

LEHMANN  
REIMS • FRANCE



DRISS  
DIPLOME D'ART ET D'INDUSTRIE



Glaze Cris & Layered  
Handmade in JAPAN



Miranda  
Styleco.

ずっとやりたいと思っていた仕事を形に出来た。  
誇らしさや喜びが溢れ出て、足取りが弾んでいく。  
向かうのは、自宅ではなくあのお店。  
今頃シャンパンが冷えているに違いない。

Miranda  
Styleco.



チュロリップに導かれた、最高のディナーが始まる。

～ tulipe ～

オーナーシェフは最近、お肉の火入れと熟成にこだわっていると言っていた。  
きつと美味しいメインを振舞ってくれるはず。  
彼は料理の腕は一級品で、そして話が面白い。今、最もリスペクトしている一人だ。

予約時間を確認しようと携帯を見ると、クライアント先の web 雑誌の更新通知がきていた。  
内容に目を通しながら、次の仕事への期待を膨らませる。

記事の最後に今日の運勢が載っていた。  
『 —— おとめ座のあなたは運勢◎! ラッキーアイテムはチューリップ! 』

なるほど、運勢が良かったんだ。通りで色々と上手くいく。  
あいにく、ラッキーアイテムだけは見当たらないけれど……。  
これは、ディナーも期待できるかな?

信号を渡る。ディナーへの期待からか、歩くスピードがどんどん速くなる。  
十分ほどで到着したのは、植栽で彩られた落ち着いた外観のレストランだ。  
大きな木製のドアは、意外に軽く……わたしのテンポと一緒だ。

店内に入ると、女性マネージャーがエスコートしてくれる。  
大きなカウンター越しに目が合ったオーナーシェフは、人好きのする笑みで歓迎してくれた。  
その丁寧な対応は、プロフェッショナルでフレンドリー。いつも心が温かくなる。

カウンターに座ると、マネージャーがドブづけの冷えたボトルをあけ、大きめのシャンパーニュグラスに注いでくれる。  
泡がたちまち華奢な口元まで上がって、ばちばちと音をたてながら落ち着いていく。  
ハンドメイドだろうか? 薄い遣りも、細長いステムも、とつても優美だ。

「綺麗なグラスですね」  
彼女は『ありがとうございます』と微笑む。  
「シャンパーニュ地方のグラスメーカー『LEHMANN 社』で作られた  
チューリップ・シャンパーニュですよ」  
「チューリップ?」わたしはクスツと笑う。  
「どうかされましたか?」「いいえ」

やっぱり、今日のわたしは最高に運が良い。

長い髪を束ねていたターバンをゆっくりほどく。  
そういえば、チューリップの語源がターバンだった。なんだ、ちゃんとラッキーアイテムを身に着けていたんだ。

わたしは『ありがとう』と呟く。  
感謝の言葉というより、『愛してる』って伝える練習かもしれない。

手にしたチューリップに口付ける。表面のコルドンとともに、すがすがしい泡と赤いフルーツの香りが口の中に広がった。その余韻は長い。  
—— 美味しい。

うつりと目を瞑る。  
ゲストたちの楽しげな談笑、バックに流れるピアノ BGM。  
店内にはゆったりとした時間が流れている。その温かさには浸っていると、愛情にも似た気持ちに満たされる。  
ほどなくして、厨房からオードブルが運ばれて来た。

さあ、最高のディナーの始まりだ。

～ once in a blue moon ～

五感を潤す、  
心地よいひととき。

お任せで頼んだ料理を待つ間、シャンパンを注いでくれた彼女との会話を楽しむ。  
大人の女性としての知性と美しさを兼ね備えた彼女は、わたしの憧れた。  
わたしが仕事の報告をすると、まるで自分のことのように喜んでくれた。こういった気立ての良さも彼女の魅力の一つだと思う。

「深愛さん ——」

深い愛で『みあ』だなんて、仰々しい名前にコンプレックスを持っているわたしだけど。  
彼女の口から発せられると、不思議と嫌な気持ちにはならない。それでも『愛してる』と伝える練習が、わたしにはまだ必要だ。

「 —— そういえば、今日は満月ですね」

彼女からの一言で窓に目を向ける。店に来るまで WEB 雑誌を読むのに夢中で、空模様を気にしていなかった。

「あれ? でも今月って……」

今月は確か、すでに満月の日があったはず。わたしが小首をかしげると、彼女は微笑み『少々、お待ちください』と席を外した。  
カウンターから見える厨房では、オーナーシェフと彼女が楽しげに会話をしている。二人の和やかで幸せそうな雰囲気は、見ていて微笑ましい。  
暫くして、彼女が手に料理を持って戻ってきた。

「今宵に相応しい皿を。 — once in a blue moon」

艶のある濃淡が表情を思わせる青い皿の上には、今朝捕れたばかりの炙った太刀魚と平目のカルパッチョと根セロリのパンナコッタ。  
サルサ・ヴェルデのソースが、皿の青と合わさって、まるで深海のように思わせる。  
わたしは料理をまず、じっくりと目で楽しむ。そうしてから一口目をいただく。シェフの相変わらずの腕前に舌鼓を打った。  
美味しい。何より、シャンパーニュグラスに並ぶ青いお皿。特別な日のディナーをより幻想的にしてくれている。

「カレンダー上でひと月の間に現れる、二度目の満月をブルームーンと呼びます」

— once in a blue moon.

彼女が呟いた言葉を繰り返す。  
「込められた意味は —— 奇跡のような幸運」

彼女の祈るような言葉に、目を細める。  
奇跡のような幸運、ね。 このお店のサービスには、いつも心からの感謝と至福を感じる。まさしく、今この瞬間にぴったりの言葉だ。  
そのとき、木製の玄関ドアの開く音がした。視線を向けたシェフと彼女は、二人して親愛の籠った笑みを浮かべる。  
彼らがそんな表情を見せる相手が一体誰なのか気になって、わたしは入り口を振り向いた。  
入り口に立ち、左手には花束を抱えた男性。その姿に目を奪われる。  
すらりと背が高く、スーツに身を包んだ彼の魅力は、まるで惑星のような引力を持っていた。

トクンと心臓が高鳴る。彼から視線を外せない。そして、目が合った。

— once in a blue moon. 奇跡の予感がした。

testing Miranda 

## GASTRONOMIC CASUAL TABLE.

### ガストロノミック カジュアル・テーブル・ドット

素材を活かす調理方法で料理人のイメージーションを感じながら、旬であり新しい食材、地産野菜のテロワールを味わう。プロフェッショナルでフレンドリーなサーバーとシェフも、食べ手ともに距離感のいい心地よさ、空間は人が集うダイニングから始まる。

ミランダスタイルのガストロノミックは、自然から料理を創作するように、器やスタイルが出来上がっていく。

ミランダスタイルは、次の世代に何を残すのかについて常に考え、自由を表現し、上質であり、自然と共存する「Gastronomic casual table.」をテーマに、ライフスタイルを提案します。

*Proposal from the Miranda Style.*

## Contents

04	Miranda Story
06	Concept
08	シャンパン & ワイングラス / Champagne & Wineglass LEHMANN / レーマン
12	ミランダスタイル・コラボレーション・シャンパーニュ Miranda Style Collaboration Champagne
14	フィリップ・ジャメス・シグネチャー・モデル Philippe Jamesse Signature Model
16	ジャメス・シリーズ Jamesse Series
18	オブリーク & シャンパーニュ Oblique & Champagne
19	デカンタ & シャンパンクーラー & ボトルストッパー Decanter & Champagne Cooler & Bottle Stopper
20	オリジナルギフトボックス Original Gift box
22	オリジナルグラスエッチング Original Glass Etching
23	グラスのお手入れ方法 / Caring for Glass
24	ジャン・ネロン カタリー・ネロン社 / Made in France Jean Neron coutellerie NERON
30	オリーブ キッチンアイテム / Olive Kitchen item DRISS OLIVE
36	所以(ゆえん) / YUEN Michikake 所以(ゆえん) ミチカケ・プレート
44	以為 / omoeraku
46	Nikko Cedar and Nikko Cypress GastronomePans 日光杉・檜 ガストロノームパン
48	Oya Stone Tableware Coatingplate 大谷石テーブルウェア コーティングプレート
52	Oya Stone Tableware plate with Wood frame 大谷石テーブルウェア 木枠付プレート
54	Nikko Cedar Sake Japan Sake Vessel Series 日光杉 酒器シリーズ
56	Gift set 以為ギフトセット
58	Yuyakubashi Glaze Gris & Layered 釉薬箸 グレグリ・レイヤード
60	Japanese Tableknife Tablefork 和式テーブルナイフ・テーブルフォーク
62	Japan of pot YATTOKO 日本の鍋 やつとこ
64	Stock Item ストック商品一覧
67	Shopping site Information ショッピングサイト情報

その泡立ちがグラスを装う。



hand made  
FRANCE

シャンパン発症の地ゆえのこだわり

LEHMANN  
REIMS • FRANCE

「レーマン・グラス」は、フランス・シャンパーニュ地方のシャンパン発症の地マルヌにあるグラスメーカーです。30年以上に渡り、熟練の口吹きガラス職人や素晴らしい設計・製造技術を有するスペシャリスト達によって高品質なグラスを世に送り出してきました。伝統を尊重しながらも、機能的で斬新なフォルムは、常に人々の興味を惹きつけ、その美しさ・バランスの良さは、余韻まで計算されています。洗練されたレーマンのグラスなら、シャンパンそれぞれの味わいを五感で感じさせてくれることでしょう。



## Our wine-lover's label

The Lehmann Glass oenological brand has been created based on passion and a love for wine.

Isn't it fascinating to hear a sommelier describe the aromas revealed by a wine?

In order to find the right word to describe each olfactory sensation in a wine tasting, you have to understand the history of wine and the secrets of wine tasting.

It is essential to have THE right glass to discover and appreciate aromas.

Once you own the ideal Lehmann Glass, your wine tasting will become a unique, special moment.

The glass will become the messenger of the wine, and it will be a formidable oenological tool.

The shape of a glass is a decisive factor in wine tasting. This is why,

wine experts are constantly looking for the ideal shape to enhance aromas of wine.

From this basic conception, Lehmann Glass has designed and created collections of glasses to meet the oenological requirements of the widest audience,

offering both machineblown and mouth-blown glasses.

The expertise of Lehmann Glass has given rise to a range of collections that you will have the pleasure of discovering throughout the pages of this catalogue.



A beautiful silhouette that dresses the mouth is led to further reverberations.

## Gérard LEHMANN

： ） ジェラルール・レーマン

30年以上の間、グラスのデザインをしているジェラルール・レーマンは、情熱的な完璧主義者で世界的に有名なワイン、シャンパーニュのメーカーと仕事をしています。

レーマンブランドを創る上で、ワインへのパッション(情熱) & LOVE(愛)を持ち合わせたジェラルール・レーマンが専門的な知識を集結させました。

創造と経験のある二人が本当の感性とシンフォニーをテーマにレーマンブランドを立ち上げました。



## Gérard BASSET

： ） ジェラルール・バッセ

1957年フランス、セント・エティエンヌ生まれ。フランス・リオンでソムリエとして活躍後、イギリスへ移住。星付きレストランでシェフ・ソムリエを経て、ハンプシャー州のホテルのオーナーへ…。

マスターオブワイン、マスターオブソムリエ、ボルドーワインMBAを持つ世界でもっとも活躍しているソムリエで、2010年のソムリエコンクール世界大会で優勝。

ジェラルール・バッセ氏は完璧なグラスとレーマングラスを絶賛し、2012年にラ・マルヌ社のCEOのレーマン氏のプロジェクトに加わり、「レーマングラス」のワインのアロマを強調する、開発や製作、プロモーションを行っていました。

2019年1月、惜しまれつつも病氣にて永眠。

レーマングラスの多大なる貢献に際し、大いに感謝し変わらずリスペクトし続けます。





LEHMANN REIMS • FRANCE

Miranda Styleco.

