

CATALOGUE

すべての食のシーンを演出する。
Mannen
Melamine
Ware
2025～2026
マンネンメラミンウェア

すべての食のシーンを演出する。
Mannen
Melamine
Ware
WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.
2025～2026

 MANNEN

マンネンメラミンウェア

総合カタログ

2025～2026

Mannen Melamine Ware

すべての食のシーンを演出する。

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

「食」というおもてなしのひとつを創造するために。

Mannen Melamine Ware

私たちの食文化は他の国に類を見ないくらい奥の深いものです。器は料理を盛り付けるためだけの道具ではなく、季節や想い、また言葉や気持ちを伝える非常に情緒的な存在であります。目で楽しみ、触れて愉しみ、食器を愛でる心を知らずしらずのうちに私たちは培ってきました。

器というものをただ機能的に扱わず、できることなら本物以上の「ゆとり」を感じながらしかもガラスや磁器素材に比べ、極めて効率的な作業性を発揮する。それこそが、メラミン食器の位置付けです。

私たちはこの器に対し、利便性のみを追求するものではありません。人にとって優しく馴染み、かつ料理をより美味しく演出するための大切な存在と考えています。

和食、洋食を問わない個性的な自信作をそろえ、かかすことのできない食という「文化」のひとつをあなたとともに、創造していけることを願っています。

JAPANESE
DISH
AUTHENTIC
WESTERN
CHINA
URBANSTYLE
CAFÉ STYLE

食器

Contents

もくじ

器と料理 ～コーディネート例～	2
■NEW	
リブレ	4
タンブラー・マグカップ	5
■カフェ・スタイル	
キャセロール	6
テラス(小鉢/ライスボール/14cmボール/フリーボール)	8
カタクチボウル/フリーボール	12
ソボ	13
ティアラ	14
テラス(21cm丸深皿)	16
■器工房	
粉引	18
フリーカップ	19
楕円深皿	20
羽反碗	22
麵鉢・小丼・レンゲ	24
花梨(CN)/ウェーブ深皿	25
季～TOKI～(TO)	26
新飯碗	28
飯碗・飯井/小ぶり茶碗	30
どんぶり碗/オーバルプレート	31
赤絵(AE)/緑彩(RY)	32
多用皿・中敷	33
風合鉢	34
四季彩(CK)	35
小鉢・小皿	36
小汁椀	38
角皿・ライス皿・深菜皿/6ツ仕切皿	39
フリーカップ・湯呑	40
ケアカトラリー/箸	41
■和洋食器	
コレット(CT)	43
シトラス(CI)	44
ピュアホワイト(PH)	46
ピュアブラック(PB)	48
トゥインクル(PC)	49
リーフ(LE)	50
クスクス(KS)	51
ほのか(HO)	52
ハーフトーン	53
マリエ(MR)	54
ワルツ(WZ)	56
グレイストーン(IL)	58
アプリケ(AP)	60
パピリオ(PA)/パティスタ(PI)	61
■セラミック食器	
セラミック食器	62
■和食器	
千両志野(SE)	65
和楽天目(WT)	66
石焼はりま(HI)	68
紅志野(VS)	70
光琳(KR)	72
嵯峨野(SG)/菊清水(KK)	73
若やなぎ(WY)	74
はりま(HM)	75
京笠(KI-KL)	76
■洋食器	
パレンシア(VA)	77
オーベルジュ(AU)/ワインベルジュ(WI)	78

バジル(BL)	79
エスカルゴ(SK)	80
オリーブ(OL)	81
テーブル	82
スタックマグ/メロウ(MB・SR・MG)	83
レスティ(RO・RB)	84
■中華食器	
火宴(KE)	85
鳳(FN)	86
マンダリン(MD)	87
青磁(SJ・SW・AW)/オリーブ(OL)	88
大皿	89
■トレイ	
超耐熱盆(TN)/超耐熱・長手千筋盆(WS)	91
F.R.P.トレイ(FM・F)	92
ポリプロトレイ(P)	94
■ベーシック	
ベーシック	95
■チャイルド・スタイル	
チャイルド・スタイル	99
ウェーブ深皿/ビーノ(PN)/プチトマト(PU)	101
■和風食器アイテム	
木目食器/ふいっと亀甲椀	102
吸・物・椀	103
どんぶり・椀	104
飯櫃	105
和風アイテム/重箱	106
膳・盆・角盆・切手盆	110
■フードカバー	
フードカバー/PP食札ケース	111
■超耐熱漆器	
超耐熱漆器	112
■システム弁当	
システム弁当	114
■ポリプロウェア	
ポリプロウェア	116
■灰皿	
灰皿	117
メラミン食器の安全性について	118
洗浄方法と取り扱い上のご注意	120
■食器用洗剤(HF)	
商品索引	121

■商品情報の見方

商品写真

商品番号 (シリーズ名/品番)

商品名

サイズ・満水容量・組高(身フタをセットした高さ)

フードカバー

フタ対応マーク (フードカバー・フタ対応の器)

価格

自動精算タグ取付対応マーク

対応商品(商品番号・価格・掲載ページ)

●掲載価格はメーカー希望小売本体価格(税別)です。
●品番が緑色の商品は掛率が異なる商品です。
●印刷の都合上、カタログ写真と現物商品の色目が異なる場合がございます。
●本カタログの無断転載・複製を禁じます。

掲載商品は全て日本国内で製造しています。

発行者/関西合成樹脂工業株式会社



社員食堂 和食

社員食堂でご要望の多い、容量たっぷりのタンブラーが新登場！フリーカップは、味噌汁だけでなくスープやデザートなど幅広いメニューにお使いいただけます。

- 和風ハンバーグ:GS-915 楕円深皿(グレイッシュスノー) ▶P21
- ポテトサラダ:PC-103 トウインクル ダシ入れ ▶P49
- ご飯:RJ-801 飯碗・大・身(樂樹) ▶P28
- 豆腐と揚げの味噌汁:PX-911 フリーカップ(ホルダー) ▶P19
- お茶:TR-924 タンブラー(ティーグリーン) ▶P5
- 箸:FTS-225-B Fit新箸・22.5cm(黒) ▶P41
- トレイ:FM-1LL-Y 長角トレイ(ココアブラウン) ▶P92



社員食堂 洋食

マットな質感の新商品「リブレ」は6色展開。カレーやオムライスなど、社員食堂の人気定番メニューを華やかに演出します。人気商品「トウインクル」に容量の大きなタンブラーが新しく仲間入りしました。

- ほうれん草とベーコンのバスタ:927-Br リブレ 23cm主菜皿(ブラック) ▶P4
- トマトスープ:906-Sz キャセロール(セイジ内アイボリー) ▶P7
- 果物:908-s カタクチボウル(セイジグレース) ▶P12
- 水:PC-107 トウインクル タンブラー・大 ▶P49
- カトラリー:SFS-L シルバーフィットスプーン・L / SFF-L シルバーフィットフォーク・L ▶P41
- トレイ:FM-1LIG 長角トレイ(アイスグレイ) ▶P92



高齢者施設 和食

新商品のマグカップは、口当たりよく飲みやすい羽反り形状。減塩志向に対応した「小汁碗」は、指がかりよく高齢者施設に最適です。

- すき焼き風煮物:TO-797 季 ウェーブ深皿・小 / TO-798 季 ウェーブ深皿・小用フタ ▶P26
- 茶碗蒸し:TO-95M 季 蒸し碗・身 / TO-95F 季 蒸し碗・フタ ▶P27
- ご飯:RC-803-U 飯碗・小・身(樂茶) ▶P29
- RC-804 飯碗・小・フタ(樂茶) ▶P29
- 味噌汁:806-CB 小汁碗・身(ウルミ内黒) / 807-C 小汁碗・フタ(ウルミ) ▶P38
- お茶:920-er マグカップ(萌黄) ▶P5
- 箸:SQN-210M 耐熱強化木製 スクエア木箸 ▶P41
- カトラリー:SFS-S シルバーフィットスプーン・S ▶P41
- 尺四長手盆:TN801-B.R(黒天朱パール) ▶P91



WEBでその他メニュー公開中▶



病院 洋食

ウエーブ深皿は、スプーンですくいやすいユニバーサルデザイン。「キャセロール」で、カフェ気分を味わえる明るく、楽しい食事の時間に。

- キャベツとサーモンのクリーム煮:CN-800 花梨 ウェーブ深皿・大 ▶P25 / フードカバー PT-7520 対応 ▶P111
- 野菜スープ:PH-906 キャセロール(ピュアホワイト) / CI-907 シトラス フタ ▶P45
- パン:CI-7818 シトラス 16.5cmパン皿 ▶P44 / フードカバー PT-170 対応 ▶P111
- フルーツゼリー:RP-903 テラス 小鉢(ローズピンク) ▶P9
- カトラリー:CC-503 ケアスプーン・小 / CC-504 ケアフォーク・小 ▶P41
- トレイ:F-1L-Q 長角トレイ(ライトグリーン) ▶P93



病院 和食

食が細くなった方にも、バランスのとれた献立が提供できる、少量で盛り映える「羽反碗」。便利なフタもご用意しました。

- うどん:922-m 羽反碗・身(抹茶) / フタ SRS-923-N(更紗・粉引) ▶P23
- いなり寿司:AE-761 赤絵 角皿 ▶P32 / フードカバー PT-761 対応 ▶P111
- 冷奴:787-BR ささ小鉢(黒内朱) ▶P37
- 酢の物:WT-778-Nr 和楽天目 角小鉢(和楽粉引) ▶P67
- お茶:WT-7210K-Nr 和楽天目 湯呑(和楽粉引) ▶P67
- れんげ:810-T レンゲ(黒) ▶P24
- 箸:SQN-225M 耐熱強化木製 スクエア木箸 ▶P41
- 超耐熱盆:TN-801-G.B 尺四長手盆(グリーン天黒パール) ▶P91



高齢者施設 洋食

明るく色鮮やかな器が、食欲をそそります。「テラス」シリーズの飯碗は視認性が高く、使いやすさとデザイン性を兼ね備えています。

- 薄切り牛肉のトマト煮込み:VA-7823 バレンシア 角プラター・中 ▶P77
- コーンご飯:PG-902 テラス ライスボール・小(ビクルスグリーン) ▶P10
- サラダ:MY-905 テラス 小鉢・大(マンゴーイエロー) ▶P9
- お茶:P-7159M-ME スタックマグ・身(メロン) ▶P83
- 箸:FTS-225-R Fit新箸(赤) ▶P41
- トレイ:F-1L-P 長角トレイ(ライトピンク) ▶P93

リブレ

LIBRE

フランス語で『自由』を意味する「リブレ」は、マットな質感とナチュラルで手作りの風合いが、落ち着きとくつろぎの食事シーンを演出します。

●耐汚染性を高めた「内面グレース・コーティング」仕様です。



●ハンバーグとコロッケのサラダプレート:927-Hr 23cm主菜皿(ミルクホワイト)
●オムライス:927-Lr 23cm主菜皿(チョコ)
●カレーライス:927-er 23cm主菜皿(萌黄)

タンブラー・マグカップ

TUMBLER・MUGS

●耐汚染性を高めた「内面グレース・コーティング」仕様です。

社員食堂でご要望の多い、容量たっぷりのタンブラーが新登場！マグカップは口当たり良く飲みやすい羽反り形状で、高齢者施設・病院でのご利用におすすめです。



●水:924-kr タンブラー(こな雪) / PB-924 タンブラー(ビュアブラック)
●ピラフ:927-Hr 23cm主菜皿(ミルクホワイト) ▶P4
●カレーライス:927-er 23cm主菜皿(萌黄) ▶P4



PH-924 1,130円
タンブラー(ビュアホワイト) AB
φ89×H107(310cc)

PB-924 1,130円
タンブラー(ビュアブラック) AB
φ89×H107(310cc)

924-kr 1,130円
タンブラー(こな雪) AB
φ89×H107(310cc)

MAB-924-r 1,130円
タンブラー(マープル) AB
φ89×H107(310cc)

TR-924 1,180円
タンブラー(ティーグリーン) AB
φ89×H107(310cc)



927-Hr 1,960円
23cm主菜皿(ミルクホワイト) AB
φ230×H41(760cc)

927-Nr 1,960円
23cm主菜皿(粉引) AB
φ230×H41(760cc)

927-er 1,960円
23cm主菜皿(萌黄) AB
φ230×H41(760cc)

927-Lr 1,960円
23cm主菜皿(チョコ) AB
φ230×H41(760cc)

927-Br 1,960円
23cm主菜皿(ブラック) AB
φ230×H41(760cc)

MAB-927-r 1,960円
23cm主菜皿(マープル) AB
φ230×H41(760cc)



920-er 1,170円
マグカップ(萌黄) AB
φ90×119×H78(290cc)

920-Nr 1,170円
マグカップ(粉引) AB
φ90×119×H78(290cc)

920-dr 1,170円
マグカップ(さくら) AB
φ90×119×H78(290cc)

920-kr 1,170円
マグカップ(こな雪) AB
φ90×119×H78(290cc)

マグカップ MUGS

特長①
口当たり良く飲みやすい
持ちやすい取手と、羽反り形状により口当たりよく飲みやすいので高齢者施設・病院でのご利用におすすめです。

特長②
引っ付き防止、水切り・乾燥が早い
面取り(タテソギ)形状で、スタッキング(積み重ね)時の「水切り・乾燥」の隙間を確保しました。

特長③
容量目安ライン付き
内側の容量目安ライン(100cc/150cc/200cc/250cc)で容量を確認・調整できます。



←250cc(フチ下ライン)
←200cc
←150cc
←100cc

カフェ・スタイル

Café Style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

キャセロール

CASSEROLE

シチューや煮物など定番のお料理も、キャセロールに盛り付けるとおしゃれなカフェ風に変身。社員食堂だけでなく、病院や福祉施設でも重宝される、フタが付けられる器です。



- 鳥もも肉とひよこ豆のホワイト煮込み:906-Lz キャセロール(チョコ内アイボリー) / 907-Lr フタ(チョコ)
- ポトフ:906-Rz キャセロール(朱内アイボリー) / 907-Rr フタ(朱)
- ラタトゥイユ(フランスパン添え):906-yz キャセロール(イエロー内アイボリー) / 907-yr フタ(イエロー) / PH-776 ピュアホワイト14cm角皿▶P47
- 906-dz キャセロール(さくら内アイボリー) / 907-dr フタ(さくら)

カフェ・スタイル



907-Rr 830円
フタ(朱)
φ106×H25
906-Rz 1,190円
キャセロール(朱内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



907-pr 830円
フタ(ピンク)
φ106×H25
906-pz 1,190円
キャセロール(ピンク内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



PH-907 830円
フタ(ピュアホワイト)
φ106×H25
PH-906 1,170円
キャセロール(ピュアホワイト) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



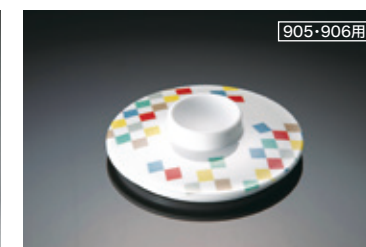
907-Sr 830円
フタ(セイジ)
φ106×H25
906-Sz 1,190円
キャセロール(セイジ内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



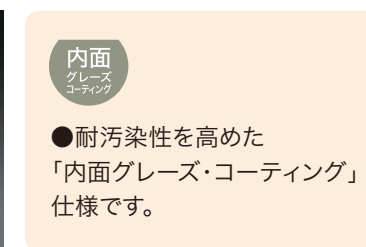
907-yr 830円
フタ(イエロー)
φ106×H25
906-yz 1,190円
キャセロール(イエロー内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



907-Lr 830円
フタ(チョコ)
φ106×H25
906-Lz 1,190円
キャセロール(チョコ内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



905-906用
SRS-907 910円
フタ(更紗)
φ106×H25



内面
グレース
ファイブ
●耐汚染性を高めた
「内面グレース・コーティング」
仕様です。



907-dr 830円
フタ(さくら)
φ106×H25
906-dz 1,190円
キャセロール(さくら内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



907-er 830円
フタ(萌黄)
φ106×H25
906-ez 1,190円
キャセロール(萌黄内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



907-mr 830円
フタ(抹茶)
φ106×H25
906-mz 1,190円
キャセロール(抹茶内アイボリー) AB
130×105×H55(280cc)・組高H74



さくら、萌黄、抹茶の3種は
和膳にも合う石焼仕上げ。



← PH-906 ピュアホワイト

←200cc
←150cc
←100cc



▼ SRS-907 ▼

▼ 907-er



③

- 容量目安ライン(100cc/150cc/200cc)で、盛り付け量を確認・調整できます。(①参照)
- 内側はボンチャイナを思わせるようなアイボリーカラー(ピュアホワイト除く)と肉厚な仕上げで、ぬくもりのある印象をあたえます。(①参照)
- フタの有無をお選びいただけます。フタ付きは病院・福祉施設での「温・冷配膳車」に対応します。
- 料理にあわせて身とフタの組み合わせを変更するなど、バリエーション豊かにご使用いただけます。またテラスシリーズの905小鉢・大(P9掲載)とフタの兼用が可能です。(②参照)
- 側面にデザインされた彫刻は、スタッキング時の引っ付きを防止する効果があります。(③参照)

テラス

TERRACE

明るい木漏れ日と、さわやかな風を感じながら楽しむランチタイム。笑顔あふれるカフェテラスのような雰囲気でお話もはずみます。



●903 小鉢、905 小鉢・大は耐汚染性を高めた「両面グレーズ・コーティング」仕様です。



- リンゴとセロリのサラダ：MY-905 小鉢・大(マンゴーイエロー)
- さつま芋のレモン煮：CR-905 小鉢・大(カシスレッド)
- 白玉フルーツみつ豆：PG-905 小鉢・大(ピクルスグリーン)
- PH-907 フタ(ビュアホワイト)
- エビのガーリック焼き(パクチー添え)：PH-905 小鉢・大(ビュアホワイト)
- プチトマトとショートパスタのスープ：RP-905 小鉢・大(ローズピンク)

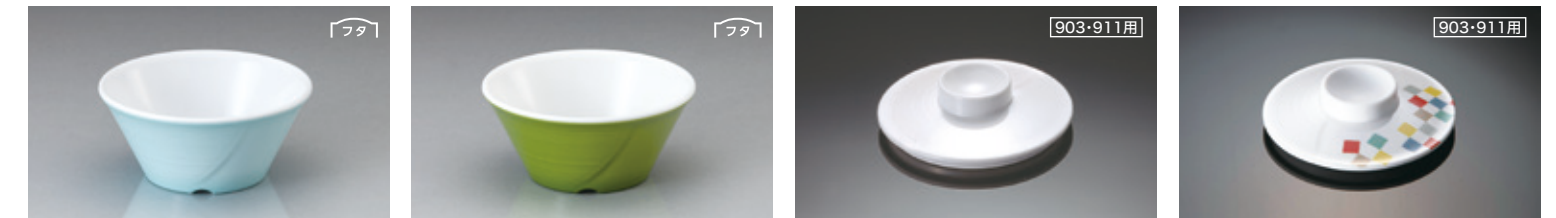


PH-903 980円 小鉢(ビュアホワイト) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(760円)、SRS-912(880円)対応

MY-903 1,030円 小鉢(マンゴーイエロー) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(760円)、SRS-912(880円)対応

RP-903 1,030円 小鉢(ローズピンク) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(760円)、SRS-912(880円)対応

CR-903 1,030円 小鉢(カシスレッド) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(760円)、SRS-912(880円)対応



AQ-903 1,030円 小鉢(アクアブルー) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(760円)、SRS-912(880円)対応

PG-903 1,030円 小鉢(ピクルスグリーン) AB φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(760円)、SRS-912(880円)対応

PH-912 760円 フタ(ビュアホワイト) φ102×H25

SRS-912 880円 フタ(更紗) φ102×H25

※903小鉢ビュアブラックはP48に掲載しています。

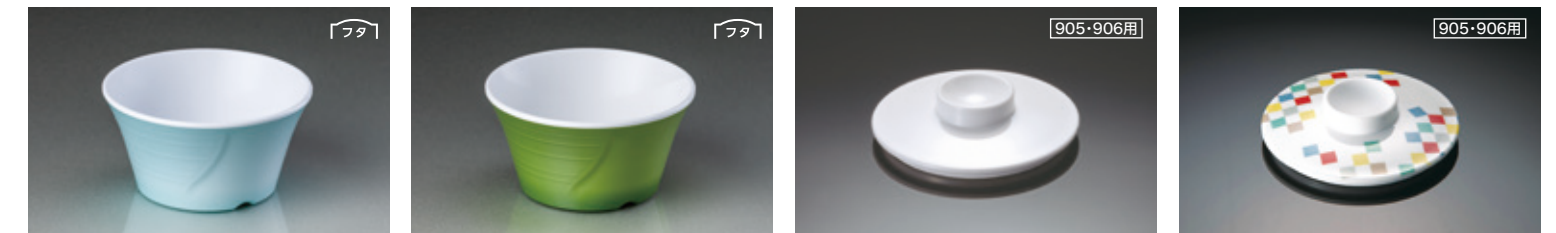


PH-905 1,090円 小鉢・大(ビュアホワイト) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(830円)、SRS-907(910円)対応

MY-905 1,110円 小鉢・大(マンゴーイエロー) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(830円)、SRS-907(910円)対応

RP-905 1,110円 小鉢・大(ローズピンク) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(830円)、SRS-907(910円)対応

CR-905 1,110円 小鉢・大(カシスレッド) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(830円)、SRS-907(910円)対応



AQ-905 1,110円 小鉢・大(アクアブルー) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(830円)、SRS-907(910円)対応

PG-905 1,110円 小鉢・大(ピクルスグリーン) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(830円)、SRS-907(910円)対応

PH-907 830円 フタ(ビュアホワイト) φ106×H25

SRS-907 910円 フタ(更紗) φ106×H25



AR-905 1,110円 小鉢・大(アプリコットオレンジ) AB φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・SO-907(910円/P13)、PH-907(830円)、SRS-907(910円)対応

小鉢はフタを合わせる事で病院・福祉施設での「温・冷配膳車」に対応します。(持ちやすく、ペースト食もすくいやすい設計) ※フタは903小鉢対応のPH-912、SRS-912にライン模様があります。



●PG-903 小鉢(ピクルスグリーン)

※「テラス」シリーズは製品の特性として、ひとつひとつ色の濃淡・風合いが異なります。

●フタの違いが一目でわかるようにデザインを変えています。



MY-903/SRS-912 MY-905/SRS-907



●照り焼きチキンと炒り卵の丼: AR-900 ライスボール・大(アプリコットオレンジ)
●エビのフォー: AQ-900 ライスボール・大(アクアブルー)



PG-900-H 1,470円
ライスボール・大(ピクルスグリーン内白光来) AB
φ133×H76(500cc)



CR-900-H 1,470円
ライスボール・大(カシスレッド内白光来) AB
φ133×H76(500cc)



PG-901-H 1,400円
ライスボール・中(ピクルスグリーン内白光来) AB
φ124×H69(410cc)



CR-901-H 1,400円
ライスボール・中(カシスレッド内白光来) AB
φ124×H69(410cc)



PG-902-H 1,270円
ライスボール・小(ピクルスグリーン内白光来) AB
φ113×H64(300cc)



CR-902-H 1,270円
ライスボール・小(カシスレッド内白光来) AB
φ113×H64(300cc)



●フレッシュフルーツと玄米シリアル: RP-904 14cmボール(ローズピンク)
●ヨーグルト: MY-903 小鉢(マンゴーイエロー) ▶P9
●グリーンサラダ: AQ-789 フリーボール(アクアブルー)



PH-904 1,220円
14cmボール(ピュアホワイト) AB
φ140×H44(380cc)



MY-904 1,290円
14cmボール(マンゴーイエロー) AB
φ140×H44(380cc)



AR-904 1,290円
14cmボール(アプリコットオレンジ) AB
φ140×H44(380cc)



RP-904 1,290円
14cmボール(ローズピンク) AB
φ140×H44(380cc)



AQ-904 1,290円
14cmボール(アクアブルー) AB
φ140×H44(380cc)



PG-904 1,290円
14cmボール(ピクルスグリーン) AB
φ140×H44(380cc)



PH-900 1,350円
ライスボール・大(ピュアホワイト) AB
φ133×H76(500cc)



AQ-900 1,470円
ライスボール・大(アクアブルー) AB
φ133×H76(500cc)



PG-900 1,470円
ライスボール・大(ピクルスグリーン) AB
φ133×H76(500cc)



AR-900 1,470円
ライスボール・大(アプリコットオレンジ) AB
φ133×H76(500cc)



PH-789 1,130円
フリーボール(ピュアホワイト) AB
130×106×H56(270cc)



MY-789 1,200円
フリーボール(マンゴーイエロー) AB
130×106×H56(270cc)



PH-901 1,290円
ライスボール・中(ピュアホワイト) AB
φ124×H69(410cc)



AQ-901 1,400円
ライスボール・中(アクアブルー) AB
φ124×H69(410cc)



PG-901 1,400円
ライスボール・中(ピクルスグリーン) AB
φ124×H69(410cc)



AR-901 1,400円
ライスボール・中(アプリコットオレンジ) AB
φ124×H69(410cc)



AR-789 1,200円
フリーボール(アプリコットオレンジ) AB
130×106×H56(270cc)



RP-789 1,200円
フリーボール(ローズピンク) AB
130×106×H56(270cc)



PH-902 1,170円
ライスボール・小(ピュアホワイト) AB
φ113×H64(300cc)



AQ-902 1,270円
ライスボール・小(アクアブルー) AB
φ113×H64(300cc)



PG-902 1,270円
ライスボール・小(ピクルスグリーン) AB
φ113×H64(300cc)



AR-902 1,270円
ライスボール・小(アプリコットオレンジ) AB
φ113×H64(300cc)



AQ-789 1,200円
フリーボール(アクアブルー) AB
130×106×H56(270cc)



PG-789 1,200円
フリーボール(ピクルスグリーン) AB
130×106×H56(270cc)

両面
グレース
コーティング

※PG-CR-900-H/901-H/902-Hの内側の色「白光来(はっこうらい)」は、オフホワイトです。
他のテラスシリーズ外側のピュアホワイトとは異なります。

- 耐汚染性を高めた「両面グレース・コーティング」仕様です。
- ライスボールは大・中・小の3サイズ展開。
ご飯もの、汁もの問わず、幅広いメニューでお使いいただけます。
- 色の濃淡差をつけた、明るくニュアンスのあるカラーリングです。
- 内側がカラーの仕様は、視認性が求められる高齢者施設にも、
デザイン性が求められる社員食堂にもぴったりです。

※「テラス」シリーズは製品の特性として、ひとつひとつの色の濃淡・風合いが異なります。

※フリーボールの他カラーはP12に掲載しています。

カタクチボウル

KATAKUCHIBOWL

しずく型のキュートな見た目は、食卓のアクセントに。
煮物や和え物、おひたしやデザートなど多彩なメニューに対応します。

●耐汚染性を高めた
「内面グレース・コーティング」仕様です。



- エビと生ふくら添え：PH-908(ビュアホワイト)
- サーモンとアボガドのマリネ：908-yr(イエロー)
- ぶどう：908-s(セイジグレース)
- 山芋とろるうずら卵のせ：PW-908(ワイン)
- ほうれん草と菊花のお浸し：908-dr(さくら)
- 玉子豆腐すだちのせ：908-pr(ピンク)

	908-s カタクチボウル(セイジグレース) AB 104×78×H42(140cc)	940円		PH-908 カタクチボウル(ビュアホワイト) AB 104×78×H42(140cc)	910円
	908-yr カタクチボウル(イエロー) AB 104×78×H42(140cc)	910円		908-pr カタクチボウル(ピンク) AB 104×78×H42(140cc)	910円
	908-dr カタクチボウル(さくら) AB 104×78×H42(140cc)	910円		PW-908 カタクチボウル(ワイン) AB 104×78×H42(140cc)	910円

フリーボール

スタイリッシュで深みがあり、サラダボールやデザート用として多用にお使いいただけます。
耐汚染性を向上させ、劣化を防ぐ「両面グレース・コーティング」仕様です。

※「テラス」シリーズのフリーボールはP11に掲載しています。

	PH-789 フリーボール(ビュアホワイト) AB 130×106×H56(270cc)	1,130円		PD-789 フリーボール(さくら) AB 130×106×H56(270cc)	1,130円		PW-789 フリーボール(ワイン) AB 130×106×H56(270cc)	1,130円		PB-789 フリーボール(ビュアブラック) AB 130×106×H56(270cc)	1,130円
--	--	--------	--	--	--------	--	--	--------	--	--	--------

ソポ

SÖPÖ

フィンランド語で『かわいい』を意味する「SÖPÖ」は、日々を大切に作る北欧の心地よい暮らしをコンセプトに生まれました。
葉っぱのモチーフとナチュラルな色使いは、盛り付ける素材の美味しさを引き立てます。



- 洋風厚揚げ：AR-905 小鉢(アプリコットオレンジ) / SO-907 フタ(SOPO)
- 温野菜：AR-795 夕陽深鉢(アプリコットオレンジ) / SO-796 夕陽深鉢フタ(SOPO)
- インゲンとレンコンの胡麻和え：SO-7619 丸小鉢 / SO-110 小鉢用フタ(SOPO)
- AR-906 キャセロール(アプリコットオレンジ) / SO-907 フタ(SOPO)

	SO-796 夕陽深鉢フタ(SOPO) 133×113×H30	980円		SO-110 小鉢用フタ(SOPO) φ110×H28	900円		SO-907 フタ(SOPO) φ106×H25	910円		SO-907 フタ(SOPO) φ106×H25	910円
	AR-795 夕陽深鉢(アプリコットオレンジ) AB 132×112×H43(290cc)・組高H69	1,050円		SO-7619 丸小鉢(SOPO) φ110×H43(250cc)・組高H68	1,180円		AR-906 キャセロール(アプリコットオレンジ) AB 130×105×H55(280cc)・組高H74	1,190円		AR-905 小鉢・大(アプリコットオレンジ) AB φ105×H53(240cc)・組高H74	1,110円

※キャセロールの他カラーはP7に掲載しています。

※小鉢の他カラーはP9に掲載しています。

ティアラ

TIARA

料理の盛り付け映える斬新なフォルムと美しい彫刻のデザイン。
メニューに合わせて選べる3サイズ展開で、ミニサイズは前菜やサラダ、副菜、デザートと様々な料理シーンで活躍します。



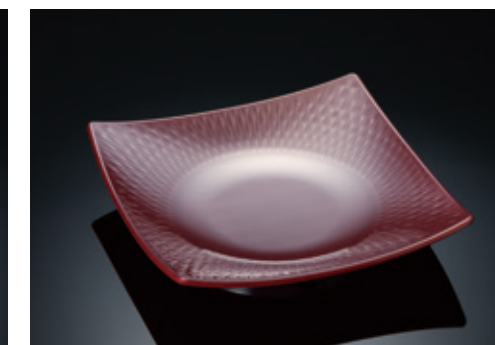
●スモークサーモンサラダ:PB-913 角皿・ミニ(ブラック)
●トマトのコンポート ゼリーソース:PH-913 角皿・ミニ(ホワイト)
●ぎゅうりとセロリ、イカの中華炒め:PM-913 角皿・ミニ(プラムレッド)
●抹茶わらび餅:PW-913 角皿・ミニ(ワイン)



PH-909 1,950円
角皿・大(ホワイト) AB
210×210×H43



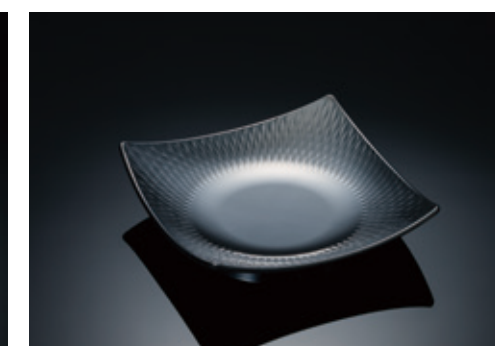
PB-909 1,950円
角皿・大(ブラック) AB
210×210×H43



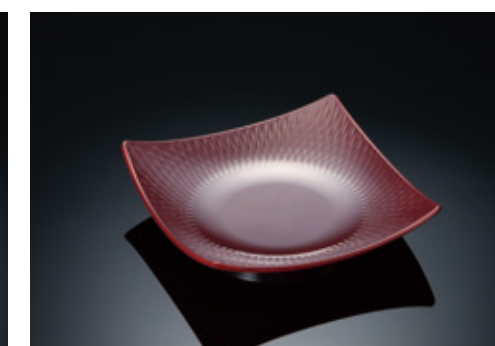
PW-909 1,950円
角皿・大(ワイン) AB
210×210×H43



PH-910 1,420円
角皿・小(ホワイト) AB
173×173×H39



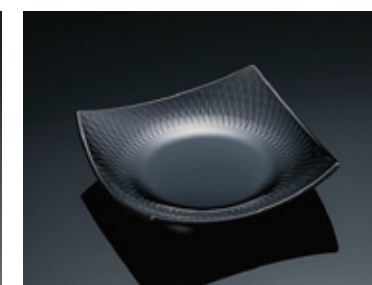
PB-910 1,420円
角皿・小(ブラック) AB
173×173×H39



PW-910 1,420円
角皿・小(ワイン) AB
173×173×H39



PH-913 1,220円
角皿・ミニ(ホワイト) A
143×143×H35



PB-913 1,220円
角皿・ミニ(ブラック) A
143×143×H35



PW-913 1,220円
角皿・ミニ(ワイン) A
143×143×H35



PM-913 1,220円
角皿・ミニ(プラムレッド) A
143×143×H35



●PH-909 角皿・大(ホワイト)

- 光の反射が織りなす彫刻の美しさが料理をいっそう引き立てます。内面グレイズ・コーティング仕様を施しているため、汚れ移りを防いでお手入れも簡単です。
- 器の形状はスクエアでありながら、中央に美しいカーブをつけることで盛り付け映えるように設計されています。
- 斬新なフォルムと省スペース性の両立を実現。社員食堂などトレイでの配膳にも対応しやすく、おすすめです。

内面グレイズコーティング ●耐汚染性を高めた「内面グレイズ・コーティング」仕様です。



上: PM-913 角皿・ミニ / 中: PB-910 角皿・小
下: PW-909 角皿・大

テラス

TERRACE

人気テラスシリーズのメインディッシュに最適な深皿プレート。
美しい曲線と柔らかなライン模様がスタイリッシュな食卓を演出します。

内面
グレース
コーティング

●耐汚染性を高めた
「内面グレース・コーティング」仕様です。



●肉詰めパプリカ トマトソース: PH-914 21cm丸深皿(ビュアホワイト)
●ホタテとアスパラのクリームソース煮: PB-914 21cm丸深皿(ビュアブラック)



フードカバー

PH-914 1,650円
21cm丸深皿(ビュアホワイト) AB
φ211×H34(660cc)・組高H59
フードカバー:PT-7506(780円/P111)対応



フードカバー

PB-914 1,650円
21cm丸深皿(ビュアブラック) AB
φ211×H34(660cc)・組高H59
フードカバー:PT-7506(780円/P111)対応



フードカバー

PM-914 1,650円
21cm丸深皿(プラムレッド) AB
φ211×H34(660cc)・組高H59
フードカバー:PT-7506(780円/P111)対応

※ビュアホワイト・ビュアブラックシリーズはP46-P48に掲載しています。

utsuwa 器工房 kobo

うつわ こうぼう
器 工 房

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

日本の伝統によって培われたあたたかな手触りを
現代風アレンジした「器工房」シリーズ。
自由な組み合わせで高級感のある食膳スタイルを創造。
ワンランク上をゆくおもてなしを演出します。



粉引 こひき

KOHIKI

和洋を問わず料理を引き立てる、シンプルで使いやすい「粉引」シリーズ。細部の質感にまでこだわり、趣のある素朴な味わいを表現しました。



フリーカップ

FREECUP

上品なライン模様と美しいシルエット。シンプルなデザインは様々な料理シーンにコーディネートしていただけます。和洋スープ、デザートにどうぞ。



7624-Nr	1,900円	とんかつ皿 φ229×H25
7614-Nr	1,710円	天ぷら皿 φ215×H25
7601L-Nr	1,280円	和皿・大 φ184×H22
7601S-Nr	1,180円	和皿・小 φ166×H20・組高H52 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
7625-Nr	910円	フルーツ皿 φ146×H19



7603-Nr	650円	小皿 φ110×H20
772-Nr	2,280円	23cm多用皿 φ230×H47(1,080cc) PPス・P-195(410円/P33)対応
780-Nr	1,870円	多用皿(小) φ209×H45(800cc)・組高H71 フードカバー・PT-7506(780円/P111)、 PPス・P-165(430円/P33)対応
7615-Nr	1,520円	角皿 202×135×H18
714-Nr	1,450円	三色薬味皿 195×91×H19



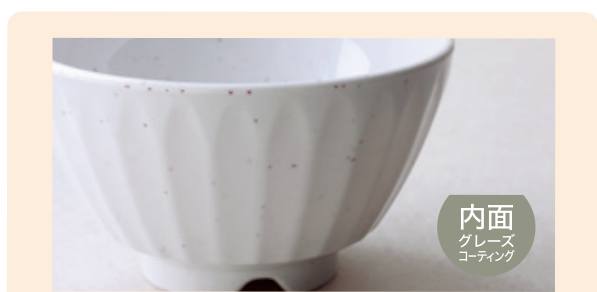
915-Nr	1,760円	楕円深皿 210×150×H39(660cc)・組高H68 フードカバー・PT-916(740円/P21)対応
917-Nr	1,440円	楕円深皿・小 174×130×H35(400cc)・組高H63 フードカバー・PT-918(670円/P21)対応
808-Nr	1,930円	種鉢 φ182×H95(1,010cc)・組高H105 フタ・PT-7103MF(560円/P24)対応
809-Nr	1,650円	小井 φ136×H83(610cc)・組高H87 フタ・S27F-B(860円/P24)対応
922-N	1,110円	羽反碗・身 φ120×H76(350cc)・組高H94 フタ・SRS-923-N(990円/P23)対応



801-Nr	1,220円	飯碗・大 φ124×H71(480cc)
803-Nr	1,130円	飯碗・小 φ112×H63(300cc)
806-Nr	800円	小碗 φ99×H57(230cc)



778-Nr	880円	角小鉢 93×93×H38(160cc)
7210K-Nr	760円	湯呑 φ97×H58(180cc)
920-Nr	1,170円	マグカップ φ90×119×H78(290cc)



粉引 KOHIKI

- 伝承のろくろ目と、彫刻による趣が調和したシンプルで飽きのこない和モダンテイスト。
- 豊富なサイズ展開で幅広いメニューに対応できます。
- 耐汚染性を高めた「内面グレース・コーティング」仕様です。(922-N 羽反碗・身を除く)



- バフェ: PB-911 (ビュアブラック)
- コーンスープ: PH-911 (ビュアホワイト)
- 味噌汁: PX-911 (ボルドー)
- 小蕎麦: PM-911 (プラムレッド)



PH-911	1,340円	両面 グレース コーティング	フリーカップ(ビュアホワイト) AB φ101×H77(290cc)・組高H97
PX-911	1,370円	両面 グレース コーティング	フリーカップ(ボルドー) AB φ101×H77(290cc)・組高H97 ※PX-911ボルドーは 製品の特性として、縁部分に濃淡がございます。
PB-911	1,340円	両面 グレース コーティング	フリーカップ(ビュアブラック) AB φ101×H77(290cc)・組高H97
PM-911	1,370円	両面 グレース コーティング	フリーカップ(プラムレッド) AB φ101×H77(290cc)・組高H97



PH-912	760円	フタ(ビュアホワイト) φ102×H25
SRS-912	880円	フタ(更紗) φ102×H25
PB-912	760円	フタ・ビュアブラック φ102×H25
PM-912	760円	フタ(プラムレッド) φ102×H25

●912フタは、911フリーカップに対応します。色の異なるフタの組み合わせも、おすすめです。

楕円深皿 だえんふかざら

DAENFUKAZARA

陶器の質感を再現した趣あるデザイン。
ほどよい深さとサイズ感で、汁気のある料理問わず多彩なメニューに対応します。

●耐汚染性を高めた
「内面グレイズ・コーティング」仕様です。



- 鮭のホイル焼き: PM-917 楕円深皿・小(プラムレッド)
- エビのチリソース: PB-917 楕円深皿・小(ピュアブラック)
- バターチキンカレー: RC-917 楕円深皿・小(楽茶)
- 串焼き: GS-917 楕円深皿・小(グレイッシュスノー)



915-Nr 1,760円
楕円深皿(粉引) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円)対応



PB-915 1,760円
楕円深皿(ピュアブラック) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円)対応



917-Nr 1,440円
楕円深皿・小(粉引) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円)対応



PB-917 1,440円
楕円深皿・小(ピュアブラック) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円)対応



RC-915 1,820円
楕円深皿(楽茶) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円)対応



PM-915 1,760円
楕円深皿(プラムレッド) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円)対応



RC-917 1,480円
楕円深皿・小(楽茶) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円)対応



PM-917 1,440円
楕円深皿・小(プラムレッド) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円)対応



GS-915 1,820円
楕円深皿(グレイッシュスノー) AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円)対応



PT-916 740円
PPフードカバー
216×156×H34
適合型番: 915・7824



GS-917 1,480円
楕円深皿・小(グレイッシュスノー) AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円)対応



PT-918 670円
PPフードカバー
180×136×H34
適合型番: 917



- あんかけだし巻き卵: PB-915 楕円深皿(ピュアブラック)
- アスパラガスの豚肉巻き パケット添え: RC-915 楕円深皿(楽茶)
- 豚の角煮 チンゲン菜添え: PM-915 楕円深皿(プラムレッド)
- 黒米の彩り野菜カレー: 915-Nr 楕円深皿(粉引)

大きさ比較

上: 917 楕円深皿・小 / 下: 915 楕円深皿

●楕円深皿グレイッシュスノー(GS-917、GS-915)はナチュラルでやわらかいツートンの配色が特徴です。
※色の分かれ目の仕上がりは、ひとつひとつ異なります。

●フードカバーを使用することで、料理を盛ったままコンパクトにスタッキング可能。

羽反碗 はぞりわん

HAZORIWAN

少量で盛り映える羽反形状の碗。
食が細くなった高齢者、病院の入院患者様でも食べやすい量感でどんぶりや麺類など幅広くお使いいただけます。



- ちらし寿司: RJ-922 羽反碗・身(樂樹)
フタ SRS-923-N(更紗・粉引)
- ミニカレー丼: 922-N 羽反碗・身(粉引)
- ミニうな丼: RC-922 羽反碗・身(樂茶)
- 小ぶりラーメン: 922-R 羽反碗・身(朱)



922-B 1,110円
羽反碗・身(黒)
φ120×H76(350cc)・組高H94
フタ:923-B(840円)、SRS-923-N(990円)対応

922-R 1,110円
羽反碗・身(朱)
φ120×H76(350cc)・組高H94
フタ:923-R(840円)、SRS-923-N(990円)対応

922-e 1,110円
羽反碗・身(萌黄)
φ120×H76(350cc)・組高H94
フタ:SRS-923-N(990円)対応

922-m 1,110円
羽反碗・身(抹茶)
φ120×H76(350cc)・組高H94
フタ:SRS-923-N(990円)対応



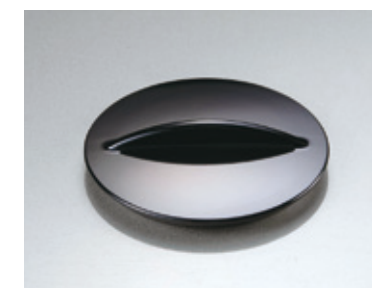
922-N 1,110円
羽反碗・身(粉引)
φ120×H76(350cc)・組高H94
フタ:SRS-923-N(990円)対応



