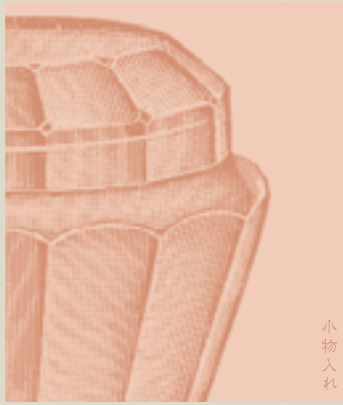




アッシュボウル



小物入れ



地球瓶



籠目



明治32年創業
廣田硝子



醤油差し



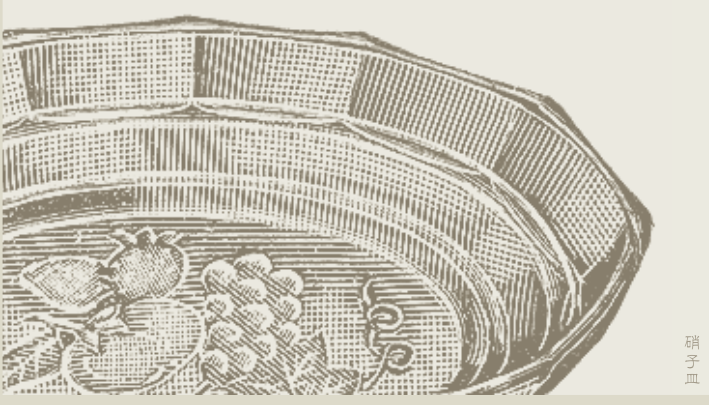
タンブラー



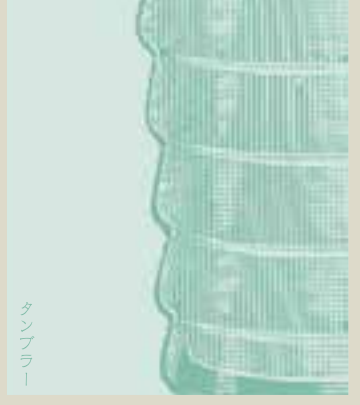
ドレッシングポット



ソーダーグラス



硝子皿



タンブラー



廣田硝子は 1899 年に創業した東京で最も歴史のある硝子メーカーの一つです。

日本におけるガラス食器製造の歴史は江戸時代まで遡ります。明治時代には国が東京品川に官営の「品川硝子製作所」を創立し、以降東京の下町にはガラスメーカーが次々と構えられました。

廣田硝子もそのひとつです。盛んに行われた東京のガラス製造は、西洋から伝わるガラス素材と日本の美意識とを融合させ、日本独自のデザインとして開花させました。

戦後はガラス製品も機械化による大量生産が主流になりましたが、廣田硝子では「人の感性に訴えかける“ぬくもり”のある製品を作っていきたい」という思いから一貫して手づくりで硝子を作り続けています。東京の地場産業である江戸切子や江戸硝子など脈々と受け継がれる職人の手仕事による伝統的製造を継承し、創業より社に伝わる貴重なデザイン資料を元に、現代の生活様式による食生活とインテリアに調和するプロダクトを作り続けています。



気軽に親しみのおまじないのようなガラスの器。
 縞や線のグラデーションは遊びのリズム。パターンの変化で
 お楽しみください。

MORI MASAHIRO
 森 正洋

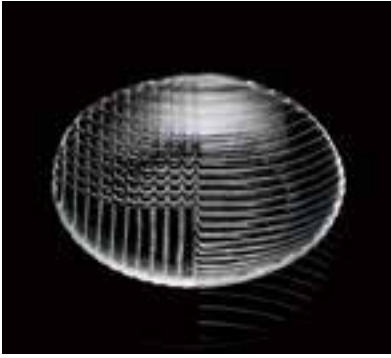


DESIGNER | 森 正洋 (1927-2005)

日本の陶磁器デザイナー。佐賀県藤津郡塩田町（現・佐賀県嬉野市塩田町）出身。「日常の生活で使う器を考え、形を創り工場生産することにより、多くの人々とともに共有し生活することにより、デザインの喜びを感じる」というデザインポリシーにもとづき、戦後日本の生活を見つめた食器のデザインを考え、作り続けたデザイナーである。生涯で110を超えるGマーク選定作品がある。1958年に森がデザインした〈G型しょうゆさし〉は、1960年に第1回グッドデザイン賞（Gマーク選定）を受賞、1977年にはGマークロングライフデザイン賞を受賞し、以来今日まで生産販売が続くロングライフ製品である。

