理想の業務用蕎麦器をもこめて
築地そばアカデミーと李荘窯のコラボレーション

井上 明

国際的にブレイクしはじめた蕎麦、その最前線にいながら論理的・実践的な指導で国内外での蕎麦店の開店を支援する築地そばアカデミー学長・井上明。温故知新の心で現代に古伊万里を蘇らせ、精力的な作陶を通じ、意欲的なテーマの個展で常に新たなる地平を切りひらく、有田「李荘窯業所」第四代当主・寺内信二。無有は、この二人の巨匠の志高きコラボレーションにより誕生した、徹底的な合理性とプロユーズに応える高機能を美しくまとった業務用蕎麦器です。

蕎麦も磁器も、幾星霜を重ね伝統の技に裏打ちされた確かな仕事の精度が求められるいっぽう、たゆまず湧き出る豊潤な発想力で、常に新鮮な驚きを発信し続けるべき点が共通しています。それは、蕎麦と磁器が、深く人々の心に根ざす存在であるため、常に全力であたらないと、人々を魅了することが能わないからでしょう。考えてみれば、実に厳しい世界です。それゆえでしょうか、この蕎麦器という民衆的なテーブルウェアを、より使いやすい業務用食器にする体系化やシステム化の取り組みはなかったようです。

なにも、ない。すべてが、ある。
無有
[myu]
From Tsukiji

無有プロジェクトは、築地そばアカデミーの厖大な蕎麦メニューに柔軟に対応するもの。伝統の種物から、現代的なアレンジメントまで、特盛り、大盛り、並もりそれぞれの大きさで提供できる型をシリーズ化。色柄も伝統的なイメージからモダーンな意匠にいたるまで数多く展開。日本国内はもとより、世界中に向けた蕎麦器のスタンダードとして提案していくものです。

築地そばアカデミー学長・井上明 http://soba.specialist.co.jp/　李荘窯業所四代目当主・寺内信二 http://www.risogama.jp/。二人の輝かしい経歴と現在に至る多彩な活動歴／作陶歴は、到底わずかな紙幅では語り尽くせません。ぜひ、それぞれのサイトにアクセスして、その深奥なる業績に触れてください。

