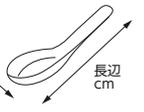
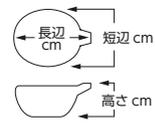
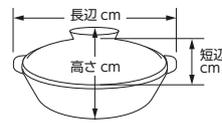


土鍋以外は直火使用不可です。



花三島

- 584-101-843 **27,500円**  
花三島11.0深鍋  
(37.5×34×19)
- 584-102-843 **16,000円**  
花三島10.0深鍋  
(33.5×30.5×17)
- 584-103-843 **11,500円**  
花三島9.0深鍋  
(30.5×27.5×16)
- 584-104-843 **8,600円**  
花三島8.0深鍋  
(27.5×25×14)
- 584-105-843 **6,500円**  
花三島7.0深鍋  
(24×21.5×12.5)
- 584-106-843 **4,300円**  
花三島6.0深鍋  
(20.5×18.5×11)
- 584-107-843 **8,300円**  
花三島8.0陶板  
(27×25×11)
- 584-108-843 **4,500円**  
花三島6.0陶板  
(20.5×19×8)
- 584-109-843 **1,100円**  
花三島(大)香水  
(13.5×12×5.5)
- 584-110-843 **1,050円**  
花三島(小)香水  
(12.5×11.5×5.2)
- 584-111-843 **1,600円**  
花三島二種ヤクミ  
(18×9.5×3)
- 584-112-843 **680円**  
花三島小レンゲ  
(14.5×5)
- 584-113-843 **570円**  
花三島小台  
(9×6.3×2.7)
- 584-114-843 **1,050円**  
花三島大レンゲ  
(21.5×7.5)
- 584-115-843 **1,150円**  
花三島穴アキ大レンゲ  
(21.5×7.5)
- 584-116-843 **900円**  
花三島大台  
(13×9.5×3.8)



銀峯貫入

- 碗皿
- 584-201-843 **12,500円**  
銀峯貫入10.0浅鍋  
(35.5×30.5×16)
- 584-202-843 **9,000円**  
銀峯貫入9.0浅鍋  
(32.5×28×15)
- 584-203-843 **6,800円**  
銀峯貫入8.0浅鍋  
(29×25×13.5)
- 584-204-843 **5,200円**  
銀峯貫入7.0浅鍋  
(26×22×12)
- 584-205-843 **3,400円**  
銀峯貫入6.0浅鍋  
(22×18.5×10)
- 584-206-843 **3,200円**  
銀峯貫入5.5浅鍋  
(20×17×9)
- 584-207-843 **1,000円**  
銀峯貫入香水  
(14×13×5)
- 584-208-843 **650円**  
銀峯貫入小レンゲ  
(15×5)
- 584-209-843 **550円**  
銀峯貫入小台  
(9×6.5×2.8)



- 和陶
- オープン
- 洋陶
- オープン
- ピュウフェ
- オープン
- 食器
- スフレ
- 洋小物
- 碗皿
- マグ
- スープカブ
- 中華
- オープン
- 中華
- 単品
- 萬古焼
- 土鍋
- 耐熱
- ガラス
- 漆器
- スリ鉢
- 薬土瓶
- スリ棒
- かめ
- 茶道具
- インテリア
- 小物
- 花瓶
- 仏神具
- 傘立



585-101-823 **22,400円**  
マグマテックアーバン9.0IH対応9号(32×28×17・2500cc)  
585-102-823 **19,600円**  
マグマテックアーバン8.0IH対応8号(29×25×16・2100cc)



585-103-823 **22,400円**  
マグマテックグリーン9.0IH対応9号(32×28×17・2500cc)  
585-104-823 **19,600円**  
マグマテックグリーン8.0IH対応8号(29×25×16・2100cc)



585-105-823 **22,400円**  
マグマテックカントリー9.0IH対応9号(32×28×17・2500cc)  
585-106-823 **19,600円**  
マグマテックカントリー8.0IH対応8号(29×25×16・2100cc)



585-201-813 **15,000円**  
IH対応ペロル9.0土鍋(32.5×28.5×14.5・2600cc)  
585-202-813 **12,000円**  
IH対応ペロル8.0鍋(28.5×25.5×13・2000cc)



585-203-253 **14,000円**  
IHクレイポットM ブラック(23.2×19×10.4・1300cc)



585-204-823 **15,400円**  
IH対応むさし野9.0深鍋(32×28×17)  
585-205-823 **13,200円**  
IH対応むさし野8.0深鍋(29×25×16)



585-301-843 **17,000円**  
花三島IH対応9.0深鍋(プレート付)(31.5×28×15.5)



585-302-843 **14,500円**  
花三島IH対応8.0深鍋(プレート付)(27.5×25×14)  
585-303-843 **11,000円**  
花三島IH対応7.0深鍋(プレート付)(24.5×22×13)



585-304-843 **8,800円**  
粉吹IH対応8号鍋(プレート付)(27×25×14)

