

『過去から』 時間と人の手から生まれるうつわ

工場の裏手に流れる小里川、その傍らに陶原祖創業の石碑。  
ここに1846年(弘化三年)、銅版転写下絵付を日本で初めて試みた窯元【里泉焼(りせんやき)】がかつて在りました。

深山は、その場所で1977年に鑄込成形専門の窯元として設立しました。  
石膏型に泥状の白磁土を注入し形作るこの成形技法は、実際には型という言葉とはかけ離れ、多くの手仕事により行われます。  
深山の器は産業に根付いています。そうする事で、日常で気兼ねなくお使い頂ける良質な器を作り出すためです。  
そのため毎日同じ工程を繰り返します、一見すると機械でもできそうな工程ですが、その最中に人の手は考え、些細に変化します。  
その日々の些細な変化を継続することで器は日に日に良く変わります。

受け継ぐということは繰り返す事ではなく、積み重ねる事です。  
昨日より少しでも良いものを生み出したという、かつての里泉焼の職人と同じ想いをもって、今日も手から器を生み出しています。



〈石碑の建つ工場の裏手〉

Tableware born through time and human hands. —From our past—

Ori River flows behind our factory. There stands stone monument on which the words "This is a place where pottery originated" are engraved. The ceramic ware "Risen-yaki" existed in 1846 and it was the first challenge in the country of ceramic painting utilizing the technique of copper plate transfer in this area. Miyama was born in 1977 in this place where there used to be a pottery which had been vanished, inheriting art and spirit.

Our handling technique to produce tableware called "Casting", which forms porcelain ware by pouring white porcelain sludge into the plaster mold. This procedure of producing porcelain ware needs incredibly many workers to engage in spite the word "mold" sounds very simple. Although it looks like the same work, it changes day by day. Small change makes a big improvement if we continue. It is not easy to inherit, but it also means accumulation.

Being differ from 1850's production style, our tableware is closely connected with industry and mass production in this decade. But it might be better because we wish to produce tableware in an environment where customers can easily take a look at them. As if our ancestors once had been challenging to create "Risen-yaki" here in this land, we are producing our tableware from our hands in the same passion as they used to have.



〈鑄込み成形:石膏型に泥状の粘土を注入し器を成形する。人の手によって一つずつ、その時々々の器の状態に寄り添った力強さをもって丁寧に作り、そして仕上げます。〉

『地域から』 かつて世界有数であった洋食器生産地

多治見市、土岐市、瑞浪市の岐阜県東部で作られる美濃焼。  
その中で深山の工場がある瑞浪市は、約35年ほど前まで国内外の洋食器ブランドの下請け工場として、その品質基準に合致する上質な洋食器を製造し、欧米など世界中に輸出していました。  
その後、1985年プラザ合意での為替の大幅な変動で輸出は減退しましたが、この時期に上質なものづくりのための素材や技術の基礎が築かれました。

深山の特徴である、「白磁をうつくしく焼き上げる還元焼成技術」と「繊細な形状を作り上げる鑄込成形技術」もその一つです。  
受け継いだそれらを基礎として、その時々々の暮らしの形と重ね合わせることで、技術や素材を日常と繋げます。

The leading producer porcelain ware formerly. —From our region—

Mino-yaki is mainly produced in the cities of Tajimi, Toki and Mizunami which are located in the east of Gifu Prefecture. Among these cities, Mizunami city where we are, had been a leading producer providing all over the world like United States and European countries with western-style tableware. The production was the largest from mid 1940's to mid 1970's, having been regarded as a world's factory.

Due to the Plaza Accord in 1985, the drastic exchange rate fluctuations occurred, therefore the world's factory shifted from Japan to China. Although production was declined, a lot of producers still exist at present because the tradition was handed over and the materials and technology are established in those periods.

Among these things, we have inherited "technique of redox firing fine white porcelain" and "high casting form technique to make a delicate model" We have continued to challenge to a new manufacturing to connect with our daily life based on the accumulated technique in this area.



〈銅版転写による下絵付:和紙に描かれた柄を筆と水のみで器に写しとります。〉

『素材から』 白磁を丁寧に仕上げる

丁寧に仕上げる事で、素材の力は充分に引き出されます。  
深山の白磁土はガラス質を多く含み、それを約1340度の高温で焼成する事で素材が融け、透けるほど白くなります。  
見た目には白さと透明感という要素で表現されるこの様子ですが、同時に素材の内側は硬く滑らかな仕上がりとします。

これらは全てガラス化という素材の変化を異なった側面で表しています。

土をガラス化させることで・・・  
絵画のキャンパスのように料理を支える「白さ」の、  
陽光や照明の光に混ざり合い空間と調和する「透明感」をもった、  
家庭だけでなくレストランなどでも安心してお使い頂けるよう「硬く」、  
そしてガラスのように汚れが落ち易い「滑らかな」表面の器が仕上がります。

器は消費するものではなく、永く暮らしを共にする道具であると私たちは考えます。  
そのため、丁寧に仕事で素材の力をしっかりと引き出すことを大切にものづくりを行います。

Beautifully finish for sustainable lifestyle tool. —From our material—

In Miyama factory, to produce white porcelain, we apply redox firing at a temperature of around 1340 to 1350 degrees Celsius. In this process, glass ingredients melt and become solid according to the temperature decrease. As it contains much glass components, it becomes very white after firing. And because of the high portion of vitreous, it is translucent.

We finish white porcelain aesthetically;  
"Comfortably white" for food presentation as if it is a blank canvas.  
"Translucent" as it melt in the atmosphere with room or sun light.  
"Harden" for frequently use not only at home but also in catering businesses.  
"Smooth" for the stain-resistant and easy to wash off like glass.

Therefore they can be used cleanly for a long time. Tableware is not a consumable goods, it is a tool to live together for a long time, we believe it what way. This belief starts from the step of material preparation carefulness for Miyama porcelain.



〈施釉:素焼きの器に液体状の釉薬を施します。〉



『暮らしへ』 うつくしいうつわ

うつくしいうつわは私たちのものづくりへの想いです。  
歴史、地域、素材、技術と私たちは多くの大切なことに囲まれています。  
その大切なことで私たちの器のおおよそは出来上がっています。  
その最後に少しか私たちの想いを加えます。

“美しい器”ではなく“うつくしいうつわ”。  
古代に中国大陸から伝わった漢字を基に自らのライフスタイルに合わせて平仮名を生み出したように。  
中国の景德镇で生まれた白磁の製造技術が、朝鮮半島を経由し日本に伝わり独自の器が生まれたように。

受け継がれたものを大切に、しかし、あくまで道具として、  
その時々々の暮らしのための器を生み出す。  
過去に人が過ごした時間に向き合い、その想いを受け継ぎ、丁寧にものを作り続け、現代の暮らしに繋げる。  
それが深山のものづくりです。

Beautiful Tableware. —To your lifestyle—

Beautiful Tableware is our wish for manufacturing.

We are surrounded by many important things; history, area, material, technique. Most of our products are made of these important things. Finally, we add only a little of our wish for daily life. It is not "Beautiful Tableware but "うつくしいうつわ" which is written in Japanese syllable characters, Hiragana.

We have created Hiragana (Japanese syllable characters) from Chinese character which was introduced from Chinese continent in the old days to fit our lifestyle. Just like production skill of white porcelain which was born in China and developed in Jingdezhen transferred to



Arita, Japan through Korean Peninsula, our Japanese aesthetic consciousness value what we have received and develop them as a tool of present life.

We face the time when people lived their lives and inherit their feelings and create the tableware carefully for the happiness of people living today.

# I 素材

The Material

素材とは、その器の素(もと)となる材質。  
想いも技術も、まずはその素材の持つチカラを根本とします。  
私たちが選んだ素材は「白磁(はくじ)」  
硝子質を多く含むこの素材だからこそ、  
私たちが想う器を作り出すことが可能となります。

A material is the base of a tableware.  
Our thoughts and techniques are based on the power  
of the material.  
The material we chose is "hakuji" (white porcelain).  
This material, which contains a large amount of  
vitreous, makes it possible for us to manufacture the  
tableware we desire.

(ラッカ)24cmボワソン深皿・白磁、24cmボワソン浅皿・白磁  
31cmボワソン深皿・白磁、カフェプレート(ソーサー)・白磁  
(カーヴェア)20cm丸深皿・白磁、15cm丸深皿・白磁  
(スイレソ)24cmプレート・白磁、15cm深ボウル・白磁、8cmミニ片口・白磁  
(ベリート)カップ・白磁、ソーサー・白磁  
(oju)2つ仕切り皿M・白磁

ホワイトライン

# White Line

素材を感じる。

硝子を含む白磁土を焼き上げることで生まれる  
質感や透明感。

それを触れることで伝える薄手の器。

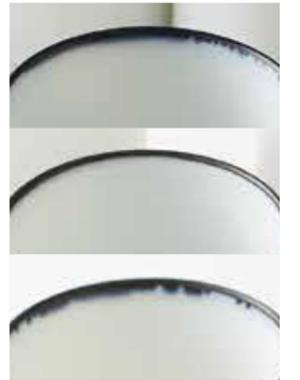
Feel the texture of the earth. The creation  
of firing high glass content porcelain clay  
express almost transparent serene. Their  
Fine feature touches your heart.



## 【窯変呉須について】

深い紺色のこの絵具は通常より融けやすく調合しており、焼成すると流れるように動き出します。その姿は陶磁器らしい雰囲気を生み出しますが、反面、その流れには個体差が生じますので、予めご理解をお願いいたします。

About "reactive cobalt blue": This deep blue paint is designed to be melt down much more easily than ordinary paints, so during firing it becomes reactivated to liquefy and flow. From this effect, it gives great nuanced feature of pottery art. So please take note that each tableware gets each different character.



## ●窯変呉須・ビスク/reactive cobalt blue



**mini cup 45**  
φ40×h65 45cc  
(窯変呉須/ビスク reactive cobalt blue)  
65-084-151



**cup 150**  
φ70×h70 150cc  
(窯変呉須/ビスク reactive cobalt blue)  
65-082-151



**cup 200**  
φ80×h80 200cc  
(窯変呉須/ビスク reactive cobalt blue)  
65-093-151



**tall cup 200**  
φ65×h105 200cc  
(窯変呉須/ビスク reactive cobalt blue)  
65-092-151

何気なく過ごす日々の暮らしが笑顔で溢れるように、  
その食卓を思い浮かべ使いやすい形・色合い・大きさを探した器。  
なにより「日常」を大切に！



(クリース) 25cmオーバルプレート・織部  
(haku) 110ccカップ・白磁 / キャメル / コーラルピンク / オパールグリーン  
(カーヴェア) カレー皿・白磁  
(たすはな) 中華ボウル(花ひら)

We searched for tableware in easy-to-use forms, colors, and sizes with the dining table in mind, so that our casual daily life would be filled with smiles. Above all, we value "everyday life"!



たすはな (+華)  
**tasuhana** NEW PRODUCTS

麻婆豆腐、回鍋肉、炒飯。ご家庭での中華の定番料理と相性のよい器。  
 いつもの食卓の中に華やかな彩りを。

●天目 /  
 tenmoku black



●黄瀬戸 /  
 kiseto yellow



中華ボウル(蓮はな)  
 20cm bowl (hasuhana)  
 200×217×h28  
 (天目 tenmoku black)  
 67-037-225  
 (黄瀬戸 kiseto yellow)  
 67-037-226

●鳥の子釉 /  
 torinoko ivory



●桃釉 / pink



中華ボウル(花ひら)  
 24cm bowl (hanahira)  
 245×163×h47  
 (鳥の子釉 torinoko ivory)  
 67-038-122  
 (桃釉 pink)  
 67-038-225

●紺釉 / navy



●青白 / light blue



中華ボウル(葉れん)  
 18cm bowl (youren)  
 180×156×h66  
 (紺釉 navy)  
 67-039-225  
 (青白 light blue)  
 67-039-122

●白磁 / white



15cm 丸深皿 15cm plate  
 φ150×h27 67-016-101



20cm 丸深皿 20cm plate  
 φ200×h36 67-011-101



25cm 丸深皿 25cm plate  
 φ250×h45 67-006-101



30cm 丸深皿 30cm plate  
 φ300×h54 67-001-101



15cm 楕円浅皿 15cm oval plate  
 150×122×h19 67-033-101



20cm 楕円浅皿 20cm oval plate  
 200×164×h24 67-032-101



25cm 楕円浅皿 25cm oval plate  
 250×205×h27 67-031-101



30cm 楕円浅皿 30cm oval plate  
 300×245×h31 67-030-101

カレー皿 24cm oval plate  
 240×170×h45 67-035-101

マグカップ mug cup  
 φ85×110×h85 (180cc) 67-069-101

ライスボウルS rice bowl S  
 φ115×h60 67-045-101

ライスボウルM rice bowl M  
 φ130×h70 67-043-101

カーヴェア  
**cavea**

ちょうどいい重さ、ちょうどいいサイズ、  
 ちょうどいい使い勝手。深くて真ん丸の  
 お皿にはパスタやサラダなど料理をた  
 っぷり盛り付けて。浅くて楕円のお皿は  
 ワンプレートや取皿として色んな料理を  
 盛り付けて。何よりも使い易さを大切に。



ハク  
haku

快適な暮らしのための  
軽やかで  
使い心地のよい食器。  
レリーフの部分のみ  
薄く仕上げ、  
安心感と軽やかな  
扱い易さを両立させました。



●白磁/white  
品番末尾/101 WH

●キャメル/camel  
品番末尾/225 CM

●コーラルピンク/pink  
品番末尾/226 PK

●オパールグリーン/green  
品番末尾/227 GR

				17cmプレート 17cm oval plate 170×135×h13 92-014-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR
				21cmプレート 21cm oval plate 210×165×h17 92-010-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR
				25cmプレート 25cm oval plate 250×198×h20 92-006-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR
				31cm長皿 31cm long plate 310×105×h10 92-029-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR
				オーバルディップボウル oval mini bowl 90×80×h40 92-047-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR
				ボウルS 15cm bowl φ145×h45 92-041-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR
				ボウルM 18cm bowl φ175×h65 92-039-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR
				パスタボウル pasta bowl φ210×h48 92-035-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR
				110ccカップ cup S φ75×h65 (110cc) 92-084-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR
				220ccカップ cup M φ90×h80 (220cc) 92-069-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR
				330ccカップ cup L φ100×h90 (330cc) 92-092-101 WH 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR

スイレン  
suiren

1999年に深山として初めて白磁素材と鑄込み技術の特性をもって製作したテーブルウェア。

磁器の柔らかさや優しさを大切に、現在まで変わることなく日常の道具として使い繋げられた器に、現代に適した寸法を加え、新たな定番として復刻。

●白磁/white



8cmミニ片口  
8cm mini bowl (katakuchi)  
82×70×h35 00-049-101

14cm片口ボウル  
14cm bowl (katakuchi)  
140×120×h55 00-042-101

11cmミニボウル 11cm mini bowl  
115×105×h45 00-045-101

15cmボウル 15cm bowl  
150×150×h40 00-044-101

9cm深ボウル 9cm deep bowl (cup)  
92×90×h65 00-046-101

12cm深ボウル 12cm deep bowl  
120×118×h72 00-043-101

15cm深ボウル 15cm deep bowl  
150×148×h80 00-041-101



12cmプレート 12cm plate  
125×122×h15 00-019-101

18cmプレート 18cm plate  
185×178×h20 00-013-101

24cmプレート 24cm plate  
247×237×h30 00-006-101

27cmプレート 27cm plate  
275×270×h35 00-004-101

30cmプレート 30cm plate  
300×298×h35 00-001-101



22cmパスタボウル  
22cm pasta bowl  
225×220×h65 00-036-101

23cmサラダボウル  
23cm salad bowl  
235×230×h55 00-035-101



クリース  
crease

ランダムに彫り込まれたレリーフと窯の中で自然に変化したようなゆるやかな円で構成される情緒のある現代の器。



●白磁/white



●織部/oribe green



ジャパニーズボウルS  
bowl S (ricebowl)  
140×137×h55  
(白磁 white) 57-042-101  
(織部 oribe green) 57-042-225

ジャパニーズボウルM  
bowl L (donburi)  
155×150×h75  
(白磁 white) 57-041-101  
(織部 oribe green) 57-041-225

片口小鉢  
bowl (katakuchi)  
135×125×h55  
(白磁 white) 57-043-101  
(織部 oribe green) 57-043-225

16cmプレート  
16cm plate  
φ165×h30  
(白磁 white) 57-016-101  
(織部 oribe green) 57-016-225

25cmオーバルプレート  
25cm oval plate  
250×225×h40  
(白磁 white) 57-006-101  
(織部 oribe green) 57-006-225

27cmプレート  
27cm plate  
φ270×h30  
(白磁 white) 57-004-101  
(織部 oribe green) 57-004-225

22cmサラダボウル  
22cm bowl  
φ218×h50  
(白磁 white) 57-035-101  
(織部 oribe green) 57-035-225

カフェボウル  
bowl M (mini donburi)  
φ113×h80  
(白磁 white) 57-045-101  
(織部 oribe green) 57-045-225

くみ出し碗  
tea cup (kumidashi)  
φ100×h70 (230cc)  
(白磁 white) 57-085-101  
(織部 oribe green) 57-085-225

煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ82×h60 (150cc)  
(白磁 white) 57-084-101  
(織部 oribe green) 57-084-225

ぐいのみ sake cup (guinomi)  
φ65×h40 (50cc)  
(白磁 white) 57-086-101  
(織部 oribe green) 57-086-225

ポット (胴穴茶こし細) tea pot  
190×110×h95 (400cc)  
(白磁 white) 57-052-101  
(織部 oribe green) 57-052-225

急須 (胴穴茶こし細) tea pot (kyusu)  
150×170×h95 (400cc)  
(白磁 white) 57-053-101  
(織部 oribe green) 57-053-225

大人も、子供も、赤ちゃんも、かわいいは、嬉しいし、楽しい。  
 普段の暮らしの中に嬉しい器を。

▼(yum yum yummy!)お花のマグカップ サーカス柄

▼(松田動物園)マグカップ フラミンゴ・アルパカ・シマウマ  
 (cotori)ベビーボール&蓋 イエローマット・グレーマット  
 (リンゴ)小皿

For adults, for children, for babies.  
 Cuteness brings joy and fun.  
 We want to bring fun and joy to your ordinary life.



