

錦秋

kinshū

Part 8

HOTEL & RESTAURANT
FOOD STYLE CATALOG

Autumn & Winter
Issue 2026-27

We believe that our products would be attractive not only for traditional Japanese food but also for Pan Asian, Fusion, Chinese and Western Cuisines.





new item

竹・桧六角二段料理箱

Hexagonal Two-Tier Bamboo & Hinoki Box

桧の六角料理箱と竹細工のアーチを組み合わせた
豪華な二段仕様の料理箱です。
まるで神殿のような佇まいが、
料理に特別感と華やかさを演出します。

上段トップのパーツは職人が
ひとつひとつ手描きで紋様を描写。
アクリル板も模様付きで、取り外しが可能です。
前菜からアフタヌーンのスイーツに。
また上段に和、下段に洋など、
自由に使い分けていただけます。

記憶に残る、唯一無二のおもてなしに。

竹・桧六角二段料理箱

01（38247） ¥108,000
19×21.4×H32.2cm
アクリル：17.2×19.5×t0.3cm
上段内高H13.2cm
下段箱内寸17×19.2×H6cm

※上部パーツは手描き
※アクリルはエッチング加工付
※裏側ゴム脚付



01

New











桧・硝子窓付料理皿



02

03



ガラスは取り外し可能です。



04

桧・硝子窓付料理皿（正角）

02（30286）大 ¥14,300
24×24×H3cm /ガラス:19.5×6.5×t0.5cm
/くぼみ部内寸18.5×5.5×H1.8cm

03（30287）中 ¥13,200
21×21×H3cm /ガラス:16.5×6.5×t0.5cm
/くぼみ部内寸15.5×5.5×H1.8cm

桧・硝子窓付料理皿（長角）

04（30288） ¥11,600
24×12×H3cm /ガラス:20.5×8.5×t0.5cm
/くぼみ部内寸19.5×7.5×H1.8cm

ひのき・一双料理箱

箱2つを底板で連結した、今までに無い形状の料理箱。
肉と刺身、ケーキに和菓子、そばとうどん...
一度で2種のお料理を提供するシーンにぴったりです。
贅沢感があり、どちらから食べようか迷う愉しみ、
組み合わせをご提供できます。

料理箱の他、ウェルカムスイーツやアメニティ入れ、
小物入れなど...様々なシーンで活躍します。



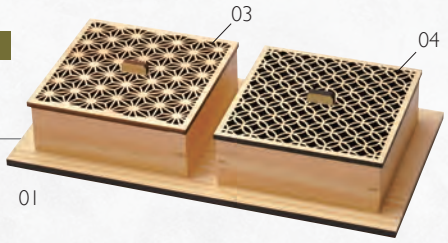

お肉と刺身の２種盛


ウェルカムスイーツなど

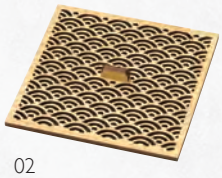
意匠登録出願中

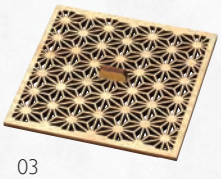
セット上代 ¥23,400
※身・蓋２個の合計上代

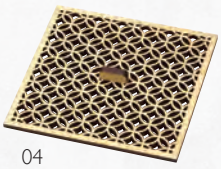
◆ 標準タイプの中子適合
◆ しっかり深型タイプ



蓋は3柄ご用意しました。七宝＋七宝、麻の葉＋七宝...等々、
自由に組み合わせてご使用いただけます。


02


03


04

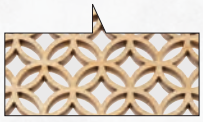
ひのき一双料理箱　身　積重

01（38260）　¥15,800
30.6×15.8×H6cm
箱：12.6×12.6×H6（見え高H4）cm/
内寸11.6×11.6×H5cm
※蓋別売


身は積み重ね可能です。

ひのき一双料理箱　蓋

02（38261）　青海波　¥3,800
03（38262）　麻の葉　¥3,800
04（38263）　七宝　¥3,800
13×13×H1.5cm/
板厚t0.6cm（小口t0.4cm）　※身別売


レーザー加工による細密柄

ひのき・敷台　格子/組子

美作桧でつくられた格子や組子が美しい敷台。

格子や組子は神棚を加工する技術を生かして
作られており、繊細な仕上がりです。

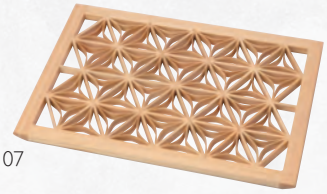
小鉢や珍味入をのせて、特別なおもてなしに。

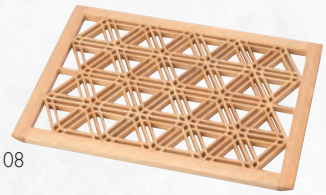



05

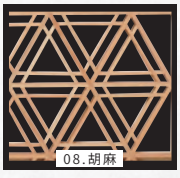

06


細く繊細な桧板を
何本も繋げた敷台。


07


08


07.七宝麻の葉


08.胡麻


07.08.ゴム脚付

ひのき・格子敷台

05（28096）長角　¥6,000　30.6×12×H1.1cm
06（28097）正角　¥11,000　29×29×H1.1cm

ひのき・組子敷台

07（28098）七宝麻の葉　¥14,000
28×20×H1cm
08（28099）胡麻　¥14,000
28×20×H1cm

ビッグサイズでどっしりとしたフォルムながら、
繊細な桧の柾目が品のある盛台。







桧・両国盛台

01（35300）横綱　¥6,600　60×15×H4cm
02（35301）大関　¥5,700　45×15×H4cm

弓のような弧(アーク)を描いたくるみ製プレート。
深みのある落ち着いた色合いに
洋風の前菜が映えます。





側面に木肌のような意匠を施しています。

くるみ・アークプレート

03（32610）大　¥8,700　36×10×H2.8(1.2)cm
04（32611）小　¥7,700　30×10×H2.8(1.2)cm

New



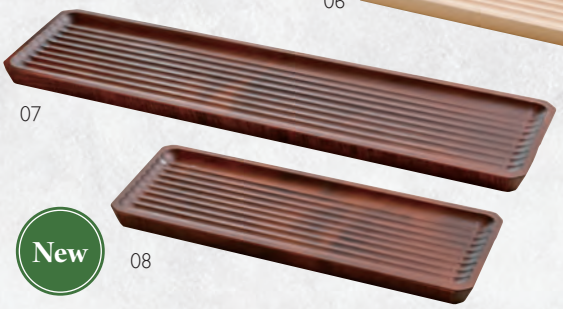
底面に彫りこんだ溝で余分なタレ等を
受け止め、焼きたての美味しさをキープ。
焼き鳥など、串ものにもぴったり。



繊細な秋田県産の杉の柾目を切り出したロングプレート。
複数人用に提供する前菜や、刺身の盛り合わせにぴったりです。



New



New

側面にノコ目の意匠付き。



※スタッキング可



天面は緩やかに湾曲しています。



流紋ウッドプレート　クリアー　積重

05（32593）大　¥16,500
45×12×H1.8cm/内寸44×10.8×H0.5cm
06（32594）小　¥11,000
30×12×H1.8cm/内寸29×10.8×H0.5cm
※材質:メープル

流紋ウッドプレート　ブラウン　積重

07（32595）大　¥16,500
45×12×H1.8cm/内寸44×10.8×H0.5cm
08（32596）小　¥11,000
30×12×H1.8cm/内寸29×10.8×H0.5cm
※材質:メープル

杉・ロングプレート

09（38229）60cm　¥19,000
60×12×H1.8cm
10（38228）45cm　¥15,000
45×12×H1.8cm

New

new item

串焼き受皿

New

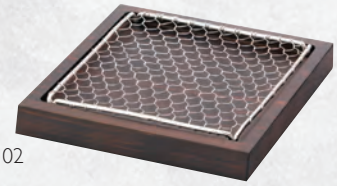
杉をくり抜いた受け皿に目皿をのせた、木製串もの専用皿。
木目と目皿の銀色のコントラストが串揚げ、焼き鳥など
串料理をより一層引き立てます。

正面は斜めになっており名入れにも対応しています。
店名やロゴを入れることで、お店ならではの
個性を演出できます。





01



02

正面部分に
名入れ承ります



01 クリアー例：レーザー



02 ブラウン例：カッティングシート

串焼き受皿（目皿付）正角・クリアー

01（38264）**￥6,610**
木皿：16.5×17×H2cm/内寸14.5×14.5×H0.7cm

（38265）木皿のみ **￥4,850**
16.5×17×H2cm

（21596）ステンレス目皿のみ **￥1,760**
14.1×14.1×H1cm

※材質：杉

串焼き受皿（目皿付）正角・ブラウン

02（38266）**￥6,860**
木皿：16.5×17×H2cm/内寸14.5×14.5×H0.7cm

（38267）木皿のみ **￥5,100**
16.5×17×H2cm

（21596）ステンレス目皿のみ **￥1,760**
14.1×14.1×H1cm

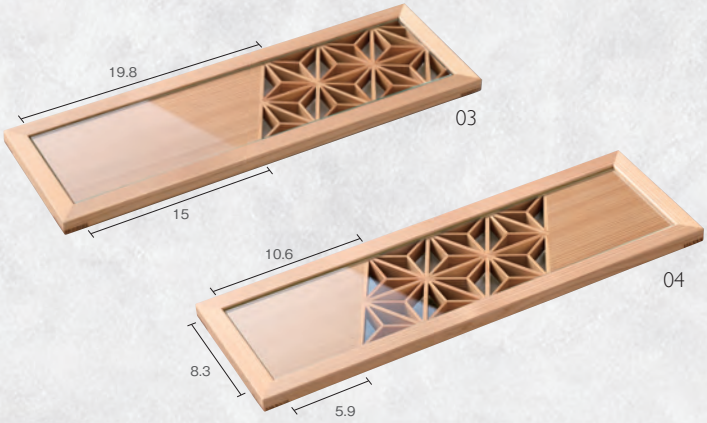
※材質：杉



繊細な技が光る杉の組子膳。



わっぱタイプの杉製折敷。小ぶりながら杉の柾目が高級感ある仕上がり。
手前に傾斜がついた足無しタイプと猫足付タイプをご用意しました。
和の前菜など、特別なおもてなしにどうぞ。





New

05



New

06

千祥組子膳　雅（ガラス付）

03（38258）**￥21,000**
35.4×11.4×H2cm

（38255）木膳のみ **￥18,400**
35.4×11.4×H2cm

（38257）ガラスのみ **￥2,600**
32.2×8.2×t0.3cm

※材質：杉　※組子位置：片側

千祥組子膳　結（ガラス付）

04（38259）**￥21,000**
35.4×11.4×H2cm

（38256）木膳のみ **￥18,400**
35.4×11.4×H2cm

（38257）ガラスのみ **￥2,600**
32.2×8.2×t0.3cm

※材質：杉　※組子位置：中央

杉・5寸円輪（えんわ）折敷

05（38217）**￥7,500**
φ15.8×H3cm/内寸φ14.5×H2.5（1.4）cm

杉・5寸円輪（えんわ）折敷（足付）

06（38218）**￥8,800**
φ15.5×H5cm/内寸φ14.5×H1.2cm



06.三つの猫足付きです。



new item

木製ビュッフェスタンド

タモ・フードBOXにぴったりの箱型ビュッフェスタンドです。下段にはトレイを置いてカトラリーや取り皿を収納可能。スペースを無駄なく使用できます。

02



01

(15554)木製ノンスリップ
マルチトレイ(長角)大 ≫P28_08

New

木製ビュッフェスタンド

01（35640） **¥20,000**
45.5×41.5×H16.5cm
下段内寸43×40.2×H15cm

※材質:天面(合板+タモ突板) 側面(タモ)
※(35634)タモ・フードBOX
(15554)木製ノンスリップ
マルチトレイ(長角)大 適合(別売)

EX ポリマー塗装

タモ・フード BOX アクリル蓋付(自在蓋仕様)ナチュラル

02（35634） **¥46,000**
40.5×37×H13cm
内寸37.5×34×H10cm(目皿からH8cm)

※目皿・アクリル蓋付 ※トルク丁番付





03



04

ひのき・浅型仕切料理箱 積重

03（38206）六ツ仕切 **¥5,600**
26.7×18.5×H2.8cm

04（38681）九ツ仕切 **¥6,200**
26.7×26.7×H2.8cm

05（38680）十二仕切 **¥8,000**
35×26.7×H2.8cm

1桝内寸 7.9×7.9×H1.7cm



05



厚みのある杉をくり抜いた
リムがおしゃれなプレート。
洋風のおもてなしにもぴったりです。

くぼみが深いのでスープ等にも
ご利用いただけます。



06

New



07

杉・ディーププレート

06（32612）L **¥19,500**
φ27×H4cm/くぼみ:φ19.5×H2.5cm

07（32613）S **¥18,000**
φ24×H3.6cm/くぼみ:φ17.2×H2cm

new item

桧・丸敷板

New



08~14

桧製の丸敷板。お手持ちの竹かごにセットすれば、
白く美しい木目がおもてなしに映えます。
受注生産にて1枚から承ります。

桧・丸敷板 受注

08（08267）7寸用	**¥3,840**	φ19×t0.5cm
09（08268）8寸用	**¥4,960**	φ22×t0.5cm
10（08269）9寸用	**¥6,650**	φ24×t0.5cm
11（08279）尺0用	**¥7,300**	φ27×t0.5cm
12（08287）尺1用	**¥9,750**	φ30×t0.5cm
13（08288）尺2用	**¥10,700**	φ31×t0.5cm
14（08289）尺3用	**¥11,450**	φ35×t0.5cm