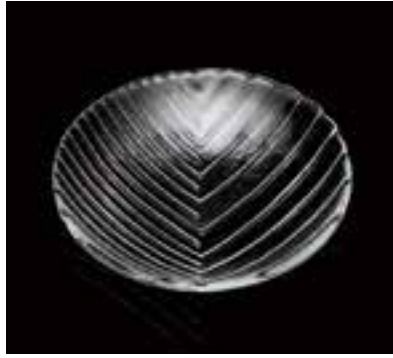
■略歴

- 1945年 佐賀県立有田工業学校図案科卒
- 1952年 多摩美術大学(旧制)工芸図案科卒
- 1952~1953年 (株)学習研究社編集部勤務(美術スライドの編集)
- 1954~1956年 長崎県窯業試験場デザイン室勤務
- 1956~1978年 白山陶器デザイン室勤務
- 1960年 第1回グッドデザイン賞(日本デザインコミッティー)
- 1971年 第1回大倉和親記念財団より表彰
- 1974年 第1回工芸財団岡井喜太郎産業工芸賞(工芸財団)
- 1975年 第20回毎日産業デザイン賞(毎日新聞社)
 イタリアファエンツァ国際陶芸展 インダストリアル部金賞(P型コーヒーセット)
- 1977年 スペイン・バレンシア国際工業デザイン展インダストリアル部金賞(パーティートレー)
- 1980年 アメリカ(ニューヨーク)クラフトミュージアム「テーブルトップ展」招待(ロックカップ
 セット他30点)
- 1983年 スペイン・バレンシア第13回国際工業デザイン展陶磁部グランプリ(貝の器)
- 1987年 フランス・ボンビドゥーセンター「日本の前衛芸術展」招待
- 1989~1993年 愛知県立芸術大学教授
- 1995~2005年 愛知県立大学客員教授
- 2000年 日本陶磁器協会金賞
 ドイツ・州立ゼルブ陶磁博物館・ハレ市国立博物館「森正洋デザイン展」
- 2002年 国立近代美術館「森正洋陶磁器デザインの革新展」
- 2005年 勝見勝賞(日本デザインコミッティー)
 勝見勝賞記念展「森正洋の白磁の器展」東京銀座松屋
- 1961~2006年 通商産業省Gマーク選定 111点
 通商産業省 Gマーク・ロングライフデザイン賞 36点



