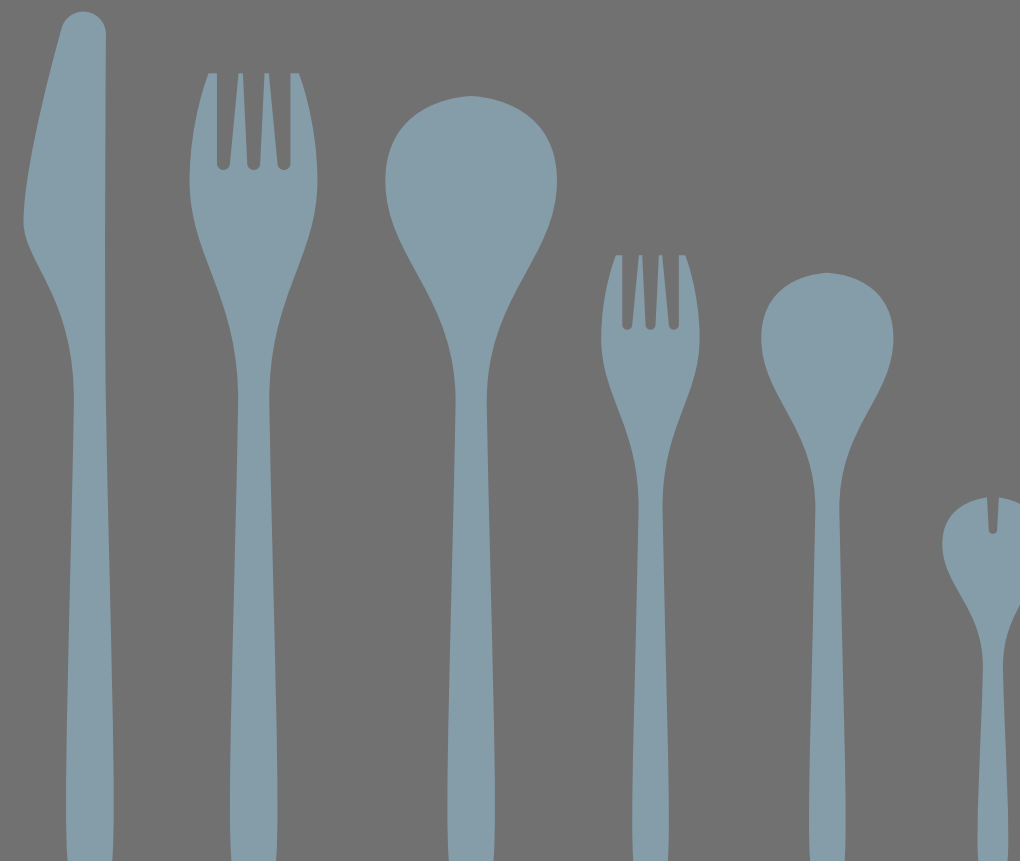




Tsubame Shinko
燕振興工業株式会社

〒959-1276 新潟県燕市小池 4852-1 (燕小池工業団地内)
TEL 0256-63-8105 (洋食器部) FAX 0256-64-3085
E-mail info@tsubame-shinko.co.jp
URL <http://www.tsubame-shinko.co.jp>
E C <http://sunao-tsubame.com/>
F B <http://www.facebook.com/cutlery.tsubame>

