

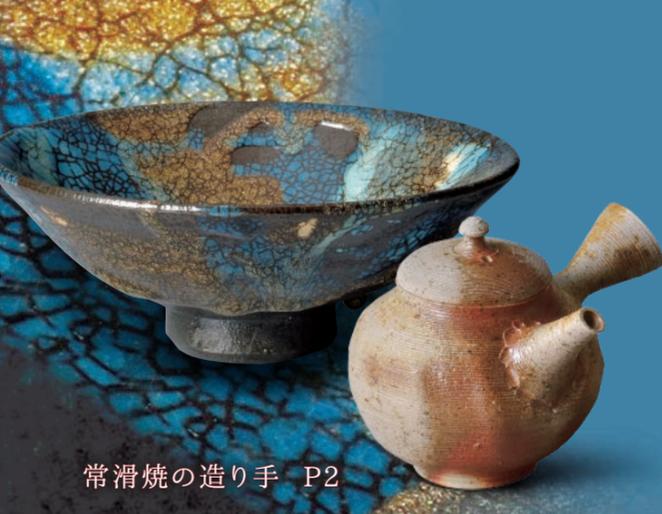


TACHIAGE

茶器銘撰

Tea Pot & Tea Ware Best Selection

2022年追加版カタログ



常滑焼の造り手 P2



澤田朋大 P2 藤田徳太 P3 白岩大佑 P4 永柳光生 P5

Contents



茶器アラカルト P11



アジアンガラス茶器 P19



宝瓶・山寺オリジナル P12



ティーポット P10



有田焼・手描き P17



常滑焼 P7



清水焼 P13



マグカップ P14



ディスプレイ棚 P18



万古焼 P9



世界へ向いた常滑焼 P6



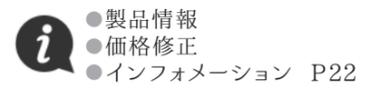
有田焼 P15



コーヒー器具 P21



ガラス茶器でお茶時間 P22



製品情報 価格修正 インフォメーション P22

造りたい物をつくり
使い易い物をつくる



さわだ ともひろ
澤田 朋大
常滑市生 日展・現代美術展 他多数入選
Tomohiro Sawada

Y22-1 7,800 ¥ (180cc)



Y22-2 7,800 ¥ (220cc)



Y22-3 7,800 ¥ (200cc)



Y22-4 7,800 ¥ (210cc)



Y22-5 7,800 ¥ (230cc)



Y22-6 7,800 ¥ (210cc)



Y22-7 7,800 ¥ (350cc)

ふじた とくた
藤田 徳太
 北九州市生 日展・日本陶芸展 他多数入選
Tokuta Fujita



藤田徳太
 Y22-8 7,500 細
 (270cc)

炭火焼き、
 締め焼と燻し焼
 窯元の貫く一貫制作



藤田徳太
 Y22-9 8,100 細
 (260cc)



藤田徳太
 Y22-10 7,500 細
 (230cc)



藤田徳太
 Y22-11 7,500 細 (180cc)



玉光
 Y22-12 7,000 細 (180cc)



昭雨
 Y22-13 10,000 細 (220cc)

常滑焼の伝統技法で作り続ける 小さな一人用急須



玉光
 Y22-14 6,200 細 (190cc)



玉光
 Y22-15 5,600 細 (150cc)



玉龍
 Y22-16 7,000 細 (160cc)



玉龍
 Y22-17 6,300 細 (110cc)



① Y22-19 24,000 陶 (260cc) ② Y22-20 24,000 陶 (240cc)
 ③ Y22-21 24,000 陶 (210cc) ④ Y22-22 24,000 陶 (350cc) ⑤ Y22-23 24,000 陶 (220cc)