※両面使用できます。

上竹細工
シリーズ



オリエンタルな雰囲気を醸し出す、高級竹細工の篭シリーズ。
それぞれの篭に合わせたとても細かい編み込みの技術で
1点1点作られており、ワンランク上の上質な仕上がりです。

特別なおもてなしの演出にどうぞ。



01

上竹細工・枠付平篭

01（22745） **¥16,000**
φ24.4×H2.7cm/平篭内寸φ21.5cm
※塗装付



02

上竹細工・手付丸皿篭

02（22743） **¥9,600**
φ23×H18.8(3)cm
※塗装付



03

上竹細工・手付長角篭

03（22744） **¥11,200**
24.7×17×H22(10.7)cm
※塗装付



04

上竹細工・四つ足丸篭

04（22740） **¥7,200**
20×20×H9.7cm/篭内高H9cm
※塗装付



05

上竹細工・ミニ長箕篭

05（22741） **¥7,200**
13×7.3×H4cm
※塗装付

小さいながら、しっかり
形づくられた竹の箕篭。

非常に細かいヒゴで
丁寧に編み込まれたざる篭です。
手触りもよく丈夫な逸品。



06

上竹細工・細編みざる篭

06（22742） **¥18,400**
φ22.3×H7.2cm
※塗装付

存在感ある飾り棚。
豪華なアフタヌーンティーに
どうぞ。

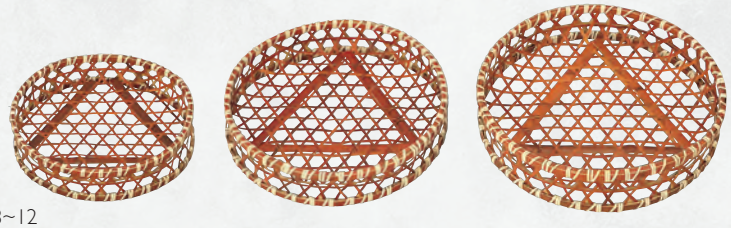


07

上竹細工・三段飾り棚

07（22746） **¥36,000**
41×16.7×H34cm
1段内寸36×12cm
※塗装付





08~12

茜竹オードブル篭

08（23531）	9寸	**¥5,200**	φ27×H7cm	**11**（22496）	尺2	**¥7,300**	φ36×H8cm
09（23532）	尺0	**¥5,800**	φ30×H7cm	**12**（22495）	尺3	**¥7,900**	φ39×H8cm
10（22497）	尺1	**¥6,500**	φ33×H8cm				

※篭のみ　※敷板・器別売
※桧・丸敷板が適合します。P06_10~14

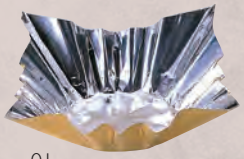
鍋・コンロ＆せいろ

pan・stove & steamer



在庫限り　無くなり次第終了





01

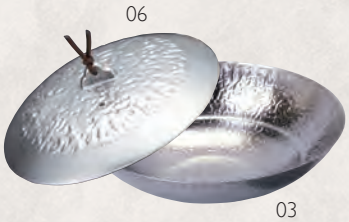
アルミ箔鍋 ゴールド 6号（FN18G）（200枚入）

01（80045）　¥13,400
18×18cm　（1枚当り¥67）
※1ケース　1,200枚（200枚×6）
※コンロ・受網別売

【ご注意】アルミ箔鍋ご使用の際は、必ず250cc以上の水（又はだし汁）を入れてください。
水（又はだし汁）を入れないで使用したり、水分が不足したまま使用を続けると、
アルミ箔鍋が発火する場合があります。水分は蒸発しますので、そのつど追加してください。



02



06

03

富貴鍋（ステンレス製）

02（21567）小　¥2,600
φ17.3×H5cm

03（21500）大　¥3,500
φ19×H4.6cm

※蓋・コンロ・火皿・敷板別売

富貴鍋ステンレス蓋

04（21579）小　¥2,600
φ16×H6cm

05（21580）大　¥2,800
φ17.2×H6.7cm

※蓋のみ



07



04



08

09

05

富貴鍋（大）用アルミ蓋

06（21501）　¥2,900
φ18cm
※蓋のみ

ステンレス槌目 花びら鍋

07（23971）　¥3,400
φ18×H5.2cm
※（21579）富貴鍋ステンレス蓋（小）別売

用美アルミコンロ（火皿付）

08（21317）　¥1,520
φ13.2×H9.3cm
※コンロ・火皿のみ

焼杉敷板

09（08307）　¥520
15×15×H1.3cm
※敷板のみ

---

new item
バケツ型
ミニコンロ

New
new size!

バケツ型コンロにミニサイズが登場。軽くコンパクトで場所を取りません。
ちょっとしたお肉などアウトドア風の演出にどうぞ。



取手を立てて網をセットすれば、
ずれずにご使用いただけます。



11

10

New

12

バケツ型ミニコンロ（火皿付）

10（21713）　¥3,120
φ11×H9.6cm

（21714）コンロのみ　¥2,900
φ11×H9.6cm

（80011）火皿（アルミ）のみ　¥220
φ5×H2.8cm

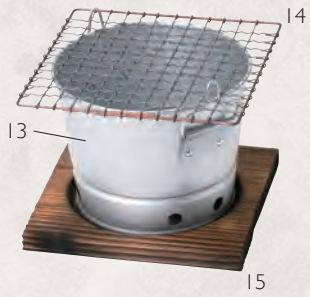
※材質：ガルバニウム鋼板　※固形燃料専用
※金網・敷板別売

金網 11.5cm

11（21115）　¥300
11.5×11.5cm

焼杉敷板（小）

12（08430）　¥200
11×11×H0.9cm



14

13

15

バケツ型コンロ（火皿付）

13（21637）　¥4,020
φ14×H10cm

（21638）コンロのみ　¥3,800
φ14×H10cm

（80011）火皿（アルミ）のみ　¥220
φ5×H2.8cm

※材質：ガルバニウム鋼板　※固形燃料専用
※金網・敷板別売

金網 15cm

14（21117）　¥320
15×15cm

焼杉敷板

15（08307）　¥520
15×15×H1.3cm

【ご注意】ご使用の際は、必ず火皿・金網・敷板をご使用ください。鍋・陶板等を使用すると通気せず、不完全燃焼を起こす可能性があります。

new item

焼きのり箱(小) 朱塗 / 摺漆風

New new color!

海苔を入れ、炭火でじんわり温める事で
香りや風味を引き立たせる焼きのり箱。

小サイズを華やかなツヤある朱塗と、
マットでモダンな摺漆風で仕上げました。

小口まで丁寧に塗り上げられており、
高級感あふれるおもてなしを演出します。

小サイズ対応

6切(十字)	8切(十字)
(約 6.6×9cm)	(約 5×9cm)





01 New

焼きのり箱(小) 朱塗

01 (15199) ¥20,500
13.5×9.8×H9.8cm/内寸10.8×8.4×H5.2cm
網部内寸10.5×6.8cm

※対応海苔サイズ：6ツ切(6.6×9cm)
※材質　本体:桧　網:ステンレス
※外側のみウレタン塗装付 ※火皿:1ケ使用(別売)



02 New

焼きのり箱(小) 摺漆風

02 (15179) ¥20,500
13.5×9.8×H9.8cm/内寸10.8×8.4×H5.2cm
網部内寸10.5×6.8cm

※対応海苔サイズ：6ツ切(6.6×9cm)
※材質　本体:桧　網:ステンレス
※外側のみウレタン塗装付 ※火皿:1ケ使用(別売)



03

焼きのり箱(小) クリアー

03 (16280) ¥18,200
13.5×9.8×H9.8cm/内寸10.8×8.4×H5.2cm
網部内寸10.5×6.8cm

※対応海苔サイズ：6ツ切(6.6×9cm)
※材質　本体:桧　網:ステンレス
※外側のみウレタン塗装付 ※火皿:1ケ使用(別売)

大サイズ



04

焼きのり箱(大)

04 (16282) ¥29,000
23.8×14.8×H10cm/内寸20.7×13.2×H5.5cm
網部内寸20×11cm

※対応海苔サイズ：半切(10×19cm)
※材質　本体:桧　網:ステンレス
※外側のみウレタン塗装付 ※火皿:1ケ使用(別売)

大サイズは料理場、
ライブキッチン
などに。



05

火皿(黒)

05 (20386) ¥700
φ6.5×H3.3cm



06

焼きのり箱用みやこ炭(48粒入)

06 (16281) 見積
箱12.3×5.4×H3cm/1粒 2.3×1.1×H0.8cm
※ライター等で簡単に着火ができる炭です。
[燃焼時間約 40 分]

[ご注意] 火災の恐れがございますので、焼きのり箱をご利用の際は必ずみやこ炭と火皿を使用し、調理中は製品のそばを離れないようご注意ください。

アルミコンロ



07

アルミ・正角白コンロ(大)(能文字)セット

07 (21131) ¥11,350
※コンロ・網・火皿・敷板付

(21122) コンロのみ ¥8,200
15×15×H13cm

(20412) 網 ¥1,400
14.5×14.5cm

(20406) 火皿 ¥850
φ7.8×H4cm

(08422) 焼杉箱型鍋敷(特小) ¥900
15×15×H2cm

※固形燃料専用



08

新・アルミ・正角黒コンロ(大)セット

08 (21119) ¥9,950
※コンロ・網・火皿・敷板付

(20409) コンロのみ ¥6,800
15×15×H13cm

(20412) 網 ¥1,400
14.5×14.5cm

(20406) 火皿 ¥850
φ7.8×H4cm

(08422) 焼杉箱型鍋敷(特小) ¥900
15×15×H2cm

※固形燃料専用

【ご注意】加熱しますと金属はやけどのおそれがありますので、
取扱には十分ご注意ください。

萬古焼のガスコンロ用ご飯鍋。
二重蓋で吹きこぼれにくく、
ご飯がふっくらおいしく
炊きあがります。



09



10

ご飯鍋(二重蓋) 天目つや黒

09 (21711) 2合炊 ¥10,000
18×20.2×H13cm

10 (21712) 3合炊 ¥14,000
19.7×22×H16cm

※ガスコンロ用



new item

桧・くり抜き鉢

桧をぶ厚くくり抜いた木製鉢。

うねるような木目が特徴で、
野性味あふれる仕上がりです。
くりぬきなので底面の角が丸くなっており、
スプーンなどでご飯がすくいやすい仕様。

海鮮、肉問わず万能な飯器として
ご利用いただけます。



01

New



スタッキング可能で
保管に便利。

桧・くり抜き鉢 積重

01（32439） ¥6,800
φ14.5×H6cm/内寸φ12.2×H4.5cm

---

new item

多用丼（特大）

New

new size!

