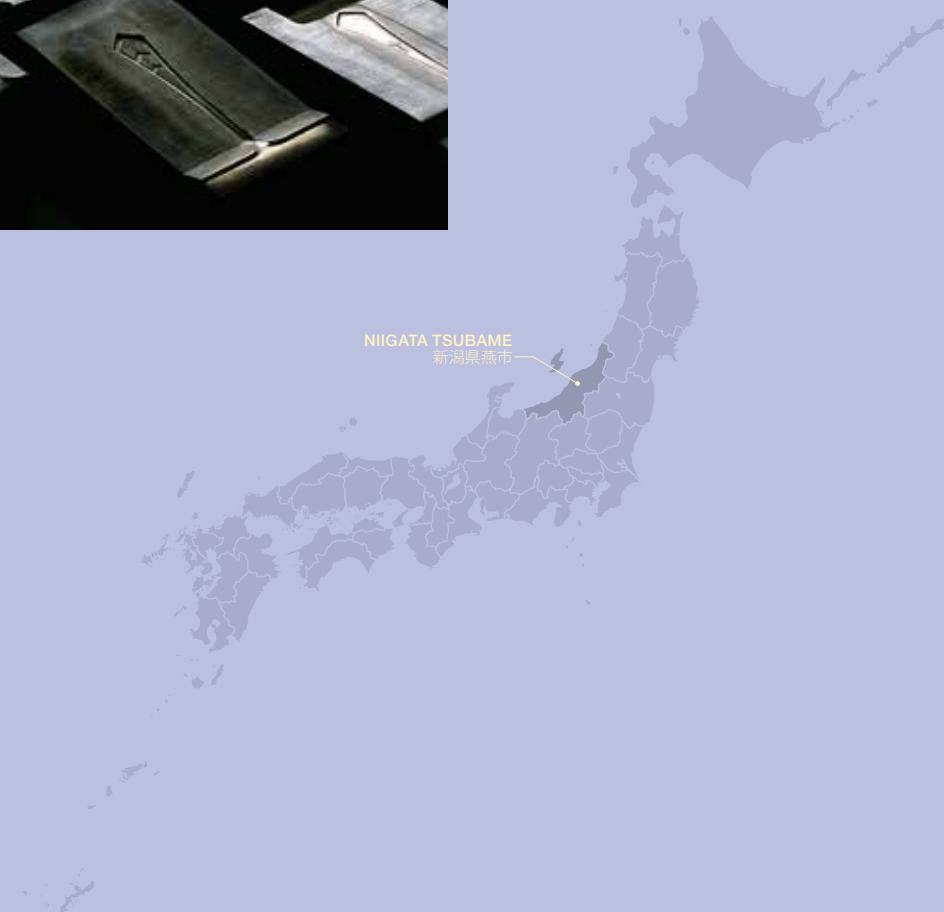




創業大正8年

「カトラリー」事業の歴史は創業からのわたしたちの歴史と共にあります。時代の移り変わりや幾多の困難を乗り越え、時代が求める製品の開発と技術の研鑽に努めてきました。日本文化の中で培われた日本人デザイナーによる日本のデザインは、繊細さ、美しさと共にカトラリーの「機能」を最大限に引き出し、権威あるデザイン賞にも認められ、世界中の人々の生活に“潤い”と“快適さ”を与えています。

