



針切り (はりぎり)
繊維よりさらに細長く切ること。煮物などに天盛りになる針ショウガや針エスなどの切り方。

微塵切り (みじんざり)
1~2mm程度の大きさに細かく切り刻む。繊切りをさらに切って作ることも多い。薬味などをおいしく作ります。

小口切り (こぐちざり)
ネギやキュウリなど細長い棒状の材料を薄切りにすること。トントントンとおいしい音がすれば一人前です。

輪切り (わざり)
丸い棒状の食材を直角に断面が円形になるように切ること。食材や調理法により厚さは様々なに調整します。

乱切り (らんざり)
切断面をあえて平行や直角にならないように切る。表面積が大きいため、熱が通りやすく味がしみやすくなります。

削ぎ切り (そぎざり)
ハクナイの軸の部分などを薄く削ぎ取るように切ること。葉の部分との火の通り方や食感の差を少なくします。

茶筌切り (ちやせんざり)
ナスの表面に縦に何本か切り込みを入れ、茶筌の形に似せる切り方。見た目だけではなく火の通りをよくします。

くし形切り (くしがたざり)
トマトなど丸い食材を、くしの形に切る切り方。食べやすくなるだけでなく、盛りつけもしやすくなります。

六方むき (ろっぽうむき)
サトイモなどの皮のむき方。切断面が正六角形となり、煮ても型がずれにくく、味がしみ込みます。

桂むき (かつらむき)
ダイコンなどを10cm程に切り皮をむく要領で、薄く長くむいていったもの。刺身のつまに用いられます。

繊切り (せんざり)
野菜などを線のように細長く切ること。大根の繊切りは刺身のつまに、キャベツの繊切りは豚カツのつけ合わせに。

短冊切り (たんざくざり)
長さ5cm程度、幅1~2cm程度、厚さ2~5mm程度の板状に切ること。おいしい食感を加えます。

手綱切り (たづなざり)
短冊切りのコンニャクに切れ目を入れ、ねじれた形状を作ること。形状が美しく、味がしみやすくなります。

隠し包丁 (かくしほうちやう)
ダイコンなどの煮物で切断面に十字の切り込みを入れること。味がしみやすくなり、煮くずれを防ぎます。

拍子木切り (ひょうしぎざり)
長さ5cm程度、太さ1~2cm角程度の四角いスティック状に切ること。繊維に沿って切ると煮こたえが引き立ちます。

半月切り (はんげつざり)
輪切りを半分に切り、その名の通り半月型にする切り方。ニンジンなどをおいしく煮込む時に使われます。

銀杏切り (いちょうざり)
半月切りをさらに半分に切り、銀杏の形にする切り方。レモンなどを切るときに使います。

切り違い (きりちがひ)
キュウリに包丁を一度中心部に入れて後、互い違いに包丁を入れて切ること。色のコントラストがおいしさを演出します。

斜め切り (ななめざり)
セロリなど細長い棒状の野菜をななめに薄く切り、切断面を大きく見せる切り方。みずみずしさを強調できます。

飾り包丁 (かざりほうちやう)
椎茸などの調理の際、表面に斜めもしくは十字に切り込みを入れること。見た目のおいしさを加えます。

花形切り (はながたざり)
ニンジンなどを輪切りにし、ウメやサクラなどの花の形をした型抜きで抜くこと。見た目が華やかになります。

伝家の包丁。

切り方ひとつひとつに、おいしさの知恵や工夫がある。刻み方のすみずみまで、日本で育んできた食の歴史が刻まれている。母から子へ、それを伝えていくことも、たいせつな食育です。包丁とともに、おいしい家庭料理をお手伝いして101年。味の素KKは、親子で料理を楽しむご家庭を応援していきます。これまでも、これからも、ここにある。味の素KK

