

一期一会

自然の恵みと、職人の手によって一つひとつ丁寧に作り上げた
「一期一会」の食器は、やさしい土の風合いが手に馴染み、
ゆつたりと心を和ませてくれます。
和食だけでなく、洋食からデザートまで様々な料理を
引き立ててくれる万能和食器です。



065
飯碗
3,630円(税込)
サイズ 直径115×高さ65(mm)
持ちやすく、シンプルかつ品のある形状の茶碗です。
汁わんとしてもお使いいただけます。

066
丸碗
3,850円(税込)
サイズ 直径125×高さ55(mm)
幅広で、丸いフォルムがかわいい茶碗です。
五目御飯などがきれいに映えます。小鉢としても。

077
豆皿
1,980円(税込)
サイズ 直径82×高さ28(mm)
醤油皿、薬味入れ、お漬物入れに。
幾つか並べて、和食膳に。



067
多用碗
4,180円(税込)
サイズ 直径125×高さ75(mm)
多目的に使える大きめの碗です。
具沢山の汁ものや小丼ぶりとしても。

068
平丼
4,950円(税込)
サイズ 直径180×高さ75(mm)
丼ぶりとしては低く、片手でも持ちやすい大きさです。
煮物やサラダボールとしてもちょうど良く、
使い道の多い器です。

076
丸皿
4,400円(税込)
サイズ 直径225×高さ25(mm)
モーニングからディナーまで幅広く使える
シンプルなデザイン。三重線がアクセントになって、
お料理を引き立ててくれます。

職人のこだわりの技術が随所に光った和食器たち。
「二期一会」と名づけられたシリーズです。



071
楕円取皿
3,300円(税込)
サイズ 縦140×横170×高さ15(mm)
使いやすいサイズの取皿です。
ケーキや和菓子などのデザートをのせても素敵です。



072
楕円大皿
5,500円(税込)
サイズ 縦190×横275×高さ35(mm)
和洋中何でも合う大皿です。
握り寿司や蕎麦を盛り付ければ、
お店で味わう気分に。ワンプレートやパスタにも。



070
一客碗
4,400円(税込)
サイズ 直径80×高さ70(mm)
珈琲やお茶を入れてゆったりとしたティータイムに。
バータイムには、ロックグラスに。
蕎麦猪口としても使える万能カップです。



073
一つ押取鉢
3,850円(税込)
サイズ 直径135×高さ50(mm)
冷奴や煮物などの定番メニューがお洒落な一品に。
鍋物の取鉢にも欠かせません。



074
一つ押平鉢
4,400円(税込)
サイズ 直径170×高さ45(mm)
どんな料理とも調和し、食卓を優しい雰囲気に
してくれます。野菜の色が引き立つので、
毎日の食卓に欠かせない平鉢です。

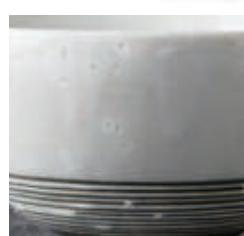


075
湯呑
3,300円(税込)
サイズ 直径65×高さ75(mm)
手にしつくり馴染み、持ちやすい小さめの湯呑です。
湯呑としてだけでなく、日本酒や焼酎に。
甘酒や葛湯にも。



楕円大皿

一つ押平鉢



○表面上の釉薬の垂れ、ピンホール、鉄粉、色むらなどが生じる場合がありますが品質に問題はございません。ご了承ください。○細かい亀裂のような表面の模様を貫入といい、キズではございません。陶器独特の味わいの一つとしてご理解ください。○化粧土の濃淡により、表面上に青い模様が生じる場合がございますが、品質に問題ございません。ご了承ください。○陶器製品です。割れたり、欠けたりする場合があります。お取り扱いには十分ご注意ください。○掲載商品の色合い、寸法が多少実物と異なる場合がございます。ご了承ください。○やむを得ない事情により、掲載価格及び商品使用の一部を予告なしに変更する場合もあります。ご了承ください。○直火・オーブンにはご使用にならないでください。○電子レンジ、食器洗い乾燥機のご使用はお控えください。○鉛・カドミウムを使用しない安心・安全な製品です。

人との出会いのように、食器にも人生で一度だけの出会いがある。
健康の基本は食事にあるからこそ、毎日使い、口にする食器の重要性を、森修焼は常に提唱してきました。食を大切にする暮らしは、心を豊かにしてくれます。いつもの食事が盛り付け一つで和やかな食卓になつたりもします。毎日のことだからこそ、食器にこだわってみませんか。



株式会社 森修焼

〒434-0015 静岡県浜松市浜北区於呂 1930-1