



miyama.  
Japan

Utukushi Utsuwa 2020

うつくしうつわ

2020  
miyama original tableware  
Japanese modern



[www.miyama-web.co.jp](http://www.miyama-web.co.jp)

miyama

I  
素材

- 05 White Line
- 11 LKL-buffer
- 13 カーベア cavea
- 13 スイレン suiren
- 14 J・ホワイト丸 J-white circle
- 14 カーム calm

III-1  
道具

- 29 イゾラ isola
- 30 クラスト crust
- 31 オレイユ oreille
- 31 ピアット piatto
- 32 ハース haas
- 32 ポッツォ pozzo

IV  
日本茶

- 45 茶白 Tya-haku
- 46 七福 7happy
- 46 クリース crease tea
- 47 想 sou/鑄 sinogi
- 48 フクベ fucube/鼎 kanae
- 49 小茶事 cosaji/花音 kanon
- 49 [特集]ポット
- 50 コロン colon
- 50 一汁一菜 1ju1sai

VI  
cute

- 61 アニマルライフ animal life
- 63 ことり cotori
- 63 リンゴ apple
- 64 ヤムヤムヤミー yum yum yummy
- 64 イエ ie

II  
季節

- 19 さくら sakura
- 19 かさね茶器 casane te
- 20 瀬織 cecima
- 21 すずね suzune
- 22 クリース crease
- 23 水引 mizu-hiki
- 23 玉椿 tama tsubaki
- 24 オシドリ osidori
- 24 あたり atari
- 24 kikko

III-2  
道具

- 35 コワケ kowake
- 36 for DINNER
- 36 アミューズ amuse
- 37 オジュー oju/和 nagomi
- 38 フリコ fulico/雫-しずく sizuku
- 38 ヒビキ hibiki
- 39 ネスト nest
- 40 イクエ icue/エン en
- 41 楽-がく gaku
- 42 ジャノメ janome

V  
cafe

- 53 ブルー plue
- 55 ビコ bico
- 55 [特集]カップ&ソーサー
- 57 ペリート perito
- 57 [特集]マグ
- 58 松田動物園 zoo of matsuda

VII  
daily

- 67 ハク haku
- 69 ヌック knuq
- 69 ほやら hoyara
- 71 ハナヒラムコウ hanahiramukou
- 71 カードル cardle

VIII  
sustainable

- 74 glaze decal
- 75 cristalized decal
- 76 kawasho
- 77 Rina Ono
- 78 Oki Sato
- 79 Chiaki Murata
- 80 Gift Set

私たちが大切にしていること。  
それは、お客様が器を見て、  
使いたいシーンがイメージできること。  
そして、丁寧なものづくり、  
プラスちょっとした遊びや驚きがあること。  
料理を盛る。会話がはずむ。生活を楽しむ。  
そんな日々の様々な暮らしの中で、  
器を使うときの楽しみが増える事を望みながら  
ものづくりに取り組んでいます。

What we value.  
Being able to image the scene that you sees a caliber as for it and wants to use.  
And there are careful manufacturing, positive slight play and surprise.  
Decorate the food on a dish, conversation bounds, enjoy your life.  
We always work on with manufacturing wishing you to provide  
more pleasure in using our tableware in the daily life.



『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。  
見た目には白さや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ります。

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.

『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。



〈施釉:素焼きの器に液体状の釉薬を施します。〉



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.

# White Line NEW PRODUCTS

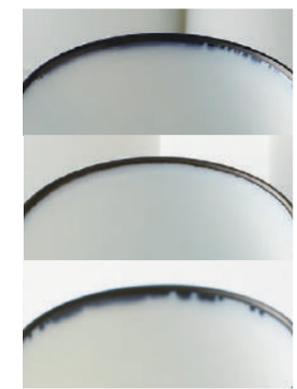
素材を感じる。  
硝子を含む白磁土を焼き上げることで生まれる  
質感や透明感。  
それを触れる事で伝える薄手の器。

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 ordinally 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・ビスク  
reactive cobalt blue



**mini cup 45**  
φ40×h65 45cc  
(白磁 white)  
65-084-101 ¥900  
(窯変呉須/ビスク reactive cobalt blue)  
65-084-151 ¥1,000

**cup 150**  
φ70×h70 150cc  
(白磁 white)  
65-082-101 ¥1,200  
(窯変呉須/ビスク reactive cobalt blue)  
65-082-151 ¥1,500

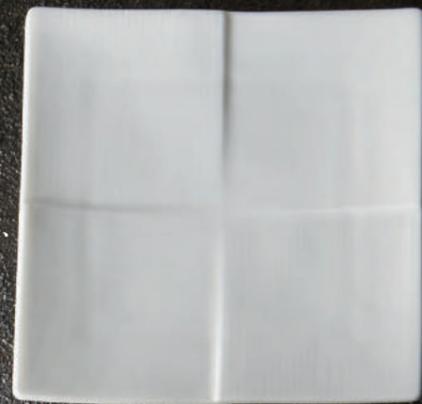
**cup 200**  
φ80×h80 200cc  
(白磁 white)  
65-093-101 ¥1,200  
(窯変呉須/ビスク reactive cobalt blue)  
65-093-151 ¥1,500

**tall cup 200**  
φ65×h105 200cc  
(白磁 white)  
65-092-101 ¥1,700  
(窯変呉須/ビスク reactive cobalt blue)  
65-092-151 ¥2,000

# 素材 I

The Material

硝子質と粘土分からなる素材を  
1340度の炎で焼き生まれる  
白く、堅く、なめらかな質感。  
器とは素材の質感そのものです。  
その為、素材の魅力を引き出すことが、  
器の魅力を高める事につながります。



(calm) 13cmプレート、箸置  
(suiren) 18cmプレート、24cmプレート、14cm片口ボウル、8cmミニ片口  
(Jwhite丸) 16cmプレート、(gaku) 線刻小皿八稜鏡  
(kowakemini) 2つ仕切り皿、(hoyara) 菓子皿、(crease) 27cmプレート



Crisp and velvety white texture is  
created in firing at 1340 degrees  
from glassy and clayey nature.  
We believe tableware really  
stands out when the right quality  
of material were perfectly used.

(hibiki) 酒器、(LKL\_buffet) 26cmボウル  
(cavea) ライスボウルS、ライスボウルM  
(hoyara) 煎茶碗、(perito) ポット、ミルクピッチャー  
(crease) ぐいのみ、(amuse) drops



(Jwhite丸) 大鉢、豆皿、(hoyara) パスタプレート、ケーキプレート  
(plue) ボット、マグカップ、15cmパンプレート、18cmデザートプレート  
(kowake) 丸汁差し、(cavea) マグカップ、30cm丸深皿、(perito) 大皿

暮らしの素材となる器  
The pieces to compose your lifestyle.

# LKL\_buffet NEW PRODUCTS

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.

## ●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 ¥1,000  
(窯変呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-017-102 ¥1,350

**20cmプレート** 20cm plate  
φ200×h27  
(白磁 white)  
09-011-101 ¥1,800  
(窯変呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-011-102 ¥2,350

**26cmプレート** 26cm plate  
φ260×h34  
(白磁 white)  
09-005-101 ¥3,250  
(窯変呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-005-102 ¥4,000

**14cmボウル** 14cm bowl  
φ140×h43  
(白磁 white)  
09-042-101 ¥1,100  
(窯変呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-042-102 ¥1,500

**20cmボウル** 20cm bowl  
φ200×h62  
(白磁 white)  
09-036-101 ¥2,200  
(窯変呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-036-102 ¥2,800

**26cmボウル** 26cm bowl  
φ260×h80  
(白磁 white)  
09-035-101 ¥5,000  
(窯変呉須/青磁釉  
seiji blue with reactive cobalt blue)  
09-035-102 ¥6,000

### 【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 ordinarily 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.



## 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。



## スイレン suiren

1999年に深山として初めて白磁素材と鋳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続けられた器に、現代に適した寸法を加え、新たな定番として復刻。



### ●白磁/white



- 15cm 丸深皿 15cm plate  
φ150×h27 67-016-101 ¥1,000
- 20cm 丸深皿 20cm plate  
φ200×h36 67-011-101 ¥1,800
- 25cm 丸深皿 25cm plate  
φ250×h45 67-006-101 ¥2,800
- 30cm 丸深皿 30cm plate  
φ300×h54 67-001-101 ¥4,800

- 15cm 楕円浅皿 15cm oval plate  
150×122×h19 67-033-101 ¥750
- 20cm 楕円浅皿 20cm oval plate  
200×164×h24 67-032-101 ¥1,300
- 25cm 楕円浅皿 25cm oval plate  
250×205×h27 67-031-101 ¥2,000
- 30cm 楕円浅皿 30cm oval plate  
300×245×h31 67-030-101 ¥2,500

- カレー皿 24cm oval plate  
240×170×h45 67-035-101 ¥1,700
- マグカップ mug cup  
φ85×110×h85(180cc) 67-069-101 ¥1,100
- ライスボウルS rice bowl S  
φ115×h60 67-045-101 ¥1,000
- ライスボウルM rice bowl M  
φ130×h70 67-043-101 ¥1,200

### ●白磁/white



- 8cmミニ片口  
8cm mini bowl (katakuchi)  
82×70×h35 00-049-101 ¥550
- 14cm片口ボウル  
14cm bowl (katakuchi)  
140×120×h55 00-042-101 ¥1,300
- 11cmミニボウル 11cm mini bowl  
115×105×h45 00-045-101 ¥900
- 15cmボウル 15cm bowl  
150×150×h40 00-044-101 ¥1,500
- 9cm深ボウル 9cm deep bowl (cup)  
92×90×h65 00-046-101 ¥950
- 12cm深ボウル 12cm deep bowl  
120×118×h72 00-043-101 ¥1,500
- 15cm深ボウル 15cm deep bowl  
150×148×h80 00-041-101 ¥2,400

- 12cmプレート 12cm plate  
125×122×h15 00-019-101 ¥850
- 18cmプレート 18cm plate  
185×178×h20 00-013-101 ¥1,600
- 24cmプレート 24cm plate  
247×237×h30 00-006-101 ¥2,700
- 27cmプレート 27cm plate  
275×270×h35 00-004-101 ¥3,500
- 30cmプレート 30cm plate  
300×298×h35 00-001-101 ¥4,600

- 22cmパスタボウル  
22cm pasta bowl  
225×220×h65 00-036-101 ¥3,200
- 23cmサラダボウル  
23cm salad bowl  
235×230×h55 00-035-101 ¥3,200

## J・ホワイト 丸 J-white circle

凛とした立ち姿、心地よく揺らいだアウトライン。白磁の持つ素材の美しさを凝縮した器。



## カーム calm

一筋ずつ細やかに丁寧に掘り込まれたレリーフを持つジャパニーズモダンの器が、食卓に心地よい緊張感を生み出します。



### ●白磁/white



- 豆皿 small dish  
56×56×h17 12-024-101 ¥400
- 10cmプレート 10cm plate  
100×100×h21 12-021-101 ¥600
- 16cmプレート 16cm plate  
160×160×h23 12-015-101 ¥1,250
- 24cmプレート 24cm plate  
240×240×h28 12-007-101 ¥2,800

