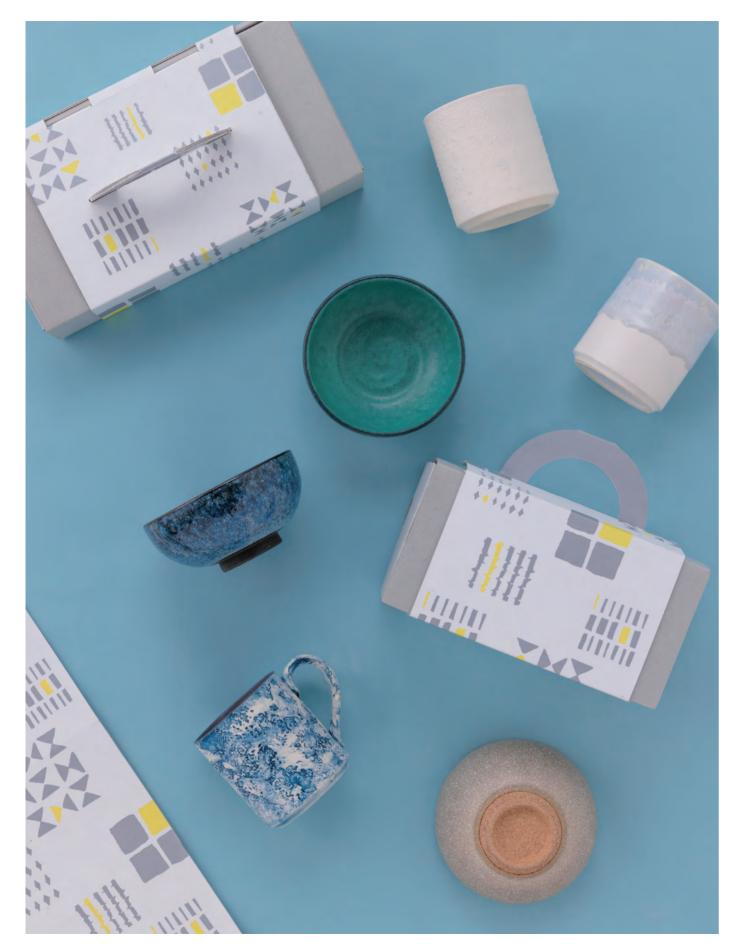


EDITIONS

2024 NEW





NEW

ギフトパッケージ も新登場!

EDITIONS 9

マグと ラルスボカル





現代に暮らす私たちにとって、機能的で使いやすいライスボウルとマグカップを考えました。 同じカタチの器にいろんなつくり手さんの表現をのせてもらうことで、より特徴が強調されています。 ライスボウルは手に馴染みやすいサイズ展開。飯碗としてだけでなく、小鉢やとんすいとしてもお使いいただけます。 マグカップも、それぞれの土や焼成によってサイズも違ってきたり、取っ手の形によって印象がかなり変わったりします。 窯元の持つ個性を楽しんでください。

Designed by 澤田剛秀



ライスボウル2個セット用パッケージ

※パッケージのみの販売です。 商品(ライスボウル)は別売りです。



マグ2個セット用パッケージ ¥100(税込¥110) ※パッケージのみの販売です。

詳細はこちらから ご確認いただけます

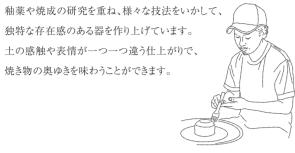


EDITIONS 01 editions 02

美濃文山窯 × EDITIONS

山兵虎澤製陶所 × EDITIONS

独特な存在感のある器を作り上げています。 土の感触や表情が一つ一つ違う仕上がりで、 焼き物の奥ゆきを味わうことができます。





20674 フリーカップ Drop ホワイト Lot(1) ¥3,600(税込¥3,960) Φ79 × H89 225cc



Lot(1) ¥3,600(税込¥3,960)



20676 フリーカップ Flow ブラウン Lot(1) ¥2,600(税込¥2,860) Ф77 × Н88 225cc



20678 マグカップ Mud ブルー Lot(1) ¥2,800(税込¥3,080) W110 × Φ78 × H89 225cc



20680 マグカップ Slap グリーン ¥2,800(税込¥3,080) W110 × Φ76 × H88 225cc



フリーカップ Drop ブラック Ф79 × H89 225cc



20677 フリーカップ Flow ブルー Lot(1) ¥2,600(税込¥2,860) Ф77 × Н88 225cc



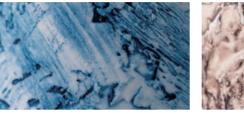
20679 マグカップ Mud ブラウン Lot(1) ¥2,800(税込¥3,080) W110 × Φ78 × H89 225cc



