

九州の民藝 Vol.2

kyusyu no mingei



YAMASHITA KOGEI INC.
www.yamashita-kogei.com

株式会社 山下工芸

本社 〒874-0034 大分県別府市上人仲町13-43

東京展示 東京都新宿区西新宿3-7-1

スペース 新宿PARKTOWER OZONE 4F

Instagram



<https://www.instagram.com/yamashitakogei>

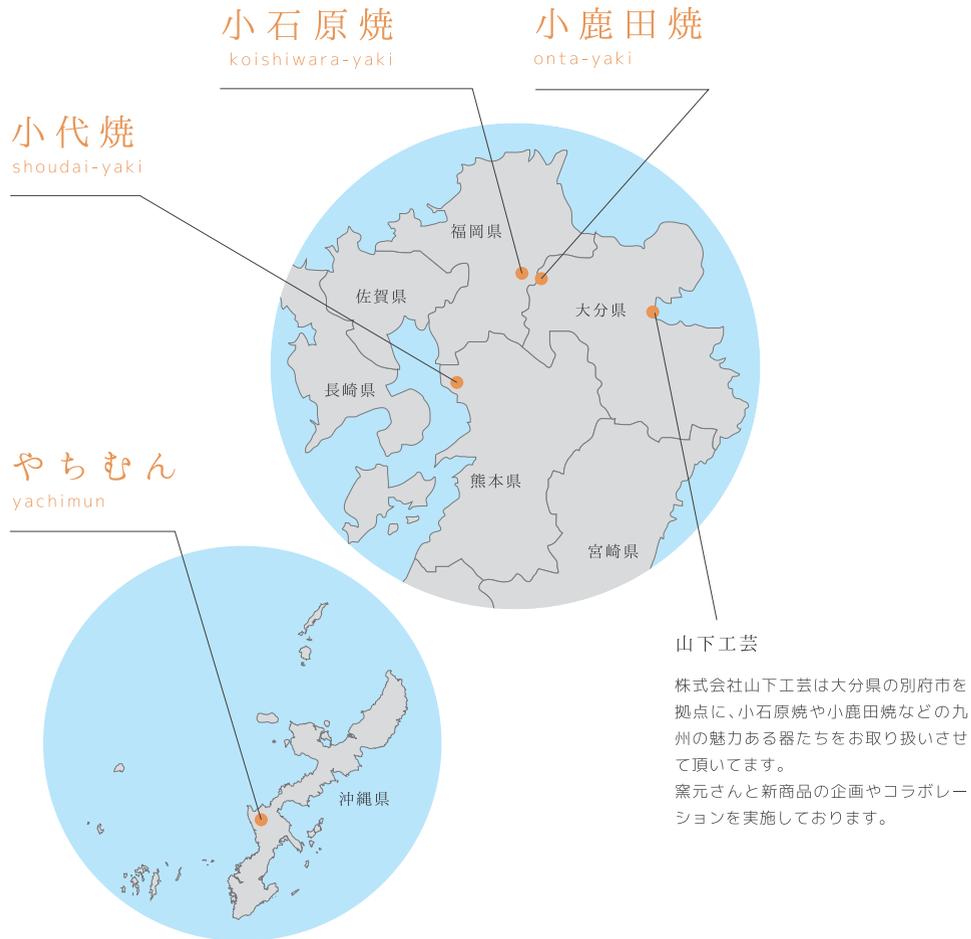
facebook



<https://www.facebook.com/YamashitaKogei>

掲載商品の仕様デザインを予告無く変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
印刷の都合上、実物と多少色や仕様が異なる場合がございます。ご了承ください。
カタログ掲載の寸法は目安です。個体差がございますのでご了承ください。

九州の民藝 きゅうしゅうのみんげい



民藝とは mingei

日本各地の職人の手から生み出された日常の生活道具を「民藝(民衆的工芸)」と名付け、その風土から生まれ生活に根ざし用に則した「健全な美」が宿っている新しい「美の見方」や「美の価値観」を見出しました。

1926(大正15)年に柳宗悦、河井寛次郎、浜田庄司らによって提唱され、物質的な豊かさだけでなく、失われて行く日本各地の「手仕事」の文化を案じ、バーナード・リーチ、濱田庄司、河井寛次郎らと共に良い生活とは何かを民藝運動を通して追求したのです。

小石原焼 koishiwara-yaki

小石原焼(こいしわらやき)は福岡県朝倉郡東峰村にて焼かれる陶器。
17世紀、江戸時代前期に黒田藩藩主によって開かれた筑前最初の窯であり歴史ある工芸品です。
小石原焼の技法を伝えたため小鹿田焼とは言わば親子関係にあります。

