

RAMEN

STYLE

Vol.3

KANESHO TOKI
SHIZUKIGAMA

はけ
刷毛の極み。

RamenStyle Part1
DAY

RamenStyle Part2
NIGHT

餃子と受皿とレンゲ
RamenStyle Part3
MEN
RamenStyle Part4
WOMEN

日本全国ご当地ラーメン
ラーメンスタイル流おすすめコーディネート。

つけ麺

★★★ Ramen Rhapsody
ラーメン
ラブソディ

COLOR
coordinate
スープの色で選ぶ
ラーメン丼。

雷門
雲
染付

必見! ラーメン職人が、こだわりの丼を作る方法

ロゴ入
ラーメン丼

手造り
ラーメン丼

White China
白中華

マイページで管理できる、業務用食器 注文サイト

うつわマート
オンラインで空き時間にカンタン発注!!

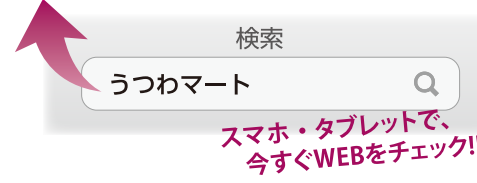


会員登録で

貴社専用のログインID・パスワードを発行させていただきます!

当社取扱商品がいつでも検索できることはもちろん、質問・サンプル・見積依頼・発注・履歴管理まで、PC・スマホ・携帯端末で、WEBサイトから24時間365日、便利にご利用いただけます!

- ご登録いただいたお客様のマイページを作成いたします。
- 受発注はもちろん、過去の購入履歴を画像つきで見ることが可能となりますので、お店のスタッフの方が誰でも器の注文をすることができます。
- 以前の履歴を調べたり、カタログを調べたりする必要がなくなりますので注文方法も簡単に、スピーディにご注文いただけます。



気軽にラーメン丼が買えるショップサイトもオープン!!

ラーメン
スタイル

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
MAIL info@kaneshotoki.co.jp
http://kaneshotoki.co.jp

ラーメン
スタイル
RAMEN STYLE
ラーメンどんぶり WEB SHOP
http://ramen-style.shop-pro.jp/



※掲載価格に消費税は含まれておりません。※陶磁器の性質上、実際のサイズは多少の誤差が生じますのでご了承ください。



極刷毛 GOKUHAKE 商品一覧



R3-03-003
白極刷毛八角6.3并
¥2,800 19.7×10cm



R3-03-002
黒極刷毛八角6.3并
¥2,800 19.7×10cm



R3-03-001
赤極刷毛八角6.3并
¥3,900 19.7×10cm



R3-03-006
白極刷毛六兵衛7.0并
¥2,900 22.6×9.2cm



R3-03-005
黒極刷毛六兵衛7.0并
¥2,900 22.6×9.2cm



R3-03-004
赤極刷毛六兵衛7.0并
¥3,900 22.6×9.2cm



R3-03-012
白極刷毛6.8高台并
¥2,100 21.2×8.3cm



R3-03-011
黒極刷毛6.8高台并
¥2,100 21.2×8.3cm



R3-03-009
白極刷毛鳴門7.0反并
¥2,800 21.5×9.5cm



R3-03-007
黒極刷毛鳴門7.0反并
¥2,800 21.5×9.5cm



R3-03-010
白極刷毛鳴門6.5反并
¥2,600 20×8.9cm



R3-03-008
黒極刷毛鳴門6.5反并
¥2,600 20×8.9cm



R3-03-016
白極刷毛六兵衛8.0并
¥3,500 25.2×9.7cm



R3-03-015
黒極刷毛六兵衛8.0并
¥3,500 25.2×9.7cm



R3-03-014
白極刷毛8.0麵鉢
¥2,400 24.8×7.7cm



R3-03-013
黒極刷毛8.0麵鉢
¥2,400 24.8×7.7cm



R3-03-019
白極刷毛8.0つけ麺皿
¥1,800 24.2×4.7cm



R3-03-018
黒極刷毛8.0つけ麺皿
¥1,800 24.2×4.7cm



廃盤

廃盤



R3-03-023
白極刷毛ロク口目4.0并
¥750 12.8×7.3cm



R3-03-022
黒極刷毛ロク口目4.0并
¥750 12.8×7.3cm



R3-03-021
白極刷毛ロク口目4.5并
¥850 14.3×8.6cm



R3-03-020
黒極刷毛ロク口目4.5并
¥850 14.3×8.6cm



刷毛の極み。

GOKUHAKE RAMEN

大胆な刷毛模様が存在感を放つ
「極刷毛(ゴクハケ)」シリーズなら
味を究めた渾身のラーメンと
圧倒的コンビネーションが叶う!

勢よく引いた一本線の刷毛模様に力強さと潔さを感じるどぶり、極刷毛シリーズ。過剰な華美さは削ぎ落とし、シンプルながらも物足りなさは無い。とことん究められたラーメンを引き立てるにふさわしい、迫力と洗練を追求しました。カラーリングは白・黒・赤の3色のみで展開し、直感に働きかける強烈な印象が記憶に残ります。ぐっと手に込めた力加減が伝わってくるような入魂の刷毛さばきが、まさに刷毛の極み。主役を支える堂々とした存在感を叶えます。

