

RAMEN

STYLE

Vol.3

KANESHO TOKI
SHIZUKIGAMA

餃子と受皿とレンゲ



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。



必見! ラーメン職人が、こだわりの丼を作る方法



極刷毛 GOKUHAKE 商品一覧



R3-03-003
白極刷毛八角6.3并
¥2,000
19.7×10cm



R3-03-002
黒極刷毛八角6.3并
¥2,000
19.7×10cm



R3-03-001
赤極刷毛八角6.3并
¥3,000
19.7×10cm



R3-03-006
白極刷毛六兵衛7.0并
¥2,500 22.6×9.2cm



R3-03-005
黒極刷毛六兵衛7.0并
¥2,500 22.6×9.2cm



R3-03-004
赤極刷毛六兵衛7.0并
¥3,500 22.6×9.2cm



R3-03-012
白極刷毛6.8高台并
¥1,600 21.2×8.3cm



R3-03-011
黒極刷毛6.8高台并
¥1,600 21.2×8.3cm



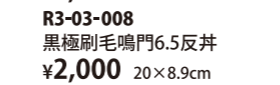
R3-03-009
白極刷毛鳴門7.0反并
¥2,200 21.5×9.5cm



R3-03-007
黒極刷毛鳴門7.0反并
¥2,200 21.5×9.5cm



R3-03-010
白極刷毛鳴門6.5反并
¥2,000 20×8.9cm



R3-03-008
黒極刷毛鳴門6.5反并
¥2,000 20×8.9cm



R3-03-016
白極刷毛六兵衛8.0并
¥3,000 25.2×9.7cm



R3-03-015
黒極刷毛六兵衛8.0并
¥3,000 25.2×9.7cm



R3-03-014
白極刷毛8.0麵鉢
¥1,650 24.8×7.7cm



R3-03-013
黒極刷毛8.0麵鉢
¥1,650 24.8×7.7cm



R3-03-019
白極刷毛8.0つけ麺皿
¥1,600 24.2×4.7cm



R3-03-018
黒極刷毛8.0つけ麺皿
¥1,600 24.2×4.7cm



R3-03-017
赤極刷毛8.0つけ麺皿
¥2,200 24.2×4.7cm



R3-03-023
白極刷毛ロク口目4.0并
¥600 12.8×7.3cm



R3-03-022
黒極刷毛ロク口目4.0并
¥600 12.8×7.3cm



R3-03-021
白極刷毛ロク口目4.5并
¥700 14.3×8.6cm



R3-03-020
黒極刷毛ロク口目4.5并
¥700 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ろ、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。



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。



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。



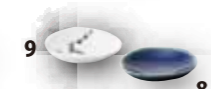
12 シャープな長皿。一品料理やギョウザにも。黒マットと白マットの2色。



10 うねりのある角皿。白マットといぶし黒の2色。



9 綺麗な色柄を選びたい豆皿。



7. R3-05-008 ボナンザ27cm リムプレート(ガラス) ¥2,600 27×2.4cm

8. R3-05-009 透明紺豆皿 ¥450 7.2cm

9. R3-05-010 サビ流し豆皿 ¥450 7.2cm

10. R3-05-011 白マット焼物皿 ¥650 20.7×13×3cm

11. R3-05-012 いぶし黒焼物皿 ¥650 20.7×13×3cm

12. R3-05-013 黒マット突出皿 ¥2,000 31×9.3×1.7cm

13. R3-05-014 白マット突出皿 ¥2,000 31×9.3×1.7cm

1. R3-05-001 赤流し塗壁25cm大鉢 ¥2,600 24.5×9cm

2. R3-05-002 白マットマルチボール身 ¥1,100 12.5×8.2cm

R3-05-003 白マットマルチボール蓋 ¥850 12.9×1.5cm

3. R3-05-004 手描染付龍7.0変形丼 ¥11,000 20.8×19.7×9.5cm

4. R3-05-005 白萩流し塗壁25cm大鉢 ¥2,600 24.5×9cm

5. R3-05-006 ラスター流し月光20cm丸皿 ¥1,300 20.5×2.8cm

6. R3-05-007 白磁3ツ仕切皿 ¥1,350 25.7×8.5×2.4cm

5. R3-04-007 福福3.0皿 ¥300 9.5×2cm

6. R3-04-008 花笑み黒化粧22cm長角皿 ¥2,000 22×13.5×2.3cm

R3-04-009 花笑み黒化粧19cm長角皿 ¥1,700 19×12×2.2cm

7. R3-04-010 白いらぼ六兵衛中平 ¥350 11.7×5.5cm

8. R3-04-011 青白長湯呑 ¥1,050 5.5×10cm

1. R3-04-001 備前流し9.5反井 ¥4,300 28.3×9.4cm

R3-04-002 備前流し8.0反井 ¥3,400 25.2×8cm

2. R3-04-003 白マット反型7.0鉢 ¥2,300 21.8×8.3cm

3. R3-04-004 ゆず黒反型7.0鉢 ¥2,300 21.8×8.3cm

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

R3-04-006 ウッドトレイナチュラル42cmフラットトレイ ¥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。



四隅をつまんだような形が特徴の皿。



8 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。



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
¥4,100
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◎！

