



宮崎製作所

MIYAZAKI
Manufacturing

Kitchenware
collection

いいもの、確かなもので
永いおつきあい



 宮崎製作所
MIYAZAKI Manufacturing

〒959-1276 新潟県燕市小池4852-8
TEL 0256-64-2773 FAX 0256-64-5728



ブランドサイト
brand.miyazaki-ss.co.jp



オンラインショップ
miyazaki-ss.co.jp

2025.04



Home cooking,
More delicious and comfortable.
Everyday cooking becomes more fun
Continue to make kitchen utensils.



家庭料理を、
もっと美味しく、快適に。
毎日の調理がより楽しくなる
台所道具をつくり続ける。

家庭料理には私たちの暮らしや心を豊かにする力があります。

“おふくろの味”という言葉が示すように、帰る場所のような安心感があります。そんな不思議な力がある家庭料理ですが、家族の健康を気遣いながら毎日台所に立つのは容易ではありません。

そのため私たちがお届けする道具は、料理が美味しく仕上がることはもちろん、その使い心地をととても大切にしています。

洗いやすく、軽くて出し入れしやすい、そしてお手入れが簡単。毎日使っても壊れにくく、20年、30年と世代を越えて受け継がれる。そんな道具を目指して日々ものづくりに励んでいます。

家庭での料理がもっと美味しく、もっと快適になるような台所道具を作り、サポートし続けることで、家族の絆や幸せを支える存在でありたいと考えています。

ものづくりの理念

宮崎製作所の使命は、長く愛される製品を作ること。

そして、使う人々の生活に豊かさと笑顔を届けることです。

一つ一つの製品を心を込めて作る。世代を越えて受け継がれる価値を提供する。

毎日の食を支える存在であり続けるために、

変わらぬ品質と快適な使いやすさを追求しています。



素材のこだわり

私たちの製品は、ステンレスの多層鋼を素材としています。ステンレスは耐久性が高い一方で、熱が伝わりにくいという短所が存在します。そこで、アルミニウムや鉄をステンレスで挟んだ多層鋼を底面から側面まで使用し、食材にムラなく熱を伝えることを可能に。おいしさと使いやすさを両立しています。また、ステンレスは100%リサイクル可能なため、環境性にも優れています。

Materials

Our products are made of multi-layer stainless steel. While stainless steel is highly durable, it has the disadvantage of being a poor conductor of heat. Therefore, we used multi-layered steel, which consists of aluminum or iron sandwiched between stainless steel sheets, from the bottom to the sides, making it possible to conduct heat evenly to the food. It is both delicious and easy to use.

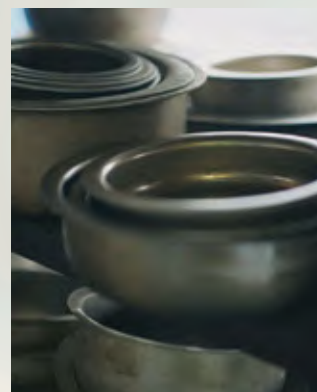


加工・製造のこだわり

金型生産、プレス、研磨、ハンドルの取り付け、包装など、ほとんどの工程を自社内で手がけています。仕上がりを社内でコントロールすることで、高品質が実現できます。また、各工程での移動時にも商品に傷がつかないように細心の注意を払っています。金属の表面を磨く研磨の工程では、美意識のレベルでも手を抜きません。美しく、使いやすい製品を生み出すために、日々切磋琢磨しています。

Processing and manufacturing

We handle most of the processes in-house, including mold production, pressing, polishing, handle installation, and packaging. By controlling the finish in-house, we can achieve high quality. We also take great care to ensure that the products are not damaged during transportation during each process. In the polishing process that polishes the surface of metal, we do not cut corners even on an aesthetic level. We work hard every day to create beautiful and easy-to-use products.



デザインのこだわり

普遍的で使いやすいデザインを追求。見た目の美しさだけでなく、手に馴染むデザインを目指しています。社内で金型を作り、試作品を自分たちでテストし、暮らしの中で本当に使いやすい製品にこだわります。1982年から続くObjetシリーズは、見た目はシンプルですが、40年以上愛されるロングセラーという事実が使いやすさを証明しています。

Design

Pursuing a universal and easy-to-use design. We aim for a design that not only looks beautiful, but also feels comfortable in the hand. We make molds in-house, test prototypes ourselves, and are committed to creating products that are truly easy to use in daily life. The Objet series, which has been around since 1982, has a simple appearance, but the fact that it has been a long-seller and has been loved for over 40 years proves its ease of use.



品質管理のこだわり

長く使える道具を生み出すためには、加工や製造の工夫が欠かせません。例えば、火にかけても鍋底が変形しないようにするための特別な加工や、汚れがつきにくく取れやすくするための表面処理など、さまざまな技術を用いています。一般的によく見られるSGマークを取得していないのは、より高い自社基準を設定しているため。厳しいチェックをクリアした製品のみを出荷しています。

Quality control

In order to create tools that can be used for a long time, ingenuity in processing and manufacturing is essential. For example, we use a variety of techniques, such as special processing to prevent the bottom of the pot from deforming even when heated, and surface treatment to make it less likely to attract dirt and to make it easier to remove. The reason we have not obtained the commonly seen SG mark is because we have set higher standards for ourselves. We only ship products that have passed strict checks.

各ページのアイコンについて

対応熱源
Compatibility



ガス火対応
Gas



IHクッキングヒーター対応
Induction



オープン対応
Oven

本体材質



全面鉄芯3層鋼
3-ply Construction (Iron core)



全面アルミ芯3層鋼
3-ply Construction (Aluminum core)



ステンレス
Stainless steel



有 磁性ステンレス
Magnetic Stainless steel



全面7層構造
7-ply Construction (Stainless steel, Aluminum core)

【電子レンジには
全て非対応】



電気調理器*対応

*シースヒーター・ハロゲンヒーター・ラジエントヒーター・エンクロヒーター
Sheathed, Halogen, Radiant, Electric





Quality products for a long time

よいものを次世代に伝える。

私たちの夢を込めた調理器具です。

対応熱源  200V対応 



ジオ・プロダクトは、開発に食育の第一人者服部幸應先生を招き、
 体の健やかさと心の豊かさを育てる「食育」を最優先に考えて開発したクッキングウェアです。
 「大切な家族に美味しい料理を食べさせたい」「素材を活かした本来の味を伝えたい」
 「健康で安全な食事を作りたい」「でも料理はラクに楽しみたい」…すべての親の願いです。
 年代を越えた変わらない価値を追求し、親子3代で愛用してもらえる
 確かな品質と機能を実現しました。

Geo Product was developed to further "nutrition education" by encouraging a healthy body and a strong heart. Each product in this series is a testament of longevity in enduring quality and functionality. Geo Product features a 7-ply construction, which nestles a heat-responsive aluminum core between an easy-care stainless steel interior and exterior. This construction offers heat conductivity and retainment.

