

HINATA
蕎麦猪口/薬味皿/箸



大人気HINATAシリーズに新アイテムが仲間入り。
蕎麦猪口はフリーカップとしても便利にお使いいただけます。



SHIZUKU
キャニスター/カトラリースタンド



ざっくりとした土肌に、雫のように垂れる
釉薬のデザインが新鮮です。



SUKASHI
盃/徳利



刻まれた文字のデザインがアクセント！おうちパーティーでも
話題になるシリーズです。



フォルデモア
ココット7/9専用蓋



フォルデモア ココットに専用の蓋
が仲間入り！
電子レンジ対応で、もっと幅広く衛
生的に使えるようになりました。



MARULABO

<https://tamaki-shoten.jp/>

(株)丸利玉樹利喜蔵商店

〒509-5202 岐阜県土岐市下石町975

TEL.0572-57-7111

ONLINE
STORE



Instagram



LINE



●商品の色は印刷のため実物と異なる場合がございます。
サイト内にてご確認下さいませお願い致します。

うつわで暮らしを、ちょっと素敵に。

vol.
01
2022

| 季刊 |

＝ かけらのかたち。

Autumn

「かけらのかたち」はうつわのある暮らしを様々な角度から
フィーチャー、日々を彩るヒントを発信するジャーナルです。
こだわりたいのは「季節感」。春夏秋冬の日々を鮮やかに
心地よく過ごすには、季節を大切にすることが不可欠。
今年はMARULABOのうつわとともにテーブルで季節を彩
ってみませんか。



秋の食卓コーデとごちそうレシピ。

& UTSUWA. 花とうつわの心地よい関係

Bon voyage! 旅するうつわ カラダ整う北欧スープ

New item & Pick up item

MARULABO

秋の食卓コーデとごちそうレシピ。

季節のごちそうを、食卓コーデとともに楽しむ企画。

第1回のテーマは美味しい季節「秋」。

旬の食材をメインに、栄養面にもこだわったやさしくヘルシーなレシピと、料理がひき立つマルラボのうつわをご紹介します。コーディネートヒント「うつわメモ」も要チェック！

残暑を感じる9月、食欲満点の10月、そして冬の入口11月。それぞれの雰囲気合ったコーディネートで、もっと美味しい秋へ——。

さあ、存分に楽しみましょう。



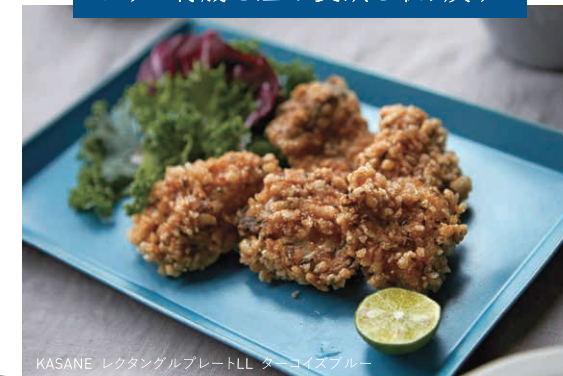
09
September



ブリで胃腸を温め食欲を取り戻す

スパイスで残暑を乗りきる

心身ともに夏の疲れを感じる9月。そんな時こそ食べて癒すことが大切。ダウンしがちな食欲をそそるには、素材選びはもちろんのこと、香りや食感の良さを活かしたレシピがおすすめ。コーディネートは、シンプルカラーでまとめて差し色としてターコイズブルーのプレートチョイス。残暑を乗りきるさわやかなテーブルの完成です。



KASANE レクタングルプレートLL ターコイズブルー

うつわ
メモ

夏バテ気分も「晴れ」にするブルーのうつわを主役プレートに！

ブリのおかきあげクミン風味

〈材料〉2人分
ブリ……300g
おかき……100g
溶き卵……2個分
クミン……小さじ2
塩こしょう・薄力粉・揚げ油
……各適量

〈作り方〉
①ブリに塩こしょうをして5分程度おく。
②おかきは袋に入れ麺棒等でたたき碎き、クミンとあわせる。
③水気をふき、薄力粉、溶き卵、おかきの順につけ、180度の油で、きつね色になるまで揚げろ。



RASHIC ボウル15 ブラウン

うつわ
メモ

素焼きの素朴な味わいが、煮物と好相性。

秋なすときのこの山椒煮びたし

〈材料〉2人分
ナス……2本
しめじ……1/2株
しいたけ……4個
ごま油……大さじ3
すだち……1個
しょうゆ……大さじ1
みりん……大さじ1
砂糖……大さじ2
水……150ml
粉山椒……小さじ1
小口ネギ……適量

〈作り方〉
①ナスはヘタをおとして縦に4等分にし、斜めに切り目を入れる。しめじ、しいたけは食べやすい大きさに切る。
②フライパンにごま油を熱し、ナス、きのこを入れ、しんなりするまで焼く。
③②にAを加え、弱火で3分程度煮込み、粉山椒、小口ネギを散らす。