(yum yum yummy!)お家の仕切り皿 サーカス柄、  
 お花のマグカップ サーカス柄、お花のマルチボール サーカス柄  
 (animal life)うさぎさんプレート、ゾウさんプレート、ペンギン親子プレート  
 (cotori)マルチボール、ライスボール、(ie)小皿

アニマルライフ  
animal life 

お休みの朝、いつもより少し遅く起きて、子どもと一緒に料理をしてカフェ気分の朝ごはんをゆっくりと。  
ゾウさんプレートはお兄ちゃん。しっかり食べるお兄ちゃんはハンバーガーにポテト。  
ウサギさんプレートはお姉ちゃん。可愛い好きなお姉ちゃんはサンドイッチとフルーツ。  
ペンギンプレートは赤ちゃんに。でも、好きなものしか食べたくない！  
そんな君には・・・大好きなカップゼリーは少し遠くに置きました。  
ぜんぶ食べてからだよ。



カフェ気分で親子のランチ

●ピンクマット/matted pink



●グレーマット/matted gray



●ブルーマット/matted blue



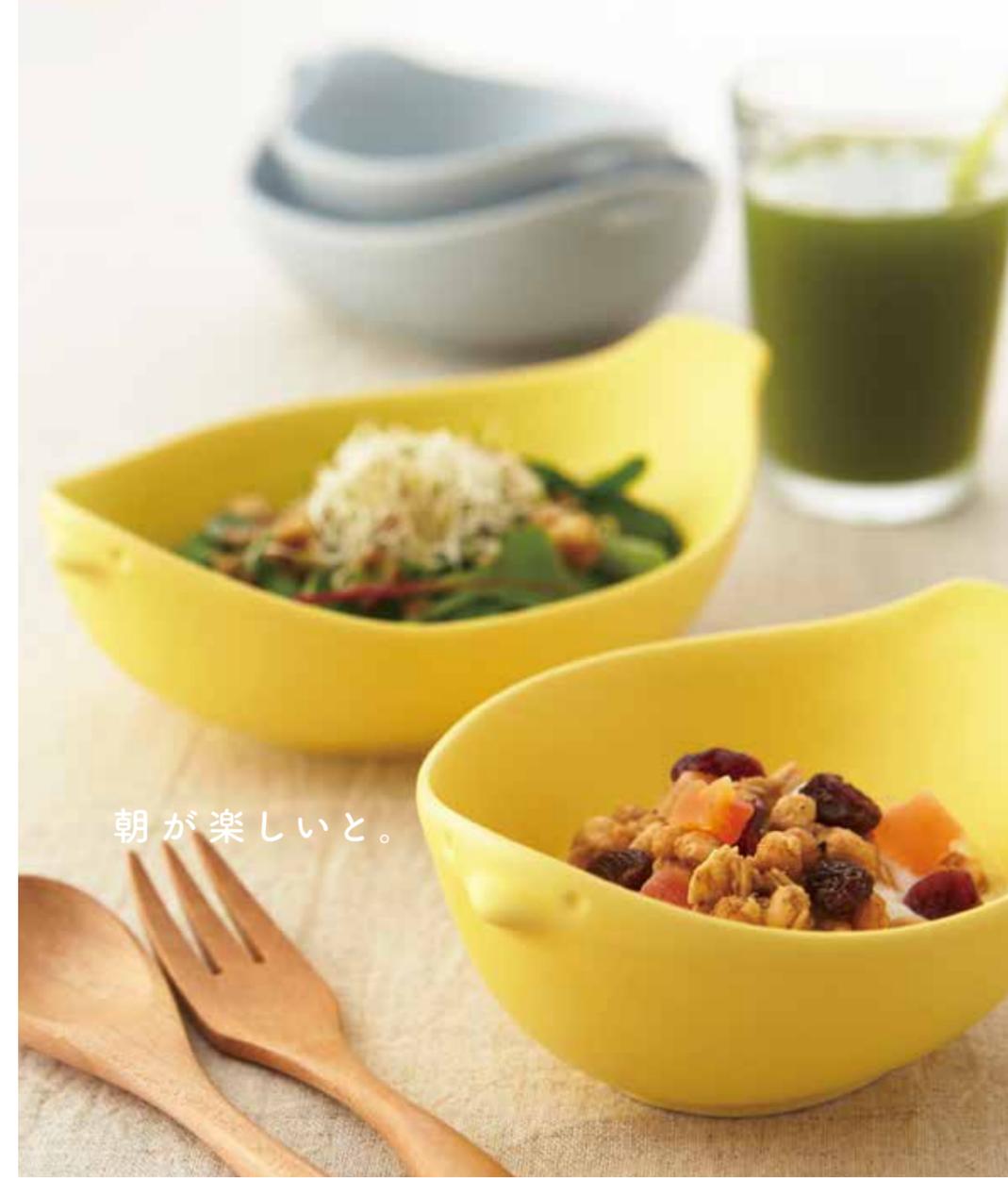
うさぎさんプレート  
rabbit plate  
260×160×h20  
90-075-226

ゾウさんプレート  
elephant plate  
225×180×h20  
90-076-226

ペンギン親子プレート  
penguin plate  
195×220×h20  
90-077-226

ことり  
cotori 

一日のはじまりのごはん  
できるだけおいしく、  
できるだけ健やかに。  
そして、できるだけ楽しく。  
はじまりがおいしくて、  
健やかで、楽しいと  
きっとその日もそうなる。  
さあ、おはようございます。



朝が楽しいと。

●グレーマット/matted gray



64-080-225



64-019-225



64-017-225



64-015-225

●イエローマット/matted yellow



64-080-226



64-019-226



64-017-226



64-015-226

ベビーボウル蓋  
lid for baby bowl  
103×85×h13

ベビーボウル  
baby bowl  
105×85×h35

ライスボウル  
13cm bowl  
135×105×h55

マルチボウル  
17cm bowl  
170×130×h58

注意点 コトリの目は一つ一つ手作業で彫り込んでいるため、その大小に個体差がございます。

ヤムヤムヤミー

# yum yum yummy!

お母さんやお父さんのスプーンから、  
もぐもぐ食べられるようになりました。  
そろそろ大人が使ってる、  
つやつやしたお茶碗で食べてみたい。  
いつもより、ちょっとだけ緊張しながら、  
でも、いっしょの食器で食べられる。  
きちんと食べられたら…嬉しい。  
でも、食べられなくても…きっと嬉しい。  
だって、ということは、いつか、  
きちんと食べられたときは  
今よりもっと嬉しくなるから。



●アイボリー/ivory



●サーカス柄/circus pattern  
(underglaze decoration)



お花のマグカップ  
mug cup for kids  
108×80×h60 (110cc)  
(アイボリー ivory)  
84-069-201 (サーカス  
柄 circus pattern)  
84-069-226

お花のマルチボウル  
bowl for kids  
φ103×h52  
(アイボリー ivory)  
84-046-201  
(サーカス柄 circus pattern)  
84-046-226

お家の仕切り皿  
3parts plate  
235×195×h27  
(アイボリー ivory)  
84-075-201 (サーカス  
柄 circus pattern)  
84-075-226



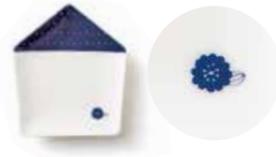
そろそろ  
大人といっしょの？

イエ  
ie

「家」の形がユニークな小皿。  
少しずつ違う絵柄が目を引きます。



●ハナ/flower



●バード/bird



小皿 small dish (house)  
85×80×h10  
(ハナ flower)  
73-022-134  
(バード bird)  
73-022-133

●ネコ/cat



●プラント/plant



小皿 small dish (house)  
85×80×h10  
(ネコ cat)  
73-022-132  
(プラント plant)  
73-022-136

●マリン/marine



●ツリー/tree



小皿 small dish (house)  
85×80×h10  
(マリン marine)  
73-022-135  
(ツリー tree)  
73-022-131

## リンゴ apple

甘いお菓子はあのお店で、  
甘いお茶はティーバックから。  
甘い雰囲気の器をつかって、  
甘い会話を日がな一日。  
今日は甘くすごそう。  
甘い一日のための、  
ぜんぶが甘いお菓子と友とお茶と器。

●白磁/white



●青/blue



リンゴ小皿  
small dish (apple)  
103×107×h22  
(白磁 white)  
93-022-101  
(青 blue)  
93-022-228

●ヒワ/green



●桃/pink



リンゴ小皿  
small dish (apple)  
103×107×h22  
(ヒワ green)  
93-022-229  
(桃 pink)  
93-022-227

●橙/orange



●赤/red



リンゴ小皿  
small dish (apple)  
103×107×h22  
(橙 orange)  
93-022-226  
(赤 red)  
93-022-225



今日は甘く。

ゆっくりとカフェで過ごす時間。  
心豊かなその時間をご家庭でも感じられる  
少しよそ行きな器たち。

Time spent slowly at a café. These  
tableware are a little more casual, so that  
you can feel the comfort of that time at  
home as well.



(フロート) 20cmレリーフプレート・ミルクィーホワイト  
15cmレリーフプレート・ミルクィーホワイト  
(ポテ) ゴブレット・ミルクィーホワイト / ミモザイエロー  
(ラッカ) 31cmボワゾン浅皿・ミモザイエロー  
31cmボワゾン深皿・ミルクィーホワイト  
ラテカップ(レリーフ)・ミルクィーホワイト / ミモザイエロー

ラッカ

racca **NEW PRODUCTS**

毎日の食卓に、おもてなしに、気軽な器。  
お手入れしやすく清潔にお使い頂ける艶やかに〈白磁〉  
ボウルやカップに施された繊細なレリーフが  
料理を優しくひきたてます。



●白磁 / white



24cmポワソン浅皿  
24cm long oval plate  
240×138×h22  
04-032-101



24cmポワソン深皿  
24cm long oval deep plate  
240×138×h32  
04-031-101



31cmポワソン浅皿  
31cm long oval plate  
315×142×h25  
04-030-101



31cmポワソン深皿  
31cm long oval deep plate  
315×142×h32  
04-029-101

※ポワソンとはフランス語で魚、ポワソン皿は魚皿のこと。



15.5cmボウル(レリーフ)  
15.5cm bowl  
φ155×h80  
04-042-101



19.5cmボウル(レリーフ)  
19.5cm bowl  
φ195×h60  
04-036-101



ラテカップ(レリーフ)  
latte cup  
118×90×h70 (200cc)  
04-067-101



カフェプレート(ソーサー)  
cafe plate (saucer)  
φ150×h20  
04-015-101



ラッカ  
racca **NEW PRODUCTS**



15.5cmボウル(レリーフ)



31cmボワソン深皿



24cmボワソン深皿



19.5cmボウル(レリーフ)

特徴的な細長い楕円形のボワソン皿は  
テーブルの上でも場所をとらず  
魚料理やランチプレートにぴったりの器です。

〈ラッカ〉  
日本のある土地の方言で「楽」を表すことば。  
フィンランド語で「親愛な」の意味も。  
※フィンランド語の綴りはrakka  
  
日常の料理を手軽(楽に)に楽しくできる様に  
との思いで名づけました。

●ミルキーホワイト/milky white  どんな料理にもなじむ優しい色合いの〈ミルキーホワイト〉

●ミモザイエロー/mimosa yellow  食卓がぱっと明るく気分も楽しくなる様な〈ミモザイエロー〉

-  24cmボワソン浅皿  
24cm long oval plate  
240×138×h22  
04-032-225
-  24cmボワソン深皿  
24cm long oval deep plate  
240×138×h32  
04-031-225
-  31cmボワソン浅皿  
31cm long oval plate  
315×142×h25  
04-030-225
-  31cmボワソン深皿  
31cm long oval deep plate  
315×142×h32  
04-029-225

-  15.5cmボウル(レリーフ)  
15.5cm bowl  
φ155×h80  
04-042-225
-  19.5cmボウル(レリーフ)  
19.5cm bowl  
φ195×h60  
04-036-225
-  ラテカップ(レリーフ)  
latte cup  
118×90×h70(200cc)  
04-067-225
-  カフェプレート(ソーサー)  
cafe plate (saucer)  
φ150×h20  
04-015-225



-  24cmボワソン浅皿  
24cm long oval plate  
240×138×h22  
04-032-226
-  24cmボワソン深皿  
24cm long oval deep plate  
240×138×h32  
04-031-226
-  31cmボワソン浅皿  
31cm long oval plate  
315×142×h25  
04-030-226
-  31cmボワソン深皿  
31cm long oval deep plate  
315×142×h32  
04-029-226
-  15.5cmボウル(レリーフ)  
15.5cm bowl  
φ155×h80  
04-042-226
-  19.5cmボウル(レリーフ)  
19.5cm bowl  
φ195×h60  
04-036-226
-  ラテカップ(レリーフ)  
latte cup  
118×90×h70(200cc)  
04-067-226
-  カフェプレート(ソーサー)  
cafe plate (saucer)  
φ150×h20  
04-015-226



ポテ

# pote NEW PRODUCTS

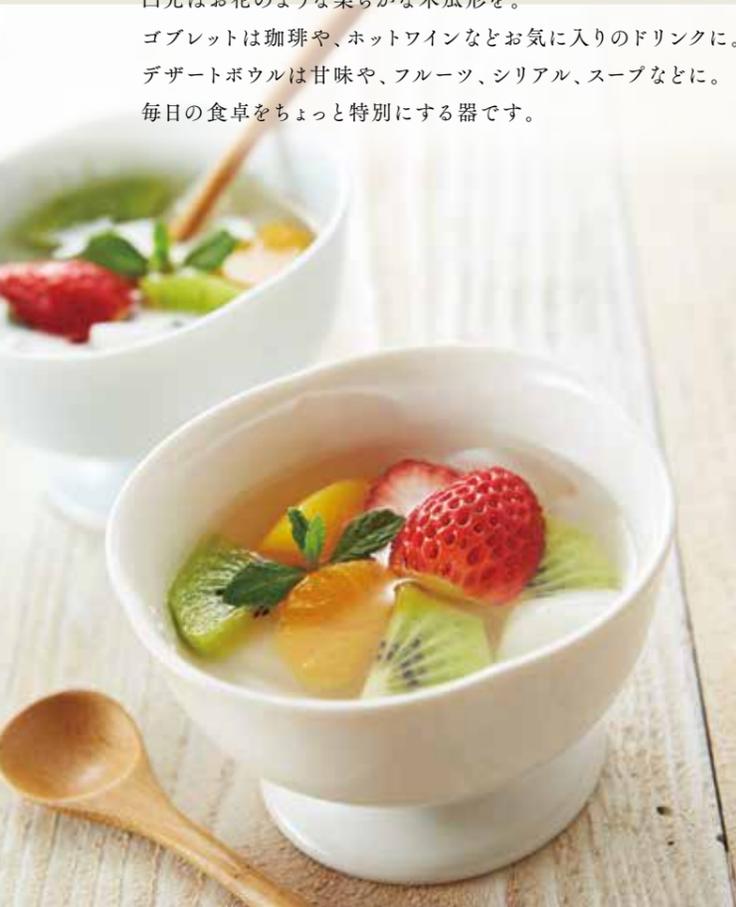
手になじむぼったりとしたフォルムとなめらかな質感。

口元はお花のような柔らかな木瓜形を。

ゴブレットは珈琲や、ホットワインなどお気に入りのドリンクに。

デザートボウルは甘味や、フルーツ、シリアル、スープなどに。

毎日の食卓をちょっと特別にする器です。



フロート

# float NEW PRODUCTS

なめらかな釉に浮かぶ野の草花。

奥ゆきのある繊細な表情が魅力です。

## 【パターン】

●プランツ柄 (アイボリー)  
plants (ivory)



●プランツ柄 (ブルーグレー)  
plants (blue gray)



●プランツ柄 (グリーン)  
plants (green)



●プランツ柄 (モカ)  
plants (mocha)



マカロンディッシュ (プランツ) macaron dish (plants)

118×95×h20

プランツ柄 (アイボリー) plants (ivory) 08-088-141

プランツ柄 (ブルーグレー) plants (blue gray) 08-088-151

プランツ柄 (グリーン) plants (green) 08-088-161

¥1,000プランツ柄 (モカ) plants (mocha) 08-088-171



レリーフ



パターン

●青白  
light blue



●鉄黒   
iron black



●ミルクィホワイト   
milky white



●ミモザイエロー   
mimosa yellow



## ゴブレット goblet

85×85×h88 (160cc)

(青白 light blue)

04-070-122

(鉄黒 iron black)

04-070-227

(ミルクィホワイト milky white)

04-070-225

(ミモザイエロー mimosa yellow)

04-070-226

## デザートボウル dessert bowl

110×110×h65

(青白 light blue)

04-071-122

(鉄黒 iron black)

04-071-227

(ミルクィホワイト milky white)

04-071-225

(ミモザイエロー mimosa yellow)

04-071-226



## 【レリーフ】

●アイボリー / ivory



15.5cmレリーフプレート (プランツ)

15.5cm relief plate (plants)

φ155×h18

08-015-201



20cmレリーフプレート (プランツ)

20cm relief plate (plants)

φ200×h20

08-011-201

●ミルクィホワイト / milky white 



15.5cmレリーフプレート (プランツ)

15.5cm relief plate (plants)

φ155×h18

08-015-225



20cmレリーフプレート (プランツ)

20cm relief plate (plants)

φ200×h20

08-011-225

## 【パターン】

●プランツ柄 (アイボリー) / plants (ivory)



13cmプレート (プランツ)

13cm plate (plants)

φ130×h18

08-018-141



スクエアプレート (プランツ)

square plate (plants)

136×136×h21

08-014-141



20cmプレート (プランツ)

20cm plate (plants)

φ200×h22

08-011-141



柄 pattern

ヌック  
knuq

モダンなお花の  
絵柄の器です。  
パスタにサラダにスープ、  
普段使いに大活躍します。



ほやら  
hoyara

アンティークな装いの  
その中に  
美味しい紅茶を  
楽しむための  
たくさんの工夫が  
潜んでいます。



●イエロー/yellow

●バイオレット/violet

●白磁/white



マグカップ mug cup  
113×81×h85 (215cc)  
(イエロー yellow) 32-066-241  
(バイオレット violet) 32-066-242

スープカップ soup cup  
138×105×h60 (215cc)  
(イエロー yellow) 32-139-241  
(バイオレット violet) 32-139-242

スプーンレスト spoon rest  
126×65×h19  
(イエロー yellow) 32-082-241  
(バイオレット violet) 32-082-242

12cmボウル 12cm oval bowl  
126×110×h54  
(イエロー yellow) 32-044-241  
(バイオレット violet) 32-044-242

ボウルL 20cm oval bowl  
195×165×h67  
(イエロー yellow) 32-036-241  
(バイオレット violet) 32-036-242

パスタボウル 24cm oval bowl  
245×213×h59  
(イエロー yellow) 32-035-241  
(バイオレット violet) 32-035-242



煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ85×h54 (100cc)  
80-084-101

菓子皿 11cm plate  
110×110×h16  
80-020-101

ティーカップ tea cup  
128×104×h48 (120cc)  
80-066-101

ソーサー saucer  
148×148×h20  
80-072-101

ティーポット (胴穴茶こし) tea pot  
200×120×h110 (500cc)  
80-052-

ケーキプレート 18cm plate  
180×170×h20  
80-013-101

パスタプレート 26cm plate  
257×244×h25  
80-003-101

ハナヒラムコウ  
hanahiramukou 

緩やかなリムの曲線による穏やかな印象から  
レストランにもご家庭にも調和します。

藍色の内側に生まれる斑紋や流紋が  
独特な深みを生み出す  
伝統の色合いが海鼠(なまこ)釉。

- 白窯変釉 / crystallized white **NEW**
- 海鼠釉 / reactive indigo blue



62-009-228 62-009-227

22cmデザートプレート 22cm plate 220×215×h21



62-003-228 62-003-227

28cmディナープレート 28cm plate 280×270×h30



62-032-228 62-032-227 17cm

クープレート 17cm coupe plate 170×165×h40



62-034-228 62-034-227 24cm

クープレート 24cm coupe plate 240×235×h45



ファミリーランチ  
familj lunch

「ファミリーランチ (familj lunch)」な器。それはスウェーデン語で“家族の昼食”という意味。風土や素材と寄り添いながら健やかに暮らす北欧の食卓をイメージしたこの器の色合いは、土と言う素材が本来もっている風合いを大切に仕上がりました。深い藍色の海鼠(なまこ)釉は内側に生まれる流紋が独特な深みを、白い肌に石粒が垣間見えるのは白窯変(しろようへん)釉。いずれもやきものとして伝統的に愛された質感です。

ソナーレ  
sonare  **NEW PRODUCTS**

北欧を思わせるモダンな雰囲気のマグカップです。

- 白窯変釉 / crystallized white
- 海鼠釉 / reactive indigo blue



マグカップ  
mug cup  
130×95×h75 (220cc)  
53-069-228



マグカップ  
mug cup  
130×95×h75 (220cc)  
53-069-227

**【窯変釉】についてのご注意**

窯変釉は微妙な環境の変化(焼成温度や焼成位置)により変化するため、一枚一枚少しずつ表情が異なりますので、予めご理解をお願い致します。

- 白窯変釉 / crystallized white
- 海鼠釉 / reactive indigo blue **NEW**



82-032-228  
プラター17cm 17cm platter 170×115×h30



82-032-227



82-031-228  
プラター23cm 23cm platter 230×155×h35



82-031-227



82-029-228  
プラター31cm 31cm platter 310×210×h40



82-029-227

カードル  
cadre 

正方形と楕円のシンプルな形なので、  
日常づかいに最適です。

釉薬の中にあえて大粒の原料を残し、  
白地のいたるところに  
原料の雰囲気表現した白窯変釉。

- 白窯変釉 / crystallized white
- 海鼠釉 / reactive indigo blue **NEW**



82-016-228



82-016-227

角15cmプレート 15cm plate 150×150×h17



82-013-228



82-013-227

角18cmプレート 18cm plate 180×180×h20



82-010-228



82-010-227

角21cmプレート 21cm plate 210×210×h24



82-007-228



82-007-227

角24cmプレート 24cm plate 240×240×h26

# coffee<sup>V</sup>

お家でカフェで職場で、その香りが漂うとホッとする。  
いくつもの日常のかたわらに、それぞれのコーヒーの器を。

We feel relaxed with the scent of coffee at home,  
in the café and in our workplace.  
In our daily life, we use different coffee cups in different places and occasions.

