

# Chinese

中国・韓国料理食器

ダイナミックに盛りつけられた大皿料理を、みんなで賑やかに取り分ける——そんな中国料理のイメージに、西洋料理のような軽やかさと洗練が加わったきっかけは、1990年代のヌーベルシノワの登場でした。それからというもの、中国料理は旧来どおりの調理法や様式にとらわれず、食べるTPOを大切に、よりパーソナルに、エレガントに楽しめるものになってきました。例えばバーダイニングで粋に嗜む中華だったり、地元でしか味わえない家庭料理に出会える店だったり。そんな楽しみ方の違いを際立たせるために、シンプルな器を選び、盛りつけに工夫を凝らすホテルやレストランが増えています。

Chinese dishes are associated with big plates shared with a number of people sitting around a large round table. The traditional Chinese dish, however, has been gradually modernized in the last decades. The rise of the "Nouvelle Chinois" movement in the '90s is one of the trends in which people enjoy Chinese cuisine personally and elegantly setting a greater value on the eating time, place and occasion than conventional way of cooking or table manners. To meet such personal and casual needs, each piece of Chinese tableware here is highly refined and modernized letting more hotels and restaurants start employing them.