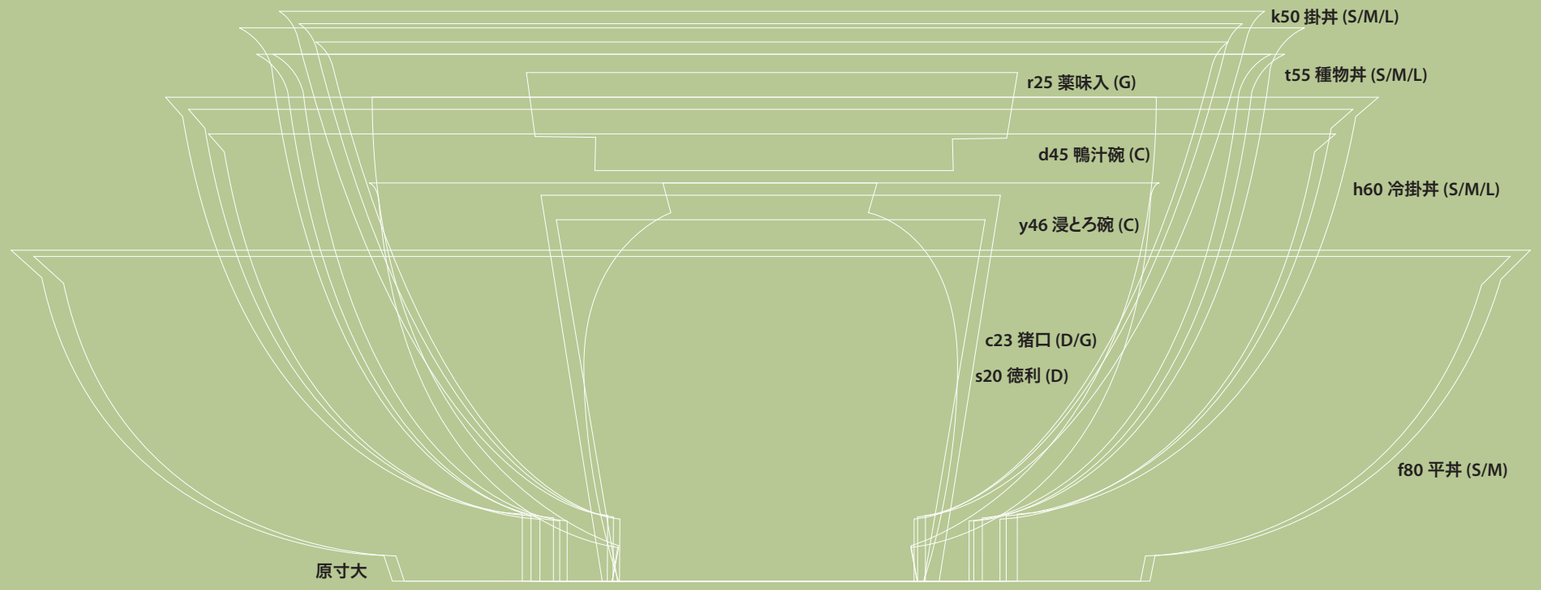
寺内 信二

http://myu.ggg.co.jp/

◎無有のお求めは、お客様がお取引をなさっている陶器店、食器店、業務用厨房用品店、調理器具商社などにお問合せください。また、上記の URL では、常に最新のモデルをご覧いただけるとともに、一箇単位での通信販売も承っております
◎表示の価格は、2009 年 3 月 1 日現在の消費税込みの販売価格です
◎印刷物および web サイトにて表示される商品の色・柄・形は現物と異なることがあります
◎無有シリーズはすべて受注生産品のため、3 週間程度の納期が必要です
◎万一の破損・紛失時も、すべての型および色柄が補充可能ですので安心です
◎推奨張込量とは、絶対的な容積ではなく、表に示した内容物を盛ったときに、ほどよく見えるよう計画した設計上の参考数値です
◎無有シリーズは、型が違っても張込量記号が同じ器は、汁と麺の張り込み量が同じになるよう設計しております

無有

[myu]



コンセプト

無有には、蕎麦店の仕事を応援する、心にくい気配りが満ちている。

無有（みゆう）と呼んでください。蕎麦店の営業オペレーションの流れを、こと細かに分析して、あらゆる場面で役立つ機能をふんだんに盛りこみました。つまり、無有は厨房内の使い勝手にとどまらず経営的な次元での効率化を達成しながら、器としての質感やデザインにまで配慮した、すべてが新しい業務用システム蕎麦器シリーズなのです。釜から中台へ、デシャップから配膳へ、下膳から食器洗浄機へ、まさしく厨房からフロアにいたるまで、蕎麦店の仕事をスムーズにサポートする合理的な造形。そしてコンパクトに重ねて収納できるフォルムに、毎日の営業を支援するさまざまなアイデアをこめて、プロフェッショナルな環境でタフに使いこなせる頼もしい器たちです。

釜前や中台でご注文を調製するときも、お客様が器を手に取って貴店ご自慢の一杯をご賞味なさるときも、手にしっくりとなじむ形が無有の価値。熱々の汁を張っても、唇や指先が熱く感じにくいよう、それでいて気品あふれる存在感となるよう、絶妙な厚さに仕上げています。

丼、徳利、猪口、薬味入、湯桶（ゆとう）に至るまで実に 12 種類もの用途が異なる基本バリエーションを設定。これらのうち貴店の看板メニューを映え立たせる丼だけでも、掛丼、種物丼、冷掛丼、そして平丼の４種、しかも、それぞれ S/M/L の３張込量を展開（平丼のみ S/M の２張込量）、柔軟にお店の提供量にあわせられます。

盛付をとても簡単にするのも無有ならではの特長。たとえタイプ（型式）が異なっても、同じ張込量を設定した器であれば汁の張込量が同じ。市販のスープレードルで最適量の汁が簡単に量れるため、誰でもムダなく素早く盛りつけでき、利益に直結する仕込み量の計算やレシピの管理も容易になります。

もちろん、器の色柄はお店のもうひとつのインテリアと位置づけられる大切な要素。無有は、伝統的な文様から、モダーンな店舗に似合う大胆な新柄、そして都会的な洗練を感じさせるタイプまで用意。あらゆるお店の雰囲気に応えるため、幅広いバリエーションを展開します。

ここにお届けするデザインは、いわば「新しい定番」。いつまでも安心してお使いいただけるよう、末永くこの基本デザインを提供し続け、それをベースとして、新しいときめきに満ちた色柄や文様を次々にご提案していきたいと考えています。

◎印刷物および web サイトにて表示される商品の色・柄・形は現物と異なることがあります　◎無有シリーズは受注生産品のため、３週間程度の納期が必要です

t55＋r25

f80

m86＋s20＋c23＋r25＋d45＋y46

h60＋r25

f80

k50＋r25

m86＋s20＋c23＋r25

h60＋r25

型式・張込量

市販のレードルで手早く盛りつけ、万一の時も補充が可能だから安心。

真に旨い蕎麦とは、通って気持ちのよい応対とは…。すでにその答えを知る、舌が肥え、本物のサービスのあるべき姿を熟知したレベルの高いお客様が増えています。無有は、すべてのサービスの根源である蕎麦店のメニューの商品力を高め、収納性を考慮しつつ厨房作業の効率化も図る戦略的デザインが最大の特長です。

掛丼は、やまかけなど流動性の高い上置きを用いるとき、適正量の材料で見映えがよくなるよう表面積を小振りに。種物丼は、豪華な上置きをダイナミックに盛りつけるときにほどよい口径をもちます。同割り汁を使った冷掛けは夏場のみならず人気がありますが、一般的な冷掛丼の他に洋風の演出も自在の平丼も提供しています。

そして、米国産れの高度な食品衛生管理手法である HACCP を徹底的に意識して、衛生面を考慮。徳利は中まで洗浄できる広口型、もり蕎麦皿は、食べやすさと水切れに配慮し斬新ながら使い勝手に優れた波底としました。