小鹿田焼 onta-yaki

大分県日田市の山中(福岡との県境に位置する)小鹿田皿山で10軒の窯元が昔から変わらないやり方で素朴な日用雑器をつくり続けています。
小鹿田焼は一子相伝という伝承方法を取っており、窯主の長男だけがその技術の継承者となるため、窯元は増えることなく技法は昔のままに伝承され続けてきました。

小代焼 shoudai-yaki

福岡との県境に位置する熊本県荒尾市。
小代焼は荒尾市にたたくむ小岱山の麓から採れる良質の陶土で作られる陶芸品です。
発祥は今からおよそ400年前とも言われ、その作風は高い芸術性を誇ると同時に料理や花などを引き立てる素朴さを兼ね備えた普段使いのための器として今も受け継がれています。
また、その実用性の高さが故に五徳焼などとも呼ばれ親しまれています。

やちむん yachimun

やちむんとは、「焼き物」を意味する沖縄の方言です。
厚い器に葉や魚等の自然のものが描かれているのが特徴です。
また、持ちやすく、どのような料理にでも合わせやすくなっています。鮮やかなブルーを基調とした色使いで、さまざまなシーンを演出します。

やちむん

やちむんとは、「焼き物」を意味する沖縄の方言です。
 厚い器に葉や魚等の自然のものが描かれているのが特徴です。
 また、持ちやすく、どのような料理にでも合わせやすくなっています。
 鮮やかなブルーを基調とした色使いで、さまざまなシーンを演出します。



- NEW**
 01 (453029)
 7寸プレート
 (コバルト唐草)
¥5,250
 本体寸法: φ21×H2.5cm
- NEW**
 02 (453027)
 5寸プレート
 (コバルト唐草)
¥2,100
 本体寸法: φ15×H2.5cm
- NEW**
 03 (453029)
 5寸皿
 (コバルト唐草)
¥3,150
 本体寸法: φ15.5×H3cm
- NEW**
 04 (453009)
 3寸皿
 (コバルト唐草)
¥1,450
 本体寸法: φ9×H2.5cm
- NEW**
 05 (453023)
 豆皿
 (線引唐草)
¥1,000
 本体寸法: φ7.5×H1.5cm



- NEW**
 06 (453018)
 フリーカップ
 (コス唐草)
¥3,150
 本体寸法: φ9.5×H8.5cm
- NEW**
 07 (453017)
 そばちょこ
 (小)(線引唐草)
¥2,100
 本体寸法: φ7×H7.5cm
- NEW**
 08 (453019)
 マグカップ
 (コバルト唐草)
¥5,250
 本体寸法: φ9.5×H9cm



- NEW**
 01 (453016)
 7寸フリーボール
 (線引唐草)
¥10,500
 本体寸法: φ21×H8cm
- NEW**
 02 (453008)
 そばマカイ
 (線引唐草)
¥5,250
 本体寸法: φ18×H8.5cm
- NEW**
 03 (453002)
 3.5寸マカイ
 (線引唐草)
¥1,900
 本体寸法: φ11.5×H5.5cm

- NEW**
 04 (453013)
 7寸皿
 (線引唐草)
¥6,300
 本体寸法: φ21×H4cm
- NEW**
 05 (453022)
 正角皿
 (線引唐草)
¥1,500
 本体寸法: W8.5×W8.5×H3cm



- NEW**
 06 (453015)
 5寸フリーボール(コバルト唐草)
¥4,200
 本体寸法: φ15×H6cm
- NEW**
 07 (453003)
 4寸マカイ(コバルト唐草)
¥2,100
 本体寸法: φ12×H6.5cm



