

# Skeppshult

シェップスフルト

伝統的な高い工芸技術と製品づくりのなかでも環境保護に取り組む  
北欧スウェーデンの鑄鉄キッチンプロダクトメーカー。  
郵ダッチウエストジャパン ☎0120-368-003 http://skeppshult.jp/



01 TRADITIONAL FRYING PAN フライパン ブナ材ハンドル  
02 TRADITIONAL DEEP PAN ディープパン ブナ材ハンドル  
03 TRADITIONAL GRILL PAN グリルパン ブナ材ハンドル



04 PEPPER & SALT MILL BEECH ペッパー&ソルトミル コルクスタンドセット  
05 SPICE MILL CORK スパイスミル コルクフタ  
06 SALT BOWL SWING, BEECH スイングスライス ミル ブナ材

# Helmensdorfer

ヘルメンズドルファ

ドイツの鍛冶職人がつくる女性のための鉄製フライパン。  
ハンマー加工された底面の格子状の溝は、堅牢さの証！  
郵ダッチウエストジャパン ☎0120-368-003 http://helmens.jp/



12 WOOD PLATE ウッドプレート  
13 SERVE PAN TWO HANDLE サーブパン ツーハンドル  
14 FLYING PAN BEAK HANDLE フライパン ビークハンドル  
15 FLYING PAN HOOK HANDLE フライパン フックハンドル

01 使いやすい24cmサイズは、人気のモデル。フライパン部分は鑄鉄製で、均一な熱の伝わりが食材を美味しく焼き上げてくれる。ハンドルはスウェーデン産ブナ木を使用される。別売りのガラス蓋をセットすることができる。価格：1万1550円。

02 鑄鉄製のパン部分は、煮込み料理もできる深さがあり、焼くだけでなく煮ることも得意。このモデルもハンドルにスウェーデン産ブナ木が使用される。別売りのガラス蓋をセットすることができる。価格：1万4490円。

03 焼き面に溝が施され、例えば肉を焼いたときに美しい焼き目をつけることができる。またムダな油を溝に落とすことができ、ヘルシーなグリル料理を楽しむ。ハンドルにはスウェーデン産ブナ木使用。価格：1万2600円。

04 ハンドル部分には高級感のあるブナ材、ミル部分には鑄鉄、本体を立てるスタンドにはコルクを使用。自宅で使える高品質さはもちろん、フィールドでもアウトドアらしい雰囲気を演出してくれる。価格：1万9950円。

05 塩、コショウやスパイスを鑄鉄製の本体に入れて、上部のコルクの蓋を開けて、粉挽き。ガリガリという音と手に伝わる感覚が気持ちいいミル。どっしりとした重さは野外で転倒防止にも一役買うもの。価格：5460円。

06 スウェーデン産ブナ木製の蓋が付いた、鑄鉄製のお洒落なミル。本体は太さがあり、手によく馴染む大きさ。テーブルの上にそのまま置いても転倒しにくく、アウトドアでの使用にもぴったりだ。価格：5880円。

07 余分なスペースをつくることなく、食材をきっちりとグリルできる角型パン。焼き面には溝があり、美しい焼き目を食材につけられる。また余分な油を落とせ、ヘルシー志向な人にオススメ。価格：1万5750円。

08 パーナーや焚火台に載せて、食材をグリルするプレート。片面はスムーズ、片面は溝付きで、料理によって使い分けられる。約1cmの厚みがある鑄鉄製で、均一な熱で旨味をしっかりと閉じ込めてくれる。価格：9660円。



07 GRILL PAN SQUARE BEECH グリルパン ブナ材ハンドル  
08 GRILL & FLYING PAN PLATE グリル&フライパンプレート  
09 SKEPPSHULTS DOUCH OVEN スカンジナビアダッチオープン



10 SPICE GRINDER WITH PESTIE スパイスグラインダー  
11 GRILL PLATE グリルプレート足付き

# RISOLI

リゾリ

1965年に創設されたイタリアで人気のキッチンツールメーカー。  
一般家庭から一流のシェフも愛用する美しい道具を揃えている。  
郵ダッチウエストジャパン ☎0120-368-003 http://zarina.jp/



16 ZARINA FOR 6 CUPS ザリーナ 6Cup用

09 スウェーデン鑄鉄製でシンプルなデザインは、さすが北欧モノ。脚は装備せず、焚火だけでなくバーナーでも簡単に使用できる。蓋部分は裏返してフライパンに使えるのは通常のダッチオープン同様。価格：2万1000円。

10 スパイス粉砕用のすり鉢。もちろんスパイス以外にも使用できる。鑄鉄のずっしりとした重みは安定感があり、すりこ木を持ってスパイスをすっているだけで、どこか本格的な調理をしている気になる。価格：6510円。

11 36×23.8cmの大きさで、家族や仲間がたくさんいるBBQするのにいい。脚付きなので直火の焚火にも使える。溝付きとスムーズの2種類の焼き面は、食材によって使い分けられて便利だ。価格：1万5750円。

12 美しい木目と角が落とされ丸みを帯びたデザインがかわいらしい。これは外径28cm、内側の料理をのせる部分が19.5cmの中サイズ。スタッキングでき、割れにくい木製は野外で重宝する。価格：4200円。

13 直径31.5cmの大きめのサイズはたくさんの量を一度に調理できてBBQ向き。両方のハンドルを持ってテーブルへそのままサーブすれば、盛り上がることも間違いなし。黒光りする鉄の存在感がいい。価格：2万1000円。

14 ハンドル部分を丸く折り返しているのは、かわいらしさを演出するデザインだけでなく、持ちやすさと誤ってぶつけた際に痛みを和らげるための、職人の優しさ。一生使いたくなる質感は、本当の道具だ。価格：1万6800円。

15 細身のハンドルは女性の手にも負担のないように。同社の他のフライパン同様に底面は格子状にハンマー加工され、強度を持たせ、熱したときには平らになり熱が均一に伝わるようになっている。価格：1万2600円。

16 手軽に味わい深い本格的なエスプレッソを淹れられる、リゾリ社製のエスプレッソメーカー。一度に6カップ分を淹れられる。大人数でのBBQパーティーをポップなカラー、デザインで楽しくさせてくれる。価格：7140円。