

No.305



71

No.306



35

No.307



67

No.308



69

No.309



27

No.310



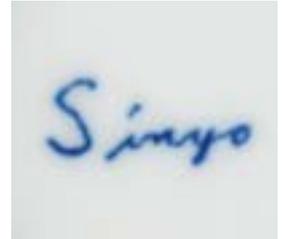
20

No.311



35

No.312



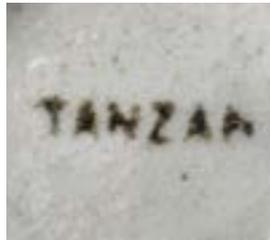
50

No.313



50

No.314



20

No.315



50

No.316



67

No.317



8

No.318



50

No.319



62

No.320



14

No.321



14-15

No.322



35

No.323



50

No.324



35

No.325



65

No.326



62

No.327



35

No.328



35

No.329



35

No.330



35

No.331



62

No.332



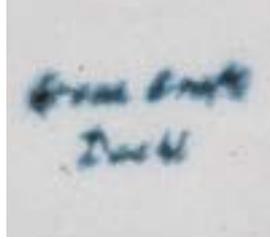
62

No.333



73

No.334



73

No.335



73

No.336



15

No.337



35

No.338



15

No.339



35

No.340



5

No.341



52

No.342



15

No.343



62

No.344



35

No.345



35

No.346



27

No.347



62

No.348



11

No.349



35

No.350



14

No.351



14

No.352



35

No.353



11

No.354



62

No.355



18

No.356



26

No.357



11

No.358



62

No.359



67

No.360



62

No.361



20

No.362



18

No.363



18

No.364



67

No.365



22

No.366



22

No.367



67

No.368



62

No.369



27

No.370



52

No.371



52

No.372



20

No.373



35

No.374



18

No.375



62

No.376



62

陶器・磁器の 上手な使い方 Q & A

Q1

釉に貫入の入った陶器や無釉の器の手入れの仕方は？



貫入りの黄瀬戸湯呑

貫入の様子

Q2

使っているうちに器の釉面にヒビが入ってきました。
また、器が素地ごと割れました。



釉面にヒビが入った磁器の透明釉 素地ごと割れたカップ

Q3

器の釉面に灰色っぽい汚れが発生しました。
スポンジで洗っても取れません。



メタルマーク例

Q4

長く使っているうちに釉面の光沢が無くなってきました。



光沢を失った釉面(元は透明釉)

A1

手入れ不十分な状態(ぬれたまま、または貫入に汁が染み込んだまま)で保管すると、においやカビの原因となります。

- 初めて使うときは、米のとぎ汁で30分ほど煮る

貫入や素地の無釉部分を目つまりさせ、料理の汁や油や水が入り込むのを防ぎます。
※米のとぎ汁で煮沸する場合、煮えているところへ器を入れないこと。徐々に加熱して煮沸します。
※米のとぎ汁の他、小麦粉を水に溶いた液の中に漬けておく方法もあります。

- 使用前は、使う前に水をくぐらせる

あらかじめ水を吸わせることで、料理の汁や油が染み込みにくくなります。

- 使用後は、洗浄、乾燥をしっかり行う

水切りし、よく乾いた布巾で器の表面の水分を拭きとってよく乾燥させてから保管します。
※特に気をつけたいのが高台付近で、必ず伏せて乾燥して下さい。

- 使っていて汚れたとき

漂白剤をぬるま湯に溶かして器に浸す。
※金彩や銀彩が施してあるものは中性洗剤で洗います。



貫入に醤油がしみ込んで汚れた例

A2

扱い方に問題があるケースが考えられます。無理な使い方をしていませんか。

- 直火、レンジ不可の製品を直火やレンジにかけないこと。
- 器を加熱調理器具で加熱した後、急な温度差がかかる場所に置かないこと。
(熱くなった器をぬれた布巾の上に置くなど)

- 衝撃、こすれ、無理な積み重ねをすることでヒビの原因となります。

※運搬中の衝撃、器同士のこすれ、洗浄器を使ったときの衝撃、無理な積み重ねをすることでヒビが入ったり割れることがあります。

- 小さなキズが割れの原因となる事があります。

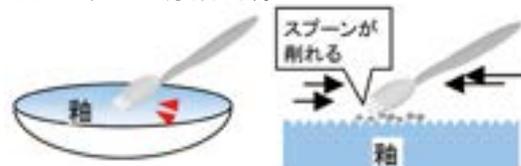
※硬いものにぶつけると、肉眼では見えにくい小さなキズができて、気づかないまま使い続けてあるとき急に割れることもあります。