しらいわ たいすけ
白岩 大佑
Taisuke Shiraiwa

一作一品
 函館で制作する常滑焼の急須
 北海道の自然の中で北海道の無垢の薪で焼く急須
 他の作品は当社ホームページをご覧ください。



⑥ Y22-24 24,000 陶 (350cc) ⑦ Y22-25 24,000 陶 (200cc)
 ⑧ Y22-26 24,000 陶 (180cc) ⑨ Y22-27 24,000 陶 (220cc) ⑩ Y22-28 24,000 陶 (240cc)

桐箱 ¥3,500 上級桐箱 (四方棧十文字真田紐)



楽焼

① Y22-29 6,000 (11×H8・328g) ② Y22-30 6,000 (11×H9・364g)
 ③ Y22-31 9,000 (17×H6.5・394g) ④ Y22-32 6,000 (11×H8.5・402g)

ながやなぎ こうせい
永柳 光生
 常滑市生 他に「地蔵」を得意とする
Kosei Nagayanagi

一作一品
 楽焼は、とても精神的な焼き物です。装飾を極力排して、成形と釉薬だけで勝負する一品制作品ということも、とても重要な要素であり、同じものが複数存在することがない一つ一つが新しく作った釉薬で造ります。他の作品は当社ホームページをご覧ください。



⑤ Y22-33 7,000 (12.5×H8・342g) ⑥ Y22-34 6,000 (11×H8.8・399g)
 ⑦ Y22-35 7,000 (10.5×H9・380g) ⑧ Y22-36 6,000 (10.5×H7.5・275g)
 ⑨ Y22-37 8,000 (14×H8・329g) ⑩ Y22-38 6,000 (12×H8・364g)



① 秋景 Y22-39 13,000 陶 (320cc) ② 昭雨 Y22-40 7,000 ㊗ (310cc)
 ③ 玉龍 Y22-41 6,300 ㊗ (170cc) ④ 秋景 Y22-42 14,000 陶 (260cc)
 ⑤ 秋景 Y22-43 12,000 陶 (300cc)

カット型そぎ落とし



憲児 Y22-44 7,000 ㊗ (270cc) 憲児 Y22-45 (1個) 1,800 (7×H4.8)

後手と横手



玉光 Y22-46 7,000 ㊗ (280cc) 玉光 Y22-47 6,200 ㊗ (270cc)

燻し焼 練り込み



陶仙 Y22-48 5,300 ㊗ (250cc)

酸化焼 練り込み



陶仙 Y22-49 5,300 ㊗ (250cc)

中国茶壺と常滑後手急須



中国茶壺 Y22-050 3,000 陶 (110cc) 秋景 Y22-51 14,000 陶 (250cc)

Integrated production of all processes
 常滑焼の中帯模様 全工程分業なし の一貫生産 常滑焼の中帯模様は、全工程一工房だけの
 一貫生産だからできます



春秋
 Y22-52 4,200 円 (330cc)



春秋
 Y22-53 4,600 円 (340cc)



竹春
 Y22-54 4,200 円 (280cc)



春秋
 Y22-55 4,100 円 (380cc)



柏陽
 Y22-56 3,200 円 (210cc)



陶聖
 Y22-57 4,500 円 (210cc)



陶聖
 Y22-58 4,300 円 (230cc)



陶葉
 Y22-59 4,400 円 (270cc)



陶仙
 Y22-60 4,400 円 (300cc)



昭萌
 Y22-61 6,300 円 (300cc)



美波
 Y22-62 3,500 円 (350cc)



盛正
 Y22-63 3,000 円 (270cc)

小型



陶聖
 Y22-64 4,000 円 (160cc)



陶聖
 Y22-65 4,300 円 (190cc)



春秋
 Y22-66 3,900 円 (210cc)



源三
 Y22-67 5,300 円 (210cc)



陶聖
 Y22-68 4,500 円 (300cc)



春秋
 Y22-69 4,100 円 (280cc)



竹春
 Y22-70 4,200 円 (320cc)



陶聖
 Y22-71 4,300 円 (290cc)



源三
 Y22-72 6,300 円 (330cc)



