EDITIONS

NEW

miyaotoen

minobunzan

minamigama

miyama

titik

ティティック

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) ネイビー
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 ネイビー
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(税込¥3,850)
Φ165 × H47

22240
titik マグカップ ネイビー
Lot(3)
¥2,400(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

このページの商品は、取り扱い説明書番号 ③

EDITIONSの ライスボウル

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。
窯元の持つ個性を楽しんでください。

Designed by 澤田剛秀

こちらの箱に入ります

Minobunzan 美濃文山

「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職人です。
思いを込めて、たくさんの方が手に取っていただけるものを目指すこと。
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)
Φ111 × 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)
Φ111 × 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)
Φ111 × H55

22229
ライスボウル(S) オーロラトルコ
Lot(1)
¥1,200(税込¥1,320)
Φ111 × H55

22230
ライスボウル(S) オーロラブルー
Lot(1)
¥1,200(税込¥1,320)
Φ111 × H55

22221
ライスボウル(L) オーロラネイビー
Lot(1)
¥1,400(税込¥1,540)
Φ118 × H60

22222
ライスボウル(L) オーロラベージュ
Lot(1)
¥1,400(税込¥1,540)
Φ118 × H60

22223
ライスボウル(L) オーロラブラウン
Lot(1)
¥1,400(税込¥1,540)
Φ118 × H60

22224
ライスボウル(L) オーロラトルコ
Lot(1)
¥1,400(税込¥1,540)
Φ118 × H60

22225
ライスボウル(L) オーロラブルー
Lot(1)
¥1,400(税込¥1,540)
Φ118 × H60

蕎麦猪口
Lot(3)
¥1,800(税込¥1,980)
Φ83 × H65
130cc

21347 荒粉引
21348 黒美濃
22219 織部

手づくりマグ
Lot(3)
¥2,600(税込¥2,860)
135 × Φ110 × H78
200cc

19131 荒粉引
21351 黒美濃
22214 織部

隅切菓子皿
Lot(3)
¥1,800(税込¥1,980)
151 × 129 × H27

19944 荒粉引
21341 黒美濃
22212 織部

たたら長角皿
Lot(1)
¥3,600(税込¥3,960)
305 × 116 × H29

20020 荒粉引
21344 黒美濃
22211 織部

飯碗(小)
Lot(3)
¥2,000(税込¥2,200)
Φ119 × 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

21339 荒粉引
21009 黒美濃
22213 織部

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

このページの商品は、取り扱い説明書番号 ③

22243 窯変白
22244 窯変茶

Kiryo ポット 陶器フタ
Lot(1)
¥6,000(税込¥6,600)
204 × Φ122 × H115
600cc

21010 窯変白
21011 窯変茶

Kiryo ポット 木製フタ
Lot(1)
¥8,000(税込¥8,800)
204 × Φ122 × H115
600cc

21012 窯変白
21013 窯変茶

Kiryo ティーカップ
Lot(3)
¥1,600(税込¥1,760)
117 × Φ85 × H65
120cc

21014 窯変白
21015 窯変茶

Kiryo マグカップ
Lot(3)
¥1,800(税込¥1,980)
125 × Φ92 × H90
200cc

21016 窯変白
21017 窯変茶

Kiryo コップ
Lot(3)
¥1,200(税込¥1,320)
Φ85 × H65
120cc

21018 プレーン
21107 ブラウン

Kiryo 茶托
Lot(1)
¥3,000(税込¥3,300)
Φ126 × H21

22205 窯変白
22206 窯変茶

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

22203 窯変白
22204 窯変茶

Kiryo 25cmプレート
Lot(2)
¥4,200(税込¥4,620)
250 × 250 × H30

22207 窯変白
22208 窯変茶

Kiryo 13cmボウル
Lot(3)
¥1,600(税込¥1,760)
130 × 130 × H48

22209 窯変白
22210 窯変茶

Kiryo ミルクピッチャー
Lot(3)
¥1,000(税込¥1,100)
82 × Φ68 × H66
80cc

このページの商品は、取り扱い説明書番号 5 電子レンジ／食洗機 対応 （木製品は除く）

このページの商品は、取り扱い説明書番号 5 電子レンジ／食洗機 対応 （木製品は除く）

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

1 %PORCELAINS

食洗機	電子レンジ	オーブン	直火
○	○	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。

[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。
- 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。
- 釉薬の性質上、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。

[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ください。
- 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。

取り扱い説明書番号

3 土の器の使用上の注意

食洗機	電子レンジ	オーブン	直火
×	×	×	×

[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 土の器の使用上の注意（撥水加工済み）

食洗機	電子レンジ	オーブン	直火
×	×	×	×

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、ご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…]

- 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。

[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

6 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
×	○	○	○

[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。
- 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。

取り扱い説明書番号

5 磁器の使用上の注意

食洗機	電子レンジ	オーブン	直火
○	○	×	×

[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。

[毎日の器の扱い方とお手入れ]

- 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。

PRODUCTS STORE

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。

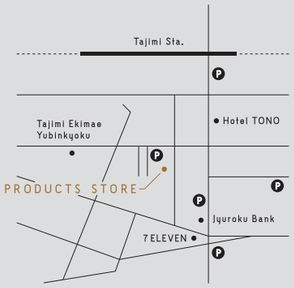
お気に入りの器がもたらす豊かさを
ひとりでも多くの方にお届けできるよう日々成長できるお店を目指します。

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

営業時間
11:00～17:00



Online Shop

https://products-store.jp/

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、巾×奥行×高さ、または、外径×高さで表示しています。容量は、8分目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://products-store.jp