

五感で味わう
ビュッフェ体験の時代へ。

演出ビュッフェ

SHOWCASE BUFFET

A buffet is not just food. It is a beautifully crafted experience.

2026年「クチコミ」を動かす
注目ビュッフェ演出18選

用美®





このカタログは、

製品の写真や説明に加え

あえてイラストを取り入れることで

一般的な製品カタログとは一味違う仕上がりになっています。

まるで絵本を開いたときのように

妄想や想像（創造）を掻き立て

「自分ならこうしたい、きっとお客様に喜んでいただける」

という思いが膨らんでいきます。

広がる思いと想像が、

ビュッフェにおけるお料理提供の

新しいヒントになることを願って。

目次
CONTENTS

3 2026年～クチコミを動かす

ビュッフェ演出企画18選

〔朝食〕

- 4 自然あふれる中で味わう 農園の恵み朝ごはん
- 6 彩りを選ぶ朝の楽しみ 好きな小鉢を好きなだけ
- 8 セルフトッピングを楽しく 私だけの美味と健康

〔ディナー〕

- 10 “盛り合わせ”を一皿に 迷わず手に取れる前菜へ
- 12 最後にシェフのひと焼き 仕込みの串も焼きたてに
- 14 あつあつをひとりじめ 選べる! 私の一人鍋
- 16 すずって味わう新提案 “スラブオードブル”体験
- 18 湯気で包んだごちそう便 蒸しの香りと幸せをお届け
- 20 せせらぎ香る川魚の恵み 清流と囲炉裏の風情
- 22 屋台から温もりを届ける 湯けむりひのき小屋
- 24 郷土の恵みを味わう 記憶に残る特産品プレート
- 26 「あなたはどっち派?」“推し”を選ぶメニュー対決

〔スイーツ〕

- 28 カラフル枳で心がときめく 魅せる! 断層スイーツ
- 30 ひんやりスモークサプライズ 冷たさ感じる贅沢スイーツ
- 32 上品に整然と咲き並ぶ 色とりどりの和菓子たち

〔キッズ〕

- 34 子どもも大人も夢中になる 駄菓子スイーツ横丁
- 36 どうぶつを捕まえに行こう! ビュッフェどうぶつえん
- 38 ちいさな本格ビュッフェ お子さまだけの王国ゾーン

40 特別企画「朝食 & アフタヌーンティー」

朝と午後で選ばれる理由をつくる

50 カタログ×図鑑

ビュッフェを支える器と道具たち

- | | | | |
|-----------|------------|---------|--------------|
| 52 ネット箱 | 62 蒸し器 | 72 飾り棚 | 82 トレイ |
| 54 盛込器 | 64 珍味入れ・小鉢 | 74 屋台 | 84 客席小物 |
| 56 立体盛込 | 66 銀彩 | 76 取り分け | 86 卓上マット・茶道具 |
| 58 ざる・桶・箆 | 68 コンロ・鍋 | 78 演出小物 | |
| 60 仕切箱 | 70 酒席まわり | 80 取り皿 | |

- | | |
|------------------|-------------|
| 88 オーダーメイド(特別注文) | 92 商品使用上の注意 |
| 90 ショールーム・直営店 | 94 ご注文について |

「また来たい!」は、
“五感の記憶”で生まれる

／ 五感で味わう! ／

2026年～
クチコミを動かす

ビュッフェ 演出企画 18選

SHOWCASE BUFFET

A buffet is not just food. It is a beautifully crafted experience.

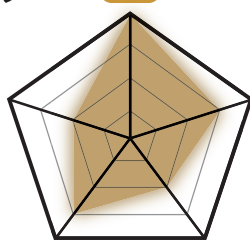
本誌の楽しみ方

ビュッフェの演出には、見た目・香り・音・手触り・味わいなど、五感に訴える体験があります。それら五感体験の豊かさレベルを、各企画に対してレーダーチャートで可視化しております。

「五感で味わう」体験レベル

選び取った料理の味が想像を超えると、すべての感覚が結びつき、ゲストの満足度を上げる体験へと昇華します。

器の形状や重み、質感や温度など、手を通して感じる情報が“存在感”を生み出し、全体の体験度を上げます。



料理の彩りや器の形、コーナーの演出まで。見た瞬間の「驚き」と「おいしそう!」が選ぶ楽しさを生みます。

立ちのぼる湯気の匂いや漂う香りが、ゲストの足を止める魅力になり、記憶に残る食体験へと導きます。

調理音や世界観を表すBGMが「できたて感」や「臨場感」を支え、コーナーの魅力や会場全体に奥行きを生み出します。

① 自然あふれる中で味 農園の恵み朝ごはん

SHOWCASE BUFFET - Savor a morning breakfast surrounded by the blessings of nature and the farm.



丸太のディスプレイやカッティングボードに盛り付けた、自然の恵みたっぷりの朝ごはん。彩り豊かな食材が、フレッシュで健康的な朝の食卓を演出します。

際立つ自然の恵み

「丸太のディスプレイ」は 主役級の圧倒的存在感



丸太を丁寧に磨き上げた素朴な什器は、木のぬくもりと自然の風合いが魅力です。



① 新・杉 磨き丸太ディスプレイ台 大径
L (φ25~27×H15cm)



② ログスタンド トコトコ
大・高 (φ25~27×H14cm)



③ 国産杉
丸太ディスプレイ台 大径
中 (φ25~27×H10cm)



④ 木製丸太コースター(無塗装)
(φ8.5~11.5×H1cm)



⑤ 槐(えんじゅ)・丸太皿
大 (φ14×H3cm)



⑥ 隠岐の杉
カマンベール型丸太皿
(φ10.5×H5cm)



⑦ キコリプレート
L (φ28~32×H2cm)



⑧ 杉・丸太料理皿(塗装付)
(φ15×H3cm)



⑨ 杉・丸太鍋敷(無塗装)
(φ15×H3cm)



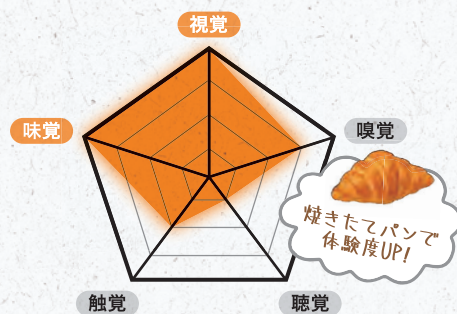
⑩ 木製丸太料理皿(塗装付)
小 (φ8.5~11.5×H1cm)

わう

森の食卓を思わせる ナチュラルな朝のひととき

木々が朝露に濡れ、やさしい空気に包まれる農園の朝。
丸太やカッティングボードを活かしたナチュラルなディスプレイには、採れたての野菜や自然を感じる料理が彩りよく並びます。木のぬくもりと緑の共演が引き立てる自然派モーニングで、すがすがしい一日のはじまりをゲストに提供します。

「五感で味わう」体験レベル



採れたてを演出



⑪HPテーブル什器 角(無塗装) 大・小セット
(W85×D85×H50cm) 運賃

旬の恵みを引き立てる 素朴な「木製プレート」



⑫ひのき 厚口料理プレート 塗装付
大 (W48×D24×T2.6cm)



⑬カッティングウッドプレート
(φ24.5×H1.5cm)



⑭タモ・マルチトレイ
大 (W33×D21×H1.5cm)

集客を呼ぶ農園ビュッフェは 旬野菜と専用ディスプレイで

旬の野菜や自然素材を使った料理を主役に、写真映えるビュッフェコーナーを提案。地元産の食材をアピールする場にも◎



⑮波板皿
(W27×D17×H2cm)



⑯桜のミニカッティングボード
大 (W15×D33×H1.5cm)

①[45525] ¥16,400 ②[52920] ¥6,000 ③[45035] ¥7,500 ④[08258] ¥1,100 ⑤[32527] ¥6,000 ⑥[32524] ¥4,300 ⑦[32405] ¥3,800 ⑧[08249] ¥2,850 ⑨[08248] ¥2,600 ⑩[08259] ¥1,450 ⑪[55760] ¥20,000 ⑫[31162] ¥12,000 ⑬[32563] ¥2,800 ⑭[15607] ¥9,350 ⑮[32590] ¥15,000 ⑯[88523] ¥3,880



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

② 彩りを選ぶ朝の楽し 好きな小鉢を好きな



SHOWCASE BUFFET - Enjoy the morning delight of choosing colorful small dishes as much as you like.



多種多様の小鉢に盛り付けられた、バラエティ豊かなお惣菜。目にも楽しい圧巻の品数が、食欲をそそります。一品ずつ分けられているから、衛生面も安心です。

華やかで彩り豪華

「多彩な小鉢」が織りなす
色とりどりの美しい世界



小ぶりで持ちやすく、慎ましく彩りを引き立てる和の趣と個性が楽しめる小鉢。



① 陶器・ぼんぼり春秋
中 (φ5.7×H4.7cm)



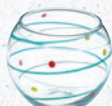
② 平型渦珍味入 緑
(φ5.7×H4cm)



③ 夢切子 千代口 赤
(φ6×H4.8cm)



④ クリスタル珍味入
特大 (φ7.6×H4.8cm)



⑤ 水風船
硝子珍味入 青
(φ6×H5cm)



⑥ クリスタルガラス
ショット (ブルー)
(φ5×H5.5cm)



⑦ 木製・広口千代口
ナチュラル
(φ5.5×H5cm)



⑧ ひのき珍味入
浅型 (φ5×H3cm)



⑨ 夢切子 珍味入 藍
(φ5.4×H4.6cm)



⑩ 陶器・角型珍味入
コバルト吹
(W5.7×D5.7×H3.7cm)



⑪ 夢切子 高台 赤
(φ5.7×H6.7cm)



⑫ 硝子ミニ珍味入
反り丸 琥珀
(φ5.5×H4cm)



⑬ ステンレス
丸千代口 (内金)
(φ5.8×H3cm)

小鉢と料理箱で
朝食以外にも自由自在に応用

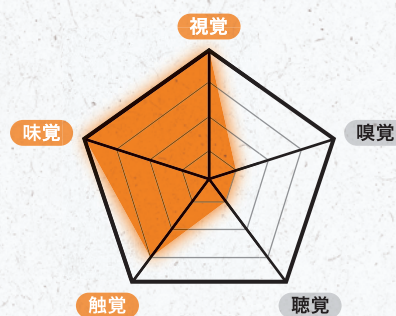
朝食だけでなく、ランチの前菜盛りやデザートビュッフェにも活用可能。季節イベントやフェアごとに演出を変え、幅広いシーンに応用できます。

みだけ

自由に選ぶ楽しさが 心踊る小鉢ビュッフェ

好きな小鉢を選んで、自分だけの「朝ごはん御膳」に仕立てる朝食演出は、旅の余韻を深めてくれる特別な体験に。視覚の美しさと「選ぶ楽しみ」が融合したこのコーナーは、自分だけの御膳をつくる体験そのものによって、ゲストの心に残る朝食のひとつをもたらししてくれます。

「五感で味わう」体験レベル



⑫木和美・ミニ三ツ切弁当
(W30.7×D10.8×H4.8cm)

選んで仕上げる楽しみ 自分だけの「彩り料理箱」



⑬木和美・ミニ六ツ切弁当 身・仕切セット
(W31×D21×H4.8cm)



⑭木和美・ミニ松花堂弁当(四ツ仕切付)
(W21×D21×H4.8cm)



⑮木和美 料理箱(五ツ仕切)
(W34.3×D7.5×H4.9cm)



⑯ひのき・おつまみ料理箱(6仕切)
(W16.2×D11×H4.5cm)



⑰天然木スクエアプレート 9ツ仕切
(W25×D25×H2cm)



⑱タモ・三ツ穴プレート クリアー
(W27×D8×H1.8cm)



色とりどりの小鉢を自由に組み合わせて味わう御膳演出は、日本の食文化と華やかさ、そして丁寧なおもてなしが融合し、日本文化の美しさを五感で体感できます。

①[26448] ¥380 ②[27835] ¥290 ③[27667] ¥3,300 ④[26719] ¥2,800 ⑤[27974] ¥1,150 ⑥[27914] ¥1,900 ⑦[27723] ¥1,100 ⑧[25471] ¥700 ⑨[26930] ¥2,500 ⑩[26615] ¥230 ⑪[26927] ¥3,600 ⑫[26599] ¥420 ⑬[29056] ¥3,300 ⑭[27098] ¥3,500 ⑮[27060] ¥5,500 ⑯[27058] ¥4,100 ⑰[27043] ¥3,600 ⑱[27236] ¥6,600 ⑲[32018] ¥5,000 ⑳[32444] ¥2,400

【食材協力】●国産キャロットオニオンサラダ [160394] ●彩りおさつ [142604] ●彩り野菜のパリパリマリネ [643095] ●柚子胡椒おから [142614] ●青じそ香るいかオクラ [932138] ●枝豆入ひじき [142026] ●富有柿と北海道小豆の白和え [643182]

③ セルフトッピングを楽 私だけの美味と健康

SHOWCASE BUFFET - My personal beauty and wellness with a self topping bowl.



①天然木サラダボウル・ナチュラル
φ14cm (φ14×H5.5cm)

自分好みのアレンジ

「天然素材の器」で
爽やかな朝食を演出



ブラジル発祥のアサイーボウルは、ハワイや南アフリカでも親しまれる人気の一品。自然の恵みをたっぷり含んだ、爽やかな美味しさを木の器で楽しめます。



**使い捨て容器を活用すれば
楽しさも衛生面も◎**

トッピングの容器は使い捨てが衛生的。コーナーを綺麗に魅せ、機能面と見た目を兼ねた魅力あるヘルシービュッフェになります。



②木製・ナチュラル
ボウル コーン
大 (φ12.5×H7.8cm)



③木製・丸ブチボウル
小 (φ7×H3.3cm)



④スタイリッシュ ボウル
ナチュラル
小 (φ11.5×H6.7cm)



⑤木製ラウンドプレート
強化塗装 (茶)
大 (φ25.3×H4.5cm)



⑥ラバーウッド サラダ皿
(φ14×H3.8cm)



⑦桧 デザートスプーン
(W3×L16cm)



⑧ユーカリ スプーン
小 (W2.9×L14cm)



⑨ワンウェイ・プラ小鉢
梅 クリア (200個入)
(φ5×H2.8cm)



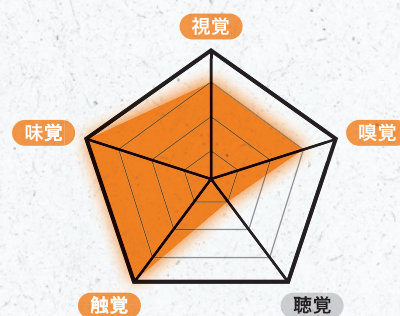
⑩経木容器(ポプラ)
丸型 (100枚入)
中 (φ5.5(4.5)×H3.2cm)

しく

好きなトッピングで作る オリジナルモーニングボウル

色とりどりのトッピングが小さな器に並ぶ、ボウル専用
ビュッフェコーナー。ナッツ、蜂蜜、ドライフルーツ、フ
レッシュフルーツなどから好みの組み合わせを選び、自分
だけのアサイーボウルやヨーグルトボウルを作れます。選
ぶ楽しさと盛り付けるワクワク感。健康意識が高い女性
ゲストに喜ばれる演出です。

「五感で味わう」体験レベル



⑩ ログスタンド トコトコ
大・高 (φ25~27×H14cm)

組み合わせて使える 「天然木のスタンド」



⑫ 国産杉
丸太ディスプレイ台 大径
小 (φ25~27×H5cm)



⑬ 新・杉
磨ぎ丸太ディスプレイ台 大径
M (φ25~27×H10cm)



⑭ 国産杉
丸太ディスプレイ台 小径
大 (φ18~20×H15cm)



⑮ キコリプレート
L (φ28~32×H2cm)



南国フルーツやナッツ、スーパーフードなどを、好みに合わせて自由にセレクト。好きなものを好きなだけトッピングできる楽しさに、思わず心も弾みます。

①[32031] ¥1,350 ②[32503] ¥2,300 ③[27858] ¥1,050 ④[78507] ¥3,000 ⑤[32495] ¥6,000 ⑥[32555] ¥1,250 ⑦[09151] ¥770 ⑧[08942] ¥390 ⑨[27807] ¥4,700 ⑩[23594] ¥4,300 ⑪[52920] ¥6,000 ⑫[45034] ¥4,500 ⑬[45524] ¥13,200 ⑭[45033] ¥8,000 ⑮[32405] ¥3,800

【食材協力】●アップルマンゴーカット [860537] ●トルコ産アブリコット [174398]

④ “盛り合わせ”を一皿 迷わず手に取れる前

SHOWCASE BUFFET - A beautifully arranged appetizer plate, ready to pick up without hesitation.

【持ちやすい料理皿】で
盛り合わせをスマートに提供



①手付料理板
S (W24×D5.8×H1.8cm)



どんな料理も美しく引き立てる、シンプルでコンパクトな木製の小皿です。



②タモ・長角前菜吹上皿
(W21×D12×H1.2cm)



③千代木盛台
小 (W21×D11.8×H2cm)



④杉・お手元小皿
(W14.5×D9×T0.6cm)



⑤杉 折皿
(W13.5×D6.7×T0.8cm)



⑥タモ料理皿(長角)
(W21.3×D11.5×H1.2cm)



⑦ひのき隅切板
大 (W11.5×D11.5×T0.7cm)



⑧桧・硝子窓付料理皿
長角 (W24×D12×H3cm)



⑨新・ステンレス植目
四方皿
5寸 (W15×D15×H1.4cm)



⑩赤津焼・板皿 黄瀬戸
大 (W20×D9.5×H0.7cm)



⑪木製豆皿 メーブル
(φ10×H1.4cm)

手に取りやすい器



ひとつの器に広がる、料理の豊かな世界。
「まずはこちらから」と手に取りたくなる、ビュッフェの始まりを飾るひと皿です。

に菜へ

きまぐれ
り合わせ



特別メニューにも映える 魅せる前菜プレゼンテーション

フェア限定メニューや季節行事の特別料理にも最適。盛り合わせて整列させることで特別感を演出できます。



⑬ HPラック ストレートスタンド (無塗装)
(W90×D44×H56cm) 運賃

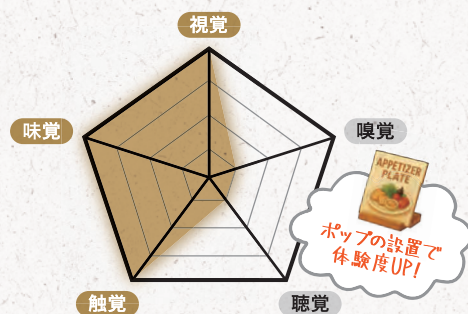


⑭ HP ひな壇ディスプレイ仕器 (メープル仕上げ)
(W90×D44.5×H14.5(5.5)cm) 運賃

迷わず取れて、美しく保つ 機能性も兼ねた前菜

彩り豊かな前菜を一皿に盛り合わせた、見た目にも華やかな前菜コーナー。まるでコース料理の始まりのように「まずはコレから」をビュッフェでも体験できます。前菜を事前に盛り付けることでトングの使い回しや取りこぼしを防ぎ、コーナー全体の清潔感を長く保つことが可能です。

「五感で味わう」体験レベル



ずらりと並べて圧巻 「広々ディスプレイ台」



⑫ コンビネーションプレートクリアー 基本セット
箱 (W72×D32×H11cm) 運賃



小さく可愛い料理が、ずらりと並ぶ「ひとくち前菜の世界」。色とりどりのひと皿が圧巻の整列を見せ、目にした瞬間からワクワクと食欲をかき立てます。

①[32572] ¥9,500 ②[38197] ¥2,800 ③[32586] ¥3,500 ④[17364] ¥1,800 ⑤[38170] ¥3,600 ⑥[38171] ¥3,100 ⑦[27202] ¥750 ⑧[30288] ¥10,500 ⑨[24805] ¥3,700 ⑩[08985] ¥4,500 ⑪[27841] ¥2,550 ⑫[32374] ¥52,180 ⑬[57476] ¥21,000 ⑭[55933] ¥18,000



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

⑤ 最後にシェフのひと焼 仕込みの串も焼きた



SHOWCASE BUFFET - Prepared skewers brought to life with a final touch by the chef, served hot off the grill.



炭火で仕上げる、シェフの“最後のひと焼”。ジュウツという音とともに立ち上る香ばしさと甘辛い香りに、思わず足が止まり、空腹を刺激します。

日本流ライブシェフ

「サッと盛れる串皿」で
焼き立ての熱々をお届け



① タモ・長角前菜吹上皿
(W21xD12xH1.2cm)



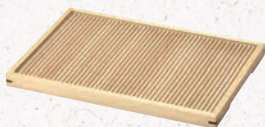
② ひのき京風田楽皿
(W15xD8xH4cm)



③ 焼杉田楽皿
(W21xD11.5xH3.7cm)



④ ひのき田楽皿 (クリアー)
(W21xD11.5xH3.7cm)



⑤ 桧 糸格子敷台
(W30xD21xH2cm)



⑥ タモ正角料理箱 小
(W15xD15xH3.4cm)



⑦ 杉・お手元小皿
(W14.5xD9xT0.6cm)



⑧ 杉 透かし料理皿 もみじ (板のみ)
(W23.5xD9.1xT0.85cm)



⑨ 杉 折皿
(W13.5xD6.7xT0.8cm)



⑩ 焼杉 串立て皿 5穴
(W26xD12xH3cm)

人気の串焼き以外にも
多彩な網焼きメニューに応用

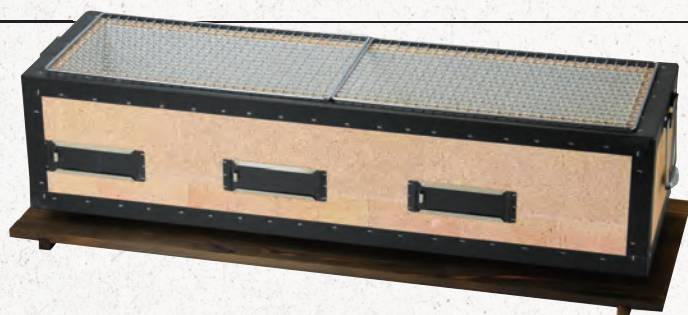
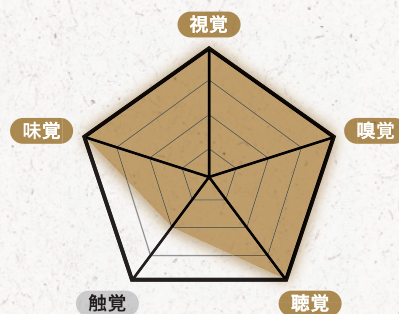
海鮮や野菜、餅やスイーツまで様々な料理で応用可能。メニューを変えれば、独自のライブ演出が完成します。

まてに

音と香りが食欲を誘う 日本ならではのライブシェフ

日本ならではのライブ感を、煙の心配なく実現できる串焼きスタイル。あらかじめ仕込んで焼いておいた串を、ゲストの目の前で最後のひと焼きを加え、香ばしく仕上げます。「ジュウツ」という音が食欲を誘い、出来立ての温かさと臨場感を演出。会場環境に配慮しながらも、ゲストに忘れられない一口を届けられるライブシェフ演出です。

「五感で味わう」体験レベル



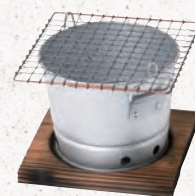
①炭火バーベキューコンロ
(金網付) (6~12人用)
大 (W77×D23×H20cm) 運賃

②炭火コンロ専用敷板 (足付)
大 (W81.5×D28×H2.5cm) 運賃

焼きたての香りと臨場感 職人技が映える「炭火台」



③アルミ・長角黒コンロ セット
コンロ (W24×D13×H11cm)
※コンロ・網・火皿・敷板付



④バケツ型コンロ (火皿付)
(φ14×H10cm)
※金網・敷板は別売です



⑤遠赤水コンロ (網付)
(W18×D15.5×H4.3cm)



⑥長角飛騨コンロ用
木製コンロ木枠 (ミニ長角用)
小 (W23.4×D16.4×H9.7cm)



焼きたてを1本、2本だけ木の器にのせて。木の素朴な風合いが、香ばしさや湯気を際立たせ、手にした瞬間から美味しさへの期待が高まります。

①[38197] ¥2,800 ②[24309] ¥4,100 ③[24306] ¥2,900 ④[24307] ¥4,250 ⑤[28006] ¥10,500 ⑥[27288] ¥3,750 ⑦[17364] ¥1,800 ⑧[35348] ¥3,700 ⑨[38170] ¥3,600 ⑩[08291] ¥4,000 ⑪[21020] ¥49,500 ⑫[21021] ¥7,400 ⑬[20413] ¥12,860 ⑭[21637] ¥3,700 ⑮[21428] ¥5,900 ⑯[21410] ¥16,400

【食材協力】●ポークウィンナー [897159] ●銀杏缶(青花一) [417423]



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

⑥ あつあつをひとりじ 選べる! 私の一人鍋



SHOWCASE BUFFET - All Mine, Piping Hot My Own Personal Hot Pot.



