

BASIC KITCHEN TOOLS

つくるたのしみ
さあ、料理をはじめよう

毎日の食事をつくるのに欠かせない「キッチンツール」。美味しさを引き出すために道具選びはひとつの鍵になります。下ごしらえに仕上げの煮込みやソテーなど、手間なく、すばやくそして失敗がないように自分仕様の道具を選びたいものです。

DEAN & DELUCA では、毎日のキッチンで揃えたい基本的な道具をセレクトしました。シェフ達がキッチンで使うプロの目線で選んだものやご家庭でも使いやすいものをご紹介します。

つくるたのしみをひろげるシンプルで機能的な道具の数々です。

BEFORE SELECTING YOUR TOOLS

－ 道具を選ぶまえに －

1. ご自宅のキッチン機能を確認

自宅のシンクやコンロの口数など、キッチンの大きさに応じてサイズが違いますので、鍋やボウル、まな板の大きさを選ぶときには、必ず確認しましょう。洗うときや調理の際に使い勝手が大きくかわってきたり、レンジ（熱源）の種類（「IH ヒーター」や「ガスコンロ」など）によって、使えない鍋の素材があるので気をつけましょう。

2. つくりたい料理のレシピ

下ごしらえや仕上げによって、道具が様々です。つくりたい料理に応じて、道具や素材、サイズなど揃えましょう。ボウルとホイッパーのサイズのように道具同士の相性もあるので、手にとってたしかめてみましょう。



DEAN & DELUCA

BASIC KITCHEN TOOLS

KNIVES, PEELERS AND CUTTING BOARD

切る

家庭で使うならば、手入れがしやすい一体型のステンレス洋包丁がおすすめ
その中でも、牛刀とペティナイフの2種揃えれば、肉・魚・野菜・果物などどのような素材にでも対応



□ 牛刀包丁

かたまり肉を切るのに使われる洋包丁ですが、両刃のため様々な食材に使えます。刃渡り 20 cm 程度のもので扱いやすいので、家庭で気軽に使える 1 本。



□ ペティナイフ

刃渡りが 11～15cm 程度の小型包丁。野菜や果物の皮剥きには、もちろん野菜、小魚などの下ごしらえや切り分けにも幅広く使えます。細かい作業を行う時に小回りが利いて非常に便利。



□ ピーラー

すばやくきれいに下ごしらえするのに活躍するアイテム。素材を薄く均一に剥いてくれるので野菜の皮むきはもちろん、野菜のスライスやごぼうのさきがきなどにも。手にフィットする、刃の切れ味がいいものを選択。



□ キッチンはさみ

包丁代わり使える万能品。海苔にシソやネギなどの野菜や柔らかな肉など安定しない手に持って切るものに便利。切れ味と衛生的な面からステンレス製がおすすめ。



□ まな板

刃あたりがいい木製がおすすめ。使用前に水で湿らすことで、水分が吸収し、食材がくっつきやすく切りやすい。使用後は、すぐに汚れを落とします。木目を縦にして、通気性の良い場所に置き、乾燥させます。直射日光に当てるとひび割れしやすいので避けましょう。

BOWLS, STRAINERS AND BAKING PANS

洗う、つける、あえる

使用頻度と幅広い用途に対応できるボウルやトレー
耐久性があり、熱にも強いステンレスがおすすめ 同じ形でサイズ違いを揃えると重ねられて便利



□ ボウル&ザル

ザルとあわせて同サイズの 15cm、25cm 前後の 2 種類あると便利。ドレッシングなど酸のあるものをつくるときや電子レンジは、耐熱ガラスのボウルを使用する。ザルは、野菜の水切りや麺の湯切りなどに使用するので、目の粗さや大きさがポイント。目が詰まったり、目の隙間から流れ出たりしないように、食材に応じたザルを選ぶこと。



□ バット&網

料理の下ごしらえや揚げ物の粉受け、お菓子の型など幅広くつかえます。入れ子タイプの 3 サイズぐらい揃えておくと便利。バットのサイズにあわせて、網も揃えておけば、油きりやそのまま鍋おきとしても使えます。



□ パイ皿

パイやタルト生地を焼く道具ですが、下ごしらえの切り分け皿や調理皿としても調法するアイテム。ステンレスの素材は、熱伝導がよくそのままオープンに入れることができます。ご使用後は、柔らかなスポンジと洗剤で洗浄後、よく水気を拭き取って保管してください。



□ サラダスピナー

葉物野菜を簡単に水切りができる優れたもの。葉を傷めずにスピーディーにできるので、たっぷりのサラダやサンドウィッチなどの下ごしらえに是非 1 台もっておきたいアイテム。使い終わったら、洗浄後、よく乾かしてから保管してください。

MEASURING AND TIMING TOOLS

はかる

正確な計量こそ、料理の基本

はじめてつくる料理や計量ができあがりやを左右するパンやお菓子づくりは、計量ツールを使った方が、美味しさを引き出す近道



□ 計量カップ

熱に強く耐久性のあるステンレス製と、酸に強く電子レンジも使用できる耐熱ガラス製は、中身が見やすく計量がしやすいので、用途にあわせて揃えるのがおすすめ。容量は基本的には200mlあれば、事足ります。海外のものだと、1カップが250ml、1合は、180mlになるので、購入の際や計量の際は注意してください。



□ 計量スプーン

計量スプーンはまず、この2本、大きじ1=15cc、小さじ1=5ccを揃えましょう。しかし、大きじ1/2や小さじ2/3などあれば、より正確な軽量が可能です。入れ子タイプのものが便利。正確な計量は、スプーンに山盛りにすくい、ヘラなど縁まで平らにしたのが、“すりきり1杯”。これを基準に中心部から等分に分ければ、1/2や2/3などを量ることができます。