どんぶりとして、鉢として…汎用性のある多用丼に
特大サイズを追加しました。
豪快な盛り付けが映えます。





02



03



04

多用丼（特大）

02（32597）摺漆 ¥7,200
03（32598）根来(布貼り) ¥7,200
04（32599）曙(布貼り) ¥7,200
φ20×H8cm

New



根来、曙は内側に布貼り仕様です。



05



06



07

多用丼（大）

05（32560）摺漆 ¥4,900
06（32561）根来(布貼り) ¥4,900
07（32562）曙(布貼り) ¥4,900
φ18×H8cm

木製飯器セット

※摺漆、曙も取り扱いがございます。
お問い合わせください。



08



09

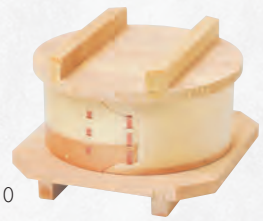
木製飯器セット（蓋・しゃもじ付）根来

08（33316）大 ¥12,300
φ17.5×H10.5cm/内寸φ14×H6.5cm/しゃもじL17.5cm

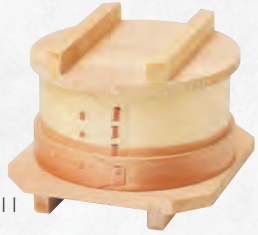
09（33317）中B ¥7,900
φ14×H9.5cm/内寸φ11×H6cm/しゃもじL17.5cm

※欠品時納期がかかる場合がございます。
※サイズに若干のバラツキがあります。

ワッパセイロ



10



11

白木ワッパせいろ 15A セット

10（20223） ¥5,750
身外寸φ15×H6cm ※留め具部分は銅板

（20202）蓋 ¥1,850
φ16×H2.4cm

（20224）身(竹ス付) ¥2,050
内寸φ14×H4.8cm

（20103）台 ¥1,850
16×16×H2.3cm

（79011）竹ス ¥250
φ14cm

白木ワッパせいろ(ハカマ付)15B セット

11（20226） ¥6,250
身外寸φ15.8×H7.3cm ※留め具部分は銅板

（20202）蓋 ¥1,850
φ16×H2.4cm

（20227）身(竹ス付) ¥2,550
内寸φ14×H4.8cm

（20103）台 ¥1,850
16×16×H2.3cm

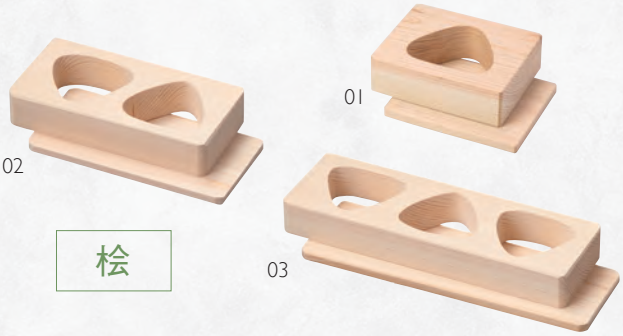
（79011）竹ス ¥250
φ14cm

cooking tool

調理道具



硬く丈夫な木質の
タモ製おにぎり型。
木の香りが少なく、お米の風味を邪魔しません。



桧

桧・おにぎり抜型〈物相型〉

01	(06316) 1穴(敷板付)	¥1,200	10.5×8.5×H3cm
02	(06306) 2穴(敷板付)	¥1,600	17.7×8.5×H3cm
03	(06307) 3穴(敷板付)	¥2,100	25.7×8.5×H3cm

※穴寸法 6.5×5.7×H3cm
※飯米約75g(1個当り) ※無塗装



タモ

タモ・おにぎり抜型

04	(06315) 1穴	¥1,000	10.5×8.5×H3cm
05	(06314) 2穴	¥1,600	17.7×8.5×H3cm

※穴寸法 6.7×5.9×H3cm
※飯米約75g分(1個当り) ※無塗装

New





タモ

New

平玉杓子

06	(08108) 大	¥1,800	φ9.7×L29.5cm
07	(08109) 小	¥1,400	φ7.8×L25.5cm

※材質:タモ(無塗装)

手みがきで仕上げたタモ製平玉杓子。
無塗装で素朴な仕上がりです。

和晒 -わざらし-

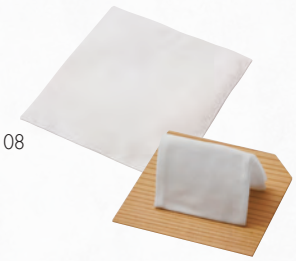
無蛍光、綿100%の本格国産和晒。
江戸時代から続く伝統の製法を守り、「釜」で炊き、
天日干しで一枚一枚丁寧に仕上げた和晒を、
使いやすい指拭きやふきんに加工しました。

和晒とは

木綿の生地を釜でじっくり炊き、水洗いで洗浄するという
工程を重ねる、日本伝統の生地加工方法で仕上げた布です。
圧力をかけない製法なので、木綿の繊維に負荷がかからず
円形を保ち、ふんわりと吸収に優れた和晒に仕上がります。
通気性・吸湿性が高く、速乾性もあり衛生的です。



衛生的でお寿司用の指拭きや
調理場のふきんにぴったりです。







11mを折りたたんだ長い和晒。
用途やお好みの長さに合わせて
カットしてご利用ください。

和晒・指拭き(10枚入)
08 (06390) ¥4,900
17.5×17.5cm (1枚当り¥490)
※ほつれ防止済 ※板別売

和晒・作業用ふきん(5枚入)
09 (06391) ¥4,200
50×35cm (1枚当り¥840)
※ほつれ防止済

和晒・さらし(11m折りたたみ)
10 (06392) ¥5,700
35.5×1100cm



08指拭きと09作業用ふきんには
ほつれを防ぐ加工を施しました。
※10さらしは未加工、切りっぱなしの商品です。

【ご注意】天然素材を天日干ししているため、サイズにバラつき、シワが生じます。また、若干の傷、綿カスがあります。使用後は石鹸や中性洗剤で手洗いください。

簡易燻製器セット

チップを入れてガスコンロ等の直火にかけ、
煙でいぶして簡易な燻製ができる、
一人前サイズの燻製器です。

調理済みの燻製の最後の仕上げとして、
ほんの少しの香りづけに使用しても。



簡易燻製器セットの
くん材として。食材、
燻製時間に合わせて
量を調節して
ご利用ください。

※出荷時







簡易燻製器セット

01（20432）　**￥3,600**
19.5×16×H9.5cm
本体φ14.8×H9.2cm/身内高H3.8cm
スライド網19.5×16cm

※材質　蓋・身：亜鉛メッキ鋼板
　　ツマミ：天然木
　　スライド網：スチール(クロムメッキ)
※鍋敷別売

焼杉鍋敷(足付)(小)

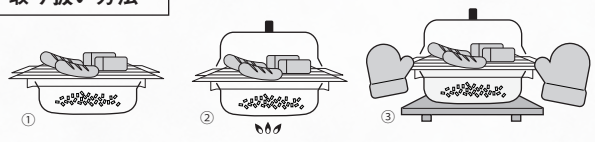
02（08434）　**￥2,700**
18×18×H2cm/穴径φ14.5cm

スモークチップ（500g入）

03（20433）サクラ　見積
04（20434）ナラ　見積
05（20435）クルミ　見積



取り扱い方法

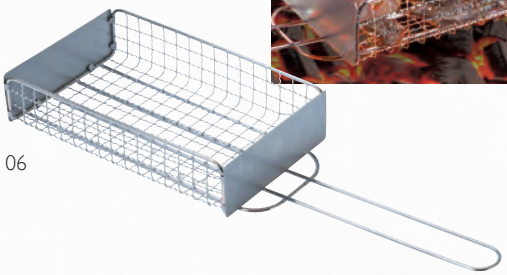


①本体底にスモークチップを入れ、スライド網を装着し、食材を網にのせ、
蓋をして調理してください。この時食材が蓋に干渉しない大きさに調整してください。
※チップの量は食材、燻製時間により調整ください。
②コンロなどにのせ、熱源の火力でチップをいぶして調理してください。
最初に強火で燻煙が出てきたことを確認後、極弱火に調整し燻製を開始。
※チップが直接燃えないよう火力を調節ください。焦げると苦みの原因になります。
③調理終了後は火力を切ってから、必ず鍋つかみ等を使用して
お手持ちの鍋敷などにのせてご使用ください。

【ご注意】
※ガスコンロを使用する際は燻製器が傾いたり、中身がこぼれたりしないよう注意してご使用ください。
※調理中、調理後すぐは高温のため、大変熱く危険です。絶対に本品を直接素手で触れないでください。
※ご使用後は洗浄後、ふきん等で十分に空拭きし乾燥させ、食用油を薄く塗りさび腐食対策後、保管してください。
※くん煙、匂いが発生しますので、換気が十分な環境で調理してください。
　また衣類等のにおい移りに気を付けてご利用ください。

ボックス型焼網





炭焼き用 ボックス型焼網

06（20430）　**￥2,600**
38×12×H4.8(柄L17.7)cm

※材質　本体：スチール(クロムメッキ)
　　ガード：スチール鋼板

持ち手付きで扱いやすく、
側面を囲った「篭」タイプの焼網。

鶏肉の炭火焼や
牛肉のサイコロステーキなどの
豪快な焼き物にどうぞ。

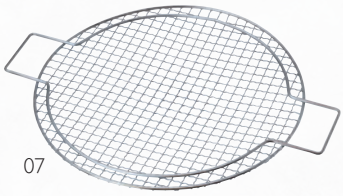
【ご注意】使用時は必ず軍手などを着用し、やけどに注意してご利用ください。

いくらパラパラ網

生すじこを効率的にほぐす事ができる
円形の手付き網です。

桶と組み合わせて和の演出も可能です。







いくらパラパラ専用網

07（20431）　**￥1,200**
30×24×H1.2cm
網部分φ24cm

※材質：スチール(クロムメッキ)
※網目：7×7mm　※両面仕様

スーパーEX塗装

粋・椹スーパーEX加工盛桶(目皿なし)8寸　積重

08（30464）　**￥8,300**
φ23.8×H6.2cm
※網別売

【ご注意】ご使用後は洗浄後すみやかに水気をふき取り、乾燥した状態で保管してください。
水気が残ったり、湿気のあるところで保管されますと、サビが発生するおそれがありますのでご注意ください。



new item

桧枠 馬毛うらごし

天然の馬毛と桧で作り上げたうらごし器です。
2本に束ねた毛を細目に編み上げたタイプで、
弾力ある馬毛の網はしなやかな使い心地。
天然素材なので素材の味を邪魔せず、
なめらかで口当たり良く仕上げます。



桧枠 馬毛うらごし　受注

09（06380）7寸　見積　φ21×H9cm
10（06381）8寸　見積　φ24×H11cm
11（06382）9寸　見積　φ27×H11cm
12（06383）尺0　見積　φ30×H12.5cm
13（06384）尺1　見積　φ33×H14cm
14（06385）尺2　見積　φ36×H14cm

metal ware

金彩・銀彩

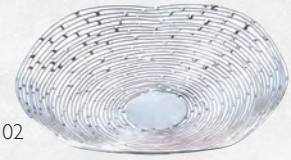




裏面スポンジ付で安定



01

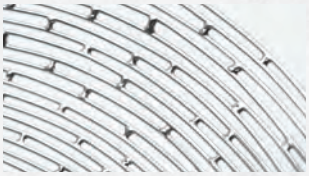


02

ステンレス・ワイヤー 花びら篭

01（23837）大　¥3,800　29.5×29.5×H5.5cm/底径φ5.2cm
02（23838）小　¥2,800　23×23×H5cm/底径φ5.2cm
※ニッケルメッキ仕上　※黒スポンジ３ツ足付

New

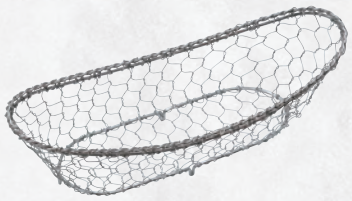


溶かした金属でワイヤーを１本１本つなぎ、
篭状に仕上げました。

ワイヤーながら形状が崩れない、
しっかりとしたつくり。通気性も◎。







03

亀甲編みのワイヤーが
美しいバスケット。
おしぼり受けとしても映えます。

ステンレス・亀甲手編み
ゴンドラバスケット

03（23839）　¥2,500
19.5×7.3×H5.5cm



04

ステンレス・ワイヤーケーキスタンド

04（23809）　¥4,000
φ31×H12.5cm
※ニッケルメッキ仕上

ケーキやキッシュに。
ナチュラルな
木製サーバーです。



05

ユーカリ キッシュサーバー

05（08949）　¥1,200
L22cm

※01~04は手づくりの為、サイズにはバラツキがございます。



ステンレス・切子紋カップ

ステンレスの塊に切子紋を施してから、
中を削りだして薄口のカップをつくりました。
国内の熟練工が仕上げた、ステンレスならではの
カットの輝きが美しい逸品です。



06



07

07の深い青色は、
電解発色加工という
電気の力を用いた
着色方法で仕上げています。

ステンレス・削り出し切子紋カップ

06（23840）鞠　¥19,500
07（23841）鯉（ブルー）　¥36,000
φ5.9×H8cm
※容量:満160ml

ceramic ware

陶器の器

秋の彩を添える珍味入を
取り揃えました。





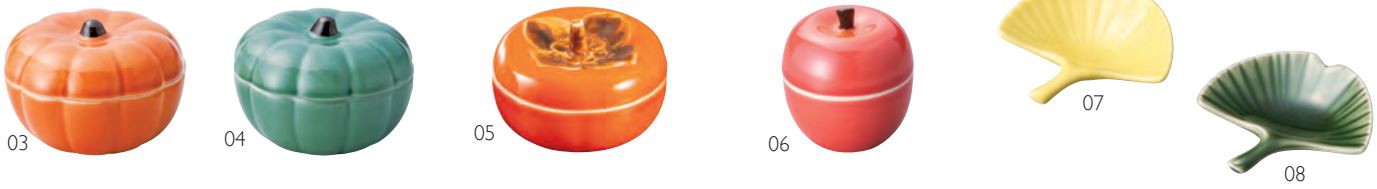
蓋付田舎家小付

01（26354） ¥1,390
9×7.5×H9cm
内寸6×4.5×H3.2cm



蓋付米俵珍味入

02（26355） ¥1,340
7×4.5×H4.5cm



かぼちゃ珍味入

03（29210）橙 ¥950
04（29211）緑 ¥950
φ6.2×H4.6cm
※内側：蓋 / 外側の色と同じ 身 / 白

新柿型珍味入

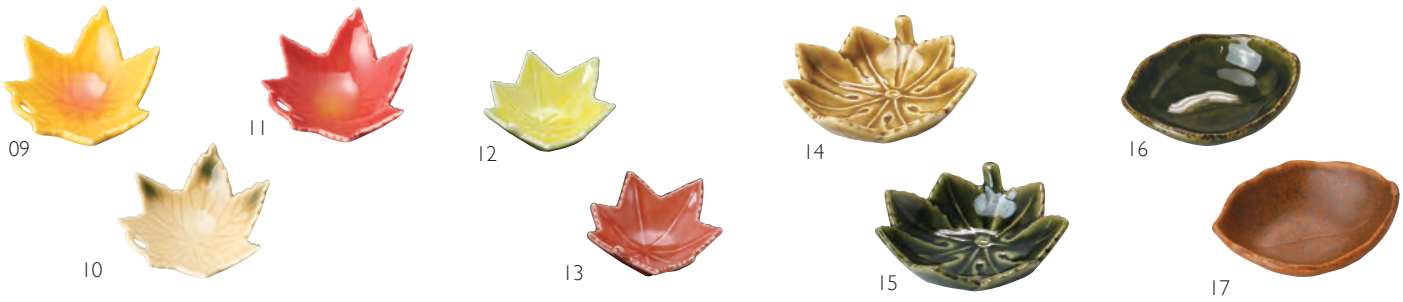
05（27676） ¥840
φ6.3×H4.5cm
※内側：蓋/橙 身/白

りんご珍味入

06（27758） ¥800
φ5.2×H5.8cm
※内側：赤

新・イチョウ型珍味皿

07（27773）黄 ¥600
08（27774）緑 ¥600
7×6.5×H1.8cm



新・もみじ型珍味入

09（27762）黄 ¥440
10（27763）織部 ¥440
11（27764）赤 ¥440
7×6×H3.5cm

もみじ型珍味入(小)