R3-06-003
白釉反型6.5ラーメン丼
¥3,300 20.3×8.4cm

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？



R3-06-002
呉須刷毛6.5反丼
¥2,000 20.3×8.3cm

KITAKATA
Ramen

SANO
Ramen



R3-06-003
白釉反型6.5ラーメン丼
¥3,300 20.3×8.4cm

R3-06-005
たご唐草7.0切立高台丼
¥2,050 21×9cm

R3-06-006
たご唐草6.5切立高台丼
¥1,820 19.8×8.8cm

R3-06-007
超赤巻き7.0切立丼
(イングレース)
¥2,400 21.5×7.7cm

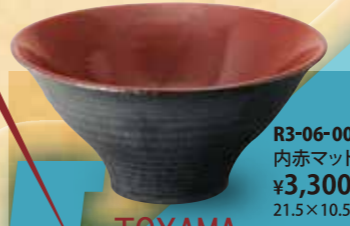
和歌山県 和歌山ラーメン

豚骨醤油系。コクのあるまろやかな豚骨スープと醤油が絶妙に絡み、奥行きを深さを感じることができます。



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とした醤油味が主流。



R3-06-004
内赤マツ銀彩7.0反丼
¥3,300 21.5×10.5cm

TOYAMA
BLACK Ramen

TAKAYAMA
Ramen



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。



R3-07-001
おどり竜(赤)7.0反高台丼
¥2,050 21.5×8.5cm

R3-07-002
おどり竜(赤)6.5反高台丼
¥1,820 20.3×8cm

ONOMICHI
Ramen

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
¥2,500 22.6×9.2cm

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。



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～。

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。



HAKATA
Ramen

R3-07-004
ゴールド雷門黒桂林丼(小)
¥2,650 20.5×8.4cm

OKINAWA
SOKI
Soba



R3-07-005
透明紺6.5反丼
¥1,600 20.3×8.3cm

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。



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！

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。



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る予感。そこでもっと個性を發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はっきりするので濃い色もバリエーション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」「とにかくハンチを」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。

日本全国の個性豊かなご当地ラーメンから10種をピックアップして、ラーメン研究室スタッフが選り抜いたおすすめの丼をご紹介します！それぞれの個性をさらに光らせるような組み合わせを目指しました。ご当地のみならず、いかがでしょうか！ぜひご活用ください！

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。



R3-09-009
黒ゆず反型6.5ラーメン丼
¥3,300 20.5×8.4cm



R3-09-020
柚子黒桂林丼
¥2,090 22.3×9cm



R3-09-021
柚子黒桂林丼(小)
¥1,870 20.3×8.4cm



R3-09-003
黒備前7.0反高台丼
¥1,500 21.5×8.3cm



R3-09-010
水明 黒御影高台8.0丼
¥1,680 25.2×9.5cm

R3-09-012
水明 黒御影高台7.0丼
¥900 21.8×9cm

R3-09-011
水明 黒御影高台7.5丼
¥1,480 23.8×8.8cm

R3-09-013
水明 黒御影高台6.5丼
¥720 19.5×7.5cm



R3-09-022
銀黒釉六兵衛7.0丼
¥2,500 22.5×8.8cm



R3-09-014
黒釉新型反7.0丼
¥3,800 22.3×9.2cm



R3-09-004
赤釉6.0反深口丼
¥3,400 18.6×9.7cm



R3-09-023
鉄砂7.0反丼
¥3,600 21.5×10.5cm



R3-09-015
外鉄内辰砂切立深口7.0丼
¥4,100 21.5×10.5cm



R3-09-005
流水手作鉢(大)
¥3,400 21.7×20.5×12.2cm



R3-09-016
備前7.0麵鉢
¥3,500 21×10.7cm

R3-09-017
備前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。



R3-09-024
黒結晶六兵衛8.0丼
¥2,580 25×9.4cm

R3-09-025
黒結晶六兵衛7.0丼
¥2,000 22.5×8.8cm



R3-09-018
赤柚子六兵衛8.0丼
¥2,500 25×9.4cm

R3-09-019
赤柚子六兵衛7.0丼
¥2,000 22.5×8.8cm



R3-09-007
黒結晶 八角7.0丼
¥2,450 22×11.4cm

R3-09-008
黒結晶 八角6.3丼
¥1,800 19.5×9.7cm



R3-09-001
粹塗分6.5反丼
¥1,750 20.5×8.5cm



R3-09-002
赤壁切立深口反7.0丼
¥4,300 21×10.8cm

COLOR coordinate

スープの色で選ぶラーメン丼。



みそ

しお

とんこつ

しょうゆ

透明度の高い塩スープには
真っ白い丼で
スッキリ感をアピール。



R3-08-008
スタイルッシュ21cmラーメン丼
¥1,250 20.8×9cm

R3-08-009
スタイルッシュ19cmラーメン丼
¥1,050 19.5×7.8cm



R3-08-020
鳴門7.0丼 粉引
¥950 21.4×8.9cm

R3-08-021
鳴門6.8丼 粉引
¥890 20.5×8.6cm

R3-08-022
鳴門6.5丼 粉引
¥710 19.9×7.9cm



R3-08-001
白19cmヌードルボール
¥950 18.9×10cm

R3-08-002
白18cmヌードルボール
¥820 18×9.2cm



R3-08-010
白八角7.0丼
¥1,870 22×11.4cm

R3-08-011
白八角6.3丼
¥1,650 19×9.7cm



R3-08-023
白桂林丼
¥1,870 22.3×9cm

R3-08-024
白桂林丼(小)
¥1,680 20.3×8.4cm



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
¥1,580 25.2×9.5cm

R3-08-013
水明 白高台7.5丼
¥1,380 23.8×8.8cm

R3-08-014
水明 白高台7.0丼
¥770 21.8×9cm

R3-08-015
水明 白高台6.5丼
¥630 19.5×7.5cm



R3-08-004
白7.0麵鉢
¥2,900 21×10.7cm

R3-08-005
白6.5麵鉢
¥1,900 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
¥880 21.5×8.6cm

