

教室推奨、調理器具一覧

- ・使う道具によって、作りやすさが変わってきます。
- ・調理工程を美しく見せることも、講師としてとても大切です。
- ・長く、大切に使えるものを持つことで、自然といねいな所作も身に付いていきます。
- ・プラスチックの製品はできるだけ使わず、ステンレス、ガラス、木、琺瑯製品がおすすめです。

ボウル

※おやつの場合、クッキーなどボウルの中で生地を混ぜるものは、手が入り、まとめやすい 形がおすすめです。小さすぎたり、深すぎるとうまくまとめられないことがあります。

※バナナケーキなどは、ボウルが大きすぎると、粉が広がり混ぜるのに時間がかかります。

手軽な金額でたくさん揃えたい場合

[無印良品](#)

長く使えるもの

[柳宗利](#)

オンラインなどで

横からも見やすいもの

[iwaki](#)



計量スプーン

※指でこそげやすく、正確に計量できるものがおすすめです。

半量の線があって使いやすい

[無印良品](#)

[遠藤商事業務用計量スプーン](#)



ゴムべら

※おやつで生地を混ぜる時は、小さすぎるもの、やわらかすぎるものは混ぜにくくなります。
※食材を最後までしっかり取りたいとき、小さな容器に移したい時は、小さな物もあると便利です。

食材の色が付きにくい 丈夫で使いやすい 細かい部分に使える

[無印良品](#) [タイガークラウン](#) [無印良品](#)

(シリコーンスパチュラ) (ウィズシリコーンゴムヘラ大) (シリコーンジャムスプーン)



鍋

雪平鍋はサイズ違いであると便利です。 ちょっといいものを揃えたい方におすすめ
[土得鍋](#)



まな板

木のまな板がおすすめです。自立式は乾燥しやすくおすすめです。

[常陸屋](#) 高知県産 四万十ひのきスタンドまな板 M



包丁

自分の手にあったものがおすすめです。

教室ではこちらを使っています。[當陸屋](#)オリジナル商品ですが、オンラインでの取り扱いは今はないようです。



容器

直火可。サイズも色々。 ガラスは中身が見えて便利

[野田琺瑯](#) [iwaki](#)



小分け容器

あると便利です。揃っていると見た目もきれいです。同じ種類の食器などもでいいです。

[アンピラブルスタッカボウル](#)など



菜箸、しゃもじ、へらなど

[トマト畑](#)の調理器具は、完全無薬剤、手に馴染みやすく、とても使いやすいです。

ワクワクワークでも、定期的に販売しています。