- 小鉢 12cm bowl  
120×120×h58 12-044-101 ¥1,000
- 大鉢 19cm bowl  
188×188×h70 12-037-101 ¥2,200
- フリーカップ cup S  
73×73×h76 (100cc) 12-092-101 ¥750
- そばちやく cup L (sobachoku)  
84×84×h67(160cc) 12-081-101 ¥750

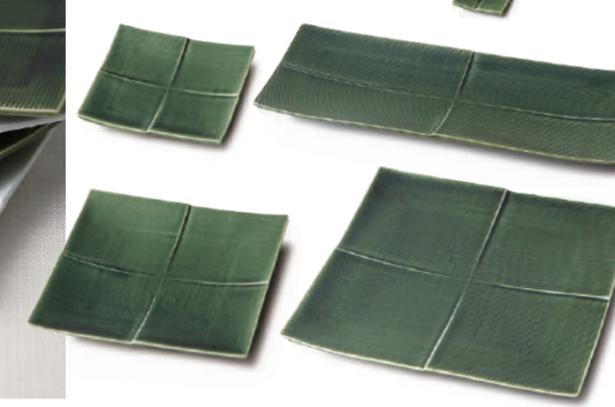
### ●白磁/white



- 箸置き chopstick rest  
46×46×h12 02-082-101 ¥450
- 13cmプレート 13cm plate  
130×130×h18 02-018-101 ¥850
- 34cm長皿 34cm long plate  
338×123×h25 02-029-101 ¥3,000
- 20cmプレート 20cm plate  
201×201×h21 02-011-101 ¥1,800
- 27cmプレート 27cm plate  
272×272×h25 02-004-101 ¥3,200
- コーヒーカップ coffee cup  
105×83×h73 (130cc) 02-067-101 ¥1,100
- コーヒーソーサー coffee saucer  
130×130×h15 02-073-101 ¥850

- デミタスカップ demi cup  
93×75×h63 (90cc) 02-068-101 ¥1,000
- デミタソーサー demi saucer  
110×110×h15 02-074-101 ¥700
- マグカップ mug cup  
115×91×h89 (200cc) 02-069-101 ¥1,200

### ●織部/oribe green



- 箸置き chopstick rest  
46×46×h12 02-082-225 ¥500
- 13cmプレート 13cm plate  
130×130×h18 02-018-225 ¥950
- 34cm長皿 34cm long plate  
338×123×h25 02-029-225 ¥3,300
- 20cmプレート 20cm plate  
201×201×h21 02-011-225 ¥1,950
- 27cmプレート 27cm plate  
272×272×h25 02-004-225 ¥3,600

# 季節 II

春はあけぼの、夏は夜、  
秋は夕暮れ、冬はつとめて。  
四つの季節それぞれの暮らしや  
食と調和する器です。

「春ノ器」「夏のうつわ」

Four seasons



In ancient Japanese literature, there are sentences for admiration of beauty in four seasons. Spring's done, summer night, autumn sunset, winter early morning. In each season, in each feast, there is perfect fit tableware to suit.

"Spring collections" "Summer collections"

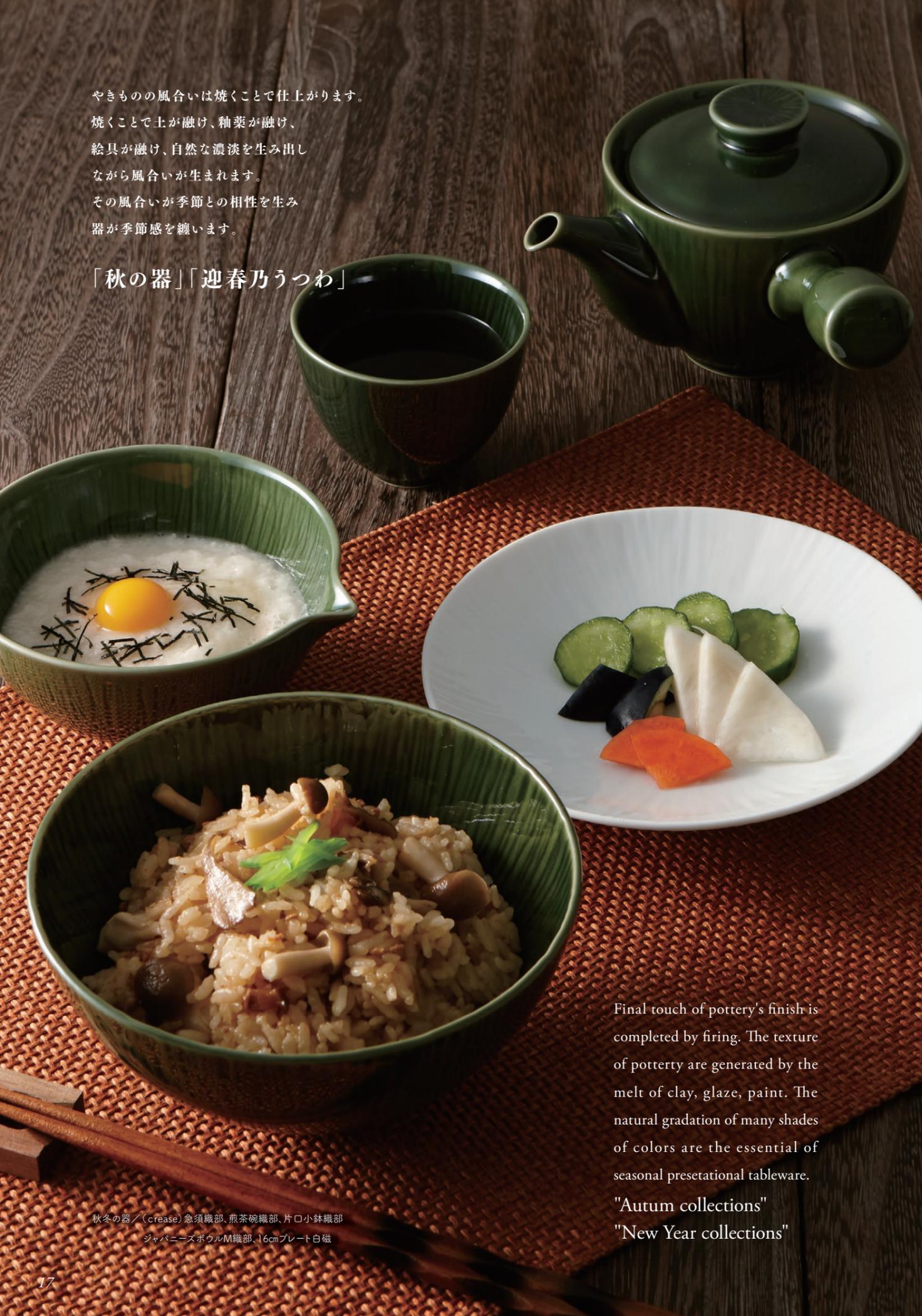
春の器 / (sakura)大皿、菓子皿、煎茶、箸置  
(かさね茶器)土瓶桜柄、煎茶碗  
茶たく桜柄、菓子皿桜柄



夏の器 / (suzune) 鍾鉢緑青磁、多様皿白磁  
くみ出し碗緑青磁・白磁、手塩皿緑青磁・白磁  
(瀬織)焼き物皿万筋柄、皿万筋柄・絞り柄  
二つ平皿白磁、汁差し絞り柄

やきものの風合いは焼くことで仕上がります。  
 焼くことで土が融け、釉薬が融け、  
 絵具が融け、自然な濃淡を生み出し  
 ながら風合いが生まれます。  
 その風合いが季節との相性を生み  
 器が季節感を纏います。

「秋の器」「迎春乃うつわ」



Final touch of pottery's finish is completed by firing. The texture of pottery are generated by the melt of clay, glaze, paint. The natural gradation of many shades of colors are the essential of seasonal presertational tableware.

"Autum collections"  
 "New Year collections"

秋冬の器 / (crease) 急須織部、煎茶碗織部、片口小鉢織部  
 ジャパニーズボウルM織部、16cmプレート白磁



迎春の器 / (mizu-hiki) 取皿赤釉・白磁、箸置赤釉・白磁  
 (tamatsubaki) 浅広鉢赤釉・白磁、煎茶碗赤釉・白磁、茶たく赤釉・白磁  
 (oshidori) 取皿雄白磁、取皿雌赤釉、たまご箸置赤釉・白磁  
 (atari) 飯碗赤釉・白磁、箸置赤釉・白磁  
 (kikko) 六角小皿赤釉・白磁

# 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



大皿 25cm plate  
250×250×h26  
72-006-225 ¥3,000

長皿 30cm long plate  
300×128×h20  
72-029-225 ¥2,250

箸置き chopstick rest  
50×50×h10  
72-082-225 ¥500

菓子皿 14cm plate  
140×95×h15  
72-076-225 ¥850

煎茶 tea cup (sencha)  
85×85×h56 (100cc)  
72-084-225 ¥600

楕円タンブラー oval tumbler  
73×67×h102 (170cc)  
72-093-225 ¥1,600

# かさね茶器 casane te NEW PRODUCTS

花霞みのように桃地からのぞく白い桜の花や梅の花。  
春の日の穏やかなお茶のうつわ。



●小桜柄・桃釉  
pink with small  
cherry blossoms pattern



●桜柄・桃釉  
pink with  
cherry blossoms pattern



小桜柄



桜柄

※茶たく・菓子皿・土瓶蓋に桜の模様が施されています。

●白磁/white



煎茶碗 tea cup (sencha)  
ø85×h55 (100cc)  
07-084-101 ¥600

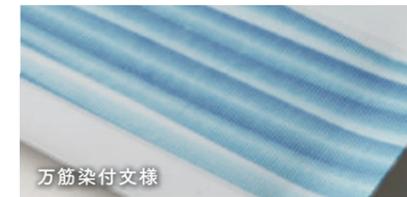
土瓶 tea pot (dobin)  
140×120×h71 (320cc)  
(小桜柄・桃釉 pink with small cherries pattern)  
07-053-122 ¥3,500  
(桜柄・桃釉 pink with cherry pattern)  
07-053-121 ¥3,500

茶たく(小皿) 11cm plate  
ø115×h15  
(小桜柄・桃釉 pink with small cherries pattern)  
07-088-122 ¥1,100  
(桜柄・桃釉 pink with cherry pattern)  
07-088-121 ¥1,100

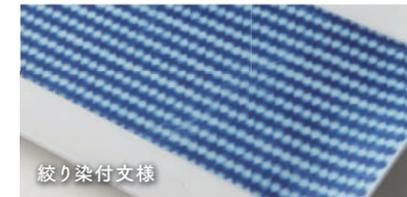
菓子皿 14cm plate  
ø145×h15  
(小桜柄・桃釉 pink with small cherries pattern)  
07-017-122 ¥1,500  
(桜柄・桃釉 pink with cherry pattern)  
07-017-121 ¥1,500

# 瀬織 cecima

着物の伝統柄「絞り」と「万筋」を染付で  
彩る。料理を盛りやすい平たい白磁のう  
つわたち。



万筋染付文様



絞り染付文様

●万筋染付文様  
mansuzi pattern  
(underglaze decoration)