2211N
手塩皿 透明

□112×112×30H/120g 105φ×20H/90g
ギ:1 160205 JAPAN



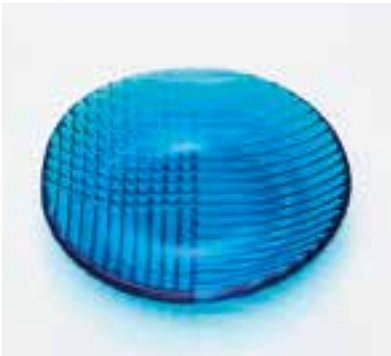
2214N
手塩皿 透明

□112×112×30H/120g 105φ×20H/90g
ギ:1 160212 JAPAN



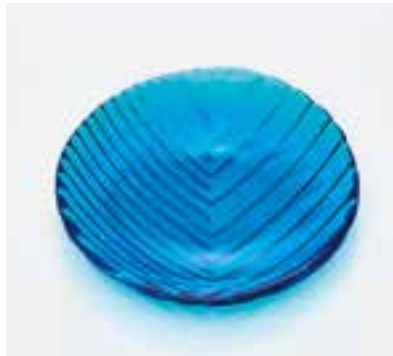
2215N
手塩皿 透明

□112×112×30H/120g 105φ×20H/90g
ギ:1 160229 JAPAN



2211NB
手塩皿 ブルー

□112×112×30H/120g 105φ×20H/110g
ギ:1 160335 JAPAN



2214NB
手塩皿 ブルー

□112×112×30H/120g 105φ×20H/110g
ギ:1 160342 JAPAN



2215NB
手塩皿 ブルー

□112×112×30H/120g 105φ×20H/110g
ギ:1 160359 JAPAN



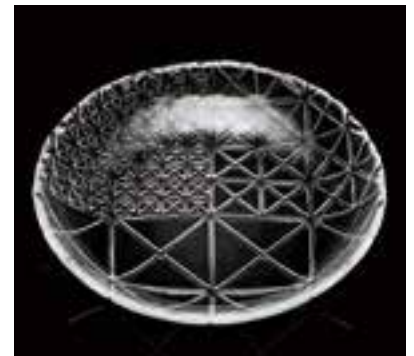
2221N
深皿 透明

□147×147×28H/245g 145φ×28H/195g
ギ:1 160236 JAPAN



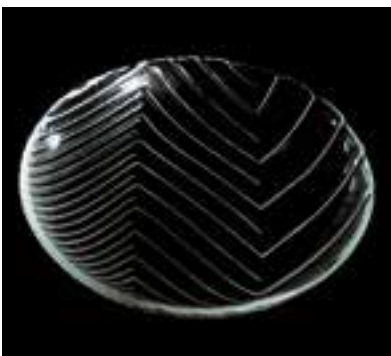
2224N
深皿 透明

□147×147×28H/245g 145φ×28H/195g
ギ:1 160243 JAPAN



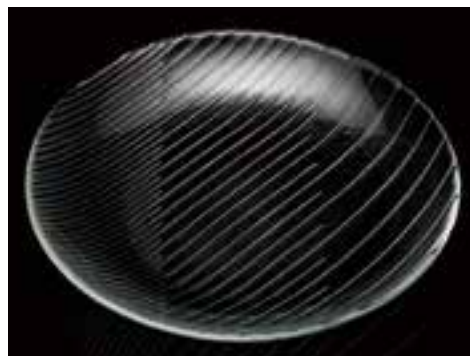
2225N
深皿 透明

□147×147×28H/245g 145φ×28H/195g
ギ:1 160250 JAPAN



2223N **NEW**
深皿 透明

□147×147×28H/245g
145φ×28H/195g
ギ:1 160366 JAPAN



2252N
大皿 透明

□272×273×40H/1015g
275φ×38H/935g
ギ:1 160267 JAPAN

雪の花 yuki no hana

アンティークのガラスを思わせるディテールに、
柔らかなオパール色の縁取りは降り積もった雪のよう。
どこを眺めても愛らしくロマンティックなガラスです。



2245

2245-OA

のぞき
2245 雪の花 111146
2245-OA 古代色 111504

70φ×35H(50ml)/80g
ダ:6 C/T:120 JAPAN



2238

2238-OA

冷茶
2238 雪の花 111092
2238-OA 古代色 111184

86φ×62H(130ml)/170g
ダ:6 C/T:96 JAPAN



2239-OA



2255-OA



2243-OA



2239



2255



2243

豆皿
2239 雪の花 111108
2239-OA 古代色 111474

95φ×18H/100g
ダ:12 C/T:144 JAPAN

ひめ鉢
2255 雪の花 441960
2255-OA 古代色 441977

110φ×51H/220g
ダ:6 C/T:72 JAPAN

丸小鉢
2243 雪の花 111122
2243-OA 古代色 111481

127φ×46H/264g
ダ:6 C/T:60 JAPAN



2233



2233-OA

ミニフラッペ

2233 雪の花 111047
2233-OA 古代色 441793

80φ×70H/170g
ダ:6 C/T:72 JAPAN



2256



2256-OA

丸フラッペ

2256 雪の花 441984
2256-OA 古代色 441991

106φ×82H/290g
ダ:3 C/T:48 JAPAN



2234



2234-OA

デザートトレイ

2234 雪の花 111054
2234-OA 古代色 111177

171φ×30H/380g
ダ:6 C/T:48 JAPAN



2244



2244-OA

洗鉢

2244 雪の花 111139
2244-OA 古代色 111498

142φ×68H/370g
ダ:3 C/T:36 JAPAN



2237neo NEW

雪の花 菓子台

145φ×55H/265g
ダ:3 C/T:36 442820
JAPAN

2230neo NEW

雪の花 菓子皿小

150φ×24H/265g
ダ:6 C/T:72 442813
JAPAN

2244neo NEW

雪の花 菓子皿大

200φ×32H/410g
ダ:4 C/T:40 442837
JAPAN

あられ Arare

江戸末期、美術品として渡来した
 「舶来ギヤマン」の中に
 ひときわ目を引く「あられ」文様
 のガラス器がありました。
 「霞文（あられもん）」とは・・・

大小のドット（玉）が整然と並ぶ
 美しいデザインのこと。

織物や鉄瓶など、ガラス以外の
 伝統工芸品にも多く見ることが
 できる、日本古来の文様です。
 明治・大正と時代とともに
 ガラス技術の進歩した日本でも
 「あられ」文様がアレンジされる
 ようになりました。



