

gourmet

グルメスタイル
プラス

STYLE

special
issue

+PLUS

増刊号 グルメスタイルプラス

レシピ付き
食器カタログ

ALL MINOYAKI
MADE IN JAPAN



普段の食卓からおもてなしまで
新作・新色・最旬アイテムが勢揃い

たとえば
材料からこだわった得意料理。
簡単に作ったありあわせのおかず。
どんな料理でも
家族や友人とテーブル囲んで
美味しいもの食べられるって
最高のしあわせだと思う。

だからこそ
もっと大切にしたい食事の時間。
お腹を満たすだけじゃもったいない。
大切な人たちをもてなしたくなる。
美味しいと楽しいを共有したくなる。

シャツやジャケットを選ぶように
食器も好みに合わせて
自分のスタイルを楽しんでほしい。

グルメスタイルが提案するのは
食器からはじまる
まるでグルメな毎日。

定番じゃなくていいし
自己満足でいい。
好きなものを選べばいい。

そこから広がる何かのきっかけ。
ライフスタイルへのポジティブな企み。

要は楽しんだもん勝ちってことで！

gourmet

グルメスタイル
プラス

STYLE +PLUS



金正陶器株式会社

岐阜県土岐市泉北山町2-2 織部ヒルズ内
TEL 0572-55-3156 FAX 0572-55-3022

<https://www.kaneshotoki.co.jp>

※掲載価格に消費税は含まれておりません。



カタログ表示・お取り扱いについて

■表示マーク

下記のアイコンはご使用上の注意または、商品の特性を表しています。

...電子レンジ使用可能 ...食洗機使用可能 ...手洗い推奨(陶器の為)
 ...オープン使用可能

■サイズについて

特性上多少の誤差はあります。概ねの目安としてご了承ください。
容量表記は満水時となります。

■手洗い推奨マーク付き陶器食器のお取り扱いについて

手洗い推奨マーク付きの商品は陶器食器です。
磁器食器とは違い、柔らかい土を使用しており、水分を吸収しやすいのが特徴です。そのため汚れ染みやすく、水もれなどが起こる場合もあります。トラブルを事前に防ぐために、ご使用前には目止めされることをお勧めします。
オープン、電子レンジ、食器洗浄機、直火のご使用はおやめください。

Series name デプレ



2203-20
デプレホワイト
プチラウンドプレート
11.6×1.7cm
¥900

2203-17
デプレホワイト
長角八角プレート S
11.8×7.8×1.7cm
¥1,000



2203-21
デプレブラック
プチラウンドプレート
11.6×1.7cm
¥900

2203-18
デプレブラック
長角八角プレート S
11.8×7.8×1.7cm
¥1,000



2203-22
デプレゴールド
プチラウンドプレート
11.6×1.7cm
¥930

2203-19
デプレゴールド
長角八角プレート S
11.8×7.8×1.7cm
¥1,000



2203-09
デプレホワイトオーバルボウル L
28.6×20.7×4.6cm
¥2,800



2203-10
デプレブラックオーバルボウル L
28.6×20.7×4.6cm
¥2,800



2203-11
デプレホワイトオーバルプレート L
24.9×21×2.5cm
¥2,400



2203-12
デプレブラックオーバルプレート L
24.9×21×2.5cm
¥2,400



2203-13
デプレホワイトオーバルプレート S
19×16.3×2.3cm
¥1,500



2203-14
デプレブラックオーバルプレート S
19×16.3×2.3cm
¥1,500



2203-15
デプレホワイトプチオーバルプレート
13×10.8×1.8cm
¥900



2203-16
デプレブラックプチオーバルプレート
13×10.8×1.8cm
¥900



2203-01
デプレホワイト
八角プレート L
26×26×2.2cm
¥2,800



2203-02
デプレブラック
八角プレート L
26×26×2.2cm
¥2,800



2203-03
デプレホワイト
長角八角プレート M
24.4×12×1.8cm
¥1,500



2203-04
デプレブラック
長角八角プレート M
24.4×12×1.8cm
¥1,500



2203-05
デプレホワイト
八角ボウル
12×12×5cm
¥1,050



2203-06
デプレブラック
八角ボウル
12×12×5cm
¥1,050



2203-07
デプレホワイト
八角プレート S
11.9×11.9×1.7cm
¥850



2203-08
デプレブラック
八角プレート S
11.9×11.9×1.7cm
¥850

材料 (4人分)

・スペアリブ 600g
・オレンジ 1/2 個
・玉ねぎ 1/4 個
・赤ワイン 大さじ 2
・しょうゆ 大さじ 1
・マーマレードジャム 大さじ 1
・マスタード 大さじ 1
・ニンニク 適宜