和陶  
オープン

洋陶  
オープン

ビュッフェ

オープン  
食器

スフレ  
洋小物

碗皿

マグ  
スプカフ

中華  
オープン

中華  
単品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢  
薬土瓶

スリ棒  
かめ

茶道具

インテリア  
小物

花瓶

仏神具

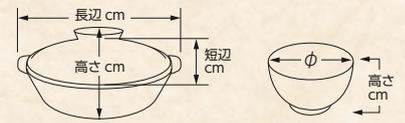
傘立

586

土鍋(萬古焼) **直火 陶**

Earthenware Pot (Banko Ware)

土鍋以外は直火使用不可です。



- 586-101-843 **12,500円** 菊花ルリ9.0鍋 (31.5×29×15・2700cc)
- 586-102-843 **9,400円** 菊花ルリ8.0鍋 (27.5×25.5×14・1900cc)
- 586-103-843 **4,900円** 菊花ルリ6.0鍋 (21×19×11.5・850cc)
- 586-104-843 **1,200円** 菊花ルリ小鉢 (13×5・260cc)



- 586-105-843 **12,500円** 菊花アメ9.0鍋 (31.5×29×15・2700cc)
- 586-106-843 **9,400円** 菊花アメ8.0鍋 (27.5×25.5×14・1900cc)
- 586-107-843 **4,900円** 菊花アメ6.0鍋 (21×19×11.5・850cc)
- 586-108-843 **1,200円** 菊花アメ小鉢 (13×5・260cc)

和陶  
オープン  
洋陶  
オープン  
ピュウフェ  
オープン  
食器  
スフレ  
洋小物  
碗皿  
マグ  
スープカブ  
中華  
オープン



- 586-201-813 **12,000円** ホワイトスタイル9.0土鍋 (32.5×28.5×14.5・2600cc)
- 586-202-813 **9,000円** ホワイトスタイル8.0土鍋 (28.5×25.5×13・2000cc)



- 586-203-823 **11,500円** ブイヤベース9.0土鍋 (32.5×28.5×14.5・2600cc)
- 586-204-823 **8,800円** ブイヤベース8.0土鍋 (28.5×25.5×13・2000cc)

萬古焼  
土鍋  
耐熱  
ガラス  
漆器  
スリ鉢  
薬土瓶  
スリ棒  
かめ  
茶道具  
インテリア  
小物  
花瓶  
仏神具



- 586-301-813 **13,000円** ラウンド9.0鍋白 (32×27×16.5・1800cc)
- 586-302-813 **11,000円** ラウンド8.0鍋白 (28×24×14.5・1500cc)
- 586-303-813 **8,500円** ラウンド7.0鍋白 (25×22×12・1100cc)



- 586-304-813 **13,000円** ラウンド9.0鍋黒 (32×27×16.5・1800cc)
- 586-305-813 **11,000円** ラウンド8.0鍋黒 (28×24×14.5・1500cc)
- 586-306-813 **8,500円** ラウンド7.0鍋黒 (25×22×12・1100cc)

傘立



587-101-823 **13,200円**  
油摘9.0深鍋 (33×28×16・2500cc)  
587-102-823 **10,700円**  
油摘8.0深鍋 (29×25×15・2100cc)  
587-103-823 **8,900円**  
油摘7.0深鍋 (25×21.5×14.5・1200cc)  
587-104-823 **6,100円**  
油摘6.0深鍋 (22.5×18.5×10.5・700cc)



587-105-823 **13,100円**  
京もみじ9.0深鍋 (32×28×17・2500cc)  
587-106-823 **10,500円**  
京もみじ8.0深鍋 (29×25×16・2100cc)  
587-107-823 **6,000円**  
京もみじ6.0深鍋 (23×18×12・700cc)



587-108-823 **13,100円**  
天目刷毛目9.0深鍋 (33×28×16・2500cc)  
587-109-823 **10,500円**  
天目刷毛目8.0深鍋 (29×25×15・2100cc)  
587-110-823 **9,700円**  
天目刷毛目7.0深鍋 (25×21.5×14.5・1200cc)  
587-111-823 **6,000円**  
天目刷毛目6.0深鍋 (22.5×18.5×10・700cc)



587-201-823 **8,800円**  
むぎ9号土鍋 (33×28.5×16・2500cc)  
587-202-823 **7,000円**  
むぎ8号土鍋 (29×25.5×15.5・2100cc)



587-203-823 **8,800円**  
志野9号土鍋 (33×28.5×16・2500cc)  
587-204-823 **7,000円**  
志野8号土鍋 (29×25.5×15.5・2100cc)



587-205-813 **13,000円**  
黄彩草花10.0土鍋 (35×32×19・3200cc)  
587-206-813 **9,000円**  
黄彩草花9.0土鍋 (31.5×29×18・2500cc)  
587-207-813 **7,500円**  
黄彩草花8.0土鍋 (29.5×26×17・2100cc)  
587-208-813 **4,500円**  
黄彩草花6.0土鍋 (22.5×19×11.5・700cc)



587-301-843 **9,000円**  
硬筆9.0深鍋 (32×27.5×16・2800cc)



587-302-843 **15,000円**  
京三島11.0京型鍋 (36×34×18・4000cc)  
587-303-843 **9,500円**  
京三島10.0京型鍋 (32.5×30×16・2800cc)



