

2019年8月22日

～究極を越えた伝説の才色兼備な紀州新家金おろし～

～脇役のおろし金も表現が多彩に～

関西食文化のオピニオンリーダー的存在である>グルメ雑誌「あまから手帖」のバイプレ！！に掲載されるほど全国各地の料理人からも注目度が高いおろし金へと成長しました。

今回リリースのおろし金は目立てを 6.5mm 間隔とし、オリジナル鑿（たがね）にて微妙な角度、打ち込みの強弱の違いをつけることで、大根であれば淡雪のように天つゆに溶け、天麩羅をまとうように ふわっとなり食材を引き立たせる逸品へと変化します。

おろし金で一番、厄介なのが洗浄。一般的なおろし金は、スポンジや刷毛で洗浄できません。

紀州新家おろし金は洗浄も簡単。

水で簡単に洗い流せ、目に沿って横にスポンジで洗う事も可能です。洗浄後は立てかけるだけ。

鏡面仕上げなので衛生面にも配慮しております。

前回までは究極のおろし金と命名しましたが、更にそれを越えた伝説のおろし金と命名しリリースとなりました。

2019年9月4日（水）～9月6日（金）に開催される中川政七商店主催の「大日本市」（B&C HALL）にて展示リリースします。

是非、目で見ても擦ってみて体感してください。これから秋を迎え秋刀魚の季節の到来です。秋刀魚に大根おろし。紀州新家のおろし金を離せなくなるはずです。

このリリースに関する問い合わせ 紀州新家

〒648-0025 和歌山県橋本市向副 1039

TEL : 090-2195-2978

Mail: bmw390304@yahoo.co.jp

担当：代表 新家崇元

紀州新家ホームページ/メールアドレス

<https://www.kisyushinke.com/>

Mail: bmw390304@yahoo.co.jp