RC-922 1,130円
羽反碗・身(樂茶)
φ120×H76(350cc)・組高H94
フタ:SRS-923-N(990円)対応



RJ-922 1,130円
羽反碗・身(樂樹)
φ120×H76(350cc)・組高H94
フタ:SRS-923-N(990円)対応



923-B 840円
フタ(黒)
φ121×H25



923-R 840円
フタ(朱)
φ121×H25



SRS-923-N 990円
フタ(更紗・粉引)
φ121×H25

● どの色に合わせてもフィットする配色デザインです。

内側のシボ加工が「ツヤ消し」効果を生むことにより、
光沢のある外面とのコントラストが質感を高め、料理を引き立てます。

少量のご飯(80g~100g)にお好みの具材をのせて、
ヘルシーなミニ丼としてお使いいただけます。

特長①

ご飯つぶがつきにくい

内側に「シボ加工」を施し、ご飯つぶが引っ付きにくい仕様です。

特長②

「温・冷配膳車」に対応

フタを合わせることで病院・福祉施設での「温・冷配膳車」に対応します。

特長③

引っ付き防止、水切り・乾燥が早い

外側のタテソギ彫刻により、積み重ね時の「引っ付き」を防ぎ、「水切り・乾燥」の隙間を確保しました。



麺鉢・小井・レンジ

MENBACHI

陶器の質感をもたせた和モダンな麺鉢は高級感を感じさせるデザイン。
和食・中華とジャンルを問わず、お使いいただけます。

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用井もご覧ください。



- カツ丼: RC-808 麺鉢(樂茶)
- にしん蕎麦: 808-Br 麺鉢(黒)
- 箸: FTS-210-B Fit新箸・21.0cm(黒)▶P41



808-Nr 1,930円
麺鉢・粉引
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ:PT-7103MF(560円)対応



808-Rr 1,930円
麺鉢・朱
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ:PT-7103MF(560円)対応



RC-808 1,970円
麺鉢・樂茶
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ:PT-7103MF(560円)対応



808-Br 1,930円
麺鉢・黒
φ182×H95(1,010cc)・組高H105
フタ:PT-7103MF(560円)対応



809-Nr 1,650円
小井・粉引
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(860円)対応



809-Rr 1,650円
小井・朱
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(860円)対応



RC-809 1,710円
小井・樂茶
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(860円)対応



809-Br 1,650円
小井・黒
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(860円)対応



809-Ne 1,780円
小井・萌黄二彩
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(860円)対応



809-Nm 1,780円
小井・抹茶二彩
φ136×H83(610cc)・組高H87
フタ:527F-B(860円)対応



PT-7103MF 560円
PPフタ
φ190×H14



527F-B 860円
フタ・黒 メラミン
φ144×H10



810 410円
レンジ(左から、アイボリー[-I]・萌黄[-e]・柿柚[-A]・溜[-T]・黒[-B])
170×42
※レンジは掛率が異なりますので、ご注意ください。

●「内面グレース・コーティング」仕様を施し、耐汚染性を高めました。

花梨

KARIN

和食にも洋食にも、
陽気で明るくほっとした印象を添える花梨シリーズです。



CN-800 1,710円
ウェーブ深皿・大
φ181×H36(580cc)・組高H69
フードカバー:PT-7520(750円/P111)対応



CN-799 1,580円
ウェーブ深皿・中
φ166×H36(470cc)・組高H70
フードカバー:PT-170(600円/P111)対応



CN-798 1,240円
ウェーブ深皿・小用フタ
φ150×H30

CN-797 1,400円
ウェーブ深皿・小
φ149×H36(390cc)・組高H62 (CN-798)
フードカバー:PT-150(530円/P111)対応・組高H64



CN-771 1,630円
角深皿
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー:PT-761(660円/P111)対応



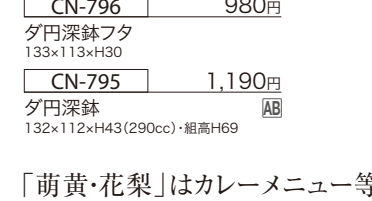
CN-268M 1,170円
深皿・中
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー:PT-170(600円/P111)対応



CN-796 980円
タ円深鉢フタ
133×113×H30



CN-792 1,630円
クープ皿
φ192×H41(600cc)



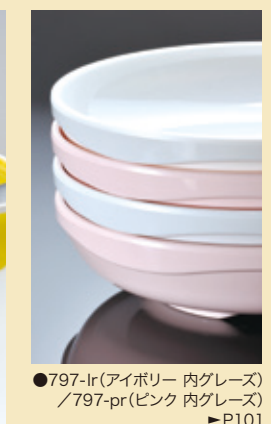
CN-795 1,190円
タ円深鉢
132×112×H43(290cc)・組高H69

ウェーブ深皿

皿の立ちあがり角度と高さを徹底研究し、介護用のみならず病院でも
使い勝手の良い、汎用タイプのユニバーサル・デザインアイテムです。

すくいやすい 内側の立ち上がり角度と、適度な深さで
箸・スプーンですくいやすい形状になっています。

水切り・乾燥が早い 側面のウェーブはデザイン性だけでなく、
水切り、乾燥機能も確保しています。



●797-1r(アイボリー 内グレース)
/797-pr(ピンク 内グレース)
▶P101

「萌黄・花梨」はカレーメニュー等におすすめです。



CN-800-e 1,710円
ウェーブ深皿・大(萌黄・花梨) AB
φ181×H36(580cc)・組高H69
フードカバー:PT-7520(750円/P111)対応



CN-799-e 1,580円
ウェーブ深皿・中(萌黄・花梨) AB
φ166×H36(600cc)・組高H70
フードカバー:PT-170(600円/P111)対応



CN-797-e 1,400円
ウェーブ深皿・小(萌黄・花梨) AB
φ149×H36(390cc)・組高H64
フードカバー:PT-150(530円/P111)対応



CN-792-e 1,630円
クープ皿(萌黄・花梨) AB
φ192×H41(600cc)

季～TOKI～ とき

TOKI

彩りも鮮やかな木の葉のモチーフで、四季を通して明るく晴れやかな食膳を演出。楽しい食事の時間に色を添えます。



TO-800 1,710円
ウェーブ深皿・大 **AB**
φ181×H36(580cc)・組高H69
フードカバー→PT-7520(750円/P111)対応



TO-799 1,580円
ウェーブ深皿・中 **AB**
φ166×H36(470cc)・組高H70
フードカバー→PT-170(600円/P111)対応



●「煮物碗」としても使える形状です。
TO-798 1,240円
ウェーブ深皿・小用フタ **AB**
φ150×H30
TO-797 1,400円
ウェーブ深皿・小 **AB**
φ149×H36(390cc)・組高H62(TO-798)
フードカバー→PT-150(530円/P111)対応・組高H64



TO-771 1,630円
角深皿 **AB**
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー→PT-761(660円/P111)対応



TO-268M 1,170円
深菜皿・中 **A**
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー→PT-170(600円/P111)対応



TO-796 980円
ダ円深鉢フタ
133×113×H30
TO-795 1,190円
ダ円深鉢 **AB**
132×112×H43(290cc)・組高H69



- TO-765F/TO-765M 飯碗 ▶P27
- TO-769F/TO-769M 輪花煮物碗 ▶P27
- TO-751 丸小鉢 ▶P27
- 783-kr フリーカップ ▶P40 ●767F-CB/767M-CB 木目吸物碗 ▶P102
- CK-778 角小鉢・四季彩 ▶P35 ●TO-21-T TOUGH角箸 ▶P41 ●P-1M-O 長角トレイ ▶P94



TO-2011F 1,040円
飯丼(フタ) **AB**
φ126×H33
TO-2011M 1,380円
飯丼(身) **AB**
φ141×H68(550cc)・組高H91



TO-2010F 960円
飯丼(フタ) **AB**
φ116×H31
TO-2010M 1,340円
飯丼(身) **AB**
φ129×H65(450cc)・組高H88



TO-765F 970円
飯碗(フタ) **AB**
φ112×H32
TO-765M 1,330円
飯碗(身) **AB**
φ122×H59(370cc)・組高H87



TO-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ) **AB**
φ100×H33
TO-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身) **AB**
φ112×H57(270cc)・組高H79



TO-769F 960円
輪花煮物碗(フタ) **AB**
φ122×H34
TO-769M 1,340円
輪花煮物碗(身) **AB**
φ138×H50(330cc)・組高H75



TO-110 900円
小鉢用フタ **AB**
φ110×H28
TO-7619 960円
丸小鉢 **AB**
φ110×H43(250cc)・組高H68



TO-95F 860円
蒸し碗(フタ) **AB**
φ86×H24
TO-95M 1,250円
蒸し碗(身) **AB**
φ77×H62(195cc)・組高H80

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。
※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。



TO-751 1,070円
丸小鉢 **AB**
φ109×H55(220cc)



TO-786 1,120円
深小鉢 **AB**
φ96×H59(185cc)・組高H75
フタ→K16F-d(430円)対応



K16F-d 430円
フタ・さくら **AB**
φ84×H23

立ち上がりの角度と、適度な深さが、スプーンですくいやすいウェーブ深皿は、介護施設や病院でも使いやすい器です。

- 季:TO-800・TO-799・TO-797 ▶P26
- 花梨:CN-800・CN-799・CN-797 ▶P25



しんめしわん
新飯碗



特長①

盛り付け容量がわかりやすい

内側の色を、フチから1cm下へずらしてあります。このラインがご飯容量の盛り付け目安ラインになります。

	満水容量	内側ラインまでの容量
新飯碗・大	480cc	380cc(260g)
新飯碗・小	300cc	220cc(150g)

特長②

白米が見やすい

2色成形で内側に彩色を施すことで、白米の視認性を高めました。

特長③

耐汚染性が高い

内面にグレース・コーティングを施し、耐汚染性を高めました。



特長④

引っ付き防止、水切り・乾燥が早い

外側にタテソギ彫刻をあしらいデザイン性を持たせると同時に、積み重ね時の「引っ付き」を防いで「水切り・乾燥」の隙間を確保しました。



特長⑤

持ちやすい形状

- ④ 外側タテソギの凹部アールが、指の腹のふくらみにフィット、手に持った時にしっかりとなじみます。
- ⑤ 飯碗の下部に指かかりを設け、しっかりと手に持てる形状になっています。



特長⑥

フタがひっくり返らない

フタがひっくり返らず、作業効率がアップします。

新飯碗・大

マンネンがご提案する新飯碗は、シンプルでモダンなデザインの中に、使いやすい機能を兼ね備えています。

内面グレースコーティング
新飯碗シリーズはすべて内面グレース・コーティング仕様です。



RC-801-U 1,350円
飯碗・大(身)・楽茶内うす茶 AB
φ124×H71(480cc)・組高H97

RC-802 880円
飯碗・大(フタ)・楽茶
φ125×H30



801-kH 1,340円
飯碗・大(身)・こな雪内白光来 AB
φ124×H71(480cc)・組高H97

802-k 860円
飯碗・大(フタ)・こな雪
φ125×H30



801-Je 1,340円
飯碗・大(身)・石焼内萌黄 AB
φ124×H71(480cc)・組高H97

802-J 860円
飯碗・大(フタ)・石焼
φ125×H30



801-Jm 1,340円
飯碗・大(身)・石焼内抹茶 AB
φ124×H71(480cc)・組高H97

802-J 860円
飯碗・大(フタ)・石焼
φ125×H30



RC-801 1,250円
飯碗・大(身)・楽茶 AB
φ124×H71(480cc)・組高H97

RC-802 880円
飯碗・大(フタ)・楽茶
φ125×H30



RJ-801-U 1,350円
飯碗・大(身)・楽樹内うす茶 AB
φ124×H71(480cc)・組高H97

RJ-802 880円
飯碗・大(フタ)・楽樹
φ125×H30



RJ-801 1,250円
飯碗・大(身)・楽樹 AB
φ124×H71(480cc)・組高H97

RJ-802 880円
飯碗・大(フタ)・楽樹
φ125×H30



PB-801 1,220円
飯碗・大(身)・ピュアブラック AB
φ124×H71(480cc)・組高H97

802-B 860円
飯碗・大(フタ)・ピュアブラック
φ125×H30

※ピュアブラックシリーズはP48に掲載しています。

新飯碗・小

モダンな和の装いはそのままに、ひとまわり小さなつくりで、女性や年配の方にフィットする茶碗です。

内面グレースコーティング
新飯碗シリーズはすべて内面グレース・コーティング仕様です。



RC-803-U 1,270円
飯碗・小(身)・楽茶内うす茶 AB
φ112×H63(300cc)・組高H87

RC-804 800円
飯碗・小(フタ)・楽茶
φ113×H29



803-kH 1,240円
飯碗・小(身)・こな雪内白光来 AB
φ112×H63(300cc)・組高H87

804-k 760円
飯碗・小(フタ)・こな雪
φ113×H29



803-Je 1,240円
飯碗・小(身)・石焼内萌黄 AB
φ112×H63(300cc)・組高H87

804-J 760円
飯碗・小(フタ)・石焼
φ113×H29



803-Jm 1,240円
飯碗・小(身)・石焼内抹茶 AB
φ112×H63(300cc)・組高H87

804-J 760円
飯碗・小(フタ)・石焼
φ113×H29



RC-803 1,170円
飯碗・小(身)・楽茶 AB
φ112×H63(300cc)・組高H87

RC-804 800円
飯碗・小(フタ)・楽茶
φ113×H29



RJ-803-U 1,270円
飯碗・小(身)・楽樹内うす茶 AB
φ112×H63(300cc)・組高H87

RJ-804 800円
飯碗・小(フタ)・楽樹
φ113×H29



RJ-803 1,170円
飯碗・小(身)・楽樹 AB
φ112×H63(300cc)・組高H87

RJ-804 800円
飯碗・小(フタ)・楽樹
φ113×H29



PB-803 1,130円
飯碗・小(身)・ピュアブラック AB
φ112×H63(300cc)・組高H87

804-B 760円
飯碗・小(フタ)・ピュアブラック
φ113×H29

※ピュアブラックシリーズはP48に掲載しています。

飯碗・飯丼



TT-782-k 970円
飯碗(フタ)・玉椿(こな雪)
φ122×H33

TT-781-k 1,330円
飯碗(身)・玉椿(こな雪) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



KT-782-l 970円
飯碗(フタ)・唐とくさ(アイボリー)
φ122×H33

KT-781-l 1,330円
飯碗(身)・唐とくさ(アイボリー) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



MI-782 970円
飯碗(フタ)・舞
φ122×H33

MI-781 1,330円
飯碗(身)・舞 AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



TT-782-U 970円
飯碗(フタ)・玉椿(うす茶)
φ122×H33

TT-781-U 1,330円
飯碗(身)・玉椿(うす茶) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



KT-782-J 970円
飯碗(フタ)・唐とくさ(石焼)
φ122×H33

KT-781-J 1,330円
飯碗(身)・唐とくさ(石焼) AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



PB-782 880円
飯碗(フタ)・ビュアブラック
φ122×H33

PB-781 1,170円
飯碗(身)・ビュアブラック AB
φ122×H72(430cc)・組高H100



KY-765F 970円
飯碗(フタ)・京とくさ
φ112×H32

KY-765M 1,330円
飯碗(身)・京とくさ AB
φ122×H59(370cc)・組高H83



HR-765F 970円
飯碗(フタ)・花あかり
φ112×H32

HR-765M 1,330円
飯碗(身)・花あかり AB
φ122×H59(370cc)・組高H83



HR-2010F 960円
飯碗(フタ)・花あかり
φ116×H31

HR-2010M 1,340円
飯碗(身)・花あかり AB
φ129×H65(450cc)・組高H88



RK-736F 890円
飯丼(フタ)・洛(らく)
φ117×H36

RK-736M 1,340円
飯丼(身)・洛(らく) AB
φ126×H72(470cc)・組高H97

781・782 飯碗の特長



●フタがひっくり返らず作業効率がアップします。



●指で支えやすい形状です。



●水切れ・乾燥が早いスタッキング構造です。

小ぶり茶碗

ころんとした形がかわいく、女性や年配の方にぴったりの手のひらサイズの姫碗です。



TK-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)・十草
φ100×H33

TK-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身)・十草 AB
φ112×H57(270cc)・組高H79



CT-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)・コレット
φ100×H33

CT-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身)・コレット AB
φ112×H57(270cc)・組高H79



HO-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)・ほのか
φ100×H33

HO-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身)・ほのか AB
φ112×H57(270cc)・組高H79



HR-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ)・花あかり
φ100×H33

HR-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身)・花あかり AB
φ112×H57(270cc)・組高H79

どんぶり碗

※どんぶり碗は、ビュアホワイト(PH-790/P47)、ビュアブラック(PB-790/P48)もご用意しています。



SM-790 2,060円
どんぶり碗・草紋(そうもん) AB
φ161×H70(800cc)
フタ・805-B(1,060円)、PT-790F(530円)対応



KN-790 2,060円
どんぶり碗・花音(かのん) AB
φ161×H70(800cc)
フタ・805-B(1,060円)、PT-790F(530円)対応



SA-790 2,060円
どんぶり碗・里山(さとやま) AB
φ161×H70(800cc)
フタ・805-B(1,060円)、PT-790F(530円)対応



- TG-790 どんぶり碗
- TG-805 フタ
- 785-yr 花小鉢 ▶P36



TG-790 2,010円
どんぶり碗・溜グレース内黒 AB
φ161×H70(800cc)
フタ・TG-805(1,240円)、PT-790F(530円)対応



TG-805 1,240円
どんぶり碗用フタ・溜グレース内黒
φ162×H38・組高H103



805-B 1,060円
どんぶり碗用フタ・黒
φ162×H38・組高H103



PT-790F 530円
PPどんぶり碗用フタ
φ171×H15・組高H80

オーバルプレート



- 791-yr オーバルプレート (イエロー)
- PC-105 トゥインクル (タンブラー) ▶P49



PH-791 2,280円
オーバルプレート・ビュアホワイト
270×164×H54(880cc) AB



791-yr 2,280円
オーバルプレート・イエロー AB
270×164×H54(880cc)



791-Rr 2,280円
オーバルプレート・朱 AB
270×164×H54(880cc)



PB-791 2,280円
オーバルプレート・ビュアブラック
270×164×H54(880cc) AB

赤絵 あかえ

AKAE

無垢な白。鮮やかな上絵付。中国に端を発し、日本で醸成されたその優雅な表情を、300年以上の時を経て、今、マンネンが再現します。



多用皿 たようざら

TAYOUZARA

適度な深さで、スプーンで料理をすくいやすい形状です。カレー・パスタ・ピラフ・ざるそば(うどん)等のメニューにピッタリ。



AE-769F 960円
輪花煮物碗(フタ)
φ122×H34

AE-769M 1,340円
輪花煮物碗(身)
φ138×H50(330cc)・組高H75



AE-765F 970円
飯碗(フタ)
φ112×H32

AE-765M 1,330円
飯碗(身)
φ122×H59(370cc)・組高H83



AE-764F 920円
角小鉢(フタ)
90×90×H25

AE-764M 1,060円
角小鉢(身)
89×89×H57(200cc)・組高H79



AE-771 1,630円
角深皿
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応



AE-70 1,570円
長手湯呑
φ63×H80(160cc)
※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。



AE-761 1,510円
角皿
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応



AE-268M 1,170円
深菜皿・中
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



AE-268S 1,010円
深菜皿・小
φ149×H35(330cc)・組高H62
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応



AE-100F 940円
蒸し碗(フタ)
φ92×H22

AE-100M 1,340円
蒸し碗(身)
φ83×H72(240cc)・組高H87



AE-90F 860円
ミニ蒸し碗(フタ)
φ71×H17

AE-90M 1,250円
ミニ蒸し碗(身)
φ64×H63(145cc)・組高H76

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。
※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。



AE-763 1,010円
丸小鉢
φ113×H39(190cc)



●AE-765M 飯碗 ●AE-761 角皿 ●AE-763 丸小鉢
●AE-100F/AE-100M 蒸し碗
●767F-TB/767M-TB 木目吸物碗 ▶P102

緑彩 りょくさい

RYOKUSAI



RY-512 1,630円
ざるそば皿・緑彩
φ197×H40(780cc)
PPS・P-165(430円/P33)対応



RY-719 780円
丸小鉢・緑彩
φ114×H35(230cc)

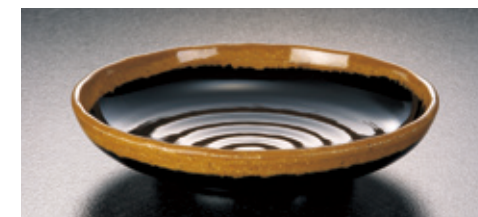


RY-532 670円
そば猪口・緑彩
φ79×H61(200cc)

RY-533L 440円
薬味皿・緑彩
φ79×H19



●RY-512 ざるそば皿 ●P-165-S PPS ▶P33
●RY-532 そば猪口 ●RY-533L 薬味皿
●RY-719 丸小鉢



WT-772 2,550円
23cm多用皿・和楽天目
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(410円)対応



FU-772 2,550円
23cm多用皿・フーシェ
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(410円)対応



PO-772 2,590円
23cm多用皿・ボレボレ
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(410円)対応



PB-772 2,280円
23cm多用皿・ピュアブラック
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(410円)対応



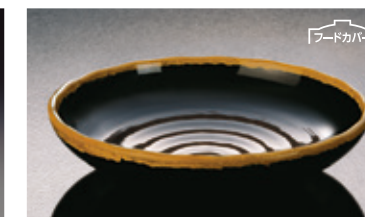
PM-772 2,280円
23cm多用皿・プラムレッド
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(410円)対応



●MT-780 多用皿(小) ミント
●TT-781-k 飯碗 玉穂(こな雪) ▶P30
●PH-788M 角小鉢 ▶P47
●787-pr さき小鉢(ピンク) ▶P37



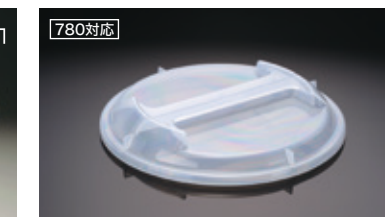
FU-780 2,060円
多用皿(小)・フーシェ
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPS・P-165(430円)対応



WT-780 2,050円
多用皿(小)・和楽天目
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPS・P-165(430円)対応



MT-780 2,060円
多用皿(小)・ミント
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPS・P-165(430円)対応



PT-7506 780円
PPフードカバー
φ218×H33



AL-780 2,060円
多用皿(小)・アラベスク
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPS・P-165(430円)対応



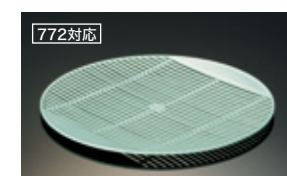
PL-780 2,060円
多用皿(小)・プラム
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPS・P-165(430円)対応



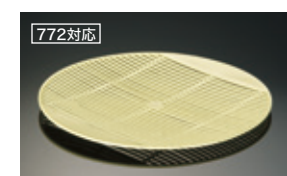
PB-780 1,870円
多用皿(小)・ピュアブラック
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPS・P-165(430円)対応



PM-780 1,870円
多用皿(小)・プラムレッド
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円)、PPS・P-165(430円)対応



P-195-S 410円
PPS(セイジ)
φ195



P-195-Z 410円
PPS(クリーム)
φ195



P-165-S 430円
PPS
φ165

風合鉢 ふうあいばち

FUAIBACHI

優しく、自然な「風合い」を大切にした
多用井シリーズです。

※P24の「麵鉢・小丼」シリーズもご覧ください。



IT-777 2,160円
うどん鉢・色とくさ
φ166×H82(900cc)・組高H87
フタ・71M(1,050円)対応



MM-777 2,160円
うどん鉢・丸紋
φ166×H82(900cc)・組高H87
フタ・71M(1,050円)対応



TB-777 2,160円
うどん鉢・つばき
φ166×H82(900cc)・組高H87
フタ・71M(1,050円)対応



K757-CB 1,780円
うどん鉢(ウルミ内黒)
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円)対応



K757-GB 1,780円
うどん鉢(グリーン内黒)
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円)対応



K757-B 1,510円
うどん鉢(黒)
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円)対応



773-TB 1,560円
小うどん鉢(溜内黒)
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応



773-CB 1,560円
小うどん鉢(ウルミ内黒)
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応



773-dB 1,560円
小うどん鉢(さくら内黒)
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応



773-GB 1,560円
小うどん鉢(グリーン内黒)
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応



773-B 1,280円
小うどん鉢(黒)
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応



766-TB 1,340円
多用井(溜内黒)
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応



766-CB 1,340円
多用井(ウルミ内黒)
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応



766-dB 1,340円
多用井(さくら内黒)
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応



766-GB 1,340円
多用井(グリーン内黒)
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応



766-B 1,100円
多用井(黒)
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応



777 うどん鉢の特長

●下面カット設計で持ちやすくなりました。

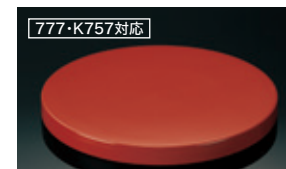


K757・773 うどん鉢、766 多用井の特長

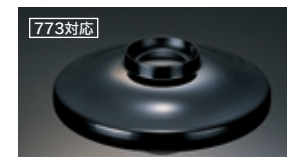
- 井の内側に細かいシボ加工を施し、しっとりとした光沢が特長です。
- スタッキングが可能、収納性に優れた設計です。



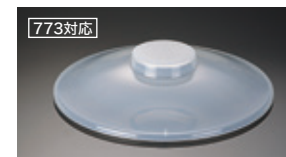
71M-B 1,050円
うどん鉢フタ・黒 メラミン
φ176×H15



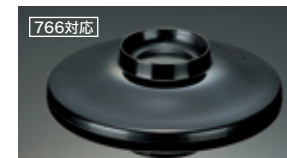
71M-C 1,050円
うどん鉢フタ・ウルミ メラミン
φ176×H15



81F-B 710円
フタ・黒 メラミン
φ154×H32



PT-150 530円
PPフードカバー
φ154×H32



17F-B 630円
フタ・黒 メラミン
φ137×H32



●K757-GB うどん鉢
●AE-761 角皿 ▶P32 ●SY-7513 角小皿 ▶P37 ●WS-2 長手干筋盆 ▶P91

四季彩 しきさい

SHIKISAI

日本の四季をイメージしたやわらかな色目が
自然に食卓にとけこみ、ほっと一息和ませてくれます。

「四季彩」シリーズは、色の分かれ目が
それぞれに変化があるのも特長です。



CK-757 1,800円
うどん鉢
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円)対応



CK-773 1,590円
小うどん鉢
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円)、PT-150(530円)対応



CK-765F 880円
飯碗(フタ)
φ112×H32



CK-766 1,360円
多用井
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円)対応



CK-776 1,450円
14cm角皿
140×140×H27



CK-778 940円
角小鉢
93×93×H38(160cc)



CK-779 920円
角小皿
96×96×H30(130cc)



CK-621 710円
湯呑
φ90×H57(180cc)

小鉢・小皿



7915-y 670円
菊小鉢・イエロー
φ113×H39(150cc)



7915-G 670円
菊小鉢・グリーン
φ113×H39(150cc)



7915-A 670円
菊小鉢・柿釉
φ113×H39(150cc)



785-yr 810円
花小鉢・イエロー
φ96×H36(120cc)



MK-785 970円
花小鉢・舞花
φ96×H36(120cc)



775-y 800円
菊小鉢・イエロー
φ95×H37(110cc)



775-A 800円
菊小鉢・柿釉
φ95×H37(110cc)



775-G 800円
菊小鉢・グリーン
φ95×H37(110cc)



775-K 800円
菊小鉢・紺
φ95×H37(110cc)



775-p 800円
菊小鉢・ピンク
φ95×H37(110cc)



775-s 880円
菊小鉢・セイジグレース
φ95×H37(110cc)



FL-778 980円
角小鉢・フルール
93×93×H38(160cc)



CK-778 940円
角小鉢・四季彩
93×93×H38(160cc)



ID-778 980円
角小鉢・いろいろ
93×93×H38(160cc)



WT-778 970円
角小鉢・和楽天目
93×93×H38(160cc)



KO-788 890円
姫小皿・紅梅
φ96×H25



ML-788 890円
姫小皿・まり菜
φ96×H25



788-BR 870円
姫小皿・黒内朱
φ96×H25



788-s 870円
姫小皿・セイジグレース
φ96×H25



CK-779 920円
角小皿・四季彩
96×96×H30(130cc)



KZ-779 960円
角小皿・風ぐるま
96×96×H30(130cc)



YK-779 960円
角小皿・遊花
96×96×H30(130cc)



779-A 800円
角小皿・柿釉
96×96×H30(130cc)



779-p 800円
角小皿・ピンク
96×96×H30(130cc)



779-s 880円
角小皿・セイジグレース
96×96×H30(130cc)



779-y 800円
角小皿・イエロー
96×96×H30(130cc)



779-BR 880円
角小皿・黒内朱
96×96×H30(130cc)



SY-7513 740円
角小皿・旬菜
98×98×H24



SY-7603 670円
丸小皿・旬菜
φ113×H20



787-Ar 960円
ささ小鉢・柿釉 内グレース
128×78×H43(120cc)



787-pr 960円
ささ小鉢・ピンク 内グレース
128×78×H43(120cc)



775(菊小鉢)、778(角小鉢)、779(角小皿)、785(花小鉢)、788(姫小皿)は、WS-11(7.5寸松花堂弁当)・WS-13(三ツ仕切弁当・小)の中合として使用できます。▶P113をご覧ください

- WS-11 7.5寸松花堂弁当 ▶P113
- 775-A・775-y 菊小鉢 ▶P113 ●ID-778・CK-778 角小鉢 ▶P113



787-Yr 960円
ささ小鉢・イエロー 内グレース
128×78×H43(120cc)



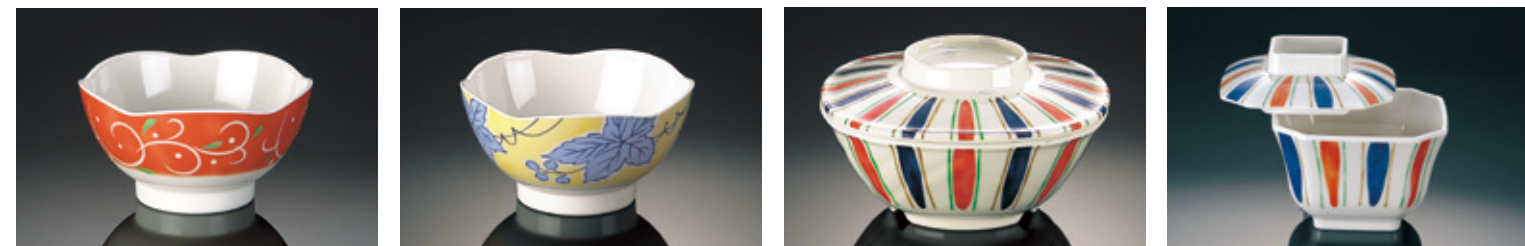
787-kr 960円
ささ小鉢・こな雪 内グレース
128×78×H43(120cc)



787-mr 960円
ささ小鉢・抹茶 内グレース
128×78×H43(120cc)



787-BR 1,020円
ささ小鉢・黒内朱
128×78×H43(120cc)



RZ-645S 1,010円
小鉢・ラズベリー AB
φ105×H55(210cc)

BD-645S 1,010円
小鉢・ぶどう AB
φ105×H55(210cc)

KY-2015 1,010円
小鉢(大)フタ・京とくさ
128×128×H25

KY-2014 1,250円
小鉢(大)・京とくさ AB
128×128×H50(360cc)・組高H73

KY-764F 920円
角小鉢(フタ)・京とくさ
90×90×H25

KY-764M 1,060円
角小鉢(身)・京とくさ AB
89×89×H57(200cc)・組高H79

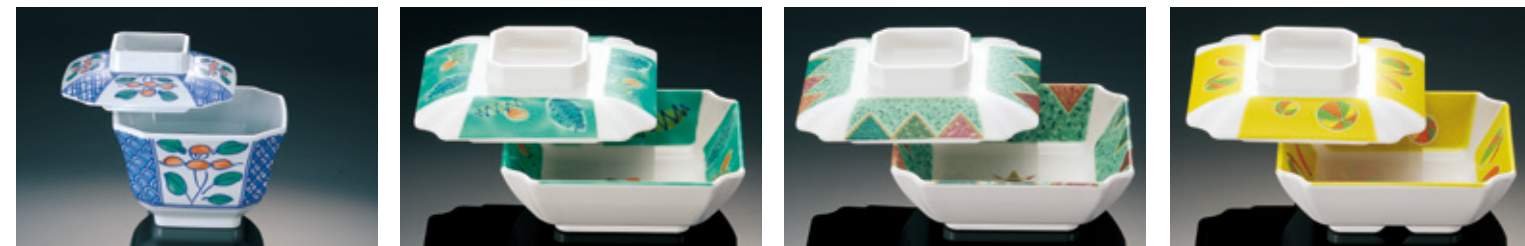


ID-763 1,010円
丸小鉢・いろどり AB
φ113×H39(190cc)

SH-786 1,120円
深小鉢・白い花
φ96×H59(185cc)・組高H75
フタ-K16F(430円)対応

AH-786 1,120円
深小鉢・赤い花
φ96×H59(185cc)・組高H75
フタ-K16F(430円)対応

K16F 430円
フタ
φ84×H23



HA-764F 920円
角小鉢(フタ)・花かすり
90×90×H25

FO-768F 960円
角小鉢(フタ)・フォリア
115×115×H27

PI-768F 960円
角小鉢(フタ)・パティスタ
115×115×H27

TM-768F 960円
角小鉢(フタ)・てまり
115×115×H27

HA-764M 1,060円
角小鉢(身)・花かすり AB
89×89×H57(200cc)・組高H79

FO-768M 1,150円
角小鉢(身)・フォリア AB
113×113×H37(230cc)・組高H62

PI-768M 1,150円
角小鉢(身)・パティスタ AB
113×113×H37(230cc)・組高H62

TM-768M 1,150円
角小鉢(身)・てまり AB
113×113×H37(230cc)・組高H62

小汁椀

『減塩志向』に対応した、小ぶりの汁椀です。
タテソギ彫刻と漆塗りのような光沢が高級感を演出します。

※他の汁椀はP102・103に掲載しています。



807-B 450円
小汁椀・フタ(黒)
φ91×H21

807-T 450円
小汁椀・フタ(溜)
φ91×H21

807-C 450円
小汁椀・フタ(ウルミ)
φ91×H21

806-BR 860円
小汁椀・身(黒内朱) AB
φ99×H57(235cc)・組高H71

806-TB 860円
小汁椀・身(溜内黒) AB
φ99×H57(235cc)・組高H71

806-CB 860円
小汁椀・身(ウルミ内黒) AB
φ99×H57(235cc)・組高H71



●すまし汁(素麺、麩、絹さや、ゆず)：
806-CB 小汁椀・身(ウルミ内黒)
807-C 小汁椀・フタ(ウルミ)

●赤だし汁(あさり、三つ葉)：
806-BR 小汁椀・身(黒内朱)
807-B 小汁椀・フタ(黒)

角皿・ライス皿・深菜皿



RN-784 2,050円
20.5cm角皿・蘭RAN AB
205×205×H28
角皿枠-PT-186(670円)対応

IH-784 2,050円
20.5cm角皿・色葉 AB
205×205×H28
角皿枠-PT-186(670円)対応

PT-186 680円
PP角皿枠
上160角×下186角×H60 ※PT-186は、掛率が異なりますので、ご注意ください。



TY-703 1,450円
19cm和皿・玉響(たまゆら) AB
φ189×H22

SL-268M 1,170円
深菜皿・すいれん A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー-PT-170(600円/P111)対応

AJ-7816 1,440円
19cmライス皿・あじさい AB
φ192×H17



AJ-776 1,550円
14cm角皿・あじさい AB
140×140×H27

YK-776 1,550円
14cm角皿・遊花 AB
140×140×H27

CK-776 1,450円
14cm角皿・四季彩 AB
140×140×H27

KZ-776 1,550円
14cm角皿・風ぐるま AB
140×140×H27

6ツ仕切皿

左右のフチを広げたデザインは指で支えやすく、ビュッフェ・バイキングのフードサービスにおすすめです。



PH-794 1,810円
6ツ仕切皿・ビュアホワイト AB
285×186×H20

TG-794 1,870円
6ツ仕切皿・溜グレース AB
285×186×H20

PB-794 1,810円
6ツ仕切皿・ビュアブラック AB
285×186×H20

フリーカップ・湯呑

●フリーカップは、内面グレース・コーティング仕様で茶シブ汚れを防止。水切り・スタッキング性も良好です。

内面
グレース
コーティング



TR-783 910円 フリーカップ・ティーグリーン φ90×H70(240cc)
783-er 880円 フリーカップ・萌黄内グレース φ90×H70(240cc)
783-kr 880円 フリーカップ・こな雪内グレース φ90×H70(240cc)
783-mr 880円 フリーカップ・抹茶内グレース φ90×H70(240cc)
PH-783 880円 フリーカップ・ピュアホワイト φ90×H70(240cc)



RJ-618M 710円 湯呑・楽樹(らくじゆ) φ75×H68(200cc)・組高H83 フタ・618F(430円)対応
SU-618M-e 880円 湯呑・白うさぎ(萌黄) φ75×H68(200cc)・組高H83 フタ・618F(430円)対応
SU-618M-m 880円 湯呑・白うさぎ(抹茶) φ75×H68(200cc)・組高H83 フタ・618F(430円)対応
HO-618M 880円 湯呑・ほのか φ75×H68(200cc)・組高H83 フタ・618F(430円)対応
AI-618M 880円 湯呑・葵 φ75×H68(200cc)・組高H83 フタ・618F(430円)対応



AI-762 800円 湯呑・葵 φ97×H61(220cc)・組高H81 フタ・18F(400円)対応
NZ-762-U 800円 湯呑・うす茶なすな φ97×H61(220cc)・組高H81 フタ・18F(400円)対応
NZ-762 800円 湯呑・なすな φ97×H61(220cc)・組高H81 フタ・18F(400円)対応
18F-B 400円 フタ(黒) φ102×H25
618F 430円 湯呑用フタ(萌黄[-e]・アイボリー[-i]・黒[-B]) φ83×H20



RJ-7210K 760円 湯呑・楽樹(らくじゆ) φ94×H58(180cc) 内面グレースコーティング
TR-7210K 830円 湯呑・ティーグリーン φ94×H58(180cc) 内面グレースコーティング
WT-7210K-Nr 890円 湯呑・和楽粉引 φ94×H58(180cc) 内面グレースコーティング



HK-7910 760円 湯呑・華小紋 φ92×H54(170cc)
TK-70 1,590円 長手湯呑・十草 φ63×H80(160cc)
AE-70 1,570円 長手湯呑・赤絵 φ63×H80(160cc)

●美しい彫刻は手がかりにもなり滑りにくく、水切り・スタッキング性にも優れています。



TR-7210K

※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。 ※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

カトラリー・箸 カトラリー・はし
CUTLERY・HASHI

※ケアカトラリー・箸は掛率が異なりますのでご注意ください。

ケアカトラリー

●持ち手を太く、重量を軽くすることにより、持ちやすくなりました。



SFS-S 250円 シルバーフィットスプーン・S A26 B36 C100mm(25g)
SFS-M 300円 シルバーフィットスプーン・M A30 B45 C125mm(30g)
SFS-L 320円 シルバーフィットスプーン・L A34 B52 C125mm(34g)



SFF-S 250円 シルバーフィットフォーク・S A25 B42 C100mm(25g)
SFF-M 300円 シルバーフィットフォーク・M A25 B42 C125mm(30g)
SFF-L 320円 シルバーフィットフォーク・L A27 B57 C125mm(34g)

●ヘッドの幅が狭く、口に入れやすいユニバーサル・デザイン設計です。



CC-505 190円 ケアスプーン・ミニ 122×23
CC-503 210円 ケアスプーン・小 152×30
CC-501 310円 ケアスプーン・大 170×30



CC-506 190円 ケアフォーク・ミニ 132×18
CC-504 210円 ケアフォーク・小 148×23
CC-502 310円 ケアフォーク・大 166×23

箸



FTS-210 180円 Fit新箸(21.0cm) 黒[-B]・赤[-R]・茶[-D]
FTS-225 190円 Fit新箸(22.5cm) 黒[-B]・赤[-R]・茶[-D]



- 転がりにくい・・・持ち手最上部は六角構造で転がりを防止。
- 握りやすい・・・箸の中央部分は六角断面で握りやすい。
- つかみやすい・・・先端に滑り止め加工をし、さらに断面が四角形でつかみやすい。
- なめらか・・・手にあたる箸の上部分は丸型断面。布目加工がやさしい手触りの秘密です。
- 耐熱温度-20℃~200℃(食器洗浄機・熱風消毒保管庫対応)



TO-21 320円 TOUGH(タフ)角箸 グリーン[-G]・あずき[-T]・黒[-B] 21.0cm



- 先端をシボ加工して、滑り止めとつかみやすさをカバーしました。
- 耐熱温度200℃で耐熱性・耐薬品性に優れています。(ポリアミド樹脂+ガラス繊維)



SQN-195M 700円 耐熱強化木製 スクエア木箸 19.5cm
SQN-210M 720円 耐熱強化木製 スクエア木箸 21.0cm
SQN-225M 800円 耐熱強化木製 スクエア木箸 22.5cm

- 箸先まで全体を四角くすることで、つかみやすくなっています。
 - 北海道の樺の木を有効利用し、高温・高圧プレスしています。真鍮と同等の強度を持ち、洗浄・殺菌にも強く、水をほとんど吸わない衛生的な耐熱強化木製、もちろん環境ホルモン物質は使用していません。
- 【取り扱いについて】 ※木製品のため、漂白剤のご使用は避けてください。
※洗浄には中性洗剤を使用し、水またはぬるま湯程度の温度にてお願いします。
※煮沸洗浄の場合は2~3分程度でお願いします。(長時間の煮沸は劣化が早まります。)
※消毒保管庫をご使用の場合、90℃まで・20分~30分の設定としてください。

和洋食器シリーズ

Free style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

和洋食器シリーズ

コレット

COLLETT

「やすらぎ」と「癒し」をコンセプトとし、印象派の巨匠・ルノアールが過ごしたという南仏「コレット荘」の庭園をイメージしました。

温・冷配膳車に対応。
コンパクトさと実用性を両立しました。



CT-266S 1,110円

菜皿
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



CT-268M 1,170円

深菜皿・中
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



CT-268S 1,010円

深菜皿・小
φ149×H35(330cc)・組高H62
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応