R3-08-017
白粉引 6.8反高台丼
¥820 20.6×8.4cm

R3-08-018
白粉引 6.5反高台丼
¥720 19.6×7.7cm



R3-08-006
白唐津手作鉢(大)
¥3,200 21.7×20.5×12.2cm

R3-08-007
白唐津手作鉢(小)
¥2,800 20×19.5×9.8cm



R3-08-025
外赤反高台7.0丼
¥2,300 21.2×8.2cm

R3-08-026
外赤反高台6.5丼
¥2,100 19.9×8cm



R3-08-028
蘇風五角丼大
¥3,300 20.5×8.5cm



R3-08-027
唐津たご唐草7.0反丼
¥3,100 21.5×10.5cm



R3-08-019
うのふ釉滴流し7.0反丼
¥3,100 21.5×10.5cm

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。

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。

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つらい。『量も多い見た目も大きくて、迫力負けそう...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。レンゲも「つっ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。女ごころに寄り添えば、商売繁盛も間違いなし。

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
井アラカルト7.5反浅口丼
¥2,500 22.6×8.2cm | 
R3-11-007
古染タコ唐草深口麺丼
¥2,200 19.7×9.7cm |
| 
R3-11-012
白雲19cm深丼
¥1,800 19.5×10.2cm | 
R3-11-011
黒雲19cm深丼
¥1,900 19.5×10.2cm | 
R3-11-010
赤深口麺丼
¥2,600 19.8×9.7cm |
| 
R3-11-015
受皿白 ¥450 21.8×3.8cm | 
R3-11-014
受皿黒御影 ¥490 21.8×3.8cm | 
R3-11-013
受皿赤 ¥870 21.8×3.8cm |
| 
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
¥980 23×4.3cm | 
R3-11-016
23cmラーメントレイ赤
¥980 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
¥810 20×3.5cm | 
R3-11-017
20cmラーメントレイ赤
¥810 20×3.5cm |

陶器製 オシャレで使いやすいレンゲいろいろ。

- | | | |
|--|---|--|
| 
8. R3-11-005
黒結晶反レンゲ
¥600 17.6×5.2cm | 
6. R3-11-003
強化粥レンゲ
¥450 15.4×4.6cm | 
4. R3-11-001
白クロ目レンゲ
¥600 18.2×4.7×3.6cm |
| 
9. R3-11-006
白ラーメンレンゲ
¥310 17.6×5.2cm | 
7. R3-11-004
強化チャーハンレンゲ
¥420 16.1×4.4cm | 
5. R3-11-002
強化ラーメンレンゲ
¥570 16.6×5cm |

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も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うだろう。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!

樹脂製 ※S-SPSは光沢のあるSPSで耐熱温度は約100℃です。

- | | | |
|---|---|---|
| 
1. R3-10-016 [S-SPS]
耐熱ユニークレンゲ 白 ¥360 17×4.5cm | 
2. R3-10-017 [S-SPS]
耐熱ユニークレンゲ 黒 ¥340 17×4.5cm | 
3. R3-10-018 [S-SPS]
耐熱ユニークレンゲ 朱 ¥340 17×4.5cm |
|---|---|---|

樹脂製 SPS樹脂麺箸 耐熱温度240℃

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

- | | | |
|---|--|--|
| 
R3-10-003
銀釉平長角皿(小)
¥1,900 25.2×12.4×1.7cm | 
R3-10-002
青磁 餃子皿
¥1,320 22.8×16.7×2.6cm | 
R3-10-001
白26cm長角仕切プレート
¥1,950 26.2×11×1.9cm |
| 
R3-10-008
フリーシェイプ平耳付9.5吋プラター
¥1,200 24×15×2.7cm | 
R3-10-006
流風紋茶泥焼鳥
¥800 22.5×13.5×2cm | 
R3-10-004
蒼月八角八角型多用皿
¥1,260 24×15.5×2.8cm |
| 
R3-10-009
フリーシェイプ平耳付8吋プラター
¥850 20.8×13×2.5cm | 
R3-10-007
流風紋茶泥焼鳥
¥600 18×12.5×2.3cm | 
R3-10-005
蒼月八角串皿
¥850 19×11.2×2cm |
| 
R3-10-012
鉄製23cmスクエアプレート
¥2,300 23.2×15.3×1.9cm | 
R3-10-011
柚子黒天目 餃子皿
¥1,320 22.8×16.7×2.6cm | 
R3-10-010
タイスキギョウザ9吋プラター
¥1,500 24×17×2.7cm |
| 
R3-10-015
28cmウッドアンダープレート
¥1,800 28×14.5×1.5cm | 
R3-10-014
龍紋3.0皿
¥250 10×2.2cm | 
R3-10-013
みじん唐草3.0皿
¥250 10×2.2cm |



R3-13-024
鳴門5.0深井 粉引
¥760 15.3×8.3cm



R3-13-016
鳴門5.0寸井 黒耀
¥760 15.3×8.3cm



R3-13-010
蒼月4.6口目
¥700 14.3×8.4cm



R3-13-003
藍十草4.6口目
¥700 14.3×8.4cm



R3-13-001
サビ十草4.6口目井
¥700 14.3×8.4cm



R3-12-011
鳴門唐草お好み井(大)
¥800 16×8.7cm



R3-12-009
砥部唐草変型4.8井
¥1,600 14.2×13.2×8.5cm

R3-13-025
鳴門4.5深井 粉引
¥600 13.6×7.8cm

R3-13-017
鳴門4.5寸井 黒耀
¥600 13.6×7.8cm

R3-13-011
蒼月4.1口目井
¥600 12.6×7cm

R3-13-004
藍十草4.1口目井
¥600 12.6×7cm

R3-13-002
サビ十草4.1口目井
¥600 12.6×7cm

R3-12-012
鳴門唐草お好み井(小)
¥550 13.4×8cm

R3-12-010
砥部唐草変型4.5井
¥1,350 13×12.2×7cm

R3-13-026
鳴門4.0深井 粉引
¥450 12.7×6.3cm

R3-13-018
鳴門4.0寸井 黒耀
¥450 12.7×6.3cm



R3-13-027
白5.0深口多用井
¥640 15.1×8.5cm



R3-13-019
藍唐草4.2多用井
¥770 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
縹波ぶっかけ井
¥800 16.2×8.8cm



