



miyama.
Japan

Utsukushii Utsuwa 2020

うつくしいうつわ

2020
miyama original tableware
Japanese modern



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/鍋 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 瀬縞 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 オージュ 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。

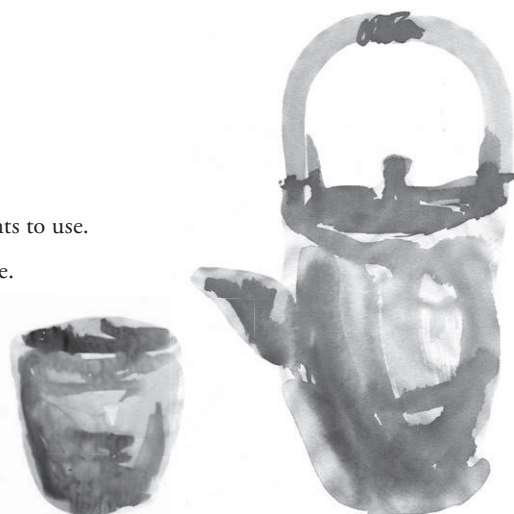
What we value.

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年に鑄込成形専業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いという、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。

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あわせることで、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。〉



〈石碑の建つ工場の裏手〉

『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

うつくしいうつわと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。

その最後に少しだけ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”。

古代に中国大陆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。

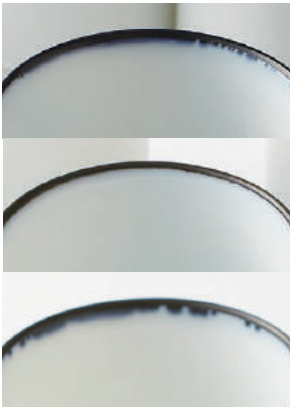
Feel the texture of the earth. The creation
of firing high glass content porcelain clay
express almost transparent serene. Their
Fine feature touches your heart.



【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 ordinaly 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

The Material

I

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) ポット、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

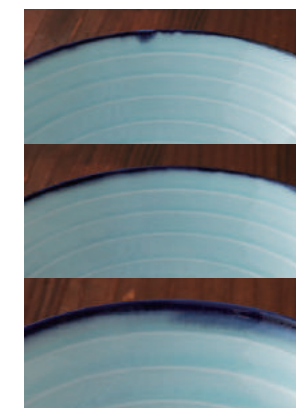
20cmボウル 20cm bowl
φ200×h62
(白磁 white)
09-036-101 ¥2,200
(窯変呉須/青磁釉
seiji blue with reactive cobalt blue)
09-036-102 ¥2,800

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
ø150×h27 67-016-101 ¥1,000

20cm 丸深皿 20cm plate
ø200×h36 67-011-101 ¥1,800

25cm 丸深皿 25cm plate
ø250×h45 67-006-101 ¥2,800

30cm 丸深皿 30cm plate
ø300×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
ø85×110×h85 (180cc) 67-069-101 ¥1,100

ライスボウルS rice bowl S
ø115×h60 67-045-101 ¥1,000

ライスボウルM rice bowl M
ø130×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

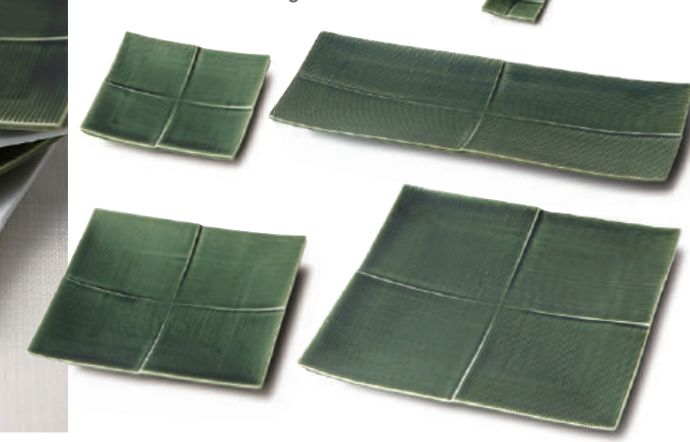
コーヒーソーサー coffee saucer
130×130×h15 02-073-101 ¥850

デミタスカップ demi cup
93×75×h63 (90cc) 02-068-101 ¥1,000

デミタスソーサー 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

Four seasons

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」

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"