カタログに記載の価格には、消費税は含まれておりません。
価格及び仕様につきましては、予告なく変更する場合があります。
2020.2.1000

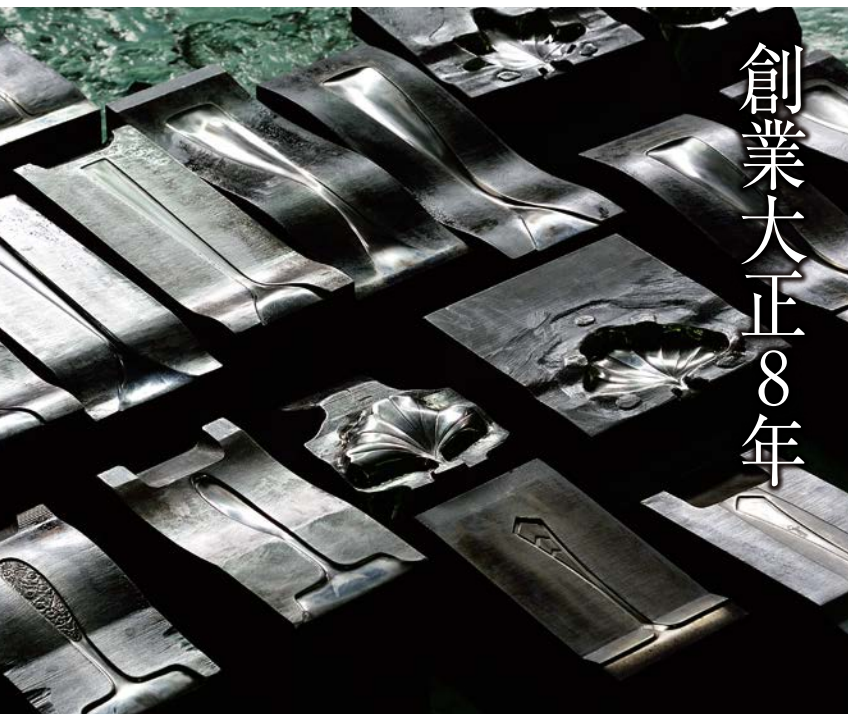


 facebook

CUTLERY TALK

Over ninety years have passed since the start of production of knives.
History of western tableware business in Tsubame, Niigata can be translated into the history of the company since its foundation.
We boast of the long way of development of products to meet the demands of the time and improvement of technology overcoming a number of difficulties including historical events such as the world wars or the Great Depression.
Ceaseless efforts towards optimal quality and design throughout our history.
The fruits of such efforts have been honored many times and received prestigious design awards.

Tsubame Shinko Industrial Co., Ltd.



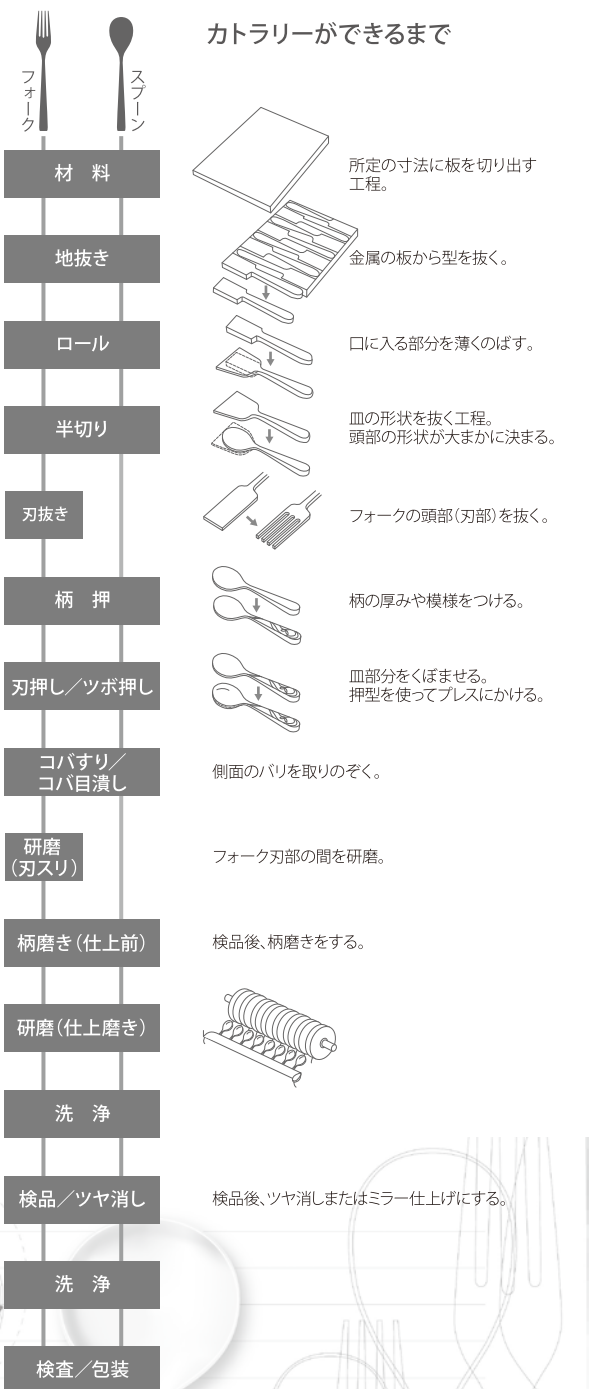
創業大正8年

Tsubame Shinko
燕振興工業株式会社

「カトラリー」事業の歴史は創業からのわたしたちの歴史と共にあります。時代の移り変わりや幾多の困難を乗り越え、時代が求める製品の開発と技術の研鑽に努めてきました。日本文化の中で培われた日本人デザイナーによる日本のデザインは、繊細さ、美しさと共にカトラリーの「機能」を最大限に引き出し、権威あるデザイン賞にも認められ、世界中の人々の生活に"潤い"と"快適さ"を与えています。