NEW

01 (453024)
3寸プレート(ゴス唐草)
¥1,050
本体寸法: φ9×H1.5cm

NEW

02 (453012)
6寸皿(ゴス唐草)
¥4,200
本体寸法: φ18.5×H3cm

NEW
03 (453005)
汁マカイ(ゴス唐草)
¥3,150
本体寸法: φ12×H7cm

NEW
04 (453006)
アラマカイ(デイゴ唐草)
¥4,200
本体寸法: φ16×H7.5cm



01 (453004)
4寸マカイ
(赤絵ブーゲンビレア)
¥2,750
本体寸法: φ12×H6.5cm

NEW

02 (453007)
アラマカイ
(赤絵デイゴ)
¥5,250
本体寸法: φ16×H7.5cm

NEW



NEW

03 (453025)
3寸プレート
(赤絵刷毛目)
¥1,500
本体寸法: φ9×H1.5cm

NEW

04 (453014)
4寸鉢
(赤絵刷毛目)
¥3,150
本体寸法: φ12.5×H5.8cm



NEW

05 (453028)
6寸プレート(デイゴ唐草)
¥3,150
本体寸法: φ18.5×H2.5cm

NEW

06 (453010)
4寸皿(デイゴ唐草)
¥1,700
本体寸法: φ12×H2.8cm



05 (453020)
長角皿(小)(デイゴ唐草)
¥1,500
本体寸法: W8.5×D12×H2cm

NEW

06 (453021)
長角皿(大)(ゴス唐草)
¥4,200
本体寸法: W11×D30×H2cm

NEW

07 (453024)
3寸プレート(ゴス唐草)
¥1,050
本体寸法: φ9×H1.5cm

NEW

小石原焼



- NEW**
01 (453033)
小石原焼
リム付平皿(黒ゴス)
¥6,300
本体寸法: φ28.5×H3cm
- NEW**
02 (453030)
小石原焼
リム付4寸皿(黒ゴス)
¥2,100
本体寸法: φ13.5×H3cm

- NEW**
03 (453031)
小石原焼
リム付ミニパン皿
(黒ゴス)
¥3,800
本体寸法: φ16×H3cm
- NEW**
04 (453032)
小石原焼
リム付パン皿
(黒ゴス)
¥4,650
本体寸法: φ19.5×H3cm



- NEW**
05 (453044)
小石原焼盛皿
(古代ゴス)
¥12,600
本体寸法: φ21×H8.5cm
- NEW**
06 (453041)
小石原焼浅鉢
(古代ゴス)
¥7,400
本体寸法: φ22×H4cm

- NEW**
07 (453035)
小石原焼
リム付ミニパン皿
(古代ゴス)
¥3,800
本体寸法: φ24×H3cm
- NEW**
08 (453036)
小石原焼
リム付平皿
(古代ゴス)
¥6,300
本体寸法: φ28.5×H3cm

- NEW**
09 (453034)
小石原焼
リム付4寸皿
(古代ゴス)
¥2,100
本体寸法: φ13×H3cm

- NEW**
05 (453043)
小石原焼盛鉢
(黒ゴス)
¥12,600
本体寸法: φ21×H8.5cm
- NEW**
06 (453047)
小石原焼取鉢
(黒ゴス)
¥2,550
本体寸法: φ15×H5cm

- NEW**
07 (453050)
小石原焼飯茶碗
(黒ゴス)(小)
¥3,150
本体寸法: φ12×H6cm
- NEW**
08 (453040)
小石原焼浅鉢
(黒ゴス)
¥7,400
本体寸法: φ22×H4cm



- NEW**
01 (453063)
小石原焼9寸浅鉢(茶ゴス)
¥21,000
本体寸法: φ27.5×H5.3cm

- NEW**
02 (453052)
小石原焼飯茶碗(茶ゴス)(大)
¥4,200
本体寸法: φ14.2×H6.5cm

- NEW**
03 (453039)
小石原焼6寸皿(茶ゴス)
¥3,800
本体寸法: φ18.5×H3.5cm

- NEW**
04 (453042)
小石原焼浅鉢(茶ゴス)
¥7,400
本体寸法: φ22×H4cm



- NEW**
10 (453049)
小石原焼サラダボール
(灰釉はぎおとし)
¥3,150
本体寸法: φ15×H6cm

- NEW**
11 (453045)
小石原焼浅鉢
(灰釉はぎおとし)
¥9,500
本体寸法: φ21.5×H7.5cm

- NEW**
12 (453048)
小石原焼
黒釉丸丼(小)
¥2,550
本体寸法: φ15×H8.2cm



- NEW**
09 (453053)
小石原焼フリーカップ
(古代ゴス)
¥4,200
本体寸法: φ8×H10cm
- NEW**
10 (453054)
小石原焼フリーカップ
(茶ゴス)
¥4,200
本体寸法: φ8.5×H10cm

- NEW**
11 (453057)
小石原焼だるま型湯呑
(茶ゴス)
¥3,800
本体寸法: φ8.5×H7.5cm
- NEW**
12 (453055)
小石原焼フリーカップ
(黒ゴス)(罇)
¥9,900
本体寸法: φ9×H9.5cm

- NEW**
13 (453056)
小石原焼だるま型湯呑
(黒ゴス)
¥3,400
本体寸法: φ7.7×H8cm



小石原焼

飛びカンナの器

飛びカンナとはろくろで器を成形した後、化粧土をかけ、その後、ろくろを回転させながら化粧土部分ををへらなどで削り取っていく技法の事を言います。削り取られた部分は素地の土の色が出て、独特の模様となります。一つ一つ丁寧な手作業の中で生まれる、均一なようでいて不揃いな模様は民陶ならではの味わいがあります。



