

## 07

# Wooden WASHOKU Meal Case

弁当

器にこだわるようにお弁当箱に当然こだわる。  
「用美」は自然ならではの製品を提供していきます。

多くの料理人が食材へこだわり、そして器へも同じように自然を感じられ上質なものであるのこだわりがあります。木のお弁当箱はプラスチックでは味わえない特別なものです。多くのお客様が「木の器はいいね」とおっしゃってくださいます。それは「植物はいいね」と同じ気持ちだと思います。木の器がやさしいと感じるのは植物だから。自然の営みの物語を、多くの人が求める今の時代に「用美」は提供していきます。



COLUMN



## お弁当だけ立派なお料理、松花堂弁当

松花堂弁当の「松花堂」は江戸初期の石清水八幡宮の僧侶であった松花堂昭乗が農具をヒントに考案した器で、お弁当以外にも道具箱として活用されてきました。それがお弁当箱になったのは数百年を経た昭和の初め頃、貴志彌右衛門の大阪邸内の茶室「松花堂」で茶事が催された際に、料亭「吉兆」の創始者、湯木貞一に「この器で茶懐石の弁当を」と依頼したのが始まりと言われてます。つまり松花堂弁当は茶懐石に出されたお料理が由来とされています。ちなみに幕の内弁当とよく混同されがちですが、幕の内弁当は江戸時代、舞台の幕間に出されたお弁当が由来で、お弁当始まりの幕の内に対して、松花堂はあくまで料亭のお料理の逸品と言うことになります。