

www.maruri.ne.jp

MIKASA®

株式会社 丸利玉樹利喜蔵商店

本社
〒509-5202 岐阜県土岐市下石町975
TEL 0572-57-7111 (代) FAX 0572-57-3786

東京支店
〒130-0022 東京都墨田区江東橋4-24-5 協新ビルディング8F
TEL 03-3631-7111 FAX 03-3631-7116

福岡支店
〒811-3136 福岡県古賀市糸ヶ浦23番地
TEL 092-940-1010 FAX 092-940-1012

北海道営業所
〒061-3241 北海道石狩市新港西1丁目732番地4 ロジスティクスワールド(株)内
TEL 0133-73-8335 FAX 0133-73-8515

株式会社 エスケイチャイナクリエティブ
〒509-5202 岐阜県土岐市下石町908
TEL 0572-57-7115 FAX 0572-57-3786

上海蔵龍玉貿易有限公司
200336 上海市延安西路2299号3A49室
TEL 021-6268-6646 FAX 021-6268-6645

株式会社 ミヤオカンパニーリミテド
〒510-0002 三重県四日市市羽津中3-1-17
TEL 059-331-9111 FAX 059-333-1152

MIYAO-TOKI (MALAYSIA) SDN,BHD.
LOT 67,KULIM INDUSTRIAL ESTATE 09000, KULIM, KEDAH, MALAYSIA
TEL 604-4892433 FAX 604-4891143

- 製品改良のため、商品デザインや仕様を変更する場合があります。
- 表示価格は、2020年1月のものです。価格には消費税は含まれておりません。
- 製品の色は印刷のため実物と異なる場合があります。
- 商品の価格変更、廃番、パッケージ等の仕様変更を行う場合があります。



MIKASA®

2020

NEW ISSUE



MIKASA®

食器のデザインや柄には、誕生したその時々の流行やライフスタイルが表れています。そしてまた、素材や絵付けなど製造・加工技術の変化も、それぞれの器に生かされています。そうしたライフスタイルと技術が響き合う中に「器の文化」がつくられてきました。器は単に食事のための道具ではなく、生活を飾り豊かにするものとして大切にされてきたのです。古い時代の器を見ても、ただ古臭いだけに見えないのは、そこに確かな文化が息づいているから。むしろ新鮮にさえ見えることがあります。MIKASAがこれまでお届けしてきた、そんな懐かしくて新しい器を、ここに集めました。



mikasa®

Revival

リバイバル



レンジOK



オーブンOK



食器洗浄機OK

遠い日のポップスを聴きながら

リバイバルシリーズは、かつて一世を風靡した
‘60～‘70のカルチャーにスポットを当てたシリーズ。
絶妙な深みのあるブラウンや、
レトロ感たっぷりの図柄がラインナップ。

TERRAZZO

● T-925386
MUG
8.5×11.2×H8.5 320ml
¥3,000 1/60
4965643925386 (MALAYSIA)



● T-925393
BOWL 14
ø14×H4.5 320ml
¥2,400 1/50
4965643925393 (MALAYSIA)



● T-925409
PLATE 25
ø25×H2.8
¥3,000 1/24
4965643925409 (MALAYSIA)



Sun Circles

● T-925416
MUG
8.5×11.2×H8.5 320ml
¥3,000 1/60
4965643925416 (MALAYSIA)



● T-925423
BOWL 14
ø14×H4.5 320ml
¥2,400 1/50
4965643925423 (MALAYSIA)



● T-925430
PLATE 25
ø25×H2.8
¥3,000 1/24
4965643925430 (MALAYSIA)



鮭ときのこのロールキャベツ

recipe
1

《材料》2人分

鮭……………2切れ	A	水……………2カップ
キャベツ……………4枚		固形スープの素……………1個
まいたけ……………40g		ローリエ……………1枚
えのき……………40g		サラダ油……………小さじ1
玉ねぎ……………1/2個		塩、粗びきこしょう……………各適量
おろし生姜……………小さじ1		
小麦粉……………小さじ1		

《作り方》

- ① キャベツは塩(分量外)適量を入れた熱湯で1分程茹で、冷水にとって水けを切り、芯の部分を薄くそぎ取る。
- ② 鮭は5mm角程に切る。まいたけとえのきは大きめに刻む。ボールに入れ、おろし生姜と小麦粉を加え、混ぜ合わせる。
- ③ ①のキャベツを広げ、4等分にした②を軽く握って俵形に丸めてのせ、包みながら巻く。
- ④ 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒めたらAを加え、ひと煮立ちさせたら、③の巻き終わりを下にして並べ入れ、落とし蓋をして弱火で15分程煮込み、塩、粗びきこしょうで味を調える。



デミ風煮込みハンバーグ

《材料》4人分

合いびき肉……………300g	刻みパセリ、塩…各適量
玉ねぎみじん切り……………1/2個分	赤ワイン……………1/2カップ
A	B
パン粉…1/2カップ	水……………1カップ
牛乳……………大さじ2	トマト水煮(缶詰)……………200g
卵……………1個	種抜きドライブルーン……………8粒
こしょう……………少々	ウスターソース…大さじ2
サラダ油……………小さじ2	バター……………10g
人参……………1/2本	塩、こしょう……………各少々
じゃがいも……………1個	

《作り方》

- ① 玉ねぎは耐熱皿に入れ、サラダ油小さじ1(分量外)を混ぜ、ラップをせずにレンジで1分加熱し、粗熱をとっておく。
- ② 人参は皮をむき、輪切りにする。じゃがいもは皮をむき、8等分に切って柔らかくなるまで茹で、粉ふきいもにする。塩と刻みパセリをふる。

recipe
2

- ③ ボウルに合いびき肉と塩少々を入れ、よく練る。Aと①を加えてさらに混ぜ合わせ、4等分にして小判形にする。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、③を両面に焼き色がつくまで焼き、油が出たらペーパーで拭き取り、赤ワインを加える。
- ⑤ ④にBを入れてひと煮立ちしたら、②の人参を加え、中弱火で12～15分程煮る。
- ⑥ ブルーンを少し潰してソースと混ぜ、ウスターソースとバターを加え、塩こしょうで味を調える。
- ⑦ 器に盛り、②の粉ふきいもを添える。※電子レンジは600wで加熱しました。





