gourmet STYLE
グルメスタイル

gourmet STYLE グルメスタイル

レシピ付き
食器カタログ
MINOYAKI

FOOD Party
家族や友人と過ごす
華やかテーブルデコレーション

洋の器，和の器
最旬コーディネイト
いつものパスタやカレーも
食器をチェンジでこんなに新鮮

www.kaneshotoki.co.jp

gourmet STYLE
グルメスタイル

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
www.kaneshotoki.co.jp

※掲載価格に消費税は含まれておりません。

Shizuki
JAPAN
SINCE1911

It's a must-try!

FOOD party

食器えらびで差をつける お洒落なホームパーティ

みんなの得意料理を持ち寄ったり、話題のお店のテイクアウトを集めたり
美味しいものを楽しむホームパーティを食器アレンジでグレードアップ！
もっと素敵な食器で食事を楽しもう !!

料色と器、
色の対比を
意識して
成功率UP

P39-J2 39

土の雰囲気と色合いが
美しいプレート
洋風に盛付ければ一気にセンスアップ

P48-J3 6

P29-D1 27

上質な小物で
ハイクラスな
仕上がりを目指す

P36-Y1 1

鶏もも肉のトマト煮込み

材料

- 鶏もも肉 …… 180g
- トマトソース …… 250cc
- にんにく …… 少々みじん切
- オレガノ …… 少量
- 季節の野菜 …… お好みで
（ブロッコリー、茄子、トマト、カリフラワー等）

作り方

1 鶏もも肉に塩コショウをふり、野菜を一口サイズに切る。生で食べにくい野菜は下茹でをする。鶏肉は焼いておく。

2 小さなフライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ、キツネ色なるまで火を通す。

3 2にトマトソース、野菜、鶏もも肉を入れ、オーブン（180℃）で焼く。（お好みでチーズ、香草を添える）

4 こんがりと焼き色がついたら取り出し、そのまま食卓へ。

P34-U1 13

マットブラックはクラス感のある見た目も得意
カトラリーのゴールドや
アカシアのウッドボードとも好相性
食材の色ツヤもきわだち食欲を誘う

P37-D2 35

P44-Y2 16

変わった形や複数色の組み合わせも
渋めカラーで小さいものなら馴染みやすい
たとえば飾りのある白皿とあわせてモダンに

P44-Y2 20

P44-Y2 17

器選びは
好きな色＆形から
チャレンジ

P37-C2 27

P32-N1 8

リムの立った円形プレートや
赤いオーバルの器、様々な食器があるけれど
常にスタート地点は「好きな器」
そして「好きなメニュー」
これだけでもっと美味しい時間のできあがり

贅沢なパン

評判のブーランジェリーで
こだわりのパンを手に入れたなら
大きめプレートで
フレンチ風にいただこう

BREAD & SOUP

手造りだから
角の仕上げがやわらかい
オクタングルプレートは
色味も形も
大人のテーブルにふさわしい

絶妙なニュアンスカラーと
繊細な縁飾りが洗練されたシリーズ

食器選びでさらに至福のパンとスープ

ペーパー風のナミナミが
素朴なプレートは
温かいパンにぴったり

仕切りプレートも
ダークカラーで大人モードに

窯変した細かな模様が
独特なやさしい風合い

シャープなフォルムの器には
ふんわり高く盛り付けて

好きな野菜をイタリアンソースで欲張りフレッシュサラダ

P35-W1 27

きちんと巻くだけで華やかな出来栄え

P32-O1 18

甘酢っぱい&ピリ辛スイートチリソース

P40-L2 13

アイボリーと上品な艶が
さりげなくクラス感のあるプレート

彩り鮮やかなサラダランチで元気をチャージ

salad lunch plate

海老とサーモンの生春巻き

材料（4人分）

- ライスペーパー …… 8枚
- えび …… 8匹
- スモークサーモン …… 4枚
- レタス …… 1/2個
- きゅうり …… 1/2本
- 大葉 …… 8枚
- 春雨 …… 30g
- 水菜 …… 40g
- スイートチリソース（市販） … 適量

作り方

1 えびは殻を剥いて熱湯で茹でておく。
2 春雨は袋の表示通り茹でて、レタスときゅうりはせん切りに、水菜は10cm程度に切る。
3 巻く直前にライスペーパーを表示通りもどす。
4 ライスペーパーの上にえび2匹（又はスモークサーモン1枚）、大葉、野菜、春雨の順にのせて左右を内側に折り、巻いていく。
5 半分に切って切り口を上にして皿に盛り付け、スイートチリソースをつけていただく。

P40-L2 13
P45-B3 42

ゴルゴンゾーラチーズソースのくるみとりんごのパスタサラダ

材料（2人分）

- ペンネ …… 90g
- ゴルゴンゾーラチーズ …… 120g
- 生クリーム …… 2/3 カップ
- 塩 …… 適量
- バター …… 小さじ2
- こしょう（あれば粗びき） … 適量
- りんご …… 1/2 個
- くるみ …… 適量
- ミニトマト …… 6個

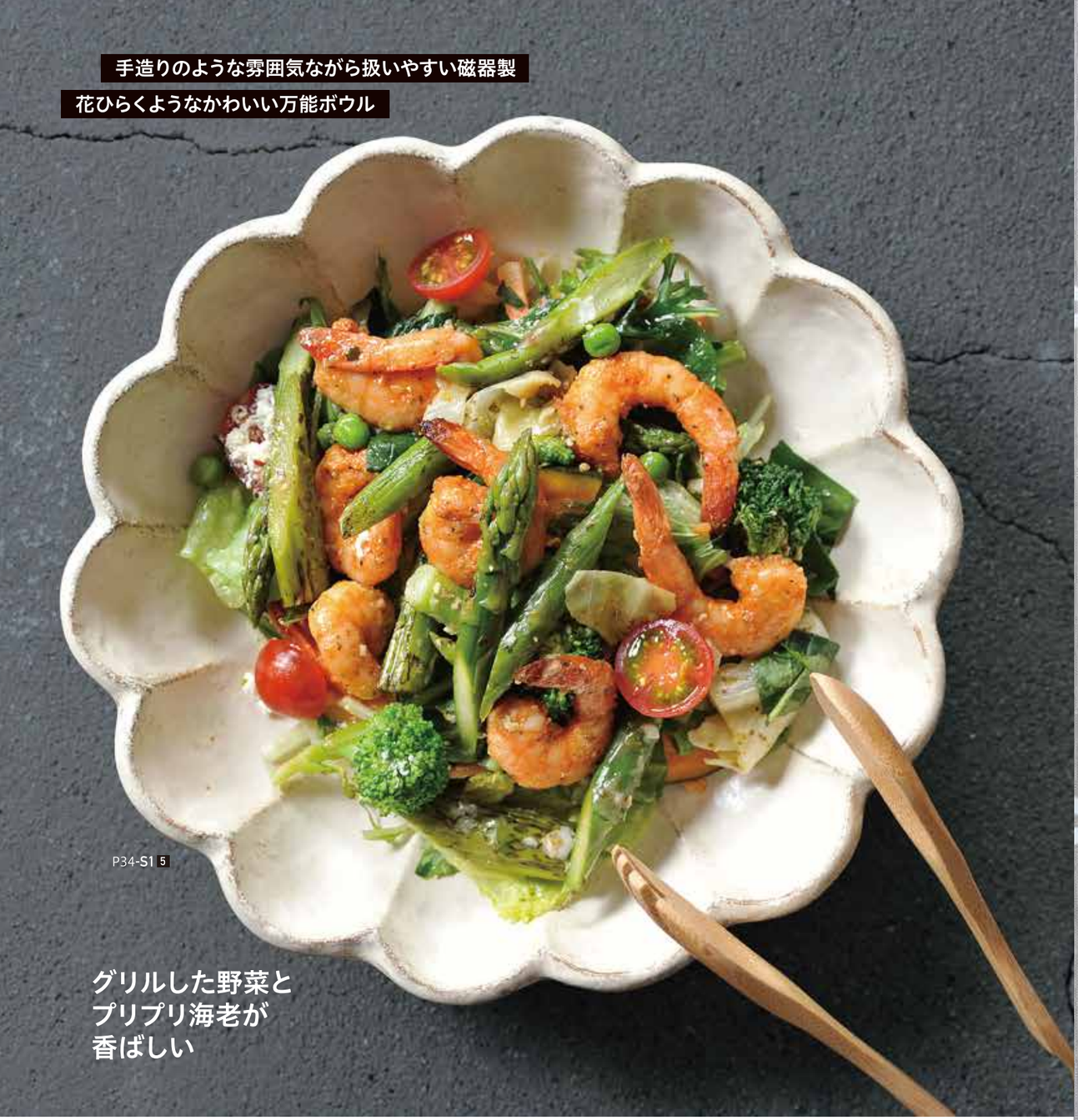
作り方

1 鍋にたっぷりの湯を沸かしはじめる。湯が沸いたら、水1.5リットルに大さじ1の割合で塩を加え、ペンネを入れる。菜箸でかるく混ぜ、袋の表示時間どおりにゆでではじめる。
2 フライパンにバター小さじ2（大さじ1強）を入れて、弱めの中火にかける。生クリームを加え、軽くとろみがつくまで木べらで混ぜながら煮つめる。煮つまりすぎたらペンネのゆで汁適宜を加えるとよい。
3 ペンネがゆで上がる直前に、フライパンにゴルゴンゾーラチーズを手でちぎって加え、かるく溶かす。ペンネをざるに上げ、フライパンに加える。ソースをからめながらひと煮立ちさせ、味をみて塩、こしょう各少々を加える。
4 冷蔵庫に入れ予熱を取り、りんご、くるみ、ミニトマトを入れ混ぜ合わせる。