A3

金属製のフォークやスプーンの先が釉面で削れて釉の細かな凹凸面に溜まったもので、メタルマークと呼ばれます。

- 市販のメタルマーク除去剤を使う、酸に浸してメタルを溶かす等が考えられます。

金属製のスプーン、フォーク、ナイフが釉面でこすれて削れる。削れカスが釉の細かな凹凸に溜まってメタルマークができてしまいます。



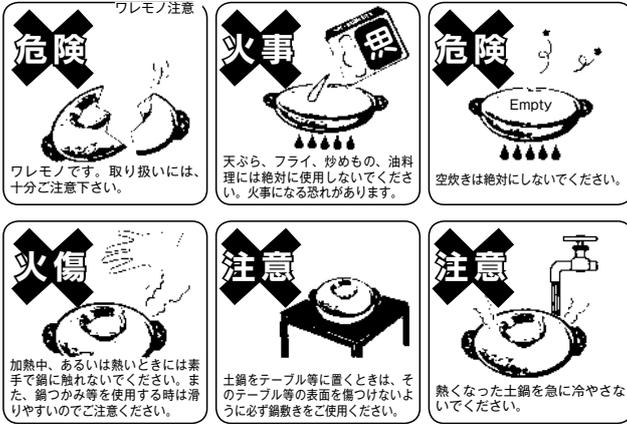
A4

釉面が荒れてきたと思われます。
以下のような原因が考えられます。

- スプーンやフォーク等で釉面が削れて細かなキズが出来た。
- 食器洗浄器を使っている場合、アルカリの洗浄液が長い間に釉を腐食し、釉の表面が荒れた。

ご使用上の注意

土鍋



- 初めてご使用になる前に荒土のアクを取り去るための米のとき汁又はクヌ野菜等を10分ほど沸騰煮込んで下さい。土鍋がしまるので丈夫になります。2回目からは普通にご使用下さい。
- てんぷら・フライ等の「揚げ物」には**危険**ですから絶対に使用しないで下さい。火災になる恐れがあります。
- 「空炊き」をしないで下さい。
- 「ワレモノ」です。取り扱いには充分気をつけて下さい。
- ご使用前は、土鍋の外側の水気を拭き取り弱火からご使用下さい。
- 加熱した土鍋に触れる時には、火傷をしないように**注意**し必ず鍋つかみ等を使用して下さい。
- テーブル等に置くときには、テーブル表面を傷つけないように必ず鍋敷きを使用して下さい。
- 熱い鍋を急に冷たい所へ置かないで下さい。
- ごくまれに、水分が鍋底にしみ出る事が有りますが、異常ではございません。このような時は、お米のとき汁を、煮立てて頂きますと治ります。
- ご使用後は、カビ・臭気防止の為に良く洗って風通しの良いところで完全に乾燥してから収納して下さい。

グラタン皿

- 直火には使用しないで電子レンジ・オーブンをご使用下さい。
- 加熱後、素手で触れると**火傷**する恐れがあります。鍋つかみ等をご使用下さい。
- テーブル等に置くと、テーブル等の表面が傷つきます。鍋敷きをご使用下さい。
- 加熱後、急に冷やさないで下さい。
- 使用後は水でよく洗い、必ず乾燥させてから保管して下さい。

金・銀絵付け

- 電子レンジ・オーブンには、使用しないで下さい。
- ご使用後は、台所用洗剤を柔らかなスポンジや布につけて洗って下さい。
- ご使用後は、クレンザーやナイロンたわし(研磨剤付)で強く擦ると金・銀や絵柄が剥けたり、表面にキズをつける原因になります。
- 食器洗い器で長時間にわたって使用されますと、金・銀や絵柄を傷める事になります。
- 銀絵付製品は、漂白剤を使用しないで下さい。

花器

- この製品は食器としては、使用出来ません。
- テーブル・床の間等の上などでは、花器を引きずらないようにして下さい。(傷がつくことがあります。)
- 安定感の悪いときには、**安全に注意**して設置して下さい。
- 万が一水漏れの場合は、お買い上げ店までお申し出下さい。

陶板

- 加熱した陶板に触れる際は、鍋つかみ等を使用し、蓋穴からの蒸気に**ご注意**下さい。
- 陶板をテーブル等に置く際には、鍋敷きをご使用下さい。
- 電気コンロを使用の際は、ヒーター部分との間隔を1cm以上あけて下さい。
- フリーザー(冷凍室)に入れた時は、解凍してから火にかけて下さい。
- 天ぷら・フライ等の揚げ物には、使用しないで下さい。
- ご使用後は、よく乾燥させてから収納して下さい。