作り方

1 スペアリブの数カ所を、味が染み込みやすいようにフォークで刺す。
2 密閉容器に、スライスしたオレンジ、すりおろした玉ねぎ、赤ワイン、しょうゆ、マーマレードジャム、マスタード、お好みですりおろしたニンニクを入れて軽く馴染ませたタレを作り、1のスペアリブを半日ほど漬けておく。
3 オープンを200℃に熱し、タレに漬け込んでおいたスペアリブとオレンジを天板に並べ、時々タレを刷毛で塗りながら25～30分こんがり焼く。

Recipe 01

肉汁したたる オレンジ風味の スペアリブ



リムの装飾がエレガントな
マットブラックのプレートには
対照的なジューシー肉料理を



Recipe 03

パリパリ春巻き2種 しそチーズ ささみキムチ

材料 (4人分)

- ・春巻きの皮 8枚
- ・しそ (大葉) 4枚
- ・ピザ用チーズ 80g
- ・鶏ささみ 2本
- ・キムチ 80g
- ・油 適量
- ・黒コショウ 適宜

作り方

- 1 春巻きの皮に、しそ1枚とピザ用チーズの1/4量置いて巻く。巻き終わりに水を少量つけてとめる。これを4個作る。
- 2 春巻きの皮に、削ぎ切りした鶏ささみの1/4量とキムチの1/4量をのせ、1と同様に巻く。これを4個作る。
- 3 油を170℃に熱し、色がつくまで揚げる。
- 4 揚げたら器に盛り、お好みで黒コショウを散らす。



スティック状の盛付は

カップに、プレートにと

楽しいチャレンジが可能



Recipe 02

カリカリごぼうがアクセント マグロたくあんのラー油かけ

材料 (4人分)

- ・ネギトロ 250g
- ・たくあん 60g
- ・ごぼう 1本
- ・しょうゆ 適量
- ・ラー油 適量
- ・油 適量

作り方

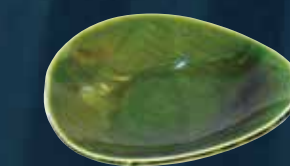
- 1 たくあんをみじん切りにする。
- 2 ごぼうをささがきにして水にさらした後、水気をしっかり切り170℃の油でカリッと揚げる。
- 3 ネギトロとたくあんとを和えて器にこんもりと盛り付け、その上に2を乗せる。
- 4 お好みでしょうゆとラー油を回しかける。



モダンなたわみ形状の器や

ビビッドな色合わせが

食のジャンルを超えて新鮮な印象に



1938-03
織部楕円たわみ 9 寸皿
26.5×25.8×5.8cm
¥4,500



1938-04
織部楕円たわみ 8 寸皿
23.8×23×4.7cm
¥4,000



1938-05
藍楕円たわみ 9 寸皿
26.5×25.8×5.8cm
¥4,500



1938-06
藍楕円たわみ 8 寸皿
23.8×23×4.7cm
¥4,000



静謐な和の彩り、
たたずまい。



2207-01
彩御深井切立皿白黄
15.3×3.3cm
¥5,600



2207-02
彩御深井切立皿白々
15.3×3.3cm
¥5,600



2207-03
彩御深井切立皿黄々
15.3×3.3cm
¥5,600



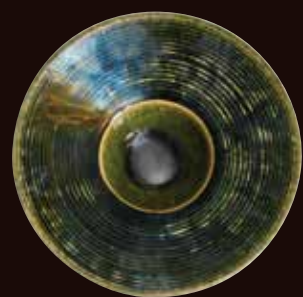
2207-04
彩御深井切立皿白緑
15.3×3.3cm
¥5,600



2207-05
彩御深井切立皿白青
15.3×3.3cm
¥5,600



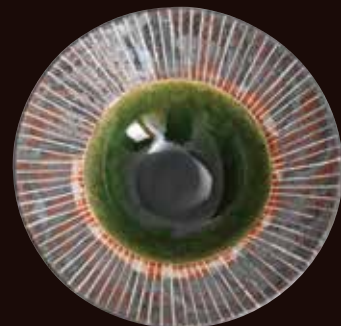
日常に愉しむ織部の奥深さ。



2207-06
織部桐目カクテルプレート
19×5cm
¥6,000



▲ side view



2207-07
ねずみ十草カブト鉢
25×5.8cm
¥7,200



▲ side view



2207-08
織部リンカ 6 寸皿
18.8×3.2cm
¥3,500



▲ side view

Recipe 04

じんわり沁みる 焼き鯖出汁茶漬け

材料（4 人分）

- ・サバの干物 2 枚程度
- ・生姜 1 かけ
- ・みょうが 2 個
- ・細ネギ 適量
- ・ご飯 適量
- ・だし汁 適量
- ・穂紫蘇 適宜

作り方

- 1 サバの干物を焼いてほぐし、刻んだみょうが、小口切りにした細ネギと和える。
- 2 ご飯をおにぎりにし、フライパンで表面がカリッとするまで焼く。
- 3 器に焼いたおにぎりを入れ、その上に 1 と細切りにした生姜をのせ、あれば穂紫蘇を添えて、出汁をかけていただく。