梅花皮（かいらぎ）が美しい、
素朴で独特な風合いの皿をあわせて

P38-G2 15

噛みごたえしっかり大人のデザートサラダ



手造りのような雰囲気ながら扱いやすい磁器製
花ひらくようなかわいい万能ボウル

グリルした野菜と
プリプリ海老が
香ばしい

P34-S1 5

ボリューミィなプロテインサラダには負けない存在感の器を

海老とアスパラのグリルサラダ

材料（2人分）

- ・海老（大きめ）……6匹
- ・アスパラガス……2〜3束
- ・ブロッコリー……1/2株
- ・キャベツ……1/6個
- ・かぼちゃ……1/8個
- ・グリンピース（冷凍）…適量
- ・にんにく……1かけ
- ・オリーブオイル……適量
- ・白ワイン……適量
- ・ローズマリー……1本分
- ・玉ねぎ……1/8個
- ・ベビーリーフ……適量
- ・レタス……1/4個
- ・ミニトマト……6個
- ・レモン汁……適量
- ・塩……適量
- ・胡椒……適量

作り方

1 海老は殻をむいて背に切り込みを入れ、背ワタを取って白ワインを振り塩コショウをし、ちぎったローズマリー、にんにくオリーブオイルを合わせた中に1時間ほど漬け込んでおく。

2 玉ねぎをスライサーで薄切りにし、水にさらす。

3 ブロッコリーを下茹でする。

4 キャベツ、アスパラガス、ブロッコリー、かぼちゃを食べやすい大きさに切る。

5 フライパンに1のつけ汁を入れ、フライパンが温まったらみじん切りにしたにんにくをいれる。

6 海老とグリンピース、4をフライパンに入れ火が通ってきたら、レモンを絞って1分くらい加熱する。

7 ベビーリーフと玉ねぎ、レタス、ミニトマトを混ぜて皿に盛る。その上に海老を置き、フライパンに残った油をまわしかけて出来上がり。

花を活けるように
グリーンサラダを瑞々しく

P32-N1 7

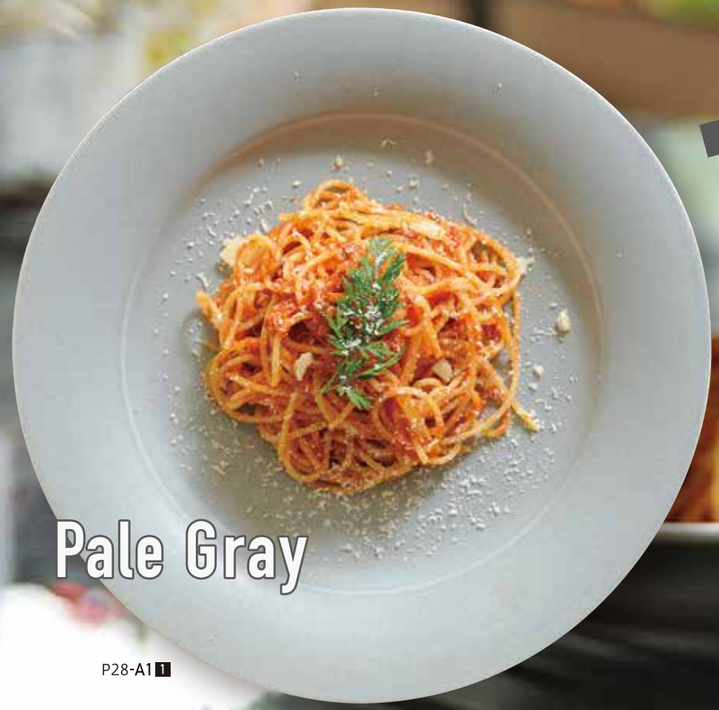
深いブルーが印象的なプレートは
ドラマティックなひと皿に

主役級、ごちそうサラダ

SALAD DISH

Plate Change!!
いつものパスタを最旬プレートで更新

プレートを替えるだけで
いつものパスタも
見違えるほどの完成度



やわらかな
ニュアンスグレー

Pale Gray

P28-A1 1

鮮やかな
ロイヤルブルー

Royal Blue

P28-C1 13

使いやすい定番の
ピュアホワイト

Pure White

P28-A1 4

← ポルチーニのクリームパスタ

材料（2人分）

- パスタ …… 160g
- 乾燥ポルチーニ茸 …… 4つまみ
- マッシュルーム …… 2つ
- ベーコン …… 2枚
- 生クリーム …… 1カップ
- ニンニク …… 1かけ
- 塩 …… 適量
- こしょう …… 適量
- バター …… 100g
- 白ワイン …… 大さじ1

作り方

1 ポルチーニ茸をぬるま湯で戻しておく。ニンニクを微塵切りにしておく。

2 フライパンにバターを入れてニンニクを弱火で炒めてからベーコン、ポルチーニ茸、マッシュルームを加えて炒める。

3 白ワインを入れアルコールが飛んだらポルチーニ茸の戻し汁を加えて汁が少なくなるまで煮詰める。生クリームを加えて少し煮詰め、塩、こしょうする。

4 茹で上げた麺とソースを絡めて完成。

同じメニューでも
色によって違う表情を見せる
「カラー」の不思議
色あわせも盛付けの重要ポイント

華麗にフリースタイル

ココット鍋なら
ライス、パン、サラダ、フルーツ
合わせるものは自由に
自分好みのカレーを
テーブルで完成!

タイ風イエローカレー

材料(4人分)

- ・鶏モモ肉 …… 150g
- ・塩 …… 少々
- ・コショウ …… 少々
- ・ジャガイモ …… 150g
- ・茄子 …… 2本
- ・タマネギ …… 100g
- ・ミニトマト …… 10個
- ・サラダ油 …… 大さじ1と1/2
- ・イエローカレーペースト… 25g
- ・赤唐辛子 …… 1本
- ・ココナッツミルク …… 200ml
- ・水 …… 200ml
- ・ナンプラー …… 大さじ1
- ・レモン汁 …… 小さじ1/2
- ・砂糖 …… 大さじ1/2

作り方

1 鶏モモ肉はひと口大に切って塩、コショウする。

2 ジャガイモと茄子は皮をむき、タマネギと共に切る。

3 鍋にサラダ油を熱し、カレーペーストを弱火で香りが出るまで炒める。

4 3に1を加えて色が変わるまで炒め、水で戻した赤唐辛子を加えさらに炒める。

5 ココナッツミルク、ミニトマト、水を加えて野菜がやわらかくなるまで煮る。

6 ナンプラー、レモン汁、砂糖で味をととのえて出来上がり。

ダルカレー

材料(2人分)

- ★クミンシード …… 小さじ1
- ★マスタードシード 小さじ1／2
- ★チリ …… 1本
- ★ベイリーフ …… 1葉
- ☆コリアンダーパウダー …小さじ2
- ☆クミンパウダー …… 小さじ1
- ☆ターメリックパウダー 小さじ1／2
- ☆チリパウダー …… お好み量
- ☆塩 …… 小さじ1
- ○玉ねぎ(みじん切り) 中1／2個
- ○ニンニク(みじん切り) …… 2粒
- ○ショウガ(みじん切り)ニンニクと同量
- チャナダル(ひきわり) 1／2カップ
- ムングダル(ひきわり) 1／2カップ
- カットトマト缶…… 1／2カップ
- ガラムマサラ …… 小さじ1／2
- 水(豆茹で用)…… 5カップ
- サラダ油 ……大さじ2

作り方

1 まず豆を煮る。2種類の豆は煮る時間が異なるので、洗ったチャナダルから水で煮る。

2 チャナダルを煮始めて15分後にムングダルを同じ鍋にいれ一緒に煮る。あくは取り、合計15分くらい煮る。

3 別鍋を使い、弱火で★印のホールスパイスをマスタードシードがはじけ終わるまで加熱する。

4 ○印の生スパイスを炒める。油の温度が高くなっているので、鍋を火から離して、少しさましてから炒め始める。
弱火のまま10分位炒めトマトと☆印のパウダースパイスを投入、5分くらい炒め煮する。

5 4を2の鍋に合わせて5分くらい煮る。

6 ガラムマサラを入れて1分くらい煮る。味見して、コク不足なら塩加減で出来上がり。

素朴でやさしい
豆の味わい
栄養豊富な
雑穀ライスを
あわせて◎

端まできっちり、見た目パーフェクト
カレーライスにぴったりリムプレート

カレーライスの新定番 CURRY

トムヤムやきそば

材料（2人分）

- ・エビ ……12尾
- ・もやし ……1/2袋
- ・ニラ ……1/4束
- ・干しエビ ……大さじ2
- ・パプリカ ……1/2個
- ・しめじ ……1/2株
- ・米麺（センレック） ……300g

A 合わせ調味料

- ・トムヤムペースト ……大さじ4
- ・ナンプラー ……大さじ2
- ・水 ……大さじ8

- ・ニンニク …小さじ1（すりおろし）
- ・バター ……30g
- ・ピーナッツ ……大さじ4（またはカシューナッツ。粗みじん切り）
- ・サラダ油 ……適量
- ・青ネギ ……適量（小口切り）
- ・香菜 ……適量
- ・ライム ……適宜（串切り）

作り方

1 米麺（センレック）は水、またはぬるま湯に漬けてもどし、水気を切っておく。Aの調味料は合わせておく。

2 エビは尾を残して殻をむき、背開きにして背ワタを取り、薄い塩水で洗ってぬめりを取る。

3 もやしはひげ根を取り、ニラは5cm長さに切る。パプリカは薄切りにししめじは石づきを除き小房に分けます。

4 フライパンにサラダ油大さじ1とバター、にんにくを入れ、干しエビをキツネ色になるまで炒めて取り出す。
エビを加えて軽く炒め、1の米麺（センレック）とAの合わせ調味料を加えてからめながら炒める。

