



常滑焼は愛知県常滑市を中心に知多半島一帯で生産される焼き物でおよそ千年の歴史を持ち日本六古窯のひとつに数えられています。
 (瀬戸・信楽・常滑・備前・越前・丹波)
 「常滑」という地名は万葉集にも用例があります。古くから岩土盤の露出が多く、その性質はなめらかになっており、この岩土盤全体も「とこなめ」と呼び習俗を生んだものとされています。
 常滑焼を代表する【急須】は、江戸時代末期から明治にかけてはじまり、今では「伝統工芸品」として多くの伝統工芸士が熟練の手技によって「究極の常滑急須」作りに励んでいます。



7-196 北龍窯
 黒中袋松皮棚 急須
 280ml
 ¥5,400



《通産大臣認定伝統工芸士》

7-136 昭龍窯
 みどり天目珠形 急須
 260ml
 ¥11,880



7-161 北龍窯
 黒玉形松皮カット 急須
 350ml
 ¥5,724



3-510 陽景窯
 窯変袋形櫛目 急須
 320ml
 ¥16,200



【佐野利月作】

昭和天皇。皇后陛下ご愛用賜る
皇太子同妃両陛下三重県行事に際し天覧の栄に浴しました
通産大臣認定伝統工芸士
四日市市指定無形文化財



0977-0900 佐野利月作
巾着 スカシ 鶴彫 急須
150×150×110mm 200cc
¥16,200



0977-3020 佐野利月作
二段 千筋 急須
150×150×110mm 240cc
¥8,640



萬古焼は、江戸時代元文年間に桑名の商人沼波弄山が茶の趣味が高じて、現在の三重郡朝日町小向に窯を築き自分で茶器を焼き始めたのが始まりとされています。その作品に変わらずに永遠に残っていくようにとの意味から、「萬古」または「萬古不易」の印を押したのが名前のいわれと言われています。

現在では、三重県四日市市と菰野町を中心に窯元数は100社以上にのぼります。急須は土鍋と並び萬古焼を代表する商品の一つです。使えば使うほどに味わいと光沢を増すと言われています。

特に昭和54年に通産産業大臣（現在の経済産業大臣）指定の伝統工芸品に指定された萬古焼のシンボルは紫泥の急須です。

鉄分を含む地元の粘土を使用し還元焼成を行い、釉薬をかけない焼き締まった紫褐色は緑茶によくマッチします。



Yuzuvika



愛知県瀬戸市

「ゆずりは」とはユズリハ科の常緑高木で古い葉が新しい葉に譲るように代わるのでこの名があります。

ゆずりはの様に思いやりのある心を持って、優しい感性で使いやすい器を創りたいと思う女性ばかり五名が平成十五年に工房に集いました。

今でも工房は全て女性ばかりです。女性らしい優しさを大切に一つ一つ心を込めて丁寧に造り上げています。

特に絵付けの作業には熟練した技術と、研ぎ澄まされた感性が求められます。

お陰様で女性らしい感性の花柄が好評で、今では納品までに3〜4ヶ月頂く人気の工房に育ちました。

所在地は愛知県瀬戸市です。皆様の御支援で現在では十名以上のメンバーが互いに切磋琢磨しながら優しい器づくりに日夜努力しています。

- 飯 碗
φ116×61mm
¥4,860
- 湯 呑
φ85×80mm
¥4,860
- マグカップ
φ94×87mm
¥5,400
- コーヒー碗皿
碗φ106×62mm
皿φ155mm
¥8,640
- プチポット
φ120×100mm
¥7,776