R3-13-006
縹波ぶっかけ井小井
¥550 13.2×7.5cm

R3-13-028
白4.5深口多用井
¥510 13.8×8cm

R3-13-020
藍唐草4.0多用井
¥580 12.5×7.5cm



R3-13-029
白露石目5.0井
¥880 15.5×7.7cm



R3-13-021
ゆず黒耀石目5.0井
¥950 15.5×7.7cm



R3-13-013
山がすみ石目5.0井
¥930 15.5×7.7cm



R3-13-007
ねーじゅ石目5.0井
¥950 15.5×7.7cm

R3-13-030
白露石目4.2井
¥730 13×7.5cm

R3-13-022
ゆず黒耀石目4.2井
¥730 13×7.5cm

R3-13-014
山がすみ石目4.2井
¥750 13×7.5cm

R3-13-008
ねーじゅ石目4.2井
¥750 13×7.5cm

R3-13-031
白露石目4.0井
¥530 12.5×7.2cm

R3-13-023
ゆず黒耀石目4.0井
¥550 12.5×7.2cm

R3-13-015
山がすみ石目4.0井
¥550 12.5×7.2cm

R3-13-009
ねーじゅ石目4.0井
¥580 12.5×7.2cm



つけ麺といえは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
¥1,080 16×9.8cm



R3-12-003
黒刷毛元禄5.0井
¥1,450 15.3×9cm



R3-12-001
白刷毛元禄5.0井
¥1,450 15.3×9cm

R3-12-007
赤柚子 4.2多用井
¥770 13×8cm

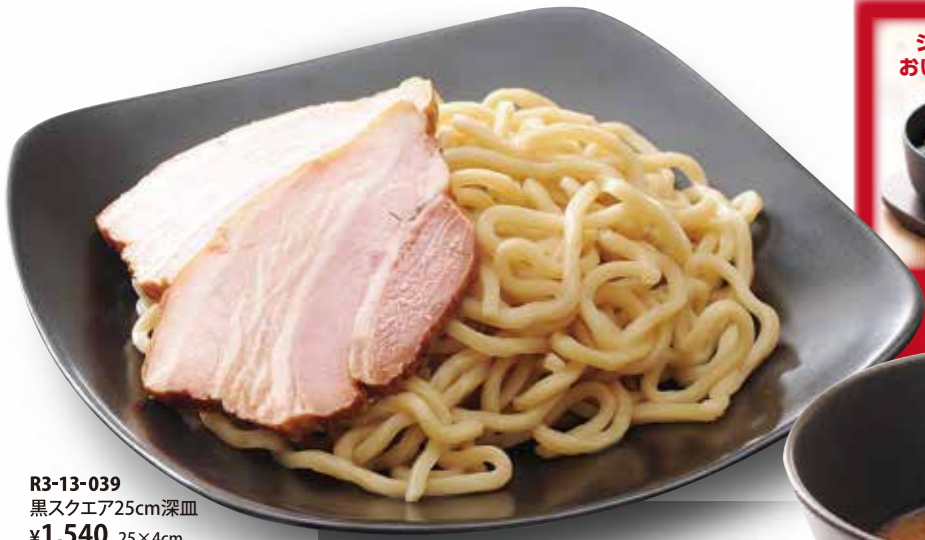
R3-12-004
黒刷毛元禄4.5井
¥1,050 13.9×9cm

R3-12-002
白刷毛元禄4.5井
¥1,050 13.9×9cm

R3-12-008
赤柚子 4.0多用井
¥580 12.5×7.5cm

つけ麺用 タレ鉢 濃厚なスープが命!!

主役の極太麺をひき立てる!! つけ麺用 麺皿



R3-13-039
黒スクエア25cm深皿
¥1,540 25×4cm

R3-13-040
黒スクエア22cm深皿
¥1,020 21.8×4.3cm



R3-13-041
白スクエア25cm深皿
¥1,350 25×4cm



R3-13-042
白スクエア22cm深皿
¥870 21.8×4.3cm



R3-13-038
黒マットマルチボール蓋
¥780 12.9×1.5cm

直火OK! タレ鉢もあります。 ジュージューとおいしいライブ感!

