

Zakkaworks

Comas-Spain Italo Ottinetti-Italy Porvasal-Spain Motta-Italy Saturnia-Italy IPA-Italy Vicrila-Spain Turk-Germany Regas-Spain Das Holz-Japan Picard&Wielpütz-Germany Icel Wood handle steak knife-Portugal Jean Dubost Steak knife -France Jean Dubost Laguiole-France Jean Dubost wood handle knife-France Jean Dubost Magnetic knife block-France Roger Orfèvre-France Icel-Portugal Bianchi-Italy Taylor's eye witness-United Kingdom Guimaraes&Rosa-Portugal El Transwaal-Spain Fabrikant-Japan Glafey Lichte-Germany

Catalog Vol.14



Contents



- Comas - Spain
- Italo Ottinetti - Italy
- Porvasal - Spain
- Motta - Italy
- Saturnia - Italy
- IPA - Italy
- Vicrila - Spain
- Turk - Germany
- Regas - Spain
- Das Holz -Japan
- Picard&Wielpütz - Germany
- Icel Wood handle steak knife - Portugal
- Jean Dubost Steak knife - France
- Jean Dubost Laguiole - France
- Jean Dubost wood handle knife - France
- Jean Dubost Magnetic wood knife block - France
- Roger Orfèvre - France
- Icel - Portugal
- Bianchi - Italy
- Taylor's eye witness - United Kingdom
- Guimaraes & Rosa - Portugal
- El Transwaal - Spain
- Fabrikant - Japan
- Glafey Lichte - Germany



1991年創業。モダンでトレンドに合ったイノベイティヴなデザインを得意とするカトラリーを始めとしたキッチンウェアメーカーです。レストランやホテル、ケータリングなどのプロユースのみならず、一般家庭まで、幅広いマーケットに向け、品質、デザイン性にすぐれた製品を提供しています。外部のデザインチームとのコラボレーションを始め、拠点となるバルセロナから革新的でユニークなデザインを発信しています。





New **CONTOUR**

コントワー ゴールド (PVD ヴィンテージ加工)

丸みを帯びたグラマラスなデザインが魅力。クラシックからスタンダードなお食事までに対応いただけます。ヴィンテージ加工により華やかでありながら落ち着いたトーンに仕上がったゴールドとコッパー(銅色)にスタンダードなミラー仕上げ3種のバリエーションです。



コマス コントワー モカスプーン ゴールド

JAN 4562191986045 W113×D23×H15(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス コントワー ティースプーン ゴールド

JAN 4562191986038 W138×D28×H17(mm) ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



コマス コントワー ケーキフォーク ゴールド

JAN 4562191986021 W140×D20×H18(mm) ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



コマス コントワー デザートフォーク ゴールド

JAN 4562191986007 W192×D24×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス コントワー デザートスプーン ゴールド

JAN 4562191986014 W188×D39×H25(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス コントワー デザートナイフ ゴールド

JAN 4562191985994 W216×D17×H8(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



New CONTOUR

コントワー コッパー (PVD ヴィンテージ加工)

丸みを帯びたグラマラスなデザインが魅力。クラシックからスタンダードなお食事までに対応いただけます。ヴィンテージ加工により華やかでありながら落ち着いたトーンに仕上がったゴールドとコッパー(銅色)にスタンダードなミラー仕上げ3種のバリエーションです。



コマス コントワー モカスプーン コッパー

JAN 4562191985987 W113×D23×H15(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス コントワー ティースプーン コッパー

JAN 4562191985970 W138×D28×H17(mm) ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



コマス コントワー ケーキフォーク コッパー

JAN 4562191985963 W140×D20×H18(mm) ¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



コマス コントワー デザートフォーク コッパー

JAN 4562191985949 W192×D24×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス コントワー デザートスプーン コッパー

JAN 4562191985956 W188×D39×H25(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス コントワー デザートナイフ コッパー

JAN 4562191985932 W216×D17×H8(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



New CONTOUR

コントワー ミラー仕上げ

丸みを帯びたグラマラスなデザインが魅力。クラシックからスタンダードなお食事までに対応いただけます。ワインテージ加工により華やかでありながら落ち着いたトーンに仕上がったゴールドとコッパー（銅色）にスタンダードなミラー仕上げ3種のバリエーションです。



コマス コントワー モカスプーン ミラー仕上げ

JAN 4562191986106 W113×D23×H15(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)



コマス コントワー ティースプーン ミラー仕上げ

JAN 4562191986090 W138×D28×H17(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



コマス コントワー ケーキフォーク ミラー仕上げ

JAN 4562191986083 W140×D20×H18(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



コマス コントワー デザートフォーク ミラー仕上げ

JAN 4562191986069 W192×D24×H23(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス コントワー デザートスプーン ミラー仕上げ

JAN 4562191986076 W188×D39×H25(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス コントワー デザートナイフ ミラー仕上げ

JAN 4562191986052 W216×D17×H8(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



New **BILBAO**

ビルバオ ゴールド (PVDヴィンテージ加工)

ナチュラル感漂うデザインはボーダーレスなティストにテーブルを仕上げます。ゴールド、コッパー（銅色）、シルバーともヴィンテージ加工を施した落ち着いた仕上がり。組み合わせる食器やリネンでコーディネイトの変化が楽しめるフォルムです。



コマス ビルバオ モカスプーン ゴールド

JAN 4562191986281 W115×D23×H11(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



コマス ビルバオ ケーキフォーク ゴールド

JAN 4562191986267 W150×D18×H18(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ ティースプーン ゴールド

JAN 4562191986274 W147×D29×H14(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ デザートフォーク ゴールド

JAN 4562191986243 W182×D21×H21(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートスプーン ゴールド

JAN 4562191986250 W182×D37×H18(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートナイフ ゴールド

JAN 4562191986236 W208×D15×H6(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルフォーク ゴールド

JAN 4562191986212 W202×D24×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルスプーン ゴールド

JAN 4562191986229 W205×D41×H20(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルナイフ ゴールド

JAN 4562191986205 W232×D16×H7(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



New **BILBAO**

ビルバオ コッパー (PVDヴィンテージ加工)

ナチュラル感漂うデザインはボーダーレスなティストにテーブルを仕上げます。ゴールド、コッパー（銅色）、シルバーともヴィンテージ加工を施した落ち着いた仕上がり。組み合わせる食器やリネンでコーディネイトの変化が楽しめるフォルムです。



コマス ビルバオ モカスプーン コッパー

JAN 4562191986199 W115×D23×H11(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



コマス ビルバオ ケーキフォーク コッパー

JAN 4562191986175 W150×D18×H18(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ ティースプーン コッパー

JAN 4562191986182 W147×D29×H14(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ デザートフォーク コッパー

JAN 4562191986151 W182×D21×H21(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートスプーン コッパー

JAN 4562191986168 W182×D37×H18(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートナイフ コッパー

JAN 4562191986144 W208×D15×H6(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルフォーク コッパー

JAN 4562191986120 W202×D24×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルスプーン コッパー

JAN 4562191986137 W205×D41×H20(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルナイフ コッパー

JAN 4562191986113 W232×D16×H7(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



New

BILBAO

ビルバオ シルバー（ワインテージ加工）

ナチュラル感漂うデザインはボーダーレスなティストにテーブルを仕上げます。ゴールド、コッパー（銅色）、シルバーともワインテージ加工を施した落ち着いた仕上がり。組み合わせる食器やリネンでコーディネイトの変化が楽しめるフォルムです。



コマス ビルバオ モカスプーン シルバー

JAN 4562191986373 W115×D23×H11(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



コマス ビルバオ ケーキフォーク シルバー

JAN 4562191986359 W150×D18×H18(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ ティースプーン シルバー

JAN 4562191986366 W147×D29×H14(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ビルバオ デザートフォーク シルバー

JAN 4562191986335 W182×D21×H21(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートスプーン シルバー

JAN 4562191986342 W182×D37×H18(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



コマス ビルバオ デザートナイフ シルバー

JAN 4562191986328 W208×D15×H6(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルフォーク シルバー

JAN 4562191986304 W202×D24×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルスプーン シルバー

JAN 4562191986311 W205×D41×H20(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



コマス ビルバオ テーブルナイフ シルバー

JAN 4562191986298 W232×D16×H7(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



New

OSLO

オスロ ミラー仕上げ

スリムで細身のハンドルがクールなテーブルを演出します。スタンダードなミラー仕上げがより洗練された印象に。



コマス オスロ モカスプーン

JAN 4562191986465 W120×D23×H14(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



コマス オスロ ティースプーン

JAN 4562191986458 W143×D28×H13(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス オスロ ケーキフォーク

JAN 4562191986441 W148×D18×H17(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス オスロ デザートスプーン

JAN 4562191986434 W171×D33×H18(mm) ¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)



コマス オスロ デザートフォーク

JAN 4562191986427 W172×D21×H19(mm) ¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)



コマス オスロ デザートナイフ

JAN 4562191986410 W204×D14×H9(mm) ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)



コマス オスロ テーブルスプーン

JAN 4562191986403 W208×D41×H23(mm) ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)



コマス オスロ テーブルフォーク

JAN 4562191986397 W206×D25×H22(mm) ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)



コマス オスロ テーブルナイフ

JAN 4562191986380 W235×D14×H10(mm) ¥2,600(税抜) ¥2,860(税込)



New

LAB

ラボ ゴールド (PVD ヴィンテージ加工)

基本的なナイフ、フォーク & スプーン、ライススプーンやアミューズスプーンまでユニークなデザインを取り揃えたミニサイズのカトラリーはお料理の創造力を掻き立て、テーブルに繊細でミニマルなニュアンスを加えます。ヴィンテージ加工のゴールド、コッパー（銅色）に加えつや消し仕上げを施したブラック 3種のバリエーションです。



コマス ラボ アミューズスプーン ゴールド

JAN4562191986601 W101×D44×H30(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



コマス ラボ カクテルフォーク ゴールド

JAN4562191986595 W125×D10×H7(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ラボ ティースプーン ゴールド

JAN4562191986588 W124×D24×H11(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ラボ ライスフォーク ゴールド

JAN4562191986571 W146×D32×H19(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ スプーン ゴールド

JAN4562191986564 W151×D36×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ フォーク ゴールド

JAN4562191986557 W158×D16×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ ナイフ ゴールド

JAN4562191986540 W160×D15×H5(mm) ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



New

LAB

ラボ コッパー (PVD ヴィンテージ加工)

基本的なナイフ、フォーク & スプーン、ライススプーンやアミューズスプーンまでユニークなデザインを取り揃えたミニサイズのカトラリーはお料理の創造力を掻き立て、テーブルに繊細でミニマルなニュアンスを加えます。ヴィンテージ加工のゴールド、コッパー（銅色）に加えつや消し仕上げを施したブラック 3 種のバリエーションです。



コマス ラボ アミューズスプーン コッパー

JAN4562191986533 W101×D44×H30(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



コマス ラボ カクテルフォーク コッパー

JAN4562191986526 W125×D10×H7(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ラボ ティースプーン コッパー

JAN4562191986519 W124×D24×H11(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ラボ ライスフォーク コッパー

JAN4562191986502 W146×D32×H19(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ スプーン コッパー

JAN4562191986496 W151×D36×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ フォーク コッパー

JAN4562191986489 W158×D16×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ ナイフ コッパー

JAN4562191986472 W160×D15×H5(mm) ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



New

LAB

ラボ ブラック (PVD つや消し仕上げ)

基本的なナイフ、フォーク & スプーン、ライススプーンやアミューズスプーンまでユニークなデザインを取り揃えたミニサイズのカトラリーはお料理の創造力を掻き立て、テーブルに繊細でミニマルなニュアンスを加えます。ヴィンテージ加工のゴールド、コッパー（銅色）に加えつや消し仕上げを施したブラック 3 種のバリエーションです。



コマス ラボ アミューズスプーン ブラック

JAN4562191986670 W101×D44×H30(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



コマス ラボ カクテルフォーク ブラック

JAN4562191986663 W125×D10×H7(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ラボ ティースプーン ブラック

JAN4562191986656 W124×D24×H11(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



コマス ラボ ライスフォーク ブラック

JAN4562191986649 W146×D32×H19(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ スプーン ブラック

JAN4562191986632 W151×D36×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ フォーク ブラック

JAN4562191986625 W158×D16×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



コマス ラボ ナイフ ブラック

JAN4562191986618 W160×D15×H5(mm) ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



ITALO OTTINETTI

オティネッティ／イタリア

1920年創業。イタリアを代表するアルミ製の鍋や焼き型をはじめとした調理道具の生産者として90年以上もの間、昔ながらの伝統を守りつつ、デザインの良さを追求、研究してきました。安全なアルミ A1050のみを使用し、イタリア、ピエモンテ州にあるバヴェーノより拠点を移さずに生産を続けることで、安全な製品を提供し続けています。クラシックなオティネッティの鍋はアルミ製で熱伝導率が良いこと、軽量で扱いが楽なため、イタリアの伝統的な料理をサービスするトラットリアの厨房や家庭でも重宝され使われています。

made in Italy



Ottinetti

Mini sauce pan with Double-grip

オティネッティ ミニソースパン両手 シリーズ

お一人様用の料理を熱々のまま食卓にサービスできる、器の機能を兼ね備えた、アルミ製の両手鍋とセラミックポットのセットです。あらかじめセラミックポットに仕込んでおいた、グラタンなどのオープン料理やシチューをアルミの鍋にセットし、そのまま食卓へ。フタを開けた瞬間、ゲストもきっと喜ぶはず。

ミニソースパンにセラミックポットをいれた状態で直火にかけないでください。
セラミックポットが割れる恐れがございます。



お鍋とセラミックポットのセット



オティネッティ
ミニソースパン浅型 12cm 両手
JAN 4562191984324
W187×D128×H65(mm)
¥9,500(税抜) ¥10,450(税込)



オティネッティ
ミニソースパン浅型 14cm 両手
JAN 4562191984331
W200×D153×H53(mm)
¥11,500(税抜) ¥12,650(税込)



オティネッティ
ミニソースパン中型 12cm 両手
JAN 4562191984348
W180×D130×H92(mm)
¥10,500(税抜) ¥11,550(税込)



オティネッティ
ミニソースパン深型 10cm 両手
JAN 4562191984355
W156×D107×H105(mm)
¥10,500(税抜) ¥11,550(税込)

交換用セラミックポット



オティネッティ
セラミックポット浅型 12cm(交換用)
JAN 4562191984249
W127×D127×H36(mm) 満水容量 : 180cc
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



オティネッティ
セラミックポット浅型 14cm(交換用)
JAN 4562191984256
W153×D153×H42(mm) 満水容量 : 300cc
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)



オティネッティ
セラミックポット中型 12cm(交換用)
JAN 4562191984263
W130×D130×H61(mm) 満水容量 : 400cc
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)



オティネッティ
セラミックポット深型 10cm(交換用)
JAN 4562191984270
W110×D110×H77(mm) 満水容量 : 330cc
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

Ottinetti

Mini sauce pan

オティネッティ ミニソースパン 片手シリーズ

お一人様用の料理を熱々のまま食卓にサービスできる、器の機能を兼ね備えた、アルミ製の小さな片手鍋とセラミックポットのセットです。グラタンなどのオープン料理やシチューはもちろんのこと、アヒージョなどの小皿料理の他、フレンチフライやフリットをざっくりと盛りつけるなど、器としてもカジュアルで気軽な雰囲気をお楽しみいただけます。

ミニソースパンにセラミックポットをいれた状態で直火にかけないでください。
セラミックポットが割れる恐れがございます。



お鍋とセラミックポットのセット



オティネッティ
セラミックポット浅型 12cm(交換用)
JAN 4562191984249
W127×D127×H36(mm) 満水容量: 180cc
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



オティネッティ
ミニソースパン浅型 14cm 片手
JAN 4562191984294
W255×D153×H102(mm)
¥11,500(税抜) ¥12,650(税込)



オティネッティ
セラミックポット浅型 14cm(交換用)
JAN 4562191984256
W153×D153×H42(mm) 満水容量: 300cc
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)



オティネッティ
ミニソースパン中型 12cm 片手
JAN 4562191984300
W216×D130×H92(mm)
¥10,500(税抜) ¥11,550(税込)



オティネッティ
セラミックポット中型 12cm(交換用)
JAN 4562191984263
W130×D130×H61(mm) 満水容量: 400cc
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)



オティネッティ
ミニソースパン深型 10cm 片手
JAN 4562191984317
W195×D107×H105(mm)
¥10,500(税抜) ¥11,500(税込)



オティネッティ
セラミックポット深型 10cm(交換用)
JAN 4562191984270
W110×D110×H77(mm) 満水容量: 330cc
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

About Mini sauce pan & Ceramic pot

ミニソースパンシリーズとセラミックポットについて



● アルミ製のフタに真鍮のツマミ。



● セラミックポットは耐熱性でオーブン・電子レンジでの使用が可能。厚みがあるため中のお料理も冷めにくい。
単品でも購入いただけます。



ミニソースパンにセラミックポットをいれた状態で直火にかけないでください。セラミックポットが割れる恐れがございます。

その他のシリーズ



ローストパンシリーズ



レクタングルペイカーシリーズ



プレッドバスケット &
コランダー



フタ

How to use Mini sauce pan & Ceramic pot

ミニソースパンシリーズとセラミックポットの使い方



セラミックポットを外して、お料理の仕上げの少量のソースの温めにも便利。
※五徳などをを利用して安定した状態でご使用ください。



セラミックポットを外して本体のお鍋を器として利用してもおしゃれです。



セラミックポットは耐熱性でグラタンなどのオーブン料理にも活用いただけます。



オーブンから出したてのセラミックポットをそのまま鍋にセットしてもハンドルが熱くならずに運ぶことができます。



冷蔵庫に入れて仕込んだクレーム・ブリュレをバーナーで仕上げ、お鍋にセットしてサービスできます。



Ottinetti

Roast pan series

オティネッティ ローストパン シリーズ

イタリアの伝統的なトラットリアなどで見かけるローストパン。アルミの熱伝導性を利用してフリッタータなどのスピーティに仕上げる料理に使われます。直火、オープンでの調理が可能でそのまま食卓へサービスするのもイタリア式。別売りで専用のフタもございます。



オティネッティ ローストパン 16cm
JAN 4562191984515
W225×D165×H45(mm) 本体高さ : 41mm
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



オティネッティ ローストパン 18cm
JAN 4562191984522
W260×D185×H55(mm) 本体高さ : 45mm
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



オティネッティ ローストパン 20cm
JAN 4562191984133
W300×D205×H57(mm) 本体高さ : 50mm
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



オティネッティ ローストパン 24cm
JAN 4562191984140
W345×D244×H68(mm) 本体高さ : 57mm
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)



New
オティネッティ ローストパン 28cm
JAN 4562191985499
W390×D282×H77(mm) 本体高さ : 60mm
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)

Ottinetti

Lid

オティネッティ フタ

クラシックなイタリアらしいアルミに真鍮のツマミ。お手持ちのお鍋に組み合わせてご活用ください。細やかなサイズ展開でご用意しました。



オティネッティ フタ 単品 16cm
JAN 4562191984539
W174×D174×H33(mm)
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)



オティネッティ フタ 単品 18cm
JAN 4562191984188
W192×D192×H42(mm)
¥3,700(税抜) ¥4,070(税込)



オティネッティ フタ 単品 20cm
JAN 4562191984195
W215×D215×H42(mm)
¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)



オティネッティ フタ 単品 22cm
JAN 4562191984201
W232×D232×H50(mm)
¥4,200(税抜) ¥4,620(税込)



オティネッティ フタ 単品 24cm
JAN 4562191984218
W251×D251×H50(mm)
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)



オティネッティ フタ 単品 26cm
JAN 4562191984225
W275×D275×H50(mm)
¥4,700(税抜) ¥5,170(税込)



オティネッティ フタ 単品 28cm
JAN 4562191984232
W298×D298×H55(mm)
¥5,000(税抜) ¥5,500(税込)



フタ装着イメージ

Ottinetti

Bread basket & Colander

オティネッティ ブレッドバスケット & コランダー

コランダーは水洗いしたサラダ野菜や茹でたパスタの水切りにご使用いただけます。脚が付いているので安定感があり、バスケットとしてそのままキッチンカウンター等に置いておくこともできます。14cm,16cmのブレッドバスケットはパンかごの他フルーツや洗ったハーブを入れても。



オティネッティ
コランダー型ブレッドバスケット 14cm
JAN 4562191984171
W187×D145×H103(mm)
¥7,800(税抜) ¥8,580(税込)

オティネッティ
コランダー型ブレッドバスケット 16cm
JAN 4562191984164
W205×D162×H117(mm)
¥8,800(税抜) ¥9,680(税込)

オティネッティ
コランダー(水切り)
JAN 4562191984157
W322×D245×H165(mm)
¥1,0000(税抜) ¥11,000(税込)

※コランダー型ブレッドバスケット 14cm、16cmは水切りとしてはご使用になれません。



Ottinetti

Rectangle baker series

オティネッティ レクタングルベーカー シリーズ

熱伝導性が良いので、野菜や肉、魚などをオーブン焼きに使用する他、水分がよく抜けるためデザートの焼き型としても活用いただけます。その他、食材などを入れたり、カトラリーボックスとして使用しても素敵です。側面に真鍮のリングがついているので使用後はフック掛けも可能で収納に場所をとりません。



オティネッティ レクタングルベイカー 26
JAN 4562191983303
W184×D285×H50(mm)
取手を除く : 184×260mm 満水容量 : 1900ml
¥6,500(税抜) ¥7,15hhhhhhhhhh0(税込)

オティネッティ レクタングルベイカー 30
JAN 4562191983310
W200×D330×H57(mm)
取手を除く : 200×308mm 満水容量 : 3062ml
¥7,500(税抜) ¥8,250(税込)



Ottinetti

Buffet Stand

オティネッティ ビュッフェスタンド

アルミの素材感がケーキなどのスイーツの他パンやフルーツなどをより華やかに引き立て、柔らかな印象に演出するビュッフェスタンドです。タルト型はプレート部分が平らなため、ケーキのディスプレイの他スコーンやブティパンをのせた朝食用ビュッフェもお行儀よくまとまります。トレー型プレーンはカジュアルに販売する焼き菓子やキャンディなどのディスプレイに最適。ショーケースやカウンター脇が楽しくにぎやかな雰囲気に。



New
オティネッティ
ビュッフェスタンド プレーン2段
JAN 4562191985475
W225×D225×H285(mm)
上段: φ 165(mm) 下段: φ 225(mm)
¥19,000(税抜) ¥20,900(税込)



丸みを帯びたトレー型のプレートはキャンディやスイーツをざっくり盛り付けて。フルーツなどをのせても素敵です。



New
オティネッティ
ビュッフェスタンド プレーン3段
JAN 4562191985482
W285×D285×H420(mm)
上段: φ 165(mm) 中段: φ 225(mm)
下段: φ 285(mm)
¥28,000(税抜) ¥30,800(税込)

マドレーヌやクッキーなどの焼菓子やドライフルーツ、キャンディなど主にスイーツの販売用スタンドとして活用いただけます。

※スタンドは分解できません。食洗機に入れないでください。

New
オティネッティ
ビュッフェスタンド タルト2段
JAN 4562191985451
W160×D160×H220(mm)
上段: φ 120(mm) 下段: φ 160(mm)
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)



プレート部分が平らなため、ブティフルールやポンポンショコラなどを美しく並べることができます。



New
オティネッティ
ビュッフェスタンド タルト3段
JAN 4562191985468
W285×D285×H410(mm)
上段: φ 205(mm) 中段: φ 245(mm)
下段: φ 285(mm)
¥28,000(税抜) ¥30,800(税込)

色とりどりのケーキやタルトを並べたり、スコーンやブティパン、クロワッサン、ジャムなどをのせてモーニング用のスタンドとしても活用いただけます。

Ottinetti Round Tray

オティネッティ ラウンドトレイ

シックな木材の色みがアクセントの木製ボード付トレイ。小皿料理やデザート、食前酒などを並べて各人取ってもらう
ピュッフェスタイルに。



New

オティネッティ ラウンドトレイ 木製ボード付き
JAN 4562191985444
W420×D345×H110(mm)
¥23,000(税抜) ¥25,300(税込)

※食洗機に入れないでください。
※ボード、本体それぞれ単品の販売はございません。



※木製ボードが取り外し出来ます。
ボード材質：合板（カバ材）ウレタン塗装仕上



Basic plate for daily life



ポルバサル／スペイン

スペイン国内に工場を構え、ホテル・レストラン向けの業務用テーブルウェアメーカーとして現存するポルバサル。バルで見られるようなベーシックでカジュアルなプレートやカップの他、伝説的なレストラン、エル・ブリをはじめとした有名店のリクエストにも応える料理を引き立てるテーブルウェアコレクションを数多く生産しています。

made in Spain





Porvasal Isaba Flat plate green series

ポルバサル イサバ フラットプレート
グリーン シリーズ

フラットでシンプルなディナーウエアシ
リーズ。グリーンのラインがアクセントに
なり、カジュアルなカフェやビストロなど
のお料理を引き立てます。

※電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能



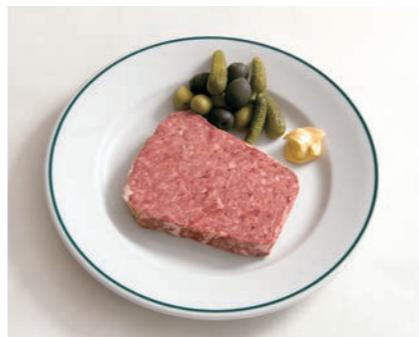
ポルバサル イサバ
フラットプレート 15 グリーン
JAN 4562191978125
W150×D150×H20(mm)
有効スペース : φ 95mm
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数 : 6



ポルバサル イサバ
フラットプレート 18 グリーン
JAN 4562191978149
W187×D187×H23(mm)
有効スペース : φ 120mm
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数 : 6



ポルバサル イサバ
フラットプレート 20 グリーン
JAN 4562191984577
W200×D200×H27(mm)
有効スペース : φ 130mm
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数 : 6



ポルバサル イサバ
フラットプレート 23 グリーン
JAN 4562191978163
W235×D235×H30(mm)
有効スペース : φ 145mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
入数 : 6



ポルバサル イサバ
フラットプレート 28 グリーン
JAN 4562191978187
W270×D270×H28(mm)
有効スペース : φ 190mm
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)
入数 : 6



ポルバサル イサバ
パスタプレート グリーン
JAN 4562191978200
W224×D224×H40(mm)
有効スペース : φ 160mm
満水容量 : 223cc
¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)
入数 : 6



Porvasal Isaba Flat plate plain series

ポルバサル イサバ フラットプレート シリーズ

フラットでシンプルなディナーウエアシリーズ。
どんなお料理も自由な盛り付けを楽しめます。

※電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能



スタッキング
が可能

**ポルバサル
コンソメボウル**
JAN 4562191983556
W140×D115×H55(mm)
満水容量 : 307cc
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
イサバ フラットプレート 15**
JAN 4562191978118
W150×D150×H20(mm)
有効スペース : φ 95mm
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
イサバ フラットプレート 18**
JAN 4562191978132
W187×D187×H23(mm)
有効スペース : φ 120mm
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
イサバ フラットプレート 20**
JAN 4562191984560
W200×D200×H27(mm)
有効スペース : φ 130mm
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
イサバ フラットプレート 23**
JAN 4562191978156
W235×D235×H30(mm)
有効スペース : φ 145mm
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
イサバ フラットプレート 28**
JAN 4562191978170
W270×D270×H28(mm)
有効スペース : φ 190mm
¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
イサバ パスタプレート**
JAN 4562191978194
W224×D224×H40(mm)
有効スペース : φ 160mm
満水容量 : 223cc
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数 : 6

Porvasal

Amaya series

ポルバサル アマヤ シリーズ

スペインではピンチョスなど、小皿料理に使用されるオーバル型のシリーズ。大きなサイズは、両脇のリム部分に手が添えやすく、テーブルまで持ち運びやすい形です。

※電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能



145



187



202



272

**ポルバサル
アマヤ オーバルプレート 15**
JAN 4562191978064
W145×D85×H18(mm)
¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)
入数: 6

**ポルバサル
アマヤ オーバルプレート 19**
JAN 4562191978071
W187×D108×H19(mm)
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
入数: 5

**ポルバサル
アマヤ オーバルプレート 21**
JAN 4562191978088
W202×D115×H23(mm)
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)
入数: 5

**ポルバサル
アマヤ オーバルプレート 28**
JAN 4562191978095
W272×D153×H28(mm)
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)
入数: 5



Porvasal 221 series

ポルバサル 221 シリーズ

業務用のシンプルなカップはスタッキング(重ねて)
できるので場所をとらずに収納できます。イサバシ
リーズと組み合わせてご使用いただけます。

※電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能



**ポルバサル
221 カップ&ソーサー 80 グリーン**
JAN 4562191978224
W126×D126×H55(mm)
カップ口径 : φ 67mm
満水容量 : 90cc
¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
221 カップ&ソーサー 150 グリーン**
JAN 4562191978248
W132×D132×H67(mm)
カップ口径 : φ 84mm
満水容量 : 170cc
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
221 カップ&ソーサー 250 グリーン**
JAN 4562191978262
W155×D155×H78(mm)
カップ口径 : φ 90mm
満水容量 : 260cc
¥2,700(税抜) ¥2,970(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
221 カップ&ソーサー 80**
JAN 4562191978217
W126×D126×H55(mm)
カップ口径 : φ 67mm
満水容量 : 90cc
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
221 カップ&ソーサー 150**
JAN 4562191978231
W132×D132×H67(mm)
カップ口径 : φ 84mm
満水容量 : 170cc
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
入数 : 6



**ポルバサル
221 カップ&ソーサー 250**
JAN 4562191978255
W155×D155×H78(mm)
カップ口径 : φ 90mm
満水容量 : 260cc
¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)
入数 : 6





Porvasal Mug series

ポルバサル マグ シリーズ

適度な重さと絶妙なサイズ感で、パーソナルユースでもホテルやオフィスでも活躍するマグカップです。用途にあわせて、容量80cc、150cc、250ccの3サイズから選べるスタンダードなデザインです。

※電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能



ø56

ポルバサル マグカップ 80cc

JAN 4562191984591

W74×D56×H60(mm)

カップ口径 : ø 56mm

満水容量 : 80cc

¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

入数 : 6

エスプレッソやミニサイズのスープに。耐熱なのでプリン等の自家製スイーツにも対応可。



ø65

ポルバサル マグカップ 150cc

JAN 4562191984607

W85×D65×H77(mm)

カップ口径 : ø 65mm

満水容量 : 150cc

¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)

入数 : 6

小ぶりな手に収まるコンパクトサイズでポットと共に使用するのに適しています。



ø78

ポルバサル マグカップ 250cc

JAN 4562191984614

W104×D77×H87(mm)