12（26204）黄 ¥710
13（26205）赤 ¥710
5.5×6.2×H2.5cm

陶器・カエデ珍味入

14（27876）黄瀬戸 ¥430
15（27875）織部 ¥430
8×8.5×H2.9cm

ひと葉豆皿

16（29171）織部 ¥720
17（29172）茶梨 ¥720
8×6.4×H2.7cm



銀杏小付

18（27799） 茶 ¥910
19（27801） 深緑（ふかみどり） ¥910
20（27800） 深青（しんせい） ¥910
8.8×9.2×H4.1cm

木の葉型珍味入

21（26389）黄 ¥610
22（26390）フリット ¥610
23（26391）朱赤 ¥610
9×4×H2.2cm

菊型珍味入

24（29402）ピンク ¥520
25（29403）緑 ¥520
26（29404）水 ¥520
27（29405）黄 ¥520
φ6.4×H4.2cm

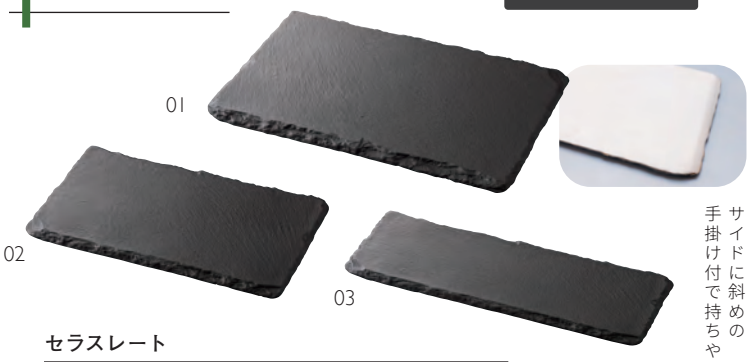


天然岩のスレートらしさを陶器で再現。スレートに必要な
シミや色移りの手入れ、クッション材の貼り付けなど…
セラスレートなら一切不要でご利用いただけます。

new item

セラスレート

まるで本物　お手入れ簡単
クッション材不要



サイドに斜めの手掛け付で持ちやすい

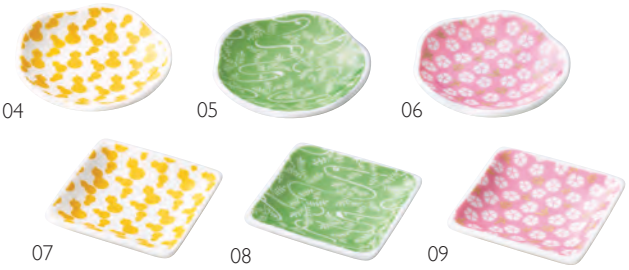
セラスレート

01（29366）長角・L	¥3,000	30×20×H0.9cm
02（29367）長角・M	¥2,500	24×15×H0.9cm
03（29368）スリム	¥1,800	27.8×9.8×H0.9cm

※裏面:白色

New

箸休めやちょっとしたお菓子にも。ちょうどいいサイズの豆小皿。



豆小皿　華

04（78890）ひょうたん	¥350
05（78894）蔦	¥350
06（78893）撫子	¥350

φ6.2×H1.3cm

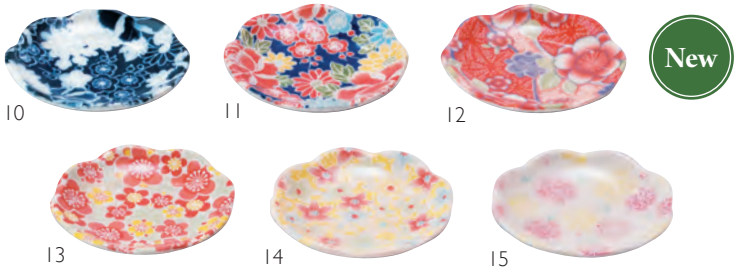
豆小皿　角

07（78895）ひょうたん	¥350
08（78891）蔦	¥350
09（78892）撫子	¥350

5.5×5.5×H1cm

銅板転写で華やかな和紋様を付けた小さな花型小皿。

※同柄の箸置もございます。
P31_16〜21



New

絢彩花小皿

10（29423）藍友禅	¥600	13（29426）梅小春	¥600
11（29424）花ロマン	¥600	14（29427）花日和	¥600
12（29425）紅華友禅	¥600	15（29428）かすみ桜	¥600

φ6.8×H1.2cm



鉄のような
重厚な質感の小皿

陶器・黒鉄（くろがね）小皿

16（29229）丸	¥700	φ9.1×H1.4cm
17（29230）角	¥700	8.8×8.8×H1.8cm
18（29231）変形	¥700	9.5×8×H0.6cm/ 穴内寸φ4×H0.1cm



外側に紋印を施した
質感が新しい珍味入

紋印丸珍味入

19（29233）白	¥650	21（29235）青	¥650
20（29234）黒	¥650		

φ6.5×H5cm

ちゃんとおろせる
小さな陶器のおろし金

陶器・プチおろし金皿

22（29232）　¥650
7×5×H1.8cm







デミカップ

23（29226）ホワイト	¥550
24（29227）ブラック	¥550
25（29228）レッド	¥550

6.3×5×H4cm　※容量：NET20ml

小さい可愛い
プチサイズのカップ

hand paint

手描きのうつわ

一筆一筆に心をこめて...
手描きの器を揃えました





new item
手描きバッチャン焼き陶器

New

あたたかみのある生成りの生地に、赤絵や呉須のような雰囲気が日本でも古くから
親しまれてきたベトナムのバッチャン焼。ベトナムらしさを生かしつつ、日本のおもてなしにも
合うモダンな和柄を組み合わせた、和風ながらどこかアジアンな風合いを感じる器です。

職人が一つ一つ手描きして絵付けしているので、筆のタッチや色ムラなど、全く同じものはありません。
手描きならではのうつわの表情を愉しめます。


01


02


05


06


09


03


04


07


08


10

手描き丸小鉢

01	（29356）藍小花	¥1,200
02	（29357）菊花	¥1,200
03	（29358）変わり十草	¥1,200
04	（29359）青海波	¥1,200

φ9×H2.9cm
＊ミニサイズの松花堂弁当箱に適合

手描きリム小鉢

05	（29360）リーフ	¥1,200
06	（29361）ヘリンボーン	¥1,200
07	（29362）赤花つなぎ	¥1,200
08	（29363）ねじり両面梅	¥1,200

φ9.1×H2.9cm/内寸φ5.4×H2cm
＊ミニサイズの松花堂弁当箱に適合

※08のみ裏面柄あり

華・三ツ山珍味小付

09	（29364）紅	¥1,200
10	（29365）紺	¥1,200

7×6.7×H5cm

本物の土鍋を
小さくしたような
リアルな珍味入




11


12

小鍋珍味入

11	（29350）白刷毛目	¥1,100
12	（29351）藍唐津	¥1,100

9.2×7.7×H5.2cm/内寸φ6×H2.5cm
※火にはかけられません。

馬上杯を思わせる、平皿の高台タイプ


13


14


15


16

手描き 高台珍味皿 大

13	（29352）藍	¥1,000
14	（29354）朱	¥1,000

φ6.5×H4cm/皿部深さH0.6cm

手描き 高台珍味皿 小

15	（29353）藍	¥750
16	（29355）朱	¥750

φ5×H3cm/皿部深さH0.5cm

おちょことしても使える
薄口の高台珍味入


17


18

鼓高台珍味入

17	（29236）手描きあみ	¥980
18	（29237）手描き十草	¥980

φ5.1×H5.8cm/内高H4cm


19


20


21

ソース用に、前菜用に....用途広がる
手描きの国産赤絵仕切り皿です。

赤絵小花仕切小皿

19	（28066）二品	¥1,300	11×5.5×H2.8cm
20	（28067）三品	¥1,600	16.3×5.5×H2.8cm
21	（28068）四品	¥2,400	21.5×5.5×H2.8cm

1枡内寸4.8×4.8×H2cm



酒器として、または珍味入として
シンプルなひのきの盃。

ひのき・盃

01（12289） ¥1,500
φ8×H3cm/内高H1.5cm
※塗装付
※容量：NET（正味量）10ml



01

New



ミニミニサイズのワッパ小皿。
お饅頭など、和をかわいく演出。

桧・わっぱ小皿（竹ス付）

02（20288） ¥4,010
φ9.5×H3.5cm

（20283）桧・わっぱ小皿 クリアー ¥3,800
φ9.5×H3.5cm

（79009）竹ス ¥210
φ8.3cm



02



03

04

05

new item

縦 桝 - モミのます -

New

白く木目の美しいモミの桝。
豆まきや飾り用として
便利にご利用いただけます。

※お酒をはじめ水分の多い食材に
使用するのはお避け下さい。

〜モミ桝の特徴〜

香りが立たない
木特有の強い香りがなく、
食材などの保管箱に重宝されています。

ヤニが出にくい
桧と比較してヤニが出にくく
焼けも少ないため、長時間美しさを保ちます。

縦（もみ）桝（無塗装）

03（12507） 1升桝 ¥2,800 17.2×17.2×H9cm/内寸15×15×H8cm
04（12506） 5合桝 ¥2,300 14.2×14.2×H7.3cm/内寸12×12×H6.3cm
05（12505） 1合桝 ¥580 8.4×8.4×H5.4cm/内寸6.3×6.3×H4.4cm







06/07

東濃ひのき 1合桝（四季/四面焼印）

06（12278）無塗装 ¥970
07（12279）塗装付 ¥1,550
8.4×8.4×H5.4cm/内寸6.3×6.3×H4.4cm
※容量：満170ml



08/09

彩りひのき 1合桝（四季/四面カラー）

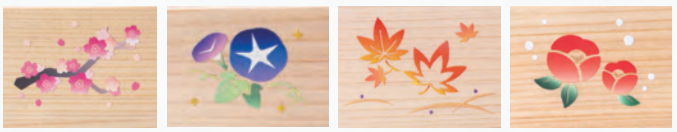
08（12269）無塗装 ¥2,300
09（12288）塗装付 ¥2,930
8.4×8.4×H5.4cm/内寸6.3×6.3×H4.4cm
※容量：満170ml
※UV印刷

＜四面に季節の柄付き＞



春・桜　夏・朝顔　秋・紅葉　冬・椿

＜四面に季節の柄付き＞



春・桜　夏・朝顔　秋・紅葉　冬・椿

ベトナム製

琉球ガラス



クリアな透明感、吹き硝子ならではのぽってりとした厚み、
製造工程で生まれる泡(バブル)。琉球ガラスの特徴をそのままに
沖縄の伝統工芸士の指導の元、ベトナムにて作成しました。
職人の手によってつくられる、確かな品質、
ひとつひとつ異なる味わいを楽しめる一品です。

※原産国：ベトナム
※天然素材・手作り品の為サイズ等にバラつきがございます。
※耐熱ガラスではありません。（食洗機・食器乾燥機不可）

きら波

南の海を思わせる、ブルー＆グリーン。
透明度が高く、さざ波のようにきらめきます。


01

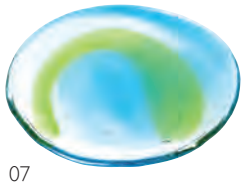

02


03


04


05


06


07

琉球ガラス(きら波) 徳利(緑水)