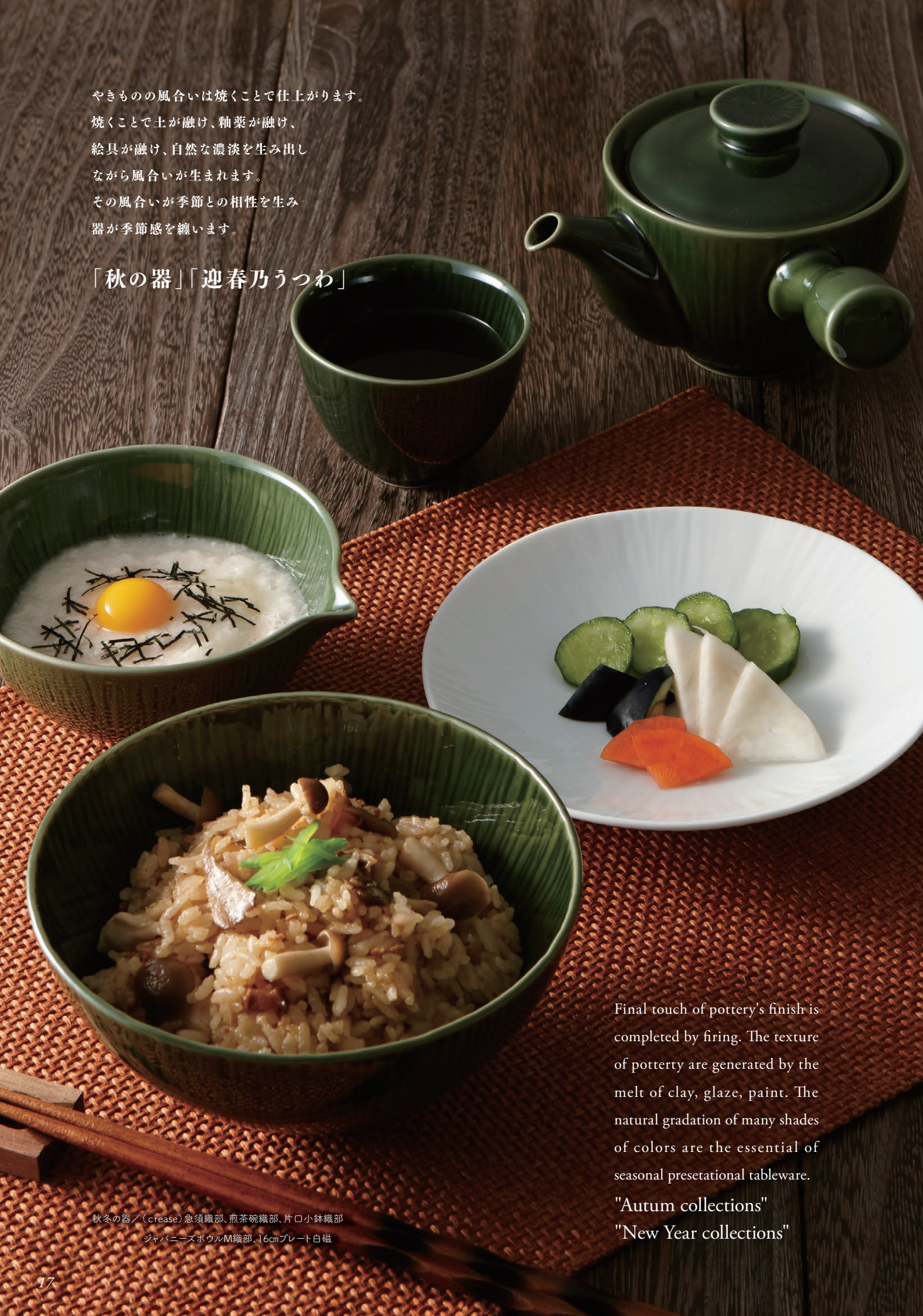
春の器／(sakura)大皿、菓子皿、煎茶、箸置
(かさね茶器)土瓶桜柄、煎茶碗
茶たく桜柄、菓子皿桜柄



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 presetalational 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



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

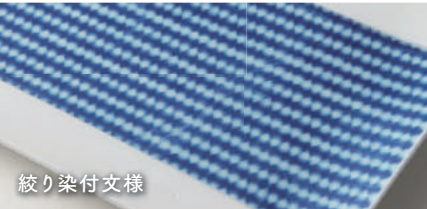
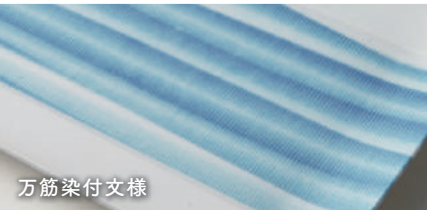
茶たく(小皿) 11cm plate
ø115×h15
(小桜柄・桃釉 pink with small cherries pattern)
07-088-122 ¥1,100
(桜柄・桃釉 pink with cherry pattern)
07-088-121 ¥1,100