®mika®
Revival

リバイバル



レンジOK



オープンOK



食器洗浄機
OK

ナポリタンは好き？

‘60～‘70の定番メニューといえば、カフェならぬ「喫茶店」で食べるナポリタン。
食器だけではなく炊飯ジャーやポットなどにも描かれていたようなプリント柄をリバイバル。

Blue Flower

● T-925324
MUG
8.5×11.5×H10 320ml
¥3,000 1/60
4965643925324 (MALAYSIA)



● T-925331
BOWL 22
ø22×H5.2 940ml
¥3,000 1/40
4965643925331 (MALAYSIA)



● T-925348
PLATE 22
ø22×H2
¥3,000 1/40
4965643925348 (MALAYSIA)



Early Morning

● T-925355
MUG
9×11.2×H8.5 290ml
¥3,000 1/60
4965643925355 (MALAYSIA)



● T-925362
BOWL 19
ø18.8×H4.5 500ml
¥2,400 1/40
4965643925362 (MALAYSIA)



● T-925379
PLATE 20
ø20×H2.7
¥2,400 1/50
4965643925379 (MALAYSIA)



ナポリタンスパゲッティ

《材料》2人分
パスタ(乾麺)………160g A トマトケチャップ
赤ウインナー………6本 ……………大さじ3
しめじ………100g 塩、こしょう
ピーマン………2個 ……………適量
玉ねぎ………1/2個 粉チーズ………適量
オリーブオイル………適量

《作り方》
① 赤ウインナーは斜め切りにする。しめじは根元を切り、ほぐす。ピーマンは縦半分になり、ヘタと種を除き、細切りにする。玉ねぎは薄切りにする。
② パスタは塩(分量外)を入れたお湯で表示通りに茹でる。
③ パスタを茹でている間に、フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒め、ピーマンとしめじを加えて2～3分炒めたら、赤ウインナーとAを加え、軽く炒め合わせる。
④ ②のパスタを湯切りして③に加え、軽く炒め全体になじませる。器に盛り、粉チーズをかける。

recipe
3



バナナとくるみの
パウンドケーキ

《材料》18cm×9cm×9cmのパウンド型1本分
小麦粉………250g 卵………2個
A きび砂糖………150g ひまわり油………100cc
ベーキングパウダー バナナ(潰す)………400g
……………小さじ1 くるみ(刻む)………50g
シナモンパウダー バナナ(輪切り、飾り用) ……………1本
……………小さじ1 塩………小さじ1/4

《作り方》
① ボウルに小麦粉を振るいながら入れ、Aを加えて混ぜ合わせる。オーブンを180℃に予熱しておく。
② 別のボウルに卵を溶き、ひまわり油と潰したバナナを加えて均一な質感になるまで混ぜ、①を加えて混ぜ合わせ、くるみも加えて混ぜる。
③ 油(分量外)を塗ったパウンド型に②を入れ、表面をなめらかにしたら、飾り用のバナナをトッピングする。
④ 180℃のオーブンで1時間程焼き、焼きあがったら型に入れたまま冷まし、10分程たったら型から外し、クーラーの上で休ませる。

recipe
4



Kettle & Dripper & Mug cup

ケトル&ドリッパー&マグカップ

“純喫茶”@マイホーム

レトロなうつわで、癒しのカフェタイム。



● T-784013
MUG BLOOMY
ø8×H9 280ml
¥1,000 1/60
4965643784013 (MALAYSIA)



● T-784020
MUG BLESSING
ø8×H9 280ml
¥1,000 1/60
4965643784020 (MALAYSIA)



● T-784037
MUG DAHLIA
ø8×H9 280ml
¥1,000 1/60
4965643784037 (MALAYSIA)



● T-784044
MUG LIGHT BROWN
ø9×H9 320ml
¥800 1/60
4965643784044 (MALAYSIA)



● T-784051
MUG CHOCOLATE
ø9×H9 320ml
¥800 1/60
4965643784051 (MALAYSIA)



● T-784068
MUG GRAY
ø9×H9 320ml
¥800 1/60
4965643784068 (MALAYSIA)



● T-784075
MUG BLEND BLUE
ø8×H8.5 280ml
¥800 1/60
4965643784075 (MALAYSIA)



● T-784082
MUG BLEND GREEN
ø8×H8.5 280ml
¥800 1/60
4965643784082 (MALAYSIA)



● T-784099
MUG BLEND BROWN
ø8×H8.5 280ml
¥800 1/60
4965643784099 (MALAYSIA)



● T-783757
DRIPPER BEIGE
ø10.8×H7.3
¥1,500 1/36
4965643783757 (MALAYSIA)



● T-784006
DRIPPER GRAY
ø10.8×H7.3
¥1,500 1/36
4965643784006 (MALAYSIA)



COFFEE EQUIPMENT ORIGINAL RECIPE

おいしいコーヒーの淹れ方

■中深～深煎りの豆 (苦味のあるコーヒー)

コーヒー豆 : 19g
お湯の温度 : 87℃
抽出量 : 180cc
抽出時間 : 3分
コーヒー豆の挽き目 : 粗挽き

- ① 沸騰させて落ち着かせたお湯を準備する。
- ② 一投目は粉全体を湿らせるように細くお湯を注ぐ。
- ③ 25～30秒程度蒸らす。
- ④ 粉が膨らみきって表面にフツフツと穴があいてきたら二投目を注ぐ。
- ⑤ 膨らんだ粉のドームを崩さないように何回かに分けてお湯を注ぐ。
- ⑥ コーヒーが180cc抽出されたらお湯が残っていてもサーバーからドリッパーを外す。