日本の文化による日本のデザイン



NIIGATA TSUBAME
新潟県燕市

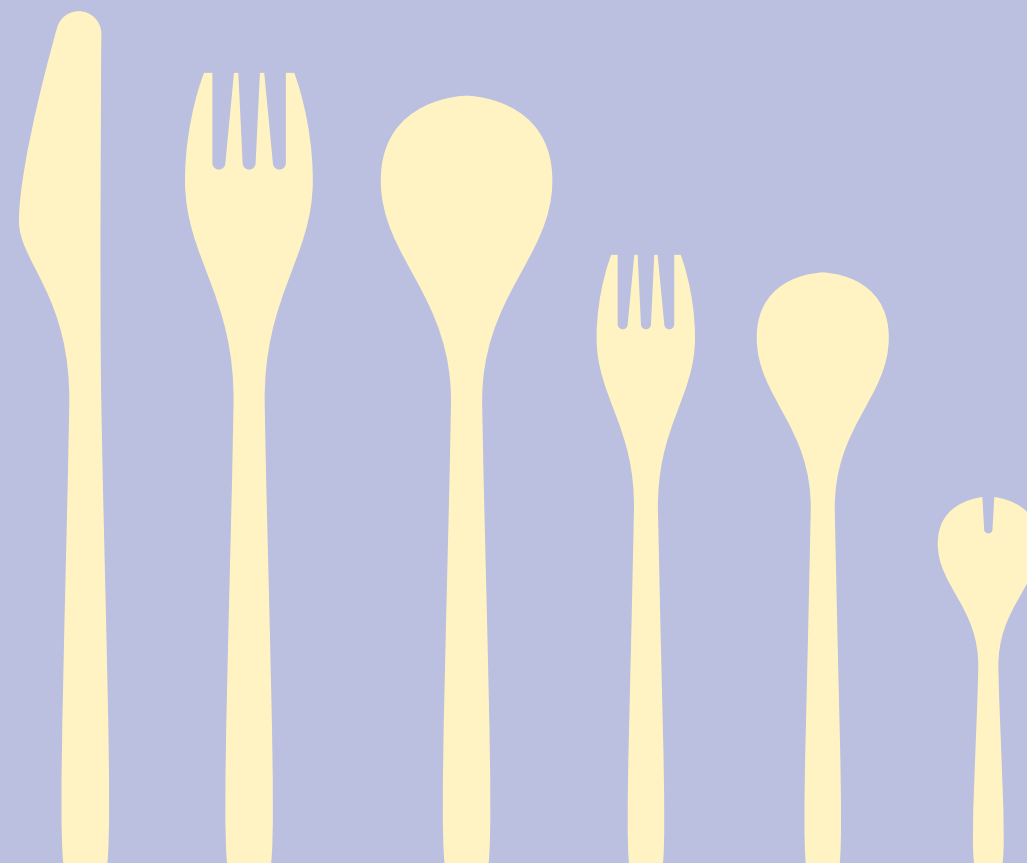
Tsubame Shinko
燕振興工業株式会社

〒959-1276 新潟県燕市小池 4852-1 (燕小池工業団地内)
TEL 0256-64-3011 FAX 0256-64-3085
E-mail info@tsubame-shinko.co.jp
URL <https://tsubame-shinko.co.jp/>
E C <https://sunao-tsubame.com/>
F B <https://www.facebook.com/cutlery.tsubame/>

カタログに記載の価格には、消費税は含まれておりません。
価格及び仕様につきましては、予告なく変更する場合があります。
2022.5.1000



facebook



CUTLERY TALK

Over 100 years have passed since the start of production of knives. History of western tableware business in Tsubame, Niigata can be translated into the history of the company since its foundation. We boast of the long way of development of products to meet the demands of the time and improvement of technology overcoming a number of difficulties including historical events such as the world wars or the Great Depression. Ceaseless efforts towards optimal quality and design throughout our history. The fruits of such efforts have been honored many times and received prestigious design awards.

Tsubame Shinko Industrial Co., Ltd.

- フォーク スプーン
- 材料
- 地抜き
- ロール
- 半切り
- 刃抜き
- 柄押
- 刃押し/ツボ押し
- コバすり/コバ目潰し
- 研磨(刃すり)
- 柄磨き(仕上前)
- 研磨(仕上磨き)
- 洗浄
- 検品/マット仕上げ
- 洗浄
- 検査/包装

カトラリーができるまで

所定の寸法に板を切り出す工程。

金属の板から型を抜く。

口に入る部分を薄く削る。

皿の形状を抜く工程。頭部の形状が大まかに決まる。

フォークの頭部(刃部)を抜く。

柄の厚みや模様をつける。

皿部分をくぼませる。押型を使ってプレスにかける。

側面のバリを取りのぞく。

フォーク刃部の間を研磨。

柄磨きをする。

検品後、マット仕上げまたはミラー仕上げにする。



Venus line

SERIES cutlery

Concept

人類が古代より表現してきた「ビーナス像」のように。食の道具には、もっと「情緒」が在るべきだ。

Design
澄川 伸一

プロダクトデザイナー。SUMIKAWA DESIGN/ 澄川伸一デザイン事務所代表。ソニー株式会社入社、ソニーアメリカデザインセンター勤務。1992年 澄川伸一デザイン事務所設立現在に至る。大阪芸術大学 客員教授/グッドデザイン賞審査員/二級建築士。