あられ豆皿

AR-2W 白色 116073

AR-2PK 桃色 116059

□115×115×28H/150g
 110×20H/110g 夕:1 JAPAN

あられ豆皿

AR-20A 古代色 116042

□115×115×28H/210g
 110×20H/170g 夕:1 JAPAN

あられ小皿

AR-3W 白色 116103

AR-3PK 桃色 116097

□165×165×30H/360g
 160×18H/320g 夕:1 JAPAN

あられ小皿

AR-30A 古代色 116080

□165×165×30H/420g
 160×18H/380g 夕:1 JAPAN



AR-2W



AR-20A



AR-2PK



AR-3W



AR-30A



AR-3PK



AR-5W



AR-1W



AR-4W



AR-5PK



AR-1PK



AR-4PK

あられタンブラー 小

AR-5W 白色 116165
AR-5PK 桃色 116158

□92×92×85H/260g
86×77H(200ml)/220g
ダ:1 JAPAN

あられタンブラー

AR-1W 白色 116035
AR-1PK 桃色 116028

□88×88×115H/350g
80×110H(300ml)/300g
ダ:1 JAPAN

あられ小鉢

AR-4W 白色 116134
AR-4PK 桃色 116127

□130×130×60H/310g
125×50H/240g
ダ:1 JAPAN



AR-50A



AR-10A



AR-40A

あられタンブラー 小

AR-50A 古代色 116141

□92×92×85H/300g
86×77H(200ml)/260g
ダ:1 JAPAN

あられタンブラー

AR-10A 古代色 116011

□88×88×115H/410g
80×110H(300ml)/360g
ダ:1 JAPAN

あられ小鉢

AR-40A 古代色 116110

□130×130×60H/360g
125×50H/300g
ダ:1 JAPAN



AR-3W-4W



AR-30A-40A



AR-3PK-4PK

AR-3W-4W

あられ小皿+小鉢 白色

□186×185×75H/715g
158×24H(小皿)/125×50(小鉢)
560g
618041 JAPAN

AR-30A-40A

あられ小皿+小鉢 古代色

□186×185×75H/835g
158×24H(小皿)/125×50(小鉢)
680g
618058 JAPAN

AR-3PK-4PK

あられ小皿+小鉢 桃色

□186×185×75H/715g
158×24H(小皿)/125×50(小鉢)
560g
618065 JAPAN



OMO-1



OMO-3



OMO-2

OMO-1

さゆる 平皿 大七宝

□130×246×30H/1200g
240×120×15H/1000g
ギ:1 615651 JAPAN

OMO-2

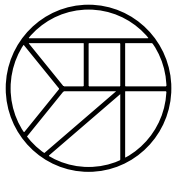
さゆる 平皿 小七宝

□103×200×30H/630g
180×90×15H/560g
ギ:1 615668 JAPAN

OMO-3

さゆる 醤油・薬味皿 七宝

□93×148×20H/300g
135×80×15H/240g
ギ:1 615675 JAPAN



さゆる

平成江戸切子硝子板皿

さゆるは
「冷たく凍りつくとともに澄み切って
鮮やかなようす」を演出する
ラグジュアリーな板皿。
透明度、反射度の高いこの平皿は、
多面体の形と切子文様からなる
光の反射によって食材をほのかに照らし、
新鮮にそして上品に盛付けを演出致します。



DESIGNER | 大森 謙一郎

1975年 東京都墨田区生まれ。身体と心の動きを創ることをコンセプトに製品の企画・製造・販売までのデザイン業務に携わる。手で考えるプロセスを重視し、木工・金属加工・樹脂加工などを自らも行っていきます。



OMO-4



OMO-6



OMO-5

OMO-4

さゆる 平皿 大 魚子

□130×246×30H/1200g
240×120×15H/1000g
ギ:1 618096 JAPAN**OMO-5**

さゆる 平皿 小 魚子

□103×200×30H/630g
180×90×15H/560g
ギ:1 618102 JAPAN**OMO-6**

さゆる 醤油・薬味皿 魚子

□93×148×20H/300g
135×80×15H/240g
ギ:1 618119 JAPAN

こけしが酒器

縁起物ともされているこけしをモチーフにした
徳利と杯のセット。

杯を徳利に被せるとこけしの容姿となることから、
演出としてや、インテリアとして
お使いいただけます。



KOK-1

KOK-2

**KOK-11**

こけしが酒器 モール

□95φ×227×98H/550g
徳利:78φ×205H
盃:45φ×58H(290ml)/340g
ギ:1 440710 JAPAN**KOK-2**

盃 モール

□80φ×80×70H/125g
45φ×58H(90ml)/70g
ギ:1 440741 JAPAN**KOK-1**

徳利 モール

□90φ×220×88H/425g
78φ×205H(290ml)/270g
ギ:1 440734 JAPAN



江戸切子盛付皿

江戸切子の美しさをさらに際立たせる、新しい形の盛付皿。

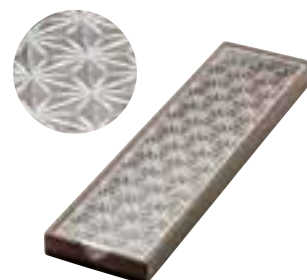
廣田硝子の江戸切子 盛付皿は、単なる食器を超えた、芸術作品のような存在です。

透明度の高いガラスに施された江戸切子は、光の反射によって、その美しさを最大限に引き出しております。ガラス表面に施された結霜ガラスは、まるで冬の朝に霜が降りたように、柔らかな光を放ち、深みのある表情を生み出しております。柿渋とクリア塗装で仕上げた桐は、江戸切子の美しさを際立たせ、温かみのあるコントラストを生み出します。

