

Catalogue No.

20693-21

P.20-21 / 和陶編

肉や魚料理は
深みを湛えた一皿へ。

ソースの艶や食材の
立体感を際立たせる。

和の趣をまとう フレンチ

フレンチの一皿に、和陶の質感や表情を合わせよう。いま、国内外のシェフの間で注目されている新しいスタイルです。土ものながらも、素朴な温度や釉薬の奥行きが、ソースの艶や食材の立体感を際立たせ、白磁にはない繊細な陰影を生み出します。彩り豊かな前菜はより王タンに、肉や魚料理は深みを湛えた一皿へ。和の趣が、フレンチの世界観にひとさじの「余白」と「あたたかさ」を添えてくれる、いま注目の組み合わせです。



▶ P.171 【和陶単品】
タコ唐草マムプレート



▶ P.202 【和陶単品】
白結晶クレタープレート



▶ P.32 【割烹のうつわ】
シブ入中落中鉢