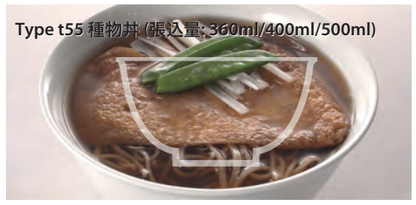
人気メニューの浸(つけ)とろや鴨汁、さらには湯桶までシリーズにラインアップして、貴店のご自慢のメニューを全部カバーできるよう、豊富な品揃えでお応えします。

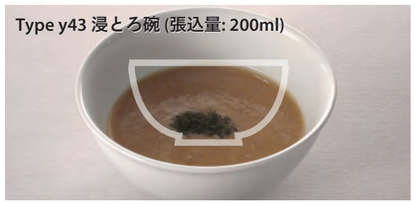
■無有の張込量展開

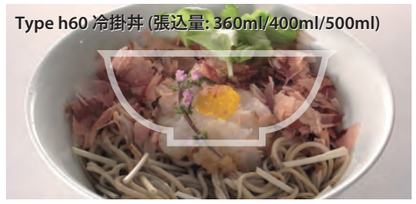
張込量記号	推奨張り込み量等	備考
S	かけ汁360ml、生麺150g	都市型蕎麦店の普通盛り
M	かけ汁400ml、生麺200g	都市型蕎麦店の大盛り／地方蕎麦店の普通盛り
L	かけ汁500ml、生麺250g	地方蕎麦店の大盛り
C	つけ汁200ml	鴨汁、浸とろなど計量カップ一杯分の汁に対応
D	もり汁80ml	デミタスカップ一杯分位のもり汁を小粋に提供するための張込量
G	一般的な張込量	器として一般的に提供されている張込量（張込量は個別に表示）
150	生麺150g	もり皿は、生麺盛付可能量をグラム数で表示

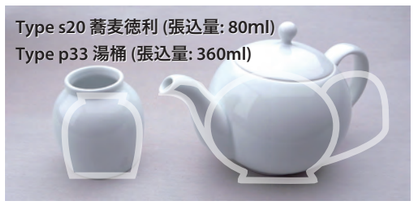
◎推奨張込量とは、絶対的な容積ではなく、表に示した内容物を盛ったときに、ほどよく見えるよう計画した設計上の参考数値です
◎無有シリーズは、型が違っても張込量記号が同じ器は、汁と麺の張り込み量が同じになるよう設計しております　◎市販のスープレードルを使った迅速・公平・正確な盛付けに対応。新人スタッフを即戦力として活用できるため、大量の注文をさばく繁忙時や、繁忙期に威力を発揮します　◎すべての型が、破損・紛失時も補充が可能です（すべて受注生産品のため、標準納期３週間程度が必要です）

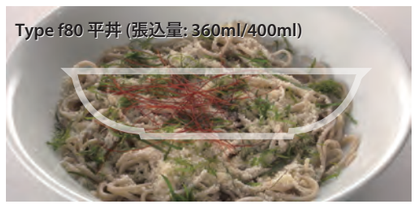
■豊富な用途別の型式 （線画は大きさの比率を揃えています）

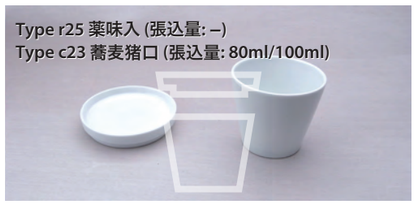










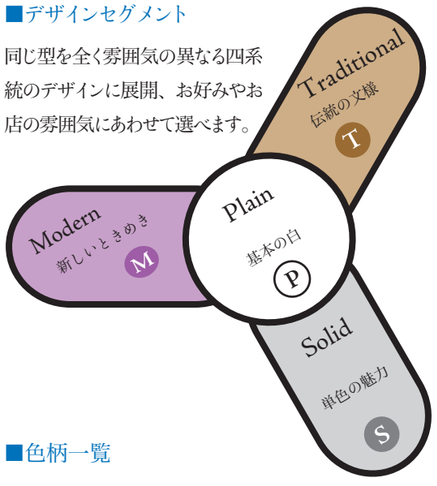


色柄文様

同じ型を豊富な色柄に展開していますので、賑やかにこり混ぜても、盛りつけは同じです。

■デザインセグメント

同じ型を全く雰囲気の異なる四系統のデザインに展開、お好みやお店の雰囲気にあわせて選べます。



■粋なデミタスサイズの猪口

粋にそばを手繰れるサイズ。張込80ml というデミタスカップなみの洒落た蕎麦猪口（D サイズ）を用意。もちろん、たっぷり 100ml 注げる売れ筋サイズもあります。薬味入は、どちらにも重ねて使えます。

■意匠にあわせた陶土

鮮やかな発色をもたらす「セレクティブクレイ」と、落ち着いた伝統の渋みを感じさせる「クラシッククレイ」を使い分けました。

■色柄一覧

かつて、ここまで表情豊かな色柄とテクスチャーをもつそば器が存在したでしょうか。無有シリーズは、国内はもとより、世界を舞台に通用する高品質。洗練されたグッドデザインを発信していきます。