- | | | | | |
|--|--|---|--|--|
| 01 (452546)
小石原焼
4寸皿(トビ)
¥1,200
本体寸法: φ12×H3cm | 02 (452576)
小石原焼
5寸皿(トビ)
¥1,400
本体寸法: φ15×H3.5cm | 03 (452547)
小石原焼
6寸皿(トビ)
¥2,100
本体寸法: φ1×H3.5cm | 04 (452548)
小石原焼
7寸皿(トビ)
¥3,200
本体寸法: φ21×H4cm | 05 (452577)
小石原焼
8寸皿(トビ)
¥5,300
本体寸法: φ24×H4.5cm |
|--|--|---|--|--|



- | | |
|---|---|
| 06 (452561)
小石原焼平井(大)
ラーメン鉢(トビ)
¥3,800
本体寸法: φ20.5×H8cm | 07 (452560)
小石原焼
平井(トビ)
¥3,200
本体寸法: φ18.5×H7cm |
|---|---|



- | | |
|--|---|
| 01 (452558)
小石原焼小鉢(平)
(トビ)
¥1,200
本体寸法: φ12.5×H4.5cm | 02 (452559)
小石原焼取鉢
(トビ)
¥1,600
本体寸法: φ16×H5cm |
|--|---|



- | | |
|---|--|
| 03 (452556)
小石原焼丸井
(小)(トビ・節目)
¥2,600
本体寸法: φ15.5×H8.5cm | 04 (452557)
小石原焼小鉢
(丸)(トビ)
¥1,300
本体寸法: φ11×H5cm |
|---|--|



- | | |
|--|--|
| 05 (452562)
小石原焼湯呑
(トビ)
¥1,800
本体寸法: φ8.5×H6.5cm | 06 (452563)
小石原焼湯呑
(トビ)(鉛緑)
¥1,800
本体寸法: φ8.5×H6.5cm |
|--|--|



小石原焼

飴釉の縁と打ち掛けの器

飛びカンナ様に、青と飴色の二色の釉薬を流した器。
釉薬を少しずつ器に流し掛ける「打ち掛け」という技法は、半月状の模様が生じ、即興的な面白さがあります。



- | | | | | |
|--|--|--|--|--|
| 01 (452541)
小石原焼4寸皿
(トビ)(飴縁打掛)
¥1,200
本体寸法: φ12×H3cm | 02 (452542)
小石原焼5寸皿
(トビ)(飴縁打掛)
¥1,400
本体寸法: φ15×H3.5cm | 03 (452543)
小石原焼6寸皿
(トビ)(飴縁打掛)
¥2,100
本体寸法: φ18×H3.5cm | 04 (452544)
小石原焼7寸皿
(トビ)(飴縁打掛)
¥3,200
本体寸法: φ21×H4cm | 05 (452545)
小石原焼8寸皿
(トビ)(飴縁打掛)
¥5,300
本体寸法: φ24×H4.5cm |
|--|--|--|--|--|

刷毛目のリム皿

縁部分に刷毛を当てて模様を表す
刷毛目の技法を用いた器です。
伝統技法を用いながらもシンプル
で、和風洋風問わず、どんな料理
にも合わせやすいデザインです。



- | | | |
|---|--|--|
| 06 (452551)
小石原焼リム付
平皿(ハケメ)
¥5,300
本体寸法: φ23.5×H3cm | 07 (452550)
小石原焼リム付
パン皿(ハケメ)
¥4,200
本体寸法: φ20×H3cm | 08 (452549)
小石原焼リム付
ミニパン皿(ハケメ)
¥2,600
本体寸法: φ17×H3cm |
|---|--|--|



青緑の器

縁に軽く青い釉薬をかけた器です。
この青と緑の間ぐらいの独特な色は、伝統的ながら、ターコイズブルーとも
言えるようなモダンな色。
釉薬のかかり具合による色の濃淡や幅の変化があり、惹き込まれる色です。
小石原焼や小鹿田焼によく用いられています。

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 01 (452554)
小石原焼小丼
(トビ)(青緑)
¥1,700
本体寸法: φ13×H7cm | 02 (452555)
小石丸丼
(小)(トビ)(青緑)
¥2,600
本体寸法: φ15.5×H8.5cm | 03 (452552)
小石原焼飯茶碗
(小)(トビ)(青緑)
¥1,300
本体寸法: φ12×H6cm | 04 (452553)
小石原焼飯茶碗
(大)(トビ)(青緑)
¥1,600
本体寸法: φ14.5×H6.5cm |
|---|--|---|---|



