

株式会社 蔵珍窯
507 0041 岐阜県多治見市太平町6-87
tel 0572-23-6122 fax 0572-24-2715
<http://www.zohogama.com>
e-mail:info@zohogama.com



ZOHO



蔵珍窯
ホームページ

土



蔵珍窯

ZOHO-GAMA
vol.12



『 弁柄との出会い 』

蔵珍の象徴となる赤い器。
蔵珍の赤は、たい人々貴重な弁柄からうまれます。
弁柄をゆつくりと丁寧に摺り続けると約三年（千日）。
気の遠くなるような丁寧な下ごしらえを経て、やっと完成した赤の絵
ノ具が熟練した職人達の手によりさまざまな文様に
なつていきます。千日間かけて摺る赤絵ノ具は焼成後、なめらかで落ち
着いた深い赤色となります。この器を長い間丁寧に
ご使用いただくときに美しく鮮やかな赤に育っていきます。
そんな時の流れも一緒に愉しんで頂ける、特別な赤なのです。

昭和初期、弁柄の産地である岡山県吹屋の片山家で作られていた紅葉印の弁柄
（酸化第 Ⅱ 鉄）は、天然の鉱石の固まりを砕き焼成し水簸（すいひ）後、
上澄みにあるほんのわずかな粒子の細かい部分をさらに粉末にしたものです。
この弁柄はその当時も質の高さが評判で大変貴重なものとされていましたが、
片山製の弁柄は時代の流れのなかで姿を消し、紅葉印の弁柄は
「幻の弁柄」となりました。しかし、平成十五年五月、旧家取り壊しの際、
土蔵からその片山製の紅葉印弁柄が大量に発見され、
縁あつて私共にすべて入手することが出来ました。

『 千日摺り 』『 赤絵ノ具の秘密 』

加藤唐九郎の「やきもの随筆」には昔から行われていた赤絵ノ具について書か
れています。当時は全国各産地で、「二十日摺り」「五十日摺り」「百日摺り」
「千日摺り」という言葉があつたくらい、摺ればするほど良い赤ができた
と記されています。

長い時間と大変な手間がかかるため、今ではほとんど行われていない製法です。

蔵 珍 の 赤

絵付け



呉須赤絵

古代中国の明時代の末期に、呉州で焼かれていた赤絵が京都の茶人に愛され、日本人の好みに合わせて作られたのが呉須赤絵といわれています。赤の濃淡と筆力が腕の見せ所であり、鳳凰や牡丹などの文様は、お祝いなどに喜ばれる大変おめでたい絵柄です。



LP-12A 福字赤絵花文 銘々皿
14.3×2.5cm



LP-12B 福字赤絵鯛文 銘々皿
14.3×2.5cm



LP-12C 福字赤絵椿文 銘々皿
14.3×2.5cm



LP-12D 福字赤絵鳳凰文 銘々皿
14.3×2.5cm



LP-12E 福字赤絵瓢文 銘々皿
14.3×2.5cm

LP-12ss 福字赤絵 銘々皿揃
14.3×2.5cm



QE-3B 呉須赤絵 ぐい呑み
6.8×5.2cm



BE-24A 志野呉須赤絵 そば猪口
8.5×6.5cm 180cc



YP-7C 呉須赤絵 湯呑
7.6×9cm 220cc



HP-17 呉須赤絵 碗
12.5×6.6cm 300kcal



LE-5A 赤絵松皮菱 小皿
LE-5As 赤絵松皮菱 小皿揃
9.5×8.6×2.7cm



BE-18 呉須赤絵誰が袖 向付
13.5×11×3.5cm



BE-20A 呉須赤絵 夕円菓子鉢
20.5×16.5×8cm



朱 貫 入

焼いたときに生じる、素地と釉薬のちぢみの違いから“ひび”である貫入が出来上がります。器ごとに違う偶然の表情は、ゆたかな「けしき」として楽しまれてきました。
貴重な赤により、優しい色目となって心を癒してくれます。



LE-8G 朱貫入角 銘々皿

LE-8Gs 朱貫入角 銘々皿揃

12.4×1.5cm



LE-31A朱貫入 中皿

18×2 cm



PE-3 朱貫入 ミニピッチャー

8.8×6.5×6.5cm 120cc



PE-2 朱貫入 ピッチャー

16.5×12×14cm 840cc



YE-11 朱貫入 湯呑

7.3×9.2cm 220cc



ME-5 朱貫入 マグ

11.2×8.2×9.4cm 300cc



PE-1 朱貫入 ポット

18.5×10×10cm 440cc



QE-4 朱貫入 ぐい呑み

7.2×4.4cm



PE-7 朱貫入 片口酒器

12.5×10×6.8 cm



BE-13B朱貫入 片口ボール

20×17×8cm



HE-30 朱貫入 小碗

11×6.4cm 200kcal



HE-31 朱貫入 大碗

11.6×7cm 300kcal



YE-16 朱貫入 抹茶碗

14×6.8cm



椿によせて

日本が原種である椿は、古事記や万葉集にも椿が描写され古来より日本人に広く愛されてきました。
長寿の象徴である椿は、縁起良い花として二千余の品種を数え今もなお人気があります。