カップ口径 : ø 77mm

満水容量 : 260cc

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数 : 6

毎日のレギュラーコーヒーはもちろんの事、忙しい朝食のスープ、ティーブレイクに。



モッタ／イタリア

食文化が豊かで名立たる金属製品メーカーが集結するイタリア北部、ピエモンテ州オーメニヤに1967年創業。イタリアの伝統と程よいモダン的要素が加わったステンレス製品はどこかノスタルジックでクラシカルな雰囲気を持ちながら無駄のない実用的なデザインが特徴です。約50年もの間、業務用としてホテル・レストランやバールなどで使われている他、良質でシンプルなステンレスアイテムはヨーロッパを中心とした国々で家庭のキッチンやダイニングでも愛用されています。

made in Italy



Table Item



モッタ エッグスタンド
JAN 4562191984508
W83×D83×H26(mm)
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

いつものゆで卵もシンプルでコンパクトなステンレス製のエッグスタンドにのせれば、立派な一品に様変わり。

モッタ アイスクリームカップ
JAN 4562191982009
W89×D89×H88(mm)
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)
入数：4

昔ながらのカフェやレストランでサーブされてきたアイスクリーム専用カップ。チョコレートやキャンディ、ナツツを入れても。

モッタ バターケース
JAN 4562191980111
W190×D117×H50(mm)
有効スペース：100×130mm
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

余裕をもたせた持ち手により、冷蔵庫から食卓への移動が便利です。バターの種類によってはサイズが異なる為カットしてご使用ください。



モッタ プレーン スクエアプレート 11
JAN 4562191980364
W110×D110×H10(mm)
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数：6

しっかりと厚みのある洗練されたデザインのプレート。ナツツやチョコレートなどコーヒーお茶のお供のプレートとして。

モッタ プレーン スクエアプレート 15
JAN 4562191980371
W150×D150×H14(mm)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
入数：2

しっかりと厚みのある洗練されたデザインのプレート。食後のデザートやひとくちサイズのオープンサンドなど少量のものをのせるのに便利です。

モッタ サンマルコ スクエアプレート
JAN 4562191980098
W207×D207×H23(mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

ベストリーやサンドイッチ、トーストなどをのせるのに適した形状です。レースペーパーを置いてチョコレートやクッキーなどを盛りつけても素敵です。



モッタ オリーブトレイ
JAN 4562191984478
W188×D88×H13(mm)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

スペースが2箇所に分かれているオリーブトレイ。グリーン、ブラックと種類を分けて盛り付けたり、朝食用のジャムやバターを盛り付けたり、その他スパイス、薬味などそれぞれの用途に合わせて活用いただけます。

モッタ ミニ オーバル ディッシュ
JAN 4562191984461
W187×D95×H25(mm)
¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)

深さのある橢円の器はシュガーやクリームの容器として、フルーツやデザートなどの盛皿としても活用いただけます。両側にハンドルが付いているので持ち運びしやすいデザインとなっています。

**モッタ ラウンドディッシュ
ハンドル付き**
JAN 4562191984485
W210×D210×H22(mm)
¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)

浅いグラタン形のディッシュは卵やチーズを使ったオープン料理も短時間で火が通ります。おつまみやフリットなどの一品をのせる器としてもご使用いただけます。

Tray and Plate



モッタ フードトレイ 25
JAN 4562191983389
W262×D183×H26(mm)
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

パールやパティックチュリア(お菓子屋さん)のショーケースでケーキやチョコレート、アベリティーヴォにいただくおつまみ等の陳列に使用されるベーシックなトレイ。



モッタ サンマルコ ラウンドプレート20
JAN 4562191981996
W200×D200×H20(mm)
有効スペース：φ 143mm
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

シンプルな丸いプレートは、チチフルーやチョコレートなどを乗せるのにぴったりな大きさです。



モッタ サンマルコ ラウンドプレート28
JAN 4562191983334
W273×D273×H23(mm)
有効スペース：φ 205mm
¥6,000(税抜) ¥6,600(税込)

グラスなどを乗せて、トレイとして使用する他、ホールのケーキも乗せることができる大きさです。

Table Item



モッタ スナックボウル

JAN 4562191980227
W88×D88×H31(mm)
¥900(税抜) ¥990(税込)
入数: 3

小ぶりでシンプルな丸いボウルはキャンディの他、ナッツやオリーブ、チョコレートなどに最適です。

モッタ ミニシュガーボウル

JAN 4562191980340
W90×D90×H45(mm)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

イタリアのバルでよく見かけるシュガー専用のボウル。袋に入ったシュガーがぴったり収まります。

モッタ キャンディーボウル

JAN 4562191981989
W90×D90×H54(mm)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

丸みがあり、深さがあるのでクッキーなどと一緒に収めることができます。

Table Item



モッタ スモール レクタングルトレイ

JAN 4562191983297
W200×D109×H11(mm)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

卓上のソルト&ペッパーやオイル&ビネガー、お砂糖やピックなど、常備しておきたいアイテムをコンパクトに収めるトレイ。



モッタ レクタングルトレイ

JAN 4562191980081
W283×D135×H11(mm)
¥3,600(税抜) ¥3,960(税込)

オイル&ヴィネガー、スパイスのコンディメントの他、洗面台のアメニティを並べてご使用いただくのもオススメです。



モッタ シュガーボウル ラウンド

JAN 4562191980241
W135×D145×H69(mm)
¥7,800(税抜) ¥8,580(税込)

バル仕様のシュガーボウル。スプーンを添えてご使用ください。

モッタ シュガーボウル オーバル

JAN 4562191980234
W202×D135×H65(mm)
¥8,800(税抜) ¥9,680(税込)

バル仕様のシュガーボウル。オーバル型でより大振りなサイズ。



モッタ ナプキンホルダー シェル

JAN 4562191980388
W110×D38×H88(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

可愛らしいシェル形。ペーパーナプキン2センチ厚まで収納可。



モッタ ナプキンホルダー プレーン

JAN 4562191980395
W96×D30×H74(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

シンプルな飽きのこない形。ペーパーナプキン4センチ厚まで収納可。



モッタ マルチボウル

JAN 4562191984492
W140×D140×H95(mm)
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)

ミラーフィニッシュ(鏡面仕上)の美しいフォルムのボウルはお気に入りのクッキーやチョコレートを入れてキッチンのカウンターやテーブルへ。

モッタ オーバルトレイ

JAN 4562191980074
W228×D174×H11(mm)
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

お皿にも活用できる楕円のシンプルなトレイはパニーニなどサンドイッチにぴったりです。



モッタ ピックホルダー

JAN 4562191983280
W59×D59×H60(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

スティックシュガーを収める専用のホルダー。カクテル用のピックやミニスプーンなど、バーカウンターの裏側や、キッチンで、細かいものの収納に重宝します。お会計のレシートをお客様の元へお届けするのもこのホルダーで。



モッタ カトラリーホルダー

JAN 4562191981965
W79×D79×H100(mm)
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)

バリスタ用に作られたスプーンホルダー。ミニマムなデザインがカウンターやキッチンにしつくりと馴染みます。



モッタ ツールホルダー

JAN 4562191981972
W103×D103×H125(mm)
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

キッチンで使用頻度の多い、ヘラやトングをスッキリとまとめます。カトラリーホルダーと同じ形状をそのまま大きくしたミニマムなデザイン。

Cake Stand and Server



モッタ サンマルコ ケーキスタンド 24

JAN 4562191980265

W238×D238×H92(mm)

有効スペース：φ 175mm

¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



モッタ サンマルコ ケーキスタンド 28

JAN 4562191980272

W273×D273×H94(mm)

有効スペース：φ 205mm

¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



モッタ タルトサーバー

JAN 4562191984454

W262×D57×H23(mm)

¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)

イタリアの昔ながらのバスチェッテリア（お菓子店）にありそうな木製のハンドルのついたクラシックなタルトサーバーです。切り分けたケーキや焼き菓子の取り分けに。

Bread Basket



モッタ スクエアバスケット

JAN 4562191982016

W183×D183×H41(mm)

¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)



モッタ ブレッドバスケットレクトangular

JAN 4562191980210

W249×D176×H55(mm)

¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)



モッタ ブレッドバスケットラウンド

JAN 4562191980203

W219×D219×H58(mm)

¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)



モッタ ワイヤーバスケット ラウンド S

JAN 4562191980128

W205×D205×H78(mm)

¥11,000(税抜) ¥12,100(税込)



モッタ ワイヤーバスケット ラウンド L

JAN 4562191980135

W243×D243×H92(mm)

¥15,000(税抜) ¥16,500(税込)



モッタ ワイヤーバスケット ショート

JAN 4562191980142

W178×D178×H176(mm)

¥14,000(税抜) ¥15,400(税込)

モッタ ワイヤーバスケット トール

JAN 4562191980159

W203×D203×H217(mm)

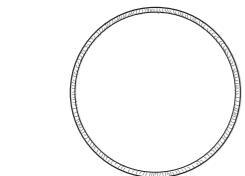
¥17,000(税抜) ¥18,700(税込)

Coaster and Saucer

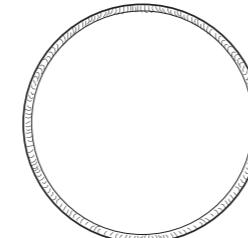


San Marco Gold Rim

サンマルコに金メッキを施した華やかなコースター＆ソーサー。ベースはミラー仕上げ。



モッタ サンマルコ
コースター ゴールドリム
JAN 4562191980289
W100×D100×H9(mm)
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)
入数 : 6



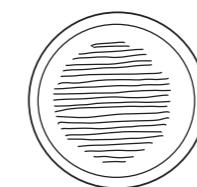
モッタ サンマルコ
ソーサー ゴールドリム
JAN 4562191980296
W138×D138×H12(mm)
¥3,200(税抜) ¥3,520(税込)
入数 : 2

ソフトドリンクからアルコールまで、それぞれグラスやドリンクの雰囲気に合わせてお選びいただけるコースター＆ソーサー。ソーサーはやや大振りなためワインボトルやソルト＆ペッパーの受け皿、食後酒にチョコレートを添えたり、使い道はアイデア次第です。



Rigato

ボーダー状のプレス加工が施された実用的なコースター＆ソーサー。ソーサーはやや大ぶりでデキャンタや水差しを置くのにちょうど良い深さがあります。



モッタ リガート コースター
JAN 4562191982023
W103×D103×H12(mm)
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
入数 : 6

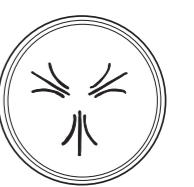


モッタ リガート ソーサー
JAN 4562191982030
W148×D148×H15(mm)
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数 : 2

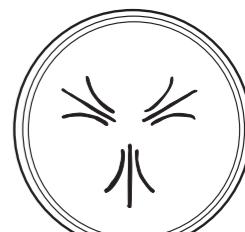


Dorico

ギリシャ建築のドリス式円柱よりヒントを得たデザインのコースター＆ソーサー。



モッタ ドリコ コースター
JAN 4562191982047
W100×D100×H10(mm)
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数 : 6



モッタ ドリコ ソーサー
JAN 4562191982054
W139×D139×H10(mm)
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数 : 2

Coaster and Saucer

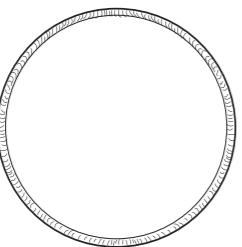


San Marco

マット仕上げを施したシンプルなデザイン。縁には縄状のレリーフが入っています。



モッタ サンマルコ
コースター
JAN 4562191979993
W100×D100×H9(mm)
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数: 6



モッタ サンマルコ
ソーサー
JAN 4562191980005
W138×D138×H12(mm)
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数: 2

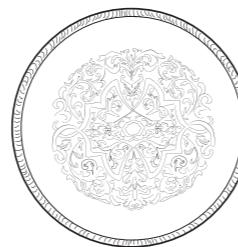


San Marco Damascene

ミラー仕上げのベースにダマシン柄がプレスされています。縁には縄状のレリーフが入っています。



モッタ サンマルコ
ダマシン コースター
JAN 4562191980012
W100×D100×H9(mm)
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数: 6



モッタ サンマルコ
ダマシン ソーサー
JAN 4562191980029
W138×D138×H12(mm)
¥1,800(税抜) 1,980(税抜)
入数: 2

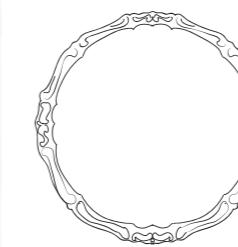


Baroque

マット仕上げを施し、クラシックなレリーフがついています。



モッタ バロック
コースター
JAN 4562191980036
W110×D110×H10(mm)
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
入数: 6



モッタ バロック
ソーサー
JAN 4562191980043
W135×D135×H10(mm)
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数: 2

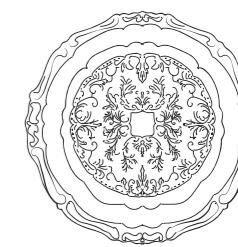


Baroque Damascene

ミラー仕上げのベースにダマシン柄をプレスし、さらにクラシックなレリーフをつけた華やかなデザイン。



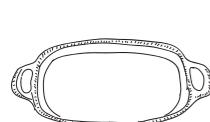
モッタ バロック
ダマシン コースター
JAN 4562191980050
W110×D110×H10(mm)
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
入数: 6



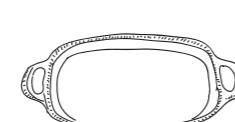
モッタ バロック
ダマシン ソーサー
JAN 4562191980067
W135×D135×H10(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数: 2

San Marco Rectangle Tray with Handle

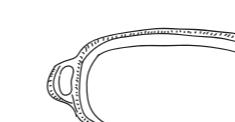
ベーカリーや洋菓子店のショーケースの陳列に便利なトレイ。柄のないプレーンなタイプとエレガントなダマシン柄の2種類。



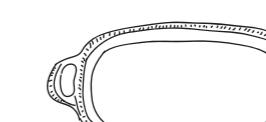
**モッタ サンマルコ
レクタングルトレイ ハンドル 30**
JAN 4562191980302
W370×D222×H19(mm)
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)



**モッタ サンマルコ
レクタングルトレイ ハンドル 35**
JAN 4562191980319
W424×D256×H21(mm)
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)



**モッタ サンマルコ
レクタングルトレイ ハンドル 40**
JAN 4562191980326
W496×D295×H22(mm)
¥8,800(税抜) ¥9,680(税込)



**モッタ サンマルコ
レクタングルトレイ ハンドル 45**
JAN 4562191980333
W553×D330×H27(mm)
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)



**モッタ サンマルコ ダマシン
レクタングルトレイ ハンドル 30**
JAN 4562191983341
W370×D222×H19(mm)
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)



**モッタ サンマルコ ダマシン
レクタングルトレイ ハンドル 35**
JAN 4562191983358
W424×D256×H21(mm)
¥8,800(税抜) ¥9,680(税込)



**モッタ サンマルコ ダマシン
レクタングルトレイ ハンドル 40**
JAN 4562191983365
W496×D295×H22(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

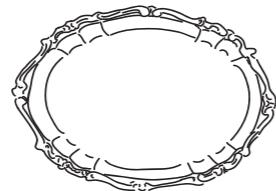


**モッタ サンマルコ ダマシン
レクタングルトレイ ハンドル 45**
JAN 4562191983372
W553×D330×H27(mm)
¥14,000(税抜) ¥15,400(税込)

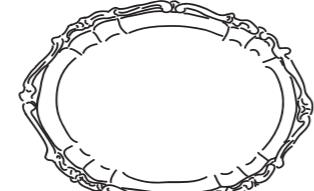


Baroque Oval Tray

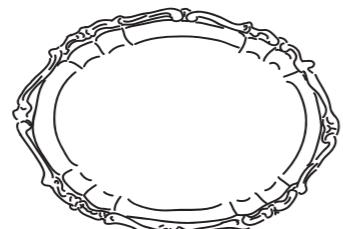
バロック調のレリーフがついたクラシックなトレイはパーティーを華やかに演出します。



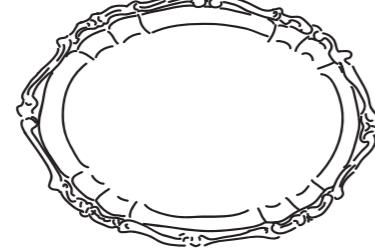
モッタ
バロック オーバルトレイ 26
JAN 4562191980401
W260×D173×H15(mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)



モッタ
バロック オーバルトレイ 31
JAN 4562191980418
W308×D243×H17(mm)
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)



モッタ
バロック オーバルトレイ 37
JAN 4562191980425
W365×D287×H20(mm)
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)

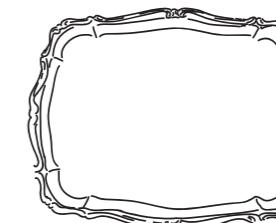


モッタ
バロック オーバルトレイ 42
JAN 4562191980432
W412×D327×H20(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

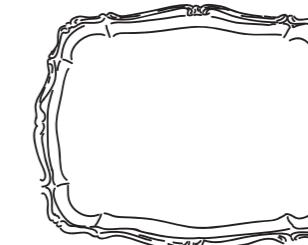


Baroque Rectangle Tray

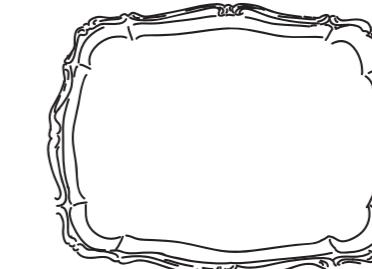
エレガントなレクタングルのトレイはコーヒー、ティートレイとしてご使用いただけます。



モッタ
バロック レクタングルトレイ 30
JAN 4562191980449
W300×D227×H11(mm)
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)



モッタ
バロック レクタングルトレイ 35
JAN 4562191980456
W355×D269×H18(mm)
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)



モッタ
バロック レクタングルトレイ 40
JAN 4562191980463
W395×D298×H19(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



Motta Milk Pitcher Series

コーヒーに注ぐスチームミルクやラテアートに欠かせないピッチャーもこだわりたい道具の一つ。モッタ社が開発した、数々の世界大会に出場するバリスタも愛用するピッチャーはイタリアならではの美しいフォルムと重量感のあるしっかりとした作りで本場イタリアを始め、世界中のカフェ、バー、コーヒー愛好家からも信頼を寄せられています。ステンレスの厚みはミルクを入れた時に程よい重さになるように設計されており、スパウト(注ぎ口)は細かいラテアートを描きやすいだけでなく、中のスチームミルクが残らず注げるようデザインされています。また、カラーリングが豊富なのも魅力の一つ。ベーシックなブラック、ホワイトに加え発色の良いイタリアンカラー3色の中からスタイルリングのイメージに合わせてお選びください。



made in Italy



Milk Pitcher 35cl

モッタ ミルクピッチャー 35cl
W108×D59×H100(mm)
¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)



モッタ
ミルクピッチャー 35cl ステンレス
JAN 4562191982061



モッタ
ミルクピッチャー 35cl ホワイト
JAN 4562191982092



モッタ
ミルクピッチャー 35cl ブラック
JAN 4562191982122



モッタ
ミルクピッチャー 35cl レッド
JAN 4562191982153



モッタ
ミルクピッチャー 35cl グリーン
JAN 4562191982184

Milk Pitcher 50cl

モッタ ミルクピッチャー 50cl
W127×D69×H110(mm)
¥5,000(税抜) ¥5,500(税込)



モッタ
ミルクピッチャー 50cl ステンレス
JAN 4562191982078



モッタ
ミルクピッチャー 50cl ホワイト
JAN 4562191982108



モッタ
ミルクピッチャー 50cl ブラック
JAN 4562191982139



モッタ
ミルクピッチャー 50cl レッド
JAN 4562191982160



モッタ
ミルクピッチャー 50cl グリーン
JAN 4562191982191

Milk Pitcher 70cl

モッタ ミルクピッチャー 75cl
W150×D80×H130(mm)
¥6,000(税抜) ¥6,600(税込)



モッタ
ミルクピッチャー 75cl ステンレス
JAN 4562191982085



モッタ
ミルクピッチャー 75cl ホワイト
JAN 4562191982115



モッタ
ミルクピッチャー 75cl ブラック
JAN 4562191982146



モッタ
ミルクピッチャー 75cl レッド
JAN 4562191982177



モッタ
ミルクピッチャー 75cl グリーン
JAN 4562191982207

Buono from Italy

Saturnia

Le porcellane da tavola

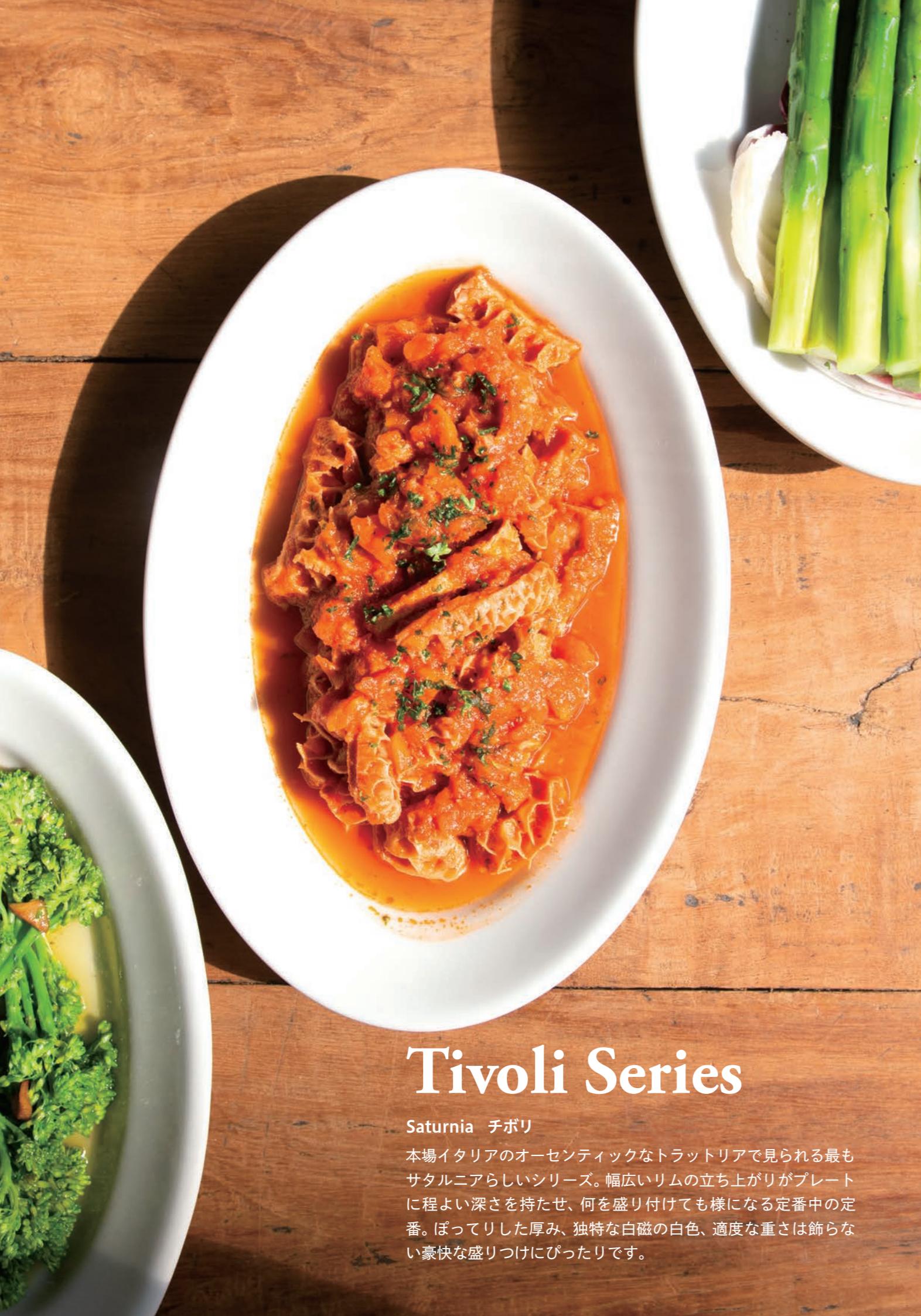
Origini e cultura del made in Italy

サタルニア／イタリア

イタリアのトラットリアやバルでは欠かせないサタルニアのお皿。
ぬきのこないシンプルな白い食器は料理を引き立て、盛り付けの可能
性も広がるため多くの料理人に支持されています。分厚いどっしりと
した安定感は正にイタリアの定番。

made in Italy





Tivoli Series

Saturnia チボリ

本場イタリアのオーセンティックなトラットリアで見られる最もサタルニアらしいシリーズ。幅広いリムの立ち上がりリムプレートに程よい深さを持たせ、何を盛り付けても様になる定番中の定番。ぽってりした厚み、独特な白磁の白色、適度な重さは飾らない豪快な盛りつけにぴったりです。



サタルニア チボリ プレッドプレート

JAN 8003342050018
W177×D177×H26(mm) 有効スペース：φ113mm
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数：6



サタルニア チボリ デザートプレート

JAN 8003342030010
W203×D203×H33(mm) 有効スペース：φ120mm
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数：6



サタルニア チボリ ディナープレート 23

JAN 8003342010012
W235×D235×H36(mm) 有効スペース：φ150mm
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
入数：6



サタルニア チボリ ディナープレート 26

JAN 8003342024262
W259×D259×H38(mm) 有効スペース：φ165mm
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数：6



サタルニア チボリ パスタボウル
JAN 8003342020011
W235×D235×H48(mm)
有効スペース : φ 158mm 有効スペース容量 : 200cc
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数 : 6



サタルニア チボリ ゴンドラプレート 21
JAN 8003342017202
W220×D185×H43(mm)
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
入数 : 6



サタルニア チボリ ゴンドラプレート 26
JAN 8003342017219
W268×D230×H45(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数 : 6



サタルニア チボリ ボウル スモール
JAN 8003342000532
W134×D134×H40(mm) 満水容量 : 185cc
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数 : 6



サタルニア チボリ ボウル ミディアム
JAN 8003342000549
W164×D164×H40(mm) 満水容量 : 320cc
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数 : 6



サタルニア チボリ ボウル ラージ
JAN 8003342040019
W177×D177×H55(mm) 満水容量 : 588cc
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数 : 5



サタルニア チボリ オーバルプレート 23

JAN 8003342070016

W235×D149×H33(mm) 有効スペース長径: 170mm

¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

入数: 5



サタルニア チボリ オーバルプレート 31

JAN 8003342100010

W307×D210×H44(mm) 有効スペース長径: 222mm

¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

入数: 5



サタルニア チボリ オーバルプレート 25

JAN 8003342080015

W252×D172×H35(mm) 有効スペース長径: 182mm

¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)

入数: 5



サタルニア チボリ オーバルプレート 35

JAN 8003342110019

W344×D248×H48(mm) 有効スペース長径: 250mm

¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)

入数: 5



サタルニア チボリ オーバルプレート 28

JAN 8003342090014

W279×D190×H38(mm) 有効スペース長径: 220mm

¥2,600(税抜) ¥2,860(税込)

入数: 5



サタルニア チボリ オーバルプレート 38

JAN 8003342120018

W385×D262×H50(mm) 有効スペース長径: 290mm

¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)

入数: 3



308

New
サタルニア チボリ ビステッカプレート 31
JAN 8003342000525
W308×D290×H51(mm)
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)
入数: 6

**Saturnia**

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy

Roma Blue Line Series

Saturnia ローマ ブルーライン

南イタリアで古くから好まれ使用されている、爽やかなブルーのラインが入ったプレートは、料理を美しく引き立てます。イタリア料理以外にも様々な料理に対応できる人気のシリーズです。



サタルニア ローマ ブルーライン オーバルプレート 24
JAN 8003342006770
W247×D157×H30(mm) 有効スペース長径 : 185mm
¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)
入数 : 5



サタルニア ローマ ブルーライン オーバルプレート 27
JAN 8003342006787
W271×D170×H30(mm) 有効スペース長径 : 200mm
¥2,700(税抜) ¥2,970(税込)
入数 : 5



サタルニア ローマ ブルーライン オーバルプレート 32
JAN 8003342400028
W324×D192×H35(mm) 有効スペース長径 : 268mm
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)
入数 : 5



サタルニア ローマ ブルーライン オーバルプレート 36
JAN 8003342460022
W365×D229×H35(mm) 有効スペース長径 : 290mm
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)
入数 : 3



179

25

サタルニア ローマ ブルーライン ブレッドプレート

JAN 8003342380023

W179×D179×H25(mm)

¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

入数: 6



203

27

サタルニア ローマ ブルーライン デザートプレート

JAN 8003342370024

W203×D203×H27(mm)

¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)

入数: 6



243

28

サタルニア ローマ ブルーライン ディナープレート 24

JAN 8003342350026

W243×D243×H28(mm)

¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)

入数: 6



275

28

サタルニア ローマ ブルーライン ディナープレート 27

JAN 8003342014928

W275×D275×H28(mm)

¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)

入数: 6



205

38

サタルニア ローマ ブルーライン パスタボウル

JAN 8003342360025

W205×D205×H38(mm) 満水容量: 470cc

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数: 6

Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy

Roma Plain Series

Saturnia ローマプレーン

イタリアで最もシェアの高い、カジュアルでシンプルなシリーズ。リムが殆どなく、お料理をのせるスペースが広いため、どのサイズも料理が盛り付けやすく、使い勝手の良いプレートです。



サタルニア ローマ プレーン オーバルプレート 24
JAN 8003342000426
W247×D157×H30(mm) 有効スペース長径:185mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
入数: 5



サタルニア ローマ プレーン オーバルプレート 27
JAN 8003342390015
W271×D170×H30(mm) 有効スペース長径:200mm
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)
入数: 5



サタルニア ローマ プレーン オーバルプレート 32
JAN 8003342400011
W324×D192×H35(mm) 有効スペース長径:268mm
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)
入数: 5



サタルニア ローマ プレーン オーバルプレート 36
JAN 8003342460015
W365×D229×H35(mm) 有効スペース長径:290mm
¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)
入数: 3



サタルニア ローマ プレーン ブレッドプレート

JAN 8003342380016
W179×D179×H25(mm)
¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)
入数: 6



サタルニア ローマ プレーン デザートプレート

JAN 8003342370017
W203×D203×H27(mm)
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
入数: 6



サタルニア ローマ プレーン ディナープレート 24

JAN 8003342350019
W243×D243×H28(mm)
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
入数: 6



サタルニア ローマ プレーン ディナープレート 27

JAN 8003342003663
W275×D275×H28(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数: 6



サタルニア ローマ プレーン パスタボウル

JAN 8003342360018
W205×D205×H38(mm) 満水容量: 470cc
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数: 6

