JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20715-19

掲載商品 > P022〜P027



2/ Kaiseki

Summer

THE TABLEWARE COLLECTION FOR PROFESSIONAL

非対称の造形の美しさと織部釉ならではの色彩。

夏の献立は、身体にこもった熱を逃がしてくれる夏野菜や、免疫向上の元となるスタミナを補ってくれる川魚や海鮮が主役に。近年の和食・懐石シーンにおける器は、伝統的な様式美を守りつつも、「軽やかさ」「モダンな異素材ミックス」「クラフト感」を重視するトレンドが続いていますが、特に顕著なのが「スモーキーグリーンなどのニュアンスカラー」を取り入れた無骨な演出です。古来より受け継がれる織部焼が持つ風情は、夏の懐石料理との相性が抜群の器と言えるでしょう。