587-304-253 **8,700円**  
るり唐草8号土鍋 (28×24.8×13・2000cc)  
587-305-253 **6,700円**  
るり唐草7号土鍋 (24×21×11.5・1250cc)

和陶  
オープン

洋陶  
オープン

ピュッフェ

オープン  
食器

スフレ  
洋小物

碗皿

マグ  
スプカグ

中華  
オープン

中華  
単品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢  
薬土瓶

スリ棒  
かめ

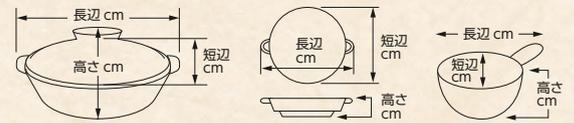
茶道具

インテリア  
小物

花瓶

仏神具

傘立



588-101-813 **13,500円**  
厚口9.0鍋(黒) (34×28×16・1800cc)  
588-102-813 **8,500円**  
厚口7.0鍋(黒) (28×22×13・1100cc)  
588-103-813 **1,600円**  
小鉢(黒) (15×12×5.5・300cc)



588-104-813 **13,500円**  
厚口9.0鍋(白) (34×28×16・1800cc)  
588-105-813 **8,500円**  
厚口7.0鍋(白) (28×22×13・1100cc)  
588-106-813 **1,600円**  
小鉢(白) (15×12×5.5・300cc)



588-201-813 **15,000円**  
伊賀ツヤ黒9.0鍋 (31.5×26×17・2300cc)  
588-202-813 **6,800円**  
伊賀ツヤ黒6.0鍋 (22×18.5×12・700cc)



588-203-813 **15,000円**  
伊賀乳白9.0鍋 (31.5×26×17・2300cc)  
588-204-813 **6,800円**  
伊賀乳白6.0鍋 (22×18.5×12・700cc)



588-304-813 **10,000円**  
伊賀焼 黄地8.5深鍋 (28×26×16.5・2300cc)  
588-305-813 **5,500円**  
伊賀焼 黄地6.5深鍋 (24×20×12.5・800cc)  
588-306-813 **4,600円**  
伊賀焼 黄地6.0深鍋 (22.5×18×11・700cc)



588-301-813 **10,000円**  
伊賀焼 天目8.5深鍋 (28×26×16.5・2300cc)  
588-302-813 **5,500円**  
伊賀焼 天目6.5深鍋 (24×20×12.5・800cc)  
588-303-813 **4,600円**  
伊賀焼 天目6.0深鍋 (22.5×18×11・700cc)



588-307-813 **10,000円**  
伊賀焼 アメ8.5深鍋 (28×26×16.5・2300cc)  
588-308-813 **5,500円**  
伊賀焼 アメ6.5深鍋 (24×20×12.5・800cc)  
588-309-813 **4,600円**  
伊賀焼 アメ6.0深鍋 (22.5×18×11・700cc)

和陶  
オープン洋陶  
オープン

ピュウフェ

オープン  
食器スフレ  
洋小物

碗皿

マグ  
スープカブ中華  
オープン

中華単品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢  
薬土瓶スリ棒  
かめ

茶道具

インテリア  
小物

花瓶

仏神具

傘立



土鍋以外は直火使用不可です。



589-101-823 **16,000円**  
京もみじ9.0仕切鍋(31×28×18)



589-102-843 **14,500円**  
鉄釉9.0蒸し鍋(サナ付)(31.5×29×18)  
589-103-843 **11,500円**  
鉄釉8.0蒸し鍋(サナ付)(29.5×26×16.5)



589-202-823 **9,400円**  
焼いも鍋「いも太郎」(石2袋付)  
(28×24×14)

589-201-823 **7,200円**  
焼いも鍋丸形小(石付)(21×18×16)



589-203-843 **7,500円**  
五楽鍋(中)(27×23.5×13)

和陶  
オープン

洋陶  
オープン

ピュッフェ

オープン  
食器

スフレ  
洋小物

碗皿

マグ  
スプカフ

中華  
オープン

中華  
単品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢  
薬土瓶

スリ棒  
かめ

茶道具

インテリア  
小物

花瓶

仏神具

傘立



589-301-253 **23,000円**  
クレイポットオーバルM ブラック  
(33.5×21×10.5・2000cc)



589-302-823 **6,900円**  
超耐熱タジン鍋「尚武」  
(26×22.5×23.5)



589-401-813 **4,600円**  
伊賀あたため鍋クリーム大(19×14×9・500cc)

589-402-813 **4,000円**  
伊賀あたため鍋クリーム小(15×11.5×7・200cc)



589-403-813 **4,600円**  
伊賀あたため鍋アメ大(19×14×9・500cc)

589-404-813 **4,000円**  
伊賀あたため鍋アメ小(15×11.5×7・200cc)



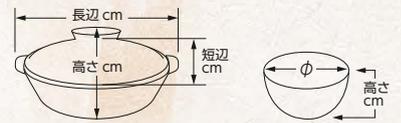
589-405-813 **7,300円**  
伊賀行平鍋クリーム5.0(23.5×18×14・700cc)