竹春
 Y22-73 4,600 円 (350cc)



春秋
 Y22-74 4,400 円 (340cc)



竹春
 Y22-75 4,200 円 (360cc)



美波
 Y22-76 3,500 円 (340cc)



美波
 Y22-77 3,500 円 (340cc)



陶葉
 Y22-78 4,000 円 (300cc)



竹春
 Y22-79 4,600 円 (350cc)

吹付加飾急須



美波
 Y22-80 3,200 円 (390cc)



美波
 Y22-81 3,200 円 (320cc)

大型



竹春
 Y22-82 4,900 円 (600cc)



春秋
 Y22-83 4,700 円 (480cc)



森伊呂久
Y22-084 13,000 陶箱 (180cc)



館正規
Y22-085 8,000 陶箱 (260cc)



伊藤実山
Y22-086 14,000 陶木 (260cc)



赤丸小紋
Y22-087 5,500 陶木 (350cc)



新型段目
Y22-088 2,400 陶木 (190cc)



夏目無地
Y22-089 2,300 陶木 (250cc)



平形銅窯変
Y22-090 1,700 陶底 (330cc)



ワン形ナマコ
Y22-091 2,100 陶底 (350cc)



織部
Y22-092 1,500 陶底 (460cc)

萬古焼土瓶 明治期の欧州輸出品

萬古焼は、当時は白土が原料でした。しかしこの後この白土は、枯渇することになります。



ツイストライン



① ポット(ルリ) (有田焼)
Y22-0093 3,000 陶 (560cc)

② ポット(利休) (有田焼)
Y22-0094 3,000 陶 (560cc)

③ ポット(アイボリー) (有田焼)
Y22-0095 3,000 陶 (560cc)

④ カップ(ルリ) (有田焼)
Y22-0096 1,200 (8.8×H7)

⑤ カップ(利休) (有田焼)
Y22-0097 1,200 (8.8×H7)

⑥ カップ(アイボリー) (有田焼)
Y22-0098 1,200 (8.8×H7)



コマ筋御本 (美濃焼) ① F 3,500 (480cc)
Y22-099 陶 2,900 (480cc)



お花見 (美濃焼)
Y22-0100 3,000 陶 (500cc)



めばえ (美濃焼)
Y22-0101 3,000 陶 (480cc)



ソバ地太十草 (美濃焼)
Y22-0102 2,400 陶 (500cc)



新海ソギ (美濃焼)
Y22-0103 2,500 陶 (320cc)



なじみ (織部) (美濃焼) ① F 3,500 (450cc)
Y22-0104 陶 2,900 (450cc)



黄釉うさぎ (有田焼) ① F 3,600 (380cc)
Y22-0105 陶 3,000 (380cc)



一珍ぶどう (有田焼) ① F 2,200 (470cc)
Y22-0106 陶 1,600 (470cc)



波紋 (有田焼) ① F 3,600 (450cc)
Y22-0107 陶 3,000 (450cc)



シャビィシック 〈波佐見焼〉
① グレー ② ダーク ③ ネイビー
Y22-0108 各 1,500 (7.3×H10.8)



小枝ふくろう 〈波佐見焼〉
Y22-0109 1,500 (7×H6.5、皿11、一客)



黒流花 〈波佐見焼〉
Y22-0110
① 青 2,500 (8.2×H8)
② 黄 2,500 (7.5×H7.5)



お茶やぐら
Y22-00111 28,900 箱 (高さ46、角18)



金木の葉
昭萌
Y22-112 7,000 箱 (250cc)



ひょうたん茶香炉
春秋
Y22-113 4,700 (11×H10.5)

A la carte



伊万里の里から
黒釉 〈伊万里焼〉
Y22-00114 3,800 箱 (650cc)



梅花皮
Y22-0115 3,000 (13×H7.8)



ミニマグ 〈波佐見焼〉 ① 丸紋 ② 重ね十草
Y22-0116 各 2,700 (5.5×H9)