日本の文化による日本のデザイン

NIIGATA TSUBAME
新潟県燕市



ディオースプーンの首裏面のイメージと合わせる。
・首の天面の曲線くぼみ
・頭と持ち手の角度とライン

SUNAO.
#1 / 6
SERIES cutlery



Venus line

SERIES cutlery

Concept

人類が古代より表現してきた「ビーナス像」のように、食の道具には、もっと「情緒」が在るべきだ。

Design

澄川 伸一

プロダクトデザイナー。SUMIKAWA DESIGN/ 澄川伸一デザイン事務所代表。ソニー株式会社入社 ソニーアメリカデザインセンター勤務。1992年 澄川伸一デザイン事務所設立現在に至る。大阪芸術大学 客員教授/グッドデザイン/賞審査員/二級建築士。

2012年レッドドット受賞/ 富山プロダクトコンペ2005 大賞/Gマーク多数

三次元CADを駆使した人間工学的な曲面設計を得意とする。浴槽、カメラ、コンピュータ、医療機器から伝統産業まで展開中。

<http://www001.upp.so-net.ne.jp/sumikawa/>

関東経済産業局長賞 IDS賞

マドラー 4 pieces set ¥6,000

プラスト仕上×2、
プラスト仕上金メッキ×2
55×270×23mm
85g

マドラー 2 pieces set ¥3,300

プラスト仕上×1、
プラスト仕上金メッキ×1
55×270×23mm
85g



ディナーナイフ
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス L=215mm 72g ¥1,500

ディナーフォーク
Dinner Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=191mm 51g ¥1,000

ディナースプーン
Dinner Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=191mm 62g ¥1,000

ケーキフォーク
Cake Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=149mm 27g ¥700

ティースプーン
Tea Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=148mm 30g ¥700

マドラー
Muddler
18-8 ステンレス (プラスト仕上) L=230mm 24g ¥1,200

マドラー
Muddler
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ) L=230 ¥1,500

※ハイカーボンステンレスとは、ステンレスに炭素(カーボン)を化合し、金属の硬さを強化した合金です。一般的に包丁に使われます。

TI-1



Concept

主に湾曲した面できている普通のカトラリーと異なり、小さな鏡がいくつもあるような趣を醸し出すそのデザインは時を経てもコンテンポラリーだけでなく、その使いやすさに驚きは隠せない。

人手と機械による作業を併せた工程は40~50に及び、そのフィニッシュにおける完成度には、ニューヨーク近代美術館取扱いも頷ける。この製品は、ドイツIFデザイン賞、グッドデザイン賞を受賞。

Design

五十嵐 威暢

1944年北海道滝川市生まれ。東京とロサンゼルスを拠点に、ほとばしる才能で90年前後を一気に駆け抜けたデザイナー、五十嵐威暢。イームズ夫妻とも親交が深く、ニューヨーク近代美術館 (MoMA) のポスターカレンダー制作を続けるなど、グラフィックデザイン、プロダクトデザインの分野で高い評価を得た後、近年は彫刻と環境美術に積極的に取り組んでいる。

ケーキサーバー
Cake Server
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=290mm W=80mm 103g ¥4,000

フルーツフォーク
Fruit fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=120mm 10g ¥750

バターナイフ
Butter Knife
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=150mm 35g ¥900

シュガースプーン
Sugar Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=105mm 8g ¥750

スティア
Stir
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=200mm 18g ¥1,500



ストレートナイフ
Straight knife
ハイカーボンステンレス (ミラー仕上) L=195mm 55g ¥1,800

ディナーナイフ (円形タイプ)
Dinner knife (Circular type)
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=195mm 94g ¥2,000

ディナースプーン
Dinner Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=195mm 75g ¥1,200

ディナーフォーク
Dinner Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=195mm 56g ¥1,200

ティースプーン
Tea Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=150mm 29g ¥800

ケーキフォーク
Cake Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=150mm 22g ¥800

コーヒースプーン
Coffee Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=120mm 19g ¥750

ボトルオープナー
Bottle Opener
18-8 ステンレス (ミラー仕上) φ=80mm 65g ¥1,800

サービsspーン
Service Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=295mm W=74mm 118g ¥3,000

サービスフォーク
Service Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=295mm W=74mm 105g ¥3,000

SUNAO

SERIES. cutlery
seedling stretching straight



Concept

「SUNAO」。言葉の響きから想像・連想させるイメージをコンセプトにしました。"SUNAO"という言葉から、たとえば、まっすぐに伸びる苗や池に浮かぶ波紋など…。いろいろな環境や作用を受け入れてしまう"強さ"。また、「SUNAO」は、他に"日本の食卓に合うカトラリー"もコンセプトにしています。すこし小ぶりなのは、日本人の手に合うサイズ、今の日本の食生活で箸と並ぶことを前提に考えた結果です。各アイテムそれぞれの機能が十分に発揮できるよう様々な工夫をした結果、この"かたち"が生まれました。