CT-771 1,630円

角深皿
181×120×H34(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応



CT-2011F 1,040円

飯井(フタ)
φ126×H33

CT-2011M 1,380円

飯井(身)
φ141×H68(550cc)・組高H91



CT-2010F 960円

飯井(フタ)
φ116×H31

CT-2010M 1,340円

飯井(身)
φ129×H65(450cc)・組高H88



CT-765F 970円

飯碗(フタ)
φ112×H32

CT-765M 1,330円

飯碗(身)
φ122×H59(370cc)・組高H83



CT-774F 920円

小ぶり茶碗(フタ)
φ100×H33

CT-774M 1,240円

小ぶり茶碗(身)
φ112×H57(270cc)・組高H79



CT-110 900円

小鉢用フタ
φ110×H28

CT-743 1,180円

丸深小鉢
φ111×H63(310cc)・組高H88



CT-110 900円

小鉢用フタ
φ110×H28

CT-7619 960円

丸小鉢
φ110×H43(250cc)・組高H68



CT-769F 960円

輪花煮物碗(フタ)
φ122×H34

CT-769M 1,340円

輪花煮物碗(身)
φ138×H50(330cc)・組高H75



CT-95F 860円

蒸し碗(フタ)
φ86×H24

CT-95M 1,250円

蒸し碗(身)
φ77×H62(195cc)・組高H80

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

※「セラミック食器」は P62、63に掲載しています。



CT-763 1,010円

丸小鉢
φ113×H39(190cc)



CT-751 1,070円

丸小鉢
φ109×H55(220cc)



CT-7910 760円

湯呑
φ92×H54(170cc)



シトラス

CITRUS

やさしい色あいのグリーンの葉が、心やすらぐ明るい食卓を演出します。



CI-7814 23cmミート皿 1,910円
 CI-7825 21cmサラダ皿 1,670円
 CI-7816 19cmライス皿 1,480円
 CI-7818 16.5cmパン皿 1,120円



CI-7815 23cmスープ皿 1,910円
 CI-261 21cmスープ皿 1,670円
 CI-7817 19cmスープ皿 1,500円
 CI-7819 16.5cmスープ皿 1,180円



CI-793 23.5cmパスタプレート 2,300円
 CI-792 クープ皿 1,630円



CI-734 14.5cmボール 1,340円
 CI-7820 14.5cmベリー皿 1,060円

- CI-793 23.5cmパスタプレート
- CI-7820 14.5cmベリー皿
- CI-7814 23cmミート皿



CI-789 フリーボール 1,450円
 CI-907 フタ(シトラス) 910円
 PH-906 キャセロール(ピュアホワイト) 1,170円
 CI-907 フタ(シトラス) 910円
 PH-905 小鉢・大(ピュアホワイト) 1,090円

※キャセロールの他カラーはP7に掲載しています。
 ※小鉢の他カラーはP9に掲載しています。



CI-7822C 仕切付プラター 2,550円
 CI-7822 角プラター・大 2,470円
 CI-7823 角プラター・中 1,980円
 CI-7824 角プラター・小 1,580円

- CI-7824 角プラター・小 ▶P45 ●CI-7819 16.5cmスープ皿 ▶P44 ●CI-7818 16.5cmパン皿 ▶P44
- PD-789 フリーボール ▶P12 ●PC-106 サラダボール ▶P49
- SFS-S・SFF-S シルバーフィットスプーンS・フォークS ▶P41



和洋食器

和洋食器

ピュアホワイト

PURE WHITE

内面
グレース
コーティング

ピュアホワイト・シリーズは、「内面グレース・コーティング」仕様です。汚れが落ちやすく、白い輝きを保ちます。

※PH-900・PH-901・PH-902・PH-903・PH-904・PH-905・PH-789・PH-911は両面コーティング。PH-790は外面コーティング仕様です。

洗練されたフォルムに光が煌めく器は
様々な料理と素敵なハーモニーを奏でます。



PH-900 1,350円 両面グレースコーティング
ライスボール・大 φ133×H76(500cc) AB

PH-901 1,290円 両面グレースコーティング
ライスボール・中 φ124×H69(410cc) AB

PH-902 1,170円 両面グレースコーティング
ライスボール・小 φ113×H64(300cc) AB

PH-749 3,040円
モーニングトレイ 330×230×H18 AB



PH-904 1,220円 両面グレースコーティング
14cmボール φ140×H44(380cc) AB

PH-905 1,090円 両面グレースコーティング
小鉢・大 φ105×H53(240cc)・組高H74 フタ・PH-907(830円)対応 AB

PH-903 980円 両面グレースコーティング
小鉢 φ101×H45(170cc)・組高H65 フタ・PH-912(760円)対応 AB

PH-907 830円
フタ φ106×H25 AB

PH-912 760円
フタ φ102×H25 AB

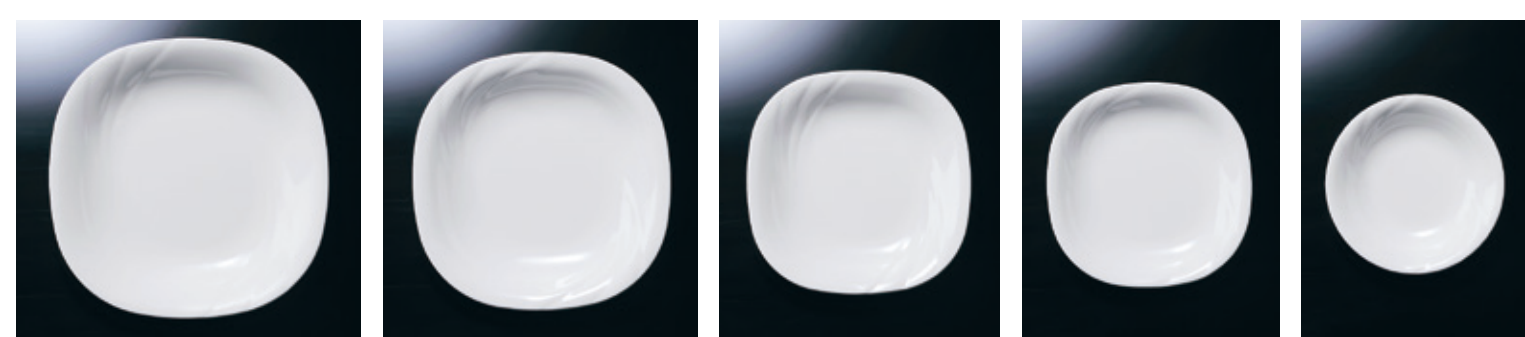


PH-2009 1,800円
23cm平皿 230×230×H20 AB

PH-2008 1,530円
21cm平皿 210×210×H19 AB

PH-2007 1,330円
19cm平皿 190×190×H17 A

PH-2006 1,030円
16.5cm/パン皿 165×165×H14 AB



PH-2005 1,820円
23cm深皿 230×230×H36(800cc) A

PH-2004 1,590円
21cm深皿 210×210×H35(600cc) AB

PH-2003 1,350円
18cm深皿 180×180×H30(360cc) AB

PH-2002 1,070円
16.5cm深皿 165×165×H25(280cc) A

PH-2001 920円
14.5cmペリー皿 φ145×H30(230cc) AB



PH-8002 1,550円
23cmレリーフ丸皿 φ230×H23 AB

PH-8001 1,350円
仕切皿 φ198×H23 AB

PH-791 2,280円
オーバルプレート 270×164×H54(880cc) AB

PH-793 1,910円
23.5cmバスタプレート φ235×H51(1,000cc) AB



PH-794 1,810円
6ツ仕切皿 285×186×H20 AB

PH-789 1,130円 両面グレースコーティング
フリーボール 130×106×H56(270cc) AB

PH-790 1,910円 外面グレースコーティング
ボール(碗) φ161×H70(800cc)・組高H80 フタ・PT-790F(530円/P111)対応 AB

PH-792 1,450円
クープ皿 φ192×H41(600cc) AB



PH-801 1,220円
ライスボール・大 φ124×H71(480cc) AB

PH-803 1,130円
ライスボール・小 φ112×H63(300cc) AB

PH-783 880円
フリーカップ φ90×H70(240cc) AB

PH-911 1,340円 両面グレースコーティング
フリーカップ φ101×H77(290cc)・組高H97 フタ・PH-912(760円/P46)対応 AB

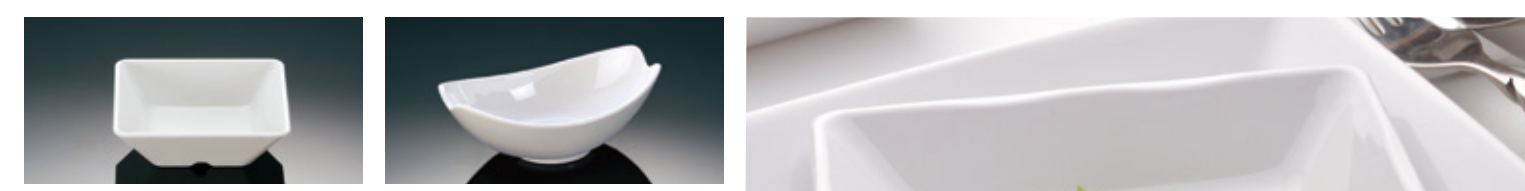
120-h 1,220円
割子そば入 φ124×H38(240cc) AB



PH-784 1,890円
20.5cm角皿 205×205×H28 AB
角皿枠・PT-186(670円/P39)対応

PH-776 1,200円
14cm角皿 140×140×H27 AB

PH-924 1,130円
タンブラー φ89×H107(310cc) AB



PH-779 800円
角小皿 96×96×H30(130cc) AB

PH-787 960円
ささ小鉢 128×78×H43 AB



PH-768M 1,070円
角小鉢 113×113×H37(230cc) AB

PH-778 870円
角小鉢 93×93×H38(160cc) AB



和洋食器

和洋食器

ピュアブラック

PURE BLACK

黒色に輝くシックなうつわは食材の視認性を高め、よりスタイリッシュに演出します。



PB-915 1,760円
楕円深皿 AB
210×150×H39(660cc)・組高H68
フードカバー・PT-916(740円/P21)対応

PB-917 1,440円
楕円深皿・小 AB
174×130×H35(400cc)・組高H63
フードカバー・PT-918(670円/P21)対応

PB-801 1,220円
ライスボール・大 AB
φ124×H71(480cc)・組高H97
フタ・802-B(860円/P28)対応

PB-803 1,130円
ライスボール・小 AB
φ112×H63(300cc)・組高H87
フタ・804-B(760円/P29)対応

PB-781 1,170円
ライスボール AB
φ122×H72(430cc)・組高H100
フタ・PB-782(880円/P30)対応



PB-790 1,910円
ボール(碗) AB
φ161×H70(800cc)・組高H80
フタ・PT-790F(530円/P111)対応

PB-791 2,280円
オーバルプレート AB
270×164×H54(880cc)

PB-772 2,280円
23cm多用皿 AB
φ230×H47(1,080cc)
PPS・P-195(410円/P33)対応

PB-780 1,870円
多用皿・小 AB
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円/P33)、
PPS・P-165(430円/P33)対応

PB-924 1,130円
タンブラー AB
φ89×H107(310cc)



PB-794 1,810円
6仕切皿 AB
285×186×H20

PB-784 1,890円
20.5cm角皿 AB
205×205×H28
角皿種・PT-186(670円/P39)対応

PB-776 1,200円
14cm角皿 AB
140×140×H27

PB-779 800円
角小皿 AB
96×96×H30(130cc)

PB-768M 1,070円
角小鉢 AB
113×113×H37(230cc)



PB-911 1,340円
フリーカップ AB
φ101×H77(290cc)・組高H97
フタ・PB-912(760円/P19)対応

PB-903 980円
小鉢 AB
φ101×H45(170cc)・組高H65
フタ・PB-912(760円/P19)対応

PB-789 1,130円
フリーボール AB
130×106×H56(270cc)

120-B 1,220円
割子そば入 AB
φ124×H38(240cc)

PB-787 960円
ささ小鉢 AB
128×78×H43(120cc)

トゥインクル

TWINKLE

料理の美味しさを引き立てるためのシンプルなデザインとカラー。シンプルだからこそ細部にこだわったフォルムや、光をうけて現れる表情は、食卓に新鮮なひとときを演出します。



PC-101 1,600円
ソーメン鉢・大
φ198×H70(1,280cc)

PC-102 1,440円
ソーメン鉢・小
φ168×H71(880cc)

PC-106 940円
サラダボール
φ128×H43(340cc)



PC-103 790円
ダン入れ
φ103×H54(240cc)

PC-104 460円
薬味皿
φ104×H13

PC-105 670円
タンブラー
φ68×H84(210cc)

PC-105-Y 670円
タンブラー(アンバー)
φ68×H84(210cc)



PC-107 750円
タンブラー・大
φ85×H122(360cc)

PC-107-Y 750円
タンブラー・大(アンバー)
φ85×H122(360cc)

PC-107 タンブラー・大 特長
大きめサイズながら、持ちやすくスリムなフォルムでトレイにもスッキリと収まります。

【トゥインクル 使用上のご注意】
※自動洗浄機・消毒保管庫での使用に耐える高機能素材「ポリカーボネイト」を採用しておりますが、保管庫の温度設定は80～85℃、時間は20分以内としてください。特に、熱風の吹き出し口付近には置かないようにしてください。
※強アルカリ性洗剤、高級アルコール系洗剤の洗い落としが不十分のまま消毒保管庫に入ると、割れの原因になりますのでご注意ください。



和洋食器

和洋食器

リーフ

LEAF

イタリアンモダンなカラーリングが気取らずカジュアルに、あらゆる料理を演出します。木の葉をモチーフに、明るく楽しい雰囲気が伝わってきます。



LE-684L 1,860円
23cmミート皿 AB
φ234×H22



LE-7825 1,660円
21cmサラダ皿 AB
φ210×H19



LE-7816 1,440円
19cmライス皿 AB
φ192×H17



LE-7818 1,110円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



LE-7815 1,890円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)



LE-261 1,590円
21cmスープ皿 AB
φ209×H34(500cc)・組高H61
フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応



LE-7817 1,450円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)



LE-7819 1,170円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



LE-7812L 2,010円
23cm仕切皿
φ230×H24



LE-268L 1,320円
深菜皿・大 AB
φ182×H35(570cc)・組高H68
フードカバー・PT-7520(750円/P111)対応



LE-268M 1,170円
深菜皿・中 AB
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



LE-266S 1,110円
菜皿・小 AB
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



LE-2001 1,060円
14.5cmベリー皿 AB
φ145×H30(230cc)



LE-7101 980円
フルーツ皿 AB
φ136×H32(240cc)



LE-637 980円
角小鉢
109×109×H46(250cc)

クスクス

KUSKUS

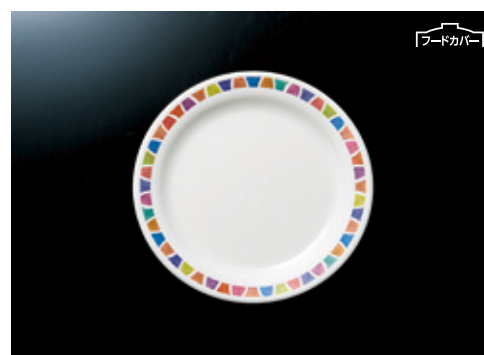
クスクスとは北アフリカ・モロッコをはじめとする、マグレブ3国の代表的な料理名。明るく楽しいデザインはどんな料理にもマッチします。



KS-7814 1,910円
23cmミート皿 AB
φ230×H24



KS-7816 1,480円
19cmライス皿 AB
φ192×H17



KS-7818 1,120円
16.5cmパン皿 AB
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



KS-7815 1,910円
23cmスープ皿 AB
φ230×H44(710cc)



KS-7817 1,500円
19cmスープ皿 AB
φ192×H37(400cc)



KS-7819 1,180円
16.5cmスープ皿 AB
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

ほのか

HONOKA

モチーフとしている椿の花言葉は「気取らない美しさ」
 やわらかく色づいた花々が料理にやさしい彩りを添えてくれます。



ハーフトーン

HALF TONE

彩り豊かなハーフ&ハーフの器は、変化に富んだセッティングに、
 また食卓のアクセント・自由自在なコーディネートにぴったりのシリーズです。

「ハーフトーン」シリーズは、色の分かれ目がそれぞれに変化があるのも特長です。



HO-7624 2,200円
和皿・大 AB
φ229×H24



HO-7614 1,980円
和皿 AB
φ215×H25



HO-303 1,910円
深丸皿 AB
φ205×H31



HO-761 1,510円
角皿 AB
180×120×H20・組高H56
フードカバー→PT-761(660円/P111)対応



HO-765F 970円
飯碗(フタ) AB
φ112×H32



HO-774F 920円
小ぶり茶碗(フタ) AB
φ110×H33



HO-110 900円
小鉢用フタ AB
φ110×H28



HO-769F 960円
輪花煮物碗(フタ) AB
φ122×H34



HO-765M 1,330円
飯碗(身) AB
φ122×H59(370cc)・組高H83



HO-774M 1,240円
小ぶり茶碗(身) AB
φ112×H57(270cc)・組高H79



HO-7619 960円
丸小鉢 AB
φ110×H43(250cc)・組高H68



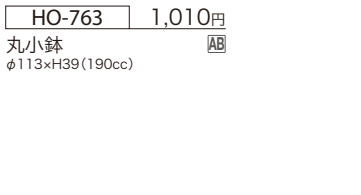
HO-769M 1,340円
輪花煮物碗(身) AB
φ138×H50(330cc)・組高H75



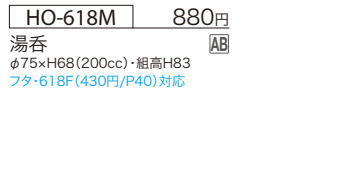
HO-268M 1,170円
深菜皿・中 A
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー→PT-170(600円/P111)対応



HO-268S 1,010円
深菜皿・小
φ149×H35(330cc)・組高H62
フードカバー→PT-150(530円/P111)対応



HO-763 1,010円
丸小鉢 AB
φ113×H39(190cc)



HO-618M 880円
湯呑 AB
φ75×H68(200cc)・組高H83
フタ→618F(430円/P40)対応



●HO-761 角皿 ●HO-268S 深菜皿・小 ●HO-765M 飯碗
●HO-2013 小鉢・中 ●HO-618M 湯呑



KD-7601L 1,280円
和皿 大・カスタード AB
φ184×H20



KD-7601S 1,180円
和皿 小・カスタード AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー→PT-170(600円/P111)対応



KD-7625 910円
フルーツ皿・カスタード AB
φ146×H17



CH-7601L 1,280円
和皿 大・チャコール AB
φ184×H20



CH-7601S 1,180円
和皿 小・チャコール AB
φ166×H18・組高H52
フードカバー→PT-170(600円/P111)対応



CH-7625 910円
フルーツ皿・チャコール AB
φ146×H17



MO-763 960円
丸小鉢・ピーチ AB
φ113×H39(190cc)



PR-763 960円
丸小鉢・バセリ AB
φ113×H39(190cc)



MN-763 960円
丸小鉢・マロン AB
φ113×H39(190cc)



MO-785 920円
花小鉢・ピーチ AB
φ96×H36(120cc)



PR-785 920円
花小鉢・バセリ AB
φ96×H36(120cc)



MN-785 920円
花小鉢・マロン AB
φ96×H36(120cc)



MO-778 940円
角小鉢・ピーチ AB
93×93×H38(160cc)



PR-778 940円
角小鉢・バセリ AB
93×93×H38(160cc)



MN-778 940円
角小鉢・マロン AB
93×93×H38(160cc)



CA-778 940円
角小鉢・カカオ AB
93×93×H38(160cc)

●785、778は7.5寸松花堂弁当の中合として使用できます。
 ●763は、8.5寸松花堂弁当の中合として使用できます。
 ▶P112・113参照



MN-773 1,590円
小うどん鉢・マロン AB
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ→81F(710円/P35)・PT-150(530円/P111)対応



MN-766 1,360円
多用丼・マロン AB
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ→17F(630円/P35)対応



MN-7610 740円
湯呑・マロン AB
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ→7610F(410円/P59)対応

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。



●CH-7601L 和皿・大(チャコール) ●MO-785 花小鉢(ピーチ)
 ●KD-7625 フルーツ皿(カスタード) ●MN-7610 湯呑(マロン)
 ●FTS-225-D Fit新着・22.5cm(茶) ▶P41

マリエ

M A R I E

女性の優しさを全面にイメージした上品な模様と色合い。
さりげなく、うつくしく、華麗に。エレガントで心地よい生活シーンを演出します。



MR-2009 2,090円 23cm平皿 230x230xH20
MR-2008 1,810円 21cm平皿 210x210xH19
MR-2007 1,550円 19cm平皿 190x190xH17
MR-2006 1,200円 16.5cmバン皿 165x165xH14



MR-2005 2,130円 23cm深皿 230x230xH36(800cc)
MR-2004 1,840円 21cm深皿 210x210xH35(600cc)
MR-2003 1,600円 18cm深皿 180x180xH30(360cc)
MR-2002 1,270円 16.5cm深皿 165x165xH25(280cc)



MR-7814 1,840円 23cmミート皿 φ230xH20
MR-7825 1,660円 21cmサラダ皿 φ210xH19
MR-7816 1,440円 19cmライス皿 φ192xH17
MR-7818 1,110円 16.5cmバン皿 φ165xH14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



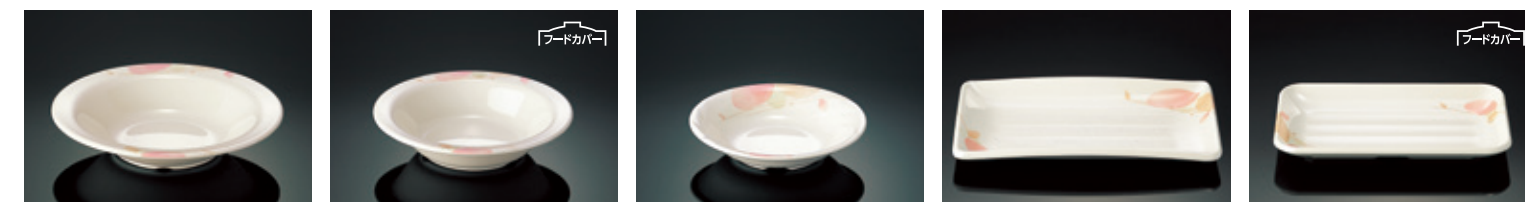
MR-7826 2,240円 三ツ仕切皿 φ240xH33



MR-7822C 2,520円 仕切付プラター 300x200xH25



MR-7822 2,390円 角プラター・大 300x200xH25
MR-7823 1,910円 角プラター・中 250x165xH25
MR-7824 1,550円 角プラター・小 210x150xH22・組高H51
フードカバー・PT-916(740円/P111)対応



MR-7817 1,450円 19cmスープ皿 φ192xH37(400cc)
MR-7819 1,170円 16.5cm菜皿 φ165xH36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
MR-2001 1,060円 14.5cmペリー皿 φ145xH30(230cc)
MR-7615 1,560円 角皿 202x135xH18
MR-761 1,510円 角皿 180x120xH20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応



MR-7907F 1,240円 煮物碗(フタ) φ145xH44
MR-2011F 1,040円 飯丼(フタ) φ126xH33
MR-2010F 960円 飯丼(フタ) φ116xH31
MR-742F 960円 飯碗(フタ) φ132xH31
MR-745F 890円 飯碗(フタ) φ123xH29
MR-7907M 1,530円 煮物碗(身) φ170xH57(530cc)・組高H92
MR-2011M 1,380円 飯丼(身) φ141xH68(550cc)・組高H91
MR-2010M 1,340円 飯丼(身) φ129xH65(450cc)・組高H88
MR-742M 1,290円 飯碗(身) φ146xH60(460cc)・組高H80
MR-745M 1,170円 飯碗(身) φ136xH55(370cc)・組高H74



MR-100F 940円 蒸し碗(フタ) φ92xH22
MR-100M 1,340円 蒸し碗(身) φ83xH72(240cc)・組高H87
MR-728S 2,780円 うどん鉢 φ191xH75(1,100cc)
MR-110 900円 小鉢用フタ φ110xH28
MR-743 1,180円 丸深小鉢 φ111xH63(310cc)・組高H88
MR-110 900円 小鉢用フタ φ110xH28
MR-7619 960円 丸小鉢 φ110xH43(250cc)・組高H68
MR-2015 1,010円 小鉢(大)フタ 128x128xH25
MR-2014 1,250円 小鉢(大) 128x128xH50(360cc)・組高H73



MR-751 1,070円 丸小鉢 φ109xH55(220cc)
MR-2013 1,190円 小鉢(中) 109x109xH53(210cc)
MR-2012 870円 小鉢(小) 90x90xH42(130cc)
MR-7513 740円 角小皿 98x98xH24
MR-7821 630円 丸小皿 φ105xH14
MR-7910 760円 湯呑 φ92xH54(170cc)

※セラミック商品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。
※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。

ワルツ

W A L T Z

緩やかに流れる曲線と重なる三角形のシャドウは、ワルツを舞うバレリーナのよう。
慌ただしい食事の時間に心をくつろがせてほしいと願って。

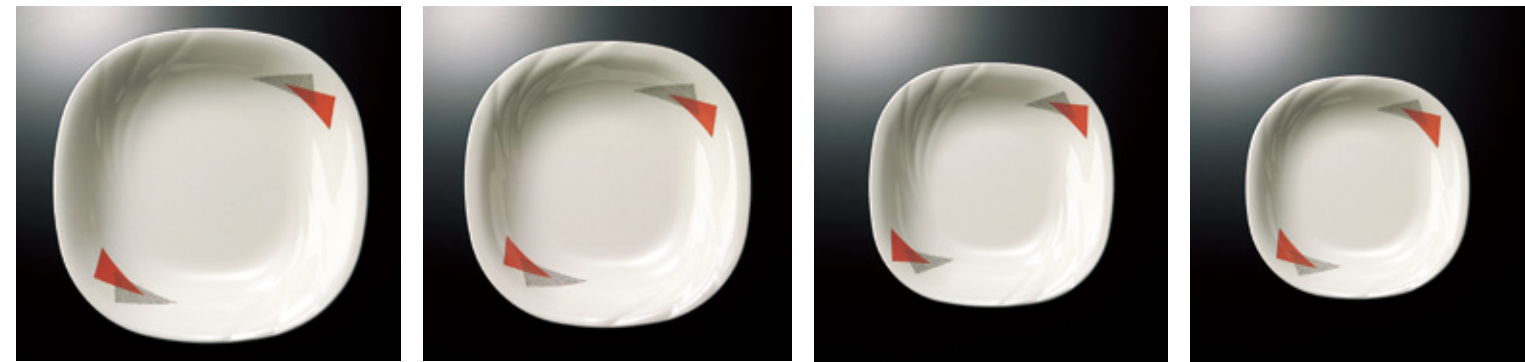


WZ-2009 2,090円
23cm平皿
230×230×H20

WZ-2008 1,810円
21cm平皿
210×210×H19

WZ-2007 1,550円
19cm平皿
190×190×H17

WZ-2006 1,200円
16.5cmパン皿
165×165×H14

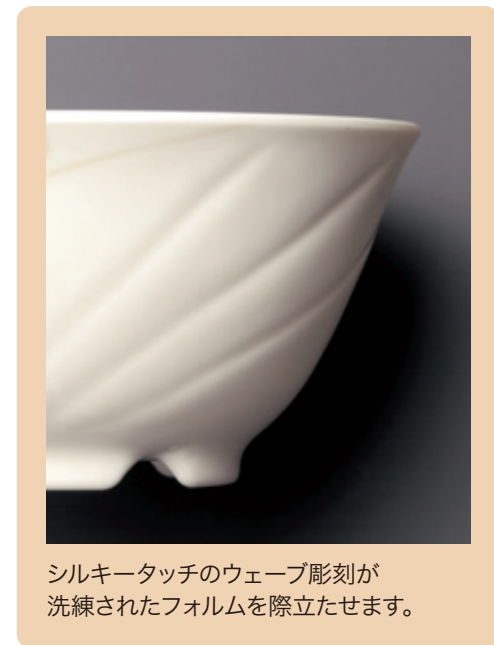


WZ-2005 2,130円
23cm深皿
230×230×H36(800cc)

WZ-2004 1,840円
21cm深皿
210×210×H35(600cc)

WZ-2003 1,600円
18cm深皿
180×180×H30(360cc)

WZ-2002 1,270円
16.5cm深皿
165×165×H25(280cc)



シルキータッチのウェーブ彫刻が洗練されたフォルムを際立たせます。



WZ-7822C 2,520円
仕切付プラター
300×200×H25



WZ-7822 2,390円
角プラター・大
300×200×H25



WZ-7823 1,910円
角プラター・中
250×165×H25



WZ-7824 1,550円
角プラター・小
210×150×H22・組高H51
フードカバー・PT-916(740円/P111)対応



WZ-2011F 1,040円
飯丼(フタ)
φ126×H33



WZ-2010F 960円
飯丼(フタ)
φ116×H31



WZ-742F 960円
飯碗(フタ)
φ132×H31



WZ-745F 890円
飯碗(フタ)
φ123×H29

WZ-2011M 1,380円
飯丼(身)
φ141×H68(550cc)・組高H91

WZ-2010M 1,340円
飯丼(身)
φ129×H65(450cc)・組高H88

WZ-742M 1,290円
飯碗(身)
φ146×H60(460cc)・組高H80

WZ-745M 1,170円
飯碗(身)
φ136×H55(370cc)・組高H74



WZ-2015 1,010円
小鉢(大)フタ
128×128×H25



WZ-2013 1,190円
小鉢(中)
109×109×H53(210cc)



WZ-2012 870円
小鉢(小)
90×90×H42(130cc)



WZ-761 1,510円
角皿
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応



WZ-2001 1,060円
14.5cmベリ一皿
φ145×H30(230cc)



WZ-7513 740円
角小皿
98×98×H24



WZ-7821 630円
丸小皿
φ105×H14



WZ-7910 760円
湯呑
φ92×H54(170cc)

グレイストーン

GREY STONE

飾らない素朴な美しさ、あたたかみを感じさせる色合いが、料理の幅を広げます。
和、洋を問わずにお使いいただけます。

「グレイストーン」シリーズは、色の分かれ目がそれぞれに変化があるのも特長です。



IL-686L 5,270円
盛鉢・大
φ364×H53



IL-686M 4,010円
盛鉢・中
φ303×H50



IL-686S 2,530円
盛鉢・小
φ243×H42



IL-7614 1,710円
丸皿
φ215×H25



IL-7601L 1,280円
丸皿・大
φ184×H20



IL-7601S 1,180円
丸皿・小
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



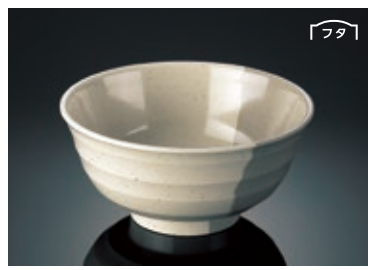
IL-7625 910円
フルーツ皿
φ146×H17



IL-770 920円
15cm取皿
φ152×H20



IL-728S 2,320円
うどん鉢
φ191×H75(1,100cc)



IL-757 1,680円
うどん鉢
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・PT-71M(1,050円/P35)対応



IL-755 1,650円
うどん鉢
φ173×H75(770cc)・組高H83
フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。



IL-7620 1,400円
小鉢
φ145×H54(500cc)



IL-7622 960円
小鉢
φ115×H54(290cc)



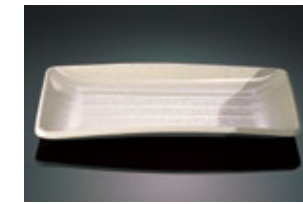
IL-7619 810円
丸小鉢
φ110×H43(250cc)



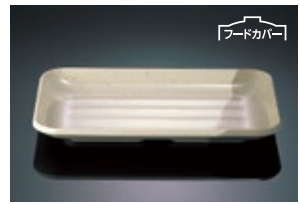
IL-637 810円
角小鉢
109×109×H46(250cc)



IL-751 960円
丸小鉢
φ109×H55(220cc)



IL-7615 1,520円
角皿
202×135×H18



IL-761 1,340円
角皿
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応



IL-7513 670円
角小皿
98×98×H24



IL-268M 1,010円
深菜皿
φ166×H35(430cc)・組高H69
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



IL-7603 580円
丸小皿
φ110×H20



IL-745M 970円
茶碗・大(身)
φ137×H55(370cc)



IL-7602 810円
茶碗
φ120×H57(270cc)



IL-7618 890円
天水
133×108×H47(210cc)



IL-7621 600円
しょうゆ入れ
φ77×H30(70cc)



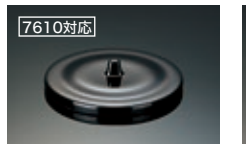
IL-621 690円
湯呑
φ90×H57(180cc)



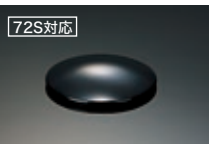
IL-7610 740円
湯呑
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F-B(410円)対応



IL-725 720円
湯呑
φ68×H67(160cc)・組高H80
フタ・584F-B(360円)対応



7610F-B 410円
フタ(黒)
φ92×H20



584F-B 360円
フタ(黒)
φ70×H12



IL-716 1,350円
コーヒーカップ
φ77×H60(160cc)

IL-538 890円
ソーサー
φ158×H18



アプリケ

APURIKE

料理と食器が一体となって奏でるハーモニーは「美味しさ」というリズムによって、私たちの心も潤します。



AP-7812L 2,010円
23cm仕切皿
φ230×H24



AP-7815 1,890円
23cmスープ皿
φ230×H44(710cc)



AP-7817 1,450円
19cmスープ皿
φ192×H37(400cc)



AP-7814 1,840円
23cmミート皿
φ230×H20



AP-7825 1,660円
21cmサラダ皿
φ210×H19



AP-7816 1,440円
19cmライス皿
φ192×H17



AP-7818 1,110円
16.5cmパン皿
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



AP-7819 1,170円
16.5cmスープ皿
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



AP-7820 1,040円
14.5cmベリー皿
φ145×H38(230cc)



AP-2001 1,060円
14.5cmベリー皿
φ145×H30(230cc)



AP-7821 630円
丸小皿
φ105×H14



AP-2011F 1,040円
飯丼(フタ)
φ126×H33



AP-2010F 960円
飯丼(フタ)
φ116×H31



AP-2013 1,190円
小鉢
109×109×H53(210cc)



AP-7910 760円
湯呑
φ92×H54(170cc)

AP-2011M 1,380円
飯丼(身)
φ141×H68(550cc)・組高H91

AP-2010M 1,340円
飯丼(身)
φ129×H65(450cc)・組高H88

パピリオ

PAPILIO

太陽のシャワーを一身に浴びてすくすく育つ草、ケナフをテーマにデザインしました。動きのあるやさしい色合いのラインが、幅広いメニューに対応します。



PA-2011F 1,040円
飯丼(フタ)
φ126×H33



PA-2010F 960円
飯丼(フタ)
φ116×H31



PA-765F 970円
飯碗(フタ)
φ112×H32

PA-2011M 1,380円
飯丼(身)
φ141×H68(550cc)・組高H91

PA-2010M 1,340円
飯丼(身)
φ129×H65(450cc)・組高H88

PA-765M 1,330円
飯碗(身)
φ122×H59(370cc)・組高H83



PA-755 2,010円
うどん鉢
φ173×H75(770cc)・組高H83
フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応



PA-7619 960円
丸小鉢
φ110×H43(250cc)



PA-751 1,070円
丸小鉢
φ109×H55(220cc)



PA-762 800円
湯呑
φ97×H61(220cc)・組高H81
フタ・18F(400円/P40)対応

パティスタ

PATISTA

スパイスの効いた斬新なスパニッシュデザインが、テーブルを元気に演出します。



PI-7702 2,480円
角プラター
299×207×H28



PI-2104 990円
ベリー皿
φ137×H28



PI-768F 960円
角小鉢・フタ
115×115×H27

PI-768M 1,150円
角小鉢・身
113×113×H37(230cc)・組高H62

セラミック食器

CERAMIC WARE

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

軽量、薄型でしかも強度は陶器の約3倍。きわ立つ白地に洗練されたデザイン。
本物を求める方のための、マンネンセラミックアイテムです。



マンネンのセラミックアイテム

電子レンジ対応 オープン対応

マンネンのセラミック食器は、厳選された陶磁器原料に、アルミナの超微粒子を最適の比率で配合し、1300~1350°Cの高温で焼成しています。
強さは従来の陶器の約3倍。洗浄機・消毒乾燥保管庫はもちろん、電子レンジやオープンにも使用可能。また、強度を持つために素地を薄くすることに成功した結果、従来の強化磁器より、約20%の軽量化を実現しました。

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

使いやすさを考えた

Universal Design ユニバーサルデザインシリーズ



PU-352 2,470円
UDボール 大・ブチトマト
φ130×H47(230cc)



PU-351 2,100円
UDボール 中・ブチトマト
φ111×H39(150cc)



PU-350 1,850円
UDボール 小・ブチトマト
φ96×H33(100cc)



Universal Design 1 すくいやすいボール

中の食品がすくいやすいよう、
形状を工夫しました。

●UDボール大・中・小は
セットでスタッキングできます。

Universal Design 2 持ちやすいマグカップ

しっかり保持できるよう、把手の形状を工夫しました。
4本の指でしっかり支えられます。



618F 430円
マグカップ用フタ
(258・259共通)
φ83×H20



YZ-258 1,800円
マグカップ・ゆずり葉
φ77×H80×巾109(225cc)・組高H94
フタ・618F(430円)対応



ST-258 1,800円
マグカップ・シエスタ
φ77×H80×巾109(225cc)・組高H94
フタ・618F(430円)対応



HZ-259 1,720円
マグカップ・ほおずき
φ75×H64(190cc)・組高H79
フタ・618F(430円)対応



NH-259 1,720円
マグカップ・菜の花
φ75×H64(190cc)・組高H79
フタ・618F(430円)対応

セラミック食器



MR-251F 1,050円
煮物碗(フタ)マリエ
φ124×H33



MR-257F 1,040円
飯碗(フタ)マリエ
φ115×H35



MR-253 1,890円
角小鉢・マリエ
112×112×H40(240cc)



MR-250 1,610円
丸小鉢・マリエ
φ110×H42(230cc)



MR-254 1,750円
丸菜皿・マリエ
φ166×H33・組高H66
フードカバー・PT-170(520円/P111)対応



MR-255 1,320円
深皿・マリエ
φ138×H35



MR-256 940円
小皿・マリエ
φ94×H25



MR-252 1,200円
湯呑・マリエ
φ94×H58(190cc)



KR-154 1,750円
丸菜皿・光琳
φ166×H33・組高H66
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



KR-152 1,200円
湯呑・光琳
φ94×H58(190cc)



TK-70 1,590円
長手湯呑・十草
φ63×H80(160cc)



AE-70 1,570円
長手湯呑・赤絵
φ63×H80(160cc)



TO-95F 860円
蒸し碗(フタ)季TOKI
φ86×H24



CT-95F 860円
蒸し碗(フタ)コレット
φ86×H24



MR-100F 940円
蒸し碗(フタ)マリエ
φ92×H22



KR-100F 940円
蒸し碗(フタ)光琳
φ92×H22



TO-95M 1,250円
蒸し碗(身)季TOKI
φ77×H62(195cc)・組高H80



CT-95M 1,250円
蒸し碗(身)コレット
φ77×H62(195cc)・組高H80



MR-100M 1,340円
蒸し碗(身)マリエ
φ83×H72(240cc)・組高H87



KR-100M 1,340円
蒸し碗(身)光琳
φ83×H72(240cc)・組高H87



AE-100F 940円
蒸し碗(フタ)赤絵
φ92×H22

AE-100M 1,340円
蒸し碗(身)赤絵
φ83×H72(240cc)・組高H87



AE-90F 860円
ミニ蒸し碗(フタ)赤絵
φ71×H17

AE-90M 1,250円
ミニ蒸し碗(身)赤絵
φ64×H63(145cc)・組高H76

※セラミック製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

和食器シリーズ

Japanese style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

和食器シリーズ

千両志野 せんりょうしの

SENRYOSHINO

静かな趣と調和。やさしく描かれた千両の彩色の妙はどこまでも淡く、深い安らぎを語ります。



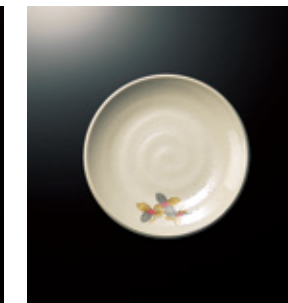
SE-7614 1,980円
天ぶら皿
φ215×H25



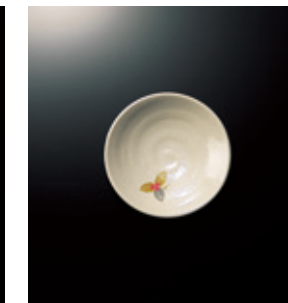
SE-7601L 1,400円
和皿・大
φ184×H20



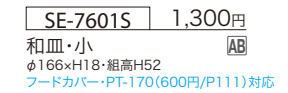
SE-266S 1,110円
菜皿・小
φ166×H26(290cc)・組高H61
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



SE-7625 1,040円
フルーツ皿
φ146×H17



SE-7603 670円
小皿
φ110×H20



SE-7601S 1,300円
和皿・小
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



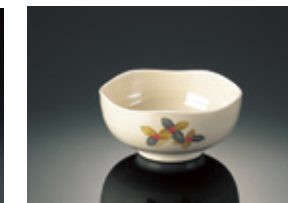
SE-7613F 1,090円
井(フタ)
φ149×H36



SE-7617 1,190円
醤油入付のり皿
153×106×H25



SE-7607 960円
角漬物皿
130×86×H20



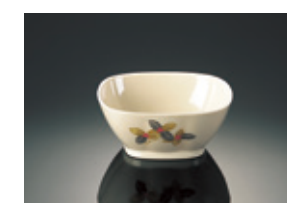
SE-7622 1,110円
小鉢
φ115×H54(290cc)



SE-7619 960円
丸小鉢
φ110×H43(250cc)



SE-7613M 1,510円
井(身)
φ156×H69(550cc)・組高H96(SE-7613F)
フタ・PT-7613F(530円/P111)対応



SE-637 980円
角小鉢
109×109×H46(250cc)



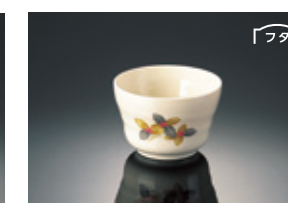
SE-7618 910円
天水
133×108×H47(210cc)



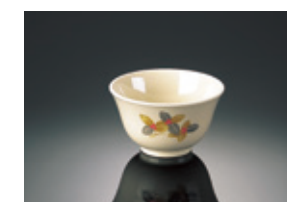
SE-7620 1,590円
刺身鉢
φ145×H54(500cc)



SE-7602 960円
茶碗
φ120×H57(270cc)



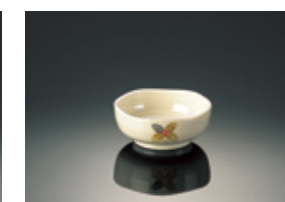
SE-7610 800円
湯呑
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F(410円/P59)対応



SE-7910 760円
湯呑
φ92×H54(170cc)



SE-7612 730円
刺身醤油入
φ83×H50(100cc)



SE-7621 680円
刺身醤油入
φ77×H30(70cc)