【撮影協力】  
コーヒーとパンの店 Jikan ryoko  
多治見市池田町5丁目142 TEL:0572-51-5289  
blog: jikantime.exblog.jp



プルー  
plue

シンプルなフォルムに、定番のサイズ感、  
積み重ねし易く収納もコンパクト。  
スタンダードな白磁の器。  
そして鉄くろ釉による、錆びた鉄の  
ような風合いの器。



**【窯変鉄くろ釉】について**  
この風合いは鉄原料を焼成により化学変化させて発色しているため、製造時の自然条件で風合いに個体差が生じますので、予めご理解をお願いいたします。



●白磁 / white



07-016-101

07-013-101

07-010-101

07-006-101

07-004-101

●窯変鉄くろ釉 / iron black (reactive) 



07-016-225

07-013-225

07-010-225

07-006-225

07-004-225

15cmパンプレート  
15cm bread plate  
φ155×h14

18cmデザートプレート  
18cm dessert plate  
φ180×h15

21cmサラダプレート  
21cm salad plate  
φ210×h18

24cmミートプレート  
24cm meat plate  
φ240×h19

27cmディナープレート  
27cm dinner plate  
φ270×h21

●白磁 / white



07-035-101

07-041-101

07-069-101

07-067-101

07-073-101

07-052-101

●窯変鉄くろ釉 / iron black (reactive) 



07-035-225

07-041-225

07-069-225

07-067-225

07-073-225

07-052-225

23cmパスタボウル  
23cm pasta bowl  
φ230×h43

15cmシリアルボウル  
15cm cereal bowl  
φ155×h52

マグカップ  
mug cup  
110×84×h90 (220cc)

コーヒーカップ  
coffee cup  
110×80×h65 (150cc)

コーヒーソーサー  
coffee saucer  
φ145×h22

コーヒーポット  
coffee pot  
210×110×h125 (550cc)

素材の質感を感じながら、  
ほっと穏やかな時間を共にするコーヒーの器。  
焦げたカラメルのような色合いと  
ヴァニラを纏ったような色合い。



Item special  
CUP & SAUCER

# カップ & ソーサー

●白磁/white

コース料理の終わりに、楽しかった食事の余韻を楽しむ。至福の時間のコーヒーを味わうため、カップ&ソーサーを選ぶ。

At the end of course dinner, we enjoy the afterglow of enjoyable dinner. In this happiest moment, we choose a cup and



デミカップ demi cup  
95×72×h58 (105cc) 10-068-101

デミソーサー demi saucer  
141×125×h22 10-074-101



コーヒーカップ coffee cup  
107×82×h70 (175cc) 10-067-101

コーヒーソーサー coffee saucer  
155×136×h30 10-073-101



デミタスカップ demi cup  
100×70×h55 (100cc) 06-068-101

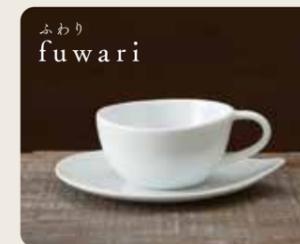
デミタスソーサー demi saucer  
132×125×h20 06-074-101

saucer by ourselves.



コーヒーカップ coffee cup  
110×85×h65 (160cc) 06-067-101

コーヒーソーサー coffee saucer  
155×150×h23 06-073-101



カップ tea cup  
118×89×h54 (125cc) 32-066-101

ソーサー saucer 158×134×h23  
32-072-101



コーヒーカップ coffee cup  
108×75×h70 (110cc) 62-067-¥1,300

コーヒーソーサー saucer  
160×130×h15 62-073-101



コーヒーカップ coffee cup  
108×75×h70 (110cc) 62-067-101

コーヒーソーサーレリーフ reliefed saucer  
160×130×h15 62-073-102

ペリート  
perito

ペリートとはポルトガル語で「かわいい子犬」という意味のようです。同じ時間を分かち合う愛犬のようにいつでも生活の間近にいられるよう優しく飽きのこない雰囲気を大切にしました。のびのびと弧を描くハンドルを見ると、嬉しそうに近づいてくる愛犬の尾っぽを思い出してしまいます。



●白磁/white



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
13-069-101



カップ tea cup  
128×83×h56 (160cc)  
13-067-101  
ソーサー tea saucer  
150×125×h29  
13-073-101



モカカップ moca cup  
112×75×h54 (95cc)  
13-068-101  
モカソーサー moca saucer  
132×107×h24  
13-074-101



ミルクピッチャー milk pitcher  
83×66×h41 (80cc)  
13-091-101



ポット tea pot  
185×75×h121 (335cc)  
13-052-101



ケーキ皿 20cm oval plate  
198×161×h23  
13-011-101

Zoo of  
Matsuda

松田動物園

線描きの11種類の動物たち、お茶の時間のテーブルが動物園に様がわり。

●銅版絵付/under glaze decal



あなたの好きな動物は？

●シマウマ/zebra



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(シマウマ zebra)  
93-069-225

●フラミンゴ/flamingo



●ゾウ/elephant



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(フラミンゴ flamingo)  
93-069-226  
93-069-227

●キリン/giraffe



●カバ/hippo



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(キリン giraffe)  
93-069-228  
(カバ hippo)  
93-069-229

●シカ/deer



●アルパカ/alpaca



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(シカ deer)  
93-069-230  
(アルパカ alpaca)  
93-069-231

●ウサギ/rabbit



●クマ/bear



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(ウサギ rabbit)  
93-069-232  
(クマ bear)  
93-069-233

●シロクマ/white bear



●パンダ/panda



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(シロクマ white bear)  
93-069-234  
(パンダ panda)  
93-069-235

Item special  
MIYAMA'S MUG CUP

マグ

●白磁/white

あらゆる場面で大活躍の定番のマグ。出会いのたびに取り揃え、その日その日のとっておきを！

Standard cup which can be used at all lifestyle of drinking. Prepare when you meet them, and select the best one!



ピクニック picnic  
マグカップ mug cup  
121×94×h72 (190cc)  
67-069-103



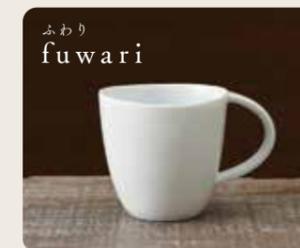
ソナレ sonare  
マグカップ mug cup  
130×95×h75 (220cc)  
53-069-101



しずく sizuku  
マグカップ mug cup  
120×92×h80 (180cc)  
20-069-101



スーニャ sunya  
マグカップ mug cup  
106×80×h90 (180cc)  
40-069-101



ふわり fuwari  
マグカップ mug cup  
113×81×h85 (215cc)  
32-069-101



花音 kanon  
マグカップ mug cup  
106×86×h91 (200cc)  
15-069-101



ムーン moon  
マグカップ mug cup  
118×92×h92 (200cc)  
48-069-101

# お茶 VI

Japanese Tea

四季があり、山があり、  
谷があり、平野がある。  
育まれた地域に伴い、  
個性をもつ日本茶。  
丁寧に茶を淹れ、  
美味しく楽しむための茶器。

We have four seasons, moun-  
tains, valleys and plains.  
Each area produce its dis-  
tinct brand green tea.  
Tea cup for brewing tea care-  
fully and enjoy drinking tea.



開発協力: 白川茶 菊之園  
Cooperation for development:  
Kikunoen Shirakawa tea

朝夕の気温差が激しい  
飛騨の山間部で作  
られる白川茶。  
甘みのある味と共にさ  
わやかな香りも特徴的  
な岐阜のお茶です。



Shirakawa tea produced in mountain area of Gifu Prefecture  
where there is the wide range of temperature between day and night.  
Tea of Gifu has a particular quality with sweet taste and fresh scent.



(tya-haku) 宝瓶急須、朝顔形煎茶碗



(cosaji) ポット、煎茶碗



(colon) ポット、涙型煎茶碗



(colon) 土瓶、なで角煎茶碗



(7happy) 土瓶、煎茶、茶たぐ



(shinogi) ポット、煎茶碗



(sou) ポット、煎茶碗

# 茶白

## Tya-haku

香り、色合い、温もり。  
味わいと共に、  
美味しくお茶を頂く煎茶碗。



## 7happy

七角形の白磁の茶器に  
染付で描かれた七福神。  
その愛らしい姿で思わず頬がゆるむ  
お茶の器です。

# 七福



### ●白磁/white



土瓶(藤ツル)  
tea pot (dobin)  
165×110×h110(430cc)  
95-052-101

煎茶 tea cup (sencha)  
90×85×h48(90cc)  
95-084-101

茶たく saucer  
95×90×h15  
95-022-101

### ●七福神染付文様 7 happy god pattern (Inglaze decoration)



土瓶(藤ツル)  
tea pot (dobin)  
165×110×h110(430cc)  
95-052-141

煎茶 tea cup (sencha)  
90×85×h48(90cc)  
95-084-141

茶たく saucer  
95×90×h15  
95-022-141

### ●七福丸紋染付文様 7 happy simbol pattern (Inglaze decoration)



煎茶 tea cup (sencha)  
90×85×h48(90cc)  
95-084-142

茶たく saucer  
95×90×h15  
95-022-142

お茶を万遍なく楽しむその為の形と機能。  
shape and function to enjoy tea totally.

- 香り**  
Scent

朝顔形の広い口径により、  
ふくよかに茶の香りが広がります。  
Morning glory-shaped with wide aperture of the cup makes the scent of the tea spread  
and when you drink, the scent softly reaches your nose more.
- 色合い**  
Color

ガラス質を多く含み、  
1350度で焼き締めた白磁。  
お茶の水色が映える、純白な白。  
White porcelain which contains glass material is produced by firing  
at a temperature of 1350 degrees.  
Pure white color reflects the color of tea.
- 温もり**  
Warmth

ガラス質が多く、熱の伝わりが良い白磁土。  
お茶の温もりが手の内に染み込みます。  
White porcelain clay which contains glass material transfers heat very well.  
It transfers warmth of tea to your hands.
- 絵柄**  
Picture

お茶の葉をモチーフに  
縞模様にした軽やかな絵柄。  
お茶の様式を踏襲した  
5色の緑で展開します。  
Light picture of vertical stripe with tea-motif.  
Five types of green color represent the color of tea, which follows the style of Japanese tea.  
※絵柄入りは別注対応となります。

### ●白磁/white



### ●青白磁/blue-white



宝瓶急須  
tea pot (hohin-kyusu)  
φ95×h80(160cc)  
(白磁 white)  
67-052-101  
(青白磁 blue-white)  
67-052-102



朝顔形煎茶碗  
tea cup for green tea  
φ80×h60(80cc)  
(白磁 white)  
67-084-101  
(青白磁 blue-white)  
67-084-102

### ●白磁/white



ポット(胴穴茶こし細)  
tea pot  
190×110×h95(400cc)  
57-052-101

### ●織部マット/matted green



ポット(胴穴茶こし細)  
tea pot  
190×110×h95(400cc)  
57-052-229



急須(胴穴茶こし細)  
tea pot (kyusu)  
150×170×h95(400cc)  
57-053-101



急須(胴穴茶こし細)  
tea pot (kyusu)  
150×170×h95(400cc)  
57-053-229



煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ82×h60(150cc)  
57-084-101

煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ82×h60(150cc)  
57-084-229

# クリース

## crease tea

線刻に溜まる釉薬が  
表情を生む茶器。



●白磁 / white



煎茶碗 tea cup (sencha) φ 83×h60 (100cc) 93-084-101  
 土瓶 (胴穴茶こし、籐ツル) tea pot (dobin) 190×120×h135 (700cc) 93-053-101  
 ¥5,200ポット (胴穴茶こし) tea pot 250×120×h135 (700cc) 93-052-101

●青磁 / seizi blue



煎茶碗 tea cup (sencha) φ 83×h60 (100cc) 93-084-225  
 土瓶 (胴穴茶こし、籐ツル) tea pot (dobin) 190×120×h135 (700cc) 93-053-225  
 ¥5,600ポット (胴穴茶こし) tea pot 250×120×h135 (700cc) 93-052-225

●緑釉 / celadon green



煎茶碗 tea cup (sencha) φ 83×h60 (100cc) 93-084-226  
 土瓶 (胴穴茶こし、籐ツル) tea pot (dobin) 190×120×h135 (700cc) 93-053-226  
 ¥5,600ポット (胴穴茶こし) tea pot 250×120×h135 (700cc) 93-052-226

鎚

しのぎ

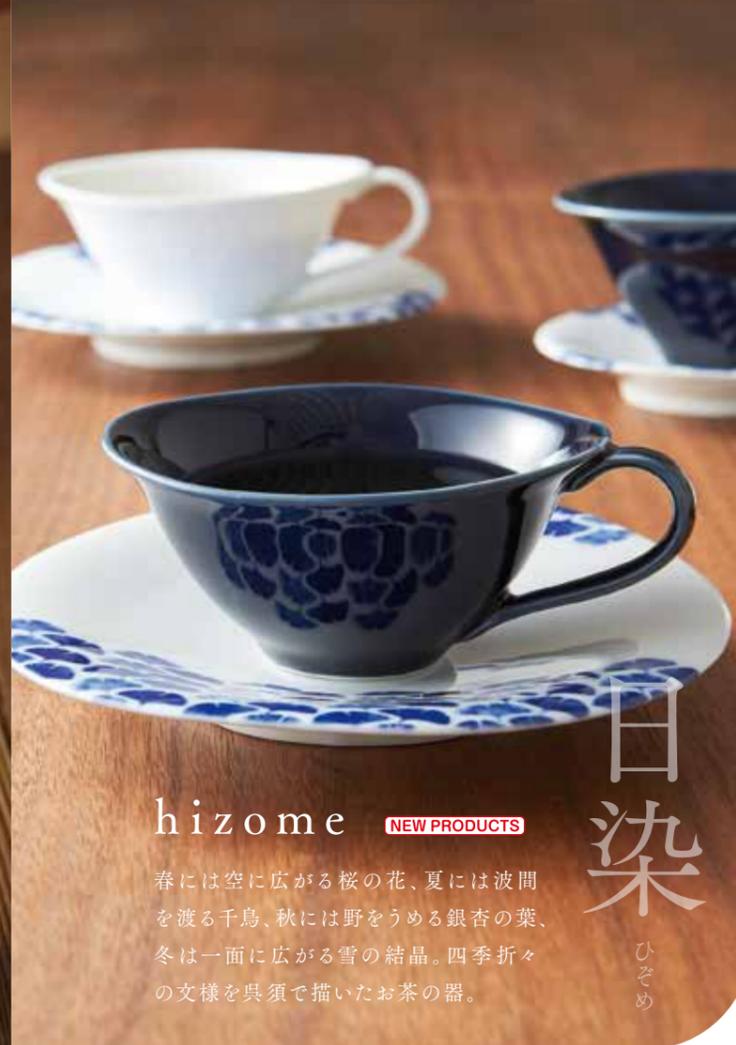


想

そう

SOU

持ち手の違いにより、  
 ポットと土瓶の2種類あります。  
 幾層にも施された輪刻が  
 軽やかな印象の茶器。



hizome NEW PRODUCTS

春には空に広がる桜の花、夏には波間を渡る千鳥、秋には野をうめる銀杏の葉、冬は一面に広がる雪の結晶。四季折々の文様を具須で描いたお茶の器。

日染

ひぞめ

●白磁 / white



うつし煎茶  
 tea cup (sencha)  
 105×110×h55 (110cc)  
 18-084-102

うつしカップ  
 tea cup  
 125×103×h50 (130cc)  
 18-066-102

●青白磁 / light blue



うつし煎茶  
 tea cup (sencha)  
 105×110×h55 (110cc)  
 18-084-123

うつしカップ  
 tea cup  
 125×103×h50 (130cc)  
 18-066-123

●紺釉 / navy blue



うつし煎茶  
 tea cup (sencha)  
 105×110×h55 (110cc)  
 18-084-225

うつしカップ  
 tea cup  
 125×103×h50 (130cc)  
 18-066-225

shinogi

側面に入った鎚に釉薬が溜まり、  
 深みのある味わいを生み出すポット。

●白磁 / white



煎茶碗 tea cup (sencha) φ 80×h55 (100cc) 76-084-101  
 ポット tea pot 210×130×h130 (750cc) 76-052-101

●飴 / ame brown



煎茶碗 tea cup (sencha) φ 80×h55 (100cc) 76-084-226  
 ポット tea pot 210×130×h130 (750cc) 76-052-226

●織部 / oribe green



煎茶碗 tea cup (sencha) φ 80×h55 (100cc) 76-084-225  
 ポット tea pot 210×130×h130 (750cc) 76-052-225

●まめ桜 / small blossoms



小皿 10cm small plate  
 110×105×h25  
 18-021-130

取皿 15cm plate  
 155×150×h30  
 18-016-130

●波千鳥 / bird wave



小皿 10cm small plate  
 110×105×h25  
 18-021-131

取皿 15cm plate  
 155×150×h30  
 18-016-131

●いちょう / ginkgo biloba



小皿 10cm small plate  
 110×105×h25  
 18-021-132

取皿 15cm plate  
 155×150×h30  
 18-016-132

●雪結晶 / snow flakes



小皿 10cm small plate  
 110×105×h25  
 18-021-133

取皿 15cm plate  
 155×150×h30  
 18-016-133





LKL\_tea

## LKL\_tea NEW PRODUCTS

中国茶を想い描いた  
小ぶりで流麗な茶器。

●白磁/white



ポット  
tea pot  
180×100×h90 (220cc)  
09-052-101

煎茶碗  
tea cup (sencha)  
φ80×h45 (45cc)  
09-084-101

●窯変呉須/青磁釉   
seiji blue with reactive cobalt blue



ポット  
tea pot  
180×100×h90 (220cc)  
09-052-102

煎茶碗  
tea cup (sencha)  
φ80×h45 (45cc)  
09-084-102

## colon

丸みのあるシンプルでかわいらしい茶器。  
カップは二つのカタチがあります。

●白磁/white



ポット  
tea pot  
173×120×h73 (320cc)  
52-052-101

土瓶(藤ツル)  
tea pot (dobin)  
140×120×h73 (320cc)  
52-053-101



なで角立ち湯のみ  
square high cup  
67×67×h75 (90cc)  
52-084-101

なで角煎茶碗  
square cup  
80×80×h52 (95cc)  
52-136-101



涙型立ち湯のみ  
drop high cup  
70×65×h75 (105cc)  
52-085-101

涙型煎茶碗  
drop cup  
80×75×h56 (95cc)  
52-086-101



## cosaji

気軽にそして丁寧に茶を楽しむ器です。  
少し小ぶりなので中国茶でもお使い頂けます。

●白磁/white



煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ75×h55 (80cc)  
77-084-101

ポット tea pot  
150×90×h100 (220cc)  
77-052-101

●朱赤釉/red



煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ75×h55 (80cc)  
77-084-226

ポット tea pot  
150×90×h100 (220cc)  
77-052-226

●黄瀬戸/yellow



煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ75×h55 (80cc)  
77-084-227

ポット tea pot  
150×90×h100 (220cc)  
77-052-227

●緑釉/green



煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ75×h55 (80cc)  
77-084-228

ポット tea pot  
150×90×h100 (220cc)  
77-052-228



## kanon

凛とした立ち姿が美しい土瓶とシンプルな煎茶碗。

●白磁/white



土瓶(藤ツル)  
tea pot (dobin)  
128×94×h115 (420cc)  
15-052-101

煎茶碗  
tea cup (sencha)  
73×73×h64 (120cc)  
15-084-101

受皿 saucer  
108×108×h18  
15-088-101

## 1ju1sai

食事の後の一服にちょうど良いふっくら小ぶりな茶の器。

●白磁/white



土瓶(藤ツル)  
tea pot (dobin)  
100×130×h95 (350cc)  
25-052-101

煎茶  
tea cup (sencha)  
70×70×h55 (100cc)  
25-084-101

●白磁 / white



土瓶 (胴穴茶こし細、藤ツル) tea pot (dobin)  
145×115×h115 (400cc) 94-053-101

煎茶 tea cup (sencha) φ70×h55 (90cc) 94-084-101

トレイ tray 175×105×h23 94-032-101



ポット (胴穴茶こし細) tea pot 185×115×h115 (400cc) 94-052-101

カップ tea cup 100×70×h70 (150cc) 94-067-101

ソーサー saucer φ145×h30 94-073-101



シュガーポット sugar pot φ80×h75 94-090-101

ミルクポット milk pot 95×60×h80 94-091-101

トレイ tray 175×105×h23 94-032-101

ミニソースディッシュ mini dish 90×67×h25 94-046-101

ミニディップボウル mini bowl 87×67×h55 94-047-101

# 鼎

カナエ



# フクベ



## fucube

縁起の良い末広りの瓢箪のようにふっくらとしたこの器は、  
美味しいお茶を入れるための基本に則り、このカタチとなりました。落ち着いた時間のための、丁寧な白磁の器。

## kanae

縁結びの縁起ものである貝がモチーフの和モダンの器。  
ランダムなレリーフにより、都度、雰囲気が変わるので、  
いつまでも新鮮な気持ちでお使い頂けます。

●白磁 / white



煎茶 tea cup (sencha)  
90×85×h48 (90cc)  
90-084-101



ポット tea pot  
165×110×h110 (360cc)  
90-052-101



3寸小皿 10cm plate  
95×90×h15  
90-021-101

Item special  
MIYAMA'S POT

# ポット

煎茶碗は100cc程度、マグカップは200cc程度。  
適量のポットを使って、いちばん美味しいお茶の時間を。

Capacity of green tea (Sencha) cup is about 100 cc and capacity of Mug cup is about 200 cc.  
Use the best tea pot for the best tea time.