20681 マグカップ Slap オレンジ Lot(1) ¥2,800(税込¥3,080) W110 × Φ76 × H88 225cc







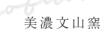












「きちんと手が入ったものをより多くの方に」 この思いとともに、ものづくりをされている作り手です。 その姿勢は美濃文山窯の手仕事に現れています。



22226 ライスボウル(S) オーロラネイビー Lot(1) ¥1,200(税込¥1,320) Ф111 × H55



22227 ライスボウル(S) オーロラベージュ Lot(1) ¥1,200(税込¥1,320)

Ф111 × H55



22228 ライスボウル(S) オーロラブラウン Lot(1) ¥1,200(税込¥1,320) Ф111 × H55



ライスボウル(S) オーロラトルコ Lot(1) ¥1,200(税込¥1,320) Ф111 × H55



22230 ライスボウル(S) オーロラブルー Lot(1) ¥1,200(税込¥1,320) Ф111 × H55



ライスボウル(L) オーロラネイビー Lot(1) ¥1,400(税込¥1,540) Ф118 × H60



ライスボウル(L) オーロラベージュ lot(1) ¥1,400(税込¥1,540) Ф118 × H60



ライスボウル(L) オーロラブラウン Lot(1) ¥1,400(税込¥1,540) Ф118 × H60



ライスボウル(L) オーロラトルコ Lot(1) ¥1,400(税込¥1,540) Φ118 × H60



ライスボウル(L) オーロラブルー Lot(1) ¥1,400(税込¥1,540) Ф118 × H60



一洋陶園 岐阜県・土岐

ー洋陶園は1960年に岐阜県土岐市で創業し、現在は3代目が受け継ぐ窯元です。 飲食店で使われる器を作られてきた背景から、 食卓だけでなく、収納や洗うところまで考えられた形状は使いやすく、 おうち時間が楽しくなる器を提案しています。



20658 パルケ Re ラウンドミニブレート グレー Lot(3) ¥800(税込¥880) Φ122 × H15



20662 パルケ Re ラウンド手付きボウル グレー Lot(3) ¥1,600(税込¥1,760) W142 × Φ114 × H78 325cc



20666 パルケ Re スクエア深プレート グレー Lot(2) ¥2,400(根込¥2.640) 227 × 140 × H40



20670 パルケ Re スクエアプレート グレー Lot(3) ¥1,800(根込¥1,980) 171 × 172 × H20



20659 パルケ Re ラウンドミニプレート ブルー Lot(3) ¥800(税込¥880) Φ122 × H15



20663 パルケ Re ラウンド手付きボウル ブルー Lot(3) ¥1,600(税込¥1,760) W142 × Φ114 × H78 325cc



20667 パルケ Re スクエア深プレート ブルー Lot(2) ¥2,400(税込¥2,640) 227 × 140 × H40



20671 パルケ Re スクエアプレート ブルー Lot(3) ¥1,800(税込¥1,980) 171 × 172 × H20



20660 パルケ Re ラウンドミニブレート パーブル Lot(3) ¥800(税込¥880) Φ122 × H15



20664 パルケ Re ラウンド手付きボウル パープル Lot(3) ¥1,600(税込¥1,760) W142 × Φ114 × H78 325cc



20668 パルケ Re スクエア深プレート パープル Lot(2) ¥2,400(税込¥2,640) 227 × 140 × H40



20672 パルケ Re スクエアプレート パーブル Lot(3) ¥1,800(税込¥1,980) 171×172×H20



20661 パルケ Re ラウンドミニプレート グリーン Lot(3) ¥800(税込¥880) Φ122 × H15



20665 パルケ Re ラウンド手付きボウル グリーン Lot(3) ¥1,600(税込¥1,760) W142 × Φ114 × H78 325cc



20669 パルケ Re スクエア深プレート グリーン Lot(2) ¥2,400(根込¥2.640) 227 × 140 × H40



20673 パルケ Re スクエアプレート グリーン Lot(3) ¥1,800(税込¥1,980) 171 × 172 × H20



パルケリ

"毎日使える機能的な器"をテーマにしたパルケシリーズを 作り手を変えてリニューアルしました。 磁器ならではの素材を活かし衛生的に使えるため、作り置き の冷蔵庫保管や、電子レンジ調理にもお使いいただけます。 レリーフを美しく見せる釉薬にもこだわりました。



titik

テイティック

インドネシア語で「ポイント」を意味するtitik (ティティック)。 器の表と裏に施されたラインが、料理の盛り付け、テーブルコーディネートのポイントになることからこの名前を付けました。