カラフル十草 〈有田焼〉
Y22-0117 1,800 (7.2×H8.2)



柏陽
Y22-118 3,500 箱 (290cc)



ミニ抹茶碗
花花 〈美濃焼〉
Y22-0119 800 (9.5×H6.3)

自分流の味を探すアジア注器



Step 1

この注器は、絞り出しの滑らかな茶の流れと、キレの良い一体成型と、宝瓶の胴開け茶漉し穴10個をつけたシンプルな物です。簡易性と使い易さで誰でも使える形です。茶葉の量は、底が隠れる2g程度。



Step 2

湯の温度を手で感じながら入れます。しばらくして茶碗に少量入れて試し飲みして水色と味を感じます。その後の浸水時間をイメージし、温度を感じ取ります。湯の温度で味は変化します。



Step 3

茶碗にお茶を入れます。そして蓋を開けて、茶の香りと湯が絞り切れているか、茶葉の形状を見て確かめます。茶碗の中の茶の水色で濃さを確認します。細かい茶葉は茶碗の底に沈みます。



Step 4

お茶を味わってみます。紅茶や中国茶(炒り茶)は、沸騰したお湯で入れますが、日本茶は蒸茶なので、湯の温度や浸水時間によりかなり変化します。渋くも、甘くも、香りも簡単に調節できます。

商品ラインナップ



宝瓶(灰釉)
Y21-0687 1,900 (140cc)



① 宝瓶(白)
Y21-0684 1,900 (140cc)



② 宝瓶(緑)
Y21-0686 1,900 (140cc)



Pointo
φ105mm
H50mm
茶漉し穴は、10個

蓋と蓋受け棚の接地面がしっかり密着して蓋がずれないように、擦り合わせには時間をかけています。



白磁金銀彩七宝紋
① 宝瓶 Y22-00151 15,000 ㊦(銅開け) (120cc)
② 湯冷し Y22-00152 8,000 ㊦(80cc)
③ 茶碗 Y22-00153 5,000 ㊦(6.2×H4.3)

清水焼「雅」



黒金彩〈宝瓶〉 Y22-00154 12,000 ㊦(190cc)
粉引〈宝瓶〉 Y22-00155 2,800 ㊦(130cc)



黒志野印華 Y22-00156 6,000 ㊦(12.3×H7.7)



志野更紗 Y22-00157 6,000 ㊦(12×H7.5)



白菊青地 Y22-00158 8,000 ㊦(12.3×H7.8)



青土貫入 Y22-00159 3,000 ㊦(12.7×H7.6)



伊羅保変形 Y22-00160 3,500 ㊦(12.3×H7.2)



ねずみフチひねり Y22-00161 3,000 ㊦(11.5×H7.2)



鉄赤 Y22-00162 2,500 ㊦(11.8×H7.5)



ピンク釉〈ミニ〉 Y22-00163 1,700 ㊦(10×H6.3)



志野花三島 Y22-00164 6,000 ㊦(大/7.2×H9, 小/7×H8.2)



粉引六瓢 Y22-00165 6,500 ㊦(大/7.3×H8.5, 小/6.8×H7.7)



花六瓢 Y22-00166 7,000 ㊦(大/7.7×H9.5, 小/7.4×H8.8)



若草釉えくぼ Y22-00167 2,000 ㊦(7.7×H8.5)



黒釉赤点紋 Y22-00168 2,500 ㊦(10.5×H6.8)



白萩 Y22-00169 3,200 ㊦(8.7×H8.5)



白ブルーートン Y22-00170 3,500 ㊦(8.5×H8.7)

有田焼の黒天目釉を使った
椿の形と柄を手描きした
急須とマグカップ。

天目釉とは光沢のある黒色の釉薬のことをいいます。今回この急須には、SUS304のステンレス板に極細の穴を開けたもの、汚れない・詰まらない・扱いが簡単・型崩れしない、今一番の網を装着しました。