カリウム豊富なすだちで

夏の疲れを癒す

すだちシロップ

〈材料〉
すだち……5個
三温糖……200g
生姜……100g
水……100ml

〈作り方〉
①すだちは薄切り、生姜は皮をむき小さめに切る。
②小鍋に生姜、三温糖、水を入れ弱火で10分煮る。
③②が熱いうちにすだちが入った容器に入れ、上から箸などでつぶす。一日寝かせて出来上がり。

うつわ
メモ

星屑を散らしたように、白とカラーで吹いたグラス。どこかレトロな雰囲気が夏の終わりに似合います。



Splash タンブラー S イエロー
Splash タンブラー S グリーン

10 October

10月になると気温も下がり、さあ、美味しい秋まっ盛り。海の幸、山の幸、ふんだんに取り入れて楽しみましょう。彩り豊かなお料理には、シンプルデザインのうつわが合わせやすい。さらに、オシャレなディテールのものを選ぶと、食卓が華やかになります。



旬の栄養満載!主役の鮭に含まれるアスタキサンチンはアンチエイジングに◎



ANFI オーバークレイポット ネイビー

うつわメモ

大人ニュアンスのオーバル型。深型だから使い勝手◎。

たんぱく質と鉄分が一皿で摂れる

パパッと作れる栄養おかず

小松菜と厚あげの オイスターソース炒め

〈材 料〉2人分
小松菜……5束
厚あげ……4枚
エリンギ……4本
ごま油……大さじ1

すりおろししょうが
酒・しょうゆ・砂糖
A オイスターソース
…各 大さじ1
塩・五香粉…適量

〈作り方〉

- ①小松菜・厚あげ・エリンギは食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにごま油を熱し、①を入れしんなりするまで炒める。
- ③②にAを入れ、水気がなくなるまで炒め絡める。
- ④塩で味を整え、五香粉で香りをつける。

うつわメモ

波紋の様なデザインがアクセント。シンプルながらも、オシャレ感はワンランク上。

NAMI プレート25 ネイビー

旨みと栄養分たっぷりの秋の味覚を愉しむ

秋鮭とさつまいもの土鍋ごはん

〈材 料〉

秋鮭……2切
米……2合
さつまいも……1本
しめじ……1/2株
バター……30g
みょうが……適量
薬味ねぎ……適量

A 水……380ml
しょうゆ……大さじ1、1/2
料理酒……大さじ1/2
白だし……大さじ1
塩……ひとつまみ

〈作り方〉

- ①米は30分程度吸水させ、ざるにあげる。
- ②さつまいもは1cmの輪切り、しめじは食べやすい大きさにさく。
- ③土鍋に米、秋鮭、②、Aを入れ、中火にかけ沸騰したら蓋をして、弱火で10～15分水分が無くなるまで炊く。
- ④水分が無くなったら中火にもどし10秒加熱し火を止め、10分蒸らす。
- ⑤炊きあがったごはんに細かく切ったみょうが、薬味ねぎ、バターを加え混ぜ合わせる。

かぶもりんごもビタミンC・カリウムの宝庫



Ag + COAT デリボックス レタレ
HOGU ボウル S ホワイト
HOGU ボウル S ネイビー

うつわメモ

Ag + COATは安心の抗菌仕様。冷蔵庫や食卓、電子レンジでもお使いいただけます。

かぶとりんごの浅漬け

〈材 料〉

かぶ……1個
りんご……1/2個
塩……小さじ1/2(重量の2%)
レモン汁……1/2個分
昆布……1片
鷹の爪……1本

〈作り方〉

- ①かぶの葉と茎は3cmに、かぶ、りんごは皮つきのまま半分に切り、3mm程度の薄切りにする。
- ②ポリ袋に①、塩、レモン汁、細かく切った昆布・鷹の爪を入れ、かるく揉み、30分置き味をなじませる。

11 November

体が整うおいしい冬支度

11月は冬の入口。寒さが厳しくなる前にカラダを整えておきましょう。旬の山芋は胃の働きを助ける消化酵素やビタミンB1豊富な薬膳食材。ご紹介するレシピはさらに、発酵食品の白味噌とチーズを加えた滋養豊富一品。コクのある味わいがお酒にも合います。テーブルコーディネートはしっとり落ち着いた大人モダンな雰囲気です。



アツアツの料理が恋しくなる11月、

ビタミンB1が疲れを癒す山芋をメインに

山芋と白みそのオープン焼き

〈材 料〉

山芋……500g
長ネギ……1/2本
シュレッドチーズ……30g
バター……15g

A たまご……1個
白みそ……大さじ3 (合わせておく)
牛乳……大さじ3
塩……ひとつまみ

〈作り方〉

- ①長ネギはうすめの斜め切りにする。
- ②山芋をすりおろし、Aを加え耐熱容器に入れ、長ネギ、シュレッドチーズ、バターをのせ200度のオーブンで20～25分焼く。

