JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20715-7



現在の高級レストランにおける食器トレンドワードは、「五感の刺激」といわれています。従来の主流であった「統一感のある白い器」というトラディショナルな概念にとらわれず、一つひとつの料理をアート作品として対峙し、コースや料理のそれぞれにストーリーを際立たせる演出が主流となりつつあります。もちろん、トラディショナルスタンダードである「白い器」の汎用性は健在ですが、食のジャンルを問わず深みのある色付きの器を大胆に取り入れるお店が増えています。また、セージグリーン、テラコッタ、サンドベージュなど、ナチュラルな自然を想起させるニュアンスカラーの器も積極的に採用されています。