RamenStyle Part2 NIGHT

今日も一日おつかれさま。飲みながらのラーメンはいつものご褒美。



大きめサイズにダイナミックな
装飾が存在感のある丼。
色違いの赤×黒もあります。

手造りのような味のある変形丼。
白地に手描きの龍柄が映えます。

フタはトッピングを
のせる皿に使う
つけ麺スープの器。

サラダや冷製に涼感と煌きのガラス皿。

トッピングや前菜に
やわらかい曲線の仕切皿。

5 黄金色に光を反射する丸皿。

12 シャープな長皿。一品料理やギョウザにも。黒マットと白マットの2色。

10 うねりのある角皿。
白マットといぶし黒の2色。

9 廃盤

綺麗な色柄を
選びたい豆皿。

廢盤

8. R3-05-009
透明紺豆皿
¥850 7.2cm

廢盤

10. R3-05-011
白マット焼物皿
¥1,000 20.7×13×3cm

11. R3-05-012
いぶし黒焼物皿
¥1,000 20.7×13×3cm

12. R3-05-013
黒マット突出皿
¥3,300 31×9.3×1.7cm

13. R3-05-014
白マット突出皿
¥3,200 31×9.3×1.7cm

廢盤

2. R3-05-002
白マットマルチボール身
¥1,650 12.5×8.2cm

R3-05-003
白マットマルチボール蓋
¥1,350 12.9×1.5cm

糜疔

6. R3-05-007
白磁 3ツ仕切皿
¥2,000 25.7×8.5×2.4cm

RamenStyle Part1 DAY

熱々のラーメンとライス、唐揚げ、漬物・・・定番のランチ仲間。



5. R3-04-007
福福3.0皿
¥440 9.5×2cm

6. R3-04-008
花笑み黒化粧22cm
長角皿
¥2,300

22×13.5×2.3cm
R3-04-009
 花笑み黒化粧19cm
 長角皿
¥2,000
 19×12×2.2cm

8. R3-04-011
青白長湯呑
¥1,600 5.5×10cm

4. R3-04-005
ウッドトレ
ナチュラル44cm
フラットトレ
¥3,800
43.8×34×2.6cm

R3-04-006
ウッドトレ
ナチュラル42cm
フラットトレ
¥3,600
42×32.5×2.6cm

口元がおおらかに広がったやわらかい形の丼。
深すぎないのでスープを少なめにしながら見栄え良く盛り付けられます。食べやすさも抜群です。

廢盤

廢盤

廢盤

四隅をつまんだような
形が特徴の皿。

すっきりとスリムな
青磁の湯呑。

7
土のあたたかみを
感じさせる飯碗。



5
漬物、タレ皿に
「福」の描き文字の豆皿。

4
組み合わせやすい
ナチュラルな木製トレイ。

日本全国ご当地ラーメン

ラーメンスタイル流 おすすめコーディネート



R3-06-001
赤ゆず反型
6.5ラーメン丼
¥4,800
20.3×8.4cm

SAPPORO
Ramen

北海道 札幌ラーメン

日本三大ラーメンの一つ。
ご当地ラーメンの元祖ともいえる。
太めでコシの強い麺に豚骨ベース
の濃い味噌スープ。
脂分が多く、こってりしている。

赤や金、青など、
個性的な丼も
使ってみれば相乗効果で
インパクトは増大！

手造り風の
変形丼も
味があって◎！



SANO
Ramen



KITAKATA
Ramen



福島県 喜多方ラーメン

「平打ち熟成多加水麺」と呼ばれる
一般的な麺より水分を多く含んだ
太めの麺が大きな特徴です。
スープは豚骨、鶏ガラ、煮干し等を
使ったあっさりした醤油味が主流。



TOYAMA
BLACK Ramen

TAKAYAMA
Ramen



R3-06-005
たこ唐草7.0切立高台丼
¥2,700 21×9cm
R3-06-006
たこ唐草6.5切立高台丼
¥2,380 19.8×8.8cm

R3-06-007
超赤巻き7.0切立丼
(イングレース)
¥2,800 21.5×7.7cm



栃木県 佐野ラーメン

竹を使って麺を打つ「青竹打ち」とい
う手法で作られた手打ち麺は強いコ
シがあります。スープは透明感のある
薫り高いあっさりした醤油味です。

わたしたちが
コーディネート
しました！

ラーメン同様、丼にも
いろんな種類があります！
イメージにぴったりの丼
を見つけるのも楽しい！

あなたはどんな
組み合わせが
お好みですか？



富山県 富山ブラックラーメン

墨のように黒く濃いしょうゆスープが特徴
の富山ブラックラーメン。粗挽き胡椒を大
量にきかせた、独特の塩辛さがあります。



岐阜県 高山ラーメン

スープは和風仕立ての醤油味。具は
チャーシュー、メンマ、刻みネギと、シ
ンプル。細かく縮れた麺が特徴です。



ONOMICHI
Ramen



R3-07-001
おどり竜(赤) 7.0反高台丼
¥2,650 21.5×8.5cm
R3-07-002
おどり竜(赤) 6.5反高台丼
¥2,400 20.3×8cm

徳島県 徳島ラーメン

スープの味が濃く、やや強めの
甘味があります。トッピングには
豚バラ肉を使い、生卵を乗せる
店が多いのも特徴。

TOKUSHIMA
Ramen



WAKAYAMA
Ramen



R3-07-003
黒極刷毛六兵衛7.0丼
¥2,900
22.6×9.2cm

広島県 尾道ラーメン

瀬戸内海の小魚によるだしを加え
た鶏ガラをメインとした醤油味の
スープ。背油ミンチがトッピングさ
れることで、こってり感も結構強い。



福岡県 博多ラーメン

豚骨スープに加水率の少ないス
トレートの細麺。具はチャーシュー
に白ごまと紅ショウガ、ネギなど。



沖縄県 ソーキソバ

麺は一般に太めで、だしは豚骨
とカツオを使い、澄んだ色。そ
の味や食感はラーメンより、む
しろ肉うどんなどに類似する。



OKINAWA
SOKI
Soba



黒に雷門の金が輝く
力強く男らしい丼は
九州男児のイメージに
ピッタリです！

女性にも人気の
白地の丼は
澄んだスープの色が
とってもキレイ！
美味しそう～。



北から南までほぼ全域にラーメン
店やご当地ラーメンが存在するほ
ど親しまれているまさにラーメン
大好き列島では、町おこしブーム
にも乗ってますます種類が増えそ
うな予感。そこでもっと個性を発
揮する丼選びをご提案します。
まずは丼の色です。スープの色と
の対比を考えます。透き通った塩
や醤油には白い丼が色を綺麗に見
せられます。味噌や豚骨など透け
ないスープは色がかはつきりするの
で濃色の丼ともバランスを取りや
すいでしょう。そして、「迫力を
出したい」「繊細に見せたい」「爽
やかに」とにかく「パンチを」など、
表現したいイメージに合わせた絵
柄や模様を選んでください。形や
サイズでもイメージが変わりま
す。具材や盛り付け方に合わせる
こともお忘れなく。食べやすい形
盛りやすい大きさ、好まれる色柄
など、丼も進化を続けています。
様々な視点から一番マッチする丼
を選びぬいて、とびきりの一杯を
つくりあげましょう。

