JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20715-70



7/ Asian

Spring

THE TABLEWARE COLLECTION FOR PROFESSIONAL

広東

料理優先の器撰びで、主役の存在感を明確に。

広東料理は素材の持ち味や鮮度を活かした淡白で上品な味付けが多いため、器も「料理の色彩を引き立てる」「清涼感や軽やかさを出す」という選び方が基本に。白身魚やエビ、チンゲン菜など、赤・緑・白の鮮やかなコントラストが特徴の食材を美しく魅せます。お皿の縁にだけブルーの模様が入ったデザインを選ぶと、全体がすっきりと上品にまとまります。すべてを丸皿にせず、「八角皿」を取り入れることで、食卓にリズムが生まれます。中国で縁起が良いとされる八角形は、モダン中華のスタイリングに非常に重宝する形状です。

掲載商品 > P074~P077