LEHMANN社とミランダスタイルのコラボレーションシャンパングラスの「ミランダ・チューリップ」・「ミランダ・カラリリー」・「ミランダ・アネモネ」が誕生しました。マウスブロー(手吹き)のシャンパーニュグラスをミランダスタイルがデザインし、レーマンの技術で形にしました。長期熟成を経た芳醇な香りをより感じるためのふくよかなフォルムと、マウスブロー(手吹き)で 薄い口元のチューリップが下唇にフィットし飲みやすく、鼻とのバランス位置がしっかりと香りを掴みます。引き脚の細いステムはグラスを持つ姿を美しく見せ、エレガントなシーンを演出します。ヴァレ・ド・ラ・マルヌの谷をイメージさせるえぐられた深く細い底面から、こまやかな泡を長く立ちのぼらせ、泡の刺激を滑らかに感じさせる水圧の高さは、口の中に程良い刺激を伝えます。立ちのぼり続ける細かいムスは、「ル・コリエ・ドゥ・ベルル (le collier de perles=真珠の首飾り)」となって縁に重なりあい、シャンパンラバーを魅了します。

**miranda Callalily**  
ミランダ・カラリリーシャンパーニュ



**miranda Callalily miranda Callalily champagne**  
[ ミランダ・カラリリーシャンパーニュ ]

口径φ:43mm(最大径φ:51mm) H:240mm  
160cc(満水)、120cc(写真)(有効 90cc-120cc)  
¥5,000(¥5,500 税込)

レーマングラスとミランダスタイルのコラボレーションモデル。スタイリッシュながら、胴部分はシャンパーニュらしいふくらみ。口部は繊細につぼまり、やや反り広がりがある心地いい口当たり。バランスのいいサイズ感。  
〈 Mouth Blow = 手吹き 〉

**miranda anemone**  
ミランダ・アネモネ



**miranda anemone miranda anemone**  
[ ミランダ・アネモネ ]

口径φ:87mm(最大径φ:93mm) H:165mm  
180cc(満水)、120cc(写真)(有効 90cc-120cc)  
¥5,000(¥5,500 税込)

レーマングラスとミランダスタイルのコラボレーションモデル。クープ型のクラシカルな形状、優雅な口元と細足が美しく、ひき開いたビケが細やかな泡を持続させます。レーマンらしいハンドメイドグラスです。  
〈 Mouth Blow = 手吹き 〉



**miranda tulipe champagne**  
ミランダ・チューリップシャンパーニュ



**miranda tulipe champagne miranda tulipe champagne 8oz**  
[ ミランダ・チューリップ シャンパーニュ8oz ]

口径φ:55mm(最大径φ:74mm) H:205mm  
250cc(満水)、90cc(写真)(有効 60cc-90cc)  
¥5,000(¥5,500 税込)

レーマングラスとミランダスタイルのコラボレーションモデル。シャンパーニュの泡が、深く細い底面から細やかに立ち上がり、その刺激は滑らかに持続。美しいチューリップのシェイプで、華やかさとフレッシュなアロマを感じることが出来ます。  
〈 Mouth Blow = 手吹き 〉



**miranda tulipe champagne miranda tulipe champagne 10oz**  
[ ミランダ・チューリップ シャンパーニュ10oz ]

口径φ:58mm(最大径φ:78mm) H:215mm  
300cc(満水)、100cc(写真)(有効 70cc-100cc)  
¥5,000(¥5,500 税込)

レーマングラスとミランダスタイルのコラボレーションモデル。膨らみをおびたフォルムと鼻とのバランスで、シャンパーニュの芳醇な香りを一層深く感じられます。マウスブローが生み出す極薄のチューリップの形状が下唇にフィットします。  
〈 Mouth Blow = 手吹き 〉

美しいシルエットは口元を装い、更なる余韻へと導きます。



# Philippe Jamesse

フィリップジャメス

[ Mouth Blow model = 手吹き ]

## COLLECTION SIGNATURE P.JAMESSE

2年間の研究開発を経て、革新的なウルトラライトが誕生しました。優れたフィネスと最適な軽さを組み合わせた製造技術が、吹きガラスと機械吹きガラスに適用されています。



超軽量、オートクチュール革命。



口吹きの手メイドグラスは、とても口当たりが薄く、香りを知り、味わいを得ることが出来ます。エレガントなシルエット、「ハート・ライン」は、五感でシャンパン・ワインなどを楽しめるコレクションです。



## Philippe Jamesse

フィリップジャメス

[ Mouth Blow model = 手吹き ]



glass designer :> フィリップ・ジャメス Philippe Jamesse

COLLECTIONのデザイナーであるフィリップ・ジャメス氏は、シャンパーニュ地方を代表する星付レストラン「シャトー・レ・クライエール」で活躍し、現在はワイン業界でコンサルティングをする。「最も洗練されたシャンパンのサービスをするソムリエ」として、本場フランスのソムリエ界でもトップレベルの評価を得ています。ジャメス氏がデザイン監修したコレクションは、非常にエレガントな香りと、最高の口当たりを楽しませてくれます。

そのグラスは、数多くのプロフェッショナルな賢人に愛されている。



Philippe Jamesse SYNERGIE 75 [ シナジー 75 ]

750cc 口径φ:70mm(最大径φ115mm) H:250mm  
¥10,000 (¥11,000 税込)

Ultralight Handmade Universal glass (赤・白・両用可)

< Mouth Blow = 手吹き >



Philippe Jamesse SYNERGIE 60 [ シナジー 60 ]

600cc 口径φ:65mm(最大径φ104mm) H:240mm  
¥9,900 (¥10,890 税込)

Ultralight Handmade Universal glass (赤・白・両用可)

< Mouth Blow = 手吹き >



Philippe Jamesse champagne [ シャンパーニュ ]

300cc 口径φ:54mm(最大径φ:77mm) H:215mm  
¥5,000 (¥5,500 税込)

細く長い脚から膨らみのあるバランスの良いフォルム。シャンパンを味わう為の適切な量は、このフォルムで伝わります。

< Mouth Blow = 手吹き >

Philippe Jamesse grand champagne [ グラン・シャンパーニュ ]

450cc 口径φ:58mm(最大径φ:88mm) H:234mm  
¥5,500 (¥6,050 税込)

美しい豊富なフォームを持っている、グラン・シャンパーニュ。計算された機能美で、アロマを官能的に感じられるグラス。

< Mouth Blow = 手吹き >



Philippe Jamesse COLLECTION user French Chef :> ジョエル・ロブション

Joël Robuchon

「世紀最高の料理人」と言われ、今も尚、世界の美食家からの賞賛の一身に受け、料理界をリードし続けたジョエル・ロブション氏にも愛されていたコレクションです。



Philippe Jamesse grand rouge 70 [ グラン・ルージュ 70 ]

640cc 口径φ:63mm(最大径φ106mm) H:245mm  
¥10,000 (¥11,000 税込)

Ultralight Handmade Red wine glass (赤ワイングラス)

< Mouth Blow = 手吹き >



Philippe Jamesse grand blanc 64 [ グラン・ブラン 64 ]

640cc 口径φ:75mm(最大径φ115mm) H:222mm  
¥10,000 (¥11,000 税込)

Ultralight Handmade White & rosé wine glass (白・ロゼ両用可)

< Mouth Blow = 手吹き >



Philippe Jamesse grand Champagne 45 [ グラン・シャンパーニュ 45 ]

770cc 口径φ:55mm(最大径φ:88mm) H:234mm  
¥9,500 (¥10,450 税込)

Ultralight Handmade Champagne glass

< Mouth Blow = 手吹き >



Philippe Jamesse grand blanc 50 [ グラン・ブラン 50 ]

500cc 口径φ:70mm(最大径φ105mm) H:205mm  
¥5,500 (¥6,050 税込)

新しく加わったハートのグランブラン50。大きなボウルがアロマを引き出し、つぼんだ口径が凝縮し、薄い口元が味わいを感じさせます。高さのバランスがよく、スワリングしやすいグラス。

(赤・白・両用可)  
< Mouth Blow = 手吹き >

Philippe Jamesse grand blanc (77) [ グラン・ブラン (77) ]

760cc 口径φ:77mm(最大径φ119mm) H:234mm  
¥5,800 (¥6,380 税込)

ハートで包み込まれた、グラン・ブラン。華やかにコントロールされた味わいを感じられる妖艶なグラス。

(赤・白・両用可)  
< Mouth Blow = 手吹き >

Philippe Jamesse grand rouge (76) [ グラン・ルージュ (76) ]

770cc 口径φ:67mm(最大径φ:112mm) H:250mm  
¥5,800 (¥6,380 税込)

ハートが呼吸しているかのような、グラン・ルージュ。グラスを傾けると、その透過ったさきまで楽しめるグラス。

(赤・白・両用可)  
< Mouth Blow = 手吹き >





**JAMESSE** ジャメス シリーズ

[ 強化無鉛クリスタル ]

ジャメス・シリーズは、  
フィリップ・ジャメスがデザイン監修を務める  
強化マシンメイドの  
ハイクオリティ、ハイパフォーマンスの  
シャンパーニュグラスです。



**JAMESSE**  
SYNERGIE 52 [ シナジー 52 ]  
520cc 口径φ:60mm(最大径φ100mm) H:227mm  
¥3,000 (¥3,300 税込)  
Machine Made Universal glass  
( Machine Made = マシンメイド )

**JAMESSE**  
grand blanc 54 [ グラン・ブラン 54 ]  
540cc 口径φ:70mm(最大径φ108mm) H:213mm  
¥3,000 (¥3,300 税込)  
Machine Made White & rosé wine glass  
( Machine Made = マシンメイド )

**JAMESSE**  
grand Champagne 41 [ グラン・シャンパーニュ 41 ]  
450cc 口径φ:59mm(最大径φ:89mm) H:234mm  
¥2,800 (¥3,080 税込)  
Machine Made Champagne glass  
( Machine Made = マシンメイド )



glass designer :> フィリップ・ジャメス  
Philippe Jamesse



**JAMESSE**  
Jamesse Initial 30 champagne  
[ ジャメス・イニシャル・シャンパーニュ ]  
300cc 口径φ:46mm(最大径φ:74mm) H:233mm  
¥2,500 (¥2,750 税込)  
( 強化無鉛クリスタル・マシンメイド )



**JAMESSE**  
Jamesse Premium 28.5 champagne  
[ ジャメス・プレミアム・シャンパーニュ ]  
285cc 口径φ:53mm(最大径φ:79mm) H:215mm  
¥2,800 (¥3,080 税込)  
( 強化無鉛クリスタル・マシンメイド )



## CHAMPAGNE FLUTE GLASS

シャンパーニュフルートグラス

「レーマン」のフルートは、きめの細かい泡が立ちあがり、美しく見惚れるほど。さらに香りを逃さない。そのフォルムは、中身とスタイルと、シチュエーションとを融合をできます。それが、レーマン by ヴェルリテ・ラ・マルヌのフルートコレクションです。

CHAMPAGNE FLUTE GLASS

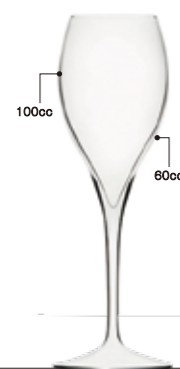
OBLIQUE [オブリーク]

口径φ:40mm(最大径φ:49mm) H:250mm

130cc ¥5,000(¥5,500 税込)

きめの細かい泡がたち、飲んでる姿が美しく魅せるグラス。シャンパーニュのブローが作ったシャンパーニュ好きのためのグラス。他にないデザインは、贈り物にも喜ばれています。

〈 Mouth Blow = 手吹き 〉



CHAMPAGNE FLUTE GLASS

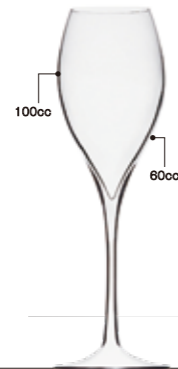
Opale 16 [オパール16]

口径φ:47mm(最大径φ:60.8mm) H:193mm

160cc ¥1,000(¥1,100 税込)

ブローズのフルートは、クリスタルHPの透明度と強化ガラスの強度を合わせ持つ、スタイリッシュなフォルム。

〈 Soufflé machine / マシンメイド 〉



CHAMPAGNE FLUTE GLASS

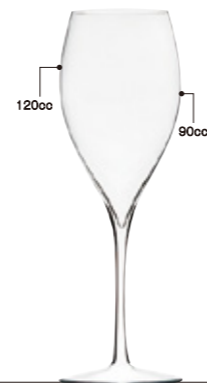
Opale 17 [オパール17]

口径φ:47mm(最大径φ:60.8mm) H:203mm

170cc ¥1,000(¥1,100 税込)