589-406-813 **5,800円**  
伊賀行平鍋クリーム4.0(19×14×12.5・350cc)

590

ご飯鍋・多用鍋 **直火 陶**

Earthenware Rice Cooker, Versatile Earthenware Pot



590-101-823 **19,500円**  
マグマテックIH対応炊飯鍋2合炊  
(23.5×19×14)



**IH**  
590-102-253 **23,000円**  
IHクレイポット内蓋付  
(30.2×22.8×13.9-1900cc)



590-201-813 **14,000円**  
銀しゃり炊ごはん鍋2.5合炊  
(23×19.5×17)



590-202-823 **30,000円**  
セリオン炊飯鍋3合炊  
(27.5×22.5×18)



590-203-813 **20,000円**  
銀しゃり炊ごはん鍋4合炊  
(25×21.5×20)



590-301-823 **15,800円**  
せきすい4合ごはん炊鍋  
(27×22×18)



590-302-823 **12,000円**  
せきすい3合ごはん炊鍋  
(21×17×15)



590-303-843 **14,000円**  
アメ3合ごはん鍋(23×20×17)  
590-304-843 **10,000円**  
アメ2合ごはん鍋(21×18×15)  
590-305-843 **8,500円**  
アメ1合ごはん鍋(17×14.5×11.5)



590-401-813 **6,200円**  
つや黒ごはん鍋3合炊  
(20×18×16)



590-402-813 **6,200円**  
まんまるごはん鍋3合炊  
(21×18×16)



590-403-843 **16,000円**  
丸2.5合ごはん鍋  
(27×20×17)

- 和陶  
オープン
- 洋陶  
オープン
- ビュッフェ
- オープン  
食器
- スフレ  
洋小物
- 碗皿
- マグ  
スープカブ
- 中華  
オープン
- 中華  
単品
- 萬古焼
- 土鍋
- 耐熱**
- ガラス
- 漆器
- スリ鉢  
薬土瓶
- スリ棒  
かめ
- 茶道具
- インテリア  
小物
- 花瓶
- 仏神具
- 傘立



591-101-823 **4,200円**  
半合炊ごはん鍋 蒼菜  
(16×13×7.5)

591-102-823 **5,800円**  
1合炊ごはん鍋 蒼菜  
(19×15×8)



591-201-823 **4,500円**  
栗形ごはん鍋1合炊(16×15×15)  
591-202-823 **6,200円**  
栗形ごはん鍋3合炊(21×18×16)



591-301-843 **8,800円**  
菊花ルリ2合炊飯鍋  
(21.5×20×15.5)

591-302-843 **13,500円**  
菊花ルリ3合炊飯鍋  
(24.5×22×16.5)



591-203-823 **7,750円**  
栗形ごはん鍋5合炊(23.5×21×18.5)  
591-204-823 **10,600円**  
栗形ごはん鍋7合炊(27×24×20)



591-303-843 **7,700円**  
花三島 2合ごはん鍋  
(21×18.5×13.5)



591-304-843 **8,800円**  
菊花ア×2合炊飯鍋  
(21.5×20×15.5)



591-305-843 **13,500円**  
菊花ア×3合炊飯鍋  
(24.5×22×16.5)



591-401-513 **2,000円**  
天正黒レンジ0.5合炊き(13.2×10.5)  
591-402-513 **2,000円**  
青磁刷毛レンジ0.5合炊き(13.2×10.5)



591-403-843 **5,800円**  
おひつ鍋(1合)(17×13.5×10)



591-404-823 **4,000円**  
丸形おひつ(大)(18×10)  
591-405-823 **3,500円**  
丸形おひつ(中)(13×8)

和陶  
オープン

洋陶  
オープン

ピュッフェ

オープン  
食器

スフレ  
洋小物

碗皿

マグ  
スプカフ

中華  
オープン

中華単品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢  
薬土瓶

スリ棒  
かめ

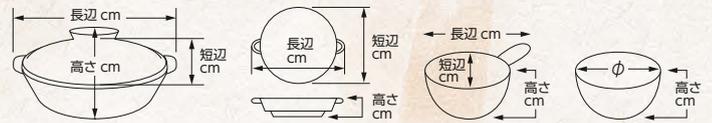
茶道具

インテリア  
小物

花瓶

仏神具

傘立



P592~P594 器に適合する丸板を価格の後に表示しています。  
**丸板1~3** P594に掲載。



592-101-823 **3,500円** ②  
フタ付グラタン鍋  
(16.5×13×8)



592-103-843 **4,500円** ②  
黒釉4.5蓋物鍋  
(14.5×9.5)



592-104-253 **4,800円** ③  
るり唐草5.5号土鍋  
(19.7×16.7×9.5・420cc)



592-102-813 **3,500円** ②  
黒釉耐熱グラタン  
(16.5×13×8)



592-203-843 **3,300円** ③  
京三島5.5京型鍋  
(18.5×17×9)