SUPERVISER
 「ジオ・プロダクト」
 スーパーバイザー
 医学博士
 服部 幸應



1. 食育を実践 — 安心安全・おいしい食卓 —



煮る

煮物はじっくり余熱調理
 余熱を使えば、形崩れせずに芯までやわらか。味もじんわり良くしみこみます。



茹でる

無水調理で手軽に茹でる
 ほんの少しの水でゆでられるので、素材の栄養や美味しさそのまま。



蒸す

旨味を凝縮した蒸し料理
 蒸す調理は美味しさと栄養を閉じ込めます。素材を活かしたヘルシー料理も思いのまま。



焼く・炒める

無油調理でヘルシーに焼く
 素材の油分を上手に活かして焼くので、余計な油はありません。



オープン調理

鍋ごとグラタンが焼ける
 全体にムラなく伝わる高熱効率だから、鍋ごとオープンに入れたり、オープンの代わりに使えます。



炊く・揚げる

熱伝導と保温性が良いので、お米の芯までふっくらと炊け、揚げ物は短時間でカラッと揚げられます。ガス代・電気代の節約にもなり経済的です。

2. 機能美を追求 — 使い勝手のよいムダのない美しさ —

ジオ・プロダクトはなにより機能美を重視。服部幸應先生が長い経験で培われた知識と知恵により、使いやすくてムダのない、プロすらも憧れる実用的な美しさを実現しました。初めて使った時から、ふとした「あ、いつもとちがう!」を感じていただけるはずです。



3. 品質・構造・保証 — 匠の技に自信あり —

毎日使うものだから美味しい料理ができる機能と品質を極めたい。ジオ・プロダクトはそんなわがままを実現しました。ひとつひとつ丁寧に、日本国内で手作り生産した信頼のキッチンパートナーです。



全面7層構造の確かな品質



密閉ウォーターシールの効果



電子レンジをのぞく全熱源に対応



誇りの15年ロング保証



片手鍋 ㊦

GEO-14N ¥8,800 本体価格 (8,000)
14cm 1.0ℓ
a. W35.2×D15.8×H10.9cm
b. W35.3×D16.6×H8.6cm
c. 12pcs d. 890g
e. 4953794016145

GEO-18N ¥11,000 本体価格 (10,000)
18cm 2.0ℓ
a. W41.7×D19.8×H12.5cm
b. W41.3×D20.3×H10.4cm
c. 8pcs d. 1290g
e. 4953794016015

GEO-16N ¥9,900 本体価格 (9,000)
16cm 1.5ℓ
a. W39.5×D17.8×H12.0cm
b. W39.5×D18.3×H10.0cm
c. 8pcs d. 1080g
e. 4953794016008

GEO-20N ¥12,100 本体価格 (11,000)
20cm 2.7ℓ
a. W43.8×D21.8×H13.0cm
b. W43.1×D22.3×H11.0cm
c. 8pcs d. 1490g
e. 4953794016022

ソテーパン ㊦

GEO-21ST ¥13,200 本体価格 (12,000)
21cm 1.8ℓ
a. W43.8×D22.8×H9.5cm
b. W43.8×D23.2×H7.5cm
c. 6pcs d. 1490g
e. 4953794016213

GEO-25ST ¥16,500 本体価格 (15,000)
25cm 2.5ℓ
a. W50.8×D26.8×H10.0cm
b. W50.6×D27.3×H8.4cm
c. 6pcs d. 1920g
e. 4953794016107

行平鍋 ㊦

GEO-15YH ¥7,700 本体価格 (7,000)
15cm 0.9ℓ
a. W29.0×D17.0×H9.4cm
b. W29.6×D16.7×H8.0cm
c. 12pcs d. 510g
e. 4953794016114

GEO-18YH ¥8,800 本体価格 (8,000)
18cm 1.5ℓ
a. W34.7×D20.0×H9.9cm
b. W34.7×D19.8×H9.0cm
c. 12pcs d. 680g
e. 4953794016121

GEO-21YH ¥9,900 本体価格 (9,000)
21cm 2.5ℓ
a. W40.0×D23.6×H11.3cm
b. W39.6×D23.3×H10.2cm
c. 12pcs d. 920g
e. 4953794016138



パスタポット ㊦

GEO-21P ¥30,800 本体価格 (28,000)
21cm 6.8ℓ
a. W31.0×D22.8×H29.0cm
b. W32.0×D23.6×H28.4cm
c. 4pcs d. 2930g
e. 4953794016091

パスタ用中子 ㊦

GEO-21NA ¥11,000 本体価格 (10,000)
21cm
a. W31.0×D22.8×26.0cm
b. W32.0×D24.5×28.5cm
d. 860g
e. 4953794016381

蒸し器付鍋 ㊦

GEO-25M ¥24,200 本体価格 (22,000)
25cm 3.4ℓ
a. W35.2×D26.8×H20.5cm
b. W34.5×D27.3×H18.7cm
c. 4pcs d. 2830g
e. 4953794016084

蒸し器 ㊦

GEO-25UE ¥9,900 本体価格 (9,000)
25cm用
a. W35.2×D26.8×H13.2cm
b. W35.7×D27.7×H14.1cm
d. 1050g
e. 4953794016398

GEO-28M ¥33,000 本体価格 (30,000)
28cm 5.9ℓ
a. W38.4×D29.8×H23.5cm
b. W36.4×D30.6×H21.1cm
c. 4pcs d. 3650g
e. 4953794016435

GEO-28UE ¥11,000 本体価格 (10,000)
28cm用
a. W38.4×D29.8×H15.0cm
b. W31.2×D35.0×H15.2cm
d. 1370g
e. 4953794016404
両手鍋・浅型両手鍋とセット可能。

魚をまるごと煮たり、鍋物やおでんに使える浅型両手鍋。
オールマイティーに使える両手鍋。具沢山のカレーやシチュー、ポ
トフに便利に使えるポトフ鍋。大人数で食べる煮込み料理に最適
な深型両手鍋とサイズを豊富に取り揃えています。



浅型両手鍋 ㊦

GEO-22S ¥12,100 本体価格 (11,000)
22cm 2.5ℓ
a. W32.4×D23.8×H11.5cm
b. W33.2×D24.4×H10.8cm
c. 8pcs d. 1480g
e. 4953794016183

GEO-25S ¥14,300 本体価格 (13,000)
25cm 3.4ℓ
a. W35.2×D26.8×H12.5cm
b. W33.3×D27.2×H11.3cm
c. 6pcs d. 1780g
e. 4953794016077

GEO-28S ¥22,000 本体価格 (20,000)
28cm 5.9ℓ
a. W38.4×D29.8×H13.6cm
b. W36.4×D30.6×H12.1cm
c. 6pcs d. 2280g
e. 4953794016411

両手鍋 ㊦

GEO-14T ¥8,800 本体価格 (8,000)
14cm 1.0ℓ
a. W24.0×D15.8×H10.9cm
b. W26.8×D16.7×H9.4cm
c. 12pcs d. 850g
e. 4953794016152

GEO-16T ¥9,900 本体価格 (9,000)
16cm 1.5ℓ
a. W26.4×D17.8×H12.0cm
b. W27.6×D18.4×H10.6cm
c. 8pcs d. 1040g
e. 4953794016169

GEO-18T ¥11,000 本体価格 (10,000)
18cm 2.0ℓ
a. W27.8×D19.8×H12.5cm
b. W29.8×D20.3×H11.2cm
c. 8pcs d. 1260g
e. 4953794016039

GEO-20T ¥12,100 本体価格 (11,000)
20cm 2.7ℓ
a. W30.2×D21.8×H13.0cm
b. W31.4×D22.6×H12.0cm
c. 8pcs d. 1410g
e. 4953794016046

