

Shake mill



Concept

従来のスパイスミルは、「刃」を持っていることで適時メンテナンスが必要でした。本品はこの問題点を全く新しい発想で解決し、さらに香り高く挽くことができます。「道具」を使う面白さ、食卓を囲む楽しさを感じられる、「音を奏でるスパイスミル」です。

【特徴】

- 1.「刃」を持たないことで実現させたメンテナンスフリー。
- 2.従来の「刃」を持つミルと比べ、対象物を砕き・潰すことでより高い風味を感じることができる。
- 3.いつでも新鮮なスパイスを挽く楽しさ、道具を使う楽しさを感じられるよう開発した。

より芳醇な香りを引き出す仕組み



スパイス文化のある多くの国では、石臼等でスパイスをすり潰しているのをよく目にします。それが香り高く感じるのは、現地のスパイスが良質だからだと思っていましたが、もしかしたら「擦って潰す」方法が香りを良く引き出す手段なのではないか、そういった着眼点から開発いたしました。スパイスの芳香作用を働かせるには、スパイスの芳香元となっている「精油成分」を細胞壁の外に効率よく出す必要があります。それは「切る」よりも「叩く」「潰す」方がより有効であるということに着目し、簡単にスパイスを叩き潰せる道具として開発したのが「シェイクミル」です。

長く楽しく使える



従来のミルには可動部に「刃」を内蔵しています。しかしこの「刃」が存在することにより、切れ味の低下や刃こぼれが起きた場合にはメンテナンスが不可欠です。本品は容器内部に「刃」は存在せず、その代わりに分銅のような打撃部材が入っており、シェイカーのように容器を振ることで、打撃部材が槌や乳棒の代わりとなって中のスパイスを効率よく砕き・潰してくれます。そのため、従来のミルよりも香り高く挽くことができ、振る人の加減や回数によって好みの荒さに調節できます。本製品を使う仕草や、挽くときに起こる小気味よい音は、見る人・使う人に道具を使う面白さ、食卓を囲む楽しさを与えてくれます。また、ステンレス製で耐蝕性に優れ、部品点数が少ない簡素な作りにより壊れにくいうえ、「刃」が無いことでメンテナンスの必要性がなく、長くご使用いただけます。

SUWADA シェイクミル

価 格：7,300円 (tax excluded)
 サイズ：W27mm×H65mm×D27mm
 重 さ：約180g
 材 質：ステンレス、シリコン



少量のスパイスを挽くため、料理やその日の気分に合わせてお好きなスパイスをお使いいただけます。
 お気に入りのスパイスを入れ、心地よい音とともに食事をお楽しみください。

- ブラックペッパーや岩塩などであれば3～5粒程度が適量
- 粒が大きすぎると上手く潰すことができない場合があります
- スパイスはよく乾燥したものをご使用ください

【デザイン賞受賞】
 ○グッドデザイン賞BEST100 グッドフォーカス賞受賞
 ○ドイツのIF Design Award 2024 受賞