5 3のもやしとニラ、パプリカ、しめじ・干しエビを加えて炒め合わせる。

6 ちぎった香菜をのせる。好みでライム汁をかけていただく。

飾りにも実用にも使える
「持ち手付」プレートは
直火OKなので陶板料理にも使える！

P36-Z1 7

もっちり米麺の タイ風やきそば

P36-Z1 7

プレートのカラーは3色
マットブラックは万能カラー

P36-Z1 8

P36-Z1 9

Heat resistant tableware

直火OKの耐熱食器と鉄製鍋が便利！

P36-Y1 4

P36-Y1 5

P36-Y1 6

出来上がったらそのままテーブルへ、が
耐熱テーブルウェアの良いところ
カラフルなバリエーションも

P36-A2 18

全色揃えたくなる スタイリッシュな 鉄製のミニ鍋

P36-A2 16

P36-A2 15

JAPANESE MODERN

P39-I2 29

P45-B3 45

P39-I2 31

「純白」と呼ぶにふさわしい、マットホワイトに金渕装飾の器

P46-C3 2

P39-H2 22

洋風なプレート形状の中央に
和の釉が美しく流れて変化した器

P38-F2 8

P38-F2 12

自然にある材料
どんぐりを
つけ置いた水に
うつわをくぐらせる
ことで自然な
味わいを醸し出す

P38-G2 17

落ち着きのある飴釉が
輪花に削いだ陶器の質感を
より一層引き立てる

P39-H2 20

さまざまな食材と融合する、洗練された和の姿

P38-F2 11

ヨーロッパの形状をヒントに
和の伝統的な技法を使って
よりモダンに仕上げた器

P39-J2 37

何を盛っても料理が映える白の高台の器
渕の金加飾がより高級感を演出

ナチュラルな灰を原料とした釉に、
錆を流すことで表情に
変化があらわれた器

P38-G2 13

P39-I2 27

P39-I2 32

P46-C3 1

Traditional beauty

和の風情を愉しむ

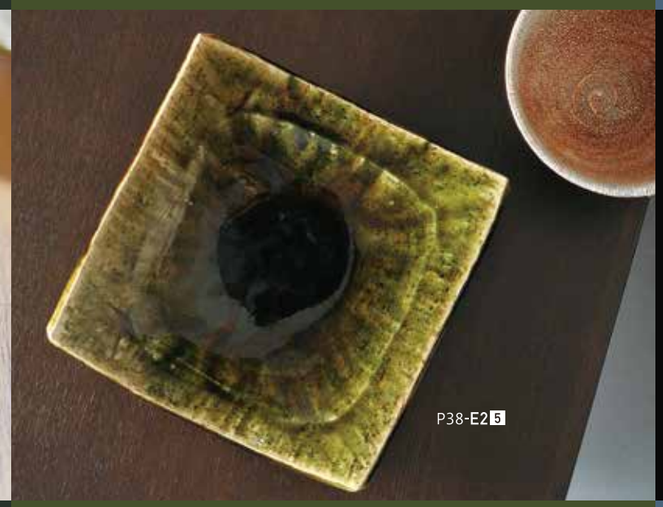
P38-F2 10

織部の深い緑、貫入や梅花皮（かいらぎ）の独特な表情、釉薬がつくりだす趣
土のもつ素材の風合いや、手に馴染むすがたかたち

P38-E2 1

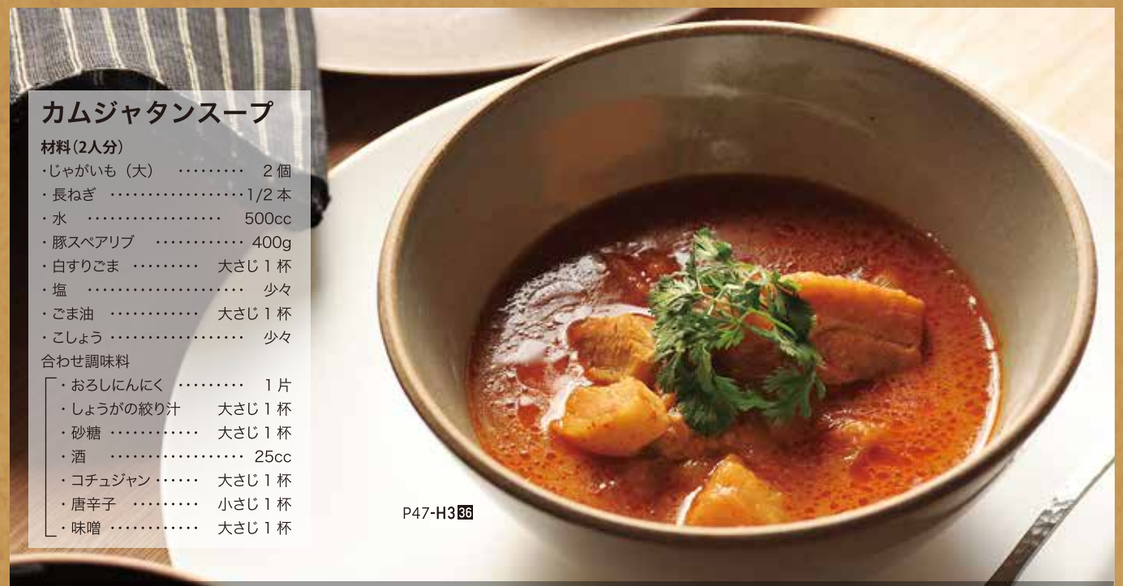
和の美意識を堪能する和食器こそ日常に取り入れたい

P38-E2 3


P38-E2 5

P39-J2 39

P40-K2 2



カムジャタンスープ

材料（2人分）

- じゃがいも（大） …… 2個
- 長ねぎ …… 1/2本
- 水 …… 500cc
- 豚スペアリブ …… 400g
- 白すりごま …… 大さじ1杯
- 塩 …… 少々
- ごま油 …… 大さじ1杯
- こしょう …… 少々

合わせ調味料

- おろしにんにく …… 1片
- しょうがの絞り汁 大さじ1杯
- 砂糖 …… 大さじ1杯
- 酒 …… 25cc
- コチュジャン …… 大さじ1杯
- 唐辛子 …… 小さじ1杯
- 味噌 …… 大さじ1杯

作り方

1 じゃがいもは皮をむき、2等分にカットして水にさらす。小〜中サイズならカットせずに使う。長ねぎは白い部分をななめ切りにし、固い青い部分は豚肉をゆでる際に使うので残しておく。

2 スペアリブの下処理をする。スペアリブはフォークで表面に数か所穴を空け、塩（分量外）でよくもむ。10分程度置いてから軽く洗いたっぷりのお湯に長ネギ（青い部分）とスペアリブを入れて5分ほど茹でこぼし、ざるに上げ、流水で表面を洗いくさみを取る。軽く水気をふき取り、軽く塩、こしょうをふっておく。

3 鍋やフライパンに薄く油をひき、スペアリブが全体的に色づくまで焼く。じゃがいもと長ネギを加え、合わせ調味料をすべて加える。

4 40〜50分アクを取りながら煮込み、蓋を少しずらしさらに40〜50分弱火で煮込む。スペアリブがほろっとやわらかくなればOK。スープもトロリとする。

5 じゃがいも、スペアリブがやわらかくなったら、白ごま、唐辛子、ごま油を加えひと煮立ちさせて出来上がり。辛さの加減は唐辛子で調整する。

漬けマグロと長芋のお茶漬け

材料（1人分）

- ごはん …… 150g
- マグロ（刺身用） …… 100g

漬けタレ

- しょうゆ …… 大さじ3
- みりん …… 大さじ2
- 料理酒 …… 大さじ2

- 長芋 …… 200g
- 大葉 …… 適量
- のり（刻み） …… 適量

トッピング

- 白いりごま …… 適量
- わさび …… 適量
- 三つ葉 …… 適量
- アラレ …… 適量

- 熱い番茶 …… 適量

作り方

1 鍋に漬けタレの材料を入れて火にかけひと煮立ちさせ、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

2 1にマグロと千切りにした大葉を入れ、落としラップをしたら冷蔵庫で1時間おく。

3 長芋は皮を剥き短冊切りに。

4 器にごはんをよそい、のりを敷く。2、3の順に盛り付けたら、トッピングをのせ、熱い番茶をかけ完成。

しみじみ味わう和食器のぬくもり

MAMEZARA
豆皿

いろいろな料理をすこしづつ
色とりどりの
豆皿使いを楽しんで

大判プレートにのせて
まとまり良くスマートに

お洒落なカラーの正方形など
種類豊富な豆皿を組み合わせて
日本らしい雅なおもてなし

沢山組み合わせれば
贅沢な食事プレートの完成
目にもとっても華やか

gourmet STYLE
グルメスタイル

PRODUCTS List
商品リストページ

カタログ表示について

■サイズ表示（単位は全てcmです）

D:直径　L:長辺　S:短辺　H:高さ

※多少の誤差はあります。ご了承ください。
内容表示は、概ねの目安としてください。

※容量表記は満水時となります。

■表示マーク　下記のアイコン表示はご使用上の注意または、商品の特性を表しています。

直火 … 直火可能　　オーブン … オーブン使用可能

陶器 … 陶器食器　　手洗 … 陶器の為 手洗い推奨

陶器食器のお取り扱いについて

陶器は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。目止め処理の方法、また取扱いについての注意点は下記をご覧ください。オーブン、電子レンジ、食器洗浄機、直火のご使用はおやめください。

- まずご使用前にお鍋に器と器が浸るくらいのお米のとぎ汁（または小麦粉のとき汁でも可）を入れ、弱火で沸騰後約20分ほど煮ます。そのまま冷まし、水で洗ってください。これはお米のでんぷん質で土の目を詰めることが目的です。目止めといって、汚れやシミ、またカビの発生を防ぐ効果があります。
- ご使用の際はその都度、水に浸して水分を吸収させてください。（食品の水分が入りにくくなり、カビ、汚れの侵入を防ぎます）
- 使用後はすぐに洗い、完全に乾燥させてから収納してください。（内側に残った水分はカビの原因になります）
- 熱くなった器を水等で急激に冷やさないでください。急激な温度変化は破損の原因になります。
- 土の粒子が粗めの商品は隙間が大きく、特徴として水をつけるとシミのような斑点がでることがあります。（使用上問題はございません）
- 染み付いてしまった汚れ、臭いは薄めた台所用漂白剤で多少取ることができます。