■浅煎り (酸味のあるコーヒー)

コーヒー豆 : 17g
お湯の温度 : 95℃
抽出量 : 約190cc (220cc準備)
抽出時間 : 2分半
コーヒー豆の挽き目 : 粗挽き

- ① 220ccの沸騰したお湯を準備する。
- ② 一投目は粉全体を湿らせるように細くお湯を注ぐ。
- ③ 20秒程度蒸らす。
- ④ ドリッパーの中心から「の」の字を描くように2、3回に分けてお湯を注ぐ。
- ⑤ 全てのお湯がドリッパーからサーバーに落ちきったら完成。

Original Recipe by

コーヒーネーター

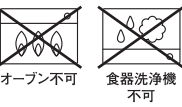
藤田 一輝

1991年香川県丸亀市出身。武威野美術大学建築学科卒。住まないシェアハウス国立五天 管理人。コーヒーをテーマに人が集まり活動する「さんちょうコーヒー部」を主催。コーヒーネーターとして地域や人と人との繋がりをコーヒーでコーディネートする。その他、出張コーヒー、講座・ワークショップを行う。夏はときどき、かき氷屋。

硬質陶器：CERAMIC



● T-783580
IH KETTLE 1.8 BK×WH
21×17.5×H14×底面ø14.3 1.8L
¥6,000 1/6
4965643783580 (MALAYSIA)



本体：高耐熱セラミック／BODY：HEAT RESISTANT CERAMIC

蓋：硬質陶器／LID：CERAMIC

ハンドル：ステンレス／HANDLE：STAINLESS STEEL

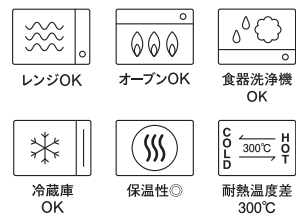


Corner

コーナー

“焼きたて”は、ごちそうです

できたて、アツアツ、料理の一番美味しいタイミングを逃さずテーブルに出せるのが耐熱皿の良いところ。
Cornerは、スクエアタイプのスタイリッシュなうつわシリーズ。イエロー、ネイビー、ブラックの3色。サイズ展開も豊富です。



● T-783955
MINI CASSEROLE NAVY
10.6×12.3×H7 260ml
¥1,500 1/36
4965643783955 (MALAYSIA)



● T-783924
GRATIN S NAVY
13.2×12.1×H4 300ml
¥1,000 3/60
4965643783924 (MALAYSIA)



● T-783931
GRATIN L NAVY
19.7×12.1×H4 540ml
¥1,500 3/48
4965643783931 (MALAYSIA)



● T-783948
LASAGNA NAVY
26.7×15.3×H4 1000ml
¥2,000 1/24
4965643783948 (MALAYSIA)



recipe
5



サーモンとアスパラの サワークリームグラタン

《材料》2人分

生鮭……………2切れ	A サワークリーム……………30g
アスパラ……………2本	生クリーム……………大さじ1
玉ねぎ……………1/4個	ハーブソルト……………適量
白ワイン……………大さじ1	ディル……………適量

《作り方》

- 生鮭、アスパラは食べやすい大きさに、玉ねぎは薄く切る。
- 耐熱皿に①を入れ、白ワインをふりかける。Aを混ぜ合わせたものをかけ、ハーブソルトをふる。
- オーブントースターで15分焼き、焼き上がったらディルをちらす。



レンジOK



オープンOK



食器洗浄機OK



冷蔵庫OK



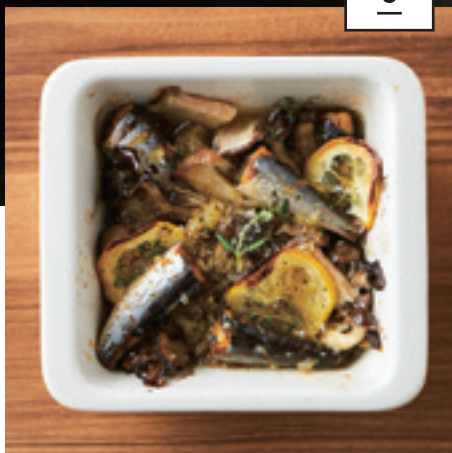
保温性◎



耐熱温度差 300℃



recipe
6



きのことオイルサーディンの レモンパン粉焼き

《材料》2人分

しめじ……………1/2袋 オイルサーディン…1缶
まいたけ……………1/2袋 レモン……………1/2個
エリンギ……………1本 パン粉……………10g
塩こしょう……………適量

《作り方》

- ① しめじ、まいたけ、エリンギは食べやすい大きさにする。レモンは輪切りにする。
- ② 耐熱皿に①、オイルサーディンを並べ、パン粉をのせて塩こしょうをふる。オイルサーディンの汁もまわしかける。
- ③ 200度に予熱したオーブンで15分焼く。

● T-783870
GRATIN S YELLOW
13.2×12.1×H4 300ml
¥1,000 3/60
4965643783870 (MALAYSIA)



● T-783900
MINI CASSEROLE YELLOW
10.6×12.3×H7 260ml
¥1,500 1/36
4965643783900 (MALAYSIA)

● T-783887
GRATIN L YELLOW
19.7×12.1×H4 540ml
¥1,500 3/48
4965643783887 (MALAYSIA)



● T-783894
LASAGNA YELLOW
26.7×15.3×H4 1000ml
¥2,000 1/24
4965643783894 (MALAYSIA)