うつわメモ

くすみカラーが大人テイスト。テーブル映えも◎。

女性の若々しさにつながる

大豆イソフラボンが摂れる白和え

生ハムとぶどうの白あえ

〈材 料〉

木綿豆腐……1丁
ぶどう……15粒
生ハム……25g

練りごま……小さじ1
ハーブソルト……適量
オリーブ油……大さじ1

〈作り方〉

- ①木綿豆腐はキッチンペーパーにくるみ、耐熱ボウルに入れ、600Wの電子レンジで1分加熱して水気を切って冷ます。
- ②①を裏ごし器でこし、オリーブ油、練りごまを混ぜ合わせ、ハーブソルトを加え味をととのえる。
- ③半分に切ったぶどう、細かくちぎった生ハムを混ぜ合わせる。

うつわメモ

お料理の印象がぐっと引き立つ多角形。アンティークな雰囲気も大人っぽい。



Amuse ボウル19 グレー

腸の働きを整える

ペクチン豊富な

いちじくの スパイスジャム

〈材 料〉

いちじく……5個
グラニュー糖……200g
レモン汁……1/2個分
カルダモン……2粒
八角……1粒
クローブ……8粒

〈作り方〉

- ①いちじくは皮をむき、スライスする。グラニュー糖をまぶし、15分程度置いてなじませる。
 - ②厚手の鍋に①、レモン汁、スパイスを加え、あくを取りながらお好みのとろみ加減になるまで20分程度煮る。
- ※冷蔵庫で保存し、一週間以内に
お召し上がりください。

うつわメモ

小さなうつわも、上品テイストで統一感を。

アルコールで楽しむなら

グラスに氷を入れ
ジャム 大さじ1
ジン等のリキュール 30ml
炭酸水100～120ml
混ぜはあやみで♪



RCR EGO ホワイトワイングラス
Jyobi 丸壺 L ホワイト
Calin プランセスブチプレート オーバル



うつわを花器に見立てて

想いのままに生けてみる。

マグカップに花を挿したり、お皿に水を張って浮かべたり…。フォトジェニックなうつわの楽しみ方がSNSでも人気です。秋の花ダリアをメインに、デザインの異なる同系色のうつわに浮かべてみました。色のまとまりがあると花が映え、想いのままに生けてもバランスが取りやすくおすすめです。



Calin リムボウル



Sourire スープカップ シルバー
Flore プレート ブラック



Amuse ボウル16 グレー

アートになる花器

AYA



秋の花たち

花器選びのビギナーさんにおすすめなのが、ミニマムなデザインが魅力のAYAシリーズ。デザイン違いを複数使いすれば、1つの花器でバランスをとるより簡単に、アートなオブジェの出来上がり♪



写真左から
AYA スタンド ブラウン
AYA フラット ダークブルー

AYA ロング LL ブラック
AYA ロング L ホワイト
AYA ロング S グレー

Bon voyage!

旅するうつわ

go to 北欧

旅への憧れが高まっている今。テーブルで気軽に旅行気分を味わいませんか。今回の行き先は北欧。2種類のスープは、世界有数の漁業国ノルウェーと、森と湖の国フィンランドをイメージしました。どちらもアミノ酸が豊富でカラダが整うスープ。寒さが厳しい冬に備えて召し上がれ。

カラダ整う北欧スープ

サーモンクリームスープ^o

〈材 料〉2人分
サーモン…2切れ
長ネギ…1/2本
にんじん…1/2本
じゃがいも…1個
牛乳…150ml
生クリーム…50ml
水…300ml
コンソメ…大さじ1
粉チーズ…大さじ1
バター…20g
レモン汁…適量
塩こしょう…適量
ディル…適量

〈作り方〉

- ①サーモン、長ネギ、にんじん、じゃがいもは食べやすい大きさに切る。
- ②厚手の鍋にバターを入れ溶かし、長ネギを入れ炒め、しんなりしてきたら、にんじん、じゃがいもを入れ、さらに炒める。
- ③水、コンソメを入れ、具材がやわらかくなるまで煮る。
- ④サーモン、牛乳、生クリーム、粉チーズを入れひと煮立ちさせ、レモン汁、塩こしょうで味を整える。ディルをちらしてできあがり。

うつわメモ

淡いブルーがキュートなボウルと北欧風の花柄のお皿でカフェ風に。

CORNER IHクレイボット M ブラック
トリベット BK サークル
NARU ボウルトルコブルー
NARU ボウル ページ
AIKA プレートL ガタニカルリーフ
AIKA プレートL オリエンタルフラワー

ひよこ豆とウインナーのスープ^o

〈材 料〉2人分
ひよこ豆水煮…200g
玉ねぎ…1/2個
ウインナー…4本
オリーブ油…大さじ1
水…600ml
コンソメ…大さじ1
A 塩…ひとつまみ
カレー粉…小さじ1/2
ローリエ…1枚

〈作り方〉

- ①玉ねぎはみじん切り、ひよこ豆の水煮は水気を切る。
- ②厚手の鍋にオリーブ油を熱し、玉ねぎを入れ、しんなりするまで炒める。
- ③②にひよこ豆、ウインナー、Aを入れ5分程度煮込む。

うつわメモ

アースカラーの深型のお皿。ほっこりしたイメージがフィンランドテイスト。

TOTE IHクレイボット M グレー
HINATA カリー&パスタ ホワイト
HINATA カリー&パスタ グレー



NORWAY

FINLAND



flight to nordic