GEO-22T ¥13,200 本体価格 (12,000)
22cm 3.5ℓ
a. W32.4×D23.8×H13.5cm
b. W33.1×D24.3×H12.7cm
c. 8pcs d. 1670g
e. 4953794016053

GEO-25T ¥18,700 本体価格 (17,000)
25cm 5.6ℓ
a. W35.2×D26.8×H17.0cm
b. W33.6×D27.4×H14.6cm
c. 6pcs d. 2160g
e. 4953794016176

GEO-28T ¥24,200 本体価格 (22,000)
28cm 7.8ℓ
a. W38.4×D29.8×H18.1cm
b. W36.4×D30.6×H16.0cm
c. 6pcs d. 2650g
e. 4953794016428

ポトフ鍋 ㊦

GEO-20PF ¥15,400 本体価格 (14,000)
20cm 4.0ℓ
a. W30.2×D21.8×H17.2cm
b. W30.2×D22.6×H15.8cm
c. 6pcs d. 1700g
e. 4953794016190

GEO-22PF ¥17,600 本体価格 (16,000)
22cm 5.0ℓ
a. W32.4×D23.8×H18.5cm
b. W32.4×D24.4×H16.4cm
c. 6pcs d. 1920g
e. 4953794016206

深型両手鍋 ㊦

GEO-21D ¥19,800 本体価格 (18,000)
21cm 6.8ℓ
a. W31.0×D22.8×H24.0cm
b. W31.6×D23.3×H22.4cm
c. 6pcs d. 2070g
e. 4953794016060



玉子焼 ㊦

GEO-15EP ¥11,000 本体価格 (10,000)
21cm
a. W37.7×D20.0×H3.4cm
b. W38.2×D17.4×H5.6cm
c. 12pcs d. 710g
e. 4953794016220



ケトル 2.5ℓ

GEO-18-10 本体価格 (18,000) 側面 有 底面
GEO-25K ¥16,500 本体価格 (15,000)
2.5ℓ
a. W21.5×D19.2×H24.2cm
b. W19.5×D19.5×H26.0cm
c. 8pcs d. 960g
e. 4953794016442



ケトルハンドルカバー (シリコン製)

GEO-KC1 ¥1,650 本体価格 (1,500) **GEO-KC3 ¥1,650** 本体価格 (1,500)
●Black ●Red
a. W22.0×D3.3×H1.5cm a. W22.0×D3.3×H1.5cm
b. W22.5×D3.7×H1.8cm b. W22.5×D3.7×H1.8cm
d. 80g d. 80g
e. 4953794016459 e. 4953794016473
GEO-KC2 ¥1,650 本体価格 (1,500) **GEO-KC4 ¥1,650** 本体価格 (1,500)
●Blue ●Yellow
a. W22.0×D3.3×H1.5cm a. W22.0×D3.3×H1.5cm
b. W22.5×D3.7×H1.8cm b. W22.5×D3.7×H1.8cm
d. 80g d. 80g
e. 4953794016466 e. 4953794016480



Objet

オブジェ

Miyazaki manufacturing long seller series since 1982

定番のロングセラー

豊富なアイテム、シンプルなデザインが魅力です。

対応熱源     200V対応



オブジェは1982年から現在まで愛され続ける宮崎製作所のロングセラーシリーズです。飽きのこないシンプルなデザインと、充実したアイテム。毎日使うものだから、丈夫で、手軽に使えて、飽きのこないものを。

1. 素材へのこだわり

熱の伝わりがよく、保温性に優れた全面三層鋼を採用しています。用途に応じて素材の良さを最大限に活かせるよう、素材の使い分けをしているのも特徴です。鍋本体のみならず、ハンドルやつまみの素材にもこだわりを持っています。

2. シンプルなデザインが魅力

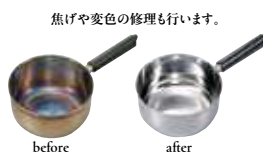
料理しやすく、洗いやすく、お手入れしやすいことにこだわったすっきりしたデザイン。少し丸みを残したフォルムと取っ手が、時代を超えて安心感を漂わせます。使う人の立場になって考えたデザインは、永く愛されるロングセラーの理由です。

3. 豊富なアイテム

使いやすいモノを追究し、機能やサイズのワイドバリエーション化を実現。オプションも豊富ですので、組み合わせて使うとお料理のレパートリーがどんどん広がります。

4. 純国産ならではのアフターメンテナンス

オブジェには5年間の品質保証がついています。修理やメンテナンスをして使い続けることは経済的でエコにもなります。



Objet was introduced in 1982. Within the tri-ply construction, nestled between an easy-care stainless steel interior and exterior, is a heat-responsive aluminum core. Profitable materials are chosen for the construction of each product.

主な構造の説明

全面鉄芯三層鋼

ステンレスで鉄を挟んだ全面鉄芯三層鋼は、鉄の優れた熱伝導性により、熱がムラなく伝わり、煮込み料理に最適です。さらに、保温性の高いステンレスのおかげで料理が冷めにくいのも特長です。



全面アルミ芯三層鋼

鉄よりも軽く、さらに熱伝導にも優れたアルミニウムをステンレスで挟んだ全面アルミ芯三層鋼は、素材が軽い分、厚みを増して、よりマイルドに熱が伝わり、焦げ付きにくいのが特長です。



両手鍋 鉄 茹でる・煮るを楽しくさせる、定番鍋



ソースポット

OJ-5 ¥7,150 (本体価格 6,500)

18cm 2.2ℓ
a. W27.5×D18.8×H16.3cm
b. W25.8×D18.7×H11.2cm
c. 12pcs d. 950g
e. 4953794000052

OJ-6 ¥7,700 (本体価格 7,000)

20cm 3.0ℓ
a. W29.5×D20.6×H17.0cm
b. W26.7×D20.8×H11.8cm
c. 12pcs d. 1090g
e. 4953794000069

OJ-7M ¥8,800 (本体価格 8,000)

22cm 3.8ℓ
a. W32.7×D22.8×H17.8cm
b. W28.0×D22.9×H12.9cm
c. 12pcs d. 1280g
e. 4953794000076



テーブルポット

OJ-7S ¥7,700 (本体価格 7,000)

22cm 2.5ℓ
a. W32.5×D22.7×H13.9cm
b. W23.0×D29.0×H9.2cm
c. 12pcs d. 1140g
e. 4953794000205

OJ-8 ¥9,350 (本体価格 8,500)

25cm 3.7ℓ
a. W35.7×D25.8×H15.8cm
b. W30.7×D25.6×H10.4cm
c. 6pcs d. 1410g
e. 4953794000212

OJ-19 ¥13,200 (本体価格 12,000)

28cm 5.9ℓ
a. W39.1×D29.0×H18.0cm
b. W31.2×D29.4×H11.8cm
c. 6pcs d. 1950g
e. 4953794000229



ジャンボ両手鍋

OJ-38 ¥12,100 (本体価格 11,000)

25cm 5.6ℓ
a. W35.7×D25.8×H19.2cm
b. W25.9×D32.0×H14.2cm
c. 6pcs d. 1650g
e. 4953794000540

OJ-40 ¥14,300 (本体価格 13,000)