ブローズのフルートは、クリスタルHPの透明度と強化ガラス強度を合わせ持つ、スタイリッシュなフォルム。

〈 Soufflé machine / マシンメイド 〉



CHAMPAGNE FLUTE GLASS

Opale 21 [オパール21]

口径φ:47mm(最大径φ:67mm) H:205mm

210cc ¥1,200(¥1,320 税込)

引き足の美しさとHPの透明度が特徴のスタイリッシュなグラス。強化ガラスのフルートシャンパーニュグラス。

〈 Soufflé machine / マシンメイド 〉



## OENOMUST

エノマスト



OENOMUST

OENOMUST 42

口径φ:52mm(最大径φ:100mm) H:203mm

420cc ¥2,000(¥2,200 税込)

独特フォルムをもつエノマストは独創性がありながら、アロマ(香り)を引き出す最高のパフォーマンス。白ワインに適するサイズ。

**Extra Wine Glass**  
エクストラワイングラス

grand sommelier d'alsace  
[グラン・ソムリエ・アルザス]

口径φ:63mm(最大径φ:87mm) H:185mm

290cc ¥2,000(¥2,200 税込) c6/24  
ノンレッド・クリスタル



## Extra Wine Glass

エクストラワイングラス

grand sommelier d'alsace

[グラン・ソムリエ・アルザス]

口径φ:63mm(最大径φ:87mm) H:185mm

290cc ¥2,000(¥2,200 税込) c6/24

ノンレッド・クリスタル

18



Decanter  
デカンタ

vignoble decanter [ヴィノブル・デカンタ]

1500cc φ:228mm H:260mm

ノンレッド・クリスタル

¥7,500(¥8,250 税込)

〈 ハンドメイド・手吹き 〉

Champagne Cooler  
シャンパンクーラー



alaska [アラスカ]

D:215×195mm H:250mm アクリル

¥7,500(¥8,250 税込)

上部の辺が取っ手のように持ちやすく、たっぷりとボトルを冷やすことが可能。デザインと機能が美しいレーマン・オリジナルデザイン。

grand alaska [グランド・アラスカ]

D:430×290mm H:262mm アクリル

¥15,000(¥16,500 税込)

底部にボトルを斜めに保つ滑り止めのくぼみがついているので、クーラーの中に溺れづらく、たっぷりとバランスよく冷やすことが可能です。上部の辺が取っ手のように持ちやすく、デザインと機能が美しいレーマン・オリジナルデザイン。

## CHAMPAGNE BOTTLE STOPPER

シャンパンボトルストッパー

butterfly champagne bottle stopper

[バタフライ シャンパンボトル ストッパー]

c:white/navy/black/orange/clear black ¥900(¥990 税込)

どうしてもすぐに飲めないときは、シャンパンストッパーでしっかりリホールドしていただけます。



オレンジ



クリアブラック



ホワイト



ネイビー



ブラック



ブラック

¥800(¥880 税込)



シャンパンゴールド

¥1,500(¥1,650 税込)



プレミアムシルバー

¥1,500(¥1,650 税込)

millésime champagne bottle stopper

[ミレジメシャンパンボトルストッパー]

c:black/champagne gold/premium silver



選び抜かれたその贈り物は、心のこもった気持ちのカタチ。

# THE GIFT

LEHMANN REIMS FRANCE × Miranda SIMECO

LEHMANN REIMS FRANCE

NEW GIFT BOX

ギフトボックスが  
新しくなります!!

各商品、旧ブラックボックスの在庫がなくなり次第、  
新ギフトボックスに変更になります。

## GIFT BOX

- ミランダカラリリー用 1P/81×81×260mm **¥350** (¥385 税込)  
2P/160×81×260mm **¥550** (¥605 税込)
- ミランダアネモネ、グラン・ブラン50、グラン・ルージュ50兼用  
1P/110×110×226mm **¥350** (¥385 税込)  
2P/218×110×226mm **¥550** (¥605 税込)
- グラン・ブラン(76)、グラン・ルージュ(77)兼用  
1P/122×122×258mm **¥350** (¥385 税込)  
2P/238×119×257mm **¥550** (¥605 税込)
- ミランダチューリップ、グラン・シャンパーニュ、シャンパーニュ・インテグラル兼用  
1P/90×90×239mm **¥350** (¥385 税込)  
2P/184×93×242mm **¥550** (¥605 税込)

## GIFT BAG

- オブリーク用 1P2P兼用/144×67×265mm **¥500** (¥550 税込)
- レーマンギフトバッグ 290×330×100mm **¥350** (¥385 税込)



# ORIGINAL THE GIFT

[ オリジナルギフトボックス/1個入り・2個入り ]

各商品ともに、オリジナルのギフトボックスをご用意しております。ペアギフトボックス等もご用意しておりますので、ご活用くださいませ。  
各商品、旧ブラックボックスの在庫がなくなり次第、左記の新ギフトボックスに変更になります。(ご確認ください)



# ORIGINAL GLASS ETCHING

【オリジナルグラスエッチング】

お気に入りのグラスにイニシャルや文字を刻んだ、世界でたった一つのオリジナルグラスはいかがですか。  
イニシャル・お名前・記念日・メッセージなど、ご希望のフォントでデザインいたします。大切な贈り物に想いを込めてみませんか…

特別な贈り物は、こだわりのグラスに想いを込めて…

Font A  
M&S  
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ  
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ Q1234567890

Font B  
Miranda Style  
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz & 1234567890

Font C  
M&S  
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz & 1234567890

Font D  
M  
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz



< 加工料金 > ※規定の文字数内の料金です。	 1個 / ¥2,500 (¥2,750 税込)
	2個～ / ¥2,000 (¥2,200 税込)
	8個～ / ¥1,500 (¥1,650 税込)

< 加工料金について >  
 リストは30文字までの価格です。(超えた場合10文字につき、税込330円)  
 リストは同一メッセージ、同一フォントでの個数あたりの価格です。  
 < 納期 >  
 2週間程度  
 ※ご注文数が多い場合や繁忙期には、お時間をいただく場合がございます。  
 ※大量ロットで御社ロゴ加工等も承ります。  
 各種記念品などとしてご活用くださいませ。  
 その他、業務用の大量発注には、別途お見積を承っております。

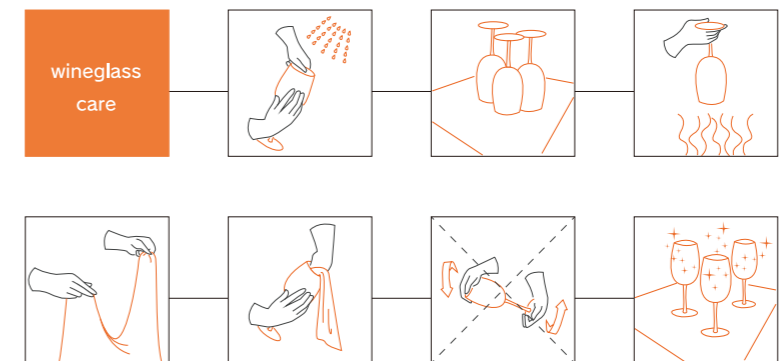
# GLASS MAINTENANCE



- 流水で残留物を流します。ワインをグラスの中でまわす要領でぬるま湯をまわし、湯を捨てます。口紅などの汚れは中性洗剤を使い、力をいれずに落としてください。
- リネンもしくは、麻混の布の上に口部分を置いて乾かします。  
※輝きが必要な場合は、沸騰したお湯の湯気をあててから拭くと効果があります。(やけどにお気をつけください)
- おおぶりなリネンや、麻混の布、グラス用のマイクロファイバー製のクロスを使用して磨き上げます。  
台座を磨き、左手でボウルの下部をつかみ、ゆっくりと力をいれずに右手で拭きあげていきます。ボウルが大きなものはリネンを2枚使用することをおすすめいたします。(台座とボウルをねじるようにして拭くと破損の危険があります。)

## ～洗浄機での取扱いの注意～

- 基本的に手洗いをおすすめいたしますが、洗浄機もご使用いただけます。
- 洗浄機の洗剤の種類によって変色したり、皮膜ができて、シャンパン独自の泡立ちが損なわれることがあります。
- 何度も洗浄機をかけることで、また、グラス自体がぶつかりあったり、洗浄機内に放置されることにより、本来の輝きが劣化していきます。



「ジャン・ネロン」は、創立者のジャンネロンにより、1957年にティエールで始まりました。

16世紀から500年以上を誇る刃物の村ティエールは、フランス中央部に位置するオーベルニュ地方にあります。

Laguioles「ライヨール」シリーズ

蜜蜂のトレードマークは、アペイユといひ、皇帝ナポレオンにから認められたオーベルニュの人々は、刃に皇帝の紋章の蜜蜂をつけたことが由来とされています。

時代ともに変化し、職人によりさまざまなマークとして使われるようになっていきますが、蜜蜂が来ると客が訪る、蜜を携えるなど、縁起のいい招福万来、厄除けの意味を持ちます。

La Fourmi「フルミ」シリーズ

ジャン・ネロンのオリジナル・ブランドのアリ(蟻)をトレードマークにしたフルミ。アリの厳しい従順な職人技は、ジャン・ネロンのデザイン・機能性を保証しています。

オイスターナイフ

歴史の深いフランスの牡蠣(カキ)の文化ともにしたオイスターナイフ。ジャンネロンのオイスターナイフは、様々なナイフのメーカーや、オイスター専門店に実績があります。

テーブルウェアとして、牡蠣に添える演出を提案、牡蠣専門店さまのブランディングに添えるアイテムとして提案します。

Jean Neron coutellerie NERON

「ジャン・ネロン」カトラリーネロン社



16世紀から500年以上を誇る刃物の村ティエールより...



LAGUIOLE  
J. Neron  
Maître Artisan



【アイボリー】  
ivory



【オーベルジン】  
aubergine



【ブラック】  
black



【チョコ】  
chocolat

ハンドメイドだからこそその美しさ。

【フレンチ・ブルー】  
French Blue



「ライヨール」Laguioleは、村の名前で、ティエールの南に位置しています。

発音では、ライヨールとなりますので、ライヨールという名前が商品名になります。

ラギオールという発音の由来は、オーベルニュ出身の人々がパリにカフェをつくり、ライヨールのナイフを誇りに愛用していました。パリでの外食文化の発展を遂げていく際に発音が、パリジャンの発音「ラギオール」に変わっていき、定着していきます。(ラギオールは商標権を持たないため、中国製があります)

そして、ライヨールで作られていたナイフは、生産地が現在のティエールに変わっていきました。

ミランダ・スタイルではmade in franceで、地方の名前を忠実に「ライヨール」にてご紹介していきます。

Jean Neron Laguioles

【ジャン・ネロン ライヨール・カトラリー】

【カラー】

アイボリー、オーベルジン、ブラック、チョコ、フレンチ・ブルー

ステーキナイフ15/10 / Steak knife

¥3,000 (¥3,300税込) size 233mm(全長)

【材質】樹脂ハンドル

テーブルフォーク15/10 / Table folk

¥2,500 (¥2,750税込) size 215mm(全長)

【材質】樹脂ハンドル

テーブルスプーン15/10 / Table spoon

¥2,500 (¥2,750税込) size 214mm(全長)

【材質】樹脂ハンドル

カフェスプーン15/10 / Cafe knife

¥2,000 (¥2,200税込) size 154mm(全長)

【材質】樹脂ハンドル





本物の使い易さが愛される理由。



## LE THIERS® par Néron

Jean Neron Le Thiers Steak Knives  
[ ジャン・ネロン ティエール ]

フランス中央オーベルニュ地方に位置するティエールの町。山と森と渓谷、冬にはマイナス20度になる厳しい自然の地です。16世紀からティエールでは川の水力を使ったナイフ作りがはじまり、「ティエール」と言われるフランスナンバー1のナイフの生産地となりました。500年にも渡る頑固な職人気質と、一つの「モノ」への静かな情熱を秘めたThiernois(チエール人)のハンドメイド・ナイフシリーズです。

ティエールテーブルナイフ オリーブ  
/ Le Thiers table knife olive(上)  
¥12,500(¥13,750税込) size 228mm(全長)  
[ 材質 ] オリーブウッドハンドル

ティエールテーブルナイフ キャメル  
/ Le Thiers table knife caramel(下)  
¥11,000(¥12,100税込) size 228mm(全長)  
[ 材質 ] キャメル(樹脂ハンドル)