HP-5C赤巻椿 碗
11×5.3cm 150kcal



YP-2C赤巻椿 湯呑
8×7.5cm 185cc



FP-1 椿 箸置
4.8cm



MP-2E赤巻椿 マグ
8.6×8.4cm 280cc



CP-1Cp 赤白椿ペアコーヒー赤碗皿
碗 7×6cm 皿 14cm 単品 P.20



GP-3A椿 重ばこ
6.7×8cm



GP-8 白椿 ポンポン蓋物
9.5×6.5cm



HE-17A 志野赤椿 碗
11.4×5.8cm 300kcal



YE-1C志野赤椿 湯呑
8×7.8cm 220cc



GP-1A赤椿汁次
汁次 5.5×7.5cm 受皿 6.5×1.5cm



GP-6A藪椿 ようじ入
5.8×5.5cm



LE-22 金彩椿 ダ円長皿
40×16×3cm



LE-14 金彩椿 小皿
12.2×1.8cm

魯山人の椿

美術館で催される魯山人展で、椿の大鉢をご覧ください。
器に料理を盛ってその良さを感じたいと思われた事はないでしょうか。
料理は器によって生かされます。
手にとって使い、その良さを感じ、魯山人を身近に感じていただけるよう、
現代の生活に使いやすい形と大きさに合わせました。



わたしの御飯茶碗

毎日使うものは、気に入ったものを使いたい。
毎日使うものは、自分に合うものを使いたい。毎日使うものは大切に選びたい。
このようなお声から、大小さまざまなご飯茶碗が出来上がりました。
かわいらしい子供茶碗から大人用の小ぶりな茶碗、そして大ぶりの茶碗まで、
華やかに彩られた茶碗を使う事により、より楽しく心豊かになっていただけたら幸いです。

一般的な年齢別目安量		5 ～ 12 歳	12 ～ 30 歳	30 歳～
カロリー表示は、白米をかるく一杯盛り計量した ものです。盛り方により多少の違いはありますが、 茶碗を選ぶ参考にして下さい。	男性	150 ～ 250 kcal	300 ～ 400 kcal	250 ～ 300 kcal
	女性	150 ～ 250 kcal	250 ～ 300 kcal	250 ～ 300 kcal



HP-7D 汽車 碗
10.5×5cm



HP-7F ケーキ 碗
10.5×5cm



HP-7A ひこうき 碗
10.5×5cm



HP-7B お星さま 碗
10.5×5cm

100Kcal



HP-1 色絵椿 小碗
9.8×4.5cm

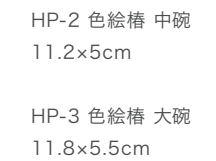


HE-1B 織部椿 小碗
10×4.4cm



HE-1C 弥七田椿 小碗
10×4.4cm

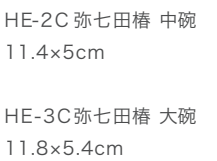
150Kcal



HP-2 色絵椿 中碗
11.2×5cm



HE-2B 織部椿 中碗
11.4×5cm



HE-2C 弥七田椿 中碗
11.4×5cm

200Kcal



HP-3 色絵椿 大碗
11.8×5.5cm



HE-3B 織部椿 大碗
11.8×5.4cm



HE-3C 弥七田椿 大碗
11.8×5.4cm

200Kcal

一般的なご飯茶碗に比べ、高台が大きめになっているため、安定感があり転がりにくくなっています。
大人が使える、小さな御飯茶碗がそろいました。



HP-8A さくら 碗
11.2×5.5cm



HP-8B 十草 碗
11.2×5.5cm



HP-8C 重なり市松 碗
11.2×5.5cm



HP-9B 青豆 碗
10×6cm



HP-9E 茄子 碗
10×6cm



HP-9A 六瓢 碗
10×6cm



HP-9H 色絵南瓜 碗
10×6cm



HE-30 朱貫入 小碗
11×6.4cm



HE-10F 赤絵六瓢 小碗
10.5×5.5cm



HE-6A 春草 碗
10.5×6cm



HE-6C 椿碗
10.5×6cm



HE-8A 青織部 小碗
11.5×5.5cm



HE-5B 弥七田白椿 碗
11×5.5cm



HE-10A 弥七田椿 小碗
10.5×5.5cm



HE-10B 弥七田白かぶ 小碗
10.5×5.5cm



HE-9 青釉黒彩 小碗
10.5×5.8cm



HE-8C 赤巻彩り椿 小碗
11.5×5.5cm



HE-10E 赤絵 小碗
10.5×5.5cm





250Kcal

13
一
飯
碗

一般的なサイズの250カロリーの御飯茶碗。
白米、炊き込み、お赤飯、毎日のご飯を美味しく頂けます。
手彩で施された小さな和柄の愛らしさ、明るく賑やかな色彩が、食卓を彩ります。