R3-13-033
ピビンボール(小) 鉄製
¥2,500 15×7.6cm

R3-13-032
ゆず黒ピビンパ(小)
¥1,500 15.3×7.6cm

R3-13-034
丸受台S
¥2,600 19×15.5cm



R3-13-035
タイスキ5.5深口井
¥1,300 17×8.7cm

R3-13-036
タイスキ5.0深口井
¥1,100 15.6×8cm

R3-13-037
黒マットマルチボール身
¥1,000 12.5×8.2cm



R3-12-027
白流しかけわけ8.0麺皿
¥1,480 24.5×4.7cm



R3-12-028
おふけとちりうず8.0めん鉢
¥1,480 24.5×7.5cm



R3-12-029
銀釉8寸盛り鉢
¥2,400 25×7cm



R3-12-030
渚リップル7.5皿
¥930 23.7×4.4cm



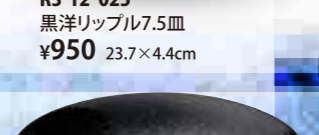
R3-12-022
蒼月8.0麺皿
¥1,480 24.5×4.7cm



R3-12-023
鳴門8寸深皿 粉引
¥710 24.4×5cm



R3-12-024
鳴門7寸深皿 粉引
¥520 21×4cm



R3-12-025
黒洋リップル7.5皿
¥950 23.7×4.4cm



R3-12-026
黒真珠輪二重8寸浅鉢
¥1,350 24.8×4.8cm



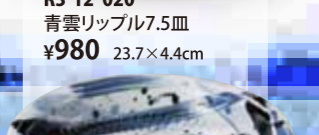
R3-12-017
藍十草8.0麺皿
¥1,480 24.5×4.7cm



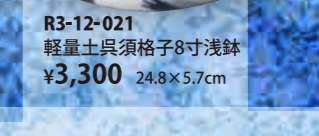
R3-12-018
鳴門8寸深皿 黒耀
¥710 24.4×5cm



R3-12-019
鳴門7寸深皿 黒耀
¥520 21.5×4cm



R3-12-020
青雲リップル7.5皿
¥980 23.7×4.4cm



R3-12-021
軽量土呉須格子8寸浅鉢
¥3,300 24.8×5.7cm



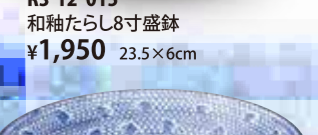
R3-12-013
サビ十草8.0麺皿
¥1,480 24.5×4.7cm



R3-12-014
さかの舞鉢
¥2,250 22.7×21.5×4cm



R3-12-015
和軸たらし8寸盛鉢
¥1,950 23.5×6cm



R3-12-016
タイスキリップル8.5皿
¥1,440 25.7×4.5cm



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があります。



スタイリッシュなフォルムが新たな感性を呼び覚ます。

R3-15-001
白26cmスクイーズボール
¥2,900 26.1×8.4cm



R3-15-003
シルバー26cmスクイーズボール
¥4,500 26.1×8.4cm



R3-15-002
ゴールド26cmスクイーズボール
¥4,500 26.1×8.4cm

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。



赤い丼にゴールドが輝き一層きらびやかに。



R3-14-001
雲金巻反高台7.0丼
¥2,700 21.5×8.6cm



R3-14-002
雲金巻反高台6.8丼
¥2,500 20.5×8.4cm

R3-14-003
雲金巻反高台6.5丼
¥2,350 19.6×7.7cm

R3-14-004
雲金巻19cm深ボール
¥2,800 19.3×10.1cm

腰張型



反り型



変形丼



切立型



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、使われる人の好みも千差万別なので**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、あれはどうかって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、がっ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って思います。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。最終的な満腹感は一緒ですから。

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、ますます極まってく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。

R3-15-004
赤18cm丸ボール
¥5,400 17.8×12×8.3cm

R3-15-005
赤15cm丸ボール
¥4,200 14.9×10.4cm

R3-15-006
白磁そら豆トレー
¥4,100 42.5×16.4×2.3cm

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。たとえばコーヒーカ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。



六兵衛丼

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丼。
R3-17-005
透明紺23cm六兵衛丼
¥3,000 23.6×9.5cm



艶を消した丼の淵にプラチナを巻きました。
R3-17-002
黒マットプラチナライン23cm六兵衛丼
¥4,400 23.6×9.5cm



透明度のある白磁にプラチナゴールドを巻きました。
R3-17-001
ホワイトプラチナライン23cm六兵衛丼
¥3,900 23.6×9.5cm



内側に存在感ある刷毛が、丼をひきたてます。
R3-16-003
呉須刷毛23cm六兵衛丼
¥3,800 23.6×9.5cm



土物感のある窯変した茶色の釉が特徴的。
R3-16-001
アスト23cm六兵衛丼
¥3,000 23.6×9.5cm



艶感のあるアメ色の丼。
R3-17-003
アメ23cm六兵衛丼
¥3,000 23.6×9.5cm



シンプルな白。形を引き立てます。
R3-17-004
ホワイト23cm六兵衛丼
¥2,500 23.6×9.5cm



★★★ 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。

変形丼

職人がろくろでつくった手作り感のある変形丼は、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。



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変形丼
¥3,600 20.8×19.7×9.5cm



定番の鳳凰柄を赤絵であしらいました。



内側は赤、外は黒でこだわり感を演出。



R3-17-012
赤絵万暦鳳凰7.0変形丼
¥4,000 20.8×19.7×9.5cm



一番人気定番の白。どんなラーメン丼にも合います。
R3-17-008
白釉7.0変形丼
¥2,600 20.8×19.7×9.5cm



食欲をそそる赤一色の丼。
R3-17-006
赤釉7.0変形丼
¥3,500 20.8×19.7×9.5cm



中華の赤巻きに、内側は花の模様をあしらった華やかに。
R3-16-009
赤絵草花7.0変形丼
¥4,200 20.8×19.7×9.5cm



定番の黒色。こだわりのとんこつスープなどに相性抜群。
R3-16-007
イワグロ7.0変形丼
¥2,750 20.8×19.7×9.5cm



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変形丼
¥4,550 20.8×19.7×9.5cm



ラーメン丼定番の外龍雷門柄。手描きにはできない迫力ある柄に。
R3-16-005
手描染付龍7.0変形丼
¥11,000 20.8×19.7×9.5cm



ダイヤ柄を連続的に柄としてつけてみました。
R3-17-009
変形ダイヤ7.0変形丼
¥3,800 20.8×19.7×9.5cm



シンプルな黒に迫力ある筆で太巻き。
R3-17-007
金剛毛巻き7.0変形丼
¥4,400 20.8×19.7×9.5cm



高貴な紫と金をあしらった唐草模様。
R3-16-008
紫唐草7.0変形丼
¥8,700 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変形丼
¥3,800 20.8×19.7×9.5cm