ティエールのジャンネロン社のトレードマークは、蟻(あり)。蟻を意味する、「フルミ・シリーズ」は、ジャンネロン社のオリジナルブランド。フルミのステーキナイフは、独特のあごのある形とその切れ味から、長く支持されています。



## LA FOURMI fait bon profit

Jean Neron La Fourmi  
[ ジャン・ネロン フルミ ]

ステーキナイフ ブラウン・ソリッド / Steak knife(上)  
¥6,500(¥7,150税込) size 223mm(全長)  
[ 材質 ] ブラウン・ウッドハンドル

ステーキナイフ プラス・ウッド・ソリッド / Steak knife(中)  
¥6,000(¥6,600税込) size 223mm(全長)  
[ 材質 ] プラス・ブラウン・ウッドハンドル

ステーキナイフ ブラック・ソリッド / Steak knife(中)  
¥4,800(¥5,280税込) size 223mm(全長)  
[ 材質 ] ブラック(樹脂ハンドル)

ジャン・ネロン ステーキナイフ・カントリー  
JeanNeron country steak knife gris(下)  
¥5,600(¥6,160税込) size 225mm(全長)  
[ 材質 ] 樹脂ハンドル [ カラー ] グレイ

## LA FOURMI fait bon profit

Jean Neron La Fourmi Oysters Knives  
[ ジャン・ネロン フルミ オイスターナイフ ]

奥深いフランスの牡蠣(カキ)の文化とともに発達したオイスターナイフ。ジャンネロンのオイスターナイフは、様々なナイフメーカーや、オイスター専門店での納入実績があります。牡蠣に添えるテーブルウェアとしての演出、牡蠣専門店さまのブランディングに添えるアイテムとしてご提案します。



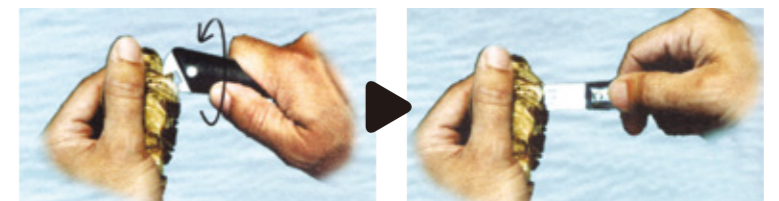
ロ・オンコッシュ オイスターナイフ(ウッドハンドル)  
/ L'ENCOCHE Oyster knife(上)  
¥7,500(¥8,250税込) size 162mm(全長)  
[ 材質 ] ウッドハンドル(カギ付き)

フルミ・オイスターナイフ(ブラックハンドル)  
/ Fourmi Oyster knife(下)  
¥2,800(¥3,080税込) size 145mm(全長)  
[ 材質 ] ブラック(樹脂ハンドル)



Gillardeau / フランス・オイスターのジラルドでも愛用

■ ロ・オンコッシュで、簡単にオイスターを開くことが可能です。(登録商標)



1. 縁を回転させ揺きます。

2. 刃を容易く入れられます。





Jean Neron carving Knife and Fork  
[ ジャン・ネロン カービング ]

フレンチのブランチャや鉄板焼きなど、調理の機能と魅せるプレゼンテーションを兼ね備えたフランス・メイドのカービングのナイフとフォークのセットです。レストランから、アウトドアで使用などフレンチBBQなど愉しめるアイテムです。

〈専用ボックス入り〉※こちらの商品は、セット販売になります。



ジャン・ネロン  
カービングナイフ & フォーク  
carving Knife(上) / Ccarving Fork(下)  
**¥18,000** (¥19,800税込) size 293mm(全長)  
[ Color ] オリーブ [ 材質 ] オリーブウッドハンドル



ジャン・ネロン  
カービングナイフ & フォーク  
carving Knife(上) / Ccarving Fork(下)  
**¥15,000** (¥16,500税込) size 293mm(全長)  
[ Color ] アイボリー [ 材質 ] 樹脂ハンドル



ジャン・ネロン  
カービングナイフ & フォーク  
carving Knife(上) / Ccarving Fork(下)  
**¥15,000** (¥16,500税込) size 293mm(全長)  
[ Color ] チョコ [ 材質 ] 樹脂ハンドル



ジャン・ネロン  
カービングナイフ & フォーク  
carving Knife(上) / Ccarving Fork(下)  
**¥15,000** (¥16,500税込) size 293mm(全長)  
[ Color ] オーベルジン [ 材質 ] 樹脂ハンドル



ジャン・ネロン  
カービングナイフ & フォーク  
carving Knife(上) / Ccarving Fork(下)  
**¥15,000** (¥16,500税込) size 293mm(全長)  
[ Color ] ブラック [ 材質 ] 樹脂ハンドル



Jean Neron La Fourmi Oysters Knives  
[ ジャン・ネロン パティスリー ]

フランスのパティスリーやカフェ、ピストロのフランス菓子を楽しむをコンセプトにしたパティスリーシリーズ。アントルメを取り分けに使うナイフやサーバー。パルフェやグラニテを食べる可愛いイラストの入った、長めのキュートなスプーンです。



ジャン・ネロン パティスリー・ナイフ  
Jean Neron pâtisserie knife  
**¥5,000** (¥5,500税込) size 215mm(全長)  
[ 材質 ] オリーブウッドハンドル



ジャン・ネロン パルフェ・スプーン  
Jean Neron Parfait Spoon  
**¥3,000** (¥3,300税込) size 200mm(全長)  
[ Color ] アイボリー [ 材質 ] 樹脂ハンドル



ジャン・ネロン パルフェ・スプーン  
Jean Neron Parfait Spoon  
**¥3,000** (¥3,300税込) size 200mm(全長)  
[ Color ] チョコ [ 材質 ] 樹脂ハンドル



ジャン・ネロン ガトー・フォーク  
Jean Neron gâteau Fork  
**¥2,500** (¥2,750税込) size 165mm(全長)  
[ Color ] アイボリー / チョコ [ 材質 ] 樹脂ハンドル



ジャン・ネロン ケーキタルト・サーバー  
Jean Neron pelle à tarte  
**¥9,000** (¥9,900税込) size 165mm(全長) [ Color ] アイボリー / チョコ [ 材質 ] 樹脂ハンドル





変化に富み、美しい。使いこむ程、味わいが増す。



DRISS  
OLIVE WOOD

地中海の恵みが育む木目の美しさ。  
ハンドメイドの手に馴染む。

DRISS(ドリス)は、強く美しく性能美に優れた

オリーブの樹を原材料に使用した商品となっております。

北アフリカ原産の歴史あるオリーブの木は、地中海の恵みを受け、木目が深く、変化に富み、美しく独特の味わいがあります。

DRISS(ドリス)の各ラインナップは、

とても硬く、厚みのあるラスティカルなデザイン。

木目と環境を考え、無塗装で天然素材を活かした仕上がりです。

オリーブオイルを念入りに擦り込んだアイテムは、

滑らかで手に馴染み、使いこむ程、味わいが増していきます。

### 無塗装のラスティカルなキッチンウエア。

美しいオリーブの樹で有名な地域、

北アフリカのチュニジア・スファックス (Sfax) に本拠を構える DRISS(ドリス)。

上質な北アフリカ原産のオリーブは、

とても寿命が長く、1000年とも2000年とも言われています。

果実をつけなくなり、役目を終えたオリーブの木は、

独特の味わいと木目を活かし、

私たちのライフスタイルを彩るキッチンウエアに生まれ変わります。







ラステックボード/Rustic board

[40] size 約400×250×25mm **¥12,000**(¥13,200税込)  
 [51] size 約510×270×20mm **¥15,000**(¥16,500税込)

# DRISS

OLIVE WOOD

Driss Olive Kitchen Item

[ ドリス・オリーブ キッチンアイテムコレクション ]

職人の手で作られるため、形やサイズが異なります。  
 表情豊かな風合いをお楽しみください。

ドリスオリーブのアイテムは、おおよそのサイズ表示になります。  
 自然の形を生かし裁断して製作しておりますので、木目・形・サイズ・デザインがそれぞれ異なります。



ラステックロングボード/Rustic Long board

[35] size 約350×125×20mm **¥6,600**(¥7,260税込)  
 [45] size 約450×160×20mm **¥7,800**(¥8,580税込)



ラステックウルトラロングボード/Rustic Ultra Long board

[100] size 約1000~900×200~150×20mm **¥28,000**(¥30,800税込)



ラステックボード ハンドル/Rustic board handle

[45] size 約445×190×18mm **¥12,000**(¥13,200税込)  
 [51] size 約510×220×20mm **¥15,000**(¥16,500税込)



ラステックロングボード ハンドル/Rustic Long board handle

[47] size 約470×150×20mm **¥8,800**(¥9,680税込)  
 [55] size 約545×145×20mm **¥10,000**(¥11,000税込)



ラステックディッシュボール/Rustic dish bowl

[16] size 約160×110×20mm **¥4,400**(¥4,840税込)  
 [18] size 約180×120×30mm **¥5,500**(¥6,050税込)  
 [20] size 約200×130×40mm **¥6,600**(¥7,260税込)



ラステックフルーツボール/Rustic fruit bowl

[20] size 約200×140mm **¥15,000**(¥16,500税込)  
 [25] size 約250×140mm **¥19,000**(¥20,900税込)  
 [29] size 約290×140mm **¥22,000**(¥24,200税込)  
 [35] size 約350×200mm **¥27,500**(¥30,250税込)



その表情が、温もりをプラスする。



ラウンドボード ハンドル / Round board handle

【34】 size 約340×175×20mm **¥5,000**(¥5,500税込)

【39】 size 約390×175×20mm **¥7,600**(¥8,360税込)

【46】 size 約460×200×20mm **¥12,000**(¥13,200税込)



スクエアボード ハンドル / Square board handle

【27】 size 約270×125×18mm **¥3,700**(¥4,070税込)

【31】 size 約315×155×20mm **¥4,500**(¥4,950税込)

【37】 size 約375×140×18mm **¥6,500**(¥7,150税込)

【41】 size 約410×170×20mm **¥11,000**(¥12,100税込)



ラウンドモルタル&ペストル / Round mortar and pestle

【12】 size 約120×90mm **¥5,500**(¥6,050税込)

【16】 size 約160×100mm **¥10,000**(¥11,000税込)



アップル ボール / Apple bowl

size 約95×130mm **¥4,400**(¥4,840税込)

アップル ボールS / Apple bowl S

size 約75×100mm **¥4,200**(¥4,620税込)

ラ・フランス ボール / La France bowl

size 約95×160mm **¥4,400**(¥4,840税込)

スプーン / Spoon

size 約200×70×7mm **¥1,000**(¥1,100税込)

フォーク / Fork

size 約202×52×8mm **¥1,000**(¥1,100税込)

スクエアスパチュラ / Square spatula

size 約300×60×6mm **¥1,700**(¥1,870税込)

ラウンドスパチュラ / Round spatula

size 約295×50×5mm **¥1,700**(¥1,870税込)

バターナイフ / Butter knife

size 約180×33×10mm **¥1,000**(¥1,100税込)



サラダサービススプーン / Salad service spoon

size 約253×55×9mm **¥1,200**(¥1,320税込)

サラダサービスフォーク / Salad service fork

size 約253×58×9mm **¥1,200**(¥1,320税込)

デザートスプーン・デザートフォーク / Dessert spoon · Dessert fork

size 約200×40×8mm **¥1,100**(¥1,210税込)



**DRISS**  
OLIVE WOOD

ドリスオリーブのアイテムは、おおよそのサイズ表示になります。自然の形を生かし、繊断して製作しておりますので、木目・形・サイズ・デザインが、それぞれ異なります。

DRISS  
OLIVE WOOD



ツキノミチカケガ



バンブツヨウム

MICHIKAKE

PLATE  
WHITE & BLACK

TSUKI NO MICHIMAME GA BANBUTSU WO UMU



# ミチカケ・プレート

所以(ゆえん)シリーズ

白銀の光で世界を照らす満月の夜。  
静かな闇がどこまでも広がる新月の夜。  
月の満ち欠け、陰と陽からなる所以(ゆえん)。



MICHIKAKE PLATE

所以(ゆえん)シリーズは、「男と女」「昼と夜」「明と暗」といった善悪でない二つがあつてこそ万物が成り立つという、隠と陽からなる東洋の思想をコンセプトとしています。宇宙の動きからなる月の満ち欠けは、万物を生み出します。新月の神秘さ、満月の豊かさを表現し、誕生したのが、「ミチカケ・プレート」です。