592-201-843 **4,500円** ②  
ゆず天目5.0鍋  
(17×15×8.5)



592-204-843 **5,500円** ③  
花三島6.0深型鍋  
(21×18.7×12)



592-202-843 **4,500円** ②  
鉄赤(深)5.0鍋  
(17.5×15×9)



592-301-823 **4,200円** ③  
超耐熱 鉄赤拉麺鍋  
(23×21×8)



592-302-823 **4,200円** ③  
超耐熱 漆黒拉麺鍋  
(23×21×8)



592-303-843 **3,500円** ②  
クロ耐熱ミニビビンバ鍋  
(15×6.5)



592-304-843 **4,000円** ③  
クロ耐熱ビビンバ鍋(20.3×7)  
592-305-633 **2,900円** (中国製)  
19cm丸木台(24×19×2・内径15.3)



592-401-253 **4,000円** ③  
スタックビビンバ黒18cm  
(18×7.9・1150cc)



592-402-253 **3,500円** ②  
スタックビビンバ黒16cm  
(16.2×7.7・900cc)



592-404-253 **4,000円** ③  
スタッキングビビンバ黒石目18cm  
(18×7.9・1150cc)



592-405-253 **3,500円** ②  
スタッキングビビンバ黒石目16cm  
(16.2×7.7・900cc)



592-406-253 **3,000円** ①  
スタッキングビビンバ黒石目14cm  
(14×6.5・530cc)  
592-407-633 **2,200円** (中国製)  
14.5cm丸木台  
(19.6×14.5×2・内径10.7)

- 和陶  
オープン
- 洋陶  
オープン
- ビュッフェ
- オープン  
食器
- スフレ  
洋小物
- 碗皿
- マグ  
スープカブ
- 中華  
オープン
- 中華  
単品
- 萬古焼
- 土鍋
- 耐熱
- ガラス
- 漆器
- スリ鉢  
薬土瓶
- スリ鉢  
かめ
- 茶道具
- インテリア  
小物
- 花瓶
- 仏神具
- 傘立



593-101-823 **13,300円**  
マグマテックIH対応陶板  
(28×24.5×4)



593-103-823 **3,800円** 目  
布目6.0陶板  
(22×18.5×3.5)



593-105-823 **6,100円**  
布目8.0陶板  
(28.5×24×4.2)



593-102-823 **4,200円**  
超耐熱陶板「蒼菜」  
(26×22.5)



593-104-823 **4,800円**  
布目7.0陶板  
(26×21×4)



593-201-823 **3,900円**  
灰釉7.0陶板  
(24×22×3.8)



593-203-823 **7,300円**  
灰釉10.0陶板  
(33.5×30.5×5)



593-202-823 **5,000円**  
灰釉8.0陶板  
(28.5×25.8×4.5)



593-204-843 **5,000円**  
耐熱なか丸角陶板  
(24.5×21×5.5)



593-301-843 **3,500円** 目  
黒片手フライパン  
(23×15×5.5)



593-303-843 **4,400円**  
伊良保6.0変形陶板  
(24.3×19×6.5)



593-305-823 **4,400円**  
黒釉6.0変形陶板  
(24.3×19×6.5)



593-302-843 **4,400円**  
白6.0変形陶板  
(24×19×6.5)



593-304-823 **4,400円**  
志野6.0変形陶板  
(24×19.5×7)



593-401-253 **3,300円**  
印花耐熱鍋皿  
(23×21×4)



593-403-843 **2,800円** 目  
(黒)一人用浅鉢  
(15.5×3)



593-402-843 **2,500円** 目  
グレー柳川皿  
(20×3)



593-404-843 **8,500円**  
ホーロク10.0皿 (30×3)  
593-405-843 **5,200円**  
ホーロク8.0皿 (24×3)  
593-406-843 **2,700円**  
ホーロク7.5皿 (22.5×3)



593-407-843 **3,000円**  
釜台(大)  
(21.8×21.8×4)

和陶  
オープン

洋陶  
オープン

ピュッフェ

オープン  
食器

スフレ  
洋小物

碗皿

マグ  
スプカフ

中華  
オープン

中華  
単品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢  
薬土瓶

スリ棒  
かめ

茶道具

インテリア  
小物

花瓶

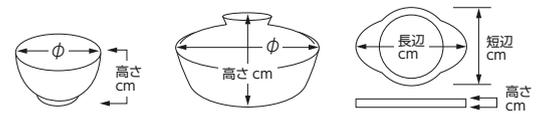
仏神具

傘立

石鍋(韓国製) 直火対応  
Stone Bowl (Made in Korea)

P592~P594 器に適合する丸板を価格の後に表示しています。

**丸板1~3** P594に掲載。



594-101-633 **5,700円 ①**  
12cm石鍋(12×6.5)



594-102-633 **6,800円 ②**  
14cm石鍋(ステンレス巻)(14×7.2)  
594-103-633 **2,600円 ①(中国製)**  
16cm丸木台(20×16×2・内径12.8)



594-104-633 **7,500円 ②**  
16cm石鍋(ステンレス巻)(16×7.5)