目の前に並ぶ異なる種類のあつあつ鍋。どれも魅力的で迷いながら選ぶ時間すら楽しくなる、心も身体も温まる贅沢なひとときを演出します。

季節の味に対応できる 種類豊富な鍋セット



湯気とともに広がる香りが食欲を誘う小鍋。一人分ならではの贅沢な時間を味わえます。



① 新型ふる里鍋(裏側段付)小鍋 (φ15×H6.5cm)
※コンロ・火皿・敷板は別売です



② 富貴鍋 (ステンレス製) 小 (φ17.3×H5cm)
※コンロ・火皿・蓋は別売です



③ 陶板浅型 (φ19.3×H6.5cm)



④ アルミ水炊鍋 (金銀がすり) (W17.5×D16.5×H8.2cm)



⑤ アルミ・ミニ寄せ鍋 (蓋付) (W21×D16.4×H8cm)



⑥ 焼杉コンロ木枠 小 (W15.5×D15.7×H9.5cm)
※コンロ・火皿は別売です



郷土料理や季節行事でも 海外ゲストの和食体験にも最適

地域ならではの郷土鍋や、正月・節分などの行事食にも対応可能。また、外国人ゲストにも思い出に残る食事体験を提供できます。

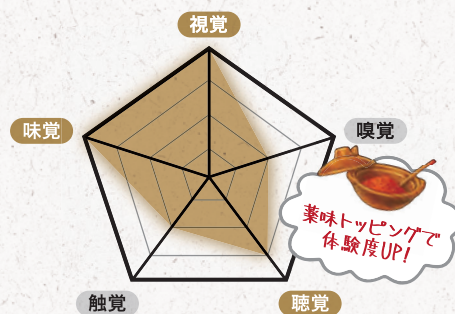
め

選んで作って味わう あつあつ贅沢なひとり鍋

好みの鍋を数種類の中から選び、自分の手で仕上げる一人用鍋。ぐつぐつと煮立つ音、立ちのぼる湯気、食欲をそそる香り。ピュッフェメニューの中でも、出来立てを目の前で味わう喜びは格別です。調理のひと手間が、満足感と美味しさをさらに高め、ピュッフェ会場を温かく豊かに彩ります。



「五感で味わう」体験レベル



気の利いた器で揃える 風情ある「鍋の名脇役」



石目調3連豆皿

- ⑦ 伊賀織部・飴カラメル (W15×D5×H2.5cm)
⑧ ビードロ灰釉 (W15×D5×H2.5cm)



⑨ 白磁・凛(りん)三つ仕切り
(W25.8×D8.5×H2.9cm)



⑩ 白磁・凛(りん)そら豆
(W24.5×D9×H2.4cm)



⑪ 手描き・椿 小鉢 丸
大 (φ10.6×H3.8cm)



⑫ 信楽タタキ丸小鉢
(φ11.2×H4.3cm)



⑬ 赤絵L字皿 (千代久付)
(W11×D11×H3.3cm)



⑭ 木製レンゲ (摺漆)
(W4.2×L16cm) ※受台は別売です



ちょうどいい量を、自分のペースで楽しめる一人鍋。アツアツの食べごろを逃さず、独り占め。こだわりの薬味や器を使用すれば、ゲストの満足度もきっと上がります。

- ①[80028] ¥2,600 ②[21567] ¥2,400 ③[21492] ¥4,700 ④[20427] ¥5,800 ⑤[08909] ¥2,600 ⑥[21169] ¥2,620 ⑦[伊賀織部 27757] [飴カラメル 27756] ¥860 ⑧[27755] ¥790 ⑨[32264] ¥1,500 ⑩[32269] ¥1,300 ⑪[27936] ¥1,200 ⑫[26273] ¥1,550 ⑬[26658] ¥2,440 ⑭[08316] ¥660

【食材協力】●カサゴ切身 [667921] ●冷凍人参ねじり梅 [269063]

⑦ すすって味わう新提 “スラップオードブル”

SHOWCASE BUFFET - Experience a new way to savor with the Slurp Hors d'oeuvre.

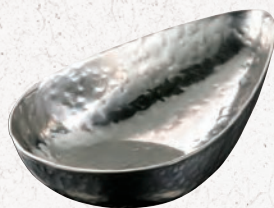


小さな器にひと口に仕立てた冷たいごちそう。きらびやかなジュレやソースでバラエティ豊かに彩られた、“すす”ことで完成する、五感で味わう前菜です。

“すすりやすさ”に特化した 「口当たりの優しい器」



手に取りやすい形の器と魅力的な料理が食べてみたい好奇心をくすぐります。



① ステンレス槌目 しずく小鉢
(W9×D6×H2.8cm)



② アルミ
ミニ小鉢(シルバー)
(W8.5×D7×H2.7cm)



③ シェル丸皿 パール
(φ9cm)



④ レンゲ型珍味入(ピンク)
(W6.4×D6.4×H7.5cm)



⑤ 陶器
ミニレンゲ珍味入 春秋
(W8.5×D5.8×H3.6cm)



⑥ ハマグリ
金縁珍味小皿 薄紅
大 (W11.4×D8.8×H2.6cm)



⑦ 染付白 小判小付
(W7.5×D6×H3cm)



⑧ 新・花びら珍味入(白)
(W7.3×D5×H1.5cm)



⑨ 花絵びわ型皿
(W17×D8.8×H3.7cm)



⑩ 陶器あわび鉢
(W12.2×D10.5×H3.3cm)

すする“ひと口体験”を支える 専用器と魅せる什器

一口サイズの料理を美しく見せる什器と、すすりやすい専用器の組み合わせで、手軽に印象的な提供スタイルを実現できます。



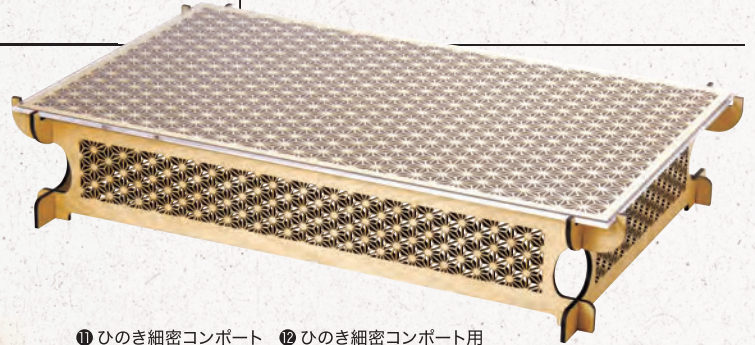
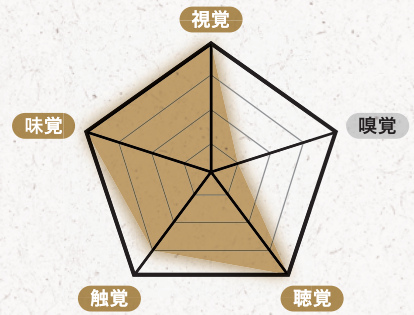
案 体 験

感覚
る!”オードブル

つるんとひとくち新体験 粹にする冷前菜

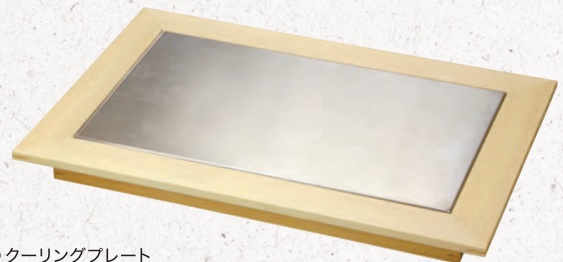
まるで生牡蠣を味わうように、つるりとすすって楽しむ冷前菜。皿ごと口元に持って行き“すすった”ひと口で広がる素材の旨みと香りが、ゲストの五感を刺激します。美しく盛り付けられた一皿を整列させれば、ビュッフェコーナーに新鮮な驚きと話題性をプラス。思わず足を止めたくなる、新しい“スラープ”料理です。

「五感で味わう」体験レベル



⑪ ひのき細密コンポート 麻の葉 (W63×D39×H12cm) ⑫ ひのき細密コンポート用 アクリル板 (W60.8×D36.8×T0.5cm)

盛り付けを引き立てる 「魅せるディスプレイ」



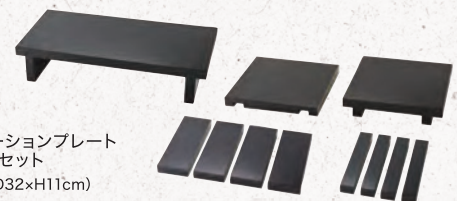
⑬ クーリングプレート (スクエア) カウンター枠セット (W65.5×D45×H6.5cm)



⑭ ステンレス楕目 太鼓型盛器 大 (φ48×H12cm)



⑮ 竹ひご細密飾り棚(麻の葉) (W60×D21.5×H50cm)



⑯ コンビネーションプレート 艶黒 基本セット 箱 (W72×D32×H11cm)

① [23970] ¥990 ② [23947] ¥1,100 ③ [21599] ¥660 ④ [26487] ¥570 ⑤ [26608] ¥330
⑥ [27778] ¥600 ⑦ [29014] ¥670 ⑧ [27729] ¥560 ⑨ [26698] ¥3,000 ⑩ [26445]
¥2,150 ⑪ [38149] ¥59,800 ⑫ [38151] ¥13,800 ⑬ [30419] ¥57,000 ⑭ [23950]
¥27,000 ⑮ [38365] お見送り ⑯ [32379] ¥57,200

【食材協力】●ソフト生ハム [603225] ●ハイブリットキャビア [513244]



器を口元へ運び、つるりとすする所作には、味わいだけでなく香りや空気までもが宿ります。五感で楽しむひと口の体験が、記憶に残る前菜になります。

⑧ 湯気で包んだごちそ 蒸しの香りと幸せを

SHOWCASE BUFFET - A Steamy Delight Delivered, Bringing You the Aroma and Joy of Steamed Goodness.



大きな蒸し器の中に並ぶ、小さな蒸し器の数々。ふたを開けるたび、立ち上る湯気とともに現れる彩り豊かな蒸し料理を選ぶひとときも、特別な楽しみのひとつになります。

個食用の「ミニ蒸し器」で 蒸したての温かさをお届け



最小10cmの可愛いせいらが、中に入った料理への期待を高めます。



点心セイロ

- ① 身 (φ10×H5cm)
- ② 蓋 (φ10×H3cm)



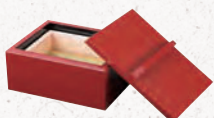
- スズ竹 中華せいら
- ③ 身 (φ15×H5cm)
- ④ 蓋 (φ15×H3.5cm)



- ⑤ 檜・ワッパセイロセットB
(身・蓋・台・竹ス) (W-9B)
- 外寸 (φ9.3×H5.3cm)



- ⑥ 織部くし目
セイロセット (深型)
- 身外 (φ10×H6cm)



- ⑦ 朱塗・蒸しセイロセット
- 内寸 (W17.1×D13.1×H7.1cm)



- ⑧ 檜・校倉セイロセット
- 身・蓋・竹ス (A-2)
- 小 内寸 (W9.8×D9.8×H3.5cm)



- ⑨ 檜・樹セイロ
(身・蓋・竹ス) (A-1)
- 内寸 (W6.7×D6.7×H3.5cm)



- ⑩ 焼杉
角蒸ミニセイロセット
- 小 内寸 (W8.7×D8.7×H4cm)



- ⑪ 特撰 和せいら
(十字仕切付)
- 身 (φ21×H12cm)



- ⑫ 陶器・みやこセイロセット
(身・蓋・台・竹ス)
- 外寸 (φ9.8×H4.7cm)

野菜や肉、温スイーツまで アイデアいろいろ蒸し演出

ふっくら仕上がる蒸し料理は、野菜、肉料理、温スイーツまで幅広く活躍。季節感を取り入れたアレンジで、いろいろな蒸し演出を提供できます。

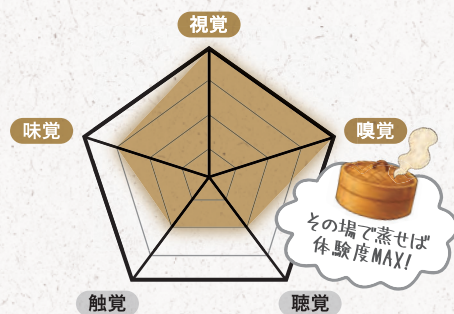


う便 お届け

湯気ごと味わう 蒸籠グルメの数々

蒸籠を開けるたび、ふわりと立ち上る湯気と香り。目の前で蒸し上がる「できたて」を五感で楽しむ、温かな食のひとときです。ミニ蒸し器と大型蒸し器を組み合わせることで、さまざまな提供方法のアイデアが湧いてきます。

「五感で味わう」体験レベル



演出効果抜群の湯気



檜・国産中華セイロ

⑬ 身 (φ15×H6.8cm)

⑭ 蓋 (φ15×H4.5cm)

仕込みから提供まで 演出も抜群「大型蒸し器」



和せいろ 約1升

⑮ 身・竹ス 外寸 (φ24×H10.5cm)

⑯ 蓋のみ 内寸 (φ25.3cm)

樅・角せいろ 約1.5升

⑰ 身のみ 内寸 (W30×D30×H9.6cm)

⑱ サン蓋 (W38×D38×H4.2cm)

⑲ スリ蓋 (W38×D38×H1.5cm)



野菜に魚、肉、きのこ。どんな食材も、蒸せば旨みと栄養をぎゅっと閉じ込めてくれます。ゲストが自由な素材を組み合わせる体験を提供できれば、ビュッフェならではの魅力ある企画に。

①[05260] ¥700 ②[05261] ¥700 ③[05541] ¥1,320 ④[05540] ¥1,320 ⑤[76006] ¥6,610 ⑥[20396] ¥7,420 ⑦[20190] ¥12,700 ⑧[75006] ¥3,990 ⑨[75008] ¥2,360 ⑩[21187] ¥3,700 ⑪[04154] ¥8,800 ⑫[26440] ¥6,410 ⑬[05301] ¥10,900 ⑭[05302] ¥10,900 ⑮[05330] ¥17,580 ⑯[05331] ¥8,500 ⑰[05336] ¥15,300 ⑱[05337] ¥11,200 ⑲[05338] ¥10,500

【食材協力】●海老の旨煮 [091882] ●カサゴ切身 [667921] ●桜棒麩 [381383]



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

9

せせらぎ香る川魚の清流と囲炉裏の風



SHOWCASE BUFFET - Savor the blessings of river fish with the gentle sounds of a stream and the warmth of an irori hearth.



まるでいりを囲んでいるかのような、あたたかさや情緒を感じる演出。炭火の香りとともに、新鮮な魚がじっくりと焼き上がっていきます。皮が弾け、脂が滴るその一瞬まで、美味しさの期待を高めます。

「一本焼きに合う器」で 焼きたての川魚をお届け



木の温もりを感じる長皿が、素朴でありながら上質感のある盛り付けを実現。



①SC 木製スパイストレイ L ナチュラル
(W24×D10×H1.2cm)



②赤津焼・板皿 黄瀬戸
大 (W20×D9.5×H0.7cm)



③柘・隅折皿(クリアー)
(W18.5×D12×H1.5cm)



④タモ・長角前菜吹上皿
(W21×D12×H1.2cm)



⑤生笹M(真空パック) 100枚入
(L30×32×7.5~9cm)



⑥晒竹・高台編み蕎麦ざる
8寸 (φ24×H7cm)



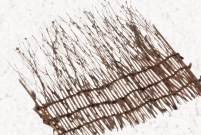
⑦黒竹・編み蕎麦ざる
尺0 (φ30×H3cm)



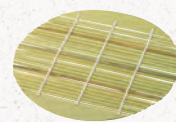
⑧雅 そば・天ぷら皿 丸足付
大 (φ21.5×H3.6cm)



⑨白竹・鶏籠
大 (φ15×H11cm)



⑩萩すだれ
大 (W25×H27cm)



⑪竹スタレ
(φ19.5cm)

漂う溪流のせせらぎ

屋外でも活躍する 持ち運び可能な企画

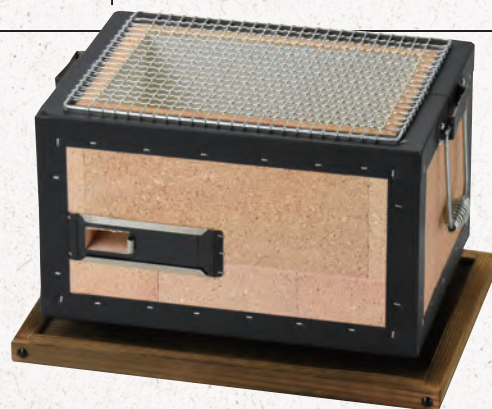
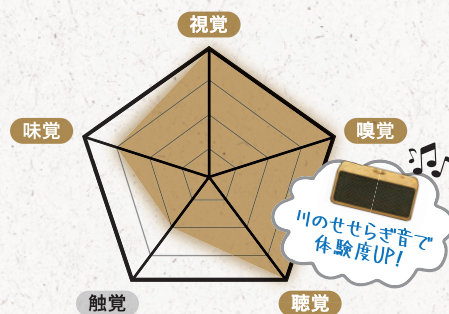
軽量設計と簡単設置で、屋外スペースでも活躍。ゲストの目の前で仕上げる特別感を手軽に提供できます。

恵み情

郷土の情景と川の幸 炭火が誘うおもてなし

ざるやすだれ等、自然素材の器に盛りつけると鮮度感がアップする川魚。流れる川音や炭火の香りが、地方の原風景を感じさせます。視覚・嗅覚・聴覚に響くこのコーナーは、海外ゲストにもオススメ。旅先で出会う“日本のふるさと”を五感で味わっていただけます。

「五感で味わう」体験レベル



⑫ 炭火バーベキューコンロ (金網付) (2~4人用)
小 (W31×D23×H20cm) ※敷板は別売です

囲炉裏の演出に対応した 「種類豊富なコンロ」



⑬ アルミ・長角黒コンロ セット
コンロ (W24×D13×H11cm)
※コンロ・網・火皿・敷板付



⑭ 電調焼杉枠湯葉鍋
2~4人用 (UB-104型)
(W24.3×D23×H8cm)



⑮ 遠赤水コンロ (網付)
(W18×D15.5×H4.3cm)
※コンロ・火皿・敷板は別売です



⑯ バケツ型コンロ (火皿付)
(φ14×H10cm)
※金網・敷板は別売です



川魚の魅力を引き立てる、天然素材のざるを使った瑞々しい演出。新鮮な川魚をその場で焼いてもらう体験は、多くのゲストを惹きつけること間違いなし。

日本の
囲炉裏文化

① [15219] ¥2,500 ② [08985] ¥4,500 ③ [38121] ¥4,000 ④ [38197] ¥2,800 ⑤ [22377] ¥2,800 ⑥ [11246] ¥12,300 ⑦ [11254] ¥5,800 ⑧ [24950] ¥3,300 ⑨ [22120] ¥4,400 ⑩ [25139] ¥3,000 ⑪ [79012] ¥340 ⑫ [21024] ¥23,800 ⑬ [20413] ¥12,860 ⑭ [21329] ¥25,800 ⑮ [21428] ¥5,900 ⑯ [21637] ¥3,700

【食材協力】 ●鮎15尾 (中国) [012004] ●割烹紅白しょうが [847884]



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

⑩ 屋台から温もりを届 湯けむりひのき小屋



SHOWCASE BUFFET - A Steamy Hinoki Hut That Brings Warmth from the Stall.



① リヤカー屋台
(W234×D118×H206cm) 運賃



旅の記憶に残る屋台

小さな和の空間を作る
移動可能な「屋台風什器」



② 二八屋台ステンレス貼仕様
(ES-2300Z)
(W225×D125×H200cm) 運賃
※のれん(そば)は別売です



③ フォールドワゴンショッ
底(ヒサシ)タイプ FS-1200W
(W126×D70×H200cm) 運賃



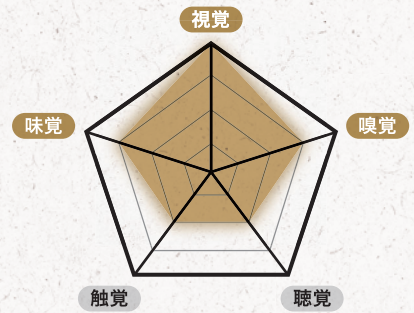
宴会のあと、ふと立ち寄りたくなる提灯の灯り。漂う香りに誘われて、ついつい手が伸びる、あたたかい一杯。屋台の存在が“和の魅力”を最大限に引き出します。

ける

ゲストが集まる人気者 湯けむりに包まれた屋台

立ちのぼる湯けむりと木製屋台が織りなす、和の風情。アツアツの豆腐をすくい上げ、出来立ての麺類を手取るひととき。温泉地を思わせる湯けむりを纏った屋台は、提供する料理をより一層魅力的に映し出し、懐かしく味わい深い趣によって、ゲストの心を惹きつける特別なコーナーを生み出します。

「五感で味わう」体験レベル



「ひとり湯豆腐セット」で 湯けむりと香りを独り占め



直火不要の湯せん式湯豆腐キット。丁寧な職人技が光る一品。



④ 新木曾ひのき湯豆腐桶 標準3点セット
桶本体 (W27.3×D19.5×H15.3cm)



⑤ 焼杉湯豆腐セット(1人用)
豆腐スクイ・汁次・火皿
(W19.2×D14.8×H16.7cm)



萬来鍋 こげ茶
⑥ 鍋 小 (φ16.5×H11cm)
⑦ 専用コンロ 小 (φ13×H9.5cm)

どんなメニューも引き立てる 体験価値向上の多用途屋台

ラーメン等の麺類や湯豆腐、おでんなど、温かいメニューと抜群の相性。屋台で提供することで特別感が増し、ゲストの心に残る体験を演出します。



⑪ ビニール提灯 尺六長(赤)
(φ40×H84cm)



⑫ のれん(そば)
(W150×H20cm)



⑧ 大汁椀 天平 曙
(φ13.5×H10.5cm)



⑨ 大汁椀 楕円 曙
小 (φ13×D12.5×H9cm)



⑩ 大汁椀 布張エクボ 曙
(φ13×H10.3cm)

①[52690] お見積り ②[55121] お見積り ③[55332] ¥172,000 ④[21572] ¥79,140 ⑤[21320] ¥13,100 ⑥[21471] お見積り ⑦[21624] お見積り ⑧[32559] ¥3,500 ⑨[32339] ¥3,600 ⑩[32337] ¥3,200 ⑪[57378] ¥20,000 ⑫[55112] ¥13,000



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

11

郷土の恵みを味わう 記憶に残る特産品プ



SHOWCASE BUFFET - Savor the Blessings of the Region with a Memorable Specialty Plate.