Design

graf graf/decorative mode no.3
designproducts,inc.

grafデコラティブモードナンバースリーは、建築・プロダクトデザイナー・大工・家具職人・アーティスト・調理師の6人によって生活空間を舞台とする全てに対してデザイン提案を行う為結成され、発想からデザイン、制作までを共同で行っている。現在は大阪中之島に**grafビル**を構え、工房・オフィス・ショールーム・レストラン・ギャラリーを展開し、国内のみならず海外でも高い評価を得ている。

ディナーナイフ
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス (マット仕上) L=207mm 54g

¥1,800

ディナーフォーク
Dinner Fork
18-8 ステンレス (マット仕上) L=194mm 44g

¥850

ディナースプーン
Dinner Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=184mm 51g

¥850

スूपスプーン
Soup Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=168mm 47g

¥850

ケーキフォーク
Cake Fork
18-8 ステンレス (マット仕上) L=145mm 20g

¥600

ティースプーン
Tea Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=138mm 23g

¥600

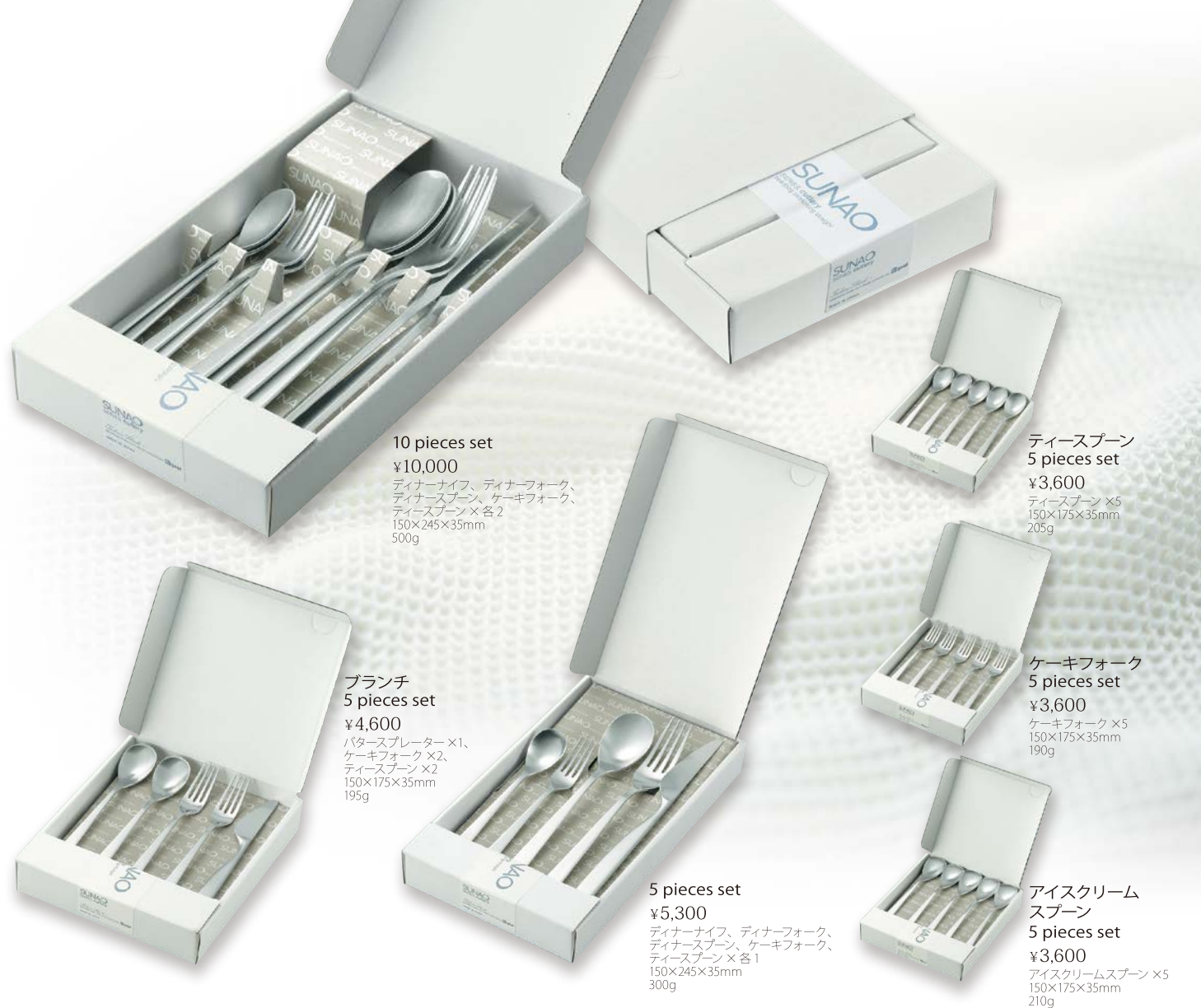
アイスクリームスプーン
Ice Cream Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=136mm 24g