HP-11B紅梅 碗
11×5.5cm



HP-11G赤巻十草 大碗
11×5.5cm



HP-11C風船 碗
11×5.5cm



HP-11E赤巻花 碗
11×5.5cm



HP-11Fクローバー
11×5.5cm



HP-16A赤絵牡丹文 碗
11.8×6cm



HP-12E赤絵色十草 碗
11×5.5cm



HP-12C赤椿 小碗
11×5.5cm



HP-12D金彩めで鯛 小碗
11×5.5cm



250Kcal

14
一
飯
碗



HE-13F六瓢 大碗
11.4×6cm



HE-13G嵐志野赤絵 碗
11.4×6cm



HE-13E黄瀬戸根上かぶ 大碗
11.4×6cm



HE-11A青織部 大碗
12.4×6cm



HE-33絵瀬戸蟹 碗
11.6×5.2cm



HE-16青釉黒彩 大碗
11.3×6cm



HE-13A嵐志野椿 大碗
11.4×6cm



HE-11C呉須巻彩り椿 大碗
12.4×6cm



HP-16B染付竹林図 碗
11.8×6cm



HP-10B赤絵六瓢 平碗
13.5×5.2cm



HP-10A染付六瓢 平碗
13.5×5.2cm

300Kcal



HE-19B 織部白椿 小碗
12.2×5.4cm



HE-18C 糸巻 碗
11.2×6.3cm



HE-23 錆絵あみ目 碗
13×6cm



HE-19A 花ちらし十草 小碗
12.4×5.4cm



HE-18B 夏椿 碗
11.2×6.3cm



HE-18A 錆十草 碗
11.2×6.3cm



HP-17 呉須赤絵 碗
12.5×6.6cm



HP-13E 赤椿重文 碗
12×6cm



HE-31 朱貫入 大碗
11.6×7cm



HP-13A 染付色十草 碗
12×6cm



HP-13F 銀彩めで鯛 大碗
12×6cm



HP-13D 染椿 大碗
12×6cm



HE-17B 志野染椿 碗
11.4×5.8cm



HE-17A 志野赤椿 碗
11.4×5.8cm



HE-20A 弥七田福ふく 小碗
11.2×6.6cm



HE-20B 赤巻福ふく 小碗
11.2×6.6cm



350Kcal



HE-25B 織部白椿 大碗
13.5×6cm



HE-26A 織部福ふく 大碗
11.5×7cm



HE-26B 嵐志野福ふく 大碗
11.5×7cm



HE-25A 花ちらし十草 大碗
13.5×6cm



HE-27A 青釉 碗
11×7.2cm



HE-27B 赤巻 碗
11×7.2cm

400Kcal



HP-15A 花文染十草 碗
11.5×7cm



HP-15B 花文赤十草 碗
11.5×7cm





茶のみ碗

			
YP-9Cおそろい椿 カップ 9.2×8.2cm 200cc	YP-9F呉須赤絵 カップ 9.2×8.2cm 200cc	YP-9G染付葡萄 カップ 9.2×8.2cm 200cc	YP-10色十草 湯呑 8.8×6.8cm 180cc
			
YP-7E染付竹林図 湯呑 7.6×9cm 220cc	YP-7C 呉須赤絵湯呑 7.6×9cm 220cc	YP-7D 赤絵牡丹文湯呑 7.6×9cm 220cc	YE-12A織部福ふく 湯呑 7.5×8cm 240cc
			
YE-12B弥七田福ふく 湯呑 7.5×8cm 240cc	YE-13B夏椿 湯呑 8.2×7.8cm 170cc	YE-13A錆十草 湯呑 8.2×7.8cm 170cc	YE-1C志野赤椿 湯呑 8×7.8cm 220cc
			
YE-1D 志野 染椿 湯呑 8×7.8cm 220cc	YP-1A赤巻 湯呑 7×6.3cm 125cc	YP-13Aもえぎ花図 湯呑 7.5×5.8cm 140cc	YP-13B 赤椿 湯呑 7.5×5.8cm 140cc
			
YP-12A赤巻 煎茶碗 7.4×5cm 120cc	YP-12B萌葱 煎茶碗 7.4×5cm 120cc	YP-7B 花文赤十草 湯呑 7.5×8.5cm 220cc	YP-7A 花文染十草 湯呑 7.5×8.5cm 220cc

			
YE-5A青釉 カップ 10×7.5cm 170cc	YE-5B朱貫入 カップ 10×7.5cm 170cc	YE-14松文輪花 すし湯呑 8.8×10cm 370cc	
			
YE-2A弥七田椿 湯呑 9×6.2cm 230cc	YE-2B嵐志野椿 湯呑 9×6.2cm 230cc	YE-18D椿粉引コップ 金 8×11.5cm	YE-18C椿粉引コップ 赤 8×11.5cm
			
YP-8B赤紅好日碗 7.8×9.4cm 270cc	YP-8Aもえぎ好日碗 7.8×9.4cm 270cc	YE-11朱貫入 湯呑 7.3×9.2cm 220cc	YP-2C赤巻椿 湯呑 8×7.5cm 185cc
			
YP-2A染椿 湯呑 8×7.5cm 185cc	YP-2B色絵椿 湯呑 8×7.5cm 185cc	YP-5D金彩めで鯛 小湯呑 8.0×7.7cm 200cc	YP-6D銀彩めで鯛 大湯呑 8.5×8.2cm 250cc
			
YP-5E赤絵色十草 小湯呑 8.0×7.7cm 200cc	YP-6E染付色十草 大湯呑 8.5×8.2cm 250cc	YP-5C赤椿 小湯呑 8.0×7.7cm 200cc	YP-6C染椿 大湯呑 8.5×8.2cm 250cc
			
YP-4C赤巻椿 長湯呑 6.3×10.2cm 220cc	YP-4D染椿 長湯呑 6.3×10.2cm 220cc	YP-4A赤巻十草 長湯呑 6.3×10.2cm 220cc	YP-4B染色十草 長湯呑 6.3×10.2cm 220cc

