



高知 仁淀川 まな板・ひのき

Kochi Niyodo River
Hinoki cypress cutting board

高い抗菌作用と刃当たりのやわらかさ

Homeland のまな板は高知県と愛媛県の県境にある日本一の清流と言われる仁淀川近くの山で育ったひのきを使用しています。強い抗菌作用があるといわれ、ひのき特有のヤニが雑菌の繁殖を抑えます。水にも強く、黒ずみやカビの発生も抑えるので安心して食材を扱えます。木のまな板はほどよい弾力があるため、包丁の刃当たりがやわらかく、刃が傷みにくいという特性も。食材が滑りにくく、包丁さばきもリズムカルになり、切るのが楽しくなります。

水を切って、立てて乾かす

木製のまな板を使ったあとは、たわしを使って水またはぬるま湯で洗い、乾いた布巾でしっかりと水気をふき取り、風通しのよい場所に立ててしっかりと乾燥させるだけ。お手入れも簡単です。