物産展がビュッフェ会場にやってきたかのような、高揚感あふれるひととき。その土地でしか味わえない特別な美味しさや、見たことのない料理の組み合わせに、新しい“食の楽しさ”を広げます。

「都道府県プレート」で 記憶に残る特産品の一皿に



日本全国の都道府県に対応。別形状でのカスタムオーダーも制作可能です。



北海道



青森県



新潟県



②大館曲げわっぱ 片側吹上皿
(W30×D10×H4.5cm)

①都道府県市町村型 ひのき盛皿(形指定)
(W30×D30cm内)



③大館曲げわっぱ オーバル盛器
中 (W26×D18×H3cm)



④桧 六寸皿
(W17.7×D17.7×H2.1cm)



⑤杉涼風うちわ皿 無地
(W19×D27.5×H1.2cm)



⑥木曽杉・市松盛器
(正角) 古代色
(W24×D24×H2.3cm)



⑦八寸ひのき扇皿 黒
(W25×D15.9×H1.1cm)



⑧杉・木皿 黒彩色
(φ24×H2.5cm)

地域ブランドを引き立てる 特産品プレートと屋台の共演

特産品を引き立てるプレートと屋台の組み合わせが、会場にご当地感を演出。旅の記憶に残る食体験を提供します。



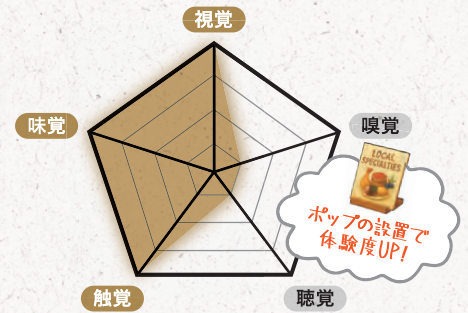
プレート

旅先の思い出が深まる ご当地のおもてなし

地域の形を模した木製プレートに、その土地ならではの特産品を盛り付けて。味だけでなく見た目でも“ご当地感”を楽しめる、臨場感たっぷりの体験型コーナー。旅先での「ここでしか味わえない」を豪華に演出して、ゲストに特別で美味しいご当地体験を楽しんでいただけます。



「五感で味わう」体験レベル



⑨ユニットショップ化粧合板仕様
カウンターUS1500GK
(W173×D105×H210cm) 運賃

⑩ユニットショップ用のれん 味
(W150×H30cm)

物産展を彷彿させる 情緒豊かな「和の屋台」



⑪リヤカー屋台
(W234×D118×H206cm) 運賃



⑫屋台風販売台
本体 (W144×D70×H200cm) 運賃



「この料理、この県の特産品だったんだ!」という発見と、その土地を感じていただくことで、旅での食事時間がより豊かに、心に残るものになります。



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

⑫「あなたはどっち派？」 “推し”を選ぶメニュー

SHOWCASE BUFFET - Which Side Are You On? Pick Your Favorite in the Menu Showdown.



おにぎりやサンドイッチなど、どちらも譲れない魅力を並べて投票や選択を楽しむ“参加型”の体験。定番メニューも、対決させることでゲストの興味と盛り上がりを生み出します。

「冷やし麺で涼を味わう」対決！

涼やかなのどごしを楽しむ、麺類メニューは対決との相性◎。

ざる蕎麦 × うどん



① 黒竹・編み蕎麦ざる 尺0
(φ30×H3cm)

VS



② 粹・椀スーパーEX盛桶(目皿ナシ)
冷むぎ桶8寸
(φ23.8×H6.2cm)

「香り立つ贅沢ごはん」対決！

丼・釜飯など、ご飯物も対決メニューとして楽しめます。

ひつまぶし × 釜飯



③ 摺り漆木製飯器セット(蓋付)
しゃもじ付
大 (φ17.5×H10.5cm)

VS



④ ニュー釜めしカマドセット
(W20×D20×H21cm)
※アルミ釜・蓋・コンロ・火皿・敷板付



「雰囲気づくりの名脇役」対決！

カジュアルと高級感など、異なるテイストの料理を引き立てます。

カジュアル × 高級感



天然木サラダボウル・ナチュラル
⑤ φ15cm (φ15×H6.3cm)
⑥ φ21cm (φ21×H8cm)

VS



天然木サラダボウル・こげ茶
⑦ φ15cm (φ15×H6.3cm)
⑧ φ21cm (φ21×H8cm)

一対決

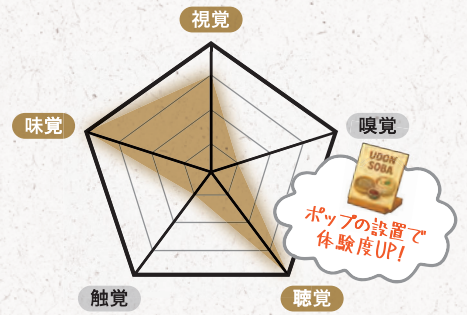
たは派?



「推し」で盛り上がる 投票型ビュッフェ

定番メニューを2つに分けて、ゲストに好み(推し)を選んでもらう、投票参加型のコーナー。投票箱やPOPで演出を強化すれば、身近なメニューでも体験型コンテンツに早変わりして、話題性も抜群です。ゲストの投票を集計して今後のマーケティングにも活かれます。

「五感で味わう」体験レベル



和菓子和洋菓子、それぞれの風合いをさりげなく引き立てる、サイズ感の近い木のプレートたち。異なる世界観が「どっちにする?」と食欲をそそります。

「鍋の王道メニュー」対決!

すき焼きや寄せ鍋など人気のメニューを、異素材の鍋で。

ステンレス鍋 × アルミ鍋



富貴鍋

- ⑨ ステンレス蓋 小 (φ16×H6cm)
- ⑩ ステンレス鍋 小 (φ17.3×H5cm)

VS



- ⑪ 新型ふる里鍋(裏側段付) 小 (鍋φ15×H6.5cm)

「煌きの二大巨頭」対決!

豪華な料理の対決には金銀の蓋付き料理箱が相性抜群。

GOLD × SILVER



- ⑫ ひのき長角料理箱(アルミ蓋仕様) シャンパンゴールド (W20.5×D10.4×H5cm)

VS



- ⑬ ひのき長角料理箱(アルミ蓋仕様) シルバー (W20.5×D10.4×H5cm)

「彩り豊かな紅白」対決!

ケーキと白玉など、洋風・和風のスイーツ対決にも最適。

紅 × 白



VS



- ⑭ OP珍味小箱 紅梅雲竜 200枚入 56角 (W5.6×D5.6×H3.8cm)

- ⑮ OP珍味小箱 白雲竜 200枚入 56角 (W5.6×D5.6×H3.8cm)

- ①[11254] ¥5,800 ②[30464] ¥7,500 ③[25782] ¥11,000 ④[21577] ¥7,760 ⑤[32032] ¥1,400 ⑥[32034] ¥2,350 ⑦[32022] ¥1,400 ⑧[32024] ¥2,350 ⑨[21579] ¥2,400 ⑩[21567] ¥2,400 ⑪[80028] ¥2,600 ⑫[28054] ¥11,200 ⑬[28052] ¥11,200 ⑭[66651] ¥20,500 ⑮[66650] ¥20,500

【食材協力】●国産キャロットオニオンサラダ [160394] ●伊達巻寿司 [575344] ●クッキータルト(フラット) [736332] ●ワッフルシート [102003] ●ホイップ [227059] ●わらびもち(黒糖) [859096]

⑬ カラフル枡で心がとき 魅せる! 断層スイーツ

SHOWCASE BUFFET - Colorful Japanese Masu Sweets with Delightful Layered Charm.



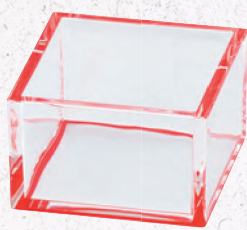
見る角度によって表情を変えるカラフルなクリア枡が、心ときめくスイーツの世界へと導きます。思わず足を止めたくなる、美しさと遊び心が詰まった演出で、ゲストの心をぐっと掴みます。

心弾むカラフルな世界

「クリア枡」で断層魅せ! 視線を集めるスイーツ演出



スイーツ企画を圧倒的に差別化する、カラフルなクリア枡です。



①クリア1合枡 赤
(W7.7×D7.7×H4.7cm)



②クリア1合枡 黒
(W7.7×D7.7×H4.7cm)



③クリア1合枡 紫
(W7.7×D7.7×H4.7cm)



④クリア1合枡 緑
(W7.7×D7.7×H4.7cm)



⑤クリア1合枡 クリア
(W7.7×D7.7×H4.7cm)



⑥クリア1合枡 青
(W7.7×D7.7×H4.7cm)



⑦クリスタルガラスショット
(クリアー)
(φ5×H5.5cm)



ケーキの断面が際立つ見せ方で、素材感を引き立てながら、印象に残る華やかさを演出します。



⑧くびれグラス 蕾(つぼみ)
(φ6.5×H8.5cm)

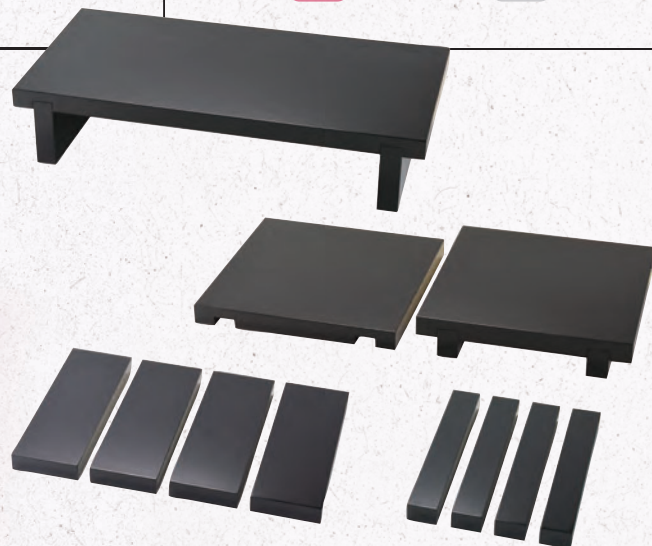
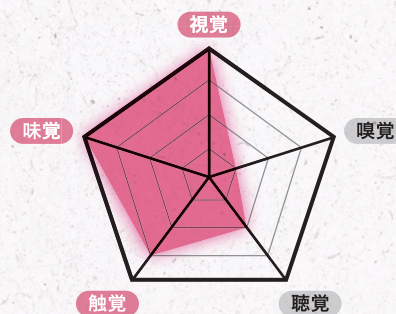
めく

美しい断面で魅せられる カラフル枳スイーツの発見

透明なクリア枳に美しく重ねた断層スイーツが、まるでアート作品のように並ぶコーナー。カラフルな色彩と枳の洗練されたフォルムが、美しさと楽しさを感じさせてくれます。手に取る瞬間から心が弾み、ひとつひとつに特別感が宿る、贅沢でカラフルなこのスイーツコーナーはまさに圧巻です。



「五感で味わう」体験レベル



⑫ コンビネーションプレート艶黒 基本セット
箱 (W72×D32×H11cm) 運賃

段差を活かして配置できる 自由自在な「木製ベース」



⑬ HP ラック ストレートスタンド
(無塗装)
(W90×D44×H56cm) 運賃



⑭ HP ミニネストディスプレイセット
(無塗装)
(W60×D15×H20cm) 運賃



⑮ HP テーブル什器 角(無塗装)
大・小セット (W85×D85×H50cm)
運賃



⑯ コンビネーションプレートクリアー
基本セット
箱 (W72×D32×H11cm) 運賃



⑨ クリスタルキューブ
(ラウンドホール)
(W5.9×D5.9×H5.9cm)



⑩ 硝子・高台杯
(φ7.5×H5cm)



⑪ クリスタル珍珠入
特大 (φ7.6×H4.8cm)

① [12242] ¥950 ② [12240] ¥950 ③ [12239] ¥950 ④ [12237] ¥950 ⑤ [12238] ¥920
⑥ [12241] ¥950 ⑦ [27911] ¥1,700 ⑧ [24768] ¥4,200 ⑨ [26214] ¥5,000 ⑩ [24755]
¥3,300 ⑪ [26719] ¥2,800 ⑫ [32379] ¥57,200 ⑬ [57476] ¥21,000 ⑭ [55853] ¥11,500
⑮ [55760] ¥20,000 ⑯ [32374] ¥52,180

【食材協力】 ●濃厚ライチプリン [286001] ●ソフトマンゴープリン [151622] ●完熟マンゴーゼリー [817406] ●清水白桃ゼリー [151618]

⑭ ひんやりスモークサプ 冷たさ感じる贅沢ス

SHOWCASE BUFFET - Chilly Smoke Surprise with Cold Sensation Sweets.



フードBOXやドーム内に広がる冷気のスモークが、目の前の皿をまるで展示品のように引き立てます。開けた瞬間にスモークがふわりと立ちのぼり、ゲストを幻想的な世界へと誘います。

ひんやり演出を支える 「ステンレス」の清涼感



保冷効果に優れていながら、鏡面のような輝きで食材の彩りを美しく映し出します。



① ステンレス植目 太鼓型盛器
大 (φ48×H12cm)



② 富貴銅(ステンレス製)
小 (φ17.3×H5cm)



③ ステンレス植目 花びら鍋
(φ18×H5.2cm)



④ ステンレス植目
前菜盛器ベース付
丸 (φ18×H4.5cm)



⑤ ステンレス舟形盛器
大 (W22.3×D9×H3cm)



⑥ ステンレス植目
深型楕円盛器
特大 (W37.5×D21.2×H8.6cm)



⑦ ステンレス植目
高台盛皿
小 (W16.5×D5×H3.4cm)



⑧ ステンレス植目
浅型盛鉢
大 (φ23×H6.8cm)



⑨ ステンレス 高台盛器
銀杯 平底
(φ10×H9.5cm)



⑩ ステンレス植目
二層サービングプレート
(φ24×H3cm)

開けた瞬間の驚きと感動

スイーツ以外の冷製料理から 前菜まで幅広く対応可能

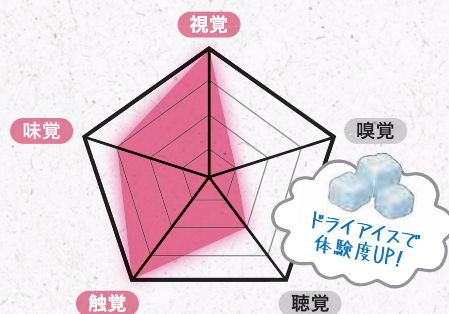
スイーツだけでなく、冷製メニューや前菜まで美しく演出。
蓋を開ける瞬間の驚きとともに、コーナーを華やかに彩ります。

ライズ スイーツ

氷とスモークが描く マイナス温度の世界観

まるで氷の美術館のような、幻想的なスイーツ演出。ガラス蓋の中に閉じ込められた冷気が、蓋を開けると同時にゆっくりと解き放たれ、ゲストの周りにひんやり感が漂います。冷たさと美しさが交差し、非日常的で幻想的な世界観を味わえる、贅沢なスイーツコーナーです。

「五感で味わう」体験レベル



⑪ タモ・フードBOX アクリル蓋付
(自在蓋仕様) ナチュラル
(W40.5×D37×H13cm)

蓋があることで実現する 「開けた瞬間」の演出



⑫ 半回転ポリカーボネートカバー
(W42.3×D28.7×H15cm)



⑬ 桧ネタ箱傾斜型/目皿 蓋
ステンレスバット付
長 (W69.2×D29.5×H20.5cm)



⑭ フードBOX
トルクヒンジ仕様 ブラウン
大 (W45×D30×H12cm)



⑮ 硝子ミディドーム
大 (φ10.8×H12cm)



⑯ 硝子・エア浅型小鉢
(φ8.5×H7cm)



熱を伝えにくいステンレス製の器が、スイーツのひんやり感をしっかりキープ。冷気を逃がさず、銀色の光沢が見た目にも清涼感を添えます。



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

① [23950] ¥27,000 ② [21567] ¥2,400 ③ [23971] ¥3,100 ④ [29095] ¥5,900 ⑤ [24761] ¥5,200 ⑥ [23966] ¥4,200 ⑦ [21597] ¥2,500 ⑧ [23979] ¥6,300 ⑨ [38119] ¥3,900 ⑩ [38161] ¥10,000 ⑪ [35634] ¥41,500 ⑫ [57242] ¥11,800 ⑬ [35626] ¥87,800 ⑭ [43661] ¥27,500 ⑮ [30448] ¥1,600 ⑯ [27739] ¥800

15



上品に整然と咲き並 色とりどりの和菓子

SHOWCASE BUFFET - A Graceful Array of Colorful Wagashi Delights.



一口サイズの和菓子がずらりと並び、華やかで圧巻のビュッフェ演出。日本の美意識と繊細さを体感できるこのコーナーは、写真映えも抜群で、目で見て選ぶ楽しさが広がります。

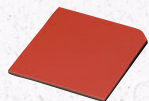
銘々皿 ごと取るスタイル 清潔感と効率化を実現



楊枝差しの穴と、親指を添えられて持ちやすい「くぼみ」の付いた軽くて上品な小皿。



① 杉・お手元小皿
(W14.5×D9×T0.6cm)



② 朱塗隅切板
(W11.5×D11.5cm)



③ 陶器うす紅さくら・小皿
(W11×D8.5×H1.5cm)



④ 陶器 四方皿 金彩満月
(W11×D11×H1.8cm)



⑤ 杉懷敷 5寸(100枚入)
(W15×D15×T0.06cm)



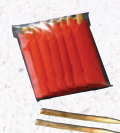
⑥ はんなり角小皿 灰
(W9.1×D9.1×H1.7cm)



⑦ 桧紅節銘々皿
小 (W12×D9×H1.5cm)



⑧ ビーズ串 5cm 50本入
(L5cm)



⑨ 黒文字・祝楊枝 10本入
(L9cm)



⑩ 漢方黒文字楊枝 100本入
(L7.5cm)

女性や海外ゲストに響く 日本美のプレゼンテーション

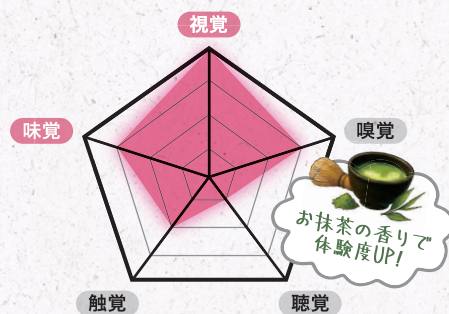
繊細な色合いと整然とした盛り付けが日本の美意識を表現。女性ゲストや海外ゲストに感動を与える、写真映え抜群のプレゼンテーションです。

ぶ たち

五感で楽しむ和の彩り 整然圧巻の和スイーツたち

繊細な職人技が光る一口サイズの和菓子を整然と美しく並べた演出は、まるで和菓子の花が咲き誇る庭園のよう。日本ならではの華やかさが際立ち、上品で洗練された世界観をまとったこのコーナーは、外国人ゲストにも喜ばれ、写真映え・話題性・満足度のすべてを兼ね備えた、日本文化を感じるスイーツコーナーです。

「五感で味わう」体験レベル



カラフルで圧巻



整った美しさで圧巻 豪華絢爛の「雛壇演出」



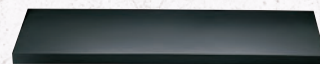
⑫立体盛込 階段 六段
(W48.8xD18xH17.2cm)



⑬HPミニラック
ストレートスタンド (無塗装)
(W60xD41xH38cm) 運賃



⑭コンビネーションプレートクリアー
基本セット
箱 (W72xD32xH11cm) 運賃



⑮ディスプレイプレート (黒)
(W90xD30xH3.6cm) 運賃



品格のある器と和の甘味が、味覚と体験に奥行きを添えてくれます。日本のビュッフェスイーツとしてふさわしいおもてなしで、外国人ゲストの満足度も◎



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

①[17364] ¥1,800 ②[29105] ¥980 ③[08832] ¥600 ④[27969] ¥2,100 ⑤[24003] ¥6,600 ⑥[27943] ¥650 ⑦[32365] ¥1,300 ⑧[緑 21618] [赤 21614] [桃 21616] [青 21615] ¥1,100 ⑨[38447] ¥770 ⑩[64847] ¥1,450 ⑪[55853] ¥11,500 ⑫[31027] ¥25,000 ⑬[57471] ¥9,800 ⑭[32374] ¥52,180 ⑮[56730] ¥25,000

16 子どもも大人も夢中 駄菓子スイーツ横丁



SHOWCASE BUFFET - A Sweet Alley of Japanese Snacks That Delights Kids and Adults Alike.



昭和の懐かしさと温もりを感じる駄菓子屋演出。色とりどりの駄菓子が賑やかに並び、大人には心温まる思い出を、お子さまにはときめく新鮮な出会いをお届けします。海外ゲストからの注目も◎

誰もが心踊る空間

「駄菓子屋風アイテム」で レトロで楽しい空間づくり



気軽に使えて効果抜群。屋台風の雰囲気づくりに最適な卓上演出の販売台です。



②卓上演出販売台 両面
(数寄屋焼仕上)
(W42.7×D56.5×H68cm)

運賃



①卓上演出販売台 片面(無塗装)
(W42.7×D41×H68cm)

運賃



③舟形おもてな紙4.5寸
(100枚入)
(W12×D6.5×H3.5cm)



④経木容器(ボブラ)
角皿(100枚入)
大 (W10×D10×H3.5cm)



⑤飾り楊枝
うちわ(50本入)
(W2.5×L6.5cm)



⑥経木セイロ(エゾ松)
小判型
小 (W11.2×D8.7×H5cm)



⑦竹皮貼容器
S (W15×D10×H4.5cm)



⑧ビニール提灯 尺八長(赤)
(φ45×H87cm)

になる

懐かしさと遊び心 にぎやかスイーツ横丁

昔懐かしい駄菓子屋を思わせる小さなお祭り風屋台に、色とりどりのお菓子がぎっしり。好きなものを選んで、すくって、トッピングして… その一つひとつの動作に心が弾みます。子ども大人も外国人ゲストも楽しめる“見る・選ぶ・作る”体験で、ワクワクと笑顔を届けます。



「五感で味わう」体験レベル



⑨フードBOX トルクヒンジ仕様 ブラウン
大 (W45×D30×H12cm)

お菓子をたくさん収納 蓋付き「木製ボックス」



⑩タモ・フード
BOXアクリル蓋付
(自在蓋仕様) ナチュラル
(W40.5×D37×H13cm)



⑪ネタ箱/傾斜型(自在蓋仕様)
(W36.5×D39.5×H16.5cm)



⑫ネタ箱(長)目皿
アクリル蓋付 丁番付
(W60×D30×H12cm)



⑬eco2 アクリル蓋付ボックス
深型 クリアー
小 (W25.5×D34×H11cm)



小さな器に詰められたベビーカステラと、かわいらしいトッピング素材。種類ごとに整然と並べられた彩りのあるトッピングは、選ぶ楽しさをより引き立てます。

①[43530] ¥17,000 ②[43452] ¥20,500 ③[66843] ¥3,300 ④[23593] ¥5,000 ⑤[64500] ¥1,750 ⑥[24035] ¥お見積り ⑦[22111] ¥600 ⑧[57380] ¥23,800 ⑨[43661] ¥27,500 ⑩[35634] ¥41,500 ⑪[35630] ¥34,100 ⑫[35627] ¥50,600 ⑬[43858] ¥12,800

【食材協力】●ホイップ [227059] ●アップルマンゴーカット [860537]



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

⑪ どうぶつを捕まえに行 ビュッフェどうぶつえん

SHOWCASE BUFFET - Let's Go Catch Some Animals! The Buffet Zoo Adventure.



かわいらしい動物モチーフの料理に、子どもたちも大喜び。「次はどの動物さんを見つけに行こう？」そんなやりとりが、親子の時間をもっと楽しくしてくれます。

『動物プレート』を片手に 発見とワクワクを盛り付け



動物のかたちをした、子どもが思わず笑顔になる可愛いプレートです。



①木製キッズトレイ うさぎ
(W20×D22×H2.1cm)



②木製キッズトレイ くじら
(W30×D16.5×H2cm)



③木製キッズトレイ くま
(W24.5×D19.5×H2.1cm)



④アニマル小皿くま
(W10.3×D9×H2.2cm)



⑤ひのきぼーど ねこ
(L44.5×D9.5×T0.5cm)



⑥アニマル キッズプレート
(W23×D20×H2cm)



⑦雪うさぎ珍珠入
(W7×D5.4×H1.5cm)



⑧子供箸(アスペン・袋入)
50膳入
(L18cm)



⑨Naturalist 桧の香り
海の生き物
(W9.8~12×T1.8cm)



⑩フラッグ楊枝 お子さま
(200本入)
(W4×3×L6.5cm)



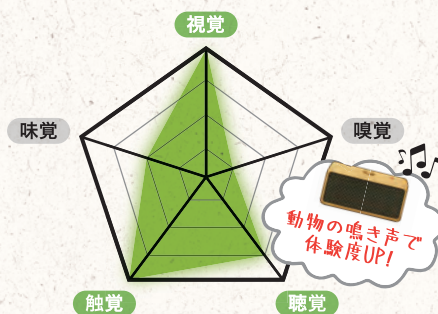
お子さまが喜ぶ遊び心

こう!

