
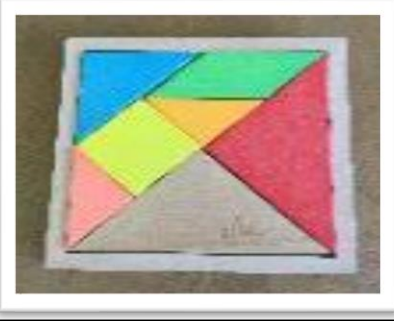



製品の紹介

学校名：岐阜龔学校

NO	製品名	価格(円)	コメント
1	小皿 	150	小料理を盛り付ける小さな四角い食器です。全体を見て、バランスを微調整しながら作っています。(縦10cm、横10cm)
2	中皿 	200	魚や和食を盛り付ける角皿です。お洒落に盛り付けられるように色合いを工夫しています。角が折れやすいので、慎重に作っています。(縦12cm、横15cm)
3	大皿 	300	メインの料理を盛り付ける大きな丸皿です。料理を引き立てられるような模様も考えています。縁が歪みやすいので、丁寧に作っています。(直径20cm)
4	カップ 	300	お茶やコーヒー用のカップです。歪みやすく、割れやすいので陶芸の中で最も難しい食器です。全体のバランスと接合部分には細心の注意を払っています。(口径6cm、高さ7cm)
5	箸 	200	カエデ、かりん、キハダ、トチなどの木材を最初から手鉋で削り上げた箸です。(長さ20～27cm)

6	<p style="text-align: center;">器</p> 	300	<p>カエデ、かりん、キハダ、トチなどの木材を最初から手鉋で削り上げた器です。 (径20～27cm)</p>
7	<p style="text-align: center;">パズル</p> 	300	<p>糸鋸などを使って細かく切り分けたパーツを色分けしています。同封の課題カードに示されたいろいろな形に合わせて組み立てますが、なかなか簡単にはいきません。頭の体操になります。 (一辺12cm、厚さ2cm)</p>
8	<p style="text-align: center;">ブローチ</p> 	300	<p>糸鋸などを使って細かく切り抜いた木のブローチです。裏にはピンが取り付けられています。ちょっとしたアクセサリーにどうぞ。 (全長約5cm)</p>