SE-7609 1,070円
百合型小鉢
φ93×H65(120cc)



SE-715F 580円
蒸し碗(フタ)
φ89×H20

SE-715M 730円
蒸し碗(身)
φ80×H73(220cc)・組高H88



和食器

和楽天目 わらくてんもく

WARAKUTENMOKU

和食器の神髄、「和楽天目」に極める・・・
新しいおもてなしの美学がここに結実しました。



WT-686L 5,270円
盛鉢・大
φ364×H53



WT-686M 4,010円
盛鉢・中
φ303×H50



WT-686S 2,530円
盛鉢・小
φ243×H42



WT-7614 1,740円
丸皿
φ215×H25



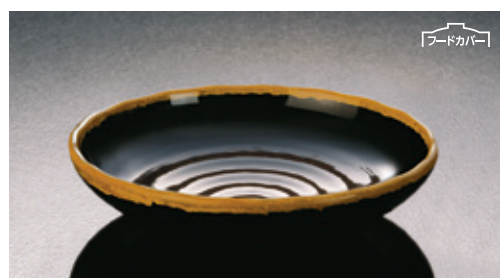
WT-7601L 1,330円
丸皿・大
φ184×H20



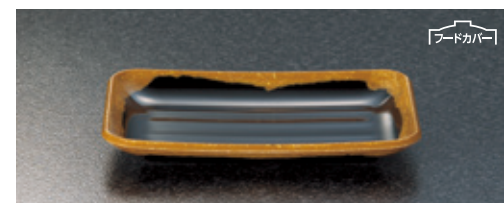
WT-7601S 1,200円
丸皿・小
φ166×H18・組高H52
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



WT-772 2,550円
多用皿
φ230×H47(1,080cc)
PPス・P-195(410円/P33)対応



WT-780 2,050円
多用皿・小
φ209×H45(800cc)・組高H71
フードカバー・PT-7506(780円/P111)・PPス・P-165-S(430円/P33)対応



WT-761 1,480円
角皿
180×120×H20・組高H56
フードカバー・PT-761(660円/P111)対応



YA-714 1,520円
三色薬味皿・弥生
195×91×H19



●WT-772 多用皿 ▶P66 ●WT-32 小皿(薬味皿) ▶P67

※天目のフチ回りに材質の性質上、白い粒子が浮き出る場合がありますが、ご使用上問題ありません。



WT-728L 2,930円
特大うどん鉢
φ200×H84(1,300cc)



WT-728S 2,560円
うどん鉢
φ191×H75(1,100cc)



WT-757 1,740円
うどん鉢
φ165×H78(860cc)・組高H83
フタ・71M(1,050円/P35)対応



WT-773 1,590円
小うどん鉢
φ149×H76(710cc)・組高H104
フタ・81F(710円/P35)・PT-150(530円/P111)対応

※P34「風合鉢」シリーズのうどん鉢・多用丼もご覧ください。



WT-766 1,440円
多用丼
φ131×H73(470cc)・組高H97
フタ・17F(630円/P35)対応



WT-7602 920円
茶碗
φ120×H57(270cc)



WT-734 1,280円
スープボール
φ145×H50(500cc)



WT-7622 1,050円
小鉢
φ115×H54(290cc)



WT-7619 920円
丸小鉢
φ110×H43(250cc)



WT-763 960円
丸小鉢(天水)
φ113×H39(190cc)



WT-751 1,040円
丸小鉢
φ109×H55(220cc)



WT-637 920円
角小鉢
109×109×H46(250cc)



WT-778 970円
角小鉢
93×93×H38(160cc)



WT-7908 1,120円
深小鉢(うどん猪口)
φ104×H66(270cc)



WT-7610 750円
湯呑(そば猪口)
φ88×H58(190cc)・組高H72
フタ・7610F(410円/P59)対応



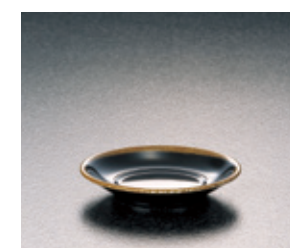
WT-752M 1,050円
うどん猪口
φ85×H70(240cc)



WT-32 580円
小皿(薬味皿)
φ90×H19



WT-715F 580円
蒸し碗(フタ)
φ89×H20



WT-7917 600円
蒸し台(小皿)
φ110×H19



WT-778-Nr 1,020円
角小鉢・和楽粉引
93×93×H38(160cc)



WT-7210K-Nr 890円
湯呑・和楽粉引
φ94×H58(180cc)



WT-715M-B 730円
蒸し碗(身)・黒
φ80×H73(220cc)・組高H88



WT-715M 1,670円
蒸し碗(身)セラミック

●蒸し碗(身)はセラミック製もご用意しております。
※セラミック製品は、掛率が異なりますのでご注意ください。

石焼はりま いしやきはりま

ISHIYAKI HARIMA

淡く優しい絵柄と、土の生地を生かした質感が
気取りのない郷土の情景を伝えます。



HI-7614 1,980円
天ぷら皿
φ215×H25



HI-7601L 1,400円
和皿・大
φ184×H20



HI-7601S 1,300円
和皿・小
φ166×H18・組高H52
フドカバー・PT-170(600円/P111)対応



HI-268M 1,170円
深菜皿・中
φ166×H35(430cc)・組高H69
フドカバー・PT-170(600円/P111)対応



HI-266L 1,190円
菜皿・大
φ182×H28(370cc)



HI-266S 1,110円
菜皿・小
φ166×H26(290cc)・組高H61
フドカバー・PT-170(600円/P111)対応



HI-7615 1,560円
角皿
202×135×H18



HI-761 1,510円
角皿
180×120×H20・組高H56
フドカバー・PT-170(600円/P111)対応



HI-7906 730円
丸醤油入
φ88×H37(110cc)



HI-7621 680円
刺身醤油入
φ77×H30(70cc)



HI-7915 960円
天水
φ113×H39(150cc)



HI-7513 740円
角小皿
98×98×H24



HI-7907F 1,240円
煮物碗(フタ)
φ145×H44



HI-735F 1,190円
種井(フタ)
φ144×H39



HI-86MF 970円
飯井・中(フタ)
φ142×H42



HI-86SF 900円
飯井・小(フタ)
φ135×H34



HI-737F 800円
汁碗(フタ)
φ112×H34

HI-7907M 1,530円
煮物碗(身)
φ170×H57(530cc)・組高H92

HI-735M 1,640円
種井(身)
φ154×H80(820cc)・組高H109

HI-86MM 1,300円
飯井・中(身)
φ153×H69(620cc)・組高H105

HI-86SM 1,190円
飯井・小(身)
φ149×H69(550cc)・組高H96

HI-737M 1,150円
汁碗(身)
φ120×H61(360cc)・組高H88



HI-742F 960円
飯碗(フタ)
φ132×H31



HI-745F 890円
飯碗(フタ)
φ123×H29



HI-110 900円
小鉢用フタ
φ110×H28



HI-110 900円
小鉢用フタ
φ110×H28

HI-742M 1,290円
飯碗(身)
φ146×H60(460cc)・組高H80

HI-745M 1,170円
飯碗(身)
φ136×H55(370cc)・組高H74

HI-743 1,180円
丸深小鉢
φ111×H63(310cc)・組高H88

HI-7619 960円
丸小鉢
φ110×H43(250cc)・組高H68



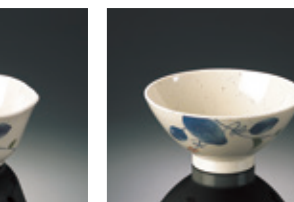
HI-7620 1,590円
刺身鉢
φ145×H54(500cc)



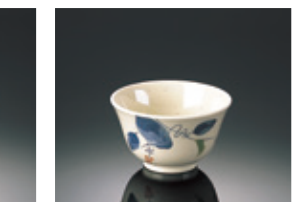
HI-7622 1,110円
小鉢
φ115×H54(290cc)



HI-7908 1,170円
丸小鉢
φ104×H66(270cc)



HI-751 1,070円
丸小鉢
φ109×H55(220cc)



HI-7902 980円
茶碗
φ119×H57(250cc)



HI-7910 760円
湯呑
φ92×H54(170cc)



HI-752F 670円
蒸し碗(フタ)
φ92×H22



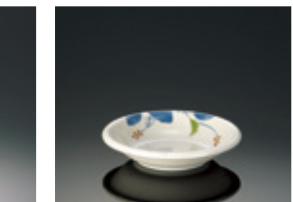
HI-7909L 1,670円
角小鉢・大
121×121×H63(440cc)



HI-7909M 1,330円
角小鉢・中
104×104×H56(260cc)



HI-7909S 960円
角小鉢・小
86×86×H49(150cc)



HI-33M 650円
小皿
φ118×H22



HI-32 580円
小皿
φ90×H19

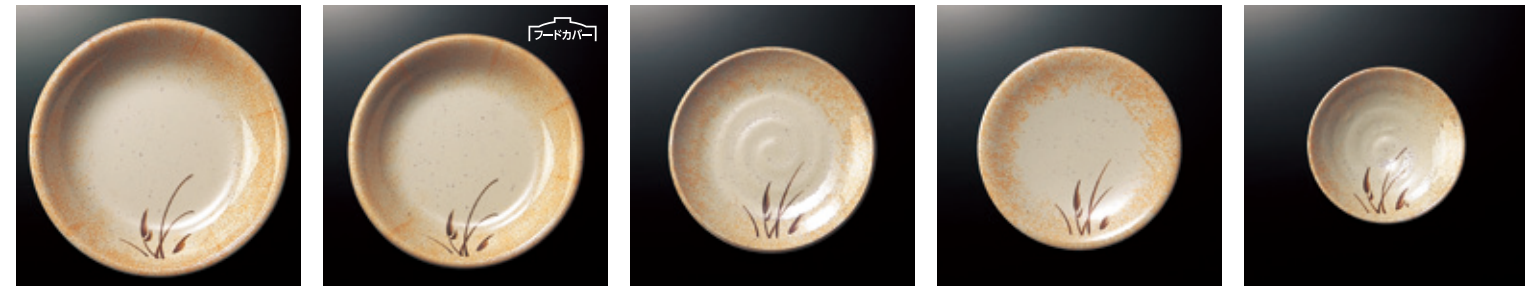


紅志野 べにしの BENISHINO

夕映えの野にそよぐ穂。志野焼の伝統の味わい。
ほんのり浮かぶ紅に、日本の心を感じます。



VS-7624 2,200円 とんかつ皿 φ229×H24	VS-7614 1,980円 天ぷら皿 φ215×H25	VS-7601L 1,400円 和皿・大 φ184×H20	VS-7601S 1,300円 和皿・小 φ166×H18・組高H61 フードカバー-PT-170(600円/P111)対応
--	---	--	--



VS-266L 1,190円 菜皿・大 φ182×H28(370cc)	VS-266S 1,110円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー-PT-170(600円/P111)対応	VS-7625 1,040円 フルーツ皿 φ146×H17	VS-738 990円 高台皿 φ150×H20	VS-7603 670円 小皿 φ110×H20
--	--	--	---------------------------------------	---------------------------------------



VS-7605F 1,280円 種丼(フタ) φ159×H40	VS-7613F 1,090円 丼(フタ) φ149×H36	VS-7623F 920円 丼(フタ) φ133×H34	VS-86SF 900円 飯丼(フタ) φ135×H34	VS-7604F 920円 茶漬碗(フタ) φ133×H34
VS-7605M 1,870円 種丼(身) φ174×H70(680cc)・組高H104	VS-7613M 1,510円 丼(身) φ156×H69(550cc)・組高H96(VS-7613F) フタ-PT-7613F(530円/P111)対応	VS-7623M 1,290円 丼(身) φ150×H70(510cc)・組高H96	VS-86SM 1,190円 飯丼(身) φ149×H69(550cc)・組高H96	VS-7604M 1,290円 茶漬碗(身) φ148×H66(400cc)・組高H93



VS-745F 890円 飯碗(フタ) φ123×H29	VS-7616F 1,280円 煮物碗(フタ) φ159×H40
VS-745M 1,170円 飯碗(身) φ136×H55(370cc)・組高H74	VS-7616M 1,650円 煮物碗(身) φ170×H45(510cc)・組高H77



VS-7606L 1,870円 焼物皿・大 208×178×H24	VS-7606S 1,660円 焼物皿・小 202×135×H23	VS-7510 1,890円 波形刺身皿 202×135×H27	VS-7615 1,560円 角皿 202×135×H18
--	--	---	--



VS-714 1,650円 三色薬味皿 195×91×H19	VS-7617 1,190円 醤油入付のり皿 153×106×H25	VS-7607 960円 角漬物皿 130×86×H20
---	---	---



VS-7611 1,950円 刺身鉢 φ157×H78(600cc)	VS-7608 1,360円 三ツ山小鉢 φ125×H71(330cc)	VS-7612 730円 刺身醤油入 φ83×H50(100cc)	VS-7620 1,590円 刺身鉢 φ145×H54(500cc)	VS-7622 1,110円 小鉢 φ115×H54(290cc)	VS-7621 680円 刺身醤油入 φ77×H30(70cc)
---	---	--	---	--	---



VS-7602 960円 茶碗 φ120×H57(270cc)	VS-7619 960円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)	VS-637 980円 角小鉢 109×109×H46(250cc)	VS-7618 910円 天水 133×108×H47(210cc)
--	---	---	---



VS-7609 1,070円 百合型小鉢 φ93×H65(120cc)	VS-715F 570円 蒸し碗(フタ) φ89×H20
	VS-715M 730円 蒸し碗(身) φ80×H73(220cc)・組高H88



VS-621 740円 渦巻湯呑 φ90×H57(180cc)	VS-7610 800円 湯呑 φ88×H58(190cc)・組高H72 フタ-7610F(410円/P59)対応
--	---



和食器

和食器

光琳 こうりん

KORIN

春夏秋冬、四季折々の味わいと、料理人の心づくしを盛り付ける。
和の繊細な雰囲気、さりげなく演出する和食器です。



KR-7614 1,980円 丸皿 φ215×H25
KR-7601L 1,400円 丸皿・大 φ184×H20
KR-7601S 1,300円 丸皿・小 φ166×H18・組高H52 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
KR-7603 670円 丸小皿 φ110×H20



KR-266L 1,190円 菜皿・大 φ182×H28(370cc)
KR-266S 1,110円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
KR-268M 1,170円 深菜皿・中 φ166×H35(430cc)・組高H69 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
KR-2001 1,060円 14.5cmペリー皿 φ145×H30(230cc)



KR-7615 1,560円 角皿 202×135×H18
KR-761 1,510円 角皿 180×120×H20・組高H56 フードカバー・PT-761(660円/P111)対応
KR-7513 740円 角小皿 98×98×H24
KR-100F 940円 蒸し碗(フタ)光琳 φ92×H22
KR-100M 1,340円 蒸し碗(身)光琳 φ83×H72(240cc)・組高H87



KR-2011F 1,040円 飯丼(フタ) φ126×H33
KR-2011M 1,380円 飯丼(身) φ141×H68(550cc)・組高H91
KR-2010F 960円 飯丼(フタ) φ116×H31
KR-2010M 1,340円 飯丼(身) φ129×H65(450cc)・組高H88
KR-745F 890円 飯碗(フタ) φ123×H29
KR-745M 1,170円 飯碗(身) φ136×H55(370cc)・組高H74
KR-110 900円 小鉢用フタ φ110×H28
KR-743 1,180円 丸深小鉢 φ111×H63(310cc)・組高H88
KR-7619 960円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)・組高H68



KR-7622 1,110円 小鉢 φ115×H54(290cc)
KR-2013 1,190円 小鉢 109×109×H53(210cc)
KR-751 1,070円 丸小鉢 φ109×H55(220cc)
KR-637 980円 角小鉢 109×109×H46(250cc)
KR-7910 760円 湯呑 φ92×H54(170cc)

嵯峨野 さがの

SAGANO

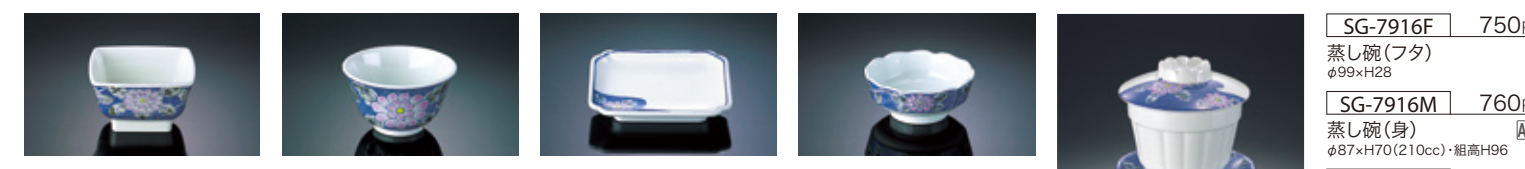
雅やかな菊模様を、大胆にそして格調高くした絵柄。
豊かな四季に育まれてきた、古都の情景が漂います。



SG-7907F 1,240円 煮物碗(フタ) φ145×H44
SG-7907M 1,530円 煮物碗(身) φ170×H57(530cc)・組高H92
SG-7904F 990円 茶漬碗(フタ) φ134×H34
SG-7904M 1,340円 茶漬碗(身) φ148×H66(420cc)・組高H93
SG-745F 890円 飯碗(フタ) φ123×H29
SG-745M 1,170円 飯碗(身) φ136×H55(370cc)・組高H74
SG-7902 980円 茶碗 φ119×H57(250cc)
SG-7911 1,700円 前菜皿 223×90×H20



SG-7912S 1,800円 角焼物皿・小 203×136×H25
SG-7918 1,250円 角皿 154×108×H21
SG-7913 710円 角のぞき 96×66×H24
SG-7915 960円 天水 φ113×H39(150cc)
SG-7908 1,170円 丸小鉢 φ104×H66(270cc)
SG-7909M 1,330円 角小鉢・中 104×104×H56(260cc)

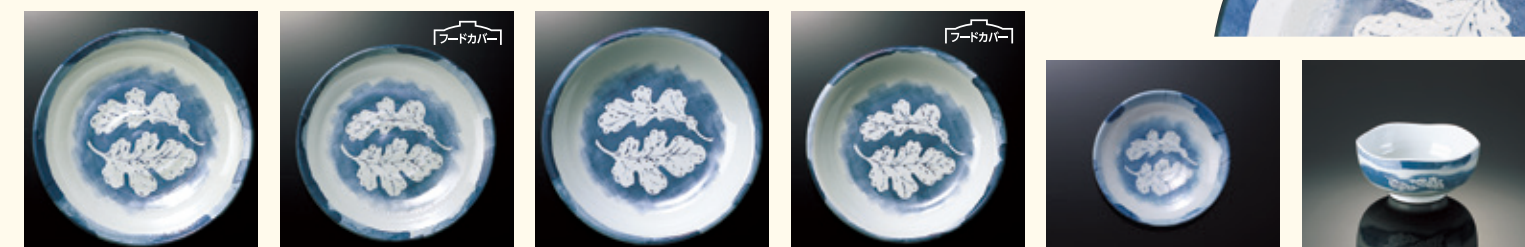


SG-7909S 960円 角小鉢・小 86×86×H49(150cc)
SG-7910 760円 湯呑 φ92×H54(170cc)
SG-7903 730円 角漬物皿 105×94×H17
SG-7906 730円 丸醤油入 φ88×H37(110cc)
SG-7916F 750円 蒸し碗(フタ) φ99×H28
SG-7916M 760円 蒸し碗(身) φ87×H70(210cc)・組高H96
SG-7917 630円 蒸し台 φ110×H19

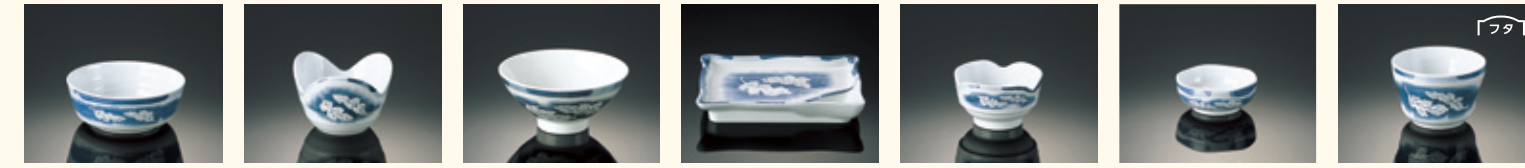
菊清水 きくきよみず

KIKUKIYOMIZU

日本の伝統色、藍の絵付けが手料理にぬくもりをあたえます。



KK-7601L 1,400円 和皿・大 φ184×H20
KK-7601S 1,300円 和皿・小 φ166×H18・組高H52 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
KK-266L 1,190円 菜皿・大 φ182×H28(370cc)
KK-266S 1,110円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
KK-7603 670円 丸小皿 φ110×H20
KK-7622 1,110円 小鉢 φ115×H54(290cc)



KK-7619 960円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)
KK-7609 1,070円 百合型小鉢 φ93×H65(120cc)
KK-7602 960円 茶碗 φ120×H57(270cc)
KK-7617 1,190円 醤油入付のり皿 153×106×H25
KK-7612 730円 刺身醤油入 φ63×H50(100cc)
KK-7621 680円 刺身醤油入 φ77×H30(70cc)
KK-7610 800円 湯呑 φ85×H58(190cc)・組高H72 フタ・7610F(410円/P59)対応

若やなぎ わかやなぎ

WAKAYANAGI

まろやかな白地に描き出された柳模様。
清楚で気品あふれる表情が、料理をすっきりと引き立ててくれます。



WY-7914 2,240円 天ぷら皿 φ208×H25	WY-7901 1,890円 変形焼物皿 215×160×H30	WY-266L 1,190円 菜皿 φ182×H28(370cc)	WY-7812A 1,840円 セパレーツ皿 φ217×H23・組高H53 フードカバー→PT-7103KF(810円/P111)対応	WY-7812C 1,840円 セパレーツ皿 φ217×H23・組高H53 フードカバー→PT-7103KF(810円/P111)対応
------------------------------------	--	---	--	--



WY-7911 1,700円 前菜皿 223×90×H20	WY-7908 1,170円 丸小鉢 φ104×H66(270cc)	WY-751 1,070円 丸小鉢 φ109×H55(220cc)	WY-7915 960円 天水 φ113×H39(150cc)	WY-7903 730円 角漬物皿 105×94×H17
-------------------------------------	--	---	---------------------------------------	------------------------------------



WY-7907F 1,240円 煮物碗(フタ) φ145×H44	WY-735F 1,190円 種井(フタ) φ144×H39	WY-865F 900円 飯井(フタ) φ135×H34	WY-736F 890円 飯井(フタ) φ117×H36	WY-737F 800円 汁碗(フタ) φ112×H34
WY-7907M 1,530円 煮物碗(身) φ170×H57(530cc)・組高H92	WY-735M 1,640円 種井(身) φ154×H60(820cc)・組高H109	WY-865M 1,190円 飯井(身) φ149×H69(550cc)・組高H96	WY-736M 1,340円 飯井(身) φ126×H72(470cc)・組高H97	WY-737M 1,150円 汁碗(身) φ120×H61(360cc)・組高H88



WY-7904F 990円 茶漬碗(フタ) φ134×H34	WY-742F 960円 飯碗(フタ) φ132×H31	WY-7912S 1,800円 角焼物皿・小 202×136×H25	WY-7918 1,250円 角皿 154×108×H21	WY-7913 710円 角のぞき 96×66×H24
--------------------------------------	------------------------------------	--	-------------------------------------	-----------------------------------



WY-7904M 1,340円 茶漬碗(身) φ148×H66(420cc)・組高H93	WY-742M 1,290円 飯碗(身) φ146×H60(460cc)・組高H80	WY-7909M 1,330円 角小鉢・中 角104×H56(260cc)	WY-7909S 960円 角小鉢・小 角86×H49(150cc)	WY-7906 730円 丸醤油入 φ88×H37(110cc)
--	--	---	--	--



WY-110 900円 小鉢用フタ φ110×H28	WY-110 900円 小鉢用フタ φ110×H28	WY-7902 980円 茶碗 φ119×H57(250cc)	WY-7910 760円 湯呑 φ92×H54(170cc)	WY-7916F 750円 蒸し碗(フタ) φ99×H28
WY-743 1,180円 丸深小鉢 φ111×H63(310cc)・組高H88	WY-7619 960円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)・組高H68	WY-7909L 1,670円 角小鉢・大 121×121×H63(440cc)	WY-7916M 760円 蒸し碗(身) φ87×H70(210cc)・組高H96	WY-7917 630円 蒸し台 φ110×H19

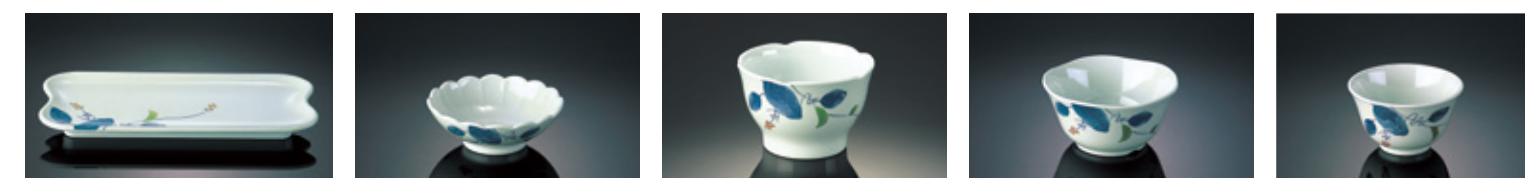
はりま

HARIMA

霧に霞む、朝もやの草花をあしらったデザインのはりま。
淡く優しい絵柄が、テーブルに落ち着きと瑞々しさを運んでくれます。



HM-7914 2,240円 天ぷら皿 φ208×H25	HM-7901 1,890円 変形焼物皿 215×160×H30	HM-266L 1,190円 菜皿・大 φ182×H28(370cc)	HM-266S 1,110円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61 フードカバー→PT-170(600円/P111)対応
------------------------------------	--	---	---



HM-7911 1,700円 前菜皿 223×90×H20	HM-7915 960円 天水 φ113×H39(150cc)	HM-7908 1,170円 丸小鉢 φ104×H66(270cc)	HM-751 1,070円 丸小鉢 φ109×H55(220cc)	HM-7910 760円 湯呑 φ92×H54(170cc)
-------------------------------------	---------------------------------------	--	---	--------------------------------------



HM-7912AS 1,800円 角焼物皿・小 203×136×H25	HM-7918 1,250円 角皿 154×108×H21	HM-7619 960円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)	HM-7902 980円 茶碗 φ119×H57(250cc)
---	-------------------------------------	--	---------------------------------------



HM-7907F 1,240円 煮物碗(フタ) φ145×H44	HM-865F 900円 飯井(フタ) φ135×H34	HM-7904F 990円 茶漬碗(フタ) φ134×H34	HM-7916F 750円 蒸し碗(フタ) φ99×H28
--	------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------



HM-7907M 1,530円 煮物碗(身) φ170×H57(530cc)・組高H92	HM-865M 1,190円 飯井(身) φ149×H69(550cc)・組高H96	HM-7904M 1,340円 茶漬碗(身) φ148×H66(420cc)・組高H93	HM-7916M 760円 蒸し碗(身) φ87×H70(210cc)・組高H96	HM-7917 630円 蒸し台 φ110×H19
--	--	--	---	---------------------------------



HM-7909L 1,670円 角小鉢・大 121×121×H63(440cc)	HM-7909M 1,330円 角小鉢・中 104×104×H56(260cc)	HM-7909S 960円 角小鉢・小 86×86×H49(150cc)	HM-7903 730円 角漬物皿 105×94×H17	HM-7913 710円 角のぞき 96×66×H24	HM-7906 730円 丸醤油入 φ88×H37(110cc)
--	--	--	------------------------------------	-----------------------------------	--

京 笠 きょうがさ

K Y O G A S A

質感あふれる益子風の和食器。素朴で飽きのこないデザインは故郷の囲炉裏端を思い起こさせます。



石焼京笠 [KI-]

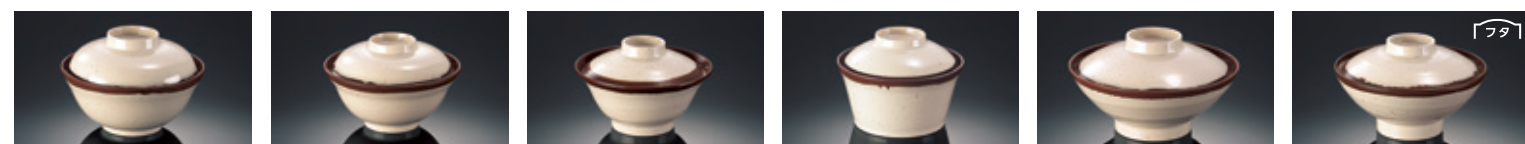
うす茶京笠 [KL-]



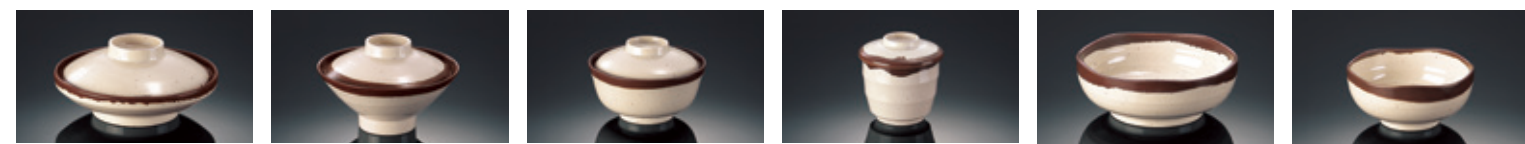
KI-7614 1,710円 天ぶら皿 φ215×H25
 KI-7601L 1,290円 和皿・大 φ184×H20
 KI-7601S 1,180円 和皿・小 φ166×H18・組高H52 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
 KI-7603 580円 小皿 φ110×H20
 KI-7615 1,520円 角皿 202×135×H18



KI-728L 2,700円 特大うどん鉢 φ200×H84(1,300cc)
 KI-7209 1,320円 うどん鉢 φ158×H73(690cc)
 KI-7211 1,660円 うどん鉢 φ188×H80(950cc)・組高H88 フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応
 KI-755 1,640円 うどん鉢 φ173×H75(770cc)・組高H83 フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応
 KL-728S 2,350円 うどん鉢(うす茶京笠) φ191×H75(1,100cc)
 KL-757 1,710円 うどん鉢(うす茶京笠) φ165×H78(860cc)・組高H83 フタ・71M(1,050円/P35)対応



KI-86MF 780円 飯井・中(フタ) φ142×H42
 KI-86SF 740円 飯井・小(フタ) φ135×H34
 KI-7623F 780円 井(フタ) φ133×H34
 KI-534F 760円 井(フタ) φ127×H35
 KI-7605F 1,180円 種井(フタ) φ159×H40
 KI-7613F 920円 井(フタ) φ149×H36
 KI-86MM 1,180円 飯井・中(身) φ153×H68(620cc)・組高H105
 KI-86SM 1,090円 飯井・小(身) φ149×H69(550cc)・組高H96
 KI-7623M 1,180円 井(身) φ150×H70(510cc)・組高H96
 KI-534M 1,110円 井(身) φ137×H70(580cc)・組高H98
 KI-7605M 1,630円 種井(身) φ174×H70(680cc)・組高H104
 KI-7613M 1,360円 井(身) φ156×H69(550cc)・組高H96(KI-7613F) フタ・PT-7613F(530円/P111)対応



KI-7616F 1,180円 煮物碗(フタ) φ159×H40
 KI-7604F 780円 茶漬碗(フタ) φ133×H34
 KI-K26LF 560円 汁碗(フタ) φ113×H32
 KI-715F 560円 蒸し碗(フタ) φ89×H20
 KI-7620 1,400円 刺身鉢 φ145×H54(500cc)
 KI-7622 960円 小鉢 φ115×H54(290cc)
 KI-7616M 1,330円 煮物碗(身) φ170×H45(510cc)・組高H77
 KI-7604M 1,150円 茶漬碗(身) φ148×H66(400cc)・組高H93
 KI-K26LM 760円 汁碗(身) φ123×H60(370cc)・組高H81
 KI-715M 920円 蒸し碗(身) φ80×H73(220cc)・組高H88



KI-268M 1,010円 深菜皿・中 φ166×H35(430cc)・組高H69 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
 KI-268S 910円 深菜皿・小 φ149×H35(330cc)・組高H62 フードカバー・PT-150(530円/P111)対応
 KI-33M 600円 小皿 φ118×H22
 KI-637 840円 角小鉢 109×109×H46(250cc)
 KI-7619 810円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)
 KI-7602 810円 茶碗 φ120×H57(270cc)



KI-621 720円 渦巻湯呑 φ90×H57(180cc)
 KI-7610 750円 湯呑 φ85×H58(190cc)・組高H72 フタ7610F(410円/P59)対応
 KI-7618 890円 天水 133×108×H47(210cc)
 KI-7621 600円 刺身醬油入 φ77×H30(70cc)

洋食器シリーズ

Western style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

バレンシア

VALENCIA

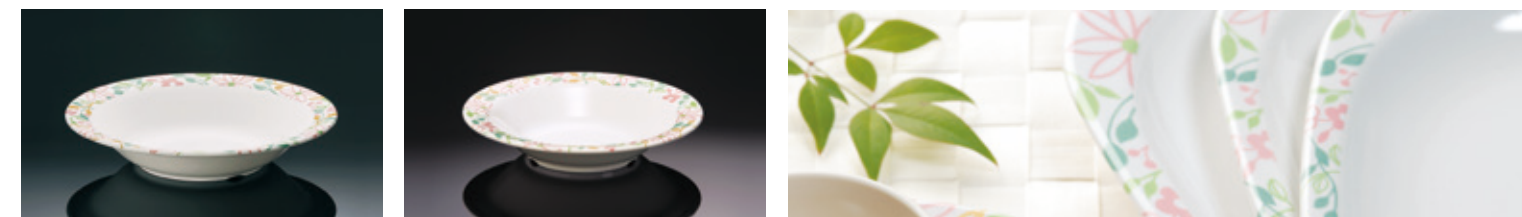
スペイン・バレンシア地方に咲く色とりどりの花々が明るく楽しい食卓に引き立ててくれます。



VA-7822C 2,550円 仕切付プラター 300×200×H25
 VA-7812L 2,050円 23cm仕切皿 φ230×H24
 VA-7814 1,910円 23cmミート皿 φ230×H20
 VA-7816 1,480円 19cmライス皿 φ192×H17



VA-7822 2,470円 角プラター・大 300×200×H25
 VA-7823 1,980円 角プラター・中 250×165×H25
 VA-7824 1,580円 角プラター・小 210×150×H22・組高H51 フードカバー・PT-916(740円/P111)対応



VA-7815 1,910円 23cmスープ皿 φ230×H44(710cc)
 VA-7817 1,500円 19cmスープ皿 φ192×H37(400cc)



オーベルジュ

AUBERGE

静かな森の中にあるレストランをイメージし、深みのあるグリーンを基調にしたクラシックな柄は、洗練された格調高さを醸し出します。



バジル

BASIL

バジルの葉をモチーフにした新鮮でやさしいデザインが心のこもった料理をすっきりと引き立てます。



AU-7814 1,910円 23cmミート皿 φ230×H20
 AU-7825 1,670円 21cmサラダ皿 φ210×H19
 AU-7816 1,480円 19cmライス皿 φ192×H17
 AU-7818 1,120円 16.5cmパン皿 φ165×H14・組高H49
 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



AU-7815 1,910円 23cmスープ皿 φ230×H44(710cc)
 AU-261 1,670円 21cmスープ皿 φ209×H34(500cc)・組高H61
 フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応
 AU-7817 1,500円 19cmスープ皿 φ192×H37(400cc)
 AU-7819 1,180円 16.5cmスープ皿 φ165×H36・組高H72
 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
 AU-7820 1,060円 14.5cmベリー皿 φ145×H38(230cc)



BL-7826 2,240円 24cm三ツ仕切皿 φ240×H23
 BL-7807 2,260円 24cmミート皿 φ243×H23
 BL-7803 1,900円 21cmサラダ皿 φ217×H23・組高H71
 フードカバー・PT-7103KF(810円/P111)対応



BL-7802 1,450円 19cmライス皿 φ192×H22
 BL-7808 1,060円 16.5cmパン皿 φ166×H19・組高H53
 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
 BL-7810 2,270円 24cmスープ皿 φ243×H35(680cc)
 BL-7809 1,480円 19cmスープ皿 φ192×H35(290cc)



BL-7801 980円 フルーツ皿 φ154×H31(140cc)
 BL-742F 960円 飯碗(フタ) φ132×H31
 BL-745F 890円 飯碗(フタ) φ123×H29
 BL-7902 980円 茶碗 φ119×H57(250cc)
 BL-742M 1,290円 飯碗(身) φ146×H60(460cc)・組高H80
 BL-745M 1,170円 飯碗(身) φ136×H55(370cc)・組高H74



BL-7619 960円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)
 BL-743 1,180円 丸深小鉢 φ111×H63(310cc)
 BL-744 800円 湯呑 φ96×H64(210cc)

ワインベルジュ

WINEBERGE

熟成された赤ワインを思い起こさせる気品高い真紅の模様は上品に、優雅に食卓を演出します。



WI-7814 1,910円 23cmミート皿 φ230×H20
 WI-7825 1,670円 21cmサラダ皿 φ210×H19
 WI-7816 1,480円 19cmライス皿 φ192×H17
 WI-7818 1,120円 16.5cmパン皿 φ165×H14・組高H49
 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



WI-7815 1,910円 23cmスープ皿 φ230×H44(710cc)
 WI-261 1,670円 21cmスープ皿 φ209×H34(500cc)・組高H61
 フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応
 WI-7817 1,500円 19cmスープ皿 φ192×H37(400cc)
 WI-7819 1,180円 16.5cmスープ皿 φ165×H36・組高H72
 フードカバー・PT-170(600円/P111)対応
 WI-7820 1,060円 14.5cmベリー皿 φ145×H38(230cc)

エスカルゴ

ESCARGOT

ヨーロッパクラシカルの香が漂うモダンな曲線。
シンプルなレリーフが料理の個性を演出します。



SK-7811 2,440円 27cmディナー皿
SK-7806 2,250円 30cmプラター
SK-7805 1,980円 27cmプラター
SK-7804 1,760円 23cmプラター



SK-7807 2,260円 24cmミート皿
SK-7803 1,900円 21cmサラダ皿
SK-7802 1,450円 19cmライス皿
SK-7808 1,060円 16.5cmパン皿



SK-7814 1,840円 23cmミート皿
SK-7816 1,440円 19cmライス皿
SK-7826 2,240円 24cm仕切皿
SK-7812L 2,010円 23cm仕切皿



SK-7812A 1,840円 セバレーツ皿
SK-7812B 1,840円 セバレーツ皿
SK-7812C 1,840円 セバレーツ皿



SK-261 1,590円 21cmスープ皿
SK-7813 1,480円 19cmスープ皿
SK-7819 1,170円 16.5cmスープ皿



SK-7810 2,270円 24cmスープ皿
SK-7809 1,480円 19cmスープ皿
SK-7801 980円 フルーツ皿



SK-865F 900円 飯丼(フタ)
SK-736F 890円 飯丼(フタ)
SK-737F 800円 汁碗(フタ)
SK-7909M 1,330円 角小鉢
SK-7908 1,170円 丸小鉢
SK-7910 760円 湯呑

SK-865M 1,190円 飯丼(身)
SK-736M 1,340円 飯丼(身)
SK-737M 1,150円 汁碗(身)

オリーブ

OLIVE

地中海の爽やかなオリーブをイメージさせるシンプルなライン。

※「オリーブ」シリーズはP88・100にも掲載しています。



OL-7814 1,840円 23cmミート皿
OL-7816 1,440円 19cmライス皿
OL-7818 1,110円 16.5cmパン皿
OL-7103K 2,020円 仕切皿
OL-7102T 1,780円 丸深皿



OL-7815 1,890円 23cmスープ皿
OL-7817 1,450円 19cmスープ皿
OL-7819 1,170円 16.5cm菜皿
OL-266S 1,110円 菜皿
OL-7820 1,040円 14.5cmベリー皿

●深みのある、すくいやすい形状
●スタッキングできます。

テーブル

CASUAL TABLE WARE

カジュアルで都会的なテイストが、
テーブルを美しく盛りあげます。



PI-7702 2,480円
角プラター(パティスタ) AB
299×207×H28



CL-7702 2,390円
角プラター(クローバー) AB
299×207×H28



CS-7703 2,350円
角ペーカー(コサージュ) AB
260×176×H41 (850cc)



CS-659L 2,100円
スイートペーカー・大(コサージュ) AB
264×190×H55 (950cc)



659L-KW 1,970円
スイートペーカー・大(紺内純白) AB
264×190×H55 (950cc)



659L-AW 1,970円
スイートペーカー・大(洗朱内純白) AB
264×190×H55 (950cc)



659L-SW 1,970円
スイートペーカー・大(青磁内純白) AB
264×190×H55 (950cc)



659L-I 1,550円
スイートペーカー・大(アイボリー) AB
264×190×H55 (950cc)



CS-659S 1,670円
スイートペーカー・小(コサージュ) AB
215×151×H48 (470cc)



659S-KW 1,550円
スイートペーカー・小(紺内純白) AB
215×151×H48 (470cc)



659S-AW 1,550円
スイートペーカー・小(洗朱内純白) AB
215×151×H48 (470cc)



659S-SW 1,550円
スイートペーカー・小(青磁内純白) AB
215×151×H48 (470cc)



659S-I 1,190円
スイートペーカー・小(アイボリー) AB
215×151×H48 (470cc)



729-K 890円
サラダボール(紺) AB
φ141×H50 (400cc)



729-L 890円
サラダボール(コゲ茶) AB
φ141×H50 (400cc)



729-h 890円
サラダボール(ホワイト) AB
φ141×H50 (400cc)



PI-2104 990円
ペリー皿(パティスタ) AB
φ137×H28



IL-716 1,350円
コーヒーカップ(グレイストーン) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (430円/P40) 対応



716-J 1,120円
コーヒーカップ(石焼) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (430円/P40) 対応



716-RH 1,440円
コーヒーカップ(朱内白光米) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (430円/P40) 対応



716-LH 1,440円
コーヒーカップ(こげ茶内白光米) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (430円/P40) 対応



716-yH 1,440円
コーヒーカップ(イエロー内白光米) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (430円/P40) 対応



716-PH 1,440円
コーヒーカップ(ピンク内白光米) AB
φ77×H60 (160cc)・組高H73
フタ・618F (430円/P40) 対応

IL-538 890円
ソーサー(グレイストーン) AB
φ158×H18

538-J 680円
ソーサー(石焼) A
φ158×H18

538-R 680円
ソーサー(朱) A
φ158×H18

538-L 680円
ソーサー(こげ茶) A
φ158×H18



515-I 800円
モーニングカップ(アイボリー) AB
φ100×H58 (270cc)
フタ・661KF-I (550円) 対応



515-S 800円
モーニングカップ(青磁) AB
φ100×H58 (270cc)
フタ・661KF-S (550円) 対応



701-RW 990円
ティーカップ(朱内純白) AB
φ87×H62 (210cc)



701-KW 990円
ティーカップ(紺内純白) AB
φ87×H62 (210cc)



