

ベジィ編集部でも大活躍！ パーティーシーンにも最適な 「森修焼」の食器シリーズ

私たちベジィ編集部は、ちょっと変わった雑誌編集部です。それは、自社にあるキッチンスタジオを会場とした主催イベントを開くことが度々あるというもの。これまでも様々なイベントを開催してきましたが、最も多いものがレシピブックを発売した著者(シェフや料理家)が腕をふるうディナーパーティーです。レシピブックに掲載された料理を味わえたりすることで、大好評を博しています。そこで豪華な料理を彩るのは、25年以上に渡って安心・安全な食器を作り続ける「森修焼」なのです。



パーティーやイベントで大活躍 森修焼の食器の秘密

リリースしたレシピブックの出版を記念して開催されるイベントの数々。例えば、本誌連載でお馴染み、バリ島在住の田中さゆりさんが帰国した際に開催される「アーユルヴェーダ・スパイス薬膳ディナーパーティー」など。ベジタリアン・ライフスタイルマガジンである本誌主催のイベントは、いつも色とりどりの野菜料理が主役になります。

編集部併設されているキッチンスタジオで開催されるため、パーティーへの参加人数が多い時でも20名程度。だからこそこじんまりとして温かみがあり、気のおけないパーティーの趣で楽しんでいただいています。作り手が腕によりをかけて作るメニューの数々(編集部スタッフも調理をお手伝いすることも)は、当然ながらそれを提供する器にもこだわっています。

メニューは必然的に大人数が取り分けるタイプのものになるからこそ、作り手の想いを台無しにしてしまう紙皿などは不使用。その代わりに採用しているのは、野菜料理のおいしさを引き出し、野菜の色合いを映えさせる「森修焼」の食器です。鉛やカドミウム不使用で、高純度の天然石を独自の方法でブレンドした安心・安全の森修焼は、10年前の創刊当初から編集部で使用されてきました。



veggy編集部が主催する様々なイベントで「森修焼」は活躍しています

毎年夏に日本に帰国する田中さゆりさんが、そのタイミングで企画するディナーパーティー。パリに行かなくとも田中さゆりさんが腕を振るうローフードのコース料理が味わえると大好評のイベントです。今回は、「アーユルヴェーダ・スパイス薬膳コース」をご提供。Specialデザートや食後のHotドリンクも含めて森修焼の

食器が彩りました。キャロライン・イシイさんの著書『カナダを旅するヴィーガンレシピ』の出版を記念したパーティーでは、レシピブック内で紹介しているカナダ料理を実際に味わっていただきました。森修焼のプレートを手にも、好きなメニューを取り分けるスタイルです。

森修焼の定番シリーズ veggy編集部でも大活躍の食器たち



プレート L
 サイズ: 直径265×高さ30(mm)
 価格: 2,800円+税
 森修焼の定番中の定番がこちらの「プレート」。一度使うとサイズを変えて揃えたいくなること間違いなし。



旨陶取皿
 サイズ: 直径150×高さ33(mm)
 価格: 1,500円+税
 波模様のデザインが華やかな「旨陶シリーズ」の取皿。和食・洋食・中華どんな料理にも合います。



スクエアプレート L
 サイズ: 縦215×横215×高さ25(mm)
 価格: 3,000円+税
 Lサイズはパスタやサラダはもちろん、野菜を盛りつけたワンプレート・ディッシュに最適です。



ひかりのうつわ 大
 サイズ: 縦145×横275×高さ40(mm)
 価格: 2,800円+税
 オープン対応で、野菜の味を引き出し、グラタンはソースの味をやさしい感じにしてくれます。