

実山椒と高精度キッチンスケール

2009年5月29日 (金)



このキッチンスケールは、イギリス・ホームディックスグループ社（旧ソルター社）のもの。

最大3キロまで1グラム刻みで精密に計算できるデジタルはかり。

5千円前後の精密ハカリは、1～2キロまでは1グラム刻みで量れるものが多いけれど、この商品のよ
うに3キロまで1グラム単位で量れるタイプは珍しいと思う。

最大3キロまで量れるから、重いガラスのボウルごと乗せられるのです。

もちろん、加重計算機能
(ボタンを押すたびに重さ表示がゼロに戻る)がついているのでお菓子やパン作りの材料計量に
便利。

厚さ3センチの薄型設計もキッチンの引出しに入れやすく、食器棚に立てても良い。

お菓子作りやパン作りを頻繁にされる方には、とってもおススメのキッチンスケールです。

写真のはかりに乗っているのは、今日届いたばかりの実山椒。

私は毎年、奈良県五條市の王隠堂農園の無農薬実山椒を、1袋30グラムで358円で購入しています。

これを10袋買い、下処理をして来年の夏まで少しずつ使います。

半量(5袋)はぬか床に入れます。
一度に入れるのではなく、月に一度10グラム程度。

残りは、和歌山県「山利」の天日干しちりめん、ちりめん山椒を作るのです。

しらすとちりめんじゃこは、近年、山利のものを愛用しています。

ご自宅にぬか床をお持ちの方は、是非この季節に実山椒を準備して、毎月少しずつ入れると、格段に
ぬか床の状態が良くなりますよ。

おいしいもの