594-201-633 **8,300円 ③**  
18cm石鍋(ステンレス巻)(18×7.5)  
594-202-633 **2,900円 ①(中国製)**  
19cm丸木台(24×19×2・内径15.3)



594-203-633 **8,700円 ③**  
20cm石鍋(ステンレス巻)(20×7.7)



594-204-633 **9,000円 ③**  
21cm石鍋(ステンレス巻)(21×7.8)



594-301-633 **6,500円 ②**  
14cm石鍋(14×7.5)



594-302-633 **7,000円 ②**  
16cm石鍋(16×7.5)



594-401-633 **7,800円 ③**  
18cm石鍋(18×7.5)



594-402-633 **8,200円 ③**  
20cm石鍋(20×7.5)



**丸板 1**



(中国製)

594-501-633 **2,200円**  
14.5cm丸木台(19.6×14.5×2・内径10.7)

**丸板 2**



(中国製)

594-502-633 **2,600円**  
16cm丸木台(20×16×2・内径12.8)

**丸板 3**



(中国製)

594-503-633 **2,900円**  
19cm丸木台(24×19×2・内径15.3)

P595に使用上の注意がございますので、ご覧ください。

※ (中国製) 以外の商品は韓国製です。

和陶  
オープン

洋陶  
オープン

ビュッフェ

オープン  
食器

スフレ  
洋小物

碗皿

マグ  
スープカブ

中華  
オープン

中華  
単品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢  
薬土瓶

スリ棒  
かめ

茶道具

インテリア  
小物

花瓶

仏神具

傘立



595-101-633 **1,650円**  
12cmチゲ鍋(身) (12×7・500cc)

595-102-633 **1,100円**  
12cmチゲ鍋用蓋 (13.5×3.5)

595-103-633 **500円**  
12cmチゲ鍋用メラミン敷 (内径12)



595-104-633 **1,860円**  
14cmチゲ鍋(身) (14×7.2・770cc)

595-105-633 **1,150円**  
14cmチゲ鍋用蓋 (15.5×3.5)

595-106-633 **560円**  
14cmチゲ鍋用メラミン敷 (内径13.4)



595-107-633 **2,360円**  
16cmサンゲタン鍋(身) (16×8・1000cc)

595-108-633 **1,250円**  
16cmサンゲタン鍋用蓋 (17×4)

595-109-633 **680円**  
16cmサンゲタン鍋用メラミン敷 (内径15)



595-201-633 **2,700円**  
18cmサンゲタン鍋(身)  
(17.5×9・1400cc)

595-202-633 **1,400円**  
18cmサンゲタン鍋用蓋  
(18×4.5)

595-203-633 **760円**  
18cmサンゲタン鍋用メラミン敷  
(内径16)



595-204-633 **2,950円**  
19cmサンゲタン鍋(身)  
(19×10・1900cc)

595-205-633 **1,500円**  
19cmサンゲタン鍋用蓋  
(20×5)



595-301-633 **600円**  
ピンバスプーン  
(20.9)



595-302-633 **500円**  
23cm平箸(柄なし)  
(23)



595-303-633 **730円**  
23cm角箸  
(22.6)



595-304-633 **900円**  
18cmアルミヤットコ

### ◆ 韓国石器を末永くお使いいただくために

#### ● ご使用になる前に

1. 大鍋に石器全体が浸るくらいの水と、塩200gほどを入れます。
2. そこに石器を入れ、30分ほど煮沸させます。このとき釘や小石などを石器の下に入れ隙間を作ってください。絶対に石鍋を伏せて沸騰させないでください。
3. 石器を取り出し、粗熱を冷ましてから流水で塩分を取り除きます。すぐに冷やすと割れる恐れがあります。
4. 水気を布巾等でしっかりと拭き取り、弱火で乾燥させます。火を止め乾燥した石器全体にサラダ油を塗りこみ、一昼夜寝かせて水洗いをして準備完了です。

#### ● お手入れ方法

1. 使用後は石器を自然に冷ました後、食器用洗剤をつけスポンジ等で十分に洗い、水気を取り乾燥させてから薄くサラダ油を塗り保管してください。
2. 焦げ付きは、調理する前に十分に予熱させると比較的簡単にはがれ落ちます。しつこい焦げ付きは、石器の中に水を入れ弱火で5分ほど煮沸させると焦げが浮いて取れやすくなります。
3. 石器が熱いうちに水をかけたりしないでください。急激な温度変化はヒビ割れ、破損の原因となります。

#### ● 取扱説明

1. 天然石を使用していますので、ご使用状況によりヒビや亀裂が入ることがあります。多少のヒビ等は使用上問題ありませんが、破損の恐れのある場合には使用を中止し、新しいものをお買い求めください。
2. ガスの火力は弱火でご使用ください。火力が強すぎるとヒビ割れ、破損の原因となります。
3. 調理後は別売りのヤットコでしっかりつかみ、木台(敷台)に載せてください。敷台に載せても熱が伝わりテーブルが熱くなることがありますので、熱に弱いものの上での使用は十分ご注意ください。
4. 石器の熱により木台が焦げることがありますが、使用上問題ありません。木台は天然の木材で出来ていますので、使用状況により反りやヒビが発生することがあります。また水には弱いので出来るだけ水気を避けてご使用ください。

