



さざ波盛器(AC樹脂) ※軽くて、破損に強い!



さざ波ウェーブ盛皿

又721-017 AC38cm 本体
 φ38×3.7cm **11,000円**
又721-027 38cm用スタンド
 φ32×11cm (鉄) **6,500円**
又721-037 AC42cm 本体
 φ42.5×3.8cm **12,500円**
又721-047 42cm用スタンド
 φ36.5×11cm (鉄) **7,200円**
又721-057 AC48cm 本体
 φ47.7×3.5cm **16,000円**
又721-067 48cm用スタンド
 φ41.7×11cm (鉄) **8,200円**



さざ波ウェーブ長角盛皿

又721-077 AC48cm 本体
 48.5×37×3cm **12,500円**
又721-087 48cm用スタンド
 42.5×31×11cm (鉄) **7,800円**
又721-097 AC54cm 本体
 54×37.3×3.1cm **13,500円**
又721-107 54cm用スタンド
 48×31.3×11cm (鉄) **8,500円**
又721-117 AC59cm 本体
 58.7×39×3.6cm **17,000円**
又721-127 59cm用スタンド
 52.7×33×11cm (鉄) **9,200円**



ACさざ波長角盛皿(細タイプ)

又721-137 33cm 32.8×17.5×2.5cm **4,400円**
又721-147 40cm 40.2×17.6×2.6cm **5,350円**
又721-157 50cm 50×17.5×2.7cm **7,000円**

さざ波丸鉢

又721-167 AC25cm 本体 φ25×7.4cm **9,500円**
又721-177 AC25cm用目皿 φ23×0.6cm **2,950円**
又721-187 AC32cm 本体 φ32.5×7.5cm **12,500円**
又721-197 AC32cm用目皿 φ30×0.6cm **4,300円**
又721-207 AC39cm 本体 φ39×9.5cm **17,000円**
又721-217 AC39cm用目皿 φ36×0.6cm **6,600円**
又721-227 39cm用スタンド φ33×11cm (鉄) **7,350円**



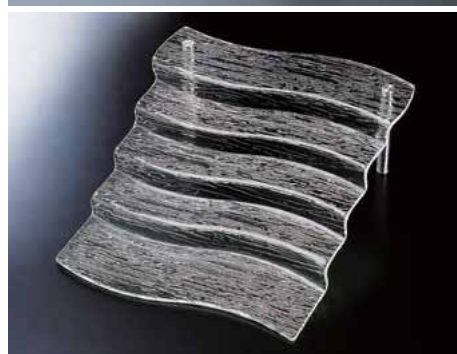
ACさざ波四方上り深盛鉢

又721-237 27cm 本体 27×27×7.8cm **6,200円**
又721-247 27cm用目皿 18×18×0.6cm **2,400円**
又721-257 31cm 本体 31.5×31.5×9.8cm **8,000円**
又721-267 31cm用目皿 20×20×0.6cm **2,500円**
又721-277 36cm 本体 36.5×36.5×11.6cm **11,000円**
又721-287 36cm用目皿 24×24×0.6cm **3,300円**

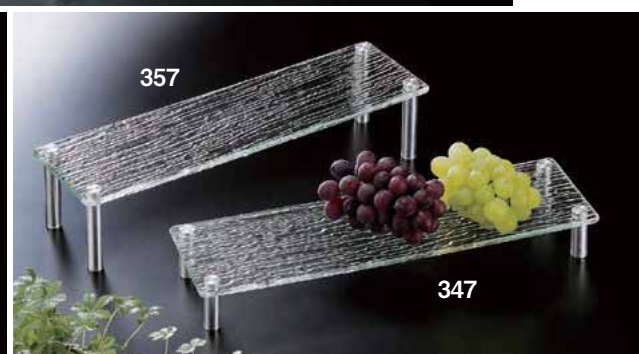


ACさざ波長角盛皿(レギュラータイプ)

又721-297 31cm 31×21.3×2.1cm **5,300円**
又721-307 35cm 35.7×26×2.2cm **6,800円**
又721-317 43cm 42.6×32.6×2.4cm **9,800円**
又721-327 49cm 48.6×38.6×2.8cm **13,500円**



又721-337
 AC・ALさざ波雛段盛器
 50×42×16.3cm **27,500円**

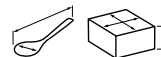


又721-347
 AC・AL50cmさざ波長角低足盛台
 50×15×6cm **15,000円**
又721-357
 AC・AL50cmさざ波長角高足盛台
 50×15×11.5cm **15,700円**



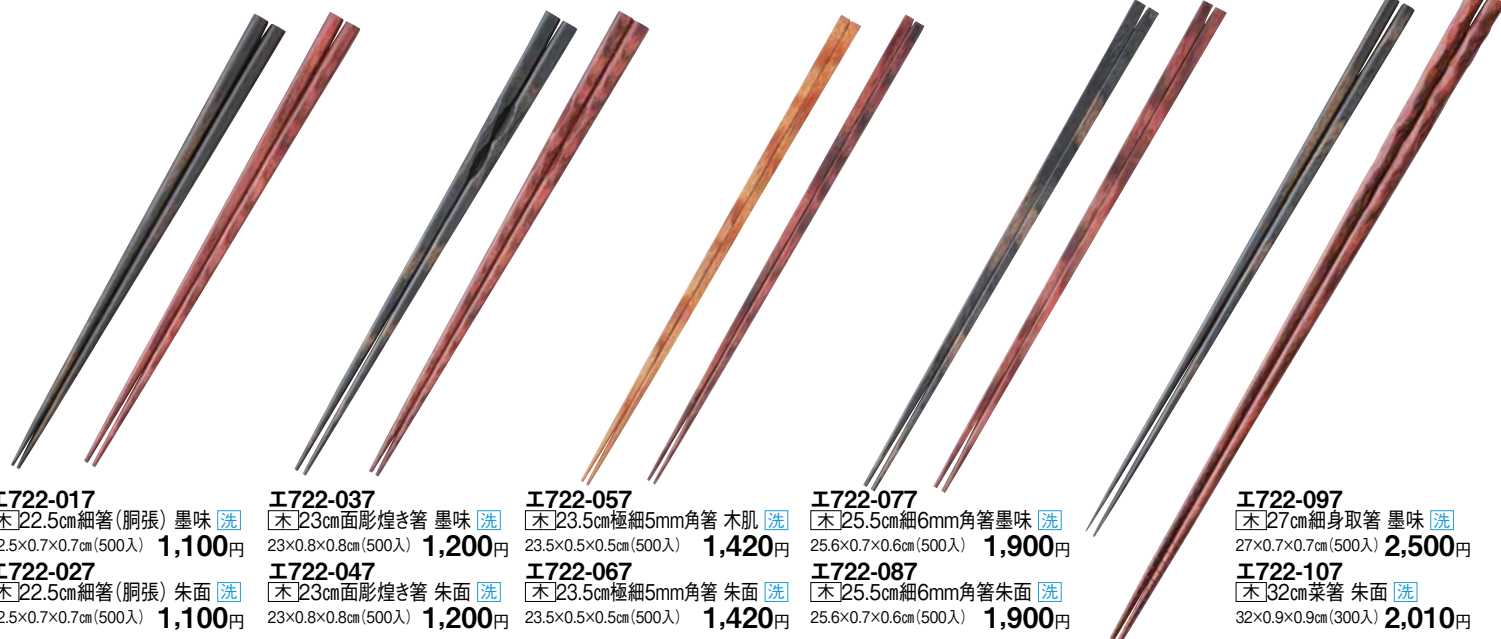
又721-367
 AC・AL40cmさざ波盛台
 40×30×6cm **16,000円**

722 漆器 Lacquerware



漆器・木製品・その他

業務用 木製積層箸(耐熱木) 洗浄機対応・消毒保管庫対応(耐熱温度100℃) 日本製 JAPAN



Ⅰ722-017
[木]22.5cm細箸(胴張) 墨味 [洗]
22.5×0.7×0.7cm(500入) **1,100円**

Ⅰ722-037
[木]23cm面彫煌き箸 墨味 [洗]
23×0.8×0.8cm(500入) **1,200円**

Ⅰ722-057
[木]23.5cm極細5mm角箸 木肌 [洗]
23.5×0.5×0.5cm(500入) **1,420円**

Ⅰ722-077
[木]25.5cm細6mm角箸 墨味 [洗]
25.6×0.7×0.6cm(500入) **1,900円**

Ⅰ722-097
[木]27cm細身取箸 墨味 [洗]
27×0.7×0.7cm(500入) **2,500円**

Ⅰ722-027
[木]22.5cm細箸(胴張) 朱面 [洗]
22.5×0.7×0.7cm(500入) **1,100円**

Ⅰ722-047
[木]23cm面彫煌き箸 朱面 [洗]
23×0.8×0.8cm(500入) **1,200円**

Ⅰ722-067
[木]23.5cm極細5mm角箸 朱面 [洗]
23.5×0.5×0.5cm(500入) **1,420円**

Ⅰ722-087
[木]25.5cm細6mm角箸 朱面 [洗]
25.6×0.7×0.6cm(500入) **1,900円**

Ⅰ722-107
[木]32cm菜箸 朱面 [洗]
32×0.9×0.9cm(300入) **2,010円**

業務用 PBT樹脂萌絵塗箸 洗浄機対応・消毒保管庫対応(耐熱温度100℃) 日本製 JAPAN



Ⅰ722-117
[PBT]六角塗箸 金万華鏡 21cm [洗]
21.4×0.9×0.8cm(500入) **860円**

Ⅰ722-137
[PBT]六角塗箸 銀万華鏡 21cm [洗]
21.4×0.9×0.8cm(500入) **860円**

Ⅰ722-157
[PBT]六角塗箸 ピンク花々 21cm [洗]
21.4×0.9×0.8cm(500入) **860円**

Ⅰ722-177
[PBT]五角先太塗箸 金市松柄 21cm [洗]
21×0.8×0.8cm(500入) **860円**

Ⅰ722-197
[PBT]五角先太塗箸 銀市松柄 21cm [洗]
21×0.8×0.8cm(500入) **860円**

Ⅰ722-217
[PBT]天削塗箸 金ドット 21cm [洗]
21×0.8×0.8cm(500入) **860円**

Ⅰ722-127
[PBT]六角塗箸 金万華鏡 22.7cm [洗]
22.7×0.9×0.8cm(500入) **880円**

Ⅰ722-147
[PBT]六角塗箸 銀万華鏡 22.7cm [洗]
22.7×0.9×0.8cm(500入) **880円**

Ⅰ722-167
[PBT]六角塗箸 ピンク花々 22.7cm [洗]
22.7×0.9×0.8cm(500入) **880円**

Ⅰ722-187
[PBT]五角先太塗箸 金市松柄 22.7cm [洗]
22.7×0.8×0.8cm(500入) **880円**

Ⅰ722-207
[PBT]五角先太塗箸 銀市松柄 22.7cm [洗]
22.7×0.8×0.8cm(500入) **880円**

Ⅰ722-227
[PBT]天削塗箸 金ドット 22.5cm [洗]
22.5×0.8×0.8cm(500入) **880円**

箸止兼用箸置



箸置きやナイフ、フォークレストとして様々な利用に対応した設計。裏側は掃除のしやすい形状で衛生的にご使用できます。



Ⅰ722-237
[AC]枕型箸止兼用箸置 黒内朱
6×1.6×1.3cm(1000入) **270円**

Ⅰ722-247
[AC]枕型箸止兼用箸置 朱内黒
6×1.6×1.3cm(1000入) **270円**

Ⅰ722-257
[A]マルチレスト 黒 [洗]
7.9×1.9×1.6cm(1000入) **250円**

Ⅰ722-267
[A]マルチレスト 朱 [洗]
7.9×1.9×1.6cm(1000入) **250円**

Ⅰ722-277
[AC]伝票立て 透明(底板付)
φ4.7×7cm(300入) **500円**

Ⅰ722-287
[A]八角妻楊枝入れ 黒天朱
4×4×5.6cm(200入) **500円**

Ⅰ722-297
[TA]楊枝入れ付箸立 黒塗 [洗]
11.7×9.6×13.3cm(50入) **2,700円**

楊枝入付 箸立



Ⅰ722-307
[A]サーバーレスト マロン
25.5×8.9×4.7cm(80入) **750円**

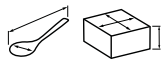
Ⅰ722-317
[A]サーバーレスト 花梨
25.5×8.9×4.7cm(80入) **1,650円**

Ⅰ722-327
[A]段付サーバーレスト 黒
25.2×7.4×3.4cm(80入) **900円**

Ⅰ722-337
[A]八角木目はし立て 黒天朱(大)
9×8.3×13.2cm(80入) **1,200円**

Ⅰ722-347
[A]竹型はし立て 新溜
φ8×11.8cm(80入) **1,250円**

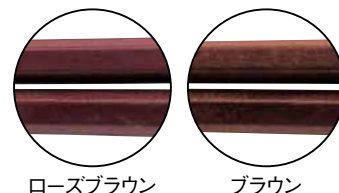
[TA] 耐熱ABS樹脂 [洗浄機可] [P.P] ポリプロピレン樹脂 [洗浄機可] [FRP] FRP樹脂・熱硬化性樹脂 [洗浄機可] 困 木製品 [PET] ペット樹脂 [洗浄機可] [PBT] PBT樹脂 [洗浄機可]



SPS樹脂箸 洗浄機対応・消毒保管庫対応(耐熱温度240℃) 日本製

当社のエコ樹脂箸は自社JIS認定工場で生産しており、品質も安全で安心してご使用になれます。樹脂箸については特注にて抗菌仕様にできます。
アルカリ性に強く、漂白剤や洗剤による劣化が少ない樹脂で、耐加水分解性に優れた自動食器洗浄機に向いた樹脂箸です。

Lacquerware 漆器 723



漆器・木製品・その他

漆器
卓上小物
(木製・漆器)
竹・木製品
敷紙
灰皿



●PET樹脂にガラス繊維を配合した強化樹脂製。洗浄機対応。120℃対応

[PET]四角箸ニュー格子ブラック 洗
E723-017 21cm 21×0.7×0.7cm(500入) **125円**
E723-027 22.5cm 22.5×0.7×0.7cm(500入) **125円**



●六角箸

[SPS]21cm六角箸 洗
E723-037 ブラック 21.4×0.9×0.8cm(500入) **230円**
E723-047 ローズブラウン 21.4×0.9×0.8cm(500入) **250円**
E723-057 ブラウン 21.4×0.9×0.8cm(500入) **250円**
 [SPS]22.7cm六角箸 洗
E723-067 ブラック 22.7×0.9×0.8cm(500入) **230円**
E723-077 ローズブラウン 22.7×0.9×0.8cm(500入) **250円**
E723-087 ブラウン 22.7×0.9×0.8cm(500入) **250円**



●先端が四角になった六角箸

[SPS]新21cm六角先端角箸 洗
E723-097 ブラック 21×0.8×0.8cm(500入) **270円**
E723-107 ローズブラウン 21×0.8×0.8cm(500入) **300円**
E723-117 ブラウン 21×0.8×0.8cm(500入) **300円**
 [SPS]新22.7cm六角先端角箸 洗
E723-127 ブラック 22.7×0.8×0.8cm(500入) **275円**
E723-137 ローズブラウン 22.7×0.8×0.8cm(500入) **305円**
E723-147 ブラウン 22.7×0.8×0.8cm(500入) **305円**



●先端が細四角で使い易いタイプ

[SPS]21cm面彫箸 洗
E723-157 ブラック 21×0.7×0.7cm(500入) **220円**
E723-167 ローズブラウン 21×0.7×0.7cm(500入) **260円**
E723-177 ブラウン 21×0.7×0.7cm(500入) **260円**
 [SPS]22.7cm面彫箸 洗
E723-187 ブラック 22.7×0.8×0.8cm(500入) **220円**
E723-197 ローズブラウン 22.7×0.8×0.8cm(500入) **260円**
E723-207 ブラウン 22.7×0.8×0.8cm(500入) **260円**



●太箸タイプ

[SPS]21cmノミ彫亀甲先端角箸 洗
E723-217 ブラック 21×0.8×0.8cm(500入) **260円**
E723-227 ローズブラウン 21×0.8×0.8cm(500入) **290円**
E723-237 ブラウン 21×0.8×0.8cm(500入) **290円**
 [SPS]22.7cmノミ彫亀甲先端角箸 洗
E723-247 ブラック 22.7×0.8×0.8cm(500入) **275円**
E723-257 ローズブラウン 22.7×0.8×0.8cm(500入) **305円**
E723-267 ブラウン 22.7×0.8×0.8cm(500入) **305円**

箸箱



E723-277
 [A]ニュー箸箱 黒淵朱(楊子入付)
 27.5×10×7.2cm・内寸21.5cm(40入) **2,800円**



E723-287
 [A]新箸箱 白木(楊子入無し)
 28×10×7.3cm・内寸26cm(40入) **3,500円**

カスター付箸箱



E723-297
 [A]カスター付箸箱 黒天朱(楊子入付)
 28.3×10.7×8cm・内寸22.2cm(40入) **4,100円**



E723-307
 [A]26cm カスター付箸箱 黒天朱
 28.3×10.7×8cm・内寸26.2cm(40入) **3,750円**

メニュー立て付きカスター台



E723-317
 [A]メニュー立て付きニュー箸箱 黒淵朱(楊子入付)
 27.5×12.8×7.2cm・内寸21.5cm(40入) **4,000円**



E723-327
 [A]24cm箸箱 新溜(楊子入付)
 30.5×10.2×7cm・内寸24.4cm(40入) **3,750円**



E723-337
 [M]メニュー立て付きカスター ブラック(ショート) 洗
 29×15×11.3cm(60入) **4,300円**



E723-347
 [M]メニュー立て付きカスター ホワイト(ロング) 洗
 29×15×16.3cm(60入) **4,400円**

[A] ABS樹脂・熱可塑性樹脂 [AC] アクリル樹脂・熱可塑性樹脂 [M] 熱硬化性樹脂・メラミン樹脂またはユリア樹脂 [木質] 木粉混合樹脂・熱硬化性樹脂 [TM] 熱硬化特殊樹脂 洗浄機可
洗 洗浄機を利用される場合、設定温度を80℃以下でお願いします。