定番の茶漬けも

上品なフォルムの器をあわせたら

エレガントな和のおもてなし



2206-01
灰釉流し朝顔鉢
15.2×14.8×8cm
¥3,050



2206-02
グリーン流し片口鉢
23.9×19.7×8.2cm
¥4,500



1938-09
グリーン流し丸プレート大
28.4×3.8cm
¥5,400



Series name **ワイドリム**



2209-11
ワイドリムグレー 24cm 丸皿
24.1×23.6×3cm
¥2,400



2209-12
ワイドリムグレー 19cm 丸皿
20×19.7×2.4cm
¥1,600



2209-13
ワイドリムグレー 12cm 丸皿
12.5×12×1.6cm
¥700



2209-14
ワイドリムグレー 23cm プラター
23.9×17.5×2.1cm
¥1,600



2209-15
ワイドリムグレー 19cm スープ
20×19.6×5.1cm
¥2,150



2209-06
ワイドリムアイボリー 24cm 丸皿
24.1×23.6×3cm
¥2,400



2209-07
ワイドリムアイボリー 19cm 丸皿
20×19.7×2.4cm
¥1,600



2209-08
ワイドリムアイボリー 12cm 丸皿
12.5×12×1.6cm
¥700



2209-09
ワイドリムアイボリー 23cm プラター
23.9×17.5×2.1cm
¥1,600



2209-10
ワイドリムアイボリー 19cm スープ
20×19.6×5.1cm
¥2,150



2209-01
ワイドリムトルコ 24cm 丸皿
24.1×23.6×3cm
¥2,400



2209-02
ワイドリムトルコ 19cm 丸皿
20×19.7×2.4cm
¥1,600



2209-03
ワイドリムトルコ 12cm 丸皿
12.5×12×1.6cm
¥700



2209-04
ワイドリムトルコ 23cm プラター
23.9×17.5×2.1cm
¥1,600



2209-05
ワイドリムトルコ 19cm スープ
20×19.6×5.1cm
¥2,150

Recipe **05**

キウイフルーツの カプレーゼ風



カットして盛付けるだけ

色合わせ次第で華やかに

材料 (4人分)

- ・グリーンキウイ 2個
- ・ゴールデンキウイ 2個
- ・モッツアレラチーズ 1個
- ・ディル 適宜
- ・ライムの皮 適宜
- ・オリーブオイル 適宜
- ・塩、コショウ 適宜

作り方

- 1 キウイフルーツのヘタと皮を取り、一口大に切る。
- 2 モッツアレラチーズを手でちぎりながら一口大にする。
- 3 キウイフルーツとモッツアレラチーズを器に盛り付け、ディルを散らす。
- 4 塩、コショウを振り、オリーブオイルを回しかける。
- 5 ライムの皮を削りながらかける。



Series name MU 釉

2211-16
グレイジュブループレート L
28×1.7cm
¥4,500

2211-17
グレイジュブループレート M
23.3×1.1cm
¥3,200

2211-18
シルバーグリンプレート L
28.2×1.6cm
¥4,500

2211-19
シルバーグリンプレート M
23.3×1.1cm
¥3,200

2211-20
グレイジュブルースプーム L
20.5×4.3cm
¥1,800

2211-21
グレイジュブルースプーム M
16×3.5cm
¥1,350

2211-22
グレイジュブルースプーム S
12×2.5cm
¥1,000

2211-23
シルバーグリンспーム L
20.5×4.3cm
¥1,800

2211-24
シルバーグリンспーム M
16×3.5cm
¥1,350

2211-25
シルバーグリンспーム S
12×2.5cm
¥1,000

2211-07
ストーンマットスタン S
13.3×4.7cm
¥1,200

2211-08
グレイマットスタン S
13.3×4.7cm
¥1,200

2211-09
グレイジュスタン S
13.3×4.7cm
¥1,200

2211-10
グレイジュブルースタン S
13.3×4.7cm
¥1,200

2211-11
シルバーグリンスタン S
13.3×4.7cm
¥1,200

2211-12
グレイジュブルーマグカップ
9.5×12.5×8cm (400cc)
¥1,800

2211-13
シルバーグリーンマグカップ
9.5×12.5×8cm (400cc)
¥1,800

2211-14
グレイジュブルー豆皿
7.3×1.3cm
¥600

2211-15
シルバーグリン豆皿
7.3×1.3cm
¥600

2211-01
ストーンマットスタン L
23×4cm
¥2,400

2211-02
グレイマットスタン L
23×4cm
¥2,400

2211-03
グレイジュスタン L
23×4cm
¥2,400

2211-04
ストーンマットスタン M
19.2×4.2cm
¥1,900

2211-05
グレイマットスタン M
19.2×4.2cm
¥1,900

2211-06
グレイジュスタン M
19.2×4.2cm
¥1,900

Recipe 06 アサリとブロッコリーの オイルパスタ

独特なテクスチャーが魅力のプレートで
質感から変えてみる

材料 (4 人分)
・パスタ …… 320 グラム
・あさり …… 250 グラム
・ブロッコリー …… 2/3 株
・にんにく …… 2 かけ
・鷹の爪 …… 3 本
・塩 …… 適量
・ブラックペッパー …… 適量
・白ワイン …… 50cc
・オリーブオイル …… 大さじ 3