磁器食器のお取り扱いについて

オーブンは使用可能です。
上絵付けで金彩・銀彩のもの以外は電子レンジ、食器洗浄機の使用が可能です。

直火食器のお取り扱いについて

オーブン、レンジ、直火等すべて使用可能です。使用していくうちに表面に細かなクラック（貫入）が入る場合がありますが、使用上の問題はありません。

美 濃 焼
MINOYAKI

1300年の年月をかけて伝えられてきた美濃焼。
ものづくりの情熱が世界に誇れる技術となって、
今もなお、引き継がれています。
我々は、恵まれた資源・培われた歴史から
焼物の可能性を常に探求し、
感動を与えられるうつわづくりを目指します。

出会いたかった一枚に出会えたときの驚きを。
出会いたかった一枚を贈ったときの喜びを。
かならず出会える
感動の一枚を。

A1

1 1928-01
グレーマットスイングプレート L
D29×H4
¥5,000

2 1928-02
グレーマットスイングプレート M
D26×H3.5
¥4,100

3 1928-03
グレーマットスイングプレート S
D18×H2.5
¥2,000

4 1928-04
ストーンマットスイングプレート L
D29×H4
¥5,000

5 1928-05
ストーンマットスイングプレート M
D26×H3.5
¥4,100

6 1928-06
ストーンマットスイングプレート S
D18×H2.5
¥2,000

B1

7 1928-07
ストーンマットプレート L
D28×H1.7
¥4,200

8 1928-08
ストーンマットプレート M
D23×H1.5
¥2,900

9 1928-09
ストーンマットプレート S
D18×H1.4
¥1,800

10 1928-10
グレージュプレート L
D28.5×H1.6
¥4,200

11 1928-11
グレージュプレート M
D23.5×H1.4
¥2,900

12 1928-12
グレージュプレート S
D18.5×H1
¥1,800

C1

13 1928-13
Ao スイングプレート L
D29×H4
¥5,000

14 1928-14
Ao スイングプレート M
D26.5×H3.5
¥4,100

15 1928-15
Ao スイングプレート S
D18×H2.5
¥2,000

16 1928-16
グレーマット角茶碗
D11×H5.2
¥900

17 1928-17
ストーンマット角茶碗
D11×H5.2
¥900

18 1928-18
グレージュ角茶碗
D11×H5.2
¥900

D1

19 1929-01
グレーマットスプーム L
D20.5×H4.3
¥1,600

20 1929-02
グレーマットスプーム M
D16×H3.5
¥1,200

21 1929-03
グレーマットスプーム S
D12×H2.5
¥900

22 1929-04
ストーンマットスプーム L
D20.5×H4.3
¥1,600

23 1929-05
ストーンマットスプーム M
D16×H3.5
¥1,200

24 1929-06
ストーンマットスプーム S
D12×H2.5
¥900

25 1929-07
グレージュスプーム L（ブラウン）
D20.2×H4.1
¥1,600

26 1929-08
グレージュスプーム M（ブラウン）
D16.3×H3.3
¥1,200

27 1929-09
グレージュスプーム S（ブラウン）
D12.2×H2.4
¥900

E1

28 1929-10
グレーマット碗 L
D16×H10.5
¥2,400

29 1929-11
グレーマット碗 M
D14×H9
¥1,600

30 1929-12
グレーマット碗 S
D12×H8
¥1,100

31 1929-13
ストーンマット碗 L
D16×H10.5
¥2,400

32 1929-14
ストーンマット碗 M
D14×H9
¥1,600

33 1929-15
ストーンマット碗 S
D12×H8
¥1,100

34 1929-16
グレージュ碗 L（ブラウン）
D16×H10.6
¥2,400

35 1929-17
グレージュ碗 M（ブラウン）
D14×H8.7
¥1,600

36 1929-18
グレージュ碗 S（ブラウン）
D12×H7.9
¥1,100

F1

37 1929-19
グレーマットマルチボウル 蓋
D13×H1.7
¥900

38 1929-20
ストーンマットマルチボウル 蓋
D13×H1.7
¥900

39 1929-21
グレージュマルチボウル 蓋
D13×H1.7
¥900

40 1929-22
グレーマットマルチボウル 身
D13×H8.5
¥1,100

41 1929-23
ストーンマットマルチボウル 身
D13×H8.5
¥1,100

42 1929-24
グレージュマルチボウル 身
D13×H8.5
¥1,100

43 1929-25
グレーマット長湯呑
D5.8×H10（150cc）
¥900

44 1929-26
ストーンマット長湯呑
D5.8×H10（150cc）
¥900

45 1929-27
グレージュ長湯呑
D5.8×H10（150cc）
¥900

L1

34 1931-14
グレーナチュラルプレートS
D16.2×H2.2
¥850

35 1931-15
グレーナチュラルプレート SS
D13.2×H2.1
¥500

36 1931-16
グレーいっぷく楕円鉢M
D24.6×S18.6×H4.9
¥1,500

37 1931-17
グレーいっぷく楕円鉢 S
D16.6×S13×H4.1
¥900

38 1931-18
アイボリーナチュラルマグ
D11.5×S8.1×H8.4（250cc）
¥850

39 1931-19
ベージュナチュラルマグ
D11.5×S8.1×H8.4（250cc）
¥850

40 1931-20
グレーナチュラルマグ
D11.5×S8.1×H8.4（250cc）
¥850

K1

28 1931-08
グレーいっぷく丸皿 L
D27×H2.7
¥2,000

29 1931-09
グレーいっぷく丸皿M
D17.6×H2.1
¥920

30 1931-10
グレーいっぷく丸皿 S
D11.9×H1.5
¥500

31 1931-11
グレー丸型ランチプレート
D24.9×H2.7
¥1,800

32 1931-12
グレーナチュラルプレートL
D25.9×H3.3
¥2,000

33 1931-13
グレーナチュラルプレートM
D20.3×H2.8
¥1,400

J1

21 1931-01
ベージュ丸型ランチプレート
D24.9×H2.7
¥1,800

22 1931-02
ベージュナチュラルプレートL
D25.9×H3.3
¥2,000

23 1931-03
ベージュナチュラルプレートM
D20.3×H2.8
¥1,400

24 1931-04
ベージュナチュラルプレートS
D16.2×H2.2
¥850

25 1931-05
ベージュナチュラルプレート SS
D13.2×H2.1
¥500

26 1931-06
ベージュいっぷく楕円鉢M
D24.6×S18.6×H4.9
¥1,500

27 1931-07
ベージュいっぷく楕円鉢 S
D16.6×S13×H4.1
¥900

I1

14 1930-14
アイボリーナチュラルプレート S
D16.2×H2.2
¥850

15 1930-15
アイボリーナチュラルプレート SS
D13.2×H2.1
¥500

16 1930-16
アイボリーいっぷく楕円鉢 M
D24.6×S18.6×H4.9
¥1,500

17 1930-17
アイボリーいっぷく楕円鉢 S
D16.6×S13×H4.1
¥900

18 1930-18
ベージュいっぷく丸皿 L
D27×H2.7
¥2,000

19 1930-19
ベージュいっぷく丸皿M
D17.6×H2.1
¥920

20 1930-20
ベージュいっぷく丸皿 S
D11.9×H1.5
¥500

H1

8 1930-08
アイボリーいっぷく丸皿 L
D27×H2.7
¥2,000

9 1930-09
アイボリーいっぷく丸皿 M
D17.6×H2.1
¥920

10 1930-10
アイボリーいっぷく丸皿 S
D11.9×H1.5
¥500

11 1930-11
アイボリー丸型ランチプレート
D24.9×H2.7
¥1,800

12 1930-12
アイボリーナチュラルプレート L
D25.9×H3.3
¥2,000

13 1930-13
アイボリーナチュラルプレート M
D20.3×H2.8
¥1,400

G1

1 1930-01
グレーマットマグカップ
D9.5×12.5×H8（400cc）
¥1,800

2 1930-02
ストーンマットマグカップ
D9.5×12.5×H8（400cc）
¥1,800

3 1930-03
グレージュマグカップ
D9.5×12.5×H8（400cc）
¥1,800

4 1930-04
グレージュ 12 吋オーバルプラター
D31.5×S22.8×H3.5
¥4,100

5 1930-05
グレージュ 10 吋オーバルプラター
D26×S18.8×H3
¥1,900

6 1930-06
グレージュ9吋オーバルプラター
D23.5×S17×H2.9
¥1,650

7 1930-07
グレージュ 8 吋オーバルプラター
D20.8×S15.1×H2.6
¥1,500

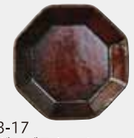
R1

陶器

34 1933-15
アングルブラウン L
D27×27×H1.8
¥5,300

陶器

35 1933-16
アングルブラウン M
D19.5×19.5×H1.8
¥3,200



陶器

36 1933-17
アングルブラウン S
D11.5×11.5×H1.8
¥1,250

陶器

37 1933-18
アングルブラウンロング L
D31.5×7.2×H1.8
¥3,200

陶器

38 1933-19
アングルブラウンロング M
D25×7.2×H1.8
¥2,000

陶器

39 1933-20
アングルブラウンロング S
D17.5×7.2×H1.8
¥1,350

陶器

40 1933-21
パスタボウルブラウン
D28×1.9×H3
¥5,000

▲side view

Q1

陶器

27 1933-08
アングルグリーン L
D27×27×H1.8
¥5,300

※グリーンは焼成の際
釉薬の流れ方でかなり
色の個体差が発生します

陶器

28 1933-09
アングルグリーン M
D19.5×19.5×H1.8
¥3,200

陶器

29 1933-10
アングルグリーン S
D11.5×11.5×H1.8
¥1,250

陶器

30 1933-11
アングルグリーンロング L
D31.5×7.2×H1.8
¥3,200

陶器

31 1933-12
アングルグリーンロング M
D25×7.2×H1.8
¥2,000

陶器

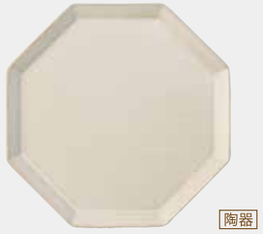
32 1933-13
アングルグリーンロング S
D17.5×7.2×H1.8
¥1,350