お子さまの冒険心を刺激 ミッション型ビュッフェ

目の前に広がるのは、まるで小さなどうぶつえん。動物モチーフの料理や自然の世界観が非日常的な時間を演出し、トングを片手に「次はどの動物さんを捕まえよう?」と、お子さまが何度も訪れたいくなるワクワクする体験が始まります。普段の食事では得られないワクワク感や発見の楽しさを親子揃って味わえます。

「五感で味わう」体験レベル



つえん
かまえよう!



何度も来たいくなる場所



HPフォレストシェルフ

- ① 幹・無塗装/葉・グリーン
大 (W90×D90×H80cm) 運賃
- ② 幹/葉 無塗装
大 (W90×D90×H80cm) 運賃

一台でもインパクト抜群 見て楽しい「森のタワー」



③ HP ラウンドディスプレイ
什器 (無塗装)
小 (φ30×H30cm)



④ HP 5面体DP BOX
(無塗装) 20cm
(W20×D20×H20cm)



⑤ HP ミニツリー けやき
無塗装
(W33×D33×H60cm)



⑥ 杉・丸太料理皿 (塗装付)
(φ15×H3cm)



⑦ ログスタンド トコトコ
大・高 (φ25~27×H14cm)



⑧ 国産杉
丸太ディスプレイ台
(大径)
中 (φ25~27×H10cm)



くまさんパンケーキに一口ハンバーガー。いつもは出会えない、小さくて特別な美味しさが大集合! 丸太の仕器が、森の中のような温かくやさしい世界観を引き立てます。

① [89970] ¥3,780 ② [79404] ¥3,780 ③ [89971] ¥3,780 ④ [78681] ¥1,280 ⑤ [78728] ¥1,980 ⑥ [くま 78792] [ねこ 78793] ¥3,480 ⑦ [26308] ¥330 ⑧ [15539] ¥1,350 ⑨ [78245] ¥2,880 ⑩ [38396] ¥2,050 ⑪ [52911] ¥39,600 ⑫ [52910] ¥35,200 ⑬ [55852] ¥6,600 ⑭ [55812] ¥3,500 ⑮ [55910] ¥17,900 ⑯ [08249] ¥2,850 ⑰ [52920] ¥6,000 ⑱ [45035] ¥7,500

【食材協力】 ●ホイップ [227059] ●京都九条葱料理だし巻き [639002]

①8 ちいさな本格ビュッフェ お子さまだけの王国

SHOWCASE BUFFET - A Little Yet Authentic Buffet Experience in a Kingdom Zone Just for Kids.



お子さまサイズのビュッフェコーナーで、大人と同じように「選びたい、食べたい」を叶える、小さな特別を楽しめる演出です。

小さな手には
『軽くて丈夫』な
かわいい木製の器

思い出に残る体験



① 木製キッズトレイ くるま
(W29.5×D14×H2cm)



② ステンレス
アーミートレイ
(W39.2×D29.3×H1.5cm)



③ アニマル キッズプレート
くま
(W23×D20×H2cm)



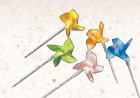
④ 木製キッズ ボウル
大 (φ11.5×H4.5cm)



⑤ 子供箸(アスペン・袋入) 50膳入
(L18cm)



⑥ 万国旗(各国混合)
144本入
(L6.5cm)



⑦ 風車飾り (50本入)
(W4×L10.5cm)



⑧ 摺り漆お玉
小 (φ6×L12cm)



⑨ ミニトング
(L9cm)



⑩ ミニしゃもじ 椀色
約L16cm
(L16cm)



白樺・エコカラー(紙完封)
⑪ スプーン(100本入) (L16cm)
⑫ フォーク(100本入) (L16cm)



⑬ Naturalist キッズセット
箱 (W21.5×D16×H9.5cm)



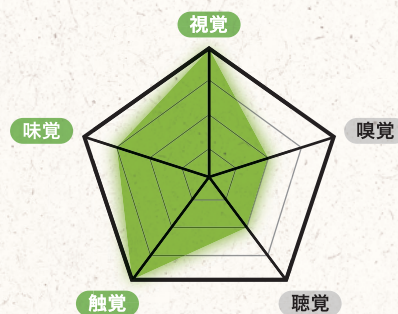
⑭ ひのき 物相型 (うさぎ・花・くるま)
本体 (W9×D7.5×H3cm)

エ ゾ ーン

「お子さまサイズ」の 特設ビュッフェエリア

お子さまの目線に合わせた低めの台と、お子さまが喜ぶメニューを揃えた、すべてがキッズ専用のビュッフェコーナー。安全性の高いミニサイズのトングやトレイで「自分だけのお皿」を完成させる体験でお子さまも大満足。親子の交流も生まれて、記憶に残る特別な思い出に。

「五感で味わう」体験レベル



「お子さま目線」に合う かわいらしい什器



⑮HPアッセンブルスタンド 対面販売仕様 無塗装
(W136.2×D70×H195cm) 運賃



⑯松 縦格子段飾り
大 (φ18×H12cm)



⑰プチツリースタンド
(W30×D15×H40.5cm)



⑱プチワゴンショップ
ライムミント (無塗装)
(W97×D65×H173cm)
運賃



子どもでも取り分けやすく、落としても安心な木のプレート。お子さまプレートのように自由に盛りつけて、自分だけのお皿を楽しめます。



オーダーメイドがおすすめ

オリジナルのサイズやデザイン等、ご希望に合わせてオーダー製作が可能です。オーダーメイドの詳細はP.88

①[79405] ¥3,780 ②[15557] ¥7,000 ③[78792] ¥3,480 ④[89967] ¥3,280 ⑤[15539] ¥1,350 ⑥[57331] ¥770 ⑦[25240] ¥2,800 ⑧[08556] ¥1,500 ⑨[18114] ¥540 ⑩[08113] ¥470 ⑪[08924] ¥2,200 ⑫[08925] ¥2,100 ⑬[89391] ¥13,800 ⑭[うさぎ 86568] [花 86569] [くるま 86572] ¥1,500 ⑮[54190] ¥60,000 ⑯[38205] ¥7,200 ⑰[52918] ¥14,800 ⑱[55953] ¥85,000



人気沸騰中のお抹茶で
和のアフタヌーンティー

朝と午後で 選ばれる理由をつくる

特別企画「朝食 & アフタヌーンティー」 BREAKFAST & AFTERNOON TEA



伝統の器に洋の彩り
和洋折衷の特別な朝食



遊び心で
ちょっとした
記憶に残る午後の時間

朝食やアフタヌーンティーは、
ただの“食事”ではなく、宿や店の印象を決め
ゲストの記憶に刻まれる重要なものへと進化しています。

ここからは、驚きや和み、香りや温もりを添える“ひと工夫”を通じて
特別な朝と午後の時間をゲストの思い出に変える提案をご紹介します。

「遊び心」「華やかさ」「驚き」「趣」など
細部の積み重ねが個性となり、選ばれる理由に繋がります。

記憶に残る“朝と午後の体験”
思い出に残る時間づくりのヒントとしてお役立てください。



丁寧な手しごとを宿す
心温まる出来立て御膳



JAPANESE “FRESHLY” BREAKFAST

丁寧な手しごとを宿す 心温まる出来立て御膳

湯気と香りを包んで 記憶に残る朝食体験に

木の温もりを感じる手提げ弁当に、出来たてのお料理を丁寧に詰めてお届けする朝食体験。香りに誘われて蓋を開ける静かな高揚感と、目の前でふわりと立ちのぼる湯気は、朝の“出来立て”を五感で感じられる贅沢なひとときとなり、旅の記憶に静かに刻まれていきます。



PickUp!

引出弁当

料理への期待が膨らむ三段の引出弁当。引き出しを開けると華やかな品々が現れ、まるで懐石料理のような格調高い雰囲気演出します。

PickUp!

櫃

国産さわら材を使用した、スタイリッシュでデザイン性の高い櫃。白米の風味と食感を最も引き立たせた状態で提供することができます。



① 櫃・嵯峨野弁当 中箱3段(W29.5×D15.8×H30.5cm) ② 小わん珍味入(φ5.5×H6cm) ③ 千筋料理箱 2段(手付)(W15×φ14×H19cm) ④ 和みボウルモダン(φ11.4×H6.7cm) ⑤ 臺處 櫃櫃(HITSU) 木箱入(身φ21×H11cm) ⑥ 用美アルミコンロ・火皿セット(φ13.2×H9.3cm)※敷板は別売です ⑦ 富貴鍋用ステンレス蓋(小)(φ16×H6cm) ⑧ 富貴鍋(ステンレス製)(小)(φ17.3×H5cm) ⑨ 櫃・黒塗り手提付松風弁当(W30.5×D14.8×H19.5cm) ⑩ 櫃・手提付松風弁当(W30.5×D14.8×H19.5cm) ⑪ 新・ふる里コンロセット コンロ・火皿・敷板付(鍋φ14.8cm 蓋φ13.5cm) ⑫ 削ぎ格子角珍味入 織部(W7.2×D7.2×H3.5cm)



朝の時間を豊かに彩る特別な御膳演出。出来立てを運ぶ手提げの器と、湯気立つ香りや音・味わいが、朝の五感を優しく呼び覚まします。

PickUp!

富貴鍋

手入れがしやすく、ムラのない均一な加熱が可能なおひとり様用のアルミコンロ鍋セット。多彩な料理に対応でき、使う場面を選びません。

PickUp!

手提箱

黒塗りの持ち手がアクセントになり印象に残りやすい二段重ねの手提げ弁当。出来立てをそのまま届ける演出が心を惹きつけます。

①[27173] ¥31,500 ②[朱 27982] [黒 27983] 各色 ¥770 ③[22635] ¥18,400 ④[根来 32082] [ナチュラル 32079] [曙 32083] 各色 ¥1,700 ⑤[04155] ¥31,000 ⑥[21317] ¥1,410 ⑦[21579] ¥2,400 ⑧[21567] ¥2,400 ⑨[27144] ¥19,050 ⑩[27145] ¥18,150 ⑪[80026] ¥3,670 ⑫[27880] ¥410 ⑬[29009] ¥520 ⑭[27882] ¥570 ⑮[26661] ¥490 ⑯[26787] ¥130 ⑰[27806] ¥4,700 ⑱[26639] ¥800 ⑲[26273] ¥1,550 ⑳[08337] ¥1,350 ㉑[26700] ¥1,530 ㉒[08569] ¥200 ㉓[23329] ¥330 ㉔[32082] ¥1,700

【食材協力】 ●料亭だし巻き [764017] ●銀ダラ西京漬 [737323] ●ちりめん山椒 [243027] ●グルメたらこ [723598] ●うす色明太子 [851003] ●平ゆば [817121] ●角むきかぶら [080551]



③三ツ山珍味小付 (φ6×H4.5cm) ④菊型小鉢 織部 (φ8.5×H4cm) ⑤ブラック角皿 (中) (W8.7×D8.7×H2.7cm) ⑥切立ミニ珍味入 吹墨 (φ5.1×H3cm) ⑦ワンウェイ・ブラ小鉢 梅 黒 (200個入) (φ5×H2.8cm) ⑧織部志野八角小付 (φ8.2×H3.3cm) ⑨信楽タタキ丸小鉢 (φ11.2×H4.3cm) ⑩EXポリマー・田舎杓子 (小) (W6.7×D5.5×L17cm) ⑪かぶら絵柄円小皿 (W10.8×D7.8×H2.9cm) ⑫木製箸置 アーチ レッドウッド (W1.3×D4.5×H1.1cm) ⑬銘木六角箸 鉄刀木 (L22.5cm) ⑭和みボウルモダン (根来) (φ11.4×H6.7cm)



JAPANESE "HYBRID" MORNING

伝統の器に洋の彩り 和洋折衷の特別な朝食

和に洋を盛るという発想 朝の常識を、美しく裏切る

木の温もりを感じる和の器に、洋の彩りを添えて。味わい、佇まい、所作が調和し、朝のひとつが特別なおもてなしへと変わります。パンやサラダ、デリなど、いつもの洋食に和の趣が加わり伝統とモダンが交差する、非日常の朝食体験を演出できます。



PickUp!

四ツ切箱

細密な縁起模様をレーザーカットで施した、美しく目を引く華やかさを備えた弁当箱。一つ置くだけでその場が格上げされます。

PickUp!

蓋付箱

熟練した匠が組む格子組の芸術性と、厳選された秋田杉の柾目が生んだ至極の逸品。蓋の取手が可愛らしく、和洋どちらにも調和します。



①



②



③ ④



①ひのき細密盛器 七宝 四ツ切 (W21xD21xH4.7cm) ②杉・丸太鍋敷(無塗装) (φ15xH3cm) ③新・細目格子盛器 蓋 (W21.2xD21.2xH2.3cm) ④新・細目(ササメ)格子盛器 正角 四ツ切 身のみ (W21.2xD21.2xH4.4cm) ⑤菱木編み竹籠(小) (W17xD12xH10cm) ⑥桧やぐら盛器 (W21xD21xH18cm) ⑦六角格梗型小付(ヒワ) (φ8.5xH4.5cm) ⑧ゆら小付(白) (W9xD9xH3.8cm)



サラダやヨーグルトなどの洋食を伝統の和の器に盛り込むことで、和の趣と洋の軽やかさが響き合い、新鮮な驚きと爽やかさが生まれます。

PickUp!

料理籠

職人の卓越した技が光る竹の蓋付料理籠。和の風格がありながら可愛らしさも兼ね備え、洋食の組み合わせと良い相性を生み出します。

PickUp!

やぐら棚

手付きで高さがあるやぐら型が目を引く二段構造の盛器。自由に配置できる使いやすさが魅力で、小鉢や洋食を盛り付けやすい形状です。

①[27578] ¥16,900 ②[08248] ¥2,600 ③[28030] ¥25,000 ④[27585] ¥18,500 ⑤[22709] ¥19,000 ⑥[28045] ¥16,800 ⑦[26633] ¥670 ⑧[27932] ¥800 ⑨[32548] ¥1,950 ⑩[15603] ¥17,800 ⑪[27574] ¥16,900 ⑫[05117] ¥4,400

【食材協力】 ●ポークウィンナー [897159] ●ポークパストラミスライス [178335] ●ライチ [033105] ●ランブータン切れ目入 [583019]



⑨陶器・花紋小箱 バーガンディ (W7.2xD7.2xH4cm) ⑩国産くるみ彫刻多目的トレイ オーバル型 (W33xD19xH1.2cm) ⑪ひのき細密盛器 青海波 四ツ切 (W21xD21xH4.7cm) ⑫カッティングボード 中 (W44.5xD13xH2cm)



AFTERNOON “JAPANESE” TEA

人気沸騰中のお抹茶で 和のアフタヌーンティー

午後のひとときを格上げ 抹茶スイーツの豪華演出

世界的な抹茶ブームとSNS映える華やかさで、「和のアフタヌーンティー」が注目の的。抹茶スイーツは外国人や若年層から人気が高く、来店への動機づけにも。地域の茶や素材を活かし、味と体験で選ばれるひとときを豪華に演出します。



PickUp!

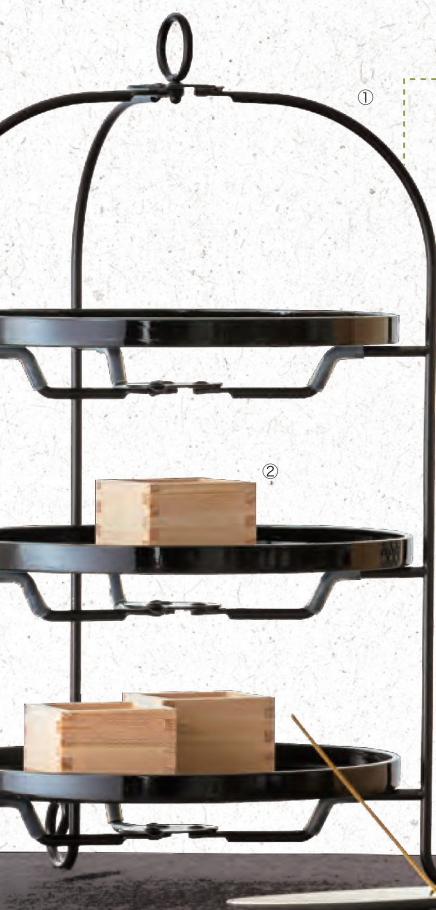
スタンド

洋風で上品な印象の黒いスタンドが和のスイーツと相性良く、より格式高く演出しながら和の彩りの美しさを際立たせます。

PickUp!

飾り棚

六つの部屋に異なる彩りが並び、視線に動きを与え、もてなしの格を高めます。縦長の造形だから、省スペースかつ効果的な演出が可能です。



① 折り畳みアイアンスタンド 3段 (W31×D27×H45.5cm) ② 檜・5勺旗 (W6.2×D6.2×H4.8cm) ③ 松・手提料理棚(七宝細密柄) クリア (W21×D12×H35cm) ④ 茶せん、100本立 (φ6×H10.5cm) ⑤ 大館曲げわっぱ オーバル盛器 (大) (W32×D22.5×H3cm) ⑥ タモ薄型両面盆 半月 (クリアー/黒) (小) (W27×D24×H1.2cm) ⑦ 黒塗飾り台 (小) (W20×D15×H2cm) ⑧ 竹・手筋アフタヌーンティー籠 (W22×D21.5×H37.5cm) ⑨ ワンウェイ・プラ小鉢 梅 黒 (200個入) (φ5×H2.8cm) ⑩ 経木フツバ丸 (小) (φ5.4×H4.3cm)



香り高い抹茶と甘味の共演で和の美意識を体験できる至高の時間。
上質な空気感を纏う器や料理棚で、和の世界観を美しく演出します。

PickUp!

半月和盆

盛り付けにも配膳にも使える半月型の和盆は、特別な和の風格を醸し出します。和モダンな趣が、テーブルにひとときの存在感を放ちます。

PickUp!

飾り籠

竹のしなやかで美しい曲線で作られた2段構造の籠。圧巻の和美学が、テーブルを華やかに演出します。

①[29039] ¥13,000 ②[12208] ¥540 ③[29605] ¥24,500 ④[89717] ¥3,200 ⑤[20296] ¥17,000 ⑥[17176] ¥2,900 ⑦[42116] ¥2,600 ⑧[12468] ¥69,000 ⑨[27806] ¥4,700 ⑩[22565] ¥160 ⑪[22567] ¥280 ⑫[22143] ¥2,500 ⑬[28134] ¥13,500 ⑭[25389] ¥3,000 ⑮[桃 29161] [抹茶 29160] 各色 ¥600 ⑯[38366] お見送り ⑰[27739] ¥800 ⑱[23598] ¥950 ⑲[15466] ¥2,600 ⑳[08987] ¥2,600

【食材協力】 ●笹しぐれ(胡麻) [665186] ●笹包み [123012] ●わらび餅(黒糖) [859096] ●プチクッキー シュークリーム [966040] ●濃厚抹茶ケーキ [474411] ●抹茶ロール カスタード [474712]



① 経木ワッパ丸(大) (φ8.5×H4.8cm) ② 染竹・雪風 (φ11×H16.5cm) ③ ひのき六角組子重(中) 蓋(七宝亀甲) (W32.5×D28.2×H2.2cm) ④ 天金ガラス千代久 (φ6.5×H4.5cm) ⑤ 八角小皿 (W9.3×D9.3×H2cm) ⑥ 竹ひこ細密飾り棚(麻の葉) 本体(W60×D21.5×H50cm) ⑦ 硝子・エアー 浅型小鉢 (φ8.5×H7cm) ⑧ 経木懷敷(ボブラ) 3寸(100枚入) (W9×D9cm) ⑨ 桐・荒彫板 前菜皿 (W36×D9×H0.9cm) ⑩ 赤津焼・板皿(小) 黒織部(W10.8×D9×H0.7cm)



AFTERNOON “SURPRISE” TEA

ちょっとした遊び心で 記憶に残る午後の時間

新感覚の驚きを味わう 遊びで差がつく午後の演出

型にとらわれない自由な盛り付けや、思わず驚かされる仕掛けの数々。遊び心を効かせた演出が午後のひとときを印象深く彩り、ただのスイーツを超えた記憶に残る体験へと昇華されます。特別な時間に驚きを添える、新感覚のアフタヌーンティー演出です。



PickUp!

立体盛込

八段の螺旋が生む高低差が、可憐なスイーツを立体的に引き立て、舞台のような華やぎでゲストの視線を魅了します。

PickUp!

丸太ツリー

丸太に小さな穴を開け、串を差せるよう仕立てられたスタンド。思わず目を引く、見たことのない華やかな演出を生み出します。





存在感と見応えのある木製盛込が、遊び心溢れる盛り付けを軽快に引き立てます。目で見ても手に取って楽しい、新感覚の特別な体験です。

PickUp!

スタンド

「乗せる」「並べる」ではなく「立てる」というスタイルがゲストの視線を集めます。料理との組み合わせによって楽しい一品に横変わります。

PickUp!

演出台

表彰台のような高低差のある立体盛込が各料理を引き立てます。また、下段の広がりを活用した世界観の演出もできます。

①[35397] ¥27,000 ②[08292] ¥5,600 ③[32116] ¥4,100 ④[32361] ¥16,000 ⑤[78578] ¥3,200 ⑥[32524] ¥4,300 ⑦[78511] ¥7,000

【食材協力】●南国フルーツボール [748328] ●一口ミニチュアロス [486003] ●チーズドッグ [523795] ●生キャラメルフロマージュ [891118] ●チーズケーキ ニューヨーク [603377]



⑤木楽 タモリーフ皿(W17.6xD14xH1.3cm) ⑥隠岐の杉・カンパール型丸太皿(φ10.5xH5cm) ⑦木楽 モミの木 花ざら(中)(φ24xH1.6cm)

ネタ箱

食材を美しく引き立てながら、衛生的に保管できるネタ箱は、ピュッフェ会場で活躍する実用性の高い道具。塵や乾燥を防ぐ衛生的な機能と、食材を美しく魅せる演出で、ピュッフェ全体の品格を底上げします。

Point!

素材

それぞれ異なる木目や色みを持つ天然素材が、料理の魅力を引き立てながら、空間に上質な空気感をもたらします。

Point!

蓋

料理を美しく魅せながら、乾燥を防ぎ衛生的に保てる蓋仕様。開ける瞬間の期待感も、演出の一部として活用できます。



Point!