◎印刷物および web サイトにて表示される商品の色・柄・形は現物と異なることがあります　◎無有シリーズは受注生産品のため、３週間程度の納期が必要です

無有

なにも、ない。
すべてが、ある。

まず、そこにあるのは、素材と技と気。
着手から完成にいたるプロセスが、
あまりにも純粋でシンプルであるがゆえ、
蕎麦という料理と真摯に向きあうにつれ、
その主役をひきたてる器の選択において
少しの妥協もしたくないという感情にとらわれる。
蕎麦器に盛られるのは、汁や麺線だけではない。
蕎麦を打つ魂が、蕎麦を愛でる心に向かうとき、
ふたつの気のまじわりが、ここに宿るのである。
なにもないことは、うつろではなく、
すべてがあることで、窮屈になることもない。
蕎麦という宇宙を、のびやかに受けとめる、無有。

寸法一覧

型名	タイプ	サイズ	推奨張込量(温かい・種物)	寸法(cm)	型名	タイプ	サイズ	推奨張込量	寸法(cm)
掛丼	**k50**	S	かけ汁360ml、生麺150g	14.9φ×8.8h	鴨汁碗	**d45**	C	つけ鴨汁200ml	12.8φ×7.9h
		M	かけ汁400ml、生麺200g	15.4φ×9.1h	浸とろ碗	**y46**	C	つけとろ汁200ml	12.9φ×6.5h
		L	かけ汁500ml、生麺250g	16.1φ×9.3h	蕎麦徳利	**s20**	D	もり汁80ml	6.1φ×6.5h
種物丼	**t55**	S	かけ汁360ml、生麺150g	16.3φ×8.6h	蕎麦猪口	**c23**	D	もり汁80ml	7.0φ×5.9h
		M	かけ汁400ml、生麺200g	16.8φ×8.6h			G	もり汁100ml	7.5φ×6.3h
		L	かけ汁500ml、生麺250g	17.4φ×9.0h	薬味入	**r25**	G	–	7.7φ×1.6h
冷掛丼	**h60**	S	かけ汁360ml、生麺150g	18.4φ×7.3h	もり皿	**m86**	150	生麺150g	25.7w×11.2d×3.5h
		M	かけ汁400ml、生麺200g	19.0φ×7.7h	種物皿	**i88**	G	–	26.5w×7.3d×1.0h
		L	かけ汁500ml、生麺250g	19.8φ×7.9h	湯桶	**p33**	G	そば湯360ml	10.0φ×11.0h
平丼	**f80**	S	かけ汁360ml、生麺150g	24.1φ×5.3h					
		M	かけ汁400ml、生麺200g	24.8φ×5.4h					

◎推奨張込量とは、絶対的な容積ではなく、表に示した内容物を盛ったときに、ほどよく見えるよう計画した設計上の参考数値です

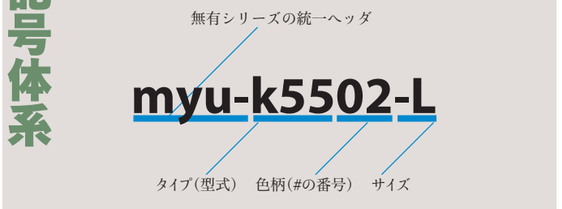
価格一覧

各タイプ(型式)の画像は、すべて右の順番でレイアウトされています。表示価格は2009年3月現在の消費税込みの希望小売価格です。

Type **k50** 掛丼	Type **t55** 種物丼	Type **h60** 冷掛丼
Type **f80** 平丼	Type **d45** 鴨汁碗	Type **y46** 浸とろ碗
Type **s20** 蕎麦徳利	Type **c23** 蕎麦猪口	Type **r25** 薬味入
Type **m86** もり皿	Type **i88** 種物皿	Type **p33** 湯桶

◎Type m・i・pは、#00築地太白のみ提供します

記号体系



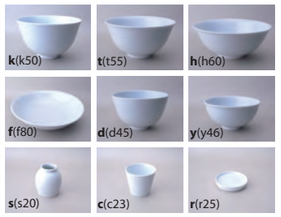
#00 Plain/Selective clay 築地太白

- k 築地太白／**掛丼** myu-k5000 S: 2,625 円 M: 2,940 円 L: 3,360 円
- t 築地太白／**種物丼** myu-t5500 S: 2,625 円 M: 2,940 円 L: 3,360 円
- h 築地太白／**冷掛丼** myu-h6000 S: 3,150 円 M: 3,360 円 L: 3,570 円
- f 築地太白／**平丼** myu-f8000 S: 4,410 円 M: 4,725 円
- d 築地太白／**鴨汁碗** myu-d4500 C: 1,785 円
- y 築地太白／**浸とろ碗** myu-y4600 C: 1,785 円
- s 築地太白／**蕎麦徳利** myu-s2000 D: 1,890 円
- c 築地太白／**蕎麦猪口** myu-c2300 D: 1,470 円 G:1,680 円
- r 築地太白／**薬味入** myu-r2500 G: 945 円
- m 築地太白／**もり皿** myu-m8600 #150: 2,940 円
- i 築地太白／**種物皿** myu-i8800 D: 2,100 円
- p 築地太白／**湯桶** myu-p3300 G: 4,883 円