●絞り染付文様  
sibori pattern  
(underglaze decoration)



蓋受皿 lid plate  
ø90×h14  
(万筋染付文様 mansuzi pattern)  
78-080-128 ¥700  
(絞り染付文様 sibori pattern)  
78-080-129 ¥700



蕎麦猪口 cup (sobachoku)  
ø80×h75 (145cc)  
(万筋染付文様 mansuzi pattern)  
78-081-128 ¥900  
(絞り染付文様 sibori pattern)  
78-081-129 ¥900



汁差し pitcher  
93×56×h60 (100cc)  
(万筋染付文様 mansuzi pattern)  
78-057-128 ¥1,900  
(絞り染付文様 sibori pattern)  
78-057-129 ¥1,900



豆皿 small dish  
90×90×h16  
(万筋染付文様 mansuzi pattern)  
78-022-128 ¥700  
(絞り染付文様 sibori pattern)  
78-022-129 ¥700



取皿 15cm rectplate  
150×110×h20  
(万筋染付文様 mansuzi pattern)  
78-016-128 ¥1,150  
(絞り染付文様 sibori pattern)  
78-016-129 ¥1,150



焼き物皿 24cm rectplate  
235×135×h22  
(万筋染付文様 mansuzi pattern)  
78-031-128 ¥2,100  
(絞り染付文様 sibori pattern)  
78-031-129 ¥2,100



二つ平皿 2parts plate  
225×110×h20  
(万筋染付文様 mansuzi pattern)  
78-075-128 ¥1,700  
(絞り染付文様 sibori pattern)  
78-075-129 ¥1,700



三つ平皿 3parts plate  
270×90×h20  
(万筋染付文様 mansuzi pattern)  
78-076-128 ¥1,600  
(絞り染付文様 sibori pattern)  
78-076-129 ¥1,600

すずね  
suzune

涼しげな風情の夏の輪花のうつわ。  
蕎麦など麺料理とも良い相性です。



●白磁/white



●緑青磁/bluegreen



手塩皿 small dish  
95×80×h18  
(白磁 white)  
74-021-101 ¥500  
(緑青磁 bluegreen)  
74-021-225 ¥550



銘々皿 16cm oval plate  
163×133×h23  
(白磁 white)  
74-016-101 ¥750  
(緑青磁 bluegreen)  
74-016-225 ¥800



多様皿 25cm oval plate  
250×215×h35  
(白磁 white)  
74-006-101 ¥2,500  
(緑青磁 bluegreen)  
74-006-225 ¥2,700



麵鉢 21cm bowl  
φ210×h65  
(白磁 white)  
74-035-101 ¥2,500  
(緑青磁 bluegreen)  
74-035-225 ¥2,700



小丼 14cm bowl  
φ140×h70  
(白磁 white)  
74-042-101 ¥1,750  
(緑青磁 bluegreen)  
74-042-225 ¥1,950



くみ出し碗 cup  
φ90×h75 (180cc)  
(白磁 white)  
74-084-101 ¥1,000  
(緑青磁 bluegreen)  
74-084-225 ¥1,100

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



ポット(胴穴茶こし細) tea pot  
190×110×h95 (400cc)  
(白磁 white) 57-052-101 ¥3,500  
(織部 oribe green) 57-052-225 ¥3,800



急須(胴穴茶こし細) tea pot(kyusu)  
150×170×h95 (400cc)  
(白磁 white) 57-053-101 ¥3,500  
(織部 oribe green) 57-053-225 ¥3,800

●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 ¥1,200  
(織部 oribe green) 57-042-225 ¥1,300

ジャパニーズボウルM  
bowl L (donburi)  
155×150×h75  
(白磁 white) 57-041-101 ¥2,000  
(織部 oribe green) 57-041-225 ¥2,200

片口小鉢  
bowl (katakuchi)  
135×125×h55  
(白磁 white) 57-043-101 ¥1,000  
(織部 oribe green) 57-043-225 ¥1,100

16cmプレート  
16cm plate  
φ165×h30  
(白磁 white) 57-016-101 ¥1,000  
(織部 oribe green) 57-016-225 ¥1,100

25cmオーバルプレート  
25cm oval plate  
250×225×h40  
(白磁 white) 57-006-101 ¥2,500  
(織部 oribe green) 57-006-225 ¥2,800

27cmプレート  
27cm plate  
φ270×h30  
(白磁 white) 57-004-101 ¥3,000  
(織部 oribe green) 57-004-225 ¥3,300

22cmサラダボウル  
22cm bowl  
φ218×h50  
(白磁 white) 57-035-101 ¥2,500  
(織部 oribe green) 57-035-225 ¥2,750

カフェボウル  
bowl M (mini donburi)  
φ113×h80  
(白磁 white) 57-045-101 ¥1,500  
(織部 oribe green) 57-045-225 ¥1,700

くみ出し碗  
tea cup (kumidashi)  
φ100×h70 (230cc)  
(白磁 white) 57-085-101 ¥850  
(織部 oribe green) 57-085-225 ¥950

煎茶碗  
tea cup (sencha)  
φ82×h60 (150cc)  
(白磁 white) 57-084-101 ¥650  
(織部 oribe green) 57-084-225 ¥700

ぐいのみ sake cup (guinomi)  
φ65×h40 (50cc)  
(白磁 white) 57-086-101 ¥450  
(織部 oribe green) 57-086-225 ¥500

水引  
mizu-hiki



●白磁/white

●赤釉/red



豆皿 small dish  
100×70×h20  
(白磁 white) 93-021-101 ¥400  
(赤釉 red) 93-021-225 ¥500



取皿 13cm plate  
133×133×h20  
(白磁 white) 93-018-101 ¥600  
(赤釉 red) 93-018-225 ¥800



結びきり箸置  
chopstick rest (musubi)  
34×35×h9  
(白磁 white) 93-082-101 ¥300  
(赤釉 red) 93-082-225 ¥400



あわじ結び箸置  
chopstick rest (awaji)  
33×32×h9  
(白磁 white) 93-083-101 ¥300  
(赤釉 red) 93-083-225 ¥400

玉椿  
tamatsubaki

●白磁/white

●赤釉/red



深中鉢 15cm bowl  
150×140×h55  
(白磁 white) 91-041-101 ¥1,000  
(赤釉 red) 91-041-226 ¥1,400



浅広鉢 18cm bowl  
180×155×h45  
(白磁 white) 91-038-101 ¥1,250  
(赤釉 red) 91-038-226 ¥1,600



蜜入れ pitcher  
80×60×h40 (35cc)  
(白磁 white) 91-092-101 ¥500  
(赤釉 red) 91-092-226 ¥600



煎茶碗 tea cup (sencha)  
95×92×h48 (90cc)  
(白磁 white) 91-084-101 ¥600  
(赤釉 red) 91-084-226 ¥700



茶たたく 12cm plate  
115×112×h20  
(白磁 white) 91-088-101 ¥600  
(赤釉 red) 91-088-226 ¥750



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 ¥400  
(赤釉 red)  
93-020-225 ¥550



取皿(雄)  
13cm plate  
132×103×h17  
(白磁 white)  
93-017-101 ¥550  
(赤釉 red)  
93-017-225 ¥750



たまご箸置  
chopstick rest (egg)  
33×40×h9  
(白磁 white)  
93-094-101 ¥350  
(赤釉 red)  
93-094-225 ¥400



あたり  
atari

●白磁/white

●赤釉/red



飯碗  
rice bowl  
φ115×h60  
(白磁 white)  
93-045-101 ¥1,000  
(赤釉 red)  
93-045-225 ¥1,250



矢羽箸置  
chopstick rest (yabane)  
30×18×h11  
(白磁 white)  
93-091-101 ¥350  
(赤釉 red)  
93-091-225 ¥400



kikko

●白磁/white

●赤釉/red



六角小皿  
8cm small dish  
80×80×h18  
(白磁 white)  
93-023-101 ¥400  
(赤釉 red)  
93-023-225 ¥500





### In full-taste

Enjoy your crispy toast as it is.

Garnish should be in side of dish perfectly.

They are tools for your full enjoyment of taste.

▲(crust) パン皿小枝柄給軸・アイボリー  
 ジャムカップ 給軸・アイボリー  
 バターディッシュ 給軸・アイボリー  
 (オレイユ) すだち絞り、豆皿、ピッチャー  
 (kowake) 丸汁差し、(perito) ポウル大

### 美味しく食べたい

トーストをサクサクのまま楽しみたい。

薬味をちょうどよく加えたい。

美味しさのための道具としての器たち。



## Keep things simple

Small plate, we can use it as dessert or sauce plate.

Plate, it's good to use for side-dish or one-plate meal.

Soba-choko, it's both to use as a cup and small bowl.

Multiple-use tableware keeps things tidy up on tabletop and cupboard.

▲(イゾラ)パレットプレートL 紺釉・桃釉  
 (perito) マグカップ、コーヒーカップ&ソーサー  
 (pozzo) 塩胡椒入れ、2pcstレイ  
 (haas) 受け皿、(kowake) 丸汁差し

▲(イゾラ)パレットプレートM 青磁・白磁  
 (janome) そば猪口華さしこ柄青・白  
 (kowake) 丸汁差し  
 (ピアット) ティースプーンピンク

## 暮らしをシンプルに

菓子皿にも醤油皿にも使える小皿。

おかず皿にもワンプレートにも使えるお皿。

カップとしても小鉢としても使える蕎麦ちょこ。

多用途な器で、食卓も食器棚もシンプルに。

イゾラ 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

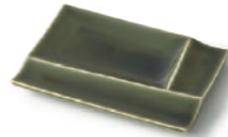


●白磁/white  
パレットプレートS  
palette plate S  
130×90×h16 59-075-101 ¥750



イゾラ 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。

●織部/oribe green



●飴釉/ame brown



パレットプレートS  
palette plate S  
130×90×h16  
(織部 oribe green)  
59-075-226 ¥800  
(飴釉 ame brown)  
59-075-225 ¥800

●青磁/blue



●桃釉/pink



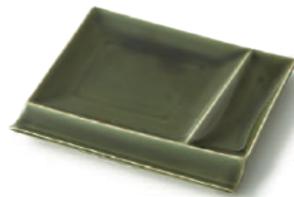
パレットプレートS  
palette plate S  
130×90×h16  
(青磁 blue)  
59-075-229 ¥800  
(桃釉 pink)  
59-075-122 ¥800

イゾラ 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 ¥1,400  
(飴釉 ame brown)  
59-014-225 ¥1,400

●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 ¥1,400  
(桃釉 pink)  
59-014-122 ¥1,400

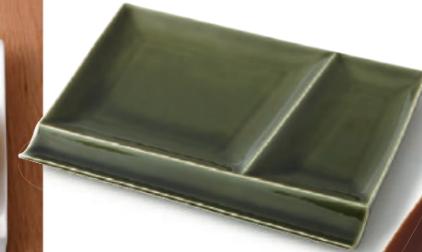
●白磁/white  
パレットプレートM  
palette plate M  
170×145×h16 59-014-101 ¥1,250

イゾラ 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 ¥1,750

パレットプレートL  
palette plate L  
240×180×h20  
(織部 oribe green)  
59-007-226 ¥2,000  
(飴釉 ame brown)  
59-007-225 ¥2,000

