

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20418-94	株式会社クイックパック	0564-59-3525

たくみ庵

匠の技が生み出した
大胆で繊細な石物の風合い。

手捏ね風の造形、こだわりの表面加工など、まさに匠の技が生んだ“たくみ庵”。粉引と黒のシンプルな色彩、厚肉のどっしりとした質感が、良質の和食器の風情を醸し出します。和・洋・中、いずれにも合う食器です。

和
風

Point

本格的な石物の質感



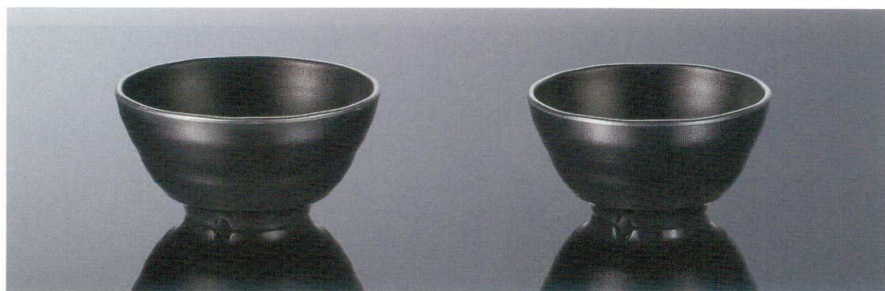
素地に粒材を散りばめた「粉引」と、石物風の表面加工が際立つ「黒」。どちらも本格和食器の味わいです。

指紋跡が付かない工夫

黒素地の食器でも、気になる指紋跡が付きにくいように、表面に独自の特殊加工を施しました。

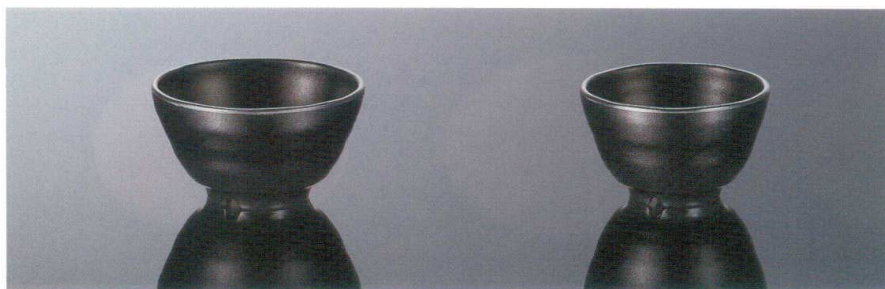


●使用製品 / 23cm 丸深皿 (D258B / D258KOH) ・ 三品皿 (D263B / D263KOH)



A96B 井 大 黒 □
167×85(1.0L)〈40入〉¥1,160
117 ¥340 (P228) 組高101

A97B 井 中 黒 □
155×81(810ml)〈60入〉¥1,060
116 ¥330 (P228) 組高93



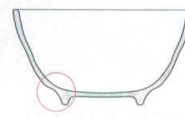
A98B 井 小 黒 □
135×75(560ml)〈80入〉¥870
113 ¥240 (P228) 組高92

A99B 井 特小 黒 □
121×73(440ml)〈80入〉¥820
112 ¥220 (P228) 組高88

Point

持ちやすい形状、
マット調の表面加工

指がかりのよい底部形状で、持ちやすさを高めています。また、表面の微細なシボ加工による、落ち着いた艶も魅力です。



指がかりのよい底部

白いご飯、お粥が
引き立ちます

ご飯の白さが際立つ黒い素地。ご飯も認識しやすく高齢者にも最適です。