#01 Solid/Selective clay 黒釉千段

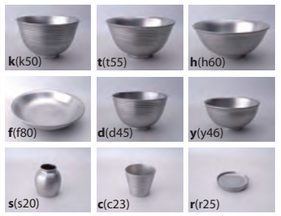
- k 黒釉千段／**掛丼** myu-k5001 S: 3,150 円 M: 3,360 円 L: 3,570 円
- t 黒釉千段／**種物丼** myu-t5501 S: 3,150 円 M: 3,360 円 L: 3,570 円
- h 黒釉千段／**冷掛丼** myu-h6001 S: 3,780 円 M: 3,990 円 L: 4,200 円
- f 黒釉千段／**平丼** myu-f8001 S: 4,830 円 M: 5,040 円
- d 黒釉千段／**鴨汁碗** myu-d4501 C: 2,100 円
- y 黒釉千段／**浸とろ碗** myu-y4601 C: 2,100 円
- s 黒釉千段／**蕎麦徳利** myu-s2001 D: 2,100 円
- c 黒釉千段／**蕎麦猪口** myu-c2301 D: 2,100 円 G: 2,310 円
- r 黒釉千段／**薬味入** myu-r2501 G: 1,365 円

#02 Solid/Selective clay 白磁千段



- k 白磁千段／**掛丼** myu-k5002 S: 3,150 円 M: 3,360 円 L: 3,570 円
- t 白磁千段／**種物丼** myu-t5502 S: 3,150 円 M: 3,360 円 L: 3,570 円
- h 白磁千段／**冷掛丼** myu-h6002 S: 3,780 円 M: 3,990 円 L: 4,200 円
- f 白磁千段／**平丼** myu-f8002 S: 4,830 円 M: 5,040 円
- d 白磁千段／**鴨汁碗** myu-d4502 C: 2,100 円
- y 白磁千段／**浸とろ碗** myu-y4602 C: 2,100 円
- s 白磁千段／**蕎麦徳利** myu-s2002 D: 2,100 円
- c 白磁千段／**蕎麦猪口** myu-c2302 D: 2,100 円 G: 2,310 円
- r 白磁千段／**薬味入** myu-r2502 G: 1,365 円

#03 Solid/Selective clay 銀彩千段

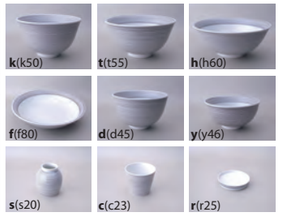


- k 銀彩千段／**掛丼** myu-k5003 S: 4,725 円 M: 5,040 円 L: 5,250 円
- t 銀彩千段／**種物丼** myu-t5503 S: 4,725 円 M: 5,040 円 L: 5,250 円
- h 銀彩千段／**冷掛丼** myu-h6003 S: 6,090 円 M: 6,510 円 L: 6,825 円
- f 銀彩千段／**平丼** myu-f8003 S: 7,350 円 M: 7,770 円
- d 銀彩千段／**鴨汁碗** myu-d4503 C: 3,360 円
- y 銀彩千段／**浸とろ碗** myu-y4603 C: 3,360 円
- s 銀彩千段／**蕎麦徳利** myu-s2003 D: 3,150 円
- c 銀彩千段／**蕎麦猪口** myu-c2303 D: 3,150 円 G: 3,360 円
- r 銀彩千段／**薬味入** myu-r2503 G: 2,100 円

◎印刷物および web サイトにて表示される商品の色・柄・形は現物と異なることがあります ◎無有シリーズは受注生産品のため、3 週間程度の納期が必要です

#21 Modern/Selective clay

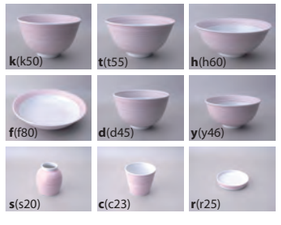
黒呉須象嵌（くろごすぞうがん）



k 黒呉須象嵌／**掛丼** myu-k5021 S: 3,990 円 M: 4,200 円 L: 4,410 円
t 黒呉須象嵌／**種物丼** myu-t5521 S: 3,990 円 M: 4,200 円 L: 4,410 円
h 黒呉須象嵌／**冷掛丼** myu-h6021 S: 4,200 円 M: 4,410 円 L: 4,620 円
f 黒呉須象嵌／**平丼** myu-f8021 S: 5,460 円 M: 5,775 円
d 黒呉須象嵌／**鴨汁碗** myu-d4521 C: 2,310 円
y 黒呉須象嵌／**浸とろ碗** myu-y4621 C: 2,310 円
s 黒呉須象嵌／**蕎麦徳利** myu-s2021 D: 2,415 円
c 黒呉須象嵌／**蕎麦猪口** myu-c2321 D: 2,310 円 G: 2,520 円
r 黒呉須象嵌／**薬味入** myu-r2521 G: 1,575 円

