

CATALOGUE

すべての食のシーンを演出する。
Mannen
Melamine
Ware

2023～2024

マンネンメラミンウェア

すべての食のシーンを演出する。
Mannen
Melamine
Ware

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

2023～2024

 MANNEN

マンネンメラミンウェア

総合カタログ

2023～2024

Mannen Melamine Ware

すべての食のシーンを演出する。



WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

「食」というおもてなしのひとつを創造するために。

Mannen Melamine Ware



私たちの食文化は他の国に類を見ないくらい奥の深いものです。器は料理を盛り付けるためだけの道具ではなく、季節や想い、また言葉や気持ちを伝える非常に情緒的な存在であります。目で楽しみ、触れて愉しみ、食器を愛でる心を知らずしらずのうちに私たちは培ってきました。

器というものをただ機能的に扱わず、できることなら本物以上の「ゆとり」を感じながらしかもガラスや磁器素材に比べ、極めて効率的な作業性を発揮する。それこそが、メラミン食器の位置付けです。

私たちはこの器に対し、利便性のみを追求するものではありません。人にとって優しく馴染み、かつ料理をより美味しく演出するための大切な存在と考えています。

和食、洋食を問わない個性的な自信作をそろえ、かかすことのできない食という「文化」のひとつをあなたとともに、創造していけることを願っています。

JAPANESE
DISH
AUTHENTIC
WESTERN
CHINA
URBANSTYLE
CAFÉ STYLE

食器

Contents

もくじ

器と料理 ～コーディネート例～	2・8
■NEW	
羽反碗	4
楕円深皿	6
■カフェ・スタイル	
テラス(21cm丸深皿)	9
ティアラ	10
テラス(小鉢/ライスボール/14cmボール/フリーボール)	12
キャセロール	16
カタクチボール/フリーボール	18
ソボ	19
■器工房	
粉引	21
麵鉢・小丼・レンゲ	22
フリーカップ	23
角皿・ライス皿・深皿/6ツ仕切皿	24
花梨(CN)/ウェーブ深皿	25
季～TOKI～(TO)	26
新飯碗	28
飯碗・飯井/小ぶり茶碗	30
どんぶり碗/オーバルプレート	31
赤絵(AE)/緑彩(RY)	32
多用皿・中敷	33
風合鉢	34
四季彩(CK)	35
小鉢・小皿	36
小汁椀	38
フリーカップ・湯呑	39
ケアカトラリー/箸	40
■和洋食器	
シトラス(CI)	42
ピュアホワイト(PH)	44
ピュアブラック(PB)	46
トゥインクル(PC)	47
リーフ(LE)	48
クスクス(KS)	49
コレット(CT)	50
パピリオ(PA)/パティスタ(PI)	51
ほのか(HO)	52
ハーフトーン	53
マリエ(MR)	54
ワルツ(WZ)	56
グレイストーン(IL)	58
アプリケ(AP)	60
■セラミック食器	
セラミック食器	61
■和食器	
和楽天目(WT)	64
石焼はりま(HI)	66
紅志野(VS)	68
千両志野(SE)	70
はりま(HM)	71
光琳(KR)	72
嵯峨野(SG)/菊清水(KK)	73
若やなぎ(WY)	74
京笠(KI・KL)	75
■洋食器	
バレンシア(VA)	76
オーベルジュ(AU)/ワインベルジュ(WI)	77
バジル(BL)	78
レスティ(RO・RB)	79
エスカルゴ(SK)	80
オリーブ(OL)	81
テーブル	82
スタックマグ/メロウ(MB・SR・MG)	83
■中華食器	
火宴(KE)	84
鳳(FN)	85
マンダリン(MD)	86
青磁(SJ・SW・AW)/オリーブ(OL)	87
大皿	88
■トレイ	
超耐熱盆(TN)/超耐熱・長手千筋盆(WS)	91
F.R.P.トレイ(F)	92
ポリプロトレイ(P)	94
■ベーシック	
ベーシック	95
■チャイルド・スタイル	
チャイルド・スタイル	99
ウェーブ深皿/ピーノ(PN)/プチトマト(PU)	101
■和風食器アイテム	
木目食器/ふいと亀甲椀	102
吸・物・椀	103
どんぶり・椀	104
飯櫃	105
和風アイテム/重箱	106
膳・盆・角盆・切手盆	110
■フードカバー	
フードカバー/PP食札ケース	111
■超耐熱漆器	
超耐熱漆器	112
■システム弁当	
システム弁当	114
■ポリプロウェア	
ポリプロウェア	116
■灰皿	
灰皿	117
メラミン食器の安全性について	118
洗浄方法と取り扱い上のご注意	120
■食器用洗剤(HF)	
商品索引	121

■商品情報の見方

商品写真

商品番号 (シリーズ名/品番)

商品名

サイズ・満水容量・組高(身フタをセットした高さ)

価格

自動精算タグ取付対応マーク

対応商品(商品番号・価格・掲載ページ)

●掲載価格はメーカー希望小売本体価格(税別)です。
●品番が緑色の商品は掛率が異なる商品です。
●印刷の都合上、カタログ写真と現物商品の色目が異なる場合がございます。
●本カタログの無断転載・複製を禁じます。

掲載商品は全て日本国内で製造しています。

発行者/関西合成樹脂工業株式会社

高齢者施設
和食

小ぶりでもトレーにも納まりのいい「楕円深皿・小サイズ」が新登場。
内側の配色が白米の視認性を高める「新飯碗」は、
高齢者にも使いやすい器です。



WEBで公開中



- 高野豆腐の肉詰め:GS-917 楕円深皿・小(グレイッシュスノー)
/ フードカバー PT-918対応 ▶P7
- 梅ごはん:RC-803-U 飯碗・小・身(樂茶内うす茶)
/ RC-804 飯碗・小・フタ(樂茶)▶P29
- 卵とじのすまし汁:806-TB 小汁碗・身(溜内黒)
/ 807-T 小汁碗・フタ(溜)▶P38
- かぼちゃのそぼろあん:PG-905 小鉢・大(ピクルスグリーン)
/ SRS-907 フタ(更紗)▶P13
- フルーツ:908-pr カタチボール(ピンク)▶P18
- 箸:TO-21-G TOUGH 角箸(グリーン)▶P40
- 超耐熱・長手手筋盆:WS-4 尺4寸(黒フチ朱)▶P91

フードカバー、フタ対応の器で病院・福祉施設の「温・冷配膳車」に対応。
「フリーカップ」はデザートや蕎麦など和洋問わず
幅広いメニューで活躍します。

病院食
洋食



- なすとトマトのボロネーゼ:CT-268M 深皿・中 ▶P50
/ フードカバー PT-170 対応 ▶P111
- ジャがいものポタージュ:PX-911 フリーカップ(ホルダー)
/ SRS-912 フタ(更紗)▶P23
- サラダ:MY-905 小鉢・大(マンゴーイエロー)▶P13
- 水:PC-105 タンブラー▶P47
- カトラリー:SFS-L シルバーフィットスプーン・L
/ SFF-L シルバーフィットフォーク・L ▶P40
- トレイ:F-1M-I 長角トレイ(アイボリー)▶P93

高齢者施設
洋食

人気シリーズ「花梨」に新色を加わりました。「ウェーブ深皿」は、
握力低下や利き手交換した手でもすくいやすい形状。
食事をする喜びをサポートします。



- たちのクリーム煮:CN-799-e ウェーブ深皿・中(萌黄・花梨)▶P25
/ フードカバー PT-170対応 ▶P111
- 人参ごはん:PG-902 ライスボール・小(ピクルスグリーン)▶P14
- ジャーマンポテト:AR-906 キャセロール(アプリコットオレンジ)
/ SO-907 フタ(SOPO)▶P19
- セリ:PC-103 ダシ入れ▶P47
- スプーン:SFS-M シルバーフィットスプーン・M ▶P40
- 箸:FIS-225-D Fit新着・22.5cm(茶)▶P40
- トレイ:F-1L-W 長角トレイ(ホワイト)▶P93

食が細くなった方にも、バランスのとれた献立が提供できる
少量で盛り映える「羽反碗」が新登場。
便利なフタもご用意しました。

病院食
和食



- うどん:922-m 羽反碗・身(抹茶)
/ フタ SRS-923-N(更紗・粉引)▶P5
- いなり寿司:AE-761 角皿▶P32
- フードカバー PT-761 対応 ▶P111
- 冷奴:787-BR さき小鉢(黒内朱)▶P37
- 酢の物:WT-778-Nr 角小鉢(和楽粉引)▶P65
- お茶:WT-7210-Nr 湯呑(和楽粉引)▶P65
- れんげ:810-T レンゲ(溜)▶P22
- 箸:SQN-225M 耐熱強化木製 スクエア木箸▶P40
- 超耐熱盆:TN-801-G.B 尺四長手盆(グリーン天黒パール)▶P91

羽反碗

HAZORIWAN

少量で盛り映える羽反形状の碗が新登場。
食が細くなった高齢者、病院の入院患者でも食べやすい量感でどんぶりや麺類など幅広くお使いいただけます。



- ちらし寿司: RJ-922 羽反碗・身(樂樹)
フタ SRS-923-N(更紗・粉引)
- ミニカレー丼: 922-N 羽反碗・身(粉引)
- ミニうどん丼: RC-922 羽反碗・身(樂茶)
- 小ぶりラーメン: 922-R 羽反碗・身(朱)

 NEW	 NEW	 NEW	 NEW
922-B 960円 羽反碗・身(黒) φ120×H76(350cc)・組高H94 フタ・923-B(730円)、SRS-923-N(860円)対応	922-R 960円 羽反碗・身(朱) φ120×H76(350cc)・組高H94 フタ・923-R(730円)、SRS-923-N(860円)対応	922-e 960円 羽反碗・身(萌黄) φ120×H76(350cc)・組高H94 フタ・SRS-923-N(860円)対応	922-m 960円 羽反碗・身(抹茶) φ120×H76(350cc)・組高H94 フタ・SRS-923-N(860円)対応
 NEW	 NEW	 NEW	
922-N 960円 羽反碗・身(粉引) φ120×H76(350cc)・組高H94 フタ・SRS-923-N(860円)対応	RC-922 980円 羽反碗・身(樂茶) φ120×H76(350cc)・組高H94 フタ・SRS-923-N(860円)対応	RJ-922 980円 羽反碗・身(樂樹) φ120×H76(350cc)・組高H94 フタ・SRS-923-N(860円)対応	
 NEW	 NEW	 NEW	
923-B 730円 フタ(黒) φ121×H25	923-R 730円 フタ(朱) φ121×H25	SRS-923-N 860円 フタ(更紗・粉引) φ121×H25 ● どの色に合わせてもフィットする配色デザインです。	

内側のシボ加工が「ツヤ消し」効果を生むことにより、
光沢のある外面とのコントラストが質感を高め、料理を引き立てます。

少量のご飯(80g~100g)にお好みの具材をのせて、
ヘルシーなミニ丼としてお使いいただけます。

特長①

ご飯つぶがつきにくい

内側に「シボ加工」を施し、ご飯つぶが引っ付きにくい仕様です。

特長②

「温・冷配膳車」に対応

フタを合わせることで病院・福祉施設での「温・冷配膳車」に対応します。

特長③

引っ付き防止、水切り・乾燥が早い

外側のタテソギ彫刻により、積み重ね時の「引っ付き」を防ぎ、「水切り・乾燥」の隙間を確保しました。



楕円深皿

DAENFUKAZARA

陶器の質感を再現した趣あるデザイン。

ほどよい深さとサイズ感で、汁気のある料理問わず多彩なメニューに対応します。



内面
グレイズ
コーティング

●耐汚染性を高めた
「内面グレイズ・コーティング」仕様です。



- 鮭のホイル焼き: PM-917 楕円深皿・小(プラムレッド)
- エビのチリソース: PB-917 楕円深皿・小(ビュアブラック)
- バターチキンカレー: RC-917 楕円深皿・小(樂茶)
- 串焼き: GS-917 楕円深皿・小(グレイッシュスノー)



915-Nr 1,530円
楕円深皿(粉引) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(640円)対応



PB-915 1,530円
楕円深皿(ビュアブラック) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(640円)対応



917-Nr 1,250円
楕円深皿・小(粉引) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(580円)対応



PB-917 1,250円
楕円深皿・小(ビュアブラック) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(580円)対応



RC-915 1,580円
楕円深皿(樂茶) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(640円)対応



PM-915 1,530円
楕円深皿(プラムレッド) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(640円)対応



RC-917 1,280円
楕円深皿・小(樂茶) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(580円)対応



PM-917 1,250円
楕円深皿・小(プラムレッド) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(580円)対応



GS-915 1,580円
楕円深皿(グレイッシュスノー) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(640円)対応



PT-916 640円
PPフードカバー
216×156×H34
適合型番: 915・7824



GS-917 1,280円
楕円深皿・小(グレイッシュスノー) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(580円)対応



PT-918 580円
PPフードカバー
180×136×H34
適合型番: 917



- あんかけだし巻き卵: PB-915 楕円深皿(ビュアブラック)
- アスパラガスの豚肉巻き バケット添え: RC-915 楕円深皿(樂茶)
- 豚の角煮 チンゲン菜添え: PM-915 楕円深皿(プラムレッド)
- 黒米の彩り野菜カレー: 915-Nr 楕円深皿(粉引)

大きさ比較

上:917 楕円深皿・小 / 下:915 楕円深皿

●楕円深皿グレイッシュスノー(GS-917、GS-915)はナチュラルでやわらかいツートンの配色が特徴です。
※色の分かれ目の仕上がりは、ひとつひとつ異なります。

●フードカバーを使用することで、料理を盛ったままコンパクトにスタッキング可能。



WEBでその他メニュー公開中▶



社員食堂 洋食

シンプルさが人気の「粉引」シリーズの多用皿は
適度な深さで料理がすくいやすい形状。
別売りの「スノコ(PPス)」を組み合わせれば、
ざる蕎麦(うどん)にもお使いいただけます。

- 焼き野菜カレー:780-Nr 多用皿・小(粉引) ▶P21
/ フードカバー PT-7506 対応 ▶P111、PPS P-165-S 対応 ▶P33
- ポテトサラダ: SO-7619 丸小鉢(SOPO)
/ SO-110 小鉢用フタ(SOPO) ▶P19
- ヨーグルトフルーツ:908-s カタクテボウル(セイジグレース) ▶P18
- 水:PC-105 タンブラー ▶P47
- カトラリー:SFS-M シルバーフィットスプーン・M
/ SFF-M シルバーフィットフォーク・M ▶P40
- トレイ:F-1L-E 長角トレイ(ライトクリーム) ▶P93



社員食堂 中華

モダンでスタイリッシュな「麵鉢」は盛り映えの
する形状ながら、スープの量を抑えられる優れ
もの。小井とセットにしてボリュームたっぷり
メニューの完成です。

- 担々麵:808-Rr 麵鉢(朱) ▶P22
- 焼豚丼:809-Nr 小井(粉引) ▶P22
- 春雨サラダ:WZ-2012 小鉢・小(ワルツ) ▶P57
- 杏仁豆腐:PD-789 フリーボール(さくら) ▶P18
- れんげ:810-T レンゲ(溜) ▶P22
- 箸:FIS-210-R Fit新箸・21.0cm(赤) ▶P40
- 超耐熱盆:TN-801-G.B 尺四長手盆(グリーン天黒パール) ▶P91



社員食堂 中華

彫刻が美しい「ティアラ」で、おしゃれな社員食堂に。
スタイリッシュな形状のフリーカップは味噌汁やデザ
ート、小ぶり蕎麦など多彩なメニューに対応します。

- レバニラ炒め:PB-909 ティアラ 角皿・大(ブラック) ▶P11
- ご飯:PG-902-H
- テラス ライスボール・小(ピクルスグリーン内白光来) ▶P14
- わかめ卵とじスープ:PM-911 フリーカップ(プラムレッド) ▶P23
/ フタ PM-912 対応 ▶P23
- フルーツ:778-Nr 角小鉢(粉引) ▶P21
- 箸:FIS-210-D Fit新箸・21.0cm(茶) ▶P40
- トレイ:F-1LY 長角トレイ(ライトブラウン) ▶P93

カフェ・スタイル

Café Style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

テラス

TERRACE

人気テラスシリーズのメインディッシュに最適な深皿プレート。
美しい曲線と柔らかなライン模様がスタイリッシュな食卓を演出します。

内面
グレース
コーティング

●耐汚染性を高めた
「内面グレース・コーティング」仕様です。

カ
フェ



- 肉詰めパブリカトマトソース: PH-914 21cm丸深皿(ビュアホワイト)
- ホタテとアスパラのクリームソース煮: PB-914 21cm丸深皿(ビュアブラック)



PH-914 1,430円
21cm丸深皿(ビュアホワイト) AB
φ211×H34(660cc)・組高H59
フードカバー・PT-7506(670円/P111)対応



PB-914 1,430円
21cm丸深皿(ビュアブラック) AB
φ211×H34(660cc)・組高H59
フードカバー・PT-7506(670円/P111)対応



PM-914 1,430円
21cm丸深皿(プラムレッド) AB
φ211×H34(660cc)・組高H59
フードカバー・PT-7506(670円/P111)対応

※ビュアホワイト・ビュアブラックシリーズはP44-P46に掲載しています。

ティアラ

TIARA

料理の盛り付け映える斬新なフォルムと美しい彫刻のデザイン。
メニューに合わせて選べる3サイズ展開で、ミニサイズは前菜やサラダ、副菜、デザートと様々な料理シーンで活躍します。



●スモークサーモンサラダ：PB-913 角皿・ミニ(ブラック)
●トマトのコンポート ゼリーソース：PH-913 角皿・ミニ(ホワイト)
●きゅうりとセロリ、イカの中華炒め：PM-913 角皿・ミニ(プラムレッド)
●抹茶わらび餅：PW-913 角皿・ミニ(ワイン)



PH-909 1,690円
角皿・大(ホワイト) AB
210×210×H43



PB-909 1,690円
角皿・大(ブラック) AB
210×210×H43



PW-909 1,690円
角皿・大(ワイン) AB
210×210×H43



PH-910 1,230円
角皿・小(ホワイト) AB
173×173×H39



PB-910 1,230円
角皿・小(ブラック) AB
173×173×H39



PW-910 1,230円
角皿・小(ワイン) AB
173×173×H39



PH-913 1,060円
角皿・ミニ(ホワイト) A
143×143×H35



PB-913 1,060円
角皿・ミニ(ブラック) A
143×143×H35



PW-913 1,060円
角皿・ミニ(ワイン) A
143×143×H35



PM-913 1,060円
角皿・ミニ(プラムレッド) A
143×143×H35



●PH-909 角皿・大(ホワイト)

- 光の反射が織りなす彫刻の美しさが料理をいっそう引き立てます。内面グレイズ・コーティング仕様を施しているため、汚れ移りを防いでお手入れも簡単です。
- 器の形状はスクエアでありながら、中央に美しいカーブをつけることで盛り付け映えるように設計されています。
- 斬新なフォルムと省スペース性の両立を実現。社員食堂などトレイでの配膳にも対応しやすく、おすすめです。

内面グレイズコーティング ●耐汚染性を高めた「内面グレイズ・コーティング」仕様です。



上：PM-913 角皿・ミニ / 中：PB-910 角皿・小
下：PW-909 角皿・大

テラス

TERRACE

明るい木漏れ日と、さわやかな風を感じながら楽しむランチタイム。笑顔あふれるカフェテラスのような雰囲気でお話もはずみます。



●903 小鉢、905 小鉢・大は耐汚染性を高めた「両面グレイズ・コーティング」仕様です。



- リンゴとセロリのサラダ：MY-905 小鉢・大(マンゴーイエロー)
- さつま芋のレモン煮：CR-905 小鉢・大(カシスレッド)
- 白玉フルーツみつ豆：PG-905 小鉢・大(ピクルスグリーン)
- PH-907 フタ(ピュアホワイト)
- エビのガーリック焼き(パクチー添え)：PH-905 小鉢・大(ピュアホワイト)
- プチマトとショートパスタのスープ：RP-905 小鉢・大(ローズピンク)

PH-903 850円 小鉢(ピュアホワイト) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(660円)、SRS-912(760円)対応	MY-903 890円 小鉢(マンゴーイエロー) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(660円)、SRS-912(760円)対応	RP-903 890円 小鉢(ローズピンク) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(660円)、SRS-912(760円)対応	CR-903 890円 小鉢(カシスレッド) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(660円)、SRS-912(760円)対応
AQ-903 890円 小鉢(アクアブルー) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(660円)、SRS-912(760円)対応	PG-903 890円 小鉢(ピクルスグリーン) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(660円)、SRS-912(760円)対応	PH-912 660円 フタ(ピュアホワイト) φ102×H25	SRS-912 760円 フタ(更紗) φ102×H25 ※903小鉢ピュアブラックはP46に掲載しています。
PH-905 940円 小鉢・大(ピュアホワイト) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(720円)、SRS-907(780円)対応	MY-905 960円 小鉢・大(マンゴーイエロー) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(720円)、SRS-907(780円)対応	RP-905 960円 小鉢・大(ローズピンク) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(720円)、SRS-907(780円)対応	CR-905 960円 小鉢・大(カシスレッド) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(720円)、SRS-907(780円)対応
AQ-905 960円 小鉢・大(アクアブルー) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(720円)、SRS-907(780円)対応	PG-905 960円 小鉢・大(ピクルスグリーン) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(720円)、SRS-907(780円)対応	PH-907 720円 フタ(ピュアホワイト) φ106×H25	SRS-907 780円 フタ(更紗) φ106×H25
	<p>小鉢はフタを合わせる事で病院・福祉施設での「温・冷配膳車」に対応します。(持ちやすく、ペースト食もすくいやすい設計) ※フタは903小鉢対応のPH-912、SRS-912にライン模様があります。</p>		
AR-905 960円 小鉢・大(アプリコットオレンジ) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・SO-907(780円/P19)、PH-907(720円)、SRS-907(780円)対応	<p>●フタの違いが一目でわかるようにデザインを変えています。</p> <p>MY-903/SRS-912 MY-905/SRS-907</p>		
	<p>●「テラス」シリーズは製品の特性として、ひとつひとつ色の濃淡・風合いが異なります。</p>		
PG-903 小鉢(ピクルスグリーン)			



●照り焼きチキンと炒り卵の丼: AR-900 ライスボール・大(アプリコットオレンジ)
●エビのフォー: AQ-900 ライスボール・大(アクアブルー)



PG-900-H 1,270円
ライスボール・大(ピクルスグリーン内白光来) AB
φ133×H76(500cc)



CR-900-H 1,270円
ライスボール・大(カシスレッド内白光来) AB
φ133×H76(500cc)



PG-901-H 1,210円
ライスボール・中(ピクルスグリーン内白光来) AB
φ124×H69(410cc)



CR-901-H 1,210円
ライスボール・中(カシスレッド内白光来) AB
φ124×H69(410cc)



PG-902-H 1,100円
ライスボール・小(ピクルスグリーン内白光来) AB
φ113×H64(300cc)



CR-902-H 1,100円
ライスボール・小(カシスレッド内白光来) AB
φ113×H64(300cc)



PH-900 1,170円
ライスボール・大(ピュアホワイト) AB
φ133×H76(500cc)



AQ-900 1,270円
ライスボール・大(アクアブルー) AB
φ133×H76(500cc)



PG-900 1,270円
ライスボール・大(ピクルスグリーン) AB
φ133×H76(500cc)



AR-900 1,270円
ライスボール・大(アプリコットオレンジ) AB
φ133×H76(500cc)



PH-901 1,120円
ライスボール・中(ピュアホワイト) AB
φ124×H69(410cc)



AQ-901 1,210円
ライスボール・中(アクアブルー) AB
φ124×H69(410cc)



PG-901 1,210円
ライスボール・中(ピクルスグリーン) AB
φ124×H69(410cc)



AR-901 1,210円
ライスボール・中(アプリコットオレンジ) AB
φ124×H69(410cc)



PH-902 1,010円
ライスボール・小(ピュアホワイト) AB
φ113×H64(300cc)



AQ-902 1,100円
ライスボール・小(アクアブルー) AB
φ113×H64(300cc)



PG-902 1,100円
ライスボール・小(ピクルスグリーン) AB
φ113×H64(300cc)



AR-902 1,100円
ライスボール・小(アプリコットオレンジ) AB
φ113×H64(300cc)



●フレッシュフルーツと玄米シリアル: RP-904 14cmボール(ローズピンク)
●ヨーグルト: MY-903 小鉢(マンゴーイエロー) ▶P13
●グリーンサラダ: AQ-789 フリーボール(アクアブルー)



PH-904 1,060円
14cmボール(ピュアホワイト) AB
φ140×H44(380cc)



MY-904 1,120円
14cmボール(マンゴーイエロー) AB
φ140×H44(380cc)



AR-904 1,120円
14cmボール(アプリコットオレンジ) AB
φ140×H44(380cc)



RP-904 1,120円
14cmボール(ローズピンク) AB
φ140×H44(380cc)



AQ-904 1,120円
14cmボール(アクアブルー) AB
φ140×H44(380cc)



PG-904 1,120円
14cmボール(ピクルスグリーン) AB
φ140×H44(380cc)



※PG-CR-900-H/901-H/902-Hの内側の色「白光来(はっこうらい)」は、オフホワイトです。他のテラスシリーズ外側のピュアホワイトとは異なります。

●耐汚染性を高めた「両面グレース・コーティング」仕様です。

●ライスボールは大・中・小の3サイズ展開。ご飯もの、汁もの問わず、幅広いメニューでお使いいただけます。

●色の濃淡差をつけた、明るくニュアンスのあるカラーリングです。

●内側がカラーの仕様は、視認性が求められる高齢者施設にも、デザイン性が求められる社員食堂にもぴったりです。

※「テラス」シリーズは製品の特性として、ひとつひとつの色の濃淡・風合いが異なります。

※フリーボールの他カラーはP18に掲載しています。

キャセロール

CASSEROLE

シチューや煮物など定番のお料理も、キャセロールに盛り付けるとおしゃれなカフェ風に変身。社員食堂だけでなく、病院や福祉施設でも重宝される、フタが付けられる器です。



- 鳥もも肉とひよこ豆のホワイト煮込み：906-Lz キャセロール(チョコ内アイボリー) / 907-Lr フタ(チョコ)
- ポトフ：906-Rz キャセロール(朱内アイボリー) / 907-Rr フタ(朱)
- ラタトゥイユ(フランスパン添え)：906-yz キャセロール(イエロー内アイボリー) / 907-yr フタ(イエロー) / PH-776 ピュアホワイト14cm角皿 ▶P45
- 906-dz キャセロール(さくら内アイボリー) / 907-dr フタ(さくら)



907-Rr 720円
フタ(朱)
φ106×H25
906-Rz 1,030円
キャセロール(朱内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

907-pr 720円
フタ(ピンク)
φ106×H25
906-pz 1,030円
キャセロール(ピンク内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

PH-907 720円
フタ(ピュアホワイト)
φ106×H25
PH-906 1,010円
キャセロール(ピュアホワイト) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

907-Sr 720円
フタ(セイジ)
φ106×H25
906-Sz 1,030円
キャセロール(セイジ内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



907-yr 720円
フタ(イエロー)
φ106×H25
906-yz 1,030円
キャセロール(イエロー内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



907-Lr 720円
フタ(チョコ)
φ106×H25
906-Lz 1,030円
キャセロール(チョコ内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



NEW 905・906用
SRS-907 780円
フタ(更紗)
φ106×H25

内面
グレース
ファイナ
●耐汚染性を高めた
「内面グレース・コーティング」
仕様です。



907-dr 720円
フタ(さくら)
φ106×H25
906-dz 1,030円
キャセロール(さくら内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



907-er 720円
フタ(萌黄)
φ106×H25
906-ez 1,030円
キャセロール(萌黄内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



907-mr 720円
フタ(抹茶)
φ106×H25
906-mz 1,030円
キャセロール(抹茶内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74

さくら、萌黄、抹茶の3種は
和膳にも合う石焼風仕上げ。



- 容量目安ライン(100cc/150cc/200cc)で、盛り付け量を確認・調整できます。(①参照)
- 内側はボンチャイナを思わせるようなアイボリーカラー(ピュアホワイト除く)と肉厚な仕上げで、ぬくもりのある印象をあたえます。(①参照)
- フタの有無をお選びいただけます。フタ付きは病院・福祉施設での「温・冷配膳車」に対応します。
- 料理にあわせて身とフタの組み合わせを変更するなど、バリエーション豊かにご使用いただけます。またテラスシリーズの905小鉢・大(P13掲載)とフタの兼用が可能です。(②参照)
- 側面にデザインされた彫刻は、スタッキング時の引っ付きを防止する効果があります。(③参照)

カタクチボウル

KATAKUCHIBOWL

しずく型のキュートな見た目は、食卓のアクセントに。
煮物や和え物、おひたしやデザートなど多彩なメニューに対応します。

●耐汚染性を高めた
「内面グレース・コーティング」仕様です。



- エビと生ふくらみ添え：PH-908(ビュアホワイト)
- サーモンとアボカドのマリネ：908-yr(イエロー)
- ぶどう：908-s(セイジグレース)
- 山芋とろるうずら卵のせ：PW-908(ワイン)
- ほうれん草と菊花のお浸し：908-dr(さくら)
- 玉子豆腐すだちのせ：908-pr(ピンク)

	908-s カタクチボウル(セイジグレース) AB 104×78×H42(140cc)	810円		PH-908 カタクチボウル(ビュアホワイト) AB 104×78×H42(140cc)	790円
	908-yr カタクチボウル(イエロー) AB 104×78×H42(140cc)	790円		908-pr カタクチボウル(ピンク) AB 104×78×H42(140cc)	790円
	908-dr カタクチボウル(さくら) AB 104×78×H42(140cc)	790円		PW-908 カタクチボウル(ワイン) AB 104×78×H42(140cc)	790円

フリーボール

スタイリッシュで深みがあり、サラダボールやデザート用として多用にお使いいただけます。
耐汚染性を向上させ、劣化を防ぐ「両面グレース・コーティング」仕様です。

※「テラス」シリーズのフリーボールはP15に掲載しています。

	PH-789 フリーボール(ビュアホワイト) AB 130×106×H56(270cc)	980円		PD-789 フリーボール(さくら) AB 130×106×H56(270cc)	980円		PW-789 フリーボール(ワイン) AB 130×106×H56(270cc)	980円		PB-789 フリーボール(ビュアブラック) AB 130×106×H56(270cc)	980円
--	--	------	--	--	------	--	--	------	--	--	------

ソポ

SÖPÖ

フィンランド語で『かわいい』を意味する「SÖPÖ」は、日々を大切に作る北欧の心地よい暮らしをコンセプトに生まれました。
葉っぱのモチーフとナチュラルな色使いは、盛り付ける素材の美味しさを引き立てます。



- 洋風厚揚げ：AR-905 小鉢(アプリコットオレンジ) / SO-907 フタ(SOPO)
- 温野菜：AR-795 夕陽深鉢(アプリコットオレンジ) / SO-796 夕陽深鉢フタ(SOPO)
- インゲンとレンコンの胡麻和え：SO-7619 丸小鉢 / SO-110 小鉢用フタ(SOPO)
- AR-906 キャセロール(アプリコットオレンジ) / SO-907 フタ(SOPO)

	SO-796 夕陽深鉢フタ(SOPO) 133×113×H30	850円		SO-110 小鉢用フタ(SOPO) φ110×H28	780円		SO-907 フタ(SOPO) φ106×H25	780円		SO-907 フタ(SOPO) φ106×H25	780円
	AR-795 夕陽深鉢(アプリコットオレンジ) AB 132×112×H43(290cc)・組高H69	910円		SO-7619 丸小鉢(SOPO) φ110×H43(250cc)・組高H68	1,020円		AR-906 キャセロール(アプリコットオレンジ) AB 130×105×H55(280cc)・組高H74	1,030円		AR-905 小鉢(アプリコットオレンジ) AB φ105×H53(240cc)・組高H74	960円

※キャセロールの他カラーはP17に掲載しています。 ※小鉢の他カラーはP13に掲載しています。

utsuwa 器工房 kobo

うつわこうぼう
器 工 房

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

日本の伝統によって培われたあたたかな手触りを
現代風にアレンジした「器工房」シリーズ。
自由な組み合わせで高級感のある食膳スタイルを創造。
ワンランク上をゆくおもてなしを演出します。

粉 引

KOHIKI

和洋を問わず料理を引き立てる、シンプルで使いやすい「粉引」シリーズ。
細部の質感にまでこだわり、趣のある素朴な味わいを表現しました。



7624-Nr とんかつ皿 φ229×H25	1,650円	7614-Nr 天ぷら皿 φ215×H25	1,480円	7601L-Nr 和皿・大 φ184×H22	1,110円	7601S-Nr 和皿・小 φ166×H20・組高H52 フードカバー-PT-170(520円/P111)対応	1,020円	7625-Nr フルーツ皿 φ146×H19	790円
------------------------------	--------	-----------------------------	--------	------------------------------	--------	--	--------	------------------------------	------



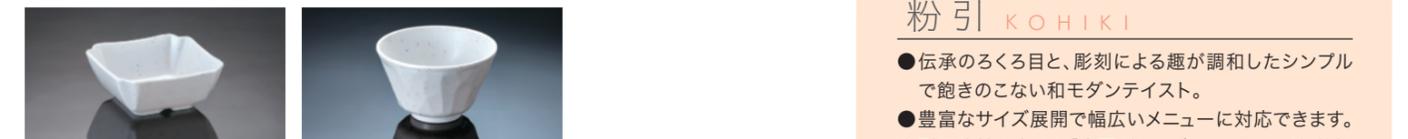
7603-Nr 小皿 φ110×H20	560円	772-Nr 23cm多用皿 φ230×H47(1,080cc) PPス-P-195(350円/P33)対応	1,980円	780-Nr 多用皿(小) φ209×H45(800cc)・組高H71 フードカバー-PT-7506(670円/P111)、 PPス-P-165(370円/P33)対応	1,620円	7615-Nr 角皿 202×135×H18	1,320円	714-Nr 三色薬味皿 195×91×H19	1,260円
---------------------------	------	---	--------	--	--------	------------------------------	--------	-------------------------------	--------



915-Nr 楕円深皿(粉引) 210×150×H39(660cc)・組高H68 フードカバー-PT-916(640円/P7)対応	1,530円	917-Nr 楕円深皿・小(粉引) 174×130×H35(400cc)・組高H63 フードカバー-PT-918(580円/P7)対応	1,250円	808-Nr 麵鉢 φ182×H95(1,010cc)・組高H105 フタ-PT-7103MF(480円/P22)対応	1,670円	809-Nr 小井 φ136×H83(610cc)・組高H87 フタ-527F-B(740円/P22)対応	1,430円	922-N 羽反碗・身(粉引) φ120×H76(350cc)・組高H94 フタ-SRS-923-N(860円/P5)対応	960円
--	--------	--	--------	--	--------	--	--------	--	------



801-Nr 飯碗・大 φ124×H71(480cc)	1,060円	803-Nr 飯碗・小 φ112×H63(300cc)	980円	806-Nr 小碗 φ99×H57(230cc)	690円
-----------------------------------	--------	-----------------------------------	------	--------------------------------	------



778-Nr 角小鉢 93×93×H38(160cc)	760円	7210K-Nr 湯呑 φ97×H58(180cc)	660円
-----------------------------------	------	----------------------------------	------



粉引 KOHIKI

- 伝承のろくろ目と、彫刻による趣が調和したシンプルで飽きのこない和モダンテイスト。
- 豊富なサイズ展開で幅広いメニューに対応できます。
- 耐汚染性を高めた「内面グレーズ・コーティング」仕様です。(922-N 羽反碗・身を除く)

麺鉢・小丼・レンゲ

MENBACHI

陶器の質感をもたせた和モダンな麺鉢は高級感を感じさせるデザイン。和食・中華とジャンルを問わず、お使いいただけます。

●「内面グレース・コーティング」仕様を施し、耐汚染性を高めました。

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。



- カツ丼: RC-808 麺鉢(樂茶)
- にしん蕎麦: 808-Br 麺鉢(黒)
- 箸: FTS-210-B Fit新箸・21.0cm(黒)▶P40



808-Nr 1,670円
麺鉢・粉引
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ:PT-7103MF(480円)対応



808-Rr 1,670円
麺鉢・朱
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ:PT-7103MF(480円)対応



RC-808 1,710円
麺鉢・樂茶
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ:PT-7103MF(480円)対応



808-Br 1,670円
麺鉢・黒
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ:PT-7103MF(480円)対応



809-Nr 1,430円
小丼・粉引
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(740円)対応



809-Rr 1,430円
小丼・朱
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(740円)対応



RC-809 1,480円
小丼・樂茶
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(740円)対応



809-Br 1,430円
小丼・黒
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(740円)対応



809-Ne 1,540円
小丼・萌黄二彩
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(740円)対応



809-Nm 1,540円
小丼・抹茶二彩
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(740円)対応



PT-7103MF 480円
PPフタ
φ190×H14



527F-B 740円
フタ・黒 メラミン
φ144×H10



810 350円
レンゲ(左から、アイボリー[-I]・萌黄[-e]・柿柚[-A]・溜[-T]・黒[-B])
170×42
※レンゲは掛率が異なりますので、ご注意ください。

フリーカップ

FREECUP

上品なライン模様と美しいシルエット。シンプルなデザインは様々な料理シーンにコーディネートしていただけます。和洋スープ、デザートにどうぞ。



- バフェ: PB-911 (ビュアブラック)
- コーンスープ: PH-911 (ビュアホワイト)
- 味噌汁: PX-911 (ボルドー)
- 小蕎麦: PM-911 (プラムレッド)