¥600

バタースプレーター
Butter Supureta
ハイカーボンステンレス (マット仕上) L=165mm 42g

¥1,600

The Wonder 500



Adviser

飯島 奈美 (キッチンツール)

フードスタイリスト。

パスコの「超熟」など広告を中心に活動。

06年の映画『かもめ食堂』への参加をきっかけに、『東京タワー〜オカンとボクと、時々、オトン〜』、『めがね』など映画のフードスタイリングも手掛けるようになった。



レードル
Ladle
18-8 ステンレス (マット仕上) L=296mm 155g

¥2,200



箸
Large chopsticks
孟宗竹 L=330mm 12g

¥600



ターナー
Turner
18-8 ステンレス (マット仕上) L=297mm 120g

¥1,800



トング
Tongs
18-8 ステンレス (マット仕上) L=275mm 123g

¥3,000

e q u b o ,

Concept

カトラリーにつけられたわずかなクボみ。美味しいごはんを食べると自然と笑みが生まれて頬にエクボが出来るように、食事することでその存在を感じられる。わずかな遊び心によって投影されていく使い手の表情。毎日の気持ちを優しく映しだすような、親しみをわかせる道具へと。

Design

nendo

デザイナーの佐藤大(1977年生、早稲田大学建築学科卒)が主宰するデザインオフィス。1997年より活動を始め、2002年より本格的にデザイン部門を確立、nendoとして始動。2002年のコイズミ国際学生照明デザインコンペ金賞を皮切りに、「第2回空想生活『室内』コンペグランプリ」、TDB FRAME Award for installation、2003年ミラノサローネでのデザインレポート誌特別賞などを受賞。シボネ、アジト、アッシュコンセプトなどでプロダクトを展開中。海外での評価も高く、使ってみて、さらに納得でき愛されるデザインを生み続けている。



12 pieces set ¥9,400
ナイフ、フォーク (大)、スプーン (大)、
フォーク (小)、スプーン (小)、スイーツ × 各 2
150×245×35mm 522g

6 pieces set ¥5,000
ナイフ、フォーク (大)、スプーン (大)、
フォーク (小)、スプーン (小)、スイーツ × 各 1
150×245×35mm 309g

ナイフ
Knife
¥1,200
ハイカーボステンレス (マット仕上) L=198mm 41g

フォーク (大)
Fork (Large)
¥750
18-8 ステンレス (マット仕上) L=185mm 51g

スプーン (大)
Spoon (Large)
¥750
18-8 ステンレス (マット仕上) L=180mm 57g

フォーク (小)
Fork (Small)
¥600
18-8 ステンレス (マット仕上) L=140mm 24g

スプーン (小)
Spoon (Small)
¥600
18-8 ステンレス (マット仕上) L=135mm 28g

スイーツ
Sweets
¥500
18-8 ステンレス (マット仕上) L=105mm 17g



nagomi

Concept

豊かな暮らし・楽しい食卓・ゆっくりご飯・忙しい現代社会に生きる私たちをニュートラルな状態に戻す「ゆったりとした食事」のイメージです。

Design

柴田 文江 Design Studio S 代表

エレクトロニクス商品から日用品雑貨までインダストリアルデザインの領域で活動をしている。
代表作は「コンビBaby Label」「無印良品 体にフィットするソファー」「象印マホービン ZUTTO」「オムロン電子体温計けんおんくん」「au by KDDI 携帯電話 Sweets・junior」など。2008年ドイツred dot design award受賞。2007年ドイツIFデザイン賞最高位金賞受賞。グッドデザイン賞多数受賞。
・社団法人日本インダストリアルデザイナー協会正会員
・グッドデザイン賞審査委員(2003年から)



6 pieces set ¥6,200
ディナーナイフ、ディナーフォーク、
ディナースプーン × 各 2
136×238×40mm 473g



4 pieces set ¥3,000
ケーキフォーク、
ティースプーン × 各 2
93×175×35mm 139g



ディナーナイフ
Dinner Knife
¥1,200
ハイカーボステンレス (ミラー仕上) L=208mm 59g

ディナーフォーク
Dinner Fork
¥800
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=191mm 51g