701-SW 990円
ティーカップ(青磁内純白) AB
φ87×H62 (210cc)



701-yW 990円
ティーカップ(イエロー内純白) AB
φ87×H62 (210cc)

538-I 680円
ソーサー(アイボリー) A
φ158×H18

538-S 680円
ソーサー(青磁) A
φ158×H18

スタックマグ〈ポリプロピレン〉

大きな持ち手でにぎりやすく、スタッキング性も兼ね備えているマグカップです。



P-7159M-OR 500円
スタックマグ(身)・オレンジ AB
φ74×105×H87 (280cc)・組高H95
フタ・P-7159F-N (240円) 対応



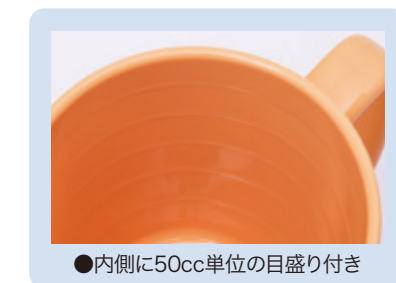
P-7159M-PK 500円
スタックマグ(身)・ピンク AB
φ74×105×H87 (280cc)・組高H95
フタ・P-7159F-N (240円) 対応



P-7159M-ME 500円
スタックマグ(身)・メロン AB
φ74×105×H87 (280cc)・組高H95
フタ・P-7159F-N (240円) 対応



P-7159F-N 240円
スタックマグ(フタ) AB
φ82×H15



【スタックマグ 使用上の注意】
※電子レンジで使用する場合は、あたためる程度で、
油分の多いメニューは避けてご使用ください。
(800W程度内の電子レンジでご使用いただけます。)

※スタックマグは、掛率が異なりますのでご注意ください。

メロウ

MELLOW

繊細なレリーフ模様が、料理を格調高く演出します。
マリンブルー、サンレッド、メロングリーンの3色からお選びいただけます。



MB-549M 1,980円
プラター・中(マリンブルー) AB
266×191×H23



MB-549S 1,700円
プラター・小(マリンブルー) AB
232×170×H22



MB-684L 1,740円
ミート皿・大(マリンブルー) AB
φ234×H22



MB-684S 1,520円
ミート皿・小(マリンブルー) AB
φ215×H20



MB-7102T 1,600円
スープ皿(マリンブルー) AB
φ230×H36 (580cc)



レスティ

RESTY ORANGE / BLUE

明るくキュートなオレンジと、お洒落でライトなブルー。
カジュアルでライトな雰囲気演出します。



レスティオレンジ [RO-]

レスティブルー [RB-]



RO-7812L
RB-7812L 2,010円
23cm仕切皿
φ230×H24



RO-7812C
RB-7812C 1,840円
仕切皿 φ217×H23・組高H53
フードカバー・PT-7103KF(810円/P111)対応



RO-7814
RB-7814 1,840円
23cmミート皿
φ230×H20



RO-7825
RB-7825 1,660円
21cmサラダ皿
φ210×H19



RO-7816
RB-7816 1,440円
19cmライス皿
φ192×H17



RO-7818
RB-7818 1,110円
16.5cmパン皿
φ165×H14・組高H49
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



RO-7815
RB-7815 1,890円
23cmスープ皿
φ230×H44(710cc)



RO-7817
RB-7817 1,450円
19cmスープ皿
φ192×H37(400cc)



RO-7822C
RB-7822C 2,520円
仕切付プラター
300×200×H25



RO-7823
RB-7823 1,910円
角プラター・中
250×165×H25



RO-7824
RB-7824 1,550円
角プラター・小
210×150×H22
フードカバー・PT-916(740円/P111)対応



RO-661KF
RB-661KF 650円
汁碗(かぶせ蓋)
φ105×H20

RO-661M
RB-661M 730円
汁碗(身)
φ98×H70(300cc)・組高H83



RO-7819
RB-7819 1,170円
16.5cm菜皿
φ165×H36(340cc)・組高H72
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応



RO-7820
RB-7820 1,040円
14.5cmベリー皿
φ145×H38(230cc)



RO-751
RB-751 1,070円
丸小鉢
φ109×H55(220cc)



RO-743
RB-743 1,180円
丸深小鉢
φ111×H63(310cc)



RO-7619
RB-7619 960円
丸小鉢
φ110×H43(250cc)



RO-744
RB-744 800円
湯呑
φ96×H64(210cc)

中華食器シリーズ

Chinese style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

火宴 かえん

KAEN

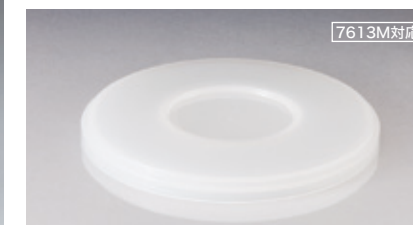
中華厨房の燃えるような強い火をイメージした「火宴」。
鮮やかなコントラストが料理に鮮度を加えます。



KE-7613M 1,300円
飯丼・身
φ156×H69(550cc)・組高H78
フタ・PT-7613F(530円)対応



810 410円
レンゲ(左から、アイボリー[-I]・萌黄[-e]・柿釉[-A]・溜[-T]・黒[-B])
170×42
※レンゲは掛率が異なりますので、ご注意ください。



PT-7613F 530円
PP飯丼用フタ
φ165×H13



KE-2101 1,910円
タンメン鉢
φ214×H78(1,250cc)



KE-2102 1,780円
ラーメン鉢
φ206×H66(1,160cc)・組高H93
フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応



KE-724 1,340円
八角皿
188×188×H39



KE-692M 1,170円
段付丼
φ153×H69(540cc)



KE-2105 910円
スープボール
φ113×H53(250cc)



●KE-2102 ラーメン鉢

鳳 ファン

都会的で、洗練されたイメージのモダンテイスト。
今までにない、中華の新しい風をお届けします。



●エビチリ：FN-2106 鳳 24cm小判皿
●ワンタン麺：FN-2102 鳳 ラーメン鉢
●かに玉：KE-724 火宴 八角皿 ▶P85

FN-2107 1,960円 23cm丸平皿 AB φ230×H25	FN-2106 1,910円 24cm小判皿 AB 240×172×H22	FN-7102T 1,780円 丸深皿 φ230×H36(580cc)	FN-2101 2,250円 タンメン鉢 AB φ214×H78(1,250cc)	FN-2102 1,990円 ラーメン鉢 AB φ206×H66(1,160cc)・組高H93 フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応
FN-7100 1,980円 チャンボン丼 AB φ222×H58(750cc)	FN-2103 2,010円 浅鉢 AB φ214×H57(680cc)	FN-724 1,590円 八角皿 AB 188×188×H39	FN-2104 990円 取皿 AB φ137×H28	FN-2105 970円 スープボール AB φ113×H53(250cc)

マンダリン

宝石のように華やかな彩りの、新しい中華の美「マンダリン」。
わくわくするような、中華の新しいレシピがきっと広がります。

MD-2101 2,330円 タンメン鉢 AB φ214×H78(1,250cc)	MD-2102 2,090円 ラーメン鉢 AB φ206×H66(1,160cc)・組高H93 フードカバー・PT-7506(780円/P111)対応	
MD-2103 2,060円 浅鉢 AB φ214×H57(680cc)	MD-724 1,630円 八角皿 AB 188×188×H39	
261-I 1,090円 受け皿(アイボリー) AB φ209×H34	261-S 1,090円 受け皿(セイジ) AB φ209×H34	261-R 1,090円 受け皿(朱) AB φ209×H34



●MD-2102 ラーメン鉢

青磁 せいじ

SEIJI

スタンダードな中華食器「青磁」。
伝統的なカラーは、料理をすっきりと引き立てます。



SJ-633 3,500円
中華鉢・中
φ270×H85(1,800cc)

SJ-710 2,260円
深型チャンポン鉢
φ213×H81(1,180cc)

SJ-7100 1,520円
チャンポン丼
φ222×H58(750cc)



SJ-640 1,300円
ラーメン鉢
φ191×H62(780cc)

SJ-678 1,070円
ラーメン鉢
φ188×H63(800cc)

685-SW 1,360円
唐草ラーメン鉢(セイジ内純白)
φ192×H61(860cc)

※「青磁」大皿は、P89に掲載しています。



685-AW 1,360円
唐草ラーメン鉢(洗朱内純白)
φ192×H61(860cc)

724-AW 1,360円
八角皿(洗朱内純白)
188×188×H39

オリーブ

OLIVE

地中海の爽やかなオリーブをイメージさせるシンプルなラインが新しい中華メニューの提案を可能にします。

※「オリーブ」シリーズは
P81・100にも掲載しています。



OL-710 2,830円
深型チャンポン丼
φ213×H81(1,180cc)

OL-711 2,580円
焼きそば皿
φ213×H58

OL-712 2,680円
高台皿
φ213×H48

大皿 おおざら

OZARA

伝統が醸し出す華やかさや重厚感、古式を宿す様々なデザイン。
メラミンの扱いやすさを発揮するシリーズです。



AK-623 9,680円
尺三大皿(赤絵)
φ394×H49

AK-611 7,650円
尺二大皿(赤絵)
φ364×H46

AK-610 6,920円
尺一大皿(赤絵)
φ333×H40

SS-623 9,680円
尺三大皿(干筋)
φ394×H49

SS-611 7,650円
尺二大皿(干筋)
φ364×H46

SS-610 6,920円
尺一大皿(干筋)
φ333×H40

AK-727 1,130円
取皿(赤絵)
φ165×H19

SS-727 1,130円
取皿(干筋)
φ165×H19



MA-623 9,760円
尺三大皿(松)
φ394×H49

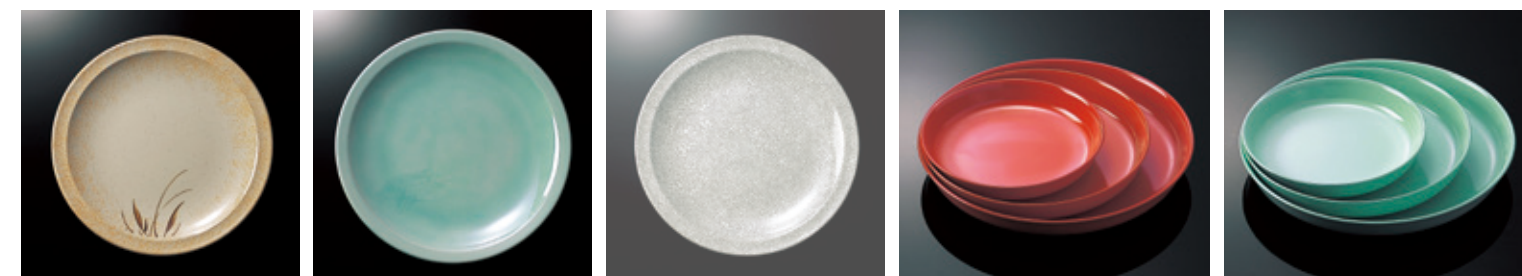
TA-623 9,760円
尺三大皿(竹)
φ394×H49

UM-623 9,760円
尺三大皿(梅)
φ394×H49

611-KW 6,920円
尺二大皿(紺内純白)
φ364×H46

611-RW 6,920円
尺二大皿(朱内純白)
φ364×H46

611-SW 6,920円
尺二大皿(青磁内純白)
φ364×H46



VS-631 5,840円
尺大皿(紅志野)
φ303×H40

EB-747 5,870円
尺二大皿(エビ)
φ364×H46

IM-610 6,920円
尺一大皿(石目)
φ333×H40

686S-A 2,100円
八寸盛鉢(洗朱)
φ243×H42

686S-S 2,100円
八寸盛鉢(青磁)
φ243×H42

VS-610 6,920円
尺一大皿(紅志野)
φ333×H40

IM-611 7,650円
尺二大皿(石目)
φ364×H46

686M-A 3,500円
尺盛鉢(洗朱)
φ303×H50

686M-S 3,500円
尺盛鉢(青磁)
φ303×H50

IM-623 9,680円
尺三大皿(石目)
φ394×H49

686L-A 4,410円
尺二盛鉢(洗朱)
φ364×H53

686L-S 4,410円
尺二盛鉢(青磁)
φ364×H53



627-S 1,710円
七寸洋皿(青磁) φ212×H27

610-S 4,770円
尺一大皿(青磁) φ333×H40

628-S 2,240円
八寸洋皿(青磁) φ242×H33

611-S 5,500円
尺二大皿(青磁) φ364×H46

620-S 3,620円
九寸洋皿(青磁) φ273×H46

623-S 7,040円
尺三大皿(青磁) φ394×H49

631-S 4,110円
尺大皿(青磁) φ303×H40

624-S 10,290円
尺五大皿(青磁) φ455×H58

トレイシリーズ

Tray Series

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

トレイシリーズ

超耐熱盆 ちょうたいねつぼん

SUPER HEAT RESISTANCE TRAY

上質を極める超耐熱盆。食器が滑りにくくすっきりとしたフォルムで上品な雰囲気を演出するお盆です。



TN-801 5,400円
尺四長手盆(ノンスリップ)
428×333×H16



TN-802 4,100円
尺一角盆(ノンスリップ)
330×330×H18

※超耐熱盆は掛率が異なりますのでご注意ください。

超耐熱盆の特長【材質：超耐熱ABS樹脂】

- 洗浄機・消毒保管庫に対応。
- スッキリとしたフォルムとしっとりした艶消し塗装で、上品さ・高級感を実現。
- スタッキングができるので、収納性に優れている。
- 程良いノンスリップ塗装で、表面がサラサラしていてベタつかない。
- 裏面塗装を施しているため、洗浄時の水切れが良い。

【超耐熱盆 使用上の注意】

- ※消毒保管庫内温度は、80～85℃、時間は20分以内としてください。
- ※消毒保管庫の庫内熱風吹き出し口付近には置かないでください。
- ※斜めにした状態での乾燥は変形の原因となりますので避けてください。
- ※硬質たわし、みがき粉のご使用は避けてください。

超耐熱・長手千筋盆 ちょうたいねつ・ながてせんすじぼん

NAGATE SENSUJI TRAY

本格的な風合いの業務用漆器盆です。 ※ノンスリップ仕様ではありません。



WS-4 4,350円
長手千筋盆(尺4寸)・黒フチ朱
420×308×H21

WS-3 4,050円
長手千筋盆(尺3寸)・黒フチ朱
390×286×H20

WS-2 3,550円
長手千筋盆(尺2寸)・黒フチ朱
360×264×H20

※超耐熱・長手千筋盆は掛率が異なりますのでご注意ください。

F.R.P.トレイ

F.R.P. TRAY

落ち着いたアースカラーにリニューアル。
個性あふれるフードサービスをしっかりサポートします。



NEW
新商品
(品番 FM)は
5サイズ展開

FM-1LL 2,700円 **NEW**
長角トレイ 440×330×H20
左から サーモンピンク[-P]・レモンクリーム[-E]・パールブルー[-b]・ミントグリーン[-Q]・
アイスグレイ[-IG]・アイボリーホワイト[-W]・ココアブラウン[-Y]



FM-1L 2,610円 **NEW** **FM-1M** 2,480円 **NEW**
長角トレイ 440×310×H20 長角トレイ 415×303×H20
左から サーモンピンク[-P]・レモンクリーム[-E]・パールブルー[-b]・ミントグリーン[-Q]・
アイスグレイ[-IG]・アイボリーホワイト[-W]・ココアブラウン[-Y]



FM-1S 2,110円 **NEW**
長角トレイ 350×270×H18
左から
サーモンピンク[-P]・レモンクリーム[-E]・
パールブルー[-b]・ミントグリーン[-Q]・
アイボリーホワイト[-W]



FM-136 2,350円 **NEW**
33cm正角トレイ 330×330×H20
左から
サーモンピンク[-P]・
レモンクリーム[-E]・
パールブルー[-b]・
ミントグリーン[-Q]・
アイスグレイ[-IG]・
アイボリーホワイト[-W]・
ココアブラウン[-Y]

在庫限り ● P93 掲載の全アイテム (F-6、F-1LL、F-1L、F-1M、F-1S、F-136、F-137) は、在庫限りとなります。



F-6 2,500円 **在庫限り**
六角トレイ 450×340×H20
左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・
ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]



F-1LL 2,500円 **在庫限り** **F-1L** 2,370円 **在庫限り** **F-1M** 2,250円 **在庫限り**
長角トレイ 440×330×H20 長角トレイ 440×310×H20 長角トレイ 415×303×H20
左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・
ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・ホワイト[-W]・
オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]



F-1S 1,870円 **在庫限り**
長角トレイ 350×270×H18
左から
ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・
ライトグリーン[-Q]・ライトブルー[-b]・
ホワイト[-W]・ライトブラウン[-Y]



F-136 1,980円 **在庫限り** **F-137** 1,870円 **在庫限り**
33cm正角トレイ 330×330×H20 30cm正角トレイ 300×300×H20
左から アイボリー[-I]・ライトクリーム[-E]・ライトピンク[-P]・ライトグリーン[-Q]・
ライトブルー[-b]・ホワイト[-W]・オレンジ[-O]・グリーン[-G]・ライトブラウン[-Y]
※ライトブルー[-b]はF-136のみのお取り扱いです。

ポリプロトレイ

POLYPROPYLEN TRAY

目的に合わせた各サイズを揃えております。
お好みのカラーをお選びください。

【ポリプロトレイ お取り扱いご注意】

- ポリプロトレイは、洗浄機・消毒保管庫に対応しますが、長時間、荷重が偏った状態で高温(80℃〜)加熱が続くと変形の要因となりますため、ご注意ください。
- 「消毒保管庫」内では、熱の吹き出し口付近には置かないようにしてください。(局所の長時間加熱状態は、変形の要因となります。)
- 「消毒保管庫」内では、一方向に偏って荷重がかからないよう、(荷重が均等に分散がかかるよう) 整然とした収納ご配慮をお願いいたします。



P-1L 2,530円

長角トレイ・大
440×315×H25

左から
白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]



P-1M 2,200円

長角トレイ・中
414×302×H20

左から
白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]



P-1S 1,780円

長角トレイ・小
360×265×H25

左から
白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]



P-136 1,810円

33cm正角トレイ
328×328×H21

左から 白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]



P-137 1,680円

30cm正角トレイ
298×298×H21

左から 白[-I]・クリーム[-Z]・オレンジ[-O]・
セイジ[-S]・ブラウン[-N]・黒[-B]

ベーシック

Basic style

ベーシックシリーズ(P95~98)
共通カラー



シンプルで機能的、経済性を持たせたマンネンのベストセラーです。

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.



599 1,980円

玉子形小判皿
334×251×H24



654 1,740円

小判皿
297×226×H25



7702 1,680円

角プラター
299×207×H28



549L 1,670円

小判皿・大
312×218×H30



549M 1,480円

小判皿・中
266×191×H23



549S 1,400円

小判皿・小
232×170×H22



684L 1,290円

ミート皿・大
φ234×H22



684S 1,060円

ミート皿・小
φ215×H20



8002 1,290円

波型丸皿
φ230×H23



672 870円

丸皿
φ205×H22



680L 1,070円

ライス皿・大
φ229×H19



680M 1,010円

ライス皿・中
φ202×H17



680S 870円

ライス皿・小
φ184×H13



597 1,760円

四ツ切ランチ皿
315×227×H14



554L 1,940円

小判形仕切皿・大
305×212×H25



554S 1,710円

小判形仕切皿・小
287×183×H30



570 1,710円

小判形仕切皿
261×222×H24



549LC 1,670円

小判形仕切皿
312×218×H30

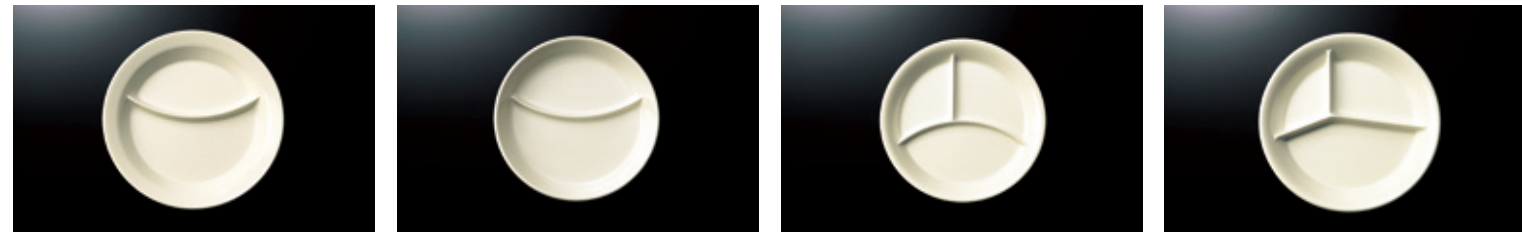


698 1,180円

玉子形仕切皿
231×173×H32



7103K 1,480円 仕切皿 φ218×H25
 7103J 1,180円 仕切皿 φ213×H26
 7103G 990円 仕切皿 φ194×H26
 655 1,050円 仕切皿 φ204×H23



7103L 910円 仕切皿 φ183×H25
 7103M 890円 仕切皿 φ167×H29
 7103A 870円 仕切皿 φ168×H20
 7103H 990円 仕切皿 φ183×H26



7103-I 990円 仕切皿 φ194×H24
 676 900円 仕切皿 φ180×H25
 268SC 710円 仕切付深菜皿 φ149×H35
 17M 760円 煮物碗 φ129×H52(390cc)



302 940円 ダエン皿 210×186×H35
 677 1,060円 深丸皿 φ203×H29
 671 1,060円 深丸皿 φ205×H32
 303 1,060円 深丸皿 φ205×H31



674 870円 菜皿 φ194×H21
 673 800円 菜皿 φ186×H23
 675 760円 18cm皿 φ179×H25
 236 550円 パン皿 φ146×H21



7102T 1,270円 23cmスープ皿 φ230×H36(580cc)
 261 1,090円 21cmスープ皿 φ209×H34(500cc)・組高H61
 7007 1,070円 20cmスープ皿 φ202×H37



268L 870円 深菜皿・大 φ182×H35(570cc)・組高H68
 268M 740円 深菜皿・中 φ166×H35(430cc)・組高H69
 268S 650円 深菜皿・小 φ149×H35(330cc)・組高H62
 266L 730円 菜皿・大 φ182×H28(370cc)
 266S 710円 菜皿・小 φ166×H26(290cc)・組高H61



267 730円 菜皿 φ166×H35(410cc)・組高H69
 720 530円 平皿 φ150×H15
 7101 580円 フルーツ皿 φ136×H32(240cc)
 31 530円 小皿 φ134×H21
 400 550円 取皿 φ130×H26



33L 400円 小皿・大 φ126×H15
 33M 410円 小皿・中 φ118×H22
 33S 380円 小皿・小 φ112×H21
 30L 400円 小皿・大 φ114×H24
 30S 380円 小皿・小 φ90×H20



669L 760円 角皿・大 153×153×H25
 669S 600円 角皿・小 127×127×H20
 630 410円 小皿 φ118×H16
 32 380円 小皿 φ90×H19
 7504 460円 のぞき 99×75×H17



592 580円 角型小鉢 109×91×H19
 639 410円 角型小鉢 91×84×H22
 670 760円 小鉢 φ120×H50(320cc)
 719 520円 小鉢 φ114×H35(230cc)
 7619 610円 丸小鉢 φ110×H43(250cc)



645S 610円 小鉢 φ105×H55(210cc)
 637 670円 角小鉢 109×109×H46(250cc)
 509 550円 小鉢 φ118×H52(220cc)
 555L 550円 菊型小鉢・大 φ121×H61(320cc)
 555S 450円 菊型小鉢・小 φ100×H44(180cc)

524 730円 天水 φ115×H46(240cc)	730円 天水 φ115×H46(240cc)	718 530円 こだも碗 φ95×H63(300cc)	530円 こだも碗 φ95×H63(300cc)	602 580円 茶碗 φ110×H55(270cc)	580円 茶碗 φ110×H55(270cc)	226 530円 茶碗 φ114×H50(250cc)	530円 茶碗 φ114×H50(250cc)	505 1,340円 箸立 φ76×H112	1,340円 箸立 φ76×H112
563L 1,290円 うどん鉢・大 φ192×H66(1,000cc)	1,290円 うどん鉢・大 φ192×H66(1,000cc)	563S 980円 うどん鉢・小 φ174×H56(730cc)・組高H62 フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応	980円 うどん鉢・小 φ174×H56(730cc)・組高H62 フタ・PT-7103MF(560円/P111)対応	260M 890円 うどん鉢 φ150×H72(650cc)	890円 うどん鉢 φ150×H72(650cc)	695 920円 ポール φ163×H58(650cc)	920円 ポール φ163×H58(650cc)	300 550円 汁碗 φ129×H60(370cc)	550円 汁碗 φ129×H60(370cc)
235 530円 汁碗 φ121×H61(350cc)	530円 汁碗 φ121×H61(350cc)	234 530円 こだも碗 φ103×H61(340cc)	530円 こだも碗 φ103×H61(340cc)	86LF 610円 井・大(フタ) φ148×H40	610円 井・大(フタ) φ148×H40	86MF 600円 井・中(フタ) φ142×H42	600円 井・中(フタ) φ142×H42	86SF 550円 井・小(フタ) φ135×H34	550円 井・小(フタ) φ135×H34
224LF 430円 茶碗・大(フタ) φ114×H35	430円 茶碗・大(フタ) φ114×H35	224SF 370円 茶碗・小(フタ) φ111×H29	370円 茶碗・小(フタ) φ111×H29	301F 650円 積重ね井(フタ) φ164×H12	650円 積重ね井(フタ) φ164×H12	667 450円 湯呑 φ79×H61(210cc)	450円 湯呑 φ79×H61(210cc)	662F 440円 果汁コップ(フタ) φ92×H20	440円 果汁コップ(フタ) φ92×H20
224LM 590円 茶碗・大(身) φ129×H60(370cc)・組高H82	590円 茶碗・大(身) φ129×H60(370cc)・組高H82	224SM 550円 茶碗・小(身) φ122×H56(320cc)・組高H75	550円 茶碗・小(身) φ122×H56(320cc)・組高H75	301M 780円 積重ね井(身) φ154×H62(540cc)・組高H66	780円 積重ね井(身) φ154×H62(540cc)・組高H66	662M 710円 果汁コップ(身) φ86×H68(240cc)・組高H82	710円 果汁コップ(身) φ86×H68(240cc)・組高H82	1003-yw 760円 ポール・イエロー内純白 φ140×H48(300cc) 重量78g	760円 ポール・イエロー内純白 φ140×H48(300cc) 重量78g
666L 500円 湯呑・大 φ95×H54(180cc)	500円 湯呑・大 φ95×H54(180cc)	666S 430円 湯呑・小 φ89×H46(150cc)	430円 湯呑・小 φ89×H46(150cc)	522L 420円 湯呑・大 φ94×H50(170cc)	420円 湯呑・大 φ94×H50(170cc)	522S 410円 湯呑・小 φ86×H46(140cc)	410円 湯呑・小 φ86×H46(140cc)	689 590円 コップ φ73×H88(240cc)	590円 コップ φ73×H88(240cc)
750 1,040円 段付コップ φ70×H93(220cc)	1,040円 段付コップ φ70×H93(220cc)	643 910円 深型湯呑 φ70×H103(270cc)	910円 深型湯呑 φ70×H103(270cc)	603-k 430円 湯呑(こな雪) φ99×H45(160cc)	430円 湯呑(こな雪) φ99×H45(160cc)	668-k 500円 湯呑(こな雪) φ89×H53(190cc) フタ・7610F(410円/P59)対応	500円 湯呑(こな雪) φ89×H53(190cc) フタ・7610F(410円/P59)対応	7910-k 500円 湯呑(こな雪) φ92×H54(170cc)	500円 湯呑(こな雪) φ92×H54(170cc)
72L-k 500円 湯呑(こな雪) φ72×H66(180cc)	500円 湯呑(こな雪) φ72×H66(180cc)	72S-k 450円 湯呑(こな雪) φ68×H67(160cc)・組高H80 フタ・584F(360円/P59)対応	450円 湯呑(こな雪) φ68×H67(160cc)・組高H80 フタ・584F(360円/P59)対応	660-k 530円 湯呑(こな雪) φ87×H69(230cc)	530円 湯呑(こな雪) φ87×H69(230cc)	621-k 500円 渦巻湯呑(こな雪) φ90×H57(180cc)	500円 渦巻湯呑(こな雪) φ90×H57(180cc)	1006-pw 910円 平皿・ピンク内純白 φ180×H25 重量99g	910円 平皿・ピンク内純白 φ180×H25 重量99g

●(こな雪)の湯呑は、アイボリー、石焼、セージもご用意できます。

チャイルド・スタイル Child style

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

子供たちにとっては毎日の食事、驚きや喜びの連続。目にも心にもうれしい給食タイム。ちいさなグルメたちのとびきりの笑顔を演出します。傷つきにくく割れにくいメラミン食器は、小さなお子様にも安心です。

チャイルド・スタイルシリーズの特長

- 適度な重量感があり、料理が冷めにくく、熱いものを入れても熱さを感じさせず、手でしっかり持つことができます。
- 水切れがよく、また安定感があり、積み重ねの良い軽量設計です。
- 世界中で愛用されているメラミン食器は、各国の公的衛生機関でその安全性が確認されていますので、安心してご使用いただけます。



レモンイエロー

YELLOW
× WHITE

1006-yw 910円 平皿・イエロー内純白 φ180×H25 重量99g	910円 平皿・イエロー内純白 φ180×H25 重量99g	1005-yw 890円 深皿・イエロー内純白 φ170×H31 重量90g	890円 深皿・イエロー内純白 φ170×H31 重量90g	1004-yw 760円 深皿・イエロー内純白 φ158×H26 重量78g	760円 深皿・イエロー内純白 φ158×H26 重量78g
1003-yw 760円 ポール・イエロー内純白 φ140×H48(300cc) 重量78g	760円 ポール・イエロー内純白 φ140×H48(300cc) 重量78g	1002-yw 730円 ポール・イエロー内純白 φ125×H44(250cc) 重量60g	730円 ポール・イエロー内純白 φ125×H44(250cc) 重量60g	1001-yw 600円 ベリー皿・イエロー内純白 φ120×H33(180cc) 重量50g	600円 ベリー皿・イエロー内純白 φ120×H33(180cc) 重量50g

ピンク内純白

PINK
× WHITE

1006-pw 910円 平皿・ピンク内純白 φ180×H25 重量99g	910円 平皿・ピンク内純白 φ180×H25 重量99g	1005-pw 890円 深皿・ピンク内純白 φ170×H31 重量90g	890円 深皿・ピンク内純白 φ170×H31 重量90g	1004-pw 760円 深皿・ピンク内純白 φ158×H26 重量78g	760円 深皿・ピンク内純白 φ158×H26 重量78g
1003-pw 760円 ポール・ピンク内純白 φ140×H48(300cc) 重量78g	760円 ポール・ピンク内純白 φ140×H48(300cc) 重量78g	1002-pw 730円 ポール・ピンク内純白 φ125×H44(250cc) 重量60g	730円 ポール・ピンク内純白 φ125×H44(250cc) 重量60g	1001-pw 600円 ベリー皿・ピンク内純白 φ120×H33(180cc) 重量50g	600円 ベリー皿・ピンク内純白 φ120×H33(180cc) 重量50g

チャイルド・スタイル

アイボリー

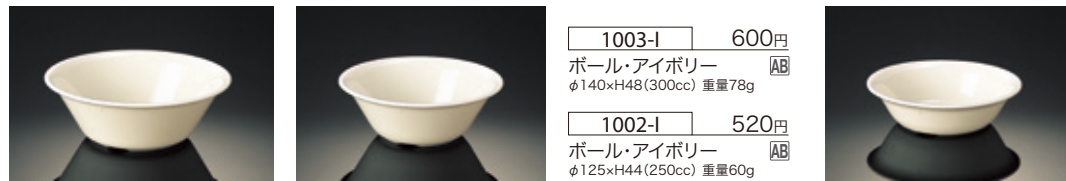
IVORY



1006-I 710円
平皿・アイボリー
φ180×H25 重量99g

1005-I 670円
深皿・アイボリー
φ170×H31 重量90g

1004-I 600円
深皿・アイボリー
φ158×H26 重量78g



1003-I 600円
ボール・アイボリー
φ140×H48(300cc) 重量78g

1002-I 520円
ボール・アイボリー
φ125×H44(250cc) 重量60g

1001-I 510円
ベリール皿・アイボリー
φ120×H33(180cc) 重量50g

オリーブ

OLIVE

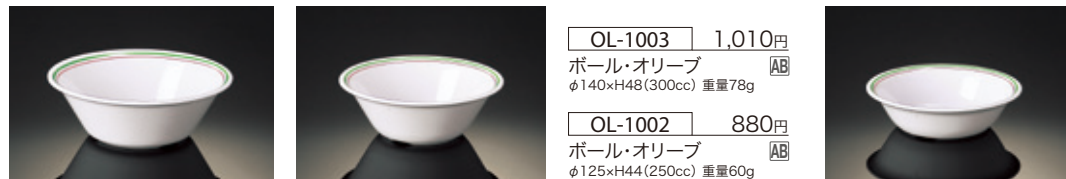
※「オリーブ」シリーズはP81・88にも掲載しています。



OL-1006 1,250円
平皿・オリーブ
φ180×H25 重量99g

OL-1005 1,190円
深皿・オリーブ
φ170×H31 重量90g

OL-1004 1,010円
深皿・オリーブ
φ158×H26 重量78g



OL-1003 1,010円
ボール・オリーブ
φ140×H48(300cc) 重量78g

OL-1002 880円
ボール・オリーブ
φ125×H44(250cc) 重量60g

OL-1001 800円
ベリール皿・オリーブ
φ120×H33(180cc) 重量50g

ピンク

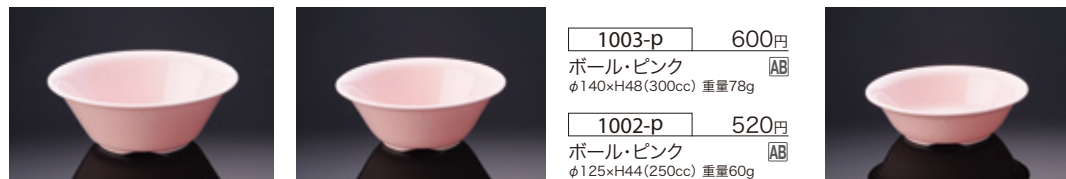
PINK



1006-p 710円
深皿・ピンク
φ180×H25 重量99g

1005-p 670円
深皿・ピンク
φ170×H31 重量90g

1004-p 600円
深皿・ピンク
φ158×H26 重量78g



1003-p 600円
ボール・ピンク
φ140×H48(300cc) 重量78g

1002-p 520円
ボール・ピンク
φ125×H44(250cc) 重量60g

1001-p 510円
ベリール皿・ピンク
φ120×H33(180cc) 重量50g

ウェーブ深皿

皿の立ち上がり角度と高さを徹底研究した形状。使い勝手の良い、汎用タイプのユニバーサル・デザインアイテムです。



799-lr 1,220円
ウェーブ深皿・中(アイボリー内グレース) AB
φ166×H36(470cc)
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

799-pr 1,220円
ウェーブ深皿・中(ピンク内グレース) AB
φ166×H36(470cc)
フードカバー・PT-170(600円/P111)対応

797-lr 1,050円
ウェーブ深皿・小(アイボリー内グレース) AB
φ149×H36(390cc)・組高H64
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応

797-pr 1,050円
ウェーブ深皿・小(ピンク内グレース) AB
φ149×H36(390cc)・組高H64
フードカバー・PT-150(530円/P111)対応

ピーノ
PINO

サラダボールに、スープボールに、デザートボールに…
いろいろ使えて楽しいピーノで「いただきます！」



PN-1003 1,090円
ボール・ピーノ
φ140×H48(300cc) AB

PN-1002 970円
ボール・ピーノ
φ125×H44(250cc) AB

PN-1001 910円
ベリール皿・ピーノ
φ120×H33(180cc) AB

プチトマト

PETIT-TOMATO

“かわいいトマトがころんころん”
キッチンから飛び出したキュートな模様が、ママとキッズにぴったり！



PU-110 900円
ボール用フタ・プチトマト
φ110×H28

PU-2105 990円
ボール・プチトマト
φ113×H53(250cc)・組高H77

※セラミック製品は、掛率が異なりますので、ご注意ください。
※「セラミック食器」はP62、63に掲載しています。

和風食器アイテム

Japanese style ware item

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

木目食器 もくめしょつき

日本古来より伝わる伝承の器に、フードサービスに求められる機能性を充実した木目アイテムです。

メラミン 消毒保管庫
対応アイテム



767F 630円 木目吸物椀(フタ) φ103×H40
767M 970円 木目吸物椀(身) φ113×H59(310cc)・組高H91



758F 630円 木目小丸椀(フタ) φ95×H35
758M 970円 木目小丸椀(身) φ102×H71(280cc)・組高H99



759F 780円 木目飯器(フタ) φ114×H21
759M 1,180円 木目飯器(身) φ108×H84(520cc)・組高H97



760F 1,090円 木目丼(フタ) φ140×H48
760M 1,650円 木目丼(身) φ155×H79(790cc)・組高H114(760F) フタPT-534LF(530円/P111)対応・組高H88



K758M 970円 改・木目小丸椀(身) φ102×H71(280cc) フタを使わないシーンに、フタ留めのないタイプをご用意しました。



756S 1,010円 木目サラダボール・小 φ130×H45(350cc)
756M 1,300円 木目サラダボール・中 φ155×H55(610cc)

ふいと亀甲椀

電子レンジ対応

持ちやすく、水切れ抜群。内側にシボ加工がしてあるため、食材がこびりつきにくくキズが目立ちません。



PAD-132-B 340円 ふいと亀甲椀(フタ)・黒 φ97×H30
PAD-132-T 340円 ふいと亀甲椀(フタ)・溜 φ97×H30
PAD-131-BR 870円 ふいと亀甲椀(身)・黒内朱 φ105×H66(280cc)・組高H88
PAD-131-TB 870円 ふいと亀甲椀(身)・溜内黒 φ105×H66(280cc)・組高H88

※ふいと亀甲椀は掛率が異なりますので、ご注意ください。

【耐熱高比重PP樹脂 ふいと亀甲椀 商品特徴】
※フタと身の底に水切りがあり食器洗浄器でも水がたまりません。
※高比重(比重調整)により水に沈むので浸漬洗浄が可能です。
※電子レンジの使用は、800W以下で油分の多い食材の加熱は控えてください。

和風食器アイテム

吸・物・椀

すい・もの・わん

和の伝統と雰囲気大切に吸物椀シリーズです。

メラミン 消毒保管庫
対応アイテム



740AF-CB 690円 小吸物椀(フタ)・ウルミ内黒天黒 φ99×H37
740AF-TB 690円 小吸物椀(フタ)・溜内黒天黒 φ99×H37
740BF-TB 580円 小吸物椀(フタ)・溜内黒 φ99×H37
K16F-B 430円 汁椀(フタ)・黒 φ84×H23
K16F-A 430円 汁椀(フタ)・洗朱 φ84×H23
K16F-T 430円 汁椀(フタ)・溜 φ84×H23
740AM-CB 1,010円 小吸物椀(身)・ウルミ内黒系尻黒 φ105×H67(300cc)・組高H99
740AM-TB 1,010円 小吸物椀(身)・溜内黒系尻黒 φ105×H67(300cc)・組高H99
740BM-TB 870円 小吸物椀(身)・溜内黒 φ105×H67(300cc)・組高H99
K16M-B 650円 汁椀(身)・黒 φ93×H65(250cc)・組高H81
K16M-A 650円 汁椀(身)・洗朱 φ93×H65(250cc)・組高H81
K16M-T 650円 汁椀(身)・溜 φ93×H65(250cc)・組高H81



TG-774F 720円 小吸物椀(フタ)・溜グレース内黒 φ100×H33
TG-774M 1,060円 小吸物椀(身)・溜グレース内黒 φ112×H57(270cc)・組高H79
721F 590円(溜430円) はげ目小丸椀(フタ)・溜内黒[-TB]・溜[-T] φ101×H34
721M 890円(溜650円) はげ目小丸椀(身)・溜内黒[-TB]・溜[-T] φ108×H70(350cc)・組高H94
S59LF-V 600円 汁椀(フタ)・研出 φ128×H35
S59LM-V 740円 汁椀(身)・研出 φ140×H65(520cc)・組高H86
59LF-F 450円 汁椀(フタ)・朱ネゴロ φ124×H35
59LM-F 690円 汁椀(身)・朱ネゴロ φ133×H60(440cc)・組高H86
K59LF 600円(研出490円) 汁椀(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ125×H32
K26LF 520円(研出430円) 汁椀(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ113×H32
K59LM 900円(研出680円) 汁椀(身)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ134×H60(430cc)・組高H85
K26LM 800円(研出660円) 汁椀(身)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ123×H60(360cc)・組高H81



696F 610円(研出520円) 亀甲形汁椀(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ112×H39
696M 910円(研出710円) 亀甲形汁椀(身)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ121×H59(350cc)・組高H90
696F 610円(溜520円) 亀甲形汁椀(フタ)・溜内黒[-TB]・溜[-T] φ112×H39
696M 910円(溜710円) 亀甲形汁椀(身)・溜内黒[-TB]・溜[-T] φ121×H59(350cc)・組高H90
26SF 520円(研出430円) 靄型吸物椀(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ112×H33
26SM 710円(研出560円) 靄型吸物椀(身)・研出内朱[-VR]・研出[-V] φ122×H52(310cc)・組高H75
53F 380円(研出内朱450円) 三八汁椀(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR] φ108×H30
53M 530円(研出内朱690円) 三八汁椀(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR] φ114×H50(280cc)・組高H72
661KF-V 550円 汁椀(かぶせ蓋)・研出 φ105×H20
661F-V 440円 汁椀(フタ)内蓋タイプ・研出 φ91×H22・組高H86
661M-V 730円 汁椀(身)・研出 φ98×H70(300cc)・組高H83



57-F 610円 汁椀・朱ネゴロ φ119×H48(300cc)
807-B 450円 小汁椀(フタ)・黒 φ91×H21
807-T 450円 小汁椀(フタ)・溜 φ91×H21
807-C 450円 小汁椀(フタ)・ウルミ φ91×H21
806-BR 860円 小汁椀(身)・黒内朱 φ99×H57(235cc)・組高H71
806-TB 860円 小汁椀(身)・溜内黒 φ99×H57(235cc)・組高H71
806-CB 860円 小汁椀(身)・ウルミ内黒 φ99×H57(235cc)・組高H71

806・807小汁椀は、『減塩志向』に対応した小ぶりサイズです。

- ① 持ちやすいつまみ。
- ② ひっくり返らないフタ。
- ③ 指がかりでしっかり保持できる形状。
- ④ 倒れにくい大径の糸尻。
- ⑤ タテゾギ彫刻による引っ付きの防止。水切り、乾燥が早い。
- ⑥ 玉ふち設計のため、衝撃に強く破損しにくい。

満水容量：235cc
(フタ留ラインまで：190cc)