KAGAMI CRYSTAL

東京都江戸川区／茨城県竜ヶ崎市



T680-MO52CCB 江戸切子
緋 冷酒杯
φ69×70mm 110cc
¥9,180



T590-55BLK 江戸切子
麻の葉紋 冷酒杯 (青墨)
φ52×60mm 60cc
¥10,800



T731-MO53CCB 江戸切子
二筋格子紋 冷酒杯
φ66×70mm 100cc
¥9,180



T535-2685CMP 江戸切子
菊花 冷酒杯
φ56×57mm 80cc
¥12,960



T535-2683CAU 江戸切子
桜 冷酒杯
φ56×57mm 80cc
¥12,960



T535-2684CCB 江戸切子
紫陽花 冷酒杯
φ56×57mm 80cc
¥16,200

カガミクリスタルの創立者各務鑛三は、昭和5年
東京市滝野川に「各務クリスタル工芸硝子研究所」
を設立し、カット・グラヴィール彫刻作品の創作
活動を開始しました。
色被せクリスタルガラスは、無色透明なクリスタル
ガラスの表面に、更に薄く色クリスタルガラスを
かぶせる技法です。
その上からカットまたは精緻なグラヴィール彫刻を
ほどこすことにより、下層の無色透明なクリスタル
ガラスが現れ、色クリスタルガラスとの鮮やかな
コントラストをつくります。
カガミクリスタルの赤の色被せクリスタルガラスは
発色に純金を使うのが特徴で、金赤色と呼ばれ、
冴えた色調で、無色透明なクリスタルガラスと
ひととき美しいコントラストを創り出します。
江戸時代後期、江戸大伝馬町のビードロ屋加賀屋
久兵衛が手掛けた切子細工が今日の江戸切子の
始まりと言われています。
カガミクリスタルではさまざまな伝統の文様を
基本に、新しい江戸切子の組み合わせや構成、
新たな意匠による現代の江戸切子を作り出して
います。
そしてその江戸切子は、カガミクリスタルの
切子士と共に、伝統工芸士の方々との協力を得て
制作されています。



【伝統工芸士 銅谷聰】



T727-2685CMP 江戸切子
菊花 ロックグラス
φ74×87mm 240cc
¥16,200

T732-MO55CCB 江戸切子
緋霞 ロックグラス
φ80×85mm 230cc
¥10,800



T557-2472CMP 江戸切子
笹っ葉に麻の葉紋 ロックグラス
φ79×90mm 230cc
¥12,960



T410-2436BLK 江戸切子
マイロックグラス
φ79×100mm 320cc
¥10,800

【伝統工芸士 篠崎英明】



T544-2638CAU 江戸切子
ひとくちビールグラス
φ56×105mm 130cc
¥12,960

【伝統工芸士 篠崎英明】



T544-2639CCB 江戸切子
ひとくちビールグラス
φ56×105mm 130cc
¥10,800



#2652 江戸切子
笹っ葉に斜格子紋 ペアロックグラス
φ76×90mm 240cc
¥16,200



心のふらんど
兵左衛門
 福井県小浜市



AK-027
 黒うるし 金糸 大
 235mm
 ¥2,700
 AK-028
 黒うるし 金糸 中
 215mm
 ¥2,700



HC-0115
 けずり金ぼかし 大
 235mm
 ¥3,780
 HC-0118
 けずり銀ぼかし 中
 215mm
 ¥3,780



AK-029
 六角 青海波 大
 235mm
 ¥5,400
 AK-030
 六角 青海波 中
 215mm
 ¥5,400



◎美しく積み重ねられた和の国の食文化◎

健やかなる生命の源である『食』は木箸を使う独自の文化として
 伝えられてきました。天然漆で丁寧に仕上げられたお箸は
 『食』を大切に想う心の象徴です。

【兵左衛門】は若狭塗箸の産地、福井県小浜市の漆塗り職人達が立ち上げたブランドです。
 「お箸は食べ物」をポリシーに、口に入れる箸先部分には、合成化学塗料を一切使用しない
 安心・安全なお箸を作り続けています。