28cm 8.2ℓ
a. W39.8×D29.0×H21.4cm
b. W29.4×D33.0×H15.8cm
c. 6pcs d. 2190g
e. 4953794000557

ジャンボ深型両手鍋

OJ-39 ¥13,200 (本体価格 12,000)

25cm 8.1ℓ
a. W35.7×D25.8×H24.4cm
b. W29.5×D32.0×H19.4cm
c. 4pcs d. 1850g
e. 4953794000564

OJ-41 ¥16,500 (本体価格 15,000)

28cm 11.6ℓ
a. W39.2×D29.0×H27.1cm
b. W29.4×D33.0×H21.4cm
c. 4pcs d. 2510g
e. 4953794000571

熱をムラなく伝える、保温性の良いお鍋です。ゆで物から、スープ、肉じゃが、カレーなどの煮込み料理まで幅広く使え、どんな料理も手軽にこなせます。



シチューポット 鉄 じっくりコトコト煮込む料理に最適



シチューポット

OJ-5D ¥7,700 (本体価格 7,000)

18cm 3.0ℓ
a. W27.5×D18.6×H18.9cm
b. W25.8×D19.1×H14.6cm
c. 12pcs d. 1020g
e. 4953794000083

OJ-6D ¥8,800 (本体価格 8,000)

20cm 4.0ℓ
a. W29.5×D20.6×H20.6cm
b. W26.5×D21.0×H15.6cm
c. 12pcs d. 1240g
e. 4953794001585

OJ-7 ¥9,900 (本体価格 9,000)

22cm 5.4ℓ
a. W32.5×D22.5×H22.2cm
b. W28.5×D22.7×H17.8cm
c. 6pcs d. 1440g
e. 4953794000090



シチューポット(スチームプレート付)

OJ-5D-A ¥9,350 (本体価格 8,500)

18cm 3.0ℓ
a. W27.5×D18.6×H18.9cm
b. W25.8×D19.1×H14.6cm
c. 12pcs d. 1230g
e. 4953794000106

OJ-7-1 ¥12,100 (本体価格 11,000)

22cm 5.4ℓ
a. W32.5×D22.5×H22.2cm
b. W28.5×D22.7×H17.8cm
c. 6pcs d. 1650g
e. 4953794000113

保温性に優れていますので、煮物、シチューなどじっくり煮込む料理に最適。スチームプレートをセットしてしゅうまいなどの蒸し料理ができます。



蒸し器 鉄 気軽に使えるものから本格的なものまで



蒸し器(片手鍋タイプ)

OJ-2-1S ¥10,450 (本体価格 9,500)

14cm 1.2ℓ
a. W31.0×D14.9×H19.2cm
b. W20.7×D34.7×H10.2cm
c. 12pcs d. 840g
e. 4953794000663

OJ-3-1S ¥11,550 (本体価格 10,500)

16cm 1.7ℓ
a. W33.0×D16.7×H21.7cm
b. W28.0×D43.0×H13.5cm
c. 12pcs d. 1110g
e. 4953794001196

OJ-4-1S ¥12,650 (本体価格 11,500)

18cm 2.2ℓ
a. W35.0×D18.8×H23.6cm
b. W28.0×D43.0×H13.5cm
c. 12pcs d. 1370g
e. 4953794000670



蒸し器

OJ-7-6 ¥16,500 (本体価格 15,000)

22cm 2.5ℓ
a. W32.5×D22.7×H21.7cm
b. W23.2×D29.2×H16.5cm
c. 6pcs d. 1800g
e. 4953794000250

OJ-8-3 ¥19,250 (本体価格 17,500)

25cm 3.7ℓ
a. W35.7×D25.8×H24.4cm
b. W30.8×D25.8×H18.8cm
c. 4pcs d. 2370g
e. 4953794000267

OJ-19-1S ¥24,200 (本体価格 22,000)

28cm 5.9ℓ
a. W39.1×D29.0×H27.4cm
b. W33.1×D29.2×H21.9cm
c. 4pcs d. 3230g
e. 4953794001608



蒸し器(上段取手無し)

OJ-6-1S ¥14,300 (本体価格 13,000)

20cm 3.0ℓ
a. W29.5×D20.7×H24.8cm
b. W28.0×D43.0×H13.5cm
c. 12pcs d. 1600g
e. 4953794001202

ミニシリーズ 鉄 少量の調理に便利なミニサイズの鍋



ミニ片手鍋

OJ-30 ¥4,950 (本体価格 4,500)

14cm 0.8ℓ
a. W30.3×D14.8×H11.0cm
b. W15.3×D30.2×H7.4cm
c. 12pcs d. 550g
e. 4953794000489

OJ-32 ¥5,500 (本体価格 5,000)

16cm 1.2ℓ
a. W32.7×D16.7×H12.0cm
b. W17.3×D31.8×H8.3cm
c. 12pcs d. 670g
e. 4953794000496



ミニ両手鍋

OJ-31 ¥4,950 (本体価格 4,500)

14cm 0.8ℓ
a. W25.7×D14.8×H11.0cm
b. W15.3×D26.6×H7.8cm
c. 12pcs d. 590g
e. 4953794000502

OJ-33 ¥5,500 (本体価格 5,000)

16cm 1.2ℓ
a. W25.9×D16.7×H12.0cm
b. W17.3×D26.2×H8.3cm
c. 12pcs d. 690g
e. 4953794000519

片手鍋 鉄 使いやすく重宝する片手鍋



ミルクパン

OJ-1 ¥4,950 (本体価格 4,500)

12cm 0.9ℓ
a. W26.4×D13.0×H13.0cm
b. W26.0×D13.3×H9.7cm
c. 12pcs d. 550g
e. 4953794000014



ソースパン

OJ-2 ¥5,500 (本体価格 5,000)

14cm 1.2ℓ
a. W31.0×D14.9×H13.2cm
b. W30.7×D15.2×H10.2cm
c. 12pcs d. 660g
e. 4953794000021

OJ-4 ¥6,600 (本体価格 6,000)

18cm 2.2ℓ
a. W35.0×D18.8×H16.3cm
b. W34.4×D19.2×H11.9cm
c. 12pcs d. 940g
e. 4953794000045

OJ-3 ¥6,050 (本体価格 5,500)

16cm 1.7ℓ
a. W33.0×D16.7×H14.2cm
b. W31.9×D17.0×H11.3cm
c. 12pcs d. 780g
e. 4953794000038

OJ-6N ¥7,700 (本体価格 7,000)


20cm 3.0ℓ
a. W37.0×D20.6×H17.0cm
b. W36.0×D21.0×H12.0cm
c. 12pcs d. 1090g
e. 4953794001578

手にしっくりなじむ片手鍋です。スープや煮物、お弁当のおかずなど家族構成に合わせて1つ2つ揃えると重宝するお鍋です。



みそ汁、少量の煮物、離乳食作りなどに、手軽に使えるミニ鍋です。小鍋だと食べる分だけ作るので経済的です。



ゆきひら鍋 

一つあると重宝するオールマイティーな調理器具



ゆきひら鍋

OJ-61 ¥7,700 本体価格 (7,000)

14cm 1.0ℓ
a. W27.6×D15.8×H9.2cm
b. W26.0×D17.2×H8.3cm
c. 12pcs d. 440g
e. 4953794001349