パレットプレートL  
palette plate L  
240×180×h20  
(青磁 blue)  
59-007-229 ¥2,000  
(桃釉 pink)  
59-007-122 ¥2,000

クラスト  
crust

美味しいものを美味しいうちに、  
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  
水蒸気をはがす為、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 ¥600  
(飴釉 ame brown)  
58-079-225 ¥650



バターディッシュ  
butter dish  
90×90×h10  
(アイボリー ivory)  
58-080-201 ¥600  
(飴釉 ame brown)  
58-080-225 ¥650



パン皿(小枝柄)  
19cm plate (branch)  
190×180×h18  
(アイボリー ivory)  
58-013-201 ¥1,600  
(飴釉 ame brown)  
58-013-225 ¥1,800



パン皿(ドット柄)  
19cm plate (dott)  
190×180×h18  
(アイボリー ivory)  
58-013-202 ¥1,600  
(飴釉 ame brown)  
58-013-226 ¥1,800

## オレイユ oreille

自分好みにもうひと手間。  
身近な調理用品たち。



搾る・搾る・おろす・注ぐ・溜める。  
五つの器はスタッキング可能です。

●白磁/white



すだち搾り  
SUDACHI sibori  
100×85×h40  
71-154-101 ¥750

おろし小皿  
OROSI small dish  
100×85×h25  
71-153-101 ¥750

豆皿  
small dish  
100×85×h20  
71-152-101 ¥500

ごま擦り鉢  
GOMA suri  
100×85×h45  
71-156-101 ¥900

ピッチャー  
pitcher  
110×90×h60  
71-157-101 ¥1,400

## ピアット piatto

『磁器の口あたり』

光沢のつるりとした質感と、さらりとしたマ  
ットな質感。いつもと違う、ちょっと新鮮な  
質感。中華、洋食、デザート、紅茶、ジャム。  
シーンに合わせた五種類のスプーンたち。



●ピンク/pink



ジャムスプーン  
jam spoon  
140×22×h12  
90-082-231 ¥650

ティースプーン  
tea spoon  
142×27×h18  
90-081-231 ¥650

デザートスプーン  
dessert spoon  
155×30×h23  
90-080-231 ¥750

テーブルスプーン  
table spoon  
180×44×h27  
90-079-231 ¥850

レンゲスプーン  
chinese spoon  
178×48×h33  
90-078-231 ¥850

## ハース haas

かわいいフォルムの便利な道具。



●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 ¥1,550  
(緑青磁 bluegreen)  
79-057-225 ¥1,650

受け皿 small dish  
125×115×h20  
(白磁 white)  
79-019-101 ¥550  
(緑青磁 bluegreen)  
79-019-225 ¥600

ポッツォ

## pozzo

身を寄せあってスッキリと。  
空間に溶け込む調味料入れ。



●白磁/white



1つ穴(塩用)  
SP (salt)  
50×39×h61  
33-055-101 ¥1,150

3つ穴(胡椒用)  
SP (papper)  
50×39×h61  
33-056-101 ¥1,150

辛子入れ  
mustard box  
50×39×h61  
33-094-101 ¥1,400

汁差し  
pitcher for soy sauce  
93×56×h61 (100cc)  
33-057-101 ¥1,600  
汁差しトレイ  
tray (for pitcher)  
80×68×h11  
33-096-101 ¥450

2PCSトレイ  
tray (for SP)  
105×53×h11  
33-097-101 ¥450

4PCSトレイ  
tray (for 4pcs)  
125×12×h11  
33-098-101 ¥850

しょうゆ差しと塩胡椒入れをトレーの上で  
組合せることでコンパクトに納まります。



▲(gaku) 文様小皿木瓜、文様小皿桔梗  
 (nest) 親子茶碗M 鮎釉、親子茶碗S 黄瀬戸釉  
 箸置 鮎釉・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.



▲(amuse) drops、スプーン小皿  
 (for dinner) 和紙フラットプレート、waenフラットプレート

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。

コワケ  
kowake

和洋中あらゆる料理をうけいれる優しい  
雰囲気仕切り皿。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 ¥3,000



6つ仕切り皿 6parts plate  
257×171×h29  
05-030-101 ¥2,200



仕切りビュッフェプレート  
plate for buffet  
257×257×h29  
05-006-101 ¥3,300



仕切りランチプレート  
plate for lunch  
257×171×h29  
05-077-101 ¥2,700



手付き小皿 small dish  
87×87×h42  
05-022-101 ¥700



2つ仕切り皿 2parts plate  
165×85×h29  
05-076-101 ¥950



3つ仕切り皿 3parts plate  
258×85×h29  
05-075-101 ¥1,400



4つ仕切り皿 4parts plate  
171×171×h29  
05-014-101 ¥1,600

コワケ・ミニ



汁差し pitcher  
94×76×h72(160cc)  
05-057-101 ¥1,300



2つ仕切り皿 2parts small plate  
130×65×h20  
64-076-101 ¥600



3つ仕切り皿 3parts small plate  
200×65×h20  
64-075-101 ¥800



4つ仕切り皿 4parts small plate  
130×130×h20  
64-018-101 ¥900

for DINNER

【鉄黒釉】 iron black

原料に鉄分を調合し酸化焼成することで、  
時を経た金属のような質感を生み出す釉  
薬です。



●窯変鉄くろ釉/Iron black (reactive)



DIA 27cmディナープレート  
DIA 27cm plate  
275×275×h35  
70-004-228 ¥4,700



waen フラットプレート  
waen 27cm flat plate  
272×270×h24  
70-004-227 ¥4,700



和紙フラットプレート  
washi 27cm flat plate  
272×270×h24  
70-004-226 ¥4,700



ディンプル27cmプレート  
dimple 27cm plate  
φ270×h35  
70-004-225 ¥3,800

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げなデザートと共に、  
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 ¥750



箸置小皿  
dish for chopstick rest  
90×60×h33 49-082-101 ¥400



one drop  
70×65×h32 33-025-101 ¥700



two drops  
87×65×h27 33-022-101 ¥700



drops  
75×75×h32 33-024-101 ¥850



pond  
127×76×h23 33-018-101 ¥850



tori  
130×76×h45 33-033-101 ¥850



tuki  
93×91×h44 33-049-101 ¥1,050



hana  
80×80×h55 33-023-101 ¥700



kaze  
85×85×h95 33-079-101 ¥1,350



cross  
97×70×h50 33-080-101 ¥1,850



ring  
96×96×h68 33-021-101 ¥1,700



azami  
82×80×h30 33-128-101 ¥750



yasi  
100×80×h45 33-129-101 ¥750



hiiragi  
95×65×h30 33-130-101 ¥750



leaf  
214×45×h10 33-135-101 ¥1,000



momo  
80×67×h20 33-131-101 ¥750

オジュー  
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 ¥450  
小鉢M bowl M  
103×103×h35  
87-047-101 ¥650



2つ仕切り皿M  
2parts plate S  
215×105×h35  
87-046-101 ¥1,350

4つ仕切り皿M  
4parts plate M  
215×215×h35  
87-036-101 ¥2,800



2つ仕切り皿S  
2parts plate S  
142×68×h35  
87-050-101 ¥600

3つ仕切り皿S  
3parts plate S  
215×70×h35  
87-049-101 ¥850



4つ仕切り皿S  
4parts plate S  
142×142×h35  
87-042-101 ¥950

9つ仕切り皿S  
9parts plate S  
215×215×h35  
87-035-101 ¥3,000

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 ¥1,300  
巴 TOMOE  
180×130×h20  
91-076-101 ¥1,300



富士 FUJI  
180×130×h20  
91-077-101 ¥1,300  
屏風 BYOUBU  
180×130×h20  
91-078-101 ¥1,300



山水 SANSUI  
180×130×h15  
91-079-101 ¥1,300



フリコ  
fulico

●淡線模様/lines(2colors)



170ccカップ 170cc cup  
φ85×h70(170cc)  
91-093-128 ¥1,500

300ccカップ 300cc cup  
φ100×h80(300cc)  
91-092-128 ¥2,000

雫-しずく  
shizuku

●白磁/white



ぐいのみ sake cup  
60×60×h50(50cc)  
47-086-101 ¥850

酒器(幅広) sake bottle M  
140×100×h94(300cc)  
47-134-101 ¥2,800



酒器(小) sake bottle S  
75×75×h130(200cc)  
47-064-101 ¥2,200

酒器(大) sake bottle L  
80×80×h150(300cc)  
47-063-101 ¥2,800

ヒビキ  
hibiki

●白磁/white



ぐいのみ sake cup  
55×55×h55(55cc)  
17-086-101 ¥450

酒器 sake bottle  
100×80×h120(260cc)  
17-063-101 ¥1,800

●青磁/blue



ぐいのみ sake cup  
55×55×h55(55cc)  
17-086-122 ¥500

酒器 sake bottle  
100×80×h120(260cc)  
17-063-122 ¥2,000

●緑釉/green



ぐいのみ sake cup  
55×55×h55(55cc)  
17-086-123 ¥500

酒器 sake bottle  
100×80×h120(260cc)  
17-063-123 ¥2,000



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。

●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 ¥700

親子茶碗S (黄瀬戸)  
rice bowl S  
φ105×h50 75-046-225 ¥800

親子茶碗S (ヒワ)  
rice bowl S  
φ105×h50 75-046-226 ¥800

-ママサイズ-

親子茶碗M (白磁)  
rice bowl M  
φ115×h55 75-045-101 ¥1,000

親子茶碗M (飴釉)  
rice bowl M  
φ115×h55 75-045-225 ¥1,100

親子茶碗M (ねこやなぎ)  
rice bowl M  
φ115×h55 75-045-226 ¥1,100

-パパサイズ-

親子茶碗L (白磁)  
rice bowl L  
φ125×h60 75-044-101 ¥1,100

親子茶碗L (天目)  
rice bowl L  
φ125×h60 75-044-225 ¥1,200

親子茶碗L (織部)  
rice bowl L  
φ125×h60 75-044-226 ¥1,200

箸置き(スプーンレスト) chopstick rest φ40×h10 ¥400



●白磁  
white  
75-082-101

●天目  
tenmoku black  
75-082-225



●飴釉  
ame brown  
75-082-227

●黄瀬戸  
yellow  
75-082-229



●織部  
oriibe green  
75-082-226

●ねこやなぎ  
green  
75-082-228



●ヒワ  
hiwa green  
75-082-230

いくえ  
icue

黄色い透明感のある釉薬が線刻に溜まる優しい風合いの器。



●黄瀬戸 / kiseto yellow



13cm取皿  
13cm plate  
130×130×h18  
86-018-225 ¥900

朝食プレート  
19cm rectplate  
195×127×h18  
86-012-225 ¥1,350

14cm小鉢  
14cm bowl  
140×140×h40  
86-042-225 ¥1,250

21cm大鉢  
21cm bowl  
210×210×h58  
86-035-225 ¥3,400

飯碗 ricebowl  
φ120×h80  
86-043-225 ¥1,750

箸置き chopstick rest  
50×24×h11  
86-082-225 ¥500

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 ¥2,750  
(染呉須 blue2tone)  
96-038-102 ¥3,500

