

海外でも和食器が流行中！

Francfrancの和食器と和食器に合うレシピをご紹介します

株式会社Francfranc（本社：東京都渋谷区 代表取締役 社長執行役員 高島郁夫）が運営するインテリアショップ『Francfranc（フランフラン）』は、ここ数年の和食器人気を受けテーブルウェアスタイリストの二本柳志津香さんに、テーブルウェアのトレンドをうかがいました。また、海外でも広がりつつある和食器に合うレシピをご紹介します。

また、Francfrancの和食器を使用したレシピ & 和食器コレクションを紹介した特設サイトを9月8日より公開しております。特設サイトを通じて、より多くの方へFrancfrancの和食器と料理の新しい提案をお届けします。

■ URL <http://www.francfranc.com/issue/17AW0825/>

■ 海外でも注目度が高まる和食器。

和食器がミシュラン取得のお店で取り入れられたり、海外のスーパーでも流通。

日本の作家さんや日本のテーブルウェアメーカーも海外の作品展や展示会に参加しています。海外の展示会でも和食器は高い評価を得ています。ミシュランを取得しているレストランを始め、アメリカの人気ライフスタイルの専門家マーサ・スチュワートも自身のホームページで和食器を使用した家庭でのおもてなしのアイデアを紹介するなど、その注目度が伺えます。また海外のスーパーでも和食器が売られている程、海外で和食器人気が高まっています。

■ 日本でも高まる和食器人気。

和食器が一般家庭におしゃれアイテムとして広まったのは、SNSが影響！？

和食器が一般の家庭に広まったのは、陶芸家が展示会やSNSでの情報発信を近年積極的に行い、新しい和食器の提案が行われているのに関係しているようです。また最近ではファッション誌やライフスタイル誌でも多くの和食器特集が組まれています。震災後、人々は温かみがある器を好むようになり、その中で和食器が見直されていき、その後の断捨離ブーム後、自分らしい物に囲まれて暮らしたいと、日本各地の和食器を手にとって馴染むかなど拘って選んでいる方が増えたのも、和食器ブームの要因となっています。

■ 和食器に合う料理とは。

磁器の器なら、イタリアンやフレンチ、中華料理とも相性抜群！

凛とした印象が強い磁器の場合、和食はもちろん中華料理、イタリアン、フレンチなど、どのような料理も引き立ててくれると思います。鮮やかな色の韓国料理をスタイリッシュかつ現代的に演出したい時にも、磁器の器はととても合うと思いますので、お勧めしたいです。

陶器はタイ料理やエスニック料理との相性もとても良いので是非試してみてください。

また最近では黒の和食器がとても人気です。料理を引き立ててくれる器選びと料理を楽しんでいただきたいですね。



二本柳志津香（ニホンヤナギシズカ）さんプロフィール

社団法人テーブルウェアスタイリスト連合会代表理事

新聞、雑誌などの食器を中心とした撮影スタイリング、企業展示装飾、イベント・ウェディング空間装飾、店舗装飾をデザインなどを手掛ける。2010年から国家装飾師・テーブルコーディネーター松尾洋子氏の元でテーブルデザイン・ディスプレイを3年半学び、2013年認定講師資格を習得。2014年、テーブルコーディネートではなく、雑誌やディスプレイでの器のスタイリングに特化した人材の育成を目的に、日本初の食器のスタイリング資格を考案、一般社団法人テーブルウェアスタイリスト連合会（略称TWSA）を設立。

■ Francfrancが提案する、現代の生活に合わせたモダンな和食器と和食器に合うレシピ

最近では洋食を和食器に盛り付けるなど、自由なスタイルで和食器を楽しむ方が増えています。Francfrancでは、現代のライフスタイルに合わせ、伝統を守りながらもモダンなエッセンスを加味した様々な和食器を豊富にそろえています。モダンにデザインされたFrancfrancの和食器と和食器に合うレシピをご紹介します。

ぶどうのカプレーゼ×瀬戸焼



- 【材料 2人分】
- ・ぶどう（巨峰・マスカット）各4〜5粒
 - ・モッツアレラチーズ 1個
 - ・クレソン 適量
 - ・ルッコラ 適量
 - ・白ワインビネガー 適量
 - ・EXオリーブオイル 適量
 - ・塩、こしょう 適量

【作り方】

- ①ブドウは縦1/2にカットし、白ワインビネガー、EXオリーブオイル、塩・こしょうで和える。
- ②一口大にカットしたモッツアレラチーズと①を和え皿に盛り、クレソン、ルッコラを添える。

ペスカトーレ×波佐見焼



- 【材料 2人分】
- ・スパゲッティ 140g
 - ・トマトホール 1缶
 - ・にんにく 1片
 - ・たかの爪 2本
 - ・白ワイン 50cc
 - ・あさり 8個
 - ・ムール貝 4個
 - ・スルメイカ 1杯
 - ・有頭海老 2尾
 - ・イタリアンパセリ 適量
 - ・塩、こしょう 適量
 - ・オリーブオイル 大2