OJ-62 ¥8,250 本体価格 (7,500)

16cm 1.5ℓ
a. W32.4×D18.2×H10.0cm
b. W31.5×D17.5×H10.3cm
c. 12pcs d. 530g
e. 4953794001356

OJ-63 ¥8,800 本体価格 (8,000)

18cm 2.0ℓ
a. W34.5×D20.2×10.5cm
b. W33.5×D19.0×10.6cm
c. 12pcs d. 600g
e. 4953794001363

OJ-64 ¥9,900 本体価格 (9,000)

20cm 2.6ℓ
a. W36.6×D22.0×H11.1cm
b. W36.0×D21.5×H11.0cm
c. 12pcs d. 720g
e. 4953794001370

専用鍋 

特定の料理に特化した専用調理器具



写真はOJ-8-2

おでん湯豆腐鍋

OJ-8-1 (中子・仕切り)

¥15,400 本体価格 (14,000)

25cm 3.7ℓ
a. W35.7×D25.8×H15.8cm
b. W29.7×D26.2×H13.3cm
c. 6pcs d. 1800g
e. 4953794000236

OJ-8-2

(中子・仕切り・お玉・穴明きお玉付)

¥16,500 本体価格 (15,000)

25cm 3.7ℓ
a. W35.7×D25.8×H15.8cm
b. W29.7×D26.2×H13.3cm
c. 6pcs d. 1920g
e. 4953794000243



温度センサー(自動温度調節機)はIHの機種により対応しない場合があります

ザ・テンブラ両手鍋

OJ-43 ¥7,700 本体価格 (7,000)

18cm 1.6ℓ
a. W25.7×D19.2×H13.9cm
b. W21.2×D21.6×H9.6cm
c. 12pcs d. 880g
e. 4953794000373

OJ-44 ¥8,800 本体価格 (8,000)

20cm 2.2ℓ
a. W28.1×D21.2×H14.7cm
b. W23.0×D23.4×10.6cm
c. 12pcs d. 1030g
e. 4953794000380

OJ-45 ¥9,900 本体価格 (9,000)

22cm 3.0ℓ
a. W31.0×D23.4×H16.0cm
b. W24.2×D24.6×H11.1cm
c. 12pcs d. 1200g
e. 4953794000397



ザ・テンブラ片手鍋


OJ-42 ¥7,700 本体価格 (7,000)

18cm 1.6ℓ
a. W34.8×D19.2×H13.9cm
b. W19.2×D33.3×H9.3cm
c. 12pcs d. 830g
e. 4953794000366

ケトル

IH 対応のシンプルで使いやすいケトル



ケトル  18-8

OJ-23 ¥8,800 本体価格 (8,000)

1.0ℓ
a. W19.0×D14.3×H17.2cm
b. W17.0×D17.1×H9.8cm
c. 12pcs d. 580g
e. 4953794000588

OJ-24 ¥9,350 本体価格 (8,500)

1.3ℓ
a. W19.0×D14.3×H18.8cm
b. W17.0×D17.1×H11.1cm
c. 12pcs d. 620g
e. 4953794000595



デンチュオーケトル

 18-8  側面  有  底面

OJ-25 ¥7,700 本体価格 (7,000)


1.3ℓ
a. W19.0×D15.0×H18.4cm
b. W17.0×D17.1×H11.1cm
c. 12pcs d. 570g
e. 4953794000649

OJ-46 ¥8,800 本体価格 (8,000)

2.0ℓ
a. W21.8×D17.8×H22.0cm
b. W21.5×D21.0×H13.0cm
c. 12pcs d. 760g
e. 4953794000656

OJ-50 ¥9,900 本体価格 (9,000)

3.0ℓ
a. W25.3×D21.6×H22.1cm
b. W21.8×D21.4×H15.0cm
c. 12pcs d. 980g
e. 4953794001233

オプション  18-8

カスタマイズで用途が広がる



蒸し器(取手なし)

OJ-2-1 ¥4,950 本体価格 (4,500)

14cm用
a. W15.4×H7.7cm
b. W16.5×D16.2×H8.5cm
d. 190g
e. 4953794000809

OJ-3-1 ¥5,500 本体価格 (5,000)

16cm用
a. W16.7×H8.8cm
b. W23.1×D22.7×H10.0cm
d. 340g
e. 4953794001387

OJ-4-1 ¥6,050 本体価格 (5,500)

18cm用
a. W18.7×H8.8cm
b. W23.1×D22.7×H10.0cm
d. 470g
e. 4953794000816

OJ-6-1 ¥6,600 本体価格 (6,000)

20cm用
a. W20.7×H9.2cm
b. W23.1×D22.7×H10.0cm
d. 500g
e. 4953794001394



蒸し器

OJ-7S-M ¥8,800 本体価格 (8,000)

22cm用
a. W32.3×D22.8×H9.3cm
b. W25.6×D25.6×H10.0cm
d. 670g
e. 4953794000823

OJ-8-M ¥9,900 本体価格 (9,000)

25cm用
a. W35.5×D26.0×H10.3cm
b. W29.3×D29.0×H10.5cm
d. 940g
e. 4953794000830

OJ-19-M ¥11,000 本体価格 (10,000)

28cm用
a. W39.0×D29.1×H11.8cm
b. W32.2×D32.2×H12.3cm
d. 1,260g
e. 4953794001592



中子(25cm・28cm兼用)

OJ-8-A ¥2,200 本体価格 (2,000)

a. W9.8×H7.5cm
b. W10.7×D10.5×H8.1cm
d. 150g
e. 4953794000953



仕切り

OJ-8-B ¥3,850 本体価格 (3,500)

25cm用
a. W24.4×H8.0cm(セット時)
b. W18.3×D11.2×H8.3cm
d. 240g
e. 4953794000960

OJ-19-B ¥4,180 本体価格 (3,800)

28cm用
a. W28.0×H8.0cm(セット時)
b. W18.3×D11.2×H8.3cm
d. 280g
e. 4953794001530



スチームプレート(落し蓋兼用)

OJ-16-SP ¥1,760 本体価格 (1,600)

16cm用
a. W15.4×H3.0cm
b. W16.3×D16.0×H4.3cm
d. 110g
e. 4953794000885

OJ-18-SP ¥1,980 本体価格 (1,800)

18cm用
a. W17.5×H3.0cm
b. W18.2×D18.0×H4.3cm
d. 150g
e. 4953794000892

OJ-20-SP ¥2,200 本体価格 (2,000)

20cm用
a. W19.5×H3.0cm
b. W20.0×D20.0×H4.3cm
d. 180g
e. 4953794000908

OJ-22-SP ¥2,420 本体価格 (2,200)

22cm用
a. W21.5×H3.0cm
b. W22.5×D22.0×H4.3cm
d. 210g
e. 4953794000915

OJ-25-SP ¥2,750 本体価格 (2,500)

25cm用
a. W23.6×H3.0cm
b. W24.3×D23.6×H4.3cm
d. 250g
e. 4953794000922

OJ-28-SP ¥3,080 本体価格 (2,800)