2012年レッドドット受賞/ 富山プロダクトコンペ2005 大賞/Gマーク多数

三次元CADを駆使した人間工学的な曲面設計を得意とする。浴槽、カメラ、コンピュータ、医療機器から伝統産業まで展開中。

関東経済産業局長賞 IDS賞

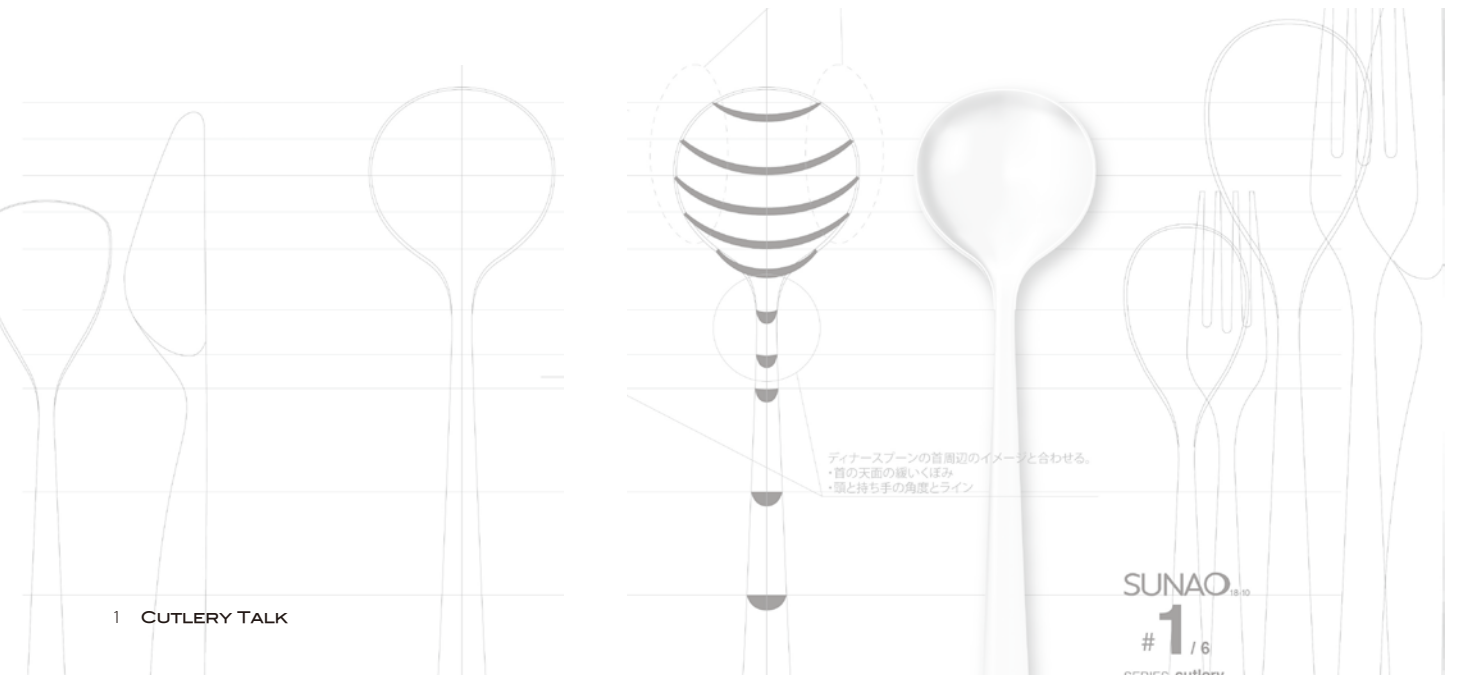


マドラー
4 pieces set
¥6,000
プラスト仕上×2、
プラスト仕上金メッキ×2
55×270×23mm
138g

マドラー
2 pieces set
¥3,300
プラスト仕上×1、
プラスト仕上金メッキ×1
55×270×23mm
83g



- ディナーナイフ** ¥1,500
Dinner Knife
ハイカーボステンレス L=215mm 72g
- ディナーフォーク** ¥1,100
Dinner Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=191mm 51g
- ディナー Spoon** ¥1,100
Dinner Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=191mm 62g
- ケーキフォーク** ¥800
Cake Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=149mm 27g
- ティースプーン** ¥800
Tea Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=148mm 30g
- マドラー** ¥1,200
Muddler
18-8 ステンレス (プラスト仕上) L=230mm 22g
- マドラー** ¥1,500
Muddler
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ) L=230 22g



SUNAO
1 / 6
SERIES cutlery

※ハイカーボステンレスとは、ステンレスに炭素(カーボン)を化합し、金属の硬さを強化した合金です。一般的に包丁に使われます。

SUNAO

SERIES. cutlery
seedling stretching straight



- 

ディナーナイフ ¥1,800
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス (マット仕上) L=207mm 54g
- 

ディナーフォーク ¥850
Dinner Fork
18-8 ステンレス (マット仕上) L=194mm 44g
- 

ディナー Spoon ¥850
Dinner Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=184mm 51g
- 