### ◆ チゲ鍋(韓国製土鍋)を末永くお使いいただくために

#### ● 取扱説明

1. ガスの火力は弱火から徐々に強くするようにしてください。火力が強すぎるとヒビ割れ、破損の原因となります。
2. 調理後は別売りのヤットコなどでしっかりつかみ、メラミン敷台に載せてください。敷台に載せても熱が伝わりテーブルが熱くなることがありますので、熱に弱いものの上での使用は十分ご注意ください。
3. 器が熱いうちに水をかけたりしないでください。急激な温度変化はヒビ割れ、破損の原因となります。破損の恐れのある場合には使用を中止し、新しいものをお買い求めください。
4. 使用後はチゲ鍋を自然に冷ました後、食器用洗剤をつけスポンジ等で十分に洗い、水気を取り乾燥させてから保管してください。

和陶  
オープン

洋陶  
オープン

ビュッフェ

オープン  
食器

スフレ  
洋小物

碗皿

マグ  
スプカフ

中華  
オープン

中華  
単品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢  
薬土瓶

スリ棒  
かめ

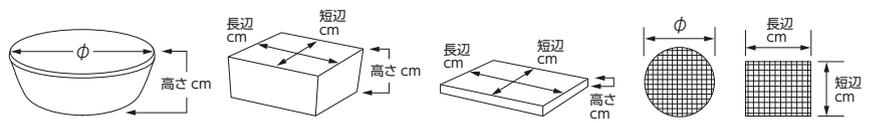
茶道具

インテリア  
小物

花瓶

仏神具

傘立



596-101-843 **16,000円** 灰釉手付9.0水コンロ(木台・網付) (32×27×11)  
596-102-843 **6,500円** 9.0ゴトク (26.5×8)  
596-103-843 **3,200円** 9.0水コンロ用アミ (26)



596-104-823 **19,000円** 灰釉水コンロ(大)(木台・網付) (29.5×11.5)  
596-105-823 **8,000円** 10.0ゴトク (29.5×8.5)  
596-106-823 **3,600円** 10.0金網29cm



596-107-843 **19,000円** 志野10.0水コンロ(木台・網付) (29.5×11.5)  
596-108-843 **8,000円** 10.0ゴトク (29.5×8.5)  
596-109-843 **3,600円** 10.0水コンロ用アミ (29)



596-201-823 **6,400円** 灰釉ミニコンロ(木台・網付) (16.8×11.8)  
596-202-823 **2,000円** 5.0ゴトク (19.6×6.2)  
596-203-823 **2,000円** 5.0金網17cm



596-204-823 **12,000円** 灰釉水コンロ(小)(木台・網付) (19×8.8)  
596-205-823 **3,600円** 7.0ゴトク (19.6×6.2)  
596-206-823 **2,900円** 7.0金網19cm



596-207-843 **12,000円** 志野7.0水コンロ(木台・網付) (19×8.8)  
596-208-843 **3,600円** 7.0ゴトク (19.6×6.2)  
596-209-843 **2,900円** 7.0水コンロ用アミ (19)



596-301-843 **11,000円**  
(小) 串焼水コンロ(木台・網付) (18×13.5×11)



596-302-843 **20,500円**  
(大) 串焼水コンロ(木台・網付) (32×14.8×11.2)



596-401-843 **6,400円**  
火消しつぼ(木台付) (17×13×5)



596-402-933 **11,350円** 火消し壺大々 (27×22)  
596-403-933 **9,800円** 火消し壺大 (25×20)  
596-404-933 **9,000円** 火消し壺中 (22×18.5)  
596-405-933 **8,300円** 火消し壺小 (21×17)



596-406-813 **6,000円**  
耐熱水コンロ角型(木台付) (19.5×19.5×16)