コクと旨味の味噌スープには
単色の濃色丼で
味噌の色と対比させる。



廃盤



廃盤



R3-09-020
柚子黒桂林丼
¥2,200 22.3×9cm



R3-09-010
水明 黒御影高台8.0丼
¥2,050 25.2×9.5cm

R3-09-012
水明 黒御影高台7.0丼
¥1,160 21.8×9cm



R3-09-003
黒備前7.0反高台丼
¥1,900 21.5×8.3cm



R3-09-021
柚子黒桂林丼(小)
¥1,900 20.3×8.4cm



R3-09-011
水明 黒御影高台7.5丼
¥1,800 23.8×8.8cm

R3-09-013
水明 黒御影高台6.5丼
¥940 19.5×7.5cm



廃盤



廃盤



廃盤



廃盤



廃盤



廃盤



R3-09-024
黒結晶六兵衛8.0丼
¥2,800 25×9.4cm



廃盤



廃盤



廃盤



R3-09-007
黒結晶 八角7.0丼
¥2,600 22×11.4cm

R3-09-008
黒結晶 八角6.3丼
¥1,900 19.5×9.7cm



みそ

しお

とんこつ

しょうゆ



廃盤



廃盤



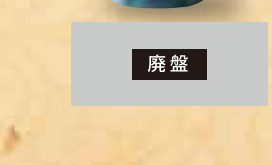
廃盤



廃盤



廃盤



廃盤



R3-08-020
鳴門7.0丼 粉引
¥1,160 21.4×8.9cm

R3-08-021
鳴門6.8丼 粉引
¥1,080 20.5×8.6cm

R3-08-022
鳴門6.5丼 粉引
¥910 19.9×7.9cm



R3-08-023
白桂林丼
¥2,000 22.3×9cm

R3-08-024
白桂林丼(小)
¥1,800 20.3×8.4cm



R3-08-008
スタイリッシュ21cmラーメン丼
¥1,400 20.8×9cm

R3-08-009
スタイリッシュ19cmラーメン丼
¥1,200 19.5×7.8cm



R3-08-001
白19cmヌードルボール
¥1,250 18.9×10cm

R3-08-002
白18cmヌードルボール
¥1,050 18×9.2cm



R3-08-010
白八角7.0丼
¥2,000 22×11.4cm

R3-08-011
白八角6.3丼
¥1,800 19×9.7cm



R3-08-003
白六兵衛7.0丼
¥2,200 22.5×8.8cm



R3-08-012
水明 白高台8.0丼
¥1,950 25.2×9.5cm

R3-08-013
水明 白高台7.5丼
¥1,680 23.8×8.8cm

R3-08-014
水明 白高台7.0丼
¥980 21.8×9cm

R3-08-015
水明 白高台6.5丼
¥800 19.5×7.5cm



R3-08-004
白7.0麵鉢
¥3,400 21×10.7cm

R3-08-005
白6.5麵鉢
¥2,300 19×9.3cm

底上げ
形状のため
少ないスープで
盛付できます。



R3-08-016
白粉引 7.0反高台丼
¥1,140 21.5×8.6cm

R3-08-017
白粉引 6.8反高台丼
¥1,060 20.6×8.4cm

R3-08-018
白粉引 6.5反高台丼
¥930 19.6×7.7cm



廃盤



廃盤



廃盤



廃盤



廃盤

豚骨スープには濃い色や柄で
クリーミーな色合いを
引き立てて。

澄んだ醤油スープには
内側が白系の丼を選び
濁りのない味が勝負。

RamenStyle Part4 WOMEN



オシャレに食べたい女たち。

ラーメンって、男らしさはあっても女らしさはちょっと希薄。細腕にどっしり重い丼は扱いづらい。『量も多いし見た目も大きくて、迫力負けしそう・・・繊細さやオシャレ感があつたらもっと来やすいんだけど』なんて女性は思っているかも。そこで受皿だ。カウンターにドンッと置く「ザ・ラーメン」とは別に、静かに差し出すキレイめな丼の下にはバランスを考えて組み合わせた受皿をプラス。レンジも「つつこんで」出すのではなく受皿に置けばスマート。まるで上品なティーカップみたいに、指先のネイルも映えるってものだ。女ゴコロに寄り添えば、商売繁盛も間違いない。

組み合わせは自由自在。素材も安定する陶磁器と軽いメラミンから選べます。

- R3-11-009**
ボール21cm/ハット型ボール
¥2,000 21.3×9.8cm
- R3-11-008**
丼アラカルト7.5反浅口丼
¥2,800 22.6×8.2cm
- R3-11-007**
古染タコ唐草深口麺丼
¥2,600 19.7×9.7cm
- R3-11-012**
白雲19cm深丼
¥2,400 19.5×10.2cm
- R3-11-011**
黒雲19cm深丼
¥2,400 19.5×10.2cm
- R3-11-010**
赤深口麺丼
¥3,600 19.8×9.7cm
- 陶器製
- R3-11-015**
受皿白 ¥530 21.8×3.8cm
- R3-11-014**
受皿黒御影 ¥570 21.8×3.8cm
- R3-11-013**
受皿赤 ¥950 21.8×3.8cm
- メラミン製 ※洗浄機対応
- R3-11-020**
23cmラーメントレイアイボリー
¥980 23×4.3cm
- R3-11-018**
23cmラーメントレイ黒
¥1,380 23×4.3cm
- R3-11-016**
23cmラーメントレイ赤
¥1,380 23×4.3cm
- R3-11-021**
20cmラーメントレイアイボリー
¥810 20×3.5cm
- R3-11-019**
20cmラーメントレイ黒
¥1,200 20×3.5cm
- R3-11-017**
20cmラーメントレイ赤
¥1,200 20×3.5cm

陶器製 オシャレで使いやすいレンゲいろいろ。

9. **R3-11-006**
白ラーメンレンゲ
¥380 17.6×5.2cm
7. **R3-11-004**
強化チャーハンレンゲ
¥450 16.1×4.4cm
5. **R3-11-002**
強化ラーメンレンゲ
¥620 16.6×5cm
6. **R3-11-003**
強化粥レンゲ
¥490 15.4×4.6cm

good! 積みあげて運べます。



片付けも清潔に効率アップ!

RamenStyle Part3 MEN



餃子を愛する男たち。

ギョウザは何人前でも入りそうで怖い。そんな男性は少なくないはずだ。ラーメンを食べに来て気になるのはギョウザ。『このギョウザも美味そうだな・・・』。先に運ばれてきたギョウザは香ばしい湯気をあげてこのあとにメインがくることをしばし忘れさせる。たとえラーメンで満腹でもつい頼んでしまおう。焼き加減も大きさも形も、店によってそれぞれ異なるギョウザは男の別腹。ラーメン店に入ればギョウザ探索にめかりはない。あつちの店でもごちの店でも店主特製のギョウザにすっかりハマってしまう男たちなのだから、ここは逃さず心をわし掴みにするべし。

主役級のギョウザ皿で見た目120%UP! 鉄板で熱々ギョウザは気分もUP!