耐熱セラミック：HEAT RESISTANT CERAMIC



recipe
7



クリーミー チーズカレーディップ

《材料》

ホワイトソース……………1缶
シュレッドチーズ……………100g
牛乳……………大さじ3
カレー粉……………大さじ1
ピンクペッパー……………適量

《作り方》

- ① 鍋にすべての材料を入れ、中火でチーズが溶けるまで温める。
- ② お好みでピンクペッパーをかけ、温野菜やパンにつけていただく。

● T-783962
GRATIN S BLACK
13.2×12.1×H4 300ml
¥1,000 3/60
4965643783962 (MALAYSIA)



● T-783993
MINI CASSEROLE BLACK
10.6×12.3×H7 260ml
¥1,500 1/36
4965643783993 (MALAYSIA)

● T-783979
GRATIN L BLACK
19.7×12.1×H4 540ml
¥1,500 3/48
4965643783979 (MALAYSIA)



● T-783986
LASAGNA BLACK
26.7×15.3×H4 1000ml
¥2,000 1/24
4965643783986 (MALAYSIA)



● T-783917
MINI CASSEROLE STAND
ø10×H7.5
¥1,500 1/36
4965643783917 (MALAYSIA)



耐熱セラミック：HEAT RESISTANT CERAMIC



Concord Blue Line

コンコード ブルーライン



クリーンな大人のベーシック

ムダをそぎ落とした辛口フォルムのコンコード。

うつわを縁取るブルーのラインがシャープです。

シンプルを極めたデザインで、料理の色や、味わいまでも引き立てます。



● T-783627
MUG 5
ø8.8×H10 270ml
¥800 1/60
4965643783627 (MALAYSIA)



● T-783610
BOWL 15
ø15.4×H5 460ml
¥600 5/60
4965643783610 (MALAYSIA)



● T-783658
CEREAL BOWL 18
ø18×H6.5 960ml
¥800 5/50
4965643783658 (MALAYSIA)



● T-783603
PASTA BOWL
ø22.1×H5.2 940ml
¥1,000 5/50
4965643783603 (MALAYSIA)



● T-783597
PLATE 16
ø15.8×H2.2
¥600 5/60
4965643783597 (MALAYSIA)



● T-783641
PLATE 22
ø22.1×H2.3
¥800 5/50
4965643783641 (MALAYSIA)



● T-783634
PLATE 27
ø27.4×H2.5
¥1,300 5/30
4965643783634 (MALAYSIA)

チキンとアボカドの トマトオーブン焼き

《材料》

鶏もも肉……………2枚	トマトピューレ……………200g
玉ねぎ……………1/2個	ハーブソルト……………少々
アボカド……………1/2個	パン粉……………10g
オリーブオイル…大さじ1	粉チーズ……………適量
	バジル……………適量

《作り方》

- 鶏もも肉は食べやすい大きさに切る。玉ねぎ、アボカドはスライスする。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、鶏もも肉、玉ねぎを炒める。鶏もも肉の両面に焼き色がついたら火を止め、トマトピューレ、アボカドを入れ混ぜ合わせる。
- 耐熱皿に②を並べ、ハーブソルト、パン粉、粉チーズをふりかけ、220度のオーブンで10分焼く。

recipe
8



紫キャベツとミックスナッツの コールスローサラダ

《材料》

紫キャベツ……………200g	A	マヨネーズ…大さじ2
人参……………1/2本		レモン汁…大さじ1
塩……………小さじ1/4		粒マスタード……………小さじ1

塩こしょう…適量
ミックスナッツ……………20g
レーズン……………適量

《作り方》

- 紫キャベツ、人参は細切りにし、塩をふってよくもみ、5分程度おく。
- ①の水気をかるく切り、A、ミックスナッツ、レーズンを入れて混ぜ合わせる。

recipe
9



Weekend Stack

ウィークエンド スタック

おいしく食べて、
すっきり片付く

テーブルにシックに映える、ミニマルなモノトーンのうつわ。
スタッキング収納できるから「スタック」と名付けました。
ごちそうさまの後までおいしい、すぐれもの。



● T-785546
STACK MUG WH
ø8.2×H9 240ml
¥1,000 1/60
4965643785546 (MALAYSIA)



● T-785560
STACK SOUP CUP WH
ø11.4×H6.4 300ml
¥1,200 1/60
4965643785560 (MALAYSIA)



● T-789452
STACK BOWL 14 WH
ø14×H5 330ml
¥1,000 5/60
4965643789452 (MALAYSIA)



● T-789438
STACK PLATE 18 WH
ø18×H3
¥1,000 5/40
4965643789438 (MALAYSIA)



● T-789414
STACK CURRY&PASTA WH
ø23×H3.8 450ml
¥1,500 3/36
4965643789414 (MALAYSIA)



● T-789476
STACK POT WH
11.3×10.4×H10.7 550ml
¥3,800 1/24
4965643789476 (MALAYSIA)



recipe
10



ぶどうと カッテージチーズの ミントサラダ

《材料》2人分
シャインマスカットなどの種無しぶどう
.....1/4房
カッテージチーズ.....10g
ミント.....適量
レモン汁.....大さじ1
オリーブオイル.....大さじ1
塩こしょう.....適量

《作り方》

- ぶどうは半分に切り、ミントと一緒に皿に盛る。
- ①にカッテージチーズ、レモン汁、オリーブオイル、塩こしょうをかける。

recipe
11



鶏手羽の ハニーオレンジ焼き

《材料》4人分
鶏手羽元.....8本
玉ねぎ.....1/2個
オレンジ.....1個
A しょうゆ.....大さじ1
みりん.....大さじ1
はちみつ.....大さじ1
酒.....小さじ1
塩.....小さじ1/4
ミックスナッツ.....適量

《作り方》

- 鶏手羽元はAに30分以上つけ込む。玉ねぎ、オレンジは薄切りにする。
- 耐熱容器にオリーブオイル(分量外)を薄くぬり、①を並べてミックスナッツをふりかけ、180度のオーブンで30分焼く。

硬質陶器：CERAMIC



スタッキング可能

● T-785553
STACK MUG GY
ø8.2×H9 240ml
¥1,000 1/60
4965643785553 (MALAYSIA)