特別な日のディナーをより幻想的にしてくれる二度目の満月。(ブルームーン)

once in a blue moon

太陽からの反射で 月が放つような色合いで、妖艶に料理を引き立たせる。



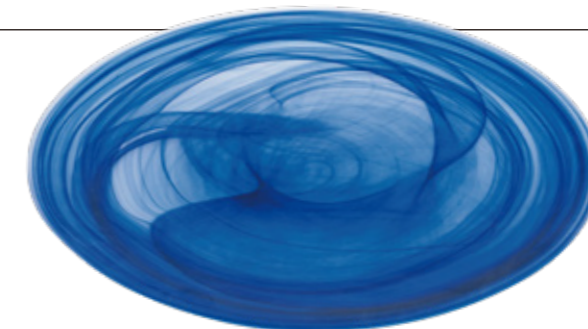
Michikake Blue Moon  
[ ミチカケブルームーン ]

神秘的なブルー・ムーンは月の色だけではなく、ひと月の間に現れる二度目の満月のことを例えています。とても希少であり稀な意味を含め、英語では「Once in a blue moon」と呼びます。ミチカケプレートは、ひとつひとつ深みのある表情があり、中でもブルー・ムーンは、太陽からの反射で月が放つような色合いで、料理を引き立たせるプレートになるよう、デザインされています。ひとつひとつ回転させながら色をつけてつくっています。形(寸法)、色合い、厚み、気泡、表面上の傷が生じることがありますのでご了承ください。

MICHIKAKE BLUE MOON



ミチカケ・ブルームーン  
michikake blue moon 21  
¥4,200 (¥4,620税込)  
φ 212 x H16mm



ミチカケ・ブルームーン ¥5,600 (¥6,160税込)  
michikake blue moon 27 φ 272 x H19mm



ミチカケフラット・ブルームーン  
michikake Flat blue moon 19  
¥4,700 (¥5,170税込)  
φ 195 x H14mm



ミチカケフラット・ブルームーン ¥6,300 (¥6,930税込)  
michikake Flat blue moon 27 φ 275 x H16mm





Michikake Plate  
[ ミチカケプレート ]

新生の第一歩は再生への穢れ(けがれ)なき神秘を感じさせる新月。すべての先を受け止め大地を照らす満月。ゆるやかなシェーブのミチカケ・プレートは、ひとつひとつ回転させながら色をつけてつくっています。形(寸法)、色合い、厚み、気泡、表面上の傷が生じることがありますのでご了承ください。



Michikake Flat Plate  
[ ミチカケフラットプレート ]

ハンドメイドでつくるフラットプレートは、プレートの皿部分、立ち上がったリムにゆるやかな起伏(きふく)があります。白黒ともに、ひとつひとつ回転させながら色をつけてつくっています。形(寸法)、色合い、厚み、気泡、表面上の傷が生じることがありますのでご了承ください。



新生と再生の神秘を宿す新月、  
光を受けとめ 満ち溢れる満月。

MICHIKAKE BLACK



ミチカケ・ブラック  
michikake black 21  
¥4,200 (¥4,620税込)  
φ 212 x H16mm



ミチカケ・ブラック ¥5,600 (¥6,160税込)  
michikake black 27 φ 272 x H19mm

MICHIKAKE WHITE

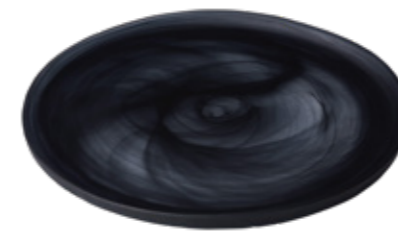


ミチカケ・ホワイト  
michikake white 21  
¥3,600 (¥3,960税込)  
φ 212 x H16mm



ミチカケ・ホワイト ¥4,800 (¥5,280税込)  
michikake white 27 φ 272 x H19mm

MICHIKAKE BLACK



ミチカケフラット・ブラック  
michikake Flat black 19  
¥4,700 (¥5,170税込)  
φ 195 x H14mm



ミチカケフラット・ブラック ¥6,300 (¥6,930税込)  
michikake Flat black 27 φ 275 x H16mm

MICHIKAKE WHITE



ミチカケフラット・ホワイト  
michikake Flat white 19  
¥4,000 (¥4,400税込)  
φ 195 x H14mm



ミチカケフラット・ホワイト ¥5,400 (¥5,940税込)  
michikake Flat white 27 φ 275 x H16mm



新生と再生の神秘を宿す新月、光を受けとめ



満ち溢れる満月。



その美しい神秘的なシェイプが特別な一品をより美しく照らしてくれます。



Michikake Bowl  
[ ミチカケ・ボール ]

////////////////////  
ミチカケボールは、シェイプにこだわり、スープの入る料理やデザート、温かい料理はもちろん冷たい料理に合わせる事が可能です。サイズは使いやすい2種類を用意しています。ひとつひとつ回転させながら色をつけています。形(寸法)、色合い、厚み、気泡、表面上の傷が生じることがありますのでご了承ください。



MICHIKAKE BLACK



ミチカケ・ボール ブラック13 ¥3,900 (¥4,290税込)  
michikake bowl black13 ø 132 x H60mm

ミチカケ・ボール ブラック16 ¥4,500 (¥4,950税込)  
michikake bowl black16 ø 160 x H80mm



MICHIKAKE WHITE



ミチカケ・ボール ホワイト13 ¥3,300 (¥3,630税込)  
michikake bowl white13 ø 132 x H60mm

ミチカケ・ボール ホワイト16 ¥3,900 (¥4,290税込)  
michikake bowl white16 ø 160 x H80mm

## Brand Philosophy

Think over.  
Think about history.  
To reach where we stand today, Myriad people pursued their dreams and imagination.  
Think about skill.  
From human to human, layering lives' worth of studies, Created the wonder of inheriting over time.  
Think about land.  
From long ago, the riches nurtured by nature To this day, help us and exist with us.

## Omoeraku

Using this word, we the Japanese Have respected history, skill, and land.  
To this day, and beyond, we will forever inherit and evolve with nature.

## Brand Statement

Communicating the heart and spirit through craftsmanship and material.  
Hospitality is the warmth emitted from it.  
"Omoeraku" is a word from the oldest chronicles of Japan meaning "assisting imagination" (thinking and contemplating).  
According to this word, the Japanese have learned and inherited traditional culture, cuisine, entertainment, and knowledge.  
Behind this human development, various tools became essential to life.  
Tools such as vessels, dishware, and kitchenware, signifying at times more meaning and value than their actual utility,  
have changed history because of its mere existence.

The " Omoeraku Series " provides handmade tools for contemporary life but incorporates craftsmanship and material inherited from the land all against the backdrop of Japanese traditional culture and cuisine.

## 歴史を思う

この場所へ辿り着くまでに、幾千万の人々が思いを紡いできたことか。

## 技を思う

人から人へ、生涯を賭けて研鑽を重ね、時を超えて受け継がれた奇跡よ。

## 土地を思う

遙か昔より、故郷の大地が育んだこの財産は、今も変わらず、私たちの営みと共に有る。

## おもえらく / 以為

この言葉を以って、私たち日本人は歴史と、技と、土地に敬意を示し、今までも、そしてこれからも、永遠に継承と進化を為し続ける。

匠の技と、素材を以って心を伝える。もてなしは、そのぬくもり。

〈 以為 〉とは、日本書紀からの言葉で「以って為す(思う・考える)」ことを意味します。

私たち日本人はこの言葉通り、伝統文化や食文化を学び、楽しみ、思いを巡らせ、そして受け継いで参りました。

その陰には、様々な「道具」が用いられてきました。

酒器や皿、調理器具といった道具は実用品の枠を超えた意味と価値を持ち、時にその存在が歴史を動かしさえしたのです。

〈 以為シリーズ 〉は、日本の伝統文化や食文化を背景に土地に受け継がれた素材と職人の技法を以って現代に生きる新たな道具をハンドメイドでつくり上げます。

omoeraku



Glaze Gris & Layered  
Handmade in JAPAN



以って為す  
おもえらくのおもてなし。



全目の妙。



全目の美しさがもたらす食へのこだわり。

# 日光杉・檜 ガストロノームパン

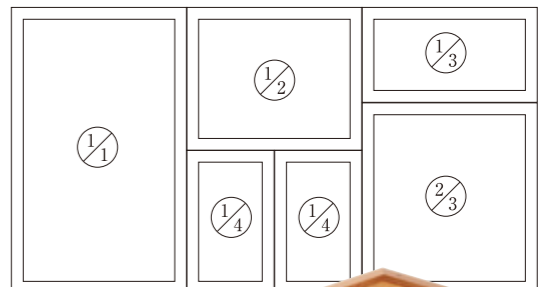
世界標準規格のホテルパンを、職人が卓越した技術技法を用いて、栃木の銘木「日光杉・日光檜」で造り上げました。



ユネスコ世界遺産の「日光の社寺」にも使われる日光杉は、希少かつ素晴らしい杢目が出ることから付加価値の高い銘木で、日光並木街道でも有名です。栃木県北部で生産される希少な日光杉を、卓越した職人が細木の技術を用いて、世界標準規格のホテルパンに仕上げました。

細部にもこだわり、日光杉の杢目を箱の上部の辺に使用したことで、額縁の様に魅力を引き出し、持ち易くなっています。箱部分の日光檜(ひのき)は、古来より食品の防腐・殺菌といった抗菌作用があり、耐久性とやさしさを備え美観に優れています。ウレタン塗装を施すため自然の効能は失いますが、耐久性が高く、長くご使用頂けます。同じモジュールからなるデザインは陳列の容易さから、和のbuffetでのディスプレイや食材・ネタを入れる箱などの提案が可能。すっきりとした木目が創造性をかきたてる食器として活躍し、スタッキングが出来ることで、番重や収納など大切な物を入れる箱としても機能します。多種多様な使い道は、世代を問わず長くご愛用頂けます。

<ガストロノームパンとは>  
世界標準規格のガストロノームパンは、NSF設定にて同サイズを基準としたモジュールで設計されており、ステンレスやポリカーボネートが世界各国のキッチンパットや調理器具として使用されています。日本のホテルやレストランの厨房では、ホテルパンと呼ばれます。



Nikko Cedar and Nikko Cypress GastronomePans  
[ 日光杉・檜ガストロノームパン ]

- 1/1 size 530×325×65mm (約7.2ℓ) **¥20,000** (¥22,000税込)  
size 530×325×100mm (約12ℓ) **¥22,000** (¥24,200税込)  
透明(アクリル)蓋を使用して、すし店のネタケースとして、8仕切りあり、松花堂弁当、プッフェヤ、パン、惣菜、陳列ケースとしてもお使いいただけます。
- 2/3 size 353×325×65mm (約4.6ℓ) **¥17,000** (¥18,700税込)  
size 353×325×100mm (約7.6ℓ) **¥18,000** (¥19,800税込)  
スノコを使用して盛り台やネタ箱としてお使いいただけます。1/3と合わせると1/1サイズになります。
- 1/2 size 325×265×65mm (約3.2ℓ) **¥15,000** (¥16,500税込)  
size 325×265×100mm (約4.0ℓ) **¥16,000** (¥17,600税込)  
4仕切り、6仕切りございますので、松花堂弁当、すしのネタ箱、デリの陳列ケースとしてご利用がおすすめです。プッフェ用器としても最適。
- 1/3 size 325×176×65mm (約1.9ℓ) **¥13,000** (¥14,300税込)  
size 325×176×100mm (約3.2ℓ) **¥14,000** (¥15,400税込)  
うつわとして、弁当箱、盛り器2/3サイズと合わせて、陳列ケースとして使えます。
- 1/4 size 265×162×65mm (約1.3ℓ) **¥11,000** (¥12,100税込)  
size 265×162×100mm (約2.2ℓ) **¥12,000** (¥13,200税込)  
盛り器、そばの器、ちらし寿司用の器だけでなく、大切な粉や豆など小分けの箱としてもおすすめです。