陶器

33 1933-14
パスタボウルグリーン
D28×1.9×H3
¥5,000

▲side view

P1



陶器

20 1933-01
アングルホワイト L
D27×27×H1.8
¥5,300

陶器

21 1933-02
アングルホワイト M
D19.5×19.5×H1.8
¥3,200

陶器

22 1933-03
アングルホワイト S
D11.5×11.5×H1.8
¥1,250

陶器

23 1933-04
アングルホワイトロング L
D31.5×7.2×H1.8
¥3,200

陶器

24 1933-05
アングルホワイトロング M
D25×7.2×H1.8
¥2,000

陶器

25 1933-06
アングルホワイトロング S
D17.5×7.2×H1.8
¥1,350

陶器

26 1933-07
パスタボウルホワイト
D28×1.9×H3
¥5,000

▲side view

O1

陶器

13 1932-19
黒土用白八角プレートL
D25.5×H2.2
¥3,200

陶器

14 1932-20
黒土用白八角プレートS
D12×H1.5
¥1,050

陶器

15 1932-21
黒土用白八角長皿M
L24.2×S11.8×H1.7
¥1,600

陶器

16 1932-22
黒土用白八角ボウル
D12×H5
¥1,200

陶器

17 1932-23
黒土用白リム
オーバルプレートL
L26.2×S18.3×H2
¥2,500

18 1932-24
黒土用白リム
オーバルプレート S
L16×S12.5×H1.5
¥1,000

陶器

18 1932-25
黒土用白マットリムプレートL
D26×H2.2
¥3,200

陶器

19 1932-26
黒土用白マットリムプレートM
D20.5×H1.2
¥2,000

N1

7 1932-13
ネイビーフラット 26cm 丸皿
D26.5×H2.2
¥3,300

8 1932-14
グレーフラット 26cm 丸皿
D26.5×H2.2
¥3,300

9 1932-15
ネイビーフラット 23cm 丸皿
D23.5×H2
¥2,200

10 1932-16
グレーフラット 23cm 丸皿
D23.5×H2
¥2,200

11 1932-17
ネイビーフラット 12cm 丸皿
D12×H1.5
¥600

12 1932-18
グレーフラット 12cm 丸皿
D12×H1.5
¥600

M1

1 1932-01
ネイビーリムドット
27 オーバル
L27×S19.5×H3
¥2,000

1932-02
ネイビーリムドット
24 オーバル
L24.2×S17.3×H2.5
¥1,500

2 1932-03
グレーリムドット
27 オーバル
L27×S19.5×H3
¥2,000

1932-04
グレーリムドット
24 オーバル
L24.2×S17.3×H2.5
¥1,500

3 1932-05
グリーンリムドット
27 オーバル
L27×S19.5×H3
¥2,000

1932-06
グリーンリムドット
24 オーバル
L24.2×S17.3×H2.5
¥1,500

4 1932-07
ネイビーリムドット
21 オーバル
L21.5×S15.5×H2.2
¥1,200

1932-08
ネイビーリムドット
12 オーバル
L12×S9×H1.5
¥650

5 1932-09
グレーリムドット
21 オーバル
L21.5×S15.5×H2.2
¥1,200

1932-10
グレーリムドット
12 オーバル
L12×S9×H1.5
¥650

6 1932-11
グリーンリムドット
21 オーバル
L21.5×S15.5×H2.2
¥1,200

1932-12
グリーンリムドット
12 オーバル
L12×S9×H1.5
¥650

X1

31 1935-14
ホワイトマットモデラート長角皿 M
L24×S15×H2.8
¥2,700

32 1935-15
ブルーマットモデラート長角皿 M
L24×S15×H2.8
¥2,700

33 1935-16
グレーマットモデラート長角皿 M
L24×S15×H2.8
¥2,700

34 1935-17
ホワイト灰皿
D9.3×H2.4
¥850

35 1935-18
グレーマット灰皿
D9.3×H2.4
¥850

36 1935-19
黒マット灰皿
D9.3×H2.4
¥850

W1

25 1935-08
ホワイトマットモデラート正角皿 L
L25×S24×H3
¥4,500

26 1935-09
ブルーマットモデラート正角皿 L
L25×S24×H3
¥4,500

27 1935-10
グレーマットモデラート正角皿 L
L25×S24×H3
¥4,500

28 1935-11
ホワイトマットモデラート正角皿 S
L15×S14.5×H2.8
¥1,800

29 1935-12
ブルーマットモデラート正角皿 S
L15×S14.5×H2.8
¥1,800

30 1935-13
グレーマットモデラート正角皿 S
L15×S14.5×H2.8
¥1,800

V1

19 1935-01
リンカブラック
12 ボウル
D12.5×H4.5
¥1,000

1935-02
リンカブラック
10 ボウル
D10.5×H4
¥850

20 1935-03
リンカブラック 8 ボウル
D8.5×H3.3
¥700

21 1935-04
リンカブラックどんぶり
D16.5×H8.4
¥2,400

22 1935-05
リンカブラック小どんぶり
D14.5×H7.5
¥1,800

23 1935-06
リンカブラック茶碗
D11.5×H6.5
¥1,300

24 1935-07
リンカブラックマグカップ
W12.5×D9.3×H8.5(300cc)
¥1,500

U1

13 1934-17
リンカブラック 27 プレート
D26.5×H3
¥3,200

14 1934-18
リンカブラック
24 プレート
D24.5×H3
¥2,500

1934-19
リンカブラック
21 プレート
D21.5×H3.5
¥2,000

15 1934-20
リンカブラック
17 プレート
D17.5×H3
¥1,500

1934-21
リンカブラック
15.5 プレート
D15.5×H2.5
¥1,350

16 1934-22
リンカブラック 14 プレート
D14×H2.5
¥1,200

17 1934-23
リンカブラック 24 ボウル
D24.5×H6.4
¥3,200

18 1934-24
リンカブラック
21 ボウル
D21.5×H6
¥2,600

1934-25
リンカブラック
16 ボウル
D16.5×H5
¥1,800

T1

7 1934-10
リンカホワイト
12 ボウル
D12.5×H4.5
¥1,000

1934-11
リンカホワイト
10 ボウル
D10.5×H4
¥850

8 1934-12
リンカホワイト 8 ボウル
D8.5×H3.3
¥700

9 1934-13
リンカホワイト どんぶり
D16.5×H8.5
¥2,400

10 1934-14
リンカホワイト 小どんぶり
D14.5×H8
¥1,800

11 1934-15
リンカホワイト 茶碗
D11.5×H6.5
¥1,300

12 1934-16
リンカホワイト マグカップ
W12.5×D9.3×H8.5(300cc)
¥1,500

S1

1 1934-01
リンカホワイト 27 プレート
D26.5×H3
¥3,200

2 1934-02
リンカホワイト
24 プレート
D24.5×H3
¥2,500

1934-03
リンカホワイト
21 プレート
D21.5×H3.5
¥2,000

3 1934-04
リンカホワイト
17 プレート
D17.5×H3
¥1,500

1934-05
リンカホワイト
15.5 プレート
D15.5×H2.5
¥1,350

4 1934-06
リンカホワイト 14 プレート
D14×H2.5
¥1,200

5 1934-07
リンカホワイト 24 ボウル
D24.5×H6.4
¥3,200

6 1934-08
リンカホワイト
21 ボウル
D21.5×H6
¥2,600

1934-09
リンカホワイト
16 ボウル
D16.5×H5
¥1,800

D2

32 1937-13
ホワイトアヒージョ
D14.7×H3.2
¥1,350
オーブン
▲top view

33 1937-14
レッドアヒージョ
D14.7×H3.2
¥1,500
オーブン
▲top view

34 1937-15
ネイビーアヒージョ
D14.7×H3.2
¥1,350
オーブン
▲top view

35 1937-16
ホワイトスフレ
D10×H5(200cc)
¥800
オーブン
▲top view

36 1937-17
レッドスフレ
D10×H5(200cc)
¥980
オーブン
▲top view

37 1937-18
ネイビースフレ
D10×H5(200cc)
¥800
オーブン
▲top view

38 1937-19
白グラタン L
L21×S13×H4.5
¥1,200
オーブン

39 1937-20
白グラタン M
L17.5×S11×H4.5
¥950
オーブン

C2

26 1937-07
ホワイト楕円グラタン
L27×S16.5×H3.7
¥2,000
オーブン
▲top view

27 1937-08
レッド楕円グラタン
L27×S16.5×H3.7
¥2,350
オーブン
▲top view

28 1937-09
ネイビー楕円グラタン
L27×S16.5×H3.7
¥2,000
オーブン
▲top view

29 1937-10
ホワイト
グリルシェフグラタン
L18×S12×H3.5
¥1,300
オーブン
▲top view

30 1937-11
レッド
グリルシェフグラタン
L18×S12×H3.5
¥1,450
オーブン
▲top view

31 1937-12
ネイビー
グリルシェフグラタン
L18×S12×H3.5
¥1,300
オーブン
▲top view

B2

20 1937-01
ホワイトココットM
L18.7×S14.7×H5(440cc)
¥2,800
オーブン
◀top view

21 1937-02
レッドココットM
L18.7×S14.7×H5(440cc)
¥3,150
オーブン
◀top view

22 1937-03
ネイビーココットM
L18.7×S14.7×H5(440cc)
¥2,800
オーブン
◀top view

23 1937-04
ホワイトココットS
L13×S10×H4.2(190cc)
¥1,800
オーブン

24 1937-05
レッドココットS
L13×S10×H4.2(190cc)
¥2,100
オーブン

25 1937-06
ネイビーココットS
L13×S10×H4.2(190cc)
¥1,800
オーブン

A2

14 1936-18
18cmココットブラック
L18×S14.3×H8.9(740cc)
¥6,700
直火
鉄製

15 1936-19
16.5cmココットブラック
L16.5×S12.7×H8.5(520cc)
¥6,200

1936-20
13cmココットブラック
L13×S10×H8(270cc)
¥4,000
直火
鉄製

16 1936-21
18cmココットベイクオレンジ
L18×S14.3×H8.9(740cc)
¥6,700
直火
鉄製

17 1936-22
16.5cmココットベイクオレンジ
L16.5×S12.7×H8.5(520cc)
¥6,200

1936-23
13cmココットベイクオレンジ
L13×S10×H8(270cc)
¥4,000
直火
鉄製

18 1936-24
18cmココットレッド
L18×S14.3×H8.9(740cc)
¥6,700
直火
鉄製

19 1936-25
16.5cmココットレッド
L16.5×S12.7×H8.5(520cc)
¥6,200

1936-26
13cmココットレッド
L13×S10×H8(270cc)
¥4,000
直火
鉄製

Z1

7 1936-07
ブラック耐熱両手プレート
L28×S23×H3.5
¥3,000
直火

8 1936-08
イエロー耐熱両手プレート
L28×S23×H3.5
¥3,000
直火

9 1936-09
レッド耐熱両手プレート
L28×S23×H3.5
¥3,000
直火

10 1936-10
グロスアンバー
16cm タバス
D16×H3.2
¥1,900

1936-11
グロスアンバー
13.5cm タバス
D13.5×H3.1
¥1,500
直火

11 1936-12
グロスアンバー
11cm タバス
D11×H3
¥1,300

1936-13
グロスアンバー
9cm タバス
D9×H2.8
¥1,000
直火

12 1936-14
グロスレッド
16cm タバス
D16×H3.2
¥1,900

1936-15
グロスレッド
13.5cm タバス
D13.5×H3.1
¥1,500
直火

13 1936-16
グロスレッド
11cm タバス
D11×H3
¥1,300

1936-17
グロスレッド
9cm タバス
D9×H2.8
¥1,000
直火

Y1

1 1936-01
ブラック耐熱フライパンL
L26.5×S19.5×H3.5
¥2,200
直火

2 1936-02
イエロー耐熱フライパンL
L26.5×S19.5×H3.5
¥2,200
直火

3 1936-03
レッド耐熱フライパンL
L26.5×S19.5×H3.5
¥2,200
直火

4 1936-04
ブラック耐熱フライパンS
L22×S15×H2.8
¥1,600
直火

5 1936-05
イエロー耐熱フライパンS
L22×S15×H2.8
¥1,600
直火

6 1936-06
レッド耐熱フライパンS
L22×S15×H2.8
¥1,600
直火

37ページに掲載の商品はすべて オーブンOK

36ページに掲載の商品はすべて 直火OK

E2

陶器
手洗

1 1938-01
織部丸 8 寸 BON
D24.4×H2.2
¥8,800

▲side view

陶器
手洗

2 1938-02
渋貫入 8 寸 BON
D24.6×H2.2
¥8,800

陶器

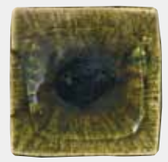
3 1938-03
織部楕円たわみ 9 寸皿
L26.5×S25.8×H5.8
¥4,500

1938-04
織部楕円たわみ 8 寸皿
L23.8×S23×H4.7
¥4,000

陶器

4 1938-05
藍楕円たわみ 9 寸皿
L26.5×S25.8×H5.8
¥4,500

1938-06
藍楕円たわみ 8 寸皿
L23.8×S23×H4.7
¥4,000



陶器
手洗

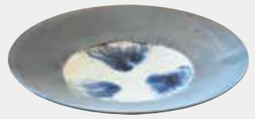
5 1938-07
織部 18 角皿
L18×S18×H3.5
¥5,000

▲side view

F2

6 1938-08
グリーン流しリム皿
D18.3×H3.5
¥3,000

7 1938-09
グリーン流し丸プレート大
D28.4×H3.8
¥5,400



8 1938-10
パープル流し丸プレート大
D28.4×H3.8
¥5,400

陶器

9 1938-11
炭化ネイビー 20cm ディーププレート
D20.7×H5.5
¥4,200

10 1938-12
金結晶反型 7 寸向付
L21×S20×H6.7
¥3,300

陶器
手洗

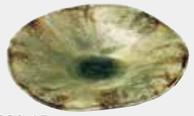
11 1938-13
貫入菱形フランス皿
L22.5×S19.2×H4.8
¥6,500

