JAPANESE TABLEWARE

Catalogue No.
20715-8

1/ Sushi

THE TABLEWARE COLLECTION
FOR PROFESSIONAL

空間を引き立てる
器選びの美学とは。

寿司割烹における器選びは、職人の手元を美しく魅せ、檜などの白木の一枚板カウンターに置いた瞬間に完成する「空間の一部」としての役割が求められます。近年の高級寿司・割烹業界では、ただ高級な器を並べるのではなく、「余白」「陰影」「異素材の組み合わせ」を意識した佇まいがトレンドとなっています。