伝統と現代が融合する
美しさ



EDO-19W
江戸切子麻の葉 桐白木
247×63×15H/135g
ギ:1 442523 JAPAN



EDO-19BR
江戸切子麻の葉 桐渋柿
247×63×15H/135g
ギ:1 442530 JAPAN



EDO-20W
江戸切子菊繋ぎ 桐白木
247×63×15H/135g
ギ:1 442547 JAPAN



EDO-20BR
江戸切子菊繋ぎ 桐渋柿
247×63×15H/135g
ギ:1 442554 JAPAN



EDO-21W
結霜ガラス 桐白木
247×63×15H/135g
ギ:1 442561 JAPAN



EDO-21BR
結霜ガラス 桐渋柿
247×63×15H/135g
ギ:1 442578 JAPAN

シェル sheel

目にも涼しげな、貝をかたどったガラスの器。
 食器としてはもちろん、砂浜で拾った貝殻を飾ったり、
 アクセサリートレイとしても、様々な使い方を楽しめます。



3450



3450
 シェル 大鉢

230×223×68H/1200g
 ダ:2 C/T:16 190189
 JAPAN

3419 **NEW**
 シェル 深皿

155×160×80H/418g
 ダ:2 190110
 JAPAN

3417



3415



3430



3430
 シェル 浅豆鉢

93×88×40H/120g
 ダ:6 C/T:120 190141
 JAPAN

3417 **NEW**
 シェル 中鉢

155×155×50H/317g
 ダ:1 190103
 JAPAN

3415
 シェル 豆鉢

100×96×50H/180g
 ダ:6 C/T:96 190097
 JAPAN



3460
 シェル 小皿
 156×159×32H/320g
 ダ:6 C/T:72 190226
 JAPAN

3460-PF **NEW**
 シェル 小皿 ピンクフロスト
 156×159×32H/320g
 ダ:2 760528
 JAPAN



3415

3420



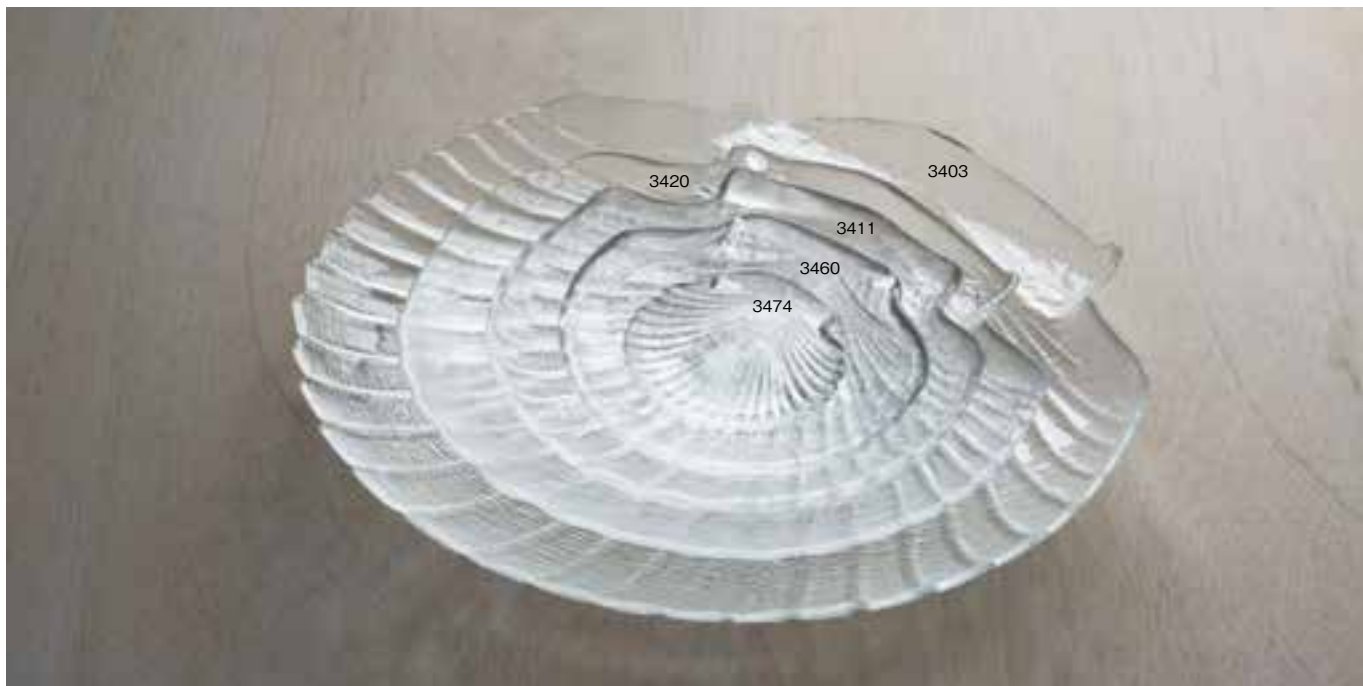
3411
 シェル 中皿
 206×210×35H/520g
 ダ:6 C/T:48 190073
 JAPAN