作り方
1 ブロッコリーは小房に切り分ける。
ニンニクはみじん切りにする。
2 鍋にお湯を沸かし、塩を入れてパスタを茹でる。
3 フライパンに鷹の爪、ニンニク、オリーブオイルを入れて弱火にかける。
4 香が出たら、あさり、ブロッコリー、白ワインを入れて蓋をして蒸し焼きにする。
5 茹でたパスタをフライパンへ入れて、お好みでブラックペッパー、パスタのゆで汁で味を調整して出来上がり。

Recipe 07 エビの香草蒸しと さっぱりジュレソース

形が素敵なプレートとレンゲは色をおさえて
鮮やかな食材が引き立つように

材料 (4 人分)
・海老 …… 8 尾
・白ワイン …… 50cc
・にんにく …… 適量
・オリーブオイル …… 適量
・バクチャー …… 1/4 束
中華風ジュレ
・鶏がらスープの素 小さじ 1
・オイスターソース 小さじ 2
・しょうゆ …… 小さじ 2
・トマト …… 適量
・ゼラチン …… 5 グラム
・水 …… 280ml

作り方
1 海老は背ワタを取り除き、塩水で洗って水気をきる。
2 フライパンにオリーブオイル、ニンニクのみじん切りを入れて加熱。
3 香りが出たら、海老と白ワインを加えて色が変わるまで炒める。火が通ったら、器に盛りつけバクチャーをのせる。
4 中華風ジュレを作る。80℃のお湯に鶏がらスープの素、オイスターソース、しょうゆを加え、ゼラチンを加えて混ぜる。
5 粗熱が取れたら容器に入れて冷蔵庫で冷やし固める。
6 クラッシュして刻みトマトを混ぜて完成。