●白磁 / white

## M-1



ポット tea pot  
195×115×h116 (550cc)  
56-053-101

## M-2



ポット tea pot  
180×90×h123 (420cc)  
56-052-101

## M-3



ポット tea pot  
173×95×h125 (420cc)  
56-051-101

## コラム column



ポット tea pot  
185×105×h96 (450cc)  
34-052-101

## 波 nami



ポット tea pot  
192×113×h107 (500cc)  
21-052-101

## ふわり fuwari



ポット tea pot  
160×90×h120 (400cc)  
32-052-101

## レンゲ rengé



ポット tea pot  
173×104×h123 (320cc)  
14-052-101

## フェーブ feve



ポット tea pot  
194×117×h105 (400cc)  
54-052-129

## キューラ cula



ポット tea pot  
170×100×h100 (350cc)  
55-052-101

「春のうつわ」「夏のうつわ」

冬から春に、夏から秋に。季節の移ろい。その変化の中の美しさ。  
四季を愉しむとは、その変化を愉しむ事ともつながります。

From winter to spring, from summer to autumn.  
The changing of the seasons. The beauty in the change.  
To enjoy the four seasons is to delight in the changes.

(suzune) 銘々皿・桃釉、手塩皿・緑青磁、箸置き・緑青磁

# 季節 VII Four seasons

## 「迎春のうつわ」

旬を愛でるため、  
器はその色合いや風合いで季節を映します。  
迎春、土用、仲秋、節分。  
その旬をあらわす器。



To celebrate the season, the dishes reflect the season with their hues and textures. "New Year", "Mid-Summer", "Mid-Autumn", "SETSU-BUN". The tableware that represents the season.

- (kikko) 六角小皿・白磁 / 赤釉
- (オンドリ) 豆皿(雌)・白磁 / 赤釉
- (あたり) 飯椀・白磁 / 赤釉
- (水引) 仕切り小皿・白磁 / 赤釉
- (福・松竹梅) 竹中皿・白磁 / きじ紋、梅小皿・白磁 / うぐいす紋

すずね  
suzune

風情のある濃淡が織りなす輪花の器。  
めし碗など普段使いの4アイテムが加わり、  
新色の春を感じる「桃釉」と共に  
毎日の食卓を暖かに。



NEW PRODUCTS

上より  
煎茶碗(姫鉢)、銘々鉢、めし碗、箸置き

●桃釉/pink **NEW**



●白磁/white



●緑青磁/bluegreen



手塩皿 small dish  
95×80×h18  
(桃釉 pink) 74-021-226  
(白磁 white) 74-021-101  
(緑青磁 bluegreen) 74-021-225

銘々皿 16cm oval plate  
163×133×h23  
(桃釉 pink) 74-016-226  
(白磁 white) 74-016-101  
(緑青磁 bluegreen) 74-016-225

多様皿 25cm oval plate  
250×215×h35  
(桃釉 pink) 74-006-226  
(白磁 white) 74-006-101  
(緑青磁 bluegreen) 74-006-225

**NEW**  
銘々鉢 15cm bowl  
φ150×h54  
(桃釉 pink) 74-041-226  
(白磁 white) 74-041-101  
(緑青磁 bluegreen) 74-041-225

麵鉢 21cm bowl  
φ210×h65  
(桃釉 pink) 74-035-226  
(白磁 white) 74-035-101  
(緑青磁 bluegreen) 74-035-225

**NEW**  
めし碗 rice bowl  
φ118×h62  
(桃釉 pink) 74-045-226  
(白磁 white) 74-045-101  
(緑青磁 bluegreen) 74-045-225

小丼 14cm bowl  
φ140×h70  
(桃釉 pink) 74-042-226  
(白磁 white) 74-042-101  
(緑青磁 bluegreen) 74-042-225

**NEW**  
煎茶碗(姫鉢) tea cup (9cm bowl)  
φ90×h60 (140cc)  
(桃釉 pink) 74-085-226  
(白磁 white) 74-085-101  
(緑青磁 bluegreen) 74-085-225

くみ出し碗 cup  
φ90×h75 (180cc)  
(桃釉 pink) 74-084-226  
(白磁 white) 74-084-101  
(緑青磁 bluegreen) 74-084-225

**NEW**  
箸置き chopstick rest  
45×38×h9  
(桃釉 pink) 74-082-226  
(白磁 white) 74-082-101  
(緑青磁 bluegreen) 74-082-225



さくら  
sakura

器いっぱいに広がる桜の花びら。  
晴れやかな食卓。



●ピンク/pink



**NEW**  
5寸丸皿 15cm plate  
φ155×h17  
72-016-225



**NEW**  
7寸丸皿 21cm plate  
φ213×h20  
72-010-225



大皿 25cm plate  
250×250×h26  
72-006-225



長皿 30cm long plate  
300×128×h20  
72-029-225



箸置き chopstick rest  
50×50×h10  
72-082-225



菓子皿 14cm plate  
140×95×h15  
72-076-225



煎茶 tea cup (sencha)  
85×85×h56 (100cc)  
72-084-225



楕円タンブラー oval tumbler  
73×67×h102 (170cc)  
72-093-225



かさね茶器  
casane te

花霞みのように桃地からのぞく  
白い桜の花。  
春の日の穏やかなお茶の器。



小桜柄



桜柄

●小桜柄・桃釉  
pink with small  
cherry blossoms pattern

●桜柄・桃釉  
pink with  
cherry blossoms pattern



土瓶 tea pot (dobin)  
140×120×h71 (320cc)  
(小桜柄・桃釉 pink with small cherries pattern)  
07-053-122  
(桜柄・桃釉 pink with cherry pattern)  
07-053-121



茶たく(小皿) 11cm plate  
φ115×h15  
(小桜柄・桃釉 pink with small cherries pattern)  
07-088-122  
(桜柄・桃釉 pink with cherry pattern)  
07-088-121



菓子皿 14cm plate  
φ145×h15  
(小桜柄・桃釉 pink with small cherries pattern)  
07-017-122  
(桜柄・桃釉 pink with cherry pattern)  
07-017-121

●白磁/white



煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ85×h55 (100cc)  
07-084-101

※茶たく・菓子皿・土瓶蓋に桜の模様が施されています。

瀬 縞  
cecima

着物の伝統柄「万筋」を染付で彩る。料理を盛りやすい平たい白磁の器たち。



●万筋染付文様(銅版下絵付) / mansuzi pattern(underglaze decoration)



蓋受皿 lid plate  
φ90×h14  
78-080-128

蕎麦猪口 cup (sobachoku)  
φ80×h75 (145cc)  
78-081-128

汁差し pitcher  
93×56×h60 (100cc)  
78-057-128

豆皿 small dish  
90×90×h16  
78-022-128

取皿 15cm rectplate  
150×110×h20  
78-016-128

焼き物皿 24cm rectplate  
235×135×h22  
78-031-128

二つ平皿 2parts plate  
225×110×h20  
78-075-128

三つ平皿 3parts plate  
270×90×h20  
78-076-128

エン  
en

青い空と白い雲を映したような静かな器。浸透性のある呉須を、濃淡が生まれるように手仕事で絵付けすることで、このグラデーションは生まれます。



【染呉須】手描きによる絵付けのため、少しずつ表情が異なります。

●白磁 / white

●染呉須 / blue2tone



丼 bowl L  
185×175×h85  
(白磁 white)  
96-038-101  
(染呉須 blue2tone)  
96-038-102

盃 sake cup  
70×65×h50  
(白磁 white)  
96-086-101  
(染呉須 blue2tone)  
96-086-102

煎茶碗 cup  
95×85×h62  
(白磁 white)  
96-084-101  
(染呉須 blue2tone)  
96-084-102

小丼 bowl S  
145×133×h80  
(白磁 white)  
96-042-101  
(染呉須 blue2tone)  
96-042-102

fuku NEW PRODUCTS

福・松竹梅  
松に留まる鶴。竹林から出でる雉。梅枝で囀るうぐいす。吉祥となる松竹梅をレリーフで表現し、鳥を染付で表現した三つのお皿。



松(matsu)



竹(take)



梅(ume)



●つる紋 / crane



●きじ紋 / pheasant



●うぐいす紋 / warbler



●白磁 / white



松大皿 27cm plate (matsu)  
φ270×h35  
(つる紋 crane) 88-004-128  
白磁 white) 88-004-101



竹中皿 17cm plate (take)  
φ170×h20  
(きじ紋 pheasant) 88-014-128  
(白磁 white) 88-014-101



梅小皿 9cm plate (ume)  
φ90×h13  
(うぐいす紋 warbler) 88-022-128  
(白磁 white) 88-022-101

水引  
mizu-hiki



●白磁/white

●赤釉/red



豆皿 small dish  
100×70×h20  
(白磁 white) 93-021-101  
(赤釉 red) 93-021-225



仕切り小皿 **NEW**  
2parts small dish  
115×80×h15  
(白磁 white) 93-075-101  
(赤釉 red) 93-075-225



取皿 13cm plate  
133×133×h20  
(白磁 white) 93-018-101  
(赤釉 red) 93-018-225



結びきり箸置  
chopstick rest (musubi)  
34×35×h9  
(白磁 white) 93-082-101  
(赤釉 red) 93-082-225



あわじ結び箸置  
chopstick rest (awaji)  
33×32×h9  
(白磁 white) 93-083-101  
(赤釉 red) 93-083-225



オシドリ  
oshidori

●白磁/white

●赤釉/red



豆皿 (雌)  
11cm small dish  
105×80×h17  
(白磁 white)  
93-020-101  
(赤釉 red)  
93-020-225



取皿 (雄)  
13cm plate  
132×103×h17  
(白磁 white)  
93-017-101  
(赤釉 red)  
93-017-225



たまご箸置  
chopstick rest (egg)  
33×40×h9  
(白磁 white)  
93-094-101  
(赤釉 red)  
93-094-225

玉椿  
tamatsubaki



●白磁/white

●赤釉/red



深中鉢 15cm bowl  
150×140×h55  
(白磁 white) 91-041-101  
(赤釉 red) 91-041-226



浅広鉢 18cm bowl  
180×155×h45  
(白磁 white) 91-038-101  
(赤釉 red) 91-038-226



蜜入れ pitcher  
80×60×h40 (35cc)  
(白磁 white) 91-092-101  
(赤釉 red) 91-092-226



煎茶碗 tea cup (sencha)  
95×92×h48 (90cc)  
(白磁 white) 91-084-101  
(赤釉 red) 91-084-226



茶たぐ 12cm plate  
115×112×h20  
(白磁 white) 91-088-101  
(赤釉 red) 91-088-226



あたり  
atari

●白磁/white

●赤釉/red



飯碗  
rice bowl  
φ115×h60  
(白磁 white)  
93-045-101  
(赤釉 red)  
93-045-225



矢羽箸置  
chopstick rest (yabane)  
30×18×h11  
(白磁 white)  
93-091-101  
(赤釉 red)  
93-091-225

kikko

●白磁/white

●赤釉/red



六角小皿  
8cm small dish  
80×80×h18  
(白磁 white)  
93-023-101  
(赤釉 red)  
93-023-225

# 道具 VIII

The functional

器にとって大切なことは料理を美味しく楽しむこと。  
 どうしたら美味しく楽しめるかと、  
 道具としての在り様を探求した器たち。

The most important thing for dishes is to be able to  
 enjoy them deliciously. We have explored how to  
 make dishes more enjoyable, and what they should  
 be like as utensils.



◀(イゾラ)パレットプレートL 飴軸・桃軸  
 (perito) マグカップ、コーヒーカップ&ソーサー  
 (haas) 受け皿、(kowake) 丸汁差し

▲(crust)パン皿小枝柄 飴軸・アイボリー、ジャムカップ 飴軸・アイボリー  
 バターディッシュ 飴軸・アイボリー  
 (kowake) 丸汁差し

イズラ パレットプレート  
isola palette plate **S**

小皿サイズ  
箸置付醤油皿、菓子皿、バターディッシュ、オリーブオイル、  
薬味皿、香皿、ペントレー



●白磁/white  
パレットプレートS  
palette plate S  
130×90×h16 59-075-101

●織部/oribe green



●飴釉/ame brown



**Good Design**  
イズラ パレットプレートは、  
2010年度グッドデザイン賞を  
受賞しました。

パレットプレートS  
palette plate S  
130×90×h16  
(織部 oribe green)  
59-075-226 (飴釉  
ame brown)  
59-075-225

●青磁/blue



●桃釉/pink



パレットプレートS  
palette plate S  
130×90×h16  
(青磁 blue)  
59-075-229 (桃釉  
pink)  
59-075-122

イズラ パレットプレート  
isola palette plate **M**

取皿サイズ  
箸置付取皿、手巻き寿司のお皿、カフェプレート



●織部/oribe green



●飴釉/ame brown



パレットプレートM  
palette plate M  
170×145×h16  
(織部 oribe green)  
59-014-226  
(飴釉 ame brown)  
59-014-225

●青磁/blue



●桃釉/pink

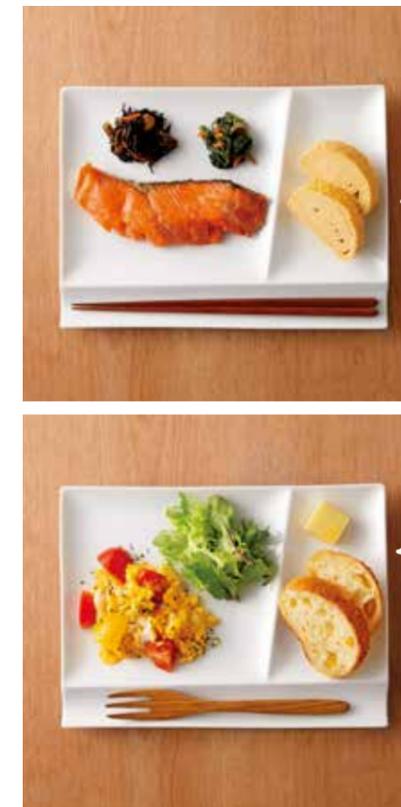


パレットプレートM  
palette plate M  
170×145×h16  
(青磁 blue)  
59-014-229  
(桃釉 pink)  
59-014-122

●白磁/white  
パレットプレートM  
palette plate M  
170×145×h16 59-014-101

イズラ パレットプレート  
isola palette plate **L**

おかず皿サイズ  
パンとサラダと目玉焼でモーニングプレート、  
鮭と海苔で朝食のおかず皿



●織部/oribe green



●飴釉/ame brown



●青磁/blue



●桃釉/pink



●白磁/white

パレットプレートL  
palette plate L  
240×180×h20 59-007-101

パレットプレートL  
palette plate L  
240×180×h20  
(織部 oribe green)  
59-007-226 (飴釉  
ame brown)  
59-007-225

パレットプレートL  
palette plate L  
240×180×h20  
(青磁 blue)  
59-007-229 (桃釉  
pink)  
59-007-122

クラスト  
crust

美味しいものを美味いうちに、  
トーストさくさくモーニング。



スタッキングできます。

プレートの凸部がトーストを浮かして  
水蒸気をのがす為、サクサク感をキープします。



●アイボリー/ivory



●飴釉/ame brown



ジャムカップ  
jam cup  
85×85×h40  
(アイボリー ivory)  
58-079-201  
(飴釉 ame brown)  
58-079-225



バターディッシュ  
butter dish  
90×90×h10  
(アイボリー ivory)  
58-080-201  
(飴釉 ame brown)  
58-080-225



パン皿(小枝柄)  
19cm plate (branch)  
190×180×h18  
(アイボリー ivory)  
58-013-201 (飴釉  
ame brown)  
58-013-225



パン皿(ドット柄)  
19cm plate (dott)  
190×180×h18  
(アイボリー ivory)  
58-013-202 (飴釉  
ame brown)  
58-013-226

コワケ  
kowake

和洋中あらゆる料理をうけいれる  
優しい雰囲気の仕事皿。  
積み重なりもよく、収納に大変便利です。



コワケシリーズは、2004年度  
グッドデザイン賞を受賞しました。



●白磁/white



9つ仕切り皿 9parts plate  
257×257×h29  
05-005-101



6つ仕切り皿 6parts plate  
257×171×h29  
05-030-101



仕切りビュッフェプレート  
plate for buffet  
257×257×h29  
05-006-101



仕切りランチプレート  
plate for lunch  
257×171×h29  
05-077-101



手付き小皿 small dish  
87×87×h42  
05-022-101  
2つ仕切り皿 2parts plate  
165×85×h29  
05-076-101



3つ仕切り皿 3parts plate  
258×85×h29  
05-075-101  
4つ仕切り皿 4parts plate  
171×171×h29  
05-014-101



汁差し pitcher  
94×76×h72 (160cc)  
05-057-101



2つ仕切り皿 2parts small plate  
130×65×h20  
64-076-101  
3つ仕切り皿 3parts small plate  
200×65×h20  
64-075-101  
4つ仕切り皿 4parts small plate  
130×130×h20  
64-018-101

コワケ・ミニ

アミューズ  
amuse

水の雫、風の囁き、鳥のさえずり。  
美しい自然をモチーフとした小さな器たち。  
その小さな器の中には  
楽しいデザートと共に、  
幸せな宴の余韻が盛り込まれています。