● T-785577
STACK SOUP CUP GY
ø11.4×H6.4 300ml
¥1,200 1/60
4965643785577 (MALAYSIA)



● T-789469
STACK BOWL 14 GY
ø14×H5 330ml
¥1,000 5/60
4965643789469 (MALAYSIA)



● T-789445
STACK PLATE 18 GY
ø18×H3
¥1,000 5/40
4965643789445 (MALAYSIA)



● T-789421
STACK CURRY&PASTA GY
ø23×H3.8 450ml
¥1,500 3/36
4965643789421 (MALAYSIA)



● T-789483
STACK POT GY
11.3×10.4×H10.7 550ml
¥3,800 1/24
4965643789483 (MALAYSIA)



硬質陶器：CERAMIC

ウィークエンドは、気分を変えて

週末のランチは、いつもとは違うテイストのうつわで楽しみたい。
ネイティブ柄をモチーフにした色彩豊かなデザインで、
使う人をアーリーアメリカンな世界へと連れだしてくれます。

recipe
12



recipe
13



recipe
14



タコと芽キャベツの ペンネアラビアータ

《材料》2人分

ペンネ……………150g	にんにく……………1かけ
ゆでタコ……………1本	赤とうがらし……………2本
芽キャベツ……………4個	オリーブオイル…大さじ2
ブラックオリーブ……8粒	ホールトマト……………1缶
	塩……………2つまみ

《作り方》

- ゆでタコ、芽キャベツは食べやすい大きさに、にんにくはスライス、赤とうがらしは種を取り除き、輪切りにする。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにく、赤とうがらしを入れ、香りが立ってきたら、ゆでタコ、芽キャベツを入れ、焼き色がつくまで炒める。
- ②にホールトマト、ブラックオリーブを加え、弱火で約10分煮詰める。
- 塩(分量外)を入れたたっぷりのお湯で規定の時間でペンネをゆでる。ゆであがったら③に加えてソースを絡め、塩こしょうで味をととのえる。

じゃがいものスープ

《材料》2人分

じゃがいも……………1個	牛乳……………1カップ
玉ねぎ……………1/4個	塩こしょう……………適量
水……………1/2カップ	ピンクペッパー………適量
顆粒コンソメ……大さじ1/2	オリーブオイル………適量

《作り方》

- じゃがいもは小さめに切り、耐熱容器に入れてラップをかけ、600wの電子レンジで3分加熱する。玉ねぎは薄切りにする。
- 鍋にバターを入れ、玉ねぎを透明になるまで炒める。
 - 水、顆粒コンソメも加え、弱火で3分煮る。
- ②をミキサーにかけて攪拌する。鍋にもどして牛乳でのばし、塩こしょうで味をととのえる。
- お好みでピンクペッパー、オリーブオイルをかける。

まるごと玉ねぎのオープン焼き チーズカレークリーム添え

《材料》2人分

玉ねぎ……………2個
クリームチーズ……………15g
オリーブオイル……………大さじ1
カレー粉……………小さじ1
塩こしょう……………適量

《作り方》

- 玉ねぎを皮ごと十字に切り目を入れる。
- 器に①の玉ねぎの下に輪にしたアルミ箔を置いて固定し、190度のオープンで1時間焼く。
- 熱いうちにクリームチーズをのせ、オリーブオイル、カレー粉、塩こしょうをかける。

Weekend Closs

ウィークエンド クロス



● T-783429

MUG
ø8.5×H8 320ml
¥1,000 1/60
4965643783429 (MALAYSIA)



● T-783412

BOWL
ø12.8×H6.7 500ml
¥1,000 5/40
4965643783412 (MALAYSIA)



● T-783436

SQUARE PLATE S
15×15×H2.5
¥800 5/60
4965643783436 (MALAYSIA)



● T-783405

PLATE 25
ø25×H3
¥1,500 5/30
4965643783405 (MALAYSIA)



Weekend Rhombus

ウィークエンド ロンバス



● T-783382

MUG
ø8.5×H8 320ml
¥1,000 1/60
4965643783382 (MALAYSIA)



● T-783375

BOWL
ø12.8×H6.7 500ml
¥1,000 5/40
4965643783375 (MALAYSIA)



● T-783399

SQUARE PLATE S
15×15×H2.5
¥800 5/60
4965643783399 (MALAYSIA)



● T-783368

PLATE 25
ø25×H3
¥1,500 5/30
4965643783368 (MALAYSIA)



Weekend Arrow

ウィークエンド アロー



● T-783474

MUG
ø8.5×H8 320ml
¥1,000 1/60
4965643783474 (MALAYSIA)



● T-783467

BOWL
ø12.8×H6.7 500ml
¥1,000 5/40
4965643783467 (MALAYSIA)



● T-783481

SQUARE PLATE S
15×15×H2.5
¥800 5/60
4965643783481 (MALAYSIA)



● T-783450

PLATE 25
ø25×H3
¥1,500 5/30
4965643783450 (MALAYSIA)



Weekend Blow

ウィークエンド ブロウ

週末ごはんを、 カジュアルに

天然石を思わせるスパター模様の
ナチュラルなテーブルウェアシリーズ。
どんな料理にも合わせやすいから、
ヘビーローテーション間違いなし。



レンジOK



オープンOK



食器洗浄機
OK

recipe
15



カラフル野菜とキヌアのサラダ

《材料》2人分

アスパラ……………4本
ズッキーニ……………1/2本
ブロッコリー……………1/4株
黄パプリカ……………1/2個
トマト……………1個
グリーンピース(缶詰)……90g

キヌア……………大さじ2
カッテージチーズ……………50g
アンチョビ……………3枚
レモン……………1/2個
オリーブオイル……………大さじ4〜5
塩、あらびきこしょう……………各適量