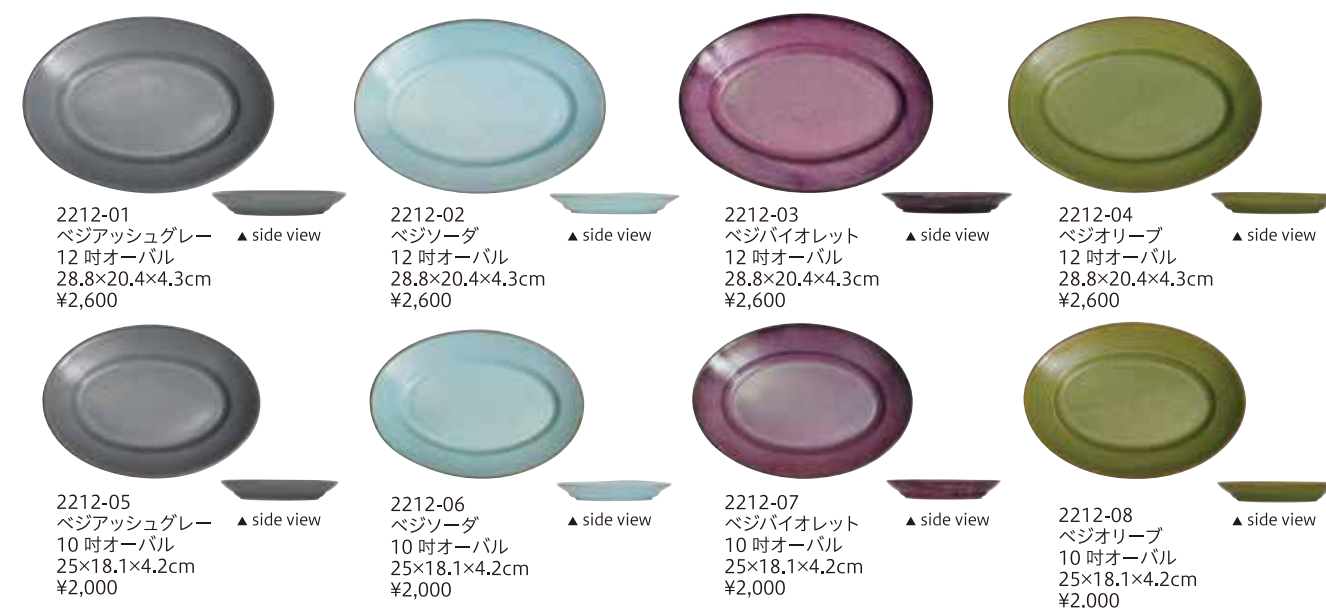
レンゲ
18 ページ

Series name **ベジカラー**

ありそうでなかった濃色ニュアンスカラー。
食欲が増すベジタブルな配色はさまざまな料理と相性良くアレンジ可能。



カラーを主役に
いつもとは違う雰囲気装って。



ベジカラーシリーズ  レンジOK  食洗機OK



gourmet STYLE+PLUS 12



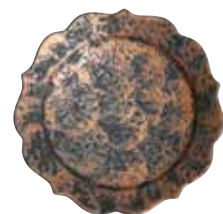
美術品のような圧倒的存在感。 食器、プレートというカテゴリーにとどまらない価値ある一枚を。