和陶  
オープン

洋陶  
オープン

ビュッフェ

オープン  
食器

スフレ  
洋小物

碗皿

マグ  
スープカブ

中華  
オープン

中華  
単品

萬古焼

土鍋

耐熱

ガラス

漆器

スリ鉢  
薬土瓶

スリ棒  
かめ

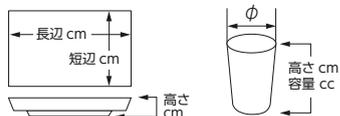
茶道具

インテリア  
小物

花瓶

仏神具

傘立

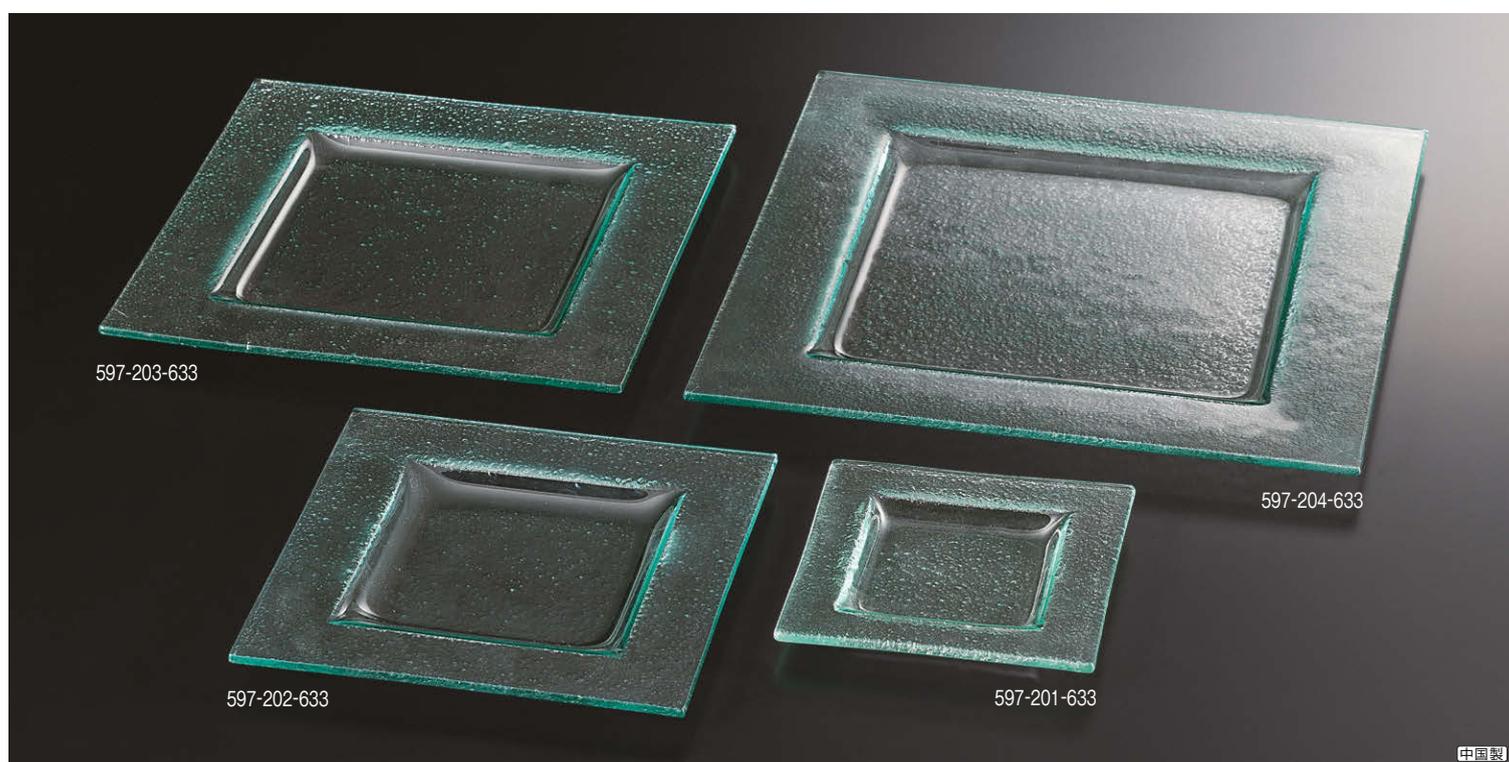


中国製

597-101-633 **1,680円**  
オーシャン41cm楕円長皿  
(41.2×10.2×1.5)

597-102-633 **1,800円**  
オーシャン38cmUトレイ  
(38×10×3)

597-103-633 **1,400円**  
オーシャン30cmUトレイ  
(30×7.5×2.5)



- 和陶  
オープン
- 洋陶  
オープン
- ビュッフェ
- オープン  
食器
- スフレ  
洋小物
- 碗皿
- マグ  
スプカフ
- 中華  
オープン
- 中華  
単品

中国製

597-203-633

597-204-633

597-202-633

597-201-633

597-201-633 **1,100円**  
オーシャン14cm正角リムプレート (14×14×1.5・内寸8.6×8.6)

597-203-633 **2,900円**  
オーシャン25cm正角リムプレート (25.3×25.3×1.7・内寸16×16)

597-202-633 **2,000円**  
オーシャン20cm正角リムプレート (19.8×19.8×1.6・内寸12.3×12.3)

597-204-633 **3,600円**  
オーシャン31.5cm正角リムプレート (31.4×31.4×1.7・内寸20.6×20.6)



- ガラス
- 漆器
- スリ鉢  
薬土瓶
- スリ棒  
かめ
- 茶道具
- インテリア  
小物
- 花瓶
- 仏神具
- 傘立

597-401-563 **1,980円**  
アルファジョッキ  
(7.5×16.2・435cc)

597-402-563 **620円**  
ゾンビー10  
(5.6×15・280cc)

597-403-563 **630円**  
ストレート10グラス (513)  
(6.5×12.4・295cc)

597-404-563 **780円**  
いまだき240  
(6.8×11.3・235cc)

597-405-563 **650円**  
ストレートオールド8  
(7.5×7.5・245cc)

597-406-563 **420円**  
Wウィスキー  
(4.9×6.3・55cc)