土物

- ご使用前に、熱湯に浸してあらかじめ生地に水分を充分含ませてからご使用頂くと、茶渋・シミ等が付きにくくなります。
- ご使用後の食器は、汚れを早く落とす台所用洗剤で、洗った後よくすすいで、よく乾燥してご収納下さい。
- 陶器は吸水性があるため、ご使用後の食器を水に浸したままにしておきますと汚れた水を吸収しカビ・シミや臭気を発生する原因になります。
- 茶渋・シミ等の汚れが気になる時には、台所用の漂白剤をご使用下さい。

土瓶むし

- この製品は直接火にかけられますが、次の点に**ご注意**下さい。
- 必ず弱火でご使用下さい。
- 強火でご使用になれますと、本体に触れている「つる」の根元が焦げますので**ご注意**下さい。
- 「つる」の内側の針金が熱伝導により熱くなりますので、お取り扱いの際は**ご注意**下さい。
- 空炊きはしないで下さい。
- 加熱後は、受皿又は鍋敷きの上に置いてご使用下さい。
- 熱い容器を、急に冷たい所に置かないようにして下さい。
- ご使用後はよく洗い、カビ防止の為によく乾燥させてからご収納下さい。

電子レンジ金

- 電子レンジに使用できる特殊な金を使っていますが、金の表面の汚れやキズはスパークを起こす原因となりますので、ご使用の際は次の点に**注意**して下さい。
- ご使用後の食器は、台所用洗剤を柔らかなスポンジや布につけて洗い、汚れを早く落として下さい。
- クレンザーやナイロンたわし(研磨剤付)で強く擦ると、金が剥けたり、表面にキズをつける原因になります。
- 食器洗い器で長時間にわたって使用されますと、金線や絵柄を傷める事になります。

行平

- この製品は**耐熱陶器ではありません**。直接火にかける時は、以下のことをお守り下さい。火にかける場合は、底の水分をよく拭いて弱火からご使用下さい。
- 天ぷら・フライ等の揚げ物には使用しないで下さい。
- 加熱した後、触れる時は鍋つかみ等を使用下さい。
- テーブル等に置く際には、鍋敷きを使用下さい。
- 電気コンロを使用の際は、ヒーター部分との間隔を1cm以上あけて下さい。
- 空炊きはさけて下さい。
- 使用後はよく乾燥させてから収納して下さい。
- 当商品のみならず、直接火に掛ける陶器につきましては同様に**ご使用**下さい。

コンロ

- 敷板をしてご使用下さい。
- ご使用中は素手で触れないで下さい。
- 連続してご使用されますと割れる恐れがあります。

Proper Care of Earthenware and Porcelain

Q & A

Q1

How should earthenware with crazed glazes and unglazed vessels be cared for?



A Kizeto teacup with crazing

Crazing patterns

Q2

Fissures developed on the glaze after the vessel has been in use for some time. Or, the vessel itself cracked.



This porcelain vessel with a clear glaze shows fissures running through the glazed coating.

The cup is cracked through the base.

Q3

Grayish stains developed on the glazed surface of a vessel. They do not go away when washed with a sponge.



Examples of metal marks

Q4

The luster of the glazed surface is lost after many years of use.



A glazed surface that has lost its luster. (The glaze was originally transparent.)

A1

Storing these items before properly caring for them (while still wet either on the surface or from liquid that has been absorbed by crazing) can result in malodor or molding.

- Before these items are used for the first time, they should be boiled for 30 minutes in water that has been used to rinse rice with.

This will seal the crazed and unglazed parts and prevent cooking liquids, oils and water from seeping in.

※ When using rice-rinsing water, do not boil the water before immersing a vessel. Place the vessel in cold rice-rinsing water and gradually heat the water to let it reach the boiling point.

※ Instead of using rice-rinsing water, you may let the vessel sit in a solution of flour and water.

- Dip the vessel in water before each use.

Letting the vessel absorb water first helps prevent cooking liquids and oils from seeping in.

- Wash and dry the vessel thoroughly after each use.

Drain water and wipe off surface moisture using a dry cloth kitchen towel. Let the vessel dry completely before storing.

※ Areas around the foot require special attention. Please be certain to invert the vessel to dry.

- When the vessel becomes stained while in use:

Soak the vessel in a solution of bleach in lukewarm water.