スープ Spoon ¥850
Soup Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=168mm 47g
- 

ケーキフォーク ¥600
Cake Fork
18-8 ステンレス (マット仕上) L=145mm 20g
- 

ティースプーン ¥600
Tea Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=138mm 23g
- 

アイスクリーム Spoon ¥600
Ice Cream Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=136mm 24g
- 

バタースプレーター ¥1,750
Butter Supureta
ハイカーボンステンレス (マット仕上) L=165mm 42g

- 

10 pieces set ¥10,000
ディナーナイフ、ディナーフォーク、ディナー Spoon、ケーキフォーク、ティースプーン × 各2
150×245×35mm 500g
- 

ティースプーン 5 pieces set ¥3,600
ティースプーン ×5
150×175×35mm 205g
- 

ケーキフォーク 5 pieces set ¥3,600
ケーキフォーク ×5
150×175×35mm 190g
- 

アイスクリーム Spoon 5 pieces set ¥3,600
アイスクリーム Spoon ×5
150×175×35mm 210g
- 

ブランチ 5 pieces set ¥4,750
バタースプレーター ×1、ケーキフォーク ×2、ティースプーン ×2
150×175×35mm 195g
- 

5 pieces set ¥5,300
ディナーナイフ、ディナーフォーク、ディナー Spoon、ケーキフォーク、ティースプーン × 各1
150×245×35mm 300g

Adviser

飯島 奈美 (キッチンツール)

フードスタイリスト。

パスコの「超熟」など広告を中心に活動。
06年の映画『かもめ食堂』への参加をきっかけに、『東京タワー〜オカンとボクと、時々、オトン〜』、『めがね』など映画のフードスタイリングも手掛けるようになった。



- 

レードル ¥2,400
Ladle
18-8 ステンレス (マット仕上) L=296mm 155g
- 

箸 ¥600
Large chopsticks
孟宗竹 L=330mm 12g
- 

ターナー ¥1,800
Turner
18-8 ステンレス (マット仕上) L=297mm 120g
- 

トング ¥3,500
Tongs
18-8 ステンレス (マット仕上) L=275mm 123g

Concept

「SUNAO」。言葉の響きから想像・連想させるイメージをコンセプトにしました。「SUNAO」という言葉から、たとえば、まっすぐに伸びる苗や池に浮かぶ波紋など、いろいろな環境や作用を受け入れてしまう「強さ」。

また、「SUNAO」は、他に「日本の食卓に合うカトラリー」もコンセプトにしています。すこし小ぶりなのは、日本人の手に合うサイズ、今の日本の食生活で箸と並ぶことを前提に考えた結果です。各アイテムそれぞれの機能が十分に発揮できるよう様々な工夫をした結果、この「かたち」が生まれました。

Design

graf/decorative mode no.3
designproducts,inc.



grafデコラティブモードナンバーシリーズは、建築・プロダクトデザイナー・大工・家具職人・アーティスト・調理師の6人によって生活空間を舞台とする全てに対してデザイン提案を行う為結成され、発想からデザイン、制作までを共同で行っている。

現在は大阪中之島にgrafビルを構え、工房・オフィス・ショールーム・レストラン・ギャラリーを展開し、国内のみならず海外でも高い評価を得ている。

e q u b o .

Concept

カトラリーにつけられたわずかなクボみ。美味しいごはんを食べると自然と笑みが生まれて頬にエクボが出来るように、食事をすることでその存在を感じられる。わずかな遊び心によって投影されていく使い手の表情。毎日の気持ちを優しく映しだすような、親しみをわかせる道具へと。



Design

n e n d o

デザイナーの佐藤オオキ(1977年生まれ、早稲田大学建築学科卒)が主宰するデザインオフィス。1997年より活動を始め、2002年より本格的にデザイン部門を確立、nendoとして始動。2002年のコイズミ国際学生照明デザインコンペ金賞を皮切りに、「第2回空想生活『室内』コンペグランプリ」、TDB FRAME Award for installation、2003年ミラノサローネでのデザインレポート誌特別賞などを受賞。シボネ、アジト、アッシュコンセプトなどでプロダクトを展開中。海外での評価も高く、使ってみて、さらに納得でき愛されるデザインを生み続けている。



12 pieces set ¥11,200
ナイフ、フォーク(大)、スプーン(大)、フォーク(小)、スプーン(小)、スイーツ×各2
150×245×35mm 522g

6 pieces set ¥6,000
ナイフ、フォーク(大)、スプーン(大)、フォーク(小)、スプーン(小)、スイーツ×各1
150×245×35mm 309g