和風食器アイテム

和風食器アイテム

どんぶり・椀

どんぶり・わん

漆塗りの質感を大切にしたシリーズです。

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム



691F-C.B 760円
高台井(フタ)・ウルミ天黒
φ138×H38

691M-C.B 1,180円
高台井(身)・ウルミ糸尻黒 AB
φ153×H78(590cc)・組高H98



86LF-V 610円

井・大(フタ)・研出
φ148×H40

86LM-V 920円
井・大(身)・研出 AB
φ159×H70(750cc)・組高H101



86MF 600円(研出内朱 760円)
井・中(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ142×H42

86MM 890円(研出内朱 1,180円)
井・中(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ153×H68(620cc)・組高H105



86SF-V 550円
井・小(フタ)・研出
φ135×H34

86SM-V 760円
井・小(身)・研出 AB
φ149×H69(550cc)・組高H96



573F 600円(研出内朱 760円)
井(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ131×H42

573M 890円(研出内朱 1,180円)
井(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ156×H73(630cc)・組高H103



75F-V 420円
羽反型井(フタ)・研出
φ129×H28

75M-V 920円
羽反型井(身)・研出 AB
φ141×H72(650cc)・組高H90



260F-V 600円
井(フタ)・研出
φ153×H27

260M-V 890円
井(身)・研出 AB
φ151×H71(650cc)・組高H98



587F-V 550円
飯椀(フタ)・研出
φ129×H41

587M-V 860円
飯椀(身)・研出 AB
φ137×H73(580cc)・組高H101



692F-V 600円
段付井(フタ)・研出
φ128×H32

692M-V 900円
段付井(身)・研出 AB
φ153×H69(540cc)・組高H92



534F 600円(研出内朱 750円)
新形井(フタ)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ127×H35

534M 880円(研出内朱 1,130円)
新形井(身)・研出[-V]・研出内朱[-VR]
φ137×H70(580cc)・組高H98



227F-V 610円
丸煮物椀(フタ)・研出
φ154×H36

227M-V 910円
丸煮物椀(身)・研出 AB
φ164×H60(570cc)・組高H90



514F-V 530円
ぜんざい椀(フタ)・研出
φ145×H30

514M-V 760円
ぜんざい椀(身)・研出 AB
φ152×H57(400cc)・組高H84



682F-V 550円
蒸し椀(フタ)・研出
φ121×H26

682M-V 760円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ112×H73(460cc)・組高H92



653F-V 380円
蒸し椀(フタ)・研出
φ102×H25

653M-V 740円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ90×H70(250cc)・組高H89



19F-V 400円
蒸し椀(フタ)・研出
φ111×H27

19M-V 600円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ101×H64(290cc)・組高H86



18F-V 400円
蒸し椀(フタ)・研出
φ102×H25

18M-V 580円
蒸し椀(身)・研出 AB
φ92×H63(250cc)・組高H84



24F-B 490円
八十椀平(フタ)・黒
φ128×H25

24M-B 710円
八十椀平(身)・黒 AB
φ119×H43(300cc)・組高H64



22F-B 400円
八十椀汁椀(フタ)・黒
φ108×H34

22M-B 600円
八十椀汁椀(身)・黒 AB
φ115×H49(280cc)・組高H77



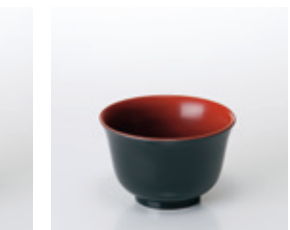
23F-B 400円
八十椀飯椀(フタ)・黒
φ102×H26

23M-B 600円
八十椀飯椀(身)・黒 AB
φ118×H56(320cc)・組高H63



92F-B 380円
八十椀壺(フタ)・黒
φ93×H20

92M-B 550円
八十椀壺(身)・黒 AB
φ85×H59(220cc)・組高H75



25-B 450円
八十椀猪口・黒 AB
φ85×H55(170cc)

25-BR 760円
八十椀猪口・黒内朱 AB
φ85×H55(170cc)

飯櫃

めしびつ

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム

《飯櫃 容量の目安》 1合(180cc=150g)の場合 炊きあがり=450cc(約2.5倍)
5合の場合 炊きあがり=2,250cc
1升の場合 炊きあがり=4,500cc

●67S、67L、77、80、132、543、619には飯杓子用の切込が入っています。
●飯櫃は各サイズ、黒[-B]・ウルミ[-C]をご用意しています。



77F 2,410円
五人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ259×H24

77MC 5,670円
五人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ246×H108(3,350cc)・セット寸法φ259×H121



77KF 2,440円
五人飯櫃(かぶせ蓋)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ257×H29

77MC 5,670円
五人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ246×H108(3,350cc)・セット寸法φ257×H121



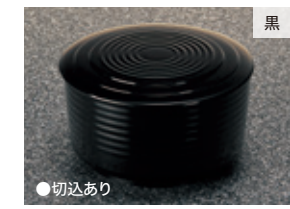
132F 1,840円
三人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ219×H18

132MC 4,270円
三人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ209×H101(2,000cc)・セット寸法φ219×H118



543F 1,340円
二人半飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ191×H17

543MC 3,100円
二人半飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ184×H88(1,550cc)・セット寸法φ191×H100



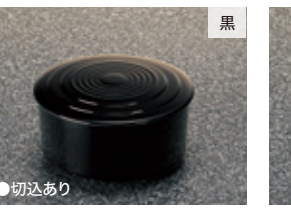
80F 940円
二人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ170×H17

80MC 2,140円
二人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ164×H87(1,200cc)・セット寸法φ170×H97



67LF 680円
一人飯櫃・大(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ140×H15

67LMC 1,550円
一人飯櫃・大(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ136×H71(560cc)・セット寸法φ140×H82



67SF 680円
一人飯櫃・小(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ140×H15

67SMC 1,520円
一人飯櫃・小(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ133×H65(380cc)・セット寸法φ140×H75



68F-V 680円
一人櫃(フタ)・研出
φ130×H18

68M-V 1,550円
一人櫃(身)・研出
φ126×H63(550cc)・セット寸法φ130×H77



717F 670円
なつめ型飯器(フタ)
φ101×H33

717M 980円
なつめ型飯器(身)
φ99×H76(400cc)・セット寸法φ101×H99



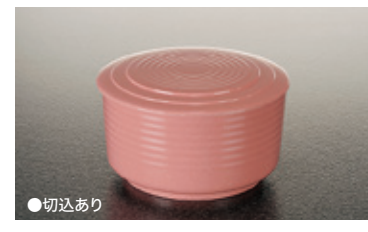
132F-d 1,840円
三人飯櫃(フタ)・さくら
φ219×H18

132MC-d 4,270円
三人飯櫃(身)・さくら
φ209×H101(2,000cc)・セット寸法φ219×H118



543F-d 1,340円
二人半飯櫃(フタ)・さくら
φ191×H17

543MC-d 3,100円
二人半飯櫃(身)・さくら
φ184×H88(1,550cc)・セット寸法φ191×H100



80F-d 940円
二人飯櫃(フタ)・さくら
φ170×H17

80MC-d 2,140円
二人飯櫃(身)・さくら
φ164×H87(1,200cc)・セット寸法φ170×H97



60L 690円
飯杓子・大
巾73×長225
●77-619の飯櫃に適しています。



60M 630円
飯杓子・中
巾67×長215
●132-543の飯櫃に適しています。



595F 2,720円
十人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ251×H28

595M 6,350円
十人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ237×H192(6,600cc)・セット寸法φ251×H212



619F 2,760円
平型十人飯櫃(フタ)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ294×H33

619MC 6,410円
平型十人飯櫃(身)・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ280×H134(6,300cc)・セット寸法φ294×H143



P-619F 1,810円
619用PPフタ・黒[-B]・ウルミ[-C]
φ288×H23(ポリプロピレン製)



60S 580円
飯杓子・小
巾52×長170
●67S-67L-80の飯櫃に適しています。

和風アイテム

JAPANESE STYLE MELAMINE WARE

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム



694 セット 10,230円
八寸角幕之内 身:240×240×H55 フタ[F] 3,110円
フタ:250×250×H18 身[M] 4,440円
仕切:223×223×H39 仕切[C] 2,680円



545-BR セット 8,290円(研出6,530円)
幕之内弁当箱・黒内朱 身:294×182×H55 フタ[F] 2,910円(研出2,240円)
●研出[-V]もあります 身[M] 4,110円(研出3,020円)
仕切[C] 1,270円



626-V セット 4,560円
幕之内弁当箱・研出 身:270×170×H58 フタ[F] 1,360円
身[M] 2,280円
仕切[C] 920円



622-V セット 3,810円
幕之内弁当箱・研出 身:227×164×H55 フタ[F] 1,180円
身[M] 1,890円
仕切[C] 740円



945K-V セット 3,810円
幕之内弁当箱・研出 身:203×173×H64 フタ[F] 1,180円
身[M] 1,890円
仕切[C] 740円

重箱

お誕生日などメモリアルデーの御祝いに、コンパクトで取りのよい重箱でサプライズな演出を。



131S-dB セット 3,770円
重箱・さくら内黒 身:182×182×H61 フタ[F] 1,890円
(1,400cc) 身一段[M] 3,770円



131S-hR セット 3,770円
重箱・ホワイト内朱 身:182×182×H61 フタ[F] 1,890円
(1,400cc) 身一段[M] 3,770円



131S-mB セット 3,770円
重箱・抹茶内黒 身:182×182×H61 フタ[F] 1,890円
(1,400cc) 身一段[M] 3,770円

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム



605-V セット 3,460円
一段弁当箱・研出 身:210×154×H42 フタ[F] 1,200円
身[M] 1,710円
仕切[C] 550円



78-V セット 3,180円
一段弁当箱・研出 身:186×131×H43 フタ[F] 1,010円
身[M] 1,730円
仕切[C] 440円



76-V セット 2,840円
小判形弁当箱・研出 身:194×137×H43 フタ[F] 600円
身[M] 1,660円
仕切[C] 580円



74B-V セット 3,720円(原形4,350円)
二段弁当箱(薄型)・研出 身:176×121×H91 フタ[F] 740円(原形890円)
主食[M1] 1,490円(原形1,730円)
副食[M2] 1,490円(原形1,730円)
●原形・74Aもあります。



652-V セット 4,100円
二段弁当箱・研出 身:160×110×H100 フタ[F] 910円
主食[M1] 1,300円
副食[M2] 1,300円
仕切[C] 590円



687-V セット 4,780円
二段弁当箱・研出 身:161×130×H64 フタ[F] 1,050円
主食[M1] 1,530円
副食[M2] 1,520円
仕切[C] 680円



528A-V セット 4,100円(研出内朱5,300円)
二段弁当箱(厚型)・研出 身:162×110×H92 フタ[F] 910円(研出内朱1,250円)
身[M] 1,300円(研出内朱1,730円)
仕切[C] 590円
●研出内朱[-VR]もあります。



569S-V セット 4,090円(研出内朱5,370円)
胴張井重・小・研出 身:167×125×H89 フタ[F] 1,050円(研出内朱1,350円)
二段: 身上[M2] 1,480円(研出内朱1,970円)
身下[M1] 1,560円(研出内朱2,050円)
●研出内朱[-VR]もあります。



569L-V セット 2,980円(研出内朱3,920円)
胴張井重・大・研出 身:176×131×H60 フタ[F] 1,200円(研出内朱1,560円)
身[M] 1,780円(研出内朱2,360円)
●研出内朱[-VR]もあります。



548-V セット 2,910円(研出内朱3,800円)
角形井重・研出 身:161×121×H61 フタ[F] 1,180円(研出内朱1,520円)
身[M] 1,730円(研出内朱2,280円)
●研出内朱[-VR]もあります。



528B-F セット 3,420円
二段弁当箱(薄型)・朱ネゴロ 身:162×110×H87 フタ[F] 750円
身[M] 1,090円
仕切[C] 490円



527-V セット 1,990円(研出内朱2,470円)
丸形饅まむし入・研出 身:φ134×H73(680cc) フタ[F] 860円(研出内朱980円)
身[M] 1,130円(研出内朱1,490円)
●研出内朱[-VR]もあります。



562-V セット 2,190円(仕切付2,640円)
小判形 ちらしすし入・研出 身:長径179×短径128×H52 フタ[F] 890円
身[M] 1,300円
仕切[C] 450円



616-V セット 3,920円
三段弁当箱・研出 身:φ137×H140 フタ[F] 740円
身上[M1] 750円
身中[M2] 750円
身下[M3] 1,190円
仕切[C] 490円

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム

メラミン 消毒保管庫 対応アイテム



551 1,140円(朱 810円) すし皿・黒内朱[-BR]・朱[-R] φ182×H24

512-BR 1,740円 すし鉢・黒内朱 φ197×H40 PPS・P-165-S(430円/P33)対応

738-R 650円 高台皿・朱 φ150×H20

IM-738 990円 高台皿・石目 φ150×H20

138 1,590円(朱 1,240円) すし皿・黒内朱[-BR]・朱[-R] φ179×H43 PPS・P-165-S(430円/P33)対応 フードカバー・PT-7520(750円/P111)対応



579-BR 2,100円 扇形天ぷら皿・黒内朱 長径273×短径155×H24

697-BR 1,910円 天ぷら桶・黒内朱 長径214×短径141×H52

71L 1,070円 そば蓋 大・黒[-B]・ウルミ[-C] φ179×H18

71M 1,050円 そば蓋 中・黒[-B]・ウルミ[-C] φ176×H15

71S 920円 そば蓋 小・黒[-B]・ウルミ[-C] φ164×H15



546-R 760円 割りそば入 朱 φ125×H30(一段)

525-R 430円 そば猪口 小・朱 φ73×H49(130cc)

533S-R 360円 薬味入 小・朱 φ76×H9

532-R 500円 そば猪口 大・朱 φ79×H61(200cc)

533L-R 380円 薬味入 大・朱 φ79×H9

518LM-R 1,800円 丸形そば枠 大・朱 φ209×H52

P-195-S 410円 PPS・セイジ φ195 ●クリーム P-195-Zもあります。

518SM-R 1,480円 丸形そば枠 小・朱 φ161×H52

P-152-Z 550円 PPS・クリーム φ152



120 1,220円 割りそば入 φ124×H38(240cc)※一段

584F 360円 つき出し入(フタ)

584M1 410円 つき出し入(身上)

584M2 430円 つき出し入(身下) φ70×H58

753F 400円 珍味入(フタ) φ58×H20

753M 450円 珍味入(身) φ58×H31(45cc)・組高H47

115 430円 のぞき φ70×H27



779-BR 880円 角小皿・黒内朱 96×96×H30(130cc)

787-BR 1,020円 ささ小鉢・黒内朱 128×78×H43

642-BR 920円 ポンス入・黒内朱 133×105×H47(180cc)

665-BR 890円 玉子入・黒内朱 105×85×H35(120cc)

574F-BR 980円 釜あげうどん桶(フタ)・黒内朱 φ144×H10

574M-BR 2,290円 釜あげうどん桶(身)・黒内朱 φ137×H100(950cc)・組高H104

※779角小皿・787ささ小鉢の他のカラーはP37に掲載しています。



788-BR 870円 姫小皿・黒内朱 φ96×H25

48L-A 740円 梅型皿 大・柿釉 φ143×H18

48S-A 680円 梅型皿 小・柿釉 φ125×H15

48L-B 740円 梅型皿 大・黒 φ143×H18

48S-B 680円 梅型皿 小・黒 φ125×H15

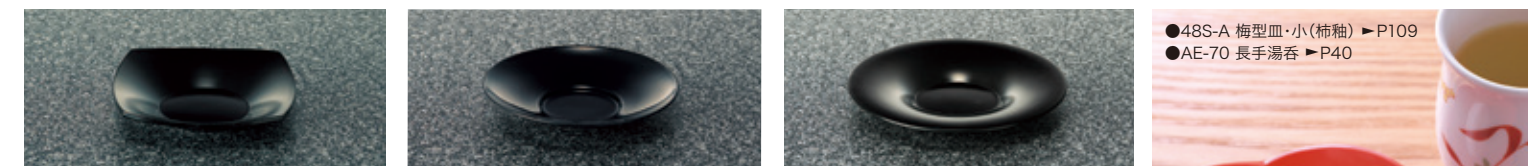


586-BR 830円 半月小皿・黒内朱 122×108×H10

47-B 690円 八十椀皿・黒 φ158×H24

560L-G 1,520円 木の葉銘々皿 大・グリーン 233×206×H18

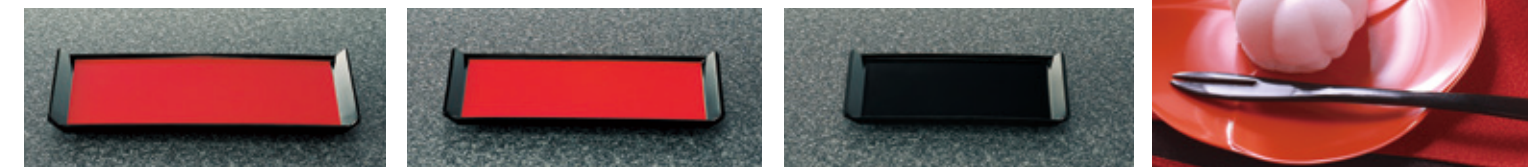
560S-G 780円 木の葉銘々皿 小・グリーン 149×131×H15



585-B 580円 角形茶托・黒 115×115×H21(宝輪小判絵付あり)

264-B 400円 四寸茶托・黒 φ121×H21

561-B 530円 新形茶托・黒 φ137×H15



582L-BR 2,050円 つけ台・大・黒内朱 246×121×H18

582S-BR 1,360円 つけ台・小・黒内朱 197×91×H15

582K-B 970円 改造つけ台・黒 160×91×H18



547LF 740円(研出580円) 舟形のり入・大(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] 125×68×H15

547SF 650円(研出490円) 舟形のり入・小(フタ)・研出内朱[-VR]・研出[-V] 120×58×H15

547LM 1,240円(研出870円) 舟形のり入・大(身)・研出内朱[-VR]・研出[-V] 158×76×H30・組高H34

547SM 1,140円(研出710円) 舟形のり入・小(身)・研出内朱[-VR]・研出[-V] 134×76×H26・組高H33

536LF-V 1,240円 角形蒲焼入・大(フタ)・研出 191×141×H26

536SF 990円(研出内朱1,290円) 角形蒲焼入・小(フタ)・朱ネゴロ[-F]・研出内朱[-VR] 167×122×H24

536LM-V 1,240円 角形蒲焼入・大(身)・研出 182×132×H45・組高H60

536SM 990円(研出内朱1,290円) 角形蒲焼入・小(身)・朱ネゴロ[-F]・研出内朱[-VR] 160×115×H40・組高H58



KA-AF-C 2,390円 角セイロ・厚型(フタ)・ウルミ 204×165×H18

KA-BF-C 1,190円 角セイロ・薄型(フタ)・ウルミ 188×130×H23

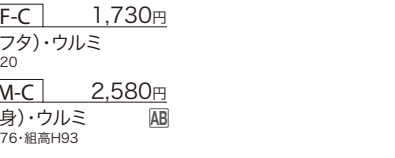
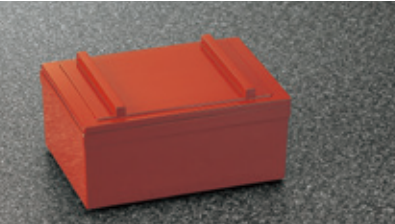
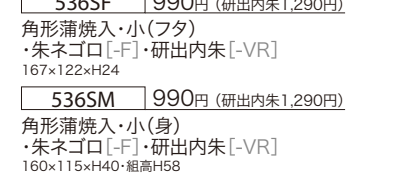
KA-AM-C 3,620円 角セイロ・厚型(身)・ウルミ 186×148×H74・組高H82

KA-BM-C 2,740円 角セイロ・薄型(身)・ウルミ 187×130×H88・組高H103

KA-185F-C 1,730円 角セイロ(フタ)・ウルミ 184×134×H20

KA-185M-C 2,580円 角セイロ(身)・ウルミ 185×134×H76・組高H93

●48S-A 梅型皿・小(柿釉) ▶P109 ●AE-70 長手湯呑 ▶P40



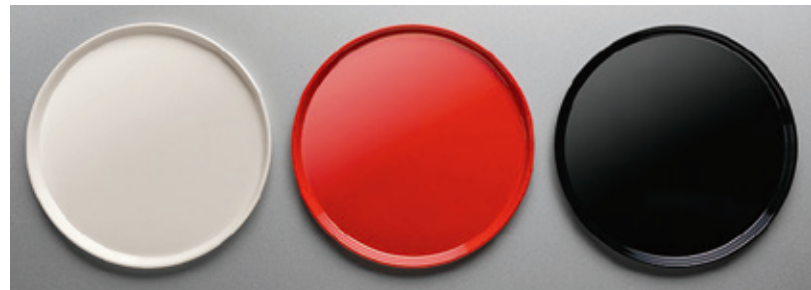
和風食器アイテム

和風食器アイテム

メラミン 消毒保管庫
対応アイテム

膳・盆・角盆・切手盆

純和風の「膳」「盆」に、メラミンならではの優れた機能性を実現。ハードな熱湯洗浄・熱風消毒にも耐える使い勝手のよさが重宝されます。



140L-I 2,990円 丸盆 大・アイボリー φ333×H18
140L-R 2,990円 丸盆 大・朱 φ333×H18
140L-B 2,990円 丸盆 大・黒 φ333×H18



140M-I 2,260円 丸盆 中・アイボリー φ273×H18
140M-R 2,260円 丸盆 中・朱 φ273×H18
140M-B 2,260円 丸盆 中・黒 φ273×H18



140S-I 1,430円 丸盆 小・アイボリー φ227×H18
140S-R 1,430円 丸盆 小・朱 φ227×H18
140S-B 1,430円 丸盆 小・黒 φ227×H18

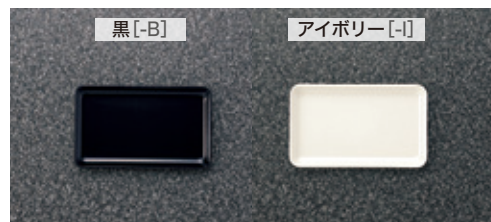
699 / 118L / 118S はルームトレイとしても 使いやすいサイズです。



699 1,400円 七寸角盆 208×208×H18



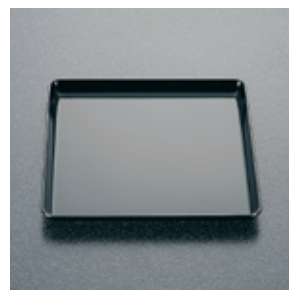
118L 1,010円 切手盆・大 212×152×H15



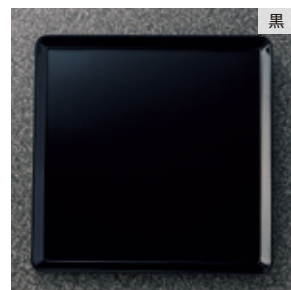
118S 960円 切手盆・小 185×112×H15



135-B 4,260円 九寸膳・黒 270×270×H24



137-B 4,550円 尺膳・黒 303×303×H25



136 5,060円 尺一膳・黒[-B]・朱[-R] 333×333×H27



141L 3,450円 角盆 大・黒[-B]・朱[-R] 303×303×H27



141S 2,390円 角盆 小・黒[-B]・朱[-R] 242×242×H18



709-B 4,290円 長角盆・黒 392×273×H21



648-B 3,110円 長角盆・黒 335×244×H18



648-I 3,110円 長角盆・アイボリー 335×244×H18

フードカバー

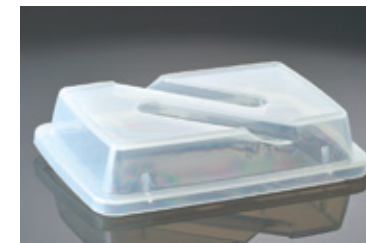
Food cover

WE HOPE WE WILL ALWAYS BE A SECONDARY PART IN YOUR DAILY LIFE.

フードカバー



PT-170 600円 PPフードカバー φ173×H38 適合型番:266S-267-268M-799-7601S-7808-7818-7819



PT-761 660円 PP角フードカバー 191×132×H40 適合型番:761-771 ●PC-761 (1,350円) もあります。



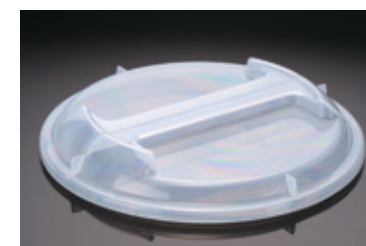
PT-916 740円 PPフードカバー 216×156×H34 適合型番:915-7824



PT-918 670円 PPフードカバー 180×136×H34 適合型番:917



PT-7103KF 810円 PPフードカバー φ228×H40 適合型番:7803-7812A-7812B-7812C



PT-7506 780円 PPフードカバー φ218×H33 適合型番:261-780-914-2102



PT-7520 750円 PPフードカバー φ188×H38 適合型番:268L-800-138



PT-150 530円 PPフードカバー φ154×H32 適合型番:797-268S-773



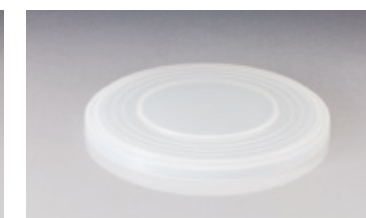
PT-7103MF 560円 PPフタ φ190×H14 適合型番:808-7211-755-563S



PT-790F 530円 PPフタ φ171×H15 適合型番:790



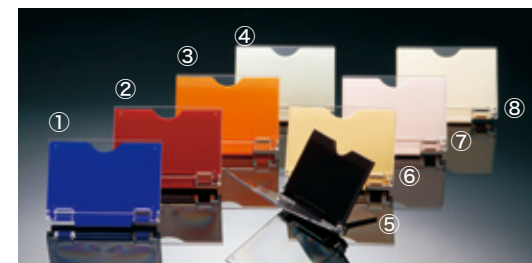
PT-7613F 530円 PPフタ φ165×H13 適合型番:7613M



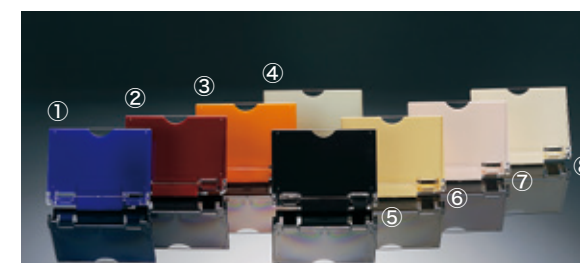
PT-534LF 530円 PPフタ φ162×H17 適合型番:760M

PP食札ケース

●カード寸法はフリーサイズ。コンピューター出力用紙に対応しています。●透明板が開閉でき、簡単にセットできます。風や振動でも飛びません。



502 530円 PP食札ケース(フリー・大) 100×69×62



501 530円 PP食札ケース(フリー・小) 90×64×59

- カラー共通
- ①ブルー[-K]
 - ②スカーレット[-R]
 - ③オレンジ[-O]
 - ④ライム[-Q]
 - ⑤チョコ[-D]
 - ⑥レモン[-E]
 - ⑦ピーチ[-P]
 - ⑧アイボリー[-I]

※食札ケースは、掛率が異なりますので、ご注意ください。

フ
ー
ド
カ
バ
ー

超耐熱漆器

ちょうたいねつしっき

消毒保管庫
対応アイテム



超耐熱漆器の特長

- 消毒保管庫対応(耐熱85°C)で、現在最高の耐熱性能を持つ「超耐熱ABS樹脂」を採用しています。
- WS-7(8.5寸松花堂弁当)、WS-6(三ツ仕切弁当)、WS-11(7.5寸松花堂弁当)、WS-13(三ツ仕切弁当・小)は、フッ素樹脂塗料による硬質塗膜により、耐汚染性・耐傷性に一段と優れた仕様になっています。

【超耐熱漆器 使用上のご注意】

※消毒保管庫内温度は80~85°C、時間は20分以内としてください。
また、熱の吹き出し口付近には置かないでください。
※超耐熱漆器なので、ハードな使用条件にも安心して使えますが、硬質たわしやみがき粉のご使用は避けてください。

- WS-6 三ツ仕切弁当 ●ID-763 丸小鉢 ●FO-768 角小鉢 ●7915-y 菊小鉢
- KY-765F/KY-765M 飯碗 ▶P30 ●AE-761 角皿 ▶P32
- 767M-BR 木目吸物椀 ▶P102



WS-7F 3,200円
8.5寸松花堂弁当・フルツ(フタ)
260×260×H18

WS-7M 3,750円
8.5寸松花堂弁当(身) AB
246×246×H59・組高H65



WS-10 350円
8.5寸用十字仕切
●消毒保管庫非対応



WS-9 1,250円 (仕切のみの価格です。)
8.5寸用DX仕切
235×235×H40
●消毒保管庫非対応

WS-6F 3,550円
三ツ仕切弁当・フルツ(フタ)
375×136×H20

WS-6M 4,100円
三ツ仕切弁当(身) AB
362×125×H55・組高H66

※超耐熱漆器は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

8.5寸中合バリエーション/WS-7(8.5寸松花堂弁当)、WS-6(三ツ仕切弁当) 共通対応中合

CT-763 コレット 1,010円	AE-763 赤絵 1,010円	PR-763 パセリ 960円	MN-763 マロン 960円	MO-763 ピーチ 960円	ID-763 いろどり 1,010円	HO-763 ほのか 1,010円	7915-A 柿柚 670円	7915-y イエロー 670円	7915-G グリーン 670円
787-BR 黒内朱 1,020円	PH-787 ビュアホワイト 960円	787-kr こな雪 960円	787-pr ピンク 960円	787-yr イエロー 960円	787-mr 抹茶 960円	787-Ar 柿柚 960円	VS-7603 紅志野 670円	KK-7603 菊清水 670円	SY-7603 旬菜 670円
WY-7917 若やなぎ 630円	HM-7917 はりま 630円	SG-7917 嵯峨野 630円	VS-7618 紅志野 910円	753 黒・黄・緑・朱 フタ400円 身450円	FO-768M フォリア 1,150円	TM-768M てまり 1,150円	PI-768M パティスタ 1,150円	PB-768M ビュアブラック 1,070円	PH-768M ビュアホワイト 1,070円

消毒保管庫
対応アイテム



- WS-7 8.5寸松花堂弁当 ●753 珍味入 ▶P108 ●7915-y 菊小鉢 ●ID-763 小鉢
- VS-7602 茶碗 ▶P71 ●VS-7601L 和皿・大 ▶P70 ●VS-7618 天水 ▶P71



WS-11F 3,650円
7.5寸松花堂弁当・光琳(フタ)
234×234×H20

WS-12 660円
7.5寸用十字仕切

WS-11M 3,100円
7.5寸松花堂弁当(身) AB
223×223×H51・組高H64



WS-13F 3,150円
三ツ仕切弁当・光琳(フタ)
324×119×H20

WS-13M 4,050円
三ツ仕切弁当・小(身) AB
315×109×H55・組高H65

※超耐熱漆器は、掛率が異なりますので、ご注意ください。

7.5寸中合バリエーション/WS-11(7.5寸松花堂弁当)、WS-13(三ツ仕切弁当・小) 共通対応中合

KO-788 紅梅 890円	ML-788 まり菜 890円	788-BR 黒内朱 870円	788-sei ジグレース 870円	MK-785 舞花 970円	MO-785 ピーチ 920円	MN-785 マロン 920円	PR-785 パセリ 920円	785-yr イエロー 810円	785-ir イエロー 810円
779-BR 黒内朱 880円	779-A 柿柚 800円	779-p ピンク 800円	779-sei ジグレース 880円	779-y イエロー 800円	PH-779 ビュアホワイト 800円	PB-779 ビュアブラック 800円	CK-779 四季彩 920円	YK-779 遊花 960円	KZ-779 風ぐるま 960円
775-G グリーン 800円	775-K 紺 800円	775-A 柿柚 800円	775-p ピンク 800円	775-sei ジグレース 880円	775-y イエロー 800円	908-sei ジグレース 940円	PH-908 ビュアホワイト 910円	908-yr イエロー 910円	908-pr ピンク 910円
CK-778 四季彩 940円	MN-778 マロン 940円	CA-778 カカオ 940円	PR-778 パセリ 940円	MO-778 ピーチ 940円	ID-778 いろどり 980円	FL-778 フルール 980円	WT-778 和楽天目 970円	908-dr さくら 910円	PW-908 ワイン 910円

超耐熱漆器

システム弁当

SYSTEM LUNCH BOX

適時適温ケータリング・サービス=クックチル(事前調理→急速冷却→冷蔵保存→直前再加熱→喫食)に対応するシステム弁当です。在住ケアや老人保健施設などでの適温サービスに求められる条件を高いレベルでクリアし、「安全・快適・機能」を徹底追求しました。

食品の衛生管理手法「HACCP」対応



●SCD-8 8寸システム弁当
●PS-1H 中子
●PS-3H 中子
●PS-1.5H 中子

クックチル対応システム弁当



事前調理



急速冷却・冷蔵保存



再加熱



SC-9F 2,250円 電子レンジ非対応
9寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SC-9M 3,050円
9寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 281×110×H50



SC-8F 2,000円 電子レンジ非対応
8寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SC-8M 2,750円
8寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 248×110×H50



SC-7F 1,750円 電子レンジ非対応
7寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SC-7M 2,550円
7寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 190×110×H50

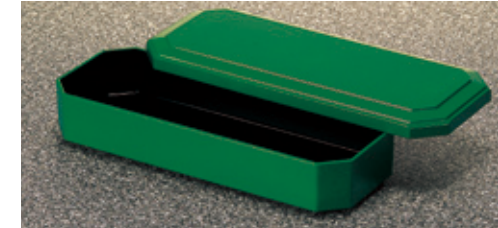


SC-BLT 1,000円
マジックベルト ●二段横用ベルトもご用意しております

【SCタイプ弁当箱 使用上の注意】

※耐熱ABS樹脂を採用、耐熱温度は100℃(消毒保管庫対応)ですが、庫内温度は80~85℃とし、熱の吹き出し口付近には置かないでください。
※硬質タワシ・みがき粉の使用は避けてください。また、洗剤は中性洗剤・弱アルカリ洗剤を使用し、漂白は行わないでください。
※電子レンジは使用できません。

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。



SCD-9F 2,750円 電子レンジ対応
9寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SCD-9M 3,500円
9寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 289×118×H55



SCD-8F 2,350円 電子レンジ対応
8寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SCD-8M 3,200円
8寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 257×118×H55



SCD-7F 2,150円 電子レンジ対応
7寸システム弁当(フタ)・グリーン干漆内黒

SCD-7M 2,850円
7寸システム弁当(身)・グリーン干漆内黒
セットサイズ 198×118×H55



SCS-9F 2,750円 電子レンジ対応
9寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒

SCS-9M 3,500円
9寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 289×118×H55



SCS-8F 2,350円 電子レンジ対応
8寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒

SCS-8M 3,200円
8寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 257×118×H55



SCS-7F 2,150円 電子レンジ対応
7寸システム弁当(フタ)・朱干漆内黒

SCS-7M 2,850円
7寸システム弁当(身)・朱干漆内黒
セットサイズ 198×118×H55

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

PP中子 電子レンジ対応



PS-3H 1,150円
PP中子(ホワイト)
182×102×H35



PS-2H 950円
PP中子(ホワイト)
120×102×H35



PS-1.5H 660円
PP中子(ホワイト)
90×102×H35



PS-1H 560円
PP中子(ホワイト)
59×102×H35



MPS-1.5H 620円
PP中子(ホワイト)
φ91×H35



PS-3Y 1,150円
PP中子(イエロー)
182×102×H35



PS-2Y 950円
PP中子(イエロー)
120×102×H35



PS-1.5Y 660円
PP中子(イエロー)
90×102×H35



PS-1Y 560円
PP中子(イエロー)
59×102×H35



MPS-1.5Y 620円
PP中子(イエロー)
φ91×H35

PP中子の特長

- 電子レンジ対応
(ラップをかける→冷蔵保管→電子レンジ加熱)
- 水に洗むので洗浄が容易です。(高比重PP採用)
- 5種類のサイズをご用意。
メニューに応じた多彩な組み合わせが可能です。
- 積み重ねて、コンパクトに収納できます。

【PP中子 使用上の注意】

※食品の色素が中子に移る場合がありますので、使用後はすみやかに洗浄してください。
※長時間(3分以上)・高温度設定での電子レンジの使用は、中子の変形・色移りの原因となりますので避けてください。
※盛り付けたまま長時間保存すると、食品色素が沈着する場合があります。
※直火・オープンでの使用は避けてください。

※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

セットバリエーション 全部で13通りのバリエーションが可能。メニューに応じて、お選びいただけます。

〈SC-7〉 7寸システム弁当	M1.5 1.5	1 2	1 1 1	3	
〈SC-8〉 8寸システム弁当	2 2	1 1 1 1	1 1 2	1 3	M1.5 1.5 1
〈SC-9〉 9寸システム弁当	2 1.5 1	1.5 1.5 M1.5	3 1.5	1 1 1 1.5	

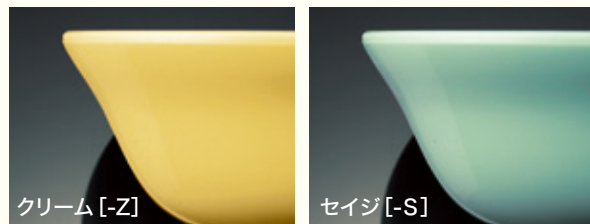
※システム弁当製品は掛率が異なりますので、ご注意ください。

ポリプロウエア

POLYPROPYLEN WARE

軽い、丈夫、使いやすい。
三拍子揃った、給食用の定番アイテムです。

消毒保管庫
対応アイテム



クリーム [-Z]

セイジ [-S]



P-7103T 880円
仕切皿
φ230×H27

P-7103J 740円
仕切皿
φ218×H22

P-7103G 640円
仕切皿
φ192×H23



P-7103KF 810円
仕切皿(フタ)
φ228×H40

P-7103MF 500円
仕切皿(フタ)
φ190×H14

P-7102T 800円
スープ皿
φ232×H35

P-302 630円
ダエン皿
長径211×短径185×H34

P-268L 530円
深菜皿・大
φ180×H33

P-7103KM 800円
仕切皿(身)
φ218×H27・組高H57

P-7103MM 740円
仕切皿(身)
φ180×H48・組高H58



P-268M 500円
深菜皿・中
φ166×H34

P-266S 500円
菜皿
φ167×H27

P-7101 410円
中皿
φ134×H27

P-30L 360円
小皿・大
φ112×H23

P-30S 350円
小皿・小
φ90×H20

P-509 450円
小鉢
118×H50(200cc)



P-534LF 500円
丼・大(フタ)
φ162×H20

P-534SF 370円
丼・小(フタ)
φ126×H35

P-865F 370円
丼・中(フタ)
φ135×H32

P-86MF 420円
丼・中(フタ)
φ140×H40

P-26LF 300円
汁碗(フタ)
φ111×H31

P-534LM 630円
丼・大(身)
φ154×H77(800cc)・組高H96

P-534SM 530円
丼・小(身)
φ136×H70(580cc)・組高H85

P-865M 510円
丼・小(身)
φ146×H65(550cc)・組高H88

P-86MM 530円
丼・中(身)
φ153×H66(600cc)・組高H98

P-26LM 450円
汁碗(身)
φ123×H59(360cc)・組高H82



P-D30 890円
麵鉢
φ196×H68(1,060cc)

P-678 670円
中華鉢
φ185×H63(780cc)

P-7613M 660円
飯碗(身)
φ157×H69(550cc)

P-86MM-SW 800円
丼・中(身)・セイジ内純白
φ153×H66(600cc)

P-86MM-CW 800円
丼・中(身)・ウルミ内純白
φ153×H66(600cc)

ポリプロウエアは、食器洗浄機・消毒保管庫に対応しています。



P-603 370円
湯呑
φ99×H49(180cc)

P-MC 410円
ミルクカップ
φ106×H64(310cc)

P-660 370円
湯呑
φ85×H69(230cc)

P-532 370円
湯呑
φ79×H62(190cc)

P-668 360円
湯呑
φ89×H53(190cc)

P-26LM-BR 690円
汁碗(身)・黒内朱
φ123×H59(360cc)



P-528 2,070円
2段弁当箱・セット
2段セット:162×110×H89
1段セット:162×110×H54

フタ[F] 530円
身一段[M] 600円
仕切[C] 340円



N-2 1,940円
2段弁当箱・セット
2段セット:172×120×H91
1段セット:172×120×H56

フタ[F] 530円
主食[M1] 690円
副食[M2] 720円



P-687 2,210円
2段弁当箱・セット
2段セット:160×130×H82
1段セット:160×130×H50

フタ[F] 530円
身一段[M] 670円
仕切[C] 340円



N-1A 1,210円
主食弁当箱・セット
174×112×H45

フタ[F] 530円
身[M] 680円



N-1B 1,220円
副食弁当箱・セット
174×112×H45

フタ[F] 530円
身[M] 690円

ポリプロウエア弁当箱
「P-528」「N-2」「P-687」「N-1A」「N-1B」は、
食器洗浄機・消毒保管庫に対応していますが、
長時間 荷重が偏った状態での加熱、
局所の加熱は変形の要因となりますので、
ご注意ください。
また、「消毒保管庫」内では、
熱の吹き出し口付近には
置かないようにしてください。

灰皿

メラミン



542L-L 1,650円
大型灰皿・チョコ
φ227×H52

542L-B 1,650円
大型灰皿・黒
φ227×H52

542S-L 1,380円
大型灰皿・チョコ
φ200×H46

542S-B 1,380円
大型灰皿・黒
φ200×H46

600-L 1,320円
高台灰皿・チョコ
φ175×H58



733A-I 870円
灰皿・アイボリー
φ110×H25

733A-L 870円
灰皿・チョコ
φ110×H25

733A-B 870円
灰皿・黒
φ110×H25

741-I 720円
灰皿・アイボリー
φ94×H25

741-L 720円
灰皿・チョコ
φ94×H25

741-B 720円
灰皿・黒
φ94×H25

マンネンのうつわは、
厚生労働省の安全基準をクリアした高品質・高安全性の食器です。

メラミン食器の 安全性について

「メラミン食器」は「メラミン」とは異なり安全です。

日本では、メラミン食器は厚生労働省より発布されている食品衛生法による合成樹脂製の器具または容器包装の材質別規格基準が定められています。

この基準に適合した原材料から製品に至るまで、

安全性が確保されており、安心してご使用いただけます。

また、イギリス BPF(イギリスプラスチック連盟)、ドイツ BGA(ドイツ連邦保健局)、アメリカ FDA(アメリカ食品医薬品局)など世界各国の衛生専門機関に於いても

規格基準を定め、安全性を世界的に認められている素材です。

メラミン樹脂はメラミンという化学原料を原料に生成され、

メラミン食器はこのメラミン樹脂成形材料を高温・高圧下で成形し、製造されます。

化学原料の「メラミン」と「メラミン樹脂成形品(メラミン食器)」は

物質そのものが別物で、その作用も異なります。

また、メラミン樹脂はその製造過程に於いて、化学反応により化学原料のメラミンは

ほぼ全量反応していますので、この樹脂化したメラミン食器に

メラミン単量体(メラミンモノマー)はほとんど残りません。

メラミン食器は世界中で
その安全性が確認され、愛用されています。

メラミン食器は1938年にスイスで開発されて以来、世界中の家庭、レストラン、ホテル、病院、航空機内など様々な場所で使用されています。現在、その生産量は世界数十カ国をあわせて年間約4万2千トン(約3億個)といわれ、推定使用数は全世界で20億個以上にものぼると考えられています。こうした人気のほどを裏付けるのは、メラミン食器の優れた安全性にほかなりません。