01（29419）L　¥5,800
φ8.2×H15cm　※容量：満350ml

02（29418）S　¥3,300
φ7.5×H12cm　※容量：満190ml

琉球ガラス(きら波) 千代口

03（29416）水　¥2,550
04（29417）緑　¥2,550
φ6×H5.5cm　※容量：満60ml

琉球ガラス(きら波)(緑水)

05（29421）中鉢　¥4,000
φ13.5×H7cm

06（29422）手付片口　¥3,300
12.5（10）×9×H6cm　※容量：満140ml

07（29420）小皿　¥2,700
φ11.5×H1.2cm

泡雫（あわしずく）

琉球ガラス特有の細かな泡を
たくさん閉じ込めたシリーズ。


08


09


10


11


12


13

琉球ガラス(泡雫(あわしずく)) 千代口

08（29410）青　¥2,650
09（29411）橙　¥2,650
10（29412）黄　¥2,650
φ5.2×H5.8cm　容量：満50ml

琉球ガラス(泡雫(あわしずく)) 小皿

11（29413）青　¥2,000
12（29414）赤　¥2,000
13（29415）黄　¥2,000
10×9.5×H2.5cm


14


15


16


17

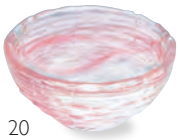

18


19

外側にうずの意匠を施し、ガラスの中に
煙のような模様を閉じ込めました。

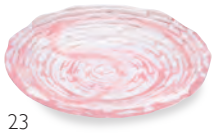
New



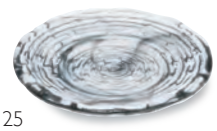

20


21


22


23


24


25

硝子 メタリックカラー 花小鉢

14（29263）ブルー　¥650
15（29264）レッド　¥650
16（29265）ブラウン　¥650
17（29266）ピンク　¥650
18（29267）グリーン　¥650
19（29268）オレンジ　¥650
φ10×H5cm
【ご注意】着色部分が剥がれる恐れがありますので、
洗浄の際はスポンジ等柔らかい素材のもので手洗いしてご使用ください。

硝子ミニ小鉢 うず

20（29269）桃　¥650
21（29270）青　¥650
22（29271）黒　¥650
φ7.4×H3.5cm

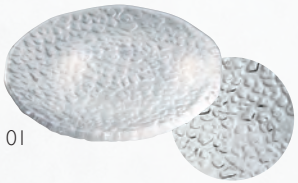
硝子ミニ小皿 うず

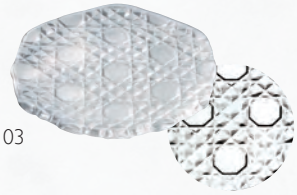
23（29272）桃　¥650
24（29273）青　¥650
25（29274）黒　¥650
φ9×H1.3cm
＊ミニサイズの松花堂弁当箱に適合

※この頁の商品は手づくり品の為、サイズや色目がバラつくことがございます。

硝子 クリア小皿/紋様千代口

クリアな硝子の外側に凸凹の装飾を施しました。透明感と浮き出る紋様が美しい小皿＆千代口です。
お値打ち価格でお好きな柄をセレクトいただけます。


01


03


02


04


05


06


07


08


09

硝子 クリア小皿

01（29277）槌 ¥400 φ11×H1cm
02（29278）格子 ¥400 φ11×H1cm
03（29279）籠目 ¥400 φ11×H0.8cm
04（29280）氷紋（ヒョウモン） ¥400 φ11×H1.2cm

＊標準サイズの松花堂弁当箱に適合

硝子 紋様千代口

05（29258）A（五月雨） ¥300
06（29259）B（水晶） ¥300
07（29260）C（縞氷紋） ¥300
08（29261）D（水流） ¥300
09（29262）E（菱帯） ¥300

φ6.3×H5cm

まるでミニチュアのちいさなちいさなガラスジョッキ。




10


11

硝子 プチジョッキ

10（28058）高 ¥450
4×6×H7.3cm ※容量:満70ml
11（28059）低 ¥450
4.5×7×H6cm ※容量:満60ml

凹凸のガラスの飾りをくっつけた
“デコ”カップ。


12


13

DECO カップ

12（29401）L（ライン・青） ¥850
φ5.6×H6cm
13（29400）S（ドット） ¥600
本体φ5.6×H4.5cm

【ご注意】装飾部分が破損する恐れがありますので、洗浄の際はスポンジ等柔らかい素材のもので手洗いしてご使用ください。

手作業で模様をつけた
レトロな風合いのスリムグラス。


14


15

アートグラス スリム

14（29275）ブルー ¥1,500
15（29276）レッド ¥1,500

φ4×H10cm ※容量：満70ml

【ご注意】装飾部分が破損する恐れがありますので、洗浄の際はスポンジ等柔らかい素材のもので手洗いしてご使用ください。


16


17


18


19


20

硝子ミニ小鉢 彩りレンゲ

16（29253）若水 ¥650
17（29254）浅紫 ¥650
18（29255）若草 ¥650
19（29256）瑠璃 ¥650
20（29257）琥珀 ¥650
10.8×6×H4.5（2.7）cm

【ご注意】着色部分が剥がれる恐れがありますので、洗浄の際はスポンジ等柔らかい素材のもので手洗いしてご使用ください。


21


22


23


24

角型硝子珍味入

21（29249）瑠璃 ¥1,300
22（29250）琥珀 ¥1,300
23（29251）桃 ¥1,300
24（29252）緑 ¥1,300

4.4×4.4×H5.5cm/内高H5cm

ひと口サイズ用の
硝子のプチカップです。


25


27


26

たまご型・硝子プチカップ

25（29246）ブルー ¥900
26（29247）コーラル ¥900
27（29248）ライム ¥900

φ5×H5cm

【ご注意】着色部分が剥がれる恐れがありますので、洗浄の際はスポンジ等柔らかい素材のもので手洗いしてご使用ください。

※この頁の商品は手づくり品の為、サイズや色目がバラつくことがございます。

decorative ware

天然素材の演出小物





古代米・稲穂飾り（20本入）

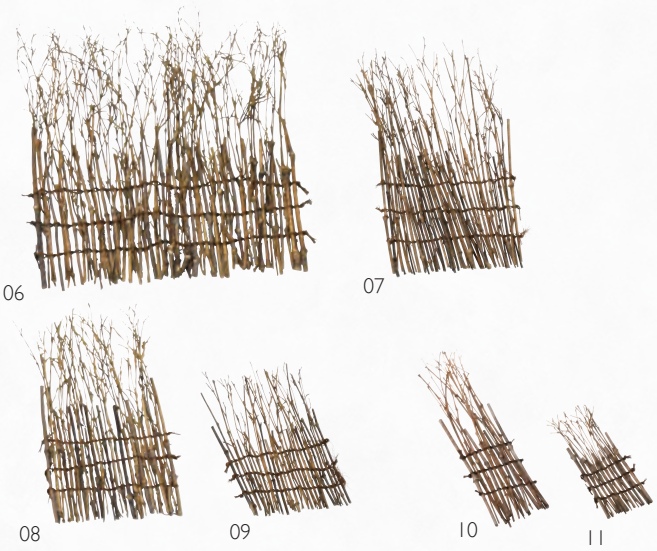
01（25301）金	¥1,300（1本当り¥65）	03（25304）赤	¥1,300（1本当り¥65）
02（25302）銀	¥1,300（1本当り¥65）	04（25306）黒紫	¥1,300（1本当り¥65）

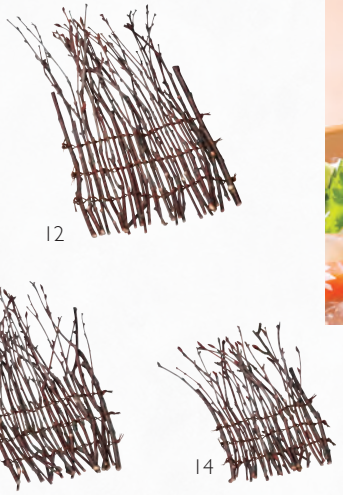
穂下20cm　※年に一度の収穫の為、時期により欠品になる場合がございます。



稲の穂 コシヒカリ（100本入）

05（25237）　¥2,000（1本当り¥20）　L45cm







少し無骨ながら、ナチュラルな風合いが魅力の白樺のすだれ。

黒竹すだれ

06（38640）大	¥4,000	W25×H27cm	10（25253）細・長	¥1,500	W5×H24cm
07（38632）中	¥2,100	W13×H24cm	11（25278）細・短	¥1,250	W5×H15cm
08（38641）中B	¥2,000	W10.5×H20cm			
09（38633）小	¥1,700	W9.5×H15cm			

白樺小枝すだれ

12（23630）中	¥2,300	W13×H24cm
13（23631）中B	¥1,900	W10.5×H20cm
14（23632）小	¥1,500	W9.5×H15cm

New

銅線タイプで
形を固定できる
雪囲い飾り



新・イ草雪囲い（銅線タイプ）

15（25330）大 φ9×H18cm	¥2,700
16（25331）小 φ7×H14cm	¥2,650

※銅線巻きなので形が整えやすいです。



国産・乾燥紅葉 赤（100枚入）

17（38630）　時価
4~6×4~6cm

※天然素材の為バラツキがあります。







厚み 0.6mm

木曽杉・巻込懐敷（100枚入）

01（24000） ¥7,200（1枚当り¥72）
12×14.5×t0.06cm
※竹皮ヒモ（P21-04）
白木・経木紐（24109）別売

01



02/03

竹皮（KT-1）（1kg =約140枚）

02（22201） ¥9,000
12～14×L53cm

竹皮（KT-2）（1kg =約90枚）

03（22202） ¥9,400
14～17×L53cm

竹皮ヒモ（約500本入）

04（22203） ¥6,700
52cm

※竹皮ヒモは少し水を含ませると縛りやすくなります。

04



08
07
06
09
05

厚み 0.6mm

杉懐敷（100枚入）

05（23936）2.5寸 ¥4,100（1枚当り¥41）
7.5×7.5×t0.06cm

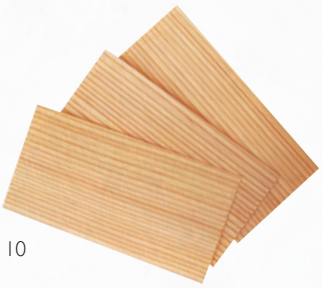
06（24002）3寸 ¥4,900（1枚当り¥49）
9×9×t0.06cm

07（24001）4寸 ¥5,700（1枚当り¥57）
12×12×t0.06cm

08（24003）5寸 ¥7,900（1枚当り¥79）
15×15×t0.06cm

杉懐敷・長角（200枚入）

09（24008） ¥7,300（1枚当り¥36.5）
12×6×t0.06cm



10



11



12

厚み 0.3mm

杉懐敷（長角・大 / 薄口）（200枚入）

10（24059） ¥8,700（1枚当り¥43.5）
15×7.5×t0.03cm

厚み 0.6mm

杉懐敷（100枚入）

11（24009）紅葉 ¥7,100（1枚当り¥71）
11×11×t0.06cm

12（23933）半月 ¥7,100（1枚当り¥71）
11.1×10.5×t0.06cm



13

14

厚み 2.3mm

木曽杉板（100枚入）

13（24006）小 ¥6,800（1枚当り¥68）
9×6×t0.23cm

14（24005）大 ¥7,500（1枚当り¥75）
12×7×t0.23cm





16
18
17
15

朴葉

朴葉（100枚入）

15（24397）SS 時価 22～24×幅12cm
16（24395）S 時価 26～29cm
17（24394）M 時価 29～36cm
18（24396）L 時価 36～40cm

※SSサイズは型取りカット加工によりばらつきがほとんどありません。

new item

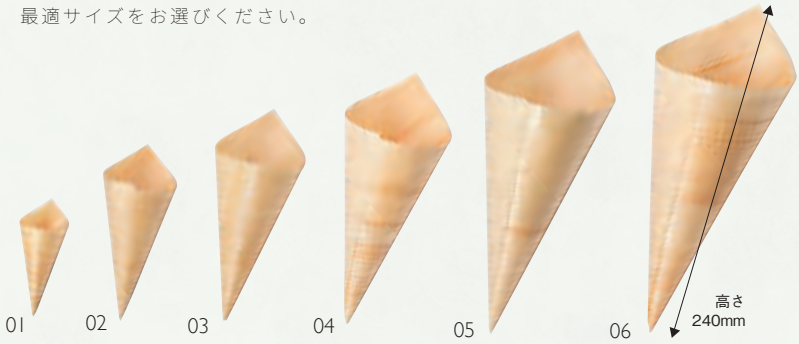
経木容器 コーン

New

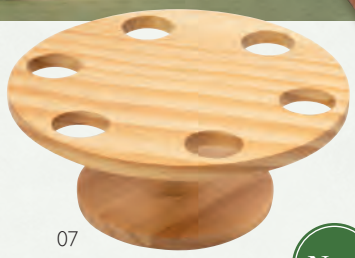
松

松の経木は調湿作用があり、
ドリップや油分を適度に吸収。
また、食材の乾燥防止にも役立ちます。

持ちやすく食べ歩きにぴったりな
コーン型の経木。プチサイズから
BIGサイズまで幅広くご用意しております。
最適サイズをお選びください。




※経木容器コーン H155・220使用


07

New

経木容器 コーン（50枚入）

01	(23633) H85	¥800	(1枚当り¥16)	φ3.5×H8.5(6)cm
02	(23634) H125	¥1,200	(1枚当り¥24)	φ5×H12.5(9)cm
03	(23635) H155	¥1,510	(1枚当り¥30.2)	φ6×H15.5(11)cm
04	(23636) H180	¥1,860	(1枚当り¥37.2)	φ7×H18(13)cm
05	(23637) H220	¥2,650	(1枚当り¥53)	φ9×H22(15.5)cm
06	(23638) H240	¥3,450	(1枚当り¥69)	φ10×H24(17)cm