PH-911 1,160円
フリーカップ(ビュアホワイト) AB
φ101×H77(290cc)・組高H97



PX-911 1,190円
フリーカップ(ボルドー) AB
φ101×H77(290cc)・組高H97



PB-911 1,160円
フリーカップ(ビュアブラック) AB
φ101×H77(290cc)・組高H97



PM-911 1,190円
フリーカップ(プラムレッド) AB
φ101×H77(290cc)・組高H97

※PX-911ボルドーは製品の特性として、縁部分に濃淡がございます。



PH-912 660円
フタ(ビュアホワイト)
φ102×H25



SRS-912 760円
フタ(更紗)
φ102×H25



PB-912 660円
フタ・ビュアブラック
φ102×H25



PM-912 660円
フタ(プラムレッド)
φ102×H25

●912フタは、911フリーカップに対応します。色の異なるフタの組み合わせも、おすすめです。

角皿・ライス皿・深菜皿



RN-784 1,780円
20.5cm角皿・蘭RAN AB
205×205×H28
角皿枠・PT-186(580円)対応



IH-784 1,780円
20.5cm角皿・色葉 AB
205×205×H28
角皿枠・PT-186(580円)対応



PT-186 580円
PP角皿枠
上160角×下186角×H60 ※PT-186は、掛率が異なりますので、ご注意ください。



AJ-7816 1,250円
19cmライス皿・あじさい AB
φ192×H17



TY-703 1,260円
19cm和皿・玉響(たまゆら) AB
φ189×H22



SL-268M 1,010円
深菜皿・すいれん A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



AJ-776 1,340円
14cm角皿・あじさい AB
140×140×H27



YK-776 1,340円
14cm角皿・遊花 AB
140×140×H27



CK-776 1,260円
14cm角皿・四季彩 AB
140×140×H27



KZ-776 1,340円
14cm角皿・風ぐるま AB
140×140×H27

6ツ仕切皿

左右のフチを広げたデザインは指で支えやすく、ピュッフェ・バイキングのフードサービスにおすすめです。



PH-794 1,570円
6ツ仕切皿・ピュアホワイト AB
285×186×H20



TG-794 1,620円
6ツ仕切皿・溜グレース AB
285×186×H20



PB-794 1,570円
6ツ仕切皿・ピュアブラック AB
285×186×H20

花梨 かりん

KARIN

和食にも洋食にも、
陽気で明るくほっとした印象を添える花梨シリーズです。



CN-800 1,480円
ウェーブ深皿・大 AB
φ181×H36(580cc)・組高H69
フードカバー・PT-7520(650円/P111)対応



CN-799 1,370円
ウェーブ深皿・中 AB
φ166×H36(470cc)・組高H70
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



CN-798 1,070円
ウェーブ深皿・小用フタ
φ150×H30

CN-797 1,210円
ウェーブ深皿・小 AB
φ149×H36(390cc)・組高H62(CN-798)
フードカバー・PT-150(460円/P111)対応・組高H64



CN-771 1,410円
角深皿 AB
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-761(570円/P111)対応



CN-268M 1,010円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



CN-796 850円
タ円深鉢フタ
133×113×H30



CN-792 1,410円
クープ皿 AB
φ192×H41(600cc)

CN-795 1,030円
タ円深鉢 AB
132×112×H43(290cc)・組高H69

ウェーブ深皿

皿の立ちあがり角度と高さを徹底研究し、介護用のみならず病院でも
使い勝手の良い、汎用タイプのユニバーサル・デザインアイテムです。

すくいやすい 内側の立ち上がり角度と、適度な深さで
箸・スプーンですくいやすい形状になっています。

水切り・乾燥が早い 側面のウェーブはデザイン性だけでなく、
水切り、乾燥機能も確保しています。



●797-ir(アイボリー 内グレース)
/797-pr(ピンク 内グレース)
▶P101

「萌黄・花梨」はカレーメニュー等におすすめです。



CN-800-e 1,480円
ウェーブ深皿・大(萌黄・花梨) AB
φ181×H36(580cc)・組高H69
フードカバー・PT-7520(650円/P111)対応



CN-799-e 1,370円
ウェーブ深皿・中(萌黄・花梨) AB
φ166×H36(470cc)・組高H70
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



CN-797-e 1,210円
ウェーブ深皿・小(萌黄・花梨) AB
φ149×H36(390cc)・組高H64
フードカバー・PT-150(460円/P111)対応



CN-792-e 1,410円
クープ皿(萌黄・花梨) AB
φ192×H41(600cc)

季～TOKI～ とき

TOKI

彩りも鮮やかな木の葉のモチーフで、四季を通して明るく晴れやかな食膳を演出。楽しい食事の時間に色を添えます。



TO-800 1,480円
ウェーブ深皿・大 AB
φ181×H36(580cc)・組高H69
フードカバー→PT-7520(650円/P111)対応



TO-799 1,370円
ウェーブ深皿・中 AB
φ166×H36(470cc)・組高H70
フードカバー→PT-170(520円/P111)対応



●「煮物碗」としても使える形状です。
TO-798 1,070円
ウェーブ深皿・小用フタ
φ150×H30
TO-797 1,210円
ウェーブ深皿・小 AB
φ149×H36(390cc)・組高H62(TO-798)
フードカバー→PT-150(460円/P111)対応・組高H64



TO-771 1,410円
角深皿 AB
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー→PT-761(570円/P111)対応



TO-268M 1,010円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー→PT-170(520円/P111)対応



TO-796 850円
ダ円深鉢フタ
133×113×H30
TO-795 1,030円
ダ円深鉢 AB
132×112×H43(290cc)・組高H69



- TO-765F/TO-765M 飯碗 ▶P27
- TO-769F/TO-769M 輪花煮物碗 ▶P27
- TO-751 丸小鉢 ▶P27
- 783-kr フリーカップ ▶P39 ●767F-CB/767M-CB 木目吸物碗 ▶P102
- CK-778 角小鉢・四季彩 ▶P35 ●TO-21-T TOUGH角箸 ▶P40 ●P-1M-O 長角トレイ ▶P94



TO-2011F 900円
飯丼(フタ)
φ126×H33
TO-2011M 1,200円
飯丼(身) AB
φ141×H68(550cc)・組高H91



TO-2010F 830円
飯丼(フタ)
φ116×H31
TO-2010M 1,160円
飯丼(身) AB
φ129×H65(450cc)・組高H88



TO-765F 840円
飯碗(フタ)
φ112×H32
TO-765M 1,150円
飯碗(身) AB
φ122×H59(370cc)・組高H87



TO-774F 800円
小ぶり茶碗(フタ)
φ100×H33
TO-774M 1,070円
小ぶり茶碗(身) AB
φ112×H57(270cc)・組高H79



TO-769F 830円
輪花煮物碗(フタ)
φ122×H34
TO-769M 1,160円
輪花煮物碗(身) AB
φ138×H50(330cc)・組高H75



TO-110 780円
小鉢用フタ
φ110×H28
TO-7619 830円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)・組高H68



TO-95F 830円
蒸し碗(フタ)
φ86×H24
TO-95M 1,210円
蒸し碗(身) AB
φ77×H62(195cc)・組高H80

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。
※「セラミック食器」はP61、62に掲載しています。



TO-751 930円
丸小鉢 AB
φ109×H55(220cc)



TO-786 970円
深小鉢 AB
φ96×H59(185cc)・組高H75
フタ→K16F-d(370円)対応



786対応
K16F-d 370円
フタ・さくら
φ84×H23

立ち上がりの角度と、適度な深さが、
スプーンですくいやすい
ウェーブ深皿は、
介護施設や病院でも使いやすい器です。

- 季:TO-800・TO-799・TO-797 ▶P26
- 花梨:CN-800・CN-799・CN-797 ▶P25



しんめしわん
新飯碗



特長①

盛り付け容量がわかりやすい

内側の色を、フチから1cm下へずらしてあります。
このラインがご飯容量の盛り付け目安ラインになります。

	満水容量	内側ラインまでの容量
新飯碗・大	480cc	380cc(260g)
新飯碗・小	300cc	220cc(150g)

特長②

白米が見やすい

2色成形で内側に彩色を施すことで、
白米の視認性を高めました。

特長③

耐汚染性が高い

内面にグレース・コーティングを施し、
耐汚染性を高めました。



特長④

引っ付き防止、水切り・乾燥が早い

外側にタテソギ彫刻をあしらい
デザイン性を持たせると同時に、
積み重ね時の「引っ付き」を防いで
「水切り・乾燥」の隙間を確保しました。



特長⑤

持ちやすい形状

- ④ 外側タテソギの凹部アールが、指の腹のふくらみにフィット、手に持った時にしっかりとなじみます。
- ⑤ 飯碗の下部に指かかりを設け、しっかりと手に持てる形状になっています。



特長⑥

フタがひっくり返らない

フタがひっくり返らず、作業効率がアップします。

新飯碗・大

マンネンがご提案する新飯碗は、
シンプルでモダンなデザインの中に、
使いやすい機能を兼ね備えています。

内面グレースコーティング
新飯碗シリーズはすべて
内面グレース・コーティング仕様です。



RC-801-U 1,170円 飯碗・大(身)・樂茶内うす茶 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
RC-802 760円 飯碗・大(フタ)・樂茶 φ125×H30



801-kH 1,160円 飯碗・大(身)・こな雪内白光来 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
802-k 740円 飯碗・大(フタ)・こな雪 φ125×H30



801-Je 1,160円 飯碗・大(身)・石焼内萌黄 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
802-J 740円 飯碗・大(フタ)・石焼 φ125×H30



801-Jm 1,160円 飯碗・大(身)・石焼内抹茶 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
802-J 740円 飯碗・大(フタ)・石焼 φ125×H30



RC-801 1,080円 飯碗・大(身)・樂茶 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
RC-802 760円 飯碗・大(フタ)・樂茶 φ125×H30



RJ-801-U 1,170円 飯碗・大(身)・樂樹内うす茶 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
RJ-802 760円 飯碗・大(フタ)・樂樹 φ125×H30



RJ-801 1,080円 飯碗・大(身)・樂樹 AB φ124×H71(480cc)・組高H97
RJ-802 760円 飯碗・大(フタ)・樂樹 φ125×H30



PB-801 1,060円 飯碗・大(身)・ビュアブラック AB φ124×H71(480cc)・組高H97
802-B 740円 飯碗・大(フタ)・ビュアブラック φ125×H30

※ビュアブラックシリーズはP46に掲載しています。

新飯碗・小

モダンな和の装いはそのままに、
ひとまわり小さなつくりで、
女性や年配の方にフィットする茶碗です。

内面グレースコーティング
新飯碗シリーズはすべて
内面グレース・コーティング仕様です。



RC-803-U 1,100円 飯碗・小(身)・樂茶内うす茶 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
RC-804 690円 飯碗・小(フタ)・樂茶 φ113×H29



803-kH 1,070円 飯碗・小(身)・こな雪内白光来 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
804-k 660円 飯碗・小(フタ)・こな雪 φ113×H29



803-Je 1,070円 飯碗・小(身)・石焼内萌黄 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
804-J 660円 飯碗・小(フタ)・石焼 φ113×H29



803-Jm 1,070円 飯碗・小(身)・石焼内抹茶 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
804-J 660円 飯碗・小(フタ)・石焼 φ113×H29



RC-803 1,010円 飯碗・小(身)・樂茶 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
RC-804 690円 飯碗・小(フタ)・樂茶 φ113×H29



RJ-803-U 1,100円 飯碗・小(身)・樂樹内うす茶 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
RJ-804 690円 飯碗・小(フタ)・樂樹 φ113×H29



RJ-803 1,010円 飯碗・小(身)・樂樹 AB φ112×H63(300cc)・組高H87
RJ-804 690円 飯碗・小(フタ)・樂樹 φ113×H29



PB-803 980円 飯碗・小(身)・ビュアブラック AB φ112×H63(300cc)・組高H87
804-B 660円 飯碗・小(フタ)・ビュアブラック φ113×H29

※ビュアブラックシリーズはP46に掲載しています。

飯碗・飯井



TT-782-k 840円
飯碗(フタ)・玉椿(こな雪)
φ122×H33

TT-781-k 1,150円
飯碗(身)・玉椿(こな雪) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



KT-782-l 840円
飯碗(フタ)・唐とくさ(アイボリー)
φ122×H33

KT-781-l 1,150円
飯碗(身)・唐とくさ(アイボリー) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



MI-782 840円
飯碗(フタ)・舞
φ122×H33

MI-781 1,150円
飯碗(身)・舞 AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



TT-782-U 840円
飯碗(フタ)・玉椿(うす茶)
φ122×H33

TT-781-U 1,150円
飯碗(身)・玉椿(うす茶) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



KT-782-J 840円
飯碗(フタ)・唐とくさ(石焼)
φ122×H33

KT-781-J 1,150円
飯碗(身)・唐とくさ(石焼) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



PB-782 760円
飯碗(フタ)・ビュアブラック
φ122×H33

PB-781 1,010円
飯碗(身)・ビュアブラック AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



KY-765F 840円
飯碗(フタ)・京とくさ
φ112×H32

KY-765M 1,150円
飯碗(身)・京とくさ AB
φ122×H59(370cc)・組高H83



HR-765F 840円
飯碗(フタ)・花あかり
φ112×H32

HR-765M 1,150円
飯碗(身)・花あかり AB
φ122×H59(370cc)・組高H83



HR-2010F 830円
飯井(フタ)・花あかり
φ116×H31

HR-2010M 1,160円
飯井(身)・花あかり AB
φ129×H65(450cc)・組高H88



RK-736F 770円
飯井(フタ)・洛(らく)
φ117×H36

RK-736M 1,160円
飯井(身)・洛(らく) AB
φ126×H72(470cc)・組高H97

小ぶり茶碗

ころんとした形がかわいく、女性や年配の方にぴったりの手のひらサイズの姫碗です。



TK-774F 800円
小ぶり茶碗(フタ)・十草
φ100×H33

TK-774M 1,070円
小ぶり茶碗(身)・十草 AB
φ112×H57(270cc)・組高H79



CT-774F 800円
小ぶり茶碗(フタ)・コレット
φ100×H33

CT-774M 1,070円
小ぶり茶碗(身)・コレット AB
φ112×H57(270cc)・組高H79



HO-774F 800円
小ぶり茶碗(フタ)・ほのか
φ100×H33

HO-774M 1,070円
小ぶり茶碗(身)・ほのか AB
φ112×H57(270cc)・組高H79



HR-774F 800円
小ぶり茶碗(フタ)・花あかり
φ100×H33

HR-774M 1,070円
小ぶり茶碗(身)・花あかり AB
φ112×H57(270cc)・組高H79

781・782 飯碗の特長



●フタがひっくり返らず作業効率がアップします。



●指で支えやすい形状です。



●水切れ・乾燥が早いスタッキング構造です。

どんぶり碗

※どんぶり碗は、ビュアホワイト(PH-790/P45)、ビュアブラック(PB-790/P46)もご用意しています。



SM-790 1,790円
どんぶり碗・草紋(そうもん) AB
φ161×H70(800cc)
フタ・805-B(920円)、PT-790F(460円)対応



KN-790 1,790円
どんぶり碗・花音(かのん) AB
φ161×H70(800cc)
フタ・805-B(920円)、PT-790F(460円)対応



SA-790 1,790円
どんぶり碗・里山(さとやま) AB
φ161×H70(800cc)
フタ・805-B(920円)、PT-790F(460円)対応



- TG-790 どんぶり碗
- TG-805 フタ
- 785-yr 花小鉢 ▶P36



TG-790 1,740円
どんぶり碗・溜グレース内黒 AB
φ161×H70(800cc)
フタ・TG-805(1,070円)、PT-790F(460円)対応



TG-805 1,070円
どんぶり碗用フタ・溜グレース内黒
φ162×H38・組高H103



805-B 920円
どんぶり碗用フタ・黒
φ162×H38・組高H103



PT-790F 460円
PPどんぶり碗用フタ
φ171×H15・組高H80

オーバルプレート



- 791-yr オーバルプレート(イエロー)
- PC-105 トゥインクル(タンブラー) ▶P47



PH-791 1,980円
オーバルプレート・ビュアホワイト
270×164×H54(880cc) AB



791-yr 1,980円
オーバルプレート・イエロー AB
270×164×H54(880cc)



791-Rr 1,980円
オーバルプレート・朱 AB
270×164×H54(880cc)



PB-791 1,980円
オーバルプレート・ビュアブラック
270×164×H54(880cc) AB

赤絵 あかえ

AKAE

無垢な白。鮮やかな上絵付。中国に端を発し、日本で醸成されたその優雅な表情を、300年以上の時を経て、今、マンネンが再現します。



多用皿 たようざら

TAYOUZARA

適度な深さで、スプーンで料理をすくいやすい形状です。カレー・パスタ・ピラフ・ざるそば(うどん)等のメニューにピッタリ。



AE-769F 830円
輪花煮物碗(フタ)
φ122×H34

AE-769M 1,160円
輪花煮物碗(身)
φ138×H50(330cc)・組高H75



AE-765F 840円
飯碗(フタ)
φ112×H32

AE-765M 1,150円
飯碗(身)
φ122×H59(370cc)・組高H83



AE-764F 800円
角小鉢(フタ)
90×90×H25

AE-764M 920円
角小鉢(身)
89×89×H57(200cc)・組高H79



AE-771 1,410円
角深皿
181×120×H34(430cc)・組高H69
フタカバー・PT-761(570円/P111)対応



AE-70 1,520円
長手湯呑
φ63×H80(160cc)
※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。



AE-761 1,310円
角皿
180×120×H20・組高H56
フタカバー・PT-761(570円/P111)対応



AE-268M 1,010円
深菜皿・中
φ166×H35(430cc)・組高H69
フタカバー・PT-170(520円/P111)対応



AE-268S 870円
深菜皿・小
φ149×H35(330cc)・組高H62
フタカバー・PT-150(460円/P111)対応



AE-100F 910円
蒸し碗(フタ)
φ92×H22

AE-100M 1,300円
蒸し碗(身)
φ83×H72(240cc)・組高H87



AE-90F 830円
ミニ蒸し碗(フタ)
φ71×H17

AE-90M 1,210円
ミニ蒸し碗(身)
φ64×H63(145cc)・組高H76

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。
※「セラミック食器」はP61、62に掲載しています。



AE-763 870円
丸小鉢
φ113×H39(190cc)



●AE-765M 飯碗 ●AE-761 角皿 ●AE-763 丸小鉢
●AE-100F/AE-100M 蒸し碗
●767F-TB/767M-TB 木目吸物碗 ▶P102

緑彩 りょくさい

RYOKUSAI



RY-512 1,410円
ざるそば皿・緑彩
φ197×H40(780cc)
PPS・P-165(370円/P33)対応



RY-719 670円
丸小鉢・緑彩
φ114×H35(230cc)

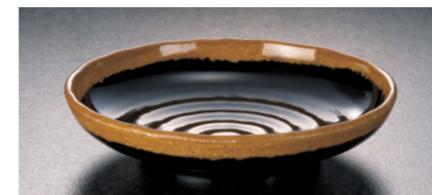


RY-532 580円
そば猪口・緑彩
φ79×H61(200cc)

RY-533L 380円
薬味皿・緑彩
φ79×H19



●RY-512 ざるそば皿 ●P-165-S PPS ▶P33
●RY-532 そば猪口 ●RY-533L 薬味皿
●RY-719 丸小鉢



WT-772 2,210円
23cm多用皿・和楽天目
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(350円)対応



FU-772 2,200円
23cm多用皿・フーシェ
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(350円)対応



PO-772 2,250円
23cm多用皿・ボレボレ
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(350円)対応



PB-772 1,980円
23cm多用皿・ピュアブラック
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(350円)対応



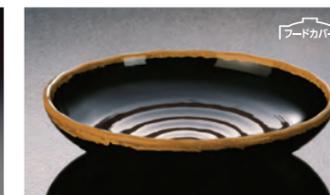
PM-772 1,980円
23cm多用皿・プラムレッド
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(350円)対応



●MT-780 多用皿(小) ミント
●TT-781-k 飯碗 玉穂(こな雪) ▶P30
●PH-788M 角小鉢 ▶P45
●787-pr さき小鉢(ピンク) ▶P37



FU-780 1,790円
多用皿(小)・フーシェ
φ209×H45(800cc)・組高H71
フタカバー・PT-7506(670円)、PPS・P-165(370円)対応



WT-780 1,780円
多用皿(小)・和楽天目
φ209×H45(800cc)・組高H71
フタカバー・PT-7506(670円)、PPS・P-165(370円)対応



MT-780 1,790円
多用皿(小)・ミント
φ209×H45(800cc)・組高H71
フタカバー・PT-7506(670円)、PPS・P-165(370円)対応



PT-7506 670円
PPフタカバー
φ218×H33



AL-780 1,790円
多用皿(小)・アラベスク
φ209×H45(800cc)・組高H71
フタカバー・PT-7506(670円)、PPS・P-165(370円)対応



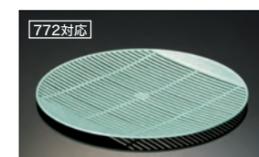
PL-780 1,790円
多用皿(小)・プラム
φ209×H45(800cc)・組高H71
フタカバー・PT-7506(670円)、PPS・P-165(370円)対応



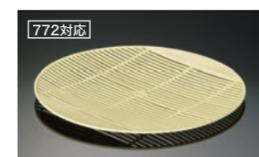
PB-780 1,620円
多用皿(小)・ピュアブラック
φ209×H45(800cc)・組高H71
フタカバー・PT-7506(670円)、PPS・P-165(370円)対応



PM-780 1,620円
多用皿(小)・プラムレッド
φ209×H45(800cc)・組高H71
フタカバー・PT-7506(670円)、PPS・P-165(370円)対応



P-195-S 350円
PPS(セイジ)
φ195



P-195-Z 350円
PPS(クリーム)
φ195



P-165-S 370円
PPS
φ165

風合鉢 ふうあいばち

FUAIBACHI

優しく、自然な「風合い」を大切にした
多用丼シリーズです。

※P22の「麵鉢・小丼」シリーズもご覧ください。



IT-777 1,870円
うどん鉢・色とくさ AB
φ166×H82(900cc)・組高H87
フタ・71M(910円)対応



MM-777 1,870円
うどん鉢・丸紋 AB
φ166×H82(900cc)・組高H87
フタ・71M(910円)対応



TB-777 1,870円
うどん鉢・つばき AB
φ166×H82(900cc)・組高H87
フタ・71M(910円)対応



777 うどん鉢の特長

●下面カット設計で持ちやすくしました。



K757-CB 1,540円
うどん鉢(ウルミ内黒) AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(910円)対応



K757-GB 1,540円
うどん鉢(グリーン内黒) AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(910円)対応



K757-B 1,310円
うどん鉢(黒) AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(910円)対応



K757・773 うどん鉢、766 多用丼の特長

- 丼の内側に細かいシボ加工を施し、しっとりとした光沢が特長です。
- スタッキングが可能、収納性に優れた設計です。



773-TB 1,350円
小うどん鉢(溜内黒) AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(610円)、PT-150(460円)対応



773-CB 1,350円
小うどん鉢(ウルミ内黒) AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(610円)、PT-150(460円)対応



773-dB 1,350円
小うどん鉢(さくら内黒) AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(610円)、PT-150(460円)対応



773-GB 1,350円
小うどん鉢(グリーン内黒) AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(610円)、PT-150(460円)対応



773-B 1,110円
小うどん鉢(黒) AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(610円)、PT-150(460円)対応



766-TB 1,160円
多用丼(溜内黒) AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(540円)対応



766-CB 1,160円
多用丼(ウルミ内黒) AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(540円)対応



766-dB 1,160円
多用丼(さくら内黒) AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(540円)対応



766-GB 1,160円
多用丼(グリーン内黒) AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(540円)対応



766-B 950円
多用丼(黒) AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(540円)対応



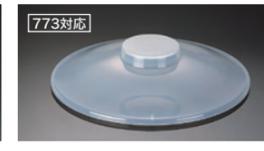
71M-B 910円
うどん鉢フタ・黒 メラミン
φ176×H15



71M-C 910円
うどん鉢フタ・ウルミ メラミン
φ176×H15



773対応
フタ・黒 メラミン
φ154×H32



PT-150 460円
PPフードカバー
φ154×H32



766対応
フタ・黒 メラミン
φ137×H32

17F-B 540円
フタ・黒 メラミン
φ137×H32



●K757-GB うどん鉢
●AE-761 角皿 ▶P32 ●SY-7513 角小皿 ▶P37 ●WS-2 長手千筋盆 ▶P91

四季彩 しきさい

SHIKISAI

日本の四季をイメージしたやわらかな色目が
自然に食卓にとけこみ、ほっと一息和ませてください。

「四季彩」シリーズは、色の分かれ目が
それぞれに変化があるのも特長です。



CK-757 1,560円
うどん鉢 AB
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(910円)対応



CK-773 1,380円
小うどん鉢 AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(610円)、PT-150(460円)対応



CK-765F 760円
飯碗(フタ)
φ112×H32



CK-766 1,180円
多用丼 AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(540円)対応



CK-776 1,260円
14cm角皿 AB
140×140×H27



CK-778 810円
角小鉢 AB
93×93×H38(160cc)



CK-779 800円
角小皿 AB
96×96×H30(130cc)



CK-621 610円
湯呑 AB
φ90×H57(180cc)

小鉢・小皿



7915-y 580円
菊小鉢・イエロー
φ113×H39(150cc)



7915-G 580円
菊小鉢・グリーン
φ113×H39(150cc)



7915-A 580円
菊小鉢・柿釉
φ113×H39(150cc)



785-yr 700円
花小鉢・イエロー
φ96×H36(120cc)



MK-785 840円
花小鉢・舞花
φ96×H36(120cc)



775-y 690円
菊小鉢・イエロー
φ95×H37(110cc)



775-A 690円
菊小鉢・柿釉
φ95×H37(110cc)



775-G 690円
菊小鉢・グリーン
φ95×H37(110cc)



775-K 690円
菊小鉢・紺
φ95×H37(110cc)



775-p 690円
菊小鉢・ピンク
φ95×H37(110cc)



775-s 760円
菊小鉢・セイジグレース
φ95×H37(110cc)



FL-778 850円
角小鉢・フルール
93×93×H38(160cc)



CK-778 810円
角小鉢・四季彩
93×93×H38(160cc)



ID-778 850円
角小鉢・いろいろ
93×93×H38(160cc)



WT-778 840円
角小鉢・和楽天目
93×93×H38(160cc)



KO-788 770円
姫小皿・紅梅
φ96×H25



ML-788 770円
姫小皿・まり菜
φ96×H25



788-BR 750円
姫小皿・黒内朱
φ96×H25



788-s 750円
姫小皿・セイジグレース
φ96×H25



CK-779 800円
角小皿・四季彩
96×96×H30(130cc)



KZ-779 830円
角小皿・風ぐるま
96×96×H30(130cc)



YK-779 830円
角小皿・遊花
96×96×H30(130cc)



779-A 690円
角小皿・柿釉
96×96×H30(130cc)



779-p 690円
角小皿・ピンク
96×96×H30(130cc)



779-s 760円
角小皿・セイジグレース
96×96×H30(130cc)



779-y 690円
角小皿・イエロー
96×96×H30(130cc)



779-BR 760円
角小皿・黒内朱
96×96×H30(130cc)



SY-7513 640円
角小皿・旬菜
98×98×H24



SY-7603 580円
丸小皿・旬菜
φ113×H20



787-Ar 830円
ささ小鉢・柿釉 内グレース
128×78×H43(120cc)



787-pr 830円
ささ小鉢・ピンク 内グレース
128×78×H43(120cc)



775(菊小鉢)、778(角小鉢)、779(角小皿)、785(花小鉢)、788(姫小皿)は、WS-11(7.5寸松花堂弁当)・WS-13(三ツ仕切弁当・小)の中合として使用できます。▶P113をご覧ください

- WS-11 7.5寸松花堂弁当 ▶P113
- 775-A・775-y 菊小鉢 ▶P113 ●ID-778・CK-778 角小鉢 ▶P113



787-Yr 830円
ささ小鉢・イエロー 内グレース
128×78×H43(120cc)



787-kr 830円
ささ小鉢・こな雪 内グレース
128×78×H43(120cc)



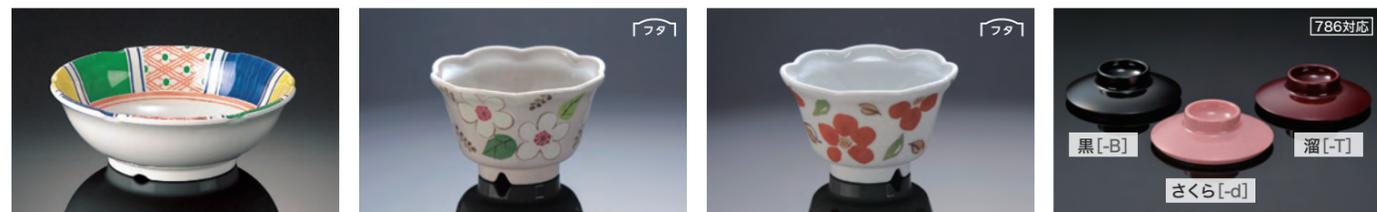
787-mr 830円
ささ小鉢・抹茶 内グレース
128×78×H43(120cc)



787-BR 880円
ささ小鉢・黒内朱
128×78×H43(120cc)



RZ-645S 870円 小鉢・ラズベリー AB φ105×H55(210cc)
 BD-645S 870円 小鉢・ぶどう AB φ105×H55(210cc)
 KY-2015 870円 小鉢(大)フタ・京とくさ 128×128×H25
 KY-2014 1,080円 小鉢(大)・京とくさ AB 128×128×H50(360cc)・組高H73
 KY-764F 800円 角小鉢(フタ)・京とくさ 90×90×H25
 KY-764M 920円 角小鉢(身)・京とくさ AB 89×89×H57(200cc)・組高H79



ID-763 870円 丸小鉢・いろいろ AB φ113×H39(190cc)
 SH-786 970円 深小鉢・白い花 φ96×H59(185cc)・組高H75 フタ-K16F(370円)対応
 AH-786 970円 深小鉢・赤い花 φ96×H59(185cc)・組高H75 フタ-K16F(370円)対応
 K16F 370円 フタ φ84×H23



HA-764F 800円 角小鉢(フタ)・花かすり 90×90×H25
 HA-764M 920円 角小鉢(身)・花かすり AB 89×89×H57(200cc)・組高H79
 FO-768F 830円 角小鉢(フタ)・フォリア 115×115×H27
 FO-768M 1,000円 角小鉢(身)・フォリア AB 113×113×H37(230cc)・組高H62
 PI-768F 830円 角小鉢(フタ)・パティスタ 115×115×H27
 PI-768M 1,000円 角小鉢(身)・パティスタ AB 113×113×H37(230cc)・組高H62
 TM-768F 830円 角小鉢(フタ)・てまり 115×115×H27
 TM-768M 1,000円 角小鉢(身)・てまり AB 113×113×H37(230cc)・組高H62

小汁椀

『減塩志向』に対応した、小ぶりの汁椀です。
 タテソギ彫刻と漆塗りのような光沢が高級感を演出します。

※他の汁椀はP102・103に掲載しています。



807-B 390円 小汁椀・フタ(黒) φ91×H21
 806-BR 740円 小汁椀・身(黒内朱) AB φ99×H57(235cc)・組高H71
 807-T 390円 小汁椀・フタ(溜) φ91×H21
 806-TB 740円 小汁椀・身(溜内黒) AB φ99×H57(235cc)・組高H71
 807-C 390円 小汁椀・フタ(ウルミ) φ91×H21
 806-CB 740円 小汁椀・身(ウルミ内黒) AB φ99×H57(235cc)・組高H71



- すまし汁(素麺、麩、絹さや、ゆず)：
 806-CB 小汁椀・身(ウルミ内黒)
 807-C 小汁椀・フタ(ウルミ)
- 赤だし汁(あさり、三つ葉)：
 806-BR 小汁椀・身(黒内朱)
 807-B 小汁椀・フタ(黒)

フリーカップ・湯呑

●フリーカップは、内面グレース・コーティング仕様で茶シブ汚れを防止。水切り・スタッキング性も良好です。

内面
グレース
コーティング



TR-783 790円 フリーカップ・ティークリーン φ90×H70(240cc)
 783-er 760円 フリーカップ・萌黄内グレース φ90×H70(240cc)
 783-kr 760円 フリーカップ・こな雪内グレース φ90×H70(240cc)
 783-mr 760円 フリーカップ・抹茶内グレース φ90×H70(240cc)
 PH-783 760円 フリーカップ・ピュアホワイト φ90×H70(240cc)



RJ-618M 610円 湯呑・楽樹(らくじゅ) AB φ75×H68(200cc)・組高H83 フタ-618F(370円)対応
 SU-618M-e 760円 湯呑・白うさぎ(萌黄) AB φ75×H68(200cc)・組高H83 フタ-618F(370円)対応
 SU-618M-m 760円 湯呑・白うさぎ(抹茶) AB φ75×H68(200cc)・組高H83 フタ-618F(370円)対応
 HO-618M 760円 湯呑・ほのか φ75×H68(200cc)・組高H83 フタ-618F(370円)対応
 AI-618M 760円 湯呑・葵 φ75×H68(200cc)・組高H83 フタ-618F(370円)対応



AI-762 690円 湯呑・葵 φ97×H61(220cc)・組高H81 フタ-18F(340円)対応
 NZ-762-U 690円 湯呑・うす茶なすな φ97×H61(220cc)・組高H81 フタ-18F(340円)対応
 NZ-762 690円 湯呑・なすな φ97×H61(220cc)・組高H81 フタ-18F(340円)対応
 18F-B 340円 フタ(黒) φ102×H25
 618F 370円 湯呑用フタ(萌黄[-e]・アイボリー[-I]・黒[-B]) φ83×H20



RJ-7210K 660円 湯呑・楽樹(らくじゅ) φ94×H58(180cc) 内面グレースコーティング
 TR-7210K 720円 湯呑・ティークリーン φ94×H58(180cc) 内面グレースコーティング
 WT-7210-Nr 770円 湯呑・和楽粉引 φ94×H58(180cc) 内面グレースコーティング



HK-7910 660円 湯呑・華小紋 φ92×H54(170cc)
 TK-70 1,540円 長手湯呑・十草 φ63×H80(160cc)
 AE-70 1,520円 長手湯呑・赤絵 φ63×H80(160cc)

●美しい彫刻は手がかりにもなり滑りにくく、水切り・スタッキング性にも優れています。



※「セラミック食器」はP61、62に掲載しています。 ※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

カトラリー・箸

CUTLERY・HASHI

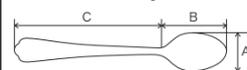
※ケアカトラリー・箸は掛率が異なりますのでご注意ください。

ケアカトラリー

●持ち手を太く、重量を軽くすることにより、持ちやすくしました。



SFS-S	220円
シルバーフィットスプーン・S	
A26 B36 C100mm(25g)	
SFS-M	270円
シルバーフィットスプーン・M	
A30 B45 C125mm(30g)	
SFS-L	290円
シルバーフィットスプーン・L	
A34 B52 C125mm(34g)	




SFF-S	220円
シルバーフィットフォーク・S	
A25 B42 C100mm(25g)	
SFF-M	270円
シルバーフィットフォーク・M	
A25 B42 C125mm(30g)	
SFF-L	290円
シルバーフィットフォーク・L	
A27 B57 C125mm(34g)	



●ヘッドの幅が狭く、口に入れやすいユニバーサル・デザイン設計です。



CC-505	170円
ケアスプーン・ミニ	
122×23	
CC-503	180円
ケアスプーン・小	
152×30	
CC-501	260円
ケアスプーン・大	
170×30	



CC-506	170円
ケアフォーク・ミニ	
132×18	
CC-504	180円
ケアフォーク・小	
148×23	
CC-502	260円
ケアフォーク・大	
166×23	

箸

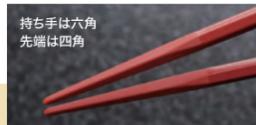


黒[-B] 赤[-R] 茶[-D]

パナソニック(株)製 箸専用PET樹脂

FTS-210	180円	FTS-225	190円
Fit新箸(21.0cm)		Fit新箸(22.5cm)	
黒[-B]・赤[-R]・茶[-D]		黒[-B]・赤[-R]・茶[-D]	

- 転がりにくい・・・持ち手最上部は六角構造で転がりを防止。
- 握りやすい・・・箸の中央部分は六角断面で握りやすい。
- つかみやすい・・・先端に滑り止め加工をし、さらに断面が四角形でつかみやすい。
- なめらか・・・手にあたる箸の上部分は丸型断面。布目加工がやさしい手触りの秘密です。
- 耐熱温度-20℃～200℃(食器洗浄機・熱風消毒保管庫対応)




グリーン[-G] あずき[-T] 黒[-B]

TO-21	280円
TOUGH(タフ)角箸	
グリーン[-G]・あずき[-T]・黒[-B]	
21.0cm	

- 先端をシボ加工して、滑り止めとつかみやすさをカバーしました。
- 耐熱温度200℃で耐熱性・耐薬品性に優れています。(ポリアミド樹脂+ガラス繊維)




SQN-195M	700円	SQN-210M	720円	SQN-225M	800円
耐熱強化木製 スクエア木箸		耐熱強化木製 スクエア木箸		耐熱強化木製 スクエア木箸	
19.5cm		21.0cm		22.5cm	

- 箸先まで全体を四角くすることで、つかみやすくなっています。
 - 北海道の樺の木を有効利用し、高温・高圧プレスしています。真鍮と同等の強度を持ち、洗浄・殺菌にも強く、水をほとんど吸わない衛生的な耐熱強化木製、もちろん環境ホルモン物質は使用していません。
- 【取り扱いについて】 ※木製品のため、漂白剤のご使用は避けてください。
※洗浄には中性洗剤を使用し、水またはぬるま湯程度の温度にてお願いします。
※煮沸洗浄の場合は2～3分程度をお願いします。(長時間の煮沸は劣化が早まります。)
※消毒保管庫をご使用の場合、90℃まで・20分～30分の設定としてください。

和洋食器シリーズ

Free style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.