※ If the vessel has a gold or silver glaze, wash it using dish washing detergent.



An example of staining, caused by soy sauce seeping into crazing

A2

There is a chance that the vessels were handled improperly. Please make sure that you do not use them improperly.

- Items that are not safe for placing over a direct heat source or use in an oven may not be used over a direct heat source or in an oven.

- Vessels that are heated by a cooking device should not be placed in an environment that subjects them to a sudden temperature drop.

(An example is placing a heated vessel on a damp kitchen towel.)

- Shocks, abrasions, and excessive stacking can cause cracks to develop.

※ Shocks and rubbing of vessels against one another while they are transported, as well as shocks experienced in an automatic dishwasher and excessive stacking, can cause fissures and breakage.

- Minuscule scarring can become the source of cracks.

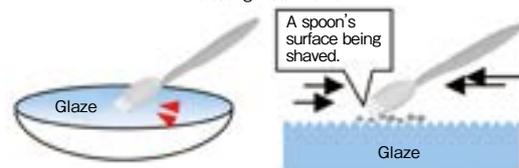
※ When a vessel is bumped against a hard object, minuscule scarring that is not visible to the naked eye can develop. Even without visible damage, a scarred vessel may suddenly break without warning if it continues to be used.

A3

These marks are called metal marks and are caused by tiny bits of metal from the tips of forks and spoons that are shaved off by a glazed surface and are deposited on the minutely uneven surface of the glaze.

- A commercially available metal mark remover may be used. The vessel may also be soaked in acid to dissolve metals.

Metal utensils are shaved down when rubbed against a glazed surface. Shaved particles are deposited in the tiny dents of the glaze, creating metal marks.



A4

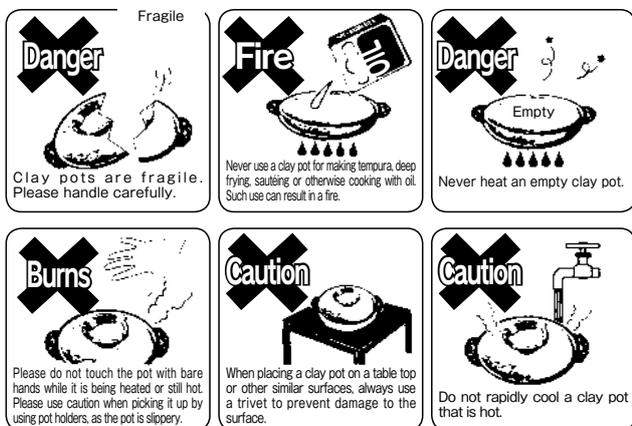
It is likely that the glazed surface has become uneven. The following are possible causes of such unevenness:

The glazed surface has been shaved by utensils, which left minuscule scratches.

- If an automatic dishwasher has been used, alkaline dishwashing agents have corroded the glaze over time, causing its surface to become uneven.

Precautions for Use

Clay Pots



- Before using a clay pot for the first time, please fill the pot with water that has been used to rinse rice with or plain water with vegetable scraps and boil for approximately ten minutes to remove residual clay. This seals the clay pot and makes it stronger. There is no need for this step with subsequent uses.
- Never use a clay pot for deep frying, such as for making tempura or other deep-fried foods. It is **dangerous** and can start a fire.
- Never heat an empty clay pot.
- Clay pots are fragile. Please use caution when handling them.
- Wipe away any moisture that may be present on the outside of a clay pot before use and slowly warm it over low heat.
- Use pot holders when picking up a clay pot that has been heated, **exercising caution** to avoid burning yourself.
- Always use a trivet when placing a clay pot on a table top to prevent scratching of the surface.
- Do not transfer a hot clay pot suddenly to a cold location.
- On rare occasions, moisture may seep through the bottom of a pot. This is not an abnormality. The problem can be solved by boiling water that was used to rinse rice.
- Wash a clay pot thoroughly and completely dry it in a well-ventilated area after each use before storing it to prevent mold growth and malodor.

Au Gratin Dishes

- Do not use over a direct heat source. Use only in a regular or microwave oven.
- Touching a heated dish with bare hands can cause **skin burns**. Use pot holders, etc.
- Table tops can be damaged if a dish is placed directly on it. Use a trivet.
- Do not rapidly cool a dish that is hot.
- Wash dishes thoroughly after each use. Always dry them before storing.