2215-01
金タタキ桔梗プレート L
24.4×3.1cm
¥4,200



2215-02
金タタキ桔梗プレート S
8.9×1.4cm
¥900



2215-03
金タタキ桔梗プレート M
18.8×2.8cm
¥2,500



2215-04
金タタキ桔梗小鉢
14.6×4.8cm
¥2,200



▲ side view



2215-05
グレーマット桔梗プレート L
24.4×3.1cm
¥3,000



2215-06
グレーマット桔梗プレート S
8.9×1.4cm
¥600



2215-07
グレーマット桔梗プレート M
18.8×2.8cm
¥1,900



2215-08
グレーマット桔梗小鉢
14.6×4.8cm
¥1,700



▲ side view



2215-09
朱赤巻
桔梗プレート S
8.9×1.4cm
¥700



2215-10
ホワイトマット
桔梗プレート S
8.9×1.4cm
¥600



2215-11
ホワイトチタンマット
桔梗プレート S
8.9×1.4cm
¥600



2215-12
オリベ
桔梗プレート S
8.9×1.4cm
¥600



2215-13
紺結晶
桔梗プレート S
8.9×1.4cm
¥600



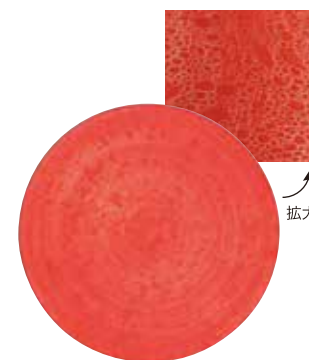
特別な時間は
ひときわ華麗に調えて。

器という領域を超えて
肅然たる和の世界へ。

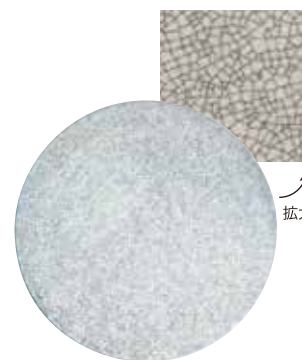
NEW TEXTURE
PLATES



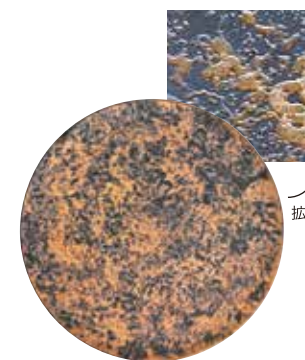
独特な表面加工、色合い、すべてが感覚を刺激するテクスチャープレート。



2214-01
泡朱赤フラットプレート
29.2×1.8cm
¥5,100



2214-02
墨貫入フラットプレート
29.2×1.8cm
¥6,800



2214-03
金タタキフラットプレート
29.2×1.8cm
¥5,600



2214-04
青泡ラスターフラットプレート
29.2×1.8cm
¥6,000



2214-05
白吹フラット
プレート 28cm
28×1.7cm
¥4,050



2214-06
白吹フラット
プレート 22cm
22.2×1.5cm
¥2,600



2214-07
シルバープレート L
28×1.7cm
¥4,500



2214-08
黒マットプレート L
28×1.7cm
¥4,500

2214-09
染付絵フラットプレート
29.2×1.8cm
¥6,000

MORE

モア

繊細な線状模様と落ち着いた色彩が絶妙。
フォーマルな食事会などにも最適な品の良さ。



2217-18
モア窯変茶 32cm 長皿 大
32×13×2.5cm
¥1,700



2217-13
モア淡ブルー 32cm 長皿 大
32×13×2.5cm
¥1,700



2217-08
モア窯変グリーン 32cm 長皿 大
32×13×2.5cm
¥1,700



2217-01
モア白 32cm 長皿 大
32×13×2.5cm
¥1,700



2217-19
モア窯変茶 21cm 長皿 中
21×11×2cm
¥950



2217-14
モア淡ブルー 21cm 長皿 中
21×11×2cm
¥950



2217-09
モア窯変グリーン 21cm 長皿 中
21×11×2cm
¥950



2217-02
モア白 21cm 長皿 中
21×11×2cm
¥950



2217-03
モア白 26cm パスタ皿
26×24×3cm
¥1,800



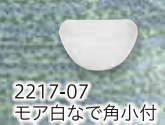
2217-04
モア白 18cm 銘々皿
18×16×2.5cm
¥800



2217-05
モア白 12.5cm 小皿
12.5×11×2cm
¥650



2217-06
モア白プチ小皿
7×6×1.5cm
¥380



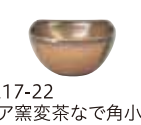
2217-07
モア白なで角小付
6.8×6.8×3.6cm
¥650



2217-20
モア窯変茶 12.5cm 小皿
12.5×11×2cm
¥650



2217-21
モア窯変茶プチ小皿
7×6×1.5cm
¥380



2217-22
モア窯変茶なで角小付
6.8×6.8×3.6cm
¥650



2217-15
モア淡ブルー 12.5cm 小皿
12.5×11×2cm
¥650



2217-16
モア淡ブループチ小皿
7×6×1.5cm
¥380



2217-17
モア淡ブルーなで角小付
6.8×6.8×3.6cm
¥650



2217-10
モア窯変グリーン 12.5cm 小皿
12.5×11×2cm
¥650



2217-11
モア窯変グリーンプチ小皿
7×6×1.5cm
¥380



2217-12
モア窯変グリーンなで角小付
6.8×6.8×3.6cm
¥650

CORON

コロソ



リム皿は受皿やオープンボウルの蓋にも！



オープン可

2216-07
CORON オープンボウル 白
16×12.6×5.5cm (400cc)
¥1,800



オープン可

2216-08
CORON 白 丸リム皿
12.4×1.5cm
¥800



オープン可

2216-09
CORON オープンディッシュ 白
19.9×16.6×3cm
¥1,800



オープン可

2216-04
CORON オープンボウル グレー
16×12.6×5.5cm (400cc)
¥1,800



オープン可

2216-05
CORON グレー 丸リム皿
12.4×1.5cm
¥800



オープン可

2216-06
CORON オープンディッシュ グレー
19.9×16.6×3cm
¥1,800



オープン可

2216-01
CORON オープンボウル ネイビー
16×12.6×5.5cm (400cc)
¥1,800



オープン可

2216-02
CORON ネイビー 丸リム皿
12.4×1.5cm
¥800



オープン可

2216-03
CORON オープンディッシュ ネイビー
19.9×16.6×3cm
¥1,800

ICING

アイシング



2216-14
アイシング スタッキング
カフェマグカップ 白
11.5×9.1×8cm (320cc)
¥1,700



2216-15
アイシング ご飯茶碗 白
11.5×7.4cm
¥1,300



2216-12
アイシング スタッキング
カフェマグカップ グレー
11.5×9.1×8cm (320cc)
¥1,700



2216-13
アイシング ご飯茶碗 グレー
11.5×7.4cm
¥1,300



2216-10
アイシング スタッキング
カフェマグカップ ネイビー
11.5×9.1×8cm (320cc)
¥1,700



2216-11
アイシング ご飯茶碗 ネイビー
11.5×7.4cm
¥1,300

どちらのシリーズも癒されるやわらかい形状で
耐熱食器からマグカップなど日常使いにぴったり。

八角
octangle
プレート

組み合わせ方も楽しい、八角プレート。



2219-07
ホワイトチタンマット八角プレート L
19.8×19.8×1.4cm
¥2,200



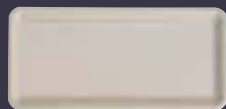
2219-08
ホワイトチタンマット
八角プレート S
9.5×9.5×1.4cm
¥750



2219-12
グレーチタンマット八角プレート L
19.8×19.8×1.4cm
¥2,200



2219-13
グレーチタンマット
八角プレート S
9.5×9.5×1.4cm
¥750



2219-09
ホワイトチタンマット
八角長角プレート
19.8×9.5×1.4cm
¥1,300



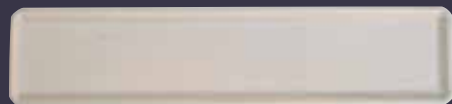
2219-10
ホワイトチタンマット
八角ポウル S
9.5×9.5×4.2cm
¥850