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

※茶たく・菓子皿・土瓶蓋に桜の模様が施されています。

瀬 縞
cecima

着物の伝統柄「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
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
ø210×h65
(白磁 white)
74-035-101 ¥2,500
(緑青磁 bluegreen)
74-035-225 ¥2,700



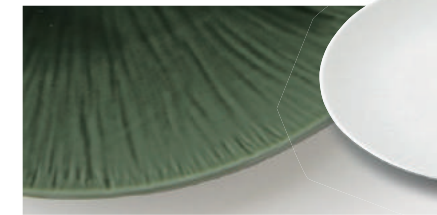
小丼 14cm bowl
ø140×h70
(白磁 white)
74-042-101 ¥1,750
(緑青磁 bluegreen)
74-042-225 ¥1,950



くみ出し碗 cup
ø90×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



●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
ø165×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
ø270×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
ø218×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)
ø113×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)
ø100×h70 (230cc)
(白磁 white) 57-085-101 ¥850
(織部 oribe green) 57-085-225 ¥950

煎茶碗 tea cup (sencha)
ø82×h60 (150cc)
(白磁 white) 57-084-101 ¥650
(織部 oribe green) 57-084-225 ¥700

ぐいのみ sake cup (guinomi)
ø65×h40 (50cc)
(白磁 white) 57-086-101 ¥450
(織部 oribe green) 57-086-225 ¥500

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



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

茶たぐ 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
ø115×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 飴釉・アイボリー
ジャムカップ 飴釉・アイボリー
バターディッシュ 飴釉・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) ボウル大

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 鮫釉・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



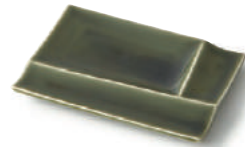
●白磁／white

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

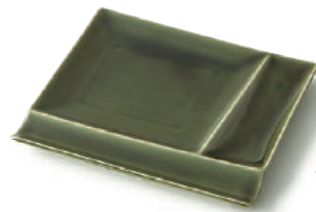
isola palette plate M

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

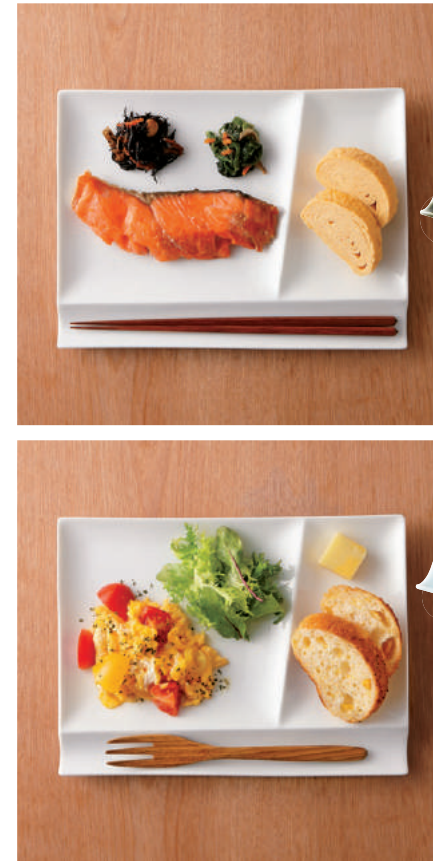
パレットプレートM
palette plate M
170×145×h16 59-014-101 ¥1,250

イゾラ パレットプレート

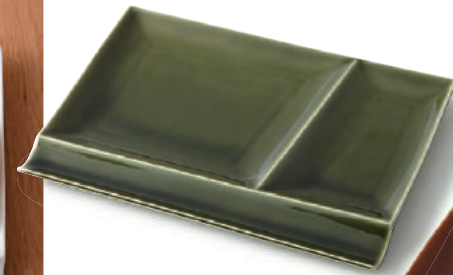
isola palette plate L

おかず皿サイズ

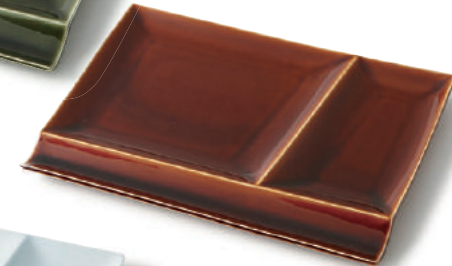
パンとサラダと目玉焼でモーニングプレート、
鮭と海苔で朝食のおかず皿



●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
水蒸気をのがす為、サクサク感をキープします。



●アイボリー／ivory



●飴釉／ame brown



ジャムカップ
jam cup
85×85×h40
(アイボリー ivory)
58-079-201 ¥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イの上で
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飴釉、親子茶碗S黄瀬戸釉
 箸置飴釉・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
雰囲気の仕切り皿。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