シンプルな呉須を筆でまきました。
R3-16-006
染付呉須巻き7.0変形丼
¥3,600 20.8×19.7×9.5cm

豪華絢爛な鳳凰柄と牡丹柄を組みあわせて。
R3-17-014
手描牡丹鳳凰7.0変形丼
¥13,000 20.8×19.7×9.5cm



R3-19-007
松竹梅6.8浅高台井
¥1,350 20.5×7.7cm



R3-19-005
松竹梅7.0切立井
¥1,350 21.5×7.7cm

松竹梅



R3-19-006
松竹梅6.5浅高台井
¥1,150 19.5×7.3cm



R3-19-015
たご唐草7.0反高台井
¥2,140 21.8×8.5cm



R3-19-013
たご唐草7.0切立高台井
¥2,050 21×9cm

たご唐草



R3-19-016
たご唐草6.5反高台井
¥1,800 20.5×8cm



R3-19-014
たご唐草6.5切立高台井
¥1,820 19.8×8.8cm



R3-19-020
ラーメン横丁(白)
6.5めん井
¥1,250 20×9.5cm



R3-19-019
ラーメン横丁(白)
反6.0井
¥910 18.5×8cm

ラーメン横丁



R3-19-027
おどり竜(青)7.0反高台井
¥2,200 21.5×8.5cm



R3-19-025
おどり竜(赤)7.0反高台井
¥2,200 21.5×8.5cm

おどり竜



R3-19-028
おどり竜(青)6.5反高台井
¥1,980 20.3×8cm



R3-19-026
おどり竜(赤)6.5反高台井
¥1,980 20.3×8cm

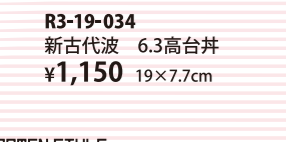


R3-19-032
新古代波 7.5高台井
¥2,400 23×9.2cm



R3-19-033
新古代波 6.8高台井
¥1,400 21.2×8.5cm

新古代波



R3-19-034
新古代波 6.3高台井
¥1,150 19×7.7cm



R3-19-003
古染印判6.8浅高台井
¥1,350 20.5×7.7cm



R3-19-001
古染印判7.0切立井
¥1,350 21.5×7.7cm

古染印判



R3-19-002
古染印判6.5切立井
¥1,150 19.5×7cm

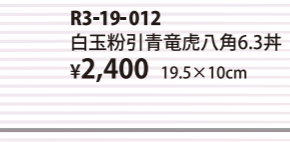


R3-19-011
白玉粉引青竜虎八角7.0井
¥3,100 22×11cm

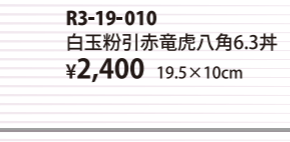


R3-19-009
白玉粉引赤竜虎八角7.0井
¥3,100 22×11cm

竜虎



R3-19-012
白玉粉引青竜虎八角6.3井
¥2,400 19.5×10cm



R3-19-010
白玉粉引赤竜虎八角6.3井
¥2,400 19.5×10cm

赤巻鳳凰



R3-19-018
赤巻鳳凰6.8切立井
¥1,200 20.3×7.4cm



R3-19-017
赤巻鳳凰切立6.3井
¥880 19.6×7.1cm



R3-19-027
おどり竜(青)7.0反高台井
¥2,200 21.5×8.5cm



R3-19-025
おどり竜(赤)7.0反高台井
¥2,200 21.5×8.5cm

おどり竜



R3-19-028
おどり竜(青)6.5反高台井
¥1,980 20.3×8cm



R3-19-026
おどり竜(赤)6.5反高台井
¥1,980 20.3×8cm

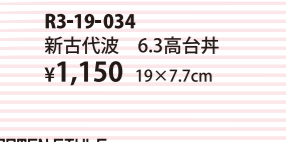


R3-19-032
新古代波 7.5高台井
¥2,400 23×9.2cm



R3-19-033
新古代波 6.8高台井
¥1,400 21.2×8.5cm

新古代波



R3-19-034
新古代波 6.3高台井
¥1,150 19×7.7cm

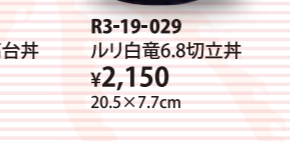


R3-19-030
ルリ白竜7.0反高台井
¥2,350 21.7×8.5cm



R3-19-031
ルリ白竜6.5反高台井
¥2,150 20.3×8.5cm

ルリ白竜



R3-19-029
ルリ白竜6.8切立井
¥2,150 20.5×7.7cm

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
¥1,650 18.8×9.8cm



R3-18-001
シルバー雷門
黒切立深口6.3井
¥1,800 18.8×10.2cm



R3-18-004
ゴールド雷門
白切立深口6.3井
¥1,650 18.8×10.2cm



R3-18-002
シルバー雷門
黒反深口6.3井
¥1,800 18.8×9.8cm



R3-18-005
ゴールド雷門黒桂林井
¥2,950 23.3×9cm



R3-18-006
ゴールド雷門黒桂林井(小)
¥2,650 20.5×8.4cm

R3-18-007
ゴールド雷門白桂林井
¥2,700 23.3×9cm

R3-18-008
ゴールド雷門白桂林井(小)
¥2,400 20.5×8.4cm

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
¥1,800 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
¥1,900 19.3×10.2cm