シトラス

CITRUS

やさしい色あいのグリーンの葉が、心やすらぐ明るい食卓を演出します。



CI-7814 1,660円
23cmミート皿
φ230×H20



CI-7825 1,450円
21cmサラダ皿
φ210×H19



CI-7816 1,280円
19cmライス皿
φ192×H17



CI-7818 970円
16.5cmパン皿
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



CI-7815 1,660円
23cmスープ皿
φ230×H44(710cc)



CI-261 1,450円
21cmスープ皿
φ209×H34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(670円/P111)対応



CI-7817 1,300円
19cmスープ皿
φ192×H37(400cc)



CI-7819 1,020円
16.5cmスープ皿
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



CI-793 2,000円
23.5cmパスタプレート
φ235×H51(1,000cc)



CI-792 1,410円
クープ皿
φ192×H41(600cc)



CI-734 1,160円
14.5cmボール
φ145×H50(500cc)



CI-7820 920円
14.5cmベリー皿
φ145×H38(230cc)

- CI-793 23.5cmパスタプレート
- CI-7820 14.5cmベリー皿
- CI-7814 23cmミート皿



CI-789 1,260円
フリーボール
130×106×H56(270cc)

両面
グレース
コーティング



CI-907 770円
フタ(シトラス)
φ106×H25 PH-905/PH-906共通対応

内面
グレース
コーティング
身のみ



CI-907 770円
フタ(シトラス)
φ106×H25 PH-905/PH-906共通対応

両面
グレース
コーティング
身のみ

PH-906 1,010円
キャセロール(ピュアホワイト)
130×105×H55(280cc)・組高H74

PH-905 940円
小鉢(ピュアホワイト)
φ105×H53(240cc)・組高H74

※キャセロールの他カラーはP17に掲載しています。

※小鉢の他カラーはP13に掲載しています。



CI-7822C 2,210円
仕切付プラター
300×200×H25



CI-7822 2,140円
角プラター・大
300×200×H25



CI-7823 1,720円
角プラター・中
250×165×H25



CI-7824 1,370円
角プラター・小
210×150×H22・組高H51
フードカバー・PT-916(640円/P111)対応

- CI-7824 角プラター・小 ▶P43 ●CI-7819 16.5cmスープ皿 ▶P42 ●CI-7818 16.5cmパン皿 ▶P42
- PD-789 フリーボール ▶P18 ●PC-106 サラダボール ▶P47
- SFS-S・SFF-S シルバーフィットスプーンS・フォークS ▶P40



和洋食器

和洋食器

ピュアホワイト

PURE WHITE

内面
グレース
コーティング

ピュアホワイト・シリーズは、「内面グレース・コーティング」仕様です。汚れが落ちやすく、白い輝きを保ちます。

※PH-900・PH-901・PH-902・PH-903・PH-904・PH-905・PH-789・PH-911は両面コーティング、PH-790は外面コーティング仕様です。

洗練されたフォルムに光が煌めく器は
様々な料理と素敵なハーモニーを奏でます。



PH-900 1,170円 両面 グレースコーティング
ライスボール・大 φ133×H76(500cc) AB

PH-901 1,120円 両面 グレースコーティング
ライスボール・中 φ124×H69(410cc) AB

PH-902 1,010円 両面 グレースコーティング
ライスボール・小 φ113×H64(300cc) AB

PH-749 2,640円
モーニングトレイ 330×230×H18 AB



PH-904 1,060円 両面 グレースコーティング
14cmボール φ140×H44(380cc) AB

PH-905 940円 両面 グレースコーティング
小鉢・大 φ105×H53(240cc)・組高H74
フタ・PH-907(720円)対応 AB

PH-903 850円 両面 グレースコーティング
小鉢 φ101×H45(170cc)・組高H65
フタ・PH-912(660円)対応 AB

PH-907 720円
フタ(ピュアホワイト) φ106×H25 AB

PH-912 660円
フタ(ピュアホワイト) φ102×H25 AB

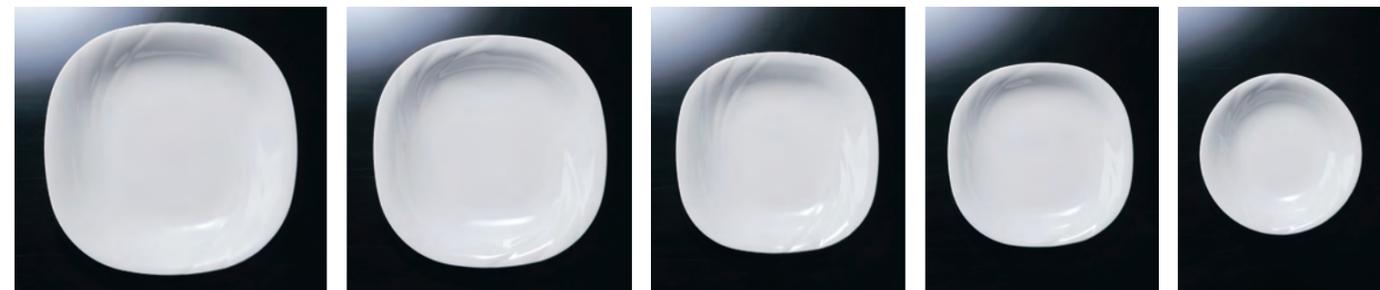


PH-2009 1,560円
23cm平皿 230×230×H20 AB

PH-2008 1,330円
21cm平皿 210×210×H19 AB

PH-2007 1,150円
19cm平皿 190×190×H17 A

PH-2006 890円
16.5cm/パン皿 165×165×H14 AB



PH-2005 1,580円
23cm深皿 230×230×H36(800cc) A

PH-2004 1,380円
21cm深皿 210×210×H35(600cc) AB

PH-2003 1,170円
18cm深皿 180×180×H30(360cc) AB

PH-2002 930円
16.5cm深皿 165×165×H25(280cc) A

PH-2001 800円
14.5cmペリー皿 φ145×H30(230cc) AB



PH-8002 1,340円
23cmレリーフ丸皿 φ230×H23 AB

PH-8001 1,170円
仕切皿 φ198×H23 AB

PH-791 1,980円
オーバルプレート 270×164×H54(880cc) AB

PH-793 1,660円
23.5cmパスタプレート φ235×H51(1,000cc) AB



PH-794 1,570円
6ツ仕切皿 285×186×H20 AB

PH-789 980円 両面 グレースコーティング
フリーボール 130×106×H56(270cc) AB

PH-790 1,660円 外面 グレースコーティング
ボール(碗) φ161×H70(800cc)・組高H80
フタ・PT-790F(460円/P111)対応 AB

PH-792 1,260円
クープ皿 φ192×H41(600cc) AB



PH-801 1,060円
ライスボール・大 φ124×H71(480cc) AB

PH-803 980円
ライスボール・小 φ112×H63(300cc) AB

PH-783 760円
フリーカップ φ90×H70(240cc) AB

PH-911 1,160円 両面 グレースコーティング
フリーカップ φ101×H77(290cc)・組高H97
フタ・PH-912(660円/P44)対応 AB

120-h 1,060円
割子そば入・ホワイト φ124×H38(240cc) AB



PH-784 1,640円
20.5cm角皿 205×205×H28 AB
角皿枠・PT-186(580円/P24)対応

PH-776 1,040円
14cm角皿 140×140×H27 AB



PH-779 690円
角小皿 96×96×H30(130cc) AB

PH-787 830円
ささ小鉢 128×78×H43 AB



PH-768M 930円
角小鉢 113×113×H37(230cc) AB

PH-778 750円
角小鉢 93×93×H38(160cc) AB



和洋食器

和洋食器

ピュアブラック

PURE BLACK

黒色に輝くシックなうつわは食材の視認性を高め、よりスタイリッシュに演出します。



PB-915 1,530円
楕円深皿(ピュアブラック) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(640円/P7)対応



PB-917 1,250円
楕円深皿・小(ピュアブラック) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(580円/P7)対応



PB-801 1,060円
ライスボール・大 AB
φ124×H71(480cc)・組高H97
フタ・802-B(740円/P28)対応



PB-803 980円
ライスボール・小 AB
φ112×H63(300cc)・組高H87
フタ・804-B(660円/P29)対応



PB-781 1,010円
ライスボール AB
φ122×H72(430cc)・組高H100
フタ・PB-782(760円/P30)対応

外面
グレース
コーティング



PB-790 1,660円
ボール(碗) AB
φ161×H70(800cc)・組高H80
フタ・PT-790F(460円/P111)対応

外面
グレース
コーティング



PB-791 1,980円
オーバルプレート AB
270×164×H54(880cc)



PB-772 1,980円
23cm多用皿・ピュアブラック AB
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(350円/P33)対応



PB-780 1,620円
多用皿(小)・ピュアブラック AB
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(670円/P33)、
PPS・P-165(370円/P33)対応



PB-794 1,570円
6ツ仕切皿 AB
285×186×H20



PB-784 1,640円
20.5cm角皿 AB
205×205×H28
角皿種・PT-186(580円/P24)対応



PB-776 1,040円
14cm角皿 AB
140×140×H27



PB-779 690円
角小皿 AB
96×96×H30(130cc)



PB-768M 930円
角小鉢 AB
113×113×H37(230cc)



PB-911 1,160円
フリーカップ AB
φ101×H77(290cc)・組高H97
フタ・PB-912(660円/P23)対応

両面
グレース
コーティング



PB-903 850円
小鉢 AB
φ101×H45(170cc)・組高H65
フタ・PB-912(660円/P23)対応

両面
グレース
コーティング



PB-789 980円
フリーボール AB
130×106×H56(270cc)

両面
グレース
コーティング



120-B 1,060円
割子そば入・黒 AB
φ124×H38(240cc)



PB-787 830円
ささ小鉢 AB
128×78×H43(120cc)

トゥインクル

TWINKLE

料理の美味しさを引き立てるためのシンプルなデザインとカラー。シンプルだからこそ細部にこだわったフォルムや、光をうけて現れる表情は、食卓に新鮮なひとときを演出します。



PC-101 1,390円
ソーメン鉢・大
φ198×H70(1,280cc)



PC-102 1,250円
ソーメン鉢・小
φ168×H71(880cc)



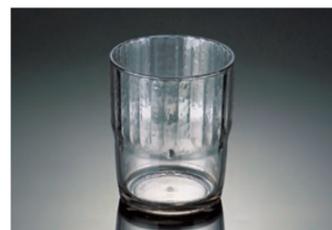
PC-106 810円
サラダボール
φ128×H43(340cc)



PC-103 680円
ダシ入れ
φ103×H54(240cc)



PC-104 400円
薬味皿
φ104×H13



PC-105 580円
タンブラー
φ68×H84(210cc)



PC-105-Y 580円
タンブラー(アンバー)
φ68×H84(210cc)

【トゥインクル 使用上のご注意】

※自動洗浄機・消毒保管庫での使用に耐える高機能素材「ポリカーボネイト」を採用しておりますが、保管庫の温度設定は80~85℃、時間は20分以内とさせていただきます。
特に、熱風の吹き出し口付近には置かないようにしてください。
※強アルカリ性洗剤、高級アルコール系洗剤の洗い落としが不十分のまま消毒保管庫に入ると、割れの原因になりますのでご注意ください。



リーフ

LEAF

イタリアンモダンなカラーリングが気取らずカジュアルに、あらゆる料理を演出します。木の葉をモチーフに、明るく楽しい雰囲気が伝わってきます。



LE-684L 1,610円
23cmミート皿 AB
φ234×H22



LE-7825 1,440円
21cmサラダ皿 AB
φ210×H19



LE-7816 1,250円
19cmライス皿 AB
φ192×H17



LE-7818 960円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



LE-7815 1,640円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)



LE-261 1,380円
21cmスープ皿 AB
φ209×H34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(670円/P111)対応



LE-7817 1,260円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)



LE-7819 1,010円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



LE-7812L 1,740円
23cm仕切皿
φ230×H24



LE-268L 1,140円
深菜皿・大 AB
φ182×H35(570cc)・組高H68
フードカバー・PT-7520(650円/P111)対応



LE-268M 1,010円
深菜皿・中 AB
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



LE-266S 960円
16.5cm菜皿
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



LE-2001 920円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H30(230cc)



LE-7101 850円
フルーツ皿 AB
φ136×H32(240cc)



LE-637 850円
角小鉢
109×109×H46(250cc)

クスクス

KUSKUS

クスクスは北アフリカ・モロッコをはじめとする、マグレブ3国の代表的な料理名。明るく楽しいデザインはどんな料理にもマッチします。



KS-7814 1,660円
23cmミート皿 AB
φ230×H24



KS-7816 1,250円
19cmライス皿 AB
φ192×H17



KS-7818 960円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



KS-7815 1,660円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)



KS-7817 1,260円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)



KS-7819 1,010円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応

コレット

COLLETTE

「やすらぎ」と「癒し」をコンセプトとし、印象派の巨匠・ルノアールが過ごしたという南仏「コレット荘」の庭園をイメージしました。

温・冷配膳車に対応。
コンパクトさと実用性を両立しました。



CT-266S 960円
菜皿
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



CT-268M 1,010円
深菜皿・中 [A]
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



CT-268S 870円
深菜皿・小
φ149×H35(330cc)・組高H62
フードカバー・PT-150(460円/P111)対応



CT-771 1,410円
角深皿 [AB]
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-761(570円/P111)対応



CT-2011F 900円
飯丼(フタ)
φ126×H33



CT-2010F 830円
飯丼(フタ)
φ116×H31



CT-765F 840円
飯碗(フタ)
φ112×H32



CT-774F 800円
小ぶり茶碗(フタ)
φ100×H33



CT-2011M 1,200円
飯丼(身) [AB]
φ141×H68(550cc)・組高H91



CT-2010M 1,160円
飯丼(身) [AB]
φ129×H65(450cc)・組高H88



CT-765M 1,150円
飯碗(身) [AB]
φ122×H59(370cc)・組高H83



CT-774M 1,070円
小ぶり茶碗(身) [AB]
φ112×H57(270cc)・組高H79



CT-110 780円
小鉢用フタ
φ110×H28



CT-110 780円
小鉢用フタ
φ110×H28



CT-769F 830円
輪花煮物碗(フタ)
φ122×H34



CT-95F 830円
蒸し碗(フタ)
φ86×H24



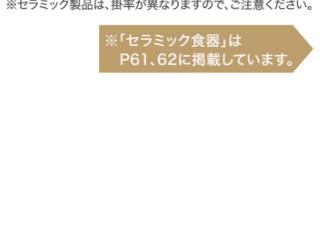
CT-743 1,020円
丸深小鉢 [AB]
φ111×H63(310cc)・組高H88



CT-7619 830円
丸小鉢 [AB]
φ110×H43(250cc)・組高H68



CT-769M 1,160円
輪花煮物碗(身) [AB]
φ138×H50(330cc)・組高H75



CT-95M 1,210円
蒸し碗(身) [AB]
φ77×H62(195cc)・組高H80
※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

※「セラミック食器」は P61、62に掲載していません。



CT-763 870円
丸小鉢 [AB]
φ113×H39(190cc)



CT-751 930円
丸小鉢 [AB]
φ109×H55(220cc)



CT-7910 660円
湯呑
φ92×H54(170cc)

パピリオ

PAPILIO

太陽のシャワーを一身に浴びてすくすく育つ草、ケナフをテーマにデザインしました。動きのあるやさしい色合いのラインが、幅広いメニューに対応します。



PA-2011F 900円
飯丼(フタ)
φ126×H33



PA-2010F 830円
飯丼(フタ)
φ116×H31



PA-765F 840円
飯碗(フタ)
φ112×H32



PA-2011M 1,200円
飯丼(身) [AB]
φ141×H68(550cc)・組高H91



PA-2010M 1,160円
飯丼(身) [AB]
φ129×H65(450cc)・組高H88



PA-765M 1,150円
飯碗(身) [AB]
φ122×H59(370cc)・組高H83



PA-755 1,740円
うどん鉢 [AB]
φ173×H75(770cc)・組高H83
フタ・PT-7103MF(480円/P111)対応



PA-7619 830円
丸小鉢 [AB]
φ110×H43(250cc)



PA-751 930円
丸小鉢 [AB]
φ109×H55(220cc)



PA-762 690円
湯呑
φ97×H61(220cc)・組高H81
フタ・18F(340円/P39)対応

パティスタ

PATISTA

スパイスの効いた斬新なスパニッシュデザインが、テーブルを元気に演出します。



PI-7702 2,150円
角フラター [AB]
299×207×H28



PI-2104 860円
ベリー皿 [AB]
φ137×H28



PI-768F 830円
角小鉢・フタ
115×115×H27



PI-768M 1,000円
角小鉢・身 [AB]
113×113×H37(230cc)・組高H62

ほのか

HONOKA

モチーフとしている椿の花言葉は「気取らない美しさ」
 やわらかく色づいた花々が料理にやさしい彩りを添えてくれます。



ハーフトーン

HALF TONE

彩り豊かなハーフ&ハーフの器は、変化に富んだセッティングに、
 また食卓のアクセント・自由自在なコーディネートにぴったりのシリーズです。

「ハーフトーン」シリーズは、色の分かれ目がそれぞれに変化があるのも特長です。



HO-7624 1,910円
和皿・大 AB
φ229×H24



HO-7614 1,720円
和皿 AB
φ215×H25



HO-303 1,660円
深丸皿 AB
φ205×H31



HO-761 1,310円
角皿 AB
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(570円/P111)対応



HO-765F 840円
飯碗(フタ) AB
φ112×H32



HO-774F 800円
小ぶり茶碗(フタ) AB
φ110×H33



HO-110 780円
小鉢用フタ AB
φ110×H28



HO-769F 830円
輪花煮物碗(フタ) AB
φ122×H34



HO-765M 1,150円
飯碗(身) AB
φ122×H59(370cc)・組高H83



HO-774M 1,070円
小ぶり茶碗(身) AB
φ112×H57(270cc)・組高H79



HO-7619 830円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)・組高H68



HO-769M 1,160円
輪花煮物碗(身) AB
φ138×H50(330cc)・組高H75



HO-268M 1,010円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



HO-268S 870円
深菜皿・小 AB
φ149×H35(330cc)・組高H62
フードカバー・PT-150(460円/P111)対応



HO-2013 1,030円
小鉢・中 AB
109×109×H53(210cc)



HO-2012 750円
小鉢・小 AB
90×90×H42(130cc)



HO-763 870円
丸小鉢 AB
φ113×H39(190cc)



HO-618M 760円
湯呑 AB
φ75×H68(200cc)・組高H83
フタ・618F(370円/P39)対応



●HO-761 角皿 ●HO-268S 深菜皿・小 ●HO-765M 飯碗
●HO-2013 小鉢・中 ●HO-618M 湯呑



KD-7601L 1,110円
和皿 大・カスタード AB
φ184×H20



KD-7601S 1,020円
和皿 小・カスタード AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



KD-7625 790円
フルーツ皿・カスタード AB
φ146×H17



CH-7601L 1,110円
和皿 大・チャコール AB
φ184×H20



CH-7601S 1,020円
和皿 小・チャコール AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



CH-7625 790円
フルーツ皿・チャコール AB
φ146×H17



MO-763 830円
丸小鉢・ピーチ AB
φ113×H39(190cc)



PR-763 830円
丸小鉢・バセリ AB
φ113×H39(190cc)



MN-763 830円
丸小鉢・マロン AB
φ113×H39(190cc)



MO-785 800円
花小鉢・ピーチ AB
φ96×H36(120cc)



PR-785 800円
花小鉢・バセリ AB
φ96×H36(120cc)



MN-785 800円
花小鉢・マロン AB
φ96×H36(120cc)



MO-778 810円
角小鉢・ピーチ AB
93×93×H38(160cc)



PR-778 810円
角小鉢・バセリ AB
93×93×H38(160cc)



MN-778 810円
角小鉢・マロン AB
93×93×H38(160cc)



CA-778 810円
角小鉢・カカオ AB
93×93×H38(160cc)

●785、778は7.5寸松花堂弁当の中合として使用できます。
 ●763は、8.5寸松花堂弁当の中合として使用できます。
 ▶P112・113参照



MN-773 1,380円
小うどん鉢・マロン AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(610円/P35)、PT-150(460円/P111)対応



MN-766 1,180円
多用丼・マロン AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(540円/P35) 対応



MN-7610 640円
湯呑・マロン AB
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F(350円/P59)対応

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。



●CH-7601L 和皿・大(チャコール) ●MO-785 花小鉢(ピーチ)
 ●KD-7625 フルーツ皿(カスタード) ●MN-7610 湯呑(マロン)
 ●FTS-225-D Fit新着・22.5cm(茶) ▶P40

マリエ

M A R I E

女性の優しさを全面にイメージした上品な模様と色合い。
さりげなく、うつくしく、華麗に。エレガントで心地よい生活シーンを演出します。



MR-2009 1,810円 23cm平皿 230x230xH20
MR-2008 1,570円 21cm平皿 210x210xH19
MR-2007 1,340円 19cm平皿 190x190xH17
MR-2006 1,040円 16.5cmバン皿 165x165xH14



MR-2005 1,850円 23cm深皿 230x230xH36(800cc)
MR-2004 1,600円 21cm深皿 210x210xH35(600cc)
MR-2003 1,390円 18cm深皿 180x180xH30(360cc)
MR-2002 1,100円 16.5cm深皿 165x165xH25(280cc)



MR-7814 1,600円 23cmミート皿 φ230xH20
MR-7825 1,440円 21cmサラダ皿 φ210xH19
MR-7816 1,250円 19cmライス皿 φ192xH17
MR-7818 960円 16.5cmバン皿 φ165xH14・組高H49
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



MR-7826 1,940円 三ツ仕切皿 φ240xH33



MR-7822C 2,190円 仕切付プラター 300x200xH25



MR-7822 2,070円 角プラター・大 300x200xH25
MR-7823 1,660円 角プラター・中 250x165xH25
MR-7824 1,340円 角プラター・小 210x150xH22・組高H51
フードカバー・PT-916(640円/P111)対応



MR-7817 1,260円 19cmスープ皿 φ192xH37(400cc)
MR-7819 1,010円 16.5cm菜皿 φ165xH36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応
MR-2001 920円 14.5cmペリー皿 φ145xH30(230cc)
MR-7615 1,350円 角皿 202x135xH18
MR-761 1,310円 角皿 180x120xH20・組高H56
フードカバー・PT-761(570円/P111)対応



MR-7907F 1,070円 煮物碗(フタ) φ145xH44
MR-2011F 900円 飯丼(フタ) φ126xH33
MR-2010F 830円 飯丼(フタ) φ116xH31
MR-742F 830円 飯碗(フタ) φ132xH31
MR-745F 770円 飯碗(フタ) φ123xH29
MR-7907M 1,330円 煮物碗(身) φ170xH57(530cc)・組高H92
MR-2011M 1,200円 飯丼(身) φ141xH68(550cc)・組高H91
MR-2010M 1,160円 飯丼(身) φ129xH65(450cc)・組高H88
MR-742M 1,120円 飯碗(身) φ146xH60(460cc)・組高H80
MR-745M 1,010円 飯碗(身) φ136xH55(370cc)・組高H74



MR-100F 910円 蒸し碗(フタ) φ92xH22
MR-100M 1,300円 蒸し碗(身) φ83xH72(240cc)・組高H87
MR-728S 2,410円 うどん鉢 φ191xH75(1,100cc)
MR-110 780円 小鉢用フタ φ110xH28
MR-743 1,020円 丸深小鉢 φ111xH63(310cc)・組高H88
MR-110 780円 小鉢用フタ φ110xH28
MR-7619 830円 丸小鉢 φ110xH43(250cc)・組高H68
MR-2015 870円 小鉢(大)フタ 128x128xH25
MR-2014 1,080円 小鉢(大) 128x128xH50(360cc)・組高H73



MR-751 930円 丸小鉢 φ109xH55(220cc)
MR-2013 1,030円 小鉢(中) 109x109xH53(210cc)
MR-2012 750円 小鉢(小) 90x90xH42(130cc)
MR-7513 640円 角小皿 98x98xH24
MR-7821 540円 丸小皿 φ105xH14
MR-7910 660円 湯呑 φ92xH54(170cc)

※セラミック商品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。
※「セラミック食器」はP61、62に掲載しています。

ワルツ

WALTZ

緩やかに流れる曲線と重なる三角形のシャドウは、ワルツを舞うバレリーナのよう。
慌ただしい食事の時間に心をくつろがせてほしいと願って。

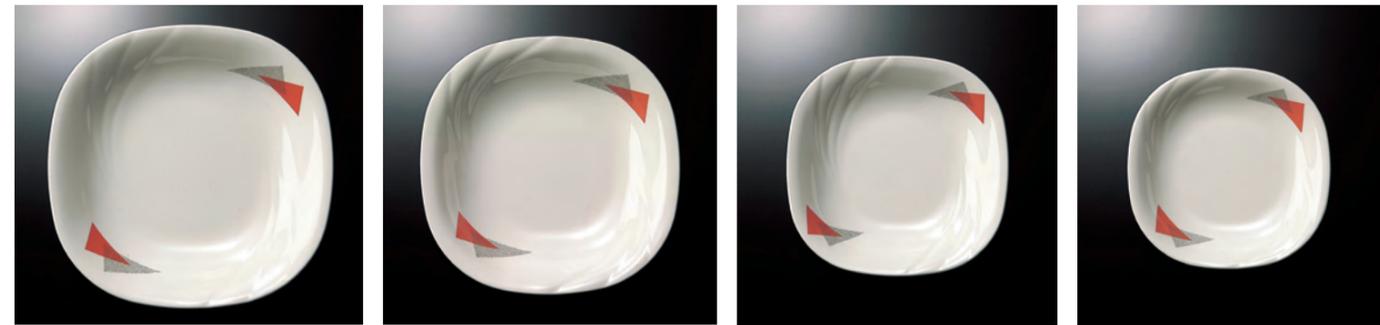


WZ-2009 1,810円
23cm平皿
230×230×H20

WZ-2008 1,570円
21cm平皿
210×210×H19

WZ-2007 1,340円
19cm平皿
190×190×H17

WZ-2006 1,040円
16.5cmパン皿
165×165×H14

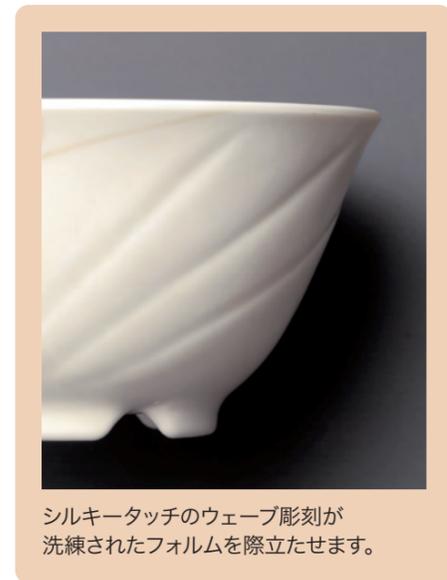


WZ-2005 1,850円
23cm深皿
230×230×H36(800cc)

WZ-2004 1,600円
21cm深皿
210×210×H35(600cc)

WZ-2003 1,390円
18cm深皿
180×180×H30(360cc)

WZ-2002 1,100円
16.5cm深皿
165×165×H25(280cc)



シルキータッチのウェーブ彫刻が洗練されたフォルムを際立たせます。



WZ-7822C 2,190円
仕切付プラター
300×200×H25



WZ-7822 2,070円
角プラター・大
300×200×H25



WZ-7823 1,660円
角プラター・中
250×165×H25



WZ-7824 1,340円
角プラター・小
210×150×H22・組高H51
フードカバー・PT-916(640円/P111)対応



WZ-2011F 900円
飯弁(フタ)
φ126×H33



WZ-2010F 830円
飯弁(フタ)
φ116×H31



WZ-742F 830円
飯碗(フタ)
φ132×H31



WZ-745F 770円
飯碗(フタ)
φ123×H29



WZ-2011M 1,200円
飯弁(身)
φ141×H68(550cc)・組高H91



WZ-2010M 1,160円
飯弁(身)
φ129×H65(450cc)・組高H88



WZ-742M 1,120円
飯碗(身)
φ146×H60(460cc)・組高H80



WZ-745M 1,010円
飯碗(身)
φ136×H55(370cc)・組高H74



WZ-2015 870円
小鉢(大)フタ
128×128×H25



WZ-2013 1,030円
小鉢(中)
109×109×H53(210cc)



WZ-2012 750円
小鉢(小)
90×90×H42(130cc)



WZ-761 1,310円
角皿
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(570円/P111)対応



WZ-2001 920円
14.5cmベリー皿
φ145×H30(230cc)



WZ-7513 640円
角小皿
98×98×H24



WZ-7821 540円
丸小皿
φ105×H14



WZ-7910 660円
湯呑
φ92×H54(170cc)

グレイストーン

GREY STONE

飾らない素朴な美しさ、あたたかみを感じさせる色合いが、料理の幅を広げます。
和、洋を問わずにお使いいただけます。

「グレイストーン」シリーズは、色の分かれ目がそれぞれに変化があるのも特長です。



IL-686L 4,580円
盛鉢・大
φ364×H53



IL-686M 3,480円
盛鉢・中
φ303×H50



IL-686S 2,200円
盛鉢・小
φ243×H42



IL-7614 1,470円
丸皿
φ215×H25



IL-7601L 1,110円
丸皿・大
φ184×H20



IL-7601S 1,010円
丸皿・小
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



IL-7625 780円
フルーツ皿
φ146×H17



IL-770 800円
15cm取皿
φ152×H20



IL-728S 2,010円
うどん鉢
φ191×H75(1,100cc)



IL-757 1,460円
うどん鉢
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・PT-71M(910円/P35)対応



IL-755 1,430円
うどん鉢
φ173×H75(770cc)・組高H83
フタ・PT-7103MF(480円/P111)対応

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。



IL-7620 1,210円
小鉢
φ145×H54(500cc)



IL-7622 830円
小鉢
φ115×H54(290cc)



IL-7619 690円
丸小鉢
φ110×H43(250cc)



IL-637 700円
角小鉢
109×109×H46(250cc)



IL-751 830円
小鉢
φ109×H55(220cc)



IL-7615 1,320円
角皿
202×135×H18



IL-761 1,160円
角皿
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(570円/P111)対応



IL-7513 580円
角小皿
98×98×H24



IL-268M 870円
深菜皿
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



IL-7603 500円
丸小皿
φ110×H20



IL-745M 840円
茶碗・大(身)
φ137×H55(370cc)



IL-7602 690円
茶碗
φ120×H57(270cc)



IL-7618 770円
天水
133×108×H47(210cc)



IL-7621 520円
しょうゆ入れ
φ77×H30(70cc)



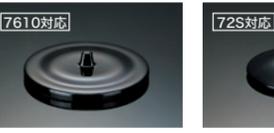
IL-621 600円
湯呑
φ90×H57(180cc)



IL-7610 640円
湯呑
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F-B(350円)対応



IL-725 620円
湯呑
φ68×H67(160cc)・組高H80
フタ・584F-B(310円)対応



7610F-B 350円
フタ(黒)
φ92×H20



584F-B 310円
フタ(黒)
φ70×H12



IL-716 1,170円
コーヒーカップ
φ77×H60(160cc)

IL-538 770円
ソーサー
φ158×H18



アプリケ

APURIKE

料理と食器が一体となって奏でるハーモニーは「美味しさ」というリズムによって、私たちの心も潤します。



セラミック食器

CERAMIC WARE

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.



AP-7812L 1,740円
23cm仕切皿
φ230×H24

AP-7815 1,640円
23cmスープ皿
φ230×H44(710cc)

AP-7817 1,260円
19cmスープ皿
φ192×H37(400cc)



AP-7814 1,600円
23cmミート皿
φ230×H20

AP-7825 1,440円
21cmサラダ皿
φ210×H19

AP-7816 1,250円
19cmライス皿
φ192×H17

AP-7818 960円
16.5cmパン皿
φ165×H14・組高H49
フードカバー-PT-170(520円/P111)対応



AP-7819 1,010円
16.5cmスープ皿
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー-PT-170(520円/P111)対応

AP-7820 900円
14.5cmベリー皿
φ145×H38(230cc)

AP-2001 920円
14.5cmベリー皿
φ145×H30(230cc)

AP-7821 540円
丸小皿
φ105×H14



AP-2011F 900円
飯丼(フタ)
φ126×H33

AP-2010F 830円
飯丼(フタ)
φ116×H31

AP-2013 1,030円
小鉢
109×109×H53(210cc)

AP-7910 660円
湯呑
φ92×H54(170cc)

AP-2011M 1,200円
飯丼(身)
φ141×H68(550cc)・組高H91

AP-2010M 1,160円
飯丼(身)
φ129×H65(450cc)・組高H88

軽量、薄型でしかも強度は陶器の約3倍。きわ立つ白地に洗練されたデザイン。本物を求める方のための、マンネンセラミックアイテムです。



マンネンのセラミックアイテム

電子レンジ対応 オープン対応

マンネンのセラミック食器は、厳選された陶磁器原料に、アルミナの超微粒子を最適の比率で配合し、1300~1350°Cの高温で焼成しています。強さは従来の陶器の約3倍。洗浄機・消毒乾燥保管庫はもちろん、電子レンジやオープンにも使用可能。また、強度を持つために素地を薄くすることに成功した結果、従来の強化磁器より、約20%の軽量化を実現しました。

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

使いやすさを考えた

Universal Design ユニバーサルデザインシリーズ



PU-352 2,200円
UDボール 大・ブチマト
φ130×H47(230cc)



PU-351 1,870円
UDボール 中・ブチマト
φ111×H39(150cc)



PU-350 1,650円
UDボール 小・ブチマト
φ96×H33(100cc)



Universal Design 1 すくいやすいボール

中の食品がすくいやすいよう、形状を工夫しました。

●UDボール大・中・小はセットでスタッキングできます。

Universal Design 2

持ちやすいマグカップ

しっかり保持できるよう、把手の形状を工夫しました。4本の指でしっかり支えられます。



618F 370円
マグカップ用フタ
(258・259共通)
φ83×H20



YZ-258 1,740円
マグカップ・ゆずり葉
φ77×H80×巾109(225cc)・組高H94
フタ-618F(370円)対応



ST-258 1,740円
マグカップ・シエスタ
φ77×H80×巾109(225cc)・組高H94
フタ-618F(370円)対応



HZ-259 1,670円
マグカップ・ほおずき
φ75×H64(190cc)・組高H79
フタ-618F(370円)対応



NH-259 1,670円
マグカップ・菜の花
φ75×H64(190cc)・組高H79
フタ-618F(370円)対応



MR-251F 1,020円
煮物碗(フタ)マリエ
φ124×H33



MR-257F 1,010円
飯碗(フタ)マリエ
φ115×H35



MR-253 1,830円
角小鉢・マリエ
112×112×H40(240cc)



MR-250 1,560円
丸小鉢・マリエ
φ110×H42(230cc)

MR-251M 1,570円
煮物碗(身)マリエ
φ135×H50(420cc)・組高H73

MR-257M 1,500円
飯碗(身)マリエ
φ128×H56(360cc)・組高H84



MR-254 1,690円
丸菜皿・マリエ
φ166×H33・組高H66
フードカバー→PT-170(520円/P111)対応



MR-255 1,280円
深皿・マリエ
φ138×H35



MR-256 910円
小皿・マリエ
φ94×H25



MR-252 1,160円
湯呑・マリエ
φ94×H58(190cc)



PC-170 930円
PCフードカバー φ173×H38

KR-154 1,690円
丸菜皿・光琳
φ166×H33・組高H66
フードカバー→PT-170(520円/P111)対応



KR-152 1,160円
湯呑・光琳
φ94×H58(190cc)



TK-70 1,540円
長手湯呑・十草
φ63×H80(160cc)



AE-70 1,520円
長手湯呑・赤絵
φ63×H80(160cc)



TO-95F 830円
蒸し碗(フタ)季TOKI
φ86×H24

TO-95M 1,210円
蒸し碗(身)季TOKI
φ77×H62(195cc)・組高H80



CT-95F 830円
蒸し碗(フタ)コレット
φ86×H24

CT-95M 1,210円
蒸し碗(身)コレット
φ77×H62(195cc)・組高H80



MR-100F 910円
蒸し碗(フタ)マリエ
φ92×H22

MR-100M 1,300円
蒸し碗(身)マリエ
φ83×H72(240cc)・組高H87



KR-100F 910円
蒸し碗(フタ)光琳
φ92×H22

KR-100M 1,300円
蒸し碗(身)光琳
φ83×H72(240cc)・組高H87



AE-100F 910円
蒸し碗(フタ)赤絵
φ92×H22

AE-100M 1,300円
蒸し碗(身)赤絵
φ83×H72(240cc)・組高H87



AE-90F 830円
ミニ蒸し碗(フタ)赤絵
φ71×H17

AE-90M 1,210円
ミニ蒸し碗(身)赤絵
φ64×H63(145cc)・組高H76

※セラミック製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

和食器シリーズ

Japanese style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.