SPS樹脂箸 耐熱温度240℃・洗浄機・消毒保管庫・レンジ対応

えびす四角箸



又724-017
[SPS]21.8cmえびす四角箸 黒OM
21.8×0.7×0.7cm 100円

えびす四角箸



又724-027
[SPS]21.8cmえびす四角箸 茶OM
21.8×0.7×0.7cm 150円

えびす筋目四角箸 MADE IN CHINA



又724-037
[SPS]22.5cmえびす筋目四角箸 黒OM
22.5×0.9×0.9cm 120円

えびす筋目五角箸 MADE IN CHINA



又724-047
[SPS]22.5cmえびす筋目五角箸 黒OM
22.5×0.9×0.9cm 120円

えびす筋目六角箸 MADE IN CHINA



又724-057
[SPS]22.5cmえびす筋目六角箸 黒OM
22.5×0.9×0.9cm 120円

PBT樹脂箸 耐熱温度200℃・洗浄機・消毒保管庫・レンジ対応

筋目四角箸 MADE IN CHINA



又724-067
[PBT]21cm筋目四角箸 黒OM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-077
[PBT]22.5cm筋目四角箸 黒OM
22.5×0.9×0.9cm 175円



又724-087
[PBT]21cm筋目四角箸 エンジOM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-097
[PBT]22.5cm筋目四角箸 エンジOM
22.5×0.9×0.9cm 180円

筋目五角箸 MADE IN CHINA



又724-107
[PBT]21cm筋目五角箸 黒OM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-117
[PBT]22.5cm筋目五角箸 黒OM
22.5×0.9×0.9cm 175円



又724-127
[PBT]21cm筋目五角箸 エンジOM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-137
[PBT]22.5cm筋目五角箸 エンジOM
22.5×0.9×0.9cm 175円

筋目六角箸 MADE IN CHINA



又724-147
[PBT]21cm筋目六角箸 黒OM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-157
[PBT]22.5cm筋目六角箸 黒OM
22.5×0.9×0.9cm 175円



又724-167
[PBT]21cm筋目六角箸 エンジOM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-177
[PBT]22.5cm筋目六角箸 エンジOM
22.5×0.9×0.9cm 175円

チェック四角箸 MADE IN CHINA



又724-187
[PBT]21cmチェック四角箸 黒OM
21×0.8×0.8cm 160円

又724-197
[PBT]22.5cmチェック四角箸 黒OM
22.5×0.9×0.9cm 175円



又724-207
[PBT]21cmチェック四角箸 エンジOM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-217
[PBT]22.5cmチェック四角箸 エンジOM
22.5×0.9×0.9cm 175円

チェック五角箸 MADE IN CHINA



又724-227
[PBT]21cmチェック五角箸 黒OM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-237
[PBT]22.5cmチェック五角箸 黒OM
22.5×0.9×0.9cm 175円



又724-247
[PBT]21cmチェック五角箸 エンジOM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-257
[PBT]22.5cmチェック五角箸 エンジOM
22.5×0.9×0.9cm 175円

チェック六角箸 MADE IN CHINA



又724-267
[PBT]21cmチェック六角箸 黒OM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-277
[PBT]22.5cmチェック六角箸 黒OM
22.5×0.9×0.9cm 175円



又724-287
[PBT]21cmチェック六角箸 エンジOM
21×0.8×0.8cm 165円

又724-297
[PBT]22.5cmチェック六角箸 エンジOM
22.5×0.9×0.9cm 175円



PBT樹脂塗箸

耐熱温度200℃・洗浄機・消毒保管庫・レンジ対応

漆器・木製品その他

漆器

卓上小物
(木製・漆器)

竹・木製品

敷紙

灰皿

麵箸



又725-017

[PBT]22.5cm麵箸 チーク(2回塗)

22.5×0.7×0.7cm

830円



又725-027

[PBT]22.5cm麵箸 春慶(2回塗)

22.5×0.7×0.7cm

830円



箸先形状

四角木目箸



又725-037

[PBT]22.5cm四角木目箸 溜(2回塗)

22.5×0.7×0.7cm

800円



又725-047

[PBT]22.5cm四角木目箸 春慶(2回塗)

22.5×0.7×0.7cm

800円

六角木目箸



又725-057

[PBT]20.5cm六角木目箸 チーク(2回塗)

20.5×0.7×0.8cm

780円

又725-067

[PBT]22cm六角木目箸 チーク(2回塗)

22×0.8×0.9cm

800円



又725-077

[PBT]20.5cm六角木目箸 春慶(2回塗)

20.5×0.7×0.8cm

780円

又725-087

[PBT]22cm六角木目箸 春慶(2回塗)

22×0.8×0.9cm

800円

面取箸



又725-097

[PBT]21cm面取箸 チーク(2回塗)

21×0.9×0.9cm

780円

又725-107

[PBT]22.6cm面取箸 チーク(2回塗)

22.6×0.9×0.9cm

800円



又725-117

[PBT]21cm面取箸 春慶(2回塗)

21×0.9×0.9cm

780円

又725-127

[PBT]22.6cm面取箸 春慶(2回塗)

22.6×0.9×0.9cm

800円

六角一刀彫箸



又725-137

[PBT]22.5cm六角一刀彫箸 溜(2回塗)

22.5×0.9×0.9cm

780円

又725-147

[PBT]24cm六角一刀彫箸 溜(2回塗)

24×0.9×0.9cm

830円



又725-157

[PBT]22.5cm六角一刀彫箸 春慶(2回塗)

22.5×0.9×0.9cm

780円

又725-167

[PBT]24cm六角一刀彫箸 春慶(2回塗)

24×0.9×0.9cm

830円

亀甲箸



又725-177

[PBT]22.6cm亀甲箸 チーク(2回塗)

22.6×0.9×0.9cm

750円

又725-187

[PBT]24cm亀甲箸 チーク(2回塗)

24×0.9×0.9cm

800円



又725-197

[PBT]22.6cm亀甲箸 春慶(2回塗)

22.6×0.9×0.9cm

750円

又725-207

[PBT]24cm亀甲箸 春慶(2回塗)

24×0.9×0.9cm

800円

箸止&箸置



又725-217

[AC]ビーズ箸止兼用箸置 朱

4.1×2.8×1.5cm

350円



又725-227

[AC]ビーズ箸止兼用箸置 黒

4.1×2.8×1.5cm

350円



又725-237

[A]ブリッジ箸止兼用箸置 朱

4×2.7×1.3cm

500円



又725-247

[A]ブリッジ箸止兼用箸置 黒

4×2.7×1.3cm

500円

21cm元禄箸箱
(柾目) (楊枝入れ付)

21cmの箸が入ります。



又725-257

[A]21cm元禄箸箱(柾目) 黒洩朱(楊枝入付)

28.8×10×7.5cm

2,800円

24cm元禄箸箱
(柾目) (楊枝入れ付)

24cmの箸が入ります。



又725-267

[A]24cm元禄箸箱(柾目) 黒洩朱(楊枝入付)

32×10.5×8cm

3,700円

726 漆器 Lacquerware



漆器・木製品・その他

漆器

卓上小物

(木製・漆器)

竹・木製品

敷紙

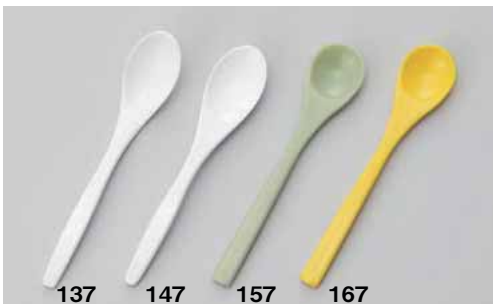
灰皿



- エ726-017** [A] シュガースプーン 黒内朱洗 11×2.3cm(1000入) **450円**
エ726-027 [A] シュガースプーン 朱内黒洗 11×2.3cm(1000入) **450円**
エ726-037 [AC] ナイフ 黒洗 11.7×0.9cm(1000入) **240円**
エ726-047 [AC] ナイフ 朱洗 11.7×0.9cm(1000入) **240円**
エ726-057 [AC] フォーク 黒洗 12.9×1.2cm(1000入) **240円**
エ726-067 [AC] フォーク 朱洗 12.9×1.2cm(1000入) **240円**



- エ726-077** [AC] 出雲スプーン 朱洗 13×2.6cm(500入) **110円**
エ726-087 [AC] 出雲スプーン 黒洗 13×2.6cm(500入) **110円**
エ726-097 [AC] 出雲スプーン 別甲洗 13×2.6cm(500入) **120円**
エ726-107 [AC] 祇園スプーン 朱洗 13.4×2.6cm(500入) **110円**
エ726-117 [AC] 祇園スプーン 黒洗 13.4×2.6cm(500入) **110円**
エ726-127 [AC] 祇園スプーン 別甲洗 13.4×2.6cm(500入) **120円**



- エ726-137** [AC] 祇園スプーン 白洗 13.4×2.6cm(500入) **120円**
エ726-147 [AC] 出雲スプーン 白洗 13×2.6cm(500入) **120円**
エ726-157 [A] 漆碗蒸しスプーン グリーン洗 13.1×2.7cm(1000入) **185円**
エ726-167 [A] 漆碗蒸しスプーン イエロー洗 13.1×2.7cm(1000入) **185円**



- エ726-177** [A] 漆碗蒸しスプーン 朱塗洗 13.1×2.7cm(1000入) **300円**
エ726-187 [A] 漆碗蒸しスプーン 黒塗洗 13.1×2.7cm(1000入) **300円**
エ726-197 [AC] コーヒースプーン 朱洗 13.4×2.4cm(1000入) **280円**
エ726-207 [AC] コーヒースプーン 黒洗 13.4×2.4cm(1000入) **280円**
エ726-217 [AC] アイスクリームスプーン 朱洗 13.7×2.9cm(1000入) **270円**
エ726-227 [AC] アイスクリームスプーン 黒洗 13.7×2.9cm(1000入) **270円**



- エ726-237** [TA] 雅レンゲ(小) 黒塗洗 15.2×4cm(500入) **580円**
エ726-247 [TA] 雅レンゲ(小) 朱塗洗 15.2×4cm(500入) **580円**
エ726-257 [TA] レンゲ 新溜洗 15.8×4.1cm(500入) **630円**
エ726-267 [TA] レンゲ 朱内黒洗 15.8×4.1cm(500入) **630円**
エ726-277 [TA] レンゲ 黒内朱洗 15.8×4.1cm(500入) **630円**



- エ726-287** [A] 新スプーン 朱塗洗 13.6×3cm(500入) **380円**
エ726-297 [A] 新スプーン 黒塗洗 13.6×3cm(500入) **380円**
エ726-307 [TA] 耐熱出雲スプーン 新溜洗 13×2.6cm(500入) **350円**
エ726-317 [TA] 耐熱祇園スプーン 新溜洗 13.4×2.6cm(500入) **350円**



- エ726-327** [A] ビーナッツスプーン(小) 黒内朱洗 13.3×2.9cm(1000入) **500円**
エ726-337 [A] ビーナッツスプーン(小) 朱内黒洗 13.3×2.9cm(1000入) **500円**
エ726-347 [A] お玉スプーン 黒内朱洗 20×5.7cm(500入) **750円**
エ726-357 [A] お玉スプーン 朱内黒洗 20×5.7cm(500入) **750円**



- エ726-367** [A] ビーナッツスプーン(大) 朱内黒洗 17.1×4.3cm(500入) **575円**
エ726-377 [A] ビーナッツスプーン(大) 黒内朱洗 17.1×4.3cm(500入) **575円**
エ726-387 [TA] 雅レンゲ(大) 朱内黒洗 20.1×4.6cm(500入) **750円**
エ726-397 [TA] 雅レンゲ(大) 黒内朱洗 20.1×4.6cm(500入) **750円**
エ726-407 [A] ナスレンゲ 朱内黒洗 16.1×4.2cm(500入) **600円**
エ726-417 [A] ナスレンゲ 黒内朱洗 16.1×4.2cm(500入) **600円**



- エ726-427** [AC] かゆスプーン 黒洗 19.5×3.4cm(500入) **230円**
エ726-437 [AC] かゆスプーン 朱洗 19.5×3.4cm(500入) **230円**
エ726-447 [AC] かゆスプーン スカイブルー洗 19.5×3.4cm(500入) **290円**
エ726-457 [AC] かゆスプーン イエロー洗 19.5×3.4cm(500入) **290円**
エ726-467 [AC] かゆスプーン ピンク洗 19.5×3.4cm(500入) **290円**



- エ726-477** [AC] (小) かゆスプーン 黒洗 16×2.8cm(500入) **220円**
エ726-487 [AC] (小) かゆスプーン 朱洗 16×2.8cm(500入) **220円**
エ726-497 [A] (小) かゆスプーン 新溜洗 16×2.8cm(500入) **370円**
エ726-507 [A] (小) かゆスプーン 銀塗洗 16×2.8cm(500入) **600円**
エ726-517 [A] (小) かゆスプーン 金塗洗 16×2.8cm(500入) **600円**



- エ726-527** [TA] かゆスプーン 黒塗洗 19.5×3.4cm(500入) **600円**
エ726-537 [TA] かゆスプーン 朱塗洗 19.5×3.4cm(500入) **600円**
エ726-547 [TA] かゆスプーン 新溜洗 19.5×3.4cm(500入) **600円**
エ726-557 [TA] かゆスプーン 銀塗洗 19.5×3.4cm(500入) **800円**
エ726-567 [TA] かゆスプーン シャンパンゴールド洗 19.5×3.4cm(500入) **800円**



E727-017
[A] レードルスプーン(小)
黒内朱
16.1×5cm (500入)
800円



E727-027
[A] レードルスプーン(小)
朱内黒
16.1×5cm (500入)
800円



E727-037
[A] レードルスプーン(大)
黒内朱
19.2×5.7cm (500入)
800円



E727-047
[A] レードルスプーン(大)
朱内黒
19.2×5.7cm (500入)
800円



E727-057
[A] ABS田舎お玉
黒
22×7.1cm (300入) **260円**



E727-067
[A] ABS田舎お玉
あずき
22×7.1cm (300入) **290円**



E727-077
[S.SPS] フィットレンゲ
茶 [洗]
17.5×4.2cm (500入)
210円

E727-087
[S.SPS] フィットレンゲ
黄 [洗]
17.5×4.2cm (500入)
210円

E727-097
[S.SPS] フィットレンゲ
白 [洗]
17.5×4.2cm (500入)
200円

E727-107
[S.SPS] フィットレンゲ
赤 [洗]
17.5×4.2cm (500入)
200円

E727-117
[S.SPS] フィットレンゲ
黒 [洗]
17.5×4.2cm (500入)
200円



E727-127
[AC] ユニークレンゲ
黒
17×4.5cm (400入)
230円

E727-137
[AC] ユニークレンゲ
朱
17×4.5cm (400入)
230円

E727-147
[AC] ユニークレンゲ
白
17×4.5cm (400入)
210円

メラミン樹脂



E727-157
[M] レンゲ
BW-72 黒 [洗]
17×4.5cm (400入)
195円



E727-167
[M] レンゲ
W-72 アイボリー [洗]
17×4.5cm (400入)
195円



E727-177
[M] ひっかけレンゲ
SMC-78 青磁 [洗]
14.7×4.2cm (400入)
280円



E727-187
[M] ひっかけレンゲ
MC-78 アイボリー [洗]
14.7×4.2cm (400入)
280円



E727-197
[M] レンゲ(重厚型)
SMC-77 青磁 [洗]
14.5×4.3cm (400入)
270円



E727-207
[M] レンゲ(重厚型)
MC-77 アイボリー [洗]
14.5×4.3cm (400入)
270円



E727-217
[P.P] (大) ヘラ
(5人～10人用) [洗]
22.3×6cm (200入)
350円



E727-227
[P.P] (中) ヘラ
(3人用) [洗]
19.5×5.5cm (200入)
250円



E727-237
[P.P] (小) ヘラ
(1～2人用) [洗]
16.9×4.6cm (300入)
220円



E727-247
[P.P] エンボス
しゃもじ黒 [洗]
15.7×5.6×1cm (300入)
230円

728 漆器 Lacquerware



漆器・木製品・その他

漆器

卓上小物
(木製・漆器)