天目赤椿急須〈有田焼〉
Y22-00171 3,400 ㊦(310cc)



天目椿マグ〈赤〉〈有田焼〉
Y22-00172 2,200 (8.5×H8)



ギア〈カラシ〉〈有田焼〉
Y22-0173 2,200 (8×H7)



ギア〈京青磁〉〈有田焼〉
Y22-0174 2,200 (8×H7)



ギア〈カーキ〉〈有田焼〉
Y22-0175 2,200 (8×H7)



染錦サビ唐草リーフ〈有田焼〉
Y22-0176 3,100 (8.3×H6.8)



大花〈青〉〈美濃焼〉
Y22-0177 900 (9.5×H8.5)



マルシェ〈青〉〈美濃焼〉
Y22-0178 900 (8×H9)



マルシェ〈ピンク〉〈美濃焼〉
Y22-0179 900 (8×H9)



ルリ十草〈美濃焼〉
Y22-0180 1,100 (9.5×H8.5)



淡彩桜〈青〉〈美濃焼〉
Y22-0181 850 (8×H9)



森のふくろう〈ピンク〉〈美濃焼〉
Y22-0182 950 (8×H9)



森のふくろう〈緑〉〈美濃焼〉
Y22-0183 950 (8×H9)



ハッピーキャット〈ピンク〉〈美濃焼〉
Y22-0184 950 (8×H9)



① 一珍桃絵急須 Y22-00185 2,600 (陶丸+並型)(210cc)
一珍桃絵湯呑 Y22-00186 ② 青 1,200 (7×H8.5)
Y22-00187 ③ ピンク 1,200 (6.5×H7.7)
④ りんごポット Y22-0188 3,800 ㊦(220cc)



竹 Y22-0189 1,500 ㊦(9.5×H8)



花遊美(紫) Y22-0190 1,800 (8.8×H9.2)



天目椿(赤) Y22-00172 2,200 (8.5×H8)
※P14にも掲載



鉄釉えくぼ(清水焼) Y22-00191 3,000 (8×H9.5)



ポピー Y22-0192 1,400 ㊦(9×H8)



折り紙 Y22-0193 1,400 ㊦(9×H8)



フレスコ Y22-0194 1,500 ㊦(7.8×H8.8)



りんご Y22-0195 2,000 (8.8×H9)



フレッシュレモン Y22-00196 2,100 (8.5×H8)



花むら(赤) Y22-0197 1,800 (7.8×H9)



矢車草 Y22-0198 1,500 ㊦(7.2×H8.3)



カトラリー Y22-0199 2,200 (8.5×H8)



菊花々(有田焼) Y22-0200
① 青 1,700 (7×H8)
② 赤 1,700 (7×H8)



黒錆絞り(有田焼) Y22-00201
① 黒 1,800 (9×H7.6)
② 雲銀 2,400 (9×H7.6)



はちどり(有田焼) Y22-00202
① 大 2,200 (7.5×H8.2)
② 小 2,200 (7×H7.7)



面取唐草(有田焼) Y22-0203
① 黒 1,600 (7.5×H8.7)
② 赤 1,600 (7×H8)



すずネコ(有田焼) Y22-0204
① 大 1,500 (7.8×H8)
② 小 1,500 (7×H7.3)



富士山(有田焼) Y22-0205
① 青 1,400 (7.2×H8.8)
② 赤 1,400 (7.2×H8.8)



あやか(有田焼) Y22-0206
① 黒 1,300 (7.7×H7.8)
② 赤 1,300 (7.7×H7.8)



うのふ織部(有田焼) Y22-00207
① 青 1,200 (6.5×H8)
② 黄 1,200 (6.5×H8)



一珍桜花(有田焼) Y22-0208
① 紫 1,200 (7×H8.7)
② 黄 1,200 (6.5×H8)



錆木の実(有田焼) Y22-0209
① 青 700 (7.8×H9)
② 赤 700 (7.2×H8.2)