- R3-10-003**
銀釉平長角皿(小)
¥2,100 25.2×12.4×1.7cm
- R3-10-002**
青磁 餃子皿
¥1,500 22.8×16.7×2.6cm
- R3-10-001**
白26cm長角仕切プレート
¥3,200 26.2×11×1.9cm
- R3-10-008**
フリーシェイプ平耳付9.5吋ブラター
¥1,560 24×15×2.7cm
- R3-10-009**
フリーシェイプ平耳付8吋ブラター
¥1,080 20.8×13×2.5cm
- R3-10-004**
蒼月八角八角型多用皿
¥1,400 24×15.5×2.8cm
- R3-10-005**
蒼月八角串皿
¥850 19×11.2×2cm
- R3-10-011**
柚子黒天目 餃子皿
¥1,500 22.8×16.7×2.6cm
- R3-10-010**
タイスキギョウザ9吋ブラター
¥1,800 24×17×2.7cm
- 12. R3-10-021**
22.7cm麺王箸 モカ
¥290 22.7×0.7×0.7cm
- 10. R3-10-019**
22.7cm麺王箸 朱
¥290 22.7×0.7×0.7cm
- 13. R3-10-022**
22.7cm麺王箸 ブラック
¥290 22.7×0.7×0.7cm
- 11. R3-10-020**
22.7cm麺王箸 ローズブラウン
¥290 22.7×0.7×0.7cm

1. **R3-10-016** [S-SPS]
耐熱ユニークレンゲ 白 ¥380 17×4.5cm
2. **R3-10-017** [S-SPS]
耐熱ユニークレンゲ 黒 ¥370 17×4.5cm
3. **R3-10-018** [S-SPS]
耐熱ユニークレンゲ 朱 ¥370 17×4.5cm

12. **R3-10-021**
22.7cm麺王箸 モカ
¥290 22.7×0.7×0.7cm
10. **R3-10-019**
22.7cm麺王箸 朱
¥290 22.7×0.7×0.7cm
13. **R3-10-022**
22.7cm麺王箸 ブラック
¥290 22.7×0.7×0.7cm
11. **R3-10-020**
22.7cm麺王箸 ローズブラウン
¥290 22.7×0.7×0.7cm



R3-13-024
鳴門5.0深井 粉引
¥770 15×8.3cm



R3-13-016
鳴門5.0寸井 黒耀
¥840 15×8.3cm



R3-13-010
蒼月4.6ロク口目
¥750 14.3×8.4cm



R3-13-003
藍十草4.6ロク口目
¥750 14.3×8.4cm



R3-13-001
サビ十草4.6ロク口目井
¥750 14.3×8.4cm



廃盤



廃盤



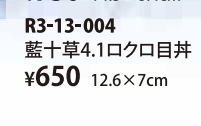
R3-13-025
鳴門4.5深井 粉引
¥620 13.6×7.8cm



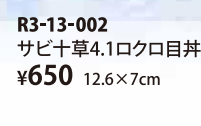
R3-13-017
鳴門4.5寸井 黒耀
¥690 13.6×7.8cm



R3-13-011
蒼月4.1ロク口目井
¥650 12.6×7cm



R3-13-004
藍十草4.1ロク口目井
¥650 12.6×7cm



R3-13-002
サビ十草4.1ロク口目井
¥650 12.6×7cm



廃盤



廃盤



R3-13-027
白5.0深口多用井
¥710 15.1×8.5cm



R3-13-019
藍唐草4.2多用井
¥1,050 13×8cm



R3-13-012
粉引呉須流し4.5井(強化)
¥1,750 13.8×8.8cm



R3-13-005
縞波ぶっかけ井
¥980 16.2×8.8cm



R3-13-006
縞波ぶっかけ井小井
¥730 13.2×7.5cm



廃盤



廃盤



R3-13-029
白露石目5.0井
¥1,000 15.5×7.7cm



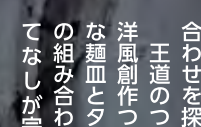
R3-13-021
ゆず黒耀石目5.0井
¥1,100 15.5×7.7cm



R3-13-013
山がすみ石目5.0井
¥1,100 15.5×7.7cm



R3-13-007
ねーじゅ石目5.0井
¥1,100 15.5×7.7cm



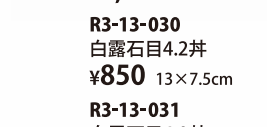
R3-13-008
ねーじゅ石目4.2井
¥850 13×7.5cm



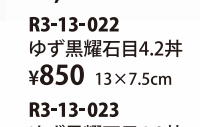
廃盤



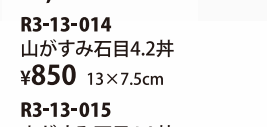
廃盤



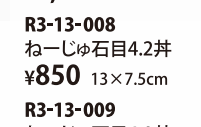
R3-13-030
白露石目4.2井
¥850 13×7.5cm



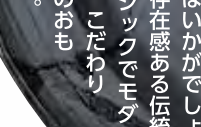
R3-13-022
ゆず黒耀石目4.2井
¥850 13×7.5cm



R3-13-014
山がすみ石目4.2井
¥850 13×7.5cm



R3-13-009
ねーじゅ石目4.0井
¥700 12.5×7.2cm



廃盤



廃盤



廃盤



R3-13-031
白露石目4.0井
¥650 12.5×7.2cm



R3-13-023
ゆず黒耀石目4.0井
¥650 12.5×7.2cm



R3-13-015
山がすみ石目4.0井
¥650 12.5×7.2cm



廃盤



廃盤



廃盤



廃盤



つけ麺を魅せる無限の組み合わせ。
つけ麺といえば濃厚スープと極太麺、その両方が主役です。だからこそ、スープと麺をそれぞれひき立てる麺皿とタレ鉢の組み合わせを探してみたいかがでしょうか。王道のつけ麺には存在感ある伝統柄、洋風創作つけ麺にはシックでモダンな麺皿とタレ鉢など、こだわりの組み合わせで最高のおもてなしが完成します。