盃 sake cup  
70×65×h50  
(白磁 white)  
96-086-101 ¥700  
(染呉須 blue2tone)  
96-086-102 ¥1,000

煎茶碗 cup  
95×85×h62  
(白磁 white)  
96-084-101 ¥900  
(染呉須 blue2tone)  
96-084-102 ¥1,200

小丼 bowl S  
145×133×h80  
(白磁 white)  
96-042-101 ¥1,800  
(染呉須 blue2tone)  
96-042-102 ¥2,500

楽-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」。お箸を置きやすい機能的な「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。

小皿 (small dish)

- 白磁 / white
  - 青白磁 / blue-white
  - 白磁 / white
  - 青白磁 / blue-white
- NEW** 文様小皿(木瓜) small dish (mokko) 100×100×h16  
(白磁 white) 34-030-101 ¥600  
(青白磁 blue-white) 34-030-122 ¥700
- NEW** 文様小皿(桔梗) small dish (kikyoh) 100×95×h15  
(白磁 white) 34-029-101 ¥600  
(青白磁 blue-white) 34-029-122 ¥700



- 白磁 / white
  - 鳥の子色 / torinoko ivory
- 線刻小皿(八稜鏡) small dish (hachiryoh) 100×100×h16  
(白磁 white) 34-021-101 ¥600  
(鳥の子色 torinoko ivory) 34-021-122 ¥700

- 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 ¥600  
(青白磁 blue-white) 34-022-122 ¥700

- 白磁 / white
- 細工小皿(茶釜) small dish (chagama) 105×90×h15 34-023-101 ¥600

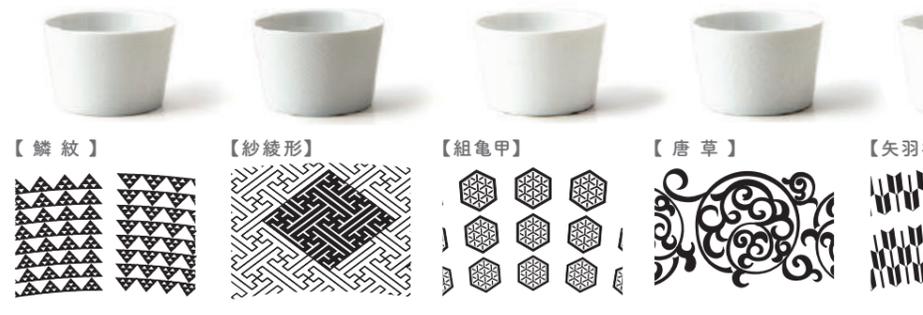
- 白磁 / white
  - 白磁 / white
- 細工小皿(扇子) small dish (sensu) 130×80×h16 34-024-101 ¥600  
細工小皿(鼓) small dish (tuzumi) 110×75×h16 34-025-101 ¥600

- 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 ¥650  
(ねこやなぎ yellow green) 34-027-226 ¥650
- 耳付小皿(小) small dish (handle) S 71×65×h13  
(織部 oribe green) 34-028-225 ¥550  
(ねこやなぎ yellow green) 34-028-226 ¥550



小鉢 (small bowl)

- 釉薬銅版 / glaze decal φ75×h50 ¥900
- 【鱗紋】 small bowl (uroko) 34-026-122  
【紗綾形】 small bowl (sayagata) 34-026-123  
【組亀甲】 small bowl (kumikikko) 34-026-124  
【唐草】 small bowl (karakusa) 34-026-121  
【矢羽根】 small bowl (yabane) 34-026-125



【釉彩小鉢 / 紗綾形】



ジャノメ janome

「作り手八分、使い手二分」ものづくりの一部を使い手に委ねるこんな言葉があります。「そば猪口」シンプルなこの器は、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、甘味の器としてと、使い手の想像に寄り添って様々に使われます。



- 白磁 / white
- そば猪口 soba choku φ78×h60 (140cc)  
(白磁 white) 01-081-101 ¥750



釉薬銅版下絵付技法

- 華さしこ 白 stitched flower (white glaze)
  - 華さしこ 青 stitched flower (blue glaze)
  - 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)  
(華さしこ 白 stitched flower / white glaze) 01-081-128 ¥1,200  
(華さしこ 青 stitched flower / blue glaze) 01-081-129 ¥1,200
- そば猪口 soba choku φ78×h60 (140cc)  
(縞ストライプ 白 stitched stripe / white glaze) 01-081-130 ¥1,200  
(縞ストライプ 黄 stitched stripe / yellow glaze) 01-081-131 ¥1,200



釉薬掛分技法

- 青磁釉掛分 / blue&bisque
  - 緑釉掛分 / green&bisque
  - 桃釉掛分 / pink&bisque
- そば猪口 soba choku φ78×h60 (140cc)  
(青磁釉掛分 blue&bisque) 01-081-225 ¥900  
(緑釉掛分 green&bisque) 01-081-226 ¥900
- そば猪口 soba choku φ78×h60 (140cc)  
(桃釉掛分 pink&bisque) 01-081-227 ¥900



銅版下絵付技法

- 縞呉須 / blue stripe
  - 縞錆 / brown stripe
  - 縞うぐいす / green stripe
- そば猪口 soba choku φ78×h60 (140cc)  
(縞呉須 blue stripe) 01-081-102 ¥1,200  
(縞錆 brown stripe) 01-081-103 ¥1,200
- そば猪口 soba choku φ78×h60 (140cc)  
(縞うぐいす green stripe) 01-081-104 ¥1,200



# 日本茶

IV

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。  
丁寧にお茶を淹れ、  
美味しく楽しむための茶器。

We have four seasons, mountains,  
valleys and plains.

Each area produce its distinct brand  
green tea.

Tea cup for brewing tea carefully  
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.



- 1: (tya-haku) 宝瓶急須、朝顔形煎茶碗
- 2: (colon) ポット、涙型煎茶碗
- 3: (colon) 土瓶、なで角煎茶碗
- 4: (7happy) 土瓶、煎茶、茶たく
- 5: (shinogi) ポット、煎茶碗
- 6: (cosaji) ポット、煎茶碗
- 7: (kanae) ポット、煎茶
- 8: (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。



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 ¥2,000  
(青白磁 blue-white)  
67-052-102 ¥2,500



朝顔形煎茶碗  
tea cup for green tea  
φ80×h60 (80cc)  
(白磁 white)  
67-084-101 ¥750  
(青白磁 blue-white)  
67-084-102 ¥1,000

## 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 ¥2,900

煎茶 tea cup (sencha)  
90×85×h48 (90cc)  
95-084-101 ¥550

茶たく saucer  
95×90×h15  
95-022-101 ¥450

●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 ¥4,100

煎茶 tea cup (sencha)  
90×85×h48 (90cc)  
95-084-141 ¥950

茶たく saucer  
95×90×h15  
95-022-141 ¥800

●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 ¥950

茶たく saucer  
95×90×h15  
95-022-142 ¥800

●白磁/white



●織部マット/matted green



ポット(胴穴茶こし細)  
tea pot  
190×110×h95 (400cc)  
57-052-101 ¥3,500

ポット(胴穴茶こし細)  
tea pot  
190×110×h95 (400cc)  
57-052-229 ¥4,000



急須(胴穴茶こし細)  
tea pot (kyusu)  
150×170×h95 (400cc)  
57-053-101 ¥3,500

急須(胴穴茶こし細)  
tea pot (kyusu)  
150×170×h95 (400cc)  
57-053-229 ¥4,000



煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ82×h60 (150cc)  
57-084-101 ¥650

煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ82×h60 (150cc)  
57-084-229 ¥800

# 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) φ83×h60 (100cc) 93-084-101 ¥600  
土瓶(胴穴茶こし、藤ツル) tea pot (dobin) 190×120×h135 (700cc) 93-053-101 ¥4,400  
ポット (胴穴茶こし) tea pot 250×120×h135 (700cc) 93-052-101 ¥4,000

●青磁/seizi blue



煎茶碗 tea cup (sencha) φ83×h60 (100cc) 93-084-225 ¥650  
土瓶(胴穴茶こし、藤ツル) tea pot (dobin) 190×120×h135 (700cc) 93-053-225 ¥4,800  
ポット (胴穴茶こし) tea pot 250×120×h135 (700cc) 93-052-225 ¥4,500

●緑釉/celadon green



煎茶碗 tea cup (sencha) φ83×h60 (100cc) 93-084-226 ¥650  
土瓶(胴穴茶こし、藤ツル) tea pot (dobin) 190×120×h135 (700cc) 93-053-226 ¥4,800  
ポット (胴穴茶こし) tea pot 250×120×h135 (700cc) 93-052-226 ¥4,500

# 鎚

しのぎ



# 想

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。



# 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。

●白磁/white



土瓶(胴穴茶こし、藤ツル) tea pot (Dobin) 145×115×h115 (400cc) 94-053-101 ¥3,200  
煎茶 tea cup (sencha) φ70×h55 (90cc) 94-084-101 ¥800  
トレイ tray 175×105×h23 94-032-101 ¥1,050



ポット(胴穴茶こし細) tea pot 185×115×h115 (400cc) 94-052-101 ¥3,200  
カップ tea cup 100×70×h70 (150cc) 94-067-101 ¥1,150  
ソーサー saucer φ145×h30 94-073-101 ¥900



シュガーポット sugar pot φ60×h75 94-090-101 ¥1,400  
ミルクポット milk pot 95×60×h80 94-091-101 ¥1,600  
トレイ tray 175×105×23 94-032-101 ¥1,050  
ミニソースディッシュ mini dish 90×67×h25 94-046-101 ¥450  
ミニディップボウル mini bowl 87×67×h55 94-047-101 ¥550

## 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) φ80×h55 (100cc) 76-084-101 ¥600  
ポット tea pot 210×130×h130 (750cc) 76-052-101 ¥4,000

●飴/ame brown



煎茶碗 tea cup (sencha) φ80×h55 (100cc) 76-084-226 ¥650  
ポット tea pot 210×130×h130 (750cc) 76-052-226 ¥4,500

●織部/oribe green



煎茶碗 tea cup (sencha) φ80×h55 (100cc) 76-084-225 ¥650  
ポット tea pot 210×130×h130 (750cc) 76-052-225 ¥4,500

## 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 ¥550  
ポット tea pot 165×110×h110 (360cc) 90-052-101 ¥2,900  
3寸小皿 10cm plate 95×90×h15 90-021-101 ¥450

●葉ト道具染付模様/Blue vege vessele pattern (Inglaze decoration)



煎茶 tea cup (sencha) 90×85×h48 (90cc) 90-084-141 ¥850  
ポット tea pot 165×110×h110 (360cc) 90-052-141 ¥3,700  
3寸小皿 10cm plate 95×90×h15 90-021-141 ¥700