ナイフ ¥1,500
Knife
ハイカーボンステンレス(マット仕上) L=198mm 41g



フォーク(大) ¥850
Fork (Large)
18-8 ステンレス(マット仕上) L=185mm 51g



スプーン(大) ¥850
Spoon (Large)
18-8 ステンレス(マット仕上) L=180mm 57g



フォーク(小) ¥700
Fork (Small)
18-8 ステンレス(マット仕上) L=140mm 24g



スプーン(小) ¥700
Spoon (Small)
18-8 ステンレス(マット仕上) L=135mm 28g



スイーツ ¥600
Sweets
18-8 ステンレス(マット仕上) L=105mm 17g



nagomi

Concept

豊かな暮らし・楽しい食卓・ゆっくりご飯・忙しい現代社会に生きる私たちをニュートラルな状態に戻す「ゆったりとした食事」のイメージです。

Design

柴田 文江 Design Studio S 代表

エレクトロニクス商品から日用品雑貨までインダストリアルデザインの領域で活動をしている。

代表作は「コンビBaby Label」「無印良品 体にフィットするソファー」「象印マホービン ZUTTO」「オムロン電子体温計けんおんくん」「au by KDDI 携帯電話 Sweets・junior」など。2008年ドイツred dot design award受賞。2007年ドイツIFデザイン賞最高位金賞受賞。グッドデザイン賞多数受賞。

・社団法人日本インダストリアルデザイナー協会正会員
・グッドデザイン賞審査委員(2003年から)



Hana

Concept

シンプルな輪郭にデコラティブな模様は、普段使いでもおもてなしの席でも映えるカトラリーです。70年代にヒットした商品を復刻、「レトロなのに新鮮」そんな言葉がぴったりです。



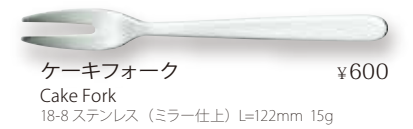
ディナーナイフ ¥1,200
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス(ミラー仕上) L=208mm 59g



ディナーフォーク ¥800
Dinner Fork
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=191mm 51g



ディナーズプーン ¥800
Dinner Spoon
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=190mm 58g



ケーキフォーク ¥600
Cake Fork
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=122mm 15g



ティースプーン ¥600
Tea Spoon
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=121mm 20g



ディナーフォーク ¥700
Dinner Fork
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=185mm 53g



ディナーズプーン ¥700
Dinner Spoon
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=190mm 66g



ティースプーン ¥500
Tea Spoon
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=130mm 26g



ケーキフォーク ¥500
Cake Fork
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=137mm 24g

MODERN WABI SABI

Concept

イタリア滞在中、アルベルト・ブッリに感銘を受け「亀裂」「テクスチャー」に惹かれていく。日本の「侘び寂び」の感覚に「モダン」をプラスした独自の技法「モダン WABISABI」をコンセプトとし、NERO (黒) BIANCO (白) ARGENTO (銀) のモノトーンをベースカラーに時折 ROSSO (赤) を差し込み、素材の風合いを生かしながらも土臭さは感じさせないテクスチャーとシンプルなフォルムでスタイリッシュな作風を得意とする。



Design

にしだ ゆか

1999年佐賀県立有田窯業大学卒業。2003年イタリア国立・ファエンツァ陶芸美術学校卒業。2004年から有田にて作陶。2015年から「錫山沙」デザイン監修(錫)＊株式会社 能作へ製造委託。2017年から「燕振興工業株式会社」とデザイン契約(カトラリー)。2018年から「地域連携事業促進支援機構」と業務提携(陶磁器)。2017年NY The Ronin Gallery 2017 レジデンスアワードファイナリスト。



ピックフォーク 5 pieces set
¥5,500
135×179×26mm 214g ピックフォーク×5

mA

Concept

手にずっしりと感じるこのカトラリーは「食べる事の大切さ」を自然と伝えてくれます。カタチに特徴が無い事は、毎日使っても「飽きる事が無い」カタチ。人が主人公。使う人が素敵に見えるように考えてデザインされたカトラリー。

Design

秋田 道夫

1953年大阪生まれ。愛知県立芸術大学美術学部デザイン科卒業。ケンウッド・ソニーを経て1988年よりフリーランス・プロダクトデザイナーとして活躍。デバイススタイルの「一本用ワインセラー」、生活家電シリーズ「MA」、コクヨIDカードホルダー「HUBSTYLE」、ステンレスステーションナリ「プリマリオ」、またセキュリティゲートやLED式薄型信号機などの公共機器まで幅広くデザインに携わる。