2219-14
グレーチタンマット
八角長角プレート
19.8×9.5×1.4cm
¥1,300



2219-15
グレーチタンマット
八角ポウル S
9.5×9.5×4.2cm
¥850



2219-11
ホワイトチタンマット八角細長長角プレート
40.8×9.5×1.5cm
¥2,900



2219-16
グレーチタンマット八角細長長角プレート
40.8×9.5×1.5cm
¥2,900



ランチセットや
おつまみなど
自分専用
好きなものを
セットして、
自宅でも
外食な気分。

正方形プレート&ちいさな器、明るいカラーで華やかにデコレート。

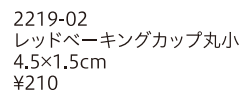
角
square
プレート

カラフルな
プチアイテムは
仕切&デコに。



オープン可

2219-01
レッドベーキングカップ丸大
6.3×1.9cm
¥230

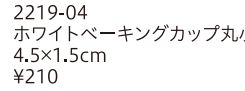


2219-02
レッドベーキングカップ丸小
4.5×1.5cm
¥210



オープン可

2219-03
ホワイトベーキングカップ丸大
6.3×1.9cm
¥230

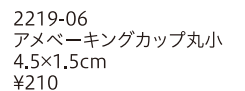


2219-04
ホワイトベーキングカップ丸小
4.5×1.5cm
¥210



オープン可

2219-05
アメベーキングカップ丸大
6.3×1.9cm
¥230



2219-06
アメベーキングカップ丸小
4.5×1.5cm
¥210



2218-01
イエローマットリム 27cm
正角プレート
27.1×27.1×2cm
¥4,200



2218-02
トルコマットリム 27cm
正角プレート
27.1×27.1×2cm
¥4,200



2218-03
白吹リム 27cm
正角プレート
27.1×27.1×2cm
¥4,200



2218-04
グリーンマットリム 27cm
正角プレート
27.1×27.1×2cm
¥4,200



2218-05
ルリマットキャセロール
9.2×6.5×2.9cm
¥600



2218-06
グレーマットキャセロール
9.2×6.5×2.9cm
¥600



2218-07
グリーンマットキャセロール
9.2×6.5×2.9cm
¥600



2218-08
ピンクマットキャセロール
9.2×6.5×2.9cm
¥600



2218-09
フラワーアミューズイエロー
8.2×3.6×4.4cm
¥350



2218-10
フラワーアミューズライトブルー
8.2×3.6×4.4cm
¥350



2218-11
フラワーアミューズホワイト
8.2×3.6×4.4cm
¥350



2218-12
フラワーアミューズレッド
8.2×3.6×4.4cm
¥350



2218-13
ディップトレイ黄
7×9.2×2.5cm
¥380



2218-14
ディップトレイ青磁
7×9.2×2.5cm
¥380



2218-15
ディップトレイ白
7×9.2×2.5cm
¥380



2218-16
ディップトレイ赤
7×9.2×2.5cm
¥380



2218-17
ディップトレイピンク
7×9.2×2.5cm
¥380



2218-18
クラウドアミューズイエロー
12.8×4.2×3.4cm
¥550



2218-19
クラウドアミューズブルー
12.8×4.2×3.4cm
¥550



2218-20
クラウドアミューズホワイト
12.8×4.2×3.4cm
¥550



2218-21
クラウドアミューズレッド
12.8×4.2×3.4cm
¥550



2221-01
白二つ仕切小
14×8.5×2.8cm
¥600

2221-02
茶二つ仕切小
14×8.5×2.8cm
¥600

2221-03
濃紺二つ仕切小
14×8.5×2.8cm
¥600



2221-04
白とんすい
13.8×12.1×6.3cm
¥900



2221-05
茶とんすい
13.8×12.1×6.3cm
¥900



2221-06
濃紺とんすい
13.8×12.1×6.3cm
¥900



2221-07
夜澄ライスボウル
(RE-土) 白
11.5×6.3cm
¥900



2221-08
夜澄ライスボウル
(RE-土) 紺
11.5×6.3cm
¥900



2221-09
夜澄ライスボウル
(RE-土) 紺
11.5×6.3cm
¥900

一人分に手頃な大きさ。万能な小鉢、小皿、色形いろいろ。



2221-10
メイメイ輪花 25.5 盛皿
25.5×3cm
¥2,800



2221-11
メイメイ稜花 25.5 盛皿
25.5×3cm
¥2,800



2221-12
メイメイ輪花 14.5 取鉢
14.6×3.8cm
¥900



2221-13
メイメイ稜花 14.5 取鉢
14.6×3.8cm
¥900



2221-14
メイメイ八角 14.5 取鉢
14.6×3.8cm
¥900



2221-15
メイメイ隅入 14.5 取鉢
14.6×3.8cm
¥900



2221-16
メイメイ輪花 16.5 取皿
16.5×2cm
¥1,000



2221-17
メイメイ稜花 16.5 取皿
16.5×2cm
¥1,000