竹・木製品

敷紙

灰皿



160民芸
使用可

又728-017

[AL]すきやき鍋つる付(1人前)
φ18×6cm・内寸φ17×3.5cm **3,500円**

又728-027

[AL]13.5cmアルミ丸コンロ 黒
φ13.5×9.2cm(火入れ・敷板別売) **1,100円**



又728-157

[ST]紋様鍋(小)用蓋
φ15.8×6cm **2,500円**

又728-167

[ST]紋様鍋(小)本体
φ17.2×5cm **2,100円**

又728-177

[AL]13.5cm三ツ手コンロ 黒
φ13.5×9.5cm(火入れ・敷板別売) **1,100円**



又728-187

[ST]紋様鍋(大)用蓋
φ17.2×6.7cm **2,500円**

又728-197

[ST]紋様鍋(大)本体
φ18.8×4.7cm **2,100円**

又728-207

[AL・木]160焼杉民芸調コンロ(台付)
16×16×8cm(コンロφ2,100/焼杉台φ2,100入) **4,200円**



段付き

[AL・木]アルミふさと鍋内段付

又728-037 15cm 黒(木蓋付) 16.2×14.8×14.8cm **2,250円**

又728-047 15cm 木蓋のみ φ13.5×2cm **550円**

又728-057 15cm 黒 親のみ 16.2×14.8×14.8cm **1,700円**

又728-067 18cm 黒(木蓋付) 20.3×18.6×17.8cm **3,250円**

又728-077 18cm 木蓋のみ φ16.8×2.5cm **750円**

又728-087 18cm 黒 親のみ 20.3×18.6×17.8cm **2,500円**

[AL・木]アルミふさと鍋内段無

又728-097 15cm 黒(木蓋付) 16.2×14.8×14.8cm **2,100円**

又728-107 15cm 木蓋のみ φ13.5×2cm **600円**

又728-117 15cm 黒 親のみ 16.2×14.8×14.8cm **1,500円**

又728-127 18cm 黒(木蓋付) 20.3×18.6×17.8cm **4,950円**

又728-137 18cm 木蓋のみ φ16.8×2.5cm **800円**

又728-147 18cm 黒 親のみ 20.3×18.6×17.8cm **4,150円**

又728-217

[木]12cm焼杉敷板
12×12×1.1cm **200円**



又728-227

[AL]火入れ(小)
φ5.5×2.5cm **180円**



浅型

深型



浅型

深型



浅型

深型

16cm 黒

又728-237
16cmやすらぎ陶板 浅型 黒
(蓋φ2,100/親φ2,100入) **4,400円**

19cm 黒

又728-257
19cmやすらぎ陶板 浅型 黒
(蓋φ2,150/親φ2,250入) **4,700円**

16cm ありそ

又728-277
16cmやすらぎ陶板 浅型 ありそ
(蓋φ2,100/親φ2,100入) **4,400円**

19cm ありそ

又728-297
19cmやすらぎ陶板 浅型 ありそ
(蓋φ2,150/親φ2,250入) **4,700円**

16cm 春日

又728-317
16cmやすらぎ陶板 浅型 春日
(蓋φ2,100/親φ2,100入) **4,400円**

19cm 春日

又728-337
19cmやすらぎ陶板 浅型 春日
(蓋φ2,150/親φ2,250入) **4,700円**

又728-247

16cmやすらぎ陶板 深型 黒
(蓋φ2,100/親φ2,100入) **4,400円**

又728-267

19cmやすらぎ陶板 深型 黒
(蓋φ2,150/親φ2,250入) **4,700円**

又728-287

16cmやすらぎ陶板 深型 ありそ
(蓋φ2,100/親φ2,100入) **4,400円**

又728-307

19cmやすらぎ陶板 深型 ありそ
(蓋φ2,150/親φ2,250入) **4,700円**

又728-327

16cmやすらぎ陶板 深型 春日
(蓋φ2,100/親φ2,100入) **4,400円**

又728-347

19cmやすらぎ陶板 深型 春日
(蓋φ2,150/親φ2,250入) **4,700円**

アルミ丸陶板用コンロ

16cmやすらぎ陶板用コンロ



又728-357

[AL・木]120焼杉民芸調コンロ(台付)
12×12×8cm(コンロφ1,550/焼杉台φ1,550入) **3,100円**

19cmやすらぎ陶板用コンロ



又728-367

[AL・木]160焼杉民芸調コンロ(台付)
16×16×8cm(コンロφ2,100/焼杉台φ2,100入) **4,200円**

16cmやすらぎ陶板用コンロ



又728-377

[AL]9.0cm三ツ手ミニコンロ 黒
φ9×6.8cm **1,550円**

19cmやすらぎ陶板用コンロ



又728-387

[AL]13.5cm三ツ手コンロ 黒
φ13.5×9.5cm **1,100円**



又729-017
[AL]12cm三三丸プレート 黒
φ12.3×2cm 2,500円



又729-037
[AL]11cm三三角プレート 黒
11.3×11.3×1.8cm 2,500円



又729-057
[AL]16cm焼肉皿
16.1×16.1×3.4cm 4,900円



又729-077
[AL]18cm波型陶板
18×14×2cm 4,200円

又729-027
[AL]10cm三ツ手コンロ 黒
φ10.3×6cm(火入れ・敷板別売) 1,350円

又729-047
[AL]10cm角型コンロ 黒
10.3×10.3×7.3cm(火入れ・敷板別売) 1,350円

又729-067
[AL・木]160焼杉民芸調コンロ(台付)
16×16×8cm(火入れ別売) 4,200円

又729-087
[AL]長角コンロ
15×10.5×6.5cm(火入れ・敷板別売) 3,000円



又729-097
[AL]焼物長角プレート(1人用)
22×15×2.5cm 3,800円



[PBT]超耐熱角蒸しセイロ 海老茶塗り
又729-127 (蓋) 15×15×2.5cm 1,450円
又729-137 (親) 17.1×15.1×5.4cm・内寸12.3×12.3×3.5cm 2,550円
又729-147 (目皿) 12.1×12.1×0.7cm 600円



又729-107
[AL・木]160焼杉民芸調コンロ(台付)
16×16×8cm(火入れ別売) 4,200円

又729-117
[AL]火入れ(小)
φ5.5×2.5cm 180円

又729-157
[AL]158アルミ水受け(中)
15.8×15.8×3.5cm 2,000円

又729-177
[AL]火入れ(小)
φ5.5×2.5cm 180円

又729-167
[AL]13.5cmアルミ丸コンロ 黒
φ13.5×9.2cm 1,100円

又729-187
[木]12cm焼杉敷板
12×12×1.1cm 200円

超耐熱φ128蒸しセイロ白木塗
又729-197 [PBT](蓋) φ12.8×2.7cm 1,500円
又729-207 [PBT](親) φ12.8×6.1cm・内寸φ12×4.3cm 2,000円
又729-217 [PBT](目皿) φ11.5×0.7cm 480円
又729-227 [AL] 130アルミ水受け(小)
13×13×3.3cm(コンロ・敷板・火入れ別売り(13.5cmコンロ使用)) 1,700円



又729-277
[AL]0.7合アルミ釜 白仕上
φ15.1×6.7cm・内寸φ11.8×6cm 2,400円



又729-297
[AL]0.7合アルミ釜 内面フッ素仕上
φ15.1×6.7cm・内寸φ11.8×6cm 3,000円



又729-317
[AL]かまど用 かまど
いぶし銀
16.8×16.8×12.1cm
2,500円



又729-327
[木]釜飯用焼杉 丸木蓋
φ13.7×3.8cm 1,250円

又729-287
[AL]1合アルミ釜 白仕上
φ15.4×8.2cm・内寸φ11.5×7.7cm 2,400円

又729-307
[AL]1合アルミ釜 内面フッ素仕上
φ15.4×8.2cm・内寸φ11.5×7.7cm 3,000円

又729-337
[木]焼杉 釜飯台
17.5×17.5×6.4cm 2,950円



又729-347
[木]釜飯用焼杉 丸木蓋
φ13.7×3.8cm 1,250円



又729-357
[AL]かまど用 三ツ足火入れ
φ6.6×3.3cm 650円



又729-367
[木]かまど用 19cm枠付焼杉敷板
19×19×2cm 1,100円

[P]PP飯ペラ
又729-377 小(1~2人用)
16.9×4.7cm 200円
又729-387 中(3人用)
19.3×5.5cm 250円
又729-397 大(5人用)
22.5×5.9cm 350円

[木]木製ふき漆飯ペラ
又729-407 小(1~2人用)
16.9×4.9cm 700円
又729-417 中(3人用)
19.2×5.3cm 750円
又729-427 大(5人用)
21.9×5.8cm 850円

730 漆器 Lacquerware



漆器・木製品・その他

ステーキ鉄皿



【鉄・木】丸型ステーキ鉄皿（木台付）

ヌ730-017 15cm
(鉄皿\2,600/木台\2,600入) **5,100円**

ヌ730-027 17cm
(鉄皿\2,850/木台\2,850入) **5,650円**

ヌ730-037 19cm
(鉄皿\3,450/木台\3,450入) **6,700円**

ヌ730-047 21cm
(鉄皿\3,800/木台\3,800入) **7,500円**

ヌ730-057 22cm
(鉄皿\4,000/木台\4,000入) **7,700円**

【鉄・木】小判型ステーキ鉄皿（木台付）

ヌ730-067 20cm
(鉄皿\2,750/木台\2,750入) **5,500円**

ヌ730-077 25cm
(鉄皿\2,850/木台\2,850入) **5,700円**

ヌ730-087 30cm
(鉄皿\4,300/木台\4,300入) **8,300円**

ヌ730-097 特25cm
(鉄皿\2,750/木台\2,750入) **5,500円**

【鉄・木】長角型ステーキ鉄皿（木台付）

ヌ730-107 22cm
(鉄皿\3,450/木台\3,450入) **6,700円**

ヌ730-117 27cm
(鉄皿\4,300/木台\4,300入) **8,300円**

ヌ730-127

【鉄】ステーキ皿用ペレット
φ6.5×2.2cm **1,350円**



ヌ730-137

【鉄】ステーキ皿用ハンドル
φ18×1cm **850円**

韓国石焼プレート(角・丸)



ヌ730-147
【石】18cm丸石焼プレート
φ15×1cm
(13.5cmコンロ・敷板・火入れ別売り)
3,200円



ヌ730-157
【石】15cm丸石焼プレート
φ12×1cm
(13.5cmコンロ・敷板・火入れ別売り)
2,400円



ヌ730-167
【石】12cm丸石焼プレート
18×18×1cm
(9cmコンロ・敷板・火入れ別売り)
1,900円



ヌ730-177
【石】18cm角石焼プレート
15×15×1cm
(13.5cmコンロ・敷板・火入れ別売り)
3,200円



ヌ730-187
【石】15cm角石焼プレート
12×12×1cm
(13.5cmコンロ・敷板・火入れ別売り)
2,400円



ヌ730-197
【石】12cm角石焼プレート
(9cmコンロ・敷板・火入れ別売り)
1,900円



ヌ730-207
【AL】9.0cm三ツ手ミニコンロ 黒
φ9×6.8cm **1,550円**



ヌ730-217
【AL】13.5cmアルミ丸コンロ 黒
φ13.5×9.2cm **1,100円**



ヌ730-227
【AL】火入れ(小)
φ5.5×2.5cm **180円**



ヌ730-237
【木】12cm焼杉敷板
12×12×1.1cm **200円**



ヌ730-247 【木】16cm水草製耐熱輪 16cm **1,300円**
ヌ730-257 【木】12cm水草製耐熱輪 12cm **1,200円**
ヌ730-267 【木】9.5cm水草製耐熱輪 9.5cm **1,100円**



桜島溶岩プレート 桜島の溶岩を加工した遠赤効果のプレートです。

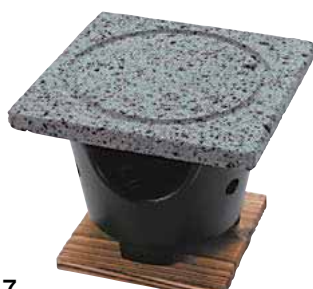


ヌ730-277
【石】桜島12cm丸遠赤プレート
φ12.2×1.1cm **5,000円**

ヌ730-287
【AL】9.0cm三ツ手ミニコンロ 黒
φ9×6.8cm **1,550円**

ヌ730-297
【AL】火入れ(小)
φ5.5×2.5cm **180円**

ヌ730-307
【木】12cm焼杉敷板
12×12×1.1cm **200円**



ヌ730-317
【石】桜島15cm丸遠赤プレート
15.1×15.1×1.1cm **5,000円**

ヌ730-327
【AL】13.5cmアルミ丸コンロ 黒
φ13.5×9.2cm **1,100円**

ヌ730-337
【AL】火入れ(小)
φ5.5×2.5cm **180円**

ヌ730-347
【木】12cm焼杉敷板
12×12×1.1cm **200円**



ヌ730-357
【石】桜島25cm長角遠赤プレート
23×15×2.2cm **11,000円**

ヌ730-367
【木】桜島25cm長角石焼用受皿 柘
32.3×20×2.3cm **7,300円**



熱に強い内底面
スチール底板使用



国産木製プレート



石焼ビビンバ



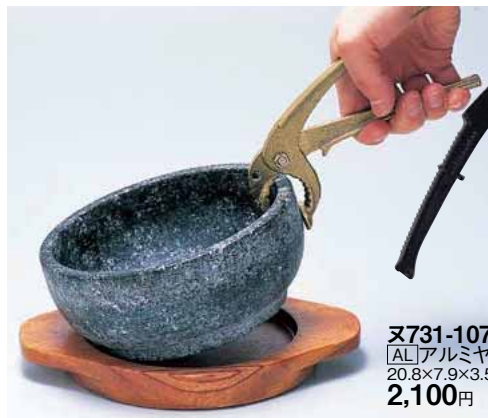
- 又731-017
[石]石焼ビビンバ20cm
φ20×8cm 5,800円
- 又731-027
[石]石焼ビビンバ18cm
φ18×7.5cm 5,700円
- 又731-037
[石]石焼ビビンバ16cm
φ16×7.2cm 5,200円
- 又731-047
[石]石焼ビビンバ12cm
φ12×6.3cm 4,750円



- 又731-057
[石]石焼ビビンバ19cmステンオール外巻
φ19×8.6cm 12,300円
- 又731-067
[石]石焼ビビンバ19cmステン巻
φ19×7.5cm 6,600円
- 又731-077
[石]石焼ビビンバ18cmステン巻
φ18×7.4cm 6,350円
- 又731-087
[石]石焼ビビンバ16cmステン巻
φ16×7cm 6,000円



又731-097
[ST]ビビンバ鉢ハンドキャリー
23.3×5.3cm 3,500円



又731-107
[AL]アルミヤットコ 黒
20.8×7.9×3.5cm
2,100円

又731-117
[鉄]18cm真鍮ヤットコ
18×7.5×2.8cm
1,950円

石焼ビビンバ受皿・木製敷板



又731-127
[F]FRP石焼ビビンバ受皿(18~20cm用)
23.4×19.7×2.7cm 1,800円



又731-137
[木]石焼ビビンバ・チゲ鍋用木製敷板 スリ漆仕上げ 16cm用
17(内径11.9)×17×1.8cm 2,500円



又731-157
[木]石焼ビビンバ18cm~20cm用木製敷板 スリ漆仕上げ
23.4(内径14.5)×17.3×2.5cm 3,800円

又731-147
[木]石焼ビビンバ・チゲ鍋用木製敷板 スリ漆仕上げ 12cm用
13.1(内径9.3)×13.1×1.9cm 1,950円

耐熱陶器チゲ鍋・チゲ鍋受皿



- 又731-167
[陶]耐熱陶器 チゲ鍋19cm
φ19(内径16)×9cm 2,950円
- 又731-177
[陶]耐熱陶器 チゲ鍋17.5cm
φ17.5(内径14.5)×8cm 2,300円
- 又731-187
[陶]耐熱陶器 チゲ鍋15.5cm
φ15.5(内径13)×7.2cm 1,950円
- 又731-197
[陶]耐熱陶器 チゲ鍋13.5cm
φ13.5(内径11)×7cm 1,650円



- [M]韓国製 チゲ鍋受皿
- 又731-207 (13.5cm用) 16×13.4×2.4cm 450円
- 又731-217 (15.5cm用) 18.8×15.7×2.4cm 600円
- 又731-227 (17~18cm用) 22.8×18.9×2.6cm 640円
- 又731-237 (19~21cm用) 25.6×21.7×2.9cm 1,050円



又731-247
[銅]プレートホルダー
10.5×24×3.3cm 2,900円



ポリカーボネート製タンブラー [食器洗浄機・消毒保管庫対応]

エレガントタンブラー 270 (270cc)



E732-017
[PC]エレガントタンブラー-270
クリア [洗]
φ8×8.6cm (200入)
600円



E732-027
[PC]エレガントタンブラー-270
マリン [洗]
φ8×8.6cm (200入)
600円



E732-037
[PC]エレガントタンブラー-270
クリアブラック [洗]
φ8×8.6cm (200入)
600円

槌目タンブラー 280 (280cc)



E732-047
[PC]槌目タンブラー
クリア [洗]
φ7×10.4cm (200入)
680円



E732-057
[PC]槌目タンブラー
アンバー [洗]
φ7×10.4cm (200入)
680円



E732-067
[PC]槌目タンブラー
クリアブラック [洗]
φ7×10.4cm (200入)
680円

スーパーハードタンブラー 290 (290cc) 軽くて丈夫なスタックタンブラー



E732-077
[PC]スーパーハードタンブラー
290 クリア [洗]
φ7×10.4cm (200入)
680円



E732-087
[PC]スーパーハードタンブラー
290 アンバー [洗]
φ7×10.4cm (200入)
680円



E732-097
[PC]スーパーハードタンブラー
290 マリン [洗]
φ7×10.4cm (200入)
680円

シャインタンブラー 390 (390cc)



E732-107
[PC]シャインタンブラー
390 チェリー [洗]
φ8×12.3cm (150入)
870円



E732-117
[PC]シャインタンブラー
390 マリン [洗]
φ8×12.3cm (150入)
870円



E732-127
[PC]シャインタンブラー
390 フォレスト [洗]
φ8×12.3cm (150入)
870円

ポリカーボネート製ボール [食器洗浄機・消毒保管庫対応]



E732-137
[PC]ボール(小)WB-40
ブラウン [洗]
φ9.5×4cm (200入)
750円



E732-147
[PC]ボール(小)WB-40
グリーン [洗]
φ9.5×4cm (200入)
750円



E732-157
[PC]ボール(小)WB-40
ピンク [洗]
φ9.5×4cm (200入)
750円



E732-167
[PC]デザートボール
WB-39 ブラウン [洗]
φ7.9×5.5cm (170cc) (200入)
750円



E732-177
[PC]デザートボール
WB-39 グリーン [洗]
φ7.9×5.5cm (170cc) (200入)
750円



E732-187
[PC]デザートボール
WB-39 ピンク [洗]
φ7.9×5.5cm (170cc) (200入)
750円

サラダボール



※通気穴付



E732-197
[PBT]NEWサラダボール
白木塗 [洗]
φ16×4.5cm (100入)
1,400円



E732-207
[PBT]丸小鉢(深型)
白木塗 [洗]
φ10.8×4.6cm (150入)
950円



E732-217
[PBT]新小皿
白木塗 [洗]
φ10.2×3cm (200入)
800円



E732-227
[AC]波鉢
12.7×4.4cm (200入)
950円



E732-237
[A]サラダボール 溜(小) [洗]
φ13×4.2cm (160入)
650円



E732-247
[A]サラダボール 溜(大) [洗]
φ14.5×4.6cm (100入)
750円



E732-257
[PBT]NEWサラダボール
ホワイト [洗]
φ16×4.5cm (100入)
900円



E732-267
[PBT]丸小鉢(深型)
ホワイト [洗]
φ10.8×4.6cm (150入)
600円



E732-277
[PBT]新小皿
ホワイト [洗]
φ10.2×3cm (200入)
550円



リユースプラストロー 洗って何回も使用可能、ゴミ問題軽減に!