# 鼎

カナエ



# cosaji

気軽にそして丁寧にお茶を楽しむ器です。  
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 ¥500
  - ポット tea pot
    - 150×90×h100 (220cc)
    - 77-052-101 ¥2,500
- 朱赤釉/red
  - 煎茶碗 tea cup (sencha)
    - φ75×h55 (80cc)
    - 77-084-226 ¥550
  - ポット tea pot
    - 150×90×h100 (220cc)
    - 77-052-226 ¥2,800
- 黄瀬戸/yellow
  - 煎茶碗 tea cup (sencha)
    - φ75×h55 (80cc)
    - 77-084-227 ¥550
  - ポット tea pot
    - 150×90×h100 (220cc)
    - 77-052-227 ¥2,800
- 緑釉/green
  - 煎茶碗 tea cup (sencha)
    - φ75×h55 (80cc)
    - 77-084-228 ¥550
  - ポット tea pot
    - 150×90×h100 (220cc)
    - 77-052-228 ¥2,800



# 小茶事



# コロシ

# 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 ¥3,100
  - 土瓶(藤ツル) tea pot (dobin)
    - 140×120×h73 (320cc)
    - 52-053-101 ¥3,200
  - なで角立ち湯のみ square hi cup
    - 67×67×h75 (90cc)
    - 52-084-101 ¥650
  - なで角煎茶碗 square cup
    - 80×80×h52 (95cc)
    - 52-136-101 ¥550
  - 涙型立ち湯のみ drop hi cup
    - 70×65×h75 (105cc)
    - 52-085-101 ¥650
  - 涙型煎茶碗 drop cup
    - 80×75×h56 (95cc)
    - 52-086-101 ¥550



# 花音

# 花音 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 ¥2,750
  - 煎茶碗 tea cup (sencha)
    - 73×73×h64 (120cc)
    - 15-084-101 ¥500
  - 受皿 saucer
    - 108×108×h18
    - 15-088-101 ¥600

# 1jul sai

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 ¥2,750
  - 煎茶 tea cup (sencha)
    - 70×70×h55 (100cc)
    - 25-084-101 ¥400



# 汁一菜

Item special MIYAMA'S POT

# ポット

●白磁/white  
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.

- M-1 M-1
  - ポット tea pot
    - 195×115×h116 (550cc)
    - 56-053-101 ¥3,900
- M-2 M-2
  - ポット tea pot
    - 180×90×h123 (420cc)
    - 56-052-101 ¥3,400
- M-3 M-3
  - ポット tea pot
    - 173×95×h125 (420cc)
    - 56-051-101 ¥3,400
- コラム column
  - ポット tea pot
    - 185×105×h96 (450cc)
    - 34-052-101 ¥3,350

- 波 nami
  - ポット tea pot
    - 192×113×h107 (500cc)
    - 21-052-101 ¥3,200
- ふわり fuwari
  - ポット tea pot
    - 160×90×h120 (400cc)
    - 32-052-101 ¥3,000
- レンゲ renga
  - ポット tea pot
    - 173×104×h123 (320cc)
    - 14-052-101 ¥3,000
- フェーブ feve
  - ポット tea pot
    - 194×117×h105 (400cc)
    - 54-052-129 ¥3,700
- キューラ cula
  - ポット tea pot
    - 170×100×h100 (350cc)
    - 55-052-101 ¥3,000

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.



▲(plue) ポット鉄くろ軸、カップ&ソーサー鉄くろ軸

【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

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。

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。  
新たに【鉄くろ釉】による、錆びた鉄の  
ような風合いが加わりました。



【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 ¥1,000    07-013-101 ¥1,400    07-010-101 ¥1,900    07-006-101 ¥2,500    07-004-101 ¥3,300

●窯変鉄くろ釉/Iron black (reactive) **NEW**



07-016-225 ¥1,200    07-013-225 ¥1,700    07-010-225 ¥2,300    07-006-225 ¥3,000    07-004-225 ¥4,000

15cmパンプレート 15cm bread plate  $\phi$ 155×h14    18cmデザートプレート 18cm dessert plate  $\phi$ 180×h15    21cmサラダプレート 21cm salad plate  $\phi$ 210×h18    24cmミートプレート 24cm meat plate  $\phi$ 240×h19    27cmディナープレート 27cm dinner plate  $\phi$ 270×h21

●白磁/white



07-035-101 ¥2,400    07-041-101 ¥1,200    07-069-101 ¥1,500    07-067-101 ¥1,200    07-073-101 ¥1,000    07-052-101 ¥3,500

●鉄くろ釉/Iron black (reactive) **NEW**



07-035-225 ¥2,900    07-041-225 ¥1,450    07-069-225 ¥1,800    07-067-225 ¥1,450    07-073-225 ¥1,200    07-052-225 ¥4,200

23cmパスタボウル 23cm pasta bowl  $\phi$ 230×h43    15cmシリアルボウル 15cm cereal bowl  $\phi$ 155×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  $\phi$ 145×h22    コーヒーポット coffee pot 210×110×h125 (550cc)

ビコ  
bico

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の2色のこの器に  
新たにケーキ皿が加わりました。



**●バニラホワイト/vanilla white**

**NEW** 55-011-226

55-084-226 55-089-226 55-067-226 55-073-226

**●カラメルブラウン/caramell brown**

**NEW** 55-011-225

55-084-225 55-089-225 55-067-225 55-073-225

ケーキ皿 19cm plate  
φ190×h15 ¥1,800

カップ cup  
φ75×h55 (130cc)  
¥1,000

ソーサー saucer  
φ105×h10 ¥650

コーヒーカップ coffee cup  
110×85×h60 (180cc) ¥1,400

コーヒーソーサー coffee saucer  
φ120×h15 ¥850

**●バニラホワイト/vanilla white**

55-046-226 55-044-226 55-054-226 55-052-226 55-053-226

**●カラメルブラウン/caramell brown**

55-046-225 55-044-225 55-054-225 55-052-225 55-053-225

ナッツボウル 10cm bowl  
φ100×h47 ¥900

デザートボウル 12cm bowl  
φ116×h53 ¥1,250

急須 tea pot (kyusu)  
125×155×h100 (350cc) ¥3,200

ポット tea pot  
170×100×h100 (350cc) ¥3,200

ポット大(スーニャ) tea pot L  
150×93×h131 (450cc) ¥3,200

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 ¥1,000

デミソーサー demi saucer  
141×125×h22 10-074-101 ¥750



コーヒーカップ coffee cup  
107×82×h70 (175cc) 10-067-101 ¥1,100

コーヒーソーサー coffee saucer  
155×136×h30 10-073-101 ¥850



デミタスカップ demi cup  
100×70×h55 (100cc) 06-068-101 ¥1,000

デミタスソーサー demi saucer  
132×125×h20 06-074-101 ¥850

saucer by ourselves.



コーヒーカップ coffee cup  
110×85×h65 (160cc) 06-067-101 ¥1,100

コーヒーソーサー coffee saucer  
155×150×h23 06-073-101 ¥1,000



カップ tea cup  
118×89×h54 (125cc) 32-066-101 ¥1,000

ソーサー saucer  
158×134×h23 32-072-101 ¥850



コーヒーカップ coffee cup  
108×75×h70 (110cc) 62-067-101 ¥1,100

コーヒーソーサー saucer  
160×130×h15 62-073-101 ¥900



コーヒーカップ coffee cup  
108×75×h70 (110cc) 62-067-101 ¥1,100

コーヒーソーサーレリーフ relieved saucer  
160×130×h15 62-073-102 ¥1,000

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



ボウル小 13cm oval bowl  
130×105×h55  
13-043-101 ¥900

ボウル大 20cm oval bowl  
205×165×h55  
13-036-101 ¥1,950



ケーキ皿 20cm oval plate  
198×161×h23  
13-011-101 ¥1,100

大皿 28cm oval plate  
275×225×h28  
13-004-101 ¥2,550



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
13-069-101 ¥1,200

ミルクピッチャー milk pitcher  
83×66×h41 (80cc)  
13-091-101 ¥500

ポット Tea pot  
185×75×h121 (335cc)  
13-052-101 ¥3,000



カップ tea cup  
128×83×h56 (160cc)  
13-067-101 ¥1,100

ソーサー tea saucer  
150×125×h29  
13-073-101 ¥750



モカカップ moca cup  
112×75×h54 (95cc)  
13-068-101 ¥1,000

モカソーサー moca saucer  
132×107×h24  
13-074-101 ¥650

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  
動物園に様が変わり。

●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 ¥1,500

●フラミンゴ/flamingo



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(フラミンゴ flamingo)  
93-069-226 ¥1,500

●ゾウ/elephant



93-069-227 ¥1,500

●キリン/giraffe



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(キリン giraffe)  
93-069-228 ¥1,500

●カバ/hippo



93-069-229 ¥1,500

●シカ/deer



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(シカ deer)  
93-069-230 ¥1,500

●アルパカ/alpaca



93-069-231 ¥1,500

●ウサギ/rabbit



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(ウサギ rabbit)  
93-069-232 ¥1,500

●クマ/bear



93-069-233 ¥1,500

●シロクマ/white bear



マグカップ mug cup  
135×82×h90 (210cc)  
(シロクマ white bear)  
93-069-234 ¥1,500

●パンダ/panda



93-069-235 ¥1,500

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 ¥1,250



ソナール  
sonare  
マグカップ mug cup  
130×95×h75 (220cc)  
53-069-101 ¥1,250



しずく  
sizuku  
マグカップ mug cup  
120×92×h80 (180cc)  
20-069-101 ¥1,250



スーニャ  
sunya  
マグカップ mug cup  
106×80×h90 (180cc)  
40-069-101 ¥1,250



ふわり  
fuwari  
マグカップ mug cup  
113×81×h85 (215cc)  
32-069-101 ¥1,150



花音  
kanon  
マグカップ mug cup  
106×86×h91 (200cc)  
15-069-101 ¥1,200



ムーン  
moon  
マグカップ mug cup  
118×92×h92 (200cc)  
48-069-101 ¥1,200

Kawaii is for everybody, grown-ups, kids, baby or even adults. Diverse lifestyle, diverse kinds of loveliness are there to choose from as your favorite.



▲(yum yum yummy) お花のマグカップ サーカス柄

大人も、子供も、赤ちゃんも、  
 かわいいは、嬉しいし、楽しい。  
 色んなライフスタイルの、色んなかわいい器です。



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



▲(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、お花のマルチボウル 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) マルチボウル、ライスボウル、(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ブランチ



●ピンクマット/matted pink



●グレーマット/matted gray



●ブルーマット/matted blue



●ピンク/pink



●グレー/gray



●ブルー/blue



**NEW**  
うさぎさんプレート  
rabbit plate  
260×160×h20  
90-075-226 ¥2,500

**NEW**  
ゾウさんプレート  
elephant plate  
225×180×h20  
90-076-226 ¥2,500

**NEW**  
ペンギン親子プレート  
penguin plate  
195×220×h20  
90-077-226 ¥2,500

うさぎさんプレート  
rabbit plate  
260×160×h20  
90-075-225 ¥2,250

ゾウさんプレート  
elephant plate  
225×180×h20  
90-076-225 ¥2,250

ペンギン親子プレート  
penguin plate  
195×220×h20  
90-077-225 ¥2,250

ことり  
cotori **NEW PRODUCTS**

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



●イエローマット/  
matted yellow



ベビーボウル蓋  
lid for baby bowl  
103×85×h13  
(グレーマット matted gray)  
64-080-225 ¥650  
(イエローマット matted yellow)  
64-080-226 ¥650

ベビーボウル  
baby bowl  
105×85×h35  
(グレーマット matted gray)  
64-019-225 ¥850  
(イエローマット matted yellow)  
64-019-226 ¥850

ライスボウル  
13cm bowl  
135×105×h55  
(グレーマット matted gray)  
64-017-225 ¥900  
(イエローマット matted yellow)  
64-017-226 ¥900

マルチボウル  
17cm bowl  
170×130×h58  
(グレーマット matted gray)  
64-015-225 ¥1,600  
(イエローマット matted yellow)  
64-015-226 ¥1,600

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。

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。



今日は甘く。

●白磁/white



●ヒワ/green



●橙/orange



●青/blue



●桃/pink



●赤/red



リンゴ小皿  
small dish (apple)  
103×107×h22  
(白磁 white)  
93-022-101 ¥500  
(青 blue)  
93-022-228 ¥600

リンゴ小皿  
small dish (apple)  
103×107×h22  
(ヒワ green)  
93-022-229 ¥600  
(桃 pink)  
93-022-227 ¥600

リンゴ小皿  
small dish (apple)  
103×107×h22  
(橙 orange)  
93-022-226 ¥600  
(赤 red)  
93-022-225 ¥600

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。



そろそろ  
大人といっしょの?