M-529
 金ちらし 大
 235mm
 ¥1,080
 M-530
 金ちらし 中
 215mm
 ¥1,080



M-513
 半月 大
 235mm
 ¥1,080
 M-514
 半月 中
 215mm
 ¥1,080



K-609
 星のしずく 大
 235mm
 ¥1,944
 K-610
 星のしずく 中
 215mm
 ¥1,944





若狭 箸蔵 まつかん

福井県小浜市

若狭塗は、江戸時代初期慶長年間に小浜藩の漆塗職人・松浦三十郎が、小浜湾の海底を模様化・凶案化し、中国の漆器作りを基に「菊塵塗」を考案したのが最初とされています。その後、弟子によって「磯草塗」がみだされ、万治年間に現在まで伝わる方法が完成し、当時の小浜藩主がこれを足軽の内職として若狭塗と命名し保護奨励しました。近年ではNHK連続テレビ小説「ちりとてちん」ヒロインの実家が伝統的な若狭塗箸職人の家との設定であったため、改めて全国的に知れ渡りました。昭和53年2月に、伝統的工芸品に指定され特に塗箸は国内生産の8割以上を占めています。米国第44代大統領バラク・オバマ氏をはじめ多くの著名人に若狭のお箸が贈呈されています。



G-90540	G-90538
市松金魚 R	市松金魚 DB
225mm	225mm
¥1,404	¥1,404

G-63185	G-63190
本紫檀一半	黒檀一半
235mm	235mm
¥1,620	¥1,620



G-60117	G-60116
漆六角三面塗 朱	漆六角三面塗 黒
230mm	230mm
¥1,620	¥1,620

海一 HAKUICHI × 若狭箸

A061-09007	A061-09006
金糸 M	金糸 L
205mm	230mm
¥1,944	¥1,944



海一 HAKUICHI × 若狭箸

A141-09002	A141-09001
霞流し 銀	霞流し 金
230mm	230mm
¥1,944	¥1,944



igá-monó
三重県伊賀市

長谷製陶は、天保3年(1832年)に伊賀の郷、現在の三重県伊賀市阿山地区に築窯して以来、伊賀焼の伝統文化を継承しつつ、常に時代のニーズにあったモノづくりに専念して参りました。

特に「作り手こそ真の使い手であれ!用・美・楽を求めて・・・」をテーマとして、常に皆様に愛される陶器づくりを目指して日々努力しています。



長谷製陶7代目
長谷優磁

電子レンジ用陶珍かまど「極」

◎吸水性

土鍋の素地が水分を吸収します。水分は電子レンジのマイクロ波で熱蒸気化し、窯全体を熱します。また保湿度・遠赤外線効果により美味しく調理できます。

◎二重構造

内釜・外釜の隙間の空間を熱蒸気が満たすので、加熱後も熱ムラの無い温度を保ちながら「蒸らし」ができます。そのためガスの直火と同様の炊き上がりになります。

◎伊賀の粗土

伊賀ならではの多孔質な粗土で出来ており、土鍋が木のお櫃と同じように呼吸します。ご飯がべとつきません。

◎保存・温め直し

残ったごはんは外釜をはずして冷蔵庫で保存できます(ふたは外ふたのみでOK)。そのまま電子レンジにかけて温め直しも出来ます。

◎おかず作りも

炊飯以外に、煮物やスープなども電子レンジで簡単に調理できる、一器多様な調理器です。

NC-50

陶珍かまど「極」一合炊き

φ210×150mm

¥8,640

NC-80

陶珍かまど「極」二合炊き

φ225×145mm

¥10,800

電子レンジ対応



CT-02

かまどさん 一合炊き

φ185×135mm

¥6,480

CT-03

かまどさん 二合炊き

φ210×160mm

¥8,100



★おいしきのヒ・ミ・ツ★

遠赤外線効果の高い釉薬を使用しているので

お米の芯まで熱が通り、火加減なしでふっくらしたご飯が炊き上がります。肉厚成形なので熱をしっかりと蓄えて、火を切つてからも沸騰しながら蒸らし続け、保温性にも優れています。二重蓋なので、圧力釜の機能を果たし、吹きこぼれも防ぎます。