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

コワケ・ミニ

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

オージュ oju

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



●白磁／white



小鉢S bowl S
68×68×h35
87-051-101 ¥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
oribe 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。



●白磁／white



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



【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。

楽-がく

gaku

繊細な文様を線で彫刻した「線刻小皿」。茶釜や鼓、扇子をかたどった可愛い「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 (kikyo)

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 (hachiryō)

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

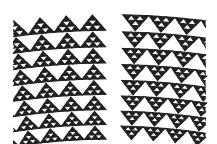
71×65×h13
(織部 oribe green) 34-028-225 ¥550
(ねこやなぎ yellow green) 34-028-226 ¥550

小鉢 (small bowl)

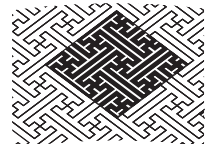
●釉薬銅版 / glaze decal ø75×h50 ¥900



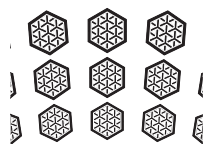
【鱗紋】



【紗綾形】



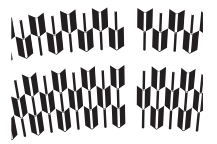
【組亀甲】



【唐草】



【矢羽根】



釉彩小鉢 (鱗紋)
small bowl (uroko)
34-026-122

釉彩小鉢 (紗綾形)
small bowl (sayagata)
34-026-123

釉彩小鉢 (組亀甲)
small bowl (kumikikko)
34-026-124

釉彩小鉢 (唐草)
small bowl (karakusa)
34-026-121

釉彩小鉢 (矢羽根)
small bowl (yabane)
34-026-125

ジャノメ

janome

「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、使い手の想像に寄り添って様々なに使われます。

●白磁 / white



そば猪口 soba choku

ø78×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)



そば猪口 soba choku

ø78×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

●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

ø78×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



そば猪口 soba choku

ø78×h60 (140cc)

(青磁釉掛分 blue&bisque)

01-081-225 ¥900

(緑釉掛分 green&bisque)

01-081-226 ¥900

●桃釉掛分 / pink&bisque



そば猪口 soba choku

ø78×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



そば猪口 soba choku

ø78×h60 (140cc)

(縞呉須 blue stripe)

01-081-102 ¥1,200

(縞錆 brown stripe)

01-081-103 ¥1,200

●縞うぐいす / green stripe



そば猪口 soba choku

ø78×h60 (140cc)

(縞うぐいす green stripe)

01-081-104 ¥1,200

日本茶

Japanese Tea

IV

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、茶たぐ
- 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
縞模様に仕上げた軽やかな絵柄。
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。



宝瓶急須
tea pot (hohin-kyusu)
ø95×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
ø80×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 (膝ツル)
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 7happy god pattern (Inglaze decoration)



土瓶 (膝ツル)
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 7happy 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)
ø82×h60 (150cc)
57-084-101 ¥650

煎茶碗 tea cup (sencha)
ø82×h60 (150cc)
57-084-229 ¥800

クリス

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) $\phi 83 \times h60$ (100cc) 93-084-101 ¥600
土瓶 (胴穴茶こし、籐ツル) tea pot (dobin) $190 \times 120 \times h135$ (700cc) 93-053-101 ¥4,400
ポット (胴穴茶こし) tea pot $250 \times 120 \times h135$ (700cc) 93-052-101 ¥4,000

●青磁／seizi blue



煎茶碗 tea cup (sencha) $\phi 83 \times h60$ (100cc) 93-084-225 ¥650
土瓶 (胴穴茶こし、籐ツル) tea pot (dobin) $190 \times 120 \times h135$ (700cc) 93-053-225 ¥4,800
ポット (胴穴茶こし) tea pot $250 \times 120 \times h135$ (700cc) 93-052-225 ¥4,500