- 木蓋 / Wood lid  
1/1 **¥9,000** (¥9,900税込) 2/3 **¥6,000** (¥6,600税込)  
1/2 **¥5,000** (¥5,500税込) 1/3 **¥4,000** (¥4,400税込)  
1/4 **¥3,500** (¥3,850税込)
- アクリル蓋 / Acrylic Cover  
1/1 **¥9,000** (¥9,900税込) 2/3 **¥6,000** (¥6,600税込)  
1/2 **¥5,000** (¥5,500税込) 1/3 **¥4,000** (¥4,400税込)  
1/4 **¥3,500** (¥3,850税込)
- スノコ / Sunoko  
1/1 **¥5,000** (¥5,500税込) 2/3 **¥3,500** (¥3,850税込)  
1/2 **¥3,000** (¥3,300税込) 1/3 **¥2,000** (¥2,200税込)  
1/4 **¥1,800** (¥1,980税込)
- アクリル内ケース / Acrylic Case  
1/1 **¥12,000** (¥13,200税込) 2/3 **¥11,000** (¥12,100税込)  
1/2 **¥10,000** (¥11,000税込) 1/3 **¥9,000** (¥9,900税込)  
1/4 **¥8,000** (¥8,800税込)
- 仕切り / Partition  
1/1用 8仕切り **¥2,000** (¥2,200税込)  
1/2用 6仕切り **¥1,500** (¥1,650税込)  
1/2用 4仕切り **¥1,300** (¥1,430税込)







あたたかみのある素材感とその表情をシンプルに使う。



その異質な存在感が食を演出する。

# 大谷石 テーブルウェア

## コーティングプレート

石材としては実に稀な、柔らかく、あたたかみのある大谷石。その素材感をそのまま味わえる器です。

かつて、アメリカの建築家フランク・ロイド・ライトに愛され、旧帝国ホテルに採用された大谷石。美術研究家で民芸運動の主唱者でもあった柳宗悦(むねよし)をはじめ、今も尚多くの建築家やデザイナーの心を捉え魅了しています。悠久の時の中で培われた穏やかさや存在感のある大谷石が、現代的なデザインと石工の技で、新しいテーブルウェアとなりました。

ひとつひとつ表情のある素材感は、自然をコンセプトにしたお料理に相性がよく、料理人の空気感、そして五感を刺激する現場の「臨場感(シズル)」を伝えられます。

大谷石はおよそ2300万年前の火山活動により火山灰などが地上や水中に堆積してできた「凝灰岩」で栃木県宇都宮市大谷地区でしか産出されない有限かつ唯一無二の自然石です。

以為(おもえらく)は、大谷石の中でも戸室地区の細目の1級と呼ばれる(ミソ黒茶の斑点の隙間が少なく埋蔵量も限られる)素材を採用しています。大谷石は、美しさはもちろん、天然のゼオライト成分で、癒しや熟成、消臭などの効果も期待されます。

フトコロ 2寸6分  
フトコロ 3寸6分  
フトコロ 3寸6分 L



カクコロ 2寸  
カクコロ 1寸3分



カトラリーレスト L

カトラリーレスト S

Oya Stone Tableware

[ 大谷石カトラリーレストシリーズ / Cutlery rest series ]

フトコロ 3寸6分 / Futokoro Chopsticks rest 3.6sun

¥1,200 (¥1,320税込) size 110×15×15mm

ストレートでシンプルなデザインは、和洋中問わず、コーディネートできます。

フトコロ 2寸6分 / Futokoro Chopsticks rest 2.6sun

¥1,100 (¥1,210税込) size 80×15×15mm

80mmのストレートのサイズは、カトラリーの形状を選ばず、ご使用いただけます。

カクコロ 2寸 / Kakukoro Chopsticks rest 2sun

¥900 (¥990税込) size 60×15×15mm

箸一膳をどっさり置きます。太めの箸にも、小さなスプーンのレストにも最適です。

カクコロ 1寸3分 / Kakukoro Chopsticks rest 1.3sun

¥800 (¥880税込) size 39×13×13mm

小さく可愛らしく、テーブルセッティングにすっきりと収めることが出来る重宝する箸置き。

フトコロ 3寸6分 L / Futokoro Chopsticks rest 3.6sun L

¥1,300 (¥1,430税込) size 110×20×20mm

存在感のある極太のレストは、和式テーブルナイフ・フォークを引き立てます。

カトラリーレスト L / Cutlery Rest L

¥1,200 (¥1,320税込) size 110×20×10mm

幅が110mmと余裕があるので、ナイフ・フォーク・スプーンなど、洋食器にも対応出来るカトラリーレストです。

カトラリーレスト S / Cutlery Rest S

¥1,100 (¥1,210税込) size 80×20×10mm

通常の箸置きよりも少し広めのサイズに仕上げておりますので、和食の箸置きとしてはもちろん、中華にもご利用いただけます。

※コーティングが施してありますが、自然石ですので、着色や変色、欠けや割れる場合がございます。



重厚なプレートの上で美味しさが彩る。



Oya-ishi plate unite  
[ 大谷石コーティングプレート / Reinforced Coating Plates ]

[ 大谷石プレート ]

シンプルな直角と長角のデザインで薄さ10mmにスライス。底部分は斜めにカットされ、指が入りやすいデザインです。表情のある自然石の質感は、料理の創造性を広げ、ジャンルを超えてお使いいただけるプレートです。



10寸5寸 / 10 sun 5 sun  
¥5,500 (¥6,050税込)  
size 300×150×10mm



8寸4寸 / 8 sun 4 sun  
¥5,000 (¥5,500税込)  
size 240×120×10mm



7寸4寸 / 7 sun 4 sun  
¥4,500 (¥4,950税込)  
size 210×120×10mm

Oya-ishi plate unite  
[ 大谷石コーティングプレート / Reinforced Coating Plates ]

[ 極厚ショープレート ]

厚み2.5cmという重みと長さのある器は、料理人の感性を広げます。ワイドがあるので、盛り合わせやbuffetにも活かれます。



ゴクアツ50 / Gokuatsu 50  
¥13,000 (¥14,300税込)  
size 500×100×25mm

ゴクアツ40 / Gokuatsu 40  
¥12,000 (¥13,200税込)  
size 400×100×25mm

ゴクアツ30 / Gokuatsu 30  
¥11,000 (¥12,100税込)  
size 300×100×25mm

Oya-ishi plate unite  
[ 大谷石丸型プレート / Round show plate ]

[ 大谷石丸型プレート ]

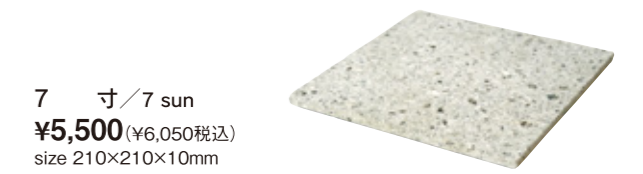
丸型の厚みは20mmにスライス。底部分は斜めにカットされ、指が入りやすいデザインです。表情のある自然石の質感は、料理の創造性を広げます。ラウンドは、ジャンルを超えたディナープレートやショープレートです。



9寸丸 / 9 sun  
¥22,000 (¥24,200税込)  
size Φ270×20mm



7寸丸 / 7 sun  
¥20,000 (¥22,000税込)  
size Φ210×20mm



7寸 / 7 sun  
¥5,500 (¥6,050税込)  
size 210×210×10mm



6寸3寸 / 6 sun 3 sun  
¥3,800 (¥4,180税込)  
size 180×90×10mm



6寸 / 6 sun  
¥5,000 (¥5,500税込)  
size 180×180×10mm



5寸3寸 / 5 sun 3 sun  
¥3,600 (¥3,960税込)  
size 150×90×10mm



5寸 / 5 sun  
¥4,400 (¥4,840税込)  
size 150×150×10mm



4寸 / 4 sun  
¥3,300 (¥3,630税込)  
size 120×120×10mm



3寸 / 3 sun  
¥1,700 (¥1,870税込)  
size 90×90×10mm

※コーティングが施してありますが、自然石ですので、着色や変色、欠けや割れる場合がございます。



2つの違った素材がより食を美しくする。



# 大谷石 木枠付

以為（おもえらく）は、日本書紀からの言葉で「以って為す（思う・考える）」ことを意味します。私たち日本人はこの言葉通り、伝統文化や食文化を学び、楽しみ、思いを巡らせ、そして受け継いできました。酒器や皿、調理器具といった道具は、実用品の域を超えた意味と価値を持ち、時にその存在が歴史を動かしてきました。《以為シリーズ》は、日本の伝統文化や食文化を背景に、土地に受け継がれた素材と職人の技法を以って、現代に生きる新たな道具をハンドメイドでつくり上げています。

※コーティングを施しておりますが、自然石ですので、着色や変色、欠けや割れが生じることがございます。

おもえらくの2つの要素をあわせもつ器。



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【3寸杉皿】  
/ Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate  
3 Sun Sugisara

¥4,300 (¥4,730 税込) size 105×105×26mm  
● 別売(3寸石のみ:¥1,700、3寸杉皿[大のみ]:¥2,600)



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【3寸1枚物】  
/ Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate  
3 Sun 1 Plate

¥6,000 (¥6,600 税込) size 140×140×50mm  
● 別売(木枠のみ[1枚物用]:¥4,300)



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【5寸1枚物】  
/ Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate  
5 Sun 1 Plate

¥8,800 (¥9,680 税込) size 190×190×50mm  
● 別売(5寸石のみ:¥4,400、木枠のみ[1枚物用]:¥4,400)



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【6寸1枚物】  
/ Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate  
6 Sun 1 Plate

¥14,000 (¥15,400 税込) size 233×233×50mm  
● 別売(6寸石のみ:¥5,000、木枠のみ[1枚物用]:¥9,000)



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【3寸4枚物】  
/ Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate  
3 Sun 4 Plate

¥15,800 (¥17,380 税込) size 233×233×50mm  
● 別売(3寸石のみ:¥1,700、木枠のみ[4枚物用]:¥9,000)



以為（おもえらく）日光杉・大谷石盛台【10寸5寸1枚物】  
/ Nikko Cedar Frame and Oya Stone Plate  
10 Sun 5 Sun 1 Plate

¥11,000 (¥12,100 税込) size 340×190×50mm  
● 別売(木枠のみ:¥5,500、10寸5寸石のみ:¥5,500)





ぬくもりある酒器からそそぐ、以為のしずく。



2011年度 栃木優良デザイン  
とちぎデザイン大賞 優秀賞受賞。  
WANDER500 認定。

## 日光杉 酒器シリーズ

世界遺産で知られる日光。その日光産の杉材を使用して、鹿沼の木工の職人が、ハンドメイドで作上げた酒器シリーズです。栃木産の美味しい日本酒を、地場産の酒器で呑む。栃木産を意識した飲食店や酒販店などのニーズに応え、提案する事が、栃木の食の意識の向上につながる事を祈ってデザインしました。

枡の角で呑む酒の味は、研ぎすまされ、かつ、色や香りは五感をふるませます。美しい淡紅色の木肌は、心に安らぎを与えます。

材料の一部に間伐材を使用するなど、環境にも配慮しました。



ふたに切り込みを入れ  
切れのいい徳利として  
使用することが可能。

料理の器としても  
使用できます。

枡を重ねて徳利を並べると  
デザインの統一性と杉の木目  
の美しさを実感できます。

Omoeraku sake japan  
[ 日光杉酒器シリーズ ]

マークの部分を押さえてこぼれない様に注いでください。



徳利 大・小

枡 大・大・中・小

徳利 大 / Tokkuri Vessel L **¥5,000** (¥5,500 税込) size 86×86×120mm  
[8分目の分量: 4/5 full] 360cc [満水時の分量: full cup] 480cc

徳利 小 / Tokkuri Vessel S **¥4,700** (¥5,170 税込) size 72×72×103mm  
[8分目の分量: 4/5 full] 180cc [満水時の分量: full cup] 230cc

枡 大 / Masu Cup Extra L **¥2,800** (¥3,080 税込) size 86×86×60mm  
[8分目の分量: 4/5 full] 180cc [満水時の分量: full cup] 260cc

枡 大 / Masu Cup L **¥2,700** (¥2,970 税込) size 76×76×60mm  
[8分目の分量: 4/5 full] 150cc [満水時の分量: full cup] 180cc

枡 中 / Masu Cup M **¥2,600** (¥2,860 税込) size 70×70×52mm  
[8分目の分量: 4/5 full] 90cc [満水時の分量: full cup] 140cc

枡 小 / Masu Cup S **¥2,500** (¥2,750 税込) size 61×61×52mm  
[8分目の分量: 4/5 full] 70cc [満水時の分量: full cup] 100cc