《作り方》

- ① アスパラは長さを半分にしたら縦半分に切る。ズッキーニは輪切り、ブロッコリーは小房に分け、パプリカは細切り、トマトはくし切りにする。
- ② キヌアを沸騰したお湯で15分茹で、水で洗ったらざるに上げておく。
- ③ 鍋に湯を沸かし、アスパラ、ズッキーニ、ブロッコリーを茹でる。水けを切ったらバットにのせ、塩を軽く振る。
- ④ キヌアとグリーンピースをオリーブオイル大さじ1で和えておく。
- ⑤ お皿に野菜をランダムに盛り付けて④を添え、カッテージチーズとアンチョビをちぎって散らす。残りのオリーブオイル、あらびきこしょうをかけ、レモンを絞っていただく。



● T-783566
MUG WHITE
φ8.5×H8 280ml
¥800 1/60
4965643783566 (MALAYSIA)



● T-783559
BOWL WHITE
φ15×H5.5 520ml
¥700 5/40
4965643783559 (MALAYSIA)



● T-783573
CANISTAR WHITE
φ11×H14 800ml
¥2,500 1/24
4965643783573 (BODY/MALAYSIA)
(CORK/CHINA)

本体：硬質陶器 / BODY: CERAMIC
蓋：コルク / LID: CORK



● T-783542
PLATE 25 WHITE
φ25×H3
¥1,000 5/30
4965643783542 (MALAYSIA)



● T-783528
MUG BLUE
φ8.5×H8 280ml
¥800 1/60
4965643783528 (MALAYSIA)

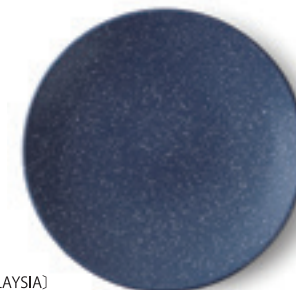


● T-783511
BOWL BLUE
φ15×H5.5 520ml
¥700 5/40
4965643783511 (MALAYSIA)



● T-783535
CANISTAR BLUE
φ11×H14 800ml
¥2,500 1/24
4965643783535 (BODY/MALAYSIA)
(CORK/CHINA)

本体：硬質陶器 / BODY: CERAMIC
蓋：コルク / LID: CORK



● T-783504
PLATE 25 BLUE
φ25×H3
¥1,000 5/30
4965643783504 (MALAYSIA)

クラムチャウダー

《材料》2人分

あさり(砂抜き)……………250g
じゃがいも……………中1個
玉ねぎ……………1/4個
人参……………1/3本
ベーコンブロック……………50g
A スープ……………200cc
(水200cc+固形コンソメ1個溶かす)
牛乳……………100cc
白ワイン……………大さじ2
バター……………30g
薄力粉……………30g
塩、こしょう……………各適量
刻みパセリ……………適量

《作り方》

- ① じゃがいも、玉ねぎ、人参は1cm角に切る。ベーコンも角切りにする。
- ② 鍋にバターを入れて火にかけ、玉ねぎを加えて中火で透明になるまで炒めたら、じゃがいも、人参も加え、さらに炒める。
- ③ 薄力粉をふるい②に加えて軽く炒め、白ワインを加えてひと煮立ちしたら、Aとあさりを加える。
- ④ 煮立ったらアクを除き、弱火にし、蓋をして15分程煮る。
- ⑤ 器に盛り、刻みパセリを散らす。

硬質陶器：CERAMIC



Lush

ラッシュ

日々に寄り添うナチュラルニュアンス

庭の草花を摘んで飾るように、テーブルにさりげなく溶け込むLush。
使うほどに味わいを増す、シンプル過ぎないレトロなニュアンスが魅力。



● T-789537
MUG
ø8.6×H8.6 260ml
¥1,000 1/60
4965643789537 (MALAYSIA)



● T-789544
SOUP CUP
ø11.3×H6.5 330ml
¥1,200 1/60
4965643789544 (MALAYSIA)



● T-789520
BOWL 14
ø14×H4.6 200ml
¥1,000 5/60
4965643789520 (MALAYSIA)



● T-789513
CURRY&PASTA
ø22×H4.6 450ml
¥1,500 3/36
4965643789513 (MALAYSIA)



● T-789506
PLATE 21
ø21.5×H3
¥1,000 5/50
4965643789506 (MALAYSIA)



● T-789490
PLATE 25
ø25×H3
¥1,500 5/30
4965643789490 (MALAYSIA)

小アジのマリネ

《材料》3〜4人分
小アジ……………250g 輪切り唐辛子……………適量
小麦粉……………20g 塩、こしょう……………各適量
揚げ油……………適量 A 穀物酢……………100cc
玉ねぎ……………1/2個 塩……………小さじ1
人参……………1/3本 砂糖……………大さじ3
パプリカ(赤・黄)……………しょうゆ……………大さじ1
……………各1/4個

《作り方》
① 小アジは内臓、えら等を手で取り、きれいに水洗いして水けをふき取り、塩こしょうする。
② 玉ねぎは薄切り、人参、パプリカはそれぞれ千切りにする。
③ Aを混ぜ合わせ、ラップをかけずに電子レンジ(600w)で40秒加熱し、バットに移す。
④ ①に小麦粉をまぶし、160℃の油で10分程じっくり揚げたら③のバットに移し、②と輪切り唐辛子を加えて軽く混ぜ、1時間程置いてからいただく。

recipe
17



バジルチキンカレー

《材料》2人分
鶏もも肉……………250g 市販のカレールー……………2かけ
バジル……………20g 水……………400cc
オリーブオイル……………玉ねぎみじん切り……………1/2個分
……………大さじ1/2 白ワイン……………大さじ2
塩、こしょう……………各適量 にんにくみじん切り……………1個分
ご飯……………適量 オリーブオイル…大さじ1