日本で作られている器ですが、どこか異国の雰囲気を感じられるテイスト。さまざまな料理を盛りつけて、自分なりの楽しみ方を見つけてください。



みやお陶苑 岐阜県・土岐

料理を活かす器を生み出している、みやお陶苑。

刷毛目や櫛目、仕上げなどの手作業を多く取り入れており、料理を提供する人、食事をいただく人、 ともに良い時間を過ごせるような温かみのある器を作っています。





22231 titik リムプレート(S) ネイビー Lot(3) ¥2,000(税込¥2,200) Φ155 × H22



22232 titik リムプレート(S) ブラウン Lot(3) ¥2,000(税込¥2,200) Φ155 × H22



22233 titik リムプレート(S) ホワイト Lot(3) ¥2,000(税込¥2,200) Φ155 × H22



22234 titik リムプレート(L) ネイピー Lot(2) ¥3,000(税込¥3,300) Φ220 × H27



22235 titik リムプレート(L) ブラウン Lot(2) ¥3,000(税込¥3,300) Φ220 × H27



22236 titik リムプレート(L) ホワイト Lot(2) ¥3,000(税込¥3,300) Φ220 × H27



22237 titik 高台平鉢 ネイピー Lot(2) ¥3,500(税込¥3,850) Φ165 × H47



22238 titik 高台平鉢 ブラウン Lot(2) ¥3,500(税込¥3.850) Φ165 × H47



22239 titik 高台平鉢 ホワイト Lot(2) ¥3,500(根以¥3,850) Φ165 × H47



22240 titik マグカップ ネイビー Lot(3) 22,400(税込¥2,640) 135 × Φ107 × H73 225cc



22241 titik マグカップ ブラウン Lot(3) ¥2,400(税込¥2,640) 135 × Φ107 × H73 225cc



22242 titik マグカップ ホワイト Lot(3) ¥2,400(税込¥2,640) 135 × Φ107 × H73 225cc



蕎麦猪口 Lot(3) ¥1,800(稅込¥1,980) Ф83 × H65 130cc

21347 荒粉引 21348 黒美濃 22219 織部



手づくりマゲ Lot(3) ¥2,600(税込¥2.860) 135 × Φ110 × H78 200cc

19131 荒粉引 21351 黒美濃 22214 織部



19944 荒粉引 21341 黒美濃 22212 綾部 | 隔切菓子皿 Lot(3) ¥1,800(稅込¥1,980) 151 × 129 × H27
 20020 荒粉引
 たたら長角皿 Lot(1)

 21344 黒美濃
 3,600(税込¥3,960)

 22211 織部
 305 × 116 × H29



飯碗(小) Lot(3) ¥2,000(税込¥2,200) Ф119 × H59

20017 荒粉引 21346 黒美濃 22216 織部



飯碗(大) Lot(3) ¥2,400(税込¥2,640) Φ134 × H70

20016 荒粉引 21345 黒美濃 22215 織部



とんすい Lot(3) ¥2,600(税込¥2,860) 154 × 127 × H50

20019 荒粉引 21340 黒美濃 22217 織部



スープカップ Lot(2) ¥3,000(税込¥3,300) 167× Φ132 × H69 220cc







5寸皿 Lot(3) ¥2,000(税込¥2,200) Φ150 × H27

21349 荒粉引 21350 黒美濃 22220 織部



7寸皿 Lot(1) ¥4,500(税込¥4,950) Φ210 × H42

21342 荒粉引 21343 黒美濃 22218 織部







Kiryo ポット 陶器フタ 22243 窯変白 22244 窯変茶 000c 2244 窯変茶 204 × Φ122 × H115 600cc





Kiryo ポット 木製フタ 21010 窯変白 21011 窯変茶 201011 窯変茶 204 × Φ122 × H115 600cc



Kiryo ティーカップ 21012 窯変白 21013 窯変茶 117 × Ф85 × H65 120cc



Kiryo マグカップ 21014 窯変白 21015 窯変茶 125 × Ф92 × H90 200cc









22205 窯変白 Lot(3)

Kiryo 20cmプレート 22206 窯変茶 ¥2,800(税込¥3,080) 200 × 200 × H23

22203 窯変白 Lot(2)