Gold- and Silver-adorned Items

- Do not use in regular or microwave ovens.
- Wash using a soft sponge or cloth and liquid dish washing detergent after each use.
- Scrubbing the items hard with a cleanser or a nylon scrubber (with an abrasive) can cause gold, silver and other painted designs to peel off or the surface to be scratched.
- Use of an automatic dishwasher over an extended period can damage gold, silver and other painted designs.
- Do not use bleach on silver-painted items.

Flower Vases

- These products may not be used for serving or eating food.
- Do not drag vases across a table top or an alcove. Scratching may occur.
- **Exercise caution** when setting up vases that are not stable to ensure safety.
- Should a water leak occur, please contact the store from which you purchased the vase.

Ceramic Hot Plates

- Use pot holders when touching a heated ceramic hot plate. **Be careful of steam** escaping through the hole in the lid.
- Use a trivet when placing a ceramic hot plate on a table.
- When using an electric burner, leave at least 1 cm between the heating element and the plate.
- When cooking frozen foods, let them thaw before heating.
- Do not use a ceramic hot plate for deep frying, such as frying tempura or other foods.
- Thoroughly dry the plate after each use before storing it.

Earthenware

- Immersing earthenware in hot water before use allows it to absorb water and prevents staining by tea and other substances.
- Wash used dishes right away with liquid dish washing detergent to remove food debris, then thoroughly rinse and dry before storing.
- Earthenware is absorbent. Left immersed in water after use, earthen plates and cups absorb dirty water, causing them to become moldy, and develop stains or malodor.
- Use bleach suitable for kitchen use to remove stains caused by tea and other foods.

Earthenware Teapots for Steaming Foods

- These products can be placed directly on a heat source. However, **take the following precautions**:
- Always cook over low heat.
- **Exercise caution** not to heat teapots over high heat as this can scorch the ends of the handles that are in contact with the body.
- **Exercise caution** when handling teapots as the wire inside the handle becomes hot due to thermal conduction.
- Do not heat empty teapots.
- Place heated teapots on a charger plate or a trivet.
- Do not transfer hot teapots suddenly to a cold location.
- Wash teapots thoroughly after each use, and dry completely before storing them to prevent mold growth.

Microwaveable Gold

- A special type of gold that is microwave safe is used on some vessels. However, stains or scratches on the surface of the gold can cause sparks. Please **take the following precautions** when using these products:
- Apply some liquid dishwashing detergent to a soft sponge or cloth and wash dinnerware after each use to quickly remove food debris.
- Hard scrubbing with cleanser or a nylon scrubber (with abrasive) can cause peeling of gold or surface scratches.
- Use of an automatic dishwasher over an extended period can damage gold lines and designs.

Earthenware Pots (Yukihira)

- These products are **not heat resistant**. When placing over a direct heat source, you should keep in mind the following. Before heating the pot, wipe away any moisture on the bottom of the pot and start with low heat.
- Do not use these pots for deep frying, such as frying tempura or other foods.
- Use pot holders when touching a heated pot.
- Use a trivet when placing the pot on a table.
- When using an electric burner, leave at least 1 cm between the heating element and the pot.
- Avoid heating an empty pot.
- After each use, thoroughly dry the pot before storing it.
- Take the same precautions with other earthenware products that are placed directly over a heat source.

Tabletop Cooking Burners

- Use with the plank provided.
- Do not touch the burner with bare hands while in use.
- Continuous use can cause the burner to crack.

UTSUWA



UTSUWAは、「器」と「人」と「地球環境」の輪を大切に
持続可能な未来を目指します。

UTSUWAは、人と環境に配慮したカタログです。

UTSUWA is a catalog that considers people and the environment.



GREEN PRINTING JPFI
P-B10085
この印刷製品は、環境に配慮した
資材と工場で製造されています。

一般社団法人日本印刷産業連合会「印刷サービス」
グリーン基準に基づき、企業(印刷工場)として環境
配慮に取り組んでいるかを第三社の認定委員会が
審査し、クリアできた企業のみが取得できる制度です。



再生産可能な大豆油、亜麻仁油、桐油、ヤシ油、パーム
油等植物由来の油、及びそれらを主体とした廃食用
油等をリサイクルした再生油を原料とした印刷インキが
「植物油インキ(VEGETABLE OIL INK)」です。



「UD FONT マーク」(以下マーク)は、ユニバーサル
デザイン(UD)フォントを使用している成果物に表示
できるマークです。



無機抗菌剤・印刷
カード
JP0122532A0001R

SIAAマークはISO22196法により評価された結果に
基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・
情報公開された製品に表示されています。

printed by SHINNIHON PRINTING CO.,LTD.

※このカタログは、業者間カタログのため金額に消費税は含まれておりません。