R3-12-005
黒金色流し大鉢
¥1,500 22.5×5.5cm



R3-12-006
赤柚子 5.0多用井
¥1,300 16×9.8cm



R3-12-007
赤柚子 4.2多用井
¥850 13×8cm



R3-12-008
赤柚子 4.0多用井
¥650 12.5×7.5cm



R3-12-003
黒刷毛元禄5.0井
¥1,550 15.3×9cm

R3-12-001
白刷毛元禄5.0井
¥1,550 15.3×9cm

R3-12-002
白刷毛元禄4.5井
¥1,350 13.9×9cm

R3-12-004
黒刷毛元禄4.5井
¥1,350 13.9×9cm

主役の極太麺をひき立てる!! つけ麺用 麺皿



R3-12-022
蒼月8.0麺皿
¥1,600 24.5×4.7cm



R3-12-017
藍十草8.0麺皿
¥1,600 24.5×4.7cm



R3-12-013
サビ十草8.0麺皿
¥1,600 24.5×4.7cm



R3-12-027
白流しかけわけ8.0麺皿
¥1,600 24.5×4.7cm



R3-12-028
おふけとちりうず8.0めん鉢
¥1,700 24.5×7.5cm



R3-12-029
銀釉8寸盛り鉢
¥2,700 25×7cm



R3-12-030
渚リップル7.5皿
¥1,200 23.7×4.4cm



R3-12-023
鳴門8寸深皿 粉引
¥950 24.4×5cm



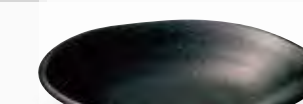
R3-12-024
鳴門7寸深皿 粉引
¥600 21×4cm



R3-12-025
黒洋リップル7.5皿
¥1,200 23.7×4.4cm



R3-12-026
黒真珠輪二重8寸浅鉢
¥1,700 24.8×4.8cm



R3-12-018
鳴門8寸深皿 黒耀
¥950 24.4×5cm



R3-12-019
鳴門7寸深皿 黒耀
¥600 21.5×4cm



R3-12-020
青雲リップル7.5皿
¥1,200 23.7×4.4cm



R3-12-021
軽量土呉須格子8寸浅鉢
¥3,700 24.8×5.7cm



R3-12-016
タイスキリップル8.5皿
¥2,500 25.7×4.5cm

つけ麺用 タレ鉢 濃厚なスープが命!!



廃盤



R3-13-041
白スクエア25cm深皿
¥1,650 25×4cm



廃盤

R3-13-042
白スクエア22cm深皿
¥1,020 21.8×4.3cm



ジュージューと
おいしいライブ感!

直火OK! タレ鉢もあります。

直火OK!

廃盤

廃盤

廃盤

廃盤

廃盤

廃盤

廃盤

廃盤

廃盤

廃盤

廃盤

廃盤



Q3. 柄の傾向は？

A3

柄がいろいろ入った丼は減ってきていますね。これは、**柄なし**で、シンプルに中身で勝負するという店が増えてきたのではないかと思います。また装飾をかければ、丼のコストも上がる傾向にあるので、作り手のほうもそのような丼を作らなくなってきていることもあると思います。

ただ、昔ながらの**雷紋**や**龍の柄**をいれることで、親しみやすい丼になります。また、周りに柄があることでスープや具材を測一杯まで入れる必要がないので、盛り方に余裕ができ綺麗に収まる効果はあります。

Q4. こだわりの丼ってありますか？

A4

これっていうものよりも、使われる人の好みが千差万別なので**好みを聞きながらそれに合わせた丼**を作れるのが一番良いと思っています。

ただ、最近、もやしやスープが山盛りになっているようなラーメンをよく見ますが、あれはどうかと思うことがあります。だって、運ぶ間にスープがこぼれて、丼の外もべとべとですからね。ある意味、がつつりのインパクトを出していると思いますが、食べるほうとしては、食べづらいですし、見た目にも少々難があるので、もう少し綺麗な盛り付けってできないかなと思います。口径の大きな丼に、高さを出すだけで綺麗に見えると思うんですけどね。最終的な満腹感是一緒ですから。



スタイリッシュなフォルムが新たな感性を呼び覚ます。

Q5. 今後は、どんなラーメンが流行ると思いますか？

A5

ラーメンは90年代以降、この数十年でかなり進化したのではないかと思います。単に豚骨系や鶏がら系、魚介系というだけでなく、それを組み合わせていったスープや、つけ麺、油そばなど多種多様で、どこでもおいしいラーメンが食べられるようになってきていると思います。競争が激しくなるにつれ、**新しいスープや食べ方、逆に余分なものをとことん削ぎ落として追求したような超シンプルなものなど、ますます極まっていくな**んじゃないでしょうか。

また、海外でのラーメンは、ロンドンやニューヨークなど独自のスタイルがつくられていて、器の使い方も日本とは違った感覚でとても新鮮です。本家の日本としても、味だけでなく新たなラーメンの食べ方や提供の仕方を工夫し、器もさらなる進化をしなければいけません。

今後は**世界にラーメンの文化を器と一緒に発信していく**ことができれば良いと思っています。



受皿が進化したニュースタイルで視覚から刺激する。

廃盤

RAMEN BOWL LABO.

ラーメン鉢 研究室



Q1. 最近のラーメン鉢の傾向は？

A1

まずは形ですが、やはり定番の形は**反り型**ですね。昔はうどん鉢のような、腰がふっくらしたものもありましたが、最近はあまり見かけなくなりました。これは、形状的に食べにくいというのがあるのではないかと思います。ラーメンって、すすって食べるので、口もとの径が広いほうが、汁などが飛び散りにくいんですね。また、腰が張っていると、スープの量がどうしても増えてしまいます。コスト面も関係あるのではないかと思います。

7~8年前からこだわりのラーメンを強調できるような、**手作り風の変形したラーメン丼**が増えてきていますし、また最近では**直線に立ち上がるようなすっきりしたラーメン丼**などの引き合いが増えてきました。

個人的には底のほうがすぼまっていて、口元にくるあたりでより広く反り返るような形状が一番綺麗に見えるのではないかと思います。口径も大きく、麺や具の様子も良く見えるし量も多く見える割には、スープが少なくてもすむ、また麺も沈み込みにくいので、ベストな状態に盛りつけられるのではないかと思います。