盃千代口 / Sakazuki Cup **¥2,300** (¥2,530 税込) size 40×40×45mm  
[満水時の分量: full cup] 25cc



日光杉の優しいぬくもりがその美味しさを保つ。

日光杉ボトルクーラー (S)  
**¥10,000** (¥11,000 税込) size 210×210×260mm

日光杉ボトルクーラー (L)  
**¥17,000** (¥18,700 税込)  
size 350×210×260mm

大谷石プレートの3寸と組み合わせる事ができます。  
お料理の器としてご利用下さい。  
大谷石3寸 ¥1,500 (¥1,650 税込)

杉皿大 / Cedar Plate L  
[大谷石3寸とのセット価格] ¥3,800 (¥4,104 税込)

**¥2,600** (¥2,860 税込)  
size 105×105×26mm

杉皿小 / Cedar Plate M  
**¥2,500** (¥2,750 税込)  
size 89×89×26mm

杉皿 大・小

Omoeraku japan  
[ 日光杉バイアストレイ ]

日光杉バイアストレイラウンド  
**¥10,000** (¥11,000 税込) size 455×320×10mm

日光杉バイアストレイレクタングル  
**¥10,000** (¥11,000 税込) size 455×320×10mm



大切な贈り物はあなたからのおもてなし。

For gift —— ギフトセット ——

以為(おもえらく)の心を込めた特別な贈り物

[ 日光杉 酒器シリーズ ]



以為 日光杉 酒器シリーズ  
ギフトセット(大)

徳利の大きめの枡、大を専用の  
スタイリッシュなお箱に入れた  
贈り物に最適な商品です。

以為 日光杉  
(徳利 大...1、枡 大...1、枡 大...1)  
¥11,300(¥12,430 税込)



以為 日光杉酒器ギフト  
徳利大 枡小セット

大徳利は2合、小の枡はぐい呑ほどの  
サイズです。

以為 日光杉  
(徳利 大...1 枡 小...2)  
¥10,800(¥11,880 税込)



以為 日光杉 酒器シリーズギフトセット(小)

徳利と小の枡の中、小を専用のスタイリッシュな  
お箱に入れた送りに最適な商品です。

以為 日光杉(徳利 小...1、枡 中...1、枡 小...1)  
¥10,600(¥11,660 税込)



以為 日光杉酒器ギフト 徳利小 盃セット

小徳利は1合、可愛いサイズの盃は、  
女性にも喜ばれます。

以為 日光杉(徳利 小...1 盃...2)  
¥10,100(¥11,110 税込)

[ 大谷石 コーティングプレート ]



以為(おもえらく)  
ギフトセット#1220

10寸5寸コーティングプレートと人気の3寸、  
カトラリーレストLサイズのスペシャルギフト  
セットです。

内容(箱外形寸法 約315×265×25mm)  
10寸5寸プレート size300×150×10mm...1枚  
3寸プレート size90×90×10mm...2枚  
カトラリーレストL size110×20×10mm...2個

¥11,900(¥13,090 税込)



以為(おもえらく)  
ペアギフトセット#02001

内容(箱外形寸法 約232×130×25mm)  
3寸プレート size90×90×10mm...2枚  
カクコロ1寸3分 size39×13×13mm...2個

¥5,600(¥6,160 税込)



以為(おもえらく)  
ペアギフトセット#0220

内容(箱外形寸法 約232×130×25mm)  
3寸プレート size90×90×10mm...2枚  
カトラリーレストL size110×20×10mm...2個

¥6,400(¥7,040 税込)



以為(おもえらく)  
ペアギフトセット#0202

内容(箱外形寸法 約232×130×25mm)  
3寸プレート size90×90×10mm...2枚  
カトラリーレストS size80×20×10mm...2個

¥6,200(¥6,820 税込)



以為(おもえらく)  
ギフトセット#0110

内容(箱外形寸法 約162×120×25mm)  
3寸プレート size90×90×10mm...1枚  
カトラリーレストL size110×20×10mm...1個

¥3,500(¥3,850 税込)



その一膳が器の表情をより華やかに彩る。

# 釉薬箸／レイヤード

日本伝統の釉薬色を用い「箸を運ぶ」釉薬箸／グレグリ。木製の質感を残し、使いやすさを追求した積層箸／レイヤード。

## Glaze Gris & Layered

Handmade in JAPAN

### 釉薬色：)

日本伝統の釉薬の彩りとグレイ色のグラーションは、様々な器との相性を考えた好バランス。堅いウツドはコーティング塗装し、家庭用洗浄機に対応しています。和食器に合わせたしつらえはもとより、洋のプレートやカトラリーとのセッティングにもマッチ。洋食をお着ていただくシーンの提案にもふさわしい一膳です。

### 積層色：)

マカンバの木材にフェノール樹脂を含浸させて、熱で乾燥させながら、加圧していくことによって、木製の雰囲気を残しながら、硬く丈夫な材質にすることが出来ました。箸の形状は、使いやすさを求めて、長さや太さ、重さなど、試作を重ねて、使いやすい箸を追求しました。

made in Japan (※共に家庭用食洗機対応)

Yuyakubashi Glaze gris  
[ 釉薬箸 グレグリ ]

MADE IN JAPAN

〈 白 釉 〉  
Hakuyu

以為(おもえらく) 釉薬箸 グレグリ  
¥1,200(¥1,320 税込) size 230mm  
[ 材質 ] ランスウッド

〈 桃 釉 〉  
Momoyu

以為(おもえらく) 釉薬箸 グレグリ  
¥1,200(¥1,320 税込) size 230mm  
[ 材質 ] ランスウッド

〈 青 釉 〉  
Aoyu

以為(おもえらく) 釉薬箸 グレグリ  
¥1,200(¥1,320 税込) size 230mm  
[ 材質 ] ランスウッド

〈 赤 釉 〉  
Akayu

以為(おもえらく) 釉薬箸 グレグリ  
¥1,200(¥1,320 税込) size 230mm  
[ 材質 ] ランスウッド

〈 黒 釉 〉  
Kokuyu

以為(おもえらく) 釉薬箸 グレグリ  
¥1,200(¥1,320 税込) size 230mm  
[ 材質 ] ランスウッド

Yuyakubashi Glaze gris  
[ 積層箸 レイヤード ]

MADE IN JAPAN

〈 茶 〉  
layered Brown

以為(おもえらく) 積層箸 レイヤード  
¥1,400(¥1,540 税込) size 230mm  
[ 材質 ] 真樺(マカンバ)

〈 黒 〉  
layered Black

以為(おもえらく) 積層箸 レイヤード  
¥1,400(¥1,540 税込) size 230mm  
[ 材質 ] 真樺(マカンバ)

〈 黄肌 〉  
layered Kihada

以為(おもえらく) 積層箸 レイヤード  
¥1,400(¥1,540 税込) size 230mm  
[ 材質 ] 真樺(マカンバ)



この存在感とからやかな使い心地。



以為 テーブルナイフ

以為 テーブルフォーク



フトコロ 3寸6分 L

## 和式 テーブルナイフ & フォーク

独自の組み合わせが生み出す絶妙なバランスは、日本古来の和包丁をベースに進化させ、創造性あふれる料理と、調理のライブ感をテーブルに運びます。

創作性あふれる料理人と職人として創りだしました。

この新しいフォルムの以為(おもえらく)テーブルナイフは、和包丁で有名な大阪府堺市で製作。日本の最高級ハイカーボンステンレス鋼を使用し、錆びにくく、耐食性があり、最高の切れ味です。両刃の刃付けと八角の柄は、利き手を選ばず使えます。

軽く滑らしながら押すことで感じとれる切れ味によって、料理を存分に堪能できます。

テーブルフォークは、世界でも認められるカトラリーの生産地新潟県燕市で製作。丈夫で傷がつきにくく錆びに強いSUS304ステンレスを採用しました。マット仕上げのフォークは、付け根が太く、耐食性に優れ、木製の柄とバランス良く、細く長い刃は、使いやすくシンプル。長く使用することができます。

ハンドルには、伝統的和包丁と同じ一位(いちい)の木を使用。硬木(かたぎ)なので水に強く丈夫です。

白木と赤褐色の細かい年輪の美しい木肌で、日本の神社の装飾でも使用される価値の高いとても貴重な縁起のいい木であり、その一位という名もそこから名付けられています。軽く手に馴染みやすく、しっかりとしたグリップ力は、和包丁の機能を活かし、丁寧なお料理と相性が合うでしょう。柄は、水牛の角を使用しており、硬さがナイフとフォークをしっかり和締め緩まず、深みある色合いは高級で、卓上に合います。軽さを追求しながらも重量とサイズのバランスを計算しデザインされ、その差し替え式の構造は、木製の柄が寿命になった際に、新しい柄と交換が可能です。

良いものを手入れて長く使うことは、日本の調理の文化を支えてきました。



Omoeraku Japanese tableitem  
[ テーブルナイフ & フォーク ] MADE IN JAPAN

以為(おもえらく) テーブルナイフ / Table knife

¥13,000 (¥14,300税込) size 245mm(全長)

[ 材質 ] 鋼 / ハイカーボンステンレス鋼 柄 / 八角一位(いちい)・水牛柄

以為(おもえらく) テーブルフォーク / Table fork

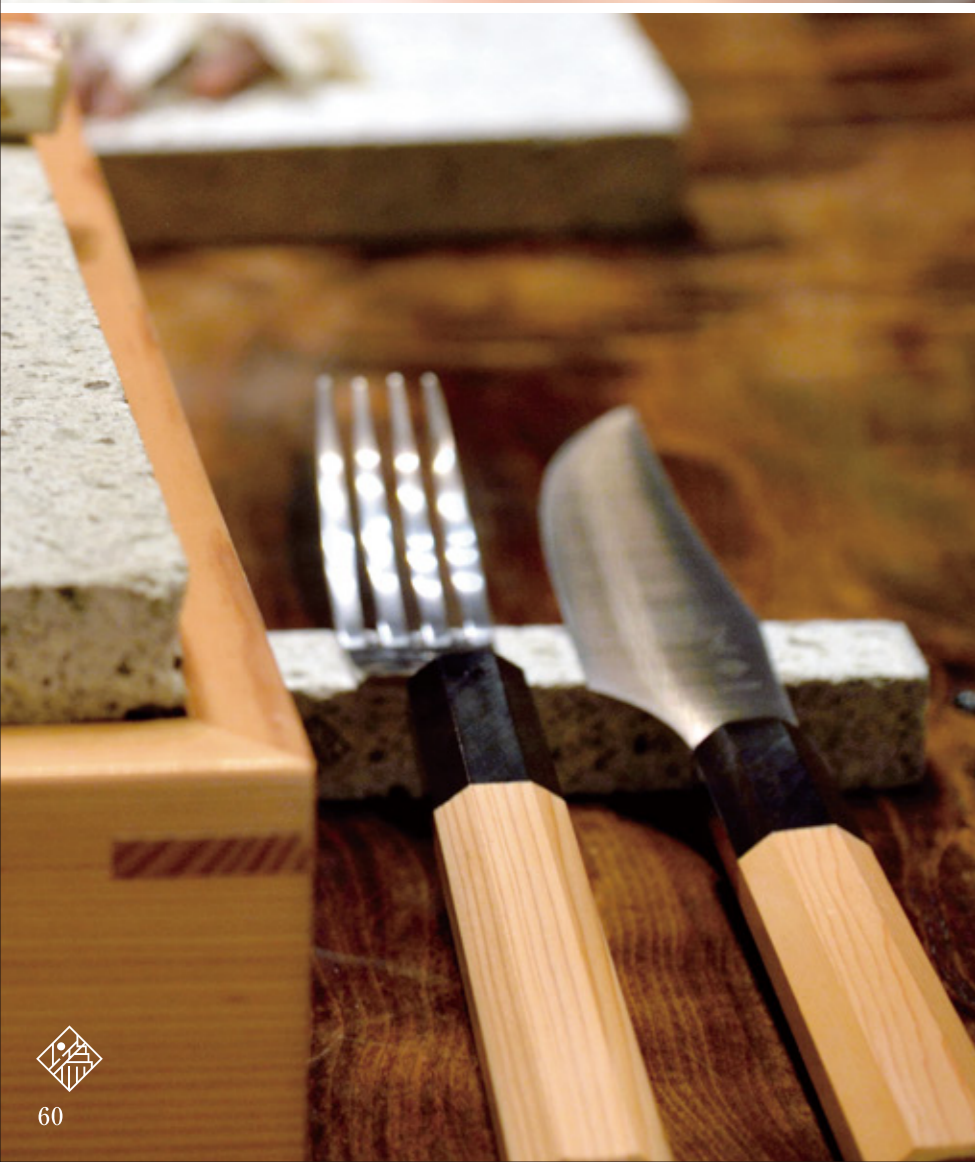
¥9,000 (¥9,900税込) size 215mm(全長)