●白磁/white



スプーン小皿 spoon dish  
110×63×h31  
33-026-101



箸置小皿  
dish for chopstick rest  
90×60×h33 49-082-101



one drop  
70×65×h32 33-025-101



two drops  
87×65×h27 33-022-101  
drops  
75×75×h32 33-024-101



pond  
127×76×h23 33-018-101



tori  
130×76×h45 33-033-101



tuki  
93×91×h44 33-049-101



hana  
80×80×h55 33-023-101



kaze  
85×85×h95 33-079-101



cross  
97×70×h50 33-080-101



ring  
96×96×h68 33-021-101



azami  
82×80×h30 33-128-101



yasi  
100×80×h45 33-129-101



hiiragi  
95×65×h30 33-130-101



leaf  
214×45×h10 33-135-101



momo  
80×67×h20 33-131-101

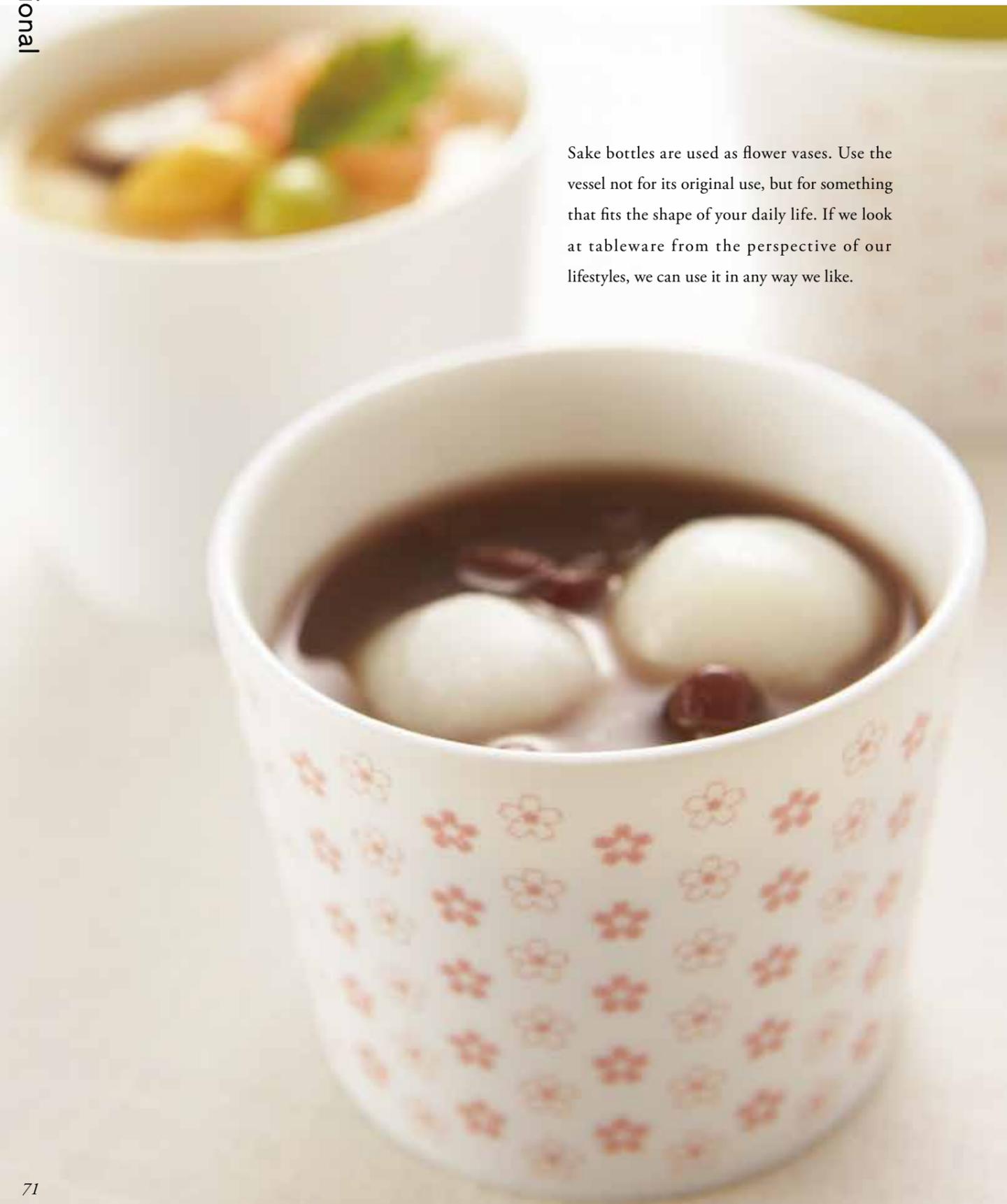
# 道具 VIII

The functional

酒器を花器に見立てる。  
 その器本来の使い方ではなく、暮らしの形にあったものを使う。  
 まず暮らしありきで器を見ると、その使い勝手は自由になります。

▼(ジャノメ)そば猪口・桜/桜色 桜/薄紅色、そば猪口・白磁

Sake bottles are used as flower vases. Use the vessel not for its original use, but for something that fits the shape of your daily life. If we look at tableware from the perspective of our lifestyles, we can use it in any way we like.



暮らしに加える事で日常が少し新くなる。  
 そうしたアクセントの様な器はさしずめ暮らしを組み立てる道具です。

▼(gaku)文様小血木瓜、文様小血桔梗  
 (nest)親子茶碗M胎釉、親子茶碗S黄瀬戸釉  
 箸置胎釉・黄瀬戸釉  
 (crease)煎茶碗

Add them up to your a little new lifestyle.  
 These accentuate tableware can organize you well from day to day.



楽-がく  
gaku

繊細な文様を線で彫刻した「線刻小皿」。茶釜や鼓、扇子をかたどった可愛らしい「細工小皿」。  
伝統文様を釉薬にて描いた「釉彩小鉢」。お箸を置き易い機能的な「耳付小皿」。  
楽しむために食を彩るアクセントのような小さな器たち。

【釉彩小鉢／紗綾形】



小皿 (small dish)

- 白磁 / white
  - 青白磁 / blue-white
  - 白磁 / white
  - 青白磁 / blue-white
- 文様小皿 (木瓜) small dish (mokko)  
100×100×h16  
(白磁 white) 34-030-101  
(青白磁 blue-white) 34-030-122
- 文様小皿 (桔梗) small dish (kikyoh)  
100×95×h15  
(白磁 white) 34-029-101  
(青白磁 blue-white) 34-029-122



- 白磁 / white
  - 鳥の子色 / torinoko ivory
- 線刻小皿 (八稜鏡) small dish (hachiryō)  
100×100×h16  
(白磁 white) 34-021-101  
(鳥の子色 torinoko ivory) 34-021-122

- 白磁 / white
  - 青白磁 / blue-white
- 線刻小皿 (雪花) small dish (sekka)  
100×100×h15  
(白磁 white) 34-022-101  
(青白磁 blue-white) 34-022-122

- 白磁 / white
- 細工小皿 (茶釜) small dish (chagama) 105×90×h15 34-023-101

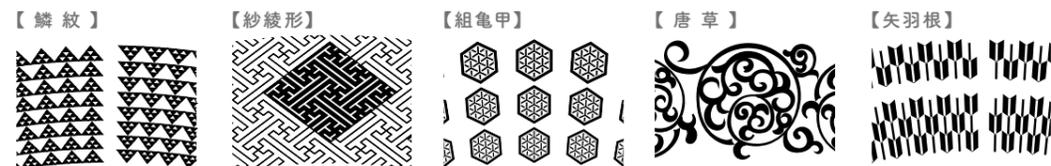
- 白磁 / white
  - 白磁 / white
- 細工小皿 (扇子) small dish (sensu) 130×80×h16 34-024-101
- 細工小皿 (鼓) small dish (tuzumi) 110×75×h16 34-025-101

- 織部 oribe green
  - ねこやなぎ yellow green
  - 織部 oribe green
  - ねこやなぎ yellow green
- 耳付小皿 (大) small dish (handle) M  
90×83×h17  
(織部 oribe green) 34-027-225  
(ねこやなぎ yellow green) 34-027-226
- 耳付小皿 (小) small dish (handle) S  
71×65×h13  
(織部 oribe green) 34-028-225  
(ねこやなぎ yellow green) 34-028-226



小鉢 (small bowl)

- 釉薬銅版 / glaze decal φ75×h50 ¥1,000



- 釉彩小鉢 (鱗紋) small bowl (uroko) 34-026-122
- 釉彩小鉢 (紗綾形) small bowl (sayagata) 34-026-123
- 釉彩小鉢 (組亀甲) small bowl (kumikikko) 34-026-124
- 釉彩小鉢 (唐草) small bowl (karakusa) 34-026-121
- 釉彩小鉢 (矢羽根) small bowl (yabane) 34-026-125

ジャノメ  
janome

やさしい桜色、上品な薄紅(うすべに)色の華やかなさくら柄が新たに登場。  
シンプルな「そば猪口」は、蕎麦の器以外にも、お茶の器として、お酒の器として、肴の器として、甘味の器として、使い手の想像に寄り添います。

- 白磁 / white



そば猪口 soba choku  
φ78×h60 (140cc)  
(白磁 white)  
01-081-101

釉薬銅版下絵付技法

- 桜 / 桜色 / sakura pink
- 桜 / 薄紅色 / coral pink



**NEW**  
そば猪口 soba choku  
φ78×h60 (140cc)  
(桜 / 桜色 sakura pink) 01-081-132  
(桜 / 薄紅色 coral pink) 01-081-133

- 華さしこ 白 stitched flower (white glaze)
- 華さしこ 青 stitched flower (blue glaze)



そば猪口 soba choku  
φ78×h60 (140cc)  
(華さしこ 白 stitched flower / white glaze) 01-081-128  
(華さしこ 青 stitched flower / blue glaze) 01-081-129

- 縞ストライプ 白 stitched stripe (white glaze)
- 縞ストライプ 黄 stitched stripe (yellow glaze)



そば猪口 soba choku  
φ78×h60 (140cc)  
(縞ストライプ 白 stitched stripe / white glaze) 01-081-130  
(縞ストライプ 黄 stitched stripe / yellow glaze) 01-081-131

銅版下絵付技法

- 縞呉須 / blue stripe
- 縞錆 / brown stripe



そば猪口 soba choku  
φ78×h60 (140cc)  
(縞呉須 blue stripe) 01-081-102  
(縞錆 brown stripe) 01-081-103

- 縞うぐいす / green stripe



そば猪口 soba choku  
φ78×h60 (140cc)  
(縞うぐいす green stripe) 01-081-104



桜 桜色



縞ストライプ 黄



華さしこ 青

オジュ  
oju

おせちや松花堂のように様々な料理を少しずつ楽しむ。そんな思いを形とした少し深めの仕切り皿。



●白磁/white



小鉢S bowl S  
68×68×h35  
87-051-101



小鉢M bowl M  
103×103×h35  
87-047-101



2つ仕切り皿M  
2parts plate M  
215×105×h35  
87-046-101



4つ仕切り皿M  
4parts plate M  
215×215×h35  
87-036-101



2つ仕切り皿S  
2parts plate S  
142×68×h35  
87-050-101



3つ仕切り皿S  
3parts plate S  
215×70×h35  
87-049-101



4つ仕切り皿S  
4parts plate S  
142×142×h35  
87-042-101



9つ仕切り皿S  
9parts plate S  
215×215×h35  
87-035-101

和三つ仕切皿  
nagomi 3parts plate

古典的な和の意匠を組んだモダンなテーブルウェア。和洋中と幅広い料理に馴染みます。



●白磁/white



七宝 SIPPO  
180×130×h20  
91-075-101



巴 TOMOE  
180×130×h20  
91-076-101



富士 FUJI  
180×130×h20  
91-077-101



屏風 BYOUBU  
180×130×h20  
91-078-101



山水 SANSUI  
180×130×h15  
91-079-101



フリコ  
fulico

●淡線模様/lines(2colors)



170ccカップ 170cc cup  
φ85×h70(170cc)  
91-093-128



300ccカップ 300cc cup  
φ100×h80(300cc)  
91-092-128

雫-しずく  
shizuku

●白磁/white



ぐいのみ sake cup  
60×60×h50(50cc)  
47-086-101



酒器(幅広) sake bottle M  
140×100×h94(300cc)  
47-134-101



酒器(小) sake bottle S  
75×75×h130(200cc)  
47-064-101



酒器(大) sake bottle L  
80×80×h150(300cc)  
47-063-101

ヒビキ  
hibiki

●白磁/white



ぐいのみ sake cup  
55×55×h55(55cc)  
17-086-101



酒器 sake bottle  
100×80×h120(260cc)  
17-063-101

●青磁/blue



ぐいのみ sake cup  
55×55×h55(55cc)  
17-086-122



酒器 sake bottle  
100×80×h120(260cc)  
17-063-122

●緑釉/green



ぐいのみ sake cup  
55×55×h55(55cc)  
17-086-123



酒器 sake bottle  
100×80×h120(260cc)  
17-063-123



ネスト  
nest

三つのサイズのご飯茶碗。家族みんなで朝ごはん。



ハース  
haas

かわいいフォルムの便利な道具。



●白磁 / white

●茶系 / brown line

●緑系 / green line

-キッズサイズ-



親子茶碗 S (白磁) rice bowl S  
φ105×h50 75-046-101

親子茶碗 S (黄瀬戸) rice bowl S  
φ105×h50 75-046-225

親子茶碗 S (ヒワ) rice bowl S  
φ105×h50 75-046-226

-ママサイズ-



親子茶碗 M (白磁) rice bowl M  
φ115×h55 75-045-101

親子茶碗 M (飴釉) rice bowl M   
φ115×h55 75-045-225

親子茶碗 M (ねこやなぎ) rice bowl M  
φ115×h55 75-045-226

-パパサイズ-



親子茶碗 L (白磁) rice bowl L  
φ125×h60 75-044-101

親子茶碗 L (天目) rice bowl L   
φ125×h60 75-044-225

親子茶碗 L (織部) rice bowl L   
φ125×h60 75-044-226



●白磁  
white  
75-082-101

●天目   
tenmoku black  
75-082-225

●飴釉   
ame brown  
75-082-227

●黄瀬戸  
kiseto yellow  
75-082-229

●織部   
oribe green  
75-082-226

●ねこやなぎ  
green  
75-082-228

●ヒワ  
hiwa green  
75-082-230

箸置き (スプーンレスト)  
ト) chopstick rest 40×h10

●白磁 / white

●緑青磁 / bluegreen



しょうゆ差し pitcher for soy sauce 70×55×h70 (70cc)  
(白磁 white) 79-057-101

(緑青磁 bluegreen) 79-057-225



受け皿 small dish 125×115×h20  
(白磁 white) 79-019-101

(緑青磁 bluegreen) 79-019-225

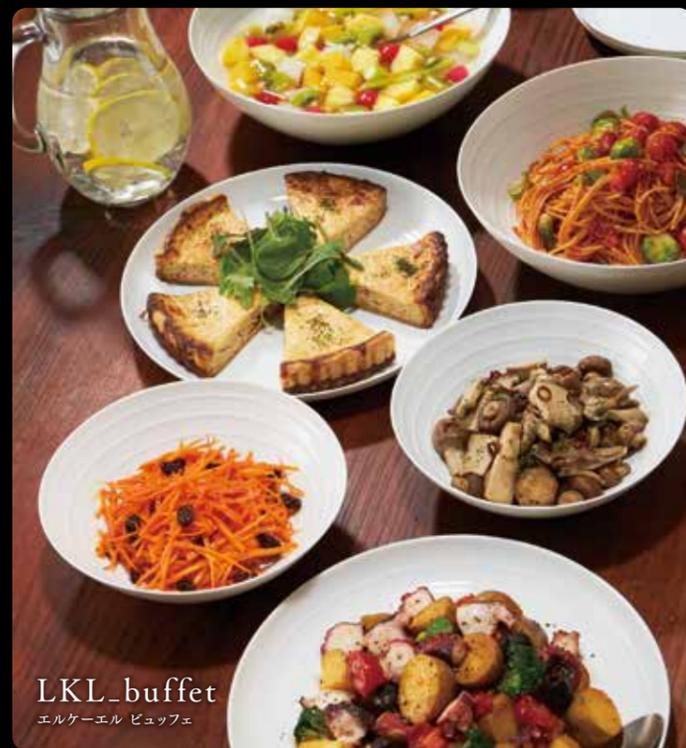
# HORECA IX

Hotel, Restaurant, Caféの頭文字を  
組み合わせたものがHoReCa(ホレカ)。

プロユースの器の総称。

ご紹介するのは料理のキャンパスとなる器たちです。

HoReCa is a combination of the initial letters of  
Hotel, Restaurant, and Café. HoReCa is a generic  
term for professional-use tableware. The dishes  
introduced here are those that serve as a culinary  
campus.



LKL\_buffet  
エルケーエル ビュッフェ



Isola  
イゾラ



vela  
ヴェーラ



Block  
ブロック



for dinner  
フォー ディナー



minamo  
ミナモ

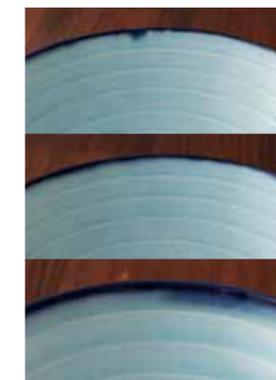


calm  
カーム

## LKL\_buffet

テーブルの中心となる大皿や大鉢から使いでの多い取皿や小鉢まで。  
日常をシンプルに過ごすための円環の線刻の器。

There are selections from large size dishes in the  
center of your table top to heavy daily-use serving  
plates and bowls. It's subtle but simple series of  
dune-like pattern tableware.



【窯変呉須について】  
深い紺色のこの絵具は通常より融け  
やすく調合しており、焼成すると流れ  
るように動き出します。その姿は陶磁器  
らしい雰囲気を生み出しますが、反面、  
その流れには個体差が生じますので、  
予めご理解をお願いいたします。

About "reactive cobalt blue": This deep  
blue paint is designed to be melt down  
much more easily than ordinary paints,  
so during firing it becomes reactivated  
to liquefy and flow. From this effect, it  
gives great nuanced feature of pottery  
art. So please take note that each  
tableware gets each different character.