2221-18
メイメイ八角 16.5 取皿
16.5×2cm
¥1,000



2221-19
メイメイ隅入 16.5 取皿
16.5×2cm
¥1,000



2220-01
淵十草マット飯碗
11.3×6.3cm
¥500

2220-02
ヒワレマット飯碗
11.3×6.3cm
¥500

2220-03
千段十草マット飯碗
11.3×6.3cm
¥500

手に馴染む、姿形ほどよい飯茶碗。



1941-05
黒土グレーマット
六角飯碗
12×6cm
¥1,400



1941-06
黒土ホワイトマット
六角飯碗
12×6cm
¥1,400



1941-04
黒土ブルーマット
六角飯碗
12×6cm
¥1,400



木製トレイ
23 ページ



2220-07
チタンマット白
彫十草飯碗
12.2×6.5cm
¥500



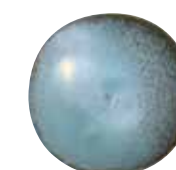
2220-08
緑青
彫十草飯碗
12.2×6.5cm
¥500



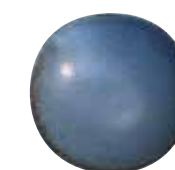
2220-09
ブルーグレーマット
彫十草飯碗
12.2×6.5cm
¥500



2220-10
チタンマット白
四方 3.5 取皿
12.8×12.5×2.3cm
¥350



2220-11
緑青
四方 3.5 取皿
12.8×12.5×2.3cm
¥350



2220-12
ブルーグレーマット
四方 3.5 取皿
12.8×12.5×2.3cm
¥350

銘々に、取り皿に、
使いどころ豊富な丸皿。



2220-15
黒陶ヒワ
シノギ 15cm 丸皿
15×1.6cm
¥800



2220-13
黒陶乳白
シノギ 15cm 丸皿
15×1.6cm
¥800



2220-16
黒陶トルコ
シノギ 15cm 丸皿
15×1.6cm
¥800



2220-14
黒陶アイボリー
シノギ 15cm 丸皿
15×1.6cm
¥800

mug cup

コーヒー、スープ、何にでも使える
大きめマグカップで「おうちカフェ」。



2223-01
スープマグライトグリーン
13.3×10.4×7.9cm (360cc)
¥1,000



2223-02
スープマグキャメル
13.3×10.4×7.9cm (360cc)
¥1,000



2223-03
スタッキングマグアメ
13.2×9.2×7.2cm (300cc)
¥950



2223-04
スタッキングマグライトグリーン
13.2×9.2×7.2cm (300cc)
¥950



2223-05
スタッキングマグキャメル
13.2×9.2×7.2cm (300cc)
¥950



2223-06
スタッキングマグネイビー
13.2×9.2×7.2cm (300cc)
¥950



2223-07
北欧マスタードコーヒー碗
11.3×8.4×7cm (230cc)
¥900



2223-08
北欧グリーンコーヒー碗
11.3×8.4×7cm (230cc)
¥900



2223-09
北欧グレーコーヒー碗
11.3×8.4×7cm (230cc)
¥900

wood tray

プラ製品から木製品へ。使い心地も環境にも「やさしい」。



2223-16
ウィロウウッド長角トレイ 36cm
36.2×28.2cm
¥3,300



2223-13
黒オークナット長角トレイ 36cm
36.2×28.2cm
¥3,300



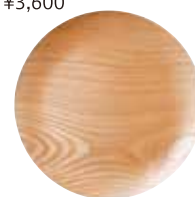
2223-10
ウィロウウッド丸トレイ 33cm
33.2cm
¥3,600



2223-17
ウィロウウッド長角トレイ 28cm
28.2×18cm
¥2,200



2223-14
黒オークナット長角トレイ 28cm
28.2×18cm
¥2,200



2223-11
ウィロウウッド丸トレイ 28cm
28.2cm
¥2,800



2223-18
ウィロウウッド長角トレイ 18cm
18.2×14.2cm
¥1,400



2223-15
黒オークナット長角トレイ 18cm
18.2×14.2cm
¥1,400



2223-12
ウィロウウッド丸トレイ 22cm
22cm
¥2,000



2222-01
エアリードット
リム 8.0 皿
24.5×2.7cm
¥1,200



▲ side view

2222-02
エアリードット
リム 6.3 深皿
21.7×4cm
¥750



▲ side view

2222-03
エアリードット
リム楕円鉢
22.9×17.1×4.8cm
¥1,500



2222-04
エアリードット
リム 3.8 小鉢
12.3×4.8cm
¥580



2222-05
エアリードット
リムカップ
9.8×7.4cm
¥580

Airy Dots

Cup & Saucer

ハッピー気分な四葉のカップ&ソーサー。

※こちらの商品はカップ&ソーサーセットのみの販売となります。



2222-06
ダークピンク四葉カップ&ソーサー
カップ 8.8×6.6cm (200cc)
ソーサー 13.3×12.7×2.4cm
¥1,500



2222-07
淡ブルーマット四葉カップ&ソーサー
カップ 8.8×6.6cm (200cc)
ソーサー 13.3×12.7×2.4cm
¥1,500