花彫(有田焼) Y22-0210
① グレー 900 (7.8×H7.5)
② ピンク 900 (7.8×H7.5)



一珍菊(有田焼) Y22-0211
① 青 1,100 (8×H8.2)
② 赤 1,100 (8×H8.2)



乱(美濃焼) Y22-0212
① 青 1,100 (7.7×H8)
② 赤 1,100 (7×H7.8)



幸せふくろう(美濃焼) Y22-0213
① 青 700 (7.3×H7.6)
② ピンク 700 (7.3×H7.6)



深山桜(美濃焼) Y22-0214
① 青 650 (7.3×H7.7)
② ピンク 650 (7.3×H7.7)



白ボーダー(美濃焼) Y22-0215 850 (8.5×H9.2)



小枝ふくろう(有田焼) Y22-0109 1,500 (7×H6.5、皿11、一客)
※P11にも掲載



藍ハーブ(有田焼) Y22-0216 1,500 (6.8×H6.3、皿11、一客)



夢いろ(赤)(有田焼) Y22-0217 1,500 (7×H6.3、皿11、一客)



花いっぱい(有田焼) Y22-0218 1,500 (6.8×H6.5、皿11、一客)

㊦ 商品の手順・産地外デザイン・曲面修正デザイン・熟練絵師の手描き



紅白梅
Y22-0220 1,500 (10×H8.5)



撥水紅木ノ葉
Y22-0221 1,200 (8.4×H7.5)



ぶどう
Y22-0222 1,300 (8.5×H8.5)



濃桜
Y22-0223 1,300 (9.3×H8)



みやま霧島
Y22-0224 1,400 (8.5×H9)



線描梅鉢草
Y22-0225 1,300 (8.5×H8.3)



撥水木立
Y22-0226 1,000 (7×H9.2)



ブルーフラワー
Y22-0227 1,000 (9×H7.3)



紅白梅白型
Y22-0228 1,400 (9×H8)



紫陽花
Y22-0229 1,400 (9×H8)



鉄仙
Y22-0230 1,500 (8×H8.9)



唐草
Y22-0231 1,400 (9×H8)



あやめ
Y22-0232 1,400 (9.5×H8.8)



苺瓢箪型
Y22-0233 1,500 (8×H9)



鉄仙もてなし
Y22-0234 1,400 (9.5×H8.5)



ひまわり
Y22-0235 1,600 (8.5×H9)

有田焼手描き「花尽くし」

中国産「茶壺」(純正宜興紫砂)限定品



Y22-0236 5,000 (手彫り)(140cc)



Y22-0237 3,000 (120cc)



Y22-0238 3,000 (150cc)



Y22-0239 2,000 (170cc)

※このページの商品は数量限定です。なくなり次第終了致します。



静岡の伝統技法
「竹細工」

駿河竹細工は、竹を細かく割った丸ヒゴの弾力性を利用して作られた細工品です。江戸時代から続くもので、自然に調和した趣の物が作られてきました。

- ① 総桐抹茶扇子箆筒
Y22-0241 8,000 (箆筒のみの価格です。)(W17×D24×H14.5)
- ② こちらは参考商品です。



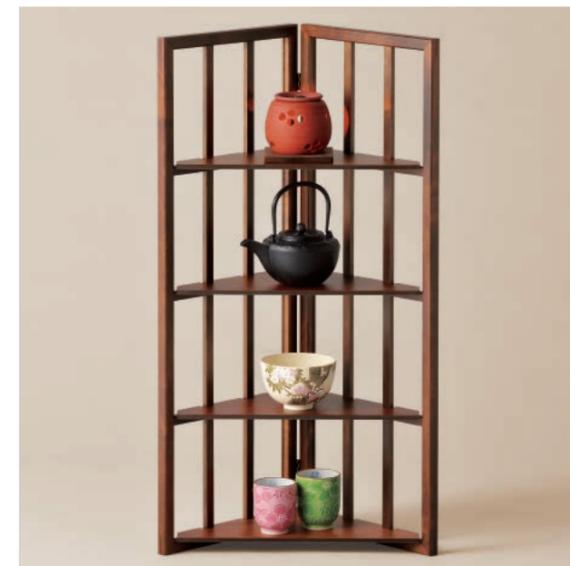
階段棚
Y22-0242 18,000 (W51×D14×H42)