- | | |
|---|---|
| 05 (452565)
小石湯呑
(小)(トビ)(青緑)
¥1,200
本体寸法: φ7.5×H7.5cm | 06 (452566)
小石原焼急須
(トビ)(青緑)
¥11,000
本体寸法: w17×D15×H13cm |
|---|---|



- | |
|--|
| 07 (452567)
小石原焼コーヒーセット
(トビ)(青緑)
¥4,200
本体寸法: カップ W8×D10×H7cm
ソーサー φ14.5×H3cm |
|--|



小石原焼

海鼠釉の器

鮮やかな青の「海鼠(なまこ)釉」色の内側に生まれる白い斑紋や流紋が独特な深みを生み出し、海のような心地よさを感じさせる器に仕上がります。

濃い青は食材の色を引き立てます。



01 (452568)
小石原焼湯呑
(中) (海鼠緑)
¥2,100
本体寸法: φ8×H8cm

02 (452564)
小石原焼湯呑
(海鼠緑)
¥1,800
本体寸法: φ18×H3.5cm



03 (452572)
小石原焼リム付パン皿
(トビ) (海鼠釉)
¥4,200
本体寸法: φ20×H3cm

04 (452571)
小石原焼5寸皿
(トビ) (海鼠釉)
¥1,400
本体寸法: φ15×H3.5cm

05 (452570)
小石原焼小鉢
(平) (トビ) (海鼠釉)
¥1,200
本体寸法: φ12.5×H4.5cm



01 (452569)
小石原焼汁椀
(海鼠緑)
¥2,100
本体寸法: φ11×H6.5cm

02 (452572)
小石原焼6寸皿
(海鼠緑)
¥2,100
本体寸法: φ16×H3.5cm

小石原焼のすり鉢

野趣あるたずまいのすり鉢です。

器の外側が釉葉で彩られ、鉄分の多い小石原の陶土の色がそのまま活かされています。

すり鉢としてだけでなく、サラダボールとして、また煮物などの器としても使用できます。



03 (452574)
小石原焼すり鉢
(丸) (黒)
¥4,200
本体寸法: φ17.5×H8.5cm

04 (452578)
小石原焼すり鉢
(丸) (白)
¥4,200
本体寸法: φ17.5×H8.5cm

05 (452579)
小石原焼すり鉢
(丸) (鉛)
¥4,200
本体寸法: φ17.5×H8.5cm

06 (452575)
小石原焼すり鉢
(平) (白)
¥3,800
本体寸法: φ19×H7cm

07 (452580)
小石原焼すり鉢
(平) (黒)
¥3,800
本体寸法: φ19×H7cm

小鹿田焼

大分県日田市の山中福岡との県境に位置する小鹿田皿山で、10軒の窯元が昔から変わらないやり方で素朴な日用雑器をつくり続けています。小鹿田焼は一子相伝という伝承方法を取っており、窯主の長男だけがその技術の継承者となるため、窯元は増えることなく技法は昔のままに伝承され続けてきました。



飛びカンナの器

飛びカンナとはろくろで器を成形した後、化粧土をかけ、その後、ろくろを回転させながら化粧土部分ををへらなどで削り取っていく技法の事を言います。削り取られた部分は素地の土の色が出て、独特の模様となります。一つ一つ丁寧な手作業の中で生まれる、均一なようでいて不揃いな模様は民陶ならではの味わいがあります。



- | | | | |
|--|--|--|--|
| 01 (452439)
小鹿田焼3寸皿
(トビ)
¥900
本体寸法: φ9×H3cm | 02 (452309)
小鹿田焼4寸皿
(トビ)
¥1,200
本体寸法: φ12×H4cm | 03 (451415)
小鹿田焼4.5寸皿
(トビ)
¥1,500
本体寸法: φ14×H4cm | 04 (451272)
小鹿田焼5寸皿
(トビ)
¥1,800
本体寸法: φ15×H4cm |
| 05 (452427)
小鹿田焼6寸皿
(トビ)
¥2,400
本体寸法: φ18×H4cm | 06 (451416)
小鹿田焼7寸皿
(トビ)
¥3,000
本体寸法: φ21×H4cm | 07 (452441)
小鹿田焼8寸皿
(トビ)
¥4,400
本体寸法: φ18×H4cm | 08 (452006)
小鹿田焼9寸皿
(トビ)
¥6,000
本体寸法: φ21×H4cm |