28cm用
a. W27.5×H3.0cm
b. W28.0×D27.8×H4.3cm
d. 340g
e. 4953794000939

サイズを合わせれば二段の使用も可能です。



お玉・穴明きお玉セット

OJ-8-C ¥1,870 本体価格 (1,700)

a. W19.4×H5.9cm
b. W20.0×D6.5×H4.0cm
d. 120g
e. 4953794000977



サイズが合う鍋の中に入れて、お水を1~2cm入れれば簡単に蒸し料理ができます。裏返して使えば落し蓋にもなる便利なアイテム。





ワインクーラー

KT-4 ¥22,000 本体価格 (20,000)
3.5ℓ
a. W27.5×D20.0×H17.0cm
b. W23.0×D20.0×H17.5cm
c. 6pcs d. 1400g
e. 4953794002032

KT-5 ¥27,500 本体価格 (25,000)
7.0ℓ
a. W31.0×D24.5×H21.0cm
b. W24.5×D26.5×H21.0cm
c. 6pcs d. 2005g
e. 4953794002049



ウォーターポット

KT-1 ¥13,200 本体価格 (12,000)
1.2ℓ
a. W15.0×D10.5×H18.3cm
b. W19.0×D14.5×H10.5cm
c. 12pcs d. 400g
e. 4953794002001



アイスベール

KT-2 ¥16,500 本体価格 (15,000)
0.7ℓ
a. W12.5×D12.0×H21.0cm
b. W13.5×D13.0×H13.0cm
c. 12pcs d. 630g
e. 4953794002018

KT-3 ¥19,800 本体価格 (18,000)
1.0ℓ
a. W15.3×D15.5×H18.6cm
b. W16.5×D16.5×H15.5cm
c. 12pcs d. 900g
e. 4953794002025

水割りセット(KT-1&KT-3)

KT-100 ¥33,000 本体価格 (30,000)
b. W45.0×D29.0×H17.0cm
c. 6pcs d. 1300g
e. 4953794002124



ペアレモン

3B-LEMONCUP ¥2,750 本体価格 (2,500)
a. W10.3×D11.9×H9.0cm
b. W10.5×D7×H10.5cm
c. 60pcs d. 165g
e. 4953794008348



レモン絞り

3B-LEMON ¥1,210 本体価格 (1,100)
a. W10.3×D12.5×H4.5cm
b. W13×D4×H10.5cm
c. 60pcs d. 80g
e. 4953794008355



ソースポット

3B-80 ¥2,750 本体価格 (2,500)
80cc
a. W15.2×D6.3×H8.2cm
b. W14×D8×H9cm
c. 30pcs d. 100g
e. 4953794008287

3B-120 ¥2,860 本体価格 (2,600)
120cc
a. W16.8×D7.3×H9.4cm
b. W15.5×D9×H10.5cm
c. 30pcs d. 110g
e. 4953794008294

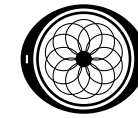
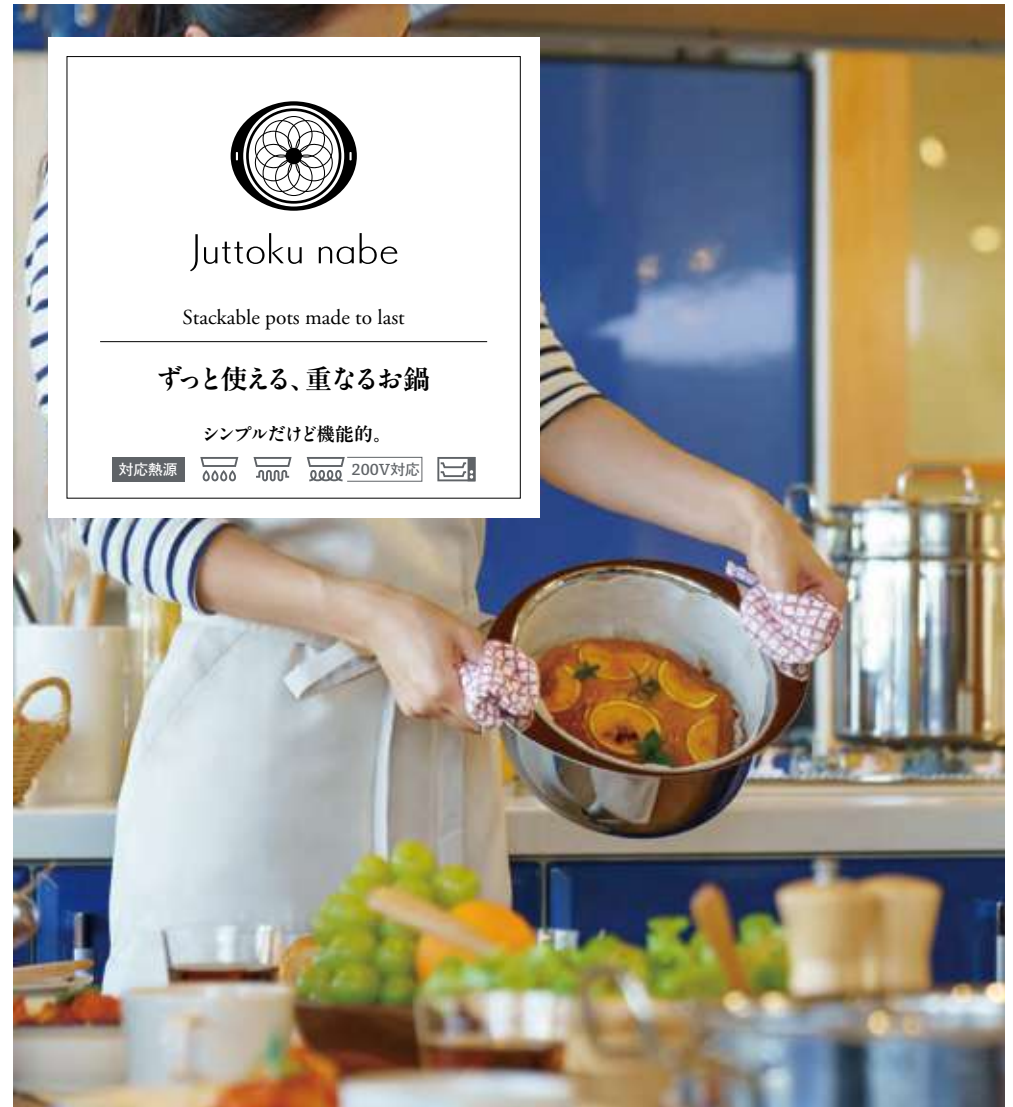
3B-200 ¥3,300 本体価格 (3,000)
200cc
a. W18.7×D9.2×H9.5cm
b. W18×D10×H11cm
c. 30pcs d. 150g
e. 4953794008300

3B-300 ¥3,630 本体価格 (3,300)
300cc
a. W19.9×D9.7×H11.0cm
b. W19×D10×H12cm
c. 30pcs d. 170g
e. 4953794008317

3B-400 ¥3,850 本体価格 (3,500)
400cc
a. W22.8×D10.6×H12.7cm
b. W21.5×D11×H14cm
c. 25pcs d. 220g
e. 4953794008324

ソースポット(台座なし)

3B-200D ¥3,190 本体価格 (2,900)
200cc
a. W18.6×D9.1×H6.6cm
b. W18×D10×H7cm
c. 50pcs d. 120g
e. 4953794008270



Juttoku nabe

Stackable pots made to last

ずっと使える、重なるお鍋

シンプルだけど機能的。

対応熱源 200V対応

シンプルだけど機能的。

料理にも、お菓子作りにも、毎日使う鍋だから、使い勝手とデザインにとことんこだわりました。

Juttoku nabe is a simple design and functional stackable pot. For cooking, making sweets, for everyday's usage.