●緑釉／celadon green



煎茶碗 tea cup (sencha) $\phi 83 \times h60$ (100cc) 93-084-226 ¥650
土瓶 (胴穴茶こし、籐ツル) tea pot (dobin) $190 \times 120 \times h135$ (700cc) 93-053-226 ¥4,800
ポット (胴穴茶こし) tea pot $250 \times 120 \times h135$ (700cc) 93-052-226 ¥4,500

鎚

しのがね



想

そう

so u

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、籐ツル) tea pot (Dobin) $145 \times 115 \times h115$ (400cc) 94-053-101 ¥3,200
煎茶 tea cup (sencha) $\phi 70 \times h55$ (90cc) 94-084-101 ¥800
トレイ tray $175 \times 105 \times h23$ 94-032-101 ¥1,050



ポット (胴穴茶こし細) tea pot $185 \times 115 \times h115$ (400cc) 94-052-101 ¥3,200
カップ tea cup $100 \times 70 \times h70$ (150cc) 94-067-101 ¥1,150
ソーサー saucer $\phi 145 \times h30$ 94-073-101 ¥900



シュガーポット sugar pot $\phi 60 \times h75$ 94-090-101 ¥1,400
ミルクポット milk pot $95 \times 60 \times h80$ 94-091-101 ¥1,600
トレイ tray $175 \times 105 \times 23$ 94-032-101 ¥1,050
ミニソースディッシュ mini dish $90 \times 67 \times h25$ 94-046-101 ¥450
ミニディップボウル mini bowl $87 \times 67 \times h55$ 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) $\phi 80 \times h55$ (100cc) 76-084-101 ¥600
ポット tea pot $210 \times 130 \times h130$ (750cc) 76-052-101 ¥4,000

●飴／ame brown



煎茶碗 tea cup (sencha) $\phi 80 \times h55$ (100cc) 76-084-226 ¥650
ポット tea pot $210 \times 130 \times h130$ (750cc) 76-052-226 ¥4,500

●織部／oribe green



煎茶碗 tea cup (sencha) $\phi 80 \times h55$ (100cc) 76-084-225 ¥650
ポット tea pot $210 \times 130 \times h130$ (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) $90 \times 85 \times h48$ (90cc) 90-084-101 ¥550
ポット tea pot $165 \times 110 \times h110$ (360cc) 90-052-101 ¥2,900
3寸小皿 10cm plate $95 \times 90 \times h15$ 90-021-101 ¥450

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



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

1julsai

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

一汁一菜



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.



ポット tea pot
195×115×h116 (550cc)
56-053-101 ¥3,900



ポット tea pot
180×90×h123 (420cc)
56-052-101 ¥3,400



ポット tea pot
173×95×h125 (420cc)
56-051-101 ¥3,400



ポット tea pot
185×105×h96 (450cc)
34-052-101 ¥3,350



ポット tea pot
192×113×h107 (500cc)
21-052-101 ¥3,200



ポット tea pot
160×90×h120 (400cc)
32-052-101 ¥3,000



ポット tea pot
173×104×h123 (320cc)
14-052-101 ¥3,000



ポット tea pot
194×117×h105 (400cc)
54-052-129 ¥3,700



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) ポット鉄くろ釉、カップ&ソーサー鉄くろ釉

【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



●窯変鉄くろ釉／Iron black (reactive) **NEW**



●白磁／white



●鉄くろ釉／Iron black (reactive) **NEW**



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
ø190×h15 ¥1,800

カップ cup
ø75×h55 (130cc) ¥1,000

ソーサー saucer
ø105×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
ø120×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
ø100×h47 ¥900

デザートボウル 12cm bowl
ø116×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 rerieved 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
動物園に様がわり。

●銅版絵付／under glaze decal



●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



●ゾウ／elephant



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



●カバ／hippo



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



●アルパカ／alpaca



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／rabbitt



●クマ／bear



マグカップ mug cup
135×82×h90 (210cc)
(ウサギ rabbitt)
93-069-232 ¥1,500
(クマ bear)
93-069-233 ¥1,500

●シロクマ／white bear



●パンダ／panda



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



マグカップ mug cup
121×94×h72 (190cc)
67-069-103 ¥1,250



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



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



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



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



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



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。



リンゴ apple

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



●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。

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、
つやつやしたお茶碗で食べてみたい。
いつもより、ちょっとだけ緊張しながら、
でも、いっしょの食器で食べられる。
きちんと食べられたら…嬉しい。
でも、食べられなくても…きっと嬉しい。
だって、ということは、いつか、
きちんと食べられたときは
今よりもっと嬉しくなるから。