刷毛目のリム皿

縁部分に刷毛を当てて模様を表す刷毛目の技法を用いた器です。伝統技法を用いながらもシンプルで、和風洋風問わず、どんなお料理にも合わせやすいデザインです。



- | | |
|---|---|
| 01 (451414)
小鹿田焼3寸皿
(ハケメ)
¥900
本体寸法: φ9×H3cm | 02 (452310)
小鹿田焼4寸皿
(ハケメ)
¥1,200
本体寸法: φ14×H4cm |
| 03 (451422)
小鹿田焼4.5寸皿
(ハケメ)
¥1,500
本体寸法: φ14.5×H3cm | 04 (451273)
小鹿田焼5寸皿
(ハケメ)
¥1,800
本体寸法: φ15×H3.5cm |
| 05 (452424)
小鹿田焼6寸皿
(ハケメ)
¥2,400
本体寸法: φ18×H4cm | 06 (452443)
小鹿田焼7寸皿
(ハケメ)
¥3,000
本体寸法: φ21×H4cm |
| 07 (452376)
小鹿田焼8寸皿
(ハケメ)
¥4,400
本体寸法: φ24×H4cm | 08 (452965)
小鹿田焼9寸皿
(ハケメ)
¥6,000
本体寸法: φ27×H4cm |



- 09 (38305)
小鹿田焼端材箸置
¥760
本体寸法: 約6.5cm



- | | |
|--|--|
| 10 (451285)
小鹿田焼3寸深鉢(トビ)
¥1,600
本体寸法: φ9×H4cm | 11 (452352)
小鹿田焼4寸深鉢(トビ)
¥1,500
本体寸法: φ12cm |
| 12 (452461)
小鹿田焼7寸深鉢(内外ハケトビ)
¥5,750
本体寸法: φ21cm | |



01 (451289)
小鹿田焼湯呑
(薄青トビ)
¥2,000
本体寸法: φ7×H8cm

02 (451290)
小鹿田焼湯呑
(黒トビ)
¥2,000
本体寸法: φ7×H8cm



03 (451417)
小鹿田焼コーヒーカップ
(トビ)
¥3,900
本体寸法: W11×D9×H7cm

04 (451415)
小鹿田焼4.5寸皿
(トビ)
¥1,500
本体寸法: φ13.5cm



05 (451293)
小鹿田焼煎茶碗
(白トビ)
¥2,000
本体寸法: φ8.2×H6cm



06 (451276)
小鹿田焼そば猪口
(大)(白トビ)
¥3,400
本体寸法: φ8.5×H7cm



07 (451418)
小鹿田焼とっくり
(トビ)
¥2,700
本体寸法: φ6×H15cm

08 (451419)
小鹿田焼ぐい呑み
(トビ)
¥1,200
本体寸法: φ5.5×H5cm



01 (453308)
小鹿田焼
深型サラダボウル
¥14,500
本体寸法: φ30×H8cm



02 (452359)
小鹿田焼カフェオレCup (白トビ)
¥5,100
本体寸法: φ12.5×H8cm

うるか壺

小鹿田(おんた)では、古くから地元大分県日田市の清流で穫れる鮎の内蔵を使った塩辛「うるか」を入れる小壺を作ってきました。

うるか壺と呼ばれるものは主に一合壺サイズで、飴釉一色でとてもシンプルなものが一般的ですが、大きさも技法も色も様々なものが作られています。

現在は調味料や梅干しを入れておいたり、シュガーポットとしても。またインテリア性も高いので、小物入れなどにする方もいます。



03 (451432)
小鹿田焼うるか壺
¥800
本体寸法: φ8×H8cm

小代焼

福岡との県境に位置する熊本県荒尾市。

小代焼は荒尾市にたえずむ小岱山の麓から採れる良質の陶土で作られる陶芸品です。

発祥は今からおよそ400年前とも言われ、その作風は高い芸術性を誇ると同時に料理や花などを引き立てる素朴さを兼ね備えた普段使いのための器として今も受け継がれています。