容量 - すり切りいっぱいでの計量



カップ

珈琲のひとつとき手作りの暖かみのある土のマグで頂く珈琲は格別な味わいです。



ME-6A 金彩椿 マグ
9×7.5cm 300cc



ME-6B 金彩雲錦 マグ
9×7.5cm 300cc



ME-7B 織部椿 山型マグ
7(下8.8)×6cm 300cc



ME-7A 鼠志野椿 山型マグ
7(下8.8)×6cm 300cc



ME-2C 織部椿 マグ
10.3×7cm 290cc



ME-2A 弥七田椿 マグ
10.3×7cm 290cc



ME-2B 鼠志野椿 マグ
10.3×7cm 290cc



ME-5 朱貫入 マグ
8.2×9.4cm 300cc



ME-3E 弥七田白桜 マグ
9×8.5cm 250cc



ME-3F 弥七田桜 マグ
9×8.5cm 250cc



ME-3C 赤絵交趾 マグ
9×8.5cm 250cc



ME-3D 染付交趾 マグ
9×8.5cm 250cc



MP-4B めで鯛手付カップ 銀
12.2×10.5×5.5 cm



MP-4A めで鯛手付カップ 金
12.2×10.5×5.5 cm



MP-2C めで鯛 マグ
8.6×8.4cm 280cc



MP-4D 椿手付カップ 金
12.2×10.5×5.5 cm



MP-4C 椿手付カップ 赤
12.2×10.5×5.5 cm



MP-3B 花文赤十草 マグ
9×7.5cm 300cc



MP-3A 花文染十草 マグ
9×7.5cm 300cc



MP-5 染付楓 高台マグ
10×7.5cm 170cc



MP-2B 色絵椿 マグ
8.6×8.4cm 280cc



MP-2A 染椿 マグ
8.6×8.4cm 280cc



MP-2E 赤巻椿 マグ
8.6×8.4cm 280cc



ME-1B 赤絵うさぎ 高台マグ
8.5×8cm 230cc



ME-1C 鼠志野金彩赤絵 高台マグ
8.5×8cm 230cc



ME-1D 青釉ペルシャ 高台マグ
8.5×8cm 230cc



CP-1C 赤椿 コーヒー碗皿
碗 7× 6cm 皿 14cm 170cc



CP-1D 白椿 コーヒー碗皿
碗 7× 6cm 皿 14cm 170cc



CP-1B 色絵銀菱 コーヒー碗皿
碗 7× 6cm 皿 14cm 170cc



CP-1A 色絵金菱 コーヒー碗皿
碗 7× 6cm 皿 14cm 170cc

容量 - すり切りいっぱいでの計量



LE-3ss花咲五選 小皿揃
8.6×1.8cm



LE-3A弥七田花咲 小皿
LE-3As 弥七田花咲 小皿揃
8.6×1.8cm

LE-3B織部花咲 小皿
LE-3Bs 織部花咲 小皿揃
8.6×1.8cm

LE-3C赤絵花咲 小皿
LE-3Cs 赤絵花咲 小皿揃
8.6×1.8cm

LE-3D染付花咲 小皿
LE-3Ds 染付花咲 小皿揃
8.6×1.8cm

LE-3E色絵花咲 小皿
LE-3Es 色絵花咲 小皿揃
8.6×1.8cm



LP-1A色絵椿 豆皿
LP-1As 色絵椿 豆皿揃
6×2cm

LP-1B赤絵椿 豆皿
LP-1Bs 赤絵椿 豆皿揃
6×2cm

LP-1C赤椿 豆皿
LP-1Cs 赤椿 豆皿揃
6×2cm

LP-1Dめで鯛 豆皿
LP-1Ds めで鯛 豆皿揃
6×2cm



LP-2A椿 箸置小皿
LP-2As 椿 箸置小皿揃
7.2×1.6cm

LP-2Bめで鯛 箸置小皿
LP-2Bs めで鯛 箸置小皿揃
7.2×1.6cm

LE-28織部根上かぶ 箸置小皿
