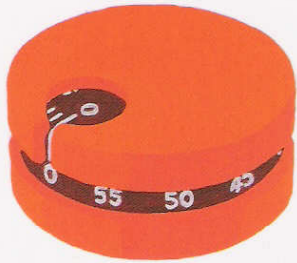


# デザイ ンキッチンツール



Design Kitchen Tool



**scale**

RICHARD SAPPER / mini timer



**knife**

GROBAL / bunka bocho



**pot**

ROSENTHAL / tac teapot

探してたキッチンツールは  
ここにあります

スプーンからフードプロセッサまで500種以上を紹介



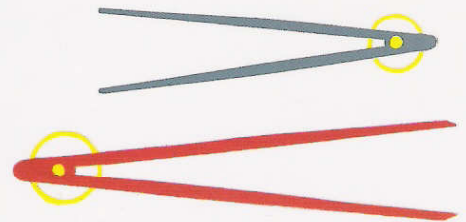
**toaster**

VICE VERSA / toaster luca's.



**pan**

GUZZINI / pastapan steamer

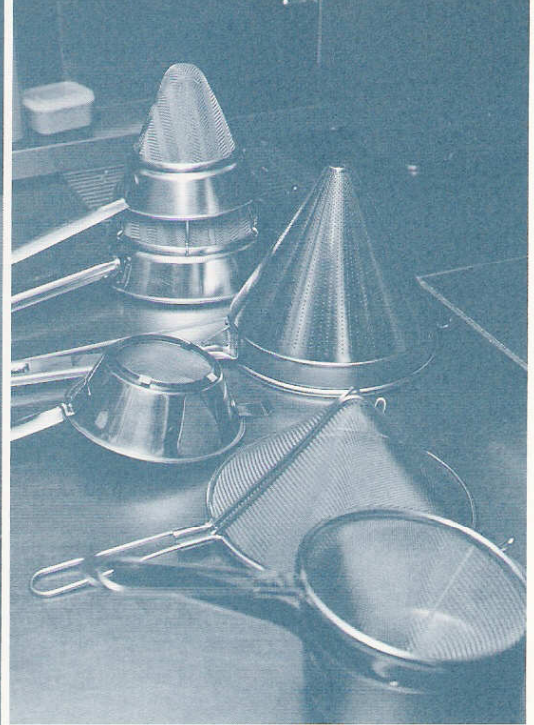


**cutlery**

DESIGN HOUSE STOCKHOLM / pick-up

あの人のキッチンが見たい!

フードコーディネーター根本きこさん、作家廣瀬裕子など  
気になるあの人のキッチン拝見



シノワは大きさ、こす部分の目の細かさ、形など数多くが用意されている。これもフレンチならではの繊細なソース造りのため

バルテックス（万能コテ）は料理の盛りつけから調理の時の食材おさえに使ったり、使用頻度が高い。ドライザック製を使用

通称ムーラン。フィリップさんが幼い頃に、母親を手伝ってジャガイモをすりつぶしていた道具



LE PETIT TONNEAU

## フィリップ・バットン シェフ

包丁は日本製が一番！



写真=Flat films  
photos by Flat films



LE PETIT TONNEAU

気軽に楽しめる本格フレンチと両腕のワインをコンセプトにオープンしたビストロ。値段と格式だけが低いという「フランス料理」のイメージはここにはない。しかし、その味は本格派。東京都港区虎ノ門2-1-1商船三井ビル1F  
TEL:03-5545-4640 営業時間:8:00~24:00

日本でビストロというと、どうもレストランのことを指しているようで敷居が高かったのだが、プティ・トノーは明るい居酒屋スタイルのまさに「ビストロ」である。本物なのである。もちろん料理は本格フレンチ。となると、フレンチならではの道具があるかもしれない。ところが「特別なものなんてないですよ。道具はどれも合羽橋で買ったものばかりだし」と、フィリップさん。あれ、前のページで聞いたような答えが…。

とはいえ、やっぱりフレンチといえばソースというわけで、シノワ（こしぎる）の充実ぶりには目を見張る。目の粗いもの、目の詰まったもの、平底、三角底…。ソースに使う食材の細かさによってこれらは使い分けられるのだ。加えて、これもまた前述の植竹氏の記事と重なってしまうのだが包丁だ。フィリップさん曰く、「包丁は日本のものに限る」その理由はきちんと研げるからだそうだ。洋包丁を研ぐのはシャープナーでお手軽というイメージがあるが、やはり切れ味は砥石で研いだものとは雲泥の差だそうである。