和楽天目 わらくてんもく

WARAKUTENMOKU

和食器の神髄、「和楽天目」に極める・・・
新しいおもてなしの美学がここに結実しました。



WT-686L 4,580円
盛鉢・大
φ364×H53



WT-686M 3,480円
盛鉢・中
φ303×H50



WT-686S 2,200円
盛鉢・小
φ243×H42



WT-7614 1,510円
丸皿
φ215×H25



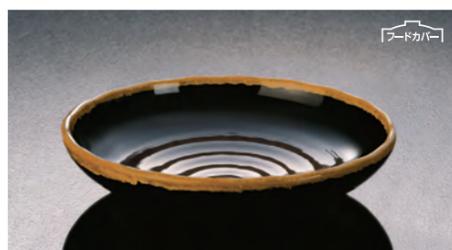
WT-7601L 1,150円
丸皿・大
φ184×H20



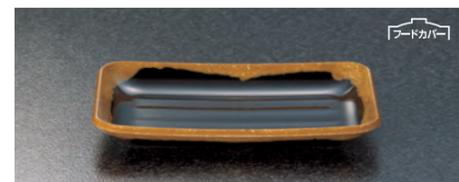
WT-7601S 1,040円
丸皿・小
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



WT-772 2,210円
多用皿
φ230×H47(1,080cc)
PPス・P-195(350円/P33)対応



WT-780 1,780円
多用皿・小
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(670円/P111)・PPス・P-165-S(370円/P33)対応



WT-761 1,280円
角皿
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(570円/P111)対応



YA-714 1,320円
三色薬味皿・弥生
195×91×H19



●WT-772 多用皿 ▶P64 ●WT-32 小皿(薬味皿) ▶P65

※天目のフチ回りに材質の性質上、白い粒子が浮き出る場合がありますが、ご使用上問題ありません。



WT-728L 2,540円
特大うどん鉢
φ200×H84(1,300cc)



WT-728S 2,220円
うどん鉢
φ191×H75(1,100cc)



WT-757 1,510円
うどん鉢
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(910円/P35)対応



WT-773 1,380円
小うどん鉢
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(610円/P35)・PT-150(460円/P111)対応

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。



WT-766 1,250円
多用丼
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(540円/P35)対応



WT-7602 800円
茶碗
φ120×H57(270cc)



WT-734 1,110円
スープボール
φ145×H50(500cc)



WT-7622 910円
小鉢
φ115×H54(290cc)



WT-7619 800円
小鉢
φ110×H43(250cc)



WT-763 830円
丸小鉢(天水)
φ113×H39(190cc)



WT-751 900円
丸小鉢
φ109×H55(220cc)



WT-637 800円
角小鉢
109×109×H46(250cc)



WT-778 840円
角小鉢
93×93×H38(160cc)



WT-7908 970円
深小鉢(うどん猪口)
φ104×H66(270cc)



WT-7610 650円
湯呑(そば猪口)
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F(350円/P59)対応



WT-752M 910円
うどん猪口
φ85×H70(240cc)



WT-32 500円
小皿(薬味皿)
φ90×H19



WT-715F 500円
蒸し碗(フタ)
φ89×H20



WT-7917 520円
蒸し台(小皿)
φ110×H19



WT-778-Nr 880円
角小鉢・和楽粉引
93×93×H38(160cc)



WT-7210-Nr 770円
湯呑・和楽粉引
φ94×H58(180cc)

●WT-7610、WT-752Mに乗せて薬味皿としても使えます。

715M-B 630円
蒸し碗(身)・黒
φ80×H73(220cc)・組高H88

●蒸し碗(身)はセラミック製もご用意しております。
※セラミック製品は、掛率が異なりますのでご注意ください。

WTC-715M 1,670円
蒸し碗(身)セラミック

石焼はりま いしやきはりま

ISHIYAKI HARIMA

淡く優しい絵柄と、土の生地を生かした質感が
気取りのない郷土の情景を伝えます。



HI-7614 1,720円
天ぷら皿
φ215×H25



HI-7601L 1,210円
和皿・大
φ184×H20



HI-7601S 1,130円
和皿・小
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



HI-268M 1,010円
深菜皿・中
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



HI-266L 1,030円
菜皿・大
φ182×H28(370cc)



HI-266S 960円
菜皿・小
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



HI-7615 1,350円
角皿
202×135×H18



HI-761 1,310円
角皿
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



HI-7906 630円
丸醤油入
φ88×H37(110cc)



HI-7621 590円
刺身醤油入
φ77×H30(70cc)



HI-7915 830円
天水
φ113×H39(150cc)



HI-7513 640円
角小皿
98×98×H24



HI-7907F 1,070円
煮物碗(フタ)
φ145×H44



HI-735F 1,030円
種井(フタ)
φ144×H39



HI-86MF 840円
飯井・中(フタ)
φ142×H42



HI-86SF 780円
飯井・小(フタ)
φ135×H34



HI-737F 690円
汁碗(フタ)
φ112×H34



HI-7907M 1,330円
煮物碗(身)
φ170×H57(530cc)・組高H92



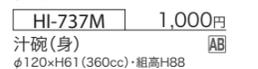
HI-735M 1,420円
種井(身)
φ154×H80(820cc)・組高H109



HI-86MM 1,130円
飯井・中(身)
φ153×H69(620cc)・組高H105



HI-86SM 1,030円
飯井・小(身)
φ149×H69(550cc)・組高H96



HI-737M 1,000円
汁碗(身)
φ120×H61(360cc)・組高H88



HI-742F 830円
飯碗(フタ)
φ132×H31



HI-745F 770円
飯碗(フタ)
φ123×H29



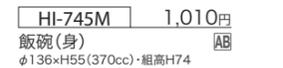
HI-110 780円
小鉢用フタ
φ110×H28



HI-110 780円
小鉢用フタ
φ110×H28



HI-742M 1,120円
飯碗(身)
φ146×H60(460cc)・組高H80



HI-745M 1,010円
飯碗(身)
φ136×H55(370cc)・組高H74



HI-743 1,020円
丸深小鉢
φ111×H63(310cc)・組高H88



HI-7619 830円
丸小鉢
φ110×H43(250cc)・組高H68



HI-7620 1,380円
刺身鉢
φ145×H54(500cc)



HI-7622 960円
小鉢
φ115×H54(290cc)



HI-7908 1,010円
丸小鉢
φ104×H66(270cc)



HI-751 930円
丸小鉢
φ109×H55(220cc)



HI-7902 850円
茶碗
φ119×H57(250cc)



HI-7910 660円
湯呑
φ92×H54(170cc)



HI-752F 580円
蒸し碗(フタ)
φ92×H22



HI-7909L 1,450円
角小鉢・大
121×121×H63(440cc)



HI-7909M 1,150円
角小鉢・中
104×104×H56(260cc)



HI-7909S 830円
角小鉢・小
86×86×H49(150cc)



HI-33M 560円
小皿
φ118×H22



HI-32 500円
小皿
φ90×H19



紅志野 べにしの

BENISHINO

夕映えの野にそよぐ穂。志野焼の伝統の味わい。
ほんのり浮かぶ紅に、日本の心を感じます。



VS-7624 1,910円 とんかつ皿 φ229×H24
 VS-7614 1,710円 天ぷら皿 φ215×H25
 VS-7601L 1,210円 和皿・大 φ184×H20
 VS-7601S 1,130円 和皿・小 φ166×H18・組高H61
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



VS-266L 1,030円 菜皿・大 φ182×H28(370cc)
 VS-266S 960円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応
 VS-7625 900円 フルーツ皿 φ146×H17
 VS-738 860円 高台皿 φ150×H20
 VS-7603 580円 小皿 φ110×H20



VS-7605F 1,110円 種丼(フタ) φ159×H40
 VS-7605M 1,620円 種丼(身) φ174×H70(680cc)・組高H104
 VS-7613F 940円 丼(フタ) φ149×H36
 VS-7613M 1,310円 丼(身) φ156×H69(550cc)・組高H96(VS-7613F)
フタ・PT-7613F(460円/P111)対応
 VS-7623F 800円 丼(フタ) φ133×H34
 VS-7623M 1,120円 丼(身) φ150×H70(510cc)・組高H96
 VS-86SF 780円 飯丼(フタ) φ135×H34
 VS-86SM 1,030円 飯丼(身) φ149×H69(550cc)・組高H96
 VS-7604F 800円 茶漬碗(フタ) φ133×H34
 VS-7604M 1,120円 茶漬碗(身) φ148×H66(400cc)・組高H93



VS-745F 770円 飯碗(フタ) φ123×H29
 VS-745M 1,010円 飯碗(身) φ136×H55(370cc)・組高H74
 VS-7616F 1,110円 煮物碗(フタ) φ159×H40
 VS-7616M 1,430円 煮物碗(身) φ170×H45(510cc)・組高H77



VS-7606L 1,620円 焼物皿・大 208×178×H24
 VS-7606S 1,440円 焼物皿・小 202×135×H23
 VS-7510 1,640円 波形刺身皿 202×135×H27
 VS-7615 1,350円 角皿 202×135×H18



VS-714 1,430円 三色薬味皿 195×91×H19
 VS-7617 1,020円 醤油入付のり皿 153×106×H25
 VS-7607 830円 角漬物皿 130×86×H20



VS-7611 1,690円 刺身鉢 φ157×H78(600cc)
 VS-7608 1,180円 三ツ山小鉢 φ125×H71(330cc)
 VS-7612 630円 刺身醤油入 φ83×H50(100cc)
 VS-7620 1,380円 刺身鉢 φ145×H54(500cc)
 VS-7622 960円 小鉢 φ115×H54(290cc)
 VS-7621 590円 刺身醤油入 φ77×H30(70cc)



VS-7602 830円 茶碗 φ120×H57(270cc)
 VS-7619 830円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)
 VS-637 850円 角小鉢 109×109×H46(250cc)
 VS-7618 760円 天水 133×108×H47(210cc)



VS-7609 930円 百合型小鉢 φ93×H65(120cc)
 VS-715F 490円 蒸し碗(フタ) φ89×H20
 VS-715M 630円 蒸し碗(身) φ80×H73(220cc)・組高H88



VS-621 640円 渦巻湯呑 φ90×H57(180cc)
 VS-7610 690円 湯呑 φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F(350円/P59)対応



和食器

和食器

千両志野 せんりょうしの

SENRYOSHINO

静かな趣と調和。やさしく描かれた千両の彩色の妙はどこまでも淡く、深い安らぎを語ります。



はりま

HARIMA

霧に霞む、朝もやの草花をあしらったデザインのはりま。淡く優しい絵柄が、テーブルに落ち着きと瑞々しさを運んでくれます。



SE-7614 1,720円 天ぶら皿 φ215×H25	SE-7601L 1,210円 和皿・大 φ184×H20	SE-266S 960円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー-PT-170(520円/P111)対応	SE-7625 900円 フルーツ皿 φ146×H17	SE-7603 580円 小皿 φ110×H20
	SE-7601S 1,130円 和皿・小 φ166×H18・組高H52 フードカバー-PT-170(520円/P111)対応			



SE-7613F 940円 丼(フタ) φ149×H36	SE-7617 1,030円 醤油入付のり皿 153×106×H25	SE-7607 830円 角漬物皿 130×86×H20	SE-7622 960円 小鉢 φ115×H54(290cc)	SE-7619 830円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)
SE-7613M 1,310円 丼(身) φ156×H69(550cc)・組高H96(SE-7613F) フタ-PT-7613F(460円/P111)対応				



SE-637 850円 角小鉢 109×109×H46(250cc)	SE-7618 760円 天水 133×108×H47(210cc)	SE-7620 1,380円 刺身鉢 φ145×H54(500cc)	SE-7602 830円 茶碗 φ120×H57(270cc)	SE-7610 690円 湯呑 φ88×H58(190cc)・組高H72 フタ-7610F(350円/P59)対応
--	--	--	---------------------------------------	--



SE-7910 660円 湯呑 φ92×H54(170cc)	SE-7612 630円 刺身醤油入 φ83×H50(100cc)	SE-7621 590円 刺身醤油入 φ77×H30(70cc)	SE-7609 930円 百合型小鉢 φ93×H65(120cc)	SE-715F 500円 蒸し碗(フタ) φ89×H20
				SE-715M 630円 蒸し碗(身) φ80×H73(220cc)・組高H88



HM-7914 1,940円 天ぶら皿 φ208×H25	HM-7901 1,640円 変形焼物皿 215×160×H30	HM-266L 1,030円 菜皿・大 φ182×H28(370cc)	HM-266S 960円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー-PT-170(520円/P111)対応
------------------------------------	--	---	---



HM-7911 1,470円 前菜皿 223×90×H20	HM-7915 830円 天水 φ113×H39(150cc)	HM-7908 1,010円 丸小鉢 φ104×H66(270cc)	HM-751 930円 丸小鉢 φ109×H55(220cc)	HM-7910 660円 湯呑 φ92×H54(170cc)
-------------------------------------	---------------------------------------	--	---------------------------------------	--------------------------------------



HM-7912AS 1,560円 角焼物皿・小 203×136×H25	HM-7918 1,080円 角皿 154×108×H21	HM-7619 830円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)	HM-7902 850円 茶碗 φ119×H57(250cc)
---	-------------------------------------	--	---------------------------------------



HM-7907F 1,070円 煮物碗(フタ) φ145×H44	HM-865F 780円 飯丼(フタ) φ135×H34	HM-7904F 860円 茶漬碗(フタ) φ134×H34	HM-7916F 650円 蒸し碗(フタ) φ99×H28
--	------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------



HM-7907M 1,330円 煮物碗(身) φ170×H57(530cc)・組高H92	HM-865M 1,030円 飯丼(身) φ149×H69(550cc)・組高H96	HM-7904M 1,160円 茶漬碗(身) φ148×H66(420cc)・組高H93	HM-7916M 660円 蒸し碗(身) φ87×H70(210cc)・組高H96
--	--	--	---



HM-7909L 1,450円 角小鉢・大 121×121×H63(440cc)	HM-7909M 1,150円 角小鉢・中 104×104×H56(260cc)	HM-7909S 830円 角小鉢・小 86×86×H49(150cc)	HM-7903 630円 角漬物皿 105×94×H17	HM-7913 610円 角のぞき 96×66×H24	HM-7906 630円 丸醤油入 φ88×H37(110cc)
--	--	--	------------------------------------	-----------------------------------	--

和食器

和食器

光琳 こうりん

KORIN

春夏秋冬、四季折々の味わいと、料理人の心づくしを盛り付ける。
和の繊細な雰囲気、さりげなく演出する和食器です。



KR-7614 1,720円 丸皿 φ215×H25
KR-7601L 1,210円 丸皿・大 φ184×H20
KR-7601S 1,130円 丸皿・小 φ166×H18・組高H52 フードカバー・PT-170(520円/P111)対応
KR-7603 580円 丸小皿 φ110×H20



KR-266L 1,030円 菜皿・大 φ182×H28(370cc)
KR-266S 960円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー・PT-170(520円/P111)対応
KR-268M 1,010円 深菜皿・中 φ166×H35(430cc)・組高H69 フードカバー・PT-170(520円/P111)対応
KR-2001 920円 14.5cmペリー皿 φ145×H30(230cc)



KR-7615 1,350円 角皿 202×135×H18
KR-761 1,310円 角皿 180×120×H20・組高H56 フードカバー・PT-761(570円/P111)対応
KR-7513 640円 角小皿 98×98×H24
KR-100F 910円 蒸し碗(フタ)光琳 φ92×H22
KR-100M 1,300円 蒸し碗(身)光琳 φ83×H72(240cc)・組高H87

※「セラミック食器」はP61、62に掲載しています。
※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。



KR-2011F 900円 飯丼(フタ) φ126×H33
KR-2011M 1,200円 飯丼(身) φ141×H68(550cc)・組高H91
KR-2010F 830円 飯丼(フタ) φ116×H31
KR-2010M 1,160円 飯丼(身) φ129×H65(450cc)・組高H88
KR-745F 770円 飯碗(フタ) φ123×H29
KR-745M 1,010円 飯碗(身) φ136×H55(370cc)・組高H74
KR-110 780円 小鉢用フタ φ110×H28
KR-743 1,020円 丸深小鉢 φ111×H63(310cc)・組高H88
KR-7619 830円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)・組高H68



KR-7622 960円 小鉢 φ115×H54(290cc)
KR-2013 1,030円 小鉢 109×109×H53(210cc)
KR-751 930円 小鉢 φ109×H55(220cc)
KR-637 850円 角小鉢 109×109×H46(250cc)
KR-7910 660円 湯呑 φ92×H54(170cc)

嵯峨野 さがの

SAGANO

雅やかな菊模様を、大胆にそして格調高くした絵柄。
豊かな四季に育まれてきた、古都の情景が漂います。



SG-7907F 1,070円 煮物碗(フタ) φ145×H44
SG-7907M 1,330円 煮物碗(身) φ170×H57(530cc)・組高H92
SG-7904F 860円 茶漬碗(フタ) φ134×H34
SG-7904M 1,160円 茶漬碗(身) φ148×H66(420cc)・組高H93
SG-745F 770円 飯碗(フタ) φ123×H29
SG-745M 1,010円 飯碗(身) φ136×H55(370cc)・組高H74
SG-7902 850円 茶碗 φ119×H57(250cc)
SG-7911 1,470円 前菜皿 223×90×H20



SG-7912S 1,560円 角焼物皿・小 203×136×H25
SG-7918 1,080円 角皿 154×108×H21
SG-7913 610円 角のぞき 96×66×H24
SG-7915 830円 天水 φ113×H39(150cc)
SG-7908 1,010円 丸小鉢 φ104×H66(270cc)
SG-7909M 1,150円 角小鉢・中 104×104×H56(260cc)



SG-7909S 830円 角小鉢・小 86×86×H49(150cc)
SG-7910 660円 湯呑 φ92×H54(170cc)
SG-7903 630円 角漬物皿 105×94×H17
SG-7906 630円 丸醤油入 φ88×H37(110cc)
SG-7916M 660円 蒸し碗(身) φ87×H70(210cc)・組高H96
SG-7917 540円 蒸し台 φ110×H19

菊清水 きくきよみず

KIKUKIYOMIZU

日本の伝統色、藍の絵付けが手料理にぬくもりをあたえます。



KK-7601L 1,210円 和皿・大 φ184×H20
KK-7601S 1,130円 和皿・小 φ166×H18・組高H52 フードカバー・PT-170(520円/P111)対応
KK-266L 1,030円 菜皿・大 φ182×H28(370cc)
KK-266S 960円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー・PT-170(520円/P111)対応
KK-7603 580円 丸小皿 φ110×H20
KK-7622 960円 小鉢 φ115×H54(290cc)



KK-7619 830円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)
KK-7609 930円 百合型小鉢 φ93×H65(120cc)
KK-7602 830円 茶碗 φ120×H57(270cc)
KK-7617 1,030円 醤油入付のり皿 153×106×H25
KK-7612 630円 刺身醤油入 φ63×H50(100cc)
KK-7621 590円 刺身醤油入 φ77×H30(70cc)
KK-7610 690円 湯呑 φ85×H58(190cc)・組高H72 フタ・7610F(350円/P59)対応

若やなぎ わかやなぎ

WAKAYANAGI

まろやかな白地に描き出された柳模様。
清楚で気品あふれる表情が、料理をすっきりと引き立ててくれます。



WY-7914 1,940円 天ぶら皿 φ208×H25	WY-7901 1,640円 変形焼物皿 215×160×H30	WY-266L 1,030円 菜皿 φ182×H28(370cc)	WY-7812A 1,600円 セパレーツ皿 φ217×H23・組高H53 フードカバー・PT-7103KF(700円/P111)対応	WY-7812C 1,600円 セパレーツ皿 φ217×H23・組高H53 フードカバー・PT-7103KF(700円/P111)対応
WY-7911 1,470円 前菜皿 223×90×H20	WY-7908 1,010円 丸小鉢 φ104×H66(270cc)	WY-751 930円 丸小鉢 φ109×H55(220cc)	WY-7915 830円 天水 φ113×H39(150cc)	WY-7903 630円 角漬物皿 105×94×H17
WY-7907F 1,070円 煮物碗(フタ) φ145×H44	WY-735F 1,030円 種井(フタ) φ144×H39	WY-86SF 780円 飯井(フタ) φ135×H34	WY-736F 770円 飯井(フタ) φ117×H36	WY-737F 690円 汁碗(フタ) φ112×H34
WY-7907M 1,330円 煮物碗(身) φ170×H57(530cc)・組高H92	WY-735M 1,420円 種井(身) φ154×H60(820cc)・組高H109	WY-86SM 1,030円 飯井(身) φ149×H69(550cc)・組高H96	WY-736M 1,160円 飯井(身) φ126×H72(470cc)・組高H97	WY-737M 1,000円 汁碗(身) φ120×H61(360cc)・組高H88
WY-7904F 860円 茶漬碗(フタ) φ134×H34	WY-742F 830円 飯碗(フタ) φ132×H31	WY-7912S 1,560円 角焼物皿・小 202×136×H25	WY-7918 1,080円 角皿 154×108×H21	WY-7913 610円 角のそぎ 96×66×H24
WY-7904M 1,160円 茶漬碗(身) φ148×H66(420cc)・組高H93	WY-742M 1,120円 飯碗(身) φ146×H60(460cc)・組高H80	WY-7909M 1,150円 角小鉢・中 角104×H56(260cc)	WY-7909S 830円 角小鉢・小 角86×H49(150cc)	WY-7906 630円 丸醤油入 φ88×H37(110cc)
WY-110 780円 小鉢用フタ φ110×H28	WY-110 780円 小鉢用フタ φ110×H28	WY-7902 850円 茶碗 φ119×H57(250cc)	WY-7910 660円 湯呑 φ92×H54(170cc)	WY-7916F 650円 蒸し碗(フタ) φ99×H28
WY-743 1,020円 丸深小鉢 φ111×H63(310cc)・組高H88	WY-7619 830円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)・組高H68	WY-7902 850円 茶碗 φ119×H57(250cc)	WY-7910 660円 湯呑 φ92×H54(170cc)	WY-7916M 660円 蒸し碗(身) φ87×H70(210cc)・組高H96
				WY-7917 540円 蒸し台 φ110×H19

京笠 きょうがさ

KYOGASA

質感あふれる益子風の和食器。素朴で飽きのこないデザインは
故郷の囲炉裏端を思い起こさせます。



KI-7614 1,480円 天ぶら皿 φ215×H25	KI-7601L 1,120円 和皿・大 φ184×H20	KI-7601S 1,020円 和皿・小 φ166×H18・組高H52 フードカバー・PT-170(520円/P111)対応	KI-7603 500円 小皿 φ110×H20	KI-7615 1,320円 角皿 202×135×H18
KI-728L 2,340円 特大うどん鉢 φ200×H84(1,300cc)	KI-7209 1,140円 うどん鉢 φ158×H73(690cc)	KI-7211 1,440円 うどん鉢 φ188×H80(950cc)・組高H88 フタ・PT-7103MF(480円/P111)対応	KI-755 1,420円 うどん鉢 φ173×H75(770cc)・組高H83 フタ・PT-7103MF(480円/P111)対応	KL-728S 2,040円 うどん鉢(うす茶京笠) φ191×H75(1,100cc)
KI-7616F 1,020円 煮物碗(フタ) φ159×H40	KI-7604F 670円 茶漬碗(フタ) φ133×H34	KI-K26LF 480円 汁碗(フタ) φ113×H32	KI-715F 480円 蒸し碗(フタ) φ89×H20	KI-7620 1,210円 刺身鉢 φ145×H54(500cc)
KI-7616M 1,150円 煮物碗(身) φ170×H45(510cc)・組高H77	KI-7604M 1,000円 茶漬碗(身) φ148×H66(400cc)・組高H93	KI-K26LM 660円 汁碗(身) φ123×H60(370cc)・組高H81	KI-715M 800円 蒸し碗(身) φ80×H73(220cc)・組高H88	KI-7622 830円 小鉢 φ115×H54(290cc)
KI-268M 870円 深菜皿・中 φ166×H35(430cc)・組高H69 フードカバー・PT-170(520円/P111)対応	KI-268S 790円 深菜皿・小 φ149×H35(330cc)・組高H62 フードカバー・PT-150(460円/P111)対応	KI-33M 520円 小皿 φ118×H22	KI-637 730円 角小鉢 109×109×H46(250cc)	KI-7619 700円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)
KI-621 620円 渦巻湯呑 φ90×H57(180cc)	KI-7610 650円 湯呑 φ88×H58(190cc)・組高H72 フタ7610F(350円/P59)対応	KI-7618 750円 天水 133×108×H47(210cc)	KI-7621 520円 刺身醤油入 φ77×H30(70cc)	

洋食器シリーズ

Western style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

バレンシア

VALENCIA

スペイン・バレンシア地方に咲く色とりどりの花々が
明るく楽しい食卓に引き立ててくれます。



VA-7822C 2,210円
仕切付プラター
300x200xH25



VA-7812L 1,780円
23cm仕切皿
φ230xH24



VA-7814 1,660円
23cmミート皿
φ230xH20



VA-7816 1,280円
19cmライス皿
φ192xH17



VA-7822 2,140円
角プラター・大
300x200xH25



VA-7823 1,720円
角プラター・中
250x165xH25



VA-7824 1,370円
角プラター・小
210x150xH22・組高H51
フードカバー・PT-916(640円/P111)対応



VA-7815 1,660円
23cmスープ皿
φ230xH44(710cc)



VA-7817 1,300円
19cmスープ皿
φ192xH37(400cc)



洋食器シリーズ

オーベルジュ

AUBERGE

静かな森の中にあるレストランをイメージし、深みのあるグリーンを基調にした
クラシックな柄は、洗練された格調高さを醸し出します。



AU-7814 1,660円
23cmミート皿
φ230xH20



AU-7825 1,450円
21cmサラダ皿
φ210xH19



AU-7816 1,280円
19cmライス皿
φ192xH17



AU-7818 970円
16.5cmパン皿
φ165xH14・組高H49
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



AU-7815 1,660円
23cmスープ皿
φ230xH44(710cc)



AU-261 1,450円
21cmスープ皿
φ209xH34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(670円/P111)対応



AU-7817 1,300円
19cmスープ皿
φ192xH37(400cc)



AU-7819 1,020円
16.5cmスープ皿
φ165xH36・組高H72
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



AU-7820 920円
14.5cmベリー皿
φ145xH38(230cc)

ワインベルジュ

WINEBERGE

熟成された赤ワインを思い起こさせる気品高い真紅の模様は
上品に、優雅に食卓を演出します。



WI-7814 1,660円
23cmミート皿
φ230xH20



WI-7825 1,450円
21cmサラダ皿
φ210xH19



WI-7816 1,280円
19cmライス皿
φ192xH17



WI-7818 970円
16.5cmパン皿
φ165xH14・組高H49
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



WI-7815 1,660円
23cmスープ皿
φ230xH44(710cc)



WI-261 1,450円
21cmスープ皿
φ209xH34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(670円/P111)対応



WI-7817 1,300円
19cmスープ皿
φ192xH37(400cc)



WI-7819 1,020円
16.5cmスープ皿
φ165xH36・組高H72
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



WI-7820 920円
14.5cmベリー皿
φ145xH38(230cc)

バジル

BASIL

バジルの葉をモチーフにした新鮮でやさしいデザインが心のこもった料理をすっきりと引き立てます。



レストイ

RESTY ORANGE / BLUE

明るくキュートなオレンジと、お洒落でライトなブルー。カジュアルでライトな雰囲気を演出します。



BL-7826 1,940円
24cm三ツ仕切皿
φ240×H23



BL-7807 1,960円
24cmミート皿
φ243×H23



BL-7803 1,650円
21cmサラダ皿
φ217×H23・組高H71
フードカバー・PT-7103KF(700円/P111)対応



BL-7802 1,260円
19cmライス皿
φ192×H22



BL-7808 920円
16.5cmパン皿
φ166×H19・組高H53
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



BL-7810 1,970円
24cmスープ皿
φ243×H35(680cc)



BL-7809 1,280円
19cmスープ皿
φ192×H35(290cc)



BL-7801 850円
フルーツ皿
φ154×H31(140cc)



BL-742F 830円
飯碗(フタ)
φ132×H31



BL-745F 770円
飯碗(フタ)
φ123×H29



BL-7902 850円
茶碗
φ119×H57(250cc)



BL-7619 830円
丸小鉢
φ110×H43(250cc)



BL-743 1,020円
丸深小鉢
φ111×H63(310cc)



BL-744 690円
湯呑
φ96×H64(210cc)



RO-7812L
RB-7812L 1,740円
23cm仕切皿
φ230×H24



RO-7812C
RB-7812C 1,600円
仕切皿 φ217×H23・組高H53
フードカバー・PT-7103KF(700円/P111)対応



RO-7814
RB-7814 1,600円
23cmミート皿
φ230×H20



RO-7825
RB-7825 1,440円
21cmサラダ皿
φ210×H19



RO-7816
RB-7816 1,250円
19cmライス皿
φ192×H17



RO-7818
RB-7818 960円
16.5cmパン皿
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



RO-7815
RB-7815 1,640円
23cmスープ皿
φ230×H44(710cc)



RO-7817
RB-7817 1,260円
19cmスープ皿
φ192×H37(400cc)



RO-7822C
RB-7822C 2,190円
仕切付プラター
300×200×H25



RO-7823
RB-7823 1,660円
角プラター・中
250×165×H25



RO-7824
RB-7824 1,340円
角プラター・小
210×150×H22
フードカバー・PT-916(640円/P111)対応



RO-661KF
RB-661KF 560円
汁碗(かぶせ蓋)
φ105×H20

RO-661M
RB-661M 630円
汁碗(身)
φ98×H70(300cc)・組高H83



RO-7819
RB-7819 1,010円
16.5cm菜皿
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



RO-7820
RB-7820 900円
14.5cmベリー皿
φ145×H38(230cc)



RO-751
RB-751 930円
丸小鉢
φ109×H55(220cc)



RO-743
RB-743 1,020円
丸深小鉢
φ111×H63(310cc)



RO-7619
RB-7619 830円
丸小鉢
φ110×H43(250cc)



RO-744
RB-744 690円
湯呑
φ96×H64(210cc)

エスカルゴ

ESCARGOT

ヨーロッパクラシカルの香が漂うモダンな曲線。
シンプルなレリーフが料理の個性を演出します。



SK-7811 2,120円 27cmディナー皿 AB
SK-7806 1,950円 30cmプラター AB
SK-7805 1,720円 27cmプラター AB
SK-7804 1,530円 23cmプラター AB



SK-7807 1,960円 24cmミート皿 AB
SK-7803 1,650円 21cmサラダ皿 AB
SK-7802 1,260円 19cmライス皿 AB
SK-7808 920円 16.5cmパン皿 AB



SK-7814 1,600円 23cmミート皿 AB
SK-7816 1,250円 19cmライス皿 AB
SK-7826 1,940円 24cm仕切皿
SK-7812L 1,740円 23cm仕切皿



SK-7812A 1,600円 セバレーツ皿
SK-7812B 1,600円 セバレーツ皿
SK-7812C 1,600円 セバレーツ皿



SK-261 1,380円 21cmスープ皿 AB
SK-7813 1,280円 19cmスープ皿 AB
SK-7819 1,010円 16.5cmスープ皿 AB



SK-7810 1,970円 24cmスープ皿 AB
SK-7809 1,280円 19cmスープ皿 AB
SK-7801 850円 フルーツ皿 AB



SK-865F 780円 飯丼(フタ)
SK-736F 770円 飯丼(フタ)
SK-737F 690円 汁碗(フタ)
SK-7909M 1,150円 角小鉢
SK-7908 1,010円 丸小鉢
SK-7910 660円 湯呑

オリーブ

OLIVE

地中海の爽やかなオリーブをイメージさせるシンプルなライン。

※「オリーブ」シリーズは P87・100にも掲載しています。



OL-7814 1,600円 23cmミート皿 AB
OL-7816 1,250円 19cmライス皿 AB
OL-7818 960円 16.5cmパン皿 AB
OL-7103K 1,750円 仕切皿
OL-7102T 1,540円 丸深皿



OL-7815 1,640円 23cmスープ皿 AB
OL-7817 1,260円 19cmスープ皿 AB
OL-7819 1,010円 16.5cm菜皿 AB
OL-266S 960円 菜皿
OL-7820 900円 14.5cmベリー皿 AB

●深みのある、すくいやすい形状
●スタッキングできます。

テーブル

CASUAL TABLE WARE

カジュアルで都会的なテイストが、
テーブルを美しく盛りあげます。



PI-7702 2,150円
角プラター(パティスタ) AB
299×207×H28



CL-7702 2,070円
角プラター(クローバー) AB
299×207×H28



CS-7703 2,040円
角ペーカー(コサージュ) AB
260×176×H41 (850cc)



CS-659L 1,820円
スイートペーカー・大(コサージュ) AB
264×190×H55 (950cc)



659L-KW 1,710円
スイートペーカー・大(紺内純白) AB
264×190×H55 (950cc)



659L-AW 1,710円
スイートペーカー・大(洗朱内純白) AB
264×190×H55 (950cc)



659L-SW 1,710円
スイートペーカー・大(青磁内純白) AB
264×190×H55 (950cc)



659L-I 1,340円
スイートペーカー・大(アイボリー) AB
264×190×H55 (950cc)



CS-659S 1,450円
スイートペーカー・小(コサージュ) AB
215×151×H48 (470cc)



659S-KW 1,340円
スイートペーカー・小(紺内純白) AB
215×151×H48 (470cc)



659S-AW 1,340円
スイートペーカー・小(洗朱内純白) AB
215×151×H48 (470cc)



659S-SW 1,340円
スイートペーカー・小(青磁内純白) AB
215×151×H48 (470cc)



659S-I 1,030円
スイートペーカー・小(アイボリー) AB
215×151×H48 (470cc)



729-K 770円
サラダボール(紺) AB
φ141×H50 (400cc)



729-L 770円
サラダボール(コゲ茶) AB
φ141×H50 (400cc)



729-h 770円
サラダボール(ホワイト) AB
φ141×H50 (400cc)



PI-2104 860円
ペリー皿(パティスタ) AB
φ137×H28



IL-716 1,170円
コーヒーカップ(グレイストーン) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (370円/P39) 対応



716-J 970円
コーヒーカップ(石焼) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (370円/P39) 対応



716-RH 1,250円
コーヒーカップ(朱内白光米) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (370円/P39) 対応



716-LH 1,250円
コーヒーカップ(こげ茶内白光米) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (370円/P39) 対応



716-yH 1,250円
コーヒーカップ(イエロー内白光米) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (370円/P39) 対応



716-PH 1,250円
コーヒーカップ(ピンク内白光米) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (370円/P39) 対応

IL-538 770円
ソーサー(グレイストーン) AB
φ158×H18

538-J 590円
ソーサー(石焼) AB
φ158×H18

538-R 590円
ソーサー(朱) AB
φ158×H18

538-L 590円
ソーサー(こげ茶) AB
φ158×H18



515-I 690円
モーニングカップ(アイボリー) AB
φ100×H58 (270cc)
フタ・661KF-I (470円) 対応



515-S 690円
モーニングカップ(青磁) AB
φ100×H58 (270cc)
フタ・661KF-S (470円) 対応



701-RW 860円
ティーカップ(朱内純白) AB
φ87×H62 (210cc)



701-KW 860円
ティーカップ(紺内純白) AB
φ87×H62 (210cc)



701-SW 860円
ティーカップ(青磁内純白) AB
φ87×H62 (210cc)



701-yW 860円
ティーカップ(イエロー内純白) AB
φ87×H62 (210cc)

538-I 590円
ソーサー(アイボリー) AB
φ158×H18

538-S 590円
ソーサー(青磁) AB
φ158×H18

スタックマグ〈ポリプロピレン〉

大きな持ち手でにぎりやすく、スタッキング性も兼ね備えているマグカップです。



P-7159M-OR 500円
スタックマグ(身)・オレンジ AB
φ74×105×H87 (280cc)・組高H95
フタ・P-7159F-N (240円) 対応



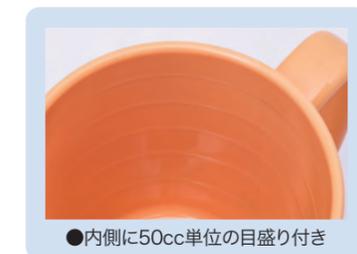
P-7159M-PK 500円
スタックマグ(身)・ピンク AB
φ74×105×H87 (280cc)・組高H95
フタ・P-7159F-N (240円) 対応



P-7159M-ME 500円
スタックマグ(身)・メロン AB
φ74×105×H87 (280cc)・組高H95
フタ・P-7159F-N (240円) 対応



P-7159F-N 240円
スタックマグ(フタ) AB
φ82×H15



【スタックマグ 使用上の注意】
※電子レンジで使用する場合は、あたためる程度で、
油分の多いメニューは避けてご使用ください。
(800W程度内の電子レンジでご使用いただけます。)

※スタックマグは、掛率が異なりますのでご注意ください。

メロウ MELLOW

繊細なレリーフ模様が、料理を格調高く演出します。
マリンブルー、サンレッド、メロングリーンの3色からお選びいただけます。



MB-549M 1,720円
プラター・中(マリンブルー) AB
266×191×H23



MB-549S 1,470円
プラター・小(マリンブルー) AB
232×170×H22



MB-684L 1,510円
ミート皿・大(マリンブルー) AB
φ234×H22



MB-684S 1,320円
ミート皿・小(マリンブルー) AB
φ215×H20



MB-7102T 1,390円
スープ皿(マリンブルー) AB
φ230×H36 (580cc)



中華食器シリーズ

Chinese style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

中華食器シリーズ

凰 ファン

F A N

都会的で、洗練されたイメージのモダンテイスト。
今までにない、中華の新しい風をお届けします。



火宴 かえん

K A E N

中華厨房の燃えるような強い火をイメージした「火宴」。
鮮やかなコントラストが料理に鮮度を加えます。



KE-7613M 1,130円
飯丼・身
φ156×H69(550cc)・組高H78
フタ・PT-7613F(460円)対応



810 350円
レンゲ(左から、アイボリー[-I]・萌黄[-e]・柿釉[-A]・溜[-T]・黒[-B])
170×42
※レンゲは掛率が異なりますので、ご注意ください。



PT-7613F 460円
PP飯丼用フタ
φ165×H13



KE-2101 1,660円
タンメン鉢
φ214×H78(1,250cc)



KE-2102 1,540円
ラーメン鉢
φ206×H66(1,160cc)・組高H93
フードカバー・PT-7506(670円/P111)対応



KE-724 1,160円
八角皿
188×188×H39



KE-692M 1,010円
段付丼
φ153×H69(540cc)



KE-2105 790円
スープボール
φ113×H53(250cc)



●KE-2102 ラーメン鉢



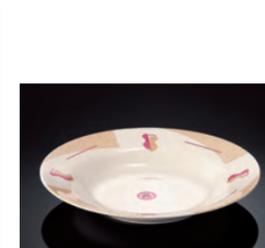
●エビチリ: FN-2106 凰 24cm小判皿
●ワンタン麺: FN-2102 凰 ラーメン鉢
●かに玉: KE-724 火宴 八角皿 ▶P84



FN-2107 1,700円
23cm丸平皿
φ230×H25



FN-2106 1,660円
24cm小判皿
240×172×H22



FN-7102T 1,540円
丸深皿
φ230×H36(580cc)



FN-2101 1,950円
タンメン鉢
φ214×H78(1,250cc)



FN-2102 1,730円
ラーメン鉢
φ206×H66(1,160cc)・組高H93
フードカバー・PT-7506(670円/P111)対応



FN-7100 1,720円
チャンポン丼
φ222×H58(750cc)



FN-2103 1,740円
浅鉢
φ214×H57(680cc)



FN-724 1,380円
八角皿
188×188×H39



FN-2104 860円
取皿
φ137×H28



FN-2105 840円
スープボール
φ113×H53(250cc)

マンダリン

M A N D A R I N

宝石のように華やかな彩りの、新しい中華の美「マンダリン」。わくわくするような、中華の新しいレシピがきっと広がります。



MD-2101 2,020円
タンメン鉢
φ214×H78 (1,250cc) AB



MD-2102 1,810円
ラーメン鉢
φ206×H66 (1,160cc)・相高H93
フードカバー・PT-7506 (670円/P111)対応 AB



MD-2103 1,790円
浅鉢
φ214×H57 (680cc) AB



MD-724 1,410円
八角皿
188×188×H39 AB



261-I 940円
受け皿 (アイボリー) AB
φ209×H34



261-S 940円
受け皿 (セイジ) AB
φ209×H34



261-R 940円
受け皿 (朱) AB
φ209×H34



●MD-2102 ラーメン鉢

青磁

S E I J I

スタンダードな中華食器「青磁」。伝統的なカラーは、料理をすっきりと引き立てます。



SJ-633 3,040円
中華鉢・中
φ270×H85 (1,800cc) AB



SJ-710 1,960円
深型チャンポン鉢
φ213×H81 (1,180cc) AB



SJ-7100 1,320円
チャンポン丼
φ222×H58 (750cc) AB



SJ-640 1,130円
ラーメン鉢
φ191×H62 (780cc) AB



SJ-678 930円
ラーメン鉢
φ188×H63 (800cc) AB



685-SW 1,180円
唐草ラーメン鉢 (セイジ内純白) AB
φ192×H61 (860cc)

※「青磁」大皿は、P89に掲載しています。



685-AW 1,180円
唐草ラーメン鉢 (洗朱内純白) AB
φ192×H61 (860cc)



724-AW 1,180円
八角皿 (洗朱内純白) AB
188×188×H39

中華食器

オリーブ

O L I V E

地中海の爽やかなオリーブをイメージさせるシンプルなラインが新しい中華メニューの提案を可能にします。

※「オリーブ」シリーズは P81・100にも掲載しています。



OL-710 2,460円
深型チャンポン丼
φ213×H81 (1,180cc) AB



OL-711 2,240円
焼きそば皿
φ213×H58 AB



OL-712 2,330円
高台皿
φ213×H48 AB

大皿 おおざら

OZARA

伝統が醸し出す華やかさや重厚感、古式を宿す様々なデザイン。
メラミンの扱いやすさを発揮するシリーズです。



AK-623 8,410円

尺三大皿(赤絵) AB
φ394×H49

AK-727 980円

取皿(赤絵) AB
φ165×H19

AK-611 6,650円

尺二大皿(赤絵) AB
φ364×H46

AK-610 6,010円

尺一大皿(赤絵) AB
φ333×H40



SS-623 8,410円

尺三大皿(干筋) AB
φ394×H49

SS-727 980円

取皿(干筋) AB
φ165×H19

SS-611 6,650円

尺二大皿(干筋) AB
φ364×H46

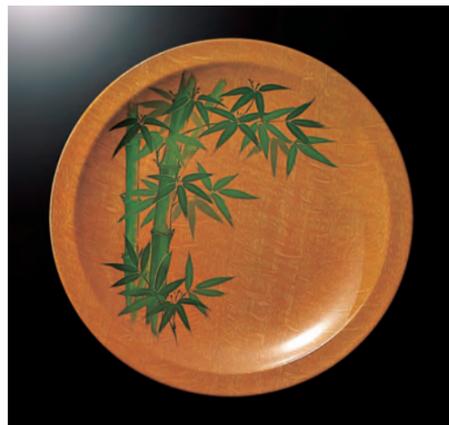
SS-610 6,010円

尺一大皿(干筋) AB
φ333×H40



MA-623 8,480円

尺三大皿(松) AB
φ394×H49



TA-623 8,480円

尺三大皿(竹) AB
φ394×H49



UM-623 8,480円

尺三大皿(梅) AB
φ394×H49



VS-610 6,010円

尺一大皿(紅志野) AB
φ333×H40

VS-631 5,070円

尺大皿(紅志野) AB
φ303×H40



EB-747 5,100円

尺二大皿(エビ) AB
φ364×H46



611-KW 6,010円

尺二大皿(紺内純白) AB
φ364×H46

611-RW 6,010円

尺二大皿(朱内純白) AB
φ364×H46

611-SW 6,010円

尺二大皿(青磁内純白) AB
φ364×H46



IM-623 8,410円

尺三大皿(石目) AB
φ394×H49

IM-611 6,650円

尺二大皿(石目) AB
φ364×H46

IM-610 6,010円

尺一大皿(石目) AB
φ333×H40



686S-A 1,820円

八寸盛鉢(洗朱) AB
φ243×H42

686M-A 3,040円

尺盛鉢(洗朱) AB
φ303×H50

686L-A 3,830円

尺二盛鉢(洗朱) AB
φ364×H53



686S-S 1,820円

八寸盛鉢(青磁) AB
φ243×H42

686M-S 3,040円

尺盛鉢(青磁) AB
φ303×H50

686L-S 3,830円

尺二盛鉢(青磁) AB
φ364×H53



627-S 1,480円

七寸洋皿(青磁) φ212×H27 AB

628-S 1,940円

八寸洋皿(青磁) φ242×H33 AB

620-S 3,140円

九寸洋皿(青磁) φ273×H46 AB

631-S 3,570円

尺大皿(青磁) φ303×H40 AB

610-S 4,140円

尺一大皿(青磁) φ333×H40 AB

611-S 4,780円

尺二大皿(青磁) φ364×H46 AB

623-S 6,120円

尺三大皿(青磁) φ394×H49 AB

624-S 8,940円

尺五大皿(青磁) φ455×H58 AB

トレイシリーズ

Tray Series

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.