中敷

中敷を敷くことで、取り外して洗える衛生面での安心感に加え、保冷剤を入れるスペースや排水口(ドレン)の設置など、機能性も高まります。

タモ 蓋付フードボックス

途中で止まる、便利な自在蓋。

開閉の途中で蓋を止められる自在蓋仕様。手を離しても安定するので、スムーズに食品を取り出せます。タモの澄んだ風合いは、パンや焼き菓子の演出にも◎

タモ・フード BOXアクリル蓋付(自在蓋仕様) ナチュラル [35634] ¥41,500 / サイズ:W40.5xD37xH13cm

デリカバット 蓋付タイプ



魅せながら、清潔感も保つ。

透明なアクリル蓋を組み合わせた軽やかな印象のボックス。乾燥やホコリを防げて衛生面も安心です。

デリカバット白木 アクリル蓋付 [44073] ¥15,500 / サイズ:W42xD31xH10(内7.5)cm

フードBOX 乗せ蓋タイプ



落ち着きカラーで幅広く活躍。

中が見えるのせ蓋で、開け閉めもスムーズ。落ち着いたカラーで、和洋問わず幅広いシーンに調和します。

フードBOX のせ蓋仕様 ナチュラルグレー (大) [43665] ¥21,500 / サイズ:W45xD30xH12cm

ネタ箱 木蓋タイプ



鮮度と機能性を長持ちさせる。

ネタの乾燥を防ぐ木蓋仕様。箱の反りや変色を防ぐEXポリマー塗装で、劣化も抑えて長く使えます。

ネタ箱 目皿・木蓋付(大) [35632] ¥26,200 / サイズ:W39xD29xH9.5cm

フードBOX ハンズフリータイプ

フードBOX トルクヒンジ仕様 ブラウン(大) [43661] ¥27,500 / サイズ:W45xD30xH12cm



蓋が固定されるため、両手が使えて取り出しや盛り付けもストレス無く快適にスムーズに行えます。



蓋が固定できるため、作業もスムーズ。

木製の落ち着いたデザインに、アクリル蓋を組み合わせたフードBOXです。蓋はハンズフリー仕様で、開けたまま固定できるため、料理の取り出しや補充がスムーズです。

ネタ箱 自在蓋タイプ

ネタ箱/傾斜型(自在蓋仕様) [35630] ¥34,100 / サイズ:W36.5xD39.5xH16.5(内12)cm



自由な角度で蓋を止めることができるので、ネタの種類や使用状況に合わせた使い分けが可能です。



丁番付きで、開閉もスムーズに。

ネタの乾燥を防ぐ蓋付き仕様のネタ箱。一定の時間が経過すると蓋がゆっくりと自動で閉まるため、長時間の開けっぱなしを防ぐことができます。



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

国産ひのき デリカバット



両面使えて、和洋にも調和。

国産ひのき端材を使った両面仕様のデリカバット。料理や食材に応じて深さを使い分けできます。

ナチュラルデリカバット (大)
[44250] ¥6,000 / サイズ:W30.3×D44.7×H5.4cm

デリカバット用 カバー



ホコリを防ぎ、衛生面も安心。

デリカバット対応の亚克力製カバー。中身が見えやすく、乾燥やホコリを防いで安心感を与えます。

亚克力箱型フードカバー (大)
[15330] ¥16,000 / サイズ:W41×D29.5×H7cm

デリカバット用 すのこ



通気性を確保し、食材に最適。

ナチュラルデリカバット専用の木製すのこ。国産ひのき端材を使った、環境配慮のエコ仕様です。

ナチュラルデリカバット用 木製スノコ (大)
[44253] ¥3,000 / サイズ:W27.5×D42×H1.8cm

焼杉ミニバット



焼杉で、和の趣を演出する。

焼杉の風合いが魅力のミニ木製バット。内側と目皿はクリアー仕上げで、衛生的に使えます。

焼杉・ミニバット 目皿付 (大)
[35504] ¥6,900 / サイズ:W28×D21.6×H5cm

シックな木製バット



シックでシャープな上質感。

深みある古代色が印象的な両面仕様の木製バット。薄い側板で、すっきりとした印象に仕上がっています。

古代色デリカバット 目皿付 (中)
[44114] ¥9,000 / サイズ:W27×D36.5×H5.5cm

カントリー風ウッディートレイ



温もり木目で、素朴に魅せる。

木の温もりを感じるカントリー調トレイ。箱形状で食材が収まりやすく、扱いやすさも魅力です。

ウッディートレイ カントリー (中)
[44229] ¥5,200 / サイズ:W30×D40×H4cm

ECO² 蓋付ボックス



FSC[®]認証で、環境にも配慮。

亚克力蓋付きの深型ボックス。FSC[®] 認証ひのき材を一部使用し、環境とコストに配慮した設計です。

eco2 アクリル蓋付きボックス 深型 クリアー (小)
[43858] ¥12,800 / サイズ:W25.5×D34×H11cm

ECO²ボックス用 すのこ



エコ設計で、コストも軽減。

eco2ボックス用木製すのこ。FSC[®] 認証の国産ひのきを使い、コストと環境に配慮した設計です。

eco2 トレイ&ボックス用 すのこ クリアー (小)
[43867] ¥2,300 / サイズ:W22×D30.5×H1.5cm

あると便利な機能オプション

底部排水口(ドレン)付き



食材を冷やすための水が溶けて出る水を、スムーズに排出できる便利な排水口(ドレン)付き仕様にも対応しています。

自動閉じ蓋式蝶番



フタは自動的に緩やかに閉まる構造となっており、閉め忘れによる開放状態を防止します。これにより、食材の乾燥や異物混入を抑制し、衛生管理の面でも優れた効果を発揮します。

盛込器

多種多様な料理を支えながら、ビュッフェ会場に一体感をもたらす盛込器。

盛り付けを工夫することで、器や料理をより華やかに引き立て、選ぶ楽しさと高揚感に満ちたビュッフェ体験を演出します。

Point!

形 状

複数の小鉢や料理をしっかり受け止めるゆとりのある形状で、たっぷり並べても余裕があってインパクトも抜群。空間を広く使うことで料理の存在感が際立つだけでなく、目に入りやすく手に取りやすいため、選ぶ動作もスムーズに。

Point!

用 途

刺身の盛り付けや小鉢の陳列など、料理の種類や用途に合わせて盛込器を選ぶことで、料理の魅力が倍増します。



太鼓橋風盛込台

全長76cm、華やかに演出。

橋のような立体構造が視線を集め、料理の魅力をより際立たせる盛込台です。緩やかなカーブが空間に動きを与え、ビュッフェを豊かに演出。

太鼓橋風盛込台 運賃
[35395] ¥43,000 / サイズ:W76xD33xH9.1cm

料理船 黒潮大漁舟



漁舟の趣で、鮮度感が倍増。

本格的な舟形が印象的な大型料理舟。和の趣で、海鮮や盛込み料理を豪快に演出します。

黒潮大漁舟 (網付) (K-65)
[40204] ¥26,000 / サイズ:L65cm

料理船 黒彩色川舟



高級感ある黒彩で、格調高く。

深みある黒彩色が映える川舟型料理舟。料理を引き立て、空間に和の趣を添えます。

黒彩色川舟 (H-50 TYPE)
[41216] ¥15,500 / サイズ:L50cm

盛込 臨川(りんせん)



八つ橋型で、動きのある演出。

ひのきの温もりと八つ橋形が調和した盛込器。自然に溶け込む上質な佇まいが空間を彩ります。

桧・盛込 臨川(りんせん) クリアー
[35617] ¥14,000 / サイズ:W54xD27.3xH9cm

盛台 ひのき

檜・ニュー盛台
[32131] ¥8,900 / サイズ:W48xD30xH3cm



「ひのき」の明るさ、シンプルイズベスト。

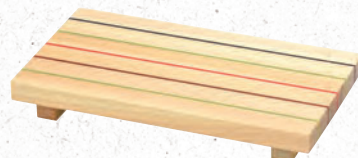
ひのきの素材感が引き立つ、無駄のないシンプルな盛台です。料理を邪魔せず、和洋問わず幅広いシーンで活躍します。

こもれば盛台

こもれば盛台(大)
[32413] ¥13,500 / サイズ:W29xD15.3xH4cm



鮮やかなラインと、料理の彩りが調和して印象的な盛付けに。和洋問わず多彩な演出が可能です。



色のアクセントで、料理を引き立てる。

自然素材の木と、色とりどりのアクリルを組み合わせたユニークな盛台。光の角度で表情が変わり、華やかさと温もりを同時に演出します。



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

盛込 ひのき・舟型

檜・舟型盛込器 (UH600)
[35103] ¥37,000 / サイズ:W63.5xD37xH10cm



全長63cmの圧倒的存在感。

ひのきならではのやさしい木目と香りが魅力の舟形盛込器。大ぶりながら積み重ね可能な仕様で、見た目の迫力に反して収納はすっきりスマートに行えます。

盛込 祇園(ぎおん)

盛込“祇園” (目皿付)
[35420] ¥32,500 / サイズ:W57xD40xH11.5cm



欄干付き仕様で、和の趣深く。

祇園の名にふさわしい、欄干付きの和風盛込器です。木のぬくもりと黒の台座が調和し、料理の彩りを引き立てながら高級感を演出します。

盛込 木曽(きそ)

盛込“木曽” (大)
[35391] ¥17,800 / サイズ:W51xD33xH6.8cm



積み重ね可能で、収納も快適。

簡潔で削ぎ落とされた形状が魅力の木製盛込器。積み重ね仕様で収納効率にも優れ、ビュッフェ現場の実用性に優れています。

長角盛込 長良川

長角盛込 長良川 (大) **運賃**
[32351] ¥16,200 / サイズ:W90xD19xH6.2cm



細長設計で、目を引く演出。

細長いシルエットが印象的な盛込器。視線を引き寄せ、器そのものが演出の一部となり、料理を引き立てるだけでなく空間全体に新鮮なアクセントを加えます。

創作盛台・粋

創作盛台・粋
[32226 長・大] ¥5,100 / サイズ:W45xD9xH3cm
[32225 長・小] ¥2,900 / サイズ:W30xD9xH2.4cm



片足の高さが生む奥行きと陰影が、盛り付けに立体感を生み出し、料理の美しさを際立たせます。



前菜や小鉢に、凛とした佇まいを。

直線的でコンパクトな形状に、片足構造が個性を添える創作盛台。前菜や小鉢の盛り付けに、さりげない上質感を演出します。

盛込桶 樫色

樫色・盛込桶 (目皿なし) 尺0
[30333] ¥9,300 / サイズ:φ30xH8.2cm



さわらの艶やかで上質な質感が料理の彩りを引き立て、和の華やかとやさしい品格を添えてくれます。



「さわら」の風合いで、和の趣たっぷり。

銅タガ風の落ち着いた意匠が印象的な盛込桶。実用性と演出力を兼ね備え、積み重ねできるから収納もすっきり。ウレタン塗装仕上げで、料理を直接盛り付けても安心です。

立体盛込

高さや奥行きを生かして料理の魅力を立体的に見せる立体盛込は、視線を引き上げる演出とボリューム感の表現に最適。

空間にリズムを生み出し、ビュッフェ空間全体の印象を豊かに引き立てます。

Point!

高さ

高さを出すことで、立体的でリズムのある盛り付けが可能に。視線を誘導し、料理への期待感を高めます。



Point!

省スペース

立体的な盛り付けにより、限られたスペースでも多彩な料理の提供や演出が可能に。空間の動線設計にも柔軟に対応できます。

立体盛込 螺旋

らせん形状で、立体的に演出。

らせん階段を模した立体デザインが、刺身や寿司、肉料理の盛り付けを印象的に演出。木の温もりがビュッフェや朝食シーンに自然に溶け込み、上質感を添えます。

立体盛込 螺旋（十二段）
[35396] ¥36,000 / サイズ: φ39.5×H32.3cm



高低差のあるらせん形状が料理にリズムと立体感を生み出し、一品ごとの存在感をより際立たせます。

Point!

組み合わせ

台や器、ざるなどと自由に組み合わせることで、料理やシーンに応じた多様な表現が可能になります。

立体盛込 回旋

立体盛込 回旋・角ベース（五段）
[35399] ¥23,000 / サイズ: W33×D33.5×H13.5cm



回旋状の階段と下段のスペースで料理を組み合わせで魅せる演出が可能です。



回旋階段で、動きのある演出に。

丸みを帯びた回旋階段状のデザインが特徴の立体盛込台。刺身や寿司、肉料理などを印象的に見せるだけでなく、曲線のやさしさが空間全体に上質感を与えます。

立体盛込 階段

立体盛込 階段 六段
[31027] ¥25,000 / サイズ: W48.8×D18×H17.2cm



階段上に盛込むことで料理全体にストーリーをもたらします。刺身や肉料理の演出と相性◎



階段形状で、盛り付けに動きを。

階段のように連なる6段のデザインが、小さな料理を一品ずつ引き立て、印象的な盛り付けを可能にします。

立体盛込 段々

立体盛込 段々 七段
[32360] ¥25,000 / サイズ: W46×D32×H19.8cm



曲線が導くならかな階段が盛り付けに自然な流れを生み、料理全体を豪華に演出します。



空間に立体感と、華やぎを添える。

曲線を描く7つの階段と手前のスペースに置く料理が調和し、料理全体にリズムミカルな一体感が生まれる形状になっています。

立体盛込 遊山

立体盛込 遊山 三山
[32361] ¥16,000 / サイズ: W36×D26.5×H19.8cm



一品一品を強調しながらも自然と視線が流れる高低差設計。企画メニューの演出にも活躍します。



高さの違いで、印象的に魅せる。

異なる高さの3段を組み合わせた「遊山」は、料理を表彰台のように引き立てる立体盛込台。刺身や寿司、肉料理を高低差で見せることで、印象的な盛り付けが可能です。



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

立体盛込 扇

立体盛込 扇
[35574] ¥13,500 / サイズ:W37.5xD27xH10.5cm



広がりのある扇形で、料理の配置にゆとりが生まれ、品ごとの立体感や彩りを美しく演出できます。



扇形の段で、豪華絢爛に盛り付け。

扇モチーフの2段構造盛込台は、刺身や寿司、前菜などを華やかに引き立てるデザイン。自然な曲線が料理の魅力をやさしく包み、和洋問わず多彩なシーンに調和します。

やぐら盛器

タモ やぐら盛器
[28046] ¥16,800 / サイズ:W21xD21xH18cm



盛り付けに高低差をつけることで、視線を引きつける立体感と奥行きのある演出が可能です。



上下段で、盛り付けに奥行きを。

やぐらを模した縦型の盛器は、手揚げ付きで持ち運びもスムーズ。上下段のサイズ差が視覚的なリズムを生み、朝食やスイーツ提供のシーンで印象的な演出が可能です。

竹製 アフタヌーンティー 籠

竹・千筋アフタヌーンティー 籠
[12468] ¥69,000 / サイズ:W22xD21.5xH37.5cm



竹籠の中のスイーツたちは、まるで小さな舞台に置かれたように美しく映え、目を引く演出が叶います。



繊細な編みで、上質感を演出。

見た目の軽やかさとは裏腹に、しっかりとした安定感も兼ね備えた構造。ホテルや旅館でのおもてなしや、非日常感を演出する演出小物として、上質なひとときを演出します。

ひのき 串かけ棚

ひのき串かけ棚
[08295] ¥4,300 / サイズ:W17xD7xH13cm



ひのきの優しい風合いに、ゆるやかに揺れる吊るされた串。見る人の視線と興味を集めます。



串を掛けて、揺らぎの演出。

「かける」ことで魅せる、ひのき製の串かけ棚。食材を玉付き串に刺して棚に吊るすだけで、ゆらりと揺れるシズル感が生まれ、楽しい雰囲気印象づけれます。

ひのき 手巻スタンド

檜・手巻スタンド (3穴)
[32116] ¥4,100 / サイズ:W18.5xD9xH8.2cm



立てて見せることで、手巻寿司の具材や彩りが際立ち、テーブル上での存在感が一層高まります。



手巻だけじゃない、「差し込む」が引き立つ。

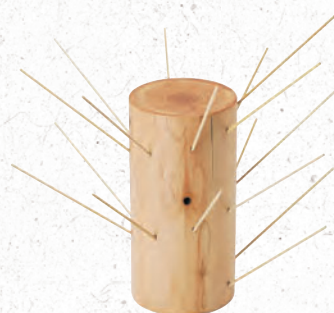
手巻寿司を立てて提供できる、ひのき素材の3穴スタンドです。軽やかな曲線デザインと安定感のある構造。3つの穴に何を差するか、アイデアと創造力が膨らみます。

丸太ピンチョスツリー

丸太ピンチョスツリー 大 (18穴)
[08292] ¥5,600 / サイズ:φ10xH20cm
※竹串は付属しません



丸太から飛び出すようなピンチョスツリー。ワクワクする遊び心が印象的なディスプレイに。



ピンチョスに特化、心を奪うサプライズ。

丸太に穴を開けたユニークなピンチョス用スタンドは、フォンデュの具材やスイーツ、チーズなどを立体的に飾れる、遊び心あふれる一品です。

ざる・桶・籠

自然素材のざるや桶・籠は、
素朴で温かみのある雰囲気演出。
涼感や季節感を添える道具
として、和洋を問わず多彩な
料理に調和します。

Point!

盛り付け

盛り付ける料理や使い方によって印象が大きく変わるため、和洋問わず多彩な演出が楽しめます。

Point!

通気性

通気性・水切れに優れた構造で、蒸れやべたつきを防ぎます。



さわら 盛桶

圧巻の盛桶、最大級スケール。

浅めの小判型で、料理が引き立つさわらの盛桶。広々としたサイズ感に加え、錆びにくいステンレスタガと積み重ね可能な設計など、機能性にも優れています。

椀 小判型盛桶（ステンレスタガ）目皿付（大）
[30070] ¥33,800 / サイズ: W49.5×D32×H8.2cm



広々とした盛り付けが可能で、料理をダイナミックに引き立てる盛桶。宴席やビュッフェで重宝します。

さわら うどん桶



「さわら」の質感で涼やか演出。

さわらのやさしい木目が魅力のうどん桶。水に強く清潔に保てるため、冷やしうどんやそうめんに最適です。

粋・椀うどん桶（7寸）(SC-7)
[18256] ¥6,550 / サイズ: φ21×H9.5cm

さわら 冷むぎ桶



素麺や冷麦が引き立つ清涼感。

さわら材の風合いが涼やかな冷むぎ桶。スーパーEX塗装で撥水性と耐久性に優れた仕様です。

粋・椀スーパーEX盛桶（目皿なし）冷むぎ桶8寸
[30464] ¥7,500 / サイズ: φ23.8×H6.2cm

黒彩色 盛込桶



黒彩仕様で、格調高く。

落ち着いた黒彩色仕上げの盛込桶。料理を美しく引き立て、樹脂製タガでタガ落ちも防ぎます。

天然木盛込桶黒彩色（目皿なし）9寸
[30024] ¥5,000 / サイズ: φ27×H8cm

さわら 片手盛桶



涼味を盛る、涼やかな桶。

特徴的な形状の片手付き盛桶。高さのある持ち手付きで、配膳時の扱いやすさにも優れています。

椀・片手盛桶（目皿なし）(SK-7) 7寸
[30111] ¥8,000 / サイズ: φ21×H15.3(6.3)cm

さわら京彩 片手桶



コンパクトな小ぶり片手桶。

さわらの素材感がやさしく伝わる特小片手桶。ネジタが仕様で、上品で落ち着いた印象を演出します。

さわら京彩片手桶（特小）
[31155] ¥6,880 / サイズ: φ12.5×H10.8cm

さわら 岡持



高め取手で見た目にも動きを。

清らかな木肌が魅力の岡持型盛桶。高めの持ち手が印象的で、運搬やディスプレイにも活躍します。

椀・岡持（目皿なし）(S-180) 6寸
[31011] ¥9,400 / サイズ: φ18×H21.8(6.2)cm



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々な要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

ひのき ざるセイロ



「ひのき」の質感、上品佇まい。

ひのきの風合いと竹スダレが上品なざるセイロ。軽量で扱いやすく、塗装仕上げでお手入れも簡単です。

檜・ざるセイロ 竹ス (約17×17cm) 付
[18209] ¥6,500 / サイズ: W22×D21.8×H5cm

竹 青角ざる



青竹のざるで、涼やかに演出。

青竹の瑞々しさが映える四角形の竹ざる。蕎麦や冷菜に涼やかさと自然な風合いを添えます。

竹・青角ざる
[24996] ¥2,200 / サイズ: W21×D21cm

焼杉 薬味付もり



薬味スペース、盛り付け自在。

焼杉の風合いと薬味スペースが魅力のそばざる。竹スダレ付きで水切れが良く、手入れも簡単です。

焼杉薬味付もり (N-83) 竹ス (約17.8×12cm) 付
[19104] ¥6,280 / サイズ: W32×D18cm

細編み そばざる

細編みそばざる 6寸
[11240] ¥1,300 / サイズ: φ18cm



繊細な編み目が料理に涼やかな印象をもたらし、素材の色みや質感を美しく引き立てます。



細編み仕上げで、見た目も上品。

繊細な編み目が料理を引き立て、細編みのそばざる。自然素材の風合いが和の演出にぴったりで、そばやそうめんはもちろん、前菜や冷菜の器としても活躍します。

若菜籠 溜塗り

溜塗り若菜籠 (大)
[22136] ¥1,400 / サイズ: W18×H16.5(3.7)cm



溜塗りの艶やかな風合いと取手付きの籠が、和食と相性良く、深みと落ち着きを添えます。



溜塗りの艶が、上品な佇まいに仕上げる。

艶やかな溜塗りが美しい、手付き仕様の若菜籠です。軽やかな編み目と落ち着いた色味が料理を引き立て、和の前菜やデザートへの盛り付けにぴったり。

オードブル盛籠



広々サイズで、盛付に余白を。

光と影が美しい編み目の小判型盛籠。広い面で盛付けやすく、器と合わせて印象的に演出できます。

小判型オードブル盛籠 (大)
[22367] ¥9,100 / サイズ: W37.5×D27.5×H8.3cm

かぶせ蓋付 料理籠



蓋付きで、特別感ある演出に。

小ぶりであららしい白竹の蓋付き料理籠。開ける瞬間の特別感と竹編みの美しさが上質感を演出します。

白竹・かぶせ蓋付料理籠 丸 (中)
[22706] ¥4,300 / サイズ: φ14×H8cm

ひさご料理籠



ひさご型、和の遊び心。

塗板付きで扱いやすいひょうたん型料理籠。曲線のフォルムが彩りと動きを添え、涼感と遊び心を演出します。

ひさご料理籠 (塗板付)
[25138] ¥7,280 / サイズ: W26.5×D17×H5cm

仕切箱

多種多様な料理を一箱に収める仕切箱は、統一感と機能性を兼ね備えた演出道具。仕切られたスペースで、見た目が美しく整いながら、食べやすさの両立を叶えます。

Point!

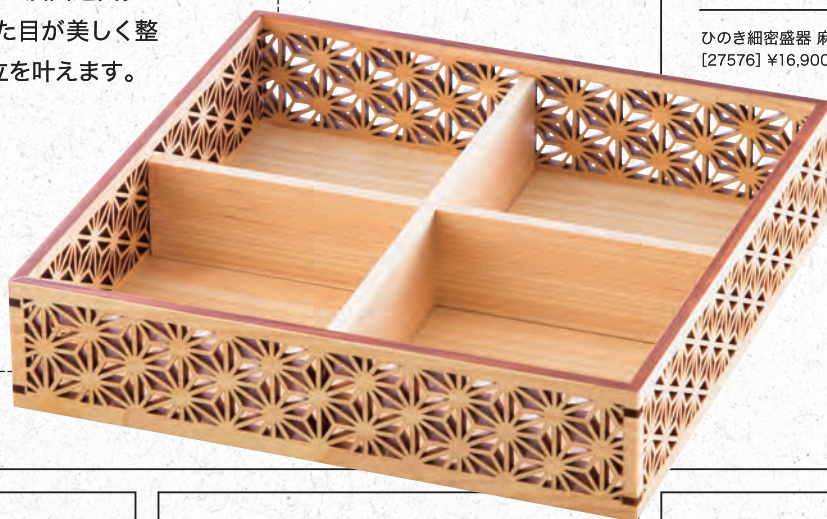
仕切数

料理の内容や用途に応じて仕切り数を選べるため、様々なシーンに柔軟に対応できます。

Point!