●白磁 / white

●窯変呉須・青磁釉 / seiji blue with reactive cobalt blue



14cmプレート 14cm plate  
φ140×h21  
(白磁 white)  
09-017-101 (窯変  
呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-017-102

20cmプレート 20cm plate  
φ200×h27  
(白磁 white)  
09-011-101 (窯変  
呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-011-102

26cmプレート 26cm plate  
φ260×h34  
(白磁 white)  
09-005-101 (窯変  
呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-005-102

14cmボウル 14cm bowl  
φ140×h43  
(白磁 white)  
09-042-101 (窯変  
呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-042-102

20cmボウル 20cm bowl  
φ200×h62  
(白磁 white)  
09-036-101 (窯変  
呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-036-102

26cmボウル 26cm bowl  
φ260×h80  
(白磁 white)  
09-035-101 (窯変  
呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-035-102

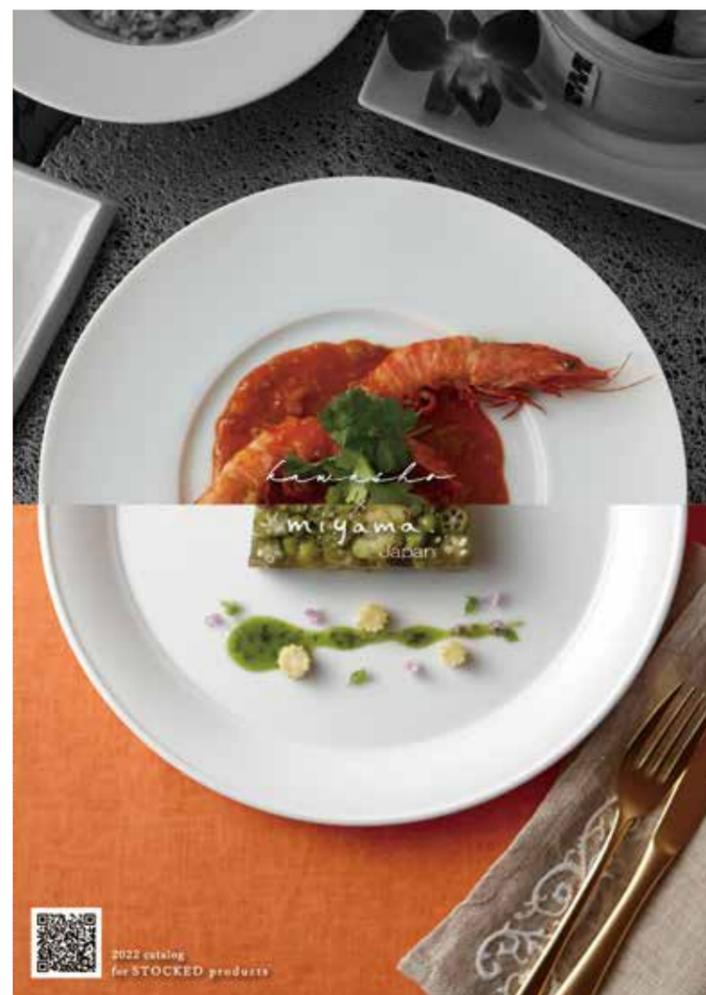
*kawasho*  
川昌ノ青白磁ノ器

2017年に窯の火を落とした愛知県瀬戸市の窯元「川昌製陶所」。  
静謐な形状と爽やかな青白磁に定評のあった  
その窯元の器を技術が近い深山で受継ぎ復刻した器です。

"Kawasho Pale Blue Celadon Tableware"

2017, Kawasho Pottery in Seto-city, Aichi prefecture, had put out their kiln's fire.

The tranquil feature of their tableware and its pale blue celadon has been highly remarked, so Miyama inherited their craftsmanship and is honor to re-introduce their brand.



usu-asagi うすあさぎ

origami オリガミ

ruい 罌

zen 膳

kaze 風

locube ロクベ

sooo 蒼

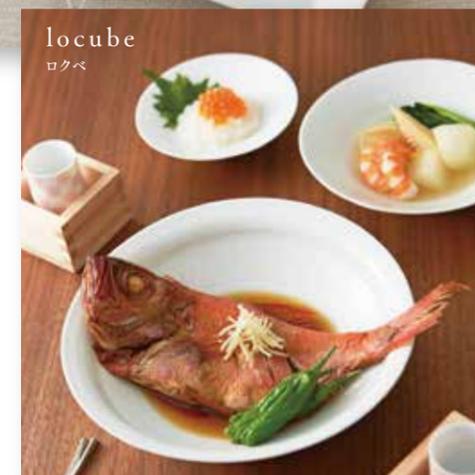
cendan センダン

tee ティー---

kuuu 空

catacuci カタクチ

tinmi 珍味



# やきものをお楽しみ頂くために… 「伝統釉、窯変釉の味わい」

Traditional glazes and kiln-turned glazes" for the enjoyment of pottery



ここでご紹介する表情をもつ器には、「窯」の文字をモチーフとした窯変マークを表示しています。これら器を通し、やきもの楽しさをお伝えできれば嬉しいです。

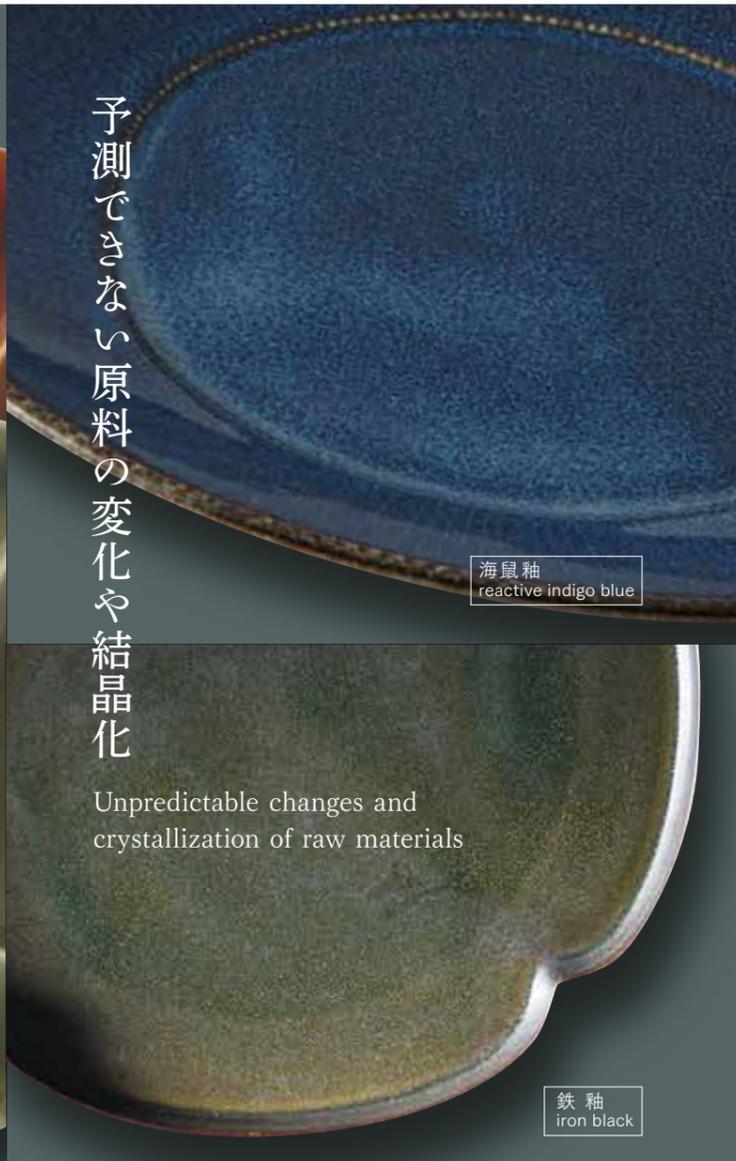
土を素材として、火で仕上げるやきものは、その特徴から工業製品においても一つ一つの器に違いが生まれます。特に和食器が由来となる伝統釉や窯変(ようへん)釉と呼ばれる、織部や飴釉、海鼠釉や鉄釉などでは、そうして生じる個体差を味や雰囲気という表現で楽しんできました。私たちの器においても、これら釉薬の器は、その楽しさを大切に生み出しました。こちらでは一見すると不均衡に見える、その器の表情を幾つかご紹介致します。

Because of the characteristics of pottery, which is made from clay and finished by fire, each piece of pottery differs from the next, even in industrial products. In particular, the traditional glazes and yohen glazes, such as oribe, ame, reactive indigo blue and iron black, from which Japanese tableware is derived, have been enjoyed for the individual differences they produce, which are expressed as taste and atmosphere. In our table ware as well, we have carefully manufactured tableware with these glazes, valuing the enjoyment of these glazes. Here, we would like to introduce some of the seemingly unbalanced expressions of these table ware.



自然な釉薬の流れと濃淡

Natural flow and shading of the glaze



予測できない原料の変化や結晶化

Unpredictable changes and crystallization of raw materials



柚子肌に梨地。表出する凹凸

Nashiji on surface. Unevenness that surfaces



土と炎を基とするひとつひとつの器の表情

Expression based on clay and flame.

## 表情〈1〉

釉薬とは、およそ細かなガラス粉が溶けた水です。特に和食器に使われる釉薬はこの成分が多いため、窯の中で焼かれる際に溶け流れ留まることで自然なグラデーションを生み出します。自然だからこそ琴線に触れるその色の変化はやきものの醍醐味です。

## 表情〈2〉

やきものの原料はそのほとんどが地中から掘り出されたものです。その中にある粘土と長石と珪石でやきものは作られますが、土の中には、鉄分など他にも様々な原料も混じりあいます。その余剰な成分が焼く事で変化し、結晶を生み出したり、釉薬の色合いを変化させ、やきものの表情となります。この余剰な成分によるコントロールできない表情。この変化がやきものの愉しさです。

## 表情〈3〉

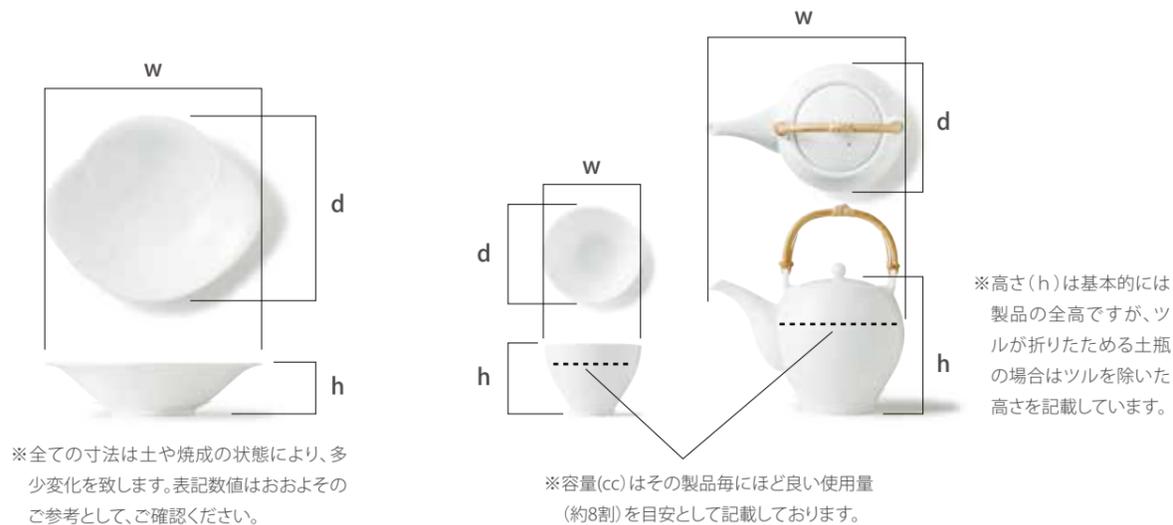
果物である梨や柚子の皮のように粒だった表面を柚子肌(ゆずはだ)や梨地(なしじ)と呼び風合いとしたやきもの文化。均一な質感だけが良いのではなく、その色合いのために共に生じる微かな凹凸の質感とその質感だからこそ表れる柔らかくに反射する光も愛でられた和食器の佇まい。

## 表情〈4〉

やきものがやきものであるために必要なことは「土」と「炎」。人の力をはるかに超えたこの二つから生まれるやきものは、まさしく焼いてみないと分からない事がたくさんあります。そんな一期一会の出会いを喜びとしたことから、焼く事で生まれる変化を窯変(ようへん)と呼び価値としました。工業製品とはいえ、やきものの楽しみも大切にしたい、その点に重きを置いた釉薬では個体差の違いよりも、一つ一つの器の個性を表すことを大切にしています。

■寸法・容量の表記について:各アイテムの寸法は下図w.d.hの順に記載しております。

about size : Notation of the size, capacity: the size of each item is described in the figure below in w.d.h order.



※全ての寸法は土や焼成の状態により、多少変化を致します。表記数値はおおよそそのご参考として、ご確認ください。

■寸法展開について:定番となる皿鉢は次のような用途をイメージし寸法を設定しています。

about items : About sizing: we have set a size for plate and bowl which are the regular items for the following usage.

皿  
plate



- 25cm~(大皿、dinner plate、meat plate)  
↳ 家庭では4~5人分の料理を、レストランではメインディッシュを盛ります。カフェでは様々な料理を盛りcafeプレートとして使用されます。
- 21~24cm(中皿、meat plate、dessert plate)  
↳ ハンバーグなど一人用のおかずを盛るのに良いサイズ。複数のデザート盛りや、深みがあればカレーやパスタもこのサイズで。
- 17~20cm(中皿、cake plate)  
↳ 目玉焼や焼き魚にポテトサラダなど朝食のおかずの良いサイズです。お茶の時間のケーキ皿としてもお使いいただけます。
- 14~16cm(取皿、銘々皿、bread plate)  
↳ 大鉢などからそれぞれを取り分ける取皿として使えるサイズ。レストランではパン用のお皿としてもお使いいただけます。
- ~13cm(小皿、手塩皿、豆皿、small dish)  
↳ お漬物などの副菜やしょう油などの調味料用のお皿として、お茶請けの和菓子やチョコレートの器としても最適です。

鉢  
bowl



- 22cm~(大鉢)  
↳ 4~5人分のお惣菜やパスタなどがたっぷり盛りつけられるサイズ。食卓のメインとなるアイテムです。
- 17~21cm(盛鉢)  
↳ 2~3人分のおかずを盛り付けるのにちょうど良いサイズ。適切な深みであれば一人用のカレーライスやパスタ、麺類もこの器で。
- 14~16cm(中鉢、salad bowl)  
↳ 肉じゃがやサラダなど一人分の料理に適したサイズ。少し深めの鉢であれば、丼ものにもお使いいただけます。
- ~13cm(小鉢、取鉢)  
↳ お漬物からお惣菜まで一人用の副菜の器としてお使いいただけます。お鍋のときの取り分け用にもこのサイズを。

■素材について

about material

白磁土  
white porcelain



深山の製品は全てガラス質の含有率の高い白磁土で製造され、1250度(酸化)または1350度(還元)で焼成します。そのため、生地自体がガラス化をして、白さや透光性という見た目だけでなく、その構造自体も堅く、且つ表面も滑らかで、長く清潔にお使いいただける道具となります。

The products of MIYAMA are made from white porcelain clay which contains high percentage of glassy material, firing at a temperature of 1250 degrees Celsius (oxidation) or 1350 degrees Celsius (redox). Therefore, the clay material itself is vitrified. Not only the white and translucent appearance, but also the structure itself is solid and the surface is smooth. They can be used cleanly for a long time.

■釉薬・絵付について

about glaze/painting

白磁釉  
white RF glaze



滑らかな光沢と高い透光性を持つ基本で主力の釉薬です。白磁土と同様にガラス質の多いこの釉薬を1350度にて還元焼成し、土・釉薬ともに焼結するまで焼き上げます。どのような料理も受け入れる全ての基礎となる白さです。

This is a fundamental and mainstay glaze which is smooth, shiny and also has a high translucency. Same as white porcelain clay, this glaze contains high percentage of glass material, we do redox firing at a temperature of 1350 degrees Celsius until both clay and glaze sinter. The whiteness is fundamental for any kind of cuisine.

カラー釉  
color glaze



赤、ピンク、青など顔料により様々な色を表現する釉薬です。その色との相性に合わせ、1250度又は1350度で焼成します。

This glaze can express various colors like red, pink and blue by pigments. We fire either at a temperature of 1250 degrees Celsius or 1350 degrees Celsius according to the combination with the colors.

窯変釉  
reactive glaze



コバルトやチタンなど金属鉱物を焼成により化学変化させ、独自の風合いを生み出す釉薬で、窯の焼き位置や微妙な温度変化で一点一点が少しずつ表情が異なるのが味わいの釉薬です。

This glaze makes a chemical change to mechanic mineral like cobalt and titanium by firing, which makes a unique texture. Each item has a different expression according to the position of the kiln or delicate change of temperature.

絵付  
painting



手描きによる下絵付(en,fulico)、銅版転写による下絵付(瀬稿、ieなど)、転写による上絵付(fucube)やイングレイズ絵付(七福、鼎)など、その絵柄がいきる適切な手法で絵付けを行います。

We apply underglaze painting by hand drawing (en, fulico), copper-plate transfer (sejima, ie etc.), overglaze painting (fucube) by transfer and inglaze painting (shichifuku, kanae). We select the most suitable method to make the pattern attractive.

■茶器の部材について

about teaware



ポット



土瓶



ストレーナー

全ての茶器(ポット、土瓶、急須)で金属製ストレーナー(茶こし)の使用が可能です。また、土瓶タイプには籐製のツルがつきます。ストレーナーと籐製ツルは、いずれも電子レンジや食器洗浄機ではご使用できませんので、その際は都度、取り外してご利用ください。また、使用中に破損された場合は、有償にてご対応致します。お気軽にお問い合わせください。

Metal tea strainers are available for all kinds of teapots. For the earthenware teapot, wicker handle is fixed. Micro wave and dish washer cannot be used for strainers and wicker handles. Strainers and handles should be removed from the tea pot each time you wash. Please feel free to contact us when you break them, we can prepare replacement for value.

■ご使用上の注意

precautions for use

- 初めてのお使いの際には、必ず水かぬるま湯で洗ってからお使いください。
- 食器洗浄機はお使いいただけますが、詰め込み過ぎは破損の原因となります。機器の注意事項に沿ってお使いください。
- 電子レンジは必ず食材を入れてお使いください。何も入れず使用すると破損の原因となります。
- 電子レンジでの加熱後すぐに水に浸すなど、急冷や急熱の状態は割れやすくなるためお控えください。
- オープンや直火ではお使いいただけません。
- 研磨剤、研磨剤入洗剤、金属たわし等を使用すると、表面に傷がつく恐れがある為、使用を避け柔らかいスポンジで洗ってください。
- ひびや亀裂が入った時は安全のためにご使用をおやめください。

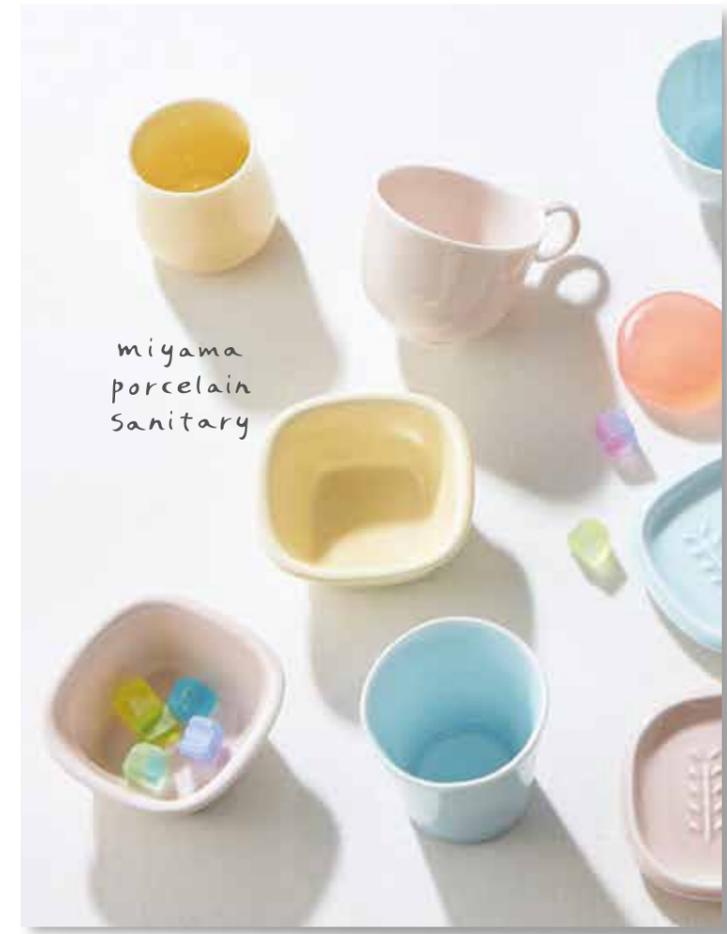
- Please wash with water or warm water before you use it for the first time.
- Items are dishwasher-safe, however, please don't put too much in the dishwasher, which will be the cause of breakage. Please follow the instructions of the machine.
- In case you use microwave, please put food in the plate or the cup. It may cause crack without food inside.
- Please do not dip into cold water just after using microwave. When rapidly cooled or heated, it will cause breakage.
- Oven and open fire use is not available
- Using abrasive or abrasive cleanser, metal scrub brush may make scratches on the surface. Please use a soft sponge instead.
- If you find a crack or chaps, please do not use it for safety.