3420
 シェル 大皿
 278×285×47H/760g
 ダ:2 C/T:16 190127
 JAPAN



3403 **NEW**
 シェル 特大皿
 360×353×38H/1372g
 ダ:1 190035
 JAPAN



3420

3403

3411

3460

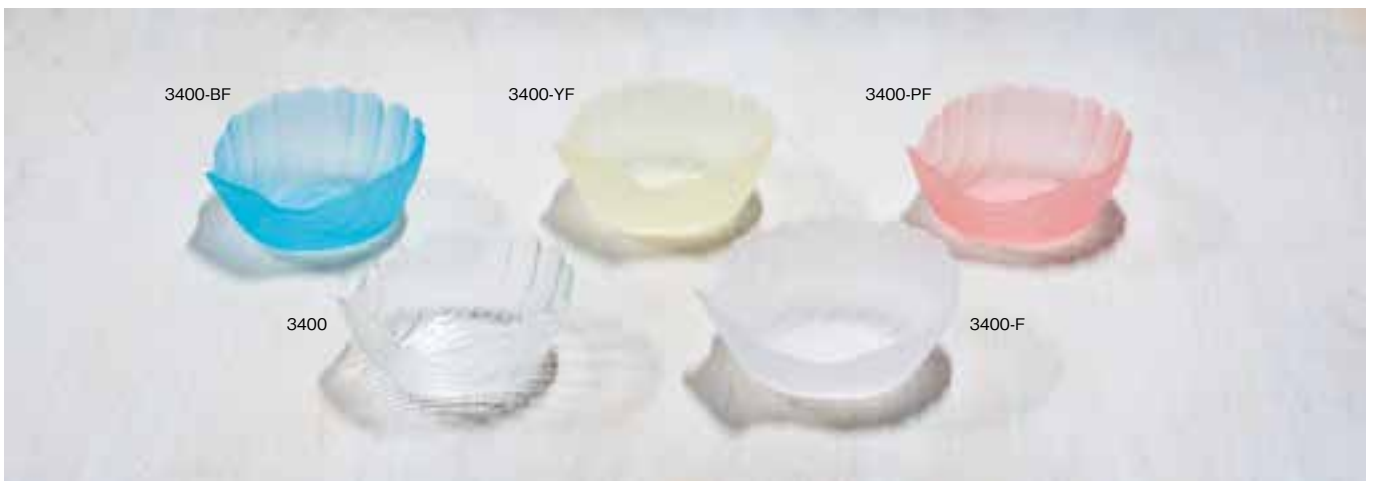
3474



シェル 小鉢 **NEW**

3400	透明	190011
3400-F	フロスト	760481
3400-BF	ブルーフロスト	460498
3400-YF	イエローフロスト	760511
3400-PF	ピンクフロスト	760504

128×130×54H/238g ダ:2 JAPAN



シェル 豆皿

3474-BL	ブルー	760467	3474-WF NEW	3474	3474-PK	ピンク	760474
3474-BF	ブルーフロスト	760269	シェル 豆皿 フロスト	シェル 豆皿	3474-PF	ピンクフロスト	760290
□115×115×30H/95g 97φ×18H/90g			□115×115×30H/95g	98×100×19H/90g	□115×115×30H/95g 97φ×18H/90g		
ダ:1 JAPAN			97φ×18H/90g	ダ:12 C/T:144 190240	ダ:1 JAPAN		
			ダ:1 190257 JAPAN	JAPAN			

小さな器

移ろいゆく季節の光をそのままに
閉じ込めたようなガラス。
酒器や冷茶、豆鉢として使える器と、
お菓子や箸休めにぴったりの皿です。
花開く春・青葉光る夏・紅葉映える秋・星煌めく冬を
思わせる4色の器の向こうに、
いつか見た景色が思い浮かびます。