腰張型



変形丼

手作り風の歪んだ丼



反り型



切立型

直線的に立ち上がるすっきりした形



赤い丼にゴールドが輝き一層きらびやかに。

廃盤

廃盤

廃盤

Q2. 色や柄はどうですか？

A2

やはり、定番は、**白か黒が多い**ですね。これはスープの色目との対比によるところが多いと思います。たとえばコーヒークップでは黒い器はあまり使用されませんが、ある程度**丼とスープの対比がはっきりするとより立体的になり、おいしそうに見える**と思います。ただ、塩ラーメンなど透明感のあるスープであれば、その**色を綺麗に見せるには内側が白系**の丼がいいと思います。一般的に女性受けするのは清潔感のある白、男性的なのは黒が多いと思います。



六兵衛井

切り立ったような鋭角が美しいどんぶり。薄手の生地がシャープな印象を一層強めました。余裕を感じるサイズ感にこだわった直径23cmです。



透明感のあるコバルトブルーの井。

廃盤



廃盤

廃盤



廃盤

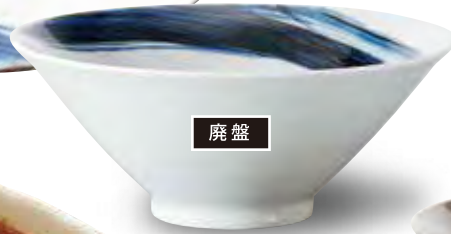
透明度のある白磁にプラチナゴールドを巻きました。

廃盤



内側に存在感ある刷毛が、井をひきたてます。

廃盤



廃盤



廃盤

土物感のある窯変した茶色の釉が特徴的。

廃盤



廃盤

黒にゴールド色に光る釉を吹きかけ、金箔風に仕立てました。

廃盤

★★★ Ramen Rhapsody

ラーメン ラプソディ

自由な発想が織りなす美しい絵 柄とかがたちが奏でる美味しい詩。

独創的で叙情的な心惹かれるどんぶりです。いわゆる「ラーメン」のイメージとは一線を画す美意識で作りました。あとは格別の美味しさを盛り付ければ、心に響く音楽のような極上ラーメンの出来上がり。