はしご棚(分解式)
Y22-0243 22,000 (W54×D16×H70)

静岡の伝統技法「駿河指物」

金釘や接着剤等の異種の接合品を使わずに、「ほぞ」などの技法で、家具・建具・調度品等を作っています。



三角コーナー飾り棚(折りたたみ式)
Y22-0244 18,000 (W40×D30×H85)



末広棚(折りたたみ式)
Y22-0245 13,000 (W40×D36×H52)

硬質耐熱硝子 手造り ~お茶の種類により茶漉しを替える~



大型角硝子瓶 (竹手)
Y22-0246 4,200 ¥ (960cc)

※竹の取っ手は動きます。



茶こしは2種ともお付けします



鶴首菊割硝子瓶 (銅手)
Y22-0247 3,600 ¥ (650cc)



平型硝子瓶 (竹手)
Y22-0248 4,000 ¥ (840cc)

※竹の取っ手は動きます。



茶こしは2種ともお付けします



みぞれ硝子瓶 (籐弦)
Y22-0249 5,500 ¥ (580cc)

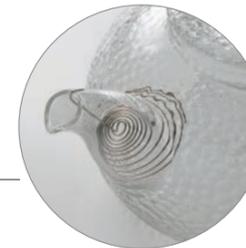


茶こしは2種ともお付けします

和風様式 硬質耐熱硝子 手造り



氷結晶木柄急須
Y22-0250 3,600 ¥ (350cc)



福型木柄片口
Y22-0252 2,200 (300cc)

※ファインアミが使えます。



ポイポイ
カゴアミ

氷結晶後手急須
Y22-0251 3,000 (500cc)



茶こしは2種ともお付けします



夏目型木柄片口
Y22-0253 2,200 (320cc)



蓋無後手急須
Y22-0254 1,600 三日月茶漉し (330cc)



硝子製
三日月茶漉し



花布カバーストック
Y22-0255 1,300 (670cc)



ガラスハンドル一体ドリッパー
Y22-0256 1,800 (9×H9)

Cafe.
Coffee.



コーヒードリッパー
Y22-0257 1,200 (9.2×H7.3)



コーヒーサーバー
Y22-0258 1,300 (600cc)



簡易ドリッパー Y22-0261 ①1,000 (10×H8.5)
竹製ホルダー Y22-0260 500 (11×内6.3×H0.9)
レンジサーバー Y22-0262 ①1,500 (360cc)



6.3cm

竹製ホルダー
Y22-0260 500 (11×内6.3×H0.9)



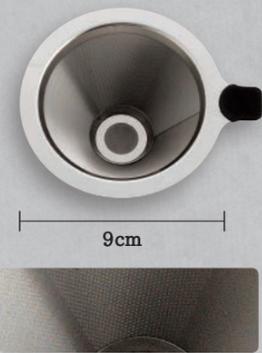
簡易ドリッパー
Y22-0261 ①1,000 (10×H8.5)
②1,200 (11.5×H10)



レンジサーバー
Y22-0262 ①1,500 (360cc)
②1,600 (600cc)

日本茶もどうぞ

内網は極細メッシュです。ドリップ式になりますので深蒸し茶や粉茶がよいでしょう。



内側のメッシュ
外側ステンレス孔

二重ステンレスフィルター
Y22-00263 1,000 (φ9×H6)



コーヒーサーバー
二重ステンレスフィルター付
Y22-00264 2,100 (400cc)



ピッチャー(茶漉し付)
Y22-0265 2,200 (φ8×H20, 1000cc)



深蒸茶に
深蒸茶を飲む時は
ステンレスの
ファイン網!