242-BL
小さな器 アオ

□70×70×45H/100g
70φ×40H(60ml)/80g
151029 JAPAN



243-BL
小さな皿 アオ

□113×113×30H/110g
95φ×10H/90g
151098 JAPAN



242-GR
小さな器 ミドリ

□70×70×45H/100g
70φ×40H(60ml)/80g
151043 JAPAN



243-GR
小さな皿 ミドリ

□113×113×30H/110g
95φ×10H/90g
151074 JAPAN



2423-BL
小さな器・お皿揃 アオ

□109×106×100H/245g
170g 151104 JAPAN



2423-GR
小さな器・お皿揃 ミドリ

□109×106×100H/245g
170g 151111 JAPAN



242-PK
小さな器 モモ

□70×70×45H/100g
70φ×40H(60ml)/80g
151012 JAPAN



243-PK
小さな皿 モモ

□113×113×30H/110g
95φ×10H/90g
151067 JAPAN



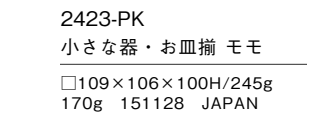
242-YE
小さな器 キイロ

□70×70×45H/100g
70φ×40H(60ml)/80g
151036 JAPAN



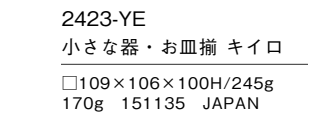
243-YE
小さな皿 キイロ

□113×113×30H/110g
95φ×10H/90g
151081 JAPAN



2423-PK
小さな器・お皿揃 モモ

□109×106×100H/245g
170g 151128 JAPAN



2423-YE
小さな器・お皿揃 キイロ

□109×106×100H/245g
170g 151135 JAPAN



吹雪 fubuki

雪が舞い吹雪く様をガラスで表現した「吹雪」シリーズ。
3色の美しい器にフロスト加工を施した、あたたかみのあるガラスの器が食卓にぬくもりを運びます。



353

352

362

353

吹雪 中鉢 125φ

125φ×68H/340g
ダ:3 C/T:36 120087
JAPAN

352

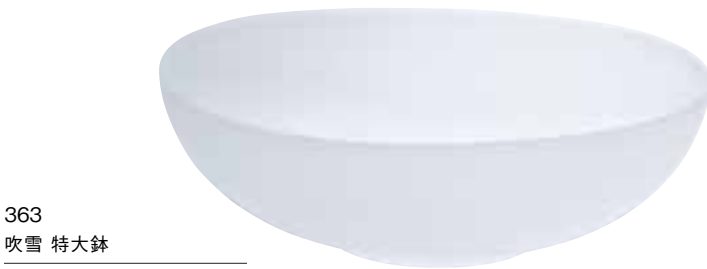
吹雪 小鉢 128φ

128φ×56H/ 280g
ダ:6 C/T:60 120056
JAPAN

362

吹雪 小付鉢

93φ×53H/180g
ダ:6 C/T:96 120247
JAPAN



363

吹雪 特大鉢

240φ×80H/1350g
ダ:1 120254 JAPAN



363-W

吹雪 特大鉢 フロスト無し

240φ×80H/1350g
ダ:1 120711 JAPAN



376

吹雪 多用鉢

174φ×68H/540g ダ:2 C/T:36 120308
JAPAN



369
吹雪 冷茶
78φ×55H(130ml)/160g
ダ:6 C/T:96 120315
JAPAN

369-CB
吹雪 冷茶 ブルー
78φ×55H(130ml)/160g
ダ:6 C/T:96 317012
JAPAN

369CBW **NEW**
吹雪 冷茶ペア揃い
□192×103×65H/420g
ギ:1 120957
JAPAN



356
吹雪 煎茶
71φ×48H(80ml)/110g
ダ:6 C/T:120 120186 JAPAN



吹雪 煎茶
356-CB ブルー 310020
356-PF ピンク 120629
71φ×48H(80ml)/110g
ダ:6 C/T:120 JAPAN

356CBPF **NEW**
吹雪 煎茶ペア揃い
□155×80×70H/285g
ギ:1 120940 JAPAN



356358CB **NEW**
吹雪 煎茶豆皿揃い ブルー
□109×109×100H/300g
71φ×48H(煎茶)/106φ×27H(豆皿)/255g
ギ:1 120964 JAPAN



356358PF **NEW**
吹雪 煎茶豆皿揃い ピンク
□109×109×100H/300g
71φ×48H(煎茶)/106φ×27H(豆皿)/255g
ギ:1 120971 JAPAN



359
吹雪 小皿 156φ
156φ×35H/270g
ダ:6 C/T:72 120223
JAPAN

358
吹雪 豆皿 105φ
105φ×25H/145g
ダ:12 C/T:144 120209
JAPAN

吹雪 豆皿
358-CB ブルー 310044
358-PF ピンク 337065
106φ×27H/145g
ダ:12 C/T:144 JAPAN



はなほのか

hanahonoka

柔らかくほのかに光るような桜の花をモチーフにしました。
桜をそのままガラスにしたような印象的な姿で、
花びら舞い散る春の景色を思わせるテーブルに。



HO-9N

はなほのか 盃

60φ×35H(40ml)/70g
ダ:6 C/T:144 220459 JAPAN



HO-14

はなほのか 小鉢

115×105×50H/200g
ダ:5 C/T:60
220435 JAPAN



HO-13

はなほのか 小皿

145×120×25H/190g
ダ:5 C/T:60
220442 JAPAN



HO-7

はなほのか 盃&珍味

68×58×35H/70g
ダ:6 C/T:180 220220 JAPAN





HO-1
はなほのか 豆鉢
74φ×30H/70g
ダ:5 C/T:150 220015
JAPAN



HO-1PK
はなほのか桃 豆鉢
74φ×30H/70g
ダ:5 C/T:150 220558
JAPAN



HO-2
はなほのか 小鉢
116φ×45H/140g
ダ:5 C/T:120 220022
JAPAN



HO-2PK
はなほのか桃 小鉢
116φ×45H/140g
ダ:5 C/T:120 220565
JAPAN



HO-3
はなほのか 中鉢
148φ×50H/220g
ダ:5 C/T:60 220039
JAPAN



HO-3PK
はなほのか桃 中鉢
148φ×50H/220g
ダ:5 C/T:60 220572
JAPAN



HO-4
はなほのか 小皿
176φ×25H/300g
ダ:5 C/T:60
220053 JAPAN



HO-4PK
はなほのか桃 小皿
176φ×25H/300g
ダ:5 C/T:60
220589 JAPAN



HO-5
はなほのか 盛鉢
□237×237×78H/852g
205φ×70H/700g
ダ:1 C/T:18 220046 JAPAN



HO-5PK
はなほのか桃 盛鉢
□237×237×78H/852g
205φ×70H/700g
ダ:1 C/T:18 220596
JAPAN



HO-6
はなほのか 徳利
75φ×110H(200ml)/70g
ダ:6 C/T:72 220213
JAPAN



HO-6PK
はなほのか桃 徳利
75φ×110H(200ml)/70g
ダ:6 C/T:72 220602
JAPAN



HO-1235
 はなほのか お皿 四点揃い
 □237×237×78H/1400g
 1130g
 ギ:1 C/T:18 618010
 JAPAN



HO-1235PK
 はなほのか桃 お皿 四点揃い
 □237×237×78H/1400g
 ギ:1 C/T:18 220633
 JAPAN

HO-3000 (手籠有り)



HO-2501 (手籠無し)

HO-2501
 はなほのか 酒器三点揃 (手籠無し)
 □173×150×163H/460g
 ギ:1 C/T:24 220503 JAPAN

HO-3000PK (手籠有り)



HO-2501PK (手籠無し)

HO-2501PK
 はなほのか桃 酒器三点揃 (手籠無し)
 □173×150×163H/460g
 ギ:1 C/T:24 220619 JAPAN

HO-3000PK
 はなほのか桃 手籠付酒器三点揃
 □165×170×127H/616g
 ギ:1 C/T:18 220626 JAPAN



HO-2001N
 はなほのか 珍味 5 客揃
 □200×205×45H/430g
 220527 JAPAN

江戸切子 醤油差し

伝統文様が洗練された和モダンな雰囲気を持つ
お醤油差しに、どこか懐かしい趣を感じさせ、
江戸切子職人によって繊細にお醤油差しの側面
に施されています。

この丹精込められた手仕事によって、一つ一つ
が独自の美しさを持ち、贈り物やインテリアア
としても素晴らしい存在感を放っています。
中身が見えて、液だれしにくい、機能美と美し
さが調和した逸品となっています。