Praga Series

Saturnia プラガ

エレガントなレリーフの入ったプラガシリーズ
はクラシックで伝統的なイタリア料理もモダン
な美しい盛り付けにも似合う器です。





サタルニア プラガ ブレッドプレート

JAN 8003342021070

W170×D170×H20(mm) 有効スペース：φ 105mm

¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

入数：6



サタルニア プラガ デザートプレート

JAN 8003342016694

W213×D213×H24(mm) 有効スペース：φ 130mm

¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

入数：6



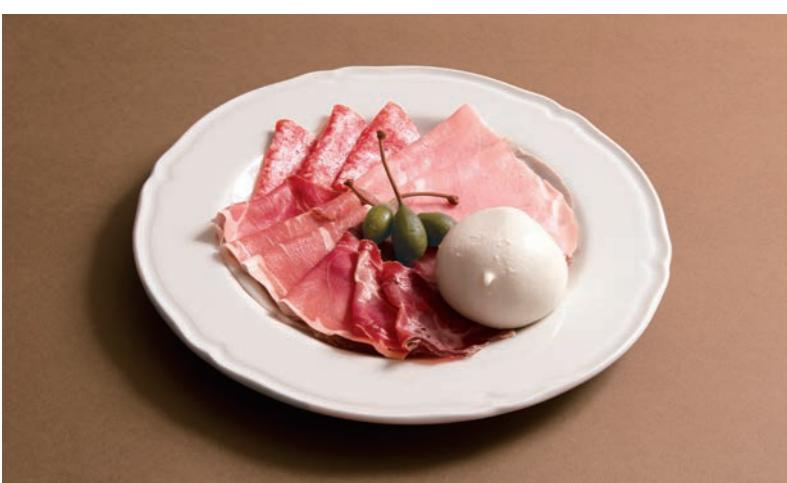
サタルニア プラガ ディナープレート 26

JAN 8003342016670

W264×D264×H25(mm) 有効スペース：φ 167mm

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数：6



サタルニア プラガ ディナープレート 28

JAN 8003342022305

W285×D285×H25(mm) 有効スペース：φ 180mm

¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

入数：6



サタルニア プラガ ディナープレート 31

JAN 8003342016847

W315×D315×H25(mm) 有効スペース：φ 230mm

¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)

入数：4



サタルニア プラガ パスタボウル

JAN 8003342016687

W235×D235×H40(mm)

有効スペース：φ 165mm 有効スペース容量：250cc

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数：6



サタルニア プラガ ボウル 13

JAN 8003342022008

W135×D135×H43(mm)

有効スペース容量：100cc 満水容量：254cc

¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

入数：6



サタルニア プラガ ボウル 19

JAN 8003342021087

W193×D193×H60(mm)

有効スペース容量：270cc 満水容量：600cc

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数：5

Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy



Siviglia Series

Saturnia シビリア

リムのないフラットなプレートは余白を楽しむスタイリッシュな盛り付けに向いています。プレートプレートから大判のオーバルプレートまで絵を描くようなびのびと華やかな料理に仕上げます。



サタルニア シビリア ブレッドプレート

JAN 8003342023012

W170×D170×H20(mm)

¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)

入数 : 6



サタルニア シビリア デザートプレート

JAN 8003342023005

W210×D210×H23(mm)

¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

入数 : 6



サタルニア シビリア ディナープレート 26

JAN 8003342022985

W264×D264×H25(mm)

¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)

入数 : 6



サタルニア シビリア ディナープレート 28

JAN 8003342023050

W285×D285×H28(mm)

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数 : 6



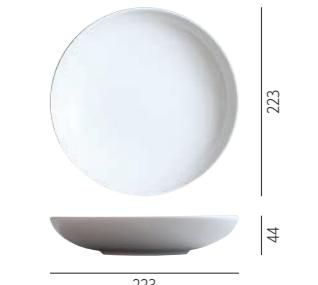
サタルニア シビリア ディナープレート 31

JAN 8003342023029

W316×D316×H24(mm)

¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)

入数 : 4



サタルニア シビリア パスタボウル

JAN 8003342022992

W223×D223×H44(mm) 満水容量 : 780cc

¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)

入数 : 6



サタルニア シビリア オーバルプレート 28

JAN 8003342023036

W286×D243×H24(mm)

¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

入数 : 5



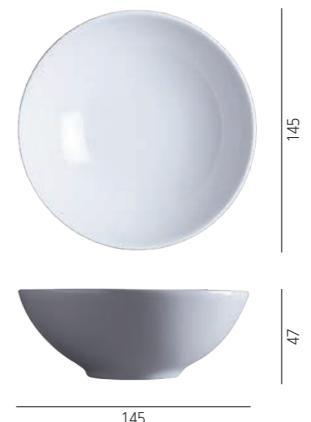
サタルニア シビリア オーバルプレート 34

JAN 8003342023043

W348×D300×H28(mm)

¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

入数 : 3



New
サタルニア シビリア ボウル スモール
JAN 8003342037279
W145×D145×H47(mm) 満水容量：350cc
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数：6



New
サタルニア シビリア ボウル ラージ
JAN 8003342023258
W200×D200×H75(mm) 満水容量：1050cc
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)
入数：6

Siviglia Pepper

Saturnia シビリア ペッパー

食材選びや盛り付けによって個性的でシックにまとまる色合いです。シビリアの中でも盛り付けやすいデザートプレート、パスタボウル、ディナープレート 28cm3 アイテムの展開です。



サタルニア
シビリア デザートプレート ペッパー
JAN 8003342024651
W210×D210×H23(mm)
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)
入数 : 6



サタルニア
シビリア ディナープレート 28 ペッパー
JAN 8003342024637
W285×D285×H28(mm)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
入数 : 6



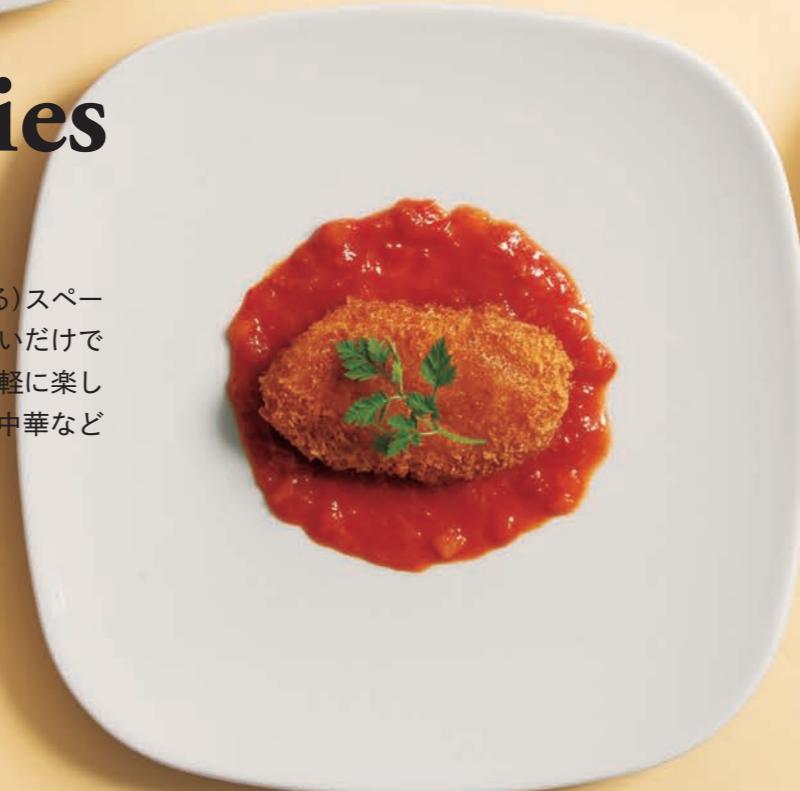
サタルニア
シビリア パスタボウル ペッパー
JAN 8003342024644
W223×D223×H44(mm) 満水容量 : 780cc
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)
入数 : 6



Danubio Series

Saturnia ダヌビオ

石畳のようなモダンな形状のダヌビオシリーズ。
丸みを帯びたスクエアのプレートは有効(のせられる)スペースが広いため、たっぷりと盛り付けるような普段使いだけでなく、余白を残したスタイリッシュな盛り付けも手軽に楽しめる器です。イタリア料理だけでなく、フレンチ、中華など多岐にわたる料理にフィットします。





サタルニア ダヌビオ プレート 17

JAN 8003342023333

W170×D170×H22(mm)

¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

入数: 5



サタルニア ダヌビオ プレート 21

JAN 8003342023326

W210×D210×H26(mm)

¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

入数: 6



サタルニア ダヌビオ プレート 23

JAN 8003342023951

W235×D235×H24(mm)

¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)

入数: 6



サタルニア ダヌビオ プレート 26

JAN 8003342023319

W269×D269×H28(mm)

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数: 6



285

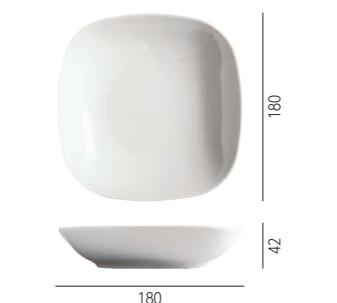
サタルニア ダヌビオ プレート 28

JAN 8003342023944

W285×D285×H30(mm)

¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

入数: 6



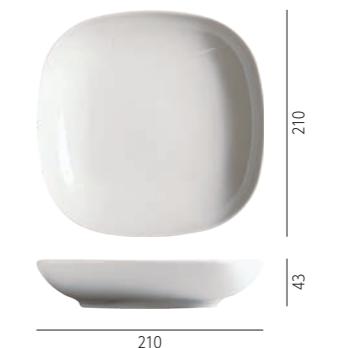
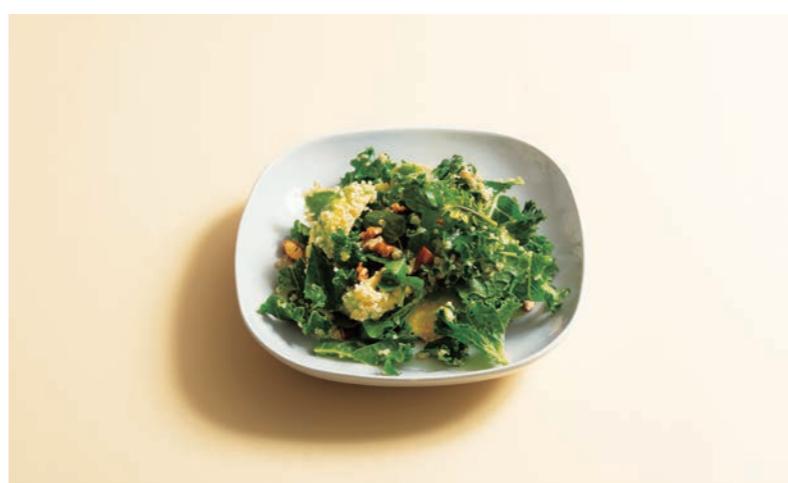
サタルニア ダヌビオ ディーププレート 18

JAN 8003342023968

W180×D180×H42(mm) 満水容量: 600cc

¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

入数: 5



サタルニア ダヌビオ ディーププレート 21

JAN 8003342023937

W210×D210×H43(mm) 満水容量: 750cc

¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)

入数: 6

Napoli Series

Saturnia ナポリ

サイズの揃ったボウルはデザートやスープ、ヌードル、サラダなどジャンルを問わず自由にご使用いただけます。盛り付けやすい深みのあるパスタボウルとピザプレートはそれぞれ2サイズ展開。ピザプレートはホールのケーキやタルトなどをのせることもできます。





サタルニア ナポリ パスタボウル 23(スマイル)

JAN 8003342021100

W238×D238×H53(mm)

有効スペース : φ 140mm 有効スペース容量 : 200cc

¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)

入数 : 5



サタルニア ナポリ パスタボウル 26

JAN 8003342018346

W265×D265×H54(mm)

有効スペース : φ 170mm 有効スペース容量 : 370cc

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数 : 6



サタルニア ナポリ ラウンドディッシュ

JAN 8003342001966

W260×D260×H50(mm)

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数 : 6



サタルニア ナポリ アンティパストプレート

JAN 8003342000204

W265×D265×H29(mm)

¥2,900(税抜) ¥3,190(税込)

入数 : 6



サタルニア ナポリ ピザプレート 28

JAN 8003342200017

W285×D285×H23(mm) 有効スペース : φ 250mm

¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

入数 : 6



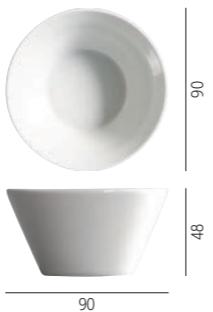
サタルニア ナポリ ピザプレート 31

JAN 8003342210016

W315×D315×H18(mm) 有効スペース : φ 277mm

¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)

入数 : 6



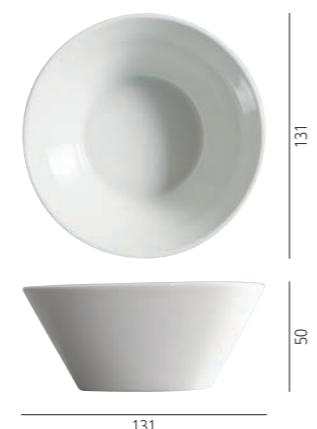
サタルニア ナポリ ボウル 9(スマール)

JAN 8003342023579

W90×D90×H48(mm) 満水容量 : 135cc

¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)

入数 : 6



サタルニア ナポリ ボウル 13(ミディアム)

JAN 8003342023227

W131×D131×H50(mm) 満水容量 : 330cc

¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

入数 : 6



サタルニア ナポリ ボウル 16(ラージ)

JAN 8003342023234

W160×D160×H65(mm) 満水容量 : 630cc

¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

入数 : 6



サタルニア ナポリ ボウル 18

JAN 8003342023241

W180×D180×H80(mm) 満水容量 : 990cc

¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)

入数 : 5



サタルニア ナポリ ボウル 20

JAN 8003342023258

W198×D198×H90(mm) 満水容量 : 2000cc

¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)

入数 : 5

Chicago Series

Saturnia シカゴ

イタリアの食堂で愛用されている丸みのある楕円のプレート。フリットやパスタの複数盛り、食堂の定食風の盛り付けが似合う日常使いのプレートです。ブルーラインはホットドッグやハンバーガー、パンケーキなど軽食のメニューにおすすめです。



サタルニア シカゴ プレーン 25
JAN 8003342023272
W250×D168×H22(mm)
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
入数 : 5



サタルニア シカゴ プレーン 28
JAN 8003342023289
W290×D195×H23(mm)
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)
入数 : 5



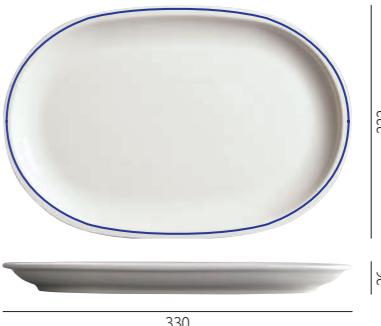
サタルニア シカゴ プレーン 33
JAN 8003342023296
W330×D222×H26(mm)
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)
入数 : 5



サタルニア シカゴ ブルーライン 25
JAN 4562191981934
W250×D168×H22(mm)
¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)
入数 : 5



サタルニア シカゴ ブルーライン 28
JAN 4562191981941
W290×D195×H23(mm)
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)
入数 : 5



サタルニア シカゴ ブルーライン 33
JAN 4562191981958
W330×D222×H26(mm)
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)
入数 : 5

Caravelle Series

Saturnia キャラベル

サービングに適した持ち運びやすい舟形のプレート。葉物のサラダや甲殻類たっぷりのパスタ、魚を丸ごと調理したアクアパッツァなどボリュームのある料理をざっくりと盛り付けるのに最適です。人が集まるパーティシーズンにぜひ取り揃えて置きたいプレートです。



Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy



275

サタルニア キャラベルプレート 27
JAN 8003342027317
W275×D190×H55(mm)
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)
入数: 6



305

サタルニア キャラベルプレート 30
JAN 8003342027324
W305×D210×H57(mm)
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)
入数: 3



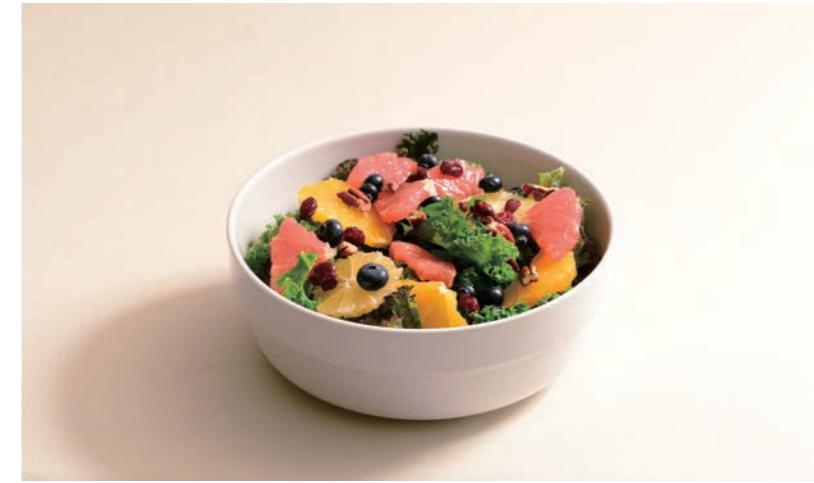
355

サタルニア キャラベルプレート 35
JAN 8003342027331
W355×D236×H62(mm)
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)
入数: 2

Stack Bowl Series

Saturnia スタックボウル

スタッキング(重ねる)あるいはサイズ違いで入れ子にして収納できます。パンを入れたり、お惣菜やサラダなどが盛りつけやすいボウル。



サタルニア スタックボウル 12

JAN 8003342007371
W120×D120×H54(mm) 満水容量: 315cc
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数: 6



サタルニア スタックボウル 15

JAN 8003342016502
W152×D152×H65(mm) 満水容量: 700cc
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数: 5



サタルニア スタックボウル 18

JAN 8003342001904
W180×D180×H72(mm) 満水容量: 1135cc
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)
入数: 5



サタルニア スタックボウル 21

JAN 8003342001911
W217×D217×H80(mm) 満水容量: 1814cc
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)
入数: 6

Rib Bowl Series

Saturnia リブボウル

高台があり深みのあるボウルは、カウンターに置いてフルーツや野菜をたっぷりと盛りつけたり、ミックスオリーブやマチャドニアなどのシロップ漬けのデザートを盛りつければ正にイタリアの雰囲気が演出できます。



Saturnia

Le porcellane da tavola

Origini e cultura del made in Italy



サタルニア リブボウル 17

JAN 8003342000808
W175×D175×H64(mm) 満水容量 : 800cc
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数 : 5



サタルニア リブボウル 20

JAN 8003342000778
W202×D202×H78(mm) 満水容量 : 1370cc
¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)
入数 : 3



サタルニア リブボウル 23

JAN 8003342000785
W230×D230×H88(mm) 満水容量 : 1980cc
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)
入数 : 3



1955年創業。Made in Italyを守り続けるプロ市場向けコーヒーカップに特化した陶器メーカーで街のカフェやバールへの供給から大手コーヒー豆メーカーのオリジナルカップの制作などを手掛けています。ぽってりと厚みのあるカップは冷めにくく、イタリアンコーヒー独特のアロマや深みのある味わいを保ちます。

made in Italy



Ipa Milano Espresso Cup

ぽってりと丸みのあるエスプレッソカップです。



Ipa Milano Cappuccino Cup

ぽってりと丸みがあり口径の広いカプチーノカップは、ラテアートにピッタリな形状です。



イパ ミラノ エスプレッソカップ ホワイト

JAN 4562191982542
W120×D120×H53(mm)
カップ口径 : φ 70mm
満水容量 : 70cc
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数 : 6



イパ ミラノ エスプレッソカップ レッド

JAN 4562191982559
W120×D120×H53(mm)
カップ口径 : φ 70mm
満水容量 : 70cc
¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)
入数 : 6

イパ ミラノ エスプレッソカップ ブラウン

JAN 4562191982566
W120×D120×H53(mm)
カップ口径 : φ 70mm
満水容量 : 70cc
¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)
入数 : 6



イパ ミラノ カプチーノカップ ホワイト

JAN 4562191982573
W141×D141×H67(mm)
カップ口径 : φ 94mm
満水容量 : 190cc
¥1,800(税込) ¥1,980(税込)
入数 : 6

Ipa Genova Espresso Cup

底に向けて細くなるスリムなエスプレッソカップです。



Ipa Genova Cappuccino Cup

底に向けて細くなるスリムで背が高めのタイプ。カプチーノはもちろん、アメリカーノ、ダブルエスプレッソにも最適です。



イパ ジェノヴァ エスプレッソカップ ホワイト

JAN 4562191982603

W120×D120×H68(mm)

カップ口径 : φ 66mm

満水容量 : 70cc

¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)

入数 : 6



イパ ジェノヴァ カプチーノカップ ホワイト

JAN 4562191982634

¥1,870(税込)

W141×D141×H85(mm)

カップ口径 : φ 77mm

満水容量 : 150cc

¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

入数 : 6



イパ ジェノヴァ カプチーノカップ ブラウン

JAN 4562191982658

W141×D141×H85(mm)

カップ口径 : φ 77mm

満水容量 : 150cc

¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)

入数 : 6

Ipa Ischia Espresso Cup

ipa社がイ斯基ア島のマーケット向けに開発したカップ。
イ斯基アでは少量のドロッとした濃厚で砂糖たっぷりのコーヒーを頻繁に飲む習慣があるため、
通常のエスプレッソカップよりさらに浅く、厚みのあるカップが求められます。
イ斯基アのパールやレストランではコーヒーの抽出に、より高い圧がかかるよう
独自にマシンを改造するほどこだわりが見られます。



Ipa Alba Shot Cup

ハンドルのないコンパクトなフリーカップはパンやお菓子とともに好みのコースターやトレイ、
プレートなどにのせてご使用いただく他、お茶や前菜のスープなどにも。



イパ イスキア エスプレッソカップ
JAN 4562191982665
W120×D120×H50(mm)
カップ口径: φ 70mm
満水容量: 55cc
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数: 6



New
イパ アルバ ショットカップ ホワイト
JAN 4562191986793
W64×D64×H52 (mm)
カップ口径: φ 64(mm)
満水容量: 60(ml)
¥1,200(税抜) 1,320(税込)
入数: 6

Ipa Cervinia Cappuccino Cup

底の深いカップは容量たっぷりでカプチーノ、コーヒーはもちろん
ジェラートをたっぷり入れたアフォガードにもぴったり。ラテアートにも最適です。



Ipa Lucca Cappuccino Cup

浅めで口広のカップはラテアートに最適です。コーヒーの他紅茶やハーブティーなどにも活用いただけます。



New

イパ チェルヴィニア カプチーノカップ ホワイト
JAN 4562191986779
W150×D150×H63(mm)
カップ口径:φ 86(mm)
満水容量:180(ml)
¥1,800(税抜) 1,980(税込)
入数: 6



New

イパ ルカ カプチーノカップ ホワイト
JAN 4562191986786
W143×D143×H63(mm)
カップ口径:φ 101(mm)
満水容量:190(ml)
¥1,800(税抜) 1,980(税込)
入数: 6



ヴィクリラ／スペイン

1890年創業。フランスとスペインにまたがる美食の街バスクで最も古い
グラスメーカー、ヴィクリラ社。1971年よりフランス大手グラスメーカー
のスペインやポルトガル市場向けの生産を始め、スペイン最大のグラス
メーカーへと成長しました。独自の食文化で今や世界中から注目されてい
るバスクで、昔から軒を連ねる街中のバルだけでなく、家庭でも親しまれ
てきたカジュアルなグラスをセレクトしました。

made in Spain



※ヴィクリラ社の中で業務
用に生産されているシリー
ズ。食洗機使用可。



Simple & Useful





Basque glass

Hostelia
 VICRILA

地元バスクでは地ワインのチャコリやシードルなどをこのタンブラーでいただきます。7オンスサイズはドリンクだけでなく、広口で盛り付けやすいため器としてもご使用いただけます。オリーブやピクルス、前菜の他フルーツやデザートを入れるのに最適です。たっぷり注ぎたいスムージー、ビールやミントたっぷりのモヒートは17オンスの大きめのサイズで。



ヴィクリラ バスクグラス 7oz
JAN 4562191982313
W83×D83×H60 (mm)
口径 : 83mm 満水量 : 227ml
¥510 (税抜) ¥561 (税込)
入数 : 12



ヴィクリラ バスクグラス 12oz
JAN 4562191982320
W84×D84×H90 (mm)
口径 : 84mm 満水量 : 370ml
¥630 (税抜) ¥693 (税込)
入数 : 12



ヴィクリラ バスクグラス 17oz
JAN 4562191982337
W89×D89×H121 (mm)
口径 : 89mm 満水量 : 500ml
¥770 (税抜) ¥847 (税込)
入数 : 12



Wine glass

Hostelia
 VICRILA

スタッキングできるワイングラスは使い勝手がよく、街のバルや食堂の定番。ステムの短いカジュアルなデザインは安定感があり、ワインだけでなく炭酸水、ソフトドリンクにもお気軽にご使用いただけます。



ヴィクリラ ワイングラス 6oz
JAN 4562191982306
W69×D69×H110 (mm)
口径 : 63mm 満水量 : 185ml
¥880 (税抜) ¥968 (税込)
入数 : 12



ヴィクリラ ワイングラス 8oz
JAN 4562191982290
W75×D75×H117 (mm)
口径 : 70mm 満水量 : 240ml
¥950 (税抜) ¥1,045 (税込)
入数 : 12



スタッキングが可能です。



Craftsmanship and Long History

since 1857



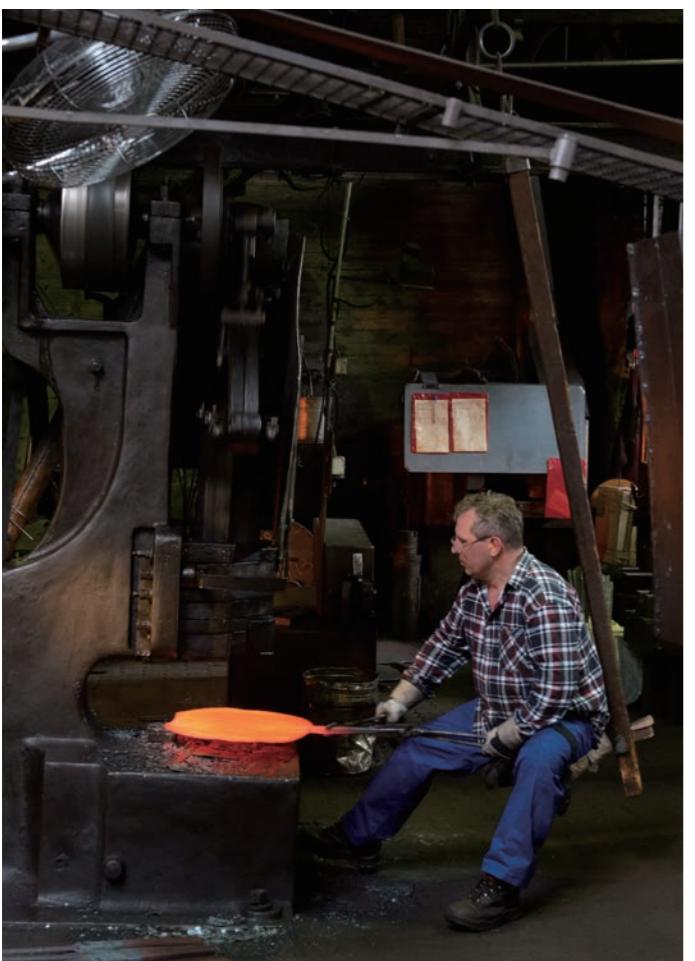
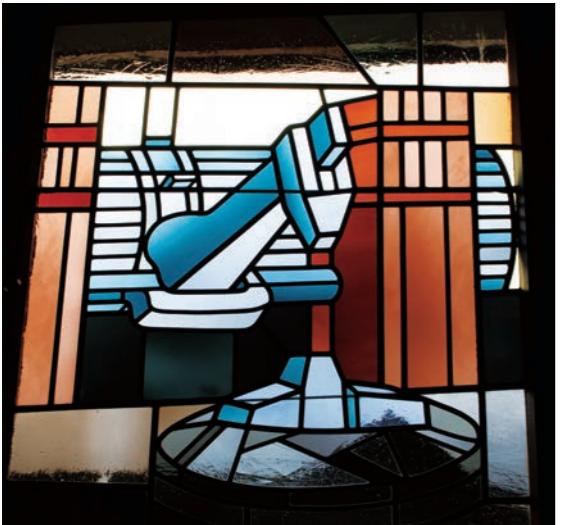
turk

ターク／ドイツ

熟練した鍛造職人のアルバート＝カール・ターコーが1857年にターク社を創業。鉱山のあるルール地方、ドイツの鉄製品製造の中心地に工場を構え、代々技術を受け継ぐ職人によりクラシックなフライパンを作り続けています。また最近はバリエーション豊富なマシンメイドによるプレスパンも同工場にて生産されています。

made in Germany





製造工程の動画はこちから↑



Mrs. Kathrin Turk

キャサリン ターク（ターク社オーナー）

代々続く老舗工場Turk家に嫁ぎ、夫と共に働き始めたのが1993年。限られた人数の職人やスタッフの中で技術や伝統を守りつつ事業を継続していくのは大変なことでしたが、日々、変化の多いエキサイティングな毎日を過ごしてきました。

我が社の商品の中で私の一番のお気に入りは、やはりクラシックな鍛造のフライパンです。熟練の職人の手仕事による昔ながらのフライパンがいまだ求められていることは私にとって誇りであり喜びです。

A Letter From Kathrin Turk

キャサリン タークからの手紙



Was mir persönlich an den Turk-Eisenpfannen gefällt, ist vor allem ihre Vielseitigkeit. Man kann sie für alles einsetzen; egal ob Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Gemüse oder Pfannkuchen – alles gelingt! Mit oder ohne Soße – egal, man kann sogar Kuchen in ihnen backen! Und, sie sind praktisch unverwüstlich!!

