



Art Direction: Yohno Sumitomo, Editor: Photograph: Kazuyuki Hasegawa

南景製陶園

株式会社 南景製陶園
510-0001 三重県四日市市八田1-9-14
TEL 059 331 5715 FAX 059 332 8765
MAIL info@nankei.jp WEB http://nankei.jp

Nankei Pottery Co., Ltd.
1-9-14 Hata, Yokkaichi-shi, Mie 510-0001 Japan
TEL +81(0)59 331 5715 FAX +81(0)59 332 8765
MAIL info@nankei.jp WEB http://nankei.jp

※色は実際の商品と異なる可能性があります。

皿 PLATE

SP007	角160 白 墨貫入 square plate 160 white SUMI KANNYU w:163mm d:163mm h:19mm		
SP008	角160 灰 墨貫入 square plate 160 gray SUMI KANNYU w:163mm d:163mm h:19mm		
SP009	角160 青 墨貫入 square plate 160 blue SUMI KANNYU w:163mm d:163mm h:19mm		
SP010	角160 緑 墨貫入 square plate 160 green SUMI KANNYU w:163mm d:163mm h:19mm		
SP011	角210 白 墨貫入 square plate 210 white SUMI KANNYU w:210mm d:210mm h:25mm		
SP012	角210 灰 墨貫入 square plate 210 gray SUMI KANNYU w:210mm d:210mm h:25mm		
SP013	角210 灰 墨貫入 square plate 210 blue SUMI KANNYU w:210mm d:210mm h:25mm		
SP014	角210 緑 墨貫入 square plate 210 green SUMI KANNYU w:210mm d:210mm h:25mm		

角160は、お菓子やケーキ、取り皿としても、角210は1人前のバスタやサラダなど汎用性の高い大きさです。電子レンジ不可。直火不可。食洗機不可。使い始めは、まれにピシッと貫入の音が入りますが、問題ありません。

急須、碗 KYUSU, CUP

Kto04	Sencha 急須 黒くすべ SENCHA teapot KUROKUSUBE 150cc		
Wo17	Sencha 碗 黒くすべ SENCHA cup KUROKUSUBE w:70mm h:58mm 70%=50cc		

[Sencha 急須 黒くすべ]Senchaは1-2人分の煎茶を淹れるのに適した共茶漉し急須です。電子レンジ可。直火不可。
[Sencha 碗 黒くすべ]電子レンジ可。直火不可。

後手急須 USHIRODE-KYUSU

Kto05	ソギポット 白 墨貫入 teapot SOGI white SUMI KANNYU 300cc		
-------	--	--	--

胸穴茶漉しです。中国茶や紅茶、粗目の緑茶を淹れるのに適しています。電子レンジ不可。直火不可。使い始めは、まれにピシッと貫入の音が入りますが、問題ありません。

円柱 CYLINDER

Wo18	円柱 白 墨貫入 cylinder cup white SUMI KANNYU w:76mm h:75mm/70%=150cc		
Wo19	円柱 灰 墨貫入 cylinder cup gray SUMI KANNYU w:76mm h:75mm/70%=150cc		
Wo20	円柱 青 墨貫入 cylinder cup blue SUMI KANNYU w:76mm h:75mm/70%=150cc		
Wo21	円柱 緑 墨貫入 cylinder cup green SUMI KANNYU w:76mm h:75mm/70%=150cc		

シンプルな形状で、お茶やコーヒーはもちろん、デザートやサラダなどにも。電子レンジ不可。直火不可。食洗機不可。使い始めは、まれにピシッと貫入の音が入りますが、問題ありません。

木皿 WOOD PLATE

Co04	木皿 蒔地漆 wood plate MAKIJI URUSHI w:140mm h:11mm		
------	--	--	--

材：天然木(ケヤキ)、漆/菓子皿、コースターなどとして使えます。電子レンジ不可。直火不可。食洗機不可。



よく働いて、食卓につく。
目の前の食事に、心から感謝できる。
大切な糧に、自然と伸びる背筋。
そんな日々が、これからも、続きますように。
Sit down to a meal after a long day of hard work.
Appreciation for the precious nourishment
on the table puts one in humble awe of nature.
Looking forward to many more such times.

墨貫入 SUMI KANNYU
1960年代ごろ、流行した貫入の食器。ある人には懐かしく、ある人には真新しく映るこの食器には、丁寧に食事をとり、日々感謝の想いを抱いて暮らした頃の記憶が、そっと刻まれています。墨貫入は、貫入(釉薬のヒビ)に墨を浸透させて作る、優しい風合いの食器です。

SUMI KANNYU is tableware that had its highest popularity in the 1960s. It is made by the process of permeating kannyu, or crackle glaze, with sumi ink. The result provides a quiet and gentle feel. While bringing nostalgia to some, it may appear fresh to the eyes of others. It is imbued with the memories of savouring each meal with respect and living each day with gratitude.



木皿 WOOD PLATE

木皿 蒔地漆…蒔地漆は、素地に漆を塗り、地の粉を蒔いて付着させ強度を増します。さらに漆を塗って固め、研ぎ出しで独特の風合に仕上げています。

wood plate MAKIJI URUSHI: MAKIJI Laquering is a lacquering technique where the object is first painted in lacquer which is then covered in JINOKO (powdered diatomite), in order to increase the strength of the lacquer. The object is then coated with another layer of lacquer, dried and polished to bring out the unique finish.



急須、碗
KYUSU, CUP

Sencha 急須 黒くすべ / Sencha 碗 黒くすべ
SENCHA teapot KUROKUSUBE / SENCHA cup KUROKUSUBE



後手急須
USHIRODE-KYUSU

ソギボット 白 墨貫入
teapot Sogi white SUMI KANNYU



円柱
CYLINDER

円柱 青 墨貫入 / 円柱 灰 墨貫入 / 円柱 白 墨貫入 / 円柱 緑 墨貫入
cylinder cup blue SUMI KANNYU, gray SUMI KANNYU, white SUMI KANNYU, green SUMI KANNYU



皿
PLATE

角160 緑 墨貫入 / 角160 白 墨貫入 / 角210 青 墨貫入 / 角160 灰 墨貫入
square plate 160 green, white SUMI KANNYU / square plate 210 blue SUMI KANNYU / square plate 160 gray SUMI KANNYU