272-matsuba
江戸切子醤油差し 松葉

□74×74×133H/260g
60φ×115H(100ml)/220g
ギ:1 C/T:70 273486
JAPAN



272-yarai
江戸切子醤油差し 矢来

□74×74×133H/260g
60φ×115H(100ml)/220g
ギ:1 C/T:70 273493
JAPAN



272-sippou
江戸切子醤油差し 七宝

□74×74×133H/260g
60φ×115H(100ml)/220g
ギ:1 C/T:70 273509
JAPAN

江戸花切子 しょうゆ差し

ほんのりと色づいた硝子に、季節の草花の切子を施しました。



272-CN
秋・萩

□74×74×133H/260g
60φ×115H(100ml)/220g
ギ:1 C/T:70 273431
JAPAN



272-AN
春・椿

□74×74×133H/260g
60φ×115H(100ml)/220g
ギ:1 C/T:70 273417
JAPAN



272-BN
夏・朝顔

□74×74×133H/260g
60φ×115H(100ml)/220g
ギ:1 C/T:70 273424
JAPAN



272-DN
冬・梅

□74×74×133H/260g
60φ×115H(100ml)/220g
ギ:1 C/T:70 273448
JAPAN



272-GN
秋・秋草

□74×74×133H/260g
60φ×115H(100ml)/220g
ギ:1 C/T:70 273455
JAPAN



272-IN
春・新椿

□74×74×133H/260g
60φ×115H(100ml)/220g
ギ:1 C/T:70 273462
JAPAN



603-OA

603-OA
復刻醤油差し 菊紋
アンバー

□74×74×133H/240g
65φ×108H(100ml)/200g
ギ:1 910299 JAPAN

670-AM

670-AM
復刻醤油差し 桜
古代色

□74×74×133H/270g
70×122H(120ml)/230g
ギ:1 C/T:48 910336
JAPAN

610-AM

610-AM
復刻醤油差し 籠目
古代色

□74×74×133H/260g
65×120H(110ml)/220g
ギ:1 C/T:48 910329
JAPAN

600-AM

600-AM
復刻醤油差し 亀甲
古代色

□74×74×133H/240g
68×115H(120ml)/200g
ギ:1 C/T:48 910312
JAPAN



復刻醤油差し

631-OA

復刻醤油差し 四角
アンバー色

□58×58×100H/150g
58φ×80H(50ml)/130g
ギ:1 910213 JAPAN

633-OA

復刻醤油差し 丸
アンバー色

□58×58×100H/150g
58φ×80H(50ml)/130g
ギ:1 910237 JAPAN

632-OA

復刻醤油差し 八角
アンバー色

□58×58×100H/160g
58φ×80H(50ml)/140g
ギ:1 910220 JAPAN

都鳥 小鳥醤油差し shouyu sashi

廣田硝子のしょうゆ差しは「スーっと細く出る・スキッとキレイ良く止まる・あともしにくく」が自慢です。



882-CB
都鳥 小鳥醤油差し ブルー

□93×93×98H/252g 85×60×90H(80ml)/190g
ギ:1 441335 JAPAN



882-YE
都鳥 小鳥醤油差し イエロー

□93×93×98H/252g 85×60×90H(80ml)/190g
ギ:1 441366 JAPAN



882-VI
都鳥 小鳥醤油差し バイオレット

□93×93×98H/252g 85×60×90H(80ml)/190g
ギ:1 441397 JAPAN



882-RE
都鳥 小鳥醤油差し レッド

□93×93×98H/252g 85×60×90H(80ml)/190g
ギ:1 441342 JAPAN



882-GR
都鳥 小鳥醤油差し グリーン

□93×93×98H/252g 85×60×90H(80ml)/190g
ギ:1 441373 JAPAN



882-ORG
都鳥 小鳥醤油差し オレンジ

□93×93×98H/252g 85×60×90H(80ml)/190g
ギ:1 441403 JAPAN



882-WG
都鳥 小鳥醤油差し ホワイト

□93×93×98H/252g 85×60×90H(80ml)/190g
ギ:1 441359 JAPAN



882-PUR
都鳥 小鳥醤油差し パープル

□93×93×98H/252g 85×60×90H(80ml)/190g
ギ:1 441380 JAPAN



882-W
都鳥 小鳥醤油差し クリア

□93×93×98H/252g 85×60×90H(80ml)/190g
ギ:1 441410 JAPAN

GOLDEN RATIO

HOSPITALITY SUPPLIES

GRHS Trading LLC


Show room:

Ontario Tower, Floor 22, office 2203,
Business Bay, Dubai, UAE

Mobile / Whatsapp: +971 56 942 1220

max@grhs.ae

www.grhs.ae

 [grhs_uae](https://www.instagram.com/grhs_uae)