LE-28s 織部根上かぶ 箸置小皿揃
7.2×8.2cm



BE-23B花弥七田 小猪口
BE-23Bs 花弥七田 小猪口揃
6.6×3cm

BE-23A花黄瀬戸 小猪口
BE-23As 花黄瀬戸 小猪口揃
6.6×3cm

LE-5A赤絵松皮菱 小皿
LE-5As 赤絵松皮菱 小皿揃
9.5×8.6×2.7cm

LE-5B織部松皮菱 小皿
LE-5Bs 織部松皮菱 小皿揃
9.5×8.6×2.7cm



BP-2B赤巻鳥文 角小猪口
BP-2Bs 赤巻鳥文 角小猪口揃
8.2×3cm

BP-16Aほおずき 珍味入
BP-16As ほおずき 珍味入揃
8.5×6.5cm

BP-16Bほおずき 珍味入 織部
BP-16Bs ほおずき 珍味入揃 織部
8.5×6.5cm

BP-16Cほおずき 珍味入 青磁
BP-16Cs ほおずき 珍味入揃 青磁
8.5×6.5cm



LE-1 銀彩木ノ葉 小皿
LE-1s 銀彩木ノ葉 小皿揃
8×7.6×1.8cm

LP-4A重なり市松 角小皿
LP-4s 重なり市松 角小皿揃
9.2×1.4cm

LP-4B赤椿 角小皿
LP-4Bs 赤椿 角小皿揃
9.2×1.4cm

LP-3ルリ釉銀彩梅文 小皿
LP-3s ルリ釉銀彩梅文 小皿揃
9.7×2.2cm



LE-4 織部木ノ葉 小皿
LE-4s 織部木ノ葉 小皿揃
13.4×7.2×1.2cm



BP-1A五彩十草 猪口
8.5×5cm 150cc

BP-1B ぶどう 猪口
8.5×5cm 150cc

BP-1C六瓢 猪口
8.5×5cm 150cc

BP-1D宝袋 猪口
8.5×5cm 150cc

BP-1E根上かぶ 猪口
8.5×5cm 150cc



BE-24A 志野 呉須赤絵 猪口
8.5×6.5cm 180cc

BE-24B織部草文 猪口
8.5×6.5cm 180cc

BE-24C 美濃唐津猪口
8.5×6.5cm 180cc

BE-24D黄瀬戸草々 猪口
8.5×6.5cm 180cc

BE-24E卍志野赤絵 猪口
8.5×6.5cm 180cc



BP-19C椿ちよく 赤
8×6.5cm

BP-19D椿ちよく 金
8×6.5cm

BP-19G めで鯛ちよく 銀
8×6.5cm

BP-19H めで鯛ちよく 金
8×6.5cm



LE-29A薬味皿 赤絵
8.7×1.7cm

LE-29B薬味皿 織部
8.7×1.7cm

LE-29C薬味皿 唐津
8.7×1.7cm

LE-29D薬味皿 黄瀬戸
8.7×1.7cm

LE-29E薬味皿 志野
8.7×1.7cm

皿 鉢



LP-5ss 椿づくし小皿揃
10×3.2cm



LP-5A 赤椿小皿
LP-5As 赤椿小皿揃
10×3.2cm



LP-5B 染椿小皿
LP-5Bs 染椿小皿揃
10×3.2cm



LP-5C 色絵椿小皿
LP-5Cs 色絵椿小皿揃
10×3.2cm



LP-5D 白椿小皿
LP-5Ds 白椿小皿揃
10×3.2cm



LP-5E 赤彫椿小皿
LP-5Es 赤彫椿小皿揃
10×3.2cm



LE-8A 織部椿 角銘々皿
LE-8As 織部椿 角銘々皿揃
12.4×1.5cm



LE-8F 赤椿 角銘々皿
LE-8Fs 赤椿 角銘々皿揃
12.4×1.5cm



LP-24 ルリ釉銀彩高台菓子皿
10.5×3.5cm



LE-32 高台菓子皿 織部
10.5×3.5cm



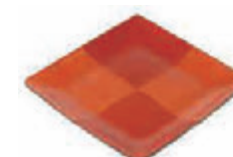
LP-9 ルリ釉銀彩 八角小皿
LP-9s ルリ釉銀彩八角小皿揃
11.4×2.6cm