#22 Modern/Selective clay

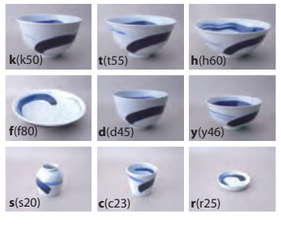
赤呉須象嵌（あかごすぞうがん）



k 赤呉須象嵌／**掛丼** myu-k5022 S: 3,990 円 M: 4,200 円 L: 4,410 円
t 赤呉須象嵌／**種物丼** myu-t5522 S: 3,990 円 M: 4,200 円 L: 4,410 円
h 赤呉須象嵌／**冷掛丼** myu-h6022 S: 4,200 円 M: 4,410 円 L: 4,620 円
f 赤呉須象嵌／**平丼** myu-f8022 S: 5,460 円 M: 5,775 円
d 赤呉須象嵌／**鴨汁碗** myu-d4522 C: 2,310 円
y 赤呉須象嵌／**浸とろ碗** myu-y4622 C: 2,310 円
s 赤呉須象嵌／**蕎麦徳利** myu-s2022 D: 2,415 円
c 赤呉須象嵌／**蕎麦猪口** myu-c2322 D: 2,310 円 G: 2,520 円
r 赤呉須象嵌／**薬味入** myu-r2522 G: 1,575 円

#23 Modern/Selective clay

本呉須刷毛（ほんごすはけ）



k 本呉須刷毛／**掛丼** myu-k5023 S: 3,150 円 M: 3,360 円 L: 3,570 円
t 本呉須刷毛／**種物丼** myu-t5523 S: 3,150 円 M: 3,360 円 L: 3,570 円
h 本呉須刷毛／**冷掛丼** myu-h6023 S: 4,410 円 M: 4,620 円 L: 4,830 円
f 本呉須刷毛／**平丼** myu-f8023 S: 4,830 円 M: 5,250 円
d 本呉須刷毛／**鴨汁碗** myu-d4523 C: 2,730 円
y 本呉須刷毛／**浸とろ碗** myu-y4623 C: 2,730 円
s 本呉須刷毛／**蕎麦徳利** myu-s2023 D: 2,100 円
c 本呉須刷毛／**蕎麦猪口** myu-c2323 D: 2,100 円 G: 2,310 円
r 本呉須刷毛／**薬味入** myu-r2523 G: 1,470 円

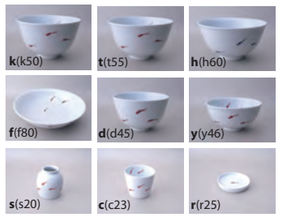
#24 Modern/Classic clay

東京 唐草（とうきょうからくさ）

k 東京唐草／**掛丼** myu-k5024 S: 8,400 円 M: 8,925 円 L: 9,450 円
t 東京唐草／**種物丼** myu-t5524 S: 8,400 円 M: 8,925 円 L: 9,450 円
h 東京唐草／**冷掛丼** myu-h6024 S: 8,925 円 M: 9,450 円 L: 9,975 円
f 東京唐草／**平丼** myu-f8024 S: 9,450 円 M: 9,975 円
d 東京唐草／**鴨汁碗** myu-d4524 C: 7,350 円
y 東京唐草／**浸とろ碗** myu-y4624 C: 7,350 円
s 東京唐草／**蕎麦徳利** myu-s2024 D: 6,090 円
c 東京唐草／**蕎麦猪口** myu-c2324 D: 6,090 円 G: 6,300 円
r 東京唐草／**薬味入** myu-r2524 G: 2,310 円

#25 Modern/Selective clay

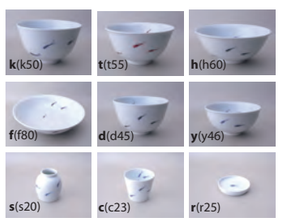
赤絵めだか（あかえめだか）



k 赤絵めだか／**掛丼** myu-k5025 S: 4,200 円 M: 4,410 円 L: 4,620 円
t 赤絵めだか／**種物丼** myu-t5525 S: 4,200 円 M: 4,410 円 L: 4,620 円
h 赤絵めだか／**冷掛丼** myu-h6025 S: 4,725 円 M: 5,040 円 L: 5,250 円
f 赤絵めだか／**平丼** myu-f8025 S: 5,775 円 M: 6,090 円
d 赤絵めだか／**鴨汁碗** myu-d4525 C: 2,310 円
y 赤絵めだか／**浸とろ碗** myu-y4625 C: 2,310 円
s 赤絵めだか／**蕎麦徳利** myu-s2025 D: 2,100 円
c 赤絵めだか／**蕎麦猪口** myu-c2325 D: 2,520 円 G: 2,625 円
r 赤絵めだか／**薬味入** myu-r2525 G: 1,575 円

#26 Modern/Selective clay

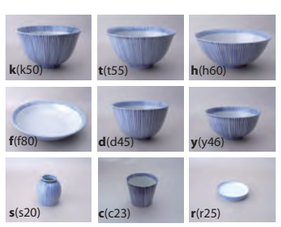
染付めだか（そめつけ）



k 染付めだか／**掛丼** myu-k5026 S: 4,200 円 M: 4,410 円 L: 4,620 円
t 染付めだか／**種物丼** myu-t5526 S: 4,200 円 M: 4,410 円 L: 4,620 円
h 染付めだか／**冷掛丼** myu-h6026 S: 4,725 円 M: 5,040 円 L: 5,250 円
f 染付めだか／**平丼** myu-f8026 S: 5,775 円 M: 6,090 円
d 染付めだか／**鴨汁碗** myu-d4526 C: 2,310 円
y 染付めだか／**浸とろ碗** myu-y4626 C: 2,310 円
s 染付めだか／**蕎麦徳利** myu-s2026 D: 2,100 円
c 染付めだか／**蕎麦猪口** myu-c2326 D: 2,520 円 G: 2,625 円
r 染付めだか／**薬味入** myu-r2526 G: 1,575 円