私がこのフライパンを好きなのは何を焼いても美味しく仕上がること。パンケーキやソーセージの他、お肉やお魚、お野菜もソースを添えずにシンプルに焼いただけで立派な一品になるのです。そして、なんといっても丈夫なこと。つなぎ目がなく、一体型のため、長い間使えます。

このフライパンの良さをザッカワークスを通して日本の皆さんにもご紹介できることを大変嬉しく思っています。





Turk Classic Frying Pan

ターク クラシック フライパン

深い緑に囲まれた山あいの工場からは、今日もフライパンを叩く音が聞こえています。大量生産可能な製品とは異なり、ターククラシックフライパンは専用の機械とそれを扱える逞しくどっしりとした体格の職人にしか作れません。100年変わらぬ作業を受け継ぎ、一本一本時間をかけて、無骨で飾らない独特の表情をもつフライパンが生まれます。使い込むほどに愛着が増し、育てる楽しみのある暮らしの道具です。鉄の塊(銛鉄)から高温で加熱を繰り返し鍛造していく、つなぎ目のない一体型のフライパン。肉、魚、野菜、パンケーキなど素材の持ち味を生かしたシンプルに焼く料理がおすすめです。





**ターグ
クラシックフライパン
1号 18cm**
JAN 4562191971751
W335×D180×H72(mm)
調理面: φ 120mm
本体高さ: 28mm
¥14,000(税抜) ¥15,400(税込)

卵1個分の目玉焼きを焼くのにぴったりのサイズ。
小ぶりなサイズのためパンケーキも失敗なくきれいに焼けます。



**ターグ
クラシックフライパン
5号 26cm**
JAN 4562191971799
W497×D260×H130(mm)
調理面: φ 195mm
本体高さ: 37mm
¥23,000(税抜) ¥25,300(税込)

野菜はじっくり火にかけると水分がとんで素材の美味しさが引き出されます。好みの塩、こしょうと仕上げにオリーブオイルでヘルシーに。



**ターグ
クラシックフライパン
2号 20cm**
JAN 4562191971768
W382×D200×H96(mm)
調理面: φ 140mm
本体高さ: 34mm
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)

オムレツや少量の焼き野菜からじっくり弱火で仕上げるアヒージョなどにも活用できます。



**ターグ
クラシックフライパン
6号 28cm**
JAN 4562191971805
W527×D280×H160(mm)
調理面: φ 205mm
本体高さ: 35mm
¥26,000(税抜) ¥28,600(税込)

メインとなる肉や魚も十分に予熱されたフライパンで弱火から中火の火加減で焼き目をつけます。まるで鉄板の上で焼かれたような仕上がり。



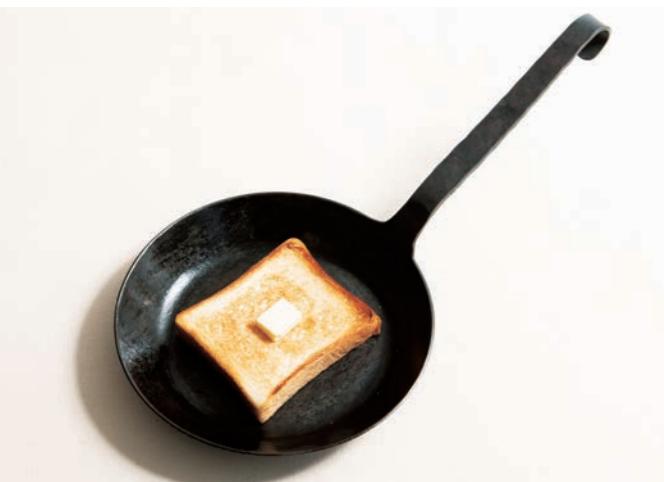
**ターグ
クラシックフライパン
3号 22cm**
JAN 4562191971775
W430×D220×H119(mm)
調理面: φ 160mm
本体高さ: 34mm
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)

ブランチでいただく目玉焼きやオムレツ、ソーセージなどシンプルな調理で素材を美味しく仕上げます。



**ターグ
クラシックフライパン
7号 32cm**
JAN 4562191975292
W620×D320×H160(mm)
調理面: φ 265mm
本体高さ: 40mm
¥33,000(税抜) ¥36,300(税込)

直火で仕上げるパエリアはお米が香ばしく本格的な仕上がり。



**ターグ
クラシックフライパン
4号 24cm**
JAN 4562191971782
W450×D240×H115(mm)
調理面: φ 175mm
本体高さ: 36mm
¥20,000(税抜) ¥22,000(税込)

角食パンを焼くにちょうど良いサイズ。表面はカリッ、ときれいな焼き目がつき、中はフワッと理想的な焼き上がり。フレンチトーストを焼くのもオススメです。



**ターグ
クラシックフライパン
8号 36cm**
JAN 4562191975308
W700×D365×H170(mm)
調理面: φ 292mm
本体高さ: 43mm
¥45,000(税抜) ¥49,500(税込)

メインの肉の他、付け合せになる様々な野菜などを豪快に焼き上げる巨大サイズです。



※全サイズ共に調理後は取手が熱くなります。食卓に上げて、そのまま召し上がる場合は火傷にご注意ください。



Turk Machine-made Pressed Frying Pan

ターク プレスパン 機械仕上げ

鍛造のハンドメイドで作られるクラシックフライパンに並行して戦後の需要増加に対応できるものをと開発されたのがプレスパンシリーズです。機械生産の為、ハンドメイドに比べて生産量も多く、浅型、深型、ベントハンドルなどバリエーションも多いため、お客様の用途に合わせて選ぶことができ、お料理の幅が広がります。また鍛造のクラシックフライパン同様、蓄熱性に富み、食材の持ち味を十分引き出しながらじっくりと安定した調理が可能です。使えば使うほど馴染み、風合いが増すのもハンドメイド同様、ご自身で育てる楽しみのあるプレスパンをぜひ末長くご使用ください。



Press Pan Shallow

ターカー プレスパン 浅型

基本となる片手のフライパン。比較的浅めで素材の水分を効率よく飛ばしながら、旨みをしっかり残して焼き上げます。



ターカー
プレスパン 浅型20cm
JAN 4562191982351
W390×D200×H115(mm)
調理面：φ 145mm
本体高さ：25mm
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

ターカー
プレスパン 浅型24cm
JAN 4562191982368
W456×D240×H130(mm)
調理面：φ 180mm
本体高さ：25mm
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

ターカー
プレスパン 浅型28cm
JAN 4562191982375
W515×D275×H140(mm)
調理面：φ 210mm
本体高さ：30mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

ターカー
プレスパン 浅型32cm
JAN 4562191982382
W617×D315×H160(mm)
調理面：φ 245mm
本体高さ：30mm
¥13,000(税抜) ¥14,300(税込)



ターカー
プレスパン 浅型36cm
JAN 4562191982399
W685×D355×H180(mm)
調理面：φ 290mm
本体高さ：32mm
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)



Press Pan Deep

ターカー プレスパン 深型

深さがあるため、ナツツやぎんなんを煎ったり、炒め物や煮付けなど汁気の多いもの他、少量の油で揚げ焼きする調理にも活用いただけます。



ターカー
プレスパン 深型24cm
JAN 4562191982405
W446×D245×H173(mm)
調理面：φ 180mm
本体高さ：42mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

ターカー
プレスパン 深型28cm
JAN 4562191982412
W512×D280×H165(mm)
調理面：φ 210mm
本体高さ：45mm
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)





Press Grill Pan Shallow

ターグ プレスグリルパン 浅型

両脇にグリップのついたグリルパン。調理器具と器を兼ね備えているため、シンプルなタパス料理からアカアパツツアなど全ての工程が一つのお鍋で完結するお料理に向いています。



ターグ
プレス グリルパン
浅型20cm
JAN 4562191982429
W235×D200×H70(mm)
調理面：φ 145mm
本体高さ：25mm
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



ターグ
プレス グリルパン
浅型24cm
JAN 4562191982436
W274×D240×H70(mm)
調理面：φ 180mm
本体高さ：25mm
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



ターグ
プレス グリルパン
浅型28cm
JAN 4562191982443
W312×D275×H74(mm)
調理面：φ 210mm
本体高さ：30mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



ターグ
プレス グリルパン
浅型32cm
JAN 4562191982450
W355×D315×H77(mm)
調理面：φ 245mm
本体高さ：32mm
¥13,000(税抜) ¥14,300(税込)



ターグ
プレス グリルパン
浅型36cm
JAN 4562191982467
W398×D355×H77(mm)
調理面：φ 290mm
本体高さ：32mm
¥16,000(税抜) ¥17,600(税込)



ターグ
プレス グリルパン
深型24cm
JAN 4562191982474
W280×D245×H86(mm)
調理面：φ 180mm
本体高さ：42mm
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



ターグ
プレス グリルパン
深型28cm
JAN 4562191982481
W325×D280×H85(mm)
調理面：φ 210mm
本体高さ：45mm
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)

※全サイズ共に調理後は取手が熱くなります。食卓に上げて、そのまま召し上がる場合は火傷にご注意ください。





Press Pan Bent-handle Shallow

ターグ プレスパン ベントハンドル 浅型

プレスパン浅型のハンドルを折り曲げた仕様です。ハンドルが短いのでオープンに入れて調理でき、熱々のまま食卓へ運ぶことが可能です。



ターグ
プレスパン ベントハンドル
浅型20cm

JAN 4562191982498
W307×D200×H94(mm)
調理面：φ 145mm
本体高さ：25mm
¥8,500(税抜) ¥9,350(税込)

ターグ
プレスパン ベントハンドル
浅型24cm

JAN 4562191982504
W372×D240×H108(mm)
調理面：φ 180mm
本体高さ：25mm
¥9,500(税抜) ¥10,450(税込)

ターグ
プレスパン ベントハンドル
浅型28cm

JAN 4562191982511
W413×D275×H116(mm)
調理面：φ 210mm
本体高さ：30mm
¥10,500(税抜) ¥11,550(税込)



Press Pan Bent-handle Deep

ターグ プレスパン ベントハンドル 深型

プレスパン深型のハンドルを折り曲げた仕様です。深さがあり、ハンドルが短いため、アップルパイなどの焼型や耐熱皿の代わりとして活用できる他、炒め物や少量の油で揚げ焼きにも活用いただけます。



ターグ
プレスパン ベントハンドル
深型24cm

JAN 4562191982528
W370×D245×H134(mm)
調理面：φ 180mm
本体高さ：42mm
¥10,500(税抜) ¥11,550(税込)

ターグ
プレスパン ベントハンドル
深型28cm

JAN 4562191982535
W415×D280×H129(mm)
調理面：φ 210mm
本体高さ：45mm
¥12,500(税抜) ¥13,750(税込)

※全サイズ共に調理後は取手が熱くなります。食卓に上げて、そのまま召し上がる場合は火傷にご注意ください。



About Classic Frying Pan

クラシックパンの種類と特徴

職人の手で一つ一つ加工され、継ぎ目のない一体型のクラシックフライパン、両側にグリップをつけたグリルパンは日本限定の商品です。半永久的にご使用いただけます。



ターカー クラシックフライパン



ターカー クラシックグリルパン



銛鉄(左端)を高温で加熱、鍛造を繰り返し、一枚の鉄板を何度も叩いて成型していきます。継ぎ目のない一体型のため、半永久的にご使用いただけます。



About Pressed Frying Pan

プレスパンの種類と特徴

機械によって生産されるプレスパンは3つの種類があります。それぞれ浅型、深型があり、好みや目的に応じてお選びいただけます。



ターカー プレスパン



ターカー プレス グリルパン



ターカー プレスパン ベントハンドル



ハンドル部分は溶接になります



浅型、深型の違い



ベント型はハンドルが短く、収納に場所をとりません

※プレスパン網目模様について
網目の模様はクラシックパンと区別するためのデザインとして施されています。機能による理由ではありません。

Seasoning

焼ならしについて

クラシックパン、プレスパン共ご使用前に、焼ならしが必要です。焼ならしをする事で油がなじみ、表面に油膜ができて錆つきや食材の焦げ付きを防いでくれます。



洗剤をつけて、たわしでよく洗います。
※洗剤はクリームクレンザー、たわしは金属製のものがおすすめです。



水気をふき取り、植物油(1cm位の深さ)を注ぎます。塩、野菜くず(じゃがいもの皮など)を入れて弱火にかけます。



木べらでゆっくりと、フライパンのふちまで油をなじませます。



弱火で10分ほど熱します。野菜くずが茶色に色付くまで木べらで混ぜます。



火を止めてフライパンが触れる程度に冷めたことを確かめて、野菜くずと塩を拭き取ります。



ぬるま湯で洗い流します。



ペーパータオルで水気を拭き取り、フライパンを火にかけ、水気を飛ばしたら焼きならし完了です。

ターカー使用前の焼ならしについてはこちらから



Cooking Tips

焼き方のコツ

1) 弱火～中火で調理し、強火は避けてください(※強火で使用すると変形する恐れがあります)。
フライパンを熱して油を入れ、十分に温まった状態で食材を入れてください。

2) 適切な火加減で片面ずつじっくりと焼いてひっくり返してください。
湯気が出ている間は食材に水分が残っている状態です。表面が乾いて焼き目に変わった頃にひっくり返すとこびりつかずに、きれいに焼き上げることができます。

3) 調理後は金たわしで汚れをしっかり落としてください。
ゴシゴシ擦っても心配ありません。また状況に応じて洗剤を使用することも可能です。よく洗ったら、火にかけてしっかりと水気を飛ばし乾燥させます。通気性の良い場所に保管して日常的にご使用いただくとより使いやすくなります。

4) 取手は熱くなります。
移動の際やハンドルを掴む際はミトンや鍋つかみをご使用ください。

5) ご使用いただける熱源はガスコンロ、IH、オーブンです。



Regás
SINCE 1821

レガス／スペイン

1821年創業。スペインで昔から陶芸の街として知られる、カタルーニャ州のブレダで200年以上にわたる間、カスエラと呼ばれる素焼の鍋や耐熱皿を製造しているレガス社。スペインではタパスと呼ばれる小皿料理や煮込料理に使われますが、その他のオープン料理やプリンなどのスイーツにも活用いただけます。直火にかけられるものもあり、調理したものをそのまま食卓に出すことができます。また、保温性に富むため、お食事の間、料理を温かい状態に保ちます。

made in Spain



For Cooking

調理に使用できるシリーズです。

直火で調理する際は、必ず弱火でじっくり加熱してください。(ベイカーを除く)

※毎回調理前に、底面外側の素焼き部分に流水を流して湿らせてください。

※商品の性質上、長時間ご使用いただくと中のオイルやソースなどが器の底から滲み出ることがありますので、ナプキンやプレート、ボード等を下に添えてご使用することをおすすめします。

Cazuela (For cooking)



レガス カスエラ ブラック 15
JAN 4562191984836



レガス カスエラ ブラック 17
JAN 4562191977494



レガス カスエラ ブラック 20
JAN 4562191977524



レガス アイアンシュガーバーナー
JAN 4562191983525
W350×D90×H55(mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)
入数 : 1



レガス カスエラ クラシック 13
JAN 4562191979566

W137×D130×H32(mm)
満水容量 : 250cc
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数 : 4

アヒージョやクレマカターナ(スペインのクリームブリュレ)に最適。



レガス カスエラ クラシック 15
JAN 4562191984829

W165×D153×H33(mm)
満水容量 : 364cc
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)
入数 : 6

タパス(小皿料理)やカスレなどに。



レガス カスエラ クラシック 17
JAN 4562191977487

W180×D168×H46(mm)
満水容量 : 630cc
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数 : 4

ミートボールのトマト煮込みやポテトグラタンなどをそのままテーブルに。



レガス カスエラ クラシック 20
JAN 4562191977517

W206×D195×H47(mm)
満水容量 : 923cc
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)
入数 : 2

煮込み料理やグラタンの他、フルーツクランブルなどにも。



クレマカターナ(仏:クレームブリュレ)などのカスタード菓子の上にかけたお砂糖(カソナード)をカラメル状に焦がす、クラシックな専用のバーナーです。アイアン部分をコンロの火で充分に熱し、平らにならしたカソナードに直接当てる、表面のカラメルに焦げ目をつけ、香ばしく仕上げます。写真下は、カスエラ 13cmを型にしています。

直火(弱火)、電子レンジ、オーブン、食洗器の使用が可能 IHは不可



Paella (For cooking)



レガス パエリア ブラック 13
JAN 4562191982269



レガス パエリア ブラック 17
JAN 4562191982276



レガス パエリア ブラック 20
JAN 4562191982283



レガス パエリア 13
JAN 4562191977579

W177×D130×H33(mm)
満水容量 : 276cc
¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)
入数 : 4

アヒージョやグラタンに。



レガス パエリア 17
JAN 4562191977586

W222×D168×H45(mm)
満水容量 : 610cc
¥2,600(税抜) ¥2,860(税込)
入数 : 2

煮込み料理やグラタンに。



レガス パエリア 20
JAN 4562191977593

W260×D200×H55(mm)
満水容量 : 971cc
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)
入数 : 2

スペイン風オムレツに。



レガス ラウンドキャセロール 13
JAN 4562191980180

W155×D123×H45(mm)
満水容量 : 363cc
¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)
入数 : 4

底に厚みをもたせたぼってりとした形と手捻りのハンドルは、昔ながらの素朴な雰囲気を与えます。スープやアヒージョなどに。

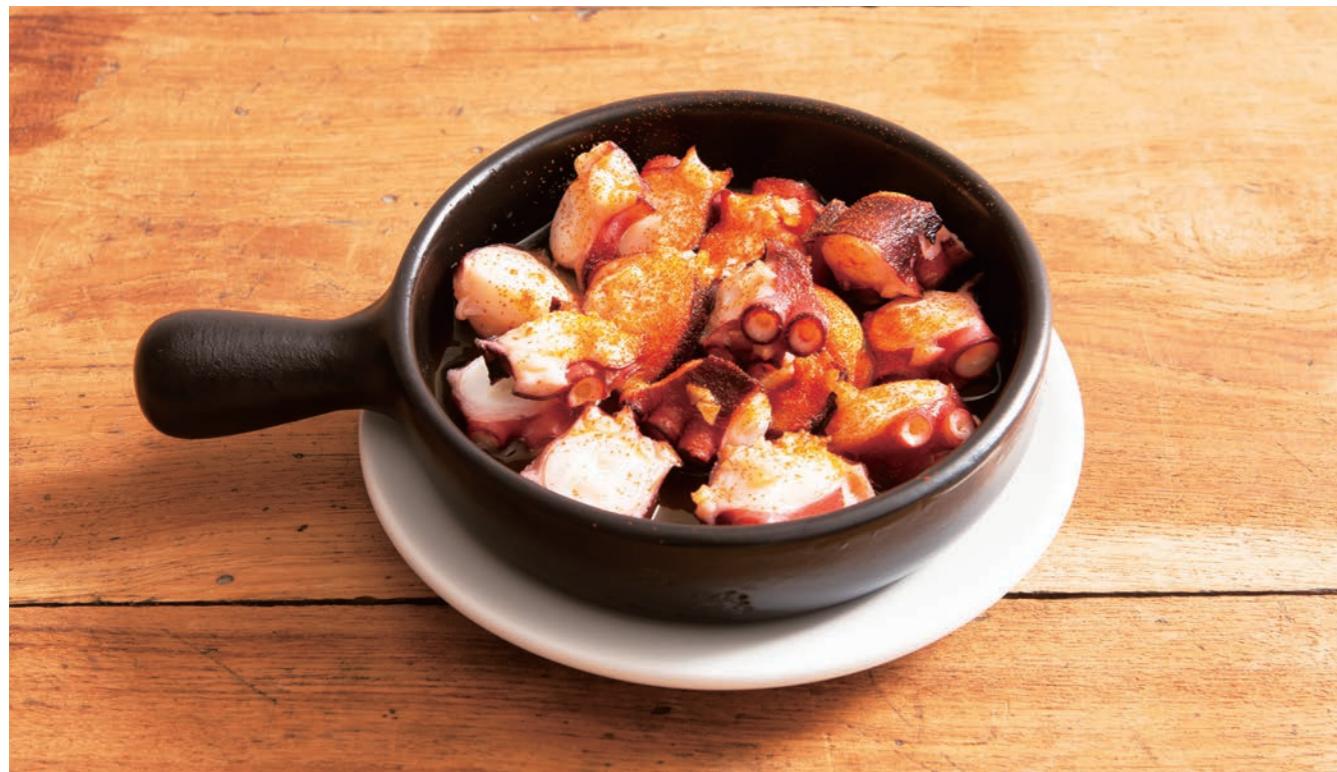


レガス ラウンドキャセロール 15
JAN 4562191980197

W173×D153×H52(mm)
満水容量 : 657cc
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)
入数 : 4

オープン料理や煮込み料理に。

直火、電子レンジ、オープン、食洗器の使用が可能 IHは不可



直火、電子レンジ、オープン、食洗器の使用が可能 IHは不可

Casserole (For cooking)

Touban (For cooking)



レガス 陶板 ブラック
JAN 4562191977647



レガス 陶板 クラシック
JAN 4562191977630

W275×D275×H25(mm)
¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)
入数：1



肉、野菜、パンなどを焼いてそのまま食卓に運べば、お食事の間、温かい状態を保つことができます。傷がつきにくい釉薬が施されているため、そのままナイフで切り分けることも可能です。

直火、電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IHは不可



Baker (For cooking / 直火不可)



レガス レクタングルベイカー S
JAN 4562191978538

W189×D133×H43(mm)
満水容量 : 502cc
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)
入数 : 4

オーブン料理の他、器として料理を
雰囲気よく盛り付けられます。



レガス レクタングルベイカー M
JAN 4562191978545

W287×D190×H50(mm)
満水容量 : 1578cc
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)
入数 : 2

ティラミス、ベイクドプリンなどを
作る時に。サラダやお惣菜をざっく
り盛り付けても素敵です。



レガス レクタングルベイカー L
JAN 4562191978552

W345×D228×H50(mm)
満水容量 : 2478cc
¥5,000(税抜) ¥5,500(税込)
入数 : 1

ローストチキンやラザニアなどを、
温かいままテーブルでサーブできま
す。

電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



Cocotte (For cooking)



レガス ココット ブラック 14
JAN 4562191978521

フタつきで深さがあるのでじっくり食材に熱を通してく煮込み料理に向いています。
小さいサイズはカスレや一人分のシチューに最適。大きいサイズはポトフ、ブイヤベー
ス、豆の煮込みに(※アヒージョには向きません)。



レガス ココット クラシック 14
JAN 4562191978491

W150×D135×H90(mm)
満水容量: 457cc
¥3,900(税抜) ¥4,290(税込)
入数: 1



レガス ココット クラシック 17
JAN 4562191978507

W179×D167×H120(mm)
満水容量: 905cc
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)
入数: 1



レガス ココット クラシック 20
JAN 4562191978514

W225×D210×H135(mm)
満水容量: 1761cc
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)
入数: 1

直火(弱火)、電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IHは不可



Tagine (For cooking)



レガス タジン ブラック 11
JAN 4562191981354



レガス タジン ブラック 17
JAN 4562191981378



レガス タジン ブラック 20
JAN 4562191981392



レガス タジン クラシック 11
JAN 4562191981347

W106×D106×H105(mm)
満水容量: 102cc
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)
入数: 1

ブチトマトにオリーブオイルをか
けてオーブンで調理すれば、美味
しいご馳走に。



レガス タジン クラシック 17
JAN 4562191981361

W177×D177×H154(mm)
満水容量: 480cc
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)
入数: 1

煮込みのお料理も美味しく仕上が
ります。



レガス タジン クラシック 20
JAN 4562191981385

W257×D257×H177(mm)
満水容量: 700cc
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)
入数: 1

タジンといえば蒸し料理。クスク
スと野菜を蒸して熱々のスープと
ともに。

直火(弱火)、電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IHは不可





For Serve The Dish

テーブルウェアのシリーズです。

レガス社のテラコッタを使用した食器はぼってりとした
昔ながらの温かみのある雰囲気が魅力です。

Regás
SINCE 1821

Cazuela (For serve)



レガス カスエラ ブラック 11.5
JAN 4562191977432

レガス カスエラ クラシック 6
JAN 4562191981316

W59×D59×H12(mm)
満水容量 : 15cc
¥800(税抜) ¥880(税込)
入数 : 6

スパイスや塩、オイルなどを少量入れるのにぴったりなサイズ。

レガス カスエラ クラシック 8
JAN 4562191981323

W80×D80×H24(mm)
満水容量 : 73cc
¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)
入数 : 6

タブナード(オリーブをペースト状にしたもの)やバターの容器に。

レガス カスエラ クラシック 10
JAN 4562191981330

W97×D97×H24(mm)
満水容量 : 100cc
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数 : 6

フムスやディップ、ナツツやオリーブなどのおつまみを入れて。

レガス カスエラ クラシック 11.5
JAN 4562191977425

W115×D115×H30(mm)
満水容量 : 181cc
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)
入数 : 6

クレマカタラーナ(スペインのクレームブリュレ)にちょうど良いサイズ。



レガス カスエラ ブラック 14
JAN 4562191977463



レガス ラメキン ブラック
JAN 4562191977616



レガス ラメキン ブラック L
JAN 4562191978576

電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



Ramekin (For serve)



レガス カスエラ クラシック 14
JAN 4562191977456



レガス ラメキン クラシック
JAN 4562191977609



レガス ラメキン クラシック L
JAN 4562191978569

W140×D140×H34(mm)
満水容量 : 313cc
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)
入数 : 4

タパス(小皿料理)の盛りつけに。

W75×D75×H37(mm)
満水容量 : 94cc
¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)
入数 : 6

ディップソース、スパイスに。

W89×D89×H53(mm)
満水容量 : 203cc
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数 : 6

サラダやフリットの他、おつまみ等に。

電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可



Plate (For serve)



レガス ラウンドプレート ブラック 19
JAN 4562191981224



レガス ラウンドプレート ブラック 25
JAN 4562191981248



レガス ディーププレート ブラック 22
JAN 4562191981262



レガス ラウンドプレート クラシック 19
JAN 4562191981217

W186×D186×H22(mm)
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)
入数: 6

料理の取分けやパン皿に。



レガス ラウンドプレート クラシック 25
JAN 4562191981231

W244×D244×H31(mm)
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)
入数: 4

ワンプレートの盛り合わせやメインディッシュに。



レガス ディーププレート クラシック 22
JAN 4562191981255

W213×D213×H44(mm)
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)
入数: 4

ぼってりとした温かみのあるプレート。深みがあるため、汁気の多い煮込み料理やスープ、サラダなどに。



レガス ボウル ブラック 15
JAN 4562191981309



レガス スタックボウル ブラック 13
JAN 4562191981286



スタッキングが可能です。



レガス ボウル クラシック 15
JAN 4562191981293

W145×D145×H90(mm)
満水容量: 779cc
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)
入数: 6

深さがありテラコッタならではの、ぼってりとした質感がお料理を引き立てます。サラダやスープ、丂物に最適です。



レガス スタックボウル クラシック 13
JAN 4562191981279



スタッキングが可能です。

電子レンジ、オーブン、食洗機の使用が可能 IH、直火は不可





Das Holz

ダスホルツ／日本

カナダやアメリカを産地とする広葉樹を使用し、福岡県大川市で加工したカッティング／サービングボード。一枚板からできたシンプルなボードは継目がなく、それぞれの自然な木目が活かされた仕上がりで一枚、一枚異なる風合いをお楽しみいただけます。手軽にパンやオードブル、フルーツ等を盛り付けてそのまま食卓で切り分けることができる、忙しい朝などにもおすすめです。

made in Japan



Cutting Board A

ハンドルの付いた縦長のボードはお一人様用の前菜の盛り合わせの他、サンドイッチやお菓子、パンの切り分けに。



Cutting Board B

幅12.5cmと細長のため、前菜やサンドイッチ、バーニャカウダなどすっきりと洗練した盛りつけが完成します。奥行きに制限があるカウンターテーブルにも有効。



Das Holz カッティングボードA
ブラックチェリー
JAN 4562191975193
W500×D150×H15(mm)
¥5,000(税抜) ¥5,500(税込)



Das Holz カッティングボードA
ブラックウォルナット
JAN 4562191975186
W500×D150×H15(mm)
¥5,000(税抜) ¥5,500(税込)



Das Holz カッティングボードB
ブラックチエリー
JAN 4562191975209
W480×D125×H15(mm)
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)



Das Holz カッティングボードB
ブラックウォルナット
JAN 4562191975223
W480×D125×H15(mm)
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)



Das Holz カッティングボードB
ブラックウォルナット
JAN 4562191975216
W480×D125×H15(mm)
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)



Cutting Board C

コンパクトでありながら、ちょっとした食前酒のおつまみや軽食を盛り付けやすいサイズ。パンやコーヒーカップなどをのせて朝食などをお楽しみいただくのも素敵です。焼きたてのトーストは蒸気が吸収され、サクッと美味しくいただけます。



Das Holz カッティングボード
ハードメープル
JAN 4562191975230
W310×D150×H15(mm)
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)

Das Holz カッティングボード
ブラックチェリー
JAN 4562191975247
W310×D150×H15(mm)
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)

Cutting Board Square

約22cmの奥行きで角食パンのスライスも安心なサイズ感。小ぶりなピザなら切らずにそのままサービスできます。ローストビーフなどは付け合わせやソースと一緒に盛り付けてより豪華な演出を。



Das Holz カッティングボード
スクエア ブラックウォルナット
JAN 4562191979580
W400×D220×H15(mm)
¥7,500(税抜) ¥8,250(税込)

Das Holz カッティングボード
スクエア ハードメープル
JAN 4562191979573
W400×D220×H15(mm)
¥7,500(税抜) ¥8,250(税込)

Cutting Board Extra-large

無垢材の美しさが際立つダイナミックなサイズはパーティで大活躍。



Das Holz
Cutting board
Made in Japan



ダスホルツ カッティングボード
エクストララージ ハードメープル
JAN 4562191978378
W750×D220×H15(mm)
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)



ダスホルツ カッティングボード
エクストララージ ブラックチェリー
JAN 4562191978385
W750×D220×H15(mm)
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)



ダスホルツ カッティングボード
エクストララージ ブラックウォルナット
JAN 4562191978392
W750×D220×H15(mm)
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)



Serving Board S



ダスホルツ サービングボードS
ブラックチェリー
JAN 4562191981736
W250×D180×H15(mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)



ダスホルツ サービングボードS
ブラックウォルナット
JAN 4562191981729
W250×D180×H15(mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

Serving Board M



ダスホルツ サービングボードM
ブラックチェリー
JAN 4562191981750
W350×D170×H15(mm)
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)



ダスホルツ サービングボードM
ブラックウォルナット
JAN 4562191981743
W350×D170×H15(mm)
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

人が集まる年末やお正月の他、ちょっとしたパーティ時にもご活用いただけます。サービングボードS、Mよりも板厚を5mm下げ、軽量に仕上げています。



ダスホルツ サービングボードL
ブラックチェリー
JAN 4562191981774
W500×D250×H10(mm)
¥7,800(税抜) ¥8,580(税込)



ダスホルツ サービングボードL
ブラックウォルナット
JAN 4562191981767
W500×D250×H10(mm)
¥7,800(税抜) ¥8,580(税込)

※商品により個体差があります。

片側部分に木肌を残し自然な曲線を生かしたサービングボード。季節を感じさせる旬の食材を生かした前菜やデザートなどにちょうど良いサイズです。





Butter Case

無垢材をくりぬいて作った一体型のバターケース。つなぎ目のないきれいなシルエットは上下どちらにバターを入れてもご使用いただけるデザインです。カッティングボードと同様、美しい木目や色合いを活かしたシンプルな形状が魅力です。

バターを入れてそのまま冷蔵庫で保管できます。



ダスホルツ バターケース
ハードメープル
JAN 4562191976060
W160×D90×H55(mm)
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)



ダスホルツ バターケース
ブラックチェリー
JAN 4562191976084
W160×D90×H55(mm)
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)



ダスホルツ バターケース
ブラックウォルナット
JAN 4562191976077
W160×D90×H55(mm)
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