【作り方】

- ①ムール貝はひげ根をとる。スルメイカはワタと軟骨を取り1cm程にスライスする。海老は殻付きのまま背ワタを取る。トマトホールはつぶしておく。
- ②フライパンにオリーブオイルとつぶしたにんにくを入れ弱火にかける。にんにくが色つき香りが出てきたらイカと海老を加えさっと加熱し一度取り出す。
- ③同じフライパンにあさり、ムール貝、たかの爪、白ワインを加え、蓋をして蒸し煮する。貝の口が開いたら取り出し、トマトホールと海老の頭の部分を加え少し煮詰め、塩こしょうで味を整える。
- ④パスタを茹でる。取り出していた具材を③のフライパンに戻し入れ、茹で上がったパスタを加えソースが良くからむよう混ぜる。皿に盛り、イタリアンパセリのみじん切りをふる。

子羊のハーブロースト×美濃焼



- 【材料 2人分】
- ・フレンチラムラック 約500g
 - ・赤玉ねぎ ½個
 - ・ズッキーニ ½本
 - ・赤、黄パプリカ 各½個
 - ・紫、黄人参 各1/2本
 - ・ローズマリー 1枝
 - ・パセリ 1枝
 - ・タイム 5枝
 - ・パン粉 大4
 - ・マスタード 大2
 - ・にんにく 2片
 - ・塩、こしょう 適量
 - ・オリーブオイル 適量

【作り方】

- ①ハーブ類は葉と茎の部分を分けておく。ラムラックは焼く一時間前に冷蔵庫から出し、ハーブの茎とにんにくのスライス、塩こしょう、オリーブオイルでマリネしておく。
- ②ハーブの葉部分とパン粉をフードプロセッサーで混ぜ合わせる。
- ③熱したフライパンにオリーブオイルをひき、強火でラムラックの表面に焼き色を付ける。フライパンから取り出し背の部分にマスタードを塗り②をまんべんなくつける。一口大にカットした野菜類に塩こしょうとオリーブオイルをまぶす。
- ④③の肉と野菜類を天板に並べ、200℃に予熱したオーブンで10〜15分焼く。（焼き上がり目安は中心に金串をさしてみても温度を確認し、温かいと感じるくらい。）
- ⑤焼きあがったラムラックをアルミホイルに包み、10〜15分休ませる。カットしたラム肉と野菜類を皿に盛り付け、好みでマスタードや塩、レモン、少し煮詰めたバルサミコ酢等を添える。

いちじくのテリーヌショコラ×有田焼



- 【材料 18cmパウンド型1本分】
- ・ミルクチョコレート 200g
 - ・バター 100g
 - ・卵 3個
 - ・生クリーム 100cc
 - ・グラニュー糖 40g
 - ・はちみつ 大1
 - ・コーンスターチ 大1
 - ・いちじく（ドライ） 50g
 - ・ラム酒 大1

【作り方】

- ①いちじくは1〜2cmに刻み、ラム酒に一晩つける。
- ②ボウルにチョコレートとバターを入れ湯せんにかけて溶かす。
- ③別のボウルに卵、人肌に温めた生クリーム、グラニュー糖、はちみつ、コーンスターチを合わせ、よく混ぜる。
- ④②のチョコレートのボウルに③の卵液を少しずつ加えながら泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ⑤クッキングシートを敷いたパウンド型に生地を3/4ほど流し、①のいちじくを全体に並べ残りの生地を流す。160℃に予熱しておいたオーブンで30分ほど湯せん焼きする。（焼き上がりの目安は中心に竹串を刺してみても生地がついてこないけれど、表面が揺れるくらい柔らかい状態。）型から外さずに粗熱を取り冷蔵庫で冷やしてから、型から外す。切り分けて皿に盛り、生クリームを添える。

特設WEBサイトでは、この他にもレシピを掲載しております。是非ご覧ください。

■瀬戸焼



瀬戸焼は、愛知県瀬戸市とその周辺を産地とする陶磁器で、日本六古窯のひとつ。陶磁器のことを総じて“せともの”と呼ぶように、古くから全国各地に流通しています。ガラスの釉薬を使用した、美しい色合いが特徴です。

- ・左：瀬戸焼 オーバル大皿 ガラスコバルト釉 ￥1,900 (税込)
- ・右：瀬戸焼 オーバル大皿 ガラス青釉 ￥1,900 (税込)

■波佐見焼



波佐見焼は、長崎県東彼杵郡波佐見町とその周辺を産地とする磁器です。熊本県天草地方で採れる陶石を原料に作られる食器は、青みがかった風合いが特徴的。藍色の駒筋や染付で描かれた横縞模様がポイントになっています。

- ・左：波佐見焼 太駒筋 中皿 ￥1,300 (税込)
- ・右：波佐見焼 細駒筋 中皿 ￥1,300 (税込)

■美濃焼



美濃焼は、岐阜県土岐市・多治見市とその周辺を産地とする陶磁器。昔ながらの吹き付け技法や釉薬色を使用し、一点一点丁寧に作られています。肉料理をはじめ、さまざまな料理と相性良く映えるデザインです。

- ・左：美濃焼 月大皿 φ270mm ブルー ￥3,500 (税込)
- ・右：美濃焼 月中皿 φ200mm イエロー ￥1,700 (税込)

■有田焼



佐賀県有田市の窯元で製造された有田焼。現代のライフスタイルに合うようにシンプルかつモダンにデザインしました。

マットに仕上げた有田焼は、パスタや洋食はもちろん、菓子皿としても使うことができます。

硬く、軽く、丈夫で、日常使いの食器としておすすめです。

- ・左：有田 正角皿 S うぐいす ￥1,600 (税込)
- ・右：有田 長角皿 紺 ￥2,700 (税込)