メラミン食器から微量のホルムアルデヒド(※)が溶出することが指摘され、一部ではメラミン食器反対運動がマスコミに取り上げられるなど、その安全性について間違った見解が伝えられましたが、世界中の衛生専門機関や専門家が科学的な根拠に基づいてその安全性を保証しています。

●熱硬化性樹脂食器の各国別規制値

国別	日本	イギリス	ドイツ	アメリカ
規制機関	厚生労働省	BPF	BGA	FDA
対象樹脂	メラミン	メラミン	メラミン	メラミン
溶出条件		a) 蒸留水 b) 3%酢酸 c) 10%エタノール	a) 蒸留水 b) 3%酢酸 c) 10%エタノール	食器に関しては規制なく原料処方でも規制している。メラミン1モルとホルムアルデヒド3モル以下とを水溶液中で反応させて作ったもの。
溶出液	蒸留水			
温度×時間	60°C、30分保持	80°C、30分保持	80°C、30分保持	
許容限度	検出せず (検出限界4ppm)	3μg/ml (3ppm)	3μg/ml (3ppm)	
試験法	アセチルアセトン法	アセチルアセトン法	アセチルアセトン法	

メラミン食器から溶出する
ホルムアルデヒドはほんのわずかです。

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドの量は、国の安全基準の約1/10以下と微量ですが、実際に私たちが食べる料理をのせるため、わが国をはじめ世界各国では独自に厳しい安全基準を設けています。

日本の安全基準は4ppm(1,000,000ml=ドラム缶5本分に1mlの物質を混入したときの濃度比率が1ppm)。これはホルムアルデヒドの濃度測定に最も多く採用されているアセチルアセトン法という試験法を用いた規制値です。各国の基準は上記のとおり。数値にわずかな違いがみられますが、これは試験温度を保持するか、放置するかの違いから生じるもので、試験結果でもほとんど差が認められないため同等の基準といえます。また業界では、さらに厳しい2ppm以下という自主規制を設け安全性には万全を期しています。

※ホルムアルデヒド=アルコールの酸素や有機物の燃焼によってできる無色の気体のことで、自然界の多くのものにもこのアルデヒドが含まれている。気化したホルムアルデヒドを大量に吸い込むと鼻にガンが発生することが指摘されている。ホルマリンはホルムアルデヒドの38%水溶液。

ホルムアルデヒドは、私たちが口にする
天然食品の中にも含まれています。

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドは、大気の中や普段口にする食品のなかにも含まれています。なかでも乾燥したしいたけには約240ppm、ホウレン草には約25ppm、リンゴには約17ppmと、メラミン食器から溶出する量の何倍もの量が含まれています。

しかし、これら口から取り込むホルムアルデヒドは体内で短時間で水と二酸化炭素に分解し、体外に排せつされるため、体内に蓄積されることがなく無害です。

メラミン食器から溶出するホルムアルデヒドは年間0.015g。リンゴを1年間、毎日1個ずつ食べた場合が0.93g。メラミン食器の安全性は歴然です。

●食品のホルムアルデヒド含有量

食品	含有量 [単位/ppm]
メラミン食器	0~2
ビール	2~3
牛肉(調理したもの)	2~3
キャベツ	5
卵	5
にんじん	7
リンゴ	2~17
ホウレン草	10~25
乾燥しいたけ	100~240

国立衛生試験所及び諸外国の試験所調査による。

メラミンは、熱いものや酢のものに対しても安全です。
また、古くなってキズがついても安全性に問題ありません。

日本では「60°C、30分保持」という溶出条件が国の安全基準です。これは熱湯をフタ付きの食器に満杯注ぐ状況と同程度。実際に食品を盛り付ける場合、そのような条件になることはまず考えられません。基準をクリアしている食器なら、普通に盛り付けた場合の食品へのホルムアルデヒドの移行量は皆無といえます。現在の生産技術では、より厳しい条件の溶出実験でも規制値をはるかに下まわる結果が出ています。また、使用しているうちに表面にキズがつくことがありますが、それでホルムアルデヒドの溶出量が増えることはありません。故意にサンドペーパーで傷をつけても同様です。

洗浄方法

洗浄の手順

食器の洗浄が十分なら消毒は必要ないといわれるほど、洗浄は最も大切な作業です。

1.残菜を落とす

シャワーやシンクで、食器の残菜を取り除いてください。付着物は長時間放置せず、できるだけ早く落としてください。

2.温湯に浸す

柔らかいスポンジで汚れをとり、下洗いをします。下洗いで落ちにくい汚れは、浸漬槽に浸して分離させてください。また、浸漬槽の水はこまめに換え、食器をためすぎないようにしてください。30℃～40℃の温湯に約20分位、食器を浸しておくと、完全に落ちます。

3.洗浄する

機械洗浄と手洗いの場合があります。0.5%～1%の中性洗剤を用いた40℃～50℃の温湯で洗浄してください。

◎手洗いの場合

40℃～50℃の水温を保ち、中性または弱アルカリ性の洗剤を使い、柔らかいスポンジなどで洗ってください。食器の表面は硬くキズがつきにくいよう仕上げてありますが、金属や陶器に比べ柔らかいため、みがき粉やタワシ、スチールウールなどでこするとキズがつき、汚れの原因となることがあります。

◎機械洗浄の場合

使用する洗浄液は、なるべく塩素系殺菌剤の含有量が少ない専用洗剤をお選びください。

4.すすぐ

洗浄した食器について洗剤を、温湯または水で十分にすすいでください。流水の場合は5秒以上、ため水の場合は2回以上が目安です。

漂白について

使用回数や食物の種類によっては、長時間使用していると汚れが目立つ場合があります。漂白処理を行って、汚染防止につとめましょう。汚れ防止のためには1～2週間に1回程度の定期的な漂白処理が最適です。

漂白方法

漂白剤はプラスチック食器に適した酸素系漂白剤を使います。使用濃度や湯温、時間は漂白剤の表示のとおりに行い、漂白後は十分にすすぎ、よく乾燥してください。※塩素系漂白剤のご使用は避けてください。

消毒について

熱風消毒の場合

80℃前後の熱気で約20分間消毒してください。庫内の温度を均一に保ち、食器をつめすぎないようにしてください。また、吹出口の熱風が直接食器に当たらないようにしてください。煮沸消毒や生蒸気を直接あてると製品の劣化が早まります。

◎消毒乾燥保管庫の使用について

直接食器に熱風があたらないように遮へい板を設け、庫内に食器をつめすぎないように、注意してください。また、温度計の表示温度と庫内温度との誤差に注意してください。(庫内温度85℃に上昇後、20分～30分以内)

乾燥について

不必要な高温・長時間の乾燥は避けてください。ふきんを使わず、自然乾燥か熱風乾燥することをおすすめします。前もってできる限り水分を取り除くことがポイントです。

保管・管理

熱風保管庫などに収納してください。保管庫を使用しない場合は、食器を十分に乾燥させ、その状態が維持できる場所に保管してください。

取り扱い上のご注意

日常の取扱いについて

メラミン食器は割れにくい扱いやすい食器ですが、より長く清潔にお使いいただくために、日常のお取り扱いにご注意ください。

電子レンジと直火では使用しないでください

電子レンジは使用しないでください。また、耐熱性は充分あり(耐熱温度=120℃)煮沸もできますが、直火で火が食器に直接あたると焦げて変色したりする場合がありますのでご注意ください。

無理な衝撃はさけてください

少々乱暴に扱われても割れにくい特長はありますが、あまり強い衝撃は与えないでください。また、急激な温度変化は、ひび割れの原因となりますのでご注意ください。食器は同じ種類・形のもので整理し、運搬しやすい重量でくずれないように心掛けてください。

お取り替え時期について

毎日使用する食器とそうでない食器など、使用条件と使用頻度によって劣化の時期は異なります。お取り替え時期は、割れ・欠けなど機能的な問題が出たとき、また表面の光沢がなくなったり、黄ばみ汚れなど美観を損ねたときとお考えください。適切な使用条件での使用回数は1,000回を目安としていますが、これは品質保証を意味するものではなく、取扱いのご注意に従っていただくことを条件とした上での一つの目安です。

マンネン推奨・食器用洗剤

メラミン食器には、食器を傷めず効果的に洗浄できる専用洗剤をおすすめします。毎日の洗浄に加えて定期的に使用することで、いつも食器を清潔に保つことができます。

●ハイライトF

HF-50

「ハイライトF」は酸素系の食器漂白用洗剤です。食器は、その材質により、いつのまにか中性洗剤ではとれないような汚れがついてきます。ハイライトFは、このようなこびりついた油汚れ・でんぶん汚れ・茶しぶ・水アカなどの除去に効果を発揮します。定期的(1ヶ月に3回程度)な漂白作業で、食器をいつも清潔に保つことができます。

用 途	業務用食器の漂白 (メラミン・ポリプロ・ニューセラミック・陶磁器等)
液 性	水溶液はアルカリ性(形状:粉末)
標準使用量	水100ℓに対して1kg
使用温度	低温用50℃ ムリンF50(高温用80℃もあります)
定 価	21,100円
包 装	ダンボール箱[10kg(1kg×10袋入)]



●むしわんくん

HF-100

「むしわんくん」は、こびりついたタンパク質汚れを、酵素の力で強力に分解する洗浄剤です。「むしわんくん」を溶かしたお湯に漬け置きしておけば、後は洗浄機にかけるか簡単な手洗いできれいに落とすことができ、食器も傷めません。

用 途	こびりついたタンパク質汚れの洗浄 (茶碗蒸し・卵料理・刺身等)
液 性	弱アルカリ性(形状:粉末)
標準使用量	水150ℓに対して500g(300倍使用)
定 価	22,500円
包 装	ダンボール箱[5kg(500g×10袋)]



商品索引

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
K16	F-B・T	フタ 黒・溜	38
	F-d	フタ さくら	27/38
	F/M-A・B・T	汁椀(フタ/身) 洗朱・黒・溜	103
	F-B	フタ 黒	35
17	M-I・J・S	煮物碗(身) アイボリー・石焼・セイジ	96
18	F-B	フタ 黒	40
19	F/M-V	蒸し椀(フタ/身) 研出	104
	F/M-V	蒸し椀(フタ/身) 研出	104
22	F/M-B	八十椀汁椀(フタ/身) 黒	104
23	F/M-B	八十椀飯椀(フタ/身) 黒	104
24	F/M-B	八十椀平(フタ/身) 黒	104
25	-B-BR	八十椀猪口 黒・黒内朱	104
26S	F/M-V・VR	霞型吸物椀(フタ/身) 研出・研出内朱	103
K26L	F/M-V・VR	汁椀(フタ/身) 研出・研出内朱	103
30L	KI-KL-F/M	汁椀(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	76
	-I・J・S	小皿大 アイボリー・石焼・セイジ	97
30S	-I・J・S	小皿小 アイボリー・石焼・セイジ	97
31	-I・J・S	小皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
32	-I・J・S	小皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
HI-	HI-	小皿 石焼はりま	69
	WT-	小皿 和楽天目	67
33L	-I・J・S	小皿大 アイボリー・石焼・セイジ	97
33M	-I・J・S	小皿中 アイボリー・石焼・セイジ	97
HI-	HI-	小皿 石焼はりま	69
	KI-KL-	小皿 石焼京笠・うす茶京笠	76
33S	-I・J・S	小皿小 アイボリー・石焼・セイジ	97
47	-B	八十椀皿 黒	109
48L	-A・B	梅形皿大 柿軸・黒	109
48S	-A・B	梅形皿小 柿軸・黒	109
53	F/M-V・VR	三八汁椀(フタ/身) 研出・研出内朱	103
57	-F	汁椀 朱ネゴロ	103
59L	F/M-F	汁椀(フタ/身) 朱ネゴロ	103
K59L	F/M-V・VR	汁椀(フタ/身) 研出・研出内朱	103
559L	F/M-V	汁椀(フタ/身) 研出	103
60L	-B・C	飯杓子大 黒・ウルミ	105
60M	-B・C	飯杓子中 黒・ウルミ	105
60S	-B・C	飯杓子小 黒・ウルミ	105
67L	F/MC-B・C	一人飯櫃大(フタ/身) 黒・ウルミ	105
67S	F/MC-B・C	一人飯櫃小(フタ/身) 黒・ウルミ	105
68	F/M-V	一人櫃(フタ/身) 研出	105
71L	-B・C	そば蓋大 黒・ウルミ	108
71M	-B・C	そば蓋中 黒・ウルミ	35/108
71S	-B・C	そば蓋小 黒・ウルミ	108
72L	-I・J・S・k	湯呑大 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
72S	-I・J・S・k	湯呑小 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
IL-	IL-	湯呑 グレイストーン	59
74A	F/M1/M2-V	二段弁当箱 厚型(フタ/身上/身下) 研出	107
74B	F/M1/M2-V	二段弁当箱 薄型(フタ/身上/身下) 研出	107
75	F/M-V	羽反型丼(フタ/身) 研出	104
76	C/F/M-V	小判形弁当箱(仕切/フタ/身) 研出	107
77	F/KF/MC-B・C	五人飯櫃(フタ/カブセフタ/身) 黒・ウルミ	105
78	C/F/M-V	一段弁当箱(仕切/フタ/身) 研出	107
80	F/MC-B・C・d	二人飯櫃(フタ/身) 黒・ウルミ・さくら	105
81	F-B	フタ 黒	35
86L	F/M-I・J・S	丼大(フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
F/M-V	F/M-V	丼大(フタ/身) 研出	104
	F/M-I・J・S	丼中(フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
F/M-V・VR	F/M-V・VR	丼中(フタ/身) 研出・研出内朱	104
HI-F/M	HI-F/M	飯井中(フタ/身) 石焼はりま	68
KI-KL-F/M	KI-KL-F/M	飯井中(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	76
86S	F/M-I・J・S	丼小(フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
F/M-V	F/M-V	丼小(フタ/身) 研出	104
HI-F/M	HI-F/M	飯井小(フタ/身) 石焼はりま	68
HM-F/M	HM-F/M	飯井(フタ/身) はりま	75
KI-KL-F/M	KI-KL-F/M	飯井小(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	76
SK-F/M	SK-F/M	飯井(フタ・身) エスカルゴ	81
VS-F/M	VS-F/M	飯井(フタ/身) 紅志野	70
WY-F/M	WY-F/M	飯井(フタ/身) 若やなぎ	74
92	F/M-B	八十椀蓋(フタ/身) 黒	104
94SK	C/F/M-V	幕之内弁当箱(仕切/フタ/身) 研出	106
101	PC-	PCソーメン鉢(大) トウインクル	49
102	PC-	PCソーメン鉢(小) トウインクル	49
103	PC-	PCダシ入れ トウインクル	49
104	PC-	PC薬味皿 トウインクル	49
105	PC-	PCタンブラー トウインクル	49
PC-Y	PC-Y	PCタンブラー トウインクル(アンバー)	49
106	PC-	PCサラダボール トウインクル	49
107	PC-	PCタンブラー(大) トウインクル	49
PC-Y	PC-Y	PCタンブラー(大) トウインクル(アンバー)	49
110	SO-	小鉢用フタ SOPO	13
CT-	CT-	小鉢用フタ コレット	43
HI-	HI-	小鉢用フタ 石焼はりま	69

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
110	HO-	小鉢用フタ ほのか	52
KR-	KR-	小鉢用フタ 光琳	72
	MR-	小鉢用フタ マリエ	55
PU-	PU-	ボール用フタ プチトマト	101
TO-	TO-	小鉢用フタ 季	27
WY-	WY-	小鉢用フタ 若やなぎ	74
115	-B・R	のぞき 黒・朱	108
118L	-B・I	切手盆大 黒・アイボリー	110
118S	-B・I	切手盆小 黒・アイボリー	110
120	-B	割子そば入 黒	48/108
-h	-h	割子そば入 ホワイト	47/108
-R	-R	割子そば入 朱	108
131S	F/M-dB/hR	四段重箱(フタ/身) さくら内黒・ホワイト内朱	106
	F/M-mB	四段重箱(フタ/身) 抹茶内黒	106
132	F/MC-B・C・d	三人飯櫃(フタ/身) 黒・ウルミ・さくら	105
135	-B	九寸膳 黒	110
136	-B・R	尺一膳 黒・朱	110
137	-B	尺膳 黒	110
138	-R・BR	すし皿 朱・黒内朱	108
140L	-B・I・R	丸盆大 黒・アイボリー・朱	110
140M	-B・I・R	丸盆中 黒・アイボリー・朱	110
140S	-B・I・R	丸盆小 黒・アイボリー・朱	110
141L	-B・R	角盆大 黒・朱	110
141S	-B・R	角盆小 黒・朱	110
KA-185	F/M-C	角セイロ(フタ/身) ウルミ	109
KA-A	F/M-C	角セイロ 厚型(フタ/身) ウルミ	109
KA-B	F/M-C	角セイロ 薄型(フタ/身) ウルミ	109
224L	F/M-I・J・S	茶碗大(フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
224S	F/M-I・J・S	茶碗小(フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
226	-I・J・S	茶碗 アイボリー・石焼・セイジ	98
227	F/M-V	丸煮物椀(フタ/身) 研出	104
234	-I・J・S	こども碗 アイボリー・石焼・セイジ	98
235	-I・J・S	汁椀 アイボリー・石焼・セイジ	98
236	-I・J・S	パン皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
260	F/M-V	丼(フタ/身) 研出	104
M-I・J・S	M-I・J・S	うどん鉢 アイボリー・石焼・セイジ	98
-I・J・S	-I・J・S	21cmスープ皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
-I・R・S	-I・R・S	受け皿 アイボリー・朱・セイジ	87
AU-	AU-	21cmスープ皿 オーベルジュ	78
CI-	CI-	21cmスープ皿 シトラス	44
LE-	LE-	21cmスープ皿 リーフ	50
SK-	SK-	21cmスープ皿 エスカルゴ	81
WI-	WI-	21cmスープ皿 ワインベルジュ	78
264	-B	四寸茶托 黒	109
266L	-I・J・S	菜皿大 アイボリー・石焼・セイジ	97
HI-	HI-	菜皿大 石焼はりま	68
HM-	HM-	菜皿大 はりま	75
KK-	KK-	菜皿大 菊清水	73
KR-	KR-	菜皿大 光琳	72
VS-	VS-	菜皿大 紅志野	70
WY-	WY-	菜皿大 若やなぎ	74
266S	-I・J・S	菜皿小 アイボリー・石焼・セイジ	97
CT-	CT-	菜皿 コレット	43
HI-	HI-	菜皿小 石焼はりま	68
HM-	HM-	菜皿小 はりま	75
KK-	KK-	菜皿小 菊清水	73
KR-	KR-	菜皿小 光琳	72
LE-	LE-	菜皿小 リーフ	51
OL-	OL-	菜皿 オリーブ	81
SE-	SE-	菜皿小 千両志野	65
VS-	VS-	菜皿小 紅志野	70
-I・J・S	-I・J・S	菜皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
268L	-I・J・S	深菜皿大 アイボリー・石焼・セイジ	97
LE-	LE-	深菜皿大 リーフ	51
268M	-I・J・S	深菜皿中 アイボリー・石焼・セイジ	97
AE-	AE-	深菜皿中 赤絵	32
CN-	CN-	深菜皿中 花梨	25
CT-	CT-	深菜皿中 コレット	43
HI-	HI-	深菜皿中 石焼はりま	68
HO-	HO-	深菜皿中 ほのか	52
IL-	IL-	深菜皿 グレイストーン	59
KI-KL-	KI-KL-	深菜皿中 石焼京笠・うす茶京笠	76
KR-	KR-	深菜皿中 光琳	72
LE-	LE-	深菜皿中 リーフ	51
SL-	SL-	深菜皿 すいれん	39
TO-	TO-	深菜皿中 季	26
268S	-I・J・S	深菜皿小 アイボリー・石焼・セイジ	97
AE-	AE-	深菜皿小 赤絵	32
CT-	CT-	深菜皿小 コレット	43
HO-	HO-	深菜皿小 ほのか	52
KI-KL-	KI-KL-	深菜皿小 石焼京笠・うす茶京笠	76
268SC	-I・J・S	仕切付深菜皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
300	-I・J・S	汁椀 アイボリー・石焼・セイジ	98
301	F/M-I・J・S	積重ね丼(フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
302	-I・J・S	ダエン皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
303	-I・J・S	深丸皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
	HO-	深丸皿 ほのか	52
400	-I・J・S	取皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
505	-I・J・S	箸立 アイボリー・石焼・セイジ	98
509	-I・J・S	小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
512	-BR	すし鉢 黒内朱	108
	RY-	ざるそば皿 緑彩	32
514	F/M-V	ぜんざい椀(フタ/身) 研出	104
515	-I・S	モーニングカップ アイボリー・青磁	83
518L	M-R	丸形そば椀 大 朱	108
518S	M-R	丸形そば椀 小 朱	108
522L	-I・J・S	湯呑 大 アイボリー・石焼・セイジ	98
522S	-I・J・S	湯呑 小 アイボリー・石焼・セイジ	98
524	-I・J・S	天水 アイボリー・石焼・セイジ	98
525	-R	そばちょこ 小 朱	108
527	F/M-V・VR	丸形鯛まむし入(フタ/身) 研出・研出内朱	107
527F	-B	フタ 黒	24
528A	C/F/M-V・VR	二段弁当箱 厚型(仕切/フタ/身) 研出・研出内朱	107
528B	C/F/M-F	二段弁当箱 薄型(仕切/フタ/身) 朱ネゴロ	107
532	-R	そばちょこ 大 朱	108
	RY-	そばちょこ 緑彩	32
533L	-R	薬味入 大 朱	108
	RY-	薬味皿 緑彩	32
533S	-R	薬味入 小 朱	108
534	F/M-V・VR	新形井(フタ/身) 研出・研出内朱	104
	KI・KL-F/M	井(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	76
536L	F/M-V	角形蒲焼入 大(フタ/身) 研出	109
536S	F/M-F・VR	角形蒲焼入 小(フタ/身) 朱ネゴロ・研出内朱	109
538	IL-	ソーサー グレイストーン	59/82
	-J・L・R	ソーサー 石焼・こげ茶・朱	82
	-S・I	ソーサー 青磁・アイボリー	83
542L	-B・L	大型灰皿 大 黒・チョコ	117
542S	-B・L	大型灰皿 小 黒・チョコ	117
543	F/MC-B・C・d	二人半櫃(フタ/身) 黒・ウルミ・さくら	105
545	C/F/M-V・BR	幕之内弁当箱(仕切/フタ/身) 研出・黒内朱	106
546	-R	割子そば入 大	108
547L	F/M-V・VR	舟型のり入 朱(フタ/身) 研出・研出内朱	109
547S	F/M-V・VR	舟型のり入 小(フタ/身) 研出・研出内朱	109
548	F/M-V・VR	角形井重(フタ/身) 研出・研出内朱	107
549L	-I・J・S	小判皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	95
549LC	-I・J・S	小判形仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
549M	-I・J・S	小判皿 中 アイボリー・石焼・セイジ	95
	MB・MG・SR-	プラター 中 マリンブルー・メロングリーン・サンレッド	83
549S	-I・J・S	小判皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	95
	MB・MG・SR-	プラター 小 マリンブルー・メロングリーン・サンレッド	83
551	-R・BR	すし皿 朱・黒内朱	108
554L	-I・J・S	小判形仕切皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	95
554S	-I・J・S	小判形仕切皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	95
555L	-I・J・S	菊型小鉢 大 アイボリー・石焼・セイジ	97
555S	-I・J・S	菊型小鉢 小 アイボリー・石焼・セイジ	97
560L	-G	木の葉銘々皿 大 グリーン	109
560S	-G	木の葉銘々皿 小 グリーン	109
561	-B	新形茶托 黒	109
562	C/F/M-V	小判形ちらしすし入(仕切/フタ/身) 研出	107
563L	-I・J・S	うどん鉢 大 アイボリー・石焼・セイジ	98
563S	-I・J・S	うどん鉢 小 アイボリー・石焼・セイジ	98
569L	F/M-V・VR	胴張井重 大(フタ/身) 研出・研出内朱	107
569S	F/M2/M1-V・VR	胴張井重 小(フタ/身/身下) 研出・研出内朱	107
570	-I・J・S	小判形仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
573	F/M-V・VR	井(フタ/身) 研出・研出内朱	104
574	F/M-BR	釜あげうどん桶(フタ/身) 黒内朱	108
579	-BR	扇型天ぶら皿 黒内朱	108
582K	-B	改造つけ台 黒	109
582L	-BR	つけ台 大 黒内朱	109
582S	-BR	つけ台 小 黒内朱	109
584	F-B	フタ 黒	59
	F/M1/M2-B・R	つき出し入(フタ/身/身下) 黒・朱	108
585	-B	角形茶托 黒	109
586	-BR	半月小皿 黒内朱	109
587	F/M-V	飯椀(フタ/身) 研出	104
592	-I・J・S	角型小皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
595	F/M-B・C	十人飯櫃(フタ/身) 黒・ウルミ	105
597	-I・J・S	四ツ切ランチ皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
599	-I・J・S	玉子形小判皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
600	-L	高台灰皿 チョコ	117
602	-I・J・S	茶碗 アイボリー・石焼・セイジ	98
603	-I・J・S・k	湯呑 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
605	C/F/M-V	一段弁当箱(仕切/フタ/身) 研出	107
610	-S	尺一大皿 青磁	89
	AK・SS-	尺一大皿 赤絵・千筋	89
	IM・VS-	尺一大皿 石目・紅志野	89
611	-KW・RW・SW	尺二大皿 紺内純白・朱内純白・青磁内純白	89
	-S	尺二大皿 青磁	89

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
611	AK・SS-	尺二大皿 赤絵・千筋	89
	IM-	尺二大皿 石目	89
616	C/F/M1・2・3-V	三段弁当箱(仕切/身/身中/身下) 研出	107
618F	-B・I・e	フタ 黒・アイボリー・萌黄	40/62
618M	AI・RJ-	湯呑 葵・樂樹	40
	HO-	湯呑 ほのか	40/52
	SU-e・m	湯呑 白うさぎ(萌黄・抹茶)	40
619	F/MC-B・C	平型十人飯櫃(フタ/身) 黒・ウルミ	105
620	-S	九寸洋皿 青磁	89
621	-I・J・S・k	渦巻湯呑 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
	CK-	湯呑 四季彩	35
	IL-	湯呑 グレイストーン	59
	KI・KL-	渦巻湯呑 石焼京笠・うす茶京笠	76
	VS-	渦巻湯呑 紅志野	71
622	C/F/M-V	幕之内弁当箱(仕切/フタ/身) 研出	106
623	-S	尺三大皿 青磁	89
	AK・SS-	尺三大皿 赤絵・千筋	89
	IM-	尺三大皿 石目	89
	MA・TA・UM-	尺三大皿 松・竹・梅	89
624	-S	尺五大皿 青磁	89
626	C/F/M-V	幕之内弁当箱(仕切/フタ/身) 研出	106
627	-S	七寸洋皿 青磁	89
628	-S	八寸洋皿 青磁	89
630	-I・J・S	小皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
631	-S	尺大皿 青磁	89
	VS-	尺大皿 紅志野	89
633	SJ-	中華鉢 中 青磁	88
637	-I・J・S	角小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
	IL-	角小鉢 グレイストーン	59
	KI・KL-	角小鉢 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KR-	角小鉢 光琳	72
	LE-	角小鉢 リーフ	51
	SE-	角小鉢 千両志野	65
	VS-	角小鉢 紅志野	71
	WT-	角小鉢 和楽天目	67
639	-I・J・S	角型小皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
640	SJ-	ラーメン鉢 青磁	88
642	-BR	ボンズ入 黒内朱	108
643	-I・J・S	深型湯呑 アイボリー・石焼・セイジ	98
645S	-I・J・S	小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
	BD-	小鉢 ぶどう	38
	RZ-	小鉢 ラズベリー	38
648	-B・I	長角盆 黒・アイボリー	110
652	C/F/M1/M2-V	二段弁当箱(フタ/主食/副食) 研出	107
653	F/M-V	蒸し椀(フタ/身) 研出	104
654	-I・J・S	小判皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
655	-I・J・S	仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
659L	-AW・KW・SW	スイートペーカー 大 洗朱内純白・紺内純白・青磁内純白	82
	-I-	スイートペーカー 大 アイボリー	82
	CS-	スイートペーカー 大 コサージュ	82
659S	-AW・KW・SW	スイートペーカー 小 洗朱内純白・紺内純白・青磁内純白	82
	-I-	スイートペーカー 小 アイボリー	82
	CS-	スイートペーカー 小 コサージュ	82
660	-I・J・S・k	湯呑 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
661	F/KF/M-V	汁椀(フタ/カブセフタ/身) 研出	103
	RB・RO-KF/M	汁椀(カブセフタ/身) レスティブルー・レスティオレンジ	84
662	F/M-I・J・S	果汁コップ(フタ/身) アイボリー・石焼・セイジ	98
665	-BR	玉子入 黒内朱	108
666L	-I・J・S	湯呑 大 アイボリー・石焼・セイジ	98
666S	-I・J・S	湯呑 小 アイボリー・石焼・セイジ	98
667	-I・J・S	湯呑 アイボリー・石焼・セイジ	98
668	-I・J・S・k	湯呑 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪	98
669L	-I・J・S	角皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	97
669S	-I・J・S	角皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	97
670	-I・J・S	小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
671	-I・J・S	深丸皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
672	-I・J・S	丸皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
673	-I・J・S	菜皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
674	-I・J・S	菜皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
675	-I・J・S	18cm皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
676	-I・J・S	仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
677	-I・J・S	深丸皿 アイボリー・石焼・セイジ	96
678	SJ-	ラーメン鉢 青磁	88
680L	-I・J・S	ライス皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	95
680M	-I・J・S	ライス皿 中 アイボリー・石焼・セイジ	95
680S	-I・J・S	ライス皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	95
682	F/M-V	蒸し椀(フタ/身) 研出	104
684L	-I・J・S	ミート皿 大 アイボリー・石焼・セイジ	95
	LE-	23cmミート皿 リーフ	50
	MB・MG・SR-	ミート皿 大 マリンブルー・メロングリーン・サンレッド	83
684S	-I・J・S	ミート皿 小 アイボリー・石焼・セイジ	95
	MB・MG・SR-	ミート皿 小 マリンブルー・メロングリーン・サンレッド	83
685	-AW・SW	唐草ラーメン鉢 洗朱内純白・セイジ内純白	88
686L	-A・S	尺二盛鉢 洗朱・青磁	89

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
686L	IL-	盛鉢 大 グレイストーン	58
	WT-	盛鉢 大 和楽天目	66
686M	-A・S	尺盛鉢 洗朱・青磁	89
	IL-	盛鉢 中 グレイストーン	58
	WT-	盛鉢 中 和楽天目	66
686S	-A・S	八寸盛鉢 洗朱・青磁	89
	IL-	盛鉢 小 グレイストーン	58
	WT-	盛鉢 小 和楽天目	66
687	C/F/M1/M2-V	二段弁当箱(仕切/フタ/主食/副食) 研出	107
689	-I・J・S	コップ アイボリー・石焼・セイジ	98
691	F/M-C・B	高台井(フタ/身) ウルミ天黒	104
692	F/M-V	段付井(フタ/身) 研出	104
	KE-M	段付井 火宴	85
694	C/F/M-BR・TB	八寸角幕之内(仕切/フタ/身) 黒内朱・溜内黒	106
695	-I・J・S	ボール アイボリー・石焼・セイジ	98
696	F/M-T・TB	亀甲形汁椀(フタ/身) 溜・溜内黒	103
	F/M-V・VR	亀甲形汁椀(フタ/身) 研出・研出内朱	103
697	-BR	天ぶら桶 黒内朱	108
698	-I・J・S	玉子形仕切皿 アイボリー・石焼・セイジ	95
699	-B・I	七寸角盆 黒・アイボリー	110
701	-KW・RW	ティーカップ 紺内純白・朱内純白	83
	-SW・yW	ティーカップ 青磁内純白・イエロー内純白	83
703	TY-	19cm和皿 玉響	39
709	-B	長角盆 黒	110
710	OL-	深型チャンポン丼 オリーブ	88
	SJ-	深型チャンポン鉢 青磁	88
711	OL-	焼きそば皿 オリーブ	88
712	OL-	高台皿 オリーブ	88
714	-Nr	三色菜味皿 粉引	18
	VS-	三色菜味皿 紅志野	71
	YA-	三色菜味皿 弥生	66
715	M-B	蒸し碗(身) 黒	67
	KI・KL-F/M	蒸し碗(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	76
	SE-F/M	蒸し碗(フタ/身) 千両志野	65
	VS-F/M	蒸し碗(フタ/身) 紅志野	71
	WT-F	蒸し碗(フタ) 和楽天目	67
716	-J	コーヒークップ 石焼	82
	-LH・RH	コーヒークップ こげ茶内白光来・朱内白光来	82
	-pH・yH	コーヒークップ ピンク内白光来・イエロー内白光来	82
	IL-	コーヒークップ グレイストーン	59/82
717	F/M-BR・CB	なつめ型飯器(フタ/身) 黒内朱・ウルミ内黒	105
718	-I・J・S	こども碗 アイボリー・石焼・セイジ	98
719	-I・J・S	小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
	RY-	丸小鉢 緑彩	32
720	-I・J・S	平皿 アイボリー・石焼・セイジ	97
721	F/M-T・TB	はげ目小丸椀(フタ/身) 溜・溜内黒	103
724	-AW	八角皿 洗朱内純白	88
	FN-	八角皿 凰	86
	KE-	八角皿 火宴	85
	MD-	八角皿 マンダリン	87
727	AK・SS-	取皿 赤絵・千筋	89
728L	KI・KL-	特大うどん鉢 石焼京笠・うす茶京笠	76
	WT-	湯呑 葵・なずな	67
728S	IL-	うどん鉢 グレイストーン	58
	KI・KL-	うどん鉢 石焼京笠・うす茶京笠	76
	MR-	うどん鉢 マリエ	55
	WT-	うどん鉢 和楽天目	67
729	-h・K・L	サラダボール ホワイト・紺・コゲ茶	82
733A	-B・I・L	灰皿 黒・アイボリー・チョコ	117
734	Cl-	14.5cmボール シトラス	44
	WT-	スूपボール 和楽天目	67
735	HI-F/M	種丼(フタ/身) 石焼はりま	68
	WY-F/M	種丼(フタ/身) 若やなぎ	74
736	RK-F/M	飯丼(フタ/身) 洛	30
	SK-F/M	飯丼(フタ/身) エスカルゴ	81
	WY-F/M	飯丼(フタ/身) 若やなぎ	74
737	HI-F/M	汁椀(フタ/身) 石焼はりま	68
	SK-F/M	汁椀(フタ/身) エスカルゴ	81
	WY-F/M	汁椀(フタ/身) 若やなぎ	74
738	-R	高台皿 朱	108
	IM-	高台皿 石目	108
	VS-	高台皿 紅志野	70
740A	F/M-CB・TB	小吸物椀(フタ/身) ウルミ内黒天黒・溜内黒天黒	103
740B	F/M-TB	小吸物椀(フタ/身) 溜内黒	103
741	-B・I・L	灰皿 黒・アイボリー・チョコ	117
742	BL-F/M	飯碗(フタ/身) バジル	79
	HI-F/M	飯碗(フタ/身) 石焼はりま	69
	MR-F/M	飯碗(フタ/身) マリエ	55
	WY-F/M	飯碗(フタ/身) 若やなぎ	74
	WZ-F/M	飯碗(フタ/身) ワルツ	57
743	BL-	丸深小鉢 バジル	79
	CT-	丸深小鉢 コレット	43
	HI-	丸深小鉢 石焼はりま	69
	KR-	丸深小鉢 光琳	72

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
743	MR-	丸深小鉢 マリエ	55
	RB・RO-	丸深小鉢 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	WY-	丸深小鉢 若やなぎ	74
744	BL-	湯呑 バジル	79
	RB・RO-	湯呑 レスティブルー・レスティオレンジ	84
745	BL-F/M	飯碗(フタ/身) バジル	79
	HI-F/M	飯碗(フタ/身) 石焼はりま	69
	IL-M	茶碗 大(身) グレイストーン	59
	KR-F/M	飯碗(フタ/身) 光琳	72
	MR-F/M	飯碗(フタ/身) マリエ	55
	SG-F/M	飯碗(フタ/身) 嵯峨野	73
	VS-F/M	飯碗(フタ/身) 紅志野	70
	WZ-F/M	飯碗(フタ/身) ワルツ	57
747	EB-	尺二大皿 エビ	89
749	PH-	モーニングトレイ ビュアホホワイト	46
750	-I・J・S	段付コップ アイボリー・石焼・セイジ	98
751	CT-	丸小鉢 コレット	43
	HI-	丸小鉢 石焼はりま	69
	HM-	丸小鉢 はりま	75
	IL-	丸小鉢 グレイストーン	59
	KR-	丸小鉢 光琳	72
	MR-	丸小鉢 マリエ	55
	PA-	丸小鉢 バビリオ	61
	RB・RO-	丸小鉢 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	TO-	丸小鉢 季	27
	WT-	丸小鉢 和楽天目	67
	WY-	丸小鉢 若やなぎ	

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
769	HO-F/M	輪花煮物碗(フタ/身) ほのか	52
	TO-F/M	輪花煮物碗(フタ/身) 季	27
770	IL-	15cm取皿 グレイストーン	58
771	AE-	角深皿 赤絵	32
	CN-	角深皿 花梨	25
	CT-	角深皿 コレット	43
	TO-	角深皿 季	26
772	-Nr	23cm多用皿 粉引	18
	PB-	23cm多用皿 ピュアブラック	33/48
	FU・PM・PO-	23cm多用皿 フーシェ・プラムレッド・ボレボレ	33
	WT-	23cm多用皿 和楽天目	33/66
773	-B・GB	小うどん鉢 黒・グリーン内黒	34
	-CB	小うどん鉢 ウルミ内黒	34
	-TB・dB	小うどん鉢 溜内黒・さくら内黒	34
	CK-	小うどん鉢 四季彩	35
	MN-	小うどん鉢 マロン	53
	WT-	小うどん鉢 和楽天目	67
774	CT- F/M	小ぶり茶碗(フタ/身) コレット	30/43
	HO- F/M	小ぶり茶碗(フタ/身) ほのか	30/52
	HR・TK- F/M	小ぶり茶碗(フタ/身) 花あかり・十草	30
	TG- F/M	小吸物碗(フタ/身) 溜グレース内黒	103
	TO- F/M	小ぶり茶碗(フタ/身) 季	27
775	-A・G・K・p・y	菊小鉢 柿釉・グリーン・紺・ピンク・イエロー	36/113
	-s	菊小鉢 セイジグレース	36/113
776	AJ・KZ・YK-	14cm角皿 あじさい・風ぐるま・遊花	39
	CK-	14cm角皿 四季彩	35/39
	PB-	14cm角皿 ピュアブラック	48
	PH-	14cm角皿 ピュアホワイト	47
777	IT・MM・TB-	うどん鉢 色とくさ・丸紋・つばき	34
778	-Nr	角小鉢 粉引	18
	CA・MN・MO・PR-	角小鉢 カカオ・マロン・ピーチ・パセリ	53/113
	CK-	角小鉢 四季彩	35/36/113
	FL・ID-	角小鉢 フルール・いるどり	36/113
	PH-	角小鉢 ピュアホワイト	47
	WT-	角小鉢 和楽天目	36/67/113
	WT- -Nr	角小鉢 和楽粉引	67
779	-A・p・s・y	角小皿 柿釉・ピンク・セイジグレース・イエロー	37/113
	-BR	角小皿 黒内朱	37/108/113
	CK-	角小皿 四季彩	35/37/113
	KZ・YK-	角小皿 風ぐるま・遊花	37/113
	PB-	角小皿 ピュアブラック	48/113
	PH-	角小皿 ピュアホワイト	47/113
780	-Nr	多用皿 小 粉引	18
	PB-	多用皿 小 ピュアブラック	33/48
	AL・FU・MT・PL-	多用皿 小 アラベスク・フーシェ・ミント・プラム	33
	PM-	多用皿 小 プラムレッド	33
	WT-	多用皿 小 和楽天目	33/66
781	KT- -I・J	飯碗(身) 唐とくさ(アイボリー・石焼)	30
	MI-	飯碗(身) 舞	30
	PB-	ライスボール ピュアブラック	30/48
	TT- -k・U	飯碗(身) 玉椿(こな雪・うす茶)	30
782	KT- -I・J	飯碗(フタ) 唐とくさ(アイボリー・石焼)	30
	MI・PB-	飯碗(フタ) 舞・ピュアブラック	30
	TT- -k・U	飯碗(フタ) 玉椿(こな雪・うす茶)	30
783	-er・kr	フリーカップ 萌黄・こな雪	40
	-mr	フリーカップ 抹茶	40
	TR-	フリーカップ ティーグリーン	40
	PH-	フリーカップ ピュアホワイト	40/47
784	IH-	20.5cm角皿 色葉	39
	PB-	20.5cm角皿 ピュアブラック	48
	PH-	20.5cm角皿 ピュアホワイト	47
	RN-	20.5cm角皿 蘭RAN	39
785	-yr	花小鉢 イエロー内グレース	36/113
	MK-	花小鉢 舞花	36/113
	MN・MO・PR-	花小鉢 マロン・ピーチ・パセリ	53/113
786	AH・SH-	深小鉢 赤い花・白い花	38
	TO-	深小鉢 季	27
787	-Ar・kr・mr	ささ小鉢 柿釉内グレース・こな雪内グレース・抹茶内グレース	37/112
	-pr・yr	ささ小鉢 ピンク内グレース・イエロー内グレース	37/112
	-BR	ささ小鉢 黒内朱	37/108/112
	PB-	ささ小鉢 ピュアブラック	48
	PH-	ささ小鉢 ピュアホワイト	47/112
788	-BR	姫小皿 黒内朱グレース	36/109/113
	-s	姫小皿 セイジグレース	36/113
	KO・ML-	姫小皿 紅梅・まり菜	36/113
789	AQ・AR-	フリーボール アクアブルー・アプリコットオレンジ	11
	MY・PG・RP-	フリーボール マンゴーイエロー・ビクルスグリーン・ローズピンク	11
	CI-	フリーボール シトラス	45
	PB-	フリーボール ピュアブラック	12/48
	PD・PW-	フリーボール さくら・ワイン	12
	PH-	フリーボール ピュアホワイト	11/12/47
790	KN・SA・SM-	どんぶり碗 花音・里山・草紋	31
	PB-	ボール(碗) ピュアブラック	48
	PH-	ボール(碗) ピュアホワイト	47

