Catalogue No.
20715-21



2/ Kaiseki

Winter

THE TABLEWARE COLLECTION
FOR PROFESSIONAL

厚手の土ものが持つ重厚かつ上品な佇まい。

冬の懐石料理は、暖りの演出が最大のテーマ。旨味がしっかりと乗った冬の魚介や根菜が主役に据えられ、器には視覚的かつ物理的な温もりが求められます。冬場になると薄手の磁器よりも、熱が伝わりにくく冷めにくい厚手の土ものが重宝されるのは、このような時流が深く関係しています。信楽焼や伊賀焼などに代表される、ざらりとした力強い土肌を特徴とする器は、冬の料理に力強さと素朴な温もりを添えてくれる代表格。ブラウンや深いベージュは、鮮やかな海鮮とのマッチングが絶妙です。



掲載商品 > P022~P027