Das Holz Olive

ダスホルツ オリーブ／日本

オリーブの木目を活かして一枚板から切り出されたボードは南イタリアからオリーブの材木を仕入れ、福岡県大川市で加工したザッカワーケスのオリジナルです。使うシーンやテイスト、用途に合わせてお使いいただけるよう形や大きさのバリエーションを考えました。

made in Japan



Das Holz

Olive Square Edge Series

自然なオリーブの木目を活かしつつ、モダンでシャープな形に仕上げました。軽量で持ち運びしやすく、普段使いからパーティーなどあらゆるシーンで活躍します。



プレートとして前菜やパンなどがコンパクトに盛り付けられます。



ダスホルツ オリーブ
スクエアエッジ S
JAN 4562191984386
W230×D150×H13(mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)



ダスホルツ オリーブ
スクエアエッジ M
JAN 4562191984393
W300×D220×H13(mm)
¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)



チーズや生ハムなど数種類のオードブルをゆったり盛りあわせできるサイズ。



ダスホルツ オリーブ
スクエアエッジ L
JAN 4562191984409
W480×D220×H13(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



パーティーのサービングボードとして華やかな演出ができる他、パンのスライスなど普段使いのボードとしてもご使用いただけます。

Das Holz Olive Series



ダスホルツ オリーブ
スクエア
JAN 4562191984430
W300×D220×H16(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



樹皮をできるだけ残し、自然なカーブを生かしたボードです。チーズや前菜の盛り合わせのほか、テーブルでパンや食材を切り分けながらいただくのにも重宝なサイズです。



ダスホルツ オリーブ
ラージ
JAN 4562191984423
W500×D170×H16(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



ゆったりとしたサイズ感で独創的な盛り付けがお楽しみいただけます。パーティーなど人が集まる華やかなシーンに。



ダスホルツ オリーブ
エクストララージ
JAN 4562191984416
W750×D220×H16(mm)
¥18,000(税抜) ¥19,800(税込)



自然なオリーブの木目が存分に感じられるダイナミックなサイズのボード。圧倒的な存在感で心搖さぶる食空間を演出します。

Das Holz Custom Order
ダスホルツ カスタムオーダー／名入れ加工
オリジナルサイズの加工や名入れなどのレーザー加工を承ります。



※商品により個体差があります。

※商品により個体差があります。



PICARD & WIELPUTZ

SOLINGEN

ピカード&ヴィールプツ／ドイツ

1927年創業。昔からナイフやカトラリーの産地として名高いドイツ、ゾーリンゲンの伝統を守りながら、シンプルで機能的なカトラリーを真面目に受け継いできたカトラリーブランドです。その品質により、ホテルやレストラン、エアラインなど業務用を中心としたマーケットにて信頼を得ている他、ドイツ国内のテーブルウェアブランドのオリジナル商品も生産しています。



Rossini New

ロッシーニ Vintage finish(ヴィンテージ加工)



Rossini New

ロッシーニ Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールブツ ロッシーニ スーパースプーン ヴィンテージ
JAN4562191985314 W175×D42×H23(mm) ¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)

ピカード&ヴィールブツ ロッシーニ スーパースプーン ヴィンテージ
JAN4562191985420 W175×D42×H23(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

ピカード&ヴィールブツ ロッシーニ モカスプーン ヴィンテージ
JAN4562191985307 W113×D24×H13(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)

ピカード&ヴィールブツ ロッシーニ モカスプーン ヴィンテージ
JAN4562191985413 W113×D24×H13(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)

ピカード&ヴィールブツ ロッシーニ テイースプーン ヴィンテージ
JAN4562191985291 W142×D30×H17(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

ピカード&ヴィールブツ ロッシーニ テイースプーン ヴィンテージ
JAN4562191985406 W142×D30×H17(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)

ピカード&ヴィールブツ ロッシーニ ケーキフォーク ヴィンテージ
JAN4562191985284 W152×D20×H18(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

ピカード&ヴィールブツ ロッシーニ ケーキフォーク ヴィンテージ
JAN4562191985390 W152×D20×H18(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)

ピカード&ヴィールブツ ロッシーニ フォーク ヴィンテージ
JAN4562191985437 W179×D19×H6(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

ピカード&ヴィールブツ ロッシーニ フォーク ヴィンテージ
JAN4562191985333 W186×D39×H23(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

Landhaus

ランドハウス Vintage finish(ヴィンテージ加工)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス テーブルナイフ ヴィンテージ
JAN 4562191982214 W222×D19×H9(mm) ¥2,600(税抜) ¥2,860(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス デザートスプーン ヴィンテージ
JAN 4562191984775 W202×D18×H10(mm) ¥2,400(税抜) ¥2,640(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス デザートフォーク ヴィンテージ
JAN 4562191984799 W180×D38×H20(mm) ¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス デザートナイフ ヴィンテージ
JAN 4562191982252 W145×D21×H13(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス ケーキフォーク ヴィンテージ
JAN 4562191982245 W138×D27×H14(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス モカスプーン ヴィンテージ
JAN 4562191984805 W114×D22×H12(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス モカスプーン ヴィンテージ
JAN 4562191984812 W203×D27×H15(mm) ¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



Landhaus New

ランドハウス Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス テーブルナイフ ヴィンテージ
JAN 4562191982238 W197×D40×H25(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス デザートスプーン ヴィンテージ
JAN 4562191982238 W197×D40×H25(mm) ¥2,200(税抜) ¥2,420(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス デザートフォーク ヴィンテージ
JAN 4562191982221 W200×D23×H23(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



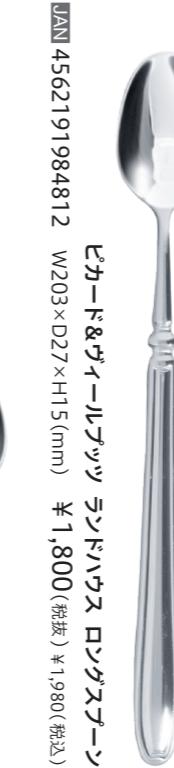
ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス デザートナイフ ヴィンテージ
JAN 4562191984775 W202×D18×H10(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス デザートスプーン ヴィンテージ
JAN 4562191984799 W180×D38×H20(mm) ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス デザートフォーク ヴィンテージ
JAN 4562191984782 W183×D20×H18(mm) ¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ ランドハウス デザートナイフ ヴィンテージ
JAN 4562191984775 W202×D18×H10(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



Charisma

カリスマ Sandblast finish(ツヤなし)



Charisma

Mirror finish(ツヤあり)



Lugano

ルガノ Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールブツ ルガノ テーブルナイフ
JAN 4562191975841 W222×D20×H8(mm) ￥1,200(税抜) ￥1,320(税込)



ピカード&ヴィールブツ ルガノ ケーキフォーク
JAN 4562191975865 W148×D21×H17(mm) ￥900(税抜) ￥990(税込)

ピカード&ヴィールブツ ルガノ デザートスプーン
JAN 4562191979986 W182×D40×H25(mm) ￥1,000(税抜) ￥1,100(税込)

ピカード&ヴィールブツ ルガノ テーブルフォーク
JAN 4562191979979 W182×D24×H23(mm) ￥1,000(税抜) ￥1,100(税込)



ピカード&ヴィールブツ ルガノ モカスピーン
JAN 4562191975872 W108×D24×H14(mm) ￥800(税抜) ￥880(税込)



Gastro classic

ガストロ クラシック Satin finish(ツヤなし)



ピカード&ヴィールブツ ルガノ テーブルナイフ
JAN 4562191979962 W200×D18×H7(mm) ￥1,100(税抜) ￥1,210(税込)



ピカード&ヴィールブツ ガストロクラシック デザートナイフ
JAN 4562191983662 W201×D18×H8(mm) ￥1,400(税抜) ￥1,540(税込)

ピカード&ヴィールブツ ガストロクラシック テーブルフォーク
JAN 4562191983617 W196×D44×H20(mm) ￥1,400(税抜) ￥1,540(税込)



ピカード&ヴィールブツ ガストロクラシック モカスピーン
JAN 4562191983693 W112×D23×H12(mm) ￥1,000(税抜) ￥1,100(税込)



Modena

モデナ Sandblast finish(ツヤなし)



ピカード&ヴィールブッシュ モデナ ケーキフォーク

JAN 4562191976046 W147×D22×H17(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ モデナ デザートスプーン

JAN 4562191980531 W183×D40×H21(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ モデナ ケーキフォーク

JAN 4562191975926 W151×D23×H18(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ モデナ スーパースプーン

JAN 4562191980548 W175×D42×H18(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ アルトファーデン スーパースプーン

JAN 4562191980500 W173×D43×H20(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ アルトファーデン アイスクリームスプーン

JAN 4562191983846 W137×D29×H17(mm) ¥1,000(税抜) ¥1,100(税込)

Altfaden

アルトファーデン Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールブッシュ モデナ デザートナイフ

JAN 4562191980517 W195×D19×H7(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ アルトファーデン デザートナイフ

JAN 4562191980487 W185×D23×H22(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ アルトファーデン スーパースプーン

JAN 4562191975902 W221×D19×H7(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

Ventura

ベンチュラ Mirror finish(ツヤあり)



Girona

ジローナ Mirror & Satin finish(ツヤなし/ハンドル部分)





Spaten

スパテン Satin finish(ツヤなし)



ピカード&ヴィールブッシュ スパテン テーブルナイフ サテン仕上
JAN 4562191983877 W217×D18×H7(mm) ¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)

ピカード&ヴィールブッシュ スパテン テーブルフォーク サテン仕上
JAN 4562191983860 W198×D27×H17(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)

ピカード&ヴィールブッシュ スパテン ティースプーン サテン仕上
JAN 4562191983891 W148×D22×H15(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

ピカード&ヴィールブッシュ スパテン ケーキフォーク サテン仕上
JAN 4562191983884 W140×D28×H17(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

ピカード&ヴィールブッシュ スパテン モカスプーン サテン仕上
JAN 4562191983907 W110×D22×H15(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)

ピカード&ヴィールブッシュ スパテン アイスクリームスプーン サテン仕上
JAN 4562191983921 W139×D30×H14(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

ピカード&ヴィールブッシュ スパテン ティースプーン サテン仕上
JAN 4562191983914 W176×D43×H21(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



Montego

モンテゴ Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ デザートスプーン

JAN 4562191980876 W182×D39×H24(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)

ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ デザートフォーク
ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ デザートナイフ

JAN 4562191980869 W179×D23×H20(mm) ¥1,100(税抜) ¥1,210(税込)

JAN 4562191980852 W203×D18×H30(mm) ¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ テーブルスプーン

JAN 4562191980845 W205×D44×H30(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ テーブルフォーク
ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ テーブルナイフ

JAN 4562191980838 W203×D25×H25(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

JAN 4562191980821 W227×D20×H8(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ バイ&タルトサーバー

JAN 4562191980937 W206×D47×H31(mm) ¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ サービングスプーン

JAN 4562191980920 W208×D51×H26(mm) ¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ スーパースプーン

JAN 4562191980883 W175×D42×H19(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ ティースプーン

JAN 4562191980906 W140×D29×H19(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ デザートスプーン

JAN 4562191980913 W112×D24×H18(mm) ¥800(税抜) ¥880(税込)



ピカード&ヴィールブッシュ モンテゴ デザートフォーク

JAN 4562191980890 W150×D21×H18(mm) ¥900(税抜) ¥990(税込)



Ticino

ティチーノ Sandblast finish(ツヤなし)



JAN 4562191983716 ピカード&ヴィールブッシュ ティチーノテープルフォーム W205×D25×H22(mm) ¥1,500(税抜) ￥1,650(税込)



ピカード&ヴィールブツ テイチーノテーブルスプーン



JAN 4562191983754 ピカード&ヴィールプリツ テイチーノ デザートナイフ
W205×D18×H8(mm) ￥1,500(税抜) ￥1,650(税込)



JAN 4562191983747 W179×D22×H22(mm) ¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



JAN 4562191983730 W181×D38×H24(mm) ビガード&ライフルネット ティナー・テサー・トスノン
¥1,400(税抜) ¥1,540(税込)



JAN 4562191983761 ビカード&ライルラッセ ティチーノ ティーステッジ W141×D30×H18(mm) ¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)



JAN 4562191983785 W118xD25xH14(mm) ピカード&ヴィールブツ テイチーノ モカスプーン
￥1,100(税抜) ￥1,210(税込)



ピカード&ツイーラップッシュ テイチーノ フィッシュソースブーン



ピカード&ヴォルブッシュ テイチー／スープスブーン



ピカード&ヴィールブツツ テイチー アイスクリームスプーン



カーナーラー ブラザーズ



Piccolo

ピッコロ Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールブツ ピッコロ スプーン
JAN 4562191981651
W120×D24×H17(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)



ピカード&ヴィールブツ ピッコロ ピック
JAN 4562191981668
W105×D10×H2(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)



ピカード&ヴィールブツ ピッコロ フォーク
JAN 4562191981644
W121×D12×H11(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)



ピカード&ヴィールブツ ピッコロ ナイフ
JAN 4562191981637
W130×D14×H2(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)

Stick

スティック Mirror finish(ツヤあり)



ピカード&ヴィールブツ スティック エスプレッソスプーン
JAN 4562191980944
W110×D16×H5(mm)
¥700(税抜) ¥770(税込)



ピカード&ヴィールブツ スティック ティステイングスプーン
JAN 4562191980951
W120×D19×H6(mm)
¥800(税抜) ¥880(税込)



ピカード&ヴィールブツ スティック マドラー
JAN 4562191980968
W180×D19×H6(mm)
¥900(税抜) ¥990(税込)



ICEL Wood Handle Steak Knife



イセル ウッドハンドルステーキナイフ／ポルトガル

スリムな取手がエレガントなST01と男性的ながっしりとしたデザインのST05。刃物メーカーが作る卓上のナイフは頑強な作りで抜群な切れ味です。それぞれハンドル部分は淡い色みが清潔感のあるメープル、密度が高く木目の美しいオリーブウッド、茶褐色の落ち着いた色みのローズウッドの3種のナチュラルウッドを使用。モダンでシャープなデザインはお持ちのフォークと組み合わせる他、カッティングボードに盛り付けたチーズやサラミなどの切り分けにもご使用いただけます。

made in Portugal



ST 01 series

W234×D16×H11(mm) 刃渡り 105mm 食洗機×



イセル ST01 オリーブ
JAN 4562191981675
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)

イセル ST01 ローズウッド
JAN 4562191981194
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)

イセル ST01 メープル
JAN 4562191981200
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)

ST 05 series

W230×D19×H11(mm) 刃渡り 107mm 食洗機×



イセル ST05 オリーブ
JAN 4562191981705
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

イセル ST05 ローズウッド
JAN 4562191981682
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

イセル ST05 メープル
JAN 4562191981699
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



ジャンデュボ ステーキナイフ／フランス

ライヨールナイフでお馴染みのフランス、ジャン・デュボ社より本格的なステーキナイフをセレクト。クリエイティヴで自由なイマジネーションをかき立てる新しい感覚の“2.0モデル”をはじめ、シンプルでタイムレスな従来のモデル”ル・ティエール”。頑強なブレードに大きめのグリップがインパクトを与える”ビストロノミー”。どれもストレスのない切れ味の良さはもちろんのことスタイルリッシュでユニークなテーブルを演出します。

made in France



Jean Dubost Bistronomie Series

フランスで人気のシェフ、クリスチャン・エッシュベストのリクエストにより考案されたユニークなデザインのステーキナイフ。頑強なブレード(刃)に加え安定感のある大きめのグリップが食卓にインパクトを与えます。ハンドルはナチュラルなオリーブウッドとつややかで華やかなアクリルからお選びいただけます。



W222×D30×H18(mm) 刃渡り 100mm 食洗機×

222

Jean Dubost[®]

100

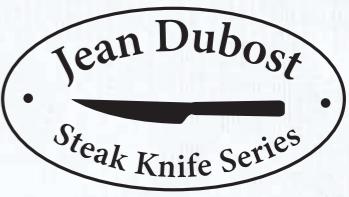
New

ジャンデュボ ステーキナイフ
ピストロノミー ブラック
JAN 4562191985611
¥1,3000(税抜) ¥14,300(税込)



New

ジャンデュボ ステーキナイフ
ピストロノミー ブラック
6本セット(ボックス付き)
JAN 4562191985666
W240×D17.5×H43(mm)
¥78,000(税抜) ¥85,800(税込)





W222×D30×H18(mm) 刃渡り 100mm 食洗機×

222

30



100

M

ジャンデュボ ステーキナイフ ピ
ストロノミー オリーブ
JAN4562191985604
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)



Now

ジャンデュボ ステーキナイフ
ビストロノミー ブラック
6本セット(ボックス付き)
JAN4562191985666
W240×D17.5×H43(mm)
¥72,000(税抜) ¥79,200(税込)



Thiers Steak Knife 2.0 Series

フランスはオーベルニュ地方にある刃物産業で名高い町、ティエール。従来の上質でシンプルな曲線が美しいティエールナイフから、更に時流に乗ったクリエイティブで自由なイマジネーションをかき立てる2.0モデル。従来のティエールナイフより若干ブレード(刃)の幅をもたせ、ステーキなどがスッと切りやすいデザインになっています。手作業で磨き上げたつややかなアクリルのハンドルが洗練された食卓に。



W225×D21×H13(mm) 刃渡り 92mm 食洗機×

225

92

New

ジャンデュボ ステーキナイフ テ
ィエール 2.0 アイボリー
JAN 4562191985598
¥10,000(税抜) ¥1,100(税込)

New

ジャンデュボ ステーキナイフ
ティエール 2.0 レッド
JAN 4562191985581
¥10,000(税抜) ¥1,100(税込)

New

ジャンデュボ ステーキナイフ
ティエール 2.0 ブラック
JAN 4562191985574
¥10,000(税抜) ¥1,100(税込)



New

ジャンデュボ
ステーキナイフ ティエール 2.0 アイボリー
6本セット(ボックス付き)
JAN 4562191980975
W240×D17.5×H43(mm)
¥60,000(税抜) ¥6,600(税込)



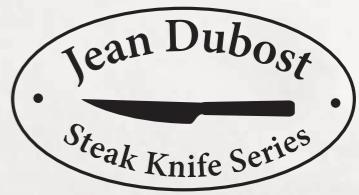
New

ジャンデュボ ステーキナイフ ティエール
2.0 レッド
6本セット(ボックス付き)
JAN 4562191980982
W240×D17.5×H43(mm)
¥60,000(税抜) ¥6,600(税込)



New

ジャンデュボ
ステーキナイフ ティエール 2.0 ブラック
6本セット(ボックス付き)
JAN 4562191985796
W240×D17.5×H43(mm)
¥6,000(税抜) ¥6,600(税込)





Thiers Steak Knife Series

フランス中央部、オーベルニュ地方に位置する刃物産業で名高い町、ティエール。その地の代名詞となっているナイフ、ル・ティエール〈Le Thiers〉はティエール刃物産業協会より確立され、一定の基準をクリアした工場のみ生産が許されています。ジャン・デュボ社で作られるル・ティエールの中でもハンドル部分に個性的な木材が使用されているステーキナイフをセレクトしました。ナイフの切れ味はもちろんのこと、上品でシンプルな曲線が美しいタイムレスなデザインのナイフはテーブルをよりグレードアップするアイテムです。



W230×D16×H13(mm) 刃渡り 100mm 食洗機×

230

100

16

New

ジャンデュボ ティエール
ステーキナイフ ツゲ
JAN 4562191985512
¥10,000(税抜) ¥1,100(税込)

New

ジャンデュボ ティエール
ステーキナイフ ウォルナット
JAN 4562191985505
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

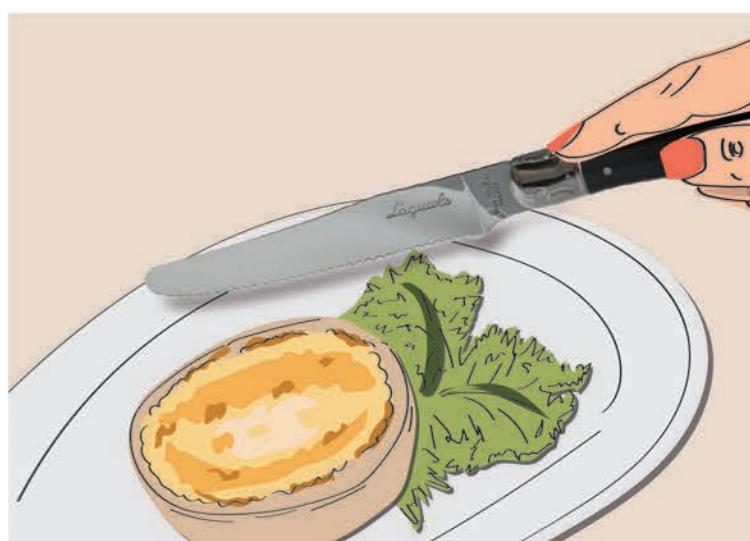
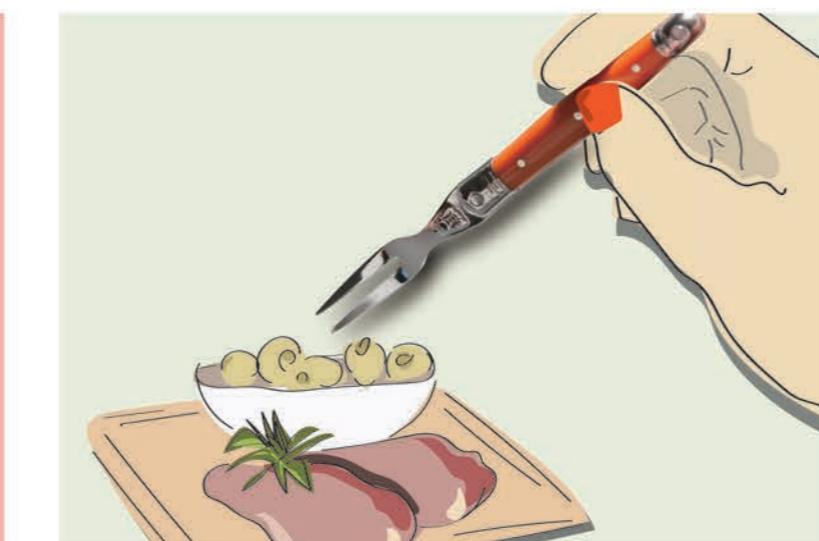
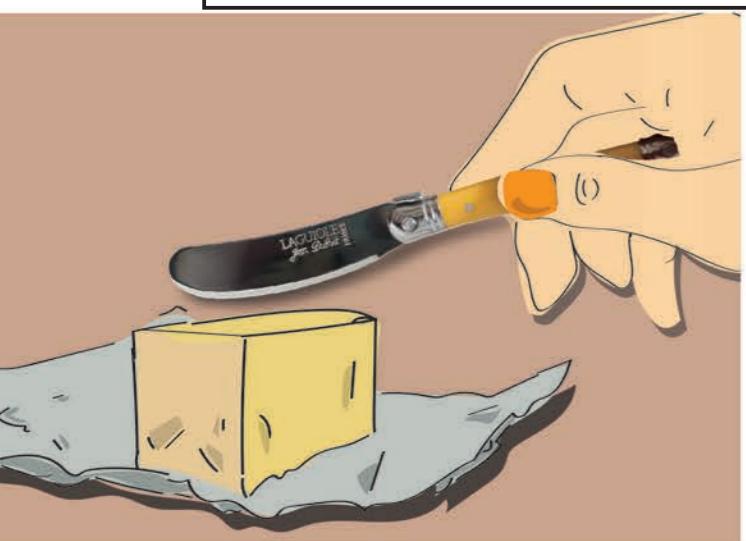
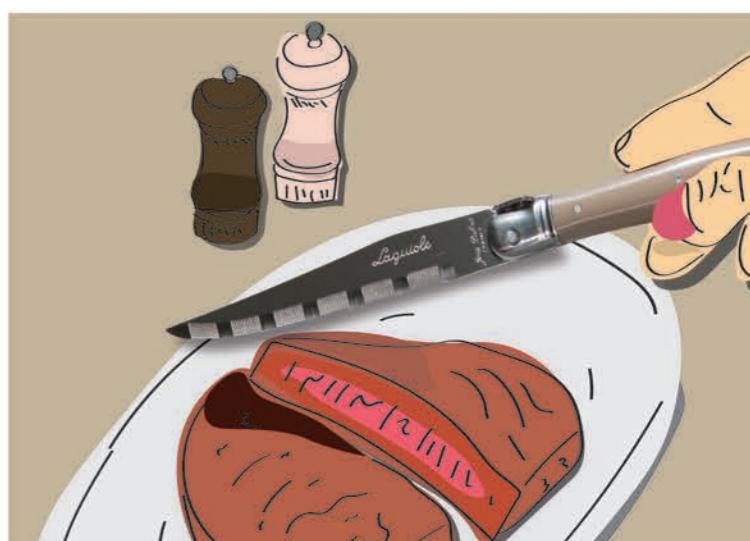
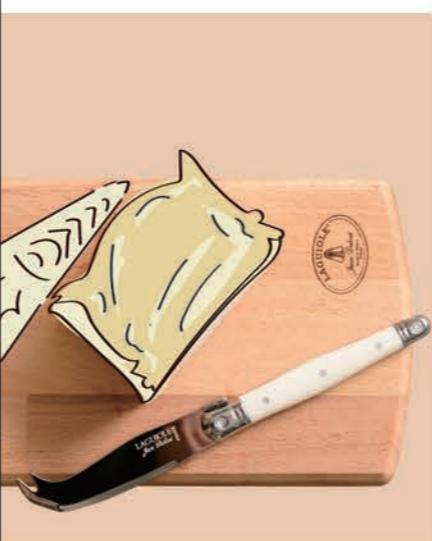
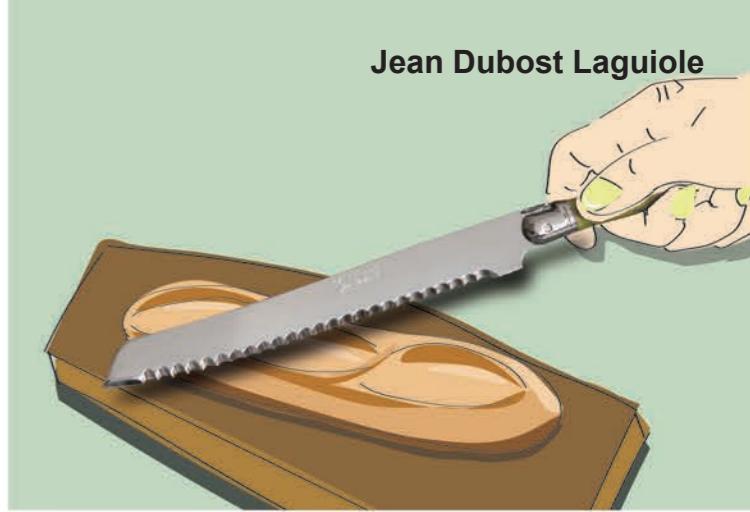
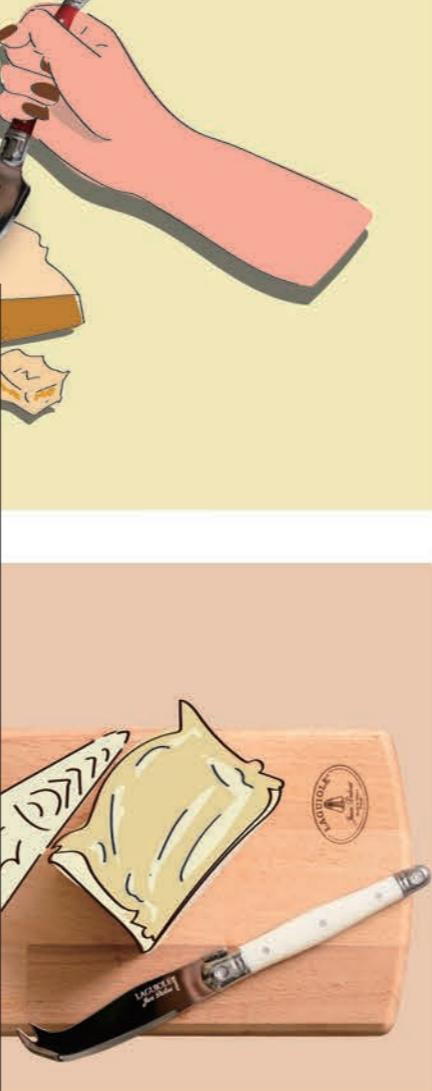
ジャンデュボ ティエール
ステーキナイフ オリーブ
JAN 4562191980975
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

ジャンデュボ ティエール
ステーキナイフ オーク
JAN 4562191980982
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)

ジャンデュボ ティエール
ステーキナイフ ジュニパー
JAN 4562191980999
¥10,000(税抜) ¥1,100(税込)

※天然の木材を使用していますので、木目には個体差があります。



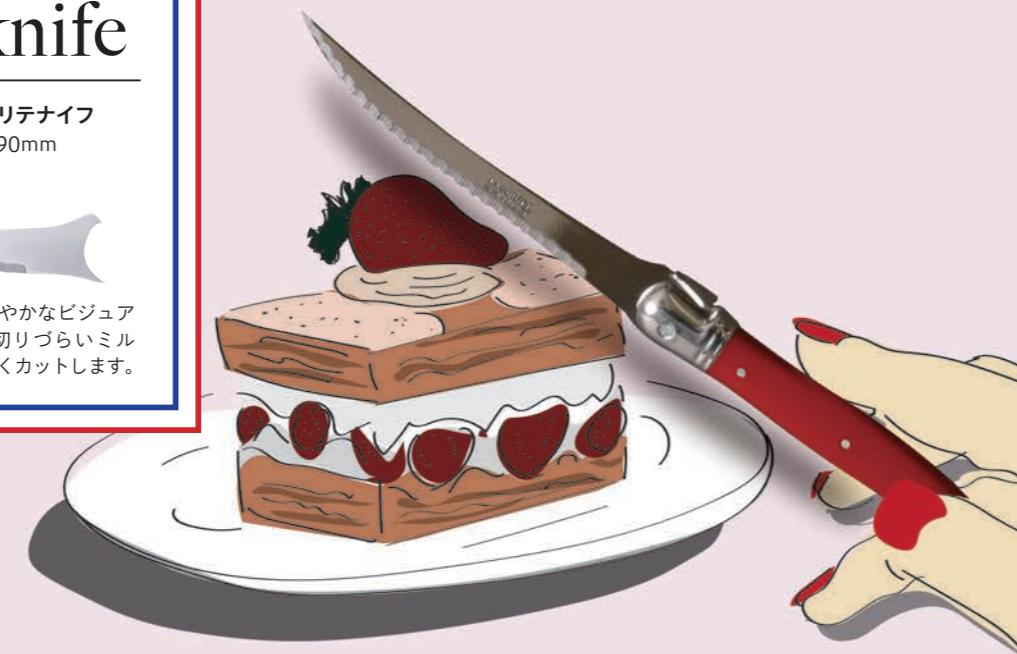


Spécialité knife

ジャンデュボ ライヨール スペシャリテナイフ
W225×D18×H12(mm) 刃渡り: 90mm
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