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
790	TG-	どんぶり碗 溜グレース内黒	31
791	-Rr・yr	オーバルプレート 朱・イエロー	31
	PB-	オーバルプレート ピュアブラック	31/48
	PH-	オーバルプレート ピュアホワイト	31/47
792	CI-	クープ皿 シトラス	44
	CN-	クープ皿 花梨	25
	CN- -e	クープ皿 萌黄花梨	25
	PH-	クープ皿 ピュアホワイト	47
793	CI-	23.5cm/バスタプレート シトラス	44
	PH-	23.5cm/バスタプレート ピュアホワイト	47
794	PB-	6ツ仕切皿 ピュアブラック	39/48
	PH-	6ツ仕切皿 ピュアホワイト	39/47
	TG-	6ツ仕切皿 溜グレース	39
795	AR-	タ円深鉢 アプリコットオレンジ	13
	CN-	タ円深鉢 花梨	25
	TO-	タ円深鉢 季	26
796	CN-	タ円深鉢フタ 花梨	25
	SO-	タ円深鉢フタ SOPO	13
	TO-	タ円深鉢フタ 季	26
797	-Irr・pr	ウェーブ深皿 小 アイボリー内グレース・ピンク内グレース	101
	CN-	ウェーブ深皿 小 花梨	25
	CN- -e	ウェーブ深皿 小 萌黄花梨	25
	TO-	ウェーブ深皿 小 季	26
798	CN-	ウェーブ深皿 小用フタ 花梨	25
	TO-	ウェーブ深皿 小用フタ 季	26
799	-Irr・pr	ウェーブ深皿 中 アイボリー内グレース・ピンク内グレース	101
	CN-	ウェーブ深皿 中 花梨	25
	CN- -e	ウェーブ深皿 中 萌黄花梨	25
	TO-	ウェーブ深皿 中 季	26
800	CN-	ウェーブ深皿 大 花梨	25
	TO-	ウェーブ深皿 大 季	26
801	-Je・Jm	飯碗 大 石焼内萌黄・石焼内抹茶	28
	-kh	飯碗 大 こな雪内白光来	28
	-Nr	飯碗 大 粉引	18
	PB-	飯碗 大 ピュアブラック	28/48
	PH-	飯碗 大 ピュアホワイト	47
	RC-	飯碗 大 楽茶	28
	RC- -U	飯碗 大 楽茶内うす茶	28
	RJ-	飯碗 大 楽樹	28
	RJ- -U	飯碗 大 楽樹内うす茶	28
802	-B・k	飯碗 大(フタ) ピュアブラック・こな雪	28
	-J	飯碗 大(フタ) 石焼	28
	RC・RJ-	飯碗 大(フタ) 楽茶・楽樹	28
803	-Je・Jm・kH	飯碗 小 石焼内萌黄・石焼内抹茶・こな雪内白光来	29
	-Nr	飯碗 小 粉引	18
	PB-	飯碗 小 ピュアブラック	29/48
	PH-	飯碗 小 ピュアホワイト	47
	RC-	飯碗 小 楽茶	29
	RC- -U	飯碗 小 楽茶内うす茶	29
	RJ-	飯碗 小 楽樹	29
	RJ- -U	飯碗 小 楽樹内うす茶	29
804	-B・J・k	飯碗 小(フタ) ピュアブラック・石焼・こな雪	29
	RC・RJ-	飯碗 小(フタ) 楽茶・楽樹	29
805	-B	どんぶり碗用フタ 黒	31
	TG-	どんぶり碗用フタ 溜グレース内黒	31
806	-BR・CB・TB	小汁椀(身) 黒内朱・ウルミ内黒・溜内黒	38/103
	-Nr	小碗 粉引	18
807	-B・C・T	小汁椀(フタ) 黒・ウルミ・溜	38/103
808	-Br・Rr・RC-	麵鉢 黒・朱・楽茶	24
	-Nr	麵鉢 粉引	18/24
809	-Br・Rr・Ne・Nm・RC-	小丼 黒・朱・萌黄二彩・抹茶二彩・楽茶	24
	-Nr	小丼 粉引	18/24
810	-A・B・e・I・T	レンゲ 柿釉・黒・萌黄・アイボリー・溜	24/85
900	AQ・AR-	ライスボール 大 アクアブルー・アプリコットオレンジ	10
	PG-	ライスボール 大 ビクルスグリーン	10
	PH-	ライスボール 大 ピュアホワイト	10/46
900-H	CR-	ライスボール 大 カシスレッド内白光来	10
	PG-	ライスボール 大 ビクルスグリーン内白光来	10
901	AQ・AR-	ライスボール 中 アクアブルー・アプリコットオレンジ	10
	PG-	ライスボール 中 ビクルスグリーン	10
	PH-	ライスボール 中 ピュアホワイト	10/46
901-H	CR-	ライスボール 中 カシスレッド内白光来	10
	PG-	ライスボール 中 ビクルスグリーン内白光来	10
902	AQ・AR-	ライスボール 小 アクアブルー・アプリコットオレンジ	10
	PG-	ライスボール 小 ビクルスグリーン	10
	PH-	ライスボール 小 ピュアホワイト	10/46
902-H	CR-	ライスボール 小 カシスレッド内白光来	10
	PG-	ライスボール 小 ビクルスグリーン内白光来	10
903	AQ・CR・MY-	小鉢 アクアブルー・カシスレッド・マンゴーイエロー	9
	PG・RP-	小鉢 ビクルスグリーン・ローズピンク	9
	PB-	小鉢 ピュアブラック	48
	PH-	小鉢 ピュアホワイト	9/46
904	AQ・AR-	14cmボール アクアブルー・アプリコットオレンジ	11

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
904	MY・PG-	14cmボール マンゴーイエロー・ビクルスグリーン	11
	RP-	14cmボール ローズピンク	11
	PH-	14cmボール ピュアホワイト	11/46
905	AR-	小鉢 大 アプリコットオレンジ	9/13
	AQ・CR・MY-	小鉢 大 アクアブルー・カシスレッド・マンゴーイエロー	9
	PG・RP-	小鉢 大 ビクルスグリーン・ローズピンク	9
	PH-	小鉢 大 ピュアホワイト	9/45/46
906	AR-	キャセロール アプリコットオレンジ	13
	-dz・ez	キャセロール さくら内アイボリー・萌黄内アイボリー	7
	-Lz・mz	キャセロール チョコ内アイボリー・抹茶内アイボリー	7
	-pz・Rz	キャセロール ピンク内アイボリー・朱内アイボリー	7
	-Sz・yz	キャセロール セイジ内アイボリー・イエロー内アイボリー	7
	PH-	キャセロール ピュアホワイト	7/45
907	CI-	フタ シトラス	45
	-dr・er・Lr・mr	フタ さくら・萌黄・チョコ・抹茶	7
	-pr・Rr・Sr・yr	フタ ピンク・朱・セイジ・イエロー	7
	PH-	フタ ピュアホワイト	7/9/46
	SO-	フタ SOPO	13
	SRS-	フタ 更紗	7/9
908	PH・PW-	カタクチボウル ピュアホワイト・ワイン	12/113
	-dr・pr・s・yr	カタクチボウル さくら・ピンク・セイジグレース・イエロー	12/113
909	PB・PH・PW-	角皿 大 ティアラ ブラック・ホワイト・ワイン	15
910	PB・PH・PW-	角皿 小 ティアラ ブラック・ホワイト・ワイン	15
911	PB-	フリーカップ ピュアブラック	19/48
	PH-	フリーカップ ピュアホワイト	19/47
	PM・PX-	フリーカップ プラムレッド・ボルドー	19
	PB-	フタ ピュアブラック	19
	PH-	フタ ピュアホワイト	9/19/46
	PM-	フタ プラムレッド	19
	SRS-	フタ 更紗	9/19
913	PB・PH-	角皿 ミニ ティアラ ブラック・ホワイト	15
	PM・PW-	角皿 ミニ ティアラ プラムレッド・ワイン	15
914	PB・PH-	21cm丸深皿 ピュアブラック・ピュアホワイト	16
	PM-	21cm丸深皿 プラムレッド	16
915	-Nr	楕円深皿 粉引	18/21
	GS・PM・RC-	楕円深皿 グレイッシュスノー・プラムレッド・楽茶	21
	PB-	楕円深皿 ピュアブラック	21/48
917	-Nr	楕円深皿 小 粉引	18/21
	GS・PM-	楕円深皿 小 グレイッシュスノー・プラムレッド	21
	RC-	楕円深皿 小 楽茶	21
	PB-	楕円深皿 小 ピュアブラック	21/48
920	-dr・er・kr	マグカップ さくら・萌黄・こな雪	5
	-Nr	マグカップ 粉引	5/18
922	-B・e・m・R	羽反碗(身) 黒・萌黄・抹茶・朱	23
	RC・RJ-	羽反碗(身) 楽茶・楽樹	23
	-N	羽反碗(身) 粉引	18/23
923	-B・R	フタ 黒・朱	23
	SRS- -N	フタ 更紗粉引	23
924	-kr	タンブラー こな雪	5
	PB-	タンブラー ピュアブラック	5/48
	PH-	タンブラー ピュアホワイト	5/47
	TR-	タンブラー ティーグリーン	5
	MAB- -r	タンブラー マーブル	5
927	-Br・er・Hr・Lr・Nr	23cm主菜皿 ブラック・萌黄・ミルクホワイト・チョコ・粉引	4
	MAB- -r	23cm主菜皿 マーブル	4
1001	-I・p	ベリール皿 アイボリー・ピンク	100
	-pW・yW	ベリール皿 ピンク内純白・イエロー内純白	99
	OL-	ベリール皿 オリーブ	100
	PN-	ベリール皿 ピーノ	101
1002	-I・p	ボール アイボリー・ピンク	100
	-pW・yW	ボール ピンク内純白・イエロー内純白	99
	OL-	ボール オリーブ	100
	PN-	ボール ピーノ	101
1003	-I・p	ボール アイボリー・ピンク	100
	-pW・yW	ボール ピンク内純白・イエロー内純白	99
	OL-	ボール オリーブ	100
	PN-	ボール ピーノ	101
1004	-I・p	深皿 アイボリー・ピンク	100
	-pW・yW	深皿 ピンク内純白・イエロー内純白	99
	OL-	深皿 オリーブ	100
	PN-	深皿 オリーブ	100
1005	-I・p	深皿 アイボリー・ピンク	100
	-pW・yW	深皿 ピンク内純白・イエロー内純白	99
	OL-	深皿 オリーブ	100
1006	-I・p	平皿 アイボリー・ピンク	100
	-pW・yW	平皿 ピンク内純白・イエロー内純白	99
	OL-	平皿 オリーブ	100
2001	AP-	14.5cmベリール皿 アプリケ	60
	KR-	14.5cmベリール皿 光琳	72
	LE-	14.5cmベリール皿 リーフ	51
	MR-	14.5cmベリール皿 マリエ	55
	PH-	14.5cmベリール皿 ピュアホワイト	46
	WZ-	14.5cmベリール皿 ワルツ	57
2002	MR-	16.5cm深皿 マリエ	54
	PH-	16.5cm深皿 ピュアホワイト	46

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
2002	WZ-	16.5cm深皿 ワルツ	56
2003	MR-	18cm深皿 マリエ	54
	PH-	18cm深皿 ピュアホワイト	46
	WZ-	18cm深皿 ワルツ	56
2004	MR-	21cm深皿 マリエ	54
	PH-	21cm深皿 ピュアホワイト	46
	WZ-	21cm深皿 ワルツ	56
2005	MR-	23cm深皿 マリエ	54
	PH-	23cm深皿 ピュアホワイト	46
	WZ-	23cm深皿 ワルツ	56
2006	MR-	16.5cmパン皿 マリエ	54
	PH-	16.5cmパン皿 ピュアホワイト	46
	WZ-	16.5cmパン皿 ワルツ	56
2007	MR-	19cm平皿 マリエ	54
	PH-	19cm平皿 ピュアホワイト	46
	WZ-	19cm平皿 ワルツ	56
2008	MR-	21cm平皿 マリエ	54
	PH-	21cm平皿 ピュアホワイト	46
	WZ-	21cm平皿 ワルツ	56
2009	MR-	23cm平皿 マリエ	54
	PH-	23cm平皿 ピュアホワイト	46
	WZ-	23cm平皿 ワルツ	56
2010	AP- F/M	飯丼(フタ/身) アプリケ	60
	CT- F/M	飯丼(フタ/身) コレット	43
	HR- F/M	飯丼(フタ/身) 花あかり	30
	KR- F/M	飯丼(フタ/身) 光琳	72
	MR- F/M	飯丼(フタ/身) マリエ	55
	PA- F/M	飯丼(フタ/身) パビリオ	61
	TO- F/M	飯丼(フタ/身) 季	27
	WZ- F/M	飯丼(フタ/身) ワルツ	57
2011	AP- F/M	飯丼(フタ/身) アプリケ	60
	CT- F/M	飯丼(フタ/身) コレット	43
	KR- F/M	飯丼(フタ/身) 光琳	72
	MR- F/M	飯丼(フタ/身) マリエ	55
	PA- F/M	飯丼(フタ/身) パビリオ	61
	TO- F/M	飯丼(フタ/身) 季	27
	WZ- F/M	飯丼(フタ/身) ワルツ	57
2012	HO-	小鉢 小 ほのか	52
	MR-	小鉢 小 マリエ	55
	WZ-	小鉢 小 ワルツ	57
2013	AP-	小鉢 アプリケ	60
	HO-	小鉢 中 ほのか	52
	KR-	小鉢 光琳	72
	MR-	小鉢 中 マリエ	55
	WZ-	小鉢 中 ワルツ	57
2014	KY-	小鉢 大 京とくさ	38
	MR-	小鉢 大 マリエ	55
	WZ		

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
7209	KI・KL-	うどん鉢 石焼京笠・うす茶京笠	76
7210K	RJ・TR-	湯呑 樂樹・ティーグリーン	40
	-Nr	湯呑 粉引	18
	WT- -Nr	湯呑 和楽粉引	40/67
7211	KI・KL-	うどん鉢 石焼京笠・うす茶京笠	76
7504	-I・J・S	のぞき アイボリー・石焼・セイジ	97
7510	VS-	波形刺身皿 紅志野	71
7513	HI-	角小皿 石焼はりま	68
	IL-	角小皿 グレイストーン	59
	KR-	角小皿 光琳	72
	MR-	角小皿 マリエ	55
	SY-	角小皿 旬菜	37
	WZ-	角小皿 ワルツ	57
7601L	-Nr	和皿 大 粉引	18
	CH・KD-	和皿 大 チャコール・カスタード	53
	HI-	和皿 大 石焼はりま	68
	IL-	丸皿 大 グレイストーン	58
	KI・KL-	和皿 大 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KK-	和皿 大 菊清水	73
	KR-	丸皿 大 光琳	72
	SE-	和皿 大 千両志野	65
	VS-	和皿 大 紅志野	70
	WT-	丸皿 大 和楽天目	66
7601S	-Nr	和皿 小 粉引	18
	CH・KD-	和皿 小 チャコール・カスタード	53
	HI-	和皿 小 石焼はりま	68
	IL-	丸皿 小 グレイストーン	58
	KI・KL-	和皿 小 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KK-	和皿 小 菊清水	73
	KR-	丸皿 小 光琳	72
	SE-	和皿 小 千両志野	65
	VS-	和皿 小 紅志野	70
	WT-	丸皿 小 和楽天目	66
7602	IL-	茶碗 グレイストーン	59
	KI・KL-	茶碗 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KK-	茶碗 菊清水	73
	SE-	茶碗 千両志野	65
	VS-	茶碗 紅志野	71
	WT-	茶碗 和楽天目	67
7603	-Nr	小皿 粉引	18
	IL-	丸小皿 グレイストーン	59
	KI・KL-	小皿 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KK-	丸小皿 菊清水	73/112
	KR-	丸小皿 光琳	72
	SE-	小皿 千両志野	65
	SY-	丸小皿 旬菜	37/112
	VS-	小皿 紅志野	70/112
7604	KI・KL- F/M	茶漬碗(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	76
	VS- F/M	茶漬碗(フタ/身) 紅志野	76
7605	KI・KL- F/M	種井(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	70
	VS- F/M	種井(フタ/身) 紅志野	70
7606L	VS-	焼物皿 大 紅志野	71
7606S	VS-	焼物皿 小 紅志野	71
7607	SE-	角漬物皿 千両志野	65
	VS-	角漬物皿 紅志野	71
7608	VS-	三ツ山小鉢 紅志野	71
7609	KK-	百合形小鉢 菊清水	73
	SE-	百合形小鉢 千両志野	65
	VS-	百合形小鉢 紅志野	71
7610	F-B	フタ 黒	59
	IL-	湯呑 グレイストーン	59
	KI・KL-	湯呑 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KK-	湯呑 菊清水	73
	MN-	湯呑 マロン	53
	SE-	湯呑 千両志野	65
	VS-	湯呑 紅志野	71
	WT-	湯呑(そば猪口) 和楽天目	67
7611	VS-	刺身鉢 紅志野	71
7612	KK-	刺身醤油入 菊清水	73
	SE-	刺身醤油入 千両志野	65
	VS-	刺身醤油入 紅志野	71
7613	KI・KL- F/M	丼(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	76
	SE- F/M	丼(フタ/身) 千両志野	65
	VS- F/M	丼(フタ/身) 紅志野	70
	KE- M	飯丼(身) 火宴	85
7614	-Nr	天ぶら皿 粉引	18
	HI-	天ぶら皿 石焼はりま	68
	HO-	和皿 ほか	52
	IL-	丸皿 グレイストーン	58
	KI・KL-	天ぶら皿 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KR-	丸皿 光琳	72
	SE-	天ぶら皿 千両志野	65
	VS-	天ぶら皿 紅志野	70
	WT-	丸皿 和楽天目	66

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
7615	-Nr	角皿 粉引	18
	HI-	角皿 石焼はりま	68
	IL-	角皿 グレイストーン	59
	KI・KL-	角皿 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KR-	角皿 光琳	72
	MR-	角皿 マリエ	55
	VS-	角皿 紅志野	71
7616	KI・KL- F/M	煮物碗(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	76
	VS- F/M	煮物碗(フタ/身) 紅志野	70
7617	KK-	醤油入付のり皿 菊清水	73
	SE-	醤油入付のり皿 千両志野	65
	VS-	醤油入付のり皿 紅志野	71
7618	IL-	天水 グレイストーン	59
	KI・KL-	天水 石焼京笠・うす茶京笠	76
	SE-	天水 千両志野	65/112
	VS-	天水 紅志野	71
7619	-I・J・S	丸小鉢 アイボリー・石焼・セイジ	97
	BL-	丸小鉢 バジル	79
	CT-	丸小鉢 コレット	43
	HI-	丸小鉢 石焼はりま	69
	HM-	丸小鉢 はりま	75
	HO-	丸小鉢 ほか	52
	IL-	丸小鉢 グレイストーン	59
	KI・KL-	丸小鉢 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KK-	丸小鉢 菊清水	73
	KR-	丸小鉢 光琳	72
	MR-	丸小鉢 マリエ	55
	PA-	丸小鉢 パビリオ	61
	RB・RO-	丸小鉢 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	SE-	丸小鉢 千両志野	65
	SO-	丸小鉢 SOPO内オレンジグレース	13
	TO-	丸小鉢 季	27
	VS-	丸小鉢 紅志野	71
	WT-	丸小鉢 和楽天目	67
	WY-	丸小鉢 若やなぎ	74
7620	HI-	刺身鉢 石焼はりま	69
	IL-	小鉢 グレイストーン	59
	KI・KL-	刺身鉢 石焼京笠・うす茶京笠	76
	SE-	刺身鉢 千両志野	65
	VS-	刺身鉢 紅志野	71
7621	HI-	刺身醤油入 石焼はりま	68
	IL-	しょうゆ入れ グレイストーン	59
	KI・KL-	刺身醤油入 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KK-	刺身醤油入 菊清水	73
	SE-	刺身醤油入 千両志野	65
	VS-	刺身醤油入 紅志野	71
7622	HI-	小鉢 石焼はりま	69
	IL-	小鉢 グレイストーン	59
	KI・KL-	小鉢 石焼京笠・うす茶京笠	76
	KK-	小鉢 菊清水	73
	KR-	小鉢 光琳	72
	SE-	小鉢 千両志野	65
	VS-	小鉢 紅志野	71
	WT-	小鉢 和楽天目	67
7623	KI・KL- F/M	丼(フタ/身) 石焼京笠・うす茶京笠	76
	VS- F/M	丼(フタ/身) 紅志野	70
7624	-Nr	とんかつ皿 粉引	18
	HO-	和皿 大 ほか	52
	VS-	とんかつ皿 紅志野	70
7625	-Nr	フルーツ皿 粉引	18
	CH・KD-	フルーツ皿 チャコール・カスタード	53
	IL-	フルーツ皿 グレイストーン	58
	SE-	フルーツ皿 千両志野	65
	VS-	フルーツ皿 紅志野	70
7702	-I・J・S	角プラター アイボリー・石焼・セイジ	95
	CL-	角プラター クローバー	82
	PI-	角プラター パティスタ	61/82
7703	CS-	角ペーカー コサージュ	82
7801	BL-	フルーツ皿 バジル	79
	SK-	フルーツ皿 エスカルゴ	81
7802	BL-	19cmライス皿 バジル	79
	SK-	19cmライス皿 エスカルゴ	80
7803	BL-	21cmサラダ皿 バジル	79
	SK-	21cmサラダ皿 エスカルゴ	80
7804	SK-	23cmプラター エスカルゴ	80
7805	SK-	27cmプラター エスカルゴ	80
7806	SK-	30cmプラター エスカルゴ	80
7807	BL-	24cmミート皿 バジル	79
	SK-	24cmミート皿 エスカルゴ	80
7808	BL-	16.5cmパン皿 バジル	79
	SK-	16.5cmパン皿 エスカルゴ	80
7809	BL-	19cmスープ皿 バジル	79
	SK-	19cmスープ皿 エスカルゴ	81
7810	BL-	24cmスープ皿 バジル	79

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
7810	SK-	24cmスープ皿 エスカルゴ	81
7811	SK-	27cmディナー皿 エスカルゴ	80
7812A	SK-	セバレーツ皿 エスカルゴ	80
	WY-	セバレーツ皿 若やなぎ	74
7812B	SK-	セバレーツ皿 エスカルゴ	80
7812C	RB・RO-	仕切皿 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	SK-	セバレーツ皿 エスカルゴ	80
	WY-	セバレーツ皿 若やなぎ	74
7812L	AP-	23cm仕切皿 アプリケ	60
	LE-	23cm仕切皿 リーフ	50
	RB・RO-	23cm仕切皿 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	SK-	23cm仕切皿 エスカルゴ	80
	VA-	23cm仕切皿 バレンシア	77
7813	SK-	19cmスープ皿 エスカルゴ	81
7814	AP-	23cmミート皿 アプリケ	60
	AU-	23cmミート皿 オーベルジュ	78
	CI-	23cmミート皿 シトラス	44
	KS-	23cmミート皿 クスクス	51
	MR-	23cmミート皿 マリエ	54
	OL-	23cmミート皿 オリーブ	81
	RB・RO-	23cmミート皿 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	SK-	23cmミート皿 エスカルゴ	80
	VA-	23cmミート皿 バレンシア	77
	WI-	23cmミート皿 ワインベルジュ	78
7815	AP-	23cmスープ皿 アプリケ	60
	AU-	23cmスープ皿 オーベルジュ	78
	CI-	23cmスープ皿 シトラス	44
	KS-	23cmスープ皿 クスクス	51
	LE-	23cmスープ皿 リーフ	50
	OL-	23cmスープ皿 オリーブ	81
	RB・RO-	23cmスープ皿 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	VA-	23cmスープ皿 バレンシア	77
	WI-	23cmスープ皿 ワインベルジュ	78
7816	AJ-	19cmライス皿 あじさい	39
	AP-	19cmライス皿 アプリケ	60
	AU-	19cmライス皿 オーベルジュ	78
	CI-	19cmライス皿 シトラス	44
	KS-	19cmライス皿 クスクス	51
	LE-	19cmライス皿 リーフ	50
	MR-	19cmライス皿 マリエ	54
	OL-	19cmライス皿 オリーブ	81
	RB・RO-	19cmライス皿 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	SK-	19cmライス皿 エスカルゴ	80
	VA-	19cmライス皿 バレンシア	77
	WI-	19cmライス皿 ワインベルジュ	78
7817	AP-	19cmスープ皿 アプリケ	60
	AU-	19cmスープ皿 オーベルジュ	78
	CI-	19cmスープ皿 シトラス	44
	KS-	19cmスープ皿 クスクス	51
	LE-	19cmスープ皿 リーフ	50
	MR-	19cmスープ皿 マリエ	55
	OL-	19cmスープ皿 オリーブ	81
	RB・RO-	19cmスープ皿 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	VA-	19cmスープ皿 バレンシア	77
	WI-	19cmスープ皿 ワインベルジュ	78
7818	AP-	16.5cmパン皿 アプリケ	60
	AU-	16.5cmパン皿 オーベルジュ	78
	CI-	16.5cmパン皿 シトラス	44
	KS-	16.5cmパン皿 クスクス	51
	LE-	16.5cmパン皿 リーフ	50
	MR-	16.5cmパン皿 マリエ	54
	OL-	16.5cmパン皿 オリーブ	81
	RB・RO-	16.5cmパン皿 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	WI-	16.5cmパン皿 ワインベルジュ	78
7819	AP-	16.5cmスープ皿 アプリケ	60
	AU-	16.5cmスープ皿 オーベルジュ	78
	CI-	16.5cmスープ皿 シトラス	44
	KS-	16.5cmスープ皿 クスクス	51
	LE-	16.5cmスープ皿 リーフ	50
	MR-	16.5cmスープ皿 マリエ	55
	OL-	16.5cmスープ皿 オリーブ	81
	RB・RO-	16.5cmスープ皿 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	WI-	16.5cmスープ皿 ワインベルジュ	78
7820	AP-	14.5cmベリー皿 アプリケ	60
	AU-	14.5cmベリー皿 オーベルジュ	78
	CI-	14.5cmベリー皿 シトラス	44
	OL-	14.5cmベリー皿 オリーブ	81
	RB・RO-	14.5cmベリー皿 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	WI-	14.5cmベリー皿 ワインベルジュ	78
7821	AP-	丸小皿 アプリケ	60
	MR-	丸小皿 マリエ	55
	WZ-	丸小皿 ワルツ	57
7822	CI-	角プラター 大 シトラス	45

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
7822	MR-	角プラター 大 マリエ	55
	VA-	角プラター 大 バレンシア	77
	WZ-	角プラター 大 ワルツ	57
7822C	CI-	仕切付プラター シトラス	45
	MR-	仕切付プラター マリエ	54
	RB・RO-	仕切付プラター レスティブルー・レスティオレンジ	84
	VA-	仕切付プラター バレンシア	77
	WZ-	仕切付プラター ワルツ	57
7823	CI-	角プラター 中 シトラス	45
	MR-	角プラター 中 マリエ	55
	RB・RO-	角プラター 中 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	VA-	角プラター 中 バレンシア	77
	WZ-	角プラター 中 ワルツ	57
7824	CI-	角プラター 小 シトラス	45
	MR-	角プラター 小 マリエ	55
	RB・RO-	角プラター 小 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	VA-	角プラター 小 バレンシア	77
	WZ-	角プラター 小 ワルツ	57
7825	AP-	21cmサラダ皿 アプリケ	60
	AU-	21cmサラダ皿 オーベルジュ	78
	CI-	21cmサラダ皿 シトラス	44
	LE-	21cmサラダ皿 リーフ	50
	MR-	21cmサラダ皿 マリエ	54
	RB・RO-	21cmサラダ皿 レスティブルー・レスティオレンジ	84
	WI-	21cmサラダ皿 ワインベルジュ	78
7826	BL-	24cm三ツ仕切皿 バジル	79
	MR-	三ツ仕切皿 マリエ	54
	SK-	24cm三ツ仕切皿 エスカルゴ	80
7901	HM-	変形焼物皿 はりま	75
	WY-	変形焼物皿 若やなぎ	74
7902	BL-	茶碗 バジル	79
	HI-	茶碗 石焼はりま	69
	HM-	茶碗 はりま	75
	SG-	茶碗 嵯峨野	73
	WY-	茶碗 若やなぎ	74
7903	HM-	角漬物皿 はりま	75
	SG-	角漬物皿 嵯峨野	73
	WY-	角漬物皿 若やなぎ	74
7904	HM- F/M	茶漬碗(フタ/身) はりま	75
	SG- F/M	茶漬碗(フタ/身) 嵯峨野	73
	WY- F/M	茶漬碗(フタ/身) 若やなぎ	74
7906	HI-	丸醤油入 石焼はりま	68
	HM-	丸醤油入 はりま	75
	SG-	丸醤油入 嵯峨野	73
	WY-	丸醤油入 若やなぎ	74
7907	HI- F/M	煮物碗(フタ/身) 石焼はりま	68
	HM- F/M	煮物碗(フタ/身) はりま	75
	MR- F/M	煮物碗(フタ/身) マリエ	55
	SG- F/M	煮物碗(フタ/身) 嵯峨野	73
	WY- F/M	煮物碗(フタ/身) 若やなぎ	74
7908	HI-	丸小鉢 石焼はりま	69
	HM-	丸小鉢 はりま	75
	SG-	丸小鉢 嵯峨野	73
	SK-	丸小鉢 エスカルゴ	81
	WY-	丸小鉢 若やなぎ	74
	WT-	丸小鉢(うどん猪口) 和楽天目	67
7909L	HI-	角小鉢 大 石焼はりま	69
	HM-	角小鉢 大 はりま	75
7909M	HI-	角小鉢 中 石焼はりま	69
	HM-	角小鉢 中 はりま	75
	SG-	角小鉢 中 嵯峨野	73
	SK-	角小鉢 中 エスカルゴ	81
	WY-	角小鉢 中 若やなぎ	74
7909S	HI-	角小鉢 小 石焼はりま	69
	HM-	角小鉢 小 はりま	75
	SG-	角小鉢 小 嵯峨野	73
	WY-	角小鉢 小 若やなぎ	74
7910	-I・J・S・k	湯呑 アイボリー・石焼・セイジ・こな雪</	

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
7912S	SG-	角焼物皿 小 嵯峨野	73
	WY-	角焼物皿 小 若やなぎ	74
7913	HM-	角のぞき はりま	75
	SG-	角のぞき 嵯峨野	73
	WY-	角のぞき 若やなぎ	74
7914	HM-	天ぶら皿 はりま	75
	WY-	天ぶら皿 若やなぎ	74
7915	-A・G・y	菊小鉢 柿釉・グリーン・イエロー	36/112
	HI-	天水 石焼はりま	68
	HM-	天水 はりま	75
	SG-	天水 嵯峨野	73
	WY-	天水 若やなぎ	74
7916	HM- F/M	蒸し碗(フタ/身) はりま	75
	SG- F/M	蒸し碗(フタ/身) 嵯峨野	73
	WY- F/M	蒸し碗(フタ/身) 若やなぎ	74
7917	HM-	蒸し台 はりま	75/112
	SG-	蒸し台 嵯峨野	73/112
	WT-	蒸し台 和楽天目	67
	WY-	蒸し台 若やなぎ	74/112
7918	HM-	角皿 はりま	75
	SG-	角皿 嵯峨野	73
	WY-	角皿 若やなぎ	74
8001	PH-	仕切皿 ピュアホワイト	47
8002	-I・J・S	波型丸皿 アイボリー・石焼・セ이지	95
	PH-	23cmレリーフ丸皿 ピュアホワイト	47

ポリプロウェア ※PADIはカタログでは品番をグリーン表示にしています。

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
N-1A	F/M-B・R	PP主食弁当箱(フタ/身) 黒・赤	117
N-1B	F/M-B・R	PP副食弁当箱(フタ/身) 黒・赤	117
N-2	F/M1/M2-B・C	PP2段弁当箱(フタ/主食/副食) 黒・ウルミ	117
P-26L	M-BR	PP汁椀(身) 黒内朱	117
	F/M-S・Z	PP汁椀(フタ/身) セ이지・クリーム	116
P-30L	-S・Z	PP小皿 大 セ이지・クリーム	116
P-30S	-S・Z	PP小皿 小 セ이지・クリーム	116
P-D30	-S・Z	PP麵鉢 セ이지・クリーム	116
P-86M	F/M-S・Z	PP丼 中(フタ/身) セ이지・クリーム	116
	M-CW-SW	PP丼 中(身) ウルミ内純白・セ이지内純白	116
P-86S	F/M-S・Z	PP丼 小(フタ/身) セ이지・クリーム	116
PT-150		PPフードカバー	35/111
P-152	-Z	PPス(5185対応) クリーム	108
P-165	-S	PPス(512・780対応)	33
PT-170		PPフードカバー	111
PT-186		PP角皿枠	39
P-195	-S・Z	PPス(φ195) セ이지・クリーム	33/108
P-266S	-S・Z	PP菜皿 セ이지・クリーム	116
P-268L	-S・Z	PP深菜皿 大 セ이지・クリーム	116
P-268M	-S・Z	PP深菜皿 中 セ이지・クリーム	116
P-302	-S・Z	PPダエン皿 セ이지・クリーム	116
P-509	-S・Z	PP小鉢 セ이지・クリーム	116
P-528	C/F/M-B・R	PP2段弁当箱(仕切/フタ/身) 黒・赤	117
P-532	-S・Z	PP湯呑 セ이지・クリーム	117
P-534L	F/M-S・Z	PP丼 大(フタ/身) セ이지・クリーム	116
PT-534LF		PPフタ	111
P-534S	F/M-S・Z	PP丼 小(フタ/身) セ이지・クリーム	116
P-603	-S・Z	PP湯呑 セ이지・クリーム	117
P-619F	-B・C	619用PPフタ 黒・ウルミ	105
P-660	-S・Z	PP湯呑 セ이지・クリーム	117
P-668	-S・Z	PP湯呑 セ이지・クリーム	117
P-678	-S・Z	PP中華鉢 セ이지・クリーム	116
P-687	C/F/M-B・R	PP2段弁当箱(仕切/フタ/身) 黒・赤	117
PC-761		PC角フードカバー	111
PT-761		PP角フードカバー	111
PT-790F		PPフタ	31/111
PT-916		PPフードカバー	21/111
PT-918		PPフードカバー	21/111
P-7101	-S・Z	PP中皿 セ이지・クリーム	116
P-7102T	-S・Z	PPスープ皿 セ이지・クリーム	116
P-7103G	-S・Z	PP仕切皿 セ이지・クリーム	116
P-7103J	-S・Z	PP仕切皿 セ이지・クリーム	116
P-7103K	F/M-S・Z	PP仕切皿(フタ/身) セ이지・クリーム	116
PT-7103KF		PPフードカバー	111
P-7103M	F/M-S・Z	PP仕切皿(フタ/身) セ이지・クリーム	116
PT-7103MF		PPフタ	24/111
P-7103T	-S・Z	PP仕切皿 セ이지・クリーム	116
P-7159F	-N	スタックマグ(フタ)	83
P-7159M	-OR・-PK・-ME	スタックマグ(身) オレンジ・ピンク・メロン	83
PT-7506		PPフードカバー	33/111
PT-7520		PPフードカバー	111
PT-7613F		PPフタ	85/111
P-7613M	-S・Z	PP飯碗(身) セ이지・クリーム	116
P-MC	-S・Z	PPミルクカップ セ이지・クリーム	117
PAD-131	-BR/TB	ふいっと亀甲碗(身) 黒内朱・溜内黒 ※	102
PAD-132	-B/T	ふいっと亀甲碗(フタ) 黒・溜 ※	102

F.R.P.トレイ

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
F-1LL	-E・G・I・O・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 特大 ライトクリーム・グリーン・アイボリー・オレンジ・ライトピンク・ライトグリーン・ホワイト・ライトブラウン・ライトブルー	93
F-1L	-E・G・I・O・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 大 ライトクリーム・グリーン・アイボリー・オレンジ・ライトピンク・ライトグリーン・ホワイト・ライトブラウン・ライトブルー	93
F-1M	-E・G・I・O・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 中 ライトクリーム・グリーン・アイボリー・オレンジ・ライトピンク・ライトグリーン・ホワイト・ライトブラウン・ライトブルー	93
F-1S	-E・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 小 ライトクリーム・ライトピンク・ライトグリーン・ホワイト・ライトブラウン・ライトブルー	93
F-6	-E・G・I・O・P・Q・W・Y・b	六角トレイ ライトクリーム・グリーン・アイボリー・オレンジ・ライトピンク・ライトグリーン・ホワイト・ライトブラウン・ライトブルー	93
F-136	-E・G・I・O・P・Q・W・Y・b	33cm直角トレイ ライトクリーム・グリーン・アイボリー・オレンジ・ライトピンク・ライトグリーン・ホワイト・ライトブラウン・ライトブルー	93
F-137	-E・G・I・O・P・Q・W・Y	30cm直角トレイ ライトクリーム・グリーン・アイボリー・オレンジ・ライトピンク・ライトグリーン・ホワイト・ライトブラウン	93
FM-1LL	-E・IG・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 特大 レモンクリーム・アイスグレイ・サーモンピンク・ミントグリーン・アイボリー・ホワイト・ココアブラウン・ペールブルー	92
FM-1L	-E・IG・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 大 レモンクリーム・アイスグレイ・サーモンピンク・ミントグリーン・アイボリー・ホワイト・ココアブラウン・ペールブルー	92
FM-1M	-E・IG・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 中 レモンクリーム・アイスグレイ・サーモンピンク・ミントグリーン・アイボリー・ホワイト・ココアブラウン・ペールブルー	92
FM-1S	-E・P・Q・W・Y・b	長角トレイ 小 レモンクリーム・サーモンピンク・ミントグリーン・アイボリー・ホワイト・ペールブルー	92
FM-136	-E・IG・P・Q・W・Y・b	33cm直角トレイ レモンクリーム・アイスグレイ・サーモンピンク・ミントグリーン・アイボリー・ホワイト・ココアブラウン・ペールブルー	92

ポリプロトレイ

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
P-1L	-B・I・N・O・S・Z	長角トレイ 大 黒・白・ブラウン・オレンジ・セ이지・クリーム	94
P-1M	-B・I・N・O・S・Z	長角トレイ 中 黒・白・ブラウン・オレンジ・セ이지・クリーム	94
P-1S	-B・I・N・O・S・Z	長角トレイ 小 黒・白・ブラウン・オレンジ・セ이지・クリーム	94
P-136	-B・I・N・O・S・Z	33cm直角トレイ 黒・白・ブラウン・オレンジ・セ이지・クリーム	94
P-137	-B・I・N・O・S・Z	30cm直角トレイ 黒・白・ブラウン・オレンジ・セ이지・クリーム	94

セラミック

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
70	AE-	セラミック 長手湯呑 赤絵	32/40/63
	TK-	セラミック 長手湯呑 十草	40/63
90	AE- F/M	セラミック ミニ蒸し碗(フタ/身) 赤絵	32/63
95	CT- F/M	セラミック 蒸し碗(フタ/身) コレット	43/63
	TO- F/M	セラミック 蒸し碗(フタ/身) 季	27/63
100	AE- F/M	セラミック 蒸し碗(フタ/身) 赤絵	32/63
	KR- F/M	セラミック 蒸し碗(フタ/身) 光琳	63/72
	MR- F/M	セラミック 蒸し碗(フタ/身) マリエ	55/63
152	KR-	セラミック 湯呑 光琳	63
154	KR-	セラミック 丸菜皿 光琳	63
250	MR-	セラミック 丸小鉢 マリエ	63
251	MR- F/M	セラミック 煮物碗(フタ/身) マリエ	63
252	MR-	セラミック 湯呑 マリエ	63
253	MR-	セラミック 角小鉢 マリエ	63
254	MR-	セラミック 丸菜皿 マリエ	63
255	MR-	セラミック 深皿 マリエ	63
256	MR-	セラミック 小皿 マリエ	63
257	MR- F/M	セラミック 飯碗(フタ/身) マリエ	63
258	ST・YZ-	セラミック マグカップ シェスタ・ゆずり葉	62
259	HZ・NH-	セラミック マグカップ ほおずき・菜の花	62
350	PU-	セラミック UDボール 小 フチトマト	62
351	PU-	セラミック UDボール 中 フチトマト	62
352	PU-	セラミック UDボール 大 フチトマト	62
715M	WTC-	セラミック 蒸し碗(身) 黒	67

超耐熱漆器・システム弁当

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
WS	-2	長手千筋盆(尺2寸)	91
	-3	長手千筋盆(尺3寸)	91
	-4	長手千筋盆(尺4寸)	91
	-6 F/M	三ツ仕切弁当(フタ/身) ワルツ	112
	-7 F/M	8.5寸松花堂弁当(フタ/身) ワルツ	112
	-9	8.5寸用DX仕切	112
	-10	8.5寸用十字仕	112
	-11 F/M	7.5寸松花堂弁当(フタ/身) 光琳	113
	-12	7.5寸用十字仕切	113
	-13 F/M	三ツ仕切弁当(フタ/身) 光琳	113
TN	-801-B.R・C.B	尺四長手盆 黒天朱パール・ウルミ天黒パール	91
	-801-G.B	尺四長手盆 グリーン天黒パール	91
	-802-B.R・C.B	尺一角盆 黒天朱パール・ウルミ天黒パール	91
	-802-G.B	尺一角盆 グリーン天黒パール	91
SC	-7 F/M	7寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	114
	-8 F/M	8寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	114
	-9 F/M	9寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	114
	-BLT	マジックベルト	114
SCD	-7 F/M	7寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	115
	-8 F/M	8寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	115
	-9 F/M	9寸システム弁当(フタ/身) グリーン干漆内黒	115
SCS	-7 F/M	7寸システム弁当(フタ/身) 朱干漆内黒	115
	-8 F/M	8寸システム弁当(フタ/身) 朱干漆内黒	115
	-9 F/M	9寸システム弁当(フタ/身) 朱干漆内黒	115
PS	-1 H・Y	PP 中子 ホワイト・イエロー	115
	-1.5 H・Y	PP 中子 ホワイト・イエロー	115
	-2 H・Y	PP 中子 ホワイト・イエロー	115
	-3 H・Y	PP 中子 ホワイト・イエロー	115
MPS	-1.5 H・Y	PP 中子 ホワイト・イエロー	115

箸・カトラリー

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
TO	-21-B・G・T	TOUGH角箸 21.0cm 黒・グリーン・あずき	41
FTS	-210-B・D・R	Fit新箸 21.0cm 黒・茶・赤	41
	-225-B・D・R	Fit新箸 22.5cm 黒・茶・赤	41
SQN	-195M	スクエア木箸 19.5cm	41
	-210M	スクエア木箸 21.0cm	41
	-225M	スクエア木箸 22.5cm	41
CC	-501	ケアスプーン 大	41
	-502	ケアフォーク 大	41
	-503	ケアスプーン 小	41
	-504	ケアフォーク 小	41
	-505	ケアスプーン ミニ	41
	-506	ケアフォーク ミニ	41
SFS	-S・M・L	シルバーフィットスプーン S・M・L	41
SFF	-S・M・L	シルバーフィットフォーク S・M・L	41

食礼ケース

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
501	-D・E・I・K・O・P・Q・R	PP食礼ケース 小 チョコ・レモン・アイボリー・ブルー・オレンジ・ピーチ・ライム・スカーレット	111
502	-D・E・I・K・O・P・Q・R	PP食礼ケース 大 チョコ・レモン・アイボリー・ブルー・オレンジ・ピーチ・ライム・スカーレット	111

洗剤

No.	色・柄 記号	商品名 仕様	ページ
HF	-50	食器漂白用洗剤/ハイライトムリンF 50 10kg	120
	-100	酵素入洗剤 むしわんくん 500g×10	120

Mannen
Melamine
Ware