また、その実用性の高さが故に五徳焼などとも呼ばれ親しまれています。



①-④

NEW
01 (453421)
小代焼4寸皿
(トビカンナ)
¥1,900
本体寸法: φ12.5×H3cm

NEW
02 (453422)
小代焼5寸皿
(トビカンナ)
¥2,750
本体寸法: φ15.5×H3cm

NEW
03 (453423)
小代焼6寸皿
(トビカンナ)
¥3,400
本体寸法: φ18×H3cm

NEW
04 (453424)
小代焼7寸皿
(トビカンナ)
¥6,300
本体寸法: φ21×H3cm



⑤

⑥

⑦

NEW
05 (453419)
小代焼5寸鉢
(トビ)
¥3,150
本体寸法: φ15×H6cm

NEW
06 (453418)
小代焼小鉢
(トビ)
¥1,700
本体寸法: φ10.5×H4cm

NEW
07 (453420)
小代焼6寸鉢
(トビ)
¥3,800
本体寸法: φ17.5×H6cm



①

②

NEW
01 (453425)
小代焼蓋付鉢
(スリップ)
¥5,250
本体寸法: φ11×H5.5cm

NEW
02 (453427)
小代焼楕円皿
(スリップ)
¥4,200
本体寸法: W23×D8×H2.5cm

NEW

03 (453408)
小代焼6寸皿
(ふちうら)
¥3,800
本体寸法: φ19×H3.5cm

NEW

04 (453409)
小代焼5寸皿
(ふちうら)
¥2,950
本体寸法: φ15.5×H3cm



③

④



⑤

⑥

NEW

05 (453412)
小代焼すり鉢(中) (ポン描)
¥6,300
本体寸法: W16×D15×H9cm

NEW

06 (453444)
小代焼ソバチヨコ(A)
¥2,750
本体寸法: φ9.5×H7cm



NEW
01 (453414)
小代焼飯椀(ポン描)
¥2,750
本体寸法: φ12×H6.5cm

NEW
02 (453410)
小代焼切立小鉢(くし描)
¥1,900
本体寸法: φ10.5×H5cm

NEW
03 (453411)
小代焼まめ皿(くし描)
¥1,300
本体寸法: φ9×H2cm



NEW
04 (453407)
小代焼湯呑(スリップ)
¥3,150
本体寸法: φ8.5×H8cm

NEW
05 (453429)
小代焼急須(スリップ)
¥11,600
本体寸法: W16×D15×H10cm



NEW
06 (453413)
小代焼マグカップ(ポン描)
¥5,300
本体寸法: W11×D8.5×H9.5cm

NEW
07 (453415)
小代焼ポット(大)(ポン描)
¥12,600
本体寸法: W18×D12×H15cm



NEW
08 (453426)
小代焼ちろり
(スリップ)
¥6,300
本体寸法: W12×D11.5×H11cm

NEW
09 (453428)
小代焼ビッチャー
(スリップ)
¥10,500
本体寸法: W12×D11×H14cm



NEW
01 (453311)
小代焼マグカップ
(象嵌)(A)
¥5,900
本体寸法: φ8.5×H9.5cm

NEW
02 (453312)
小代焼
ソバチョココ(B)
¥2,750
本体寸法: φ9.5×H7cm

NEW
03 (453313)
小代焼マグカップ
(象嵌)(B)
¥5,900
本体寸法: φ8.5×H10cm

NEW
04 (453416)
小代焼ソバチョココ
(ポン描)
¥2,750
本体寸法: φ9.5×H7cm

NEW
05 (453448)
小代焼
湯呑
¥3,150
本体寸法: φ7.5×H8.5cm



NEW
06 (453444)
小代焼
ソバチョココ(C)
¥2,750
本体寸法: φ9.5×H7cm

NEW
07 (453446)
小代焼ぐい呑
¥2,750
本体寸法: φ8.3×H5cm



NEW 01 (453437)
小代焼汁碗
¥3,150
本体寸法: φ11.5×7.5cm

NEW 02 (453430)
小代焼4寸皿(A)
¥2,100
本体寸法: φ12×H2.5cm

NEW 03 (453321)
小代焼4寸皿(B)
¥2,100
本体寸法: φ12×H2.5cm



NEW 04 (453314)
小代焼くみ出し(泰秋作)
¥3,800
本体寸法: φ9×H6cm

NEW 05 (453315)
小代焼急須(泰秋作)
¥17,000
本体寸法: W18×H10cm



NEW 01 (453316)
小代焼小どんぶり
¥3,800
本体寸法: φ14.3×H7.5cm

NEW 02 (453317)
小代焼飯碗(小)
¥2,750
本体寸法: φ11.5×H5.5cm

NEW 03 (453318)
小代焼ひご鉢
¥2,750
本体寸法: φ12×H7cm

NEW 04 (453319)
小代焼切立5寸鉢
¥3,400
本体寸法: φ15.5×H5.5cm