《作り方》
① カレーソースを作る。鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけ、香りが立ってきたら玉ねぎをあめ色になるまで炒め、水を加えて沸騰したら弱火にして、カレールーを加えて煮込む。
② 鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、塩こしょうする。バジルは粗みじん切りにする。
③ ポウルに②を入れ、混ぜ合わせて5〜10分おく。
④ カレーソースを温めておく。

recipe
18



⑤ フライパンにオリーブオイルを熱し、③を入れて焼き、白ワインを加えてアルコールを飛ばしたら④の鍋に汁ごと加えて軽く煮込む。
⑥ 器にご飯を盛り、⑤をかける。



Arabella アラベラ



ゆっくりと満ちるしあわせ

しっとりと、落ち着いた色づかいが特徴のArabella。描かれているのは、どこか懐かしいレトロなフラワー。
煮込むほどに旨みが深まる料理のように、日々に重なる幸せも感じたい。



● T-770344
MUG
ø8.6×H9 320ml
¥1,300 3/24
4965643770344 (MALAYSIA)



● T-770351
MUG L
ø8.8×H9.5 460ml
¥1,500 3/24
4965643770351 (MALAYSIA)



● T-770337
CUP & SAUCER
C: ø9.2×H6 270ml
S: ø16.6×H2
¥2,000 3/24
4965643770337 (MALAYSIA)



● T-770320
FRUIT BOWL 13
ø12.8×H4.7 430ml
¥1,300 6/24
4965643770320 (MALAYSIA)



● T-770313
CEREAL BOWL 16
ø16.1×H6 900ml
¥1,500 6/24
4965643770313 (MALAYSIA)



● T-770306
VEGETABLE BOWL 21
ø21.4×H7 1,800ml
¥3,000 1/12
4965643770306 (MALAYSIA)

● T-770290
SOUP PLATE 24
ø23.9×H4.6 430ml
¥1,800 6/24
4965643770290 (MALAYSIA)



● T-770283
PLATE 17
ø17.3×H2
¥1,000 6/24
4965643770283 (MALAYSIA)



● T-770276
PLATE 21
ø21.4×H2.4
¥1,500 6/24
4965643770276 (MALAYSIA)

● T-770269
PLATE 28
ø28.4×H2.8
¥2,000 3/24
4965643770269 (MALAYSIA)



硬質陶器：CERAMIC



レンジOK



オープンOK



IH調理器
100V



IH調理器
200V



ガスレンジ



食器洗浄機
不可

● T-769423
THERMATEC IH CRAY POT S
24.4×22.3×H11.3×底面ø14.3 1.7L
¥7,500 1/6
4965643769423 (MALAYSIA)



● T-769430
THERMATEC IH CRAY POT L
28.3×26.5×H12.3×底面ø18.1 2.7L
¥10,000 1/6
4965643769430 (MALAYSIA)



本体：高耐熱セラミック／BODY：HEAT RESISTANT CERAMIC
蓋：硬質陶器／LID：CERAMIC

recipe
19



チキンとキャベツのトマト煮

《材料》3～4人分

キャベツ……………1/8玉	A	トマト水煮……………1/2缶 (200g)
鶏手羽元……………6～8本		水……………1/2カップ
にんにく……………1かけ		白ワイン……………大さじ1
オリーブオイル……………適量		顆粒コンソメの素……………小さじ1
		砂糖……………小さじ1～2
		塩、こしょう……………各適量
		粉チーズ……………適量

《作り方》

- キャベツはざく切り、鶏手羽元は軽く塩、こしょうを振り、にんにくはつぶす。
- 土鍋にオリーブ油とにんにくを入れて弱火にかけ、良い香りが立ったら、中火で鶏肉の表面を焼く。
- 鶏肉の色が変わったらAを入れ、煮立ったら弱火で15分程煮る。
- 塩、こしょうで味を調え、粉チーズを振る。

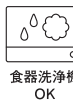


Garden Harvest

ガーデンハーベスト

やさしい果実の物語

淡い色合いで果実を描いたGarden Harvest。
“毎日がどんなに忙しくても、食事だけはゆっくりと”
そんな気持ちに寄り添うやさしさがあります。



● T-770443
MUG
ø8.6×H9 320ml
¥1,300 3/24
4965643770443 (MALAYSIA)



● T-770450
MUG L
ø8.8×H9.5 460ml
¥1,500 3/24
4965643770450 (MALAYSIA)



● T-770436
CUP & SAUCER
C: ø9.2×H6 270ml
S: ø16.6×H2
¥2,000 3/24
4965643770436 (MALAYSIA)



● T-770429
FRUIT BOWL 13
ø12.8×H4.7 430ml
¥1,300 6/24
4965643770429 (MALAYSIA)



● T-770412
CEREAL BOWL 16
ø16.1×H6 900ml
¥1,500 6/24
4965643770412 (MALAYSIA)



● T-770405
VEGETABLE BOWL 21
ø21.4×H7 1,800ml
¥3,000 1/12
4965643770405 (MALAYSIA)

● T-770399
SOUP PLATE 24
ø23.9×H4.6 430ml
¥1,800 6/24
4965643770399 (MALAYSIA)



● T-770382
PLATE 17
ø17.3×H2
¥1,000 6/24
4965643770382 (MALAYSIA)



● T-770375
PLATE 21
ø21.4×H2.4
¥1,500 6/24
4965643770375 (MALAYSIA)