[PP]PPリユースプラストロー(100本入)

ヌ733-017 白 φ6×21.5cm 10,000円

ヌ733-027 黒 φ6×21.5cm 10,000円

[PBT]PBTリユースプラストロー

ヌ733-037 千鳥レッド φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-047 千鳥ブルー φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-057 千鳥グリーン φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-067 千鳥イエロー φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-077 千鳥オレンジ φ6.5×21.3cm 590円

[PBT]PBTリユースプラストロー

ヌ733-087 スターレッド φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-097 スターブルー φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-107 スターグリーン φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-117 スターイエロー φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-127 スターオレンジ φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-137 スターパープル φ6.5×21.3cm 590円

[PBT]PBTリユースプラストロー

ヌ733-147 アローレッド φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-157 アローブルー φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-167 アローグリーン φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-177 アローイエロー φ6.5×21.3cm 590円

ヌ733-187 アローオレンジ φ6.5×21.3cm 590円

●PP樹脂製
耐熱温度90℃
[食器洗浄機対応]

●PBT樹脂製
耐熱温度140℃
[食器洗浄機・消毒保管庫対応]
※オリジナルも製作可能
(最低ロット 100本)



リユースステンレスストロー 洗って何回も使用可能、ゴミ問題軽減に!

φ6mm ステンレスカーブストロー

ヌ733-197 シルバー(10本入) φ6×21.5cm 1,800円

ヌ733-207 ゴールド(10本入) φ6×21.5cm 2,650円

ヌ733-217 ブラック(10本入) φ6×21.5cm 2,950円

φ8mm ステンレスカーブストロー

ヌ733-227 シルバー(10本入) φ8×21.5cm 2,100円

ヌ733-237 ゴールド(10本入) φ8×21.5cm 2,950円

ヌ733-247 ブラック(10本入) φ8×21.5cm 3,200円

φ6mm ステンレスストロー

ヌ733-257 シルバー(10本入) φ6×21.5cm 1,750円

ヌ733-267 ゴールド(10本入) φ6×21.5cm 2,600円

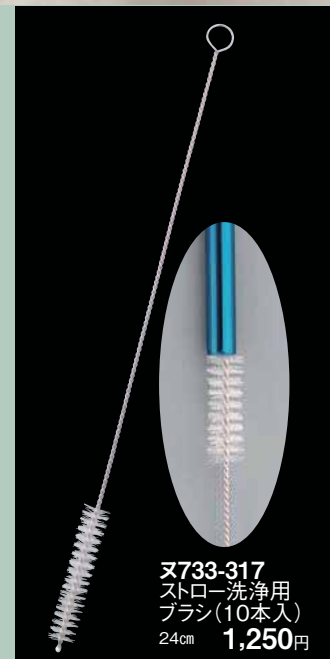
ヌ733-277 ブラック(10本入) φ6×21.5cm 2,850円

φ8mm ステンレスストロー

ヌ733-287 シルバー(10本入) φ8×21.5cm 2,000円

ヌ733-297 ゴールド(10本入) φ8×21.5cm 2,850円

ヌ733-307 ブラック(10本入) φ8×21.5cm 3,150円



ヌ733-317
ストロー洗浄用
ブラシ(10本入)
24cm 1,250円

734 卓上小物(木製・漆器) Tabletop Items



漆器・木製品・その他

漆器

卓上小物
(木製・漆器)

竹・木製品

敷紙

灰皿



- ハ734-017** ビーチカフェオレボール
φ12×6.5cm(100入)
(インドネシア)(木製・食洗機使用不可) **3,100円**
- ハ734-027** ビーチプレートディッシュS
φ18×1.5cm(100入)
(インドネシア)(木製・食洗機使用不可) **1,950円**
- ハ734-037** ビーチプレートディッシュM
φ21×1.5cm(80入)
(インドネシア)(木製・食洗機使用不可) **2,350円**
- ハ734-047** ビーチプレートディッシュL
φ24×1.5cm(50入)
(インドネシア)(木製・食洗機使用不可) **3,100円**



- ハ734-057** ビーチラウンドディッシュS
φ18×4cm(60入)
(インドネシア)(木製・食洗機使用不可) **2,800円**
- ハ734-067** ビーチラウンドディッシュM
φ21×4cm(50入)
(インドネシア)(木製・食洗機使用不可) **3,500円**
- ハ734-077** ビーチラウンドディッシュL
φ24×4cm(40入)
(インドネシア)(木製・食洗機使用不可) **4,300円**



- ホ734-087** マホガニー長角トレイ 36cm
36.2×28.2cm(5×6入)(中国)(木製・食洗機不可) **3,000円**
- ホ734-097** マホガニー長角トレイ 28cm
28.2×18cm(5×8入)(中国)(木製・食洗機不可) **2,000円**
- ホ734-107** マホガニー長角トレイ 18cm
18.2×14.2cm(5×16入)(中国)(木製・食洗機不可) **1,300円**

- ホ734-117** ウィローウッド長角トレイ 36cm
36.2×28.2cm(5×6入)(中国)(木製・食洗機不可) **3,000円**
- ホ734-127** ウィローウッド長角トレイ 28cm
28.2×18cm(5×8入)(中国)(木製・食洗機不可) **2,000円**
- ホ734-137** ウィローウッド長角トレイ 18cm
18.2×14.2cm(5×16入)(中国)(木製・食洗機不可) **1,300円**

- ホ734-147** 黒オールナット長角トレイ 36cm
36.2×28.2cm(5×6入)(中国)(木製・食洗機不可) **3,000円**
- ホ734-157** 黒オールナット長角トレイ 28cm
28.2×18cm(5×8入)(中国)(木製・食洗機不可) **2,000円**
- ホ734-167** 黒オールナット長角トレイ 18cm
18.2×14.2cm(5×16入)(中国)(木製・食洗機不可) **1,300円**



- ホ734-177** マホガニー正角型トレイ 26cm
26.7×26.7cm(5×6入)(中国)(木製・食洗機不可) **2,600円**
- ホ734-187** マホガニー正角型トレイ 20cm
20×20cm(5×8入)(中国)(木製・食洗機不可) **1,800円**
- ホ734-197** マホガニー正角型トレイ 14cm
14.2×14.2cm(5×16入)(中国)(木製・食洗機不可) **1,100円**



- ホ734-207** ウィローウッド正角型トレイ 26cm
26.7×26.7cm(5×6入)(中国)(木製・食洗機不可) **2,600円**
- ホ734-217** ウィローウッド正角型トレイ 20cm
20×20cm(5×8入)(中国)(木製・食洗機不可) **1,800円**
- ホ734-227** ウィローウッド正角型トレイ 14cm
14.2×14.2cm(5×16入)(中国)(木製・食洗機不可) **1,100円**



- ホ734-237** マホガニー丸トレイ 33cm
33.2cm(5×6入)(中国)(木製・食洗機不可) **3,500円**
- ホ734-247** マホガニー丸トレイ 28cm
28.2cm(5×8入)(中国)(木製・食洗機不可) **2,700円**
- ホ734-257** マホガニー丸トレイ 22cm
22cm(5×12入)(中国)(木製・食洗機不可) **2,000円**



- ホ734-267** ウィローウッド丸トレイ 33cm
33.2cm(5×6入)(中国)(木製・食洗機不可) **3,500円**
- ホ734-277** ウィローウッド丸トレイ 28cm
28.2cm(5×8入)(中国)(木製・食洗機不可) **2,700円**
- ホ734-287** ウィローウッド丸トレイ 22cm
22cm(5×12入)(中国)(木製・食洗機不可) **2,000円**

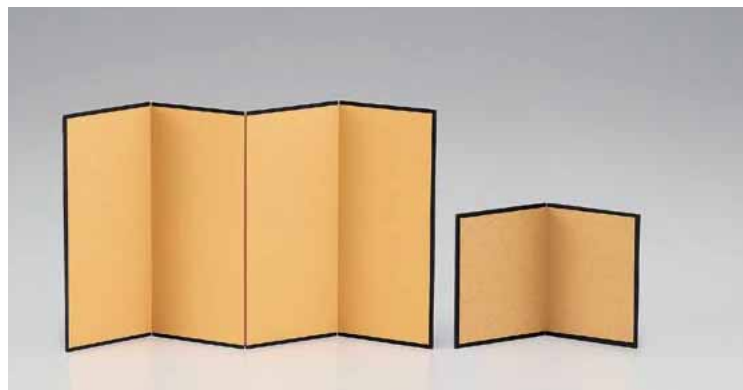


ユ735-017
京羽反 汁椀 目摺り
φ11.5×6.8cm(200入)(中国)
1,450円

ユ735-027
一筋 汁椀 目摺り
φ11.5×6.8cm(200入)(中国)
1,450円

ユ735-037
羽友小 汁椀 目摺り
φ10×6.8cm(200入)(中国)
1,100円

ユ735-047
都 汁椀 目摺り
φ11.5×6.8cm(200入)(中国)
1,450円



フ735-057 金屏風(四折)
30×17.5cm 1,600円

フ735-067 金屏風(二折)
15×10cm 980円



ユ735-077
竹 舟型おしぼり受け
18×7cm(120入)(中国)
650円



ユ735-087
布貼りおしぼり受け
18×6.8cm(120入)(中国)
1,800円

ユ735-097 白
松おしぼり受け
18×7cm(120入)(中国)
800円



フ735-107
(木)桶
7×7×12cm(中国)
750円



ユ735-117
民芸
竹スパイス スプーン
9×1.4cm(500入)(中国)
220円



ユ735-127
民芸
竹薬味 スプーン
7.8×1cm(500入)(中国)
220円



ユ735-137
炭化竹飯杓子
20×6.5cm(200入)
(中国)
350円



ユ735-147
飯杓子
17.5×5.5cm(200入)
(中国)
1,000円



ユ735-157
ブナ サービスボード(大)
44.5×13×2cm(30入)
(中国)
6,000円



ユ735-167
ブナ サービスボード(小)
30×13×1.5cm(40入)
(中国)
4,000円



ハ735-177 トルネード箸SPS茶22.5cm
22.5cm(300入)(SPS樹脂) 390円
ハ735-187 トルネード箸SPS黒22.5cm
22.5cm(300入)(SPS樹脂) 390円
ハ735-197 トルネード箸SPS茶21cm
21cm(300入)(SPS樹脂) 350円
ハ735-207 トルネード箸SPS黒21cm
21cm(300入)(SPS樹脂) 350円

ホ735-217 桜紺木製箸(洗浄機対応)
23cm(300入)(耐熱温度100℃) 920円
ホ735-227 桜赤木製箸(洗浄機対応)
21cm(300入)(耐熱温度100℃) 920円
ホ735-237 光琳桜朱木製箸(洗浄機対応)
23cm(300入)(耐熱温度100℃) 920円
ホ735-247 光琳桜青木製箸(洗浄機対応)
23cm(300入)(耐熱温度100℃) 920円

ユ735-257 紫檀仕上32cm銘木菜箸
32cm(400入)(中国) 450円
ユ735-267 先角彫刻木箸黒檀仕上(10膳入)
22.5cm(5×20入)(中国) 3,950円
ユ735-277 先角すず竹箸(10膳入)
22.5cm(10×30入)(中国) 2,000円
ユ735-287 先角彫刻木箸栗(10膳入)
22.5cm(5×20入)(中国) 3,950円

736 卓上小物(木製・漆器) Tabletop Items



漆器・木製品・その他

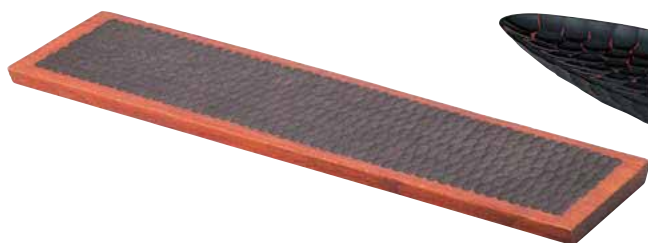
漆器

卓上小物
(木製・漆器)

竹・木製品

敷紙

灰皿



7736-017 (木)長盛器(茶渋)
50×13×2cm(中国) **9,200円**



7736-027 亀甲曙舟型盛皿
55×13×H3cm(中国) **7,000円**

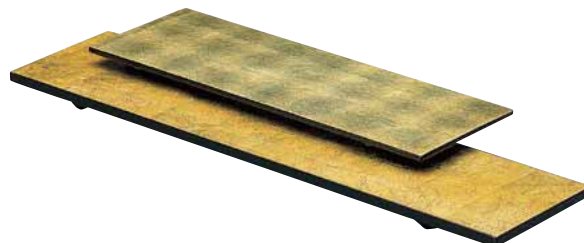


7736-037 亀甲根来舟型盛皿
55×13×H3cm(中国) **7,000円**



7736-047 長角銀盛器(大)
50×12×2cm(ベトナム) **7,000円**

7736-057 長角銀盛器(小)
35×12×2cm(ベトナム) **6,000円**



7736-067 長角金盛器(大)
50×12×H2cm(ベトナム) **7,000円**

7736-077 長角金盛器(小)
35×12×H2cm(ベトナム) **6,000円**



7736-087 (木)長盛器(黒/朱)
55×13×3.5cm(中国) **6,000円**



7736-097 (木)長盛器(黒)
55×13×3.5cm(中国) **6,000円**

7736-107 (木)長盛器(細形)(黒)
53×9×3.5cm(中国) **5,500円**



7736-117 (木)長盛器(細形)(朱/黒)
53×9×3.5cm(中国) **8,350円**



7736-127 長角黒盛器(大)
50×12×H2cm(ベトナム) **6,000円**

7736-137 長角黒盛器(小)
35×12×H2cm(ベトナム) **4,200円**



7736-147 長角銀盛器(細長形)
45×8×1.9cm(ベトナム) **5,800円**

7736-157 長角銀盛器(細短形)
35×7×1.5cm(ベトナム) **4,400円**



7736-167 長角金盛器(細長形)
45×8×1.9cm(ベトナム) **5,800円**

7736-177 長角金盛器(細短形)
35×7×1.5cm(ベトナム) **4,400円**



7736-187 長角黒盛器(細長形)
45×8×1.9cm(中国) **5,000円**

7736-197 長角黒盛器(細短形)
35×7×1.5cm(中国) **3,650円**



7736-207 (P)布漕盛台
33×13.5×2cm **1,450円**



7737-017 木 半月皿 大 (SILVER)
30×24×0.7cm (中国) **4,000円**
7737-027 木 半月皿 小 (SILVER)
24×20×0.7cm (中国) **3,500円**



7737-037 木 半月皿 大 (GOLD)
30×24×0.7cm (中国) **4,000円**
7737-047 木 半月皿 小 (GOLD)
24×20×0.7cm (中国) **3,500円**



7737-057 木 正角皿 (GOLD)
20×20×0.7cm (中国) **3,500円**



7737-067 ひのき会席膳 (尺二)
36×36×1.8cm **11,540円**
7737-077 ひのき会席膳 (尺一)
33×33×1.8cm **10,480円**
7737-087 ひのき会席膳 (尺〇)
30×30×1.8cm **9,570円**



7737-097 シンプルトレイ (L)
39×29×2.5cm (5×6入) (中国) **4,750円**
7737-107 シンプルトレイ (M)
36×27×2.5cm (5×6入) (中国) **4,100円**
7737-117 シンプルトレイ (S)
33×24×2.5cm (5×6入) (中国) **3,750円**



7737-127
半月両面敷膳36cm (赤・黒)
36×32×0.5cm (30入) (ベトナム) **3,800円**



7737-137
長角両面敷膳42cm (赤・黒)
42×33×0.5cm (30入) (ベトナム) **3,800円**



7737-147
小判両面敷膳42cm (赤・黒)
42×33×0.5cm (30入) (ベトナム) **3,800円**



7737-157 リバーシブルマットスクエア
42×33×0.5cm (30入) (中国) **4,000円**



7737-167 リバーシブルマットオーバル
42×33×0.5cm (30入) (中国) **4,000円**



738 卓上小物(木製・漆器) Tabletop Items



漆器・木製品・その他

漆器

卓上小物
(木製・漆器)

竹・木製品

敷紙

灰皿



- 7738-017** 杉中華セイロ(身)φ18
φ18cm(中国) **2,000円**
- 7738-027** 杉中華セイロ(蓋)φ18
φ18cm(中国) **1,800円**
- 7738-037** 杉中華セイロ(身)φ21
φ21cm(中国) **2,200円**
- 7738-047** 杉中華セイロ(蓋)φ21
φ21cm(中国) **2,000円**
- 7738-057** 杉中華セイロ(身)φ24
φ24cm(中国) **2,400円**
- 7738-067** 杉中華セイロ(蓋)φ24
φ24cm(中国) **2,200円**
- 7738-077** 杉中華セイロ(身)φ27
φ27cm(中国) **3,400円**
- 7738-087** 杉中華セイロ(蓋)φ27
φ27cm(中国) **2,700円**
- 7738-097** 杉中華セイロ(身)φ30
φ30cm(中国) **4,600円**
- 7738-107** 杉中華セイロ(蓋)φ30
φ30cm(中国) **3,600円**



- 7738-117** 盆ザル(並)尺3
φ39cm(30入)(ベトナム) **1,550円**
- 7738-127** 盆ザル(並)尺2
φ36cm(40入)(ベトナム) **1,450円**
- 7738-137** 盆ザル(並)尺1
φ33cm(50入)(ベトナム) **1,300円**
- 7738-147** 盆ザル(並)尺
φ30cm(60入)(ベトナム) **1,100円**
- 7738-157** 盆ザル(並)9寸
φ27cm(70入)(ベトナム) **950円**
- 7738-167** 盆ザル(並)8寸
φ24cm(80入)(ベトナム) **810円**
- 7738-177** 盆ザル(並)7寸
φ21cm(100入)(ベトナム) **740円**



- 7738-207** 白竹ユリ籠カズラ付(大)
φ19×H6cm(50入)(中国) **1,650円**
- 7738-217** 白竹ユリ籠カズラ付(中)
φ15×H6cm(80入)(中国) **1,500円**
- 7738-227** 白竹ユリ籠カズラ付(小)
φ12.5×H5cm(100入)(中国) **1,350円**

- 7738-237** 染竹ユリ籠カズラ付(大)
φ19×H6cm(50入)(中国) **2,000円**
- 7738-247** 染竹ユリ籠カズラ付(中)
φ15×H6cm(80入)(中国) **1,850円**
- 7738-257** 染竹ユリ籠カズラ付(小)
φ12.5×H5cm(100入)(中国) **1,700円**