ディナーナイフ
Dinner Knife
¥1,500
ハイカーボンステンレス (ミラー仕上) L=210mm 71g

ディナーフォーク
Dinner Fork
¥800
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=190mm 53g

ディナー Spoon
Dinner Spoon
¥800
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=185mm 60g

ケーキフォーク
Cake Fork
¥600
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=140mm 26g

ティースプーン
Tea Spoon
¥600
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=145mm 30g

TI-1



Concept

主に湾曲した面でできている普通のカトラリーと異なり、小さな鏡がいくつもあつたような趣を醸し出すそのデザインは時を経てコンテンポラリーだけでなく、その使いやすさに驚きは隠せない。

人手と機械による作業を併せた工程は40~50に及び、そのフィニッシュにおける完成度には、ニューヨーク近代美術館取扱いも頷ける。この製品は、ドイツifデザイン賞、グッドデザイン賞を受賞。

Design

五十嵐 威暢

1944年北海道滝川市生まれ。東京とロサンゼルスを拠点に、ほとぼる才能で90年前後を一気に駆け抜けたデザイナー、五十嵐威暢。イームズ夫妻とも親交が深く、ニューヨーク近代美術館 (MoMA) のポスターカレンダー制作を続けるなど、グラフィックデザイン、プロダクトデザインの分野で高い評価を得た後、近年は彫刻と環境美術に積極的に取り組んでいる。



ケーキサーバー
Cake Server
¥4,000
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=290mm W=80mm 103g

フルーツフォーク
Fruit fork
¥1,000
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=120mm 10g

バターナイフ
Butter Knife
¥1,200
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=150mm 35g

シュガースプーン
Sugar Spoon
¥1,000
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=105mm 8g

スティア
Stir
¥1,500
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=200mm 18g

ストレートナイフ
Straight knife
¥1,800
ハイカーボンステンレス (ミラー仕上) L=195mm 55g

ディナーナイフ (円形タイプ)
Dinner knife (Circular type)
¥2,500
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=195mm 94g

ディナー Spoon
Dinner Spoon
¥1,500
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=195mm 75g

ディナーフォーク
Dinner Fork
¥1,500
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=195mm 56g

ティースプーン
Tea Spoon
¥1,200
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=150mm 29g

ケーキフォーク
Cake Fork
¥1,200
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=150mm 22g

コーヒー Spoon
Coffee Spoon
¥1,000
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=120mm 19g

ボトルオープナー
Bottle Opener
¥1,800
18-8 ステンレス (ミラー仕上) φ=80mm 65g

サービス Spoon
Service Spoon
¥3,000
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=295mm W=74mm 118g

サービスフォーク
Service Fork
¥3,000
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=295mm W=74mm 105g

Edin Burgh



Concept

流れるような美しい未来的なフォルムは、「このカトラリーが自分の生活の中に入ったらどんなにワクワクするだろう」と、ニューリッチ世代のインスピレーションを刺激し続けています。一品一品丁寧に仕上げられた"つや消し"は、和洋問わず、デイリーユースに最適です。この製品のスタッキングセット(ミラー仕上)は、グッドデザイン賞を受賞いたしました。



11 pieces set

¥9,000
ティースプーン、ケーキフォーク × 各5
バターナイフ × 1
(ミラー仕上)

24 pieces set

¥24,000
ディナーナイフ、ディナーフォーク、
ディナー Spoon、ティースプーン × 各6
(ミラー仕上)



ディナーナイフ
Dinner Knife
¥1,500
ハイカーボンステンレス(マット仕上) L=210mm 47g



ディナーフォーク
Dinner Fork
¥700
18-10 ステンレス(マット仕上) L=195mm 34g



ディナー Spoon
Dinner Spoon
¥700
18-10 ステンレス(マット仕上) L=190mm 39g



ケーキフォーク
Cake Fork
¥500
18-10 ステンレス(マット仕上) L=145mm 18g



ティースプーン
Tea Spoon
¥500
18-10 ステンレス(マット仕上) L=140mm 24g



バターナイフ
Butter Knife
¥500
18-10 ステンレス(マット仕上) L=145mm 20g

ESPRIT MODERNE

通商産業大臣賞

Concept

シンプルでスマートなフォルムは、それ自身が主張すぎずどんな食事にも溶け込みます。



コーヒースプーン
Coffee Spoon
¥400
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=128mm 20g



ヒメフォーク
Cocktail Fork
¥400
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=130mm 17g



バターナイフ
Butter Knife
¥400
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=140mm 19g



