

野菜が中途半端に余って困った、そんな経験を繰り返している人は多いと思う。そんなときは漬けものにしてしまおうがおすすだ。そこで実により便利でオシャレな浅漬鉢を見つけたので紹介したい。この浅漬鉢にひかれた一番のポイントは、手作りガラスというきれいなデザイン。

ただ、ガラス製のみは他にもあって、プラスチック製

## お役立ち

# グッズ

## 便利なガラス製、食卓彩る

のものど違っておいがかつかないし、洗いやすく清潔に保てる。さらに、漬け具合もよく見えるので失敗が少ないの

- ▽価格=1029円
- ▽サイズ=容器：直径約 130mm×高さ95mm、重石：直径 101mm×高さ46mm
- ▽素材=ソーダガラス
- ▽取扱店= 212キッチンストアららぽーと横浜店ほか。問い合わせはキントー(03・3780・5771)。3月20日時点で同社在庫は 383個。

だ。

今回試しにナスの漬物を作ってみた。刻んだナスを容器に入れ水と塩を振り、重石を載せて一晩置いておいただけで、おいしい浅漬が簡単にできあがった。これを別のお皿に移すと少々面倒だが、この鉢はデザインがきれいなので、そのまま食卓に出せる。何より煮たり炒めたりするときのように調理器具がいらないので、洗いの増えないのもうれしい。

販売元であるキントーの矢野恒代さんは「手軽さに加えて、ガラスが美しく中の浅漬けの色を楽しめる点が人気だ。二〇〇三年に発売したが、売れ行きがよかったため二〇〇五年にはミニサイズの浅漬鉢も発売を始めたほです」と言う。

キャベツや菜の花など、春野菜がたくさん登場する季節。手軽なので毎日ちよっとずつ漬けるようにすれば、いろんな野菜が摂取できて、体にもいい。こうした鉢があると、想像以上に活躍することだろう。

(ライター 山本 奈緒子)

## 浅漬鉢