●アイボリー／ivory



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



お花のマグカップ
mug cup for kids
108×80×h60 (110cc)
(アイボリー ivory)
84-069-201 ¥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 キヤメル、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、ブラター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)

ø85×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

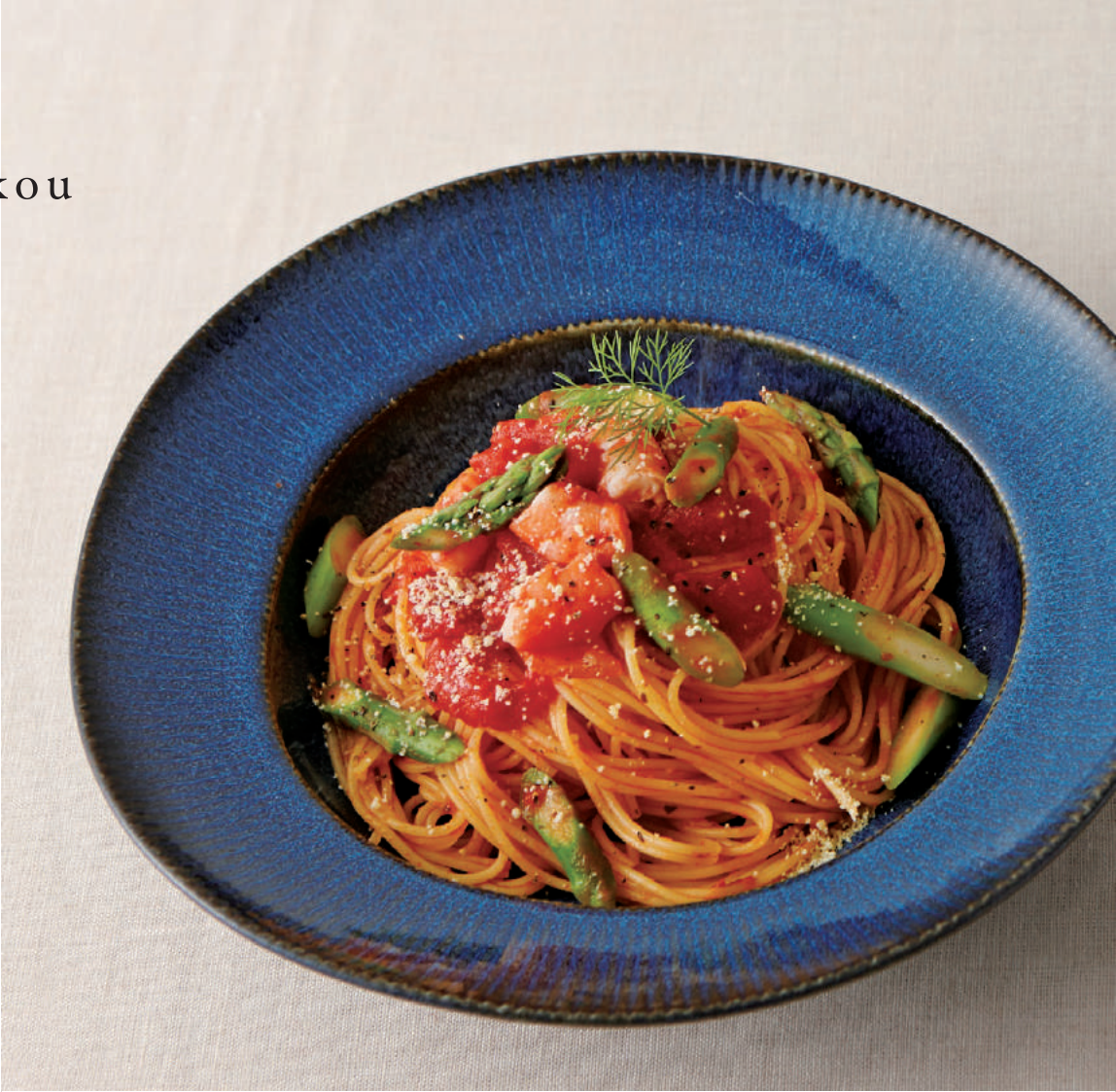
180×170×h20
80-013-101 ¥1,500

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

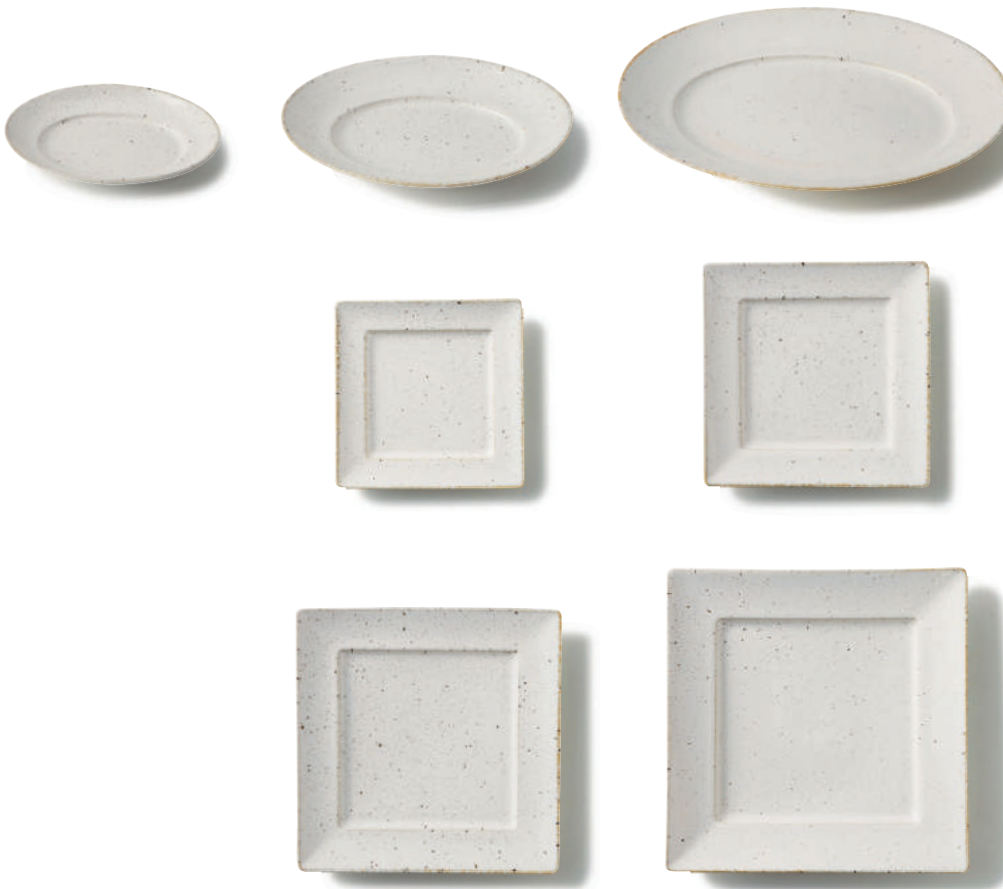
24cmクーブプレート
24cm coup plate
240×235×h45
62-034-227 ¥3,000

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

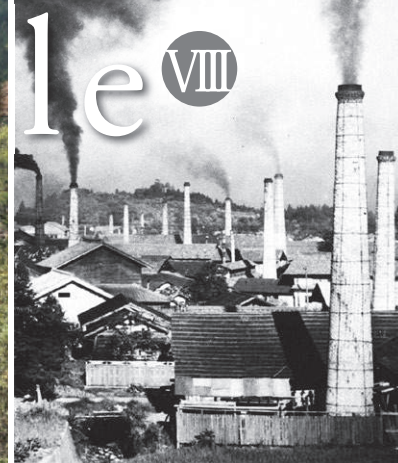
角18cmプレート 18cm plate
180×180×h20
82-013-228 ¥2,300

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。



技術開発 Technology 1

glaze decal
釉薬銅版下絵付

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



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.



sasasaは、2010年度
グッドデザイン賞を受賞しました。



食卓がいつ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
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