※材質：松

経木容器コーン用 丸台（6穴）

07 (23639) ¥5,100
φ25×H9.5cm/穴径φ4cm

※材質：天然木
※経木容器 コーンH125~240適合

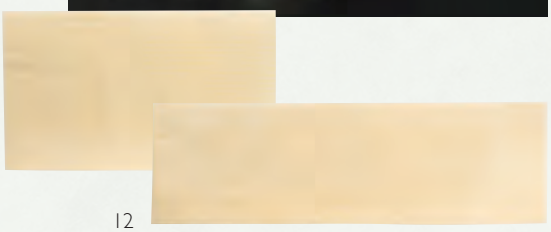
経木懐敷




08

09

10


11
12

厚み 0.18mm

松・経木懐敷（200枚入）

08	(23625) 5cm角	¥1,100	(1枚当り¥5.5)	5×5cm
09	(23624) 7.1cm角	¥1,200	(1枚当り¥6)	7.1×7.1cm
10	(23623) 14×7cm	¥1,800	(1枚当り¥9)	14×7cm
11	(23622) 20×12cm	¥3,500	(1枚当り¥17.5)	20×12cm
12	(23621) 29×9cm	¥3,700	(1枚当り¥18.5)	29×9cm

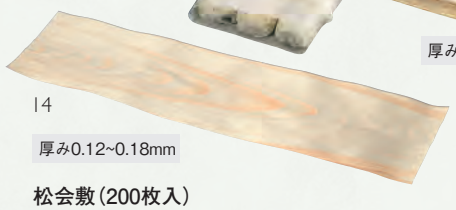
※材質：松

ミニサイズで豚まんや
お饅頭など小さな蒸し物に
ぴったりのサイズ。




13

厚み0.08mm


14

厚み0.12~0.18mm

松会敷（200枚入）

13 (24057) 見積 11×42cm

経木会敷 ロング（100枚入）

14 (24019) 見積 14.5×51cm

※材質：松

赤松


15
16

厚み 0.18mm

赤松・経木会敷（100枚入）

15	(23610) 4寸幅	¥2,300	(1枚当り¥23)	12×42cm
16	(23611) 5寸幅	¥3,200	(1枚当り¥32)	15×51cm

※材質：赤松

ポプラ


17/18

厚み0.4mm



経木懐敷（ポプラ）（100枚入）

17	(23598) 3寸	¥1,100	(1枚当り¥11)	9×9cm
18	(23591) 4寸	¥1,750	(1枚当り¥17.5)	12×12cm

※材質：ポプラ

new item

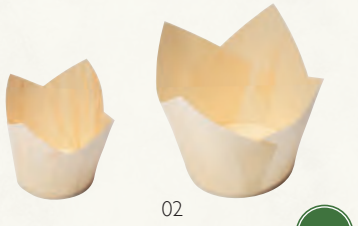
経木容器（ポプラ）カップ

New

ホルダータイプの
経木容器。厚手の経木を
組み上げており、
丈夫なつくりです。

ポプラ





New

厚み0.4mm
（底板1mm）

経木容器（ポプラ）チューリップ（50枚入）

01（23626）小　¥2,380
φ5.5×H4.5cm/底径φ3.5cm　（1枚当り￥47.6）

02（23627）大　¥2,750
φ7×H6.5cm /底径φ5cm　（1枚当り￥55）

※材質：ポプラ



New

厚み0.6mm

経木容器（ポプラ）ハンディカップ（45枚入）

03（23628）　¥3,950
11×7.5×H6.5（3.5）cm　（1枚当り約￥87.8）
底面7.5×4.5cm
※材質：ポプラ

ポプラの経木は滑らかな木肌で木目も少なく
色調も乳白色な為、和洋問わずご使用頂けます。
※水につけてのご使用や、蒸し物へのご使用はお避けください。



経木容器（ポプラ）　舟皿（100枚入）

04（23582）小・浅型	¥1,300	（1枚当り¥13）	6×4.5×H2cm
05（23583）小・深型	¥1,400	（1枚当り¥14）	6×5×H2.7cm
06（23584）3.5寸	¥1,500	（1枚当り¥15）	9×5.5×H3cm
07（23585）4.5寸	¥1,600	（1枚当り¥16）	12×7×H3.5cm

※材質：ポプラ

経木容器（ポプラ）　舟皿（100枚入）

08（23587）5寸	¥1,900	（1枚当り¥19）	14×8.5×H3.5cm
09（23588）6寸	¥2,500	（1枚当り¥25）	17×9×H3.8cm
10（23589）7寸	¥3,200	（1枚当り¥32）	19×10×H4.5cm
11（23595）8寸	¥3,700	（1枚当り¥37）	22×11.5×H4.8cm
12（23596）9寸	¥4,900	（1枚当り¥49）	25×12.5×H5.5cm

※材質：ポプラ

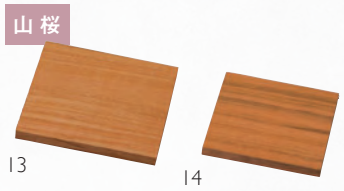
グリルプランク



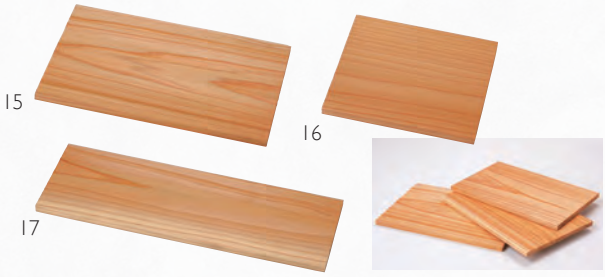
肉、魚、野菜を無垢の板と一緒に蒸し焼きに。
自然の味と香りをダイレクトに味わえる調理法、
ウッドプランクグリル

【ご使用方法】
①木板を調理前に水洗いし、2時間程度、たっぷりの水に浸しておきます。
（ワインやブランデー、お酒等でも）
②食材をのせ、板のままグリルにのせて蓋をするか、ホイルで包んで
グリルにのせ、直火で加熱します。
③板ごとのせてそのまま提供すると煙や香りが立ち上り、
燻製料理のように木の香りを愉しむことが出来ます。

山桜



杉



ヤマザクラ・グリルプランク（10枚入）

13（09020）大　¥2,400
9×9×t0.7cm　（1枚当り¥240）

14（09021）小　¥1,800
7.5×7.5×t0.7cm　（1枚当り¥180）

※材質：山桜　※無塗装
※無垢の板を使用している為、
反りがある場合がございます。

杉・グリルプランク（10枚入）

15（09017）長角	¥2,400	（1枚当り¥240）	20×13×t0.7cm
16（09018）正角	¥1,800	（1枚当り¥180）	13×13×t0.7cm
17（09019）細	¥2,200	（1枚当り¥220）	25×9×t0.7cm

※材質：杉　※無塗装
※無垢の板を使用している為、反りがある場合がございます。

【ご注意】燃えやすくなりますので、複数回の使用はご遠慮ください。

乾燥ワラ





乾燥ワラ（藁焼き用）約500g

18（25155）　¥1,650
30cm

※刈取り後直ぐに強制乾燥する為、
ワラは青い状態でパックされ、
徐々に黄化していきます。
※天然素材のため、ワラの色味、サイズなどが
一定しない事がございます。



杉・パッケージ小樽

＊分解可能：分解して、木とプラを分別廃棄可能です。



杉・パッケージ用小樽（10個入）

01（38371）大　¥7,000（1個当り¥700）φ9×H9.5cm/内寸φ7.5×H6.2cm
02（38372）中　¥5,800（1個当り¥580）φ8.7×H8cm/内寸φ7.5×H4.8cm
03（38373）小　¥5,800（1個当り¥580）φ9.7×H4.1cm/内寸φ8.5×H2cm
※材質:杉（無塗装）/PP樹脂タガ　※取り出しシール10枚付

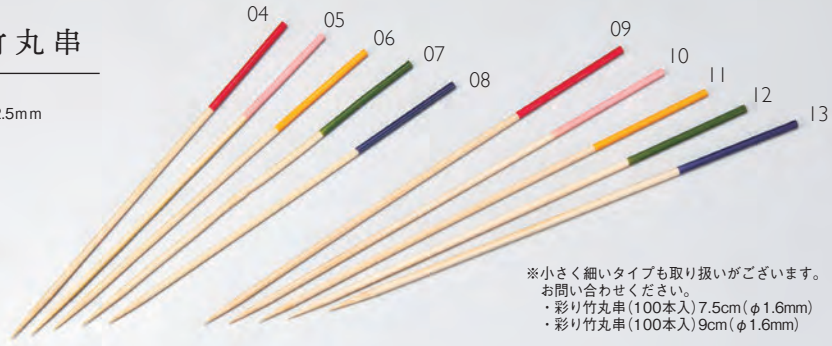
【ご注意】水漏れしますので、食品を直接入れるのはお避け下さい。



大漁旗をモチーフにした大きな飾り旗。迫力あるおもてなしに。

彩り竹丸串

太　φ2.5mm



※小さく細いタイプも取り扱いがございます。
お問い合わせください。
・彩り竹丸串（100本入）7.5cm（φ1.6mm）
・彩り竹丸串（100本入）9cm（φ1.6mm）

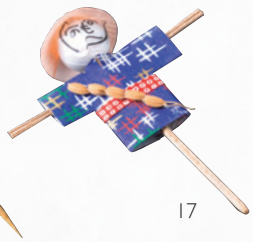
彩り竹丸串（50本入）太 15cm

04（21691）赤　¥950（1本当り¥19）
05（21692）桃　¥950（1本当り¥19）
06（21693）黄　¥950（1本当り¥19）
07（21694）緑　¥950（1本当り¥19）
08（21695）紺　¥950（1本当り¥19）
φ0.25×L15cm

彩り竹丸串（50本入）太 18cm

09（21696）赤　¥950（1本当り¥19）
10（21697）桃　¥950（1本当り¥19）
11（21698）黄　¥950（1本当り¥19）
12（21699）緑　¥950（1本当り¥19）
13（21700）紺　¥950（1本当り¥19）
φ0.25×L18cm







大漁旗（100本入）

14（28167）金（黒文字）　¥8,600（1本当り¥86）
L30cm/旗5×15cm
15（28168）赤（金文字）　¥8,600（1本当り¥86）
L30cm/旗5×15cm
※裏面:白（無地）

まとい串（100本入）

16（28170）　¥7,500（1本当り¥75）
L15cm

かかし楊枝（100本入）

17（25682）　¥25,000（1本当り¥250）
6.6×L9cm

日の丸国旗（144本入）

18（57330）　¥780
3.5×2.4×L6.5cm

万国旗（各国混合）（144本入）

19（57331）　¥850
3.5×2.4×L6.5cm
※国旗の種類は変更することがあります。

秋の演出

プチフラワー
四季の花ごよみ

材質：プラスチック（ポリエチレン、ポリエステル）





プチフラワー 紅葉（200ケ入）

20（63853）　¥11,000（1ケ当り¥55）
5cm



四季の花ごよみ もみじ（100ケ入）

21（64220）　¥9,900（1ケ当り¥99）
L12cm



四季の花ごよみ 栗（茶）（200ケ入）

22（64332）　¥8,500（1ケ当り¥42.5）
L8cm

【ご注意】演出小物を食品に直接飾る場合、ピック部・ラミネート部を除き、OPクリアシート類を敷いてご使用ください。

paper ware

紙製品

※秋向け商品のほか、
春夏冬の季節の柄も
ご用意しております。

卓上を彩る紙製品を取り揃えました。



曲がるアルミペーパー

両面ラミネート

［100枚入］

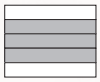
New

new size!

