

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/>
Instagram https://www.instagram.com/tsubame_shinko_official/

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。
2023.12.1000



企業サイト



通販サイト

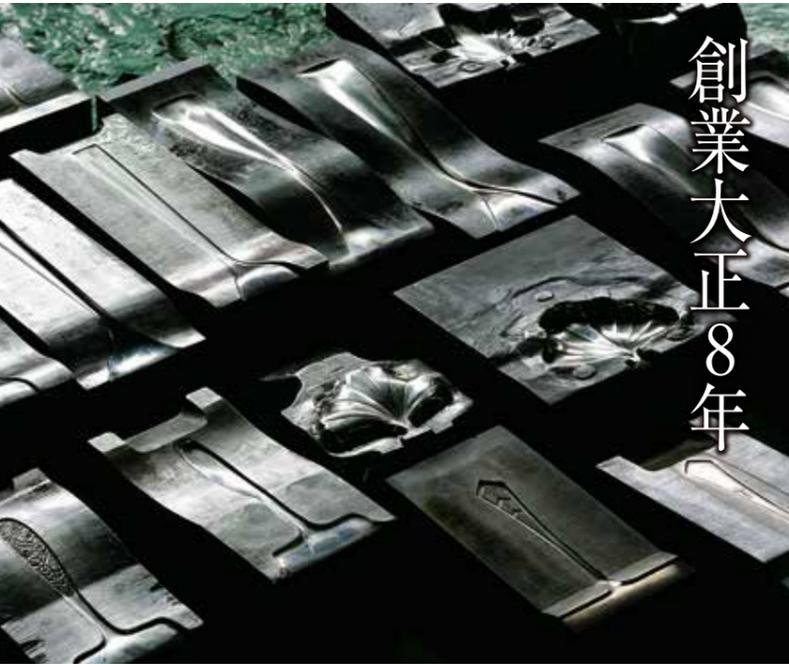


Instagram

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.



創業大正8年

Tsubame Shinko
燕振興工業株式会社

「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



カトラリーができるまで

材 料

所定の寸法に板を切り出す工程。

地 抜 き

金属の板から型を抜く。

ロ ー ル

口に入る部分を薄くのぼす。

半 切 り

皿の形状を抜く工程。頭部の形状がだまかに決まる。

刃 抜 き

フォークの頭部(刃部)を抜く。

柄 押

柄の厚みや模様をつける。

刃押し/ツボ押し

皿部分をくぼませる。押型を使ってプレスにかける。

コバすり/コバ目潰し

側面のバリを取りのぞく。

研 磨
(刃スリ)

フォーク刃部の間を研磨。

柄 磨 ぎ (仕 上 前)

柄磨きをする。

研 磨 (仕 上 磨 き)