●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 ¥1,100  
(サーカス柄 circus pattern)  
84-069-226 ¥1,700



お花のマルチボウル  
bowl for kids  
φ103×h52  
(アイボリー ivory)  
84-046-201 ¥750  
(サーカス柄 circus pattern)  
84-046-226 ¥1,300



お家の仕切り皿  
3parts plate  
235×195×h27  
(アイボリー ivory)  
84-075-201 ¥2,000  
(サーカス柄 circus pattern)  
84-075-226 ¥2,750

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ます。



●ハナ/flower



●バード/bird



小皿 small dish (house)  
85×80×h10  
(ハナ flower)  
73-022-134 ¥600  
(バード bird)  
73-022-133 ¥600

●ネコ/cat



●プラント/plant



小皿 small dish (house)  
85×80×h10  
(ネコ cat)  
73-022-132 ¥600  
(プラント plant)  
73-022-136 ¥600

●マリン/marine



●ツリー/tree



小皿 small dish (house)  
85×80×h10  
(マリン marine)  
73-022-135 ¥600  
(ツリー tree)  
73-022-131 ¥600

Colorful decorations, tableware can be like those in your daily life.



▲(haku)21cmプレート キャメル、オーバルディップボウル、110ccカップ  
(knuq)スープカップ イエロー

日常の暮らしを彩る、普段使いのうつわ。  
明るい色合い。楽しい絵柄。やきものらしい質感。  
それらで彩られた定番サイズのうつわ。

Bright shades. Amusing paints. Good earth ware textured. Standard series, but it is still colorful presentation in your meal time.



▲(カードル)角24cmプレート白窯変、プラター17cm 白窯変  
(ハナヒラムコウ)28cmディナープレート 海鼠釉

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 ¥850 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥850
				21cmプレート 21cm oval plate 210×165×h17 92-010-101 WH ¥1,450 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥1,500
				25cmプレート 25cm oval plate 250×198×h20 92-006-101 WH ¥2,000 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥2,200
				31cm長皿 31cm long plate 310×105×h10 92-029-101 WH ¥1,600 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥1,750
				オーバルディップボウル oval mini bowl 90×80×h40 92-047-101 WH ¥550 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥600
				ボウルS 15cm bowl φ145×h45 92-041-101 WH ¥1,150 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥1,150
				ボウルM 18cm bowl φ175×h65 92-039-101 WH ¥1,750 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥1,950
				パスタボウル pasta bowl φ210×h48 92-035-101 WH ¥2,350 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥2,500
				110ccカップ cup S φ75×h65 (110cc) 92-084-101 WH ¥650 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥700
				220ccカップ cup M φ90×h80 (220cc) 92-069-101 WH ¥800 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥800
				330ccカップ cup L φ100×h90 (330cc) 92-092-101 WH ¥1,250 品番末尾 225 CM・226 PK・227 GR ¥1,400

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

●イエロー/yellow

●バイオレット/violet



マグカップ mug cup  
113×81×h85 (215cc)  
(イエロー yellow) 32-066-241 ¥1,600  
(バイオレット violet) 32-066-242 ¥1,600

スープカップ soup cup  
138×105×h60 (215cc)  
(イエロー yellow) 32-139-241 ¥1,700  
(バイオレット violet) 32-139-242 ¥1,700

スプーンレスト spoon rest  
126×65×h19  
(イエロー yellow) 32-082-241 ¥550  
(バイオレット violet) 32-082-242 ¥550

12cmボウル 12cm oval bowl  
126×110×h54  
(イエロー yellow) 32-044-241 ¥1,100  
(バイオレット violet) 32-044-242 ¥1,100

ボウルL 20cm oval bowl  
195×165×h67  
(イエロー yellow) 32-036-241 ¥2,700  
(バイオレット violet) 32-036-242 ¥2,700

パスタボウル 24cm oval bowl  
245×213×h59  
(イエロー yellow) 32-035-241 ¥3,200  
(バイオレット violet) 32-035-242 ¥3,200

●白磁/white



煎茶碗 tea cup (sencha)  
φ85×h54 (100cc)  
80-084-101 ¥600  
菓子皿 11cm plate  
110×110×h16  
80-020-101 ¥650

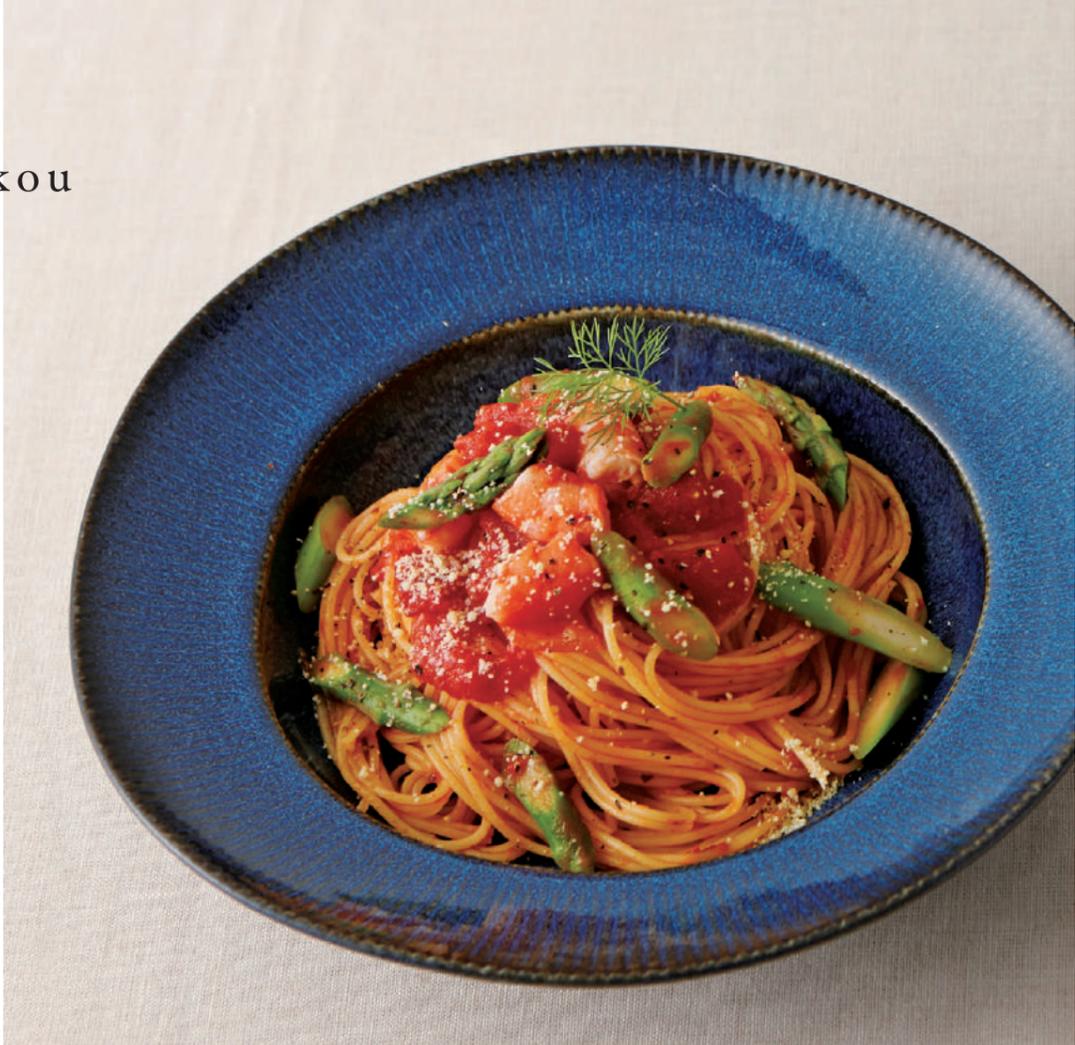
ティーカップ tea cup  
128×104×h48 (120cc)  
80-066-101 ¥1,000  
ソーサー saucer  
148×148×h20  
80-072-101 ¥900

ティーポット (胴穴茶こし) tea pot  
200×120×h110 (500cc)  
80-052-101 ¥3,000  
ケーキプレート 18cm plate  
180×170×h20  
80-013-101 ¥1,500

パスタプレート 26cm plate  
257×244×h25  
80-003-101 ¥2,800

ハナヒラムコウ  
hanahiramukou

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海鼠(なまこ)釉の器。  
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。



カードル  
cadre

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釉薬の器。  
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。



●海鼠(なまこ)釉 / reactive indigo blue



28cmフラットプレート  
28cm flat plate  
280×270×h16  
62-004-227 ¥3,600

17cmクーブプレート  
17cm coup plate  
170×165×h40  
62-032-227 ¥1,800

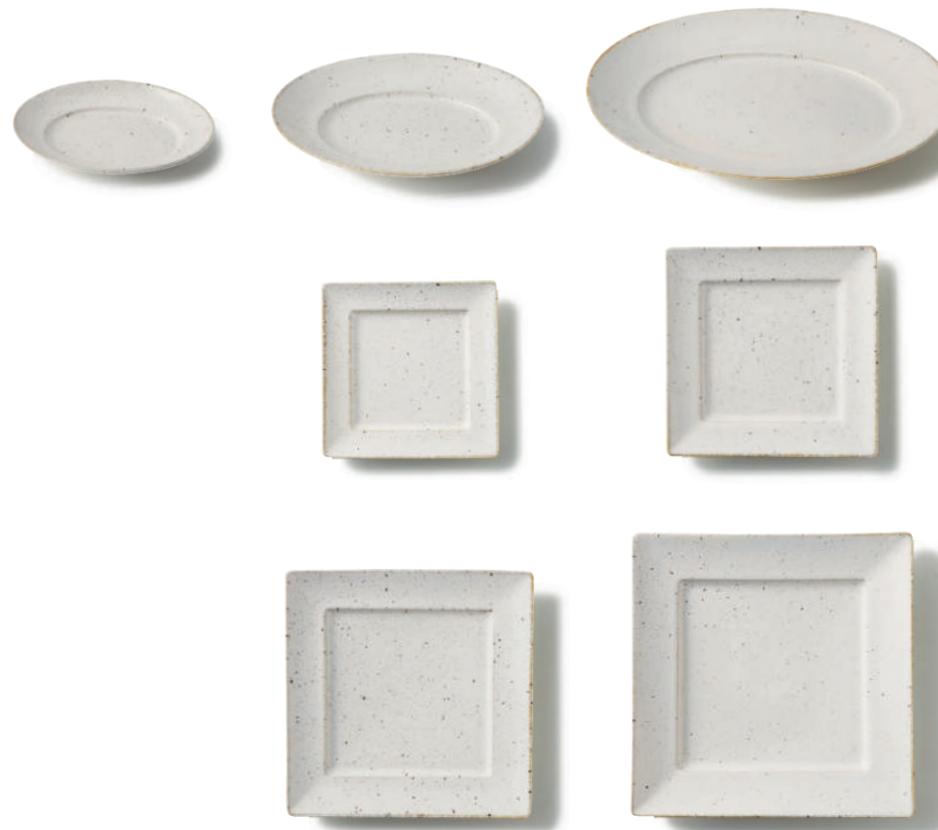
24cmクーブプレート  
24cm coup plate  
240×235×h45  
62-034-227 ¥3,000