変形井

職人がろくろでつくった手作り感のある変形井は、特徴的なうねりの形状に鮮やかな絵柄や彩色をほどこして一点物のような高級感が漂います。

総金にて、とにかく目立ちたい特別なラーメンの器として。

R3-16-004
ゴールド7.0変形井
¥5,600 20.8×19.7×9.5cm



廃盤

中華の赤巻きに、内側は花の模様をあしらひ華やかに。

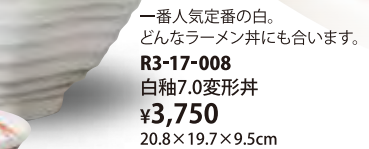
廃盤



廃盤

食欲をそそる赤一色の井。

廃盤



一番人気定番の白。どんなラーメン井にも合います。

R3-17-008
白釉7.0変形井
¥3,750 20.8×19.7×9.5cm



廃盤

ダイヤ柄を連続的に柄としてつけてみました。

廃盤



シンプルな黒に迫力ある筆で太巻き。
R3-17-007
金刷毛巻き7.0変形井
¥4,800 20.8×19.7×9.5cm

赤、ゴールド、プラチナの競演で華やかに。
R3-17-010
ゴールドプラチナ舞筆7.0変形井
¥4,600 20.8×19.7×9.5cm



廃盤



古来よりある唐草模様を手書きであしらいました。
R3-17-011
呉須タコ唐草7.0変形井
¥5,400 20.8×19.7×9.5cm



内側は赤、外は黒でこだわり感を演出。

廃盤



定番の鳳凰柄を赤絵であしらいました。

廃盤



廃盤

豪華絢爛な鳳凰柄と牡丹柄を組みあわせて。



廃盤

ラーメン井定番の外龍雷門柄。手描きにはできない迫力ある柄に。

廃盤



廃盤

シンプルな呉須を筆でまきました。

廃盤

松竹梅



R3-19-007
松竹梅6.8浅高台井
¥1,450 20.5×7.7cm



R3-19-005
松竹梅7.0切立井
¥1,450 21.5×7.7cm



R3-19-006
松竹梅6.5切立井
¥1,250 19.5×7cm



R3-19-003
古染印判6.8浅高台井
¥1,450 20.5×7.7cm



R3-19-001
古染印判7.0切立井
¥1,450 21.5×7.7cm



R3-19-002
古染印判6.5切立井
¥1,250 19.5×7cm

たこ唐草



R3-19-015
たこ唐草7.0反高台井
¥2,580 21.8×8.5cm



R3-19-013
たこ唐草7.0切立高台井
¥2,700 21×9cm



R3-19-011
白玉粉引青竜虎八角7.0井
¥3,400 22×11cm



R3-19-009
白玉粉引赤竜虎八角7.0井
¥3,400 22×11cm



R3-19-016
たこ唐草6.5反高台井
¥2,350 20.5×8cm



R3-19-014
たこ唐草6.5切立高台井
¥2,380 19.8×8.8cm



R3-19-012
白玉粉引青竜虎八角6.3井
¥2,600 19.5×10cm



R3-19-010
白玉粉引赤竜虎八角6.3井
¥2,600 19.5×10cm

ラーメン横丁



R3-19-020
ラーメン横丁(白)
6.5めん井
¥1,800 20×9.5cm



R3-19-019
ラーメン横丁(白)
反6.0井
¥1,200 18.5×8cm



R3-19-018
赤巻鳳凰6.8切立井
¥1,450 20.3×7.4cm



R3-19-017
赤巻鳳凰切立6.3井
¥1,520 19.6×7.1cm



おどり竜



R3-19-027
おどり竜(青)7.0反高台井
¥2,650 21.5×8.5cm



R3-19-025
おどり竜(赤)7.0反高台井
¥2,650 21.5×8.5cm



R3-19-023
超赤巻き7.0切立井(イングレース)
¥2,700 21.5×7.7cm



R3-19-021
千段十草6.8高台井
¥1,700 21.2×8.3cm



R3-19-022
千段十草6.3高台井
¥1,400 18.5×7.8cm

新古代波



R3-19-032
新古代波 7.5高台井
¥2,800 23×9.2cm



R3-19-033
新古代波 6.8高台井
¥1,800 21.2×8.5cm



R3-19-030
ルリ白竜7.0反高台井
¥2,800 21.7×8.5cm



R3-19-031
ルリ白竜6.5反高台井
¥2,580 20.3×8.5cm

ルリ白竜

R3-19-034
新古代波 6.3高台井
¥1,400 19×7.7cm

雷門 Gold&Silver

お客様のリクエストが最も多かった、白と黒の丼に
ラーメンおなじみの雷門柄をゴールドとシルバーで2色展開。とてもシンプルな丼になりました。



R3-18-003
ゴールド雷門
白反深口6.3井
¥2,350 18.8×9.8cm



R3-18-001
シルバー雷門
黒切立深口6.3井
¥2,500 18.8×10.2cm



R3-18-004
ゴールド雷門
白切立深口6.3井
¥2,350 18.8×10.2cm



R3-18-002
シルバー雷門
黒反深口6.3井
¥2,500 18.8×9.8cm



R3-18-007
ゴールド雷門白桂林井
¥3,300 23.3×9cm



廃盤



R3-18-005
ゴールド雷門黒桂林井
¥3,500 23.3×9cm



廃盤

雲金 Gold&Red

白と黒と赤の3色と金を使って雲柄の丼をつくりました。
シンプルながら華やかさのある丼になりました。



R3-18-011
白雲19cm深ボール
¥2,400 19.3×10.2cm



R3-18-010
赤雲19cm深ボール
¥2,400 19.3×10.2cm



R3-18-009
黒雲19cm深ボール
¥2,500 19.3×10.2cm



廃盤



廃盤



廃盤



廃盤



R3-18-017
白雲切立深口6.3井
¥2,350 18.8×10.2cm



R3-18-016
黒雲切立深口6.3井
¥2,500 18.8×10.2cm

基本の白シリーズ。アイテムによっては赤と黒もあります。

White China
白中華

●…この印の商品は黒色もあります。
●…この印の商品は赤色もあります。
※掲載価格は白色の価格になります。
赤色・黒色の価格はお問い合わせください。



R3-21-027
八角シューマイ皿
¥950
19.2×18.5×4.6cm



R3-21-028
9吋仕切小判皿
¥1,680
22.8×16.4×2.5cm

廃盤



R3-21-030
白24.5cm深皿
¥1,200
24.4×5.1cm



R3-21-031
白21cm深皿
¥950
21.1×4.3cm



R3-21-032
白19cm深皿
¥900
19.3×3.3cm



R3-21-033
白16cm深皿
¥500
16.3×3.4cm



R3-21-034
白14cm深皿
¥340
14.2×3.1cm



R3-21-035
白13cm深皿
¥330
13.1×2.9cm



R3-21-036
白10cm深皿
¥310
10×2.5cm



R3-21-037
白玉4.5取皿
¥600
14.2×2cm



R3-21-038
4.3取皿
¥450
13.7×2.7cm



R3-21-039
玉33タレ皿
¥330
10×2.5cm



R3-21-040
玉3.0皿
¥270
9.4×2.0cm



R3-21-024
カスター醤油
¥2,000
125cc



R3-21-025
カスター酢
¥2,000
125cc



R3-21-026
カスター辣油
¥2,000
125cc



R3-21-012
玉淵8.0丼
¥3,800
24.6×9.4cm



R3-21-013
玉淵7.0丼
¥2,400
21.7×7.8cm



R3-21-014
玉淵6.5丼
¥1,600
19.7×7.4cm



R3-21-015
玉淵6.0丼
¥1,400
18.5×6.8cm



R3-21-016
玉淵5.0丼
¥1,000
15.5×6.5cm



R3-21-017
玉淵3.8丼
¥600
11.5×4.5cm



R3-21-018
白反深口6.3丼
¥1,150
18.8×9.8cm



R3-21-019
白反深口6.0丼
¥990
17.6×9.5cm



R3-21-020
白反深口5.5丼
¥750
16.4×8.6cm



R3-21-021
白反深口5.0丼
¥710
15.1×8.5cm



R3-21-022
ニツ仕切皿
¥840
12×7.2×2.1cm



R3-21-023
ニツ仕切皿
¥1,300
18×7.2×2.3cm



R3-21-001
8.0高台丼
¥3,900
24.7×8.8cm



R3-21-002
7.0高台丼
¥2,050
21.5×8.2cm



R3-21-003
6.8反高台丼
¥1,350
21×8.4cm



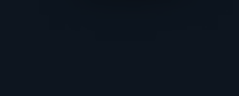
R3-21-004
6.5反高台丼
¥1,100
20×8.5cm



R3-21-005
切立7.0丼
¥1,300
20.6×7.8cm



R3-21-006
切立6.8丼
¥1,000
20.2×7.5cm



R3-21-007
台湾ラーメン丼
¥1,300
15.3×7.3cm



R3-21-008
ミニ反丼
¥1,380
17.4×7.4cm



R3-21-009
白22cm丼受皿
¥530
21.8×3.8cm



R3-21-010
厚口2号反煎茶
¥530
9.5×5.6cm



R3-21-011
厚口3.4スープレ碗
¥520
7.2×5.3cm



R3-21-012
厚口3.6スープレ碗
¥620
11.4×5.8cm



R3-21-013
厚口4.8スープレ碗
¥850
11.5×4.1cm



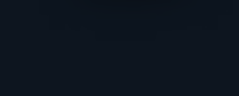
R3-21-014
厚口4.2スープレ碗
¥400
13.3×6.5cm



R3-21-015
厚口4.0スープレ碗
¥580
10.7×5cm



R3-21-016
厚口4.2スープレ碗
¥480
15×7.2cm



R3-21-017
厚口4.8スープレ碗
¥750
15×6.4cm



R3-21-018
厚口4.5スープレ碗
¥650
13.6×6.1cm



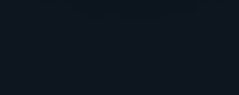
R3-21-019
厚口4.2スープレ碗
¥730
12.5×5.9cm



R3-21-020
厚口4.0スープレ碗
¥600
12.1×5.4cm



R3-21-021
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



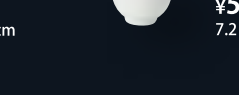
R3-21-022
丸菓子碗
¥1,300
12.8×6.8cm



R3-21-023
大茶碗
¥1,450
12.5×7.6cm



R3-21-024
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-21-025
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-025
8.0丸高台皿
¥2,400
24.4×7cm