▲side view

陶器
手洗

12 1938-14
シブ入中落中鉢
D21×H5.8
¥5,500

G2



13 1938-15
灰釉手おこし 6 寸皿
D18.5×H2.8
¥3,500

陶器
手洗

14 1938-16
錆梅花皮 6 寸浅鉢
D20×H3.5
¥3,400

陶器

15 1938-17
錆梅花皮 7 寸プレート
D24.5×H3.6
¥4,000

陶器

16 1938-18
黒陶粉引菊花浅鉢
D18.4×H3.8
¥2,100

陶器

17 1938-19
飴釉菊花浅鉢
D18.4×H3.8
¥2,100

陶器

18 1938-20
サラストライププレート
D19×H1.9
¥1,800

19 1938-21
グリーン流し片口鉢
D23.9×H8.2
¥4,300

H2

20 1939-01
渕金白マットたわみ鉢(大)
D19.3×H5.3
¥2,500

21 1939-02
渕金白マットたわみ鉢(小)
D16.6×H4.8
¥2,000

▲side view

22 1939-03
渕金白マット切 24cm 皿
D24×H2.2
¥4,200

▲side view

23 1939-04
渕金白マット切立皿(大)
D21×H2
¥2,700

▲side view

24 1939-05
渕金白マット切立皿(小)
D18×H2
¥2,400

25 1939-06
渕金白マットたわみ鉢(大)
D33×11.6×H3.4
¥4,000

26 1939-07
渕金白マット筋彫長角皿
D26.5×9.5×H2
¥2,100

I2

27 1939-08
渕金白マットリムボール小
D14.3×H4.5
¥1,750

28 1939-09
渕金白マット段付プレート
D28.5×S2×H1.5
¥3,500

29 1939-10
渕金ビスクマットくくり鉢(大)
D19×H5
¥2,900

30 1939-11
渕金ビスクマットくくり鉢(小)
D16×H4
¥2,500

31 1939-12
渕金ビスクマット 29cm 丸プレート
D29.2×H1.4
¥4,000

1939-13
渕金ビスクマット 24cm 丸プレート
D24.4×H1.3
¥3,300

32 1939-14
いぶし銀巻 29cm 丸プレート
D29.2×H1.4
¥5,000

1939-15
いぶし銀巻 24cm 丸プレート
D24.4×H1.3
¥3,600

J2

33 1939-16
渕銀黒マットたわみ鉢(大)
D19.3×H5.3
¥2,500

34 1939-17
渕銀黒マットたわみ鉢(小)
D16.6×H4.8
¥2,000

35 1939-18
渕銀黒マット切立皿(大)
D21×H2
¥2,700

36 1939-19
渕銀黒マット切立皿 (小)
D18×H2
¥2,400

37 1939-20
渕金艶白スクエアー台皿
D15.3×S15.3×H4.8
¥3,900
※こちらの商品は光沢感のある
釉薬となります。

38 1939-21
渕金黒スクエアー台皿
D15.3×S15.3×H4.8
¥3,900

陶器

39 1939-22
炭化ネイビーフラット LL
D28.9×H1.5
¥6,500

1939-23
炭化ネイビーフラット L
D25×H1.5
¥4,800

1939-24
炭化ネイビーフラット M
D21×H1.4
¥4,000

K2

1 1940-01
新カイラギマット 23.5 鉢
D23.3×H4.5
¥4,500

2 1940-02
新カイラギマット 23.5 浅鉢
D23×H3.3
¥4,500

3 1940-03
新カイラギマット 20 プレート
D20×H1.7
¥3,600

4 1940-04
新カイラギマット 21 深鉢
D21×H5
¥3,600

5 1940-05
新カイラギマット 18.5 深鉢
D18.7×H4.4
¥2,700

6 1940-06
新カイラギマット 15.5 小鉢
D15.8×H5.2
¥2,200

7 1940-07
新カイラギマット新小丼
D11.5×H9.5
¥2,200

L2

陶器

8 1940-08
トルコ釉　鉢セット
D14.5×H15
¥4,300

小鉢がすべて重ねて
収納できるサイズに
設計されています

陶器

9 1940-09
トルコ釉　受け皿
D14.5×H1.8
¥1,100

▲top view

陶器

10 1940-10
トルコ釉　鉢大
D14.5×H6
¥1,250

陶器

11 1940-11
トルコ釉　鉢中
D12×H4.7
¥1,100

陶器

12 1940-12
トルコ釉　鉢小
D10×H4
¥850

陶器

13 1940-13
トルコ釉　鉢ミニ
D8.8×H2.5
¥760

陶器

14 1940-14
トルコ釉　受け皿 小
D12.3×H1.8
¥1,000

陶器

15 1940-15
トルコ釉　飯器
D12×H8.3
¥1,350

受け皿 小を重ね
られるサイズに
設計されています

M2

陶器

16 1940-16
そば釉　鉢セット
D14.5×H15
¥4,300

小鉢がすべて重ねて
収納できるサイズに
設計されています

陶器

17 1940-17
そば釉　受け皿
D14.5×H1.8
¥1,100

▲top view

陶器

18 1940-18
そば釉　鉢大
D14.5×H6
¥1,250

陶器

19 1940-19
そば釉　鉢中
D12×H4.7
¥1,100

陶器

20 1940-20
そば釉　鉢小
D10×H4
¥850

陶器

21 1940-21
鉢ミニ
D8.8×H2.5
¥760

陶器

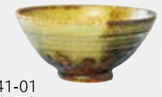
22 1940-22
そば釉　受け皿 小
D12.3×H1.8
¥1,000

陶器

23 1940-23
そば釉　飯器
D12×H8.3
¥1,350

受け皿 小を重ね
られるサイズに
設計されています

N2



陶器
手洗

24 1941-01
美濃飯碗
D12.5×H6.1
¥2,300

陶器
手洗

25 1941-02
黒釉天目流し飯碗
D12.5×H6.1
¥2,300

陶器
手洗

26 1941-03
呉須絵梅花皮飯碗
D13.6×H6
¥2,300

陶器

27 1941-04
黒土ブルーマット六角飯碗
D12×H6
¥1,400

陶器

28 1941-05
黒土グレーマット六角飯碗
D12×H6
¥1,400

陶器

29 1941-06
黒土ホワイトマット六角飯碗
D12×H6
¥1,400

陶器

30 1941-07
うるし白ボール型飯碗
D10.8×H6.7
¥1,200

陶器

31 1941-08
うるし黒ボール型飯碗
D10.8×H6.7
¥1,200

陶器
手洗

32 1941-09
新かいらぎ新飯碗大
D12.3×H7
¥1,800

1941-10
新かいらぎ新飯碗小
D11.6×H6.2
¥1,600

O2

陶器

33 1941-11
トルコ丸丼
D15.5×H9.2
¥2,300

陶器

34 1941-12
白瀬戸丸丼
D15.5×H9.2
¥2,300

陶器

35 1941-13
オリベ丸丼
D15.5×H9.2
¥2,300

陶器

36 1941-14
トルコマットピルスナー
D7×H13（350cc）
¥1,200

陶器

37 1941-15
白瀬戸ピルスナー
D7×H13（350cc）
¥1,200

陶器

38 1941-16
金ラスターピルスナー
D7×H13（350cc）
¥1,200

P2

陶器

39 1941-17
トルコマットスープカップ
L14×S11×H6.8（300cc）
¥1,300

陶器

40 1941-18
白瀬戸スープカップ
L14×S11×H6.8（300cc）
¥1,300

陶器

41 1941-19
アメスープカップ
L14×S11×H6.8（300cc）
¥1,300

陶器

42 1941-20
トルコマット釉削りスープカップ
L14.8×S12.3×H6.5（420cc）
¥1,400

陶器

43 1941-21
白マット釉削りスープカップ
L14.8×S12.3×H6.5（420cc）
¥1,400

陶器

44 1941-22
ヒワ釉削りスープカップ
L14.8×S12.3×H6.5（420cc）
¥1,400

V2

39 1943-14
Gaku 一楽一 茶釜細工小皿 白磁
D10.5×9×H1.5
¥600

40 1943-15
Gaku 一楽一 扇子細工小皿 白磁