ディナースプーン
Dinner Spoon
¥800
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=190mm 58g

ケーキフォーク
Cake Fork
¥600
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=122mm 15g

ティースプーン
Tea Spoon
¥600
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=121mm 20g

Hana

Concept

シンプルな輪郭にデコラティブな模様は、普段使いでもおもてなしの席でも映えるカトラリーです。70年代にヒットした商品を復刻、「レトロなのに新鮮」そんな言葉がぴったりです。



ディナーフォーク
Dinner Fork
¥700
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=185mm 53g

ディナースプーン
Dinner Spoon
¥700
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=190mm 66g

ティースプーン
Tea Spoon
¥500
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=130mm 26g

ケーキフォーク
Cake Fork
¥500
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=137mm 24g

SIRIUS

Concept

"シリウス (SIRIUS)"とは、全天一の輝きを持つ、大犬座の名です。流れるように美しく、柔らかなフォルムに加え、しっかりと手になじむフィット感が印象的です。きっと、食卓に楽しさと彩りを添えてくれます。

Design

浅井 治彦

プロダクトデザイナー。明星大学造形芸術学部教授。MUJIなどの身の回りの生活用品から、医療機器、自動車関連用品まで、幅広い領域での製品デザインを手がけている。最近はエコロジーデザインの研究開発と教育にも注力。(社)日本インダストリアルデザイナー協会正会員。JIDA環境委員会委員長。iFエコロジーデザイン賞部門最高賞(独)、iF製品デザイン賞(独)、グッドデザイン賞(日)など多数受賞。2003年から毎年、新宿リビングデザインセンターOZONEで「エコデザイン展」を開催。



サービススプーン
Service Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=225mm 93g ¥1,300



サービスフォーク
Service Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=225mm 87g ¥1,300



ディナーナイフ
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス (ミラー仕上) L=216mm 72g ¥1,350



ディナーフォーク
Dinner Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=192mm 57g ¥900



ディナースプーン
Dinner Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=192mm 66g ¥900



ケーキフォーク
Cake Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=135mm 25g ¥600



ティースプーン
Tea Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=135mm 30g ¥600



バターナイフ
Butter knife
ハイカーボンステンレス (ミラー仕上) L=160mm 36g ¥1,300



キャップオープナー
Cap Opener
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=160mm 75g ¥800
無くなり次第廃番

MODERN WABI SABI

Concept

イタリア滞在中、アルベルト・ブツリに感銘を受け「亀裂」「テクスチャー」に惹かれていく。日本の「侘び寂び」の感覚に「モダン」をプラスした独自の技法「モダン WABISABI」をコンセプトとし、NERO (黒) BIANCO (白) ARGENTO (銀) のモノトーンをベースカラーに時折 ROSSO (赤) を差し込み、素材の風合いを生かしながらも土臭さは感じさせないテクスチャーとシンプルなフォルムでスタイリッシュな作風を得意とする。

Design

にしだ ゆか

1999年佐賀県立有田窯業大学校卒業。2003年イタリア国立・ファエンツァ陶芸美術学校卒業。2004年から有田にて作陶。2015年から「錫 山沙」デザイン監修(錫)＊株式会社 能作へ製造委託。2017年から「燕振興工業株式会社」とデザイン契約(カトラリー)。2018年から「地域連携事業促進支援機構」と業務提携(陶磁器)。2017年NY The Ronin Gallery 2017 レジデンスアワードファイナリスト。

MA

Concept

手にずっしりと感じるこのカトラリーは「食べる事の大切さ」を自然と伝えてくれます。カタチに特徴が無い事は、毎日使っていても「飽きる事が無い」カタチ。人が主人公。使う人が素敵に見えるように考えてデザインされたカトラリー。

Design

秋田 道夫

1953年大阪生まれ。愛知県立芸術大学美術学部デザイン科卒業。ケンウッド・ソニーを経て1988年よりフリーランス・プロダクトデザイナーとして活躍。デバイススタイルの「一本用ワインセラー」、生活家電シリーズ「MA」、コクヨIDカードホルダー「HUBSTYLE」、ステンレスステーションリー「プリマリオ」、またセキュリティゲートやLED式薄型信号機などの公共機器まで幅広くデザインに携わる。



ピックフォーク
Pick Fork
18-8 ステンレス L=130mm 70g ¥800



ピックフォーク 5 pieces set
¥5,500
180×180×22mm 195g ピックフォーク×5



ディナーナイフ
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス L=210mm 71g ¥1,500