シュガーレードル
Sugar Ladle
¥400
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=113mm 19g



ディナーナイフ
Dinner Knife
¥1,500
ハイカーボンステンレス (ミラー仕上) L=207mm 66g



ディナー Spoon
Dinner Spoon
¥500
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=180mm 34g



ディナーフォーク
Dinner Fork
¥500
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=180mm 31g

URBAN

中小企業庁長官賞

Concept

大胆、豪快、素朴、温もりなど、和陶器を形容する表現は、洋陶器のそれとは明らかに異なります。「アーバン」は、そんな懐の深い、心に沁みる"ワビ・サビ"の世界に溶け込むよう、自然体にデザインされました。お気に入りの"器"に添えてみてはいかがでしょうか。



ティースプーン
Tea Spoon
¥450
18-8 ステンレス(マット仕上) L=132mm 16g



ピックフォーク
Pick Fork
¥450
18-8 ステンレス(マット仕上) L=132mm 12g



バターナイフ
Butter Knife
¥500
18-8 ステンレス(マット仕上) L=142mm 18g



シュガースプーン
Sugar Spoon
¥500
18-8 ステンレス(マット仕上) L=125mm 17g



ティースプーン
Tea Spoon
¥400
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=132mm 16g



ピックフォーク
Pick Fork
¥400
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=132mm 12g



バターナイフ
Butter Knife
¥450
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=142mm 18g



シュガースプーン
Sugar Spoon
¥450
18-8 ステンレス(ミラー仕上) L=125mm 17g



ティースプーン
Tea Spoon
¥800
18-8 ステンレス(ピンクゴールドメッキ仕上) L=132mm 16g



ピックフォーク
Pick Fork
¥800
18-8 ステンレス(ピンクゴールドメッキ仕上) L=132mm 12g



バターナイフ
Butter Knife
¥850
18-8 ステンレス(ピンクゴールドメッキ仕上) L=142mm 18g



シュガースプーン
Sugar Spoon
¥850
18-8 ステンレス(ピンクゴールドメッキ仕上) L=125mm 17g

Tea Caddy Spoon

Concept

葉っぱを模した形で茶葉をすくいやすく、デザイン性と使いやすさを兼ね備えたティーキャディースプーン。スプーン全体に施されたアンティーク調の模様が英国の紅茶の歴史を感じさせ、優雅なティータイムへと誘います。



ティーキャディースプーン (シルバー) ¥700
Tea Caddy Spoon
18-8 ステンレス(プラスト仕上) L=96mm 25g
クリアケース入



ティーキャディースプーン (ゴールド) ¥1,000
Tea Caddy Spoon
18-8 ステンレス(プラスト仕上、金メッキ) L=96mm 25g
クリアケース入

SIRIUS

Concept

"シリウス(SIRIUS)"とは、全天一の輝きを持つ、大犬座の名です。流れるように美しく、柔らかなフォルムに加え、しっかりと手になじむフィット感が印象的です。きっと、食卓に楽しさと彩りを添えてくれます。

Design

浅井 治彦

プロダクトデザイナー。明星大学造形芸術学部教授。MUJIなどの身の回りの生活用品から、医療機器、自動車関連用品まで、幅広い領域での製品デザインを手がけている。最近ではエコロジーデザインの研究開発と教育にも注力。(社)日本インダストリアルデザイナー協会正会員。JIDA環境委員会委員長。iFエコロジーデザイン賞部門最高賞(独)、iF製品デザイン賞(独)、グッドデザイン賞(日)など多数受賞。2003年から毎年、新宿リビングデザインセンターOZONEで「エコデザイン展」を開催。



HUTLERY

Design

山田 佳一朗

1997年武蔵野美術大学 工芸工業デザイン学科インテリアデザイン専攻、卒業。同大学研究室助手を経て2004年KAICHIDESIGNを設立。"違和感"を"共感"に変えるインテリアプロダクトをデザインしている。

ササ カトラリーレスト

Sasa Cutlery Rest



キンモクセイ カトラリーレスト

Kinmokusei Cutlery Rest



※プラスト仕上とは、金属に極小のガラスビーズや砂を吹き付けて表面に凹凸をつける加工です。

ササ ペーパーナイフ

Sasa Paper Knife

〔単品〕



〔ギフトセット〕



HUTLERY

Design
山田 佳一郎

1997年武蔵野美術大学 工芸工業デザイン学科インテリアデザイン専攻、卒業。同大学研究室助手を経て2004年KAICHIDESIGNを設立。"違和感"を"共感"に変えるインテリアプロダクトをデザインしている。