D10.5×8×H1.6
¥600

41 1943-16
Gaku 一楽一 雪花線刻小皿 白磁
D10×10×H1.5
¥600

42 1943-17
Gaku 一楽一 紗綾形釉彩小鉢
D7.5×H5
¥900

43 1943-18
Gaku 一楽一 唐草釉彩小鉢
D7.5×H5
¥900

44 1943-19
Gaku 一楽一 矢羽根釉彩小鉢
D7.5×H5
¥900

45 1943-20
Gaku 一楽一 組亀甲釉彩小鉢
D7.5×H5
¥900

46 1943-21
Gaku 一楽一 鮫紋釉彩小鉢
D7.5×H5
¥900

U2

32 1943-07
engi 紋小皿染付（竹）
D12.2×H1.5
¥700

33 1943-08
engi 紋小皿染付（松）
D12.2×H1.5
¥700

34 1943-09
engi 紋小皿染付（梅）
D12.2×H1.5
¥700

35 1943-10
engi 紋小皿染付（亀）
D12.2×H1.5
¥700

36 1943-11
engi 紋小皿染付（鶴）
D12.2×H1.5
¥700

37 1943-12
Gaku 一楽一 八稜鏡細工小皿 白磁
D10×10×H1.6
¥600

38 1943-13
Gaku 一楽一 鼓細工小皿 白磁
W11×7.5×D1.6
¥600

T2

26 1943-01 木製
豆皿 ミニ九ツ切弁当
D3.1×D3.1×H4.8
¥9,900

27 1943-02
engi 紋小皿レリーフ（竹）
D12.2×H1.5
¥700

28 1943-03
engi 紋小皿レリーフ（松）
D12.2×H1.5
¥700

29 1943-04
engi 紋小皿レリーフ（梅）
D12.2×H1.5
¥700

30 1943-05
engi 紋小皿レリーフ（亀）
D12.2×H1.5
¥700

31 1943-06
engi 紋小皿レリーフ（鶴）
D12.2×H1.5
¥700

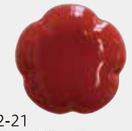
S2

17 1942-17
豆皿 チップブルー雲小皿
D9.5×H2
¥500

18 1942-18
豆皿 ブラウン丸リンカ小皿
D9×H1.7
¥500

19 1942-19
豆皿 イエロー丸切立小皿
D8.7×H1.8
¥500

20 1942-20
豆皿 ヒワ丸平小皿
D9×H1.5
¥500



21 1942-21
豆皿 レッド梅小皿
D8.7×H1.7
¥500

22 1942-22
豆皿 グレー四角平小皿
D8×H1.5
¥500

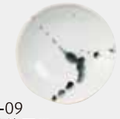
23 1942-23
豆皿 ブルー八角小皿
D9×H1.7
¥500

24 1942-24
豆皿 ブラック四角切立小皿
D8×H2
¥500

25 1942-25
豆皿 ネイビー楕円リンカ小皿
D9.5×H1.7
¥500

R2

8 1942-08
呉須流し豆皿
D7.3×H1.3
¥600



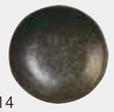
9 1942-09
サビ吹染豆皿
D7.3×H1.3
¥600

10 1942-10
グレージュ豆皿
D7.3×H1.3
¥600

11 1942-11
キャメル豆皿
D7.3×H1.3
¥600

12 1942-12
グレーマット豆皿
D7.3×H1.3
¥600

13 1942-13
ストーンマット豆皿
D7.3×H1.3
¥600



14 1942-14
黒マット豆皿
D7.3×H1.3
¥600

15 1942-15
透明紺まめ皿
D7.3×H1.3
¥600

16 1942-16
グレージュホワイト豆皿
D7.3×H1.3
¥600

Q2

1 1942-01
スカイブルーリム小皿
D8.5×H1
¥500

2 1942-02
グレーリム小皿
D8.5×H1
¥500

3 1942-03
黒マットリム小皿
D8.5×H1
¥500

4 1942-04
ピンクリム小皿
D8.5×H1
¥500

5 1942-05
イエローリム小皿
D8.5×H1
¥500

6 1942-06
コバルトブルーリム小皿
D8.5×H1
¥500

7 1942-07
白磁リム小皿
D8.5×H1
¥500

B3

39 1945-17
織部長角箸置 S
L5.1×S1.4
¥400
陶器

40 1945-18
よもぎ藍長角箸置 S
L5.1×S1.4
¥400
陶器

41 1945-19
アメ長角箸置 S
L5.1×S1.4
¥400
陶器

42 1945-20
白マット長角箸置 S
L5.1×S1.4
¥400
陶器

43 1945-21
黒マット長角箸置 S
L5.1×S1.4
¥400
陶器

44 1945-22
織部三角レスト S
L5.5
¥400
陶器

45 1945-23
よもぎ藍三角レスト S
L5.5
¥400
陶器

46 1945-24
アメ三角レスト S
L5.5
¥400
陶器

47 1945-25
白マット三角レスト S
L5.5
¥400
陶器

48 1945-26
黒マット三角レスト S
L5.5
¥400
陶器

A3

31 1945-09
ヒワネスト箸置き
L4×H1
¥450

32 1945-10
織部ネスト箸置き
L4×H1
¥450

33 1945-11
ねこやなぎネスト箸置き
L4×H1
¥450

34 1945-12
飴釉ネスト箸置き
L4×H1
¥450

35 1945-13
黄瀬戸ネスト箸置き
L4×H1
¥450

36 1945-14
白磁ネスト箸置き
L4×H1
¥450

37 1945-15
月箸置白
L4.2×H1
¥650
陶器

38 1945-16
月箸置黒
L4.2×H1
¥650
陶器

Z2

23 1945-01
ソーダ一合徳利
D7×H14.5
¥2,000

24 1945-02
マスタード一合徳利
D7×H14.5
¥2,000

25 1945-03
オリーブ一合徳利
D7×H14.5
¥2,000

26 1945-04
アッシュちび盃大
D6.5×H4
¥650

27 1945-05
バイオレットちび盃大
D6.5×H4
¥650

28 1945-06
ソーダちび盃大
D6.5×H4
¥650

29 1945-07
マスタードちび盃大
D6.5×H4
¥650

30 1945-08
オリーブちび盃大
D6.5×H4
¥650

Y2

16 1944-16
アッシュ三角小付
L8.2×S7.5×H4.5
¥800

17 1944-17
バイオレット三角小付
L8.2×S7.5×H4.5
¥800

18 1944-18
ソーダ三角小付
L8.2×S7.5×H4.5
¥800

19 1944-19
マスタード三角小付
L8.2×S7.5×H4.5
¥800

20 1944-20
オリーブ三角小付
L8.2×S7.5×H4.5
¥800
▲top view

21 1944-21
アッシュ一合徳利
D7×H14.5
¥2,000

22 1944-22
バイオレット一合徳利
D7×H14.5
¥2,000

X2

8 1944-08
ソーダおつまみトレー
D8.1×H1.8
¥600

9 1944-09
マスタードおつまみトレー
D8.1×H1.8
¥600

10 1944-10
オリーブおつまみトレー
D8.1×H1.8
¥600

11 1944-11
アッシュチビ重
D6.8×H4
¥800

12 1944-12
バイオレットチビ重
D6.8×H4
¥800

13 1944-13
ソーダチビ重
D6.8×H4
¥800

14 1944-14
マスタードチビ重
D6.8×H4
¥800

15 1944-15
オリーブチビ重
D6.8×H4
¥800

W2

1 1944-01
アッシュそば猪口
D8×H6.5
¥800

2 1944-02
バイオレットそば猪口
D8×H6.5
¥800

3 1944-03
ソーダそば猪口
D8×H6.5
¥800

4 1944-04
マスタードそば猪口
D8×H6.5
¥800

5 1944-05
オリーブそば猪口
D8×H6.5
¥800

6 1944-06
アッシュおつまみトレー
D8.1×H1.8
¥600

7 1944-07
バイオレットおつまみトレー
D8.1×H1.8
¥600

H3

陶器

35 1947-13
ブランソイルボウル大
D17×H7.5
¥1,700

陶器

36 1947-14
グレーソイルボウル大
D17×H7.5
¥1,700

陶器