LE-2 織部福の字小皿
LE-2s 織部福の字小皿揃
12×2cm



LE-6 蟹文 小皿
LE-6s 蟹文 小皿揃
12.5×2cm



LP-11 重なり市松 角銘々皿
LP-11s 重なり市松 角銘々皿揃
13×1.5cm



BP-6 緑釉花 小鉢
BP-6s 緑釉花 小鉢揃
12.5×4.5cm



BP-5B 黄彩波千鳥 小鉢
BP-5Bs 黄彩波千鳥 小鉢揃
12.5×5.5cm



BP-3B 赤巻鳥文 角小鉢
BP-3Bs 赤巻鳥文 角小鉢揃
12.5×4.5cm



BP-7 染椿 片口小鉢
13.2×8.5×5.7cm



BP-8 染椿 舟形小鉢
BP-8s 染椿 舟形小鉢揃
14.2×10×4cm



LP-5Fsめで鯛 小皿3種
10×3.2cm

皿 鉢



LP-13C色花絵 ダ円皿
LP-13Cs色花絵 ダ円皿揃
17×14.5×2cm



LP-17C染椿木瓜 皿
LP-17Cs染椿木瓜 皿揃
20×14×2.2cm



LP-17D赤椿木瓜 皿
LP-17Ds赤椿木瓜 皿揃
20×14×2.2cm



LP-15 色染付花図 和皿
LP-15s 色染付花図 和皿揃
16.5×4cm



LE-31A朱貫入 中皿
18×2cm



LE-31B織部網代文 中皿
18×2cm



LE-31C 鼠志野椿 中皿
18×2cm



LE-31D 織部椿 中皿
18×2cm



LE-9 蟹文 銘々皿
LE-9s 蟹文 銘々皿揃
16×2cm



LE-11B 銀彩ノ葉 銘々皿
LE-11Bs 銀彩ノ葉 銘々皿揃
16.5×11×2cm



LP-14Lルリ釉銀彩 八角皿
LP-14sルリ釉銀彩 八角皿揃
17×3.5cm



LP-18A 重なり市松 角皿
21×2cm



LP-18C 鳶文 角皿
21×2cm



LP-18D 赤椿 角皿
21×2cm



LE-27 織部木ノ葉 焼物皿
24×11cm



LE-12 織部草文 長皿
32×10×3cm



BE-5 青釉 小鉢
BE-5s 青釉 小鉢揃
14×6cm



BP-11 緑釉花文 鉢
BP-11s 緑釉花文 鉢揃
16.5×5cm



BE-19 金銀彩 ダ円小鉢
BE-19s 金銀彩 ダ円小鉢揃
14.5×12×5.5cm



BE-4B 織部掻彫糸巻 小鉢
BE-4Bs 織部掻彫糸巻 小鉢揃
13.4×4.8cm



BE-9C織部ダ円 サラダボウル
27×11.6×3.6cm



BP-10B赤巻鳥文 預鉢
16.8×5.3cm



BP-12染椿 舟形盛鉢
19×15×5.8cm



BE-8トルコ釉 フルーツ盛鉢
19.2×7.8cm



BE-20A呉須赤絵 ダ円菓子鉢
20.5×16.5×8cm



BE-20B織部波市松 ダ円菓子鉢
20.5×16.5×8cm



BE-11 粉引めで鯛 盛鉢
21×6.5cm



和の香り

香立:お香には、線香・うず巻き・コーンなどさまざまな形があります。どの形でもお使いいただけるよう工夫をしました。
茶香炉:少し古くなったお茶葉を使いローソクで煎ることでお茶を焙じる心地よい香りが楽しめます。
お茶の代わりにアロマオイルを使うなど工夫次第でさまざまな香りをお楽しみいただけます。



GE-1 おりべ 香立
8×2.5cm



GE-2 赤椿 香立
8.4×2.8cm



GE-3 青釉 香立
8.4×2.8cm



GE-4A 茶香炉 織部椿
皿 10.5×2cm 身 11×9 cm



GE-4B 茶香炉 弥七田椿
皿 10.5×2cm 身 11×9 cm



GP-8 白椿 ポンポン蓋物
9.5×6.5cm



GP-4 もえぎ白椿 陶ばこ
9.5×8.6cm



GP-3A 椿 重ばこ
6.7×8cm



GP-3B ルリ釉銀彩波文 重ばこ
6.7×8cm

食卓を彩る小物



FE-6 瑞雲 箸置
FE-6s 瑞雲 箸置揃
4.8×4.2cm



FE-5 瓢箪 箸置
FE-5s 瓢箪 箸置揃
6×3cm



FP-4 かぶ 箸置
FP-4s かぶ 箸置揃
6.8×3.8cm



FP-2 ししとう 箸置
FP-2s ししとう 箸置揃
6×1.2 cm



FP-2B 青とうがらし 箸置
FP-2Bs 青とうがらし 箸置揃
6×1.2 cm



FP-5 めで鯛 箸置
FP-5p めで鯛 箸置ペア
6×4×1.5cm



FP-1 椿 箸置
FP-1s 椿 箸置揃
4.8cm



FE-2 糸巻 箸置
FE-2s 糸巻 箸置揃
4.5cm



FE-1A 赤白椿 箸置
FE-1As 赤白椿 箸置揃
6.5×3cm



FE-1B 金彩雲錦 箸置
FE-1Bs 金彩雲錦 箸置揃
6.5×3cm



FE-3A 銀彩木ノ葉 箸置
FE-3As 銀彩木ノ葉 箸置揃
6.5×3.3cm



FE-3B 織部木ノ葉 箸置
FE-3Bs 織部木ノ葉 箸置揃
6.5×3.3cm



FP-3 花絵 箸置
FP-3s 花絵 箸置揃
6×2.5 cm



FS-1 箸置五選揃



GP-1A 赤椿 汁次
汁次 5.5×7.5cm
受皿 6.5×1.5cm



GP-1B 色絵椿 汁次
汁次 5.5×7.5cm
受皿 6.5×1.5cm



GP-6A 藪椿 ようじ入
5.8×5.5cm



GP-7A 赤椿 スプーン
13cm



GP-7B 白椿 スプーン
13cm



こふく碗

茶席で抹茶を少しでお願いする時、「こふくで…」ということから、こふく碗と呼んでいます。
小ぶりの抹茶碗は、茶箱に入れて野点用茶碗として、
大きめの茶托にのせて茶呑碗として、五目御飯やちらし寿司、小鉢やスープ碗、独創的にお使いいただけます。



YE-9M 弥七田樺 こふく碗
10×6.0cm 320cc



YE-9K 乾山流水文 こふく碗
10×6.0cm 320cc



YE-9F 色絵 こふく碗
10×6.0cm 320cc



YE-9D 錆絵 こふく碗
10×6.0cm 320cc



YE-9J 春草 こふく碗
10×6.0cm 320cc



YE-9B 黄瀬戸 こふく碗
10×6.0cm 320cc



YE-9i 金彩染付 こふく碗
10×6.0cm 320cc



YE-9E 志野赤絵 こふく碗
10×6.0cm 320



YE-9G 巽志野 こふく碗
10×6.0cm 320cc



YE-9A 織部 こふく碗
10×6.0cm 320cc

煎茶碗

お客様を上品にもてなす絵替りの煎茶碗。
楽しく語らうことのできるお茶の時間は大切な人と、特別な時を過ごすことができます。
魯山人の絵柄と土味を、身近に感じることのできるこの器は、
使い込むほどに、味わい深い器になっていきます。



