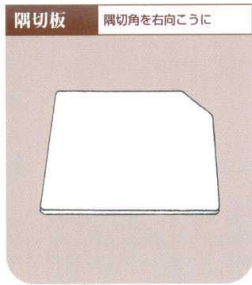
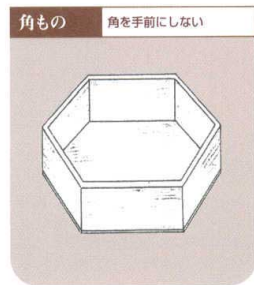


Catalogue No.
20153-419

用美® 器の正しい置き方

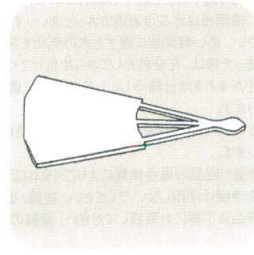
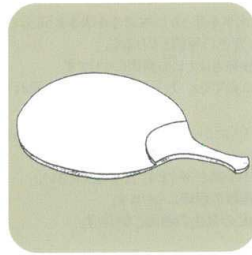
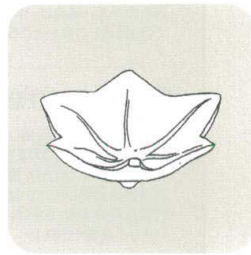
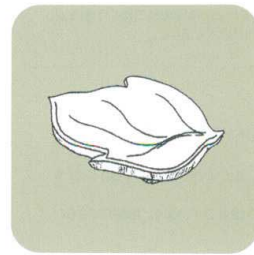
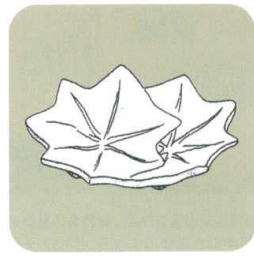
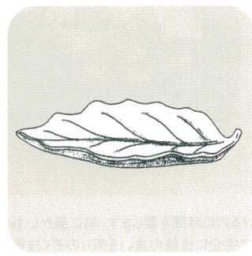
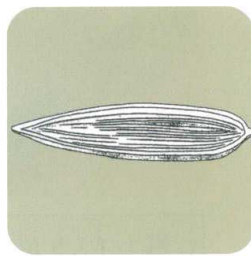
格調高い白木の器

器としての木製品は器の中でも紋様も彩色もない白木地のものは格調高く、最上格とされております。食べ易く、自然で美しく見える置き方をしたときがその器の正しい置き方です。下の図が木製食器の正しい置き方の具体例です。曲げものは「丸前角向」といわれるように丸い器はとじ目を手前に角ものは向こうにします。器の底板は大体は柾目の板が使われますが、木製の器は柾目がたえず横になるように使うのが自然です。



葉皿・物相皿

笹の葉や楓の葉に代表される葉皿や物の型を写した物相皿は葉先などを左か向こう側にして置くのが自然です。



- 調理道具 P26-42
- 卓上用品 P43-62
- 膳・盆 P63-67
- 木の器 P68-90
- 盛込 P91-114
- ビュッフェ P115-123
- 竹製品 P124-147
- 金彩・銀彩 P148-150
- 弁当 P151-175
- 小鉢・陶器 P176-194
- 酒の器 P195-199
- そば・うどん P200-207
- 鍋・コンロ P208-225
- せいろ P226-230
- 紙製品 P231-298
- 演出小物 P299-317
- 什器・備品 P318-380
- サイン P381-405
- 浴場用品 P406-411
- ギフト P412-418
- 品名索引 P422-439
- 番号索引 P440-449