

Catalogue No.

20651-94

94

向付

Seasoned Dish Bowl



サイズ=縦×横×高さ

割烹の
華

向付

元々は茶懐石において飯碗と汁碗の向こう側に置かれたことから「向付」と呼ばれました。刺身鉢と違い、あらかじめ酢醤油などで調味されて出されますので千代口はつきません。茶懐石では料理を食べた後にこのうつわを取り皿として使うため、茶事の趣向を表す重要な器とされています。



土物

94-1-2J 7,500円
黒土白化粧一本くし目角鉢 大
11.5×11.5×5.2cm



土物

94-2-2J 7,500円
黒土一本くし目角鉢 大
11.5×11.5×5.1cm



土物

94-3-48J 8,000円
紺釉菱形高台鉢
16×14×7cm



土物

94-4-22J 7,800円
本織部カクテルプレート
19×5.2cm



土物

94-5-71J 7,400円
織部つる花正角皿
18.5×18.5×2.6cm



土物

94-6-2J 7,000円
織部鉄仙三ツ足向付
16×16×6cm

刺身・向付

中鉢・小鉢・組小鉢

小付・珍味

松花堂・蓋向・
円菓子碗・小吸碗

むし碗・土瓶むし

前菜皿

付出皿・焼物皿・
仕切皿

天皿・香水

組皿・和皿
銘々皿・小皿

盛皿・オードブル

大鉢・盛鉢・組鉢・
組井・ボール

酒器・善悪き・卓上小物
箸・ウーレンゲ・灰皿