R3-18-014
白雲桂林井
¥2,700 23.3×9cm



R3-18-015
白雲桂林井(小)
¥2,450 20.5×8.4cm



R3-18-012
黒雲桂林井
¥2,950 23.3×9cm



R3-18-013
黒雲桂林井(小)
¥2,650 20.5×8.4cm



R3-18-017
白雲切立深口6.3井
¥1,750 18.8×10.2cm



R3-18-016
黒雲切立深口6.3井
¥1,900 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 ¥800 19.2×18.5×4.6cm
- R3-21-028 9吋仕切小判皿 ¥1,200 22.8×16.4×2.5cm
- R3-21-029 8吋仕切小判皿 ¥750 21×15×2cm
- R3-21-030 白24.5cm深皿 ¥930 24.4×5.1cm
- R3-21-031 白21cm深皿 ¥750 21.1×4.3cm
- R3-21-032 白19cm深皿 ¥600 19.3×3.3cm
- R3-21-033 白16cm深皿 ¥500 16.3×3.4cm
- R3-21-034 白14cm深皿 ¥300 14.2×3.1cm
- R3-21-035 白13cm深皿 ¥280 13.1×2.9cm
- R3-21-036 白10cm深皿 ¥260 10×2.5cm
- R3-21-037 白玉4.5取皿 ¥400 14.2×2cm
- R3-21-038 4.3取皿 ¥320 13.7×2.7cm
- R3-21-039 玉33タレ皿 ¥320 10×2.5cm
- R3-21-040 玉3.0皿 ¥200 9.4×2.0cm

- R3-21-024 カスター醤油 ¥1,700 125cc
- R3-21-025 カスター酢 ¥1,700 125cc
- R3-21-026 カスター辣油 ¥1,700 125cc

- R3-21-012 玉淵8.0丼 ¥3,500 24.6×9.4cm
- R3-21-013 玉淵7.0丼 ¥2,100 21.7×7.8cm
- R3-21-014 玉淵6.5丼 ¥1,350 19.7×7.4cm
- R3-21-015 玉淵6.0丼 ¥1,250 18.5×6.8cm
- R3-21-016 玉淵5.0丼 ¥880 15.5×6.5cm
- R3-21-017 玉淵3.8丼 ¥480 11.5×4.5cm
- R3-21-018 白反深口6.3丼 ¥950 18.8×9.8cm
- R3-21-019 白反深口6.0丼 ¥820 17.6×9.5cm
- R3-21-020 白反深口5.5丼 ¥680 16.4×8.6cm
- R3-21-021 白反深口5.0丼 ¥640 15.1×8.5cm

- R3-21-022 ニツ仕切皿 ¥700 12×7.2×2.1cm
- R3-21-023 三ツ仕切皿 ¥1,100 18×7.2×2.3cm

- R3-21-001 8.0高台丼 ¥2,500 24.7×8.8cm
- R3-21-002 7.0高台丼 ¥1,350 21.5×8.2cm
- R3-21-003 6.8反高台丼 ¥1,050 21×8.4cm
- R3-21-004 6.5反高台丼 ¥980 20×8.5cm
- R3-21-005 切立7.0丼 ¥1,050 20.6×7.8cm
- R3-21-006 切立6.8丼 ¥950 20.2×7.5cm
- R3-21-007 台湾ラーメン丼 ¥950 15.3×7.3cm
- R3-21-008 ミニ反丼 ¥960 17.4×7.4cm
- R3-21-009 白22cm丼受皿 ¥450 21.8×3.8cm

- R3-21-010 厚口2号反煎茶 ¥380 9.5×5.6cm
- R3-21-011 厚口7.2cmリン煎茶 ¥380 7.2×5.3cm

- R3-20-024 9.0丸高台皿 ¥6,000 26.8×8.4cm
- R3-20-025 8.0丸高台皿 ¥2,100 24.4×7cm
- R3-20-026 7.0丸高台皿 ¥1,070 22×6.4cm
- R3-20-027 6.0丸高台皿 ¥800 18.9×5.4cm
- R3-20-028 6.5ボール ¥1,750 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 ¥680 12.5×3.9cm

- R3-20-031 3.8スープ取鉢 ¥560 11.5×4.1cm
- R3-20-032 厚口3.6スープ碗 ¥450 11.4×5.8cm
- R3-20-033 厚口3.4スープ碗 ¥430 10.7×5cm

- R3-20-011 白玉淵31cm皿 ¥2,700 31.8×4.2cm
- R3-20-012 白玉淵28cm皿 ¥1,200 28×3.4cm
- R3-20-013 白玉淵26cm皿 ¥1,050 26×2.8cm
- R3-20-014 白玉淵24cm皿 ¥680 24×2.6cm
- R3-20-015 白玉淵21cm皿 ¥480 21×2.4cm
- R3-20-016 白玉淵19cm皿 ¥430 19×2.4cm
- R3-20-017 白玉淵16cm皿 ¥380 16.5×2.2cm
- R3-20-001 白玉16吋メタブラター ¥6,000 41.5×30.5×4cm
- R3-20-002 白玉14吋メタブラター ¥4,100 36.3×26×3.8cm
- R3-20-003 白玉12吋メタブラター ¥2,200 31.5×22.8×3.5cm
- R3-20-004 白玉10吋メタブラター ¥1,300 26.3×18.7×3cm
- R3-20-005 白玉9吋メタブラター ¥1,050 23.5×17.2×2.5cm
- R3-20-006 白玉8吋メタブラター ¥900 21×15×2.1cm
- R3-20-007 白玉7吋メタブラター ¥890 19×13.7×1.8cm

- R3-20-018 4.8ライス丼 ¥600 15×6.4cm
- R3-20-019 4.5ライス丼 ¥580 13.6×6.1cm
- R3-20-020 4.2ライス丼 ¥540 12.5×5.9cm
- R3-20-021 4.0ライス丼 ¥520 12.1×5.4cm
- R3-20-008 丸菓子碗 ¥960 12.8×6.8cm
- R3-20-009 大茶碗 ¥1,050 12.5×7.6cm
- R3-20-010 厚口3.8南京丼 ¥530 11.7×6cm

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!