28cmクーブプレート  
28cm coup plate  
280×270×h55  
62-035-227 ¥4,700

22cmデザートプレート  
22cm plate  
220×215×h21  
62-009-227 ¥2,400

28cmディナープレート  
28cm plate  
280×270×h30  
62-003-227 ¥3,800

●白窯変釉 / crystallized white



プラター17cm 17cm platter  
170×115×h30  
82-032-228 ¥1,300

プラター23cm 23cm platter  
230×155×h35  
82-031-228 ¥2,000

プラター31cm 31cm platter  
310×210×h40  
82-029-228 ¥3,800

角15cmプレート 15cm plate  
150×150×h17  
82-016-228 ¥1,500

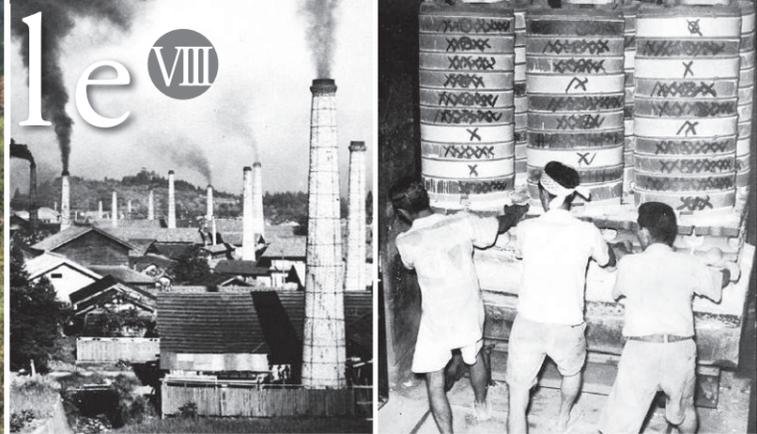
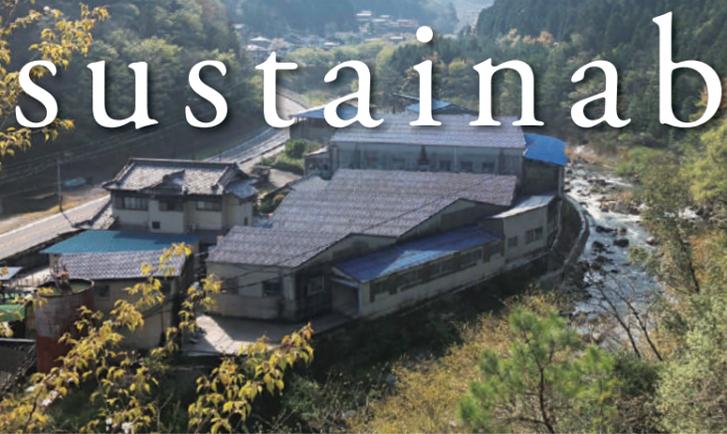
角18cmプレート 18cm plate  
180×180×h20  
82-013-228 ¥2,300

角21cmプレート 21cm plate  
210×210×h24  
82-010-228 ¥2,650

角24cmプレート 24cm plate  
240×240×h26  
82-007-228 ¥3,500

【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。



製品詳細は、それぞれ記載のQRコードよりご覧頂けます。  
Series on the list have each individual catalog.  
Refer to QR code to see in detail.

食卓がいつまでも心地よい場所であるように、  
伝統や人を受け継ぎ、持続可能になるように、  
技法を思索し、人と交わることで生まれた、  
新しいものづくりの器たちをご紹介します。

We wish our dining is the most peaceful place to be as always.  
We wish our tradition will keep going on through next generation of  
people and craftsmanship. We try new idea and suggest new approach  
to produce our products for many people we haven't seen yet.

## 技術開発 Technology 1

glaze decal  
釉薬銅版下絵付

sasasa,suuun,kooci,kikyoh,  
como,gaku,janome,tyahaku



sasasaは、2010年度  
グッドデザイン賞を受賞しました。

## 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

"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.



技術開発  
Technology  
2

cristalized decal  
窯変転写

pots, かさね茶器, plue inkblue



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.



技術開発  
Technology  
3

kawasho  
川昌ノ青白磁ノ器

usuasagi, origami, rui, sooo,  
kuuu, locube, teee, cendan



*kawasho*  
川昌ノ青白磁ノ器

三年前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"

Three years ago, 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.



デザイナー  
Designer  
1

designed by Rina Ono  
小野里奈さんの器

瑞々、つどい鉢



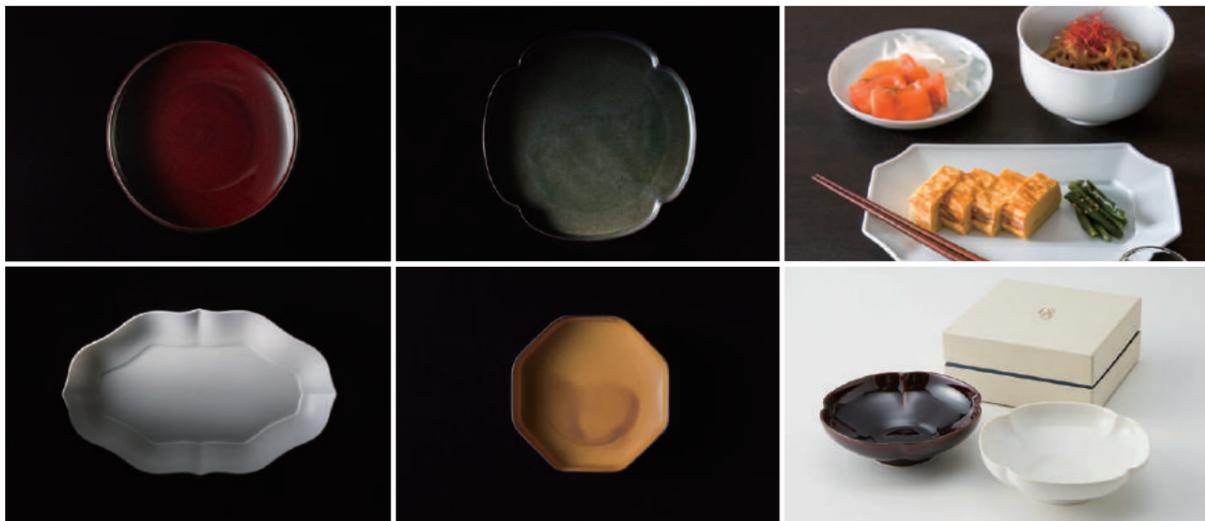
Rina Ono

つどい鉢 / 瑞々

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。

"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.



デザイナー  
Designer  
2

designed by nendo

totte plate



Oki Sato

TOTTE-PLATE

designed by nendo

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。

"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.



デザイナー  
**Designer**  
**3**

designed by Chiaki Murata  
METAPHYSさんの器

feuille, savone, stamug



Chiaki Murata

# 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。

## "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.



# Gift

贈りものの器

イゾラパレットなど



## 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。

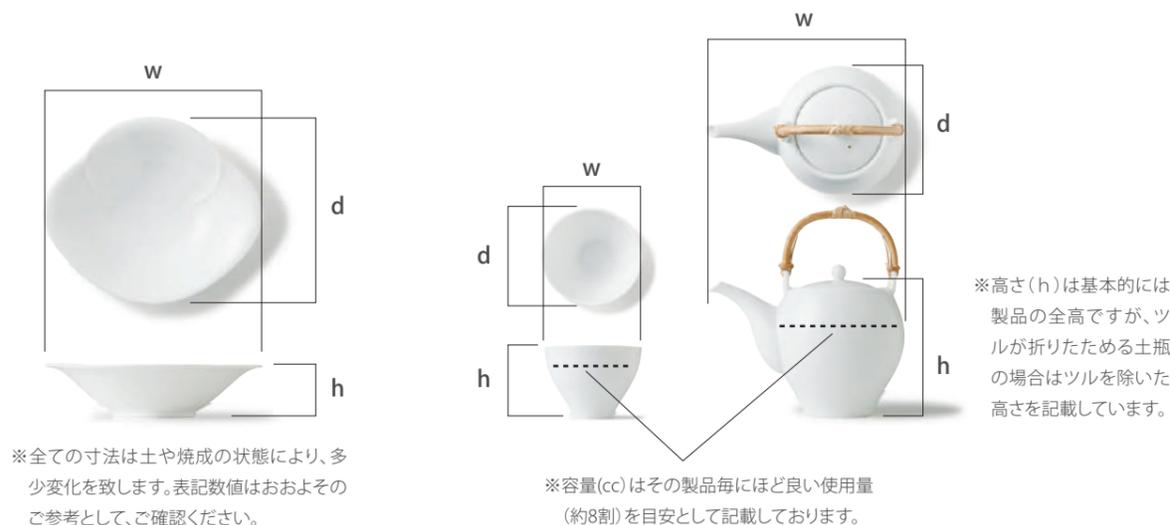
## "Tableware Gift Set"

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.



■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が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1340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1340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  
yo-hen 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)やイングレース絵付(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



籐ツル

ストレーナー

■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 chap, please do not use it for safety.



miyama.  
Japan

株式会社ミヤマプランニング(製造/株式会社深山)

〒509-6103 岐阜県瑞浪市稲津町小里940-1

Tel: 0572-68-4562 Fax: 0572-44-7686 E-mail: info-p@miyama-web.co.jp

miyama planning co.,ltd. (manufactured by miyama co.,ltd)

940-1 ori inatsu-cho mizunami-city Gifu 509-6103 Japan

Tel: +81 572-68-4562 Fax: +81 572-44-7686

■このカタログは2020年1月現在のものです。■価格に消費税は含まれておりません。

■写真は印刷の都合上、多少異なる場合があります。

■よりよい製品づくりのため、仕様は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

■このカタログは、岐阜県地域活性化ファンド事業費を受け、制作しました。