機能性

持ち手付きや引き出し構造など、設置や配膳・補充のしやすさを考慮した美用的な仕様も魅力です。



細密盛器 麻の葉

麻の葉模様で、和の趣を演出。

麻の葉模様を施したひのき仕切り弁当箱は、朝食ビュッフェや和食コーナーにぴったりの一品。レーザー加工の細密文様が、料理の美しさをより際立たせます。

ひのき細密盛器 麻の葉 四ツ切
[27576] ¥16,900 / サイズ:W21×D21×H4.7cm



レーザーカットによって繊細に切り取られた模様が、料理を上品に引き立て、仕切りごとの彩りを美しく魅せてくれます。

格子盛器 四ツ切

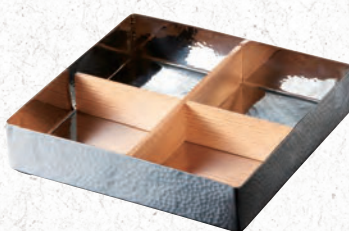


精緻格子で料理を引き立てる。

秋田杉の柾目と格子が調和した四ツ仕切盛器。格子組と内込め加工で、細部まで丁寧に仕上げています。

新 細目(ささめ)格子盛器 四ツ切
[27584] ¥20,000 / サイズ:W21.2×D21.2×H4.4cm

銀彩弁当箱



銀彩の輝きで、異彩の高級感。

職人の槌目模様が光る銀彩弁当箱。ステンレス製ならではの高級感で、和洋問わず料理を引き立てます。

銀彩弁当箱
[本体 29070] ¥6,300 / サイズ:W20×D20×H4.6cm
[杉仕切 29071] ¥1,600 / サイズ:W19.4×D19.4×H2.5cm

和美 ミニ六ツ切弁当



深い色合いで、静かな風格。

アッシュ材の風合いが魅力の和美弁当箱。小ぶりで省スペース、扱いやすさも特長です。

和美・ミニ六ツ切弁当 身(仕切付)
[27511] ¥5,800 / サイズ:W30.4×D20.5×H4.8cm

木和美 ミニ三ツ切



厳選三種で、凛と整える。

木和美シリーズの使いやすいミニ三ツ仕切。料理を仕分けしやすく、見た目もすっきり整います。

木和美・ミニ三ツ切弁当
[27098] ¥3,500 / サイズ:W30.7×D10.8×H4.8cm

木和美 ミニ九ツ切



九つの楽しみ、一箱の贅沢。

九つの仕切りで料理を美しく見せる弁当箱。白木の風合いが料理を引き立て、盛り付けにも最適です。

木和美・ミニ九ツ切弁当 身・仕切セット
[27062] ¥7,200 / サイズ:W31×D31×H4.8cm

おつまみ料理箱



低めの仕切りで、繊細な一口。

仕切りの高さが低めの仕切箱。繊細な料理も取り出しやすく、手まり寿司や和菓子にも適しています。

ひのき・おつまみ料理箱
[10仕切 27235] ¥7,700 / サイズ:W26.6×D11×H4.5cm
[6仕切 27236] ¥6,600 / サイズ:W16.2×D11×H4.5cm



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

ひのき 引出し弁当箱

桧・引出し弁当箱
[27224] ¥21,500 / サイズ:W33×D14.2×H29.5cm



引き出しを開ける体験が料理への期待感を高め、ひと品ごとの魅力を丁寧に伝える演出に。



引き出し構造で、心躍るもてなし。

ひのきの素材感がやさしく卓上に馴染む、2段の引き出し式弁当箱です。引き出す動作が演出になり、料理の楽しさと驚きを添えます。

ひのき 岡持弁当

桧・岡持弁当(透かし有)
[27194] ¥31,000 / サイズ:W30×D16.6×H30.2cm



蓋を開ける所作から始まる和食の体験によって、和のおもてなしを魅力的に表現できます。



岡持風で、特別なおもてなしを演出。

岡持風のデザインが目を引き、ひのき素材の手提げ弁当箱。2段の引き出しに敷板と木枠を備え、見た目の美しさと使いやすさを兼ね備えています。

手提付 松風弁当

桧・黒塗り手提付松風弁当
[27144] ¥19,050 / サイズ:W30.5×D14.8×H19.5cm



黒塗りの持ち手のデザインが、料理の彩りを引き締め、上品で凛とした佇まいを演出します。



黒塗りの持ち手で、引き締まる印象。

黒塗りの手提げとひのきの柔らかな風合いが調和した、上品な印象の松風弁当。2段構造に加え、仕切り付きで料理が整い、演出効果も高まります。

ひのき 数寄屋弁当

桧・数寄屋弁当(大)
[27283] ¥12,300 / サイズ:W18×D11.4×H13.8cm



やわらかなフォルムと木肌の美しさが料理をやさしく包み込み、上質な和の彩りを添えます。



数寄屋風の趣で、上質なおもてなし。

上品なひのきの木目が美しい、和の趣あふれる数寄屋風弁当。2段の料理箱を木箱で包む構造が、料理を引き立てながら場の空気感を整えます。

ひのき 書院弁当

桧・書院弁当(大)
[27150] ¥29,500 / サイズ:W15.5×D15.5×H25cm



高さを活かした段構成と各所の仕掛けによって料理全体に奥行きを与え、ゲストの視線を誘います。



高さを活かし、料理を立体的に魅せる。

立体的な構造が印象的な、ひのきの縦型3段弁当箱。引き出し式の下段は開ける楽しさも添え、特別感のあるおもてなしに。

さらし竹手付 野点弁当

さらし竹手付野点弁当
[27013] ¥20,000 / サイズ:W18.5×D18.8×H27.3cm



艶やかな質感や透かし模様、引き出し構造によって、和の風情を感じる特別な食事を演出します。



艶感ある仕上げで、高級感も演出。

さらし竹の持ち手と艶やかな木目調が印象的な、3段引き出し付きの野点弁当。引出しにはABS樹脂を採用し、軽量かつ実用的。

蒸し器

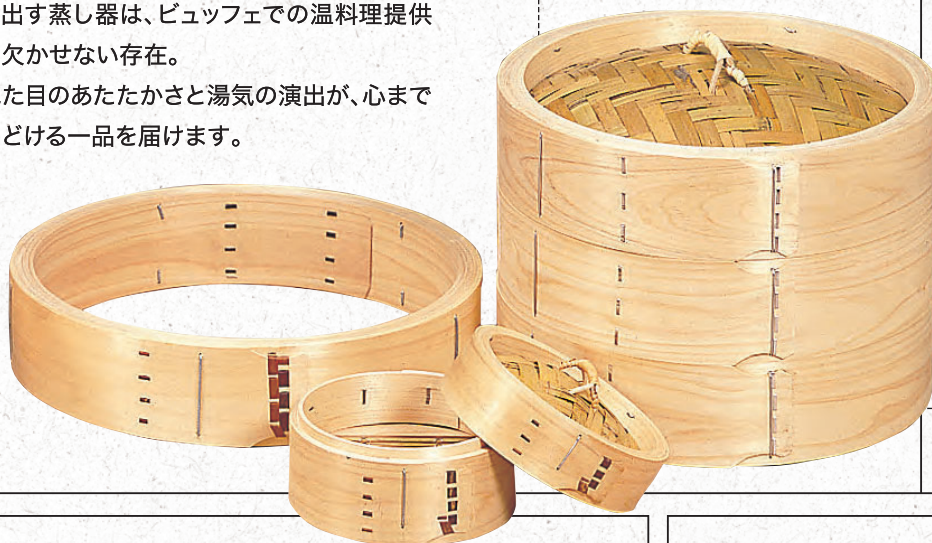
蒸気で温めることで料理の旨みや風味を引き出す蒸し器は、ピュッフェでの温料理提供に欠かせない存在。

見た目のあたたかさと湯気の演出が、心までほどける一品を届けます。

Point!

相 性

点心や蒸し野菜など、蒸気調理が活きる料理と相性が良く、素材本来の旨みや香りを引き立てます。



中華せいろ

蒸気を逃さず、香りも保つ。

国産ひのき使用の中華セイロ。美しい木目と香りが魅力で、多彩なサイズは蒸し料理や演出に最適です。

檜・国産中華セイロ φ51cm

[身 05319] ¥32,500 / サイズ: φ51×H9cm

[蓋 05320] ¥33,500 / サイズ: φ51×H7.4cm

[台輪 05329] ¥22,000 / サイズ: φ51×H7.3cm



大きなせいろに、小ぶりなせいろを入れることで、一体感と迫力のある演出で蒸し料理の提供ができます。

Point!

保温性

蒸気で乾燥を防ぎながら保温することで、料理本来の美味しさをそのまま提供できます。

スス竹 中華せいろ

スス竹 中華せいろ φ30cm

[身 05551] ¥3,600 / サイズ: φ30×H8cm [蓋 05550] ¥3,600 / サイズ: φ30×H7cm



上質な佇まいと、安心の耐久性。

落ち着いた風合いと美しい色合いが魅力のスス竹を用いた中華せいろ。一般に竹製のセイロは「強靱」と評価されていて、業務用としても安心の耐久性を備えています。

点心せいろ

点心セイロ φ24cm

[身 05264] ¥2,550 / サイズ: φ24×H7.7cm [蓋 05265] ¥2,550 / サイズ: φ24×H4cm



点心に最適、ふっくら蒸し上げ。

点心や小ぶりな蒸し料理に適した設計で、仕上がりはふっくらと本格的。シンプルな形状と清潔感のある仕上げで、和洋中いずれのシーンにも自然と溶け込む一品です。

天津せいろ コンロセット

天津セイロとコンロセット

[78365] ¥6,150 / サイズ: 内寸φ13×H4.2cm



点心はもちろん、蒸し野菜やパンの温めにも。和洋問わず多彩なメニューに使えるコンロセットです。



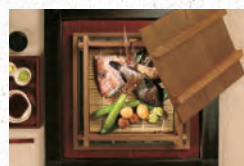
卓上で、ふっくら蒸したてを。

固形燃料と水だけで簡単に蒸し料理が楽しめる、セイロとコンロのセットです。テーブル上で調理できるため、旅館のような演出で点心や蒸し野菜をふっくら提供可能です。

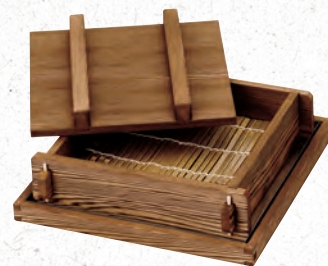
焼杉 お座敷せいろセット

焼杉・お座敷セイロセット (身1段・サン蓋・スリ蓋・竹ス)

[20156] ¥40,500 / サイズ: W37.2×D37.2×H14.5cm



焼杉の深みある色合いが料理を引き立て、蓋を外す所作にも重厚感と特別感を添えてくれます。



焼杉の風合いで、特別な演出を。

焼杉の落ち着いた色合いと木目が印象的なお座敷用本格せいろセット。本体(身)・竹スダレ・すり蓋に加え、重厚感のある箱型蓋付きで、料理の見映えと蒸し機能を両立。



別注オリジナルを小ロットから承ります。

お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

和せいろ

和せいろ 約3.5升

[身・竹ス付 05420] ¥22,880 / サイズ: 身φ33×H13.5cm
[蓋のみ 05421] ¥11,600 / サイズ: 内寸φ34.2cm



職人の手仕事が光る、国産せいろ。

蒸気をしっかり閉じ込めるつくりで、料理をふっくらと美味しく仕上げます。素材の持つ優しい質感と、日本製ならではの丁寧な造りが、衛生感と安心感を添える一品です。

特撰 和せいろ

特撰 和せいろ (十字仕切付)

[04154] ¥8,800 / サイズ: 身φ21×H12cm



食材それぞれを仕切れるので、少量ずつ多品目を楽しむ提供スタイルに最適なせいろです。



仕切り付きで、同時に多品目を調理。

仕切り板が取り外し可能な特撰・和せいろは、一度に複数の食材を蒸し分けることができる実用性の高いアイテムです。

さわら 角せいろ



「さわら」材の香りと耐久性。

香りの良さと耐久性に優れた実用性の高い一品です。

椀・角せいろ 約5升

[身 05348] ¥23,500 / サイズ: 内寸W45×D45×H9.6cm
[サン蓋 05349] ¥19,300 / サイズ: W53×D53×H4.2cm
[スリ蓋 05350] ¥18,800 / サイズ: W53×D53×H1.5cm

ひのき 校倉せいろセット



校倉仕上げ、見た目も趣深く。

蓋と竹ス付きの身がセットになっており、ふっくらとした蒸し上がりを実現します。

椀・校倉せいろセット 身・蓋・竹ス (A-2) (小)
[75006] ¥3,990 / サイズ: 内寸W9.8×D9.8×H3.5cm

焼杉 角蒸ミニせいろセット



小さくても重厚感を出す焼杉。

小ぶりながらも存在感があり、一人用のせいろとして客席でのご提供にもぴったりです。

焼杉・角蒸ミニせいろセット (大)
[20372] ¥3,350 / サイズ: W14.5×D14.5×H4.5cm

陶器 せいろセット

新陶器・赤絵せいろセット

[20393] ¥6,470 / サイズ: 身φ9.8×H4.7cm

織部くし目せいろセット (深型)

[20396] ¥7,420 / サイズ: 身φ10×H6cm



温かみのある陶器の風合いが料理を引き立て、蓋を開けた瞬間の立ち上る湯気も客席で演出できます。



陶器の身で、見映えと保温性を両立。

陶器の身に、竹すだれと木蓋を組み合わせたミニサイズのせいろセット。蓄熱性に優れた陶器が食材の温かさをしっかり保ち、食材の旨みを閉じ込め、やさしい食感に。

うなぎ蒸し せいろセット

香箱・木曽杉 蒸しせいろセット (中子・竹ス付)

[20183] ¥11,200 / サイズ: 内寸W17×D13×H6.5cm

朱塗・蒸しせいろセット

[20190] ¥12,700 / サイズ: 内寸W17.1×D13.1×H7.1cm



うなぎ蒸しに最適な仕様でありながら、様々な蒸し料理にも対応する実用性のあるせいろセットです。



香箱仕立てで、見た目も華やか。

和食の提供や会席料理に最適で、木目と朱塗りの2色展開。器としてそのまま使える設計で、見映えと実用性を兼ね備え、上質なおもてなしの場にふさわしい演出をします。

珍味入れ・小鉢

一口サイズの料理を品よく収める珍味入れや小鉢は、繊細な盛り付けや高級感のある演出に最適。味覚だけでなく、視覚からも選ぶ楽しさをお届けできます。

Point!
世界観

色・形・素材のバリエーションが豊富で、組み合わせ次第で料理ごとの世界観を自由に演出できます。



ぐいのみ型 小鉢

丸み形状で、手なじみも抜群。

丸みを帯びたフォルムと、けやきならではの豊かな木目が魅力の小鉢。焼菓子や小鉢料理の盛り付けにおすすめで、シーンを問わず活躍します。

櫟・ぐいのみ型小鉢
[切立 12021] [碗型 12020]
各種 ¥2,700 / サイズ: φ6×H5cm

Point!
取りやすさ

一食分ずつ小分けにして提供できるため、衛生的かつ取りやすく、ゲストの満足感にも直結します。

ひのき 珍味入



軽やかな木肌で、扱いやすく。

ひのきの紅節が印象的な手のひらサイズの珍味入。天然木の香りと風合いが料理に上質感を添えます。

紅節小鉢
[26310] ¥1,550 / サイズ: φ6.2×H3.2cm
ひのき珍味入 (浅型)
[25471] ¥700 / サイズ: φ5×H3cm

木製 小鉢・珍味入れ



深い木目で、凛とした一皿。

天然木の味わいが活きる角型の珍味入れは、モダンで落ち着いた印象を与えます。

無垢な小鉢 角ウォールナット (大)
[27847] ¥1,750 / サイズ: W7×D7×H3cm
木製四角珍味入 曙
[26684] ¥1,450 / サイズ: W7×D7×H3.2cm

木製 丸ボウル



実用に優れ、愛らしい見た目。

木の風合いを活かしたクリアー仕上げの丸ボウル。小鉢やアミューズの器としても使える万能アイテムです。

木製・丸ブチボウル (中)
[27857] ¥1,200 / サイズ: φ7.5×H3.5cm
木製・丸千代口 ナチュラル
[27721] ¥1,100 / サイズ: φ5.3×H5cm

木製 角小鉢



無垢材使用で、自然な温もり。

無垢材から削り出した角型小鉢。1つで主役に、複数個でリズム感と調和のある演出が楽しめます。

木製六角小鉢
[27939] ¥2,650 / サイズ: W7×D6×H4cm
無垢な小鉢 角 シナ (大)
[27846] ¥1,450 / サイズ: W7×D7×H3cm

くねくねグラス



曲線の美で、卓上に個性を。

木の質感と個性的な形が魅力のくねくねグラス。ユニークなデザインで、斬新な演出が可能です。

すぎ くねくねグラス (浅型大)
[12132] ¥9,000 / サイズ: φ9×H7.5cm
ひのき くねくねグラス
[12116] ¥8,900 / サイズ: φ6.9×H10cm

木製 小皿



軽やかな木肌で、扱いやすく。

白木仕上げの折敷風小皿は軽量で扱いやすく、小ぶりでも料理を引き立てる存在感があります。

桧・わっぱ小皿 クリアー
[20283] ¥3,380 / サイズ: φ9.5×H3.5cm
白木・ミニ折敷 2寸5分
[38561] ¥2,220 / サイズ: W7.5×D7.5×H1.5cm



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々な要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

夢切子 珍味入

夢切子 切立珍味入
[黒 27732] [赤 27733]
各色 ¥2,300 / サイズ: φ5×H3.6cm

夢切子 小付
[藍 26185] [赤 26186]
各色 ¥2,300 / サイズ: φ5.2×H5cm



鮮やかな切子で、卓上を華やかに。

国産ガラスに細やかな切子模様を施した上品な一品。手のひらに収まるサイズながら、彩りと高級感を添えてくれる器です。

菊型 珍味入

菊珍味入
[ピンク 26499] [グリーン 26593]
各色 ¥220 / サイズ: φ4.8×H3.5cm

菊型ガラス珍味入
[セピア 27966] [水 27965]
各色 ¥2,500 / サイズ: φ7×H3.5cm



菊のかたちで、やさしく魅せる。

懐かしさと温もりを感じる菊型珍味入れ。陶器は柔らかな質感と優しい色合い、ガラスはレトロな型と透明感が魅力です。手作業の風合いが優しく華やかなアクセントに。

陶器 うす紅小鉢



うす紅釉薬で、やわらか演出。

花びらを思わせる可憐さと、透けるような薄紅の釉薬が魅力の小鉢。料理の彩りを柔かく引き立てます。

陶器・うす紅 さくら・小鉢
[08833] ¥600 / サイズ: W7×D5.5×H3cm
陶器・うす紅 うめ・珍味入
[08835] ¥520 / サイズ: φ5×H3cm

紋印小鉢



和の文様で、心和む一皿を。

内側にあしらわれた伝統的な和の文様が、料理にさりげなく和の趣を添え、卓上を上品に彩ります。

紋印小鉢
[黄 26295] [朱 26296] [水 26297]
各色 ¥490 / サイズ: φ7.8×H3cm

陶器 三角珍味入



個性が際立つ、三角フォルム。

三角フォルムが印象的なモダンな珍味入れ。色違いで並べると、統一感の中にも遊び心が生まれて◎

折り三角珍味入
[白 27651] [青磁 27652] [瑠璃 27653]
各色 ¥330 / サイズ: W4.5×D4.5×H4cm

硝子 珍味入



透明感で、料理が映える。

丸みと反り縁が特徴のガラス小鉢。透明感と軽やかさで料理を引き立て、和洋問わず幅広く使えます。

水風船硝子珍味入
[赤 27973] [青 27974] 各色 ¥1,150 / サイズ: φ6×H5cm
硝子ミニ珍味入 反り丸
[若草 26858] [琥珀 26599] 各色 ¥420 / サイズ: φ5.5×H4cm

クリスタル珍味入



クリスタルな輝きで、上質感。

高級感あるカットが施されたクリスタル製の小鉢は、透明感と輝きで料理を美しく引き立てます。

クリスタル珍味入
[特大 26719] ¥2,800 / サイズ: φ7.6×H4.8cm
[大 26737] ¥1,300 / サイズ: φ5.9×H3.1cm
[中 26798] ¥1,100 / サイズ: φ5.2×H2.7cm

ステンレス 珍味入れ



輝きと温もりを、ひと皿に。

職人の技が光る樋目模様と、艶の仕上げが美しいステンレス製の小鉢。保温性にも優れ、温かい料理にも◎

ステンレス樋目 二層 平珍味入
[27785] ¥2,000 / サイズ: φ7×H3cm
ステンレス樋目 しずく小鉢
[23970] ¥990 / サイズ: W9×D6×H2.8cm

銀彩

煌めく銀彩の器は、特別感を演出する上質な名脇役。
ビュッフェ会場で、光を集める存在として、
料理の格を引き上げながら、
空間に上質な華やぎをも
たらしめます。

Point!
差し色

器としての機能だけでなく、視線を誘う装飾として、ビュッフェコーナーにアクセントを加えることができます。

Point!
高級感

銀彩の輝きがテーブルを華やかに照らし、上質で非日常な時間を印象づけます。



ステンレス槌目 太鼓型

槌目の美で、上質感を演出。

華やかな輝きと手作業の槌目が料理の存在感を引き立てます。蓋を外せば内部に保冷・保温材を仕込める構造で、見た目だけでなく機能性も兼ね備えます。

ステンレス槌目 太鼓型盛器 (大)
[23950] ¥27,000 / サイズ: φ48×H12cm



鏡面の輝きが料理や器を美しく映し出します。彩りや形までもを引き立てた洗練された演出が可能に。

Point!
料理との相性

和洋を問わず多様な料理と調和し、料理の色味や形状を際立たせます。

太鼓型盛器 目皿

太鼓型盛器 目皿 (大)
[23952] ¥11,000 / サイズ: φ45×H5cm



通気性と安定感、両方を叶える。

太鼓型盛器にぴったりと収まる専用設計の目皿です。自然な木目調が空間にやわらかな印象を与えつつ、食材の水切りや通気性にも配慮しています。

木の葉型 盛器

ステンレス槌目 木の葉型盛器
[大 23954] ¥4,100 / サイズ: W56.5×D14.5×H3.5cm
[小 23955] ¥3,000 / サイズ: W40×D11×H3cm



葉の曲線が美しい、自然の優美。

木の葉を模した独特のフォルムに、光を反射する槌目が美しく調和。料理を包み込むような形が自然と立体感を生み、盛り付けの印象を格上げします。

深型 楕円盛器

ステンレス槌目 深型楕円盛器 (特大)
[23966] ¥4,200 / サイズ: W37.5×D21.2×H8.6cm



程よい深さがある器だから、氷を敷き詰めて小鉢を乗せるなどのダイナミックな盛り付けにも◎



楕円の美で、盛り付けに動きを。

光を柔らかく反射する槌目模様が美しい、ステンレス製の深型楕円盛器。ほどよい深さがあり、汁気のある料理やボリュームある盛り付けにも対応します。

アルミ盛鉢

アルミ盛鉢
[24440] ¥26,000 / サイズ: φ40×H5.5cm



鏡面のような輝きが刺身や果物を涼やかに映し出し、清涼感ある盛り付け演出を引き立てます。



全長40cm、アルミの輝きで涼やかに。

手作業を思わせる風合いと、繊細なきらめきをまとったアルミ製盛鉢。軽量で扱いやすく、深さのある設計で汁気のある料理にも対応します。



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

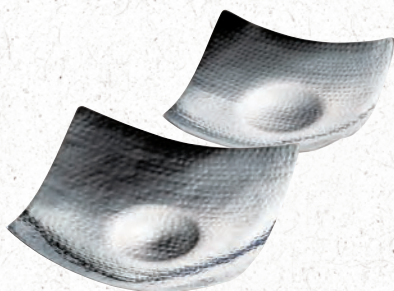
吹上正角皿

ステンレス槌目 吹上正角皿

[大 23961] ¥3,500 / サイズ:W24×D24×H6.2cm
[小 23962] ¥2,700 / サイズ:W21×D21×H4.5cm



槌目の上品な煌めきが、料理の鮮度や質感を引き立て、前菜や冷菜を品よく魅せる演出に最適です。



どんな料理も引き立てる、万能な存在。

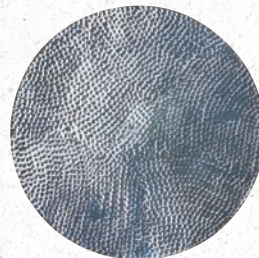
艶やかなステンレスと手仕事による槌目が生み出す陰影が、料理に上質な印象を添えます。シンプルな正角デザインは、料理を選ばず幅広く活躍。

盛皿

ステンレス槌目盛皿 丸(特大)/細密インナープレート槌目
[29093] ¥3,200 / サイズ:φ21×H0.6cm



フラットな形状で、余白のある上品な盛り付けが可能です。槌目の輝きと相まって洗練された印象に。



槌目の煌めきで、華やかに演出。

艶やかなステンレスと表情豊かな槌目が料理を引き立て、上質な空間演出に貢献します。裏面には三ツ足を備え、直接置いても安定感があります。

三ツ穴プレート



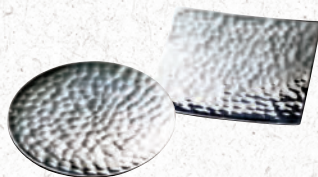
三ツ穴仕様で、品よく仕切る。

槌目仕上げが高級感を演出する三ツ穴プレート。保冷・保温に優れ、温度管理が必要な料理にも安心です。

ステンレス槌目 三ツ穴プレート

[大 29092] ¥6,500 / サイズ:W27.5×D8×H2cm
[小 29091] ¥6,000 / サイズ:W20×D7×H3cm

小皿 丸型・角型



小皿でも、存在感ある佇まい。

凛とした輝きと繊細な槌目が印象的な、小ぶりサイズのステンレス皿。

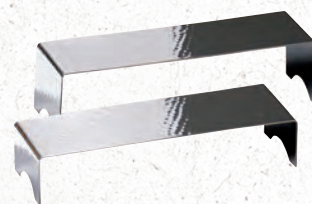
ステンレス槌目小皿3寸(丸型)

[21589] ¥1,900 / サイズ:φ9×H1.1cm

ステンレス槌目小皿3寸(角型)

[21588] ¥2,000 / サイズ:W9×D9×H1.4cm

高台盛皿



高低差で、卓上に立体感を。

槌目模様と高台が特徴のステンレス盛皿。高さで立体感を演出し、限られたスペースでも映える器です。

ステンレス槌目 高台盛皿 (大)

[21598] ¥2,700 / サイズ:W17×D5×H4.6cm

ミニ盛器



盛付引き立てる、くぼみ天面。

金属の石のような印象のステンレスミニ盛器。職人仕上げの槌目がマットな質感で料理を引き立てます。

ステンレス槌目 ロックベース (マット) (S)

[29066] ¥4,600 / サイズ:W15×D13.5×H5.3cm

ステンレス槌目 ステージ盛器 (マット) (L)

[29145] ¥3,200 / サイズ:φ11×H8cm

高台珍味入



高さを活かし、特別感を演出。

丸底・平底の2タイプが選べるステンレス高台器。二重構造で保冷性に優れ、冷製料理も美しく保ちます。

ステンレス 高台盛器 銀杯 丸底

[38160] ¥3,900 / サイズ:φ10×H9.5cm

ステンレス 槌目 二層 高台珍味入

[29083] ¥3,900 / サイズ:φ6.5×H10cm

SW カップ・盛器



木×金属で、温もりと艶を両立。

金属の美しさと木のやさしさを融合した器。熟練職人の槌目が料理を美しく演出します。

SW コンビ盛器 (小)

[23975] ¥1,300 / サイズ:φ9.5×H3.4cm

SW コンビカップ (中)

[23974] ¥1,300 / サイズ:φ8.5×H5.9cm

コンロ・鍋

コンロと鍋は、ピュッフェ会場に「できたて」のあたたかさと臨場感を添える存在。食材の旨みを引き出しながら、目の前で調理されるライブ体験が五感を満たします。

Point!