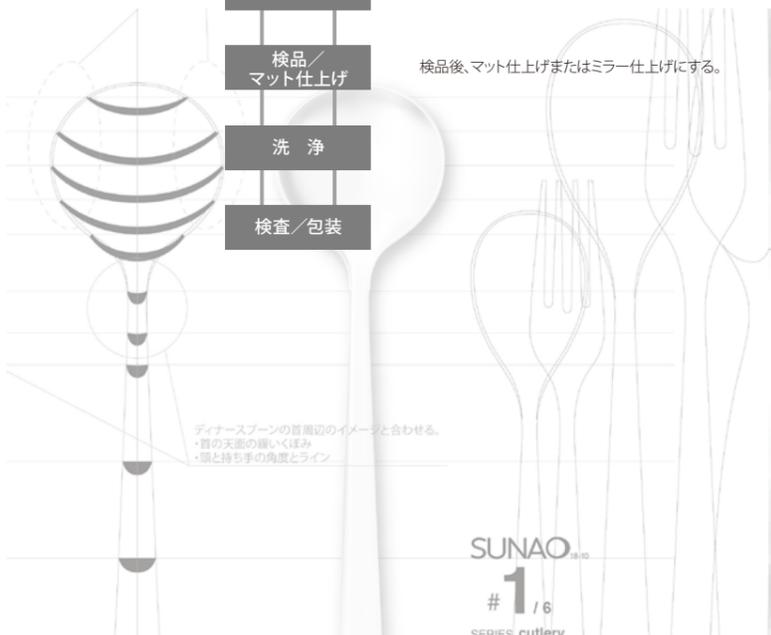
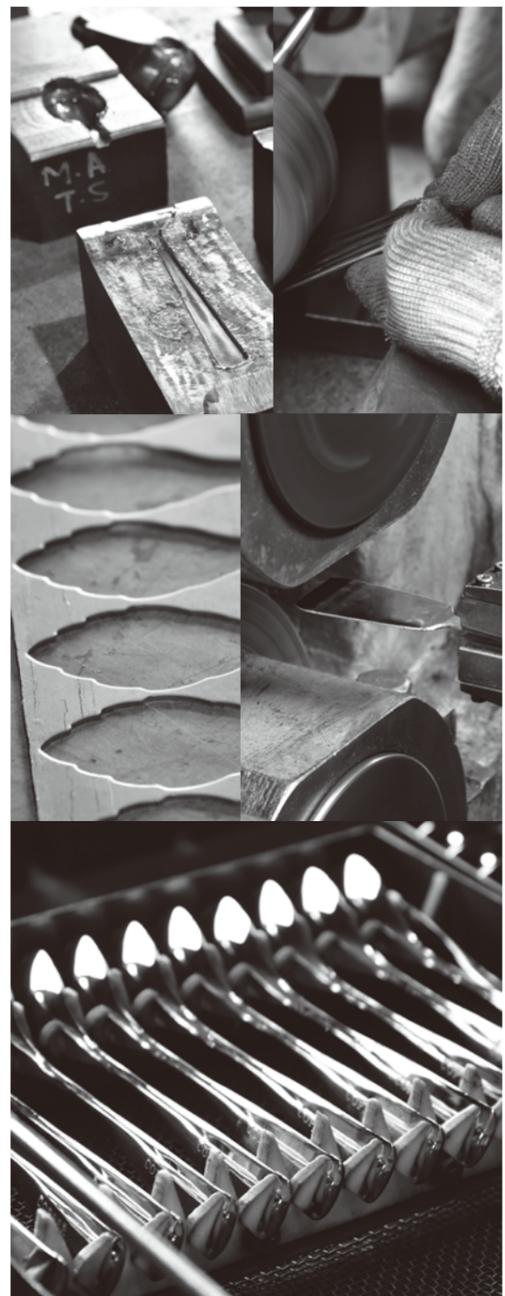


洗 浄

検品後、マット仕上げまたはミラー仕上げにする。

洗 浄

検 査 / 包 装



ディオースプーンの首周切のイメージと合わせる。
・首の天部の幅(くぼみ)
・首と持ち手の角度とライン

SUNAO
1 / 6
SERIES cutlery



Venus Line

SERIES cutlery

Concept

人類が古代より表現してきた「ピーナス像」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 ¥7,000

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 ¥3,900

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 ¥1,800
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス (ミラー仕上) L=215mm 72g



ディナーフォーク ¥1,300
Dinner Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=191mm 51g



ディナー Spoon ¥1,300
Dinner Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=191mm 62g



ケーキフォーク ¥900
Cake Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=149mm 27g



ティースプーン ¥900
Tea Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=148mm 30g



マドラー ¥1,400
Muddler
18-8 ステンレス (プラスト仕上) L=230mm 22g



マドラー ¥1,700
Muddler
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ) L=230 22g

※ハイカーボンステンレスとは、ステンレスに炭素(カーボン)を化合し、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 ¥2,000
Dinner Knife
ハイカーボステンレス (マット仕上) L=207mm 54g
- 

ディナーフォーク ¥1,000
Dinner Fork
18-8 ステンレス (マット仕上) L=194mm 44g
- 

ディナー Spoon ¥1,000
Dinner Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=184mm 51g
- 

スープ Spoon ¥1,000
Soup Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=168mm 47g
- 

ケーキフォーク ¥750
Cake Fork
18-8 ステンレス (マット仕上) L=145mm 20g
- 

ティースプーン ¥750
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 ¥750
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 ¥1,900
Butter Supureta
ハイカーボステンレス (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 ¥4,000
ティースプーン ×5
150×175×35mm 205g
- 

ケーキフォーク 5 pieces set ¥4,000
ケーキフォーク ×5
150×175×35mm 190g
- 

アイスクリーム Spoon 5 pieces set ¥4,000
アイスクリーム Spoon ×5
150×175×35mm 210g
- 

ブランチ 5 pieces set ¥5,000
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 ¥6,000
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 ¥2,600
Ladle
18-8 ステンレス (マット仕上) L=296mm 155g
- 

