パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20694-201	株式会社クイックパック	0564-59-3525



重厚感にあふれた織部の台皿。
8寸円の迫力がメイン料理の存在感をさらに強調し、
テーブルに華々しさを演出します。

織部 8寸台皿
38Q201-01 **19,000**円（26x3.5cm）土物 207122



幾何学文様にも似た丸紋を、刷毛で描いたモダンな器。
味わい深い正角皿は盛り付けの
創造力を掻き立てます。

窯変刷毛目 正角皿
38Q201-02 **12,500**円（21.7x19cm）土物 212088



高台で存在感を際し出す前菜皿。
土味と灰釉のガラス質の深い緑色が
絶妙なコントラストを生み出しています。

伊賀灰釉ソギ 角前菜皿
38Q201-03 **10,000**円（20.7x20.4x4.5cm）土物 207111



古来より日本人は自然の葉っぱを器としてきました。
灰釉とエメラルド色のコントラストが美しい、
葉型の盛り皿で多彩な演出をお楽しみください。

灰釉葉型 盛皿
38Q201-04 **12,500**円（23.8x22.4x3.6cm）土物 207064



地中海や南の島をイメージさせる
コバルトブルーの海と白い砂。
浜風の色の対比が美しい、清涼感あふれる一枚。

ブルー釉（知山クラフト）変形向付
38K201-05 **9,600**円（22x19.5x4.4cm）土物 100015



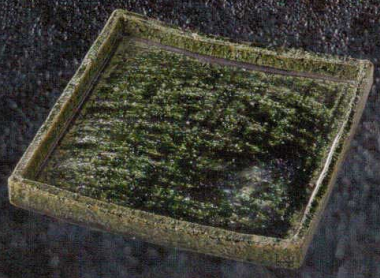
器の表面をヘラなどでえぐるように削って模様を造り出したのがしのぎです。
立体的な造形ができ、しっとりと落ち着いた織部の丸皿に、
躍動感のような印象が生まれ、生き生きとした盛り付けを演出します。

織部 しのぎ手丸皿
38K201-06 **7,500**円（23x22.5x2.4cm）土物 119142



静かな土の表情に、葉の意匠を端正に組んだ角皿。
釉の揺らぎが生む陰影が、奥行きある景色を映し出します。
盛るものを選ばず、器そのものの存在感を楽しめる一枚です。

美濃唐津 若松角皿
38K201-07 **13,000**円（22x2cm）土物 119360



滑らかな表情の織部とは異なり、荒い刷毛目のような模様に勢いを感じます。
ゆるやかなカーブを描いた上下の縁がやさしさを添え、
自らをしっかりと主張しながらも、多彩なお料理を生き生きと引き立てます。

織部 正角鉢
38Q201-08 **20,000**円（20.3x20.3x3cm）土物 207123



やさしい色合いの灰釉と中央のエメラルド色の溜まりが
見事な佇まいを見せます。ゆるやかな曲線を描いて立ち上がった縁には、
美味しさを囲むにふさわしい上品さがあります。

灰釉 正角鉢
38Q201-09 **20,000**円（19.5x19.5x3.6cm）土物 207124



細やかに力強く、
放射状に彫り込まれた造形が美しい前菜皿。
織部釉の濃淡が味わい深さを感じさせてくれます。

織部 しのぎ85皿
38Q201-10 **12,500**円（25.3x4cm）土物 207089



白化粧に施されたくし目が、凛とした陰影を生む正角皿。
無駄を削ぎ落とした佇まいに、確かな技と美意識が息づきます。
料理と空間を引き締める、主役級の器です。

白化粧くし目 正角皿（大）
38Q201-11 **12,000**円（20.7x18.2x2.5cm）土物 207125



高台の作りになっていますが、
中心に向けて適度な窪みが多用途な盛り付けに
対応いたします。

備前かのこ 高台変型盛皿
38A201-12 **13,000**円（28.8x27x4.2cm）土物 315722