ライブ感

火を使うことで調理の臨場感や、音・香りまで届ける体験型の演出が可能になります。

炭火バーベキューコンロ

備長炭対応、本格仕様の焼物。

シンプルな構造と安定感のある設計で、焼き上がりもスムーズな炭火コンロです。大小のサイズに応じた金網仕様で、シーンに合わせた使い分けが可能です。

炭火バーベキューコンロ（金網付）大（6～12人用）
[21020] ¥49,500 / サイズ：W77×D23×H20cm
※数板は別売です



立ちのぼる煙や炭火の音、焼きたての暖かさと香ばしさなど、五感を刺激する特別な体験を届けられます。

Point!

特別感

数ある料理の中から、イチオシを引き立てる演出として効果的。温かさと迫力が料理に特別感を添えます。

アルミ 黒コンロセット

アルミ・長角黒コンロセット
[20413] ¥12,860 / サイズ：コンロW24×D13×H11cm

アルミ・正角黒コンロ（大）セット
[20408] ¥9,270 / サイズ：コンロW15×D15×H13cm



※コンロ・網・火皿・数板付

見た目は重厚、実は軽量仕様。

風合い豊かな黒の佇まいと、軽やかな取り回しやすさを兼ね備えたアルミ製コンロ。長角と角型の2種展開で、料理内容やシーンに応じて使い分けが可能です。

バケツ型のコンロ

バケツ型コンロ
[火皿付 21637] ¥3,700 / サイズ：φ14×H10cm
[コンロのみ 21638] ¥3,500 / サイズ：φ14×H10cm
※金網・数板は別売です



目を引く斬新なデザインで、遊び心を誘うユニークなコンロです。



バケツ形状で、卓上に遊び心を。

ユニークなバケツ型のコンロは、見た目の楽しさと実用性を兼ね備えた一台。取手を立てて網をセットすることで安定性が増し、固形燃料を使った焼き物の演出に最適です。

遠赤水コンロ



遠赤効果で、旨みを逃さない。

セラミック遠赤陶器の水コンロ。底部に水を入れ、熱を均等に伝えてふっくら仕上げます。

遠赤水コンロ（網付）
[21428] ¥5,900 / サイズ：W18×D15.5×H4.3cm
用美アルミコンロ・火皿セット
[21317] ¥1,410 / サイズ：φ13.2×H9.3cm ※数板は別売です

角コンロセット



小さな鉄板で、特別な演出。

シンプル構造で黒の質感が魅力のミニ角コンロ。固形燃料専用で、コンパクトながら実用性も十分です。

アルミ・ミニ角（プレート&コンロ）セット
[20195] ¥4,400 / サイズ：W11.2×D11.2×H8cm
※数板は別売です

焼杉コンロ 木枠



焼台引き立てる、上質な木枠。

焼杉素材の木枠は熱から卓上を守りつつ、上質な演出を叶える名脇役です。

焼杉コンロ木枠（小）
[21169] ¥2,620 / サイズ：W15.5×D15.7×H9.5cm
用美アルミコンロ・火皿セット
[21317] ¥1,410 / サイズ：φ13.2×H9.3cm



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

ふる里コンロセット

新・ふる里コンロセット コンロ・火皿・敷板付
[80026] ¥3,670 / サイズ: 鍋φ14.8cm 蓋φ13.5cm



湯気とともに伝わる小鍋の温かさが、ぬくもりある時間を届けます。



趣と機能を兼ね備えた、頼れるコンロ。

アルミ製の鍋とコンロ、火皿、敷板がセットになった、扱いやすく実用性に優れた一品。黒を基調とした落ち着いた佇まいが、和朝食や会席の演出に自然と調和します。

ステンレス富貴鍋

富貴鍋(ステンレス製) (小)
[21567] ¥2,400 / サイズ: φ17.3×H5cm

富貴鍋用ステンレス蓋 (小)
[21579] ¥2,400 / サイズ: φ16×H6cm

用美アルミコンロ・火皿セット
[21317] ¥1,410 / サイズ: φ13.2×H9.3cm
※敷板は別売です



火が通りやすいステンレス製だから、短時間で提供する料理に◎



艶やかステンレスで、上質感を演出。

艶やかなステンレス製の富貴鍋は、熱伝導に優れていて短時間で食材に火が通りやすいため、味の染み込みも良く、美味しさをしっかり引き出します。

かまどセット

飴釉羽釜かまどセット
[21620] ¥16,660 / サイズ: W20×D20×H21.5cm
※羽釜・かまど・火皿・鍋敷付き



釉薬の深みのある艶と丸みを帯びたフォルムが、料理の彩りや温かさをやさしく引き立てます。



飴釉の艶で、温もりある佇まい。

陶器製羽釜とかまど型コンロを組み合わせた風情ある炊飯セットです。0.8合の小ぶり釜は個食提供にちょうどよく、和朝食やビュッフェでの炊き立て演出にぴったりです。

石焼きプレート

遠赤・石焼きプレート(丸)
[21176] ¥8,400 / サイズ: φ17(13)×H1.3cm

用美アルミコンロ(火皿付)
[21317] ¥1,410 / サイズ: φ13.2×H9.3cm
※敷板は別売です



遠赤外線効果で、お肉を美味しくジューシーに焼き上げます。



水分を閉じ込めて、ふっくらジューシー。

天然石ならではの風合いが魅力の石焼プレート。高蓄熱性で温度安定し、素材の味を引き出します。肉や野菜の焼き物に最適で、和洋問わず料理演出に活躍します。

卓上コンロ 木枠

焼杉卓上コンロ木枠
[21431] ¥10,200 / サイズ: W38×D32×H9cm



いつものコンロを木枠で包むだけで、卓上に和の趣が広がります。



焼杉の風合いで、テーブルに風格と趣を。

焼杉の素材と繊細な装飾が印象的な卓上コンロ用木枠。鍋やガスコンロをテーブルに設置する際の安定感を高めつつ、卓上全体に和の趣を添える演出性の高い一品です。

I H調理器用 ウッドカバー

I H調理器用ウッドカバー ブラウン
[21585] ¥9,100 / サイズ: W33×D38×H5.7cm



操作パネル部分のカバーは簡単に取り外せます。(Panasonic 卓上IH調理器KZ-PH33 適合)



和の演出に、自然と溶け込む。

IH調理器上にかぶせて使用する木製カバーは、ブラウンの落ち着いた色味と温もり木目が特徴。見た目だけでなく、操作のしやすさにも配慮した設計です。

酒席まわり

クーラー・徳利・盃などの酒席道具は、会場にくつろぎや粋をもたらし存在。
食事とともにお酒を愉しむ時間そのものを豊かに演出します。

Point!

おもてなし

上質な酒器やクーラーの佇まいが空間に品格を添え、おもてなしの心をさりげなく伝える演出となります。



さわら ワインクーラー

「さわら」素材で上品な清涼感。

さわらの風合いを活かした、上質感たようワインクーラー。木製ならではのやさしい手触りと高い保冷性で、ワインや冷酒を心地よく演出します。

was 榎 ワインクーラー
[79265] ¥45,800 / サイズ:W23.5×D15.3×H17.5cm



木目の優しい風合いと、美しく洗練されたシルエツが、お酒を嗜む時間を、より特別感のある上質なものに。

Point!

ペアリング

料理に合わせた酒器選びにより、味わいの広がりや世界観を演出するペアリング提案が可能です。

わっぱ クーラー

ひのき・わっぱクーラー (特大)
[12493] ¥28,000 / サイズ:W24×D17×H15cm



わっぱの自然で美しい曲線は、ワインボトルをやさしく包み込み、安定感と上品さを両立させます。



柔らかな曲線美で、卓上に上品な温かみ。

美しい曲線と自然の風合いが調和した、ひのき製のわっぱクーラー。カンパによる伝統的な意匠が温かみを添え、空間に凛とした存在感を与えます。

大館曲げわっぱ クーラー

大館曲げわっぱ クーラー
[20292] ¥63,000 / サイズ:W19×D13.5×H16.8cm



2000年もの間、守られてきた伝統技法「大館曲げわっぱ」職人の技が生み出す、至高の逸品。



伝統技が光る、清涼の器。

伝統の技と素材が融合した、大館曲げわっぱのクーラー。軽くて扱いやすいのに加え、杉の自然な調湿性とすのこによる排水性で、氷やボトルを心地よく保ちます。

白木 クーラー

白木冷酒クーラー
[12333] ¥8,400 / サイズ:W22.5×D12×H10cm

白木ワインクーラー
[12334] ¥9,600 / サイズ:W28×D12×H10cm



氷を入れてもボトルが安定する、シンプルで機能的な設計です。



白木の清潔感で、涼やかに演出。

白木ならではのやさらかな木肌とシンプルな形状が魅力のクーラー。氷をたっぷり入れても安定感があり、冷酒やワインを品よく引き立てます。

薄口桶型 クーラー

榎・薄口盛桶冷酒クーラー
[12325] ¥7,300 / サイズ:φ14.5×H12.5cm



伝統の形に繊細な薄口。軽やかさと上品さを兼ねたデザイン。



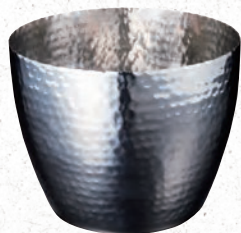
薄口仕上げで、軽やかに演出。

木肌のなめらかさと軽やかさが魅力の、さわら製冷酒クーラー。伝統的な桶型に機能的な溝切加工を施し、使いやすさと耐久性を両立しています。



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

ステンレス製 ボトルクーラー



光を映して、場を華やかに。

樋目模様が美しいステンレス製ボトルクーラー。職人仕上げて上品な存在感を放ちます。

ステンレス樋目 ボトルクーラー
[12394] ¥5,200 / サイズ: φ17.5×H14cm

冷酒用つるべ



涼感引き立つ、木製のつるべ。

木のぬくもりと涼やかさを兼ね備えた冷酒つるべ。氷を敷いた木箱が清涼感ある演出を叶えます。

冷酒用つるべ
[12317] ¥4,700 / サイズ: W12×D12×H9.5cm

さわら アイスパール



粹な佇まいで、涼を保つ。

さわらのやさしい木目とステンレスの機能性を融合した、上質なアイスパールです。

樋・アイスパール（ステンレス中子・トング付）単箱入
[12302] ¥16,500 / サイズ: φ13.8×H13.5cm

大館曲げわっぱ 酒器

大館曲げわっぱ ちろり (2合)
[20290] ¥63,000 / サイズ: W15×D12×H19cm

大館曲げわっぱ ぐい呑み
[20291] ¥6,500 / サイズ: φ5.5×H4.5cm



優雅で凛とした佇まいは、上品な重厚感を感じさせます。



樋目の美しさで、手元に風情を。

秋田杉の風合いと伝統技術が息づく「大館曲げわっぱ」のちろりとぐい呑み。樋目の美しい木肌と軽やかなつくりが、酒席にやさしい上質感を添えます。

竹タガ 酒器

杉・平樽 (竹タガ)
[12128] ¥7,800 / サイズ: W14×D10×H11cm

杉・桶型ぐいのみ (竹タガ)
[12129] ¥3,100 / サイズ: φ5×H5.5cm



竹タガの質感が、冷酒の日本風情を引き立ててくれます。



杉と竹の趣で、涼やかに演出。

杉の香りと竹タガの意匠が調和した、冷酒用の樽型酒器。木栓仕様に加え、蓋が大きく開く構造で手入れがしやすく、実用性も高い一品です。

硝子 高台杯 角ちろり

硝子・角ちろり シルバー
[24754] ¥25,000 / サイズ: W16×D9×H18(13)cm

硝子・高台杯
[24755] ¥3,300 / サイズ: φ7.5×H5cm



美しく澄んだ硝子の輝きが、洗練された酒席を演出します。



繊細な透明感で、格調を添える。

繊細な硝子の透明感が美しい、角型のちろりと高台杯のセット。注ぎ口のシャープな設計と、手に馴染む高台杯の組み合わせが、特別なお酒のひとつを上品に演出します。

錫 片口ちろり ぐい呑み

錫 片口ちろり (手造り)
[12012] ¥36,000 / サイズ: W12.3×D7.5×H10.3cm

錫 ぐい呑み (手造り)
[12013] ¥12,000 / サイズ: φ5.7×H4cm



樋目の煌めきが光をまとい、卓上に華やかな重厚感を添えます。



錫の光沢で、酒の表情を引き立てる。

職人の手仕事でひとつひとつ叩き出された錫の片口ちろりとぐい呑み。美しい樋目模様が光を柔らかく反射し、卓上に静かな存在感を放ちます。

飾り棚

空間に奥行きをもたらし飾り棚は、会場の背景を演出する名脇役。高低差を活かした陳列で立体感を演出し、ピュッフェ会場全体の世界観を創り出します。

Point!

視線の誘導

高さや段差を活かすことで、会場全体に奥行きと立体感をもたらし、ゲストの視線を効果的に誘導します。

Point!

空間演出

棚を設置することで、料理や器を見せるだけでなく、映える背景として空間演出が強化されます。



Point!

統一感

器・食材・小物と組み合わせることで、会場のテーマ性や季節感を印象づける役割を果たします。

ディスプレイセット

階段形状で、陳列に立体感を。

大小3つのサイズを入れ子状に重ねられるディスプレイセット。階段状に組み合わせることで、焼菓子や小物などを立体的に魅せる陳列が可能です。

HP ミニストディスプレイセット (無塗装) 運賃
[55853] ¥11,500 / サイズ: W60×D15×H20cm

テーブル什器 メープル



積み重ね、高さの演出も自在。

メープル染色を施したひのきブライウッドを用いた、角型・棚板付のディスプレイ什器セットです。

HP テーブル什器 角・棚板付 (メープル) 大・小セット 運賃
[55763] ¥34,200 / サイズ: W85×D85×H50cm

ディスプレイ什器 ラウンド



丸天板、陳列に動きをプラス。

柔らかな曲線脚と丸型の天板が印象的な、ナチュラル感あふれるディスプレイ什器です。

HP ラウンドディスプレイ什器 (大) (無塗装) 運賃
[55850] ¥8,450 / サイズ: φ60×H60cm

溜ざる什器



和の趣が懐かしい、ざる什器。

丸ざるをセットした、どこか懐かしさを感じさせる軽量ディスプレイ什器です。

溜ざる什器 (小)
[42162] ¥9,000 / サイズ: W33×D33×H26cm

卓上演出販売台 数寄屋塗

卓上演出販売台 両面 (数寄屋塗) 運賃
[43451] ¥20,000 / サイズ: W42.7×D56.5×H68cm



手に取りやすい傾斜の陳列台と、両側から使える設計が機能性◎



数寄屋風で、和の趣を演出。

数寄屋風の屋根と木のぬくもりが印象的な、和の趣ただよう卓上演出什器。両面タイプで視認性が高く、和菓子や地元のお土産などを立体的にディスプレイできます。

フォレストシェルフ

HP フォレストシェルフ (大) 幹・ブラウン/葉・グリーン 運賃
[52913] ¥41,600 / サイズ: W90×D90×H80cm

HP フォレストシェルフ (大) 幹・ブラウン/葉・無塗装 運賃
[52912] ¥37,200 / サイズ: W90×D90×H80cm



森の木々を思わせるようなフォルムが、楽しい食事の時間を演出。



個性あるツリー型で、視線を集める。

目を引く樹木型フォルムが印象的なフォレストシェルフ。上段・下段に棚を備え、焼菓子や小物を立体的に陳列できます。



別注オリジナルを小ロットから承ります。

お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

ディスプレイ什器 ひな壇

HPひな壇ディスプレイ什器 両面/メープル仕上 **運賃**
[55934] ¥24,600 / サイズ:W90×D90×H11.5(5.5)cm



迫力と軽やかさを備えたひな壇。

ステイン加工を施したすのこ状の段差が印象的な、両面对応の卓上ディスプレイ什器。高低差のある2段構造により、パンや瓶詰、雑貨などを立体的に配置できます。

ミニラック ストレートタイプ

HPミニラック ストレートスタンド (無塗装) **運賃**
[57471] ¥9,800 / サイズ:W60×D41×H38cm



無塗装だから、お好みのカラーに塗装も◎



シンプル設計で、組み立てカンタン。

工具不要で差し込むだけのシンプル設計が魅力の、ひな壇式ディスプレイ什器。W60cmの省スペース仕様ながら、3段構成で陳列量も十分確保できます。

コンビネーションプレート

コンビネーションプレート 基本セット **運賃**
[クリアー 32374] ¥52,180 [艶黒 32379] ¥57,200
サイズ:箱W72×D32×H11cm



脚を差し込んで、簡単に組み立てられます。



組み合わせ次第で、多彩な演出に。

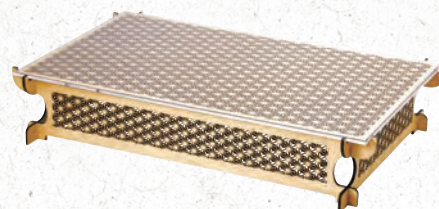
ベース板に脚を差し込むだけで設置できる、自由度の高いディスプレイ台セット。高低差のある構成が視線を引き付け、和洋どちらの演出にも調和します。

ひのき 細密コンポート

ひのき細密コンポート 麻の葉
[38149] ¥59,800 / サイズ:W63×D39×H12cm



器次第で、和洋様々な表情と印象が楽しめます。



贅沢な麻の葉模様で、上品な和の演出。

麻の葉模様をあしらった繊細なデザインが目を引く、ひのき製の組立式コンポート。天板には別売の亚克力板を組み合わせることで、直接盛り付けも可能に。

TAMO ビュッフェベース

TAMO ビュッフェベース 本体
[30410] ¥15,000 / サイズ:W54×D33.2×H10cm



様々な料理のスマートな陳列を助けてくれます。



ビュッフェを支える、定番の一台。

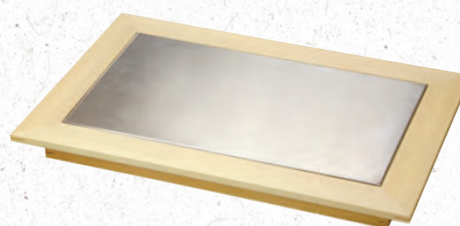
ガストロノーム規格のホテルパンに対応した木製ビュッフェベース。しっかりとした木枠構造で、料理を引き立てながら落ち着いた空間を演出します。

クーリングプレート

クーリングプレート (スクエア) カウンター枠セット
[30419] ¥57,000 / サイズ:W65.5×D45×H6.5cm



電源は不要なので、自由な場所に設置できます。



長時間冷却で、冷たさしっかりキープ。

冷凍庫で凍らせるだけで、約5時間冷たさを保てるクーリングプレート。冷菜やスイーツを直接盛り付けることができ、見た目もスマートに演出可能です。

屋台

非日常の賑わいと懐かしさを感じる屋台は、お祭りや縁日のような高揚感を演出します。特別感溢れる空間が、ゲストの会話と笑顔を引き出します。

Point!

賑わい

目立つ設置位置と存在感で、人が自然と集まり、賑わいの中心となる役割を果たします。



リヤカー屋台

リヤカー仕様で特別な演出。

昔懐かしいリヤカー風の木製屋台は、ホテルの朝食コーナーや屋外イベントなどにぴったりの一台です。

リヤカー屋台 **運賃**

[52690] お見送り / サイズ: W234×D118×H206cm

屋台を囲む賑わいと活気。懐かしくも新しい。特別なビュッフェ体験を演出。



Point!