1. 重なる収納美

お鍋を重ねられるので、食器棚やシンク下のわずかなスペースにコンパクトに収まります。鍋を重ねても鍋底が接しない設計で傷がつきにくく、永く使えます。*14~22cmの鍋



2. 継ぎ目のない美しいデザイン

凸凹がないシンプルなデザインは、接合部分がなく汚れが溜まりにくく洗いやすく、お手入れが楽なです。



3. 安心設計で便利な着脱ハンドル

片手で着脱でき、装着してもハンドル部分が鍋の中に入らない衛生的な構造の安心・安全ハンドルです。



4. 職人技のミラー仕上げ

新潟県燕市の研磨技術を活かした表面ミラー仕上げで、汚れがつきにくく落としやすいです。

5. ムラなく熱が伝わる製品構造

熱伝導が良いアルミを保温性の高いステンレスで挟んだ、全面アルミ芯三層銅。揚げ物は短時間でカラッと揚がり、弱火調理ができるから煮物は煮崩れません。

6. 省エネ料理

保温性が高く、弱火で温度を保ったまま調理ができます。余熱で煮込む余熱調理も得意です。手間をかけずに、熱量を小さく抑えながら短時間で料理ができます。

7. 広がる料理バリエーション

オープンに入れてケーキを焼いたり、サイズの違う鍋を重ねて、湯せん鍋としても使えます。また、フライパンやオプションの蒸し器を使えば様々な調理に活かせます。

8. 全ての熱源に対応

ガスや200Vの電磁調理器(IH)、ハロゲンヒーターにも対応。オープンにも入られます。 ※蓋・ハンドル以外

9. 無水調理・無油調理が可能

ウォーターシール効果*で美味しく調理できます。少量の水と油で調理ができ、食材の栄養を逃さず健康的な料理づくりが可能です。 ※鍋の中の水分が本体と蓋の間に水の膜を作り、鍋の中を定温・定圧に保ちます。

10. ずっとケア

部品交換・メンテナンスに対応。永く使ってほしいから、期限を設けず、ずっとアフターサポートいたします。

※修理内容によっては実費が発生いたします。片手ハンドルは修理できません。ご了承ください。



ソースポット16・18・20cm & 兼用蓋、片手ハンドル

JN-ST-1 ¥33,000 (本体価格 30,000)
b. W24.4×D24.4×H18.0cm
c. 4pcs d. 3020g
e. 4953794021279

テーブルポット **ア**

JN-25B ¥12,100 (本体価格 11,000)
25cm 3.6ℓ
a. W32.0×D27.0×H7.5cm
b. W29.5×D29.0×H7.8cm
c. 8pcs d. 1050g
e. 4953794021057



フライパン ミラー **ア**

JN-25FS ¥11,000 (本体価格 10,000)
25cm
a. W32.0×D27.0×H5.5cm
b. W29.3×D29.3×H6.0cm
c. 8pcs d. 870g
e. 4953794021224



ソースポット **ア**

JN-14B ¥7,700 (本体価格 7,000)
14cm 1.0ℓ
a. W21.0×D16.0×H7.0cm
b. W18.3×D18.2×H7.3cm
c. 12pcs d. 420g
e. 4953794021002

JN-16B ¥8,800 (本体価格 8,000)
16cm 1.6ℓ
a. W23.0×D18.0×H8.0cm
b. W20.3×D20.2×H8.3cm
c. 12pcs d. 610g
e. 4953794021019

JN-18B ¥9,900 (本体価格 9,000)
18cm 2.3ℓ
a. W25.0×D20.0×H9.0cm
b. W22.3×D22.2×H9.4cm
c. 12pcs d. 790g
e. 4953794021026

JN-20B ¥11,000 (本体価格 10,000)
20cm 3.1ℓ
a. W27.0×D22.0×H10.0cm
b. W24.4×D24.1×H10.4cm
c. 12pcs d. 950g
e. 4953794021033

JN-22B ¥12,100 (本体価格 11,000)
22cm 4.2ℓ
a. W29.0×D24.0×H11.0cm
b. W26.3×D26.2×H11.4cm
c. 8pcs d. 1060g
e. 4953794021040



蒸し器 **18-8**

JN-18UE ¥6,050 (本体価格 5,500)
18cm用
a. W26.5×D21.0×H9.0cm
b. W22.8×D22.4×H9.9cm
d. 550g
e. 4953794021248

JN-25UE ¥9,900 (本体価格 9,000)
25cm用
a. W33.0×D27.0×H10.5cm
b. W28.1×D27.7×H11.2cm
d. 850g
e. 4953794021255



蓋 **18-8**

JN-14C ¥2,200 (本体価格 2,000)
14cm用
a. W16.0×H4.5cm
b. W16.2×D16.1×H5.0cm
c. 24pcs d. 270g
e. 4953794021064

JN-16C ¥2,310 (本体価格 2,100)
16cm用
a. W18.0×H4.5cm
b. W18.4×D18.3×H5.1cm
c. 24pcs d. 320g
e. 4953794021071

JN-18C ¥2,530 (本体価格 2,300)
18cm用
a. W20.0×H5.0cm
b. W20.3×D20.2×H5.3cm
c. 24pcs d. 380g
e. 4953794021088
つまみ:フェノール樹脂

JN-20C ¥2,750 (本体価格 2,500)
20cm用
a. W22.0×H5.0cm
b. W22.3×D22.2×H5.3cm
c. 24pcs d. 450g
e. 4953794021095

JN-22C ¥3,080 (本体価格 2,800)
22cm用
a. W24.0×H5.5cm
b. W24.4×D24.3×H5.8cm
c. 24pcs d. 530g
e. 4953794021101

JN-25C ¥3,630 (本体価格 3,300)
25cm用
a. W27.0×H5.7cm
b. W27.3×D27.2×H6.0cm
c. 24pcs d. 640g
e. 4953794021118



兼用蓋 (16・18・20cm対応)

JN-3C ¥3,300 (本体価格 3,000)
a. W22.0×H4.7cm
b. W22.3×D22.2×H5.1cm
c. 24pcs d. 460g
e. 4953794021125
つまみ:フェノール樹脂



片手ハンドル

JN-HK ¥3,850 (本体価格 3,500)
a. W20.0×D5.5×H4.0cm
b. W20.5×D5.3×H4.3cm
d. 210g
e. 4953794021262
ステンレス鋼・フェノール樹脂
シリコーンゴム
*発売当初のお鍋にも使えます。



美味しさとつろぎのひとときを。
Happiness time with coffee.



道具作りにこだわり、お好みの珈琲を淹れるお手伝いできれば嬉しいです。

Everyone has desired coffee taste. Miyacoffee products help to make a favorable cup of coffee.

Single Drip シングルドリップ

一杯分に丁度良い。暖かみのある木製ハンドル。

For brewing a single cup of coffee.