箸 ¥800
Large chopsticks
孟宗竹 L=330mm 12g
- 

ターナー ¥2,000
Turner
18-8 ステンレス (マット仕上) L=297mm 120g
- 

トング ¥3,800
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スリーは、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。

racco



Concept

「手狭なキッチンで調理中の箸やスプーンの置場に困っていた」という声から生まれた「台所でもテーブルでも役に立つ」カトラリーシリーズ。ハンドルは幅広くしっかり握れハシを置いてコンパクトにセッティングできます。食事を口に運ぶ動作はもちろん、調理用具としても使いやすいよう個々のアイテムに応じた使い勝手を追求しました。

Design

吉田 守孝

プロダクトデザイナー。ヨシタ手工業デザイン室代表。1988年 金沢美術工芸大学卒業後、柳宗理の主宰する(財)柳工業デザイン研究会に入所。2011年同会を退職、ヨシタ手工業デザイン室を設立して代表となる。現在、多摩美術大学(2007～)、長岡造形大学(2018～)の非常勤講師を務めている。

「手で触れ五感に感じることを大切にしたい」、「手を動かし道具や素材との対話から気づき着想したい」、そういう思いから「ヨシタ手工業デザイン室」と名付け、自分自身の手を動かし、モデルや試作を作りながらデザインを実践。手仕事から工業製品まで手掛け素材や技術を生かし、使いやすさに優れたものづくりを取り組んでいる。グッドデザイン賞/2012年ステンレスラウンドパー鍋敷・2020年トリップウェア等



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出すような、親しみをわかせる道具へと。

Design

nendo

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 ¥13,000
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2
150×245×35mm 522g

6 pieces set ¥6,900
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



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。



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、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

佐賀県立有田窯業大学校卒業。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。



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、毎日使っていても「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リー「プリマリオ」、またセキュリティーゲートや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。



TI-1



Concept

主に湾曲した面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ふような趣を醸し出すそのデザインは時を経ても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
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
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=120mm 10g

バターナイフ
Butter Knife
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
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=105mm 8g

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

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

サービースプーン
Service Spoon
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
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=295mm W=74mm 105g

ストレートナイフ
Straight knife
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)
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=195mm 94g

ディナーズプーン
Dinner Spoon
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
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=195mm 56g

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

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

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

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

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

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



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
¥10,000
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
¥30,000
ディナーナイフ、ディナーフォーク、
ディナーズプーン、ティースプーン × 各6
(ミラー仕上)

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、それ自体が主張すぎずどんな食事にも溶け込みます。

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

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

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

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

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

ディナーナイフ
Dinner Knife
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
18-10 ステンレス (マット仕上) L=195mm 34g

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

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

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

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

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

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

ディナーズプーン
Dinner Spoon
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
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=180mm 31g

ディナーフォーク
Dinner Fork
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、しっく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。



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。



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。

ササ カトラリーレスト

Sasa Cutlery Rest



シルバー ¥550
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
150×30mm 27g



ゴールド ¥900
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
150×30mm 27g



キンモクセイ カトラリーレスト

Kinmokusei Cutlery Rest



シルバー ¥550
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
105×42mm 24g



ゴールド ¥900
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
105×42mm 24g



※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〕



シルバー ¥750
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
175×22mm 22g



ゴールド ¥1,100
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
175×22mm 22g

〔ギフトセット〕



シルバー 1枚組セット ¥1,000
Silver 1pcs Set
(シルバー) 1枚セット
52×205×19mm 32g 無くなり次第廃番



ゴールド 1枚組セット ¥1,350
Gold 1pcs Set
(ゴールド) 1枚セット
52×205×19mm 32g 無くなり次第廃番

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 ¥400
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
75×32mm 15g



ゴールド ¥600
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 ¥500
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
62×32mm 12g



ゴールド ¥700
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 ¥500
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
64×42mm 14g



ゴールド ¥700
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。

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。



〔ギフトセット〕



椿シルバー2枚組セット ¥1,100
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 ¥1,200
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 ¥1,200
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 ¥1,300
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 ¥1,400
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 ¥1,400
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 ¥1,500
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 ¥1,600
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 ¥1,600
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