- 7738-187** 白竹高台付盛器(尺3) φ39×8cm(10入)(中国) **6,100円**
- 7738-197** 白竹高台付盛器(尺) φ30×8cm(20入)(中国) **4,800円**

- 7738-267** 小笹皿(小)
15×9cm **640円**



- 7738-277** 小笹皿(中)
18×9cm **640円**

- 7738-287** 小笹皿(大)
23×11.5cm **850円**



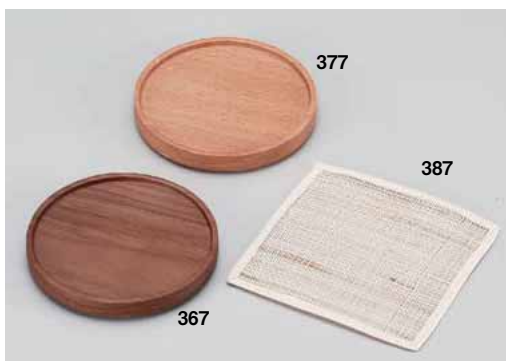
- 7738-297** 小笹皿(特大)
31×12cm **990円**



- 7738-307** 竹スφ16.5 φ16.5cm(中国) **300円**
- 7738-317** 竹スφ19.5 φ19.5cm(中国) **300円**
- 7738-327** 竹スφ12 φ12cm(中国) **300円**
- 7738-337** 竹スφ15 φ15cm(中国) **300円**



- 7738-347** ひご竹ス
11×11cm(中国) **250円**
- 7738-357** 竹スA
11×11cm(中国) **230円**



- 7738-367** ウォルナット スタッキングコースター
φ9.2×1.2cm(200入)(中国) **1,000円**
- 7738-377** ブナ スタッキングコースター
φ9.2×1.2cm(200入)(中国) **1,000円**
- 7738-387** 麻コースター
10×10cm(中国) **200円**



7739-017
摺り漆木製飯器セット(蓋付)大・しゃもじ付
φ17.5×9.5cm(1入)
14,430円



7739-027
摺り漆木製飯器セット(蓋付)中B・しゃもじ付
φ14×9.5cm(1入)
9,420円



7739-077 点心セイロ(身) φ30cm
φ30×8.5cm(1入)(中国) **4,330円**
7739-087 点心セイロ(蓋) φ30cm
φ30×5.5cm(1入)(中国) **4,330円**
7739-097 点心セイロ(身) φ27cm
φ27×8.4cm(1入)(中国) **3,190円**
7739-107 点心セイロ(蓋) φ27cm
φ27×5cm(1入)(中国) **3,190円**
7739-117 点心セイロ(身) φ24cm
φ24×7.7cm(1入)(中国) **2,510円**
7739-127 点心セイロ(蓋) φ24cm
φ24×4cm(1入)(中国) **2,510円**
7739-137 点心セイロ(身) φ21cm
φ21×6.6cm(1入)(中国) **1,820円**
7739-147 点心セイロ(蓋) φ21cm
φ21×4cm(1入)(中国) **1,820円**

7739-157 点心セイロ(身) φ18cm
φ18×6.6cm(1入)(中国) **1,220円**
7739-167 点心セイロ(蓋) φ18cm
φ18×4cm(1入)(中国) **1,220円**
7739-177 点心セイロ(身) φ15cm
φ15cm(1入)(中国) **990円**
7739-187 点心セイロ(蓋) φ15cm
φ15×4cm(1入)(中国) **990円**
7739-197 点心セイロ(身) φ13cm
φ13cm(1入)(中国) **910円**
7739-207 点心セイロ(蓋) φ13cm
φ13×4cm(1入)(中国) **910円**
7739-217 点心セイロ(身) φ10cm
φ10×5cm(1入)(中国) **840円**
7739-227 点心セイロ(蓋) φ10cm
φ10×3cm(1入)(中国) **840円**



7739-037
天然木サラダボウル・
こげ茶 φ21cm
φ21×8cm(1入)
ラバーウッド材
3,570円



7739-057
天然木サラダボウル・
ナチュラル φ21cm
φ21×8cm(1入)
ラバーウッド材
3,570円



7739-047
天然木サラダボウル・
こげ茶 φ14cm
φ14×5.5cm(1入)
ラバーウッド材
2,050円



7739-067
天然木サラダボウル・
ナチュラル φ14cm
φ14×5.5cm(1入)
ラバーウッド材
2,050円



7739-237
杉・おはこ長角盛箱
(竹ス付) 大
20.5×13.7×4cm
(1入)
5,920円



7739-257
檜板そば 長角
(身・竹ス)
22×15×4cm
(1入)
4,250円



7739-277
檜板そば 正角
(身・竹ス)
21.8×20×4cm
(1入)
4,480円



7739-247
杉・おはこ長角盛箱
(竹ス付) 小
17×13.7×4cm
(1入)
5,390円



7739-267
焼杉板そば 長角
(身・竹ス)
22×15×4cm
(1入)
3,950円



7739-287
焼杉板そば 正角
(身・竹ス)
21.8×20×4cm
(1入)
4,020円



7739-297
新すだれ弁当 桜柄 (大)
22.8×11.7×5.5cm
(1入)竹材
580円



7739-317
新すだれ弁当 紅葉柄 (大)
22.8×11.7×5.5cm
(1入)竹材
580円



7739-337
新すだれ弁当 無地 大
22.8×11.7×5.5cm
(1入)竹材
550円



7739-347
新すだれ弁当 無地 小
22.8×7.8×5.2cm
(1入)竹材
460円

7739-307
新すだれ弁当 桜柄 (小)
22.8×7.8×5.2cm
(1入)竹材
490円

7739-327
新すだれ弁当 紅葉柄 (小)
22.8×7.8×5.2cm
(1入)竹材
490円

740 竹・木製品 Bamboo/Wooden Products



漆器・木製品その他

漆器

卓上小物

(木製・漆器)

竹・木製品

敷紙

灰皿



- 7740-017 SC 木製カトラリースタンド ブラウン 8×8×13cm(1入)ラバーウッド材 2,730円
 7740-027 SC 木製ナブキン&メニュースタンド ブラウン 10×5.8×10.5cm(1入)ラバーウッド材 3,040円
 7740-037 SC 木製ナブキンスタンド ブラウン 10×5×10.5cm(1入)ラバーウッド材 2,580円
 7740-047 SC 木製メニュースタンド ブラウン 10×5×10.5cm(1入)ラバーウッド材 2,280円
 7740-057 SC 木製カトラリーサーバー(ブラウン) 26.4×8.1×4.6cm(1入)ラバーウッド材 3,340円
 7740-067 瓢型七味入(大)(茶) φ5.7×10(栓除ク)(1入) 2,660円
 7740-077 筒型さんしょ入(茶) φ5×6.2cm(1入) 2,660円
 7740-087 筒型塩入(茶) φ4×7.3cm(1入) 1,820円
 7740-097 SC 木製スパイストレイ L ブラウン 24×10×1.2cm(1入)ラバーウッド材 2,510円
 7740-107 樽型七味入(茶) φ5×7.5cm(1入) 2,660円
 7740-117 瓢型七味入(小)(茶) φ5×8(栓除ク)(1入) 1,970円
 7740-127 SC 木製ピックスタンド ブラウン 4.3×4.3×6cm(1入)ラバーウッド材 990円
 7740-137 木製スパイストレイ ブラウン S 24×7×1.2cm(1入)ラバーウッド材 1,820円



- 7740-147 SC 木製カトラリースタンド ナチュラル 8×8×13cm(1入)ラバーウッド材 2,730円
 7740-157 SC 木製ナブキン&メニュースタンド ナチュラル 10×5.8×10.5cm(1入)ラバーウッド材 3,040円
 7740-167 SC 木製ナブキンスタンド ナチュラル 10×5×10.5cm(1入)ラバーウッド材 2,580円
 7740-177 SC 木製メニュースタンド ナチュラル 10×5×10.5cm(1入)ラバーウッド材 2,280円
 7740-187 SC 木製カトラリーサーバー(ナチュラル) 26.4×8.1×4.6cm(1入)ラバーウッド材 3,340円
 7740-197 すず竹葉味入(小) 3×3×10cm(1入)竹材 1,140円
 7740-207 ごま竹葉味入(小) 3×3.5×10cm(1入)竹材 1,060円
 7740-217 SC 木製スパイストレイ L ナチュラル 24×10×1.2cm(1入)ラバーウッド材 2,510円
 7740-227 筒型さんしょ入(クリアー) φ5×6.2cm(1入) 2,510円
 7740-237 SC 木製ピックスタンド ナチュラル 4.3×4.3×6cm(1入)ラバーウッド材 990円
 7740-247 木製スパイストレイ ナチュラル S 24×7×1.2cm(1入)ラバーウッド材 1,820円



- 7740-257 角丸箸立(ブラウン) BB-9 8.8×8.8×13.4cm(1入) 3,640円
 7740-267 ナブキン/メニュースタンド(ブラウン) BB-3 11×8.9×10.7cm(1入) 4,100円
 7740-277 ナブキンスタンド(ブラウン) BB-2 11×7×10.7cm(1入) 3,040円
 7740-287 メニュースタンド(ブラウン) BB-1 11×7×10.7cm(1入) 2,350円



- 7740-297 角丸箸立(ナチュラル) BN-9 8.8×8.8×13.4cm(1入) 3,420円
 7740-307 ナブキン/メニュースタンド(ナチュラル) BN-3 11×8.9×10.7cm(1入) 4,100円
 7740-317 ナブキンスタンド(ナチュラル) BN-2 11×7×10.7cm(1入) 2,960円
 7740-327 メニュースタンド(ナチュラル) BN-1 11×7×10.7cm(1入) 2,280円



- 7740-337 カスターand箸箱(ブラウン) 27×12×8cm(1入) 10,330円



- 7740-347 カスターand箸箱(ナチュラル) 27×12×8cm(1入) 9,260円



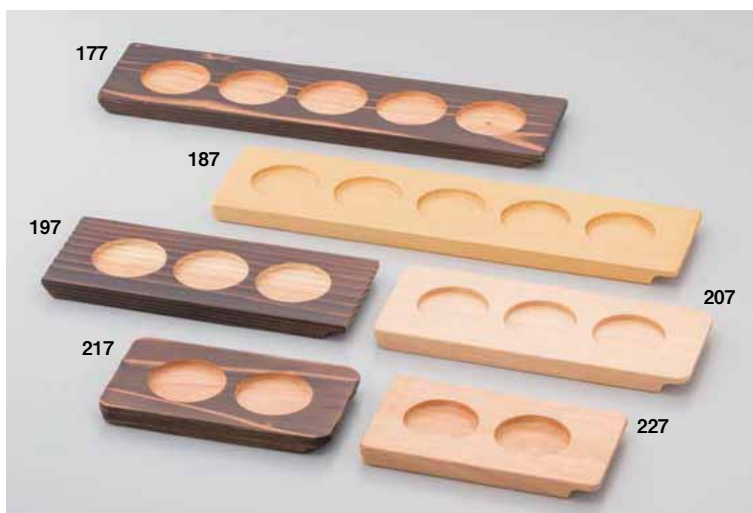
- 7740-357 ひのき・U型おしぼり皿 19×7.5×1.4cm(1入) 1,790円
 7740-367 樺・U型おしぼり皿(茶) 19×7.2cm(1入) 1,220円
 7740-377 ひのき・ワイドおしぼり皿(4~5人用) 19×12×2cm(1入) 2,430円
 7740-387 樺・ワイドおしぼり皿(4~5人用) 19×12cm(1入) 2,580円
 7740-397 手彫りおしぼり皿・黒1人用 18×5.6×1.5cm(1入) 1,370円
 7740-407 手彫りおしぼり皿・朱(1人用) 18×5.6×1.5cm(1入) 1,370円
 7740-417 ひのきおしぼり皿(舟型) 19×7.4cm(1入) 1,790円
 7740-427 おしぼり皿 19.3×7.3cm(1入) 1,440円



- 7741-017** 紅節小鉢
φ6.2×3.2cm(1入) **1,900円**
- 7741-027** 檜・樽ぐいのみ
4.2×4.2×5cm(1入) **1,040円**
- 7741-037** 檜・魁ぐいのみ(さきがけ)
φ4.5×5.5cm(1入) **690円**
- 7741-047** 檜・丸ぐいのみ
4.2×5.5cm(1入) **550円**



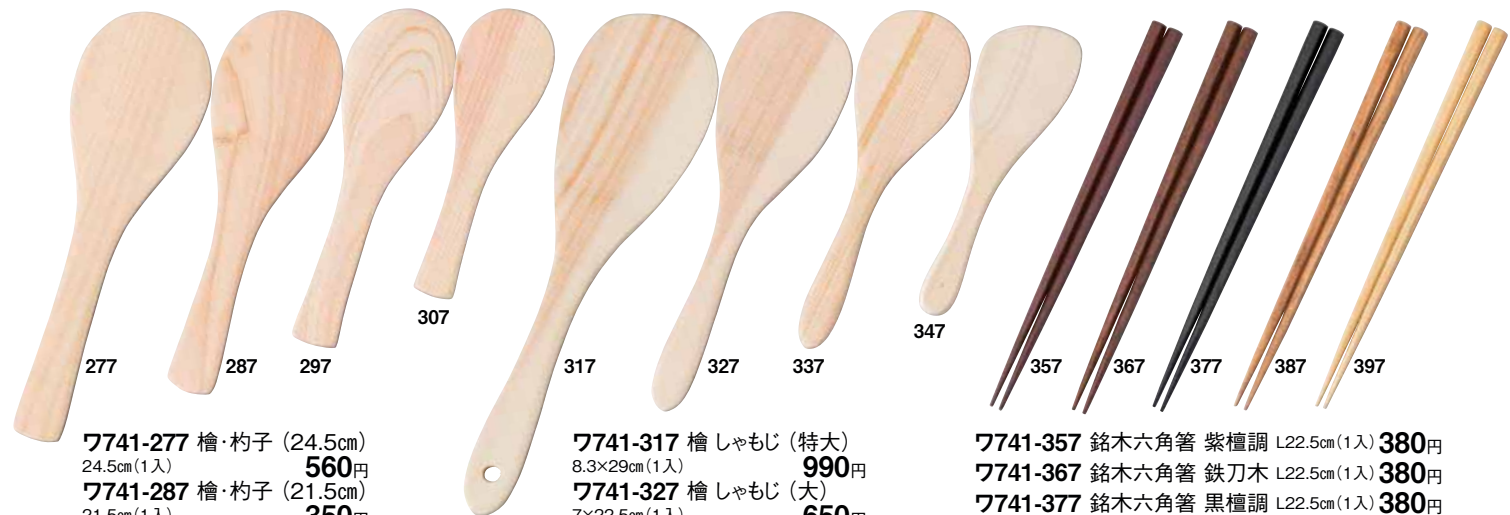
- 7741-057** 木製四角珍味入 曙 7×7×3.2cm(1入) **1,520円**
- 7741-067** 木製羽反珍味入(曙) φ6×6cm(1入) **1,450円**
- 7741-077** 木製四角珍味入 根来 7×7×3.2cm(1入) **1,520円**
- 7741-087** 木製羽反珍味入(根来) φ6×6cm(1入) **1,450円**
- 7741-097** 木製片口珍味入 曙 9.5×7×5cm(1入) **1,750円**
- 7741-107** 木製八角珍味入 曙 7×7×5cm(1入) **1,520円**
- 7741-117** 木製片口珍味入 根来 9.5×7×5cm(1入) **1,750円**
- 7741-127** 木製八角珍味入 根来 7×7×5cm(1入) **1,520円**
- 7741-137** 木製角丸珍味入 曙 7.7×7.7×5.3cm(1入) **1,750円**
- 7741-147** 木製どんぐり珍味入(曙) φ7×5cm(1入) **1,450円**
- 7741-157** 木製角丸珍味入 根来 7.7×7.7×5.3cm(1入) **1,750円**
- 7741-167** 木製どんぐり珍味入(根来) φ7×5cm(1入) **1,450円**



- 7741-177** 利き酒トレイ(焼杉)5穴 34.3×9×1.5cm(1入) **4,710円**
- 7741-187** 利き酒トレイ(白木)5穴 34.3×9×1.5cm(1入) **4,940円**
- 7741-197** 利き酒トレイ(焼杉)3穴 22×9×1.5cm(1入) **2,730円**
- 7741-207** 利き酒トレイ(白木)3穴 22×9×1.5cm(1入) **3,340円**
- 7741-217** 利き酒トレイ(焼杉)2穴 16×9×1.5cm(1入) **2,580円**
- 7741-227** 利き酒トレイ(白木)2穴 16×9×1.5cm(1入) **2,890円**



- 7741-237** 8.0 小判盆 小判 曙 24.7×16.5×1.6cm(1入) **3,270円**
- 7741-247** 8.0 小判盆 小判 根来 24.7×16.5×1.6cm(1入) **3,270円**
- 7741-257** 小長トレイ 長角 曙 25×18×1.6cm(1入) **2,050円**
- 7741-267** 小長トレイ 長角 根来 25×18×1.6cm(1入) **2,050円**



- 7741-277** 檜・杓子 (24.5cm) 24.5cm(1入) **560円**
- 7741-287** 檜・杓子 (21.5cm) 21.5cm(1入) **350円**
- 7741-297** 檜・杓子 (19cm) 19cm(1入) **300円**
- 7741-307** 檜・杓子 (16cm) 16cm(1入) **270円**

- 7741-317** 檜 しゃもじ (特大) 8.3×29cm(1入) **990円**
- 7741-327** 檜 しゃもじ (大) 7×22.5cm(1入) **650円**
- 7741-337** 檜 しゃもじ (小) 6×19cm(1入) **550円**
- 7741-347** 檜 しゃもじ (ミニ) 5.5×16cm(1入) **460円**

- 7741-357** 銘木六角箸 紫檀調 L22.5cm(1入) **380円**
- 7741-367** 銘木六角箸 鉄刀木 L22.5cm(1入) **380円**
- 7741-377** 銘木六角箸 黒檀調 L22.5cm(1入) **380円**
- 7741-387** 銘木六角箸 栗 L22.5cm(1入) **380円**
- 7741-397** 銘木六角箸 つげ L22.5cm(1入) **380円**