トレイシリーズ

超耐熱盆 ちょうたいねつぼん

SUPER HEAT RESISTANCE TRAY

上質を極める超耐熱盆。食器が滑りにくくすっきりとしたフォルムで上品な雰囲気を演出するお盆です。



TN-801 5,100円
尺四長手盆(ノンスリップ)
428×333×H16



TN-802 3,800円
尺一角盆(ノンスリップ)
330×330×H18

※超耐熱盆は掛率が異なりますのでご注意ください。

超耐熱盆の特長【材質：超耐熱ABS樹脂】

- 洗浄機・消毒保管庫に対応。
- スッキリとしたフォルムとしっとりした艶消し塗装で、上品さ・高級感を実現。
- スタッキングができるので、収納性に優れている。
- 程良いノンスリップ塗装で、表面がサラサラしていてベタつかない。
- 裏面塗装を施しているため、洗浄時の水切れが良い。

【超耐熱盆 使用上の注意】

※消毒保管庫内温度は、80～85℃、時間は20分以内としてください。
※消毒保管庫の庫内熱風吹き出し口付近には置かないでください。
※斜めにした状態での乾燥は変形の原因となりますので避けてください。
※硬質たわし、みがき粉のご使用は避けてください。

超耐熱・長手千筋盆 ちょうたいねつ・ながてせんすじぼん

NAGATE SENSUJI TRAY

本格的な風合いの業務用漆器盆です。 ※ノンスリップ仕様ではありません。



WS-4 2,980円
長手千筋盆(尺4寸)・黒フチ朱
420×308×H21

WS-3 2,780円
長手千筋盆(尺3寸)・黒フチ朱
390×286×H20

WS-2 2,430円
長手千筋盆(尺2寸)・黒フチ朱
360×264×H20

※超耐熱・長手千筋盆は掛率が異なりますのでご注意ください。

F.R.P. トレイ

F.R.P. TRAY

多彩なカラーバリエーションが
個性あふれるフードサービスをしっかりサポートします。



●アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b] は軽量タイプです。
取り扱いが一層楽になりました。(当社比 約7~8%の軽量化)



F-6 2,500円 左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・
ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]



F-136 1,980円 左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・
ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]



F-137 1,870円 左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・
ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]



F-1LL 2,500円 左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・
ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]



F-1L 2,370円 左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・
ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]



F-1M 2,250円 左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・
ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]



F-1S 1,870円
長角トレイ
350×270×H18
左から
ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・
ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・
ホワイト[-W]・ライトブラウン[-Y]

ポリプロトレイ

POLYPROPYLEN TRAY

目的に合わせた各サイズを揃えております。
お好みのカラーをお選びください。

【ポリプロトレイ お取り扱いご注意】

- ポリプロトレイは、洗浄機・消毒保管庫に対応しますが、長時間、荷重が偏った状態で高温(80℃〜)加熱が続くと変形の要因となりますため、ご注意ください。
- 「消毒保管庫」内では、熱の吹き出し口付近には置かないようにしてください。(局所の長時間加熱状態は、変形の要因となります。)
- 「消毒保管庫」内では、一方向に偏って荷重がかからないよう、(荷重が均等に分散しにかかるよう) 整然とした収納ご配慮をお願いいたします。



P-1L 2,200円

長角トレイ・大
440×315×H25

左から
白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]



P-1M 1,910円

長角トレイ・中
414×302×H20

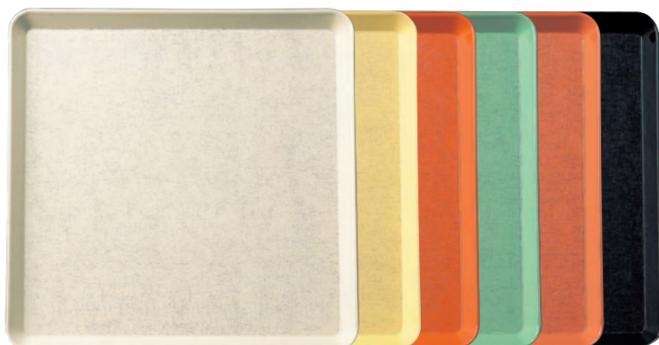
左から
白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]



P-1S 1,540円

長角トレイ・小
360×265×H25

左から
白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]



P-136 1,570円 左から 白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]

33cm正角トレイ
328×328×H21



P-137 1,460円 左から 白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]

30cm正角トレイ
298×298×H21

ベーシック

Basic style

ベーシックシリーズ(P95~98)
共通カラー



シンプルで機能的、経済性を持たせたマンネンのベストセラーです。

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.



599 1,720円

玉子形小判皿
334×251×H24



654 1,510円

小判皿
297×226×H25



7702 1,460円

角プラター
299×207×H28



549L 1,450円

小判皿・大
312×218×H30



549M 1,280円

小判皿・中
266×191×H23



549S 1,210円

小判皿・小
232×170×H22



684L 1,120円

ミート皿・大
φ234×H22



684S 920円

ミート皿・小
φ215×H20



8002 1,120円

波型丸皿
φ230×H23



672 750円

丸皿
φ205×H22



680L 930円

ライス皿・大
φ229×H19



680M 870円

ライス皿・中
φ202×H17



680S 750円

ライス皿・小
φ184×H13



597 1,530円

四ツ切ランチ皿
315×227×H14



554L 1,680円

小判形仕切皿・大
305×212×H25



554S 1,480円

小判形仕切皿・小
287×183×H30



570 1,480円

小判形仕切皿
261×222×H24



549LC 1,450円

小判形仕切皿
312×218×H30

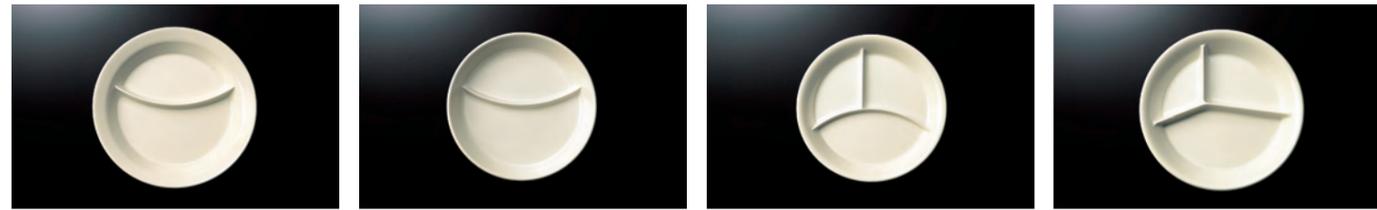


698 1,020円

玉子形仕切皿
231×173×H32



7103K 1,280円 仕切皿 φ218×H25
 7103J 1,020円 仕切皿 φ213×H26
 7103G 860円 仕切皿 φ194×H26
 655 910円 仕切皿 φ204×H23



7103L 790円 仕切皿 φ183×H25
 7103M 770円 仕切皿 φ167×H29
 7103A 750円 仕切皿 φ168×H20
 7103H 860円 仕切皿 φ183×H26



7103-I 860円 仕切皿 φ194×H24
 676 780円 仕切皿 φ180×H25
 268SC 610円 仕切付深菜皿 φ149×H35
 17M 660円 煮物碗 φ129×H52(390cc)



302 810円 ダエン皿 210×186×H35
 677 920円 深丸皿 φ203×H29
 671 920円 深丸皿 φ205×H32
 303 920円 深丸皿 φ205×H31



674 750円 菜皿 φ194×H21
 673 690円 菜皿 φ186×H23
 675 660円 18cm皿 φ179×H25
 236 470円 パン皿 φ146×H21



7102T 1,100円 23cmスープ皿 φ230×H36(580cc)
 261 940円 21cmスープ皿 φ209×H34(500cc)・組高H61
 7007 930円 20cmスープ皿 φ202×H37



268L 750円 深菜皿・大 φ182×H35(570cc)・組高H68
 268M 640円 深菜皿・中 φ166×H35(430cc)・組高H69
 268S 560円 深菜皿・小 φ149×H35(330cc)・組高H62
 266L 630円 菜皿・大 φ182×H28(370cc)
 266S 610円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61



267 630円 菜皿 φ166×H35(410cc)・組高H69
 720 460円 平皿 φ150×H15
 7101 500円 フルーツ皿 φ136×H32(240cc)
 31 460円 小皿 φ134×H21
 400 470円 取皿 φ130×H26



33L 340円 小皿・大 φ126×H15
 33M 350円 小皿・中 φ118×H22
 33S 330円 小皿・小 φ112×H21
 30L 340円 小皿・大 φ114×H24
 30S 330円 小皿・小 φ90×H20



669L 660円 角皿・大 153×153×H25
 669S 520円 角皿・小 127×127×H20
 630 350円 小皿 φ118×H16
 32 330円 小皿 φ90×H19
 7504 400円 のぞき 99×75×H17



592 500円 角型小皿 109×91×H19
 639 350円 角型小皿 91×84×H22
 670 660円 小鉢 φ120×H50(320cc)
 719 450円 小鉢 φ114×H35(230cc)
 7619 530円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)



645S 530円 小鉢 φ105×H55(210cc)
 637 580円 角小鉢 109×109×H46(250cc)
 509 470円 小鉢 φ118×H52(220cc)
 555L 470円 菊型小鉢・大 φ121×H61(320cc)
 555S 390円 菊型小鉢・小 φ100×H44(180cc)



524 630円 天水 φ115×H46(240cc)	718 460円 こども碗 φ95×H63(300cc)	602 500円 茶碗 φ110×H55(270cc)	226 460円 茶碗 φ114×H50(250cc)	505 1,160円 箸立 φ76×H112
563L 1,120円 うどん鉢・大 φ192×H66(1,000cc)	563S 850円 うどん鉢・小 φ174×H56(730cc)・組高H62 フタ・PT-7103MF(480円/P111)対応	260M 770円 うどん鉢 φ150×H72(650cc)	695 800円 ボール φ163×H58(650cc)	300 470円 汁碗 φ129×H60(370cc)
235 460円 汁碗 φ121×H61(350cc)	234 460円 こども碗 φ103×H61(340cc)	86LF 530円 丼・大(フタ) φ148×H40	86MF 520円 丼・中(フタ) φ142×H42	86SF 470円 丼・小(フタ) φ135×H34
224LF 370円 茶碗・大(フタ) φ114×H35	224SF 320円 茶碗・小(フタ) φ111×H29	86LM 800円 丼・大(身) φ159×H70(750cc)・組高H101	86MM 770円 丼・中(身) φ153×H68(620cc)・組高H105	86SM 660円 丼・小(身) φ149×H69(550cc)・組高H96
224LM 510円 茶碗・大(身) φ129×H60(370cc)・組高H82	224SM 470円 茶碗・小(身) φ122×H56(320cc)・組高H75	301F 560円 積重ね丼(フタ) φ164×H12	667 390円 湯呑 φ79×H61(210cc)	662F 380円 果汁コップ(フタ) φ92×H20
666L 430円 湯呑・大 φ95×H54(180cc)	666S 370円 湯呑・小 φ89×H46(150cc)	301M 670円 積重ね丼(身) φ154×H62(540cc)・組高H66	667 390円 湯呑 φ79×H61(210cc)	662M 610円 果汁コップ(身) φ86×H68(240cc)・組高H82
522L 360円 湯呑・大 φ94×H50(170cc)	522S 350円 湯呑・小 φ86×H46(140cc)	689 510円 コップ φ73×H88(240cc)	750 900円 段付コップ φ70×H93(220cc)	643 790円 深型湯呑 φ70×H103(270cc)
603-k 370円 湯呑(こな雪) φ99×H45(160cc)	668-k 430円 湯呑(こな雪) φ89×H53(190cc) フタ・7610F(350円/P59)対応	72L-k 430円 湯呑・大(こな雪) φ72×H66(180cc)	72S-k 390円 湯呑・小(こな雪) φ68×H67(160cc)・組高H80 フタ・584F(310円/P59)対応	660-k 460円 湯呑(こな雪) φ87×H69(230cc)
7910-k 430円 湯呑(こな雪) φ92×H54(170cc)	621-k 430円 渦巻湯呑(こな雪) φ90×H57(180cc)	●(こな雪)の湯呑は、アイボリー、石焼、セージもご用意できます。		

チャイルド・スタイル Child style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

子供たちにとっては毎日の食事、驚きや喜びの連続。目にも心にもうれしい給食タイム。ちいさなグルメたちのとびきりの笑顔を演出します。傷つきにくく割れにくいメラミン食器は、小さなお子様にも安心です。

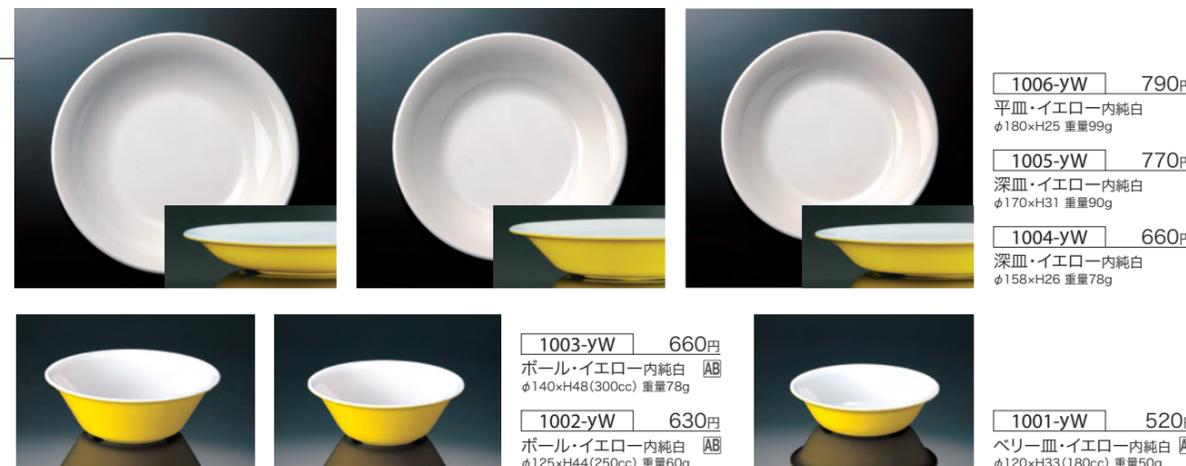
チャイルド・スタイルシリーズの特長

- 適度な重量感があり、料理が冷めにくく、熱いものを入れても熱さを感じさせず、手でしっかり持つことができます。
- 水切れがよく、また安定感があり、積み重ねの良い軽量設計です。
- 世界中で愛用されているメラミン食器は、各国の公的衛生機関でその安全性が確認されていますので、安心してご使用いただけます。



レモンイエロー

YELLOW
× WHITE



1006-yw 790円 平皿・イエロー内純白 φ180×H25 重量99g	1005-yw 770円 深皿・イエロー内純白 φ170×H31 重量90g	1004-yw 660円 深皿・イエロー内純白 φ158×H26 重量78g
1003-yw 660円 ボール・イエロー内純白 φ140×H48(300cc) 重量78g	1002-yw 630円 ボール・イエロー内純白 φ125×H44(250cc) 重量60g	1001-yw 520円 ペリール皿・イエロー内純白 φ120×H33(180cc) 重量50g

ピンク内純白

PINK
× WHITE



1006-pw 790円 平皿・ピンク内純白 φ180×H25 重量99g	1005-pw 770円 深皿・ピンク内純白 φ170×H31 重量90g	1004-pw 660円 深皿・ピンク内純白 φ158×H26 重量78g
1003-pw 660円 ボール・ピンク内純白 φ140×H48(300cc) 重量78g	1002-pw 630円 ボール・ピンク内純白 φ125×H44(250cc) 重量60g	1001-pw 520円 ペリール皿・ピンク内純白 φ120×H33(180cc) 重量50g

チャイルド・スタイル

アイボリー

IVORY



1006-I 610円

平皿・アイボリー
φ180×H25 重量99g

1005-I 580円

深皿・アイボリー
φ170×H31 重量90g

1004-I 520円

深皿・アイボリー
φ158×H26 重量78g



1003-I 520円

ボール・アイボリー
φ140×H48(300cc) 重量78g

1002-I 440円

ボール・アイボリー
φ125×H44(250cc) 重量60g

1001-I 430円

ベリール皿・アイボリー
φ120×H33(180cc) 重量50g

オリーブ

OLIVE

※「オリーブ」シリーズはP81・87にも掲載しています。



OL-1006 1,080円

平皿・オリーブ
φ180×H25 重量99g

OL-1005 1,030円

深皿・オリーブ
φ170×H31 重量90g

OL-1004 870円

深皿・オリーブ
φ158×H26 重量78g



OL-1003 870円

ボール・オリーブ
φ140×H48(300cc) 重量78g

OL-1002 760円

ボール・オリーブ
φ125×H44(250cc) 重量60g

OL-1001 690円

ベリール皿・オリーブ
φ120×H33(180cc) 重量50g

ピンク

PINK



1006-p 610円

深皿・ピンク
φ180×H25 重量99g

1005-p 580円

深皿・ピンク
φ170×H31 重量90g

1004-p 520円

深皿・ピンク
φ158×H26 重量78g



1003-p 520円

ボール・ピンク
φ140×H48(300cc) 重量78g

1002-p 440円

ボール・ピンク
φ125×H44(250cc) 重量60g

1001-p 430円

ベリール皿・ピンク
φ120×H33(180cc) 重量50g

ウェーブ深皿

皿の立ち上がり角度と高さを徹底研究した形状。使い勝手の良い、汎用タイプのユニバーサル・デザインアイテムです。



799-lr 1,060円

ウェーブ深皿・中(アイボリー内グレース) AB
φ166×H36(470cc)
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応

799-pr 1,060円

ウェーブ深皿・中(ピンク内グレース) AB
φ166×H36(470cc)
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応

797-lr 910円

ウェーブ深皿・小(アイボリー内グレース) AB
φ149×H36(390cc)・組高H64
フードカバー・PT-150(460円/P111)対応

797-pr 910円

ウェーブ深皿・小(ピンク内グレース) AB
φ149×H36(390cc)・組高H64
フードカバー・PT-150(460円/P111)対応

ピーノ

PINO

サラダボールに、スープボールに、デザートボールに…
いろいろ使えて楽しいピーノで「いただきます！」



PN-1003 940円

ボール・ピーノ
φ140×H48(300cc)

PN-1002 840円

ボール・ピーノ
φ125×H44(250cc)

PN-1001 790円

ベリール皿・ピーノ
φ120×H33(180cc)

プチトマト

PETIT-TOMATO

“かわいいトマトがころんころん”
キッチンから飛び出したキュートな模様が、ママとキッズにぴったり！



PU-110 780円

ボール用フタ・プチトマト
φ110×H28

PU-2105 870円

ボール・プチトマト
φ113×H53(250cc)・組高H77

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

※「セラミック食器」はP61、62に掲載しています。

和風食器アイテム

Japanese style ware item

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

木目食器 もくめしょっき

日本古来より伝わる伝承の器に、フードサービスに求められる機能性を充実した木目アイテムです。

メラミン 消毒保管庫
対応アイテム



767F 540円 木目吸物椀(フタ) φ103×H40
767M 840円 木目吸物椀(身) φ113×H59(310cc)・組高H91



758F 540円 木目小丸椀(フタ) φ95×H35
758M 840円 木目小丸椀(身) φ102×H71(280cc)・組高H99



759F 670円 木目飯器(フタ) φ114×H21
759M 1,020円 木目飯器(身) φ108×H84(520cc)・組高H97



760F 940円 木目丼(フタ) φ140×H48
760M 1,430円 木目丼(身) φ155×H79(790cc)・組高H114(760F) フタP1-534LF(460円/P111)対応・組高H88



K758M 840円 木目サラダボール(身) φ102×H71(280cc)
フタを使わないシーンに、フタ留めのないタイプをご用意しました。



756S 870円 木目サラダボール・小 φ130×H45(350cc)
756M 1,130円 木目サラダボール・中 φ155×H55(610cc)

ふいっと亀甲椀

電子レンジ対応

持ちやすく、水切れ抜群。内側にシボ加工がしてあるため、食材がこびりつきにくくキズが目立ちません。



PAD-132-B 340円 ふいっと亀甲椀(フタ)・黒 φ97×H30
PAD-132-T 340円 ふいっと亀甲椀(フタ)・溜 φ97×H30
PAD-131-BR 870円 ふいっと亀甲椀(身)・黒内朱 φ105×H66(280cc)・組高H88
PAD-131-TB 870円 ふいっと亀甲椀(身)・溜内黒 φ105×H66(280cc)・組高H88

※ふいっと亀甲椀は掛率が異なりますので、ご注意ください。
【耐熱高比重PP樹脂 ふいっと亀甲椀 商品特徴】
※フタと身の底に水切りがあり食器洗浄器でも水がたまりません。
※高比重(比重調整)により水に沈むので浸漬洗浄が可能です。
※電子レンジの使用は、800W以下で油分の多い食材の加熱は控えてください。

和風食器アイテム

吸・物・椀

すい・もの・わん

和の伝統と雰囲気を大切にした吸物椀シリーズです。

メラミン 消毒保管庫
対応アイテム



740AF-CB 600円 小吸物椀(フタ)・ウルミ内黒天黒 φ99×H37
740AF-TB 600円 小吸物椀(フタ)・溜内黒天黒 φ99×H37
740BF-TB 500円 小吸物椀(フタ)・溜内黒 φ99×H37
740AM-CB 870円 小吸物椀(身)・ウルミ内黒系尻黒 φ105×H67(300cc)・組高H99
740AM-TB 870円 小吸物椀(身)・溜内黒系尻黒 φ105×H67(300cc)・組高H99
740BM-TB 750円 小吸物椀(身)・溜内黒 φ105×H67(300cc)・組高H99
K16F-B 370円 汁椀(フタ)・黒 φ84×H23
K16F-A 370円 汁椀(フタ)・洗朱 φ84×H23
K16F-T 370円 汁椀(フタ)・溜 φ84×H23
K16M-B 560円 汁椀(身)・黒 φ93×H65(250cc)・組高H81
K16M-A 560円 汁椀(身)・洗朱 φ93×H65(250cc)・組高H81
K16M-T 560円 汁椀(身)・溜 φ93×H65(250cc)・組高H81



TG-774F 620円 小吸物椀(フタ)・溜グレース内黒 φ100×H33
TG-774M 920円 小吸物椀(身)・溜グレース内黒 φ112×H57(270cc)・組高H79
721F 510円(溜370円) はげ目小丸椀(フタ)・溜内黒[-TB]・溜[-T] φ101×H34
721M 770円(溜560円) はげ目小丸椀(身)・溜内黒[-TB]・溜[-T] φ108×H70(350cc)・組高H94
S59LF-V 520円 汁椀(フタ)・研出 φ128×H35
S59LM-V 640円 汁椀(身)・研出 φ140×H65(520cc)・組高H86
59LF-F 390円 汁椀(フタ)・朱ネゴロ φ124×H35
59LM-F 600円 汁椀(身)・朱ネゴロ φ133×H60(440cc)・組高H86
K59LF 520円(研出420円) 汁椀(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ125×H32
K26LF 450円(研出370円) 汁椀(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ113×H32
K59LM 780円(研出590円) 汁椀(身)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ134×H60(430cc)・組高H85
K26LM 690円(研出570円) 汁椀(身)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ123×H60(360cc)・組高H81



696F 530円(研出450円) 亀甲形汁椀(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ112×H39
696M 790円(研出610円) 亀甲形汁椀(身)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ121×H59(350cc)・組高H90
696F 530円(溜450円) 亀甲形汁椀(フタ)・溜内黒[-TB]・溜[-T] φ112×H39
696M 790円(溜610円) 亀甲形汁椀(身)・溜内黒[-TB]・溜[-T] φ121×H59(350cc)・組高H90
26SF 450円(研出370円) 靄型吸物椀(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ112×H33
26SM 610円(研出480円) 靄型吸物椀(身)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ122×H52(310cc)・組高H75
53F 330円(研出内朱390円) 三八汁椀(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR] φ108×H30
53M 460円(研出内朱600円) 三八汁椀(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR] φ114×H50(280cc)・組高H72
661KF-V 470円 汁椀(かぶせ蓋)・研出 φ105×H20
661F-V 380円 汁椀(フタ)内蓋タイプ・研出 φ91×H22・組高H86
661M-V 630円 汁椀(身)・研出 φ98×H70(300cc)・組高H83



57-F 530円 汁椀・朱ネゴロ φ119×H48(300cc)
807-B 390円 小汁椀(フタ)・黒 φ91×H21
807-T 390円 小汁椀(フタ)・溜 φ91×H21
807-C 390円 小汁椀(フタ)・ウルミ φ91×H21
806-BR 740円 小汁椀(身)・黒内朱 φ99×H57(235cc)・組高H71
806-TB 740円 小汁椀(身)・溜内黒 φ99×H57(235cc)・組高H71
806-CB 740円 小汁椀(身)・ウルミ内黒 φ99×H57(235cc)・組高H71

806・807小汁椀は、『減塩志向』に対応した小ぶりサイズです。

- ① 持ちやすいつまみ。
- ② ひっくり返らないフタ。
- ③ 指がかりでしっかり保持できる形状。
- ④ 倒れにくい大径の糸尻。
- ⑤ タテソギ彫刻による引っ付きの防止。水切り、乾燥が早い。
- ⑥ 玉ふち設計のため、衝撃に強く破損しにくい。

満水容量：235cc (フタ留ラインまで：190cc)

和風食器アイテム

和風食器アイテム

どんぶり・椀

どんぶり・わん

漆塗りの質感を大切にシリーズです。

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム



691F-C.B 660円
高台井(フタ)・ウルミ天黒
φ138×H38

691M-C.B 1,020円
高台井(身)・ウルミ糸尻黒 AB
φ153×H78(590cc)・組高H98



86LF-V 530円
井・大(フタ)・研出
φ148×H40

86LM-V 800円
井・大(身)・研出 AB
φ159×H70(750cc)・組高H101



86MF 520円(研出内朱660円)
井・中(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ142×H42

86MM 770円(研出内朱1,020円)
井・中(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ153×H68(620cc)・組高H105 AB



86SF-V 470円
井・小(フタ)・研出
φ135×H34

86SM-V 660円
井・小(身)・研出 AB
φ149×H69(550cc)・組高H96



573F 520円(研出内朱660円)
井(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ131×H42

573M 770円(研出内朱1,020円)
井(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ156×H73(630cc)・組高H103 AB



75F-V 360円
羽反型井(フタ)・研出
φ129×H28

75M-V 800円
羽反型井(身)・研出 AB
φ141×H72(650cc)・組高H90



260F-V 520円
井(フタ)・研出
φ153×H27

260M-V 770円
井(身)・研出 AB
φ151×H71(650cc)・組高H98



587F-V 470円
飯椀(フタ)・研出
φ129×H41

587M-V 740円
飯椀(身)・研出 AB
φ137×H73(580cc)・組高H101



692F-V 520円
段付井(フタ)・研出
φ128×H32

692M-V 780円
段付井(身)・研出 AB
φ153×H69(540cc)・組高H92



534F 520円(研出内朱650円)
新形井(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ127×H35

534M 760円(研出内朱980円)
新形井(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ137×H70(580cc)・組高H98 AB



227F-V 530円
丸煮物椀(フタ)・研出
φ154×H36

227M-V 790円
丸煮物椀(身)・研出 AB
φ164×H60(570cc)・組高H90



514F-V 460円
ぜんざい椀(フタ)・研出
φ145×H30

514M-V 660円
ぜんざい椀(身)・研出 AB
φ152×H57(400cc)・組高H84



682F-V 470円
蒸し椀(フタ)・研出
φ121×H26

682M-V 660円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ112×H73(460cc)・組高H92



653F-V 330円
蒸し椀(フタ)・研出
φ102×H25

653M-V 640円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ90×H70(250cc)・組高H89



19F-V 340円
蒸し椀(フタ)・研出
φ111×H27

19M-V 520円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ101×H64(290cc)・組高H86



24F-B 420円
八十椀平(フタ)・黒
φ128×H25

24M-B 610円
八十椀平(身)・黒 AB
φ119×H43(300cc)・組高H64



22F-B 340円
八十椀汁椀(フタ)・黒
φ108×H34

22M-B 520円
八十椀汁椀(身)・黒 AB
φ115×H49(280cc)・組高H77



23F-B 340円
八十椀飯椀(フタ)・黒
φ102×H26

23M-B 520円
八十椀飯椀(身)・黒 AB
φ118×H56(320cc)・組高H63



92F-B 330円
八十椀壺(フタ)・黒
φ93×H20

92M-B 470円
八十椀壺(身)・黒 AB
φ85×H59(220cc)・組高H75



25-B 390円
八十椀猪口・黒 AB
φ85×H55(170cc)

25-BR 660円
八十椀猪口・黒内朱 AB
φ85×H55(170cc)

飯櫃

めしびつ

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム

《飯櫃 容量の目安》 1合(180cc=150g)の場合 炊きあがり=450cc(約2.5倍)
5合の場合 炊きあがり=2,250cc
1升の場合 炊きあがり=4,500cc

●67S、67L、77、80、132、543、619には飯杓子用の切込が入っています。
●飯櫃は各サイズ、黒[-B]・ウルミ[-C]をご用意しています。



77F 2,090円
五人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ259×H24

77MC 4,930円
五人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ246×H108(3,350cc)・セット寸法φ259×H121



77KF 2,120円
五人飯櫃(かぶせ蓋)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ257×H29

77MC 4,930円
五人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ246×H108(3,350cc)・セット寸法φ257×H121



132F 1,600円
三人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ219×H18

132MC 3,710円
三人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ209×H101(2,000cc)・セット寸法φ219×H118



543F 1,160円
二人半飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ191×H17

543MC 2,690円
二人半飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ184×H88(1,550cc)・セット寸法φ191×H100



80F 810円
二人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ170×H17

80MC 1,860円
二人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ164×H87(1,200cc)・セット寸法φ170×H97



67LF 590円
一人飯櫃・大(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ140×H15

67LMC 1,340円
一人飯櫃・大(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ136×H71(560cc)・セット寸法φ140×H82



67SF 590円
一人飯櫃・小(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ140×H15

67SMC 1,320円
一人飯櫃・小(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ133×H65(380cc)・セット寸法φ140×H75



68F-V 590円
一人飯櫃(フタ)・研出
φ130×H18

68M-V 1,340円
一人飯櫃(身)・研出
φ126×H63(550cc)・セット寸法φ130×H77



717F 580円
なつめ型飯器(フタ)
φ101×H33

717M 850円
なつめ型飯器(身)
φ99×H76(400cc)・セット寸法φ101×H99



132F-d 1,600円
三人飯櫃(フタ)・さくら
φ219×H18

132MC-d 3,710円
三人飯櫃(身)・さくら
φ209×H101(2,000cc)・セット寸法φ219×H118



543F-d 1,160円
二人半飯櫃(フタ)・さくら
φ191×H17

543MC-d 2,690円
二人半飯櫃(身)・さくら
φ184×H88(1,550cc)・セット寸法φ191×H100



80F-d 810円
二人飯櫃(フタ)・さくら
φ170×H17

80MC-d 1,860円
二人飯櫃(身)・さくら
φ164×H87(1,200cc)・セット寸法φ170×H97



595F 2,360円
十人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ251×H28

595M 5,520円
十人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ237×H192(6,600cc)・セット寸法φ251×H212



619F 2,400円
平型十人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ294×H33

619MC 5,570円
平型十人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ280×H134(6,300cc)・セット寸法φ294×H143



P-619F 1,570円
619PPフタ・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ288×H23(ポリプロピレン製)



60L 600円
飯杓子・大
巾73×長225
●77・619の飯櫃に適しています。



60M 540円
飯杓子・中
巾67×長215
●132・543の飯櫃に適しています。



60S 500円
飯杓子・小
巾52×長170
●67S・67L・80の飯櫃に適しています。

和風アイテム

JAPANESE STYLE MELAMINE WARE

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム



溜内黒[-TB]



黒内朱[-BR]

694 セット 8,890円
 八寸角幕之内 フタ[F] 2,700円
 身[M] 3,860円
 身:240×240×H55
 フタ:250×250×H18
 仕切:223×223×H39
 仕切[C] 2,330円



黒内朱

545-BR セット 7,200円(研出5,660円)
 幕之内弁当箱・黒内朱 フタ[F] 2,530円(研出1,940円)
 294×182×H55 身[M] 3,570円(研出2,620円)
 ●研出[-V]もあります
 仕切[C] 1,100円



626-V セット 3,960円
 幕之内弁当箱・研出 フタ[F] 1,180円
 270×170×H58 身[M] 1,980円
 仕切[C] 800円



622-V セット 3,300円
 幕之内弁当箱・研出 フタ[F] 1,020円
 227×164×H55 身[M] 1,640円
 仕切[C] 640円



945K-V セット 3,300円
 幕之内弁当箱・研出 フタ[F] 1,020円
 203×173×H64 身[M] 1,640円
 仕切[C] 640円

重箱

お誕生日などメモリアルデーの御祝いに、コンパクトで取りのよい重箱でサプライズな演出を。



131S/3段積み重ね例



131S-dB セット 3,270円
 重箱・さくら内黒 フタ[F] 1,640円
 182×182×H61 身一段[M] 3,270円
 (1,400cc)



131S-hR セット 3,270円
 重箱・ホワイト内朱 フタ[F] 1,640円
 182×182×H61 身一段[M] 3,270円
 (1,400cc)



131S-mB セット 3,270円
 重箱・抹茶内黒 フタ[F] 1,640円
 182×182×H61 身一段[M] 3,270円
 (1,400cc)

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム



605-V セット 2,990円
 一段弁当箱・研出 フタ[F] 1,040円
 210×154×H42 身[M] 1,480円
 仕切[C] 470円



78-V セット 2,750円
 一段弁当箱・研出 フタ[F] 870円
 186×131×H43 身[M] 1,500円
 仕切[C] 380円



76-V セット 2,460円
 小判形弁当箱・研出 フタ[F] 520円
 194×137×H43 身[M] 1,440円
 仕切[C] 500円



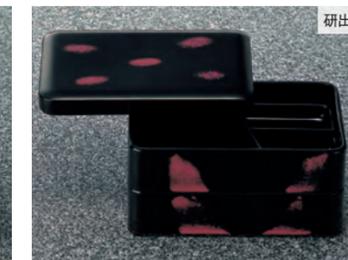
74B-V セット 3,220円(厚型3,770円)
 二段弁当箱 フタ[F] 640円(厚型770円)
 (薄型)・研出 主食[M1] 1,290円(厚型1,500円)
 176×121×H91 副食[M2] 1,290円(厚型1,500円)
 ●厚型・74Aもあります。



652-V セット 3,560円
 二段弁当箱・研出 フタ[F] 790円
 160×110×H100 主食[M1] 1,130円
 副食[M2] 1,130円
 仕切[C] 510円



687-V セット 4,150円
 二段弁当箱・研出 フタ[F] 910円
 161×130×H64 主食[M1] 1,330円
 副食[M2] 1,320円
 仕切[C] 590円