#61 Traditional/Classic clay

染付木賊（そめつけとくさ）

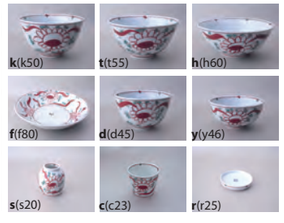


k 染付木賊／**掛丼** myu-k5061 S: 5,040 円 M: 5,250 円 L: 5,460 円
t 染付木賊／**種物丼** myu-t5561 S: 5,040 円 M: 5,250 円 L: 5,460 円
h 染付木賊／**冷掛丼** myu-h6061 S: 5,775 円 M: 6,090 円 L: 6,300 円
f 染付木賊／**平丼** myu-f8061 S: 6,825 円 M: 7,140 円
d 染付木賊／**鴨汁碗** myu-d4561 C: 4,200 円
y 染付木賊／**浸とろ碗** myu-y4661 C: 4,200 円
s 染付木賊／**蕎麦徳利** myu-s2061 D: 3,990 円
c 染付木賊／**蕎麦猪口** myu-c2361 D: 3,990 円 G: 3,990 円
r 染付木賊／**薬味入** myu-r2561 G: 1,785 円

◎印刷物および web サイトにて表示される商品の色・柄・形は現物と異なることがあります　◎無有シリーズは受注生産品のため、3 週間程度の納期が必要です

#62 Traditional/Classic clay

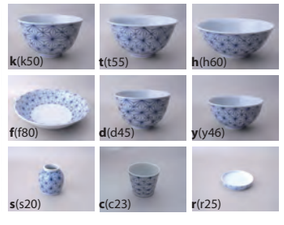
赤絵万歴（あかえまんれき）



k 赤絵万歴／**掛丼** myu-k5062 S: 3,990 円 M: 4,200 円 L: 4,410 円
t 赤絵万歴／**種物丼** myu-t5562 S: 3,990 円 M: 4,200 円 L: 4,410 円
h 赤絵万歴／**冷掛丼** myu-h6062 S: 4,725 円 M: 5,040 円 L: 5,250 円
f 赤絵万歴／**平丼** myu-f8062 S: 5,460 円 M: 5,775 円
d 赤絵万歴／**鴨汁碗** myu-d4562 C: 2,730 円
y 赤絵万歴／**浸とろ碗** myu-y4662 C: 2,730 円
s 赤絵万歴／**蕎麦徳利** myu-s2062 D: 2,520 円
c 赤絵万歴／**蕎麦猪口** myu-c2362 D: 2,520 円 G: 2,625 円
r 赤絵万歴／**薬味入** myu-r2562 G: 1,575 円

#63 Traditional/Classic clay

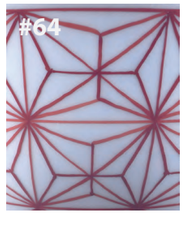
染付麻葉（そめつけあさのは）

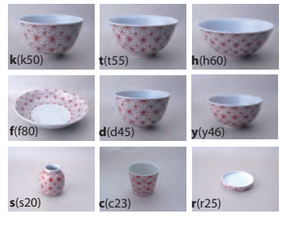


k 染付麻葉／**掛丼** myu-k5063 S: 8,400 円 M: 8,925 円 L: 9,450 円
t 染付麻葉／**種物丼** myu-t5563 S: 8,400 円 M: 8,925 円 L: 9,450 円
h 染付麻葉／**冷掛丼** myu-h6063 S: 8,925 円 M: 9,450 円 L: 9,975 円
f 染付麻葉／**平丼** myu-f8063 S: 9,450 円 M: 9,975 円
d 染付麻葉／**鴨汁碗** myu-d4563 C: 6,300 円
y 染付麻葉／**浸とろ碗** myu-y4663 C: 6,300 円
s 染付麻葉／**蕎麦徳利** myu-s2063 D: 5,040 円
c 染付麻葉／**蕎麦猪口** myu-c2363 D: 4,515 円 G: 4,725 円
r 染付麻葉／**薬味入** myu-r2563 G: 2,100 円

#66 Traditional/Classic clay

赤絵麻葉（あかえあさのは）

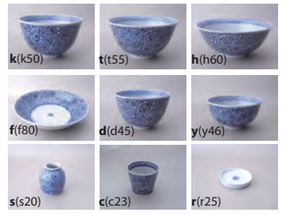




k 赤絵麻葉／**掛丼** myu-k5064 S: 8,400 円 M: 8,925 円 L: 9,450 円
t 赤絵麻葉／**種物丼** myu-t5564 S: 8,400 円 M: 8,925 円 L: 9,450 円
h 赤絵麻葉／**冷掛丼** myu-h6064 S: 8,925 円 M: 9,450 円 L: 9,975 円
f 赤絵麻葉／**平丼** myu-f8064 S: 9,450 円 M: 9,975 円
d 赤絵麻葉／**鴨汁碗** myu-d4564 C: 6,300 円
y 赤絵麻葉／**浸とろ碗** myu-y4664 C: 6,300 円
s 赤絵麻葉／**蕎麦徳利** myu-s2064 D: 5,040 円
c 赤絵麻葉／**蕎麦猪口** myu-c2364 D: 4,515 円 G: 4,725 円
r 赤絵麻葉／**薬味入** myu-r2564 G: 2,100 円