ディナーフォーク
Dinner Fork
18-8 ステンレス L=190mm 53g ¥800



ディナースプーン
Dinner Spoon
18-8 ステンレス L=185mm 60g ¥800



ケーキフォーク
Cake Fork
18-8 ステンレス L=140mm 26g ¥530



ティースプーン
Tea Spoon
18-8 ステンレス L=145mm 30g ¥530

Edin Burgh



GOOD
DESIGN
ロングライフ
デザイン賞

Concept

流れるような美しい未来的なフォルムは、「このカトラリーが自分の生活の中に入ったらどんなにワクワクするだろう」と、ニューリッチ世代のインスピレーションを刺激し続けています。一品一品丁寧に仕上げられた"つや消し"は、和洋問わず、デイリーユースに最適です。この製品のスタッキングセット(ミラー仕上)は、グッドデザイン賞を受賞いたしました。



11 pieces set
¥8,000
ティースプーン、ケーキフォーク × 各5
バターナイフ ×1
(ミラー仕上)

24 pieces set
¥23,000
ディナーナイフ、ディナーフォーク、
ディナー Spoon、ティースプーン × 各6
(ミラー仕上)

ESPRIT MODERNE

通商産業大臣賞

Concept

シンプルでスマートなフォルムは、それ自体が主張すぎずどんな食事にも溶け込みます。



コーヒースプーン ¥400
Coffee Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=128mm 20g



ヒメフォーク ¥400
Cocktail Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=130mm 17g



バターナイフ ¥400
Butter Knife
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=140mm 19g



シュガーレードル ¥400
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=113mm 19g



ディナーナイフ ¥1,300
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス(マット仕上) L=210mm 47g



ディナーフォーク ¥600
Dinner Fork
18-10 ステンレス(マット仕上) L=195mm 34g



ディナー Spoon ¥600
Dinner Spoon
18-10 ステンレス(マット仕上) L=190mm 39g



ケーキフォーク ¥500
Cake Fork
18-10 ステンレス(マット仕上) L=145mm 18g



ティースプーン ¥500
Tea Spoon
18-10 ステンレス(マット仕上) L=140mm 24g



バターナイフ ¥500
Butter Knife
18-10 ステンレス(マット仕上) L=145mm 20g



ディナーナイフ ¥1,200
Dinner Knife
ハイカーボンステンレス (ミラー仕上) L=207mm 66g



ディナー Spoon ¥500
Dinner Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=180mm 34g



ディナーフォーク ¥500
Dinner Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=180mm 31g

URBAN

中小企業庁長官賞

Concept

大胆、豪快、素朴、温もりなど、和陶器を形容する表現は、洋陶器のそれとは明らかに異なります。「アーバン」は、そんな懐の深い、心に沁みる"フビ・サビ"の世界に溶け込むよう、自然体でデザインされました。お気に入りの"器"に添えてみてはいかがでしょうか。



ティースプーン ¥450
Tea Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=132mm 16g



ピックフォーク ¥450
Pick Fork
18-8 ステンレス (マット仕上) L=132mm 12g



バターナイフ ¥500
Butter Knife
18-8 ステンレス (マット仕上) L=142mm 18g



シュガースプーン ¥500
Sugar Spoon
18-8 ステンレス (マット仕上) L=125mm 17g



ティースプーン ¥400
Tea Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=132mm 16g



ピックフォーク ¥400
Pick Fork
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=132mm 12g



バターナイフ ¥450
Butter Knife
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=142mm 18g



シュガースプーン ¥450
Sugar Spoon
18-8 ステンレス (ミラー仕上) L=125mm 17g



ティースプーン ¥800
Tea Spoon
18-8 ステンレス (ピンクゴールドメッキ仕上) L=132mm 16g



ピックフォーク ¥800
Pick Fork
18-8 ステンレス (ピンクゴールドメッキ仕上) L=132mm 12g



バターナイフ ¥850
Butter Knife
18-8 ステンレス (ピンクゴールドメッキ仕上) L=142mm 18g



シュガースプーン ¥850
Sugar Spoon
18-8 ステンレス (ピンクゴールドメッキ仕上) L=125mm 17g

Tea Caddy Spoon

Concept

葉っぱを模した形で茶葉をすくいやすく、デザイン性と使いやすさを兼ね備えたティーキャディースプーン。スプーン全体に施されたアンティーク調の模様が英国の紅茶の歴史を感じさせ、優雅なティータイムへと誘います。



ティーキャディースプーン (シルバー) ¥700
Tea Caddy Spoon
18-8 ステンレス(プラスト仕上) L=96mm 25g
クリアケース入



ティーキャディースプーン (ゴールド) ¥1,000
Tea Caddy Spoon
18-8 ステンレス(プラスト仕上金メッキ) L=96mm 25g
クリアケース入