528A-V セット 3,560円(研出内朱4,590円)
 二段弁当箱 フタ[F] 790円(研出内朱1,080円)
 (厚型)・研出 身[M] 1,130円(研出内朱1,500円)
 162×110×H92 仕切[C] 510円
 ●研出内朱[-VR]もあります。



569S-V セット 3,540円(研出内朱4,660円)
 胴張井重・小 フタ[F] 910円(研出内朱1,170円)
 ・研出 身上[M2] 1,280円(研出内朱1,710円)
 167×125×H89 身下[M1] 1,350円(研出内朱1,780円)
 ●研出内朱[-VR]もあります。



569L-V セット 2,580円(研出内朱3,400円)
 胴張井重・大 フタ[F] 1,040円(研出内朱1,350円)
 ・研出 身[M] 1,540円(研出内朱2,050円)
 176×131×H60 ●研出内朱[-VR]もあります。



548-V セット 2,520円(研出内朱3,300円)
 角形井重 フタ[F] 1,020円(研出内朱1,320円)
 ・研出 身[M] 1,500円(研出内朱1,980円)
 161×121×H61 ●研出内朱[-VR]もあります。



528B-F セット 2,950円
 二段弁当箱(薄型) フタ[F] 650円
 ・朱ネゴロ 身[M] 940円
 162×110×H87 仕切[C] 420円



527-V セット 1,720円(研出内朱2,140円)
 丸形饅まむし入 フタ[F] 740円(研出内朱850円)
 ・研出 身[M] 980円(研出内朱1,290円)
 φ134×H73(680cc) ●研出内朱[-VR]もあります。



562-V セット 1,900円(仕切付2,290円)
 小判形 フタ[F] 770円
 ちらしすし入 身[M] 1,130円
 ・研出 仕切[C] 390円
 長さ179×幅128×H52



616-V セット 3,390円
 三段弁当箱 フタ[F] 640円
 ・研出 身上[M1] 650円
 φ137×H140 身中[M2] 650円
 身下[M3] 1,030円
 仕切[C] 420円

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム



551 990円(朱 700円) すし皿・黒内朱[-BR]・朱[-R] φ182×H24
512-BR 1,510円 すし鉢・黒内朱 φ197×H40 PPS・P-165-S(370円/P33)対応
738-R 560円 高台皿・朱 φ150×H20
IM-738 860円 高台皿・石目 φ150×H20
138 1,380円(朱 1,070円) すし皿・黒内朱[-BR]・朱[-R] φ179×H43 PPS・P-165-S(370円/P33)対応 フードカバー-PT-7520(650円/P111)対応



579-BR 1,820円 扇形天ぷら皿・黒内朱 長径273×短径155×H24
697-BR 1,660円 天ぷら桶・黒内朱 長径214×短径141×H52
71L 930円 そば蓋 大・黒[-B]・ウルミ[-C] φ179×H18
71M 910円 そば蓋 中・黒[-B]・ウルミ[-C] φ176×H15
71S 800円 そば蓋 小・黒[-B]・ウルミ[-C] φ164×H15



546-R 660円 割子そば入・朱 φ125×H30(一段)
525-R 360円 そば猪口 小・朱 φ73×H49(130cc)
533S-R 310円 薬味入 小・朱 φ76×H9
532-R 430円 そば猪口 大・朱 φ79×H61(200cc)
533L-R 330円 薬味入 大・朱 φ79×H9
518LM-R 1,560円 丸形そば枠 大・朱 φ209×H52
P-195-S 350円 PPS・セイジ φ195 ●クリーム P-195-Zもあります。
518SM-R 1,280円 丸形そば枠 小・朱 φ161×H52
P-152-Z 470円 PPS・クリーム φ152



120 1,060円 割子そば入 φ124×H38(240cc)※一段



584F 310円 つき出し入(フタ)
584M1 350円 つき出し入(身上)
584M2 370円 つき出し入(身下) φ70×H58



753F 340円 珍味入(フタ) φ58×H20
753M 390円 珍味入(身) φ58×H31(45cc)・組高H47



115 360円 のそぎ φ70×H27



779-BR 760円 角小皿・黒内朱 96×96×H30(130cc)
787-BR 880円 ささ小鉢・黒内朱 128×78×H43
642-BR 800円 ポンス入・黒内朱 133×105×H47(180cc)
665-BR 770円 玉子入・黒内朱 105×85×H35(120cc)
574F-BR 850円 釜あげうどん桶(フタ)・黒内朱 φ144×H10
574M-BR 1,990円 釜あげうどん桶(身)・黒内朱 φ137×H100(950cc)・組高H104

※779角小皿・787ささ小鉢の他のカラーはP37に掲載しています。

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム



788-BR 750円 姫小皿・黒内朱 φ96×H25
48L-A 640円 梅型皿 大・柿杣 φ143×H18
48S-A 580円 梅型皿 小・柿杣 φ125×H15
48L-B 640円 梅型皿 大・黒 φ143×H18
48S-B 580円 梅型皿 小・黒 φ125×H15



586-BR 690円 半月小皿・黒内朱 122×108×H10
47-B 600円 八十椀皿・黒 φ158×H24
560L-G 1,320円 木の葉銘々皿 大・グリーン 233×206×H18
560S-G 670円 木の葉銘々皿 小・グリーン 149×131×H15



585-B 500円 角形茶托・黒 115×115×H21(宝輪小判絵付あり)
264-B 340円 四寸茶托・黒 φ121×H21
561-B 460円 新形茶托・黒 φ137×H15



582L-BR 1,780円 つけ台・大・黒内朱 246×121×H18
582S-BR 1,180円 つけ台・小・黒内朱 197×91×H15
582K-B 840円 改造つけ台・黒 160×91×H18



547LF 640円(研出500円) 舟形のり入・大(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] 125×68×H15
547SF 560円(研出420円) 舟形のり入・小(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] 120×58×H15
536LF-V 1,070円 角形蒲焼入・大(フタ)・研出 191×141×H26
536LM-V 1,070円 角形蒲焼入・大(身)・研出 182×132×H45・組高H60
536SF 860円(研出内朱1,120円) 角形蒲焼入・小(フタ)・朱ネゴロ[-F]・研出内朱[-VR] 167×122×H24
536SM 860円(研出内朱1,120円) 角形蒲焼入・小(身)・朱ネゴロ[-F]・研出内朱[-VR] 160×115×H40・組高H58



KA-AF-C 2,070円 角セイロ・厚型(フタ)・ウルミ 204×165×H18
KA-BF-C 1,030円 角セイロ・薄型(フタ)・ウルミ 188×130×H23
KA-AM-C 3,140円 角セイロ・厚型(身)・ウルミ 186×148×H74・組高H82
KA-BM-C 2,380円 角セイロ・薄型(身)・ウルミ 187×130×H88・組高H103
KA-185F-C 1,500円 角セイロ(フタ)・ウルミ 184×134×H20
KA-185M-C 2,240円 角セイロ(身)・ウルミ 185×134×H76・組高H93



●48S-A 梅型皿・小(柿杣) ▶P109
●AE-70 長手湯呑 ▶P39

和風食器アイテム

メラミン 消毒保管庫
対応アイテム

膳・盆・角盆・切手盆

純和風の「膳」「盆」に、メラミンならではの優れた機能性を実現。ハードな熱湯洗浄・熱風消毒にも耐える使い勝手のよさが重宝されます。



140L-I 2,600円 丸盆 大・アイボリー φ333×H18
140L-R 2,600円 丸盆 大・朱 φ333×H18
140L-B 2,600円 丸盆 大・黒 φ333×H18



140M-I 1,960円 丸盆 中・アイボリー φ273×H18
140M-R 1,960円 丸盆 中・朱 φ273×H18
140M-B 1,960円 丸盆 中・黒 φ273×H18



140S-I 1,240円 丸盆 小・アイボリー φ227×H18
140S-R 1,240円 丸盆 小・朱 φ227×H18
140S-B 1,240円 丸盆 小・黒 φ227×H18

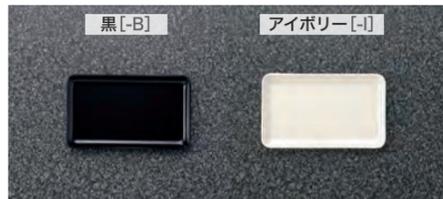
699 / 118L / 118S はルームトレイとしても 使いやすいサイズです。



699 1,210円 七寸角盆 208×208×H18



118L 870円 切手盆・大 212×152×H15



118S 830円 切手盆・小 185×112×H15



135-B 3,700円 九寸膳・黒 270×270×H24



137-B 3,950円 尺膳・黒 303×303×H25



136 4,400円 尺一膳・黒[-B]・朱[-R] 333×333×H27



141L 3,000円 角盆 大・黒[-B]・朱[-R] 303×303×H27



141S 2,070円 角盆 小・黒[-B]・朱[-R] 242×242×H18



709-B 3,730円 長角盆・黒 392×273×H21



648-B 2,700円 長角盆・黒 335×244×H18



648-I 2,700円 長角盆・アイボリー 335×244×H18

フードカバー

Food cover

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

フードカバー



PT-170 520円 PPフードカバー φ173×H38 適合型番:266S-267-268M-799-7601S-7808-7818-7819 ●PC-170 (930円)もありません。



PT-761 570円 PP角フードカバー 191×132×H40 適合型番:761-771 ●PC-761 (1,170円)もありません。



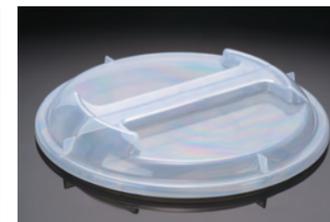
PT-916 640円 PPフードカバー 216×156×H34 適合型番:915-7824



PT-918 580円 PPフードカバー 180×136×H34 適合型番:917



PT-7103KF 700円 PPフードカバー φ228×H40 適合型番:7803-7812A-7812B-7812C



PT-7506 670円 PPフードカバー φ218×H33 適合型番:261-780-914-2102



PT-7520 650円 PPフードカバー φ188×H38 適合型番:268L-800-138



PT-150 460円 PPフードカバー φ154×H32 適合型番:797-268S-773



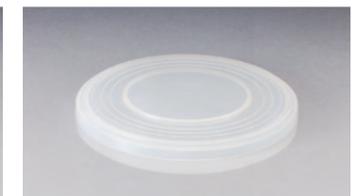
PT-7103MF 480円 PPフタ φ190×H14 適合型番:808-7211-755-563S



PT-790F 460円 PPフタ φ171×H15 適合型番:790



PT-7613F 460円 PPフタ φ165×H13 適合型番:7613M



PT-534LF 460円 PPフタ φ162×H17 適合型番:760M

PP食札ケース

●カード寸法はフリーサイズ。コンピューター出力用紙に対応しています。●透明板が開閉でき、簡単にセットできます。風や振動でも飛びません。



502 470円 PP食札ケース(フリー・大) 100×69×62



501 470円 PP食札ケース(フリー・小) 90×64×59

- カラー共通
- ①ブルー[-K]
 - ②スカーレット[-R]
 - ③オレンジ[-O]
 - ④ライム[-Q]
 - ⑤チョコ[-D]
 - ⑥レモン[-E]
 - ⑦ピーチ[-P]
 - ⑧アイボリー[-I]

※食札ケースは、掛率が異なりますので、ご注意ください。

フ
ー
ド
カ
バ
ー

和
風
食
器
ア
イ
テ
ム

超耐熱漆器

ちょうたいねつしっき

消毒保管庫
対応アイテム



超耐熱漆器の特長

- 消毒保管庫対応(耐熱85°C)で、現在最高の耐熱性能を持つ「超耐熱ABS樹脂」を採用しています。
- WS-7(8.5寸松花堂弁当)、WS-6(三ツ仕切弁当)、WS-11(7.5寸松花堂弁当)、WS-13(三ツ仕切弁当・小)は、フッ素樹脂塗料による硬質塗膜により、耐汚染性・耐傷性に一段と優れた仕様になっています。

【超耐熱漆器 使用上のご注意】

※消毒保管庫内温度は80~85°C、時間は20分以内としてください。
また、熱の吹き出し口付近には置かないでください。
※超耐熱漆器なので、ハードな使用条件にも安心して使えますが、硬質たわしやみがき粉のご使用は避けてください。

- WS-6 三ツ仕切弁当 ●ID-763 丸小鉢 ●FO-768 角小鉢 ●7915-y 菊小鉢
- KY-765F/KY-765M 飯碗 ▶P30 ●AE-761 角皿 ▶P32
- 767M-BR 木目吸物椀 ▶P102



WS-7F 2,600円
8.5寸松花堂弁当・フルツ(フタ)
260×260×H18

WS-7M 3,100円
8.5寸松花堂弁当(身)
246×246×H59・組高H65



WS-10 310円
8.5寸用十字仕切
●消毒保管庫非対応



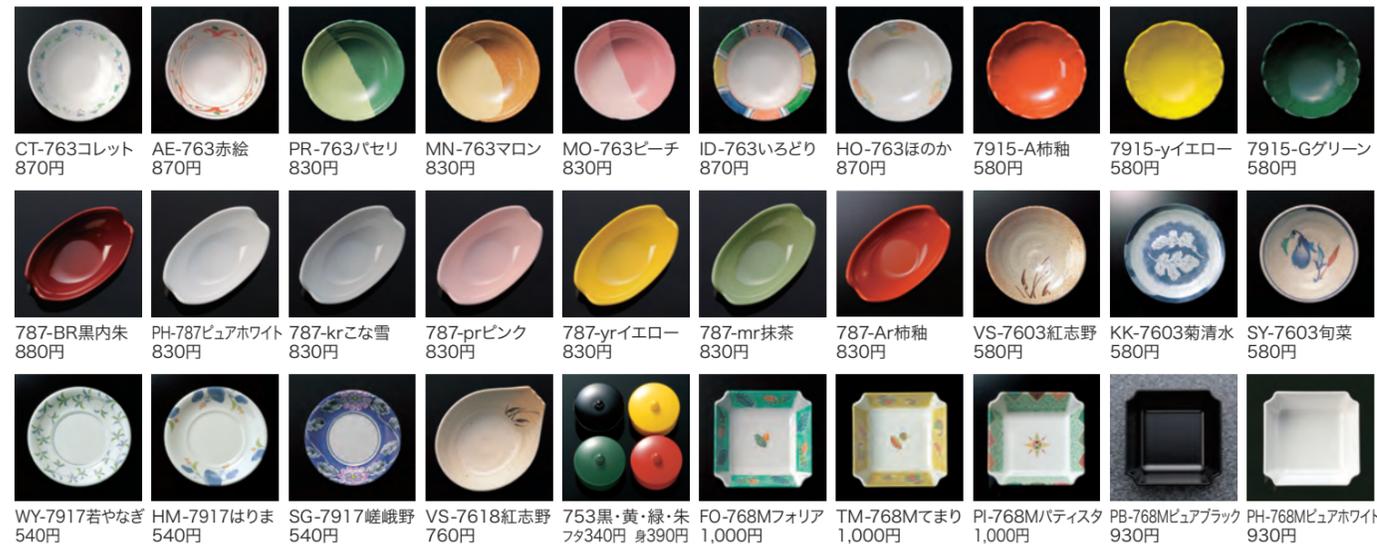
WS-9 900円 (仕切のみの価格です。)
8.5寸用DX仕切
235×235×H40
●消毒保管庫非対応

WS-6F 2,500円
三ツ仕切弁当・フルツ(フタ)
375×136×H20

WS-6M 2,900円
三ツ仕切弁当(身)
362×125×H55・組高H66

※超耐熱漆器は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

8.5寸中合バリエーション/WS-7(8.5寸松花堂弁当)、WS-6(三ツ仕切弁当) 共通対応中合



CT-763コレット 870円	AE-763赤絵 870円	PR-763バセリ 830円	MN-763マロン 830円	MO-763ピーチ 830円	ID-763いるどり 870円	HO-763ほか 870円	7915-A柿柚 580円	7915-yイエロー 580円	7915-Gグリーン 580円
787-BR黒内朱 880円	PH-787ピュアホワイト 830円	787-krこな雪 830円	787-prピンク 830円	787-yrイエロー 830円	787-mr抹茶 830円	787-Ar柿柚 830円	VS-7603紅志野 580円	KK-7603菊清水 580円	SY-7603句菜 580円
WY-7917若やなぎ 540円	HM-7917はりま 540円	SG-7917嵯峨野 540円	VS-7618紅志野 760円	753黒・黄・緑・朱 フタ340円 身390円	FO-768Mフォルア 1,000円	TM-768Mてまり 1,000円	PI-768Mパティスタ 1,000円	PB-768Mピュアブラック 930円	PH-768Mピュアホワイト 930円



●WS-7 8.5寸松花堂弁当 ●753 珍味入 ▶P108 ●7915-y 菊小鉢 ●ID-763 小鉢
●VS-7602 茶碗 ▶P69 ●VS-7601L 和皿・大 ▶P68 ●VS-7618 天水 ▶P69



WS-11F 2,200円
7.5寸松花堂弁当・光琳(フタ)
234×234×H20

WS-12 460円
7.5寸用十字仕切

WS-11M 1,900円
7.5寸松花堂弁当(身)
223×223×H51・組高H64

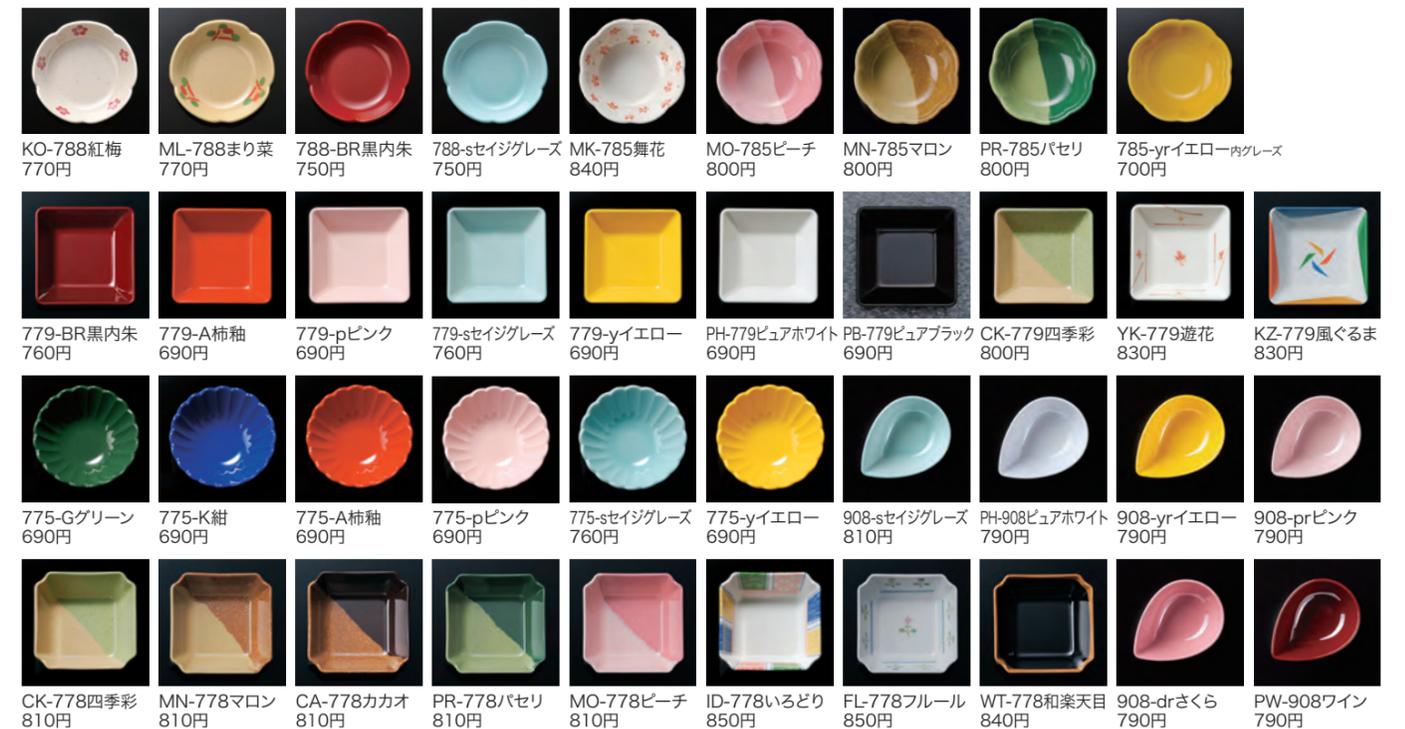


WS-13F 2,240円
三ツ仕切弁当・光琳(フタ)
324×119×H20

WS-13M 2,860円
三ツ仕切弁当・小(身)
315×109×H55・組高H65

※超耐熱漆器は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

7.5寸中合バリエーション/WS-11(7.5寸松花堂弁当)、WS-13(三ツ仕切弁当・小) 共通対応中合



KO-788紅梅 770円	ML-788まり菜 770円	788-BR黒内朱 750円	788-seiジグレース 750円	MK-785舞花 840円	MO-785ピーチ 800円	MN-785マロン 800円	PR-785バセリ 800円	785-yrイエロー内ジグレース 700円	
779-BR黒内朱 760円	779-A柿柚 690円	779-pピンク 690円	779-seiジグレース 760円	779-yイエロー 690円	PH-779ピュアホワイト 690円	PB-779ピュアブラック 690円	CK-779四季彩 800円	YK-779遊花 830円	KZ-779風ぐるま 830円
775-Gグリーン 690円	775-K紺 690円	775-A柿柚 690円	775-pピンク 690円	775-seiジグレース 760円	775-yイエロー 690円	908-seiジグレース 810円	PH-908ピュアホワイト 790円	908-yrイエロー 790円	908-prピンク 790円
CK-778四季彩 810円	MN-778マロン 810円	CA-778カカオ 810円	PR-778バセリ 810円	MO-778ピーチ 810円	ID-778いるどり 850円	FL-778フルール 850円	WT-778和楽天目 840円	908-drさくら 790円	PW-908ワイン 790円

超耐熱漆器

システム弁当

SYSTEM LUNCH BOX

適時適温ケータリング・サービス=クックチル(事前調理→急速冷却→冷蔵保存→直前再加熱→喫食)に対応するシステム弁当です。在住ケアや老人保健施設などでの適温サービスに求められる条件を高いレベルでクリアし、「安全・快適・機能」を徹底追求しました。

食品の衛生管理手法「HACCP」対応



- SCD-8 8寸システム弁当
- PS-1H 中子
- PS-3H 中子
- PS-1.5H 中子

クックチル対応システム弁当



事前調理



急速冷却・冷蔵保存



再加熱



SC-9F 1,750円 電子レンジ非対応
9寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SC-9M 2,350円
9寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 281×110×H50



SC-8F 1,550円 電子レンジ非対応
8寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SC-8M 2,100円
8寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 248×110×H50



SC-7F 1,350円 電子レンジ非対応
7寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SC-7M 1,950円
7寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 190×110×H50



SC-BLT 900円
マジックベルト ●二段横用ベルトもご用意しております

【SCタイプ弁当箱 使用上の注意】

- ※耐熱ABS樹脂を採用、耐熱温度は100℃(消毒保管庫対応)ですが、庫内温度は80~85℃とし、熱の吹き出し口付近には置かないでください。
- ※硬質タワシ・みがき粉の使用は避けてください。また、洗剤は中性洗剤・弱アルカリ洗剤を使用し、漂白は行わないでください。
- ※電子レンジは使用できません。

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。



SCD-9F 2,100円 電子レンジ対応
9寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SCD-9M 2,700円
9寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 289×118×H55



SCD-8F 1,800円 電子レンジ対応
8寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SCD-8M 2,450円
8寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 257×118×H55



SCD-7F 1,650円 電子レンジ対応
7寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SCD-7M 2,200円
7寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 198×118×H55



SCS-9F 2,100円 電子レンジ対応
9寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒

SCS-9M 2,700円
9寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 289×118×H55



SCS-8F 1,800円 電子レンジ対応
8寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒

SCS-8M 2,450円
8寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 257×118×H55



SCS-7F 1,650円 電子レンジ対応
7寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒

SCS-7M 2,200円
7寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 198×118×H55

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

PP中子 電子レンジ対応



PS-3H 1,050円
PP中子(ホワイト)
182×102×H35



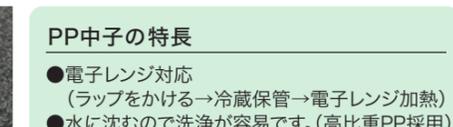
PS-2H 850円
PP中子(ホワイト)
120×102×H35



PS-1.5H 600円
PP中子(ホワイト)
90×102×H35



PS-1H 530円
PP中子(ホワイト)
59×102×H35



MPS-1.5H 600円
PP中子(ホワイト)
φ91×H35



PS-3Y 1,150円
PP中子(イエロー)
182×102×H35



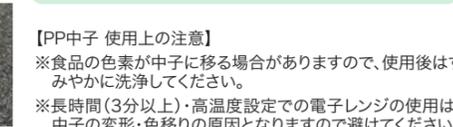
PS-2Y 950円
PP中子(イエロー)
120×102×H35



PS-1.5Y 660円
PP中子(イエロー)
90×102×H35



PS-1Y 560円
PP中子(イエロー)
59×102×H35



MPS-1.5Y 620円
PP中子(イエロー)
φ91×H35

PP中子の特長

- 電子レンジ対応
(ラップをかける→冷蔵保管→電子レンジ加熱)
- 水に洗むので洗浄が容易です。(高比重PP採用)
- 5種類のサイズをご用意。
メニューに応じた多彩な組み合わせが可能です。
- 積み重ねて、コンパクトに収納できます。

【PP中子 使用上の注意】

- ※食品の色素が中子に移る場合がありますので、使用後はすみやかに洗浄してください。
- ※長時間(3分以上)・高温度設定での電子レンジの使用は、中子の変形・色移りの原因となりますので避けてください。
- ※盛り付けたまま長時間保存すると、食品色素が沈着する場合があります。
- ※直火・オープンでの使用は避けてください。

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

セットバリエーション 全部で13通りのバリエーションが可能。メニューに応じて、お選びいただけます。

<SC-7> 7寸システム弁当	M1.5 1.5	1 2	1 1 1	3	
<SC-8> 8寸システム弁当	2 2	1 1 1 1	1 1 2	1 3	M1.5 1.5 1
<SC-9> 9寸システム弁当	2 1.5 1	1.5 1.5 M1.5	3 1.5	1 1 1 1.5	

ポリプロウエア

POLYPROPYLEN WARE

軽い、丈夫、使いやすい。
三拍子揃った、給食用の定番アイテムです。

消毒保管庫
対応アイテム



クリーム [-Z]

セイジ [-S]



P-7103T 760円
仕切皿
φ230×H27

P-7103J 640円
仕切皿
φ218×H22

P-7103G 550円
仕切皿
φ192×H23



P-7103KF 700円
仕切皿(フタ)
φ228×H40

P-7103MF 430円
仕切皿(フタ)
φ190×H14

P-7102T 690円
スープ皿
φ232×H35

P-302 540円
ダエン皿
長径211×短径185×H34

P-268L 460円
深菜皿・大
φ180×H33

P-7103KM 690円
仕切皿(身)
φ218×H27・組高H57

P-7103MM 640円
仕切皿(身)
φ180×H48・組高H58



P-268M 430円
深菜皿・中
φ166×H34

P-266S 430円
菜皿
φ167×H27

P-7101 350円
中皿
φ134×H27

P-30L 310円
小皿・大
φ112×H23

P-30S 300円
小皿・小
φ90×H20

P-509 390円
小鉢
118×H50(200cc)



P-534LF 430円
丼・大(フタ)
φ162×H20

P-534SF 320円
丼・小(フタ)
φ126×H35

P-865F 320円
丼・小(フタ)
φ135×H32

P-86MF 360円
丼・中(フタ)
φ140×H40

P-26LF 260円
汁碗(フタ)
φ111×H31

P-534LM 540円
丼・大(身)
φ154×H77(800cc)・組高H96

P-534SM 460円
丼・小(身)
φ136×H70(580cc)・組高H85

P-865M 440円
丼・小(身)
φ146×H65(550cc)・組高H88

P-86MM 460円
丼・中(身)
φ153×H66(600cc)・組高H98

P-26LM 380円
汁碗(身)
φ123×H59(360cc)・組高H82



P-D30 770円
麵鉢
φ196×H68(1,060cc)

P-678 580円
中華鉢
φ185×H63(780cc)

P-7613M 570円
飯碗(身)
φ157×H69(550cc)

P-86MM-SW 690円
丼・中(身)・セイジ内純白
φ153×H66(600cc)

P-86MM-CW 690円
丼・中(身)・ウルミ内純白
φ153×H66(600cc)

ポリプロウエアは、食器洗浄機・消毒保管庫に対応しています。



P-603 320円
湯呑
φ99×H49(180cc)

P-MC 350円
ミルクカップ
φ106×H64(310cc)

P-660 320円
湯呑
φ85×H69(230cc)

P-532 320円
湯呑
φ79×H62(190cc)

P-668 310円
湯呑
φ89×H53(190cc)

P-26LM-BR 600円
汁碗(身)・黒内朱
φ123×H59(360cc)



P-528 1,790円
2段弁当箱・セット
2段セット:162×110×H89
1段セット:162×110×H54



N-2 1,680円
2段弁当箱・セット
2段セット:172×120×H91
1段セット:172×120×H56



P-687 1,910円
2段弁当箱・セット
2段セット:160×130×H82
1段セット:160×130×H50



N-1A 1,050円
主食弁当箱・セット
174×112×H45



N-1B 1,060円
副食弁当箱・セット
174×112×H45

ポリプロウエア弁当箱
「P-528」「N-2」「P-687」「N-1A」「N-1B」は、
食器洗浄機・消毒保管庫に対応していますが、
長時間 荷重が偏った状態での加熱、
局所の加熱は変形の要因となりますので、
ご注意ください。
また、「消毒保管庫」内では、
熱の吹き出し口付近には
置かないようにしてください。

灰皿

メラミン



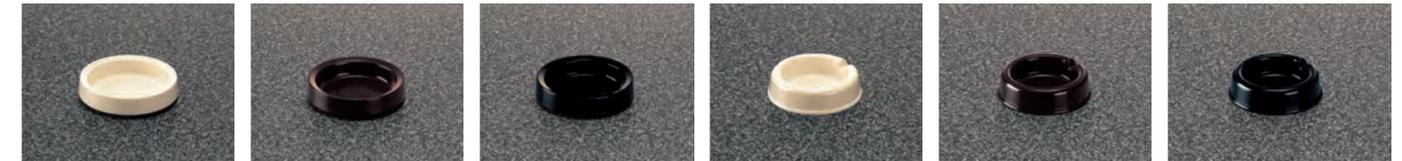
542L-L 1,430円
大型灰皿・チョコ
φ227×H52

542L-B 1,430円
大型灰皿・黒
φ227×H52

542S-L 1,200円
大型灰皿・チョコ
φ200×H46

542S-B 1,200円
大型灰皿・黒
φ200×H46

600-L 1,140円
高台灰皿・チョコ
φ175×H58



733A-I 750円
灰皿・アイボリー
φ110×H25

733A-L 750円
灰皿・チョコ
φ110×H25

733A-B 750円
灰皿・黒
φ110×H25

741-I 620円
灰皿・アイボリー
φ94×H25

741-L 620円
灰皿・チョコ
φ94×H25

741-B 620円
灰皿・黒
φ94×H25

マンネンのうつわは、
厚生労働省の安全基準をクリアした高品質・高安全性の食器です。

メラミン食器の 安全性について

「メラミン食器」は「メラミン」とは異なり安全です。

日本では、メラミン食器は厚生労働省より発布されている食品衛生法による合成樹脂製の器具または容器包装の材質別規格基準が定められています。

この基準に適合した原材料から製品に至るまで、

安全性が確保されており、安心してご使用いただけます。

また、イギリス BPF(イギリスプラスチック連盟)、ドイツ BGA(ドイツ連邦保健局)、アメリカ FDA(アメリカ食品医薬品局)など世界各国の衛生専門機関に於いても

規格基準を定め、安全性を世界的に認められている素材です。

メラミン樹脂はメラミンという化学原料を原料に生成され、

メラミン食器はこのメラミン樹脂成形材料を高温・高圧下で成形し、製造されます。

化学原料の「メラミン」と「メラミン樹脂成形品(メラミン食器)」は

物質そのものが別物で、その作用も異なります。

また、メラミン樹脂はその製造過程に於いて、化学反応により化学原料のメラミンは

ほぼ全量反応していますので、この樹脂化したメラミン食器に

メラミン単量体(メラミンモノマー)はほとんど残りません。

メラミン食器は世界中で
その安全性が確認され、愛用されています。

メラミン食器は1938年にスイスで開発されて以来、世界中の家庭、レストラン、ホテル、病院、航空機内など様々な場所で使用されています。現在、その生産量は世界数十カ国をあわせて年間約4万2千トン(約3億個)といわれ、推定使用数は全世界で20億個以上にものぼると考えられています。こうした人気のほどを裏付けるのは、メラミン食器の優れた安全性にほかなりません。

メラミン食器から微量のホルムアルデヒド(※)が溶出することが指摘され、一部ではメラミン食器反対運動がマスコミに取り上げられるなど、その安全性について間違った見解が伝えられましたが、世界中の衛生専門機関や専門家が科学的な根拠に基づいてその安全性を保証しています。

●熱硬化性樹脂食器の各国別規制値

国別	日本	イギリス	ドイツ	アメリカ
規制機関	厚生労働省	BPF	BGA	FDA
対象樹脂	メラミン	メラミン	メラミン	メラミン
溶出条件	蒸留水	a)蒸留水 b)3%酢酸 c)10%エタノール	a)蒸留水 b)3%酢酸 c)10%エタノール	食器に関しては規制なく原料処方規制している。 メラミン1モルとホルムアルデヒド3モル以下とを水溶液中で反応させて作ったもの。
温度×時間	60°C、30分保持	80°C、30分保持	80°C、30分保持	
許容限度	検出せず (検出限界4ppm)	3μg/ml (3ppm)	3μg/ml (3ppm)	
試験法	アセチルアセトン法	アセチルアセトン法	アセチルアセトン法	

メラミン食器から溶出する
ホルムアルデヒドはほんのわずかです。

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドの量は、国の安全基準の約1/10以下と微量ですが、実際に私たちが食べる料理をのせるため、わが国をはじめ世界各国では独自に厳しい安全基準を設けています。

日本の安全基準は4ppm(1,000,000ml=ドラム缶5本分に1mlの物質を混入したときの濃度比率が1ppm)。これはホルムアルデヒドの濃度測定に最も多く採用されているアセチルアセトン法という試験法を用いた規制値です。各国の基準は上記のとおり。数値にわずかな違いがみられますが、これは試験温度を保持するか、放置するかの違いから生じるもので、試験結果でもほとんど差が認められないため同等の基準といえます。また業界では、さらに厳しい2ppm以下という自主規制を設け安全性には万全を期しています。

※ホルムアルデヒド=アルコールの酸素や有機物の燃焼によってできる無色の気体のことで、自然界の多くのものにもこのアルデヒドが含まれている。気化したホルムアルデヒドを大量に吸い込むと鼻にガンが発生することが指摘されている。
ホルマリンはホルムアルデヒドの38%水溶液。

ホルムアルデヒドは、私たちが口にする
天然食品の中にも含まれています。

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドは、大気の中や普段口にする食品のなかにも含まれています。なかでも乾燥したしいたけには約240ppm、ホウレン草には約25ppm、リンゴには約17ppmと、メラミン食器から溶出する量の何倍もの量が含まれています。

しかし、これら口から取り込むホルムアルデヒドは体内で短時間で水と二酸化炭素に分解し、体外に排せつされるため、体内に蓄積されることがなく無害です。

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドは年間0.015g。リンゴを1年間、毎日1個ずつ食べた場合が0.93g。メラミン食器の安全性は歴然です。

●食品のホルムアルデヒド含有量

食品	含有量 [単位/ppm]
メラミン食器	0~2
ビール	2~3
牛肉(調理したもの)	2~3
キャベツ	5
卵	5
にんじん	7
リンゴ	2~17
ホウレン草	10~25
乾燥しいたけ	100~240

国立衛生試験所及び諸外国の試験所調査による。

メラミンは、熱いものや酢のものに対しても安全です。
また、古くなってキズがついても安全性に問題ありません。

日本では「60°C、30分保持」という溶出条件が国の安全基準です。これは熱湯をフタ付きの食器に満杯注ぐ状況と同程度。実際に食品を盛り付ける場合、そのような条件になることはまず考えられません。基準をクリアしている食器なら、普通に盛り付けた場合の食品へのホルムアルデヒドの移行量は皆無といえます。現在の生産技術では、より厳しい条件の溶出実験でも規制値をはるかに下まわる結果が出ています。また、使用しているうちに表面にキズがつくことがありますが、それでホルムアルデヒドの溶出量が増えることはありません。故意にサンドペーパーで傷をつけても同様です。

洗浄方法

洗浄の手順

食器の洗浄が十分なら消毒は必要ないといわれるほど、洗浄は最も大切な作業です。

1. 残菜を落とす

シャワーやシンクで、食器の残菜を取り除いてください。付着物は長時間放置せず、できるだけ早く落としてください。

2. 温湯に浸す

柔らかいスポンジで汚れをとり、下洗します。下洗いで落ちにくい汚れは、浸漬槽に浸して分離させてください。また、浸漬槽の水はこまめに換え、食器をためすぎないようにしてください。30℃～40℃の温湯に約20分位、食器を浸しておく、完全に落ちます。

3. 洗浄する

機械洗浄と手洗いの場合があります。0.5%～1%の中性洗剤を用いた40℃～50℃の温湯で洗浄してください。

◎手洗いの場合

40℃～50℃の水温を保ち、中性または弱アルカリ性の洗剤を使い、柔らかいスポンジなどで洗ってください。食器の表面は硬くキズがつきにくいよう仕上げてありますが、金属や陶器に比べ柔らかいため、みがき粉やタワシ、スチールウールなどでこするとキズがつき、汚れの原因となることがあります。

◎機械洗浄の場合

使用する洗浄液は、なるべく塩素系殺菌剤の含有量が少ない専用洗剤をお選びください。

4. すすぐ

洗浄した食器について洗剤を、温湯または水で十分にすすいでください。流水の場合は5秒以上、ため水の場合は2回以上が目安です。

漂白について

使用回数や食物の種類によっては、長時間使用していると汚れが目立つ場合があります。漂白処理を行って、汚染防止につとめましょう。汚れ防止のためには1～2週間に1回程度の定期的な漂白処理が最適です。