● T-770368
PLATE 28
ø28.4×H2.8
¥2,000 3/24
4965643770368 (MALAYSIA)



recipe
20



チキンソテー

《材料》2人分

鶏もも肉……………400g
人参……………1/2本
塩、こしょう……………各適量
サラダ油……………適量
クレソン……………適宜

《オニオンソース》
玉ねぎ(薄切り)……………1/2個分
白ワイン、水……………各50cc
しょうゆ……………小さじ1

《作り方》

- 鶏もも肉は2等分に切り、塩こしょうをする。
- フライパンにサラダ油を熱し、①を皮目を下にして押さえつけながらしっかり焼く。
- 皮目がこんがりパリッと焼けたら、裏返して火が通るまで焼き、皿に取る。肉汁は別皿にとっておく。
- 輪切りにした人参を電子レンジで2分加熱し、⑤で使用したフライパンで軽くソテーする。
- オニオンソースを作る。④のフライパンの表面を軽く拭き取り、玉ねぎを中弱火で炒め、しんなりしてきたら③の肉汁を加えてひと煮立ちさせ、しょうゆを加えてさっと混ぜ、火を止める。
- 器に⑤を敷き、チキンソテーと人参のをせ、お好みでクレソンを添える。



Italian Countryside

イタリアンカントリーサイド

リュクスな白でサラダをドレスアップ

ストライプ状のレリーフが、シックに映えるイタリアンカントリーサイド。
クラシカルなドレスを纏って、冬の日のサラダもスペシャルに。



レンジOK



オープンOK



食器洗浄機OK

● T-770559 MUG

φ8.4×H9.3 350ml
¥1,000 3/24
4965643770559 (MALAYSIA)



● T-770542 CUP & SAUCER

C: φ8.3×H8 270ml
S: φ16.5×H2
¥1,500 3/24
4965643770542 (MALAYSIA)



● T-770528

FRUIT BOWL 14
φ13.8×H5.6 440ml
¥1,000 6/24
4965643770528 (MALAYSIA)



● T-770511

CEREAL BOWL 18
φ18.3×H6.1 900ml
¥1,300 6/24
4965643770511 (MALAYSIA)



● T-770504

VEGETABLE BOWL 22
φ21.5×H8.7 1,800ml
¥3,000 1/12
4965643770504 (MALAYSIA)



recipe

21



冬野菜のサラダ

《材料》2人分

かぶ……………中1個	塩……………適量
カリフラワー……………1/4個	オリーブオイル……………大さじ2
白菜……………1/8株	あらびきしょう……………適量
長ねぎ(白い部分)……………1本分	粉チーズ……………適量
ゆず……………1/2個	

《作り方》

- ① かぶは茎を少し残して切り、皮をむいて4等分に切る。カリフラワーは小房に分ける。長ねぎは6等分に切る。白菜は茎の部分を残しておく。
- ② フライパンにオリーブオイルを熱し、①を焦げすぎないように火が通るまで焼く。(焦げてしまいそうなら、少し水を足す)
- ③ 白菜は茎を切り落とし、食べやすい大きさに切り、ほかの野菜も器に盛り、あらびきしょうと粉チーズをかけ、ゆずを絞っていただく。



● T-770498

SOUP PLATE 24
φ24×H4.3 400ml
¥1,300 6/24
4965643770498 (MALAYSIA)



● T-770481

PLATE 17
φ17.6×H2
¥1,000 6/24
4965643770481 (MALAYSIA)



● T-770474

PLATE 22
φ21.8×H2.4
¥1,300 6/24
4965643770474 (MALAYSIA)



● T-770467

PLATE 28
φ28.4×H2.8
¥1,500 3/24
4965643770467 (MALAYSIA)

硬質陶器：CERAMIC



Swirl

スワール



レンジOK



オープンOK



食器洗浄機
OK

ワンランク上のスタンダードホワイト

シルクサテンのような、やわらかみのある白が特徴的な「Swirl」。

曲線的なフォルムが、たおやかな気品をたたえる大人テイスト。

カジュアルな料理も、おもてなしの一皿に変えてくれます。

● T-771136
MUG WHITE
φ9.9×H12 540ml
¥1,300 3/24
4965643771136 (MALAYSIA)



● T-771105
CUP & SAUCER WHITE
C: φ10.6×H7 300ml
S: φ17.1×H2.2
¥1,800 3/24
4965643771105 (MALAYSIA)



● T-771044
FRUIT BOWL 14 WHITE
φ13.9×H5.3 400ml
¥1,000 6/24
4965643771044 (MALAYSIA)



● T-770955
PASTA BOWL 24 WHITE
φ23.8×H6.8 1,200ml
¥1,500 6/24
4965643770955 (MALAYSIA)



● T-770986
VEGETABLE BOWL 25 WHITE
φ25.1×H10.2 2,400ml
¥3,500 1/12
4965643770986 (MALAYSIA)



● T-771075
OVAL PLATE 22 WHITE
22×15.4×H2.6
¥2,000 3/24
4965643771075 (MALAYSIA)



● T-770924
PLATE 16 WHITE
φ16.5×H1.8
¥1,000 6/24
4965643770924 (MALAYSIA)



● T-770894
PLATE 22 WHITE
φ22×H2.9
¥1,300 6/24
4965643770894 (MALAYSIA)



● T-770863
PLATE 29 WHITE
φ28.7×H2.9
¥2,000 3/24
4965643770863 (MALAYSIA)



recipe
22



シーフードトマトスープパスタ

《材料》2人分

パスタ……………180g	A	水……………150cc
あさり(砂抜き)……………150g		固形コンソメ……………1個
シーフードミックス……………100g		カットトマト缶……………1缶
ベーコン……………2枚		あらびきしょうゆ……………適量
エリンギ……………1本		バジル……………適宜
にんにくスライス……………1片分		
オリーブオイル……………大さじ2		

《作り方》

- エリンギ、ベーコンは食べやすい大きさに切る。
- 深めのフライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて火にかけ、香りが立ってきたらエリンギとベーコンを加えて軽く炒める。
- ②にAを入れ、コンソメが溶けたらあさりを加え、ふたをする。あさりの口が開いたらシーフードミックスとカットトマト缶を加え、混ぜ合わせてひと煮立ちさせる。
- パスタを表示通り茹で、水けを切ったら器に盛り、③のスープをかけてあらびきしょうゆとお好みでバジルを散らす。