Kiryo 25cmプレート 22204 窯変茶 ¥4,200(税込¥4,620) 250 × 250 × H30



Kiryo コップ 21016 窯変白 21017 窯変茶 079×H82 120cc



Kiryo 茶托 21018 プレーン Lot(1) 21107 ブラウン ¥3,000(税込¥3,300) Ф126 × H21





22208 窯変茶 ¥1,600(税込¥1,760)

130 × 130 × H48





22209 窯変白 Lot(3) 22210 窯変茶 ¥1,000(税込¥1,100) 82 × Φ68 × H66

器の取り扱いについて

カタログ商品には以下の5種類の取り扱い説明書を同封させていただいております。

食器洗浄機、電子レンジ、オーブン、直火について使用可能かどうかもまとめておりますのでご参照ください。

※商品情報に取り扱い説明書番号が記載されております。

取り扱い説明書番号

%PORCELAINS

オーブン 直火 0 200℃まで 🔾 優しく温かな土の風合いをいかした磁器(石)の食器です。土の素材感をもちながら

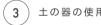
「商品の特性]

• 表面に黒点などがみられますが原料の土にふくまれている自然の素材です。

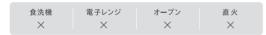
吸水性がなく耐久性に優れているので、毎日の食卓にご使用いただけます。

- 焼成の度合いにより部分的に赤茶色に変色することがございます。
- 釉薬の性質 F. 色ムラに個体差が生じる場合がございます。
- 同サイズの商品でも焼き上がりの時の伸縮により個体差が生じるため、スタッキング した際に重ねられない場合がございます。

取り扱い説明書番号



土の器の使用上の注意



[新しい器を買ったらまず…]

- 商品によっては、表面および内側のざらつきにご注意ください。底面処理をしておりますが もし裏返してざらざらしていたら、目の細かい紙ヤスリで軽くこすりなめらかにしておきましょう。 また、テーブルがキズつく事がありますので器を引きずらないようにしてください。
- 土ものは吸水性が高いため、水がにじみでたり汚れが目立ちやすいものもあります。特に粉引 や貫入の器は米のとぎ汁で約10分間煮沸して、そのまま冷まし水洗いしてください。汚れが つきにくくなります。

[使用上の注意]

- 初めてのご使用の際には、必ず水かぬるま湯で洗ってください。
- 磁器ですので煮沸の必要はありません。
- 汚れやシミがつきにくいよう高温焼成で硬く焼締めてあり、洗浄により 洗い落とすことができますが、食材によっては、稀に落ちにくいシミが つくことがございます。
- お使いになった後の汚れは早めに落とし、よく乾かしてから保管をして
- 底面に砂状の異物が付着している場合がございますが、洗っていただく 際にタワシ等でこすっていただければ取ることができます。
- 電子レンジ、食洗機に対応していますが、強い衝撃や急激な温度変化 は、ひび割れや破損の原因となることがありますのでご注意ください。
- からだき、直火での使用はお避けください。

[毎日の器の扱い方とお手入れ]

- 料理を盛りつける前には、水に十分浸して水分を含ませておくと、料理の汁気 や脂気を吸いにくく、跡形が残ったりしません。器は一つずつ洗うのが原則です。 自動食器洗い機は使わないほうが無難です。
- 直火可能品以外は直火、オーブンにて使用しないでください。電子レンジのご 使用は、料理の油などが焼きつくことがありますのでお避けください。
- 器はよく乾燥させてからしまってください。水分が残っているとカビの原因に なることがあります。焼締の器は特に注意してください。重ねてしまう時は 薄紙を一枚間に挟む優しさでキズがつきません。
- 貫入が入っていたり、水、お湯等に浸した場合、変色することがありますが うわぐすり(釉薬)の特徴ですので品質には関係ありません。

取り扱い説明書番号



4

(5)

(6)

4

U-PRODUCTS

U-PRODUCTS

磁器の使用上の注意

U-PRODUCTS

耐火の器の使用上の注意

土の器の使用上の注意(撥水加工済み)



こちらの商品は撥水加工により汚れやシミをつきにくくする処理をしております。そのため、 で使用前の目止めは必要ありません。長い間お使いいただきますと撥水加工の効果は 薄れてきますので、その際にはご家庭での目止めをおすすめします。

[新しい器を買ったらまず…]

もし裏返してざらざらしていたら、目の細かい紙ヤスリで軽くこすりなめらかにしておきましょう。 また、テーブルがキズつく事がありますので器を引きずらないようにしてください。

商品によっては、表面および内側のざらつきにご注意ください。底面処理をしておりますが

取り扱い説明書番号



磁器の使用上の注意

食洗機	電子レンジ	オーブン	直火
0	0	×	×

[新しい器を買ったらまず…]