#64 Traditional/Classic clay

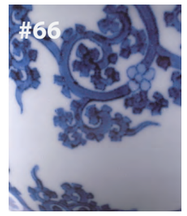
染付鯰唐草（そめつけなまずからくさ）

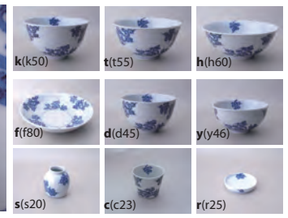


k 染付鯰唐草／**掛丼** myu-k5065 S: 18,900 円 M: 19,950 円 L: 21,000 円
t 染付鯰唐草／**種物丼** myu-t5565 S: 18,900 円 M: 19,950 円 L: 21,000 円
h 染付鯰唐草／**冷掛丼** myu-h6065 S: 19,950 円 M: 21,000 円 L: 22,050 円
f 染付鯰唐草／**平丼** myu-f8065 S: 21,000 円 M: 22,050 円
d 染付鯰唐草／**鴨汁碗** myu-d4565 C: 15,750 円
y 染付鯰唐草／**浸とろ碗** myu-y4665 C: 15,750 円
s 染付鯰唐草／**蕎麦徳利** myu-s2065 D: 8,400 円
c 染付鯰唐草／**蕎麦猪口** myu-c2365 D: 12,600 円 G: 13,650 円
r 染付鯰唐草／**薬味入** myu-r2565 G: 1,890 円

#65 Traditional/Classic clay

散し鯰唐草（ちらしなまずからくさ）

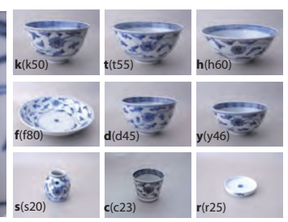




k 散し鯰唐草／**掛丼** myu-k5066 S: 13,650 円 M: 14,700 円 L: 15,750 円
t 散し鯰唐草／**種物丼** myu-t5566 S: 13,650 円 M: 14,700 円 L: 15,750 円
h 散し鯰唐草／**冷掛丼** myu-h6066 S: 14,700 円 M: 15,750 円 L: 16,800 円
f 散し鯰唐草／**平丼** myu-f8066 S: 15,750 円 M: 16,800 円
d 散し鯰唐草／**鴨汁碗** myu-d4566 C: 12,600 円
y 散し鯰唐草／**浸とろ碗** myu-y4666 C: 12,600 円
s 散し鯰唐草／**蕎麦徳利** myu-s2066 D: 6,825 円
c 散し鯰唐草／**蕎麦猪口** myu-c2366 D: 7,350 円 G: 7,875 円
r 散し鯰唐草／**薬味入** myu-r2566 G: 1,680 円

#67 Traditional/Classic clay

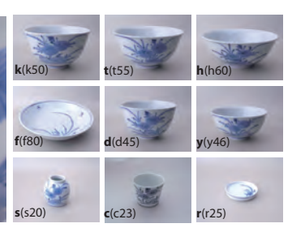
染付花唐草（そめつけはなからくさ）



k 染付花唐草／**掛丼** myu-k5067 S: 4,410 円 M: 4,620 円 L: 4,830 円
t 染付花唐草／**種物丼** myu-t5567 S: 4,410 円 M: 4,620 円 L: 4,830 円
h 染付花唐草／**冷掛丼** myu-h6067 S: 4,935 円 M: 5,250 円 L: 5,460 円
f 染付花唐草／**平丼** myu-f8067 S: 5,775 円 M: 6,090 円
d 染付花唐草／**鴨汁碗** myu-d4567 C: 3,360 円
y 染付花唐草／**浸とろ碗** myu-y4667 C: 3,360 円
s 染付花唐草／**蕎麦徳利** myu-s2067 D: 2,730 円
c 染付花唐草／**蕎麦猪口** myu-c2367 D: 2,730 円 G: 2,940 円
r 染付花唐草／**薬味入** myu-r2567 G: 1,575 円

#68 Traditional/Classic clay

染付菊絵（そめつけきくのえ）



k 染付菊絵／**掛丼** myu-k5068 S: 4,410 円 M: 4,620 円 L: 4,830 円
t 染付菊絵／**種物丼** myu-t5568 S: 4,410 円 M: 4,620 円 L: 4,830 円
h 染付菊絵／**冷掛丼** myu-h6068 S: 4,935 円 M: 5,250 円 L: 5,460 円
f 染付菊絵／**平丼** myu-f8068 S: 5,775 円 M: 6,090 円
d 染付菊絵／**鴨汁碗** myu-d4568 C: 3,360 円
y 染付菊絵／**浸とろ碗** myu-y4668 C: 3,360 円
s 染付菊絵／**蕎麦徳利** myu-s2068 D: 2,730 円
c 染付菊絵／**蕎麦猪口** myu-c2368 D: 2,730 円 G: 2,940 円
r 染付菊絵／**薬味入** myu-r2568 G: 1,575 円