葉枝おき
Chopstick Rest

Concept

"ステンレス"でできた葉っぱのやわらかな曲線、うねり、薄さを表現した金・銀色に輝く葉枝おき。

Design

山田 佳 一 朗

1997年武蔵野美術大学 工芸工業デザイン学科インテリアデザイン専攻、卒業。同大学研究室助手を経て2004年KAICHIDESIGNを設立。"違和感"を"共感"に変えるインテリアアプロダクトをデザインしている。

〔単品〕

椿

Tsubaki



シルバー
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
75×32mm 15g

¥380



ゴールド
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
75×32mm 15g

¥550



ピンクゴールド(カップパーメッキ) ¥850
Pink Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、銅メッキ、クリア塗装)
75×32mm 15g

紅葉

Momiji



シルバー
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
63×55mm 12g

¥420



ゴールド
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
63×55mm 12g

¥650

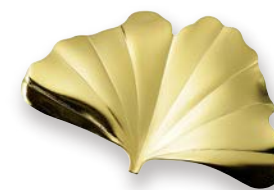
銀杏

Ichou



シルバー
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
64×42mm 14g

¥420



ゴールド
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
64×42mm 14g

¥650

〔ギフトセット〕



椿シルバー2枚組セット ¥1,000
Tsubaki Silver 2pcs
(シルバー) 2 枚セット
98×95×22mm 41g



紅葉シルバー2枚組セット ¥1,100
Momiji Silver 2pcs
(シルバー) 2 枚セット
98×95×22mm 41g

紅葉シルバー1・ゴールド1枚組セット ¥1,300
Momiji Silver 1pcs & Gold 1pcs Set
(シルバー 1 枚・ゴールド 1 枚) 2 枚セット
98×95×22mm 41g



銀杏シルバー2枚組セット ¥1,100
Ichou Silver 2pcs
(シルバー) 2 枚セット
98×95×22mm 43g

椿シルバー1・ゴールド1枚組セット ¥1,200
Tsubaki Silver 1pcs & Gold 1pcs Set
(シルバー 1 枚・ゴールド 1 枚) 2 枚セット
98×95×22mm 41g

椿ゴールド2枚組セット ¥1,400
Tsubaki Gold 2pcs
(ゴールド) 2 枚セット
98×95×22mm 41g



シルバー3・ゴールド2枚組セット ¥3,000
Silver 3pcs & Gold 2pcs Set
(シルバー 3 枚・ゴールド 2 枚) 5 枚セット
58×290×15mm 91g



ゴールド5枚組セット ¥3,500
Gold 5pcs Set
(ゴールド) 5 枚セット
58×290×15mm 91g



シルバー5枚組セット ¥2,500
Silver 5pcs Set
(シルバー) 5 枚セット
58×290×15mm 91g

ササ カトラリーレスト

Sasa Cutlery Rest



シルバー
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
150×30mm 27g

¥500



ゴールド
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
150×30mm 27g

¥850



キンモクセイ カトラリーレスト

Kinmokusei Cutlery Rest



シルバー
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
105×42mm 24g

¥500



ゴールド
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
105×42mm 24g

¥850



※プラスト仕上とは、金属に極小のガラスビーズや砂を吹き付けて表面に凹凸をつける加工です。

ササ ペーパーナイフ

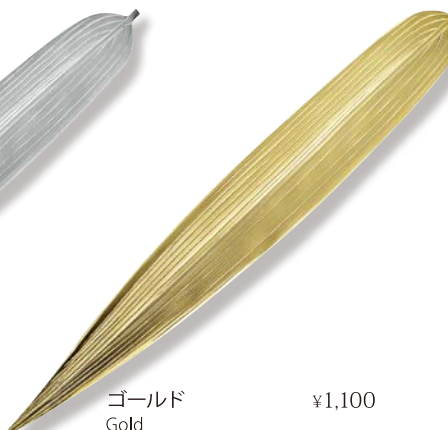
Sasa Paper Knife

〔単品〕



シルバー
Silver
18-8 ステンレス (プラスト仕上)
175×22mm 22g

¥750



ゴールド
Gold
18-8 ステンレス (プラスト仕上、金メッキ)
175×22mm 22g

¥1,100



シルバー 1 枚組セット ¥1,000
Silver 1pcs Set
(シルバー) 1 枚セット
52×205×19mm 32g



ゴールド 1 枚組セット ¥1,350
Gold 1pcs Set
(ゴールド) 1 枚セット
52×205×19mm 32g