まるで錫のような質感と輝き。
自在に曲げられ、形状をキープする
便利で不思議なアルミペーパー。
新サイズを追加しました。

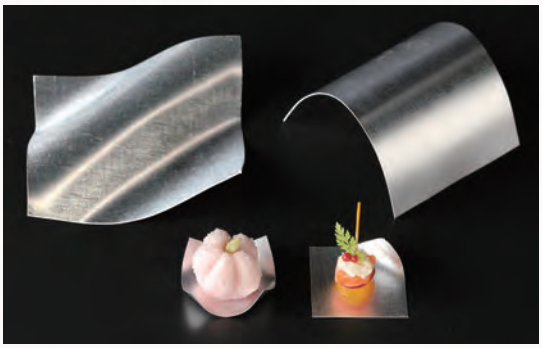
- アルミペーパーに両面ラミネート加工を施しました。
  自在に曲げられ形状を固定できます。
- 安心してお料理を盛り付けることができます。
- 両面にエンボス加工が施してあり食材がはがれ易いです。

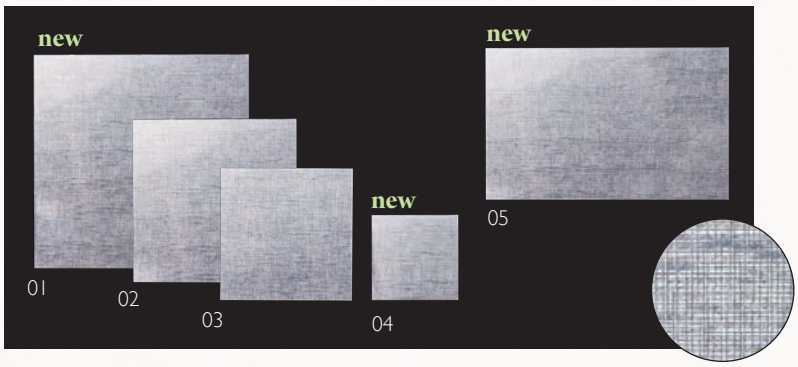
両面



紙

資源有効利用促進法に基づく
紙製包装容器です。





形状が自在に変えられる為、お皿としての使用だけでなく、
立体的な演出などにもおすすめです。2寸は試食用やビュッフェ、
薬味用など様々な用途にお使いいただけます。

曲がるアルミペーパー（100枚入）

new	01（65456）5寸	¥4,900（1枚当り¥49）	15×15cm
	02（65328）大	¥2,400（1枚当り¥24）	11.4×11.4cm
	03（65329）小	¥1,500（1枚当り¥15）	9.2×9.2cm
new	04（65457）2寸	¥1,000（1枚当り¥10）	6×6cm
new	05（65458）長角	¥4,100（1枚当り¥41）	11.2×18cm

秋を彩る敷紙

尺3まっと

尺3 花暦［雲竜和紙］



尺3 花暦 懐石まっと（100枚入）

06（66883）こすもす（8月～9月）
¥3,550（1枚当り¥35.5） 26.4×39cm

07（66884）赤もみじ（10月～11月）
¥3,550（1枚当り¥35.5） 26.4×39cm

※材質：無蛍光雲竜和紙

尺3 四季［雲竜和紙］



尺3 四季懐石まっと（50枚入）

08（64381）紅葉（10月～11月）
¥2,450（1枚当り¥49） 26.4×39cm

※材質：無蛍光・生成り雲竜和紙

尺3 枯淡（こたん）［雲竜和紙］



尺3 枯淡懐石まっと（100枚入）

09（65205）紅葉（10月～11月）
¥3,800（1枚当り¥38） 26.4×39cm

※材質：無蛍光雲竜和紙

尺3 花便り［無蛍光紙］



尺3 花便り四季彩まっと（100枚入）

10（66631）赤もみじ（10月～11月）
¥2,100（1枚当り¥21） 26×38.5cm

11（66632）椿（11月～2月）
¥2,100（1枚当り¥21） 26×38.5cm

※材質：無蛍光紙

尺3 幽玄の華［無蛍光紙］



尺3 幽玄の華 四季彩まっと（50枚入）

12（66770）秋草（8月～9月）
¥2,450（1枚当り¥49） 26×38.5cm

13（66771）赤もみじ（10月～11月）
¥2,450（1枚当り¥49） 26×38.5cm

※材質：無蛍光紙（OPニス加工）

【ご注意】食用色素インキを使用しておりませんので、直接お料理を盛りつける時は、必ず印刷部分を避けるかOPクリアシートをご使用ください。

敷まっと

お料理四季紙［雲竜和紙］



お料理四季紙（100枚入）

01（64588）紅葉（10月～11月）
¥2,200（1枚当り¥22）　13.5×39cm
※材質：無蛍光雲竜和紙

花宴（はなうたげ）おしながき［雲竜和紙］



花宴おしながき（100枚入）

02（68313）赤もみじ（10月～11月）
¥2,200（1枚当り¥22）　13.5×39cm
※材質：無蛍光雲竜和紙

2つ折

2つ折　四季の天紙［奉書和紙］



2つ折
四季の天紙（100枚入）

03（66911）赤もみじ（10月～11月）
¥2,900（1枚当り¥29）
15.8×15.2cm
（開いた状態 22×13.2cm）

※材質：無蛍光奉書和紙
●折らずにそのままの状態で簡単にご使用いただけます。
※耐油性はありません。

敷　紙

新・濡れ奉書紙［薄口｜雲竜和紙］



新・塗れ奉書紙（100枚入）

04（65406）紅葉（10月～11月）
¥2,350（1枚当り¥23.5）　20×20cm

05（65408）柚子（10月～12月）
¥2,350（1枚当り¥23.5）　20×20cm

◆薄口の為透過性が良く、掛け紙として最適です。
また、霧吹き等で湿らせて乾燥防止としてもご使用いただけます。

5寸 グルメ敷紙［奉書和紙｜クレープ加工］



5寸グルメ敷紙（100枚入）

06（64754）紅葉（10月～11月）
¥1,450（1枚当り¥14.5）　15×15cm
※材質：無蛍光奉書和紙（エンボス加工）

4×5寸 花うらら敷紙［奉書和紙］



4×5寸　花うらら敷紙（100枚入）

07（66898）赤もみじ（10月～11月）
¥1,280（1枚当り¥12.8）　12×15cm
※材質：無蛍光奉書和紙

4寸 四季彩雲竜敷紙［雲竜和紙］



4寸四季彩
雲竜敷紙（100枚入）

08（68823）赤もみじ（10月～11月）
¥1,000（1枚当り¥10）　12×12cm
※材質：無蛍光雲竜和紙

4寸 雲竜敷紙［雲竜和紙］



4寸雲竜敷紙（100枚入）

09（64425）赤もみじ（10月～11月）
¥1,000（1枚当り¥10）　12×12cm
※材質：無蛍光雲竜和紙

機 能 性 紙

遠赤保鮮紙［天然セラミック混抄｜奉書和紙］



遠赤保鮮紙 紅葉（10～11月）（100枚入）

10（64886）大
¥2,200（1枚当り¥22）　18×19.5cm

11（64563）小
¥1,600（1枚当り¥16）　13×18cm

※材質：無蛍光奉書和紙

● 吸水性の高い長繊維パルプを使用しております。
● セラミックのもつ保水性が、素材から発生する老化促進ガスを速やかに吸着。鮮度を保ち、乾燥や変色を防ぎます。
● 霧吹きなどでよく湿らせてご使用ください。

四季包み焼き紙［特殊加工紙］





四季包み焼き紙（100枚入）

12（65813）赤もみじ（9月～11月）
¥2,600（1枚当り¥26）　12.5×25.2cm
※材質：無蛍光紙
● 調理できたお料理を包み焼き紙でくるみオーブン等で焼き色を付けて仕上げてください。
● 四季の風情を贅沢に演出します。
● 焼き過ぎると紙が燃えますので、ご注意ください。
● 直火では、ご使用できません。

ミニ耐油天紙［耐油天紙］

長時間経過しても、油がにじみにくく、天ぷらがベトつきません。揚げたての美味しさを保ちます。余分な油が器にこびりつかず、後片付けが簡単です。



ミニ耐油天紙（100枚入）

13（66362）赤もみじ（10月～11月）
¥980（1枚当り¥9.8）　9.8×9.8cm
※材質：耐油・無蛍光奉書和紙
※食用色素インキを使用しておりませんので、直接お料理を盛りつける時は、必ず印刷部分を避けてご使用ください。

【ご注意】食用色素インキを使用しておりませんので、直接お料理を盛りつける時は、必ず印刷部分を避けるかOPクリアシートをご使用ください。

立体商品

雲竜花えぼし［雲竜和紙］



雲竜花えぼし（100枚入）

01（64576）紅葉(10月～11月)
¥3,300（1枚当り¥33）
φ12.5～φ16.5cm

※材質：無蛍光雲竜和紙
●お料理の保温･保冷・乾燥防止などに最適です。



ドーム掛紙
薄口［雲竜和紙］手貼り加工

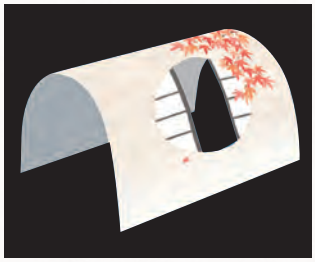


ドーム掛紙（100枚入）

02（64492）紅葉(10月～11月)
¥7,200（1枚当り¥72）　17.8×29cm

※材質：無蛍光紙+無蛍光雲竜和紙
※出荷時は平です。
●絵柄の上に、薄い雲竜和紙を一枚ずつ丹念に貼り合わせております。

月見窓ドーム掛紙
［無蛍光紙］



月見窓ドーム掛紙（100枚入）

03（66234）赤もみじ(10月～11月)
¥2,900（1枚当り¥29）　18×26cm

※材質：無蛍光紙
※出荷時は平です。
● 無蛍光紙の上に雲竜和紙風の印刷を施しております。印刷により多少の色みの違いが生じます。

四季の紙皿
［無蛍光紙］
抗菌PP手貼りプレス加工



四季の紙皿（200枚入）

04（65595）もみじ(9月～11月)
¥7,700（1枚当り¥38.5）
10.5×10.5×H2.5cm（底7×7cm）

※材質：無蛍光紙+抗菌PP（ポリプロピレン）
● 無蛍光紙に抗菌タイプのPPフィルムを貼合せてプレス加工をしております。そのままの形状で簡単に、お料理を盛り付けていただけます。

【ご注意】食用色素インキを使用しておりませんので、直接お料理を盛りつける時は、必ず印刷部分を避けてご使用ください。

フィルム加工敷紙

～安心してお料理を直接盛りつけられる　フィルム加工紙～



両面ラミ 花扇ラミシート
両面MPP/PPラミネート加工

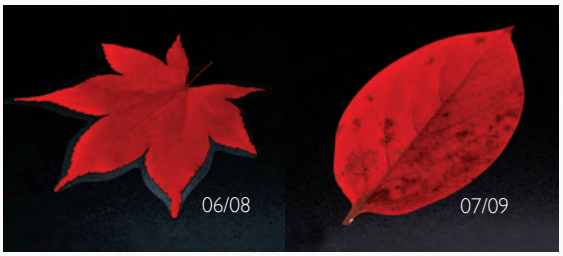


花扇ラミシート（200枚入）

05（66870）赤もみじ(10月～11月)
¥4,700（1枚当り¥23.5）　10×16cm

※材質：PP（ポリプロピレン）
●表面は光沢を抑えたマットPPを使用したやわらかな質感の両面ラミネートシートです。（裏面柄なし）
●安心してお料理を直接盛り付けることができます。

型抜きクリアシート
PP/PP貼り合せ



型抜きミニクリアシート(200枚入)

06（65785）赤もみじ　**¥3,350**（1枚当り¥16.75）　7.5×7.4cm
07（65786）柿の葉　**¥3,350**（1枚当り¥16.75）　5.9×10.4cm

型抜きクリアシート（200枚入）

08（65368）赤もみじ　**¥4,200**（1枚当り¥21）　12×12cm
09（65369）柿の葉　**¥4,200**（1枚当り¥21）　9×16cm



型抜きミニクリアシートと型抜きクリアシートのサイズは上の様に違います。用途に応じてお使いください。

4寸 OP懐石敷紙
［雲竜和紙］PP貼り合せ



4寸OP懐石敷紙(100枚入)

10（65119）紅葉(10月～11月)
¥2,400（1枚当り¥24）　12×12cm

※材質：無蛍光雲竜和紙+片面PP（ポリエチレン）フィルム貼り合せ。
●片面（絵柄の上）に直接お料理を盛り付けることができます。

両面ラミ 四季彩シート
両面PEラミネート加工



両面ラミ 四季彩シート（200枚入）

11（66372）赤もみじ(10月～11月)
¥4,200（1枚当り¥21）　14×14cm

※材質：レーヨン紙+両面PE（ポリエチレン）ラミネート
●薄口のレーヨン紙を使用し、優しい透過作用が生まれました。

両面ラミ 花小紋敷紙
［奉書和紙］両面ラミネート加工



花小紋敷紙　赤もみじ(100枚入)

12（66505）3寸　**¥980**（1枚当り¥9.8）　9×9cm
13（66501）4寸　**¥1,480**（1枚当り¥14.8）　12×12cm
14（66497）5寸　**¥1,980**（1枚当り¥19.8）　15×15cm
15（66493）6寸　**¥2,950**（1枚当り¥29.5）　18×18cm

※材質：無蛍光奉書和紙+両面PE(ポリエチレン)ラミネート
●安心してお料理を直接盛りつけることができます。

四季クリアシート
PP/PP貼り合せ



四季クリアシート（200枚入）

16（66422）紅葉(10月～11月)
¥2,680（1枚当り¥13.4）　12×12cm

※材質：PP（ポリプロピレン）
●安心してお料理を直接盛りつけることができます。

【ご注意】フィルム加工製品は細心の注意を払ってカットしていますが商品サイズには多少のバラツキが生じます。また、貼合せ商品のため多少のカールが発生する場合があります。

tabletop accessories

卓上用品

お盆からカトラリー、箸置まで
新商品や定番の人気商品を揃えました。

タモ薄型両面盆

両面仕様



タモ薄型両面盆 半月（クリアー/こげ茶） 両面

01（17165）大	¥3,800	39×36×H1.2cm
02（17166）中	¥3,300	33×29×H1.2cm
03（17167）小	¥2,900	27×24×H1.2cm

※内高H0.4cm　※両面仕様

タモ薄型両面盆 半月（クリアー/黒） 両面

04（17168）大	¥3,800	39×36×H1.2cm
05（17169）中	¥3,300	33×29×H1.2cm
06（17176）小	¥2,900	27×24×H1.2cm

※内高H0.4cm　※両面仕様

ノンスリップトレイ



ノンスリップ加工

木製ノンスリップマルチトレイ（長角）クリアー 積重

07（15553）特大	¥4,200	45×33×H2cm/内寸42×30×H1cm
08（15554）大	¥3,800	42×30×H2cm/内寸39×27×H1cm
09（15555）中	¥3,500	39×27×H2cm/内寸36×24×H1cm
10（15556）小	¥3,200	36×24×H2cm/内寸33×21×H1cm

ノンスリップ加工

木製ノンスリップマルチトレイ（長角）ブラウン 積重

11（15572）特大	¥4,200	45×33×H2cm/内寸42×30×H1cm
12（15573）大	¥3,800	42×30×H2cm/内寸39×27×H1cm
13（15574）中	¥3,500	39×27×H2cm/内寸36×24×H1cm
14（15575）小	¥3,200	36×24×H2cm/内寸33×21×H1cm

丸盆

New
new size!



