

Catalogue No.
20192-5



鉢・温編

サイズを生かしたボリュームの大鉢料理。
大鉢にほっこり炊きあげた煮物は、定番料理として盛りつけができます。

温・冷の使い分け
鉢を使って



P.242に掲載
テ242-20 清流の里8.0盛鉢
φ24.6×6.5cm 2,200円

温・冷の使い分け
片口を使って



P.246に掲載
オ246-11 織部十草片口深鉢
20×17.6×8.7cm 3,410円



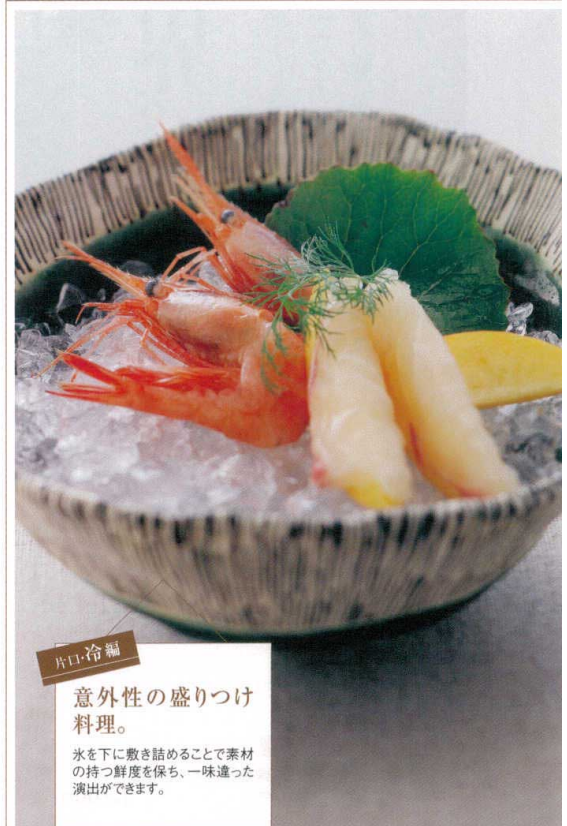
片口・温編

片口を生かしたぶっかけ料理。
卓上で最後の演出に片口から注がれる熱々のあんかけ。その場での一工夫が料理を盛り上げます。



鉢・冷編

涼しげなそうめんが泳ぐ麺鉢。
ガラスには無い、器自体の色や風合いが、白く輝くそうめんを美しく際立たせます。



片口・冷編

意外性の盛りつけ料理。
氷を下に敷き詰めることで素材の持つ鮮度を保ち、一味違った演出ができます。