

Catalogue No.
20545-15



急須・煎茶湯呑

Teapot / Sencha Yunomi

技術と伝統の信楽焼が生み出す、
ハイクレードなティータイムを満喫しよう。

【おいしいお茶の入れ方】

- 一 まず、沸騰したお湯を湯呑(湯冷まし)に入れる。
- 二 急須に茶葉を入れます。
- 三 湯呑(湯冷まし)のお湯を急須に注ぎます。(この時のお湯の温度は約70度)
- 四 1分ほど蒸らします。
- 五 色が均等になるように最後の一滴まで湯呑に注ぎます。



W315-01 ¥3,800
南部急須(290cc)
W180×D145×H90mm



W315-02 ¥800
南部汲出し
φ90×H50mm



W315-03 ¥3,300
民芸急須(230cc)
W160×D130×H95mm



W315-04 ¥800
民芸汲出し
φ90×H50mm



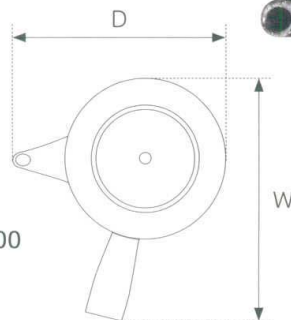
W315-05 ¥2,600
庄左工門ポット(500cc)
(茶こしアミ付)
W190×D120×H110mm



W315-06 ¥4,800
南部ポット(320cc)
W175×D95×H75mm



W315-07 ¥8,400
民芸土瓶(700cc)
W180×D135×H120mm



つるを除いた寸法を記載しています。

※直火にて使用しないで下さい。