漂白方法

漂白剤はプラスチック食器に適した酸素系漂白剤を使います。使用濃度や湯温、時間は漂白剤の表示のとおりに行い、漂白後は十分にすすぎ、よく乾燥してください。※塩素系漂白剤のご使用は避けてください。

消毒について

熱風消毒の場合

80℃前後の熱気で約20分間消毒してください。庫内の温度を均一に保ち、食器をつめすぎないようにしてください。また、吹出口の熱風が直接食器に当たらないようにしてください。煮沸消毒や生蒸気を直接あてると製品の劣化が早まります。

◎消毒乾燥保管庫の使用について

直接食器に熱風があたらないように遮へい板を設け、庫内に食器をつめすぎないように、注意してください。また、温度計の表示温度と庫内温度との誤差に注意してください。(庫内温度85℃に上昇後、20分～30分以内)

乾燥について

不必要な高温・長時間の乾燥は避けてください。ふきんを使わず、自然乾燥か熱風乾燥することをおすすめします。前もってできる限り水分を取り除くことがポイントです。

保管・管理

熱風保管庫などに収納してください。保管庫を使用しない場合は、食器を十分に乾燥させ、その状態が維持できる場所に保管してください。

取り扱い上のご注意

日常の取扱いについて

メラミン食器は割れにくい扱いやすい食器ですが、より長く清潔にお使いいただくために、日常のお取り扱いにご注意ください。

電子レンジと直火では使用しないでください

電子レンジは使用しないでください。また、耐熱性は充分あり(耐熱温度=120℃)煮沸もできますが、直火で火が食器に直接あたると焦げて変色したりする場合がありますのでご注意ください。

無理な衝撃はさけてください

少々乱暴に扱われても割れにくい特長はありますが、あまり強い衝撃は与えないでください。また、急激な温度変化は、ひび割れの原因となりますのでご注意ください。食器は同じ種類・形のもので整理し、運搬しやすい重量でずれがないように心掛けてください。

お取り替え時期について

毎日使用する食器とそうでない食器など、使用条件と使用頻度によって劣化の時期は異なります。お取り替え時期は、割れ・欠けなど機能的な問題が出たとき、また表面の光沢がなくなったり、黄ばみ汚れなど美観を損ねたときとお考えください。適切な使用条件での使用回数は1,000回位を目安としていますが、これは品質保証を意味するものではなく、取扱いのご注意に従っていただくことを条件とした上での一つの目安です。

マンネン推奨・食器用洗剤

メラミン食器には、食器を傷めず効果的に洗浄できる専用洗剤をおすすめします。毎日の洗浄に加えて定期的に使用することで、いつも食器を清潔に保つことができます。

●ハイライトF

HF-50

「ハイライトF」は酸素系の食器漂白用洗剤です。食器は、その材質により、いつものまにか中性洗剤ではとれないような汚れがつかってきます。ハイライトFは、このようなこびりついた油污れ・でんぶん汚れ・茶しぶ・水アカなどの除去に効果を発揮します。定期的(1ヶ月に3回程度)な漂白作業で、食器をいつも清潔に保つことができます。



●むしわんくん

HF-100

「むしわんくん」は、こびりついたタンパク質汚れを、酵素の力で強力に分解する洗浄剤です。「むしわんくん」を溶かしたお湯に漬け置きしておけば、後は洗浄機にかけるか簡単な手洗いできれいに落とすことができ、食器も傷めません。



商品索引

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
K16	F-B・T	フタ 黒・溜	38
	F-d	フタ さくら	27/38
	F/M-A・B・T	汁椀 (フタ/身) 洗朱・黒・溜	103
	F-B	フタ 黒	35
17	M-I・J・S	煮物碗 (身) アイボリー・石焼・セイジ	96
18	F-B	フタ 黒	39
	F/M-V	蒸し椀 (フタ/身) 研出	104
19	F/M-V	蒸し椀 (フタ/身) 研出	104
22	F/M-B	八十椀汁椀 (フタ/身) 黒	104
23	F/M-B	八十椀飯椀 (フタ/身) 黒	104
24	F/M-B	八十椀平 (フタ/身) 黒	104
25	-B-BR	八十椀猪口 黒・黒内朱	104
26S	F/M-V・VR	霞型吸物椀 (フタ/身) 研出・研出内朱	103
K26L	F/M-V・VR	汁椀 (フタ/身) 研出・研出内朱	103
	KI-KL-F/M	汁椀 (フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	75
30L	-I・J・S	小皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	97
30S	-I・J・S	小皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	97
31	-I・J・S	小皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
32	-I・J・S	小皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
	HI-	小皿 石焼はりま	67
	WT-	小皿 和楽天目	65
33L	-I・J・S	小皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	97
33M	-I・J・S	小皿 中 アイボリー・石焼・セイジ	97
	HI-	小皿 石焼はりま	67
	KI-KL-	小皿 石焼京笠・うす茶京笠	75
33S	-I・J・S	小皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	97
47	-B	八十椀皿 黒	109
48L	-A・B	梅形皿 大 柿軸・黒	109
48S	-A・B	梅形皿 小 柿軸・黒	109
53	F/M-V・VR	三八汁椀 (フタ/身) 研出・研出内朱	103
57	-F	汁椀 朱ネゴロ	103
59L	F/M-F	汁椀 (フタ/身) 朱ネゴロ	103
K59L	F/M-V・VR	汁椀 (フタ/身) 研出・研出内朱	103
S59L	F/M-V	汁椀 (フタ/身) 研出	103
60L	-B・C	飯杓子 大 黒・ウルミ	105
60M	-B・C	飯杓子 中 黒・ウルミ	105
60S	-B・C	飯杓子 小 黒・ウルミ	105
67L	F/MC-B・C	一人飯櫃 大 (フタ/身) 黒・ウルミ	105
67S	F/MC-B・C	一人飯櫃 小 (フタ/身) 黒・ウルミ	105
68	F/M-V	一人櫃 (フタ/身) 研出	105
71L	-B・C	そば蓋 大 黒・ウルミ	108
71M	-B・C	そば蓋 中 黒・ウルミ	35/108
71S	-B・C	そば蓋 小 黒・ウルミ	108
72L	-I・J・S・k	湯呑 大 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
72S	-I・J・S・k	湯呑 小 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
	IL-	湯呑 グレイストーン	59
74A	F/M1/M2-V	二段弁当箱 厚型 (フタ/身/上/身下) 研出	107
74B	F/M1/M2-V	二段弁当箱 薄型 (フタ/身/上/身下) 研出	107
75	F/M-V	羽反型井 (フタ/身) 研出	104
76	C/F/M-V	小判形弁当箱 (仕切/フタ/身) 研出	107
77	F/KF/MC-B・C	五人飯櫃 (フタ/カブセフタ/身) 黒・ウルミ	105
78	C/F/M-V	一段弁当箱 (仕切/フタ/身) 研出	107
80	F/MC-B・C・d	二人飯櫃 (フタ/身) 黒・ウルミ・さくら	105
81	F-B	フタ 黒	35
86L	F/M-I・J・S	井 大 (フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
	F/M-V	井 大 (フタ/身) 研出	104
86M	F/M-I・J・S	井 中 (フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
	F/M-V・VR	井 中 (フタ/身) 研出・研出内朱	104
	HI-F/M	飯井 中 (フタ/身) 石焼はりま	66
	KI-KL-F/M	飯井 中 (フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	75
86S	F/M-I・J・S	井 小 (フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
	F/M-V	井 小 (フタ/身) 研出	104
	HI-F/M	飯井 小 (フタ/身) 石焼はりま	66
	HM-F/M	飯井 (フタ/身) はりま	71
	KI-KL-F/M	飯井 小 (フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	75
	SK-F/M	飯井 (フタ・身) エスカルゴ	81
	VS-F/M	飯井 (フタ/身) 紅志野	68
	WY-F/M	飯井 (フタ/身) 若やなぎ	74
92	F/M-B	八十椀壺 (フタ/身) 黒	104
94SK	C/F/M-V	幕之内弁当箱 (仕切/フタ/身) 研出	106
101	PC-	PCソーメン鉢 (大) トウインクル	47
102	PC-	PCソーメン鉢 (小) トウインクル	47
103	PC-	PCダシ入れ トウインクル	47
104	PC-	PC薬味皿 トウインクル	47
105	PC-	PCタンブラー トウインクル	47
	PC-Y	PCタンブラー トウインクル (アンバー)	47
106	PC-	PCサラダボール トウインクル	47
110	SO-	フタ SOPO	19
	CT-	小鉢用フタ コレット	50
	HI-	小鉢用フタ 石焼はりま	67
	HO-	小鉢用フタ ほか	52
	KR-	小鉢用フタ 光琳	72

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
110	MR-	小鉢用フタ マリエ	55
	PU-	ボール用フタ プチトマト	101
	TO-	小鉢用フタ 季	27
	WY-	小鉢用フタ 若やなぎ	74
115	-B・R	のぞき 黒・朱	108
118L	-B・I	切手盆 大 黒・アイボリー	110
118S	-B・I	切手盆 小 黒・アイボリー	110
120	-B	割子そば入 黒	46/108
	-h	割子そば入 ホワイト	45/108
	-R	割子そば入 朱	108
131S	F/M-dB/hR	四段重箱 (フタ/身) さくら内黒・ホワイト内朱	106
	F/M-mB	四段重箱 (フタ/身) 抹茶内黒	106
132	F/MC-B・C・d	三人飯櫃 (フタ/身) 黒・ウルミ・さくら	105
135	-B	九寸膳 黒	110
136	-B・R	尺膳 黒・朱	110
137	-B	尺膳 黒	110
138	-R-BR	すし皿 朱・黒内朱	108
140L	-B・I・R	丸盆 大 黒・アイボリー・朱	110
140M	-B・I・R	丸盆 中 黒・アイボリー・朱	110
140S	-B・I・R	丸盆 小 黒・アイボリー・朱	110
141L	-B・R	角盆 大 黒・朱	110
141S	-B・R	角盆 小 黒・朱	110
143	TS-	竹ス角143	46
KA-185	F/M-C	角セイロ (フタ/身) ウルミ	109
KA-A	F/M-C	角セイロ 厚型 (フタ/身) ウルミ	109
KA-B	F/M-C	角セイロ 薄型 (フタ/身) ウルミ	109
224L	F/M-I・J・S	茶碗 大 (フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
224S	F/M-I・J・S	茶碗 小 (フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
226	-I・J・S	茶碗 アイボリー・石焼・セイジ	98
227	F/M-V	丸煮物椀 (フタ/身) 研出	104
234	-I・J・S	こども碗 アイボリー・石焼・セイジ	98
235	-I・J・S	汁碗 アイボリー・石焼・セイジ	98
236	-I・J・S	パン皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
260	F/M-V	井 (フタ/身) 研出	104
	M-I・J・S	うどん鉢 アイボリー・石焼・セイジ	98
261	-I・J・S	21cmスープ皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
	-I・R・S	受け皿 アイボリー・朱・セイジ	86
	AU-	21cmスープ皿 オーベルジュ	77
	CI-	21cmスープ皿 シトラス	42
	LE-	21cmスープ皿 リーフ	48
	SK-	21cmスープ皿 エスカルゴ	81
	WI-	21cmスープ皿 ワインベルジュ	77
	-B	四寸茶托 黒	109
266L	-I・J・S	菜皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	97
	HI-	菜皿 大 石焼はりま	66
	HM-	菜皿 大 はりま	71
	KK-	菜皿 小 菊清水	73
	KR-	菜皿 大 光琳	72
	VS-	菜皿 大 紅志野	68
	WY-	菜皿 大 若やなぎ	74
266S	-I・J・S	菜皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	97
	CT-	菜皿 コレット	50
	HI-	菜皿 小 石焼はりま	66
	HM-	菜皿 小 はりま	71
	KK-	菜皿 小 菊清水	73
	KR-	菜皿 小 光琳	72
	LE-	16.5cm菜皿 リーフ	49
	OL-	菜皿 オリーフ	81
	SE-	菜皿 小 千両志野	70
	VS-	菜皿 小 紅志野	68
267	-I・J・S	菜皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
268L	-I・J・S	深菜皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	97
	LE-	深菜皿 大 リーフ	49
268M	-I・J・S	深菜皿 中 アイボリー・石焼・セイジ	97
	AE-	深菜皿 中 赤絵	32
	CN-	深菜皿 中 花梨	25
	CT-	深菜皿 中 コレット	50
	HI-	深菜皿 中 石焼はりま	66
	HO-	深菜皿 中 ほか	52
	IL-	深菜皿 グレイストーン	59
	KI-KL-	深菜皿 中 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KR-	深菜皿 中 光琳	72
	LE-	深菜皿 中 リーフ	49
	SL-	深菜皿 すいれん	24
	TO-	深菜皿 中 季	26
268S	-I・J・S	深菜皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	97
	AE-	深菜皿 小 赤絵	32
	CT-	深菜皿 小 コレット	50
	HO-	深菜皿 小 ほか	52
	KI-KL-	深菜皿 小 石焼京笠・うす茶京笠	75
268SC	-I・J・S	仕切付深菜皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
300	-I・J・S	汁碗 アイボリー・石焼・セイジ	98
301	F/M-I・J・S	積重ね井 (フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
302	-I・J・S	ダネ皿 アイボリー・石焼・セイジ	96

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
303	-I・J・S	深丸皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
	HO-	深丸皿 ほのか	52
400	-I・J・S	取皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
505	-I・J・S	箸立 アイボリー・石焼・セイジ	98
509	-I・J・S	小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
512	-BR	すし鉢 黒内朱	108
	RY-	ざるそば皿 緑彩	32
514	F/M-V	ぜんざい椀(フタ/身) 研出	104
515	-I・S	モーニングカップ アイボリー・セイジ	83
518L	M-R	丸形そば椀 大 朱	108
518S	M-R	丸形そば椀 小 朱	108
522L	-I・J・S	湯呑 大 アイボリー・石焼・セイジ	98
522S	-I・J・S	湯呑 小 アイボリー・石焼・セイジ	98
524	-I・J・S	天水 アイボリー・石焼・セイジ	98
525	-R	そばちよこ 小 朱	108
527	F/M-V・VR	丸形鯉まわし入(フタ/身) 研出・研出内朱	107
527F	-B	フタ 黒	22
528A	C/F/M-V・VR	二段弁当箱 厚型(仕切/フタ/身) 研出・研出内朱	107
528B	C/F/M-F	二段弁当箱 薄型(仕切/フタ/身) 朱ネゴロ	107
532	-R	そばちよこ 大 朱	108
	RY-	そばちよこ 緑彩	32
533L	-R	薬味入 大 朱	108
	RY-	薬味皿 緑彩	32
533S	-R	薬味入 小 朱	108
534	F/M-V・VR	新形井(フタ/身) 研出・研出内朱	104
	KI・KL-F/M	井(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	75
536L	F/M-V	角形蒲焼入 大(フタ/身) 研出	109
536S	F/M-F・VR	角形蒲焼入 小(フタ/身) 朱ネゴロ・研出内朱	109
538	IL-	ソーサー グレイストーン	59/82
	-J・L・R	ソーサー 石焼・こげ茶・朱	82
	-S・I	ソーサー 青磁・アイボリー	83
542L	-B・L	大型灰皿 大 黒・チョコ	117
542S	-B・L	大型灰皿 小 黒・チョコ	117
543	F/MC-B・C・d	二人半櫃(フタ/身) 黒・ウルミ・さくら	105
545	C/F/M-V・BR	幕之内弁当箱(仕切/フタ/身) 研出・黒内朱	106
546	-R	割子そば入 朱	108
547L	F/M-V・VR	舟型のり入 大(フタ/身) 研出・研出内朱	109
547S	F/M-V・VR	舟型のり入 小(フタ/身) 研出・研出内朱	109
548	F/M-V・VR	角形井重(フタ/身) 研出・研出内朱	107
549L	-I・J・S	小判皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	95
549LC	-I・J・S	小判形仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
549M	-I・J・S	小判皿 中 アイボリー・石焼・セイジ	95
	MB・MG・SR-	ブラター 中 マリンブルー・メロングリーン・サンレッド	83
549S	-I・J・S	小判皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	95
	MB・MG・SR-	ブラター 小 マリンブルー・メロングリーン・サンレッド	83
551	-R・BR	すし皿 朱・黒内朱	108
554L	-I・J・S	小判形仕切皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	95
554S	-I・J・S	小判形仕切皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	95
555L	-I・J・S	菊型小鉢 大 アイボリー・石焼・セイジ	97
555S	-I・J・S	菊型小鉢 小 アイボリー・石焼・セイジ	97
560L	-G	木の葉銘々皿 大 グリーン	109
560S	-G	木の葉銘々皿 小 グリーン	109
561	-B	新形茶托 黒	109
562	C/F/M-V	小判形ちらしすし入(仕切/フタ/身) 研出	107
563L	-I・J・S	うどん鉢 大 アイボリー・石焼・セイジ	98
563S	-I・J・S	うどん鉢 小 アイボリー・石焼・セイジ	98
569L	F/M-V・VR	胴張井重 大(フタ/身) 研出・研出内朱	107
569S	F/M2/M1-V・VR	胴張井重 小(フタ/身上/身下) 研出・研出内朱	107
570	-I・J・S	小判形仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
573	F/M-V・VR	井(フタ/身) 研出・研出内朱	104
574	F/M-BR	釜あげうどん桶(フタ/身) 黒内朱	108
579	-BR	扇型天ぷら皿 黒内朱	108
582K	-B	改造つけ台 黒	109
582L	-BR	つけ台 大 黒内朱	109
582S	-BR	つけ台 小 黒内朱	109
584	F-B	フタ 黒	59
	F/M1/M2-B・R	つき出し入(フタ/身上/身下) 黒・朱	108
585	-B	角形茶托 黒	109
586	-BR	半月小皿 黒内朱	109
587	F/M-V	飯碗(フタ/身) 研出	104
592	-I・J・S	角型小皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
595	F/M-B・C	十人飯櫃(フタ/身) 黒・ウルミ	105
597	-I・J・S	四ツ切ランチ皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
599	-I・J・S	玉子形小判皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
600	-L	高台灰皿 チョコ	117
602	-I・J・S	茶碗 アイボリー・石焼・セイジ	98
603	-I・J・S・k	湯呑 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
605	C/F/M-V	一段弁当箱(仕切/フタ/身) 研出	107
610	-S	尺一皿 青磁	89
	AK・SS-	尺一皿 赤絵・千筋	88
	IM-VS-	尺一皿 黒目・紅志野	89
611	-KW・RW・SW	尺二皿 紺内純白・朱内純白・青磁内純白	89
	-S	尺二皿 青磁	89
	AK・SS-	尺二皿 赤絵・千筋	88

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
611	IM-	尺二皿 石目	89
616	C/F/M1-2・3-V	三段弁当箱(仕切/身上/身中/身下) 研出	107
618F	-B・I・e	フタ 黒・アイボリー・萌黄	39/61
618M	AI・RJ-	湯呑 葵・楽樹	39
	HO-	湯呑 ほのか	39/52
	SU- e・m	湯呑 白うさぎ(萌黄・抹茶)	39
619	F/MC-B・C	平型十人飯櫃(フタ/身) 黒・ウルミ	105
620	-S	九寸洋皿 青磁	89
621	-I・J・S・k	渦巻湯呑 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
	CK-	湯呑 四季彩	35
	IL-	湯呑 グレイストーン	59
	KI・KL-	渦巻湯呑 石焼京笠・うす茶京笠	75
	VS-	渦巻湯呑 紅志野	69
622	C/F/M-V	幕之内弁当箱(仕切/フタ/身) 研出	106
623	-S	尺三皿 青磁	89
	AK・SS-	尺三皿 赤絵・千筋	88
	IM-	尺三皿 石目	89
	MA・TA・UM-	尺三皿 松・竹・梅	88
624	-S	尺五皿 青磁	89
626	C/F/M-V	幕之内弁当箱(仕切/フタ/身) 研出	106
627	-S	七寸洋皿 青磁	89
628	-S	八寸洋皿 青磁	89
630	-I・J・S	小皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
631	-S	尺大皿 青磁	89
	VS-	尺大皿 紅志野	89
633	SJ-	中華鉢 中 青磁	87
637	-I・J・S	角小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
	IL-	角小鉢 グレイストーン	99
	KI・KL-	角小鉢 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KR-	角小鉢 光琳	72
	LE-	角小鉢 リーフ	49
	SE-	角小鉢 千両志野	70
	VS-	角小鉢 紅志野	69
	WT-	角小鉢 和楽天目	65
639	-I・J・S	角型小皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
640	SJ-	ラーメン鉢 青磁	87
642	-BR	ボンズ入 黒内朱	108
643	-I・J・S	深型湯呑 アイボリー・石焼・セイジ	98
645S	-I・J・S	小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
	BD-	小鉢 ぶどう	38
	RZ-	小鉢 ラズベリー	38
648	-B・I	長角盆 黒・アイボリー	110
652	C/F/M1/M2-V	二段弁当箱(フタ/主食/副食) 研出	107
653	F/M-V	蒸し椀(フタ/身) 研出	104
654	-I・J・S	小判皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
655	-I・J・S	仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
659L	-AW・KW・SW	スイートペーカー 大 洗朱内純白・紺内純白・セイジ内純白	82
	-I	スイートペーカー 大 アイボリー	82
	CS-	スイートペーカー 大 コサージュ	82
659S	-AW・KW・SW	スイートペーカー 小 洗朱内純白・紺内純白・セイジ内純白	82
	-I	スイートペーカー 小 アイボリー	82
	CS-	スイートペーカー 小 コサージュ	82
660	-I・J・S・k	湯呑 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
661	F/KF/M-V	汁椀(フタ/カブセフタ/身) 研出	103
	RB・RO- KF/M	汁椀(カブセフタ/身) レスティブルー・レスティオレンジ	79
662	F/M-I・J・S	果汁コップ(フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
665	-BR	玉子入 黒内朱	108
666L	-I・J・S	湯呑 大 アイボリー・石焼・セイジ	98
666S	-I・J・S	湯呑 小 アイボリー・石焼・セイジ	98
667	-I・J・S	湯呑 アイボリー・石焼・セイジ	98
668	-I・J・S・k	湯呑 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
669L	-I・J・S	角皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	97
669S	-I・J・S	角皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	97
670	-I・J・S	小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
671	-I・J・S	深丸皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
672	-I・J・S	丸皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
673	-I・J・S	菜皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
674	-I・J・S	菜皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
675	-I・J・S	18cm皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
676	-I・J・S	仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
677	-I・J・S	深丸皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
678	SJ-	ラーメン鉢 青磁	87
680L	-I・J・S	ライス皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	95
680M	-I・J・S	ライス皿 中 アイボリー・石焼・セイジ	95
680S	-I・J・S	ライス皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	95
682	F/M-V	蒸し椀(フタ/身) 研出	104
684L	-I・J・S	ミート皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	95
	LE-	23cmミート皿 リーフ	48
	MB・MG・SR-	ミート皿 大 マリンブルー・メロングリーン・サンレッド	83
684S	-I・J・S	ミート皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	95
	MB・MG・SR-	ミート皿 小 マリンブルー・メロングリーン・サンレッド	83
685	-AW・SW	唐草ラーメン鉢 洗朱内純白・セイジ内純白	87
686L	-A・S	尺二盛鉢 洗朱・青磁	89
	IL-	盛鉢 大 グレイストーン	58

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
686L	WT-	盛鉢 大 和楽天目	64
686M	-A・S	尺盛鉢 洗朱・青磁	89
	IL-	盛鉢 中 グレイストーン	58
	WT-	盛鉢 小 和楽天目	64
686S	-A・S	八寸盛鉢 洗朱・青磁	89
	IL-	盛鉢 小 グレイストーン	58
	WT-	盛鉢 小 和楽天目	64
687	C/F/M1/M2-V	二段弁当箱(仕切/フタ/主食/副食) 研出	107
689	-I・J・S	コップ アイボリー・石焼・セイジ	98
691	F/M-C・B	高台井(フタ/身) ウルミ天黒	104
692	F/M-V	段付井(フタ/身) 研出	104
	KE-M	段付井 火宴	84
694	C/F/M-BR・TB	八寸角幕之内(仕切/フタ/身) 黒内朱・溜内黒	106
695	-I・J・S	ボール アイボリー・石焼・セイジ	98
696	F/M-T・TB	亀甲形汁椀(フタ/身) 溜・溜内黒	103
	F/M-V・VR	亀甲形汁椀(フタ/身) 研出・研出内朱	103
697	-BR	天ぷら桶 黒内朱	108
698	-I・J・S	玉子形仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
699	-B・I	七寸角盆 黒・アイボリー	110
701	-KW・RW	ティーカップ 紺内純白・朱内純白	83
	-SW-yW	ティーカップ セイジ内純白・イエロー内純白	83
703	TY-	19cm和皿 玉響	24
709	-B	長角盆 黒	110
710	OL-	深型チャンボン井 オリーブ	87
	SJ-	深型チャンボン鉢 青磁	87
711	OL-	焼きそば皿 オリーブ	87
712	OL-	高台皿 オリーブ	87
714	-Nr	三色菜味皿 粉引	21
	VS-	三色菜味皿 紅志野	69
	YA-	三色菜味皿 弥生	64
715	M-B	蒸し碗(身) 黒	65
	KI・KL-F/M	蒸し碗(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	75
	SE-F/M	蒸し碗(フタ/身) 千両志野	70
	VS-F/M	蒸し碗(フタ/身) 紅志野	69
	WT-F	蒸し碗(フタ) 和楽天目	65
716	-J	コーヒークップ 石焼	82
	-LH・RH	コーヒークップ こげ茶内白光来・朱内白光来	82
	-pH-yH	コーヒークップ ピンク内白光来・イエロー内白光来	82
	IL-	コーヒークップ グレイストーン	59/82
717	F/M-BR・CB	なつめ型飯器(フタ/身) 黒内朱・ウルミ内黒	105
718	-I・J・S	こども碗 アイボリー・石焼・セイジ	98
719	-I・J・S	小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
	RY-	丸小鉢 緑彩	32
720	-I・J・S	平皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
721	F/M-T・TB	はげ目小丸椀(フタ/身) 溜・溜内黒	103
724	-AW	八角皿 洗朱内純白	87
	FN-	八角皿 黒	85
	KE-	八角皿 火宴	84
	MD-	八角皿 マンダリン	86
	AK・SS-	取皿 赤絵・千筋	88
728L	KI・KL-	特大うどん鉢 石焼京笠・うす茶京笠	75
	WT-	特大うどん鉢 和楽天目	65
728S	IL-	うどん鉢 グレイストーン	58
	KI・KL-	うどん鉢 石焼京笠・うす茶京笠	75
	MR-	うどん鉢 マリエ	55
	WT-	うどん鉢 和楽天目	65
729	-h・K・L	サラダボール ホワイト・紺・コゲ茶	82
733A	-B・I・L	灰皿 黒・アイボリー・チョコ	117
734	CI-	14.5cmボール シトラス	42
	WT-	スープボール 和楽天目	65
735	HI-F/M	種井(フタ/身) 石焼はりま	66
	WY-F/M	種井(フタ/身) 若やなぎ	74
736	RK-F/M	飯丼(フタ/身) 洛	30
	SK-F/M	飯丼(フタ/身) エスカルゴ	81
	WY-F/M	飯丼(フタ/身) 若やなぎ	74
737	HI-F/M	汁椀(フタ/身) 石焼はりま	66
	SK-F/M	汁椀(フタ/身) エスカルゴ	81
	WY-F/M	汁椀(フタ/身) 若やなぎ	74
738	-R	高台皿 朱	108
	IM-	高台皿 石目	108
	VS-	高台皿 紅志野	68
740A	F/M-CB・TB	小吸物椀(フタ/身) ウルミ内黒天黒・溜内黒天黒	103
740B	F/M-TB	小吸物椀(フタ/身) 溜内黒	103
741	-B・I・L	灰皿 黒・アイボリー・チョコ	117
742	BL-F/M	飯碗(フタ/身) バジル	78
	HI-F/M	飯碗(フタ/身) 石焼はりま	67
	MR-F/M	飯碗(フタ/身) マリエ	55
	WY-F/M	飯碗(フタ/身) 若やなぎ	74
	WZ-F/M	飯碗(フタ/身) ワルツ	57
743	BL-	丸深小鉢 バジル	78
	CT-	丸深小鉢 コレット	50
	HI-	丸深小鉢 石焼はりま	67
	KR-	丸深小鉢 光琳	72
	MR-	丸深小鉢 マリエ	55

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
743	RB・RO-	丸深小鉢 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	WY-	丸深小鉢 若やなぎ	74
744	BL-	湯呑 バジル	78
	RB・RO-	湯呑 レスティブルー・レスティオレンジ	79
745	BL-F/M	飯碗(フタ/身) バジル	78
	HI-F/M	飯碗(フタ/身) 石焼はりま	67
	IL-M	茶碗 大(身) グレイストーン	59
	KR-F/M	飯碗(フタ/身) 光琳	72
	MR-F/M	飯碗(フタ/身) マリエ	55
	SG-F/M	飯碗(フタ/身) 嵯峨野	73
	VS-F/M	飯碗(フタ/身) 紅志野	68
	WZ-F/M	飯碗(フタ/身) ワルツ	57
747	EB-	尺二皿 エビ	89
749	PH-	モーニングトレイ ピュアホワイト	44
750	-I・J・S	段付コップ アイボリー・石焼・セイジ	98
751	CT-	丸小鉢 コレット	50
	HI-	丸小鉢 石焼はりま	67
	HM-	丸小鉢 はりま	71
	IL-	小鉢 グレイストーン	59
	KR-	小鉢 光琳	72
	MR-	丸小鉢 マリエ	55
	PA-	丸小鉢 パビリオ	51
	RB・RO-	丸小鉢 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	TO-	丸小鉢 季	27
	WT-	丸小鉢 和楽天目	65
	WY-	丸小鉢 若やなぎ	74
752	HI-F/M	蒸し碗(フタ/身) 石焼はりま	6

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
769	TO-F/M	輪花煮物碗(フタ/身) 季	27
770	IL-	15cm取皿 グレイストーン	58
771	AE-	角深皿 赤絵	32
CN-	角深皿 花梨	25	
CT-	角深皿 コレット	50	
TO-	角深皿 季	26	
772	-Nr	23cm多用皿 粉引	21
PB-	23cm多用皿 ビュアブラック	33/46	
FU・PM・PO-	23cm多用皿 フーシェ・プラムレッド・ポレポレ	33	
WT-	23cm多用皿 和楽天目	33/64	
773	-B・GB	小うどん鉢 黒・グリーン内黒	34
-CB	小うどん鉢 ウルミ内黒	34	
-TB・dB	小うどん鉢 溜内黒・さくら内黒	34	
CK-	小うどん鉢 四季彩	35	
MN-	小うどん鉢 マロン	53	
WT-	小うどん鉢 和楽天目	65	
774	CT-F/M	小ぶり茶碗(フタ/身) コレット	30/50
HO-F/M	小ぶり茶碗(フタ/身) ほのか	30/52	
HR-TK-F/M	小ぶり茶碗(フタ/身) 花あかり・十草	30	
TG-F/M	小吸物碗(フタ/身) 溜グレース内黒	103	
TO-F/M	小ぶり茶碗(フタ/身) 季	27	
775	-A・G・K・p・y	菊小鉢 柿釉・グリーン・紺・ピンク・イエロー	36/113
-s	菊小鉢 セイジグレース	36/113	
776	AJ-KZ-YK-	14cm角皿 あじさい・風ぐるま・遊花	24
CK-	14cm角皿 四季彩	24/35	
PB-	14cm角皿 ビュアブラック	46	
PH-	14cm角皿 ビュアホワイト	45	
777	IT-MM-TB-	うどん鉢 色とくさ・丸紋・つばき	34
778	-Nr	角小鉢 粉引	21
CA-MN-MO-PR-	角小鉢 カカオ・マロン・ピーチ・パセリ	53/113	
CK-	角小鉢 四季彩	35/36/113	
FL-ID-	角小鉢 フルール・いろいろ	36/113	
PH-	角小鉢 ビュアホワイト	45	
WT-	角小鉢 和楽天目	36/65/113	
WT-Nr	角小鉢 和楽粉引	65	
779	-A・p・s・y	角小皿 柿釉・ピンク・セイジグレース・イエロー	37/113
-BR	角小皿 黒内朱	37/108/113	
CK-	角小皿 四季彩	35/37/113	
KZ-YK-	角小皿 風ぐるま・遊花	37/113	
PB-	角小皿 ビュアブラック	46/113	
PH-	角小皿 ビュアホワイト	45/113	
780	-Nr	多用皿 小 粉引	21
PB	多用皿 小 ビュアブラック	33/46	
AL-FU-MT-PL-	多用皿 小 アラベスク・フーシェ・ミント・プラム	33	
PM-	多用皿 小 プラムレッド	33	
WT-	多用皿 小 和楽天目	33/64	
781	KT- -I・J	飯碗(身) 唐とくさ(アイボリー・石焼)	30
MI-	飯碗(身) 舞	30	
PB-	ライスボール ビュアブラック	30/46	
TT- -k・U	飯碗(身) 玉椿(こな雪・うす茶)	30	
782	KT- -I・J	飯碗(フタ) 唐とくさ(アイボリー・石焼)	30
MI-PB-	飯碗(フタ) 舞・ビュアブラック	30	
TT- -k・U	飯碗(フタ) 玉椿(こな雪・うす茶)	30	
783	-er・kr	フリーカップ 萌黄・こな雪	39
-mr	フリーカップ 抹茶	39	
TR-	フリーカップ ティーグリーン	39	
PH-	フリーカップ ビュアホワイト	39/45	
784	IH-	20.5cm角皿 色葉	24
PB-	20.5cm角皿 ビュアブラック	46	
PH-	20.5cm角皿 ビュアホワイト	45	
RN-	20.5cm角皿 蘭RAN	24	
785	-yr	花小鉢 イエロー内グレース	36/113
MK-	花小鉢 舞花	36/113	
MN-MO-PR-	花小鉢 マロン・ピーチ・パセリ	53/113	
786	AH-SH-	深小鉢 赤い花・白い花	38
TO-	深小鉢 季	27	
787	-Ar・kr・mr	ささ小鉢 柿釉内グレース・こな雪内グレース・抹茶内グレース	37/112
-pr・yr	ささ小鉢 ビンク内グレース・イエロー内グレース	37/112	
-BR	ささ小鉢 黒内朱	37/108/112	
PB-	ささ小鉢 ビュアブラック	46	
PH-	ささ小鉢 ビュアホワイト	45/112	
788	-BR	姫小皿 黒内朱グレース	36/109/113
-s	姫小皿 セイジグレース	36/113	
KO-ML-	姫小皿 紅梅・まり菜	36/113	
789	AQ-AR-	フリーボール アクアブルー・アプリコットオレンジ	15
MY-PG-RP-	フリーボール マンゴーイエロー・ビクルスグリーン・ローズピンク	15	
CI-	フリーボール シトラス	43	
PB-	フリーボール ビュアブラック	18/46	
PD-PW-	フリーボール さくら・ワイン	18	
PH-	フリーボール ビュアホワイト	15/18/45	
790	KN-SA-SM-	どんぶり碗 花音・里山・草紋	31
PB-	ボール(碗) ビュアブラック	46	
PH-	ボール(碗) ビュアホワイト	45	
TG-	どんぶり碗 溜グレース内黒	31	

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
791	-Rr・yr	オーバルプレート 朱・イエロー	31
PB-	オーバルプレート ビュアブラック	31/46	
PH-	オーバルプレート ビュアホワイト	31/45	
792	CI-	クーブ皿 シトラス	42
CN-	クーブ皿 花梨	25	
CN- e	クーブ皿 萌黄花梨	25	
PH-	クーブ皿 ビュアホワイト	45	
CI-	23.5cmパスタプレート シトラス	42	
PH-	23.5cmパスタプレート ビュアホワイト	45	
794	PB-	6ツ仕切皿 ビュアブラック	24/46
PH-	6ツ仕切皿 ビュアホワイト	24/45	
TG-	6ツ仕切皿 溜グレース	24	
AR-	タ円深鉢 アプリコットオレンジ	19	
CN-	タ円深鉢 花梨	25	
TO-	タ円深鉢 季	26	
CN-	タ円深鉢 フタ 花梨	25	
SO-	タ円深鉢 フタ SOPO	19	
TO-	タ円深鉢 フタ 季	26	
797	-lr・pr	ウェーブ深皿 小 アイボリー内グレース・ピンク内グレース	101
CN-	ウェーブ深皿 小 花梨	25	
CN- e	ウェーブ深皿 小 萌黄花梨	25	
TO-	ウェーブ深皿 小 季	26	
798	CN-	ウェーブ深皿 小用フタ 花梨	25
TO-	ウェーブ深皿 小用フタ 季	26	
799	-lr・pr	ウェーブ深皿 中 アイボリー内グレース・ピンク内グレース	101
CN-	ウェーブ深皿 中 花梨	25	
CN- e	ウェーブ深皿 中 萌黄花梨	25	
TO-	ウェーブ深皿 中 季	26	
800	CN-	ウェーブ深皿 大 花梨	25
CN- e	ウェーブ深皿 大 萌黄花梨	25	
TO-	ウェーブ深皿 大 季	26	
801	-Je・Jm	飯碗 大 石焼内萌黄・石焼内抹茶	28
-kH	飯碗 大 こな雪内白光来	28	
-Nr	飯碗 大 粉引	21	
PB-	飯碗 大 ビュアブラック	28/46	
PH-	飯碗 大 ビュアホワイト	45	
RC-	飯碗 大 楽茶	28	
RC- U	飯碗 大 楽茶内うす茶	28	
RJ-	飯碗 大 楽樹	28	
RJ- U	飯碗 大 楽樹内うす茶	28	
802	-B・k	飯碗 大(フタ) ビュアブラック・こな雪	28
-J	飯碗 大(フタ) 石焼	28	
RC-RJ-	飯碗 大(フタ) 楽茶・楽樹	28	
803	-Je・Jm・kH	飯碗 小 石焼内萌黄・石焼内抹茶・こな雪内白光来	29
-Nr	飯碗 小 粉引	21	
PB-	飯碗 小 ビュアブラック	29/46	
PH-	飯碗 小 ビュアホワイト	45	
RC-	飯碗 小 楽茶	29	
RC- U	飯碗 小 楽茶内うす茶	29	
RJ-	飯碗 小 楽樹	29	
RJ- U	飯碗 小 楽樹内うす茶	29	
804	-B・J・k	飯碗 小(フタ) ビュアブラック・石焼・こな雪	29
RC-RJ-	飯碗 小(フタ) 楽茶・楽樹	29	
805	-B	どんぶり碗用フタ 黒	31
TG-	どんぶり碗用フタ 溜グレース内黒	31	
806	-BR・CB・TB	小汁椀(身) 黒内朱・ウルミ内黒・溜内黒	38/103
-Nr	小碗 粉引	21	
807	-B・C・T	小汁椀(フタ) 黒・ウルミ・溜	38/103
808	-Br・Rr・RC-	麵鉢 黒・朱・楽茶	22
-Nr	麵鉢 粉引	21/22	
809	-Br・Rr・Ne・Nm・RC-	小丼 黒・朱・萌黄二彩・抹茶二彩・楽茶	22
-Nr	小丼 粉引	21/22	
810	-A・B・e・I・T	レンゲ 柿釉・黒・萌黄・アイボリー・溜	22/84
900	AQ-AR-	ライスボール 大 アクアブルー・アプリコットオレンジ	14
PG-	ライスボール 大 ビクルスグリーン	14	
PH-	ライスボール 大 ビュアホワイト	14/44	
900-H	CR-	ライスボール 大 カシスレッド内白光来	14
PG-	ライスボール 大 ビクルスグリーン内白光来	14	
901	AQ-AR-	ライスボール 中 アクアブルー・アプリコットオレンジ	14
PG-	ライスボール 中 ビクルスグリーン	14	
PH-	ライスボール 中 ビュアホワイト	14/44	
901-H	CR-	ライスボール 中 カシスレッド内白光来	14
PG-	ライスボール 中 ビクルスグリーン内白光来	14	
902	AQ-AR-	ライスボール 小 アクアブルー・アプリコットオレンジ	14
PG-	ライスボール 小 ビクルスグリーン	14	
PH-	ライスボール 小 ビュアホワイト	14/44	
902-H	CR-	ライスボール 小 カシスレッド内白光来	14
PG-	ライスボール 小 ビクルスグリーン内白光来	14	
903	AQ-AR・MY-	小鉢 アクアブルー・カシスレッド・マンゴーイエロー	13
PG-RP-	小鉢 ビクルスグリーン・ローズピンク	13	
PB-	小鉢 ビュアブラック	46	
PH-	小鉢 ビュアホワイト	13/44	
904	AQ-AR-	14cmボール アクアブルー・アプリコットオレンジ	15
MY-PG-	14cmボール マンゴーイエロー・ビクルスグリーン	15	

