

素の暮らし

八月

神宗



業が叶える日常の贅沢

おいしいデザイン
プロダクトデザイナー 喜多俊之

デザインも料理も心から文化へ

私はデザインする事と料理する事はとても似ている、と思います。素材はもちろん、技を駆使して、どうすれば人に喜んでもらえるかという気配りや思いやりのあるものづくりの精神が共通しているからです。ものづくりは全て素材と技そして心があつてはじめて成立します。それは伝統産業の職人ともものづくりをする中で学びました。職人のものづくりは、素材の吟味にはじまり磨かれた技を用いて心を込めるまでが完全にひとつになっている。そういうシンプルスにこそ真理があるから継承されて文化という価値になるんですね。私はデザインする時はいつも普通の暮らしを素敵にするという心を含めて、ものづくりをしていますし、今書いているスケッチにも心を込めて書いています。ほんものを見抜く力はこんなところでも見逃せませんから。それはとても大切にシンプルスな価値だと考えています。

プロダクトデザイナー

喜多俊之

昭和四十四年よりイタリアと日本でデザインの制作活動を始め、イタリアやドイツ、日本のメーカーから、液晶テレビなどの家電・ロボット・家庭用品に至るまでのデザインで、多くのヒット製品を生む。平成二十三年、イタリアでデザイナー個人に送られる最高賞「ADI黄金コンパッソ賞（国際功労賞）」を受賞。



全く新しい塩ふき昆布（前編）
天然由来の旨み成分で味付け

一般的な塩ふき昆布と、当社「細切り昆布」の味付けの違いをご紹介します。一般的な塩ふき昆布の表面の白い粉は、食塩やうま味成分であるうま味調味料や酵母エキスの粉です。当社「細切り昆布」の白い粉は昆布の表面に浮き出る過剰マンニトと呼ばれる昆布の中の糖類などが結晶化したものです。昆布の旨み成分であるグルタミン酸に並んでおいしさの決め手となる天然成分のひとつで、自然な旨みとほのかな甘みをもたらします。一般的な塩ふき昆布とは材料、作り方、考え方がまったく違うので味や食べ方が異なります。昆布本来の自然の旨みを最大限に引き出した、こだわりの「細切り昆布」をぜひ一度味わってみてください。

神宗店主 小山 鐘平

素にして上質

「素」は
大自然の恵みを受けた
日本の伝統素材
そして「上質」は
永遠に飽きることがない
食の原点です



細切り昆布（天然うまみ製法）
50g 税込 972円（本体 900円）



インターネットで
お買い求めいただける
オンラインストア

https://kansou.co.jp/ec/003_021.html

神宗

神宗 波屋橋本店
〒541-0043 大阪府大阪市中央区高麗橋3-4-10
お問い合わせ: 0120-61-2308 (月~金 9:00~17:00)
神宗ホームページアドレス <http://kansou.co.jp>
神宗オンラインストア <https://kansou.co.jp/ec>