尺三まっと金銀雲流

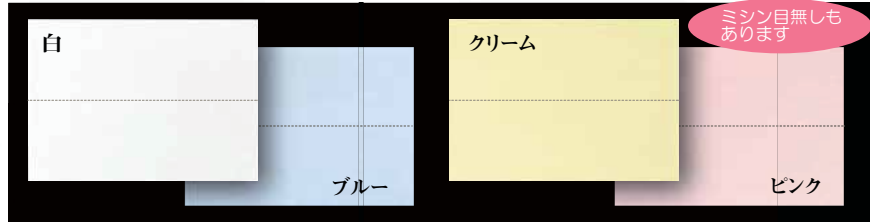
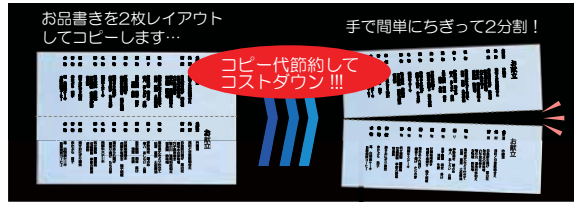
■100枚入
■3550円



○742-017 KG-01 白 ○742-047 KG-02 青
○742-027 KG-03 緑 ○742-057 KG-04 ピンク
○742-037 KG-05 クリーム ○742-067 KG-06 紫
■サイズ 264×390mm

高級コピー用和紙

■100枚入



サイズ	価格	白	価格	ブルー	クリーム	ピンク
A4(マイクロミシン目)	2460円	○742-077 CT-01M	2600円	○742-117 CT-02M	○742-157 CT-03M	○742-197 CT-04M
B4(マイクロミシン目)	4230円	○742-087 CT-13M	4500円	○742-127 CT-14M	○742-167 CT-15M	○742-207 CT-16M
A4(ミシン目無し)	2050円	○742-097 CT-01	2190円	○742-137 CT-02	○742-177 CT-03	○742-217 CT-04
B4(ミシン目無し)	3820円	○742-107 CT-13	4100円	○742-147 CT-14	○742-187 CT-15	○742-227 CT-16

マイクロミシン目とは？

通常のミシン目よりも細かく繊細な刃物を使用して加工しており、「ミシン目」というより「点目」に近い仕上がります。コピー時に紙の2重送り・紙詰まりがし難い加工です。

ミシン目無しもあります

- お品書きの印刷に最適です
- A3、B5サイズも御座います。
- 詳しくはお問い合わせ下さいませ。

耐熱調理フィルム

売れ筋商品

■100枚入

- 直火でなければ約220℃の高温で調理できる透明耐熱フィルムです。
- 蒸し物などに幅広く御利用頂けます。
- 40℃まで使用可能ですので、事前に仕込んだ素材をフィルムで包み冷凍、そのままオープンで調理してお客様に提供する事も可能となり、仕込み食材を扱う場合に、非常に便利です。
- フィルムは調理中の素材の旨みを閉じ込める為、食材の味を十分に引き出します。
- 密閉することにより、香りも閉じ込めますので、お客様が召し上がる際にフィルムを開けて頂ければ、風味をダイレクトにお楽しみ頂けます。
- 食品素材に応じて通気の量を変化させることで調理温度を調整出来ます。

※注意事項
① 耐熱調理フィルムは直火で使用する事はできません。
② 食材を包まないフィルムのみは加熱空間内では使用できません。
③ 使用の際は、耐熱温度、その使用条件により、食品の品質の安定を保証するものではありません。
④ 使用の際は、必ず事前に調理方法をよく読んでください。
⑤ 使用の際は、必ず事前に調理方法をよく読んでください。
⑥ 使用の際は、必ず事前に調理方法をよく読んでください。



サイズ	175mm角	250mm角	350mm角	420mm角	500mm角
厚口 (#25)	○742-237 HRF-175 1230円	○742-257 HRF-250 2600円	○742-277 HRF-350 4500円	○742-297 HRF-420 6830円	○742-317 HRF-500 9560円
薄口 (#16)	○742-247 HRF-T175 1100円	○742-267 HRF-T250 2190円	○742-287 HRF-T350 3820円	○742-307 HRF-T420 5460円	○742-327 HRF-T500 7500円

経木

■サイズ
約425×120mm 厚み0.2mm
■上 CE-K01 ○742-337
1束 (約100枚入) 1,910円
並 CE-K02 ○742-347
1束 (約100枚入) 1,780円
■材質アカマツ (国産)
※並はフシ入り商品となります。



- 耐熱調理フィルムの結束にご利用頂けます
- 電子レンジ OK、耐熱温度:約200℃
- 使用前に必ず調理試作を行い、使用可否をご確認下さい

■CE-KH 経木ひも (国産) ○742-357
約500×5mm 約100本入 2,460円

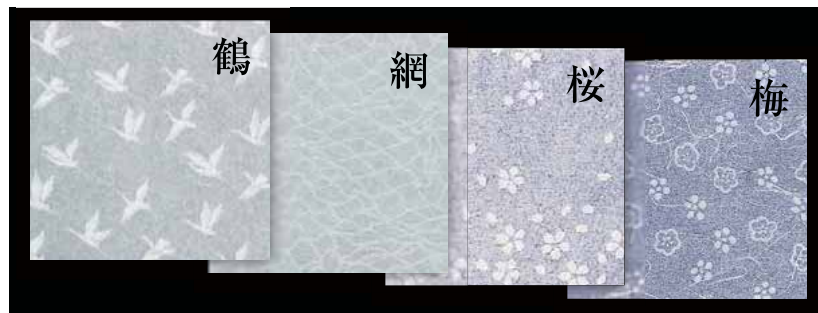


クリア懐敷

■200枚入
■無蛍光和紙

	鶴	網	桜		梅
12cm角	○742-367 CR-120	○742-407 TA-120	○742-447 CS-120	12cm角	○742-487 CU-120
15cm角	○742-377 CR-150	○742-417 TA-150	○742-457 CS-150	15cm角	○742-497 CU-150
18cm角	○742-387 CR-180	○742-427 TA-180	○742-467 CS-180	18cm角	○742-507 CU-180
20cm角	○742-397 CR-200	○742-437 TA-200	○742-477 CS-200	20cm角	○742-517 CU-200

- 掛けたり、敷いたり、旬の食材を華やかに彩ります。
- 水分を含ませ、お刺身や鍋料理の食材の乾燥防止にご利用頂けます。



色彩耐油紙



- 片面にシリコン加工を施しております。
- 剥離性、耐油性、耐熱性、耐水性に優れており、蒸気も適度に通す為、蒸し・焼きなどの調理用敷紙に最適です。 ■100枚入 ■ハート型サイズ 10X11cm

色	9cm角 560円	12cm角 960円	15cm角 1370円	18cm角 2050円	ハート 1230円
ライトブルー	○742-527 TA-C09BN	○742-587 TA-C12BN	○742-647 TA-C15BN	○742-707 TA-C18BN	○742-767 TA-C01BN
グリーン	○742-537 TA-C09GN	○742-597 TA-C12GN	○742-657 TA-C15GN	○742-717 TA-C18GN	○742-777 TA-C01GN
ピンク	○742-547 TA-C09PN	○742-607 TA-C12PN	○742-667 TA-C15PN	○742-727 TA-C18PN	○742-787 TA-C01PN
イエロー	○742-557 TA-C09YN	○742-617 TA-C12YN	○742-677 TA-C15YN	○742-737 TA-C18YN	○742-797 TA-C01YN
チョコ	○742-567 TA-C09CN	○742-627 TA-C12CN	○742-687 TA-C15CN	○742-747 TA-C18CN	○742-807 TA-C01CN
ホワイト	○742-577 TA-C01WN	○742-637 TA-C12WN	○742-697 TA-C15WN	○742-757 TA-C18WN	

水引 箸袋

■220×55mm

売れ筋商品

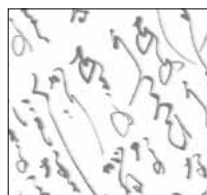


- ① ○742-817 MZ-K01 祝膳 白 3膳セット 740円
 - ② ○742-827 MZ-K02 祝膳 白 5膳セット 1180円
 - ③ ○742-837 MZ-K05 祝膳 白 50膳セット 10410円
 - ④ ○742-847 MZ-K03 祝膳 金 3膳セット 850円
 - ⑤ ○742-857 MZ-K04 祝膳 金 5膳セット 1330円
 - ⑥ ○742-867 MZ-K06 祝膳 金 50膳セット 11960円
- ※柳箸付(中国産)240mm付



ラミペーパー 売れ筋商品

- 食品を直接載せたり、包んだり、様々な用途でご利用頂けます。
- パンやドーナツ、チョコレートの油汚れから食器を保護します。
- 紙面側は油分を吸い込み、ラミネート加工面は耐油・撥水性があります。使用用途に合わせてご利用下さい。
- 耐熱温度：約130℃（使用状況により異なります）



■300枚入 絵柄	ニュース	ハーブ	レース	万葉四季紙
150mm 角 2870 円	0743-017 RP-N150	0743-077 RP-H150	0743-137 RP-R150	0743-197 RP-J150
180mm 角 4100 円	0743-027 RP-N180	0743-087 RP-H180	0743-147 RP-R180	0743-207 RP-J180
195×215mm 4500 円	0743-037 RP-N195	0743-097 RP-H195	0743-157 RP-R195	0743-217 RP-J195
182×257mm(B5) 5320 円	0743-047 RP-NB5	0743-107 RP-HB5	0743-167 RP-RB5	0743-227 RP-JB5
210×297mm(A4) 7380 円	0743-057 RP-NA4	0743-117 RP-HA4	0743-177 RP-RA4	0743-237 RP-JA4
257×364mm(B4) 9830 円	0743-067 RP-NB4	0743-127 RP-HB4	0743-187 RP-RB4	0743-247 RP-JB4

ラミ雲流懷敷 カラー



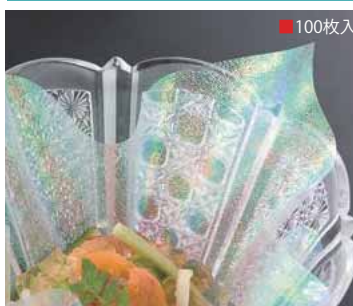
- 雲流和紙にラミ加工施した柔らかな質感。
- 両面とも直接食品を盛り付けて頂けます。被せ、巻き、敷きなど使用用途は多彩。
- 耐熱温度：約-30℃～60℃

10cm 820円
12cm 1230円
15cm 1640円
18cm 2330円

■100枚入

色	10cm 角	12cm 角	15cm 角	18cm 角
白色	0743-257 OP-C11	0743-307 OP-C21	0743-357 OP-C31	0743-407 OP-C41
紅梅色	0743-267 OP-C12	0743-317 OP-C22	0743-367 OP-C32	0743-417 OP-C42
藤色	0743-277 OP-C13	0743-327 OP-C23	0743-377 OP-C33	0743-427 OP-C43
若竹色	0743-287 OP-C14	0743-337 OP-C24	0743-387 OP-C34	0743-437 OP-C44
水色	0743-297 OP-C15	0743-347 OP-C25	0743-397 OP-C35	0743-447 OP-C45

レインボーシート



■100枚入

- 虹色に輝くシートが料理を華やかに彩ります。直接食材を盛り付け出来ます。

	無地	オ743-457	RS-100	100mm角	1100 円
		オ743-467	RS-120	120mm角	1780 円
		オ743-477	RS-150	150mm角	2330 円
		オ743-487	RS-200	200mm角	4500 円
		オ743-497	RS-300	300mm角	8190 円

エンボス



オ743-507	RS-E100	100mm 角	1230 F
オ743-517	RS-E120	120mm 角	2050 F
オ743-527	RS-E150	150mm 角	2730 F
オ743-537	RS-E200	200mm 角	5190 F
オ743-547	RS-E300	300mm 角	9420 F

OP 雲流シート



■100枚入

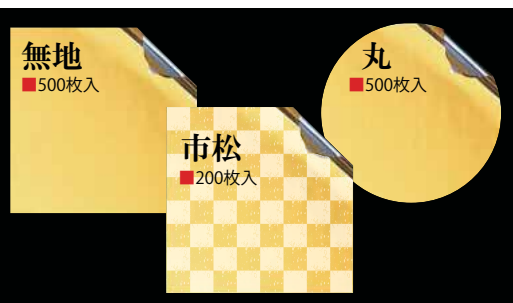
- 雲流和紙に片面OPフィルム加工を施してありますので、直接食品を載せて頂けます
- 耐熱温度約100℃（使用状況により異なります）

色	10cm 角 1100 円	12cm 角 1370 円	15cm 角 1920 円
ホワイト	0743-557 OPU-11	0743-617 OPU-21	0743-677 OPU-31
パープル	0743-567 OPU-12	0743-627 OPU-22	0743-687 OPU-32
ピンク	0743-577 OPU-13	0743-637 OPU-23	0743-697 OPU-33
ミント	0743-587 OPU-15	0743-647 OPU-25	0743-707 OPU-35
カラシ	0743-597 OPU-17	0743-657 OPU-27	0743-717 OPU-37
オレンジ	0743-607 OPU-18	0743-667 OPU-28	0743-727 OPU-38

ホワイト	パープル	ピンク	ミント	カラシ	オレンジ
------	------	-----	-----	-----	------

金銀敷紙

- PETシートで両面をラミネート加工してありますので、両面共食品を直接のせてご利用頂けます。
- 表面は金色、裏面は銀色
- 耐熱温度：約-70℃～150℃



0743-737	GS-01	無地 90mm 角	3140 円
0743-747	GS-02	無地 120mm 角	5190 円
0743-757	GS-03	無地 150mm 角	8190 円
0743-767	GS-04	無地 180mm 角	12290 円
0743-777	GS-C01	市松 90mm 角	1450 円
0743-787	GS-C02	市松 120mm 角	2460 円
0743-797	GS-C03	市松 180mm 角	4100 円
0743-807	GS-M01	90mm 丸	6830 円
0743-817	GS-M02	120mm 丸	8880 円
0743-827	GS-M03	150mm 丸	11610 円

抗菌OKシート 売れ筋商品

- フィルム表面に付着する浮遊菌、あるいは雑菌の繁殖を抑えるとともに、死滅させてゆきます。その効果は長時間持続します。
- 無機系の抗菌剤を使用しておりますので、安全性が高く、お弁当、お料理に安心してご利用頂けます。
- フィルムが曇りにくいため、内容物をはっきり見せる事が出来ますので、商品価値を高めます。
- 無地・市松・雲流・両面抗菌仕様となります。
- 耐熱温度：約-50℃～120℃

※市松柄は食用インキを使用しておりませんので、印刷面が食品に触れないようご注意ください。

安全性の高い抗菌OPフィルム採用！



仕様	無地 ■500枚入	市松 ■200枚入	雲流 ■200枚入
9cm 角	0743-837 OPK-09 2050 円	0743-887 OPK-C09 960 円	0743-937 OPK-U09 1750 円
12cm 角	0743-847 OPK-12 2730 円	0743-897 OPK-C12 1450 円	0743-947 OPK-U12 2730 円
15cm 角	0743-857 OPK-15 3690 円	0743-907 OPK-C15 2080 円	0743-957 OPK-U15 4100 円
18cm 角	0743-867 OPK-18 5460 円	0743-917 OPK-C18 3280 円	0743-967 OPK-U18 6280 円
20cm 角	0743-877 OPK-20 6420 円	0743-927 OPK-C20 4100 円	0743-977 OPK-U20 7100 円

744 灰皿 Ashtray



漆器・木製品その他

漆器

卓上小物
(木製・漆器)

竹・木製品

敷紙

灰皿



オ744-017 袋祥瑞6.0灰皿
19.5×9cm (32入・磁) **4,250円**
オ744-027 袋祥瑞4.0灰皿
13×6.5cm (40入・磁) **1,250円**



オ744-037 合わせあじさい6.0灰皿
19.5×6cm (32入・磁) **2,350円**



オ744-047 末広山水7.0灰皿
φ22.8×6.8cm (24入・磁) **4,450円**



オ744-057 フジ渦6.0灰皿
φ20×4.5cm (32入・磁) **2,000円**
オ744-067 フジ渦5.0灰皿
φ17×4cm (40入・磁) **1,400円**



ミ744-077 カラツ6.0灰皿
φ18.8×4.4cm (50入・磁) **1,450円**
ミ744-087 カラツ5.0灰皿
φ16.2×4cm (60入・磁) **1,050円**



オ744-097 フジぶどう5.0灰皿
φ17×4cm (40入・磁) **1,400円**



ミ744-107 備前風撫角6寸灰皿
φ18×5cm (30入・陶) **3,450円**



ミ744-117 黒オリへ花型6寸灰皿
φ18.3×5cm (30入・陶) **3,450円**



ミ744-127 手造り灰吹き灰皿
φ11.4×6.9cm (30入・陶) **2,450円**



カ744-137 鉄砂三ツ置浅口灰皿
φ12×3.8cm (80入・陶) **1,250円**



×744-147 黒窯変3.0丸型灰皿
φ10.5×5cm (50入) **1,480円**



ミ744-157 手造り黒土 ソギ灰皿
φ12×3.8cm (100入・陶) **1,300円**



テ744-167 サビ鉄鉢三ツ切灰皿
φ11.2×4.5cm (80入・陶) **1,380円**



テ744-177 黒流し鉄鉢三ツ切灰皿
φ11.2×4.5cm (80入・陶) **1,380円**



ホ744-187 ピンク志野鳴海灰皿
13×4cm (50入・磁) **920円**



ネ744-197 備前灰皿小
φ8×4.3cm (120入・陶) **800円**



ネ744-207 伊賀白流し灰皿小
φ8×4.3cm (120入・陶) **800円**



オ744-217 O型錆十草4.0灰皿
φ12.3×3cm (80入・磁) **850円**



オ744-227 F型ブルー渦
φ11.2×4.5cm (100入・磁) **700円**



オ744-237 ビードロ3.0灰皿
φ10.2×4.3cm (100入・磁) **700円**



カ744-247 黒マット灰皿
φ9×2.4cm (60入・磁) **850円**



カ744-257 グレーマット灰皿
φ9×2.4cm (60入・磁) **850円**



カ744-267 白V型灰皿
9.6×4.6cm (60入・磁) **590円**



カ744-277 ブラックマイルド灰皿
11.4×7.2×2.2cm (100入・磁) **800円**



カ744-287 NBマイルド灰皿
11.4×7.2×2.2cm (100入・磁) **650円**



カ744-297 黒マット丸灰皿
φ10×3cm (120入・磁) **480円**



ロ744-307 天目椿円灰皿
10.6×8.8×2.6cm (120入・磁) **410円**



ロ744-317 白椿円灰皿
10.6×8.8×2.6cm (120入・磁) **400円**



ト744-327 白4吋 ニツ切灰皿
φ10.5×3cm (100入・磁) **340円**



ト744-337 白3吋 ニツ切灰皿
φ9×2.8cm (150入・磁) **290円**

あ行

有田焼・波佐見焼	393
円菓子碗	100~104
大鉢	232~245
お玉・スプーン	626~627

か行

会席鍋	405
角大皿	176~179
角中皿	180~187
カップ・スープ	600~601
ガラス製品	628~645
カレー皿・めん皿・パスタ皿	302~307
高台小鉢	48~49
コーヒー(無地)	608~610
コーヒー(洋陶)	606~607
コーヒー(和風)	602~605
小皿	224~227
小付	70~75
小井	342~347
小鍋	404
小鉢	50~63
小鉢(組)	64~69
ごはん鍋・タジン鍋	402~403
コンロ・敷板	412~413