18-8 *直火・IH不可

一杯分にちょうどいい
納得のサイズ感

美味しいドリップコーヒーのための
確かな品質

優雅なコーヒータイトムへ誘う
暖かみのあるデザイン



ホワイトビーチ

MCO-5 本体価格 ¥5,500 (5,000)
0.4ℓ
a. W15.1×D15.3×H9.7cm
b. W17.1×D12.5×H10.3cm
c. 24pcs d. 180g
e. 4953794025543

つまみ・ハンドル:天然木



マホガニー

MCO-6 本体価格 ¥5,500 (5,000)
0.4ℓ
a. W15.1×D15.3×H9.7cm
b. W17.1×D12.5×H10.3cm
c. 24pcs d. 180g
e. 4953794025550

つまみ・ハンドル:天然木
塗装:アクリル樹脂焼付塗装



マットプラン

MCO-7 本体価格 ¥5,500 (5,000)
0.4ℓ
a. W15.1×D15.3×H9.7cm
b. W17.1×D12.5×H10.3cm
c. 24pcs d. 180g
e. 4953794025567

つまみ・ハンドル:天然木
塗装:アクリル樹脂焼付塗装

Pour-over Kettle ドリップケトル

宮崎製作所の技術を集結したこだわりのドリップケトルです。

This kettle has a gooseneck spout,
which helps to control the placement and speed of the drip brewing.

18-8 有
側面 底面
0000 0000
0000 200V対応

注ぎ口の直径は7mm
業界高水準

材質は清潔感のあるステンレス

グリップしやすい
耐熱シリコンゴムハンドル



ミラー 0.9ℓ

MCO-1 本体価格 ¥6,600 (6,000)
0.9ℓ
a. W24.7×D12.5×H18.3cm
b. W23.1×D13.0×H18.8cm
c. 12pcs d. 380g
e. 4953794025505

つまみ・ハンドル:耐熱シリコンゴム



ミラー 1.2ℓ

MCO-2 本体価格 ¥7,700 (7,000)
1.2ℓ
a. W24.7×D12.5×H21.3cm
b. W23.8×D13.0×H21.6cm
c. 12pcs d. 420g
e. 4953794025512

つまみ・ハンドル:耐熱シリコンゴム



艶消し 0.9ℓ

MCO-3 本体価格 ¥6,600 (6,000)
0.9ℓ
a. W24.7×D12.5×H18.3cm
b. W23.1×D13.0×H18.8cm
c. 12pcs d. 380g
e. 4953794025529

つまみ・ハンドル:耐熱シリコンゴム



艶消し 1.2ℓ

MCO-4 本体価格 ¥7,700 (7,000)
1.2ℓ
a. W24.7×D12.5×H21.3cm
b. W23.8×D13.0×H21.6cm
c. 12pcs d. 420g
e. 4953794025536

つまみ・ハンドル:耐熱シリコンゴム



ほっと一息。ちょっと一福。
Life with Japanese green tea.



栽培方法、摘採時期、製造工程の違いにより日本茶は様々な種類のお茶になります。一番身近な「煎茶」、独特な香りの「玉露」、茶の湯の「抹茶」— その全てに、適した淹れ方・温度があり、淹れ方次第でより美味しいお茶になります。愛着を持って長く使ってもらえる道具を揃えました。

Japan has a variety of Japanese green tea.
Each green tea has a proper way of brewing and suitable of hot water.
Enjoy your tea time with our Chaki items.

ケトル対応熱源

0000 4000 0000 200V対応

Kettle ケトル

18-8

つまみ・ハンドル:天然木
塗装:耐熱シリコン焼付塗装

高級感のある、テーブルコーディネートが実現。
忙しい朝やすぐにコーヒーが飲みたい寒い日に。

全面
マットブラック
塗装の和モダン
デザイン

色の変化を
楽しめる
天然木を使用

耐久性に
優れた素材



くろいろケトル(小)

CHA-11 ¥11,000 (本体価格10,000)
1.5ℓ
a. W16.1×D21.9×H17.4cm
b. W20.1×D18.0×H12.3cm
c. 12pcs d. 600g
e. 4953794025802



くろいろケトル(大)

CHA-12 ¥13,200 (本体価格12,000)
2.0ℓ
a. W18.1×D23.7×H17.9cm
b. W21.3×D19.0×H12.6cm
c. 12pcs d. 700g
e. 4953794025819

Tea Pot 急須

18-8

つまみ・ハンドル:天然木
*全て茶こし付き

ちょっとお茶を飲むのに程よい小サイズと
愛らしいコロンとしたフォルムの大サイズ。

色うつり
匂いうつり
しにくい素材

暖かみのある
天然木

表面加工技術



ざらめ急須(小)

CHA-2 ¥6,600 (本体価格6,000)
0.38ℓ
a. W15.0×D11.8×H9.3cm
b. W14.2×D11.2×H10.5cm
c. 30pcs d. 190g
e. 4953794025710



ざらめ急須(大)

CHA-5 ¥8,250 (本体価格7,500)
0.7ℓ
a. W15.5×D11.6×H15.7cm
b. W16.3×D14.0×H11.2cm
c. 24pcs d. 290g
e. 4953794025741



かがみ急須(小)

CHA-1 ¥6,600 (本体価格6,000)
0.38ℓ
a. W15.0×D11.8×H9.3cm
b. W14.2×D11.2×H10.5cm
c. 30pcs d. 190g
e. 4953794025703



かがみ急須(大)

CHA-4 ¥8,250 (本体価格7,500)
0.7ℓ
a. W15.5×D11.6×H15.7cm
b. W16.3×D14.0×H11.2cm
c. 24pcs d. 290g
e. 4953794025734



くろいろ急須(小)

CHA-3 ¥6,600 (本体価格6,000)
0.38ℓ
a. W15.0×D11.8×H9.3cm
b. W14.2×D11.2×H10.5cm
c. 30pcs d. 190g
e. 4953794025727
塗装:アクリル樹脂焼付塗装



くろいろ急須(大)

CHA-6 ¥8,250 (本体価格7,500)
0.7ℓ
a. W15.5×D11.6×H15.7cm
b. W16.3×D14.0×H11.2cm
c. 24pcs d. 290g
e. 4953794025758
塗装:アクリル樹脂焼付塗装

Tea Caddy 茶筒

18-8

(蓋受のみ 18-0)
つまみ:天然木

つなぎ目のない滑らかなデザインがスタイリッシュな
印象にその精巧な作りを肌で感じることができます。

高級感のある
内蓋受け

暖かみのある
天然木の
木製ツマミ

深すぎず
浅すぎない
蓋の高さ



ざらめ茶筒

CHA-7 ¥6,600 (本体価格6,000)
a. W8.3×D8.3×H9.4cm
b. W8.8×D8.8×H10.7cm
c. 24pcs d. 250g
e. 4953794025765



くろいろ茶筒

CHA-8 ¥6,600 (本体価格6,000)
a. W8.3×D8.3×H9.4cm
b. W8.8×D8.8×H10.7cm
c. 24pcs d. 250g
e. 4953794025772
塗装:アクリル樹脂焼付塗装



ウーロン・葉草ケトル 18-8

SP-50 ¥11,000 (本体価格10,000)
2.5ℓ
a. W23.5×D18.0×H24.5cm
b. W21.4×D21.4×H15.0cm
c. 12pcs d. 1000g
e. 4953794006580
つまみ・ハンドル:フェノール樹脂

