

Catalogue No.
20192-4



特集
一器の妙

温冷の使い分けで 変わる、器の表情。

素材を生かすも殺すもすべてはタイミング。
温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たく
食膳に届けてこそ、まさにプロフェッショナル。



土鍋・温編

直火を生かした食膳
での熱々の調理。

土鍋の醍醐味はなんと言っても
目の前でできあがる熱々の鍋。
食材をひとまとめにうまさを凝縮。

土鍋・冷編

器のサイズを生かした
粋な演出。

土鍋に氷をいっぱい敷き詰め、
器の大きさを生かしたワインクー
ラー。土物の温かみと水のアン
バランスの妙。



P.387に掲載

×387-12 灰釉刷毛目9号鍋
32×29×15cm

32,000円

温・冷の使い分け
土鍋を使って

※その他、豊富にアイテムが揃っています。