その1
**ロゴ入り
ラーメン丼**

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〉

●商品代金(丼)
単価×数量
●版代・転写代金
1色×数量
●名入れ代金
1箇所×数量

●商品代金(丼)
単価×数量
●版代・転写代金
2色×数量
●名入れ代金
2箇所×数量

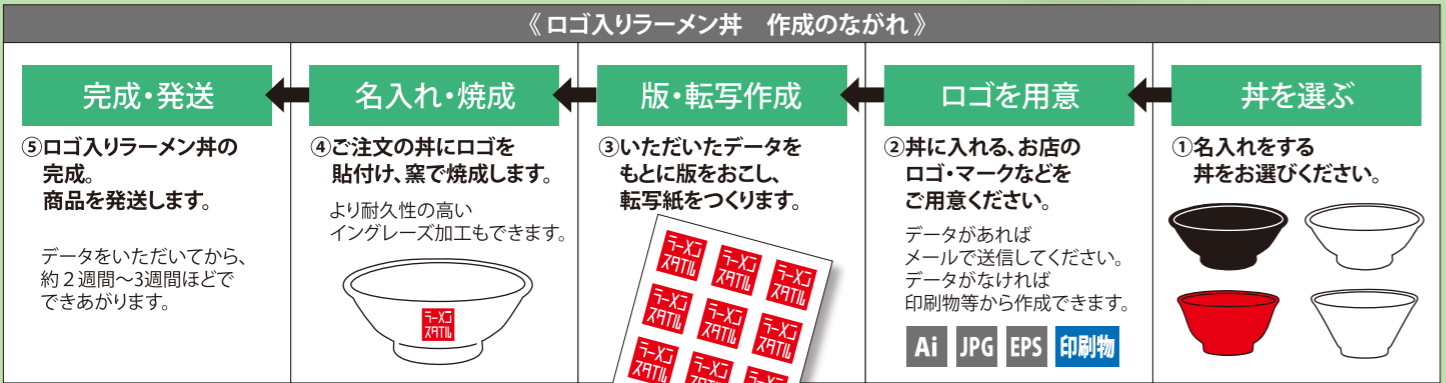
費用はできるだけ抑えて
お店をPRする方法

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!!

名入れ代金 (名入れ箇所×数量) + 版代・転写代金 (色数×数量) + 商品代金(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。

その2
**手造り
ラーメン丼**

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〉

- 1 丼にセットできるレンゲ置き。薬味入れにも。
- 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。

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

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

ニコリスマイルのような引掛け部分で丼の淵にセット。

※受注生産のため、サイズ等は変更されず。ご希望のサイズをお知らせください。

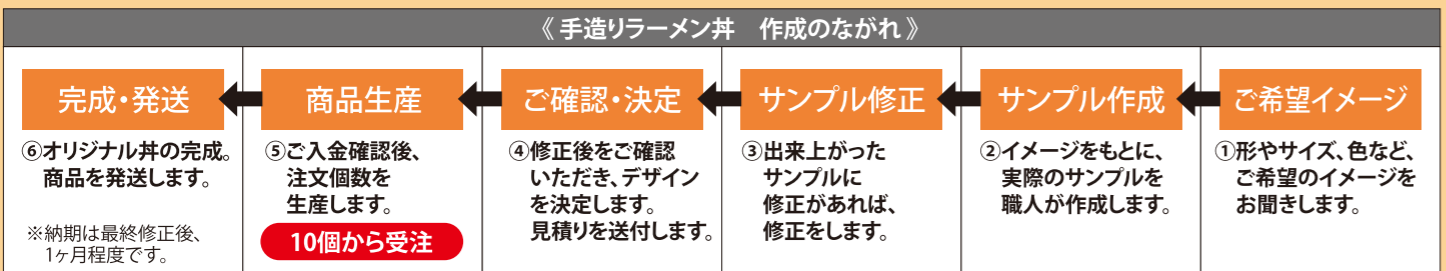
オーダーメイドの夢を
簡単にかなえられる理由

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!!



10個から
オーダー
できます!!



※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。

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!!

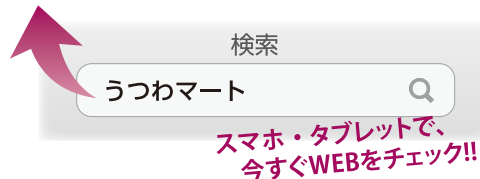


会員登録で

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!

当社取扱い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。



マイページ



見やすい・便利・使いやすい、飲食店ほか、食ビジネスの企業様限定の「取引様専用サイト」です!

商品検索ページ



今月のオススメ商品など、当社取扱商品が検索可能! 特集商品や押し商品も、すばやくチェックできます!

取引カレンダーページ



見やすいカレンダーで、ご注文履歴や仕入情報などの取引データを一括管理できます!

気軽にラーメン丼が買えるショップサイトもオープン!!



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



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。