カーブ状の細身のナイフはカジュアルで軽やかなビジュアル。ステーキやチーズはもちろんのこと切りづらいミルフィユや嵩のあるハンバーガーなども難なくカットします。



225



スペシャリテナイフ ミルク JAN 4562191984621



スペシャリテナイフ バナナ JAN 4562191984690



スペシャリテナイフ カフェオレ JAN 4562191984638



スペシャリテナイフ マンダリン JAN 4562191984706



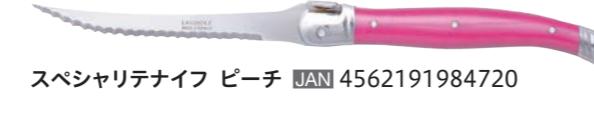
スペシャリテナイフ オリーブ JAN 4562191984645



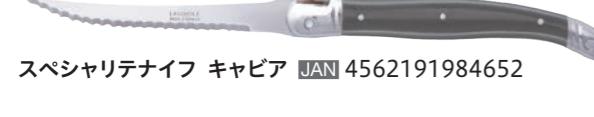
スペシャリテナイフ パリスレッド JAN 4562191984713



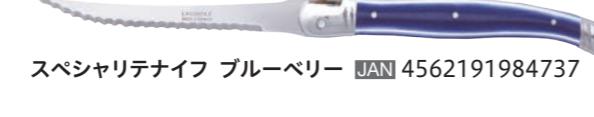
スペシャリテナイフ 抹茶 JAN 4562191985062



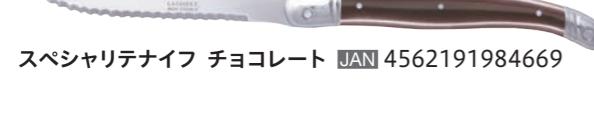
スペシャリテナイフ ピーチ JAN 4562191984720



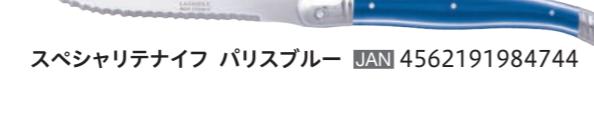
スペシャリテナイフ キャビア JAN 4562191984652



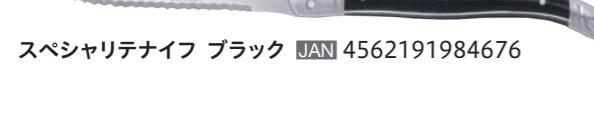
スペシャリテナイフ ブルーベリー JAN 4562191984737



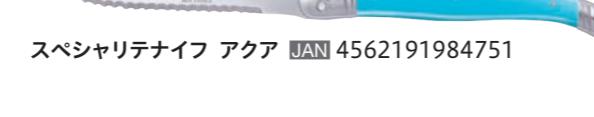
スペシャリテナイフ チョコレート JAN 4562191984669



スペシャリテナイフ パリスブルー JAN 4562191984744



スペシャリテナイフ ブラック JAN 4562191984676



スペシャリテナイフ アクア JAN 4562191984751



スペシャリテナイフ ピスタチオ JAN 4562191984768

English knife

ジャンデュボ ライヨール イングリッシュナイフ
W235×D22×H12(mm) 刃渡り: 100mm
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



ステーキやキッシュ、パゲットなどのパンにも適した波刃の卓上ナイフ。

235



英格リッシュナイフ ミルク JAN 4562191972987



英格リッシュナイフ バナナ JAN 4562191979177



英格リッシュナイフ カフェオレ JAN 4562191974028



英格リッシュナイフ マンダリン JAN 4562191972949



英格リッシュナイフ オリーブ JAN 4562191979207



英格リッシュナイフ パリスレッド JAN 4562191974776



英格リッシュナイフ 抹茶 JAN 4562191985017



英格リッシュナイフ ピーチ JAN 4562191979160



英格リッシュナイフ キャビア JAN 4562191979214



英格リッシュナイフ ブルーベリー JAN 4562191972956



英格リッシュナイフ チョコレート JAN 4562191974011



英格リッシュナイフ パリスブルー JAN 4562191974851



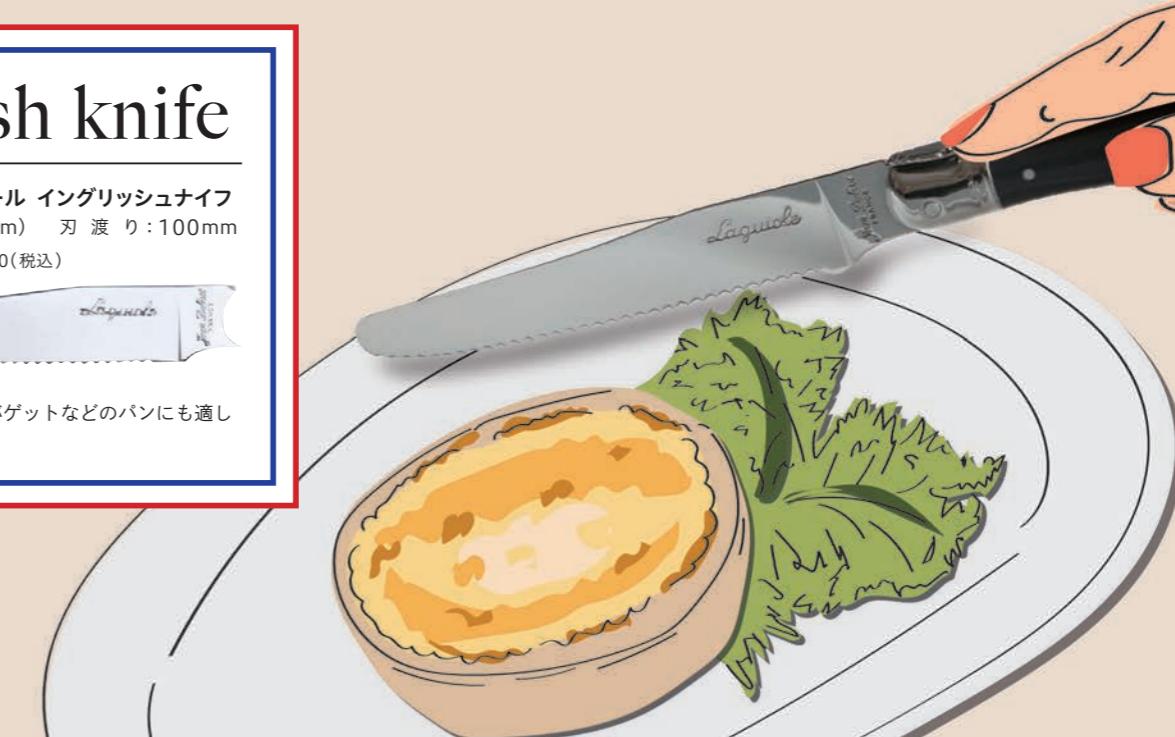
英格リッシュナイフ ブラック JAN 4562191974004



英格リッシュナイフ アクア JAN 4562191979191



英格リッシュナイフ ピスタチオ JAN 4562191979184



Steak knife

ジャンデュボ ライヨール ステーキナイフ
W233×D20×H12(mm) 刃渡り:102mm
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)



刃に施されたセレーション(ギザギザ状)加工によりお肉や繊維質の多い野菜も非常によく切れます。

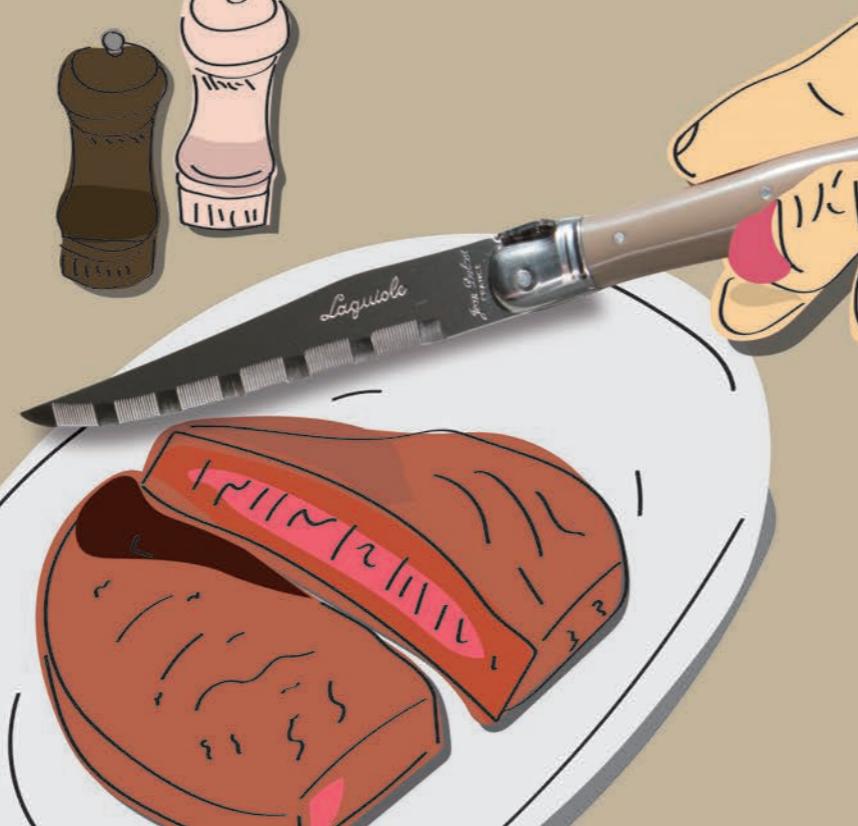


Table fork

ジャンデュボ ライヨール テーブルフォーク
W215×D26×H17(mm)
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)

サラダやパスタなど単品でカジュアルにご使用いただけ、同じライヨールのナイフとセットでステーキなどをいただくお食事にも。



233



ステーキナイフ ミルク JAN 4562191977067



ステーキナイフ バナナ JAN 4562191979245



ステーキナイフ カフェオレ JAN 4562191977074



ステーキナイフ マンダリン JAN 4562191979221



ステーキナイフ オリーブ JAN 4562191979306



ステーキナイフ パリスレッド JAN 4562191979276



ステーキナイフ 抹茶 JAN 4562191985048



ステーキナイフ ピーチ JAN 4562191979238



ステーキナイフ キャビア JAN 4562191979313



ステーキナイフ ブルーベリー JAN 4562191977098



ステーキナイフ チョコレート JAN 4562191979269



ステーキナイフ パリスブルー JAN 4562191979283



ステーキナイフ ブラック JAN 4562191977081



ステーキナイフ アクア JAN 4562191979290



ステーキナイフ ステンレス JAN 4562191977104



ステーキナイフ ピスタチオ JAN 4562191979252

215



テーブルフォーク ミルク JAN 4562191972642



テーブルフォーク カフェオレ JAN 4562191973908



テーブルフォーク オリーブ JAN 4562191979023



テーブルフォーク 抹茶 JAN 4562191984973



テーブルフォーク キャビア JAN 4562191979030



テーブルフォーク チョコレート JAN 4562191973892



テーブルフォーク ブラック JAN 4562191973885



テーブルフォーク ステンレス JAN 4562191972659



テーブルフォーク バナナ JAN 4562191978996



テーブルフォーク マンダリン JAN 4562191972611



テーブルフォーク パリスレッド JAN 4562191974738



テーブルフォーク ピーチ JAN 4562191978989



テーブルフォーク ブルーベリー JAN 4562191972628



テーブルフォーク パリスブルー JAN 4562191974813



テーブルフォーク アクア JAN 4562191979016

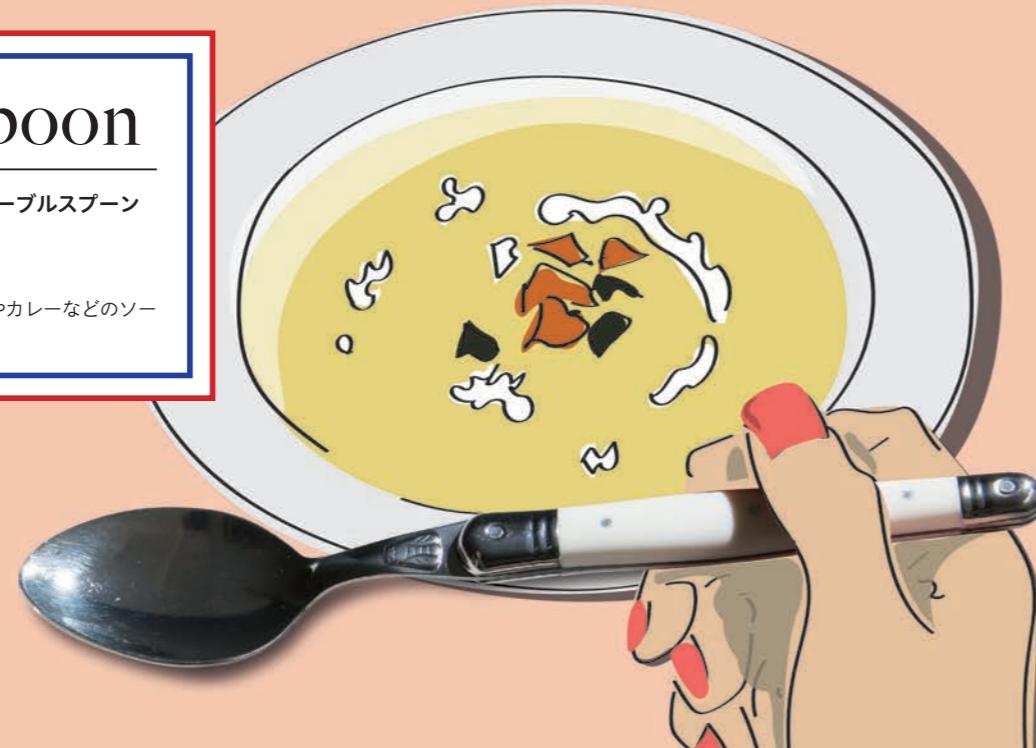


テーブルフォーク ピスタチオ JAN 4562191979009

Table spoon

ジャンデュボ ライヨール テーブルスプーン
W214×D40×H11(mm)
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)

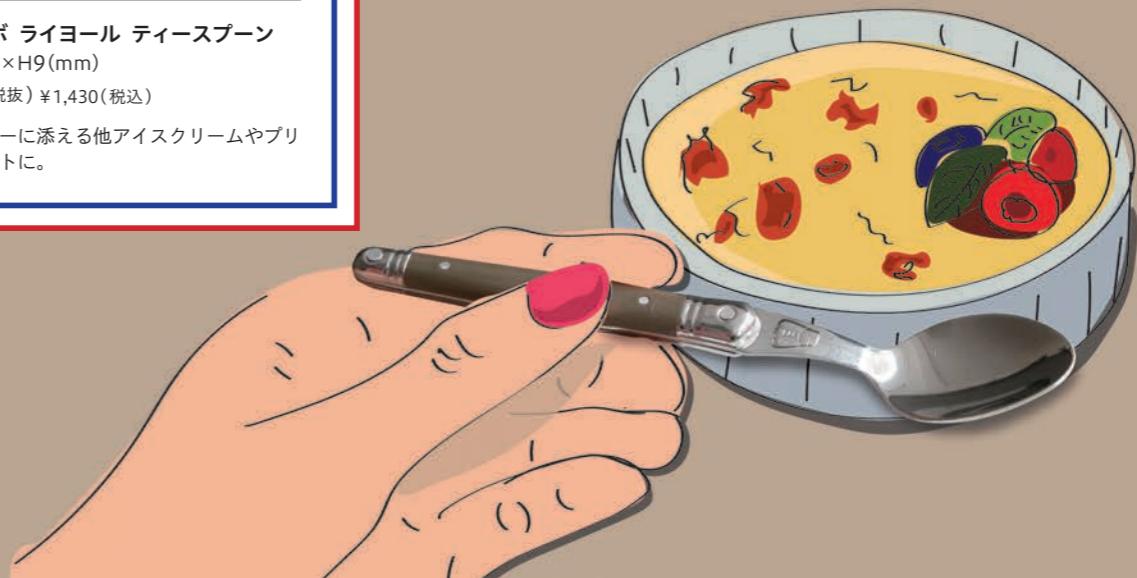
やや大振りのスプーンはスープやカレーなどのソースや汁物をたっぷりすくいます。



Tea spoon

ジャンデュボ ライヨール ティースプーン
W153×D27×H9(mm)
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

カップ&ソーサーに添える他アイスクリームやプリンなどのデザートに。



214



テーブルスプーン ミルク JAN 4562191972710



テーブルスプーン バナナ JAN 4562191979054



テーブルスプーン カフェオレ JAN 4562191973939



テーブルスプーン マンダリン JAN 4562191972680



テーブルスプーン オリーブ JAN 4562191979085



テーブルスプーン パリスレッド JAN 4562191974745



テーブルスプーン 抹茶 JAN 4562191984980



テーブルスプーン ピーチ JAN 4562191979047



テーブルスプーン キャビア JAN 4562191979092



テーブルスプーン ブルーベリー JAN 4562191972697



テーブルスプーン チョコレート JAN 4562191973922



テーブルスプーン パリスブルー JAN 4562191974820



テーブルスプーン ブラック JAN 4562191973915



テーブルスプーン アクア JAN 4562191979078



テーブルスプーン ステンレス JAN 4562191972727



テーブルスプーン ピスタチオ JAN 4562191979061

153



ティースプーン ミルク JAN 4562191972789



ティースプーン バナナ JAN 4562191978873



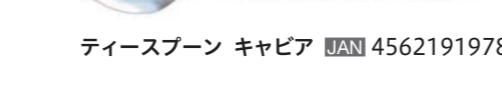
ティースプーン カフェオレ JAN 4562191973960



ティースプーン オリーブ JAN 4562191978903



ティースプーン 抹茶 JAN 4562191984997



ティースプーン キャビア JAN 4562191978910



ティースプーン チョコレート JAN 4562191973953



ティースプーン ブラック JAN 4562191973946



ティースプーン ステンレス JAN 4562191972796



ティースプーン マンダリン JAN 4562191972758



ティースプーン パリスレッド JAN 4562191974752



ティースプーン ピーチ JAN 4562191978866



ティースプーン ブルーベリー JAN 4562191972765



ティースプーン パリスブルー JAN 4562191974837



ティースプーン アクア JAN 4562191978897

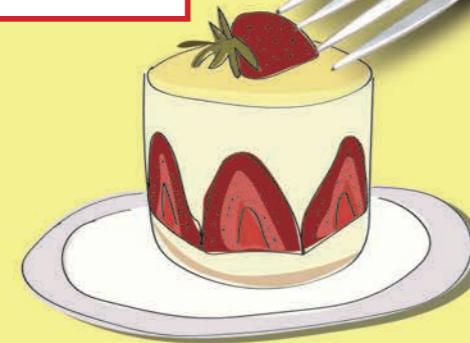


ティースプーン ピスタチオ JAN 4562191978880

Dessert fork

ジャンデュボ ライヨール デザートフォーク
W165×D23×H20(mm)
¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

デザートにもちろん、サラダや軽食をいただく際にちょうど良いサイズ。立食パーティーやアウトドアのお食事にも重宝します。



165



デザートフォーク ミルク JAN 4562191973878



デザートフォーク バナナ JAN 4562191978811



デザートフォーク カフェオレ JAN 4562191974059



デザートフォーク マンダリン JAN 4562191973847



デザートフォーク オリーブ JAN 4562191978842



デザートフォーク パリスレッド JAN 4562191974783



デザートフォーク 抹茶 JAN 4562191985024



デザートフォーク ピーチ JAN 4562191978804



デザートフォーク キビア JAN 4562191978859



デザートフォーク ブルーベリー JAN 4562191973854



デザートフォーク チョコレート JAN 4562191974042



デザートフォーク パリスブルー JAN 4562191974868



デザートフォーク ブラック JAN 4562191974035



デザートフォーク アクア JAN 4562191978835



デザートフォーク ステンレス JAN 4562191975438

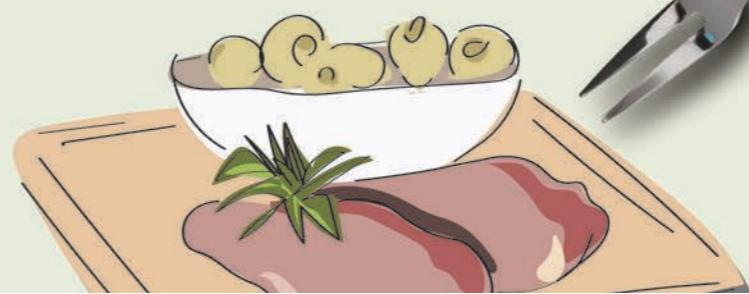


デザートフォーク ピスタチオ JAN 4562191978828

Cocktail fork

ジャンデュボ ライヨール カクテルフォーク
W148×D12×H9(mm)
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)

一口サイズに切り分けたバーニャカウダのお野菜やオリーブやチーズ、食後のカットフルーツに。



148



カクテルフォーク ミルク JAN 4562191972857



カクテルフォーク バナナ JAN 4562191978750



カクテルフォーク カフェオレ JAN 4562191973991



カクテルフォーク マンダリン JAN 4562191972826



カクテルフォーク オリーブ JAN 4562191978781



カクテルフォーク パリスレッド JAN 4562191974769



カクテルフォーク 抹茶 JAN 4562191985000



カクテルフォーク ピーチ JAN 4562191978743



カクテルフォーク キビア JAN 4562191978798



カクテルフォーク ブルーベリー JAN 4562191972833



カクテルフォーク チョコレート JAN 4562191973984



カクテルフォーク パリスブルー JAN 4562191974844



カクテルフォーク ブラック JAN 4562191973977



カクテルフォーク アクア JAN 4562191978774



カクテルフォーク ステンレス JAN 4562191972864

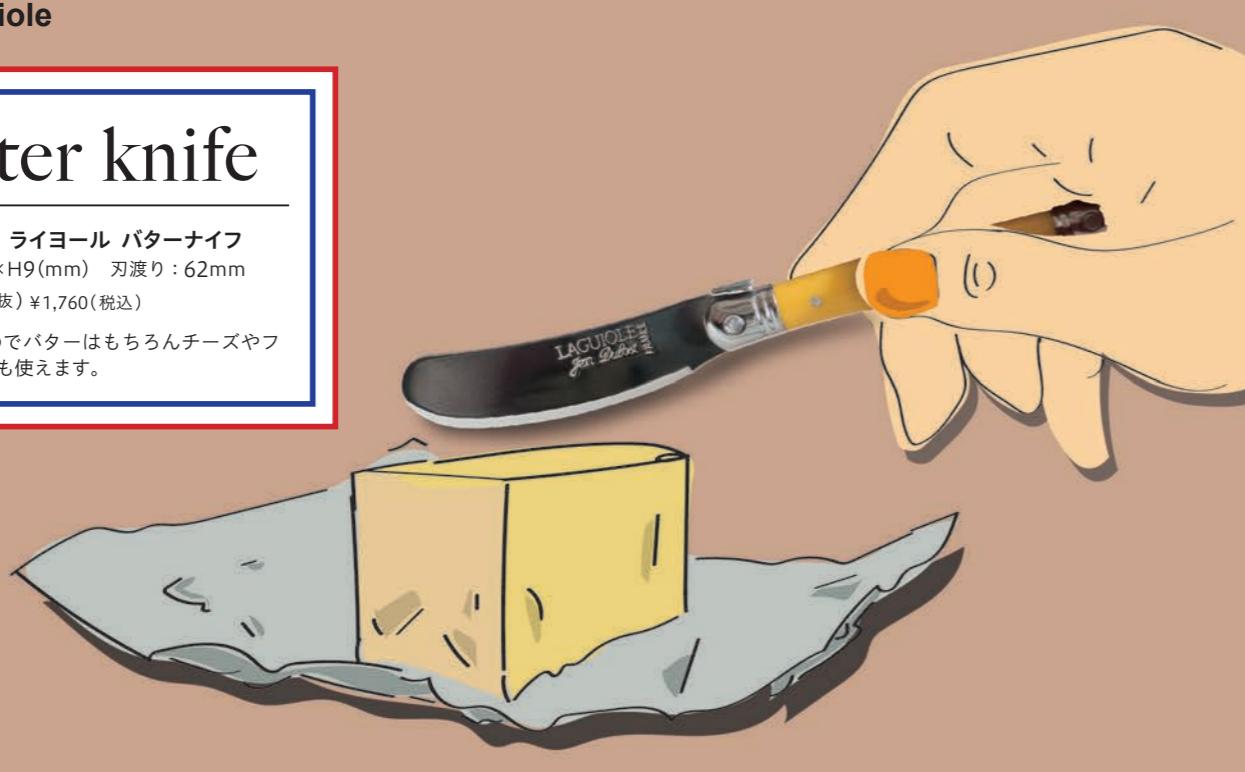


カクテルフォーク ピスタチオ JAN 4562191978767

Butter knife

ジャンデュボ ライヨール バターナイフ
W152×D24×H9(mm) 刃渡り: 62mm
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)

刃がついているのでバターはもちろんチーズやフルーツのカットにも使えます。



152



バターナイフ ミルク JAN 4562191972246



バターナイフ バナナ JAN 4562191979115



バターナイフ カフェオレ JAN 4562191974110



バターナイフ マンダリン JAN 4562191972260



バターナイフ オリーブ JAN 4562191979146



バターナイフ パリスレッド JAN 4562191974790



バターナイフ 抹茶 JAN 4562191984959



バターナイフ ピーチ JAN 4562191979108



バターナイフ キャビア JAN 4562191979153



バターナイフ ブルーベリー JAN 4562191972291



バターナイフ チョコレート JAN 4562191974103



バターナイフ パリスブルー JAN 4562191974875



バターナイフ ブラック JAN 4562191974097



バターナイフ アクア JAN 4562191979139



バターナイフ ステンレス JAN 4562191972307

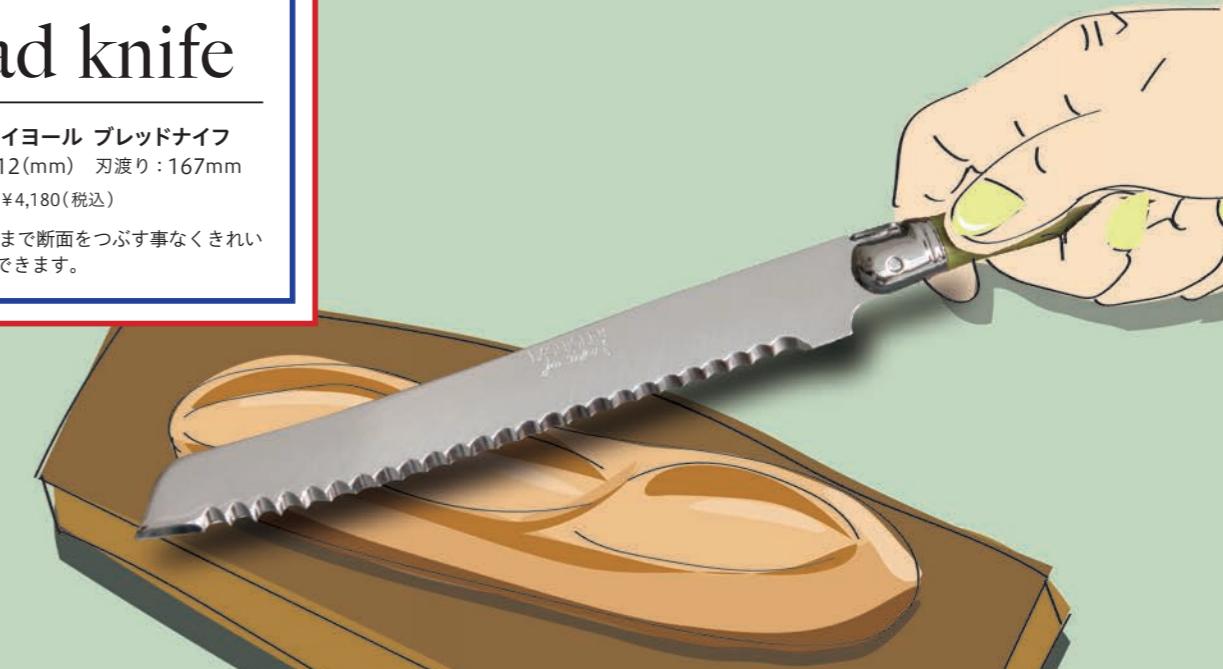


バターナイフ ピスタチオ JAN 4562191979122

Bread knife

ジャンデュボ ライヨール ブレッドナイフ
W306×D25×H12(mm) 刃渡り: 167mm
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

パンから食パンまで断面をつぶす事なくきれいにカット、スライスできます。



306



ブレッドナイフ ミルク JAN 4562191972314



ブレッドナイフ バナナ JAN 4562191979337



ブレッドナイフ カフェオレ JAN 4562191974080



ブレッドナイフ マンダリン JAN 4562191972338



ブレッドナイフ オリーブ JAN 4562191979368



ブレッドナイフ パリスレッド JAN 4562191974806



ブレッドナイフ 抹茶 JAN 4562191984966



ブレッドナイフ ピーチ JAN 4562191979320



ブレッドナイフ ブルーベリー JAN 4562191972369



ブレッドナイフ パリスブルー JAN 4562191974882



ブレッドナイフ ブラック JAN 4562191974066



ブレッドナイフ アクア JAN 4562191979351



ブレッドナイフ ステンレス JAN 4562191972376



ブレッドナイフ ピスタチオ JAN 4562191979344

Mini cheese knife

ジャンデュボ ライヨール ミニチーズナイフ
W152×D22×H9(mm) 刃渡り: 58mm
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

カタツムリ型のナイフの先端は切り分けたチーズやパテなどを突き刺してピックのようにご使用いただけます。



152



ミニチーズナイフ ミルク JAN 4562191981040



ミニチーズナイフ バナナ JAN 4562191981057

22



ミニチーズナイフ カフェオレ JAN 4562191981132



ミニチーズナイフ マンダリン JAN 4562191981064

21



ミニチーズナイフ オリーブ JAN 4562191981149



ミニチーズナイフ パリスレッド JAN 4562191981071

22



ミニチーズナイフ 抹茶 JAN 4562191985055



ミニチーズナイフ ピーチ JAN 4562191981088

21



ミニチーズナイフ キャビア JAN 4562191981156



ミニチーズナイフ ブルーベリー JAN 4562191981095

22



ミニチーズナイフ チョコレート JAN 4562191981163



ミニチーズナイフ パリスブルー JAN 4562191981101

21



ミニチーズナイフ ブラック JAN 4562191981170



ミニチーズナイフ アクア JAN 4562191981118

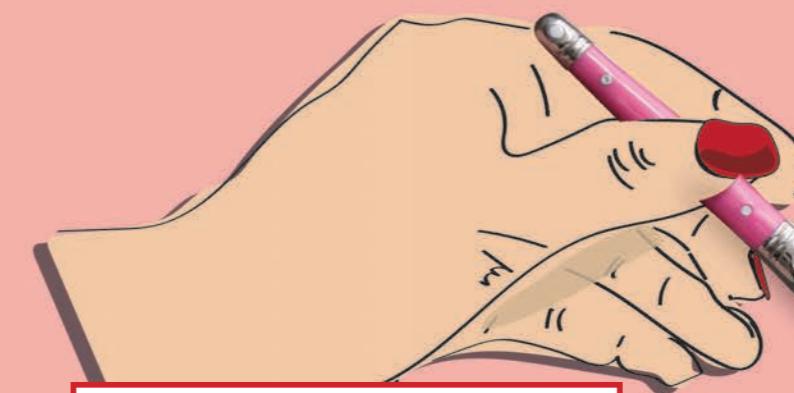
22



ミニチーズナイフ ステンレス JAN 4562191981187



ミニチーズナイフ ピスタチオ JAN 4562191981125



Jam spoon

ジャンデュボ ライヨール ジャムスプーン
W217×D21×H10(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)

