

おいしいごはんは、炊く前から。

米研ぎを見直す、スリースノーの道具づくり

—燕三条のものづくりから生まれた「お米のためのザル」と「お米のためのボウル」—



プロの現場で培った金属加工の技術を、毎日の食卓へ。

新潟県燕市を拠点とする厨房用品ブランド「Three Snow（スリースノー）」の「お米のためのザル」と「お米のためのボウル」が、AKOMEYA TOKYOの「令和8年 新米祭り」に登場します。

2026年10月9日（金）から11月19日（木）まで開催される本企画では、全国各地から届く新米をはじめ、ごはんのおいしさを引き立てる食材や調理道具などを紹介しています。お米を研ぎ、炊き上げ、食卓へ。おいしいごはんを味わうまでには、さまざまな工程があります。スリースノーとAKOMEYA TOKYOが着目したのは、その始まりとなる「米研ぎ」の時間です。

毎日使う道具だからこそ、使いやすさにこだわりたい。長年、プロの厨房を支える道具づくりに取り組んできたスリースノーが、その技術と経験を生かし、日々の暮らしに寄り添う米研ぎ道具を提案します。

米研ぎの時間を、もっと快適に。使いやすさを追求した専用の道具



毎日の食卓に欠かせないお米。だからこそ、米研ぎは日々繰り返される身近な家事のひとつです。「お米のためのザル」と「お米のためのボウル」は、そんな米研ぎの動作に着目して生まれたアイテム。素早く、やさしく洗米できる形状にこだわり、毎日の作業を快適にする工夫を取り入れています。

ザルには水切れのよいメッシュを採用。ボウルは片口仕様とすることで、研いだお米を移しやすくしました。洗米から水切り、炊飯の準備まで。使う人の動作を考えた設計が、日々の米研ぎをスムーズにサポートします。

また、燕三条の金属加工技術を生かした機能的なづくりも特徴です。日々の暮らしになじむシンプルな道具だからこそ、使い心地や細部へのこだわりが、毎日の積み重ねの中で価値を発揮します。

新米を楽しむこの季節、お米そのものだけでなく、炊き上がるまでの時間にも目を向けてみる。そんな新しい楽しみ方を提案します。

プロの厨房を支えてきた技術を、暮らしの道具へ

スリースノーは、新潟県燕市を拠点に、金網加工をはじめとする技術を生かした厨房用品を手がけています。

プロフェッショナルが使用する道具には、確かな機能性と使いやすさが求められます。

日々の仕事を支える道具だからこそ、使う人の視点に立ち、細部まで工夫を重ねることが欠かせません。スリースノーは、そうしたものづくりで培ってきた技術と経験を、家庭で使う道具にも生かしています。



「お米のためのザル」と「お米のためのボウル」も、日々の動作に目を向け、使いやすさを追求したアイテムです。道具を変えることで、毎日の家事が少し快適になる。使い続けることで、そのよさを実感できる。

スリースノーが大切にしているのは、機能性を追求するだけでなく、道具を使う人の暮らしに目を向けることです。

道具から広がる、日本のお米の楽しみ方

炊きたてのごはんを味わう時間は、日本の食文化を象徴する日常のひとつです。全国各地で育まれるお米の個性を楽しみ、食材や調理法にこだわり、自分好みの一膳を味わう。その豊かな時間は、食材だけでなく、日々の食卓を支える道具によっても広がります。

AKOMEYA TOKYOの「新米祭り」への参画を通じて、スリースノーが伝えたいのは、米研ぎという身近な工程にも、道具を選ぶ楽しさがあるということ。プロの現場から日常の一服まで、使う人に寄り添ったものづくりを追求するスリースノーは、これからも道具を通じて、毎日の食事をより豊かにする提案を続けていきます。

スリースノーがこだわった商品仕様

- ・米とぎに最適なメッシュを研究し、米粒が漏れずに洗えて水切りの良い14メッシュを採用しています。

- ・ザルの底面形状はスリースノーの「頑丈なザル」の特徴でもある、自立ができる形に。底面の立ち上がり部分の形状を工夫することで、従来よりもお米が残りにくくなり、スムーズにお米を研ぐことができます。



・19cmというコンパクトなサイズ感でありながら、ザル・ボウルの深さがあるため、一度に3合のお米を研ぐことができます。

・プロの現場で使われる強靱な材料を使うことで耐久性が増し、より長く愛せる道具になりました。

■ 商品概要

Three Snow お米のためのザル

* 価格：3,080円（税込）

Three Snow お米のためのボウル

* 価格：2,200円（税込）

※価格はAKOMEYA TOKYO公式オンラインショップの掲載情報に基づきます。(akomeya.jp)

■ 販売・イベント情報

AKOMEYA TOKYO「令和8年 新米祭り」

* 開催期間：2026年10月9日（金）～11月19日（木）

* 公式特集ページ：<https://www.akomeya.jp/shop/e/esinmai26/>

全国各地の新米や、ごはんのお供、調味料、お米をおいしく楽しむための道具などを紹介する企画です。(akomeya.jp)

■ Three Snow（スリースノー）について

新潟県燕市を拠点とする厨房用品ブランド。金網加工をはじめとする技術を生かし、プロフェッショナルの現場から日々の暮らしまで、幅広い食のシーンを支える道具づくりに取り組んでいます。

* 公式サイト：<https://threesnow.jp/>

* 公式オンラインショップ：<https://threesnow.official.ec/>