



木製の飯器や椀で演出された
食事には普段とは違う
特別感を味わえる。

飯器・椀

木製の飯器にはおみつと同じようにご飯をより美味しく味わうための工夫が備わっています。ご飯から出る余分な水分を適度に吸収しべたつきを抑えると共に、それとは逆に乾燥しすぎること防ぐ効果もあります。日本の古くからの知恵にはおもてなしの心を体現するだけでなく、食事をより美味しく味わうための秘訣が隠れています。



椀・江戸こびつ(深型)

21-171-01(04132)
身φ14.5×H12cm(約1.5合)
※無塗装

¥12,500



特選・木曾さわらこびつ

21-171-02(30475)
身外φ14.5×H9.5cm/身内寸φ12.4×H6.3cm
(約1.3合)
※無塗装

¥8,100