柄が長く瓶の底まで届きます。手元がべたつかず、
ジャム等が塗りやすくマドラーとしてもご使用いた
だける形状です。

217



ジャムスプーン ミルク JAN 4562191974943



ジャムスプーン カフェオレ JAN 4562191974950



ジャムスプーン オリーブ JAN 4562191978965



ジャムスプーン 抹茶 JAN 4562191985031



ジャムスプーン キャビア JAN 4562191978972



ジャムスプーン チョコレート JAN 4562191974967



ジャムスプーン パリスブルー JAN 4562191974998



ジャムスプーン ブラック JAN 4562191974974



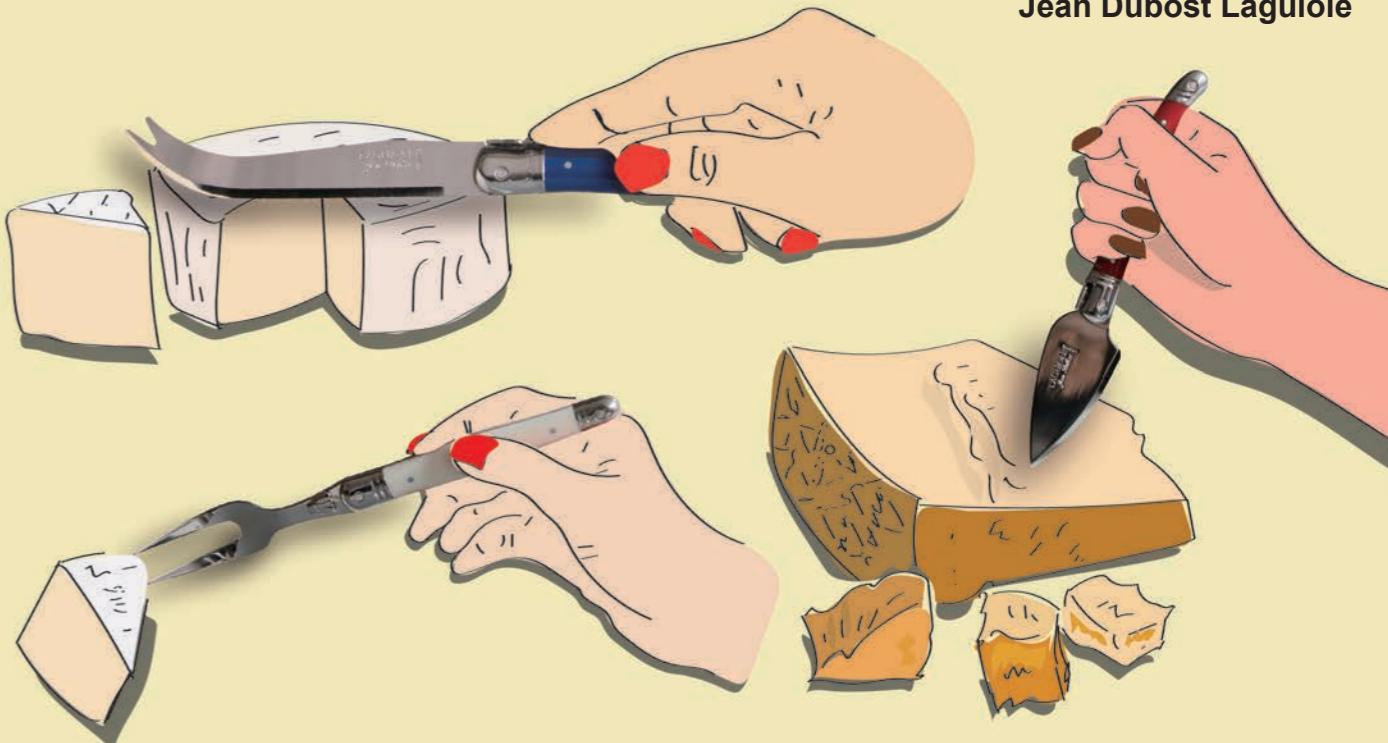
ジャムスプーン アクア JAN 4562191978958



ジャムスプーン ピスタチオ JAN 4562191978941

Gift set

楽しいトリコロールカラー(白・青・赤)で揃えたギフトセット。贈り物の定番です。



ミニチーズナイフ&ボードセット ミルク
JAN 4562191981033



ミニチーズナイフ&ボードセット パリスブルー
JAN 4562191981019



ミニチーズナイフ&ボードセット パリスレッド
JAN 4562191981026

ミニチーズナイフ&ボードセット
セット内容:
ミニチーズナイフ W152×D22×H9 (mm)
ボード W255×D107×H15 (mm)
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)



チーズボードセット ミルク
JAN 4562191975025



チーズボードセット パリスブルー
JAN 4562191975049



チーズボードセット パリスレッド
JAN 4562191975032

チーズボードセット
セット内容:
ソフトチーズナイフ W230×D28×H12 (mm)
カッティングボード 一辺270×厚10 (mm)
¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)



ブティセット
JAN 4562191975162
セット内容:
バターナイフ W152×D24×H9 (mm)
フォーク W150×D25×H7 (mm)
スプーン W145×D25×H18 (mm)
外装サイズ: W200×D75×H22 (mm)
¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)



チーズナイフ&フォークセット
JAN 4562191979504
セット内容:
パルミジャーノチーズナイフ W195×D34×H11 (mm)
チーズフォーク W215×D25×H10 (mm)
ソフトチーズナイフ W230×D28×H12 (mm)
外装サイズ: W255×D115×H15 (mm)
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

イタリア好きも喜ぶパルミジャーノチーズを碎く専用ナイフが入っています。



モーニングセット
JAN 4562191975001
セット内容:
ブレッドナイフ W306×D25×H12 (mm)
ジャムスプーン W217×D21×H10 (mm)
バターナイフ W152×D24×H9 (mm)
外装サイズ: W340×D95×H15 (mm)
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

バターナイフ、ジャムスプーン、ブレッドナイフを組み合わせたパン好きが喜ぶ人気のセット。

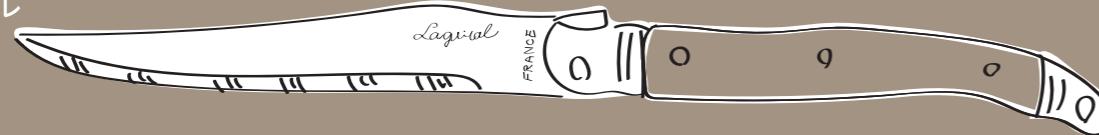
Jean Dubost Laguiole 16 Colors

ジャン・デュボ ライヨールシリーズ全16色

ミルク



カフェオレ



オリーブ



抹茶



キビア



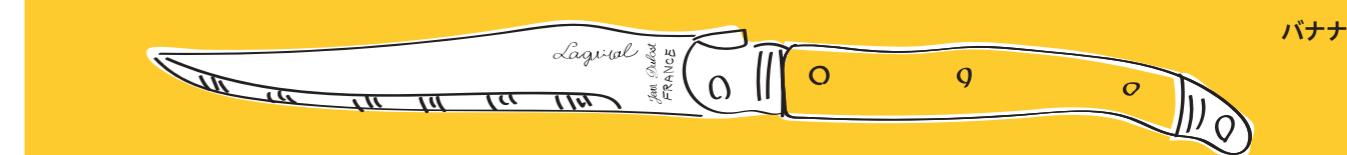
チョコレート



ブラック



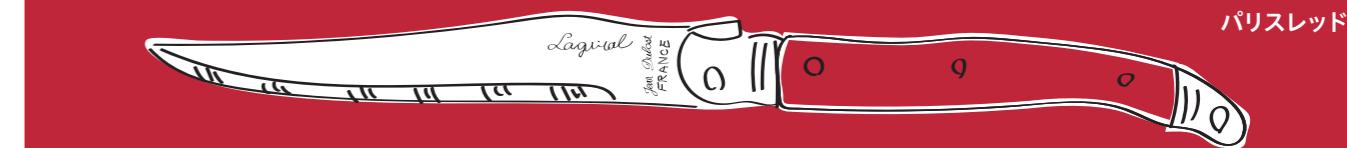
ステンレス



バナナ



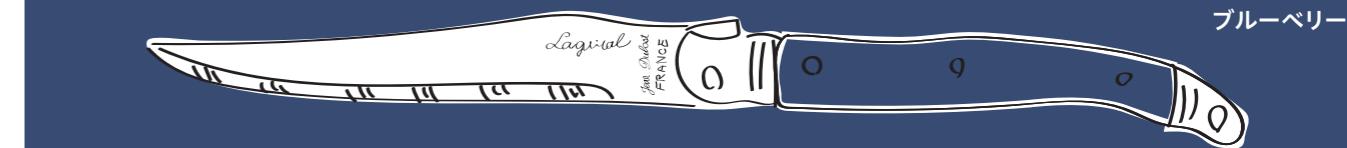
マンダリン



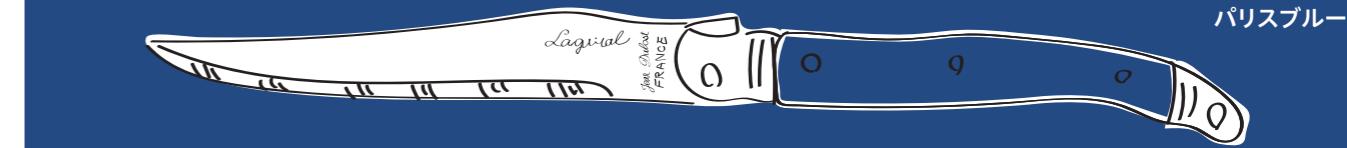
パリスレッド



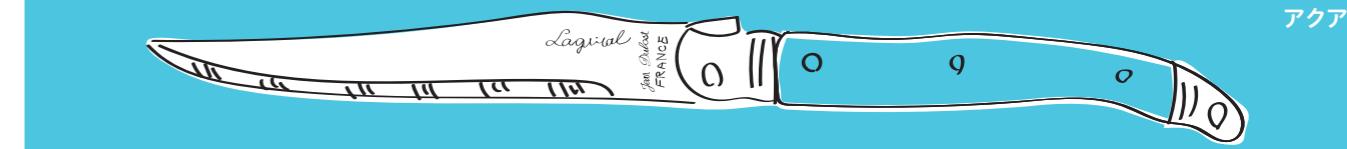
ピーチ



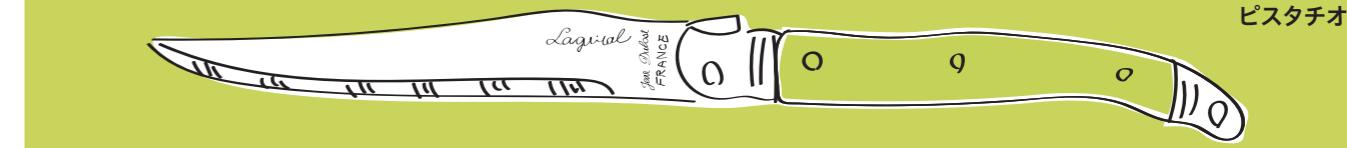
ブルーベリー



パリスブルー



アクア



ピスタチオ



Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France

ジャン・デュボ ウッドハンドルナイフ／フランス

フランスはオーベルニュ地方にある歴史ある刃物産業で名高い町、ティエール。その地でライヨールナイフを始めとした伝統的なナイフをつくり続けているジャン・デュボ社によるスタンダードなナイフシリーズです。ブレッドナイフやバターナイフなどカッティングボードとともにテーブルでご使用いただくナイフの他、野菜の皮むきやスライスなどに重宝するピーラーやペティナイフも揃えました。木製のハンドルはビビッドなレッドやイエローのほか、ブラックやネイビー、ホワイトなどシックなカラーリングが食卓をセンスよくまとめます。

made in France



Jean Dubost Wood handle Bread knife

食パンのスライスからバケットやクロワッサンなどもサクッと切り分けます。

W295×D26×H16(mm) 刃渡り 165mm 食洗機×

¥3,900(税抜) ¥4,290(税込)

295



ジャンデュボ ウッドハンドル ブレッドナイフ レッド
JAN 4562191983082



ジャンデュボ ウッドハンドル ブレッドナイフ ネイビー
JAN 4562191983112



ジャンデュボ ウッドハンドル ブレッドナイフ イエロー
JAN 4562191983099



ジャンデュボ ウッドハンドル ブレッドナイフ ホワイト
JAN 4562191983105



ジャンデュボ ウッドハンドル ブレッドナイフ ブラック
JAN 4562191983129



Jean Dubost Wood handle Paring knife

小ぶりな野菜や果物の皮むき、スライスに。

W190×D17×H12(mm) 刃渡り 92mm 食洗機×
¥1,700(税抜) ¥1,870(税込)



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ レッド
JAN 4562191983037



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ ネイビー
JAN 4562191983068



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ イエロー
JAN 4562191983044



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ ホワイト
JAN 4562191983051



ジャンデュボ ウッドハンドル ペティナイフ ブラック
JAN 4562191983075



Jean Dubost Wood handle Butter knife

バターの他、パテやカマンペールなどの
やわらかいチーズの切り分けなどにもご活用いただけます。

W165×D16×H12(mm) 刃渡り 70mm 食洗機×
¥1,600(税抜) ¥1,760(税込)



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ レッド
JAN 4562191983136



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ ネイビー
JAN 4562191983167



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ イエロー
JAN 4562191983143



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ ホワイト
JAN 4562191983150



ジャンデュボ ウッドハンドル バターナイフ ブラック
JAN 4562191983174



Jean Dubost Wood handle Mini bread knife

トマトのような潰れやすいもののスライスの他、
パケットサンドやパイなどもサクッとカットします。

W215×D17×H12(mm) 刃渡り 105mm 食洗機×
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ レッド
JAN 4562191983181



ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ ネイビー
JAN 4562191983211



ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ イエロー
JAN 4562191983198



ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ ホワイト
JAN 4562191983204



ジャンデュボ ウッドハンドル ミニブレッドナイフ ブラック
JAN 4562191983228



Jean Dubost Wood handle Peeler

野菜や果物の皮むきの他、尖った先端部分は
じがいもの芽を取ったり、パプリカの芯抜きも可能です。

W160×D13×H12(mm) 刃渡り 57mm 食洗機×
¥1,500(税抜) ¥1,650(税込)



ジャンデュボ ウッドハンドル ピーラー レッド
JAN 4562191983235



ジャンデュボ ウッドハンドル ピーラー ネイビー
JAN 4562191983266



ジャンデュボ ウッドハンドル ピーラー イエロー
JAN 4562191983242



ジャンデュボ ウッドハンドル ピーラー ホワイト
JAN 4562191983259





158



220



ジャンデュボ マグネティック
ウッドナイフブロック
JAN 4562191982344
W200×D105×H240(mm)
¥12,000(税抜) ¥13,200(税込)

How to Use

内部に挿み込まれたマグネットが
ナイフを引き寄せます。

※必ず写真のようにナイフを下に向
け、まっすぐに取り付けてください。





Roger Orfèvre

FABRICANT FRANCAIS depuis 1924

ロジェ オルフェヴル/フランス

刃物の街、ティエールでカトラリーの他、ブレッドバスケットやエスカルゴフォークなどフランスの食文化に特化した商品をつくり続けているロジェ オルフェブル。おしゃれなニュアンスが漂うバスケットやツールがあるだけで、普段のキッチンやテーブルが楽しくなります。

made in France



Stainless Basket

フランスの食堂やカフェなどで愛用されている軽量なバスケット。温めたパンやサンドイッチ、ハンバーガーのサービスに。水洗いした後も乾燥しやすく衛生的。

W245×D180×H45(mm)



ロジェ オルフェヴル
ステンレス ブレッドバスケット
JAN 4562191982832
¥2,300 (税抜) ¥2,530 (税込)



ロジェ オルフェヴル
ステンレス ブレッドバスケット レッド
JAN 4562191982900
¥2,800 (税抜) ¥3,080 (税込)



ロジェ オルフェヴル
ステンレス ブレッドバスケット ブラック
JAN 4562191982894
¥2,800 (税抜) ¥3,080 (税込)



ロジェ オルフェヴル
ステンレス ブレッドバスケット クリーム
JAN 4562191982917
¥2,800 (税抜) ¥3,080 (税込)



Spécialité Knife

フランスではトマトのスライスに重宝されるナイフ。細く鋭い刃先でキッチン以外でもテーブルでクロワッサンやタルト、ミルフィーユやショートクリームのようなものもサクッと切り分けます。

W180×D19×H13(mm) 刃渡り:79(mm)
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)

*New*

ロジェ オルフェヴル スペシャリテナイフ ノワール
JAN4562191986748



Paring Knife

先の鋭いペティナイフは皮むきの他小ぶりの魚や骨付き肉などの細かい作業に最適。

W180×D19×H13(mm) 刃渡り:86(mm)
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)

*New*

ロジェ オルフェヴル ペティナイフ ノワール
JAN4562191986717

*New*

ロジェ オルフェヴル スペシャリテナイフ グラファイト
JAN4562191986755

*New*

ロジェ オルフェヴル ペティナイフ グラファイト
JAN4562191986724

*New*

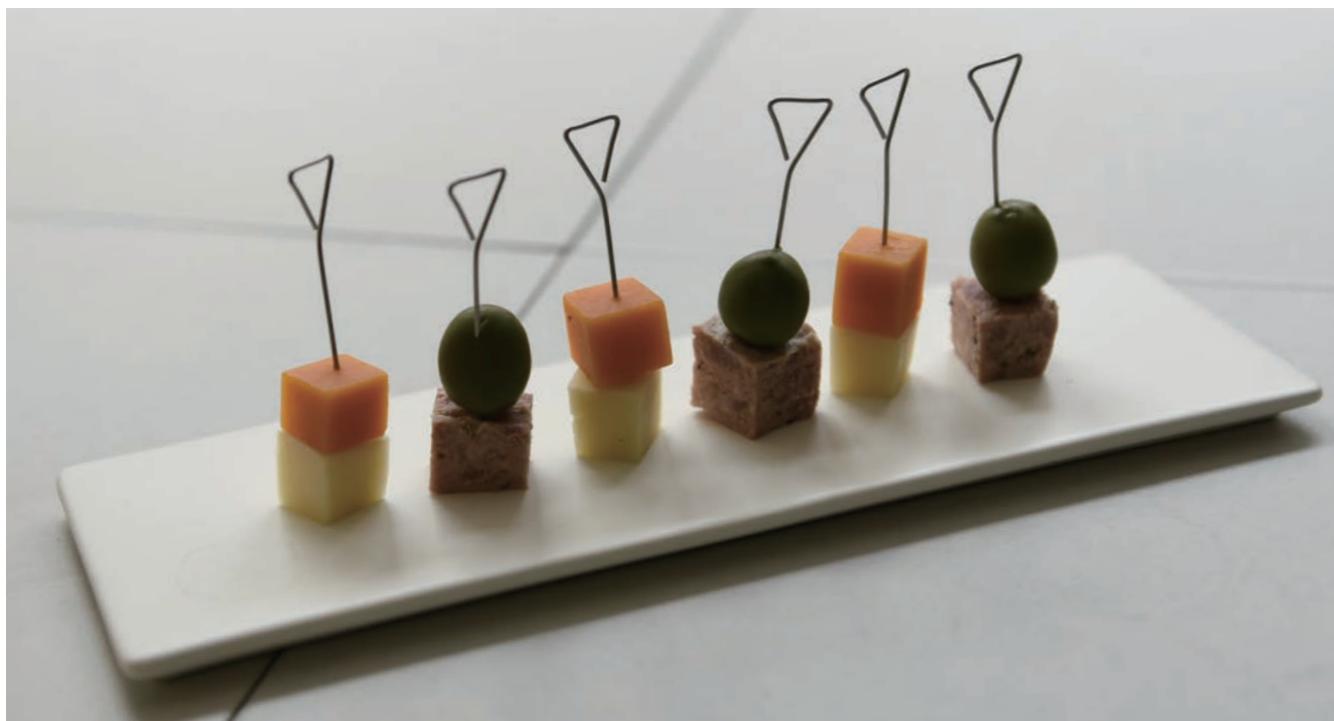
ロジェ オルフェヴル スペシャリテナイフ サーブル
JAN4562191986762

*New*

ロジェ オルフェヴル ペティナイフ サーブル
JAN4562191986731

*ハンドルは再生紙と樹脂からできた硬質で丈夫なペーパーストーン Paperstone® が使用されています。

*ハンドルは再生紙と樹脂からできた硬質で丈夫なペーパーストーン Paperstone® が使用されています。



Stainless Pick

ミニマルなデザインのステンレス製ピックはピンチョスやフルーツなどに。保管しやすい木製のケース入り。



New

ロジェ オルフェヴル ステンレスピック
12本セット ウッドケース入
JAN4562191986687
W92×D35×H35(mm)
ピック本体 W76×D15×H1(mm)
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



Cocktail Fork

柄の端にシェルのマークが型どられたノスタルジックなフォーク。牡蠣やシュリンプカクテルなどのシーフードやバーニャカウダなどにも。木製のケース入りでピクニックやアウトドアに便利です。



New

ロジェ オルフェヴル カクテルフォーク
6本セット ウッドケース入
JAN4562191986694
W157×D35×H35(mm)
カクテルフォーク本体 W130×D14×H15(mm)
¥3,600(税抜) ¥3,960(税込)



Butter Knife

つなぎ目の無いオールステンレス製で衛生的。ロジェ オルフェブルの刻印の入ったシンプルで潔いデザイン。パテやリエットに添えて。



New

ロジェ オルフェブル
ステンレスバターナイフ
JAN4562191986700
W137×D17×H6(mm) 刃渡り:57(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



イセル／ポルトガル

1945年創業。プロフェッショナル用のナイフの産地である“Caldas da Rainha”近くにあるポルトガルを代表するナイフメーカー、イセル社。プロ用から家庭用まで包丁、ナイフ全般をトータルにプロデュースする技術を持ち、全生産量の8割がアメリカ、カナダ、ドイツ、北欧他70カ国への輸出に占められ世界中からの信頼を得るナイフメーカーです。

made in Portugal



イセル社の〈TECHNIK／テクニック〉シリーズは高品質なステンレス刃物鋼を使用し、フルタングにスリーリベット仕上げのしっかりとしたつくり。ハンドルは弾性、耐衝撃性に富み、磨耗しにくいPOM（ポリアセタール）を使用。抜群の切れ味かつ、ぬれた手にも滑りにくいハンドルでプロユースのみならずご家庭でもご使用いただけます。



Bread knife



握りやすいグリップ、厚みのあるしっかりとした波刃で安定してご使用いただける重量感のあるブレッドナイフです。硬めのパンだけでなくソフトな食パンもきれいにスライスできます。



324



185

イセル ブレッドナイフ ブラック
JAN 4562191982795



イセル ブレッドナイフ グリーン
JAN 4562191982818



イセル ブレッドナイフ イエロー
JAN 4562191982825



イセル ブレッドナイフ レッド
JAN 4562191982801

W324×D29×H19(mm) 刃渡り 185mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

Horeca bread knife

濡れた手でも滑りにくい安定したグリップは衝撃を吸収する破損しにくいエラストマー製。グリップは抗菌加工が施されており、業務用のヘビーユースにオススメです。



375



240

イセル 業務用ブレッドナイフ25cm ホワイト
JAN 4562191984119



イセル 業務用ブレッドナイフ25cm ブラック
JAN 4562191984102

W375×D30×H19(mm) 刃渡り 240mm
¥4,800(税抜) ¥5,280(税込)

Bread knife professional



抜群の切れ味の上、30センチの刃渡りで大型のカンパニーユや食パン、フォカッチャのスライスに最適。



422



285

イセル ブレッドナイフ プロフェッショナル 30cm
JAN 4562191984126
W422×D32×H19(mm) 刃渡り: 285mm
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)

Steak knife



細かい波刃で抜群の切れ味。ニューヨークの有名ステーキハウスでも採用されているステーキナイフはカジュアルなセッティングに向いています。卓上でお持ちのフォークに添えて大胆な演出をお楽しみください。



222



115

イセル ステーキナイフ ブラック
JAN 4562191982757
W222×D21×H14(mm)
刃渡り: 115mm
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)

Petit knife



プロユースから家庭のキッチンまで幅広い下ごしらえに活躍します。小ぶりな野菜、果物などのスライスや皮むきに。



イセル ペティナイフ ブラック
JAN 4562191982719



イセル ペティナイフ イエロー
JAN 4562191982740

イセル ペティナイフ グリーン
JAN 4562191982733



イセル ペティナイフ レッド
JAN 4562191982726

W202×D21×H14(mm) 刃渡り 100mm
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)

Bird peak knife



カーブした刃が丸みのある小ぶりな野菜や果物の皮むきに向いています。パプリカの芯抜き、インゲンのヘタ取りなど手元で行う細かい作業の他、ブロッコリーなどを小房に分けるのにも便利です。



イセル くちばしナイフ ブラック
JAN 4562191982672



イセル くちばしナイフ イエロー
JAN 4562191982702



イセル くちばしナイフ グリーン
JAN 4562191982696



イセル くちばしナイフ レッド
JAN 4562191982689

動画はこちらから
↓



W168×D21×H14(mm) 刃渡り 66mm
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)

Cheese knife



チーズの硬さや種類に合わせてお選びいただける本格的なチーズナイフのシリーズです。



238



35

穴があいているため、チ
ーズなどのくつきやすい
チーズも程よく離れ、スト
レスを感じることなく切り
分けができるナイフです。

イセル セミハードチーズナイフ
JAN 4562191984072
W238×D35×H16(mm)
刃渡り : 120mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)



243



42

特殊な形で刃が左右に動か
ず、真っ直ぐにチーズに入
り込みます。自然と力を入
れやすく安定した切れ味。

イセル オフセット型チーズナイフ
JAN 4562191984096
W243×D42×H18(mm)
刃渡り : 125mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)



220



32

105

スプレッド型のナイフは安
定感のあるグリップで、ク
リームチーズやウォッシュ
タイプなどのトロッとした柔ら
かいチーズをスムーズにの
ばします。

イセル クリーミーチーズナイフ
JAN 4562191984089
W220×D32×H16(mm)
刃渡り : 105mm
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)



38

パルミジャーノなどのハー
ドチーズをブロックタイプ
に切る他、薄くスライスす
ることも可能です。

イセル パルミジャーノナイフ
JAN 4562191982870
W173×D38×H16(mm)
刃渡り : 55mm
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)



43

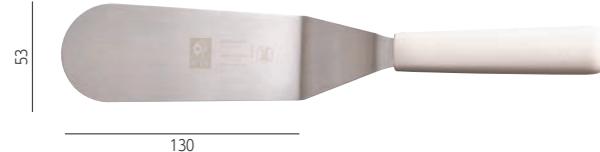
カマンベールなどの白カビ
チーズを切り分けるのに適
したナイフです。先端部分
は切り分けたチーズをピック
のように突き刺してサー
ビスするためのもの。

イセル カマンベールチーズナイフ
JAN 4562191984065
W236×D43×H16(mm)
刃渡り : 120mm
¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

Turner

樹脂製のハンドルは握りやすく、ステンレス製のへらの先は薄く適度にしなやかで、ステーキの他目玉焼きやムニエルのお魚などデリケートな食材の下にも滑り込みます。

286



イセル ターナー ラウンド
W286×D53×H88(mm)
ターナー長さ : 130mm
¥2,700(税抜) ¥2,970(税込)



ホワイト
JAN 4562191984027

ブラック
JAN 4562191984010

265



イセル ターナー
W265×D53×H87(mm)
ターナー長さ : 105mm
¥2,500(税抜) ¥2,750(税込)



ホワイト
JAN 4562191984034

ブラック
JAN 4562191982849

272



イセル ターナー ワイド
W272×D90×H76(mm)
ターナー長さ : 115mm
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)



ホワイト
JAN 4562191984041

ブラック
JAN 4562191982856

330



イセル ターナー ロング
W330×D77×H103(mm)
ターナー長さ : 162mm
¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)



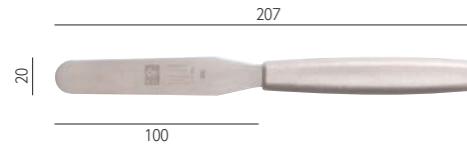
ホワイト
JAN 4562191984058

ブラック
JAN 4562191982863



Palette knife

主に製菓の用途に使われますが、ジャムやクリームをのばしたり、デリケートな薄いクレープや卵焼きなどの焼き加減の確認にも活用いただけます。

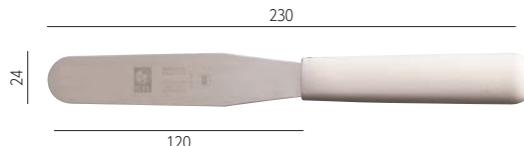


イセル パレットナイフ10cm
W207×D20×H10(mm)
ナイフ長さ : 100mm
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



ホワイト
JAN 4562191983945

ブラック
JAN 4562191983938

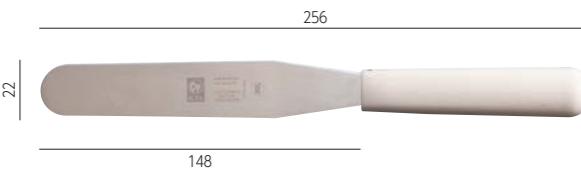


イセル パレットナイフ12cm
W230×D24×H18(mm)
ナイフ長さ : 120mm
¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



ホワイト
JAN 4562191983969

ブラック
JAN 4562191983952

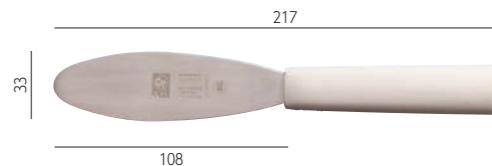


イセル パレットナイフ15cm
W256×D22×H18(mm)
ナイフ長さ : 148mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)



ホワイト
JAN 4562191983983

ブラック
JAN 4562191983976



イセル サンドイッチスプレッダー
W217×D33×H18(mm)
ナイフ長さ : 108mm
¥1,900(税抜) ¥2,090(税込)