• 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。

[毎日の器の扱い方とお手入れ]

急激な温度変化に弱い素材です。冷たくなった器に急に熱いお湯を注いだり、熱くなった器 を冷水につけると、破損する場合があります。

取り扱い説明書番号



耐火の器の使用上の注意

食洗機	電子レンジ	オーブン	直火
×	0	0	0

[新しい器を買ったらまず…]

- 商品によっては、表面および内側のざらつきにご注意ください。底面処理をしておりますが もし裏返してざらざらしていたら、目の細かい紙ヤスリで軽くこすりなめらかにしておきましょう。 また、テーブルがキズつく事がありますので器を引きずらないようにしてください。
- 土ものは吸水性が高いため、水がにじみでたり汚れが目立ちやすいものもあります。特に粉引 や貫入の器は米のとぎ汁で約10分間煮沸して、そのまま冷まし水洗いしてください。汚れが つきにくくなります。

[毎日の器の扱い方とお手入れ]

- 料理を盛りつける前には、水に十分浸して水分を含ませておくと、料理の汁気 や脂気を吸いにくく、跡形が残ったりしません。器は一つずつ洗うのが原則です。 自動食器洗い機は使わないほうが無難です。
- 直火可能品以外は直火、オープンにて使用しないでください。電子レンジのご 使用は、料理の油などが焼きつくことがありますのでお避けください。
- 器はよく乾燥させてからしまってください。水分が残っているとカビの原因に なることがあります。焼締の器は特に注意してください。重ねてしまう時は 薄紙を一枚間に挟む優しさでキズがつきません。
- ■貫入が入っていたり、水、お湯等に浸した場合、変色することがありますが うわぐすり(釉薬)の特徴ですので品質には関係ありません。
- 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。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。
- オーブンや直火でのご使用はお控えください。
- 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 ため、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。

[毎日の器の扱い方とお手入れ]

- 料理を盛りつける前には、水に十分浸して水分を含ませておくと、料理の汁気 や脂気を吸いにくく、跡形が残ったりしません。器は一つずつ洗うのが原則です。 自動食器洗い機は使わないほうが無難です。
- 耐火仕様となっておりますので電子レンジ、オーブン、直火でのご使用が可能 です。火にかけられる場合は底の水分をよく拭きとってください。ぬれたまま ですとヒビ割れの原因になります。
- 器はよく乾燥させてからしまってください。水分が残っているとカビの原因に なることがあります。焼締の器は特に注意してください。重ねてしまう時は 薄紙を一枚間に挟む優しさでキズがつきません。
- 貫入が入っていたり、水、お湯等に浸した場合、変色することがありますが うわぐすり(釉薬)の特徴ですので品質には関係ありません。

長年、産地商社としてたくさんのすばらしいものづくりと 出会ってきた私たちが直営店、そしてオンラインショップを作りました。

大量生産の窯元から個人の作家さんまで、作る背景は様々ですが それぞれに作り手の情熱があり、できあがる器には哲学がつまっています。

わたしたちのお店では器のもっているストーリーを大事にしながら、 お客さまと作り手さんがつながる場を提供できたらと思っています。

お気に入りの器がもたらす豊かさを ひとりでも多くの方にお届けできるよう日々成長できるお店を目指します。



Shop

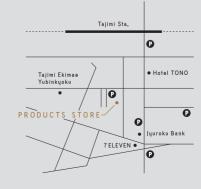
〒507-0036 岐阜県多治見市田代町1-59 TEL 0572-74-7700

営業日

火~日曜日

11:00~17:00

営業時間





Online Shop https://products-store.jp/





()

U-PRODUCTS

MARUASA

Porcelain Factory

土の質感をいかしながら、自然の風合いを大切に作っております。 そのため表情がひとつひとつちがいます。パンフレット・サンプル などとは多少の色、サイズ、表面の仕上がりが異なる場合がありま すので、あらかじめご了承ください。

カタログに掲載されているサイズは、hotave、東行hotave、または、外径hotave、高さで表示しています。容量は、hotaveの量くらいを目安に計測しています。

OEMについて

当社の陶磁器商品は全て国内で生産しています。そのため、少ないロットからオリジナルの商品をお作りすることができます。お気軽にお問い合わせください。

EDITIONS

https://editions-life.jp



株式会社ユープロダクツ

〒509-5125 岐阜県土岐市御幸町2丁目23番地 TEL 0572-55-6006 FAX 0572-55-6007

info@hitomonokurashi.com https://hitomonokurashi.com