さ行

刺身鉢	6~18
さんま皿	134~135
敷板・コンロ	412~413
敷紙	742~743
仕切皿	146~147
漆器	684~733
酒器	276~281
松花堂	88~95
焼酎サーバー	264
焼酎ボトル・ワインクーラー	265
ショウプレート	528~531
ジョッキ・フリーカップ	268~275
スープ・カップ	600~601
寿司湯呑	366~369
すっぽん鍋・陶板(大)	408
スプーン・お玉	626~627
すり鉢	414~415
煎茶・玉湯呑	381~385
そば小物・薬味皿	296~299
そば井	348

た行

精円皿	188~193
卓上小物	288~295
卓上小物(木製・漆器)	734~738
竹・木製品	739~741
タジン鍋・ごはん鍋	402~403
玉湯呑・煎茶	381~385
多用井	308~337
多用井(小)	338~341
中華・アジアンオープン	646~669
中華食器(シリーズ)	670~672
中華レンジ	682~683
中鉢	38~47
長角大皿	153~159
長角皿	128~133
千代口	19
珍味	78~83
珍味(セット)	84~87
突出皿	118~127
天皿・とんすい	112~115
陶板(小)他	406
陶板(大)・すっぽん鍋	408
土鍋	400~401
土鍋(信楽焼)	394~395
土鍋(萬古焼)	398~399
土鍋オープン	396~397
土瓶	390~391
土瓶むし	409
取皿・フルーツ皿・銘々皿	208~219
とんすい	116~117

な行

鍋小物	410~411
-----	---------

は行

灰皿	744
波佐見焼・有田焼	393
箸置	282~287
パスタ皿・カレー皿・めん皿	302~307
萬古焼大皿	228~231
備前焼	392
ビビンバ・焼肉他	407
蓋付煎茶・蓋付湯呑	380
蓋付珍味	76~77
蓋井	350~351
蓋向	96~99
フリーカップ・ジョッキ	268~275

フルーツ皿・銘々皿・取皿	208~219
変形大皿	160~163
変形中皿	194~199
ボール	260~263
ポット・急須	387~389
ポット・洋陶小物	616~619
細長皿	148~152

ま行

マグカップ	611~615
抹茶碗	386
丸大皿	164~173
丸大皿(組)	174~175
丸中皿	200~207
ミニむし碗	109~111
向付	20~37
むし碗	105~108
銘々皿・取皿・フルーツ皿	208~219
飯器	352~353
飯井	349
飯碗	354~362
めん皿・パスタ皿・カレー皿	302~307
木製カトラリー	624~625
木製品・竹	739~741
モダンスタイル	494~527
盛鉢	246~259

や行

焼肉・ビビンバ他	407
焼物皿	136~143
焼物皿千代口付	144~145
薬味皿(仕切皿)	300~301
薬味皿・そば小物	296~299
湯呑	370~379
洋陶オープン	532~597
洋陶小物・ポット	616~619

ら行

ラーメン井	673~681
レンジ食器	598~600
ロックカップ	266~267

わ行

ワインクーラー・焼酎ボトル	265
和皿(組)	220~223
和陶オープン	416~493

あ行

あい	484
藍華	467
藍化粧	493
藍彩	480
赤絵花紋	478
赤絵唐草紋	492
あかゆず	487
あけぼの(土物)	458
梓	459
いこい	457
岩清水	465
うず潮	444
藍潤	423
雲海	462
雲竜黒	487
エンボスリピート	491
織部ストライプ	463
織部流し芦絵	466
織部流線	492

か行

風車	492
かすみ黄	422
かすみ緑	422
風の舞	456
唐津うのふ(土物)	469
かるーん(軽量食器)	489
黄交趾	485
ぎやまん	441
キューヴ	482
銀麗	428
グリーン志野	439
黒市松	435
減塩皿、串皿	489
黄河三方掛け	490
古染錦春日野	452
古代唐草	482
琥珀	491
粉引き	486
粉引石目	431
古備前	427

さ行

砂鉄釉祥瑞	486
サビ唐草	424
四季おりおり	470・471
七宝祥瑞	484
志野粉引	469
しゃくなげ	477
白河志野	460
白淡雪ススキ	459
白タタキサビ木	490
白刷毛目	491

白斑点	416
深青海	436
新ひわ流し	465
新緑	467
翠玉(貫入)	461
スイートピー(強化磁器)	479
青雲白流	473
清華	475
清彩つた	476
青白磁唐草	455
青釉	472
雪月花	440
瀬戸黒	461
千段十草	437
総織部	466

た行

茶筋	460
手描き唐草	481
手描花唐草	483
手描間取菊	481
鉄結晶	451
鉄ペーパー	417
鉄釉布目	462
手びねり志野	473
天目結晶	430
砥部風唐草	483
ドルチェ	420・421

な行

なごみ	434・438
錦古伊万里	475
錦宝来	478
二色吹	472
乳白	485
ねこ	493

は行

花のささやき	453
はなやぎ(強化磁器)	479
はなやぎ	480
万里	468
ひわ	463
風月	474
風蘭 月の香	457
ブルーポビー	493
平安	458
豊明	432・433
彫芦	464

ま行

まごころ	454
萬月金月花	474
三島手	442

美濃益子	490
武蔵	468
めるへん	464
萌(もえ)(強化磁器)	477

や行

焼締	450
やすらぎ	476
雪の舞	456
ゆず天目	446・447
柚子天目	448・449
油滴天目	445
ゆらり粉引き	488
ゆらり黒結晶	488
窯変銀彩結晶	443
窯変志野	426

ら行

琉球り唐草	424
流水織部	429
リンカ(黒)	419
リンカ(白)	418

土鍋オープン

銀峯貫入	396
銀峰菊花	397
銀峯三島	396
粉引	397
柚子天目	397

あ行

R&G	597
アイランド	568
アリス白磁	584
アルテ	544
アルバ	561
アントワネット(強化磁器)	595
エメラルドグリーン	591
LSP(軽量)	578
オーバル&スクウェア	562
親子金線	582
オリーブ	590

か行

ガストロノームパン(UAE)	593
カフェズ	574・592
カラーリフレクション	582
カントリーサイド ダークブラウン	573
カントリーサイド ネイビーブルー	572
くつろぎ	540
グラシアブラウン&ブラック	549
グラシアプレーン	548
グランデ・メモリー	577
グランデ・ライン	591
グリーンセラム	576
グレージュ	574
グレース(強化磁器)	580
黒御影	588
K/W ホワイト	584
ゴールドマーブル	592
コロレ	542・543

さ行

サークル(強化磁器)	581
サンサーラ	587
シェルホワイト	585
JAPAN・OBI	569
シルキーウェーブ	570
シルキーホワイト	587
シルバーリッチ(強化磁器)	579
白粉引(黒い斑点)	571
白玉淵	554
スーパースノートン(強化磁器)	590
スーピッド	569
ストライプ&ハートストライプ	546
スパビット	550

た行

ダイヤセラム	552
ダイヤセラム(高強度磁器)	553
玉淵ブルーライン	583
TUBE BLACK	545
TUBE WHITE	545
超耐熱(耐直火)	597

ディナープレート	532
トライアングル	589
トリエステ	586

な行

ニューバージョン	576
----------	-----

は行

ハーモニー	565
ハイテクゴールド(柄付)(強化磁器)	589
バレッタ	590
ピアット	588
ピアニシモ	547
BBライン	592
ピスタ	587
FINO ヴィンテージレッド	535
FINO クリスタルブラウン	535
フィノブラック	537
フィノホワイト	536
フォルム・リンツ(K-364)(中国)(磁器)	566・567
ブラックセラム(超耐熱・直火OK!!)	596
ブラット ホワイト	586
ブロンズ	575
ブリオ	551
ブルーウェーブ(強化磁器)	580
プレスコ	560
プレッツア	564
ベトラブラック	539
ベトラホワイト	538
ホテルスタンダード	559
ホワイトアルト	585

ま行

マーレ	556・557
マトリクス	575
マリーナ(強化磁器)	581
No.656 マンゴレインポーストーン	577
メテオ	533

や行

UTY(強化磁器)	578
-----------	-----

ら行

LUK	534
ラッフル	558
リアルゴールド(強化磁器)	579
リアルホワイト	555
リップル	563
レンジ食器	594
ロイヤルマロン	591
ロールスタン	583

わ行

和流	541
----	-----

あ行

アジア	659
アジア(黒・赤)	655
アジア(白)	654

か行

花鳥	663
金鳳(強化セラミック)	648
金雷門	665
紅華祥	664
皇帝	669
悟空・八海	651
コムラン	659

さ行

四川	664
朱金雷門	669
朱天竜	663
白粉引	667
白中華	656・657
信玄・謙信	651
新古代波(タイスキ)	662
スーパーチャイナ華清(絵付)(強化磁器)	649
青磁	658
青白磁ひるがの	661
清楽	666
赤壁	668

た行

チェンマイ	646
天目金彩竜	652
東鳳	653

は行

晩餐飲(井)	647
ヒスイぼたん	650
洩雷門三竜	669
北京(磁器)	660
ホタル竜	660

ま行

桃	661
---	-----

や行

釉彩(若草・ピンク)	668
------------	-----

ら行

緑鳳竜	665
ルリ白竜	662

やきものの豆知識、歴史・技法・産地。

日本では約1万2000年前の、世界最古ではないかと言われる土器が発見されていることから、日本のやきものは世界で最も長い歴史をもっていると考えられています。

それらの土器は縄文式土器と呼ばれ縄のような紋様とダイナミックな造形が特長です。

その後、よりシンプルで実用的な形となった弥生式土器が現れ、古墳時代の土師器(はじき)へと続いていきます。これらは全て素焼きの土器です。

それらに対して、古墳時代の中ごろから、硬質で灰色をした須恵器(すえき)が登場します。須恵器は、朝鮮半島から技術が伝わって作られはじめました。

飛鳥時代でも後半の、白鳳(はくほう)文化と総称される時代には、新たにガラス質の釉薬(ゆうやく、うわぐすり)をほどこした緑釉陶器が生産されはじめます。

平安時代に入ると、やはり土師器が使われ続ける一方で、須恵器は壺や甕(かめ)・鉢などの容器類が中心となります。また新たに、高い温度で焼かれた、緑白色の釉をかけた灰釉陶器(かいゆうとうき)も、作られました。

その後、鎌倉・室町時代には、瀬戸・常滑・越前・信楽・丹波・備前など、現代でも有名な焼き物の産地で、生産がおこなわれるようになります。これらも産地を総称して六古窯と呼ばれます。

瀬戸などで灰釉や鉄釉をほどこす焼き物は作られるものの、一般には釉がかけられない焼き物が主流となります。以前に生産されていた緑釉陶器は、この時代には生産されなくなります。その一方で、土師器は皿類を中心に、須恵器も播鉢(すりばち)などに使われ続けられました。

安土・桃山時代には、千利休、古田織部などの茶人により茶道が確立。従来の産地でも焼酎、楽焼、京焼、黄瀬戸、織部などで茶陶がさかんに焼かれ唐物とともに珍重されます。

豊臣秀吉の朝鮮出兵により日本に陶工達が連れて来られ、九州肥前で有田焼きの前身となる磁器の生産が始まります。製品が出荷された港から伊万里焼(いまりやき)と呼ばれました。肥前の磁器は、白い磁器(白磁)や、白磁の釉薬の下に藍色のコバルト顔料で絵を描く染付(そめつけ)から始まり、柿右衛門様式に代表される色絵(いろえ)の磁器へと発展していきました。

ここれらの磁器は、オランダの東インド会社を通じてヨーロッパを初めとする海外へも輸出され、明から清への混乱で輸出が途絶えた中国の製品に代わり、当地では白いダイヤと呼ばれ、王侯貴族のコレクションに収まるなど珍重されました。

明治以降は重要な輸出品として、各地で洋陶も焼かれるようになり現代に至ります。

■陶磁器の種類など

土器

素焼きのやきもの。700~900℃の温度で焼いたもの。釉薬はかけないが、彩色されているものを「土器」と呼ぶことがあり、その場合は、その彩色具を釉薬としないことを前提としている。歴史的には陶磁器の前身にあたる。

炆器

せっきと読み英語の"Stoneware"の訳語です。焼成温度は1200~1300℃。須恵器が起源。備前焼や常滑焼などが炆器に分類される場合がある。これらの焼き物は「焼き締め」ともいい、釉薬はかけないが焼成において自然釉がかかるものがある。また焼成において火燂(ひだすき)、牡丹餅などの模様が偶然(ときとして作為的)に現れることがある。原料に珪酸、鉄を多く含んでいるため、赤褐色か黒褐色をしている。軽く打つと澄んだ音がする。吸水性はほとんどない。

陶器

カオリナイト(カオリン)やモンモリロナイトを多く含んだ粘土を原料とし、窯で1100~1300℃の温度で焼いたもの。釉薬を用いる。透光性はないが、吸水性がある。厚手で重く、指ではじくと柔らかい音がします。日本では、古代に愛知県の猿投窯で国内初の人工施釉陶器(灰釉陶器)が生産されたことから始まります。

磁器

磁器は半透光性で、吸水性が殆どない。また、陶磁器の中では最も硬く、軽く弾くと金属音がする。粘土質物や石英、長石→陶土を原料として1300℃程度で焼成する。また、石英の一部を酸化アルミニウムに置換し、強度を高めた磁器も開発されているが、こちらには透光性が殆どない。指ではじくと「ちーん」と澄んだ音がします。有田焼や九谷焼などが有名。白地を活かして、染付けや赤絵などを施される場合が多くみられます。また、ポーセチャイナは乳白色の温かみのある素地で高級品とされています。

陶磁器の呼び方

やきものの総称として畿内より東では瀬戸物「せともの」と呼ばれ、中国、四国以西では唐津物「からつもの」とも呼ばれる。

■下絵付けと上絵付け

染付

染付とは、白色の胎土で成形した素地の上に呉須と呼ばれる酸化コバルトを主とした絵の具で模様を絵付けし、その上に透明釉をかけて高温焼成した陶磁器。模様は藍青色に発色する。透明釉の下に発色層がある釉下彩技法の一種です。日本では、磁土を一度素焼きしてから、呉須で図柄を描き、その上から透明釉を掛けて再度焼成(本焼き)するのが一般的。絵付けの上に釉薬がかかるので、大変堅牢な絵付け法です。

■成型法

手びねり

手びねりは最初期から存在した手法である。球、紐(紐作り)などの形をした粘土を手でこねて形を作る。他に、板状に伸ばした粘土(タタラ)をつなぎ合わせて皿状に成形するタタラ成形や、中をくり抜いた粘土塊をつなぎ合わせるくり貫きといった手法があります。

ろくろ

轆轤による成形では、粘土の球が回転台の中央に置かれ、急速に回転する轆轤の上で、柔らかい粘土の球が手で押され、あるいは引かれ、空洞のある形が作られていき、それから、穴を開け、広げ、底を作り、壁面を挽き上げ、厚みを均等にし、切り揃えて形を整え、足を作るなどといった作業を行う。



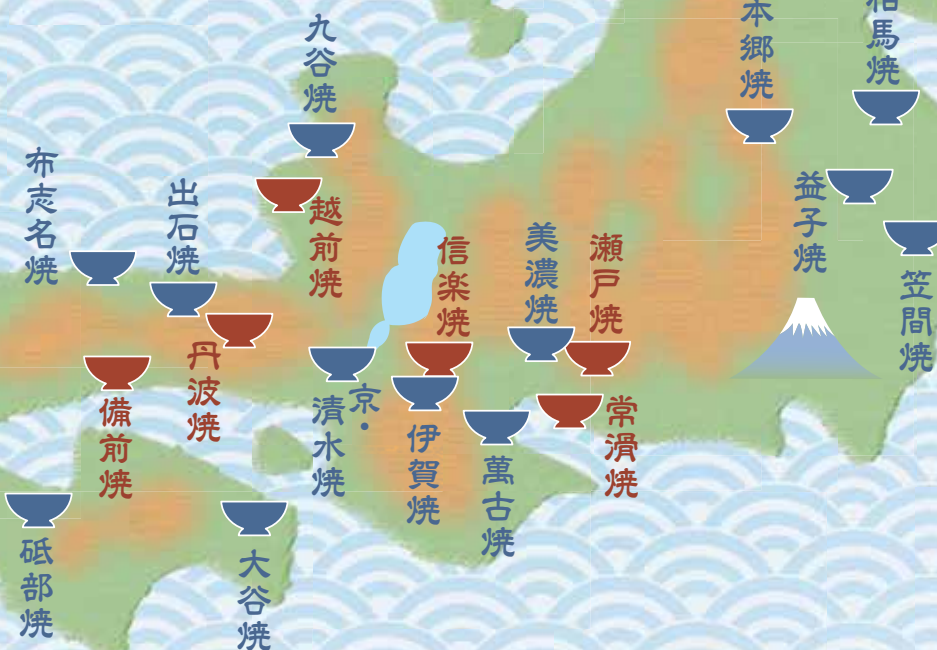
赤絵

明代の景德鎮で盛んになった、赤、緑、黄、青、黒(諸説有り)の釉薬で彩色した陶磁器で、五彩とも言う。「万暦赤絵」が特に有名。絵柄は白磁の余白を生かしたものから、色彩で埋め尽くされた豪華絢爛なものまで多彩です。染付とともに赤絵は朝鮮を経て日本にも伝えられた。特に、豊臣秀吉の朝鮮出兵の際に日本の武将が連れ帰った陶工によって備前で窯が開かれ、やがて他の産地に広まりました。