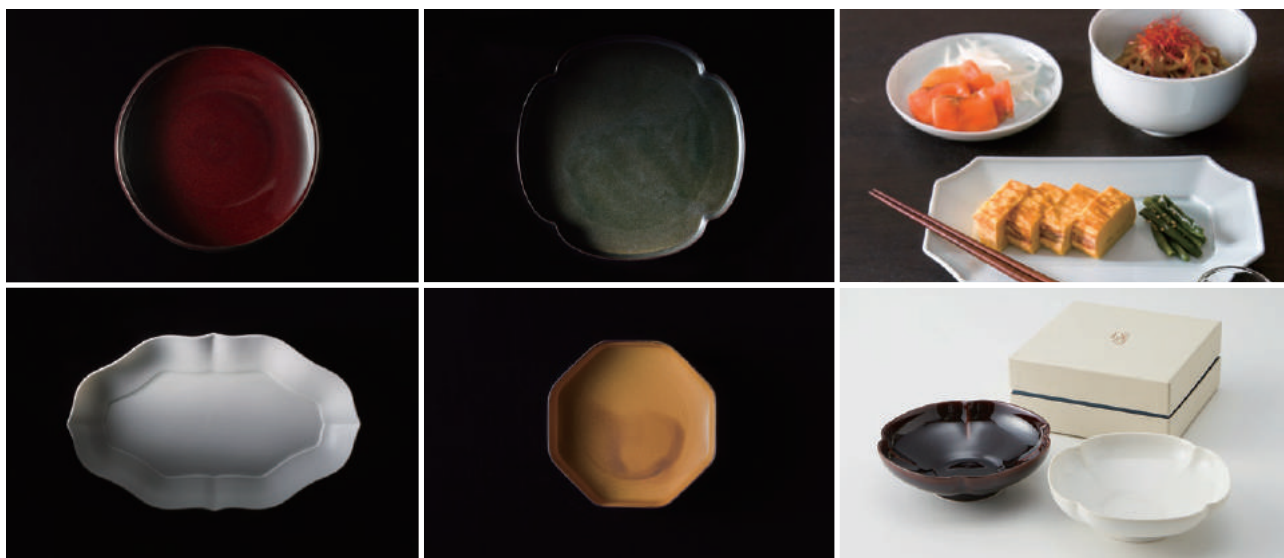
Rina Ono

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

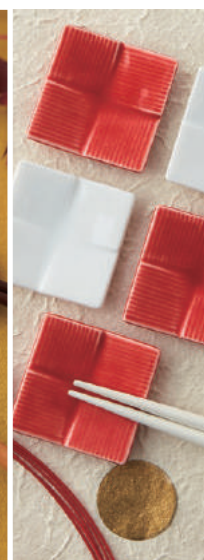


暮らす白磁 贈る白磁

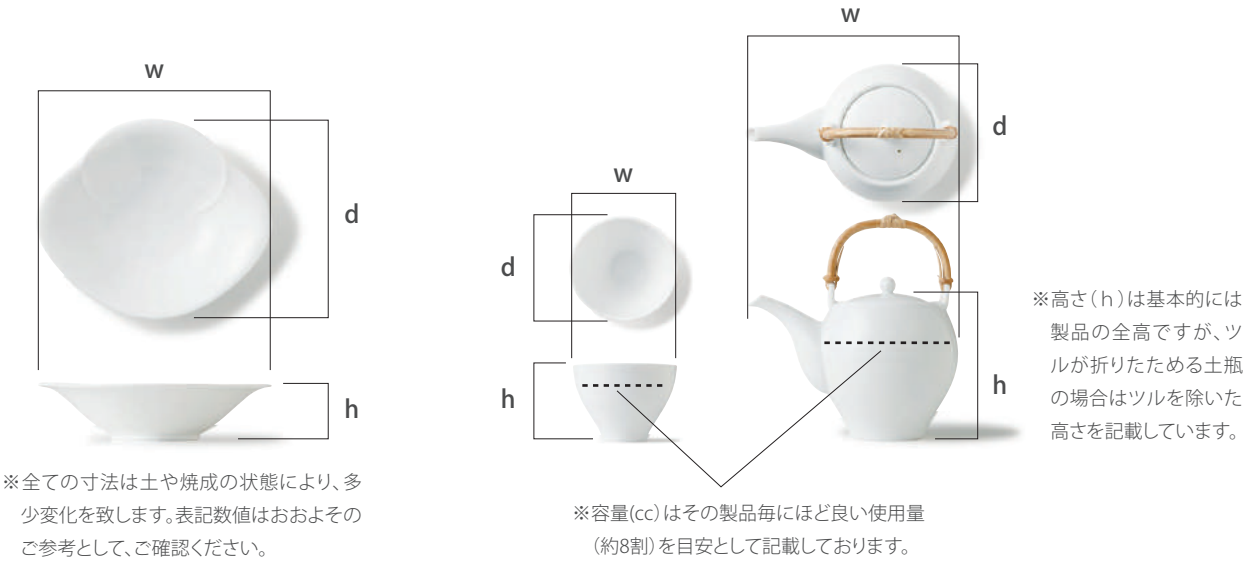
心地よい暮らしのために、素材と技術を大切に生み出した日常の器を、大切な方に贈る。贈る方も、頂く方も互いに嬉しい器の贈りもの。

"Tableware Gift Set"

For someone special, we send highly consious 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.



■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.



- 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。
- 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。

his 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



■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。
- オーブ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。