

# 初回セット



- |               |                            |
|---------------|----------------------------|
| ① 半切り         | シャリを合わせるもの。                |
| ② 保冷剤 4個      | 大型保冷剤。氷の代わりに使用。            |
| ③ 玉子焼き器       | 玉子焼き専用の銅鍋。                 |
| ④ 玉子焼き木蓋      | 玉子焼き用の木蓋。                  |
| ⑤ セラミック焼き台    | 火との距離を開けてゆっくり火を入れるために使用。   |
| ⑥ 餃子バット 2段蓋つき | 卸した魚を保管。                   |
| ⑦ サラシ         | 出汁を濾したり、食材の水分をとる時、巻物などに使用。 |
| ⑧ 砥石台 (滑り止め)  | 砥石が滑らないように固定する。            |
| ⑨ 仕上砥石        | 包丁の研ぎを仕上る際に使用。             |
| ⑩ 中砥石、粗砥石     | 包丁の状態により使用する砥石を使い分ける。      |
| ⑪ 砥石直し        | 砥石の面が歪んできたなら平行にするために使用。    |
| ⑫ 鮫皮卸し        | 山葵をおろすために使用。               |
| ⑬ 骨抜き         | 骨を抜く際に使用。                  |
| ⑭ 目打ち         | アナゴやウナギなどを卸す際に使用。          |
| ⑮ 鱗引き         | 鱗を引く際に使用。                  |
| ⑯ オイスターナイフ    | カキの殻をあける際に使用。              |
| ⑰ 帆立剥き        | ホタテの殻をあける際に使用。             |
| ⑱ 刷毛          | にきり醤油をぬる際に使用。              |
| ⑲ 宮島 (しゃもじ)   | シャリ切りをする際に使用。              |
| ⑳ 巻きす         | 太巻きや中巻きを巻くときに使用。           |
| ㉑ お櫃          | シャリを握る際にシャリを入れて使用。         |
| ● すり鉢とすりこ木    | 食材などをすり身にしたり、薬味を潰す際などに使用。  |