Y22-0246 (19ページ)



焙じ茶に
焙じ茶の様に大きい
茶葉にはじっくり
蒸らすガラスの
茶漉し!

Y22-0248 (19ページ)

ガラス茶器でお茶時間
Let's enjoy Tea time!



浅蒸茶・番茶に
ラセン茶漉しで
ガラス瓶の
雰囲気を楽しむ

Y22-0247 (19ページ)



リモートワークに
おいしい珈琲を
誰もいない
すべて一人で
簡単がいいな

Y22-0173 (14ページ) Y22-0260, Y22-0261 (21ページ)



一人用に
ぴったり
ガラスの茶漉し
を味わう

Y22-0254 (20ページ)

仕事の合間の
「コーヒータイム」

手軽に、簡単に、1杯の
コーヒー。マグカップと竹
製ホルダーと1人用ガラス
のドリッパー。終われば
ペーパーフィルターを捨て
るだけ。飲みたい時にハンド
ドリッブ。

中国ホウケイ酸耐熱ガラス
「アジアン耐熱ガラス」

製品は3.3の高ホウケイ酸ガラスパイプとロッドを使用しています。
原材料は低膨張率 熱膨張係数: (0~300℃) 3.3±0.1×10⁻⁶K⁻¹、
高温耐性(軟化点820℃、高)で、熱安定性、270℃以上の耐熱温度差、
高強度、高硬度、高光透過性、特殊ガラス材料の科学的安定性、
キズもなく透明度も優れています。
冷凍して真っ白になった容器に熱湯を注いでもびくともしません。
ガラスの直火もOKです。ガスバーナーで加工しています。

TACHIAGE

現代は、年代ごとにX・Y・Z世代と分けられるほど考え方が違っています。従来とは違ったアプローチと提案が必要になっています。私達も新しく立ち上げるつもりで今回のカタログを作ってみました。

information

価格変更				中止商品	
盛正 急須					
Y21-382 2,600 → 2,700	Y21-388 2,500 → 2,700				
Y21-387 2,500 → 2,700	Y21-389 ①② 2,500 → 2,700				
Y21-001070 茶巾	Y21-001078 銀フォーク	Y21-01088 抹茶篩缶	Y21-01100 小判型茶托(ステンレス)		
① 片麻 320 → 450	① 並 600 → 650	① 大 5,100 → 6,000	800 → 900		
② 本麻 400 → 500	② 上 750 → 850	② 小 4,800 → 5,500			
中国茶筴は、需要の増加、為替、運賃値上げにより価格が上がっています。					
Y21-01054 茶筴	Y21-01056 野点茶筴	Y21-01059 茶杓			
① 2,100 → 2,250	1,800 → 1,900	① 大 400 → 450			
② 2,050 → 2,150		② 小 400 → 450			
③ 2,000 → 2,050	Y21-01057 楽々茶筴				
④ 1,900 → 2,000	① 1,900 → 2,000	Y21-001061 柄杓			
⑤ 1,900 → 2,000	② 1,800 → 1,900	② 中国 2,800 → 3,000			
急須					
Y21-12 伊藤 成二					
Y21-13 伊藤 成二					
Y21-158 間宮					
Y21-169 人水					
Y21-170 遊土里					
Y21-288 晶					
Y21-336 間宮					
ヨ-112 特むし急須					
Y21-504 一心さまし ①・②					
Y21-522 一心セット ①・②					
Y21-00200 クローバーポット					
Y21-001010 清水抹茶碗菊がさね					

茶器問屋
株式会社 山寺 

住所：静岡市葵区住吉町1-11
TEL：054(255)2891〈代〉
FAX：054(254)2018
URL：<http://www.yamaderakk.co.jp>
e-mail：yamadera@d8.dion.ne.jp

SNSも更新中!



@yamaderakk

※このカタログの表示価格は全て本体価格です。別途、消費税を申し受けます。