

パンを愛する人ならマストハブ！

番外編 /

パンを最高に楽しむための 名脇役たち

持っておくと便利なパンにまつわるアイテムの数々を
ジャンル別にご紹介。パン好き必見です。

切る

パンを均一に切るための道具や
専用のナイフを使えば気分が上がります。

庖丁工房タダフサ パン切り

“波刃ではない”パン切り。職人の手仕事により薄く繊細に刃先を研ぎ上げているため、パンの切り口がなめらかでパンくずがほとんど出ません。先端の波刃できかけをつくることで、パンをつぶさずにスッと切ることができ、サンドイッチのカットにも便利です。研ぎ直しも可能。

14,850円(税込) / 庖丁工房タダフサ / HP: <https://www.tadafusa.com>

ambai パン切り板 長角

パン切り包丁でパンを切ったときのパンくずを、板の溝がしっかりキャッチ。溝の横の余白ではチーズやピクルスなどを切ったり、ジャム置き場としても使え、食卓ではそのまま器としても活用できます。

5,550円(税込) / こいずみ道具店 / HP: <https://koizumidouguten.com>



ライヨール ブレッドナイフ

バゲットから食パンまで、断面をつぶすことなくきれいにカット・スライスが可能。食卓でのスライスを楽しめるブレッドナイフです。カラーバリエーションが豊富で、特に人気なのはミルク、チョコレート、ブルーベリーの3色。

各4,180円(税込) / Jean Dubost / 株式会社ザッカワークス / HP: <https://www.zakkaworks.com>

エンドグレイ カッティングボード

1斤で買ったパンや、自家製の食パンを木目に沿って切ることで、5枚切りと同じ厚みにすることができます。両サイドの裏側には指先が入りやすいように凹みがあって移動させやすいので、食材を切ったあとに、トレイとしてそのままテーブルに出しても。

2,200円(税込) / 佐藤商事株式会社 / HP: <https://www.satoshoji.co.jp>



写真 太田拓実



食パンカットガイド デラックス

ホームベーカリーで焼いた大きいサイズの食パンも、背の高い山型の食パンも、ご家庭でお好みの厚さにカットできます。スッキリとしたデザインの折りたたみ式で、使ったあとは折りたたんでコンパクトに収納できます。

2,365円(税込) / スケーター / 公式オンラインショップ: <https://www.skater-onlineshop.com>



焼く

パンはなにを使って焼くかによって
いつもと違ったおいしさを楽しめます。

セラミック焼網 大

遠赤外線効果で食材の旨みを引き出し、香ばしさを加える効果があるセラミック焼網。食材の中心まで火が通りやすく、食パンを焼くと外側はカリッと香ばしく、中はもっちりとした仕上がりに。

オープン価格 / 丸十金網株式会社 / HP: <http://www.marujyu-kanaami.co.jp>



トーストプレート アメ/白

時間が経つにつれてしっとりしてしまうトーストを、最後までカリッとした状態でおいしく食べられるトーストプレートです。プレートの模様がエンボ加工(凹凸)になっているため、トーストの蒸気を逃がしてくれます。

各2,200円(税込) / TOJIKI TONYA / HP: <https://tojikitonya.com>

家事問屋 ホットパン

耳までおいしい、具だくさんのホットサンドが作れるホットパン。耳の内側でぐるりとプレスされるので、トマトやチーズ、チョコレートなどもこぼれにくく、具材をたっぷりサンドできます。

15,400円(税込) / 家事問屋 / HP: <https://kajidonya.com>



COPAN レンジグリル

食材を入れて電子レンジで加熱するだけで、香ばしい焼き目がつけられる調理器です。火加減や焦げ具合を気にする必要もありません。食パン単体はもちろん、同時にベーコンや卵などを入れて加熱すれば朝ごはんセットが簡単に作れる優れもの。

6,050円(税込) / シービージャパン / HP: <https://cb-j.com>