37 1947-15
ネイビーソイルボウル大
D17×H7.5
¥1,700

陶器

38 1947-16
ブランソイル
ボウル中
D13×H6
¥1,100

1947-17
ブランソイル
ボウル小
D8.3×H4
¥650

陶器

39 1947-18
グレーソイル
ボウル中
D13×H6
¥1,100

1937-19
グレーソイル
ボウル小
D8.3×H4
¥650

陶器

40 1947-20
ネイビーソイル
ボウル中
D13×H6
¥1,100

1937-21
ネイビーソイル
ボウル小
D8.3×H4
¥650

陶器

41 1947-22
ブランソイル茶碗
D10.6×H6.2
¥900

陶器

42 1947-23
グレーソイル茶碗
D10.6×H6.2
¥900

陶器

43 1947-24
ネイビーソイル茶碗
D10.6×H6.2
¥900

G3

陶器

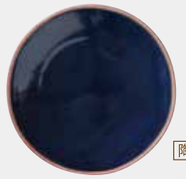
29 1947-07
ブランソイルプレート中
D20.4×H2
¥1,700

▲side view

陶器

30 1947-08
グレーソイルプレート中
D20.4×H2
¥1,700

▲side view



陶器

31 1947-09
ネイビーソイルプレート中
D20.4×H2
¥1,700

▲side view

陶器

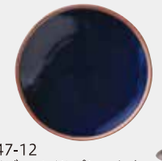
32 1947-10
ブランソイルプレート小
D14×H1.8
¥750

▲side view

陶器

33 1947-11
グレーソイルプレート小
D14×H1.8
¥750

▲side view



陶器

34 1947-12
ネイビーソイルプレート小
D14×H1.8
¥750

▲side view

F3

陶器

23 1947-01
ブランソイル深鉢中
D22.6×H4.8
¥2,000

▲top view

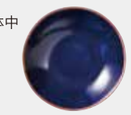
陶器

24 1947-02
グレーソイル深鉢中
D22.6×H4.8
¥2,000

▲top view

陶器

25 1947-03
ネイビーソイル深鉢中
D22.6×H4.8
¥2,000



▲top view

陶器

26 1947-04
ブランソイル深鉢小
D14.5×H5.3
¥1,200

陶器

27 1947-05
グレーソイル深鉢小
D14.5×H5.3
¥1,200

陶器

28 1947-06
ネイビーソイル深鉢小
D14.5×H5.3
¥1,200

E3

15 1946-15
白磁オクト八角多用皿
L26.5×S17.7×H4.3
¥2,000

16 1946-16
薄灰オクト八角多用皿
L26.5×S17.7×H4.3
¥2,000

17 1946-17
飴オクト八角多用皿
L26.5×S17.7×H4.3
¥2,000

18 1946-18
瑠璃オクト八角多用皿
L26.5×S17.7×H4.3
¥2,000

19 1946-19
白磁オクト八角小鉢
L11×S11×H4.3
¥900

20 1946-20
薄灰オクト八角小鉢
L11×S11×H4.3
¥900

21 1946-21
飴オクト八角小鉢
L11×S11×H4.3
¥900

22 1946-22
瑠璃オクト八角小鉢
L11×S11×H4.3
¥900

D3

7 1946-07
茶達月白
D10.1×L12.8×H8.5（300cc）
¥4,000

8 1946-08
茶達煎茶白
D7×H3.4（80cc）
¥400

9 1946-09
宝瓶
D10.3×L11×H6（100cc）
¥3,300

10 1946-10
宝瓶煎茶
D6.8×H3.1（60cc）
¥300

11 1946-11
白盛市松花湯呑
D6.2×H8.8（200cc）
¥1,000

12 1946-12
白盛六角花湯呑
D6.2×H8.8（200cc）
¥1,000

13 1946-13
白盛麻花湯呑
D6.2×H8.8（200cc）
¥1,000

14 1946-14
白盛青海波花湯呑
D6.2×H8.8（200cc）
¥1,000

C3

箱入
急須1コ、
湯呑2コのセット
となります

1 1946-01
フラスタムセット（白）
D13.5×L17.5×H18.5（800cc）
¥10,000

箱入

2 1946-02
フラスタム湯呑（白）
D7.3×H9（230cc）
¥1,500

箱入
急須1コ、
湯呑2コのセット
となります

3 1946-03
フラスタムセット（黒）
D13.5×L17.5×H18.5（800cc）
¥10,000

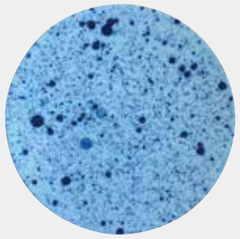
箱入

4 1946-04
フラスタム湯呑（黒）
D7.3×H9（230cc）
¥1,500

5 1946-05
白磁宝瓶急須
D9.6×L10.6×H8（180cc）
¥2,000

6 1946-06
白磁朝顔形煎茶碗
D8.2×H6.2（100cc）
¥750

N3



26 1949-11
サーフェス 27cm ディナープレート（星藍）
D27.6×H2.2
¥4,500

27 1949-12
サーフェス 27cm ディナープレート（彗白）
D27.6×H2.2
¥5,100

28 1949-13
カリタ青海波 27cm ディナープレート（玄武）
D27×H3.2
¥4,000

29 1949-14
カリタ 27cm ディナープレート（一縷）
D27×H2.7
¥3,500

30 1949-15
カリタ 27cm ディナープレート（玄武）
D27×H2.7
¥3,300

M3

21 1949-06
カリタ青海波 27cm ディナープレート（白磁）
D27×H3.2
¥2,800

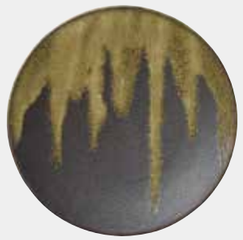
22 1949-07
ブロンズ巻 28cm ディナープレート
D28.7×H3
¥3,500

23 1949-08
ブロンズ青結晶 28cm ディナープレート
D28.7×H3
¥3,500

24 1949-09
ブロンズ鉄結晶 28cm ディナープレート
D28.7×H3
¥3,500

25 1949-10
カリタ 27cm ディナープレート（枯仙）
D27×H2.7
¥3,300

L3



16 1949-01
カリタ 27cm ディナー（天翔）
D27×H2.7
¥4,600

17 1949-02
カリタ 27cm ディナー（彩露）
D27×H2.7
¥3,700

18 1949-03
カリタ 27cm ディナー（翠凛）
D27×H2.7
¥3,700

19 1949-04
カリタ 27cm ディナー（絞）
D27×H2.7
¥4,600

20 1949-05
カリタ 27cm ディナー（清湖）
D27×H2.7
¥3,700

K3

11 1948-11
カリタ 27cm ディナー（金麗）
D27×H2.7
¥4,000

12 1948-12
カリタ 27cm ディナー（緋深）
D27×H2.7
¥5,300

13 1948-13
カリタ 27cm ディナー（白磁）
D27×H2.7
¥2,300

14 1948-14
カリタ 27cm ディナー（緑彩）
D27×H2.7
¥4,000

15 1948-15
カリタ 27cm ディナー（トルコマット）
D27×H2.7
¥3,700

J3

6 1948-06
サーフェス 27cm ディナー（藍璃）
D27.1×H2.6
¥4,000

7 1948-07
カリタ 27cm ディナー（紗藍）
D27×H2.7
¥2,800

8 1948-08
カリタ 27cm ディナー（乾坤）
D27×H2.7
¥3,500

9 1948-09
カリタ 27cm ディナー（慧喜）
D27×H2.7
¥3,500

10 1948-10
カリタ 27cm ディナー（茜）
D27×H2.7
¥3,700

I3

1 1948-01
カリタ 27cm ディナー（霞月）
D27×H2.7
¥4,000

2 1948-02
サーフェス 27cm ディナー（白磁）
D27.3×H2.2
¥2,800

3 1948-03
サーフェス 27cm ディナー（銀鱗）
D27.1×H2.6
¥4,200

4 1948-04
サーフェス 27cm ディナー（悠玄）
D27.3×H2.2
¥3,400

5 1948-05
サーフェス 27cm ディナー（金麗）
D27.1×H2.6
¥5,600