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
904	RP-	14cmボール ローズピンク	15
PH-	14cmボール ビュアホワイト	15/44	
905	AR-	小鉢 大 アプリコットオレンジ	13/19
AQ-AR・MY-	小鉢 大 アクアブルー・カシスレッド・マンゴーイエロー	13	
PG-RP-	小鉢 大 ビクルスグリーン・ローズピンク	13	
PH-	小鉢 大 ビュアホワイト	13/43/44	
906	AR-	キャセロール アプリコットオレンジ	19
-dz・ez	キャセロール さくら内アイボリー・萌黄内アイボリー	17	
-Lz・mz	キャセロール チョココ内アイボリー・抹茶内アイボリー	17	
-Pz・Rz	キャセロール ビンク内アイボリー・朱内アイボリー	17	
-Sz・yz	キャセロール セイジ内アイボリー・イエロー内アイボリー	17	
PH-	キャセロール ビュアホワイト	17/43	
907	CI-	フタ シトラス	43
-dr・er・Lr・mr	フタ さくら・萌黄・チョコ・抹茶	17	
-pr・Rr・Sr・yr	フタ ピンク・朱・セイジ・イエロー	17	
PH-	フタ ビュアホワイト	13/17/44	
SO-	フタ SOPO	19	
SRS-	フタ 更紗	13/17	
908	PH-PW-	カタクチボウル ビュアホワイト・ワイン	18/113
-dr・pr・s・yr	カタクチボウル さくら・ピンク・セイジグレース・イエロー	18/113	
909	PB-PH-PW-	角皿 大 ティアラ ブラック・ホワイト・ワイン	11
910	PB-PH-PW-	角皿 小 ティアラ ブラック・ホワイト・ワイン	11
911	PB-	フリーカップ ビュアブラック	23/46
PH-	フリーカップ ビュアホワイト	23/45	
PM-PX-	フリーカップ プラムレッド・ボルドー	23	
912	PB-	フタ ビュアブラック	23
PH-	フタ ビュアホワイト	13/23/44	
PM-	フタ プラムレッド	23	
SRS-	フタ 更紗	13/23	
913	PB-PH-	角皿 ミニ ティアラ ブラック・ホワイト	11
PM-PW-	角皿 ミニ ティアラ プラムレッド・ワイン	11	
914	PB-PH-	21cm丸深皿 ビュアブラック・ビュアホワイト	9
PM-	21cm丸深皿 プラムレッド	9	
915	-Nr	楕円深皿 粉引	7/21
GS-PM-RC-	楕円深皿 グレイッシュスノー・プラムレッド・楽茶	7	
PB-	楕円深皿 ビュアブラック	7/46	
917	-Nr	楕円深皿 小 粉引	7/21
GS-PM-	楕円深皿 小 グレイッシュスノー・プラムレッド	7	
RC-	楕円深皿 小 楽茶	7	
PB-	楕円深皿 小 ビュアブラック	7/46	
922	-B・e・m・R	羽反碗(身) 黒・萌黄・抹茶・朱	5
RC-RJ-	羽反碗(身) 楽茶・楽樹	5	
-N	羽反碗(身) 粉引	5/21	
923	-B・R	フタ 黒・朱	5
SRS-N	フタ 更紗(粉引ベース)	5	
1001	-I・p	ベリー皿 アイボリー・ピンク	100
-pW・yW	ベリー皿 ビンク内純白・イエロー内純白	99	
OL-	ベリー皿 オリーブ	100	
PN-	ベリー皿 ビーノ	101	
1002	-I・p	ボール アイボリー・ピンク	100
-pW・yW	ボール ビンク内純白・イエロー内純白	99	
OL-	ボール オリーブ	100	
PN-	ボール ビーノ	101	
1003	-I・p	ボール アイボリー・ピンク	100
-pW・yW	ボール ビンク内純白・イエロー内純白	99	
OL-	ボール オリーブ	100	
PN-	ボール ビーノ	101	
1004	-I・p	深皿 アイボリー・ピンク	100
-pW・yW	深皿 ビンク内純白・イエロー内純白	99	
OL-	深皿 オリーブ	100	
PN-	深皿 ビーノ	101	
1005	-I・p	深皿 アイボリー・ピンク	100
-pW・yW	深皿 ビンク内純白・イエロー内純白	99	
OL-	深皿 オリーブ	100	
PN-	深皿 ビーノ	101	
1006	-I・p	平皿 アイボリー・ピンク	100
-pW・yW	平皿 ビンク内純白・イエロー内純白	99	
OL-	平皿 オリーブ	100	
2001	AP-	14.5cmベリー皿 アプリケ	60
KR-	14.5cmベリー皿 光琳	72	
LE-	14.5cmベリー皿 リーフ	49	
MR-	14.5cmベリー皿 マリエ	55	
PH-	14.5cmベリー皿 ビュアホワイト	44	
WZ-	14.5cmベリー皿 ワルツ	57	
2002	MR-	16.5cm深皿 マリエ	54
PH-	16.5cm深皿 ビュアホワイト	44	
WZ-	16.5cm深皿 ワルツ	56	
2003	MR-	18cm深皿 マリエ	54
PH-	18cm深皿 ビュアホワイト	44	
WZ-	18cm深皿 ワルツ	56	
2004	MR-	21cm深皿 マリエ	54
PH-	21cm深皿 ビュアホワイト	44	
WZ-	21cm深皿 ワルツ	56	
2005	MR-	23cm深皿 マリエ	54
PH-	23cm深皿 ビュアホワイト	44	
WZ-	23cm深皿 ワルツ	56	

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
2006	MR-	16.5cmパン皿 マリエ	54
PH-	16.5cmパン皿 ビュアホワイト	44	
WZ-	16.5cmパン皿 ワルツ	56	
2007	MR-	19cm平皿 マリエ	54
PH-	19cm平皿 ビュアホワイト	44	
WZ-	19cm平皿 ワルツ	56	
2008	MR-	21cm平皿 マリエ	54
PH-	21cm平皿 ビュアホワイト	44	
WZ-	21cm平皿 ワルツ	56	
2009	MR-	23cm平皿 マリエ	54
PH-	23cm平皿 ビュアホワイト	44	
WZ-	23cm平皿 ワルツ	56	
2010	AP-F/M	飯丼(フタ/身) アプリケ	60
CT-F/M	飯丼(フタ/身) コレット	50	
HR-F/M	飯丼(フタ/身) 花あかり	30	
KR-F/M	飯丼(フタ/身) 光琳	72	
MR-F/M	飯丼(フタ/身) マリエ	55	
PA-F/M	飯丼(フタ/身) パビリオ	51	
TO-F/M	飯丼(フタ/身) 季	27	
WZ-F/M	飯丼(フタ/身) ワルツ	57	
2011	AP-F/M	飯丼(フタ/身) アプリケ	60
CT-F/M	飯丼(フタ/身) コレット	50	
KR-F/M	飯丼(フタ/身) 光琳	72	
MR-F/M	飯丼(フタ/身) マリエ	55	
PA-F/M	飯丼(フタ/身) パビリオ	51	
TO-F/M	飯丼(フタ/身) 季	27	
WZ-F/M	飯丼(フタ/身) ワルツ	57	
2012	HO-	小鉢 小 ほのか	52
MR-	小鉢 小 マリエ	55	
WZ-	小鉢 小 ワルツ	57	
2013	AP-	小鉢 アプリケ	60
HO-	小鉢 小 ほのか	52	
KR-	小鉢 光琳	72	
MR-	小鉢 中 マリエ	55	
WZ-	小鉢 中 ワルツ	57	
2014	KY-	小鉢 大 京とくさ	38
MR-	小鉢 大 マリエ	55	
WZ-	小鉢 大 ワルツ	57	
2015	KY-	小鉢 大(フタ) 京とくさ	38
MR-	小鉢 大(フタ) マリエ	55	
WZ-	小鉢 大(フタ) ワルツ	57	
2101	FN-	タンメン鉢 風	85
KE-	タンメン鉢 火宴	84	
MD-	タンメン鉢 マンダリン	86	
2102	FN-	ラーメン鉢 風	85
KE-	ラーメン鉢 火宴	84	
MD-	ラーメン鉢 マンダリン	86	
2103	FN-	浅鉢 風	85
MD-	浅鉢 マンダリン	86	
2104	FN-	取皿 風	85
PI-	ベリー皿 パティスタ	51/82	
2105	FN-	スープボール 風	85
KE-	スープボール 火宴	84	
PU-	ボール プチマト	101	
2106	FN-	24cm小判皿 風	85
2107	FN-	23cm丸平皿 風	85
7007	-I・J・S	20cmスープ皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
7100	FN-	チャンボン丼 風	85
SJ-	チャンボン丼 青磁	87	
7101	-I・J・S	フルーツ皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
LE-	フルーツ皿 リーフ	49	
7102T	-I・J・S	23cmスープ皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
FN-	丸深皿 風	85	
MB-MG-SR-	スープ皿 マリンブルー・メロングリーン・サンレッド	83	
OL-	丸深皿 オリーブ	81	
7103A	-I・J・S	仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
7103G	-I・J・S	仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
7103H	-I・J・S	仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
7103I	-I・J・S	仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
7103J	-I・J・S	仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
7103K	-I・J・S	仕	

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
7513	MR-	角小皿 マリエ	55
	SY-	角小皿 旬菜	37
	WZ-	角小皿 ワルツ	57
7601L	-Nr	和皿大 粉引	21
	CH・KD-	和皿大 チャコール・カスタード	53
	HI-	和皿大 石焼はりま	66
	IL-	丸皿大 グレイストーン	58
	KI・KL-	和皿大 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KK-	和皿大 菊清水	73
	KR-	丸皿大 光琳	72
	SE-	和皿大 千両志野	70
	VS-	和皿大 紅志野	68
	WT-	丸皿大 和楽天目	64
7601S	-Nr	和皿小 粉引	21
	CH・KD-	和皿小 チャコール・カスタード	53
	HI-	和皿小 石焼はりま	66
	IL-	丸皿小 グレイストーン	58
	KI・KL-	和皿小 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KK-	和皿小 菊清水	73
	KR-	丸皿小 光琳	72
	SE-	和皿小 千両志野	70
	VS-	和皿小 紅志野	68
	WT-	丸皿小 和楽天目	64
7602	IL-	茶碗 グレイストーン	59
	KI・KL-	茶碗 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KK-	茶碗 菊清水	73
	SE-	茶碗 千両志野	70
	VS-	茶碗 紅志野	69
	WT-	茶碗 和楽天目	65
7603	-Nr	小皿 粉引	21
	IL-	丸小皿 グレイストーン	59
	KI・KL-	小皿 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KK-	丸小皿 菊清水	73/112
	KR-	丸小皿 光琳	72
	SE-	小皿 千両志野	70
	SY-	丸小皿 旬菜	37/112
	VS-	小皿 紅志野	68/112
7604	KI・KL- F/M	茶漬碗(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	75
	VS- F/M	茶漬碗(フタ/身) 紅志野	68
7605	KI・KL- F/M	種井(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	75
	VS- F/M	種井(フタ/身) 紅志野	68
7606L	VS-	焼物皿大 紅志野	69
7606S	VS-	焼物皿小 紅志野	69
7607	SE-	角漬物皿 千両志野	70
	VS-	角漬物皿 紅志野	69
7608	VS-	三ツ山小鉢 紅志野	69
7609	KK-	百合形小鉢 菊清水	73
	SE-	百合形小鉢 千両志野	70
	VS-	百合形小鉢 紅志野	69
7610	F-B	フタ 黒	59
	IL-	湯呑 グレイストーン	59
	KI・KL-	湯呑 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KK-	湯呑 菊清水	73
	MN-	湯呑 マロン	53
	SE-	湯呑 千両志野	70
	VS-	湯呑 紅志野	69
	WT-	湯呑(そば猪口) 和楽天目	65
7611	VS-	刺身鉢 紅志野	69
7612	KK-	刺身醤油入 菊清水	73
	SE-	刺身醤油入 千両志野	70
	VS-	刺身醤油入 紅志野	69
7613	KI・KL- F/M	井(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	75
	SE- F/M	井(フタ/身) 千両志野	70
	VS- F/M	井(フタ/身) 紅志野	68
	KE- M	飯井(身) 火宴	84
7614	-Nr	天ぶら皿 粉引	21
	HI-	天ぶら皿 石焼はりま	66
	HO-	和皿 ほのか	52
	IL-	丸皿 グレイストーン	58
	KI・KL-	天ぶら皿 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KR-	丸皿 光琳	72
	VS-	天ぶら皿 紅志野	68
	WT-	丸皿 和楽天目	64
7615	-Nr	角皿 粉引	21
	HI-	角皿 石焼はりま	66
	IL-	角皿 グレイストーン	59
	KI・KL-	角皿 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KR-	角皿 光琳	72
	MR-	角皿 マリエ	55
	VS-	角皿 紅志野	69
7616	KI・KL- F/M	煮物碗(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	75
	VS- F/M	煮物碗(フタ/身) 紅志野	68
7617	KK-	醤油入付のり皿 菊清水	73
	SE-	醤油入付のり皿 千両志野	70

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
7617	VS-	醤油入付のり皿 紅志野	69
7618	IL-	天水 グレイストーン	59
	KI・KL-	天水 石焼京笠・うす茶京笠	75
	SE-	天水 千両志野	70/112
	VS-	天水 紅志野	69
7619	-I・J・S	丸小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
	BL-	丸小鉢 バジル	78
	CT-	丸小鉢 コレット	50
	HI-	丸小鉢 石焼はりま	67
	HM-	丸小鉢 はりま	71
	HO-	丸小鉢 ほのか	52
	IL-	丸小鉢 グレイストーン	59
	KI・KL-	丸小鉢 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KK-	丸小鉢 菊清水	73
	KR-	丸小鉢 光琳	72
	MR-	丸小鉢 マリエ	55
	PA-	丸小鉢 パピリオ	51
	RB・RO-	丸小鉢 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	SE-	丸小鉢 千両志野	70
	SO-	丸小鉢 SOPO内オレンジグレース	19
	TO-	丸小鉢 季	27
	VS-	丸小鉢 紅志野	69
	WT-	丸小鉢 和楽天目	65
	WY-	丸小鉢 若やなぎ	74
7620	HI-	刺身鉢 石焼はりま	67
	IL-	小鉢 グレイストーン	59
	KI・KL-	刺身鉢 石焼京笠・うす茶京笠	75
	SE-	刺身鉢 千両志野	70
	VS-	刺身鉢 紅志野	69
	HI-	刺身醤油入 石焼はりま	66
	IL-	しょうゆ入れ グレイストーン	59
	KI・KL-	刺身醤油入 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KK-	刺身醤油入 菊清水	73
	SE-	刺身醤油入 千両志野	70
	VS-	刺身醤油入 紅志野	69
7622	HI-	小鉢 石焼はりま	67
	IL-	小鉢 グレイストーン	59
	KI・KL-	小鉢 石焼京笠・うす茶京笠	75
	KK-	小鉢 菊清水	73
	KR-	小鉢 光琳	72
	SE-	小鉢 千両志野	70
	VS-	小鉢 紅志野	69
	WT-	小鉢 和楽天目	65
7623	KI・KL- F/M	井(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	75
	VS- F/M	井(フタ/身) 紅志野	68
7624	-Nr	どんかつ皿 粉引	21
	HO-	和皿 大 ほのか	52
	VS-	どんかつ皿 紅志野	68
7625	-Nr	フルーツ皿 粉引	21
	CH・KD-	フルーツ皿 チャコール・カスタード	53
	IL-	フルーツ皿 グレイストーン	58
	SE-	フルーツ皿 千両志野	70
	VS-	フルーツ皿 紅志野	68
7702	-I・J・S	角プラター アイボリー・石焼・セイジ	95
	CL-	角プラター クローバー	82
	PI-	角プラター バティスタ	51/82
7703	CS-	角ペーカー コサージュ	82
7801	BL-	フルーツ皿 バジル	78
	SK-	フルーツ皿 エスカルゴ	81
7802	BL-	19cmライス皿 バジル	78
	SK-	19cmライス皿 エスカルゴ	80
7803	BL-	21cmサラダ皿 バジル	78
	SK-	21cmサラダ皿 エスカルゴ	80
7804	SK-	23cmプラター エスカルゴ	80
7805	SK-	27cmプラター エスカルゴ	80
7806	SK-	30cmプラター エスカルゴ	80
7807	BL-	24cmミート皿 バジル	78
	SK-	24cmミート皿 エスカルゴ	80
7808	BL-	16.5cmパン皿 バジル	78
	SK-	16.5cmパン皿 エスカルゴ	80
7809	BL-	19cmスープ皿 バジル	78
	SK-	19cmスープ皿 エスカルゴ	81
7810	BL-	24cmスープ皿 バジル	78
	SK-	24cmスープ皿 エスカルゴ	81
7811	SK-	27cmディナー皿 エスカルゴ	80
7812A	SK-	セパレート皿 エスカルゴ	80
	WY-	セパレート皿 若やなぎ	74
7812B	SK-	セパレート皿 エスカルゴ	80
7812C	RB・RO-	仕切皿 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	SK-	セパレート皿 エスカルゴ	80
	WY-	セパレート皿 若やなぎ	74
7812L	AP-	23cm仕切皿 アプリケ	60
	LE-	23cm仕切皿 リーフ	48
	RB・RO-	23cm仕切皿 レスティブルー・レスティオレンジ	79

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
7812L	SK-	23cm仕切皿 エスカルゴ	80
	VA-	23cm仕切皿 バレンシア	76
7813	SK-	19cmスープ皿 エスカルゴ	81
7814	AP-	23cmミート皿 アプリケ	60
	AU-	23cmミート皿 オーベルジュ	77
	CI-	23cmミート皿 シトラス	42
	KS-	23cmミート皿 クスクス	49
	MR-	23cmミート皿 マリエ	54
	OL-	23cmミート皿 オリーブ	81
	RB・RO-	23cmミート皿 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	SK-	23cmミート皿 エスカルゴ	80
	VA-	23cmミート皿 バレンシア	76
	WI-	23cmミート皿 ワインベルジュ	77
7815	AP-	23cmスープ皿 アプリケ	60
	AU-	23cmスープ皿 オーベルジュ	77
	CI-	23cmスープ皿 シトラス	42
	KS-	23cmスープ皿 クスクス	49
	LE-	23cmスープ皿 リーフ	48
	OL-	23cmスープ皿 オリーブ	81
	RB・RO-	23cmスープ皿 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	VA-	23cmスープ皿 バレンシア	76
	WI-	23cmスープ皿 ワインベルジュ	77
7816	AJ-	19cmライス皿 あじさい	24
	AP-	19cm菜皿 アプリケ	60
	AU-	19cmライス皿 オーベルジュ	77
	CI-	19cmライス皿 シトラス	42
	KS-	19cmライス皿 クスクス	49
	LE-	19cmライス皿 リーフ	48
	MR-	19cmライス皿 マリエ	54
	OL-	19cmライス皿 オリーブ	81
	RB・RO-	19cmライス皿 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	SK-	19cmライス皿 エスカルゴ	80
	VA-	19cmライス皿 バレンシア	76
	WI-	19cmライス皿 ワインベルジュ	77
7817	AP-	19cmスープ皿 アプリケ	60
	AU-	19cmスープ皿 オーベルジュ	77
	CI-	19cmスープ皿 シトラス	42
	KS-	19cmスープ皿 クスクス	49
	LE-	19cmスープ皿 リーフ	48
	MR-	19cmスープ皿 マリエ	55
	OL-	19cmスープ皿 オリーブ	81
	RB・RO-	19cmスープ皿 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	VA-	19cmスープ皿 バレンシア	76
	WI-	19cmスープ皿 ワインベルジュ	77
7818	AP-	16.5cmパン皿 アプリケ	60
	AU-	16.5cmパン皿 オーベルジュ	77
	CI-	16.5cmパン皿 シトラス	42
	KS-	16.5cmパン皿 クスクス	49
	LE-	16.5cmパン皿 リーフ	48
	MR-	16.5cmパン皿 マリエ	54
	OL-	16.5cmパン皿 オリーブ	81
	RB・RO-	16.5cmパン皿 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	WI-	16.5cmパン皿 ワインベルジュ	77
7819	AP-	16.5cmスープ皿 アプリケ	60
	AU-	16.5cmスープ皿 オーベルジュ	77
	CI-	16.5cmスープ皿 シトラス	42
	KS-	16.5cmスープ皿 クスクス	49
	LE-	16.5cmスープ皿 リーフ	48
	MR-	16.5cm菜皿 マリエ	55
	OL-	16.5cm菜皿 オリーブ	81
	RB・RO-	16.5cm菜皿 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	SK-	16.5cmスープ皿 エスカルゴ	81
	WI-	16.5cmスープ皿 ワインベルジュ	77
7820	AP-	14.5cmペリー皿 アプリケ	60
	AU-	14.5cmペリー皿 オーベルジュ	77
	CI-	14.5cmペリー皿 シトラス	42
	OL-	14.5cmペリー皿 オリーブ	81
	RB・RO-	14.5cmペリー皿 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	WI-	14.5cmペリー皿 ワインベルジュ	77
7821	AP-	丸小皿 アプリケ	60
	MR-	丸小皿 マリエ	55
	WZ-	丸小皿 ワルツ	57
7822	CI-	角プラター 大 シトラス	43
	MR-	角プラター 大 マリエ	55
	VA-	角プラター 大 バレンシア	76
	WZ-	角プラター 大 ワルツ	57
7822C	CI-	仕切付プラター シトラス	43
	MR-	仕切付プラター マリエ	54
	RB・RO-	仕切付プラター レスティブルー・レスティオレンジ	79
	VA-	仕切付プラター バレンシア	76
	WZ-	仕切付プラター ワルツ	57
7823	CI-	角プラター中 シトラス	43
	MR-	角プラター中 マリエ	55
	RB・RO-	角プラター中 レスティブルー・レスティオレンジ	79

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
7823	VA-	角プラター中 バレンシア	76
	WZ-	角プラター中 ワルツ	57
7824	CI-	角プラター小 シトラス	43
	MR-	角プラター小 マリエ	55
	RB・RO-	角プラター小 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	VA-	角プラター小 バレンシア	76
	WZ-	角プラター小 ワルツ	57
7825	AP-	21cmサラダ皿 アプリケ	60
	AU-	21cmサラダ皿 オーベルジュ	77
	CI-	21cmサラダ皿 シトラス	42
	LE-	21cmサラダ皿 リーフ	48
	MR-	21cmサラダ皿 マリエ	54
	RB・RO-	21cmサラダ皿 レスティブルー・レスティオレンジ	79
	WI-	21cmサラダ皿 ワインベルジュ	77
7826	BL-	24cm三ツ仕切皿 バジル	78
	MR-	三ツ仕切皿 マリエ	54
	SK-	24cm三ツ仕切皿 エスカルゴ	80
7901	HM-	変形焼物皿 はりま	71
	WY-	変形焼物皿 若やなぎ	74
7902	BL-	茶碗 バジル	78
	HI-	茶碗 石焼はりま	67
	HM-	茶碗 はりま	71
	SG-	茶碗 嵯峨野	73
	WY-	茶碗 若やなぎ	74
	HM-	角漬物皿 はりま	71
7903	SG-	角漬物皿 嵯峨野	73
	WY-	角漬物皿 若やなぎ	74
7904	HM- F/M	茶漬碗(フタ/身) はりま	71
	SG- F/M	茶漬碗(フタ/身) 嵯峨野	73
	WY- F/M	茶漬碗(フタ/身) 若やなぎ	74
	HI-	丸醤油入 石焼はりま	66
	HM-	丸醤油入 はりま	71
	SG-	丸醤油入 嵯峨野	73
	WY-	丸醤油入 若やなぎ	74
7907	HI- F/M	煮物碗(フタ/身) 石焼はりま	66
	HM- F/M	煮物碗(フタ/身) はりま	71
	MR- F/M	煮物碗(フタ/身) マリエ	55
	SG- F/M	煮物碗(フタ/身) 嵯峨野	73
	WY- F/M	煮物碗(フタ/身) 若やなぎ	74
7908	HI-	丸小鉢 石焼はりま	67
	HM-	丸小鉢 はりま	71
	SG-	丸小鉢 嵯峨野	73
	SK-	丸小鉢 エスカルゴ	81
	WY-	丸小鉢 若やなぎ	74
	WT-	深小鉢(うどん猪口) 和楽天目	65
7909L	HI-	角小鉢大 石焼はりま	67
	HM-	角小鉢大 はりま	71
7909M	HI-	角小鉢中 石焼はりま	67
	HM-	角小鉢中 はりま	71
	SG-	角小鉢中 嵯峨野	73
	SK-	角小鉢 エスカルゴ	81
	WY-	角小鉢 若やなぎ	74
7909S	HI-	角小鉢小 石焼はりま	67
	HM-	角小鉢小 はりま	71
	SG-	角小鉢小 嵯峨野	73
	WY-	角小鉢小 若やなぎ	74
7910	-I・J・S・k	湯呑 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
	AP-	湯呑 アプリケ	60
	CT-	湯呑 コレット	50
	HI-	湯呑 石焼はりま	67
	HK-	湯呑 華小紋	39
	HM-	湯呑 はりま	71
	KR-	湯呑 光琳	72
	MR-	湯呑 マリエ	55
	SE-	湯呑 千両志野	70
	SG-	湯呑 嵯峨野	73
	SK-	湯呑 エスカルゴ	81
	WY-	湯呑 若やなぎ	74
	WZ-	湯呑 ワルツ	57
7911	HM-	前菜皿 はりま	71
	SG-	前菜皿	

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
7915	WY-	天水 若やなぎ	74
7916	HM- F/M	蒸し碗(フタ/身) はりま	71
	SG- F/M	蒸し碗(フタ/身) 嵯峨野	73
	WY- F/M	蒸し碗(フタ/身) 若やなぎ	74
7917	HM-	蒸し台 はりま	71/112
	SG-	蒸し台 嵯峨野	73/112
	WT-	蒸し台 和楽天目	65
	WY-	蒸し台 若やなぎ	74/112
7918	HM-	角皿 はりま	71
	SG-	角皿 嵯峨野	73
	WY-	角皿 若やなぎ	74
8001	PH-	仕切皿 ビュアホワイト	45
8002	-I・S	波型丸皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
	PH-	23cmレリーフ丸皿 ビュアホワイト	45

ポリプロウェア

※PADIはカタログでは品番をグリーン表示にしています。

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
N-1A	F/M -B・R	PP主食弁当箱(フタ/身) 黒・赤	117
N-1B	F/M -B・R	PP副食弁当箱(フタ/身) 黒・赤	117
N-2	F/M1/M2 -B・C	PP2段弁当箱(フタ/主食/副食) 黒・ウルミ	117
P-26L	M -BR	PP汁椀(身) 黒内朱	117
	F/M -S・Z	PP汁椀(フタ/身) セイジ・クリーム	116
P-30L	-S・Z	PP小皿大 セイジ・クリーム	116
P-30S	-S・Z	PP小皿小 セイジ・クリーム	116
P-D30	-S・Z	PP麵鉢 セイジ・クリーム	116
P-86M	F/M -S・Z	PP丼中(フタ/身) セイジ・クリーム	116
	M -CW-SW	PP丼中(身) ウルミ内純白・セイジ内純白	116
P-86S	F/M -S・Z	PP丼小(フタ/身) セイジ・クリーム	116
PT-150		PPフードカバー	35/111
P-152	-Z	PPス(5185対応) クリーム	108
P-165	-S	PPス(512・780対応)	33
PC-170		PCフードカバー	62/111
PT-170		PPフードカバー	111
PT-186		PP角皿枠	24
P-195	-S・Z	PPス(φ195) セイジ・クリーム	33/108
P-266S	-S・Z	PP菜皿 セイジ・クリーム	116
P-268L	-S・Z	PP深菜皿大 セイジ・クリーム	116
P-268M	-S・Z	PP深菜皿中 セイジ・クリーム	116
P-302	-S・Z	PPタデン皿 セイジ・クリーム	116
P-509	-S・Z	PP小鉢 セイジ・クリーム	116
P-528	C/F/M -B・R	PP2段弁当箱(仕切/フタ/身) 黒・赤	117
P-532	-S・Z	PP湯呑 セイジ・クリーム	117
P-534L	F/M -S・Z	PP丼大(フタ/身) セイジ・クリーム	116
PT-534LF		PPフタ	111
P-534S	F/M -S・Z	PP丼小(フタ/身) セイジ・クリーム	116
P-603	-S・Z	PP湯呑 セイジ・クリーム	117
P-619F	-B・C	619用PPフタ 黒・ウルミ	105
P-660	-S・Z	PP湯呑 セイジ・クリーム	117
P-668	-S・Z	PP湯呑 セイジ・クリーム	117
P-678	-S・Z	PP中華鉢 セイジ・クリーム	116
P-687	C/F/M -B・R	PP2段弁当箱(仕切/フタ/身) 黒・赤	117
PC-761		PC角フードカバー	111
PT-761		PP角フードカバー	111
PT-790F		PPフタ	31/111
PT-916		PPフードカバー	7/111
PT-918		PPフードカバー	7/111
P-7101	-S・Z	PP中皿 セイジ・クリーム	116
P-7102T	-S・Z	PPスープ皿 セイジ・クリーム	116
P-7103G	-S・Z	PP仕切皿 セイジ・クリーム	116
P-7103J	-S・Z	PP仕切皿 セイジ・クリーム	116
P-7103K	F/M -S・Z	PP仕切皿(フタ/身) セイジ・クリーム	116
PT-7103KF		PPフードカバー	111
P-7103M	F/M -S・Z	PP仕切皿(フタ/身) セイジ・クリーム	116
PT-7103MF		PPフタ	22/111
P-7103T	-S・Z	PP仕切皿 セイジ・クリーム	116
P-7159F	-N	スタックマグ(フタ)	83
P-7159M	-OR・PK・ME	スタックマグ(身) オレンジ・ピンク・メロン	83
PT-7506		PPフードカバー	33/111
PT-7520		PPフードカバー	111
PT-7613F		PPフタ	84/111
P-7613M	-S・Z	PP飯碗(身) セイジ・クリーム	116
P-MC	-S・Z	PPミルクカップ セイジ・クリーム	117
PAD-131	-BR/TB	ふいっと亀甲椀(身) 黒内朱・溜内黒 ※	102
PAD-132	-B/T	ふいっと亀甲椀(フタ) 黒・溜 ※	102

F.R.P.トレイ

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
F-1LL	-E・G・I・O・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 特大	93
F-1L	-E・G・I・O・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 大	93
F-1M	-E・G・I・O・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 中	93
F-1S	-E・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 小	93
F-6	-E・G・I・O・P・Q・W・Y・b	六角トレイ	92
F-136	-E・G・I・O・P・Q・W・Y・b	33cm正角トレイ	92
F-137	-E・G・I・O・P・Q・W・Y	30cm正角トレイ	92

ポリプロトレイ

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
P-1L	-B・I・N・O・S・Z	長角トレイ 大	94
P-1M	-B・I・N・O・S・Z	長角トレイ 中	94
P-1S	-B・I・N・O・S・Z	長角トレイ 小	94
P-136	-B・I・N・O・S・Z	33cm正角トレイ	94
P-137	-B・I・N・O・S・Z	30cm正角トレイ	94

セラミック

※カタログでは品番をグリーン表示にしています。

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
70	AE-	セラミック 長手湯呑 赤絵	32/39/62
	TK-	セラミック 長手湯呑 十草	39/62
90	AE- F/M	セラミック ミニ蒸し碗(フタ/身) 赤絵	32/62
95	CT- F/M	セラミック 蒸し碗(フタ/身) コレット	50/62
	TO- F/M	セラミック 蒸し碗(フタ/身) 季	27/62
100	AE- F/M	セラミック 蒸し碗(フタ/身) 赤絵	32/62
	KR- F/M	セラミック 蒸し碗(フタ/身) 光琳	62/72
	MR- F/M	セラミック 蒸し碗(フタ/身) マリエ	55/62
152	KR-	セラミック 湯呑 光琳	62
154	KR-	セラミック 丸菜皿 光琳	62
250	MR-	セラミック 丸小鉢 マリエ	62
251	MR- F/M	セラミック 煮物碗(フタ/身) マリエ	62
252	MR-	セラミック 湯呑 マリエ	62
253	MR-	セラミック 角鉢 マリエ	62
254	MR-	セラミック 丸菜皿 マリエ	62
255	MR-	セラミック 菜皿 マリエ	62
256	MR-	セラミック 小皿 マリエ	62
257	MR- F/M	セラミック 飯碗(フタ/身) マリエ	62
258	ST・YZ-	セラミック マグカップ シェスタ・ゆずり葉	61
259	HZ・NH-	セラミック マグカップ ほおずき・菜の花	61
350	PU-	セラミック UDボール 小 ブチトマト	61
351	PU-	セラミック UDボール 中 ブチトマト	61
352	PU-	セラミック UDボール 大 ブチトマト	61
715M	WTC-	セラミック 蒸し碗(身) 黒	65

超耐熱漆器・システム弁当

※カタログでは品番をグリーン表示にしています。

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
WS	-2	長手千筋盆(尺2寸)	91
	-3	長手千筋盆(尺3寸)	91
	-4	長手千筋盆(尺4寸)	91
	-6 F/M	三ツ仕切弁当(フタ/身) ワルツ	112
	-7 F/M	8.5寸松花堂弁当(フタ/身) ワルツ	112
	-9	8.5寸用DX仕切	112
	-10	8.5寸用十字仕	112
	-11 F/M	7.5寸松花堂弁当(フタ/身) 光琳	113
	-12	7.5寸用十字仕切	113
	-13 F/M	三ツ仕切弁当(フタ/身) 光琳	113
TN	-801-B・R・C・B	尺四長手盆 黒天朱パール・ウルミ天黒パール	91
	-801-G・B	尺四長手盆 グリーン天黒パール	91
	-802-B・R・C・B	尺一角盆 黒天朱パール・ウルミ天黒パール	91
	-802-G・B	尺一角盆 グリーン天黒パール	91
SC	-7 F/M	7寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	114
	-8 F/M	8寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	114
	-9 F/M	9寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	114
	-BLT	マジックベルト	114
SCD	-7 F/M	7寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	115
	-8 F/M	8寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	115
	-9 F/M	9寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	115
SCS	-7 F/M	7寸システム弁当(フタ/身) 朱干漆内黒	115
	-8 F/M	8寸システム弁当(フタ/身) 朱干漆内黒	115
	-9 F/M	9寸システム弁当(フタ/身) 朱干漆内黒	115
PS	-1 H・Y	PP 中子 ホホワイト・イエロー	115
	-1.5 H・Y	PP 中子 ホホワイト・イエロー	115
	-2 H・Y	PP 中子 ホホワイト・イエロー	115
	-3 H・Y	PP 中子 ホホワイト・イエロー	115
MPS	-1.5 H・Y	PP 中子 ホホワイト・イエロー	115

箸・カトラリー

※カタログでは品番をグリーン表示にしています。

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
TO	-21-B・G・T	TOUGH角箸 21.0cm 黒・グリーン・あずき	40
FTS	-210-B・D・R	FT新箸 21.0cm 黒・茶・赤	40
	-225-B・D・R	FT新箸 22.5cm 黒・茶・赤	40
SQN	-195M	スクエア木箸 19.5cm	40
	-210M	スクエア木箸 21.0cm	40
	-225M	スクエア木箸 22.5cm	40
CC	-501	ケアスプーン 大	40
	-502	ケアフォーク 大	40
	-503	ケアスプーン 小	40
	-504	ケアフォーク 小	40
	-505	ケアスプーン ミニ	40
	-506	ケアフォーク ミニ	40
SFS	-S・M・L	シルバーフィットスプーン S・M・L	40
SFF	-S・M・L	シルバーフィットフォーク S・M・L	40

食礼ケース

※カタログでは品番をグリーン表示にしています。

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
501	-D・E・I・K・O・P・Q・R	PP食礼ケース 小 チョコレモン・アイボリー・ブルー・オレンジ・ビーチ・ライム・スカレット	111
502	-D・E・I・K・O・P・Q・R	PP食礼ケース 大 チョコレモン・アイボリー・ブルー・オレンジ・ビーチ・ライム・スカレット	111

洗剤

※カタログでは品番をグリーン表示にしています。

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
HF	-50	食器漂白用洗剤 ハイライトムリン F 50 10kg	120
	-100	酵素入洗剤剤 むしわんくん 500g×10	120

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

Mannen
Melamine
Ware