ホワイト
JAN 4562191984003

ブラック
JAN 4562191983990

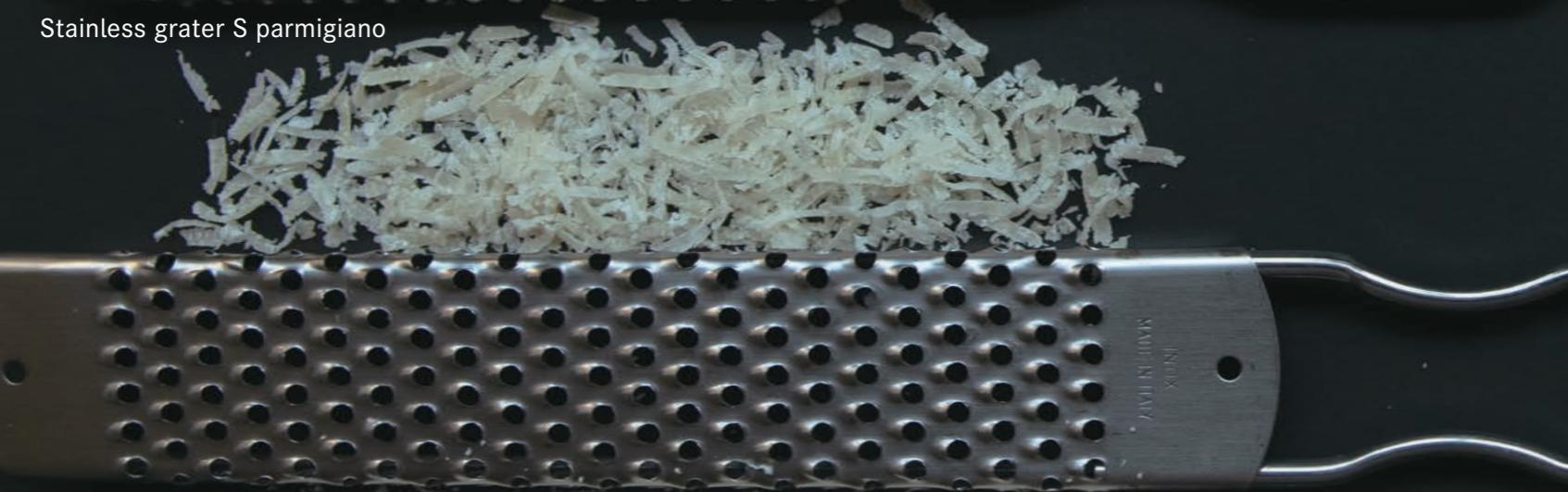




Stainless grater S



Stainless grater S parmesano



Stainless grater L



Stainless grater L parmesano

Grater from Piemonte Italy

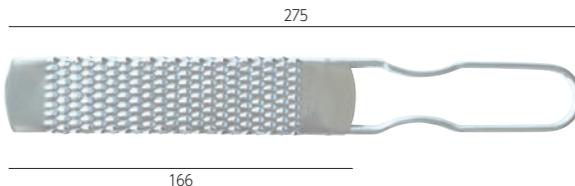


ビアンキ／イタリア

「緑に包まれた小さな宝石」と呼ばれ、世界遺産に登録されている、サクロ・モンテに程近い美しい湖、オルタ湖。その東側に位置するペッテナスコという小さな町はピエモンテ州にあり、古くからおろし金やコーヒーミルの産地として知られています。現在イタリアでおろし金製造に特化した工場はここビアンキ社のみ。200年もの間培われてきた道具を日々の食生活でお楽しみください。

made in Italy





275

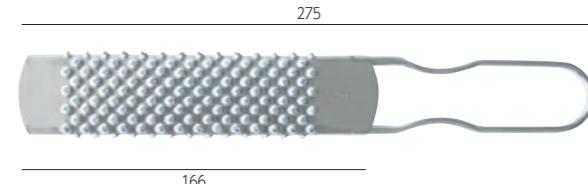
166

ピアンキ ステンレスグレーターS
チーズの他、ショウガやレモンの皮、チョコレートにも活用できます。
JAN 4562191978316
W275×D35×H8(mm)
本体長さ：166mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

食洗機○



長細状



275

166

ピアンキ ステンレスグレーターS パルミジャーノ
パルミジャーノチーズや、チョコレート、ナツメグ、シナモンなどホール状のスパイスをパウダー状におろします。ステンレスグレーターSよりもさらに細かいパウダー状に削りおろすことができます。
JAN 4562191978323
W275×D35×H8(mm)
本体長さ：166mm
¥2,000(税抜) ¥2,200(税込)

食洗機○



パウダー状



333

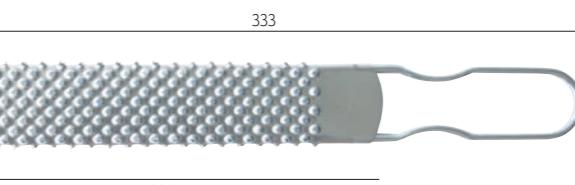
226

ピアンキ グレーターL
ステンレスグレーターSに比べておろし金の穴が大きいため、少し粗めに削れます。パルミジャーノチーズの他、グリュイエールなどのセミハードチーズにも活用いただけます。
JAN 4562191978330
W333×D42×H10(mm)
本体長さ：226mm
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)

食洗機○



長細状



333

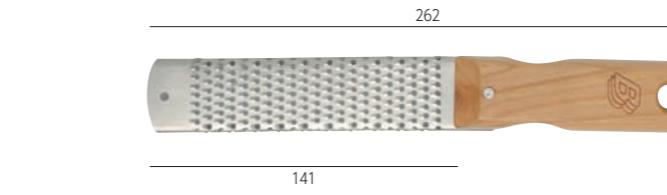
226

ピアンキ ステンレスグレーターL パルミジャーノ
パルミジャーノチーズや、チョコレート、ナツメグ、シナモンなどホール状のスパイスをパウダー状におろします。Sサイズに比べて長いため、大きな塊のチーズも効率的におろすことができます。
JAN 4562191978347
W333×D42×H10(mm)
本体長さ：226mm
¥2,300(税抜) ¥2,530(税込)

食洗機○



パウダー状



262

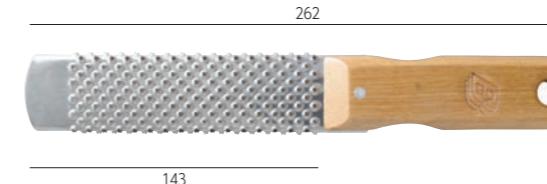
141

ピアンキ グレーターS
チーズの他、ショウガやレモンの皮、チョコレートにも活用できます。
JAN 4562191972482
W262×D38×H18(mm)
本体長さ：141mm
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)

食洗機×



長細状



262

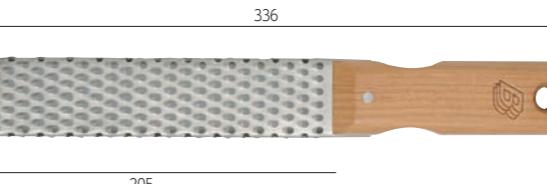
143

ピアンキ グレーターパルミジャーノ
パルミジャーノチーズや、チョコレート、ナツメグ、シナモンなどホール状のスパイスに。グレーターSよりもさらに細かいパウダー状に削りおろすことができます。
JAN 4562191977661
W262×D38×H18(mm)
本体長さ：143mm
¥2,800(税抜) ¥3,080(税込)

食洗機×



パウダー状



336

205

ピアンキ グレーターL
グレーターSに比べておろし金の穴が大きいため、少し粗めに削れます。パルミジャーノチーズの他、グリュイエールなどのセミハードチーズにも活用いただけます。
JAN 4562191972499
W336×D41×H18(mm)
本体長さ：205mm
¥3,000(税抜) ¥3,300(税込)

食洗機×



長細状



247

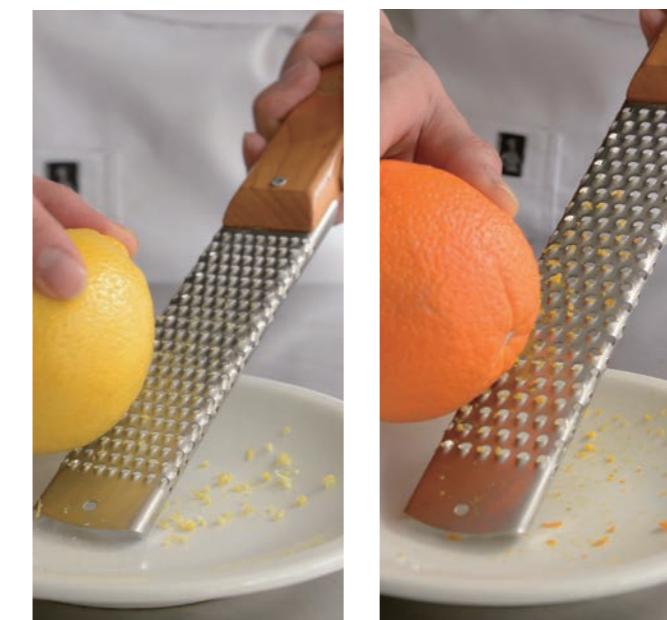
110

ピアンキ グレータースプーン
削ったチーズがスプーン状の部分にたまるユニークな形状。
JAN 4562191972475
W247×D62×H28(mm)
本体長さ：110mm
¥3,500(税抜) ¥3,850(税込)

食洗機×



長細状

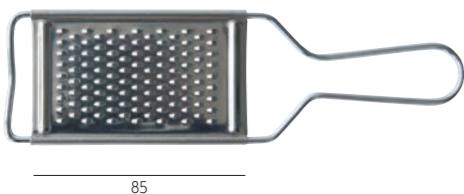


削ったチーズが上にたまります。

動画はこちらから→



184

**ピアンキ グレーター ミニ**

厚みのないフラットなミニサイズのグレーター。ナツメグやナツツ、しおりがなど小さなものをおろすのに重宝します。

JAN 4562191978361

W184×D55×H4(mm)

本体長さ：85mm

¥1,300(税抜) ¥1,430(税込)

食洗機○

**ピアンキ 四面グレーター**

サラダ用のスライスからパスタにかけるパウダー状までお料理の仕上がりに合わせたチーズのすりおろしが可能。野菜のスライス、すりおろし、スパイスにも使えます。

JAN 4562191974714

W85×D58×H178(mm) ハンドルを除いた高さ：146mm

¥2,100(税抜) ¥2,310(税込)

食洗機○

**ピアンキ 四面グレーター L**

サラダ用スライスからパスタにかけるパウダー状までお料理の仕上がりに合わせたチーズのすり下しが可能。四面グレーターの約1.5倍の表面積で同様に野菜のスライスやすりおろしにもご使用いただけます。

JAN 4562191978354

W108×D108×H233(mm)

ハンドルを除いた高さ：200mm

¥3,600(税抜) ¥3,960(税込)

食洗機○

ピアンキ アーモニー S

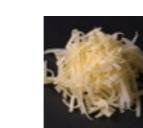
コンパクトなドーム状のおろし金とチエリー材の容器のセット。削ったチーズをそのまま食卓へ。おろし金は取り外して洗うことができ清潔です。

JAN 4562191973274

W154×D65×H54(mm)

¥4,500(税抜) ¥4,950(税込)

食洗機× (ステンレス部のみ食洗機○)



長細状



92



130

ピアンキ アーモニー L

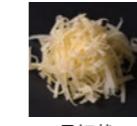
おろし金はアーモニー Sよりも少々カーブが緩やかで表面積も広いため、より削りやすくなっています。S同様、おろし金は取り外して洗うことができ清潔です。

JAN 4562191973281

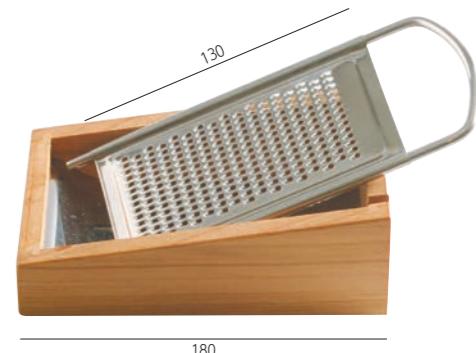
W210×D85×H50(mm)

¥6,800(税抜) ¥7,480(税込)

食洗機× (ステンレス部のみ食洗機○)



長細状



180

ピアンキ プラティカ

チーズの飛びはねを防ぐグレーター埋め込みタイプ。取り外し可能。

JAN 4562191973298

W180×D100×H50(mm)

¥5,800(税抜) ¥6,380(税込)

食洗機× (ステンレス部のみ食洗機○)



長細状

チーズ以外にも様々な食材にお使いいただけます。

じゃがいも



チeddar



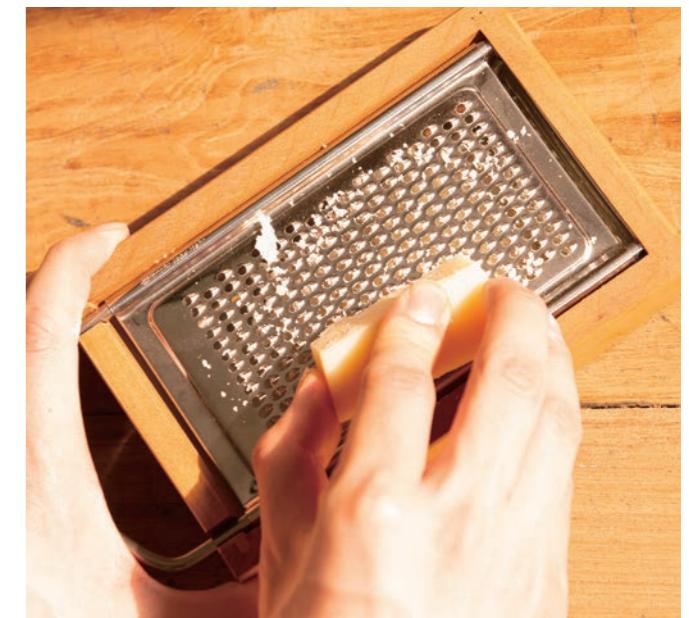
パルミジアーノ（スライス）



シナモン



チョコレート





テイラーズ アイ ウィットネス／イギリス

ステンレス発祥の地であり刃物の町として知られる、イギリス、シェフィールドで1838年創業の老舗。同地の自社工場で包丁、ハサミのみならずクラシカルなポケットナイフやシャープナーなどを作り続けています。特にシャープナーは同社の代名詞といえるロングセラー商品です。

made in U.K.



Made with pride in
Sheffield

Taylor's eye witness kitchen scissors

テイラーズ アイ ウィットネス キッチンハサミ



64

テイラーズ アイ ウィットネス キッチンハサミ18cm
JAN 4562191984546
W207×D77×H20 (mm)
刃渡り : 64mm
¥3,800(税抜) ¥4,180(税込)



85

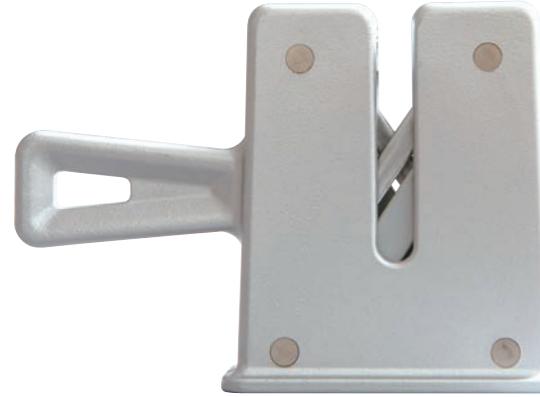
テイラーズ アイ ウィットネス キッチンハサミ 20cm
JAN 4562191984553
W230×D77×H20 (mm)
刃渡り : 85mm
¥4,000(税抜) ¥4,400(税込)



 Made with pride in
Sheffield

Taylor's eye witness mini chanity sharpener

テイラーズ アイ ウィットネス シャントリーシャープナー



テイラーズ アイ ウィットネス
ミニ シャントリーシャープナー シルバー
JAN 4562191983549
W130×D25×H105 (mm)
¥4,200 (税抜) ¥4,620 (税込)



テイラーズ アイ ウィットネス
ミニ シャントリーシャープナー ブラック
JAN 4562191983532
W130×D25×H105 (mm)
¥4,200 (税抜) ¥4,620 (税込)



How to Use

取手を握り、V字に重なった2本のスティールの上にナイフの刃を乗せて、前後に4～5回スライドさせるだけ。本体はABS樹脂で軽量、場所を取らないコンパクトサイズで、引き出し収納も可能です。バターナイフやペティナイフなどの小型ナイフにも使用でき便利です。

動画はこちらから→



フック掛けが可能



波刃も研ぐことが可能



場所を取らないコンパクトサイズ



地中海料理に欠かせないオリーブオイルのサーブ用ポット。フタの口径が4.5センチと広口なのでジョウゴを使用せずに大瓶のオイルを楽に移し換えることができます。またステンレスの容器に移して使用すれば、酸化の原因となる紫外線からオイルを守ることができます。温めたフライパンにオイルを注いだり、テーブルに置いてサラダやパスタにかけたりとそれぞれのサイズに合わせて使い分けいただけます。





El Transwaal

Vestimos profesionales desde 1888

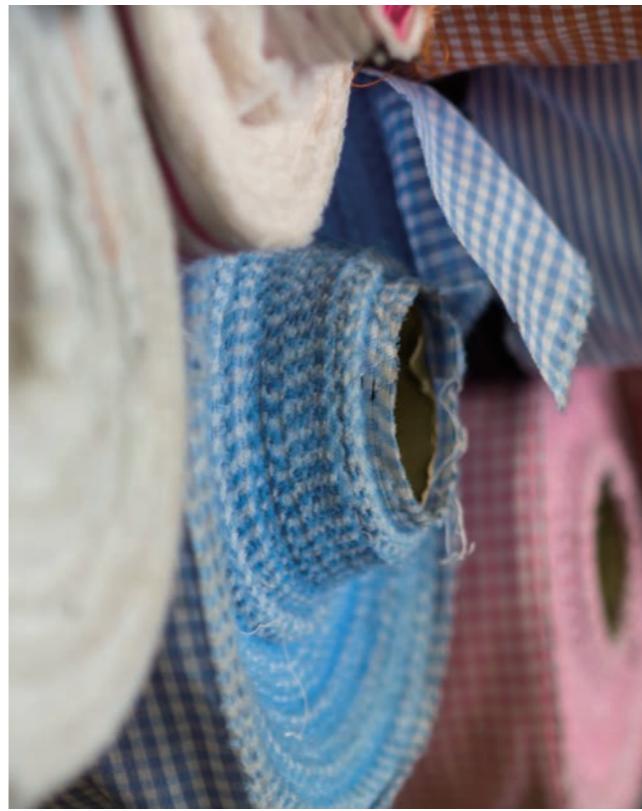


エル・トランスバル／スペイン

1888年創業。仕立屋が衣料品をつくる時代にプロの調理人を始め、その周りで働く人のための業務用ユニフォームを提供する店を開く。バルセロナの台所と呼ばれるサンジュセップ市場の近くにある店はやがてプロの調理人が訪れる名所となりました。店内は創業当時と変わらない趣をそのまま残しつつ、時代に合わせた機能的で動きやすいユニフォームを製造販売しており、スペインではスターシェフ達も信頼を寄せています。

made in Spain







Plain

MATERIAL : Polyester 65% Cotton 35%



エル トランスバル
プレーン S ホワイト
JAN 4562191977876
幅710×丈830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S ブルー
JAN 4562191984843
幅710×丈830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S ネイビー
JAN 4562191977890
幅710×丈830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S バーガンディ
JAN 4562191984904
幅710×丈830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン L ホワイト
JAN 4562191977821
幅710×丈1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
プレーン L ブルー
JAN 4562191984850
幅710×丈1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
プレーン L ネイビー
JAN 4562191977845
幅710×丈1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
プレーン L バーガンディ
JAN 4562191984911
幅710×丈1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
ギャルソン ホワイト
JAN 4562191977920
幅950×丈700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



エル トランスバル
ギャルソン ブルー
JAN 4562191984867
幅950×丈700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



エル トランスバル
ギャルソン ネイビー
JAN 4562191977944
幅950×丈700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



エル トランスバル
ギャルソン バーガンディ
JAN 4562191984928
幅950×丈700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



Plain

MATERIAL: Polyester 65% Cotton 35%



エル トランスバル
プレーン S ベージュ
JAN 4562191977883
幅710×丈830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S ブラウン
JAN 4562191984874
幅710×丈830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S オリーブ
JAN 4562191977913
幅710×丈830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン S グレー
JAN 4562191977906
幅710×丈830(mm)
¥7,000(税抜) ¥7,700(税込)



エル トランスバル
プレーン L ベージュ
JAN 4562191977838
幅710×丈1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
プレーン L ブラウン
JAN 4562191984881
幅710×丈1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
プレーン L オリーブ
JAN 4562191977869
幅710×丈1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
プレーン L グレー
JAN 4562191977852
幅710×丈1030(mm)
¥8,000(税抜) ¥8,800(税込)



エル トランスバル
ギャルソン ベージュ
JAN 4562191977937
幅950×丈700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



エル トランスバル
ギャルソン ブラウン
JAN 4562191984898
幅950×丈700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



エル トランスバル
ギャルソン オリーブ
JAN 4562191977968
幅950×丈700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



エル トランスバル
ギャルソン グレー
JAN 4562191977951
幅950×丈700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



Hickory Stripe

MATERIAL : Polyester 65% Rayon 35%



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ S レッド
JAN 4562191979429
幅710×丈830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ L レッド
JAN 4562191979436
幅710×丈1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ S ネイビー
JAN 4562191978026
幅710×丈830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ L ネイビー
JAN 4562191977999
幅710×丈1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ S ブラック
JAN 4562191978033
幅710×丈830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ L ブラック
JAN 4562191978002
幅710×丈1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ S ベージュ
JAN 4562191978040
幅710×丈830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



エル トランスバル
ヒッコリーストライプ L ベージュ
JAN 4562191978019
幅710×丈1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



Middle Stripe

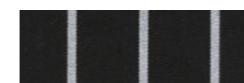
MATERIAL : Polyester 65% Rayon 35%



エル トランスバル
ミドルストライプ S ネイビー
JAN 4562191979443
幅 710×丈 830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

エル トランスバル
ミドルストライプ S ベージュ
JAN 4562191979481
幅 710×丈 830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

エル トランスバル
ミドルストライプ S レッド
JAN 4562191979467
幅 710×丈 830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



エル トランスバル
ストライプ S ブラック
JAN 4562191977791
幅 710×丈 830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

エル トランスバル
ストライプ S ベージュ
JAN 4562191977807
幅 710×丈 830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)

エル トランスバル
ストライプ S オリーブ
JAN 4562191977814
幅 710×丈 830(mm)
¥9,000(税抜) ¥9,900(税込)



エル トランスバル
ミドルストライプ L ネイビー
JAN 4562191979450
幅 710×丈 1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

エル トランスバル
ミドルストライプ L ベージュ
JAN 4562191979498
幅 710×丈 1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

エル トランスバル
ミドルストライプ L レッド
JAN 4562191979474
幅 710×丈 1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

エル トランスバル
ストライプ L ブラック
JAN 4562191977760
幅 710×丈 1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

エル トランスバル
ストライプ L ベージュ
JAN 4562191977777
幅 710×丈 1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)

エル トランスバル
ストライプ L オリーブ
JAN 4562191977784
幅 710×丈 1030(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



Denim

MATERIAL : Cotton 100%

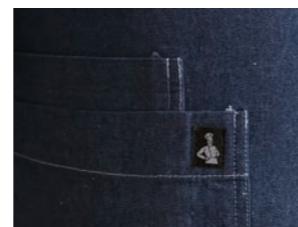


エル トランスバル
デニム ギャルソン
JAN 4562191984942
幅950×丈700(mm)
¥6,500(税抜) ¥7,150(税込)



Front Slit

MATERIAL : Polyester 50% Cotton 50%



フロント部分にダブルポケット



足さばきの良いフロントスリット

エル トランスバル
デニム エプロン
JAN 4562191984935
幅950×丈900(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



エル トランスバル
フロントスリット オックスページュ
JAN 4562191977975
幅950×丈700(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



エル トランスバル
フロントスリット オックスグレー
JAN 4562191977982
幅950×丈700(mm)
¥10,000(税抜) ¥11,000(税込)



フック掛け出来るループ付き



足さばきの良いフロントスリット



小物収納に便利なポケット付き

About Apron

種類



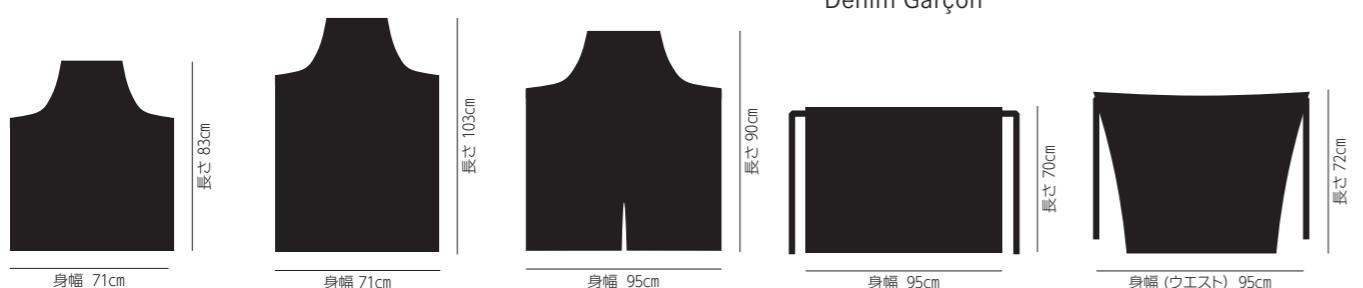
Apron Short

Apron Long

Denim

Garçon
Denim Garçon

Front slit



※サイズ表記と若干異なる場合がございます。

フルエプロンの特徴



胸元のボタン



ポケット部分のタグ



フルエプロンの肩ヒモの長さは三段階に調節可能

胸元の細長いポケットは
ペンの収納に

右脇にポケット付き

刺繡



刺繡の加工も承ります。お気軽にご相談ください。

El Transwaal
Vestidos profesionales desde 1888

Grocery Bag

MATERIAL : Polyester 65% Rayon 35%

人気の仕立て屋の作るエプロンと同素材のグローサリーバッグ。内ポケットつきで、お財布などを入れてそのままお買い物に。手提げと肩掛けの2通りの持ち手がつき、マチがついているため、たくさんの食材を入れても重さに耐えられ丈夫です。コンパクトに折りたためるため、バッグにいつも常備しておくこともできます。
※布の取り都合により縞模様が写真と異なる場合があります。



便利な内ポケット付き



エル トランスバル
グローサリーバッグ ストライプ ブラック
JAN 4562191981781
底面：330×160 高さ：400(mm)
¥8,500(税抜) ¥9,350(税込)



エル トランスバル
グローサリーバッグ ストライプ オリーブ
JAN 4562191981804
底面：330×160 高さ：400(mm)
¥8,500(税抜) ¥9,350(税込)



エル トランスバル
グローサリーバッグ ストライプ ベージュ
JAN 4562191981798
底面：330×160 高さ：400(mm)
¥8,500(税抜) ¥9,350(税込)

Simple Color Palette



ファブリカント／日本

ウール100%、5mm厚という温かみのある質感とシンプルなデザインが特徴のコースターとナベシキ。業務用で使われている日本のフェルトを使用したオリジナルアイテム。食卓に限らず、デスク周りやリビングにと使い方も広がります。

made in Japan





Pot mat and Coaster

ナベシキスクエア&コースター

ファブリカント コースター
W113×D113×H5(mm)
¥600(税抜) ¥660(税込)

ファブリカント ナベシキ スクエア
W205×D205×H5(mm)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



ファブリカント
コースター ホワイト
JAN 4562191973502



ファブリカント
ナベシキ スクエア ホワイト
JAN 4562191978484



ファブリカント
コースター レッド
JAN 4562191974295



ファブリカント
ナベシキ スクエア レッド
JAN 4562191978460



ファブリカント
コースター フォレストグリーン
JAN 4562191979399



ファブリカント
ナベシキ スクエア フォレストグリーン
JAN 4562191979610



ファブリカント
コースター ワインレッド
JAN 4562191979382



ファブリカント
ナベシキ スクエアワインレッド
JAN 4562191979603



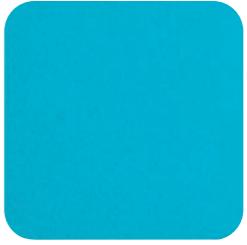
ファブリカント
コースター ネイビー
JAN 4562191974288



ファブリカント
ナベシキ スクエア ネイビー
JAN 4562191978477



ファブリカント
コースター ターコイズ
JAN 4562191977395



ファブリカント
ナベシキ スクエア ターコイズ
JAN 4562191978439



ファブリカント
コースター オレンジ
JAN 4562191977357



ファブリカント
ナベシキ スクエア オレンジ
JAN 4562191978415



ファブリカント
コースター ライムグリーン
JAN 4562191977371



ファブリカント
ナベシキ スクエア ライムグリーン
JAN 4562191978422



お鍋やグラタン皿などの耐熱皿に敷くナベシキと、マグやコーヒーポット、ココットに敷くコースターの2サイズがあり、用途に合わせてお選びいただけます。

Trip a little light fantastic



Glafey  Lichte

グラファイ・リヒテ／ドイツ

1808年創業。古くから教会や修道院へキャンドルやランタンなどを供給しているヨーロッパでは最も知られているキャンドルメーカーの一つです。このドイツ、ニュルンベルグにある老舗の作るティーライトキャンドルは上質なパラフィンを使用し、昔ながらの製法で作り続けられています。ドイツが発祥の地といわれるティーライトキャンドルですが、原形となったヒンデンブルグ灯は第一次世界大戦中に開発され、非常用照明器具としてドイツ連邦軍へ供給されていたものとして知られています。

made in Germany



小さなガラスポットに入ったティーライトキャンドルは柔らかい光で食卓を飾ります。また、純度の高いパラフィンを使用していることにより、燃焼時間が長く、すすの少ない安定した美しい炎が持続します。

** 燃焼時間／1個あたり：約5時間（室温や環境によって変動します）



付属のアルミ製のフタは、火を消すこともできます。

* フタをした後は必ず炎が消えていることをご確認ください。



グラファイ リヒテ ティーライトキャンドルフタ付き
JAN 4562191983563
W50×D50×H40(mm)(本体)
¥1,200(税抜) ¥1,320(税込)
入数: 6



グラファイ リヒテ ティーライト
リフィル12個セット
JAN 4562191983570
W38×D38×H18(mm)
(リフィル1個あたり)
¥1,800(税抜) ¥1,980(税込)



簡単に交換が可能です。

交換リフィルをガラスポットに入れ
替えれば継続的に使用できます。

Zakkaworks Catalog Vol.14

発行・制作 株式会社 ザッカワークス
〒101-0052
東京都千代田区神田小川町2-12

撮影 堀 清英
www.kiyohidehori.com

撮影協力 株式会社 V&K
バル ポルティージョ デ エスペニヤ
www.vandk.jp

デザイン 株式会社 TAMAGO
www.tamago-design.com

本書掲載の写真・文章を無断で転記することを禁じます。