暮らしに寄り添うサニタリーの器  
食器メーカーから生まれた



miyama porcelain  
Sanitary

汚れが落ち易く、食器を永く、美しくお使い頂くための技術から生まれた「ソープディッシュ」「うがいコップ」「マスクケース」。  
「ソープディッシュ」石鹸がお皿の中の水で濡れないよう、お皿表面の凸が石鹸を支えます。  
「ガーグルコップ」ガーグルとはうがいの意味。少し小さめが使い良いです。  
「マスクケース」インテリアに馴染むモダンなデザインの磁器製のマスクケースです。こども用マスクは広げた状態、大人用マスクは半分に折ると取り出しやすすすり収納。



miyama porcelain Sanitary  
—  
soap dish



miyama porcelain Sanitary  
—  
mask case

二つに折たたんで入れるとサッと取り出しやすいです。



miyama porcelain Sanitary  
—  
gargle cup



水場で使うソープディッシュとガーグルコップは、底面も清潔に保つためコーティングを施しています。



\*詳細はギフトカタログに掲載

- クラストソープディッシュ 正方形  
soap dish square  
90×90×h13
- クラストソープディッシュ 長方形  
soap dish rectangle  
90×115×h13
- クラストスクエアカップセット  
square cup set  
90×90×h48 (フタ含む)

- 《 five colors 》
- 白磁 white
  - モカ mocha
  - ピンク pink
  - 青磁 blue
  - 釉釉 ame brown

- ガーグル75ccコップ (おちゃとも)  
gargle 75cc cup (ochatomo)  
70×62×h70 (75cc)
- ガーグル100ccコップ (ポツ)  
gargle 100cc cup (pots)  
58×55×h65 (100cc)
- ガーグル100ccコップ (一汁一菜)  
gargle 100cc cup (1ju1sai)  
70×70×h55 (100cc)

- 《 four colors 》
- 白磁 white
  - モカ mocha
  - ピンク pink
  - 青磁 blue

- ガーグル105ccコップ (ドロップ)  
gargle 105cc cup (drop)  
98×72×h58 (105cc)
- ガーグル100ccコップ (Jホワイト丸)  
gargle 100cc cup (J-white circle)  
73×73×h76 (100cc)
- ガーグル110ccコップ (haku)  
gargle 110cc cup (haku)  
φ75×h65 (110cc)

- トウルリスタックボウルL  
trulli stack bowl L  
175×120×h63 (フタ含む) (400cc)  
白磁 / カラー
- 《 four colors 》
- 白磁 white
- モカ mocha
- ピンク pink
- 青磁 blue

素材と技術を大切に生み出した

日常の器を、

大切な方に贈る。

暮らす白磁 贈る白磁

心地よい暮らしのために、素材と技術を大切に生み出した日常の器を、大切な方に贈る。贈る方も、頂く方も互いに嬉しい器の贈りもの。



"Tableware Gift Set"

For someone special, we send highly conscious made tableware which is for one's comfortable life. This is a gift set making both, giver and recipient, happy.



ペア飯碗  
pair rice bowl  
白磁×1、緑青磁×1  
white×1, blue green×1  
127×127×h88 74-126-113  
suzune  
—  
すずね



ペア飯碗  
pair rice bowl  
白磁×1、桃軸×1  
white×1, pink×1  
127×127×h88 74-126-119  
suzune  
—  
すずね



紅白器揃4pcsギフト  
mizu-hiki plate set  
13cm取皿(白磁/赤軸)×各1、仕切り小皿(白磁/赤軸)×各1  
13cm plate (red×1 / white×1), 2parts small dish (red×1 / white×1)  
306×247×h30 93-126-103  
mizu-hiki  
—  
水引



酒器セット  
hibiki sake set  
260cc酒器×1、55ccくい呑み×2(白磁)  
sake bottle×1, sake cup×2 (white)  
180×140×h90 17-126-101  
hibiki  
—  
ヒビキ



トリコトリセット  
bird bowl 2size gift set  
17cmボウル×1、13cmボウル×1(イエローマット)  
17cmbowl×1, 13cmbowl×1 (matted yellow)  
175×140×h75 64-127-225P  
cotori  
—  
ことり



トリコトリセット  
bird bowl 2size gift set  
17cmボウル×1、13cmボウル×1(グレーマット)  
17cmbowl×1, 13cmbowl×1 (matted gray)  
175×140×h75 64-127-226P  
cotori  
—  
ことり



パレットL 2pcsセット  
pallet-L 2pcs set  
青磁×1、桃軸×1  
seiji blue×1, pink×1  
252×190×h38 59-134  
isola  
—  
イゾラ



ペアパン皿  
pair plate for toast  
アイボリー×1、輪軸×1(枝柄)  
ivory×1, ame×1 (branch)  
200×190×h40 58-126-231  
crust  
—  
クラスト

ブルー  
plue 

艶やかな白磁に深みのある青のグラデーション。  
その色合いが水に落ちたインクのようなことから  
インクブルーと名付けました。  
濃淡を織り込んだ顔料が焼成により溶け、  
結合し、得も言われぬ風合いを生み出します。  
インクブルーの器に注がれた珈琲は  
至福のひとつを演出します。

Glossy porcelain white and dark blue gradient color.  
The shades of blue is similar to the ink just has been dropped into water, so we named the series "ink blue".  
The pigment sheet has thin layer part and thick part. These difference create a peculiar texture after being fired.  
The coffee in this "ink blue" cups accentuate your fabulous coffee break.

plue inkblue

●窯変転写/crystallized decal



マグカップ (L-3)  
220cc mugcup (L-3)  
110×85×h90 (220cc)  
07-069-141

コーヒーカップ (L-2)  
150cc coffee cup (L-2)  
110×80×h65 (150cc)  
07-067-141

コーヒーポット  
550cc coffee pot  
210×110×h115 (550cc)  
07-052-141

《 Gift set 》



ペアマグカップ  
pair 220cc mugcup  
195×115×h100  
07-126-103



マグカップ (S-5)  
220cc mugcup (S-5)  
110×85×h90 (220cc)  
07-069-142

コーヒーカップ (S-3)  
150cc coffee cup (S-3)  
110×80×h65 (150cc)  
07-067-142

コーヒーソーサー  
coffee saucer  
φ145×h22  
07-073-141



ペアカップ&ソーサー  
pair cup&saucer  
160×160×h110  
07-126-104

ポッツ  
pots

色とりどりのふっくらとした愛らしいフォルム。  
濃淡のある色味が焼成により溶け、混じりあうことで深みのある表情を生み出します。  
やきものの魅力を身近に感じられる器です。

The cute chubby forms with various colors.  
The shade of colors were created by firing in our kiln,  
mixed together and make this depth of expression.  
The art of pottery stay close to you in your daily life.

《 Gift set 》



ギフトにもうれしい(オリジナルBOX)  
It comes with original gift box.



07-060-141 

07-060-144 

07-060-101

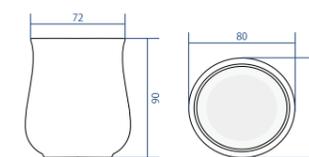
07-070-142 

07-070-144 

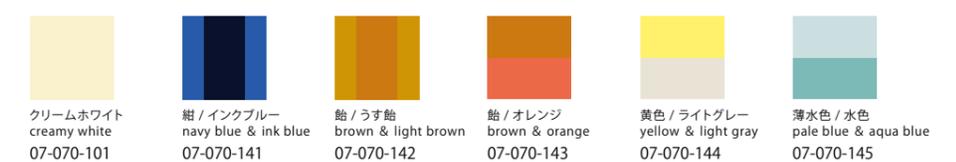
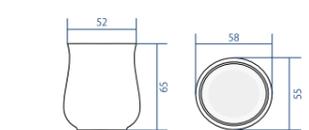
07-070-101

《 Colors 》

いれもの pot 80×75×h90 (250cc)



いれものミニ pot mini 58×55×h65 (100cc)



\*焼成によって色味や模様になんか一つ違いがあります。 Each colors and patterns have different nuance by firing process. \*楕円形になっています。 The rim is oval shape.

かさね茶器  
casane te

日本茶の水色(すいしょく)が引き立つ  
シンプルな白磁の煎茶碗。  
飴色、呉須色、黄色など色が重なり  
生まれた濃淡が全面に映える器たち。  
穏やかに日本茶を味わう茶の器です。

“crystallized decal” of four heavenly hues  
on white porcelain  
On pure white porcelain, the glaze and  
crystallized decal are melt together.  
This is the tea ware that have Japanese  
tradition scent with modern technique.



●淡呉須  
light blue



茶たく  
11cm Plate  
φ115×h15  
07-088-141



菓子皿  
14cm Plate  
φ140×h15  
07-017-141



土瓶  
Japanese tea pot  
140×120×h71 (320cc)  
07-053-141

●飴色  
ame brown



茶たく  
11cm Plate  
φ115×h15  
07-088-142



菓子皿  
14cm Plate  
φ140×h15  
07-017-142



土瓶  
Japanese tea pot  
140×120×h71 (320cc)  
07-053-142

●浅黄  
moon yellow



茶たく  
11cm Plate  
φ115×h15  
07-088-144



菓子皿  
14cm Plate  
φ140×h15  
07-017-144



土瓶  
Japanese tea pot  
140×120×h71 (320cc)  
07-053-144

●うす墨  
sumi gray



茶たく  
11cm Plate  
φ115×h15  
07-088-145



菓子皿  
14cm Plate  
φ140×h15  
07-017-145



土瓶  
Japanese tea pot  
140×120×h71 (320cc)  
07-053-145

●白磁 / white porcelain



煎茶碗 Japanese tea cup  
φ85×h55 (100cc) 07-084-101

ギフトセット Gift set



組煎茶碗 Pair teacup&saucer  
煎茶碗、茶たく×各2 (うす墨、飴色)  
teacup, 11cm Plate×各2 (sumi gray, ame brown)  
220×125×h90 07-126-141



小皿4枚組 11cm Plate 4colors  
茶たく×4 (うす墨、飴色、浅黄、淡呉須)  
11cm Plate×4 (sumi gray, ame brown, light blue, moon yellow)  
250×125×h45 07-126-142



茶器セット tea set  
土瓶×1 / 煎茶碗、茶たく×各2 (うす墨、飴色)、  
菓子皿×2 (浅黄、淡呉須)  
teapot ×1 / teacup, 11cm Plate×各2 (sumi gray, ame brown),  
14cm plate×2 (moon yellow, light blue)  
300×215×h90 07-126-143

窯変転写ノ器

窯変(ようへん)とは、焼くことで生まれる独特で不確かなやきものの表情。  
その表情を転写技法を応用する事で一定の幅で再現を可能としたのがこの技法。  
やきものの醍醐味がより身近になる器です。



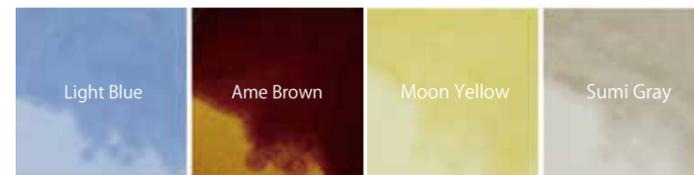
"Inglaze Decoration by Decal of Reactive Glaze"

The white porcelain is bare simple material color. However, these colors are induced by firing.

This is our original newly developed coloring technique with decal.

Let us introduce this technique as the significance of design uncertainty.

《 four colors 》



窯の火や日々の季節の変化によって多少の個体差が生じる場合がございますので予めご了承ください。  
Please note that there is a little difference in each item due to the condition of kiln and season.



# 茶白 Ty a - h a k u



(使い方)

① 宝瓶急須に茶葉を、朝顔形煎茶碗に湯を、適量入れる。

量は茶葉の種類に合わせて調整



② お湯を急須に移し、お茶を浸出する。

浸出時間は茶葉の種類に合わせて調整



③ 蓋を押えて注ぐ。

二つの煎茶碗に注ぐ場合、濃さが均等になるように回し注ぐ。

④ 最後の一滴まで注ぐ。

最後の一滴にお茶の旨みが凝縮されると言われます。一煎目を出しきること、二煎目の味が美味しくなります。



お茶を美味しく搾りだす。  
最後の一滴を味わう。  
一杯ずつお茶を楽しむ急須。

文様の五色 pattern color 文様：新芽変り縞模様 製品仕様：白磁に釉薬銅版絵付



玉露淡緑  
gyokuro LG



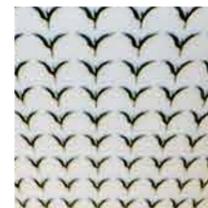
白川淡黄緑  
shirakawa LYG



生茶葉青緑  
raw tea leaf BG



新芽黄緑  
new leaf YG



深蒸濃青緑  
fukamushi DBG

宝瓶急須 tea pot (hohin-kyusu) φ 95×h80 160cc



67-052-121



67-052-122



67-052-123



67-052-124



67-052-120

朝顔形煎茶碗 cup for greentea φ80×h60 80cc



67-084-121



67-084-122



67-084-123



67-084-124



67-084-120

sasasa -サササ-

GOOD DESIGN

青々とした竹林をモチーフとした縞模様

Natural stripe design is based on the fresh bamboo forest.



Kooci -コオシ-

-格子 紅白- red & white

格子柄を線紋で表現した現代の伝統文様

Traditional pattern "Kooci" is made by modern line design.



Suuun -サーーン-

丸紋が連なった華やかな文様

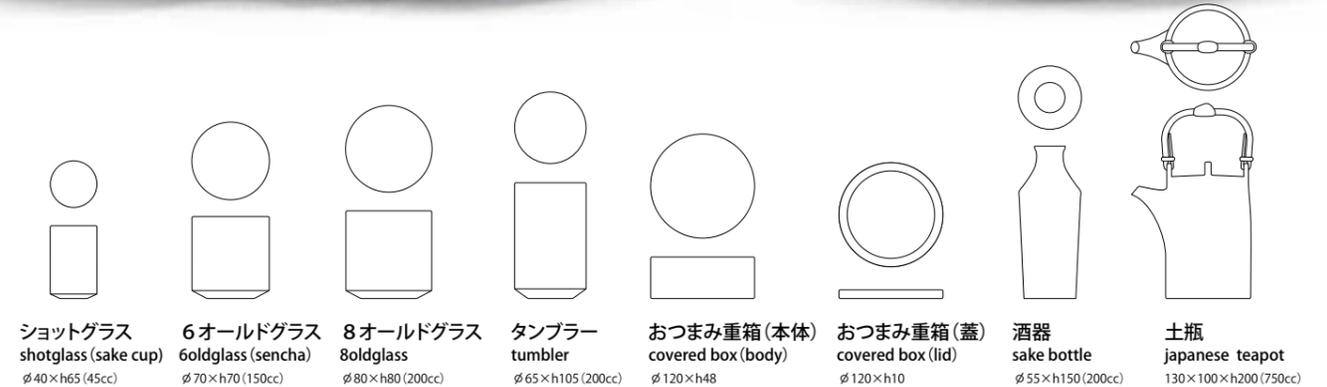
Lifestyle is changed by continuous circle design to delightful.



kikyoh -桔きょう-

桔梗の花をデフォルメした点々文様

Motif of cute dot pattern is chinese bellflower.



ショットグラス  
shotglass (sake cup)  
φ40×h65 (45cc)

6 オールドグラス  
6oldglass (sencha)  
φ70×h70 (150cc)

8 オールドグラス  
8oldglass  
φ80×h80 (200cc)

タンブラー  
tumbler  
φ65×h105 (200cc)

おつまみ重箱(本体)  
covered box (body)  
φ120×h48

おつまみ重箱(蓋)  
covered box (lid)  
φ120×h10

酒器  
sake bottle  
φ55×h150 (200cc)

土瓶  
japanese teapot  
130×100×h200 (750cc)

## sasasa -サササ-

GOOD DESIGN

白磁土を薄く薄く作り込む。  
土をしっかりと焼き上げる。  
そして、生まれる磁器の質感。  
その薄さゆえに、ほんのりと透け、  
浮かび上がるように見える笹は  
障子越しの風景を思いおこします。

触れること、使うことで感じる  
懐かしい土の触感。

## Suun

-サーーン-

美味しいお酒の時間。  
心地よいお茶の時間。  
気持ちが昂ぶ大切な時間の  
晴れやかな伝統美の器たち。



## kikyoh -桔きょう-

繊細なうつくしさと、  
凛とした強さを併せもつ桔梗の花。  
その姿を写した白磁の器。



## Como -コモ-

新緑の木々から差し込む優しい光。  
心地よい暮らしの道具として、  
素材の美しさを大切に作り上げた器。

## Kooci -コオシ-

-格子 紅白- red & white

白磁の素の美しさの上に  
伝統と現代を融かしあう格子文様を纏う器。



## 釉薬銅版ノ器

約150年前、銅版転写による下絵付けを日本で初めて制作した岐阜県瑞浪市の窯元「里泉焼(りせんやき)」。現在は、廃窯となったその窯元の技法を基礎に絵具の調合を変え生まれた、光沢と質感を持つ絵付け技法による器たちです。

2010年グッドデザイン賞受賞



釉薬銅版ノ器  
glaze decal  
catalogue 2022

Good Design

SASASAは、2010年度  
グッドデザイン賞を受賞しました。



## "underglaze decoration by decal of Glaze"

It was about 150 years ago, the first challenge in the country of ceramic painting utilizing the technique of copper plate transfer in this area. This ceramic ware is called "Risen-Yaki". The production potter had been closed but we inherited their technique as base and developed paint formulation by our own. Glossy look patterns and good texture are both achieved in this series of tableware.

Awarded in Good Design Prize 2010.



日常の暮らしとの調和  
やきものの伝統技法と

散歩の途中、その可愛らしさに足をとめた店先のお花。  
ポリポットのまますっぽりとするので、気軽にお部屋に飾ることができます。



\*詳細はギフトカタログに掲載



市販のポリポット  
に入った鉢植えを、  
移し替えずにその  
まま入れられます。

- バニラホワイト/  
vanilla white
- カラメルブラウン/  
caramel brown
- ブラウンマット/  
brown matte



プラントポットS  
plant potS ø80×h90  
(バニラホワイト vanilla white)  
91-072-225  
(カラメルブラウン caramel brown)  
91-072-226  
(ブラウンマット brown matte)  
91-072-227

プラントポットL  
plant potL ø95×h100  
(バニラホワイト vanilla white)  
91-067-225  
(カラメルブラウン caramel brown)  
91-067-226  
(ブラウンマット brown matte)  
91-067-227

四季彩

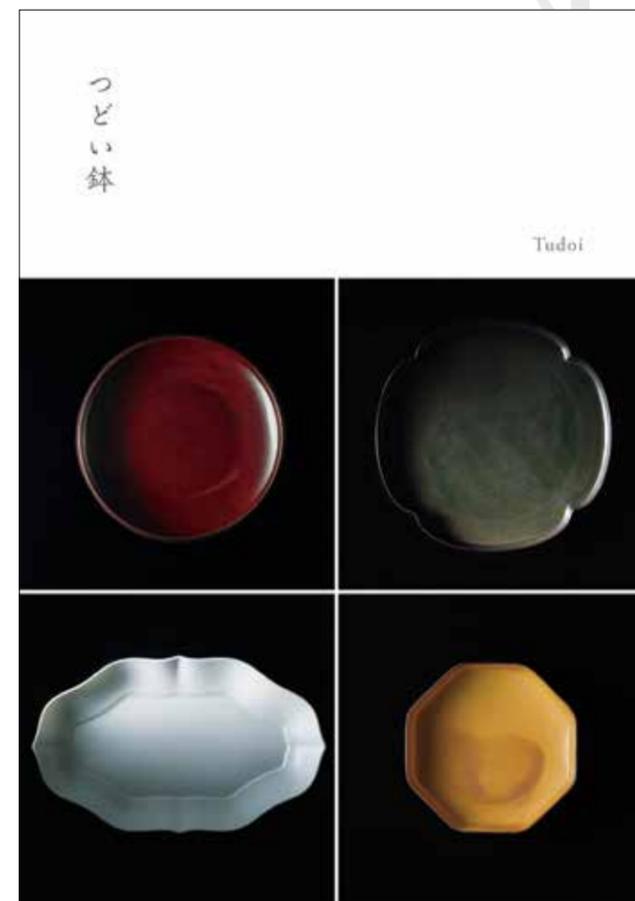
この器を共に開発した、  
古民家で暮らしと調和した植物の在り方を  
提案する生花店。

[www.sikisai-flower.jp](http://www.sikisai-flower.jp)



つどい鉢 Tudoï

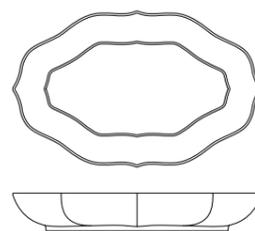
家族が集う時、友人が会する時、夫婦が寄り添う時。食卓の真ん中で会話や笑顔が交わる場所、皆が集まる心穏やかな時間に添える器。古くから作られてきたさまざまな器から、食卓の風景に馴染む大きさや形を再考して、異なった質感を持つ4つの鉢を制作しました。



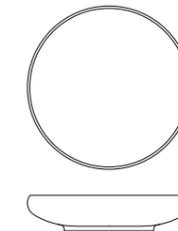
“Tsudoï-basin”

It's the time for family gatherings, friends' meetings or some coziness with your very best one. Between you and someone, the tableware is there for the joyful time. We re-create four different types of basins with a consideration of the modern life style from the hint of old various designs.