多孔質の粗土のため、木のおひつと同じように呼吸をし、ご飯がべとつかず冷めてもおいしくいただけます。炊き込みご飯や玄米もおいしく炊けます。

かまどさん

◎釉薬

遠赤外線効果の高い釉薬を使用しています。お米の芯まで熱が通り、ふっくらとしたごはんが炊き上がり

◎肉厚成型

直火部分は肉厚成形の仕上げです。熱をしっかりと蓄えて、穏やかに伝えます。保温性にも優れています。

◎二重ふた

二重のフタは圧力釜の機能を果たし、吹きこぼれも防ぎます。

◎おこげも

炊き上げ時間を1分前後延ばすことで香ばしい「おこげ」が出来ます

◎伊賀の粗土

伊賀ならではの多孔質な粗土で出来ており、土鍋が木のお櫃と同じように呼吸します。ご飯がべとつきません。

◎玄米も

炊き込みご飯・玄米も美味しく炊けます。



78CR-8051 大倉陶園
ブルーコスモス ペア C/S セット
カップ φ85mm 175cc
ソーサー φ140mm
¥12,960

大倉陶園
神奈川県横浜市



ニッポンの逸品



71H-1001 大倉陶園
ゴールドライン
パーティプレート
φ280mm
¥10,800



54HV-1001 大倉陶園
ゴールドライン
銘々皿揃
φ150mm
¥8,100



70C/1636 大倉陶園
スウィートメモリー カップ&ソーサー
カップ φ100mm 190cc
ソーサー φ150mm
¥32,400



2A/8011 大倉陶園
ブルローズ 花瓶
H230mm
¥21,600



一九一九年（大正八年）大倉孫兵衛、和親父子によって創業以来、設立の主旨にそって一貫して大倉陶園は日本における最高級の洋食器メーカーとして、美術的価値の高い磁器を作り続けてきました。

「セーブルのブルー、オークラのホワイト」という言葉で賞賛された製品は、初期の頃はオーダーメイドの食器がそのほとんどを占めていたため、一般の方の目に触れる機会は少なかったようです。

大倉孫兵衛、和親の父子は、かねてより日本における欧米一流製品に劣らない高級洋食器製造を念願しており、ヨーロッパ各国の製陶工場を視察しました。

創業以来「良きが上にも良きものを」の志を理念として数々の名品を創り続けてきました。

大倉陶園では完璧な白磁の美しさを創り上げるために、最高級カオリンを贅沢に使用。焼成には世界でも類を見ない1460度の高温で本焼きをするなど、卓越した技法を完成させました。



ふんわり優しく肌をなでる熊野筆。適度なコシと柔らかさがあり、粉の含みが良く、なめらかな肌に仕上げる、世界に誇るメイクブラシです。

広島県熊野町で生産されている熊野筆は、江戸時代末期頃、農閑期を利用して奈良から墨や筆を仕入れ、売りさばっていたことがきっかけで、筆づくりに発展していきました。

喜筆のメイクブラシは毛先をカットしない製法なので、メイクのノリがととも良く、今までにないフィット感を感じることができます。

カットしたブラシは肌に触れた時にチクツとするのに対し、カットしていないブラシは天然の毛をそのまま活かしているため極上の肌ざわりを産み出します。

熟練した職人によって仕上げられた化粧筆がツヤやかな肌をもたらせてくれます。

Avec Plaisir

ふんわり優しく肌をなでる熊野筆。適度なコシと柔らかさがあり、粉の含みが良く、なめらかな肌に仕上げる、世界に誇るメイクブラシです。

広島県熊野町で生産されている熊野筆は、江戸時代末期頃、農閑期を利用して奈良から墨や筆を仕入れ、売りさばっていたことがきっかけで、筆づくりに発展していきました。

喜筆のメイクブラシは毛先をカットしない製法なので、メイクのノリがととも良く、今までにないフィット感を感じることができます。

カットしたブラシは肌に触れた時にチクツとするのに対し、カットしていないブラシは天然の毛をそのまま活かしているため極上の肌ざわりを産み出します。

熟練した職人によって仕上げられた化粧筆がツヤやかな肌をもたらせてくれます。



6F-215
チークブラシ (PK)
135mm
¥3,780



6B-061
ハートフェイスブラシ
115mm
¥3,996



6F-214
ハートチークブラシ
110mm
¥3,564



6B-062
ハート洗顔ブラシ
78mm
¥3,240



6B-063 ミニバラ
パウダーブラシ (PK)
70mm
¥4,536