葉枝おき

Chopstick Rest

Concept

"ステンレス"でできた葉っぱのやわらかな曲線、うねり、薄さを表現した金・銀色に輝く葉枝おき。

〔単品〕
葉枝おき 椿
Chopstick Rest Tsubaki



シルバー ¥380
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
75×32mm 15g

ゴールド ¥550
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
75×32mm 15g

葉枝おき 紅葉

Chopstick Rest Momiji



シルバー ¥420
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
62×32mm 12g

ゴールド ¥650
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
62×32mm 12g

葉枝おき 銀杏

Chopstick Rest Ichou



シルバー ¥420
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
64×42mm 14g

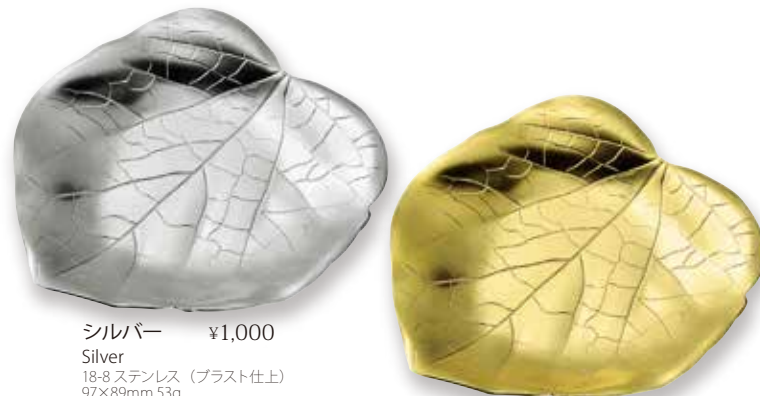
ゴールド ¥650
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
64×42mm 14g

ハートトレイ

Heart Tray

Concept

ハートリーフをそのままかたどったトレイ。
新潟・燕の彫金技術を活かし、葉脈まで繊細に再現されており、
なにもせなくても自然のオブジェとして空間を彩ります。



シルバー ¥1,000
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
97×89mm 53g

ゴールド ¥1,500
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
97×89mm 54g



シルバー ¥650
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
90×53mm 30g

ゴールド ¥1,200
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
90×53mm 31g

アミューズスプーン

Amuse Spoon

Concept

小さな柿の葉をそのままかたどったアミューズスプーン。
繊細な葉脈の再現力は、新潟・燕の技術の高さを物語っています。
卓上に並んだ柿の葉は、まるで落ち葉のようです。



〔ギフトセット〕



椿シルバー2枚組セット ¥1,000
Tsubaki Silver 2pcs
(シルバー) 2枚セット
98×95×22mm 41g

紅葉シルバー2枚組セット ¥1,100
Momiji Silver 2pcs
(シルバー) 2枚セット
98×95×22mm 41g

銀杏シルバー2枚組セット ¥1,100
Ichou Silver 2pcs
(シルバー) 2枚セット
98×95×22mm 43g

椿シルバー1・ゴールド1枚組セット ¥1,200
Tsubaki Silver 1pcs & Gold 1pcs Set
(シルバー1枚・ゴールド1枚) 2枚セット
98×95×22mm 41g

紅葉シルバー1・ゴールド1枚組セット ¥1,300
Momiji Silver 1pcs & Gold 1pcs Set
(シルバー1枚・ゴールド1枚) 2枚セット
98×95×22mm 41g

銀杏シルバー1・ゴールド1枚組セット ¥1,300
Ichou Silver 1pcs & Gold 1pcs Set
(シルバー1枚・ゴールド1枚) 2枚セット
98×95×22mm 43g

椿ゴールド2枚組セット ¥1,400
Tsubaki Gold 2pcs
(ゴールド) 2枚セット
98×95×22mm 41g

紅葉ゴールド2枚組セット ¥1,500
Momiji Gold 2pcs
(ゴールド) 2枚セット
98×95×22mm 41g

銀杏ゴールド2枚組セット ¥1,500
Ichou Gold 2pcs
(ゴールド) 2枚セット
98×95×22mm 43g



シルバー3・ゴールド2枚組セット ¥3,000
Silver 3pcs & Gold 2pcs Set
(シルバー3枚・ゴールド2枚) 5枚セット
58×290×15mm 91g

シルバー5枚組セット ¥2,500
Silver 5pcs Set
(シルバー) 5枚セット
58×290×15mm 91g



ゴールド5枚組セット ¥3,500
Gold 5pcs Set
(ゴールド) 5枚セット
58×290×15mm 91g