□ キッチンタイマー

パスタなどのゆで時間を正確に計るために、タイマーはもってきたい1つ。見やすい大型デジタル表示で、テンキーがついている時間設定がしやすいものを選ぶと使いやすい。



□ キッチンスケール

1g単位で精密表示できるデジタルタイプのスケールが正確におすすめ。皿の部分が15cm角以上あると計量の際、安定します。薄型で場所をとらない形状を選びましょう。

POTS AND PANS

煮る、炒める、あたためる

鍋の大きさや形状、素材により用途が異なるので、これだけは揃えたい4つの鍋
素材による熱伝導のしくみなど特性を知りながら選びましょう



□ 深鍋

キッチンに余裕がある方におすすめな鍋が深鍋（パスタパン）。麺などを上手にゆでるため、たっぷりの湯が入る深めの寸胴型で湯が沸きやすいステンレス製を選びたい。茹でる以外にもシチューやスープなどの煮込み調理にも使えます。また、他の選ぶポイントは、コランダー（中かご）。茹であがったパスタや野菜を取り出すので、具材が詰まらない水きれがよい穴の形状や扱いやすい軽量のものを選びましょう。



□ 両手鍋

ゆっくり煮込むために、焦げつかず熱まわりにムラがない厚底の鍋がおすすめ。厚地なので保温性もあります。直径20cm～24cm、深さ7～12cm位のものが使いやすい。表面が傷つかないように、調理は木べら等を使用し、金たわしなどでこすらないようにしてください。



□ 片手鍋

煮物、汁物やあたためるときに使いたいアイテム。フタつきのタイプで、直径16～20cm位が活躍します。アルミ鍋は、銅に次ぐ熱伝導がよい素材のため、ムラなく調理が行えます。アルミは酸に弱いいため、長時間中身を入れたままにせず、使ったらすぐによく洗って乾燥させるように取り扱いは十分気をつけてください。



□ フライパン

熱が回りやすく、油がよくなじむ鉄製やアルミ鋳物、テフロン加工のものがおすすめ。使いやすく、仕上がりがうまくいけます。一人暮らしなら21cm位、家庭用は径24～28cmがおすすめ。

COOKING UTENSILS

あえる、つまむ、とりわける

調理したり、盛りつけたりする際、素材の取扱いを丁寧にすることが最後の仕上がりの良さにつながります



□ レードル(おたま)

レードルは、すくうだけでなく、計量としても使える優れもの。すくう部分の大きさによって容量設定されているので、調味料を入れるときや、スープなどを計る際便利。鍋の熱で溶けたり焦がしたりしないよう柄とお玉の部分が一体になっているステンレス製がおすすめ。

□ ホイッパー(泡立て器)

お菓子作りの泡立てやドレッシングづくりに役立つアイテム。ワイヤの形状や束ね方、グリップの形状によって仕上がりが使いやすさがかわるので、実際に手に取ってみてください。またボウルとの相性もあるので、使う用途にあわせて、サイズを選ぶことをおすすめ。

□ スパチュラ&木べら

材質で使い分けたいへら。木べらはフライパンや鍋底の表面を傷付けず、炒め物やソースづくりに重宝します。持ち手があつくなりやすいので長目の柄のものを選びましょう。ゴムべらは、鍋やボウルなどの縁につくクリーム状の物もきれいにすくい取るのに便利。

□ トング

身が柔らかい肉や魚を焼いたり、すべりやすいパスタを絡めたり、サラダの取り分けなど調理から盛りつけまでつかえます。箸でつかみにくいものを扱うのに便利なので、何本か揃えるといちいち洗わずに済みます。

□ さいばし

調理や盛りつけなどの用途によって使い分けたいさいばし。天ぷらなどの下ごしらえなどには粉をさっくり混ぜられる太めの粉箸や、盛りつけや細かい作業をする時は細めのものなどいくつか用意しておくとう便利。

GRATERS AND MILL

おろす

チーズやわさびなど、おろしたての香りと美味しさをたのしむアイテム



□ ミル

胡椒はやはり挽きたての香りが一番なので、揃えたいアイテムがミル。抵抗力がなく、スムーズに挽ける切れ味のよい刃のものを。卓上に置く場合は、中身が見える透明タイプや、胡椒の色を調理で使い分ける場合は、木の色を変えて。茶色は、ブラックペッパー用。白木は、ホワイトペッパー用に。

□ おろし金

大根おろしや果物、薬味などの生姜、にんにくなどをおろすアイテム。食材の匂いが移らず、金気が薬味の風味を損なわない気軽に使えるセラミック製がおすすめ。底部シリコンゴムがついているので、大根おろしのような大量におろすものは、安定して滑りにくく使いやすい。

□ チーズグレーター

ハード系のチーズを削るためのアイテム。皿の上で直接おろせるシンプルなハンディタイプがおすすめ。4面に異なる刃がついているので、パウダー/シュレッダー/スライスチーズなどさまざまな形に削れる。チーズ以外にも野菜などのスライサーとしてもどうぞ。

CANISTERS AND JARS

保存する

保存する食材の特徴にあわせて、選びたい保存容器
塩や酸に強く、移り香しにくいガラス/アルミ/ホーローの素材がおすすめ
素材や料理の風味を損なうことを防ぎます



□ 密封瓶

漬け込むための瓶は、中味が見えて材料が入れやすい、口が広く密閉できる透明瓶がおすすめ。また湿気を嫌う乾物の保存にも最適。

□ 深型バット+フタ

乾燥ハーブなどは、色の変色や風味が変わるのをおさえるため、アルミやホーローなど遮光性があるものがおすすめ。また、食べ物の匂いにつかず、熱伝導がいいので、食品を限定せずに冷凍保存にも最適。