



33301-314 黒備前ソースポット **1,550円** (8.3×10.8cm・350cc)
33302-314 黒備前汁次(大) **1,050円** (7×10cm・240cc)
33303-314 黒備前汁次(小) **820円** (7×7.5cm・170cc)
33304-314 黒備前辛子入 **620円** (5.5×5.5cm)
33305-314 黒備前楊枝入 **410円** (5.5×4cm)



33306-134 白磁ソースポット **1,550円** (8.5×11.5cm・340cc)
33307-134 白磁汁次(大) **1,050円** (7.4×10.5cm・230cc)
33308-134 白磁汁次(小) **820円** (7.4×8cm・145cc)
33309-134 白磁辛子入 **620円** (5.8×4.7×5.5cm)
33310-134 白磁楊枝入 **410円** (5.5×4.2×4.3cm)



33311-314 石目黒伊賀汁次 **1,350円** (5.3×9cm)
33312-314 石目黒伊賀一穴塩入 **800円** (5.3×7.5cm)
33313-314 石目黒伊賀三穴胡椒入 **800円** (5.3×7.5cm)
33314-314 石目黒伊賀辛子入 **990円** (5.3×7.5cm)
33315-314 石目黒伊賀楊枝入 **900円** (5.3×7.5cm)



33316-304 源三ソース入 **750円** 10×10入 (6.8×11.8cm・180cc)
33317-304 源三しょうゆ入 **750円** 10×10入 (6.8×11.8cm・180cc)
33318-304 源三塩入 **560円** 20×6入 (6×8.5cm)
33319-304 源三コショウ入 **560円** 20×6入 (6×8.5cm)
33320-304 源三七味入 **560円** 20×6入 (6×8.5cm)
33321-304 源三楊枝入 **390円** 100入 (5×6.8cm)



33322-294 粉引醤油入 **4,750円** 100入 (9.5×6.3×6.2cm・130cc)
33323-294 粉引塩入 **1,950円** 200入 (3.7×6.5cm)
33324-294 粉引こしょう入 **2,200円** 200入 (3.6×7.5cm)
33325-294 粉引薬味入 **2,850円** 140入 (5×4.5cm)
33326-294 粉引ようじ入 **1,650円** 200入 (4×5.3cm)



33327-454 銀彩間取花汁次 大 **2,250円** (150cc)
33328-454 銀彩間取花汁次 小 **2,200円** (130cc)
33329-454 銀彩間取花胡椒入 **1,500円** (5.3×7.3cm)
33330-454 銀彩間取花辛子入 **1,690円** (6×5cm)
33331-454 銀彩間取花楊子入 **950円** (5.5×5cm)



33332-454 古染桔梗汁次 **890円** 10×10入 (7.5×8.3cm・180cc)
33333-454 古染桔梗受皿 **230円** (8.8cm)
33334-454 古染桔梗辛子入 **740円** 120入 (6.2×3.7cm)
33335-454 古染桔梗珍味入 **620円** 120入 (6.2×3.7cm・140cc)
33336-454 古染桔梗楊枝入 **400円** 120入 (6.5×7.5cm・140cc)



33337-234 銀彩南天(大)しょうゆ入 **2,200円** 80入 (9.5×7.4×9.2cm・180cc)
33338-234 銀彩南天受皿 **220円** (9cm)
33339-234 銀彩南天(小)しょうゆ入 **2,150円** 80入 (9.3×6.8×8.2cm・140cc)
33340-234 銀彩南天受皿 **220円** (9cm)
33341-234 銀彩南天胡椒入 **1,380円** 160入 (5.5×7cm)
33342-234 銀彩南天楊枝入 **900円** 160入 (4.8×4.8cm)



33343-664 火色醤油差(大)(信楽焼) **2,200円** (6.5×9×10.5cm・200cc)
33344-664 火色醤油差(小)(信楽焼) **2,100円** (6.5×8.5×6.5cm・100cc)



33345-514 織部1号汁次(受皿付) **2,400円** 5×10入 (7.3×6.9cm・180cc)
33346-514 織部0.5号汁次(受皿付) **1,700円** 5×12入 (6×6cm・100cc)



33347-544 猫柳しょうゆさし(青) **1,400円** 80入 (10×7cm・120cc)
33348-544 猫柳受皿(青) **600円** (9.5×2cm)
33349-544 猫柳しょうゆさし(赤) **1,500円** 80入 (10×7cm・120cc)
33350-544 猫柳受皿(赤) **800円** 200入 (9.5×2cm)



33351-254 手造り灰釉しょうゆ入 **2,520円** 60入 (110cc)
33352-254 黒釉受皿 **380円** (10cm)
33353-664 茶窯変しろう油差(信楽焼) **2,640円** (12.5×8.5×8cm・200cc)



33354-254 丸紋汁差 **1,000円** 100入 (8×9cm・125cc)
33355-254 赤絵丸紋受皿 **350円** (9.9cm)
33356-294 ブルー白樺ミニ丸醤油 **2,850円** 120入 (7×10.5cm・170cc)
33357-414 うるし袖トラフグ型醤油差 **1,350円** 100入 (10×6×6cm・60cc)



33358-294 朱巻駒型汁次(大) **1,650円** 50入 (5×11cm・150cc)
33359-294 朱巻駒型汁次(中) **1,750円** 40入 (6.5×12cm・250cc)



33360-264 ゆず天目しょうゆ差し **900円** 80入 (7.5×9.5cm・250cc)
33361-264 青均窯しょうゆ差し **800円** 80入 (7.5×9.5cm・250cc)