R3-20-026
7.0丸高台皿
¥1,300
22×6.4cm



R3-20-027
6.0丸高台皿
¥900
18.9×5.4cm



R3-20-028
6.5ボール
¥2,200
20.1×7.2cm



R3-20-029
5.0ボール
¥1,150
16×5.2cm



R3-20-030
4.0ボール
¥930
12.5×3.9cm



R3-20-031
3.8スープレ鉢
¥850
11.5×4.1cm



R3-20-032
厚口3.6スープレ碗
¥620
11.4×5.8cm



R3-20-033
厚口4.2スープレ碗
¥580
10.7×5cm



R3-20-034
厚口4.8スープレ碗
¥750
15×6.4cm



R3-20-035
厚口4.5スープレ碗
¥650
13.6×6.1cm



R3-20-036
厚口4.2スープレ碗
¥730
12.5×5.9cm



R3-20-037
厚口4.0スープレ碗
¥600
12.1×5.4cm



R3-20-001
白玉16吋メタブラター
¥7,800
41.5×30.5×4cm



R3-20-012
白玉14吋メタブラター
¥5,400
36.3×26×3.8cm



R3-20-013
白玉12吋メタブラター
¥2,800
31.5×22.8×3.5cm



R3-20-014
白玉10吋メタブラター
¥1,800
26.3×18.7×3cm



R3-20-015
白玉9吋メタブラター
¥1,440
23.5×17.2×2.5cm



R3-20-016
白玉8吋メタブラター
¥1,200
21×15×2.1cm



R3-20-017
白玉7吋メタブラター
¥1,140
19×13.7×1.8cm



R3-20-018
4.8ライス丼
¥750
15×6.4cm



R3-20-019
4.5ライス丼
¥650
13.6×6.1cm



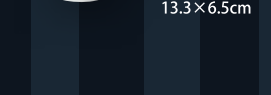
R3-20-020
4.2ライス丼
¥730
12.5×5.9cm



R3-20-021
4.0ライス丼
¥600
12.1×5.4cm



R3-20-022
丸菓子碗
¥1,300
12.8×6.8cm



R3-20-023
大茶碗
¥1,450
12.5×7.6cm



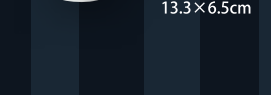
R3-20-024
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-025
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-026
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-027
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



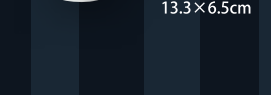
R3-20-028
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-029
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-030
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-031
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



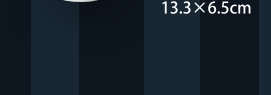
R3-20-032
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-033
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-034
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-035
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



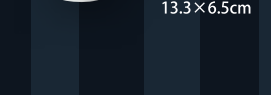
R3-20-036
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-037
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-038
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-039
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



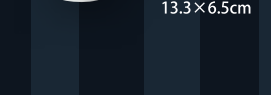
R3-20-040
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-041
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-042
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm



R3-20-043
厚口3.8南京丼
¥720
11.7×6cm

費用はできるだけ抑えて
お店をPRする方法

好きな丼に「ロゴ・マーク」を名入れます!

ロゴを入れるだけで、カンタン・お手頃価格のオリジナル丼が出来ます。お店のイメージアップにもなります!!

名入れ料金
(名入れ箇所×数量)

+

版代・転写料金
(色数×数量)

+

商品料金(丼)
(単価×数量)



あなたのお店だけの
オリジナル!!

ロゴ入り丼の完成!



《ロゴ入りラーメン丼 作成のながれ》



※ロゴの色数や、金色、銀色などの特別な色の使用等によって金額は変わります。

※丼のサイズや種類、場所によっては名入れできない場合もあります。

店名・ロゴ・マーク入りのオリジナル丼をお手頃価格で作成いたします!

〈ロゴ入依頼例〉



〈参考例〉



●商品料金(丼)
単価×数量
●版代・転写料金
1色×数量
●名入れ料金
1箇所×数量



●商品料金(丼)
単価×数量
●版代・転写料金
2色×数量
●名入れ料金
2箇所×数量

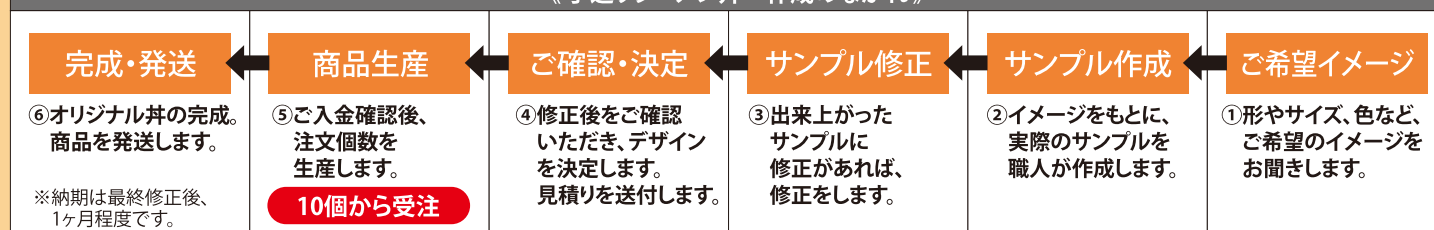
オーダーメイドの夢を
簡単にかなえられる理由

一般には売っていない器や個性を出すなら、熟練した職人が、すべて「ろくろ」で手造りします!

どうしても自分の希望にあう形やサイズの丼が見つからない方には、生産のロットや型代を気にすることなく、手造り丼で作ったほうがコストも安く簡単に作る事ができます!!



《手造りラーメン丼 作成のながれ》



※商品が出来上がった際、不良品等が出る場合もございますので、ご注文の数量に対して、1割ほど数量が増減することがございます。

※手造りのため、丼によってサイズや形に若干の誤差が生じます。 ※オリジナル受注品のため、ご注文後の仕様の変更や、キャンセルはできません。

究極のラーメン丼や小物! どんな形でも手造りで作成する完全オリジナル!!

〈手造り依頼例〉



2 薬味やラーメンに入れる味噌などをのせて、丼の淵にくっつくような小皿。



裏側の溝で引っ掛けます。テーブルにも置けます。
R3-22-001
ひっかけ台皿
参考上代 ¥1,800



ニコリスミイルのような引掛け部分で丼の淵にセット。

3 手造り丼の参考例。



7寸丼
参考上代 ¥4,800

R3-22-002
スマイルひっかけ鉢
参考上代 ¥1,500

※受注生産のため、サイズ等は変更されます。ご希望のサイズをお知らせください。

必見! ラーメン職人が、こだわりの丼を作る方法
「味にこだわり抜いたら、次はどんぶりが気になる!」 あなたの理想丼がオーダーできます!