Catalogue No.
20688-171



はし

飯器・椀

木製の飯器や椀で演出された
食事には普段とは違う
特別感を味わえる。

木製の飯器にはおひつと同じように、ご飯をより美味しく味わうための工夫が備わっています。ご飯から出る余分な水分が適度に吸収しやすいため、ご飯の旨みを抑えると共に、それとは逆に乾燥しすぎることを防ぐ効果もあります。日本の古くからの知恵にはおもてなしの心を体現するだけでなく、食事をより美味しく味わうための秘訣が隠れています。

THEME 06 //// WOODEN RICE CONTAINER & SOUP BOWL
HOTEL & RESTAURANT FOOD STYLE CATALOG



櫃・江戸こびつ(深型)

21-171-01(04132) **¥12,500**

身φ14.5×H12cm(約1.5合)

※無塗装



特選・木曽さわらこびつ

21-171-02(30475) **¥8,100**

身外φ14.5×H9.5cm/身内寸φ12.4×H6.3cm(約1.3合)

※無塗装