- 淡青白釉/pale blue 
- 赤飴釉/crimson 
- 寂からし釉/smokey mustard 
- 鉄くろ釉/iron black 



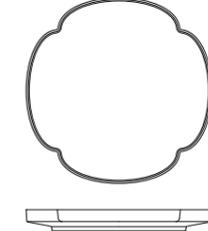
輪花長鉢 rinka long bowl  
335×210×h50 M841-BL



鉄鉢 round bowl  
230×230×h53 M831-AM



八角鉢 octagon basin  
180×180×h50 M821-MD



木瓜浅鉢 mokko basin  
250×250×h30 M811-BK

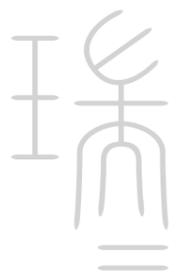


瑞々 mizu-mizu

食との身近な距離感から生まれた小野里奈氏のデザインによる器。  
日常で使い易い事はもちろん、暮らしのそこかしこに調和する  
気付きのある器たちです。



控えめではあるけれど、  
主役がみずみずしく映えるように。



Rina Ono



"Rina Ono's Tableware"  
It was designed to be close to dining scene everyday by Rina Ono. Daily use  
is of course no wonder, but it sensitively match with lifestyle in everywhere.

瑞々 mizu-mizu

毎日の食卓の主役は、器に盛りつけられる料理です。  
控えめではあるけれど、主役がみずみずしく映えるように、小田陶器と深  
山、そしてデザイナーの小野里奈が、毎日の食卓の風景を思い描きながら  
共に制作する器のシリーズです。  
「瑞々」は、艶やかな青白磁とうす鉛、往昔より普遍的に用いられてきた  
2つの表情をもつ器です。  
昔ながらのほんのりとした青さやカラメルのような鉛色の皿や鉢のもつ  
質感には、和洋どちらの料理にも映える懐の深さを感じます。  
和食はもちろん、香ばしい香りの焼き魚や肉料理、煮物などの和食など  
にも調和するようにとの思いを込めて制作しました。

mizu-mizu

The main role on your tabletop is cuisine on your plate.  
Even though the first impression of this tableware series is modest, but they  
are designed to be the most effective supporters to emphasize the freshness  
of food. Oda pottery, Miyama and a designer, Rina Ono, are all conscious of  
daily dining scene for this collaboration tableware series.  
"mizu-mizu" has two different features in its color variations. They have been  
universal frequently used colors since the old days, glossy blue-white and  
caramel brown. In the colors of faint blue or candy-like-caramel brown, you  
feel the capacity that these colors are able to hold any kind of global meals.  
Not only for Japanese food but also for fragrant roast fish, meat dishes or  
stew, they are created to match with.

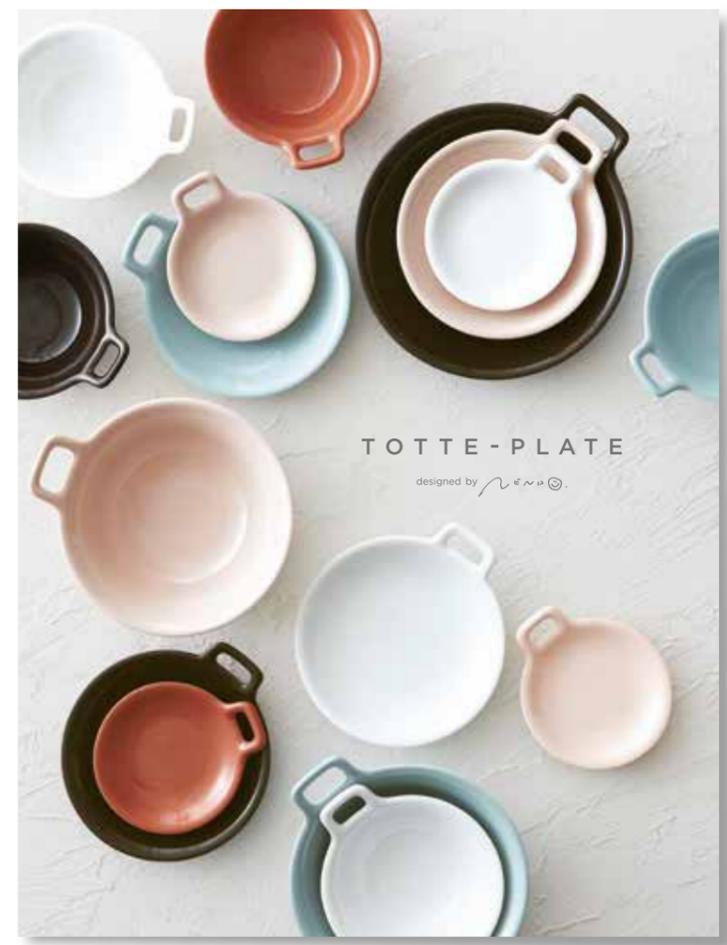
色 青白 / BL うす鉛 / BR

- 小鉢 2寸5分  
small bowl 7.5cm  
φ75×h35 M001 BL / BR
- 小鉢 3寸  
small bowl 9cm  
φ90×h40 M002 BL / BR
- 小鉢 4寸  
small bowl 11cm  
φ110×h45 M003 BL / BR
- 楕円鉢 8寸  
oval bowl 25cm  
250×125×h45 M602 BL / BR
- 楕円鉢 9寸  
oval bowl 28cm  
280×140×h50 M601 BL / BR
- 汲み出し  
cup  
φ83×h54(95cc)  
M201 BL / BR
- めし碗  
rice bowl  
φ105×h63  
M301 BL / BR
- 茶漬碗  
versatile bowl  
φ130×h82  
M302 BL / BR
- ポット  
tea pot  
170×100×h135(400cc)  
M101 BL / BR
- まる皿 4寸  
round dish 12cm  
φ120×h21 M402 BL / BR
- まる皿 5寸  
round dish 15cm  
φ150×h24 M403 BL / BR
- まる皿 6寸  
round dish 18cm  
φ180×h28 M404 BL / BR
- まる皿 7寸  
round dish 21cm  
φ210×h32 M405 BL / BR
- まる皿 8寸  
round dish 24cm  
φ240×h34 M406 BL / BR
- すみきり長皿  
long dish 14cm  
245×145×h25  
M701 BL / BR
- すみきり角皿  
rectangular dish 19cm  
245×190×h25  
M702 BL /
- すみきり大皿  
square dish 24cm  
245×245×h25  
M703 BL /
- 木瓜鉢 3.5寸  
mokko basin 10.5cm  
105×105×h36  
M503 BL / BR
- 木瓜鉢 5寸  
mokko basin 14cm  
140×140×h45  
M501 BL / BR
- 木瓜鉢 6寸  
mokko basin 17.5cm  
175×175×h56  
M500 BL / BR
- 木瓜長鉢 4寸  
mokko long basin 11cm  
113×90×h28  
M505 BL / BR
- 木瓜長鉢 5寸  
mokko long basin 15cm  
150×120×h36  
M504 BL / BR
- 木瓜長鉢 7寸  
mokko long basin 20cm  
200×160×h45  
M502 BL / BR

道具としての安心感に  
働きかけるデザイン。



暮らしの新たな方法が生まれる佐藤オオキ氏率いるデザインオフィスnendoによる器。  
特徴的な機能に潜んだライフスタイルとのフィット感。  
道具としての安心感に働きかけるデザインです。



Oki Sato



"Tableware by nendo"

Chief designer of nendo, Oki Sato created this series of tableware.  
Characteristic design fits lifestyle and teaches us how to sense day-by-day fresh pleasure in daily life.



鍋やフライパンといった調理器具にはハンドルがあるが、食卓に出す皿やボウルにハンドルはない。  
あえて皿やボウルにハンドルを付けると、新しい使い方が生まれるかもしれない。  
そんな考えからデザインしたテーブルウェア。  
持ち運びがしやすく、フックに掛けて収納することも可能になり、また、熱いものを盛りつけた際に持ちやすくなったが、何よりも「道具としての安心感」という気持ちに働きかける要素が大きいデザインとなりました。  
丸皿3サイズ、ボウル2サイズで、それぞれ5色をラインアップしています。



Plate S

プレートS  
113×99×h26  
(ホワイト white) 91-022-101  
(ベージュ beige) 91-022-225  
(ライトブルー light blue) 91-022-226  
(オレンジ orange) 91-022-227  
(ブラウン brown) 91-022-228



ホワイト white

Plate M

プレートM  
162×144×h35  
(ホワイト white) 91-017-101  
(ベージュ beige) 91-017-225  
(ライトブルー light blue) 91-017-226  
(オレンジ orange) 91-017-227  
(ブラウン brown) 91-017-228



ベージュ beige

Plate L

プレートL  
209×189×h43  
(ホワイト white) 91-012-101  
(ベージュ beige) 91-012-225  
(ライトブルー light blue) 91-012-226  
(オレンジ orange) 91-012-227  
(ブラウン brown) 91-012-228



ライトブルー light blue

Bowl S

ボウルS  
132×118×h51  
(ホワイト white) 91-044-101  
(ベージュ beige) 91-044-225  
(ライトブルー light blue) 91-044-226  
(オレンジ orange) 91-044-227  
(ブラウン brown) 91-044-228



オレンジ orange

Bowl L

ボウルL  
175×158×h66  
(ホワイト white) 91-040-101  
(ベージュ beige) 91-040-225  
(ライトブルー light blue) 91-040-226  
(オレンジ orange) 91-040-227  
(ブラウン brown) 91-040-228



ブラウン brown

デザインがどういまでもものづくりを  
支えることが出来るのか。



スタマグ  
stamug  
積み重ねが良く、  
持ち易いマグカップ



サヴォネ  
savone

シャボン玉が重なったような  
優しい形の仕切り皿

フィーユ  
feuille

木の年輪のような  
自然が作り出す  
美しい器。



# METAPHYS

ミニマムなカタチの中に見え隠れするライフスタイルに対する知の表現。  
METAPHYSのムラタチアキ氏による行為から生まれる道具としての器です。



Chiaki Murata



## "Tableware by METAPHYS"

There is an expression with a hint of wisdom inside of minimum object shapes.  
Tool tableware are designed from human acting by METAPHYS, Chiaki Murata.

### stamug スタマグ

マグ250cc mug 250cc  
125×100×h80 (250cc) ¥

ミニマグ150cc minimug  
150cc 115×85×h60 (150cc)

《 six colors 》  
白磁 white  
白マット matted white  
黒マット matted black  
白窯変 crystalized white  
海鼠釉 reactive indigo blue  
寂からし smoky mustard

### savone サヴォネ

4連仕切り皿 4parts plate  
225×75×h18 白磁

3連仕切り皿 3part plate  
185×90×h18 白磁

仕切り取皿 partition plate  
210×150×h18 白磁

《 three colors 》  
白磁 white  
白マット white matted  
黒マット black matted

### feuille フィーユ

29cmプレート 29cm plate  
290×280×h40 白磁

23cmプレート 23cm plate  
230×220×h30 白磁

17cmプレート 17cm plate  
170×160×h22 白磁

11cmプレート 11cm plate  
110×105×h15 白磁

《 three colors 》  
白磁 white / 白マット white matted / 黒マット black matted

27cmボウル 27cm bowl  
270×260×h70 白磁

21cmボウル 21cm bowl  
210×200×h55 白磁

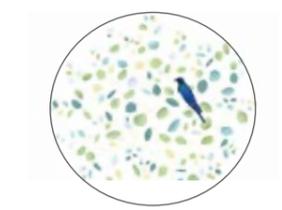
16cmボウル 16cm bowl  
160×155×h45 白磁

12cmボウル 12cm bowl  
120×115×h40 白磁

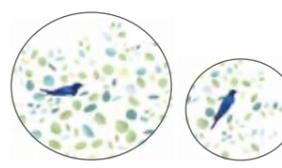
日々の暮らしのなかで、  
器を使う楽しみが  
増えることを願って。



morn for Cuculi



28cmプレート 28cm plate  
282×265×h36  
04-003-141



22cmプレート 22cm plate  
220×205×h32  
04-009-141



15cmプレート 15cm plate  
151×136×h26  
04-016-141



11cmプレート (bird) 11cm plate-bird  
112×101×h20  
04-020-141



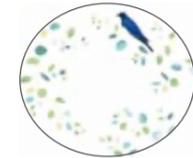
11cmプレート (quiet) 11cm plate-quiet  
112×101×h20  
04-020-142



豆皿 (bird) small dish-bird  
94×87×h28  
04-023-141



豆皿 (quiet) small dish-quiet  
94×87×h28  
04-023-142



24cmパスタ皿 24cm pasta plate  
240×210×h40  
04-006-141



15cmボウル 15cm bowl  
149×136×h57  
04-041-141



マグカップ mug cup  
120×80×h80 (120cc)  
04-069-141

Finemos for Suiiren



27cmプレート 27cm plate  
275×270×h35  
00-004-141



24cmプレート 24cm plate  
247×237×h30  
00-006-141



18cmプレート 18cm plate  
185×178×h20  
00-013-141



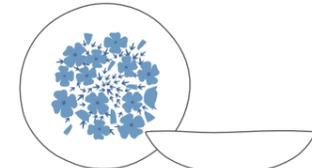
15cmプレート 15cm plate  
155×150×h20  
00-016-141



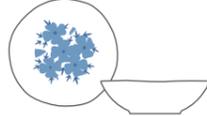
12cmプレート (round) 12cm plate round  
125×122×h15  
00-019-141



12cmプレート (center) 12cm plate center  
125×122×h15  
00-019-142



23cmボウル 23cm bowl  
235×230×h55  
00-035-141



15cmボウル 15cm bowl  
150×150×h45  
00-044-141



15cm深ボウル 15cm deep bowl  
150×148×h80  
00-041-141



9cm深ボウル 9cm deep bowl  
92×90×h65 (100cc)  
00-046-141



New focus, Restart

Soelichte  
日常に“そと”光を灯せたらという気持ちを込めて、イラストレーションの温かみを素材に乗せてお届けする小池葉月さんによるイラストレーションブランド。  
この器では、20年以上前に生まれ飲食店などで定番の器として親しまれ作り続けられてきたロングセラーの白磁の器に懐かしさくも新鮮にも感じるイラストを施しています。  
長く愛された器だからその安心感を現代の暮らしにも...



New focus, Restart



“morn”は午前中の新鮮な光や空気をイメージしました。柔らかなユーカリのグリーンの中でブルーの鳥がアクセントに。陽に透けたり反射する葉っぱのドットが、お皿の上で軽やかな生命力を与えます。  
樹々の中にあるような木漏れ日を感じてもらえたら。新鮮な緑の匂い、鳥のさえずり、日光の温かさ、盛り付けた時の見え方の発見、そして料理の味...と、五感を刺激する器です。



呉須の深いブルーのグラデーションが落ち着いた華やかさを演出し、料理を引き立てるこの器。モチーフとなる花菱草はワイルドフラワーとしても人気で、海外では広い野原一面を埋めるほど咲き乱れる季節があります。日が昇ると太陽に向かって花を開き、日没とともに閉じるこの花は、太陽がだいすきで天気の良い日は咲かないそう。  
“ひねもす”は朝から晩まで一日じゅう続く様、という古語。日々の暮らしに寄り添い長くお使い頂けるテーブルウェアになれと願い、気持ちが晴れやかになるように“Fine”と掛けあわせて名付けました。



# 柳和食器シリーズ



## 【古白磁 染付紋・渦】

柳がデザインした開発当初の姿の再現を求めた復刻版。それは単なる形としての復刻だけでなく、想いとして、このうつわが本来持つ、毎日の暮らしを健やかにすすため、普遍的な持ち味を取り戻す道程でした。

## Classic white porcelain cobalt blue crest

This is a reprint of the original version that sought to reproduce the original appearance of the product when it was first developed and designed by Mr. Yanagi. This was not only a mere reissue of the original form, but also a process of restoring, as a thought, the original universal flavor of this product for a healthy daily life.



## 古白磁 染付紋・渦 classic white porcelain cobalt blue crest

急須  
tea pot (kyusu)  
145×116×h92 (220cc)  
Y101CW/M



湯呑み  
tea cup  
φ64×h68 (100cc)  
Y201CW/M



飯碗  
rice bowl  
φ112×h68  
Y301CW/M

醤油さし  
pitcher for soy sauce  
91×72×h100 (100cc)  
Y501CW/M



3.5寸豆皿  
11cm small dish  
φ110×h18  
Y401CW/M

5寸皿  
15cm plate  
φ150×h30  
Y402CW/M

\*画像は開発段階のため、一部に実際の製品と多少異なる場合がございます。\*お取引には要件があります。詳しくはお問合せ下さい。



## 【古白磁】

和食器シリーズの道具としての持ち味と、現代の暮らしの在り方との調和を求め、白のみという最小限の姿で構築し、そして柳工業デザイン研究会監修のもと醤油さしに小サイズが加わりました。

## Classic white porcelain

Seeking to harmonize the characteristics of the washokki series, as a tool with the contemporary way of life, we constructed it in the minimum form of white only, and a smaller size has been added to the pitcher for soy sauce under the supervision of the YANAGI DESIGN



## 古白磁 classic white porcelain



急須  
tea pot (kyusu)  
145×116×h92 (220cc)  
Y101CW



湯呑み  
tea cup  
φ64×h68 (100cc)  
Y201CW



飯碗  
rice bowl  
φ112×h68  
Y301CW



3.5寸豆皿  
11cm small dish  
φ110×h18  
Y401CW



5寸皿  
15cm plate  
φ150×h30  
Y402CW



醤油さし  
pitcher for soy sauce  
91×72×h100 (100cc)  
Y501CW



醤油さし(小)  
pitcher for soy sauce (small)  
83×62×h83 (50cc)  
Y502CW  
YANAGI DESIGN × miyama.

# GOLDEN RATIO

HOSPITALITY SUPPLIES

GRHS Trading LLC

Show room:

Ontario Tower, Floor 25, office 2504,  
Business Bay, Dubai, UAE

Mobile / Whatsapp: +971 56 942 1220

[sales@grhs.ae](mailto:sales@grhs.ae)

[www.grhs.ae](http://www.grhs.ae)

 [grhs\\_uae](#)