特大サイズのφ37.5タイプと
小サイズの6寸タイプが加わりました。

丸盆　ナチュラル

new	15（17380）6寸	¥2,550	φ18×H2cm
	16（17370）7寸	¥2,700	φ21×H2cm
	17（17371）9寸	¥3,150	φ27×H2cm
	18（17280）尺0	¥3,500	φ30×H2cm
	19（17372）尺1	¥4,000	φ33×H2cm
new	20（17377）φ37.5	¥5,500	φ37.5×H2cm

丸盆　黒

new	21（17381）6寸	¥2,550	φ18×H2cm
	22（17373）7寸	¥2,700	φ21×H2cm
	23（17374）9寸	¥3,150	φ27×H2cm
	24（17375）尺0	¥3,500	φ30×H2cm
	25（17376）尺1	¥4,000	φ33×H2cm
new	26（17378）φ37.5	¥5,500	φ37.5×H2cm

在庫限り

無くなり次第終了

匠の技が光る国産のお盆を
在庫限り、特価にて販売いたします。

タモ製のとても大きな会席盆。
朝食やランチ～夕食まで、
セットメニューを豪華に載せ、
一気に配膳可能です。



27

タモ大型会席盆 積重

27（28044）　¥20,000　~~¥22,000~~
52×34.5×H1.5cm/内寸46.8×29.3cm

Price down

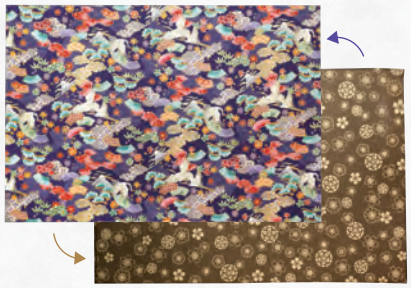


和文様・綿まっと

made in japan

色とりどりの織物の雰囲気を思わせる
鶴、春秋、鞠の３種の和文様を生地で再現した、
綿100％の布製まっと、コースター。

生地から縫製まで... 国内の職人の手によって、
一枚一枚丁寧に作り上げられています。



01. ランチョンまっと



03. 半月まっと



02. ティーまっと



04. コースター



【ご注意】 ※ラベルに表記された洗濯表示に従って洗浄してください。
40℃ 限度のぬるま湯で手洗いしてください。
漂白剤は使用できません。
タンブル乾燥は不可です。
アイロンは中温160℃まで。
ウェットクリーニングはできません。

＊手洗い後にアイロンで整える事で、形状の保持に繋がります。



和文様・綿まっと　鶴

01（66921）ランチョン	￥3,000	45×31×t0.2cm
02（66924）ティー	￥2,400	30×20×t0.2cm
03（66927）半月	￥4,000	38×35×t0.2cm

和文様・綿コースター　鶴

04（66930）	￥900	12×11×t0.2cm

※材質：綿100%　※両面仕様（スクリーン印刷）：鶴/花（茶）



和文様・綿まっと　春秋

05（66922）ランチョン	￥3,000	45×31×t0.2cm
06（66925）ティー	￥2,400	30×20×t0.2cm
07（66928）半月	￥4,000	38×35×t0.2cm

和文様・綿コースター　春秋

08（66931）	￥900	12×11×t0.2cm

※材質：綿100%　※両面仕様（スクリーン印刷）：春秋/花（茶）



和文様・綿まっと　鞠

09（66923）ランチョン	￥3,000	45×31×t0.2cm
10（66926）ティー	￥2,400	30×20×t0.2cm
11（66929）半月	￥4,000	38×35×t0.2cm

和文様・綿コースター　鞠

12（66932）	￥900	12×11×t0.2cm

※材質：綿100%　※両面仕様（スクリーン印刷）：鞠/花（茶）

まるでミニチュアの鉄瓶の
ような小さな鋳物の急須。
醤油さしやタレ入れとして
特別な趣を演出します。





13



14

New

アルミ・鋳物プチ

13（23823）急須 7×6.4×H5.2cm（全高H7cm） ※容量：満45ml	￥2,300
14（23824）五徳 5.5×4.3×H4.3cm	￥750

※アルミニウム鋳物（パウダーコート仕上）
※直火不可



【ご注意】急須を五徳にのせて配膳するのはお避けください。



内側と外側、どちらにも液体を
入れられる、コルク付２層ガラスボトル。
２種類の液体の使い分けが楽しめます。



15



16



17

硝子・２層フラスコボトル

15（28047）丸	￥1,600	14×10×H13cm/瓶：直径φ10cm	※容量：外:満430ml/内:満60ml
16（28048）三角	￥1,900	9×7.5×H26cm/瓶：直径φ7.5cm	※容量：外:満350ml/内:満150ml
17（28049）雫	￥1,900	8×6.5×H28cm/瓶：直径φ6.5cm	※容量：外:満260ml/内:満120ml

※交換用のコルクも用意がございます。お問い合わせください。

【ご注意】破損のおそれがありますので、強い衝撃を与えないようにご注意ください。

new item

真鍮・浮世絵コースター

フォトエッチングの技術を生かした真鍮のコースター。
インバウンドでも人気な役者絵や美人画を
新たに追加しました。木と真鍮のコントラストが映え、
目にも愉しく和の雰囲気を伝えます。



東洲斎写楽
01,02



01 new



02 new

喜多川歌麿
03



03 new

葛飾北斎
04~06



04



05



06

真鍮・浮世絵コースター（木台付）四角（ウォールナット）

01（16283）江戸兵衛	¥2,200	9×9×H0.7cm
02（16284）おなよと藤馬	¥2,200	9×9×H0.7cm
03（16285）寛政美人	¥2,200	9×9×H0.7cm

※材質（金属部分）：真鍮
※真鍮（アクリル塗装付）　木（ウレタン塗装付）

New

真鍮・浮世絵コースター（木台付）

04（16270）四角（ウォールナット）神奈川沖浪裏	¥2,200	9×9×H0.7cm
05（16271）四角（チェリー）多摩川と富士山	¥2,200	9×9×H0.7cm
06（16272）六角（オーク）甲州犬目峠	¥2,200	10.3×9×H0.7cm

※材質（金属部分）：真鍮
※真鍮（アクリル塗装付）　木（ウレタン塗装付）



new item

赤津焼・串立て

New

瀬戸の職人が、板状の陶土から一点一点手づくりで
成形して作り上げた陶器製串立てです。
土ものの風合いが凛とした和の雰囲気を醸し出し、
特別なおもてなしの空間を演出します。





07



08



09



10

赤津焼・串立て

07（21715）黒織部	¥4,500	09（21717）黄瀬戸	¥4,500
08（21716）織部	¥4,500	10（21718）灰志野	¥4,500

φ5.5×H9.5cm



牛の角を加工して作ったミニカトラリー。
飴色や黒が混ざりあい、ツヤ感がべっ甲にも
似ていますが、素朴な風合いです。
デザートや薬味用のさじとしてどうぞ。





11 12 13

New

キャトルホーン

11（09074）菓子楊枝	¥450	1.3×L13cm
12（09075）薬味さじ	¥450	1.4×L8.5cm
13（09076）薬味スプーン	¥500	2×L10cm

※材質：牛の角

【ご注意】変形のおそれがありますので、熱いものには
使用しないでください。
天然素材のため、模様にバラツキがあります

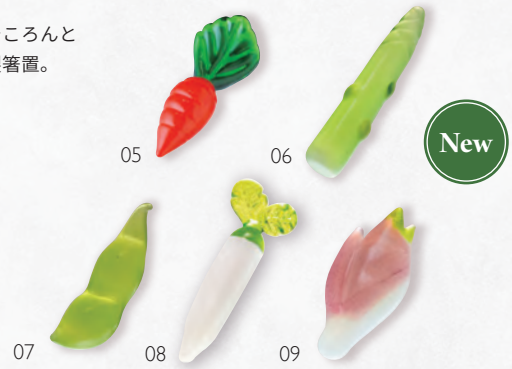
硝子箸置

野菜モチーフでころんと
可愛いガラス製箸置。



硝子箸置 実り

01	(09065) 栗	¥1,200	3.4×3.4cm
02	(09066) どんぐり	¥1,200	L4cm
03	(09067) きのこ	¥1,200	3.9×4.4cm
04	(09068) 柿	¥1,200	3.5×2.9cm



硝子箸置 野菜

05	(09060) にんじん	¥1,200	L5.3cm
06	(09061) あすぱら	¥1,200	L6.3cm
07	(09062) えだまめ	¥1,200	L5.3cm
08	(09063) だいこん	¥1,200	L6cm
09	(09064) みょうが	¥1,200	L5.2cm



硝子箸置 野菜

10	(08956) しろねぎ	¥990	L5.5cm
11	(08953) きゅうり	¥990	L5.5cm
12	(08955) さやえんどう	¥990	L6.5cm
13	(08957) なす	¥990	L5cm
14	(08954) あかかぶ	¥990	L5.5cm

クリスタル硝子の輝きが
特別なおもてなしを
彩ります。



New

硝子箸置 折鶴

15 (09069) ¥2,400
5.2×5.7×H3cm



New

絢彩折鶴箸置

16	(15632) 藍友禅	¥1,200	19	(15635) 梅小春	¥1,200
17	(15633) 花ロマン	¥1,200	20	(15636) 花日和	¥1,200
18	(15634) 紅華友禅	¥1,200	21	(15637) かすみ桜	¥1,200

4.9×6.2×H3.2cm ※陶器製

大ぶりで存在感のある木製箸置です。



木製箸置 おにぎり

22 (09070) ¥450
4×4×H1.2cm

木製箸置 クッキー

23 (09071) ¥450
4×4×H1.2cm



木製箸置 平丸

24	(09072) 黒檀	¥360
25	(09073) レッドウッド	¥360

φ4.5×H1cm ※クリアー塗装

New

ワンウェイ箸



杉・らんちゅう箸(白帯付)(100膳入)

26 (09056) ¥4,000 (1膳当り¥40) L24cm

松・角箸(白帯付)(100膳入)

27 (09057) ¥4,000 (1膳当り¥40) L24cm

白竹箸 細六角(白帯付)(100膳入)

28 (23609) ¥2,200 (1膳当り¥22) L24cm

縁起が良いとされる栗の箸にさりげない
金銀のあしらいがアクセント。
祝い事にぴったりな食洗機対応箸。



食洗機対応箸・四角 栗

29	(15630) 金巻	¥1,600
30	(15631) 銀巻	¥1,600

L23cm ※すべり止め付



ダイヤカット太箸

31	(09036) 緑	¥1,700
32	(09037) 赤	¥1,700
33	(09038) 黒	¥1,700

L24cm



竹・天削丸菜箸(先端四角)

34 (09039) ¥1,400
L30cm

WEB カタログ

・印刷物につき、写真と実際の商品の色が多少異なることがありますのでご了承ください。
・天然素材・手作り品につき
サイズ・色等にバラつきがある場合がございます。
・木製品、竹製品等は食洗機対応ではありません。

※カタログ表示価格は税抜き価格です。
※有効期限：2027年3月20日

2026-025-20

YAMACOH CO., LTD. https://yamaco.jp/ 発行／ヤマコー株式会社 youbi@yamaco.jp