NEW 05 (453322)
小代焼楕円鉢(小)(A)
¥4,650
本体寸法: W18.5×H3.5cm

NEW 06 (453323)
小代焼楕円鉢(小)(B)
¥4,650
本体寸法: W18.5×H3.5cm



NEW 07 (453324)
小代焼6寸皿(A)
¥4,200
本体寸法: φ18×H3cm

NEW 08 (453325)
小代焼5寸皿
¥2,950
本体寸法: φ15.5×H2.5cm



01 (453468)
小代焼德利(二合)
¥4,200
本体寸法: φ8.5×H16.5cm

NEW

02 (453445)
小代焼醤油猪口(A)
¥1,300
本体寸法: φ8.2×H3cm

NEW

03 (453320)
小代焼醤油猪口(B)
¥1,300
本体寸法: φ8.2×H3cm

NEW



01 (453436)
小代焼8寸丸平皿(A)
¥11,600
本体寸法: φ24.5×H2.5cm

NEW

02 (453304)
小代焼8寸丸平皿(B)
¥11,600
本体寸法: φ24.5×H2.5cm

NEW



NEW

04 (453434)
小代焼7寸皿
¥6,300
本体寸法: φ21×H4cm

NEW

05 (453435)
小代焼8寸皿(A)
¥10,500
本体寸法: φ24.3×H4.5cm



NEW

03 (453326)
小代焼スリッ小判(A)
¥7,350
本体寸法: W25.5×D17×H4cm

NEW

04 (453303)
小代焼スリッ小判(B)
¥7,350
本体寸法: W26.5×D17×H4cm



01 (453305) **NEW**

小代焼 8 寸皿 (B)

¥10,500

本体寸法: φ24×H5cm

02 (453306) **NEW**

小代焼 6 寸皿 (B)

¥3,800

本体寸法: φ18.5×H4cm

NEW

03 (453438)
小代焼スリッ角皿 (中)

¥6,300

本体寸法: W20×D13.5×H3cm

NEW

04 (453307)
小代焼スリッ楕円 (中)

¥10,500

本体寸法: W18.5×D12×H3.5cm



NEW

01 (453439)
小代焼スープ碗

¥6,300

本体寸法: φ8.5×14.5cm

NEW

02 (453440)
小代焼耳付スープ碗

¥5,500

本体寸法: φ6×16.2cm

NEW

03 (453441)
小代焼片口鉢 (大)

¥7,400

本体寸法: φ9×18cm



04 (453309) **NEW**

小代焼植木鉢 (A)

¥5,300

本体寸法: 皿φ15×H2.5cm

本体寸法: 鉢φ9×H9cm

05 (453310) **NEW**

小代焼植木鉢 (B)

¥5,300

本体寸法: 皿φ15×H2cm

本体寸法: 鉢φ9×H8cm

注意事項

- ・ 本製品は手づくりのため、ひとつひとつ色合い、形、大きさ、厚みなどが異なり、個体差があります。民陶の味、表情としてお楽しみください。
- ・ カタログに表記されている寸法は目安です。
- ・ 陶器は吸水性があるため、ご使用前に水に浸してから料理を盛り付けて頂くと、油や水シミを防ぐことができます。
- ・ 天ぷらなどの揚げ物は直に盛り付けしないで下さい。油シミの原因になります。
- ・ ¹ピンホール等が見受けられたり、柄の入り方、色味が違ったりする場合があります。
- ・ 陶器の特性として貫入²がでる場合があります。ご使用にさしつかえません。
- ・ 高温（1260℃）で焼き上げているため、電子レンジやオーブンでもお使いいただけます。
- ・ 直火でのご使用はできません。
- ・ 食洗機のご使用もOKです。ただ、うつわ同士がぶつかると欠けやすくなりますので、ご注意下さい。
- ・ 熱くなったうつわを急に水につけたり、ぬれふきんにのせたりすると、急激な温度変化で割れてしまうことがあります。ご注意くださいませ。
- ・ 作家・窯元によって、価格の見直し・改定が行われる場合がございます。

手作りならではの表情

- ・ ¹ピンホール
ピンホールとは、窯焚きの際、素焼き後の素地に残った有機物が焼けた跡、小さな穴として残ったものです。天日で乾燥させたり、自然灰を使った釉薬を使用する手づくりの工程ならではの表情です。
- ・ ²貫入（かんにゅう）
貫入とは陶土と釉薬の収縮率の違いで釉の表面にヒビが入ることです。
- ・ 高台のへこみ・カケ
高台を削った後には、小さなへこみやカケが生じる場合があります。置いた時に問題が無く、うつわを使用する上でも問題が無い場合は良品と判断しております。
- ・ 鉄粉（てつぶん）
土の中の鉄分が、焼成により表面に出てきたものを鉄粉といいます。
「ほくろ」といって愛嬌ある表情ととらえるのも手づくりの楽しみ方です。大量生産では徹底した精製の土を使用するため殆ど見かけることはありません。