轆轤により一定水準の器を作るためにはかなりの技能と熟練を要し、高い芸術的価値を持つ作品も作り出せる。

練り込み

異なる陶土を成形する前に練り込んでロクロなどで成形すると、独特の模様が生まれます。



さまざまな釉薬

灰釉

灰釉(かいゆう)は、日本の平安時代に灰釉陶器として生産された、植物灰を使った施釉陶器。緑釉陶器と共に、人工的に施釉された陶器として国内最初期のものに位置づけられている。須恵器の燃焼中、高熱により燃料の灰が溶け、偶然製品に付着した「自然釉」を意図的に再現したもの。

緑釉

酸化銅を呈色剤とする緑色の釉(うぐすり)。鉛を溶媒剤とする場合は、800～900℃の低火度焼成でこの発色を得る。西方では前2世紀頃から、ローマ領域で流行。中国では戦国時代に始まり、漢代の墳墓の副葬品にある緑釉陶が数多く知られる。唐三彩の華麗な色釉の一つである。日本では7世紀後半にその技術が伝えられ、8世紀には畿内一帯で緑釉陶器が製作された。日本の織部陶のように、高い温度で焼成される緑釉は、透明釉に銅を5%ほど加え酸化炎焼成したもの。

黄瀬戸

黄土色の色合いは、鉄分を加えた素地を酸化焰という酸素を多く含んだ炎で焼成することによってつくられます。深緑の胆簀(たんぱん)と呼ばれる景色が付くことが一般的。

瀬戸黒

瀬戸黒は、志野・織部・黄瀬戸とともに桃山時代に生まれた茶陶の制作技法。釉は土灰に鬼板(おにいた)(酸化鉄、マンガンなどを含む天然材料)等を含ませた鉄釉で、深みのある漆黒の釉調に特色がある。白熱の窯から、速やかに引き出し、急冷したときに生ずる鉄釉の輝きと深みのある漆黒の釉調が特徴。焼成途中に引き出すことから「引き出し黒」とも呼ばれます。

志野

志野焼(しのやき)は、安土桃山時代に焼かれた白釉を使った焼物。赤志野や鼠志野などいくつかの種類があります。鉄分の少ないやや紫色やピンク色がかった白土を使った素地に、志野釉(長石釉)と呼ばれる長石を砕いて精製した白釉を厚めにかけ焼かれる。通常、釉肌には肌理(きめ)の細かい貫入や釉肌、また小さな孔が多くあり、釉のかかりの少ない釉際や口縁には、緋色の火色と呼ばれる赤みのある景色が出る。

織部

透明釉薬に酸化銅などの銅を着色料として加え酸化炎焼成したものを「織部釉」と言います。釉薬の色になどにより、織部黒・黒織部、青織部、赤織部、志野織部などがあるが、緑色の青織部が最も有名である。歪んだ形の茶碗や、市松模様や幾何学模様の絵付け、後代には扇子などの形をした食器や香炉など、特徴的な形をしたものが多い。

六古窯の特徴

六古窯とは、中世から現在まで生産が続く代表的な6つの窯の総称。朝鮮半島や中国からの渡来人の技術によって開始された近世からの窯から区別される。

越前焼

福井県丹生郡越前町で焼かれる。高温で焼成されるときに薪の灰が器に流れ出し、溶け込む自然釉の風合いで知られる。壺や甕、搦鉢などの台所用品、雑器を焼き続けられ、今日では若い感覚の作品も多く見受けられる。

丹波焼

兵庫県丹波篠山市近辺で焼かれる陶器。主に生活雑器を焼いてきた。丹波焼または立杭焼ともいう。民芸調の作品が多く見られる。

平安時代末期から鎌倉時代が発祥といわれ、焼成中に降りかかった松の薪の灰が、釉薬と化合して窯変「灰被り」と呼ばれる独特な模様と色が現出し、炎の当たり方によって一品ずつ異なった表情を生み出すのが特徴。茶碗、茶入、水指といった茶器の分野においても数多くの銘器が生み出されました。

備前焼

備前市伊部地区で盛んであることから「伊部焼(いんべやき)」との別名も持つ。室町から桃山にかけて茶道の発展とともに茶陶としての人気が高まる。釉薬を一切使わず「酸化焰焼成」によって堅く締められた赤みの強い味わいや、「窯変」によって生み出される模様が特徴「使い込むほどに味が出る」と言われ、派手さはないが独特の力強さがあります。

備前焼の魅力である茶褐色の地肌は、「田土(ひよせ)」と呼ばれるたんばの底から掘り起こした土と、山土・黒土を混ぜ合わせた鉄分を多く含む土とを焼くことによって現れる。

信楽焼

温かみのある火色の発色と自然釉によるビードロ釉と焦げの味わいに特色づけられ、「わびさび」の趣を今に伝えている。中世より壺・甕・搦鉢などの焼き物づくりが始められ、室町・桃山時代以降、茶道の隆盛とともに「茶陶信楽」として茶人をはじめとする文化人に親しまれ、珍重されてきました。現在では日用陶器のほか建築用タイル、陶板、タヌキやフクロウなどの置物、傘立て、庭園陶器、衛生陶器など、大物から小物に至るまで信楽焼独特の「わび」「さび」を残しながら生活に根ざした陶器が造られています。

瀬戸焼

瀬戸焼は、愛知県瀬戸市とその周辺で生産される陶磁器の総称。古墳時代中期末の「猿投古窯群」が源流。10世紀後半に猿投窯から瀬戸市南部でも灰釉陶器生産が開始。茶器が茶の湯の隆盛に伴って多く焼かれ、日用雑器も作られるようになり隆盛を極める。文化年間(1804年-1818年)加藤民吉親子が肥前国有田から染付磁器の製法を伝えたことから磁器の製造も始まり、以降染付等の磁器は「新製焼」、従来の陶器は「本業焼」と呼ばれた。日用食器、ノベルティから作家物まで幅広くつくられています。

常滑焼

灰釉陶器の伝統にはない大型の甕や壺を新たな創造することで瓷器系中世陶器の主要生産地となりました。文政年間には急須と朱泥の生産もはじまります。一方、江戸末期には土樋(どひ)とよばれる土管が登場、明治以降は規格化された土管となり日本のインフラを支えます。現在では急須、茶器、食器類のほか花器や園芸用の鉢類、建築用タイル、衛生陶器などの一大産地となっています。

美濃焼と有田焼

隣接する瀬戸から陶工が美濃の地で焼物作りを始めたのが美濃焼の始まり。その後発展を続け今では全国の陶磁器の約半数をこの地で焼かれています。伝統技法を伝える器からモダンなものまであらゆる器を全国に供給しています。

一方、有田焼は、肥前の藩主が朝鮮より連れ帰った陶工に陶磁器を創らせたことが始まりです。以来、有田、三川内(長崎県)、波佐見(長崎県)などで焼かれた肥前の磁器は、江戸時代には積み出し港の名を取って「伊万里」と呼ばれていました。いち早く日本での磁器の生産を始めた有田焼は、その後、他の産地で磁器が焼かれるようになってからもその名声は今に続いています。

大切な器だから、長く使ってほしい。

大切な器とずっと付き合っていくための、お手入れ方法や色々な豆知識をご紹介します。

陶器・ガラス

土 物



- 茶渋やシミなどをつきにくいようにするために、ご使用前に熱湯に浸してください。また、あらかじめ生地に水分を十分含ませてからご使用ください。
- ご使用後は、台所用洗剤で汚れをすぐに落とし、よく洗い流してください。また、完全に乾燥してから、ご収納ください。
- 陶器は吸水性がありますので、ご使用後は、水に浸したままにしておきますと汚れた水を吸収し、カビやシミ・臭気の原因になりますのでご注意ください。
- 茶渋やシミなどの汚れが気になる場合は、台所用の漂白剤などをご使用ください。



貫 入



- 素地と釉薬の収縮率の違いを利用して、釉薬上にひび割れを生じさせる技法です。
- 長時間にわたり、食物や汁物を入れたままにしておきますと、汚れがひびに染み込み、取れにくくなります。

ワンポイントアドバイス(土物・貫入食器等)

- 最初に使う時は、米のとぎ汁で30分ほど煮てください。
貫入や素地の無釉部分を目づまりさせ、料理に含まれる油分や水分が入り込むのを防ぐ効果があります。
- ※米のとぎ汁で煮沸する時、沸騰しているところへ器を入れないでください。
少しずつ加熱して煮沸します。
- ※米のとぎ汁の他にも、小麦粉を水で溶いた液体の中に浸けておく方法もあります。

金・銀・絵付け



- 電子レンジやオーブンには、使用しないでください。
ご使用後は、台所用洗剤を使用して柔らかいスポンジや布で軽く洗ってください。
- クレンザーやナイロンたわしなどで強く洗うと金や銀・絵柄が剥げたり、表面にキズが付きますのでご注意ください。
- 食器洗浄機を長時間使用されますと、金や銀・絵柄を傷める原因になりますのでご注意ください。
- 銀絵付製品には、漂白剤を使用しないでください。



交 趾



- 業務用の食器洗浄機を使用しますと破損する事がありますのでご注意ください。
- 酸性食品により、変色する事がありますのでご注意ください。

ガラス



- 中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸して、スポンジや柔らかい布で丁寧に洗ってください。カット加工がある物は、柔らかいブラシで洗ってください。内側を洗う時は、ひねり洗いをせず、柄つきのスポンジなどをご使用ください。
- ぬるま湯で十分すすぎ洗いをして、乾いた布の上に伏せ、乾く前にガラスを包みこむようにして、柔らかな布などで水気をよく拭き取ってください。
- クリスタルガラスは、急激な温度変化(特に急冷)や衝突で割れることがありますので、ご注意ください。

漆 器



- 新しい漆は匂いがすることがあります。
お酢を含ませたガーゼで拭いた後洗い流すか、米ぬかに入れておくと匂いが消えます。
- すすぎには、お湯を使い水切れをよくし、すぐに柔らかい布で拭き取ってください。その後、直射日光を避け乾燥させてください。
- 天然の漆は傷がつきやすいので、他の食器と一緒に洗わず漆器だけで洗ってください。

[A] ABS樹脂・熱可塑性樹脂

耐久性が高く、衝撃にも強く、色もはげにくい素材。

[AC] アクリル樹脂・熱可塑性樹脂

透明度が高い。洗浄機の使用不可。

[M] 熱硬化性樹脂・メラミン樹脂またはユリア樹脂

重量感があるが、落とすと割れる可能性がある。

[木質] 木粉混合樹脂・熱硬化性樹脂

樹脂に木粉を配合したもの。耐熱温度90℃~100℃。

[TM] 熱硬化特殊樹脂 [洗浄機使用可能]

手ざわりがソフトで耐熱性・保温性に優れる。

[SPS] SPS樹脂

シンジオタクチックポリスチレンの略で、耐熱性に優れる。

[TA] 耐熱ABS樹脂 [洗浄機使用可能]

従来のABS樹脂より耐熱性が高い。電子レンジ不可。

[P.P] ポリプロピレン樹脂 [洗浄機使用可能]

軽く割れにくい、傷がつきやすいので注意が必要。

[FRP] FRP樹脂・熱硬化性樹脂 [洗浄機使用可能]

ガラス繊維と不飽和ポリエステルを配合した、難燃性強化プラスチック。

[木] 木製品

洗う時は、ぬるま湯を使い手洗いをする。

[PET] ペット樹脂 [洗浄機使用可能]

ポリエチレンテレフタレート(略)で、耐熱性に優れる。

[PBT] PBT樹脂

ポリブチレンテレフタレート(略)で、耐熱性に優れる。

陶器は技法上、釉薬が器の底面にはかかっておらず、土のままの状態になっています。

大体の商品は、テーブルに傷がつかないように処理しておりますが、ざらつきが気になるようでしたら、器の底面をサンドペーパー等で研磨してください。より滑らかな状態でお使いいただけます。

アイテム別

土 鍋



- 初めてご使用になる時は、米のとぎ汁やクズ野菜などを沸騰後10分ほど煮つめてください。土鍋が締まり丈夫になります。2度目からは普通にご使用ください。
- 天ぷら・フライなどの「揚げ物」には使用しないでください。火災になる恐れがありますので、絶対に使用しないでください。
- 空炊きはしないでください。
- ご使用前は、土鍋の外側の水分をよく拭き取ってから、弱火からご使用ください。
- 加熱した土鍋に触れる時は、必ず鍋つかみなどを使用して火傷などにご注意ください。
- テーブルなどに置く時は、鍋敷きをご使用ください。
- 熱くなった鍋を急に冷たい場所に置かないでください。
- 万一、鍋底より水分がしみ出た場合は、米のとぎ汁を入れて煮つめていただきますと治ります。
- ご使用後は、カビや臭気防止の為に、よく洗い、風通しのよい所で完全に乾燥してからご収納ください。



陶 板

- 加熱した陶板に触れる時は、鍋つかみなどを使用し、蒸気には充分ご注意ください。
- 陶板をテーブルなどに置く時は、鍋敷きなどをご使用ください。
- 電気コンロを使用する時は、ヒーター部分との間を1cm以上あけてご使用ください。
- フリーザー（冷凍庫）に入れておいた場合は、すぐに火にかけず、しばらくしてからご使用ください。
- 天ぷら・フライなどの揚げ物には使用しないでください。
- ご使用後は、よく乾燥させてから収納してください。



IH鍋



- 直接火にかけずに、電子レンジやオーブンでご使用ください。
- 加熱後、素手で鍋に触れますと火傷をする恐れがありますので、鍋つかみなどをご使用ください。
- テーブルなどに直接置きますと、テーブル表面を傷つける事がありますので、必ず鍋敷きをご使用ください。



土瓶むし

- ◆この製品は直接火にかけられないものもありますが、次の点にご注意ください。
- 必ず弱火でご使用ください。
- 強火で使用されますと、本体に付いている「つる」の根本が焦げる事がありますのでご注意ください。
- 「つる」の針金部分が熱伝導により熱くなりますのでご注意ください。
- 空炊きはしないでください。
- 加熱後は、受皿や鍋敷きなどをご使用ください。
- 熱いまま、急に冷たい場所に置く事は避けてください。
- ご使用後は、カビ防止の為に洗浄後、よく乾燥させてください。

グラタン皿



- 直接火にかけずに、電子レンジやオーブンでご使用ください。
- 加熱後、素手で触れると火傷する事がありますので、鍋つかみなどをご使用ください。
- テーブルなどに直接置きますと、テーブル表面を傷つける事がありますので、必ず鍋敷きをご使用ください。
- 加熱後、急に冷やさないでください。
- ご使用後は水でよく洗い、完全に乾燥させてから収納してください。



カタログ中の表示について

- 耐** 直接火にかけることができます。空焚き不可、強火不可のものもありますので、アイテム別の注意事項(上記)をご覧ください。
- 強** 強化磁器と呼ばれる素材です。アルミナ原料などが多く含まれ、緻密で結合力が強く、丈夫な素材です。
- 磁** 磁器と呼ばれる素材です。ここではせつ器(ストーン)も含みます。比較的丈夫な素材です。
- 陶** 陶器と呼ばれる素材で、ここでは土物も含みます。多孔質のため、磁器に比べて強度は低い素材です。熱は磁器より伝わりにくい素材といえます。

強度の高い順

①強化 ②磁器 ③陶器

熱の伝わりにくい順

①陶器 ②磁器 ③強化

※あくまで、使われている素材の表示です。実際の丈夫さ、熱の伝わりにくさは、器の厚みや形の影響も大きいので、器としてトータルな性能や特性を示すものではありません。

全商品浜擦研摩済です

陶磁器のサイズ・容量・色について

一般に陶磁器のサイズ・容量・色は、生産工程・焼成温度の変化・生産型の磨耗等によって多少の変化が生じます。カタログに表示されているサイズ・容量も厳密に測っておりますが、上記の原因にて多少の差が生じる場合もありますので、御諒承頂きます様、お願い申し上げます。

- 手描き商品は、ひとつひとつ職人の手作業により、線の太さ、線の描き方に誤差が生じます。
- 釉薬の性質上、釉薬の濃淡・釉薬だれが生じる場合がございます。
- 印刷インキの性質上、実際の色と幾分異なるものがありますので、ご承知おきください。

商品サイズの測り方基準

表示法

1 丸皿は直径



径〇〇cm

2 長角皿、楕円皿は辺を測る



長辺〇〇cm×短辺〇〇cm

3 角鉢



長辺cm×短辺cm×高さcm

4 多用丼・鉢・盃など



直径cm×高さcm

5 容器(徳利・急須など) 容器のいる品は



容量(目安)=〇〇cc
(cc表示は目一杯入れた時の目安です。)
1号=約180cc、2号、10号で表す

6 寿司湯呑・湯呑・フリーカップなど



外直径cm×高さcm

7 蓋物(蓋物・むし・平むし)



身の直径cm×蓋付の高さcm

8 楕円鉢・変型物・貝型



長辺cm×短辺cm×高さcm

9 コーヒー碗・マグ・スープ



外直径cm×高さcm(cc)

10 ポット・シュガー・クリーマー等



一杯容器ccで表示

11 土鍋・行平・スリ鉢・カトラリー



1号=1寸(約3.0cm)
スリ鉢・カトラリーは全長

※陶磁器のサイズは多少の誤差が生じますので、予めご了承ください。

スペックの見方



品名

品番

サイズ

≡053-167 ほのか飯器

φ13×7.8cm(40入・磁)

カートン入数

素材

上代

1,950円

Tokiwa



TABLEWARE COLLECTION 2019-2022

第27集



ときわ会URL
<https://www.tokiwakai.jp>

このカタログは業務用カタログです。表示価格には消費税は含まれておりません。

発行:2019年9月