

## ☆打刃物の産直販売!!



風良里本館 1 階のショップ風良里ではここ南国市の特産品『土佐打刃物』を展示販売中です。包丁も各種ある中で今回は 2 種類ご紹介いたします。

左画像の上から 3 本は『出刃包丁』。厚めの刃で、魚をさばく際はこれでしょう。下 1 本は『蛸引き』。

刺身の薄造りはもとより、お寿司を切るのにも重宝です。

この他にも柳刃、菜切、船行など各種品揃え。

♪上から 晶之(マサノ)作 出刃(片刃)2 本 和楽(カラク)作 出刃(両刃)、蛸引き 各 1 本 土佐打刃物の逸品です。



同じ出刃包丁でも片刃と両刃の違い(左画像)があり鋼の入り方がそれぞれに違い、お好みにあわせてお選びいただけます。

♪ 土佐打刃物は道の駅南国風良里で!!

♪ これが片刃です!! 一目瞭然。

♪ こちらは両刃。芯の鋼に両面から研ぎが入る。

猫のしっぽ 蔵。 - 先週の続き。私の行きつけのお店は、小ロットで自家焙煎した豆をビニール袋で密封し専用の冷蔵ケースに保管、そこから注文に応じて量り売りしてくれます。日によって品切れの品種もあるけれど、残って日の経ったのを買う心配がありません。あと、価格も重要。嗜好品とはいえ日常のものなので、どんな素晴らしいとの触れ込みでも 200g で 4 桁もするものには手が伸びませんネ。買って帰ると、即ダブルジップロックのフリーザーバッグに袋ごと入れ冷凍庫に直行。冷蔵 or 冷凍庫内は保存に温度は都合よくても臭いの巣、焙煎後のコーヒー豆は活性炭とか脱臭剤のようなものなので、庫内の空気に触れるのは厳禁。こうして保存し使う都度計量、挽きたてをいただきます。このサイクルが確立されたら、あなたも飲めますよ!!美味しいコーヒー。風猫子