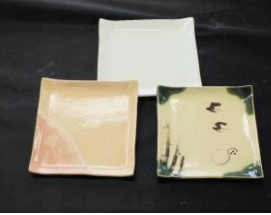


高等部 作業製品一覧【窯業班】

商品名	製品説明(サイズ等含む)	商品写真
中皿・八角中皿	直径20cm程度の平皿。ケーキ皿に加え八角中皿が新登場!買って来たケーキを盛りつければ、映えること間違いなし!!	
飯茶碗	口径(12~14cm)程度の飯茶碗。成型技術が非常に難しい「ろくろ成形」で作りました。そのため大きさや形がひとつひとつ微妙に違います。	
銘々皿	直径13cm程度の和テイストの小皿。5枚1組で販売します。お客様への茶菓子皿に最高です。広島県や近隣のお寺から、しばしば注文があります。	
四方銘々皿	大皿に盛られた料理の取り皿に最適。今までになかった明るくかわいいカラー展開になっています。料理だけでなく、ケーキなどを乗せてもピッタリです。	
八角向付 (フタ付き・フタなし)	持ちやすい大きさの向付小鉢です。1枚ずつ貼り合わせた粘土板が組み合わされた美しい正八角形は、高い技術のたたら成形でしかできない器です。ぴったりとはまるフタは、茶碗蒸しを作る時や小物入れとして使う時に活躍します。	
六角鉢	複雑な六角形は、1枚の粘土板から作り出されたとは思えない精巧さです。和菓子をのせたり、煮物を盛り付けたり、幅広い用途があります。	
カレー皿	丸みのある長方形が、使う人のイメージをかきたてるお皿です。	

商品名	製品説明(サイズ等含む)	商品写真
舟皿	珍しい形のお皿です。 お刺身や天ぷらを盛り付けたり、ケーキなどをのせたり、どんな使い方でもばっちり決まります。使い心地の良いお皿になっています。	
栗皿	栗を型取った人気の栗皿が3サイズになりました。 いずれのサイズも有名和菓子店“恵那川上屋”さんで使われています。 有名店も認めた秀作を是非お試しください。	
フリーカップ	ジュースやビールなど冷たい飲み物にぴったりのカップです。	
日の出血	直径26cm程度の半円状のお皿。 水平線から太陽が昇るように見えるので「日の出血」と呼びます。朝食の目玉焼きや生野菜をワンプレートで盛りつけると忙しい朝も楽々。	
どんぶり	緻密なろくろ成形によるどんぶりです。鉄火丼、牛丼、かつ丼などがっすり食べたい時に大活躍します。	
カップ&ソーサー	非常に技術の高いろくろ成形で作り上げたカップとソーサーのセットです。一つ一つ違うハンドメイドの味わいがホッと一息つける至高の時をお約束します。	
四方鉢	一辺17cm、深さ4cmの四角鉢。 2019年ミシュランガイドに載る日本料理店“神也”より大量に注文があり、使われています。お刺身、焼き魚などを乗せると、しっくりと決まります。	
ドラ鉢	直径20cm前後、深さ2~3cmのお皿です。 楽器のドラに似ていることから、「ドラ鉢」という名前になっています。みかんやお菓子を盛ったり、焼きそばやカレーを盛ったりなど、使い方いろいろの万能食器です。 ろくろ成形の中でも、非常に高い技術が求められる形です。	