YE-8C 糸巻 煎茶碗
9.2×5.3cm 160cc



YE-8E 雀文 煎茶碗
9.2×5.3cm 160cc



YE-8D 蟹文 煎茶碗
9.2×5.3cm 160cc



YE-8A 金彩椿 煎茶碗
9.2×5.3cm 160cc



YE-8B 金彩雲錦 煎茶碗
9.2×5.3cm 160cc



PE-4 織部 土瓶
14.5×11×11cm 500cc



江戸中期に活躍した尾形乾山のデザインをポットに表現しました。
古さを感じさせない一品です。

もえぎ花図ポット



YP-13Aもえぎ花図 湯呑
7.5×5.8cm 140cc



PP-9Aもえぎ花図 ポット
17×10.5×10cm 430cc



YP-13B赤椿 湯呑
7.5×5.8cm 140cc



PP-9B赤椿 ポット
17×10.5×10cm 430cc



YP-12B萌葱 煎茶碗
7.4×5cm 120cc



PP-8B萌葱 手付石瓶
17.5×8.8×9.2cm 350cc



YP-12A赤巻 煎茶碗
7.4×5cm 120cc



PP-8A赤巻 手付石瓶
17.5×8.8×9.2cm 350cc



YP-10色十草 湯呑
8.8×6.8cm 180cc



PP-2色十草ポット
18×11×14cm 680cc



YP-1A赤巻湯呑
7×6.3cm 125cc



PP-1利休巖石瓶
12×10×8.4cm 380cc

向付



BE-18呉須赤絵誰が袖 向付
13.5×11×3.5cm



BE-16織部千鳥 向付
16.5×13.5×4.5cm



BP-17染付色絵貝型 向付
16×11×3.2cm



BE-14藤絵 向付
16.5×17×3.2cm



BE-17銀彩水玉木ノ葉 向付
16×11.5×2.5cm



BP-13古染付吹墨法螺貝 向付
17×12×3.5cm



BP-18染付魚型 向付
19×10.5×2.5cm



酒器

宴のひととき



QE-1B 弥七田 高杯
7.2×6.6cm



QE-1A 織部 高杯
7.2×6.6cm



QE-3B 呉須赤絵 ぐい呑み
6.8×5.2cm



QE-3A 織部 ぐい呑み
6.8×5.2cm



QE-2A 金彩青釉 高杯
5.7×7.4cm



QE-2B 銀彩南蛮手 高杯
5.7×7.4cm



QE-2C 金彩十草 高杯
5.7×7.4cm



QE-4 朱貫入 ぐい呑み
7.2×4.4cm



QP-4 色絵金銀菱 重酒盃
大 5×4.6cm 小 4.1×4cm



QE-6 金彩あみ目 盃
5.2×3.6cm



PE-7 朱貫入 片口酒器
12.5×10×6.8cm 230cc



PE-6 金彩あみ目 片口酒器
14.5×10×5.6cm 230cc



QP-5 銀彩ルリ釉波文 盃
4.8×4.4cm



PP-10 銀彩ルリ釉波文 片口酒器
8×12cm 230cc



QP-6 赤巻 高台盃
5.6×6.8cm



PP-4 赤巻 石瓶
11.5×7.4×12.5cm 340cc



QP-1 萌葱 盃
5.8×3.4cm



PP-5 萌葱 石瓶
14.2×8.6×9.2cm 350cc



QP-7 淡墨 高台盃
5×4.8cm

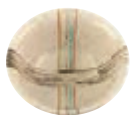


PP-6 淡墨扇 石瓶
14.5×11.5×8cm 250cc



北大路魯山人

明治から昭和にかけて書、絵画、篆刻、漆芸、陶芸など自由闊達な創造性で高い芸境を示した。魯山人の器の特徴は、料理を盛ることを前提として考えられ、織部、志野、唐津、信楽、備前焼、色絵、染付などどれもその本質を良くとらえている。魯山人は古陶器の目利きに優れており、料理にかけては第一人者であった。自ら厨房に立ち料理を振舞う一方、使用する食器も自ら創作していた。そして、古陶器をみて制作の意欲をもやし、料理を生かすための器づくりに没頭した。そのため作品のほとんどが食器であり、魯山人の器によって料理は引き立ち、器はまた料理によって生かされた。中国陶から李朝、日本の国焼である志野、織部、黄瀬戸そして琳派の乾山、しかしこれらすべてが魯山人にかかると、その一つ一つに魯山人の個性があふれている。過去にも現代にもこれだけ多技多彩な芸術家は見たことがない。日本の一大革新をもたらした魯山人は国内外より高い評価を得ている。