[ 材質 ] フォーク部分 / SUS304ステンレス、マット仕上げ 柄 / 八角一位(いちい)・水牛柄

フトコロ 3寸6分 L / Futokoro Chopsticks rest 3.6sun L

¥1,400 (¥1,540税込) size 110×15×15mm

[ 材質 ] 大谷石





和食を作る鍋から、料理人のための器へ。



YATTOKO

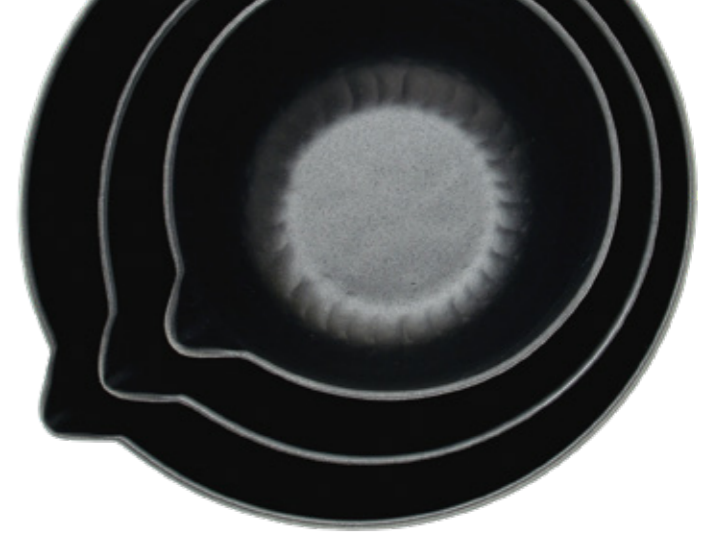
やっここ

Matte Aluminum & Black Coating Pot  
[ つや消しアルミ & ブラックコーティング ]

特徴的な楕目は、細かくひとつひとつ打つことで、堅牢な作りになり強度が増し、ハンドメイドの温かみを感じる美しいシンプルなデザインは、料理をひきたてます。炊き合わせといった旨みの出しを使ったお料理を、ボール鉢として盛る温かいお料理から、鍋料理、しゃぶしゃぶといった直火の鍋料理や、洋食でのサラマンダーやオープン料理、素材のつや消しのアルミニウムの表情は、冷たいお料理のうつわとしてもよく合います。また、片口を利用して小さいサイズをソースポットとしてご使用いただけます。

やっここ鍋に取っ手はなく、矢床鉗(やっここばさみ)という熱したものを掴む専用の鉗を使用することから、やっここ鍋と名付けられました。取っ手が無い利便性は、凹凸がなく洗いやすぐ清潔で、異なるサイズを重ねられ収納性に優れています。アルミニウムの軽さと均一性のある熱伝導のよさは、調理と器としての機能を果たします。

ブラックコーティングは、環境を考えたセラミックス塗料の耐久性と硬度、また耐熱温度が300度と非常に高く、料理の業態を超えた可能性と料理の幅を更に広がります。



やっここ鉗120 / Yattoko Scissor 120  
¥2,500 (¥2,750 税込) size 120x40mm



やっここ鉗150 / Yattoko Scissor 150  
¥2,600 (¥2,860 税込) size 150x40mm



やっここ鉗160 / Yattoko Scissor 160  
¥2,700 (¥2,970 税込) size 160x45mm

軽くて、焦げ付きにくい。収納便利なメイドインジャパン鍋。

# 日本の鍋 やっここ

取っ手がなくて、洗いやすい。

YATTOKO  
3 sizes 2 colors

2013年に、日本人の伝統的な食文化でユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」。

その和食の調理人から支持される日本の伝統的な取っ手の無い鍋「やっここ鍋」は、通称、やっここと呼ばれ、旨味でる、お出汁を引くことから、煮る、茹でる、揚げる、炒め、混ぜる、そして最後の味付けまでを行う万能な鍋として無くてはならない存在。

伝統的なやっここは、和食の料理人と、ひとつひとつの鍋を手作りする職人とが、創意工夫し、最後のお料理の提供まで行うイマジネーションあふれるかわいいたーブルウェアとして「以為(おもえらく)やっここ」が生まれました。



やっここ鍋 ブラック 4寸  
Yattoko Black 4 sun  
¥6,000 (¥6,600 税込) size 125x53mm  
容量 / capacity 400cc



やっここ鍋 シルバー 4寸  
Yattoko Silver 4 sun  
¥4,100 (¥4,510 税込) size 125x53mm  
容量 / capacity 400cc



やっここ鍋 ブラック 3.5寸  
Yattoko Black 3.5 sun  
¥5,300 (¥5,830 税込) size 103x47mm  
容量 / capacity 300cc



やっここ鍋 シルバー 3.5寸  
Yattoko Silver 3.5 sun  
¥3,800 (¥4,180 税込) size 103x47mm  
容量 / capacity 300cc



やっここ鍋 ブラック 2.8寸  
Yattoko Black 2.8 sun  
¥5,000 (¥5,500 税込) size 83x45mm  
容量 / capacity 150cc



やっここ鍋 シルバー 2.8寸  
Yattoko Silver 2.8 sun  
¥3,500 (¥3,850 税込) size 83x45mm  
容量 / capacity 150cc







**JAMESSE PRO CENO**  
Vintage sparkling wine  
[プロウーN°4 グランシャンパーニュ]  
口径φ:46mm(最大径φ:65mm) H:220mm  
280cc ¥4,000(¥4,400 税込)  
〈ハンドメイド・手吹き〉

Arnaud LALLEMENT  
Vintage sparkling wine  
[ラルモンコレクション No.1]  
口径φ:65mm(最大径φ:94mm) H:255mm  
750cc ¥5,000(¥5,500 税込)  
〈マウスブロー・ハンドメイド〉

Arnaud LALLEMENT  
Blanc de noirs sparkling wine  
[ラルモンコレクション No.2]  
600cc 口径φ:58mm(最大径φ:100mm) H:245mm  
600cc ¥4,500(¥4,950 税込)  
〈マウスブロー・ハンドメイド〉

Arnaud LALLEMENT  
Brut & Rose sparkling wine  
[ラルモンコレクション No.4]  
400cc 口径φ:50mm(最大径φ:84mm) H:245mm  
400cc ¥4,300(¥4,730 税込)  
〈マウスブロー・ハンドメイド〉



**GENOMUST**  
GOBELET GENOMUST 50  
口径φ:58mm(最大径φ:94mm) H:110mm  
500cc ¥1,500(¥1,650 税込)



**GENOMUST**  
GENOMUST 52  
口径φ:55mm(最大径φ:107mm) H:212mm  
520cc ¥2,000(¥2,200 税込)  
〈ギフトボックス入り〉



**GENOMUST**  
GENOMUST 35 SAKE, degustation  
口径φ:49mm(最大径φ:95mm) H:184mm  
350cc ¥1,750(¥1,925 税込)  
〈ギフトボックス入り〉

**Extra Wine Glass**  
[エクストラワイングラス]

taster  
[ステムレス テイスティンググラス]

口径φ:65mm(最大径φ:96mm) H:90mm  
450cc ¥2,800(¥3,080 税込) c6/24  
〈ハンドメイド・手吹き〉

---

[ INAO 国際規格テイスティンググラス ]

degustation  
[デグスタシオングラス]

口径φ:46mm(最大径φ:65mm) H:156mm  
210cc ¥650(¥715 税込) c6/24  
ノンレッド・クリスタル

※商品の使用目的を考慮してロゴマークは入れておりません。



オレンジ    クリアブラック    ホワイト    ブラック    ネイビー

Venerie de La Marne  
バタフライ シャンパンボトルストッパー  
butterfly champagne bottle stopper  
[ヴェルリド・ラ・マルヌ・ファイブスターモデル]  
c: orange/clear black/white/black  
¥1,900(¥2,090 税込)



ブラック

Venerie de La Marne  
ミレジメシャンパンボトルストッパー  
millésime champagne bottle stopper  
[ヴェルリド・ラ・マルヌ・ファイブスターモデル]  
c: black  
¥1,800(¥1,980 税込)



シャンパンゴールド

Venerie de La Marne  
ミレジメシャンパンボトルストッパー  
millésime champagne bottle stopper  
[ヴェルリド・ラ・マルヌ・ファイブスターモデル]  
c: champagne gold  
¥2,500(¥2,750 税込)



uchidashi  
**unzara**  
アルミ打出し雲皿ショープレート  
Uchidashi Silver unzara show plate  
¥23,000(¥25,300税込) size Φ335×14mm  
(板厚3mm) [材質] アルミ製



uchidashi  
**unzara**  
アルミ打出し雲皿ショープレート  
Uchidashi Silver unzara show plate  
¥21,000(¥23,100税込) size Φ280×13mm  
(板厚3mm) [材質] アルミ製



uchidashi  
**unzara**  
アルミ打出し雲皿 ひとつ押し  
Uchidashi Silver unzara hitotsuoshi  
¥5,000(¥5,500税込) size Φ175×30mm  
(板厚2mm) [材質] アルミ製



uchidashi  
**unzara**  
アルミ打出し雲皿 四つ角  
Uchidashi Silver unzara yotsukado  
¥5,000(¥5,500税込) size 170×165×45mm  
(板厚2mm) [材質] アルミ製



**KING FONDUE**  
キングフォンデュパンウォーマー  
/ King Fondue PanWarmer  
¥25,000(¥26,500税込)  
size 178(取手含210mm)×110mm  
[材質] アルミ製



uchidashi  
**unzara**  
アルミ打出し雲皿 四つ角なべ 7寸  
Uchidashi Silver unzara yotsukadonabe 7sun  
¥12,000(¥13,200税込) size Φ210×75mm  
(板厚2.8mm) [材質] アルミ製



ヘラブナ 角 30 / Herabuna Square 30  
¥1,200(¥1,320 税込) size 295×60×12mm



ヘラブナ 角 35 / Herabuna Square 35  
¥1,500(¥1,650 税込) size 355×70×12mm



ヘラブナ 丸 30 / Herabuna Round 30  
¥1,200(¥1,320 税込) size 295×60×12mm



ヘラブナ 丸 35 / Herabuna Round 35  
¥1,500(¥1,650 税込) size 350×70×12mm



Miranda Style Project

PRODUCED BY / 企画  
株式会社 リビングカマトク 株式会社 ミランダスタイル

SELLING AGENCY / 販売元  
株式会社 ミランダスタイル

EDITOR + DESIGN WORK / 編集・デザイン  
Waniseisakujo / 飯島 龍治 Ryuji Iijima

PHOTOGRAPHERS / 撮影  
Kazufimi Nitta  
Hirano Akira  
Yuya Suzuki

MIRANDA ART / ミランダ・アート  
ATLIER IZUMI / 古河原 泉 Izumi Kogahara

SPECIAL THANKS / 撮影協力  
Otowa restaurant / 宇都宮市  
鮎遊膳 みのり / 宇都宮市  
RESTAURANT chihiro / 宇都宮市  
石の蔵 / 宇都宮市  
日昇堂 / 日光市  
ichi / 宇都宮市



PUBLISHER / 発行  
株式会社 ミランダスタイル

HEAD OFFICE / 〒321-0942 栃木県宇都宮市峰 3-6-41  
TEL.028-601-7575 FAX.028-601-7577  
E-mail ask@miranda-style.com

[www.miranda-style.com](http://www.miranda-style.com)

※本書記載の商品価格(税込価格)は、2023.2月現在の価格となります。  
消費税引き上げの際は税込価格が変わりますので、予めご了承くださいませ。  
※本書記載の写真・文章を無断で複製・転載を禁じます。

<https://shop.miranda-style.com/>



Miranda Style Online Store  
〈ミランダスタイル オンラインストア〉



業務卸の方は、会員登録をすると BtoB 卸価格で購入出来ます