YE-13A 錆十草 湯呑
8.2×7.8cm 170cc



YE-13B 夏椿 湯呑
8.2×7.8cm 170cc



HE-18A 錆十草 碗
11.2×6.3cm 300kcal



HE-18B 夏椿 碗
11.2×6.3cm 300kcal



HE-18C 糸巻 碗
11.2×6.3cm 300kcal



HE-33 絵瀬戸蟹 碗
11.6×5.2cm 250kcal



HP-16B 染付竹林図 碗
11.8×6cm 250kcal



HP-16A 赤絵牡丹文 碗
11.8×6cm 250kcal



HE-29A 金彩椿 碗
12.7×6.5cm 400kcal



HE-29B 金彩雲錦 碗
12.7×6.5cm 400kcal



HE-6C 椿碗
10.5×6cm 200kcal



FE-2 糸巻 箸置
4.5cm



FE-3A 銀彩木ノ葉 箸置
6.5×3.3cm



FE-1A 赤白椿 箸置
6.5×3cm



FE-1B 金彩雲錦 箸置
6.5×3cm



YE-9F 色絵 こふく碗
10×6.0cm 320cc



YP-7D 赤絵牡丹文 湯呑
7.6×9cm 220cc



YP-7E 染付竹林図 湯呑
7.6×9cm 220cc



LE-20 鉄絵金彩絵替 皿
18.6×2.6cm



LE-19 色絵金彩竜田川 皿
14.5×3cm



BE-17 銀彩水玉木ノ葉 向付
16×11.5×2.5cm



BP-13 古染付吹墨法螺貝 向付
17×12×3.5cm



BP-17 染付色絵貝型 向付
16×11×3.2cm



BP-18 染付魚型 向付
19×10.5×2.5cm



BE-4B 織部掻彫糸巻 小鉢
13.4×4.8cm



LE-6 蟹文 小皿
12.5×2cm



LE-9 蟹文 銘々皿
16×2cm



LE-17 糸巻図 四方皿
16.8×3cm



LE-14 金彩椿 小皿
LE-14s 金彩椿 小皿揃
12.2×1.8cm



LE-22 金彩椿 夕円長皿
40×16×3cm

尾形乾山

焼の陶工であり、尾形光琳の弟である。

野々村仁清から陶法を伝授され、京都の乾（いぬい）の方角である北西方向の鳴滝に築窯して乾山と号し、錆絵付けの作品などを焼いた。作風は自由闊達な絵付けや洗練された中にある素朴な味わいに特徴があり、兄光琳の絵付けによる合作の優品も多く伝世している。次いで二条に移り、色絵を中心に作陶した。

晩年江戸に下り上野入谷に窯を築き、鉄釉の窯を基調とした独特の画陶を焼いた。乾山は仁清に技術を学びながら、兄光琳の創始した琳派（りんぱ）とよばれる大和絵（やまとえ）の画風をみごとに意匠化することに成功した。白化粧地に鉄絵や染付を使って表す装飾画風はまことに雅趣に満ち、瀟洒（しょうしゃ）な作風は個性に輝いており、「乾山」と筆で自署するのも画師と同じ芸術家意識を表している。



BE-14 藤絵 向付
16.5×17×3.2cm



LE-16 乾山絵替 土器皿
16.5×1.5cm



HE-6A 春草 碗
10.5×6cm 200kcal



YE-15 乾山写錆絵染付春草図 抹茶碗
11×8.0cm



YE-9J 春草 こぶく碗
10×6.0cm 320cc

野々村仁清



CP-1A 色絵金銀菱ペア コーヒー碗皿
碗 7×6cm 皿 14cm 単品 P.20



QP-4 色絵金銀菱 重酒盃
大 5×4.6cm 小 4.1×4cm



YE-10 色絵金銀菱 重茶盃
大 9.8×9cm 小 8.9×8cm

○休業日

- ・出荷 ——— 土曜・日曜・祝祭日・お盆・年末年始
- ・製造 事務 — 日曜・祝祭日・お盆・年末年始
- ・展示室 —— 年末年始

○受注生産

- ・現在製造されていない器の写し、オリジナル商品の製作など受け賜ります。
- ・茶道具全般、割烹料理用の器なども製作いたします。
- ・1個から賜ります
- ・50個以上から一般的な市場価格となります。

蔵珍窯は赤絵の具を使った上絵付けを得意としていますが、長年にわたり研鑽してまいりました、乾山や魯山人の作風を取り入れた器も高く評価いただいております。

乾山、魯山人写しの器を独自の調合の土、釉薬でつくり、今も多くの方に楽しんでいただいております。

どんなにすばらしい器でも美術館等で見ているだけではすばらしさは伝わりません。器は料理を盛り使ってこそ、その良さがわかります。そのために写しがあります。一度ご相談下さい。

○ご注意ください

- ・手仕事で制作するため、品切れや風合い、寸法、形状の違いはご容赦下さい。
- ・まとまった数のご注文は2ヶ月前までにご連絡いただければ幸いです。
- ・金彩・銀彩の器は電子レンジのご使用はご遠慮下さい。

- ※変色又は火花がでます。
- ・食器洗浄機のご利用は洗浄機又は洗剤の説明書をご確認の上、ご利用下さい。
- ・カタログの有効期限 2025 年 10 月までです。
- ・カタログ掲載商品を、止むをえず中止させて頂く事がございます。ご了承くださいませ。

○展示室

- ・年中無休（年末年始以外）

蔵珍窯の工房には、江戸時代の建物を移築した展示室があり、数々の器を実際に手にとって見ることができます。

カタログ掲載の定番商品以外の器もお楽しみ頂けます。

○カタログ表記について

- ・箱について、
(T)- トムソン箱 (K)- 化粧箱 無記入 - 箱無し
- ・容量については、すりきりいっぱいでの計量です。
- ・表示価格は、消費税抜きの価格です。

○ご注文は FAX にてお願い致します。

(T)- トムソン箱



(K)- 化粧箱