非日常

特別感とイベント性をもたらし、日常とは異なる高揚感ある空間を演出します。

二八屋台



調理もできる、実演販売台。

和の雰囲気を引き立てる木格子の外観と、実際に調理作業ができる設計が魅力の多目的屋台です。

二八屋台ステンレス貼仕様 (ES-2300Z) **運賃**

[本体のみ 55121] お見送り / サイズ: W225×D125×H200cm
[のれん(そば) 55112] ¥13,000 / サイズ: W150×H20cm

屋台 折りたたみ式



すっきり設計、売場に馴染む。

木の質感が魅力の折りたたみ屋台。設置・移動が簡単で催事やイベントに最適です。

折りたたみ式屋台 (US-1200GO) **運賃**

[55169] ¥272,000 / サイズ: W144×D94×H210cm

そば・うどん屋台



風情を纏う、昔ながらの屋台。

本格的なそば処の雰囲気を再現できる「そば・うどん屋台」は、和の演出にぴったりの什器です。

そば・うどん屋台 (ES-1500E) (のれん・キャスター) **運賃**

[55152] ¥682,000 / サイズ: W150×D105×H220cm

屋台 対面販売タイプ



古代色で、心落ち着く屋台。

落ち着いた木目と和の佇まいの屋台什器。のれん対応で季節感やテーマ演出が可能です。

屋台風販売什器 対面タイプ 古代色 のれん棒 **運賃**

[52613] ¥192,000 / サイズ: W150×D75×H200cm

屋台販売台 ブレイ君



省スペースで、本格屋台。

極限まで無駄を省いた「ブレイ君」は、シンプルながら実用性をしっかり備えた物販用屋台です。

屋台風販売台ブレイ君 のれん棒付 **運賃**

[52654] ¥98,000 / サイズ: W120×D78×H206cm

屋外用 販売屋台



大きめ天板で、広々と提供。

落ち着いた木目と屋台風のフォルムが魅力。広い天板と窓で接客しやすく、屋外対応の堅牢設計です。

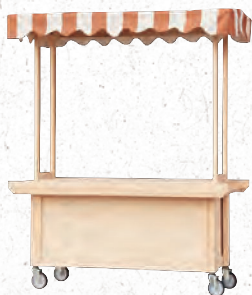
屋外用販売屋台 (EY-1800S) **運賃**

[55300] ¥704,000 / サイズ: W180×D122×H204cm



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

イベントワゴン テント付き



ポップ屋根で、陳列も華やか。

ひのき材の風合いを活かしたtent付きイベントワゴンは、食品や雑貨の陳列に最適な販売什器です。

イベント販売台・tent付(無塗装) **運賃**
[54164] ¥275,000 / サイズ:W165xD75xH214cm

ワゴンショップ



コーナー演出には小型ワゴン。

岐阜県産ひのきの合板仕様で美しさと反りにくさを両立。ナチュラルな佇まいが店内に自然に馴染みます。

HPプチワゴンショップ マーガレット(無塗装・tent付) **運賃**
[55950] ¥110,000 / サイズ:W97xD65xH165cm

多目的ワゴン



爽やか配色で、場が華やぐ。

木製の屋根と車輪が特長の本品は、食品や雑貨を引き立てる自然な存在感が魅力です。

HP多目的ワゴン ホワイト×ガラスグリーン/車輪チーク **運賃**
[55779] ¥138,500 / サイズ:W122.4xD79.8xH180cm

ボンマルシェ



ポップな色で、明るく演出。

柔らかな佇まいが魅力のボンマルシェは、5色のファブリックから選べるPOPなデザインです。

ボンマルシェ(クリアー塗装) **運賃**
[54193] ¥99,000 / サイズ:W129xD100xH186cm

サニーマルシェ



帆布屋根、印象軽やかに。

白木の風合いとシンプルなデザインが魅力。店頭や屋内イベントでのマルシェに最適です。

サニーマルシェ(無塗装) **運賃**
[55240] ¥165,000 / サイズ:W120xD70xH200cm

店頭販売ワゴン



パラソルが視線を集める。

木製フレームとカラフルなパラソルが華やかな販売ワゴン。売場を明るく彩ります。

店頭販売ワゴン 側面シナ合板/無塗装 **運賃**
[54160] ¥158,000 / サイズ:W120xD60xH70cm

アッセンブルスタンド



軽量構造、持ち運びラクラク。

ポップな配色と窓枠が魅力のアッセンブルスタンド。工具不要で簡単に組み立てられます。

HPアッセンブルスタンド 対面販売仕様 ミックスカラー **運賃**
[54191] ¥100,000 / サイズ:W136.2xD70xH195cm

和風板屋根付 販売台



和の屋根板、趣ある佇まい。

和の趣を感じさせる屋根板付き販売台は、国産ひのきを使用した落ち着いた佇まいです。

イベント販売台・和風板屋根付(屋外・ブラウン) **運賃**
[54165] ¥215,000 / サイズ:W175xD75xH206cm

マルシェ平台 木製車輪付



平台仕様で、演出の幅広がる。

自然な佇まいが魅力の木製平台什器は、マルシェ風の空間づくりに活躍します。

HPマルシェ 平台車輪付(チーク仕上げ) **運賃**
[55947] ¥128,000 / サイズ:W173xD80xH70cm

取り分け

Point!

使いやすさ

大皿から取り皿へ料理を盛る時に活躍する取り分け道具。

ゲストの料理を取る動作をスムーズにしながら、料理の美しさを損なわずに届けるための影の立役者です。

料理の種類や形状に合わせて使いやすく設計されています。

Point!

衛生性

料理に直接触れずに取り分けられることで、ゲストに安心感を与える衛生的な運用が可能です。

木製アームトン

所作を美しく、取り分け快適。

木の風合いが手になじむウレタン塗装トン。反発力あるばねで取り分け動作もスムーズです。

木製アームトン (L)
[ブラウン 45370] [ナチュラル 45371]
各色 ¥1,700 / サイズ: W3.7×L30cm

適度な反発力の握りやすいばねで、繊細な料理も掴みやすい仕様となっています。

Point!

所作

取り分けの動作を美しく見せることで、ビュッフェ全体の品格を高めます。

掴みやすいバンブートン



しなやかな竹で、軽い操作感。

竹のしなやかさと木のぬくもり活かしたバンブートン。軽く掴みやすく朝食ビュッフェに最適です。

バンブートン (S)
[78778] ¥1,780 / サイズ: W5.5×L20cm

クリップ箸トン



箸のように、繊細につまめる。

細身のクリップ式トンは繊細な盛付けに最適。和洋問わず使える汎用性も魅力です。

クリップ箸トン
[09130] ¥1,600 / サイズ: W1×L26.5cm

すす竹サーバートン



見た目も手触りも、やわらか。

すす竹ならではの味わい深い色合いがお料理を引き立て、食材も掴みやすくなっています。

すす竹サーバートン (小)
[12150] ¥720 / サイズ: L21cm

晒竹・アイストン



氷も美しくスマートにつかむ。

ギザギザの先端で氷をしっかりと掴めて使いやすさ◎ドリンクコーナーにはぜひ備えておきたい一品です。

晒竹・アイストン
[12158] ¥980 / サイズ: L18cm

天ぷらバサミ



揚げ物を、崩さず優しく掴む。

竹素材の軽さとしなやかさで揚げ物を優しくつかみ、器も傷つけにくいトンです。

天ぷらバサミ (小)
[09221] ¥1,500 / サイズ: L30cm

薬味トン



薬味にぴったり、竹の小道具。

薬味取り分けに最適な竹製小トン。約8cmでつかみやすく、和洋問わず清潔感と上質さを添えます。

薬味トン
[12156] ¥620 / サイズ: L8cm



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

ひのき・杓子



「ひのき」の香りでご飯をよそう。

天然ひのきのやさしい風合いが魅力のしゃもじ。ご飯がくっつきにくく、手になじみやすい形状です。

杓・杓子
[08104] ¥420 / サイズ:L24.5cm

レードルターナー



無塗装で、やさしい肌触り。

国産ひのき使用の手になじむレードルターナー。無塗装のやさしい肌触りは、使うほど味わい深まります。

杓のやさしいレードルターナー
[78309] ¥1,650 / サイズ:W7.5×L31.5cm

釜ゆで箸



竹製仕様、軽く扱いやすい。

竹製で軽く長さもある釜ゆで用箸。全長45cmで熱や湯気から手元を守り、調理に最適です。

釜ゆで箸
[08743] ¥950 / サイズ:L45cm

シェアスプーン



丈夫なビーチ材で、長く活躍。

ビーチ材のやさしい色合いとぬくもりが魅力のシェアスプーン。すくいやすく調理や取り分けに便利です。

シェアスプーン
[79278] ¥2,100 / サイズ:W7×L26.5cm

取り分けスプーン



適度なサイズで、使いやすく。

ビーチ材の優しい色合いが魅力の取り分けスプーン。すくいやすく器を傷つけにくい設計です。

Naturalist取り分けスプーン (大)
[89234] ¥1,800 / サイズ:W6×L22.5cm

田舎杓子



厚めの取手、握りやすさ抜群。

ナチュラルな木肌が魅力の田舎杓子。厚みある取手で握りやすく、盛付けや取り分けに最適です。

ナチュラル田舎杓子 (中)
[08396] ¥900 / サイズ:W9×7.2×L19.6cm

とうふすくい



繊細網で豆腐を優しくすくう。

やわらかな食材に優しいステンレス製とうふすくい。丸型網面で崩れにくく、美しく盛り付けられます。

ステンレス・とうふすくい丸型 (大)
[23208] ¥1,450 / サイズ:φ6.5×L15cm

若竹つまみれサーバー



取分けも絵になる和の道具。

若竹の美しさを活かしたつまみれサーバー。付属ヘラで手際よく取り分け、和食や鍋に清涼感を添えます。

若竹つまみれサーバー ヘラ付 (小)
[24941] ¥3,200 / サイズ:φ3.5×L21cm (ヘラL21cm)

陶器うちわ皿(竹フォーク付)



粋なセットで旬を引き立てる。

涼感あるうちわ型陶器皿と竹製フォーク。夏の盛付けに最適で、自然な風合いが魅力です。

陶器うちわ皿 (竹フォーク付)
[赤 27086] [黄 27085] 各色 ¥1,580
サイズ:皿W11.3×D11×H1.3cm

演出小物

Point!

空気感

敷き物や飾り葉などの演出小物は、料理や器の魅力を一層引き立てるさりげない最後のひと手間。
繊細な演出に欠かせない存在です。

小さな要素でコーナー全体の空気感や季節感を演出できる重要な存在です。

Point!

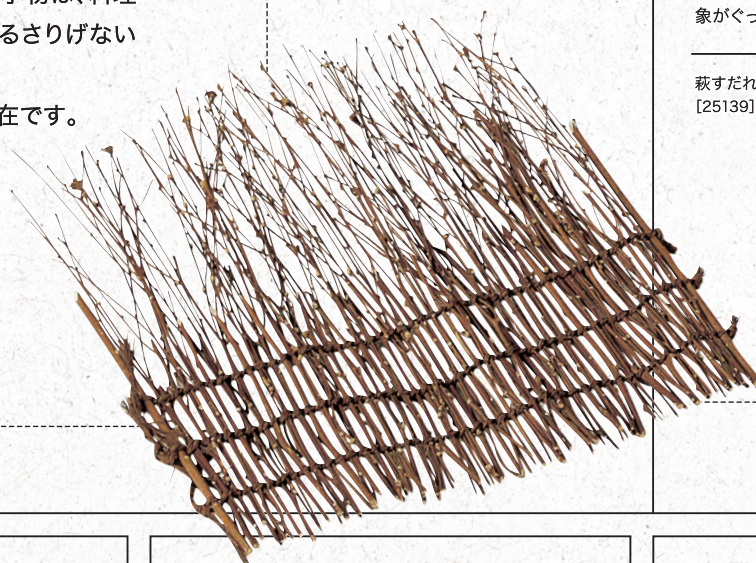
ストーリー性

飾り葉や装飾小物を使えば、料理に物語を感じるような遊び心を加えられます。

Point!

コントラスト

器や料理に添えることで、色彩や質感のコントラストが生まれ、料理の盛り込みやコーナーの演出が際立ちます。



萩すだれ

山海の恵み、自然素材で演出。

希少な国産岩萩を用いた、自然の趣を感じさせる萩すだれ。料理の背景として添えるだけで、盛り付けの印象がぐっと引き立ちます。

萩すだれ (大)
[25139] ¥3,000 / サイズ:W25×H27cm

国産 乾燥紅葉



紅葉の彩り、季節感を手軽に。

天然の紅葉をそのまま乾燥加工した、国産の演出素材です。料理や空間に秋らしい華やかさを添えます。

国産・乾燥紅葉 (100枚入)
[赤 38630] [青 38631] 時価 / サイズ:W4~6×D4~6cm

経木懷敷



軽やか素材、扱いやすく清潔。

薄く軽やかな経木懷敷。やさしい木目が料理を引き立て、和洋問わず様々な器に合います。

経木懷敷 (ポプラ) (100枚入)
[3寸 23598] ¥950 / サイズ:W9×D9cm
[4寸 23591] ¥1,500 / サイズ:W12×D12cm

生笹



自然風合いで、盛付に鮮度を。

真空パック入りの鮮度保持生笹。自然な葉の風合いが料理に季節感と上質感を添えます。

生笹M (真空パック) (100枚入)
[22377] ¥2,800 / サイズ:L30~32×7.5~9cm

杉懷敷



季節のかたちで、四季を彩る。

杉材を使用した抜き懷敷です。薄くて軽い仕上がりで使いやすく、料理や菓子をそっと引き立てます。

杉懷敷 (100枚)
[紅葉 24009] [桜 23931] [梅 23930] 各種 ¥5,900
サイズ:W11×D11×T0.06cm

プチフラワー



アレンジ自在で、幅広く活躍。

空間や料理のワンポイント装飾に便利小花パーツ。樹脂素材で扱いやすく、ビュッフェ演出に最適です。

プチフラワー (200ヶ入)
[桜 63851] ¥10,600 [紅葉 63853] ¥9,500
[ききょう 63856] ¥10,500 / サイズ:W5cm

千両 新松竹梅飾り



和の縁起物で、季節感を演出。

料理に華やきを添え格式ある新年の演出にぴったりです。樹脂製なので直接料理に盛り付けられます。

千両飾り (150ヶ入) [38437] ¥2,800 / サイズ:W6.7×L4cm
新松竹梅飾り (200ヶ入) [25919] ¥5,600 / サイズ:W6×L10cm



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

金箔切り廻し

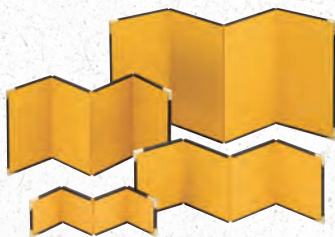


食品対応で、安心して使える。

料理やデザートの上に活躍する特別感漂う純金箔です。食品添加対応で、安心して使えます。

金箔切り廻し (小) 普 (0.3g入)
[38617] 時価 (軽減税率対象商品)

金屏風



金屏風で、格調ある演出。

上品な光沢感が魅力の金屏風。料理の背景として使うことで料理の彩りや質感を美しく引き立てます。

4曲ミニ金屏風 (大)
[64202] ¥3,300 / サイズ: W40.5(10)×H22cm

京扇子



金の彩りで、特別感をプラス。

金彩が目を引く飾り扇です。料理やデザートに添えるだけで、和の趣と華やかさを手軽に演出できます。

京扇子 金 (50ヶ入) 小
[23300] ¥5,300 / サイズ: W9.5×D6.8cm

蛇ノ目傘



開閉可能で、演出の幅広がる。

和の趣を手軽に添えるミニ飾り。開閉仕様で料理やコーナー演出の幅が広がります。

蛇ノ目傘B (中) 朱 (1本)
[64131] ¥450 / サイズ: φ14×H12.5cm

風車飾り



動く演出で、印象に残る。

実際に回る小さな風車が、料理やディスプレイに彩りを添えます。お子様向け・季節イベントの演出にも◎

風車飾り (50本入)
[25240] ¥2,800 / サイズ: W4×L10.5cm

黒竹垣根

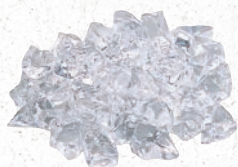


小垣根、上品に区切りを演出。

黒竹の素材感を活かした演出用垣根。L型で使いやすく、和のコーナーや仕切りに最適です。

黒竹垣根 (L型) 大
[25127] ¥3,280 / サイズ: W20.5×D11×H10cm

イミテーションアイス



本物風の輝き、涼感演出。

透明感と輝きを再現した樹脂製イミテーションアイス。見た目が美しく、実用性にも優れています。

イミテーションアイス (小) 1kg 樹脂製/約210ヶ
[56145] ¥7,300 / サイズ: 一粒W2.5×D1.5cm

経木舟皿



和洋幅広く、使える舟形。

軽量で扱いやすいボプラ製経木舟皿。自然な木目が食材を引き立て、落ち着いた空間を演出します。

経木容器 (ボプラ) 舟皿 9寸 (100枚入)
[23596] ¥4,100 / サイズ: W25×D12.5×H5.5cm

竹皮貼容器



昔ながらの自然な温もり。

竹皮の風合いが美しいワンウェイパッケージ。自然素材のあたたかみが料理や菓子を上品に引き立てます。

竹皮貼容器 2合
[22114] ¥880 / サイズ: W23×D15×H4.5cm

取り皿

ゲストが料理を盛り付ける取り皿は、ビュッフェ体験を左右する重要な存在。料理の彩りを美しく引き立てると同時に、手に持ちやすい設計で快適な動作をサポートします。

Point!

サイズ感

取りやすさと盛り付けやすさのバランスを考慮した適切なサイズ感で、ゲストの快適な動作をサポート。

Point!

形状

丸・角・仕切り付き・深さのあるタイプなど、様々な形状の中から用途に応じた選択が可能です。



Point!

スタッキング

重ねて収納できる設計で、省スペースを実現。設営や片付けの効率も高まり、現場運用に優れています。

スクエアプレート

仕切付きで、盛付も整う。

天然木のぬくもりが伝わる9ツ仕切りのプレート。味が混ざらず美しく盛り付けられる設計で、耐久性も高く、ビュッフェの取り皿として最適です。

天然木スクエアプレート 9ツ仕切
[32018] ¥5,000 / サイズ: W25×D25×H2cm

キコリプレート



丸太そのまま、自然の演出力。

木の質感と年輪の美しさをそのまま活かしたプレート。卓上に安定感とナチュラルな存在感を与えます。

キコリプレート L
[32405] ¥3,800 / サイズ: φ28~32×H2cm

木製カフェトレイ オーバル



素朴なやさしさで包み込む。

柔らかな曲線が美しいオーバル型のトレイ。料理を優しく包み込み、温かい雰囲気演出します。

木製カフェトレイ オーバル ナチュラル
[15379] ¥4,700 / サイズ: W30×D20×T2.7cm

カッティングウッドプレート



すっきり使える、万能サイズ。

やわらかな曲線が特徴のプレートです。丸みを帯びた優しい形状で卓上にも手元にも自然に馴染みます。

カッティングウッドプレート
[32563] ¥2,800 / サイズ: φ24.5×H1.5cm

陶器 9ツ仕切プレート



陶器の艶感で、和洋どちらも。

艶やかな白磁の陶器皿と、落ち着いた木目が美しい専用トレイ。9区画の仕切りはビュッフェで大活躍です。

9ピース皿
[押色専用トレイ 27004] ¥3,100 / サイズ: W23.3×D23.3×H2cm
[9ピース皿 白 27006] ¥3,700 / サイズ: W21.3×D21.3×H1.2cm

木製カフェトレイ

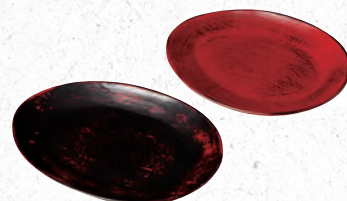


ノンスリップ、滑りにくく安心。

落ち着いた木目が美しいノンスリップ加工付きの木製カフェトレイ。飲み物や料理も安全に運べます。

木製ノンスリップ カフェトレイ ブラウン
[15571] ¥2,100 / サイズ: W30×D15×H2cm

塗り菓子皿



漆調の風合いで、品ある演出。

和の趣を感じさせる塗り仕上げの楕円型菓子皿です。2色展開で、空間演出や季節感に合わせて選べます。

塗り菓子皿
[曙 32476] [根来 32477] 各色 ¥2,180 / サイズ: W16×D12×H1.8cm



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

木製カフェトレイ

木製カフェトレイ ノーマル ナチュラル
[15373] ¥3,600 / サイズ:W30×D20×H2cm



トレイの端に縁があるので、ドレッシングやソースをかけても安心。



運ぶ・彩る・重ねる、万能なカフェトレイ。

木の風合いが優しいカフェスタイルの木製トレイ。縁があるため運びやすく、直接盛り付けるプレートとしてもお使いいただけます。積み重ねて収納できるから運用面も◎

ミツ穴プレート

タモ・ミツ穴プレート クリアー
[32444] ¥2,400 / サイズ:W27×D8×H1.8cm



小鉢を設置できるくぼみ付きで、お食事の提供がスムーズです。



ミツ穴仕様で、美しく安定感ある盛付け。

タモ材の自然な木目が美しいミツ穴プレート。小鉢をしっかりと固定できる設計で、利き酒や三種盛り、前菜などの提供に最適。和洋問わずさまざまなシーンに活躍します。

サラダ皿

サラダ皿
[アカシア 32554] [ラバーウッド 32555] ¥1,250 / サイズ:φ14×H3.8cm



サラダやフルーツ、シリアルなど様々な料理に活躍します。



食材を引き立てる、ナチュラルな色味。

天然木の豊かな木目を活かした、ぬくもりある木製サラダ皿。浅めの設計、サラダはもちろん、シリアルやヨーグルトにも幅広く使えます。

木製キッズトレイ

木製キッズトレイ
[くるま 79405] サイズ:W29.5×D14×H2cm [うさぎ 89970] サイズ:W20×D22×H2.1cm
[くま 89971] サイズ:W24.5×D19.5×H2.1cm [くじら 79404] サイズ:W30×D16.5×H2cm
各種 ¥3,780



可愛い動物や乗り物が、お子様の食事の時間を楽しくします。



可愛いかたちで、食卓が笑顔に。

くまやうさぎ、くじらやくるまをモチーフにした、木製のキッズトレイ。天然素材のやさしい風合いがお子様の食卓にぴったりです。仕切り付きで盛り付けもしやすいです。

木製ボウル 乱糸ホワイト



繊細な仕上げ、上質な佇まい。

白地に金糸を散らしたような上品な塗装が施された木製ボウル。洗練された演出におすすめです。

強化塗装・木製ボウル (中) (乱糸ホワイト)
[32514] ¥3,800 / サイズ:φ11.6×H6.8cm

和みボウル



手に馴染んで、機能性抜群。

落ち着いたダークブラウンのボウル。手に馴染むサイズで、汁物からデザートまで幅広く活躍します。

和みボウルモダン (ダークブラウン)
[32081] ¥1,700 / サイズ:φ11.4×H6.7cm

木製 蓋付き飯椀



蓋付き仕様で、温かさキープ。

蓋をしてご飯の乾燥を防ぎつつ、見た目も上質に。収納しやすい積み重ね仕様で、ビュッフェ運営にも◎

木製 蓋付飯椀 (ダークブラウン)
[30038] ¥3,960 / サイズ:φ12×H9.5cm

トレイ・膳

料理を持ち運ぶ用途だけでなく、ビュッフェコーナーでの料理の陳列にも大活躍するトレイや膳。動線を整える機能性と、空間に統一感を添える演出性で、会場全体の完成度を高めます。

Point!

滑りにくさ

料理を安全に運べる滑り止め加工や適度な質感が、料理を運ぶ動作に安定感をもたらします。

Point!

バラエティ

異なる素材の膳を使い分けることで、料理の個性が際立ち、空間に多彩な表情が生まれます。



コンビネーショントレイ

持ち運び用

滑りを防ぎ、しっかりキープ。

ノンスリップ加工で器が滑りにくい木製トレイ。アッシュ材を主に、ウォールナットをあしらった上質感を演出。ビュッフェや朝食シーンに自然に馴染みます。

ノンスリップ・コンビネーショントレイ (大)
[15611] ¥4,500 / サイズ:W42×D30×H2cm



縁が指にかかりやすく、傾けても滑りにくいので、持ち運びも安心。

ノンスリップ カフェ風トレイ

持ち運び用



丸型フォルム、やさしい印象に。

丸型木目調トレイ。ノンスリップ加工で滑りにくく、軽量で扱いやすいエコアイテムです。

Home Cafe ノンスリップ丸トレイ (大)
[81137] ¥6,880 / サイズ:φ36.2×H2.2cm

ノンスリップトレイ 正角

持ち運び用



濃色ブラウン、品よく引き締め。

落ち着いたブラウンの正角木製トレイ。ノンスリップ加工で配膳も安心です。

木製ノンスリップマルチトレイ (正角) ブラウン 36cm
[15598] ¥3,600 / サイズ:W36×D36×H2cm

ノンスリップトレイ 長角

持ち運び用



朝食にも最適なナチュラル素材。

ナチュラルな木目の長角木製トレイ。ノンスリップ加工で滑りにくく、朝食台にも自然に馴染みます。

木製ノンスリップマルチトレイ (長角) 大 クリア
[15554] ¥3,400 / サイズ:W42×D30×H2cm

会席盆

持ち運び用



和の趣で、トレイ内を格上げ。

タモ材の美しい木目が魅力の会席盆。和空間やフォーマルに自然に馴染みます。

タモ・会席盆 (大)
[17163] ¥11,500 / サイズ:W42.5×D31.5×H1.9cm

ノンスリップ 長手盆

持ち運び用



艶やかな木目、上質感を演出。

落ち着いた色味と木の温もりの長手盆。ノンスリップ加工で滑りにくく、和朝食やデザートに最適です。

新型長手盆・ノンスリップ加工 (小)
[17327] ¥5,200 / サイズ:W36×D24×H2.1cm

給仕盆摺漆

持ち運び用



伝統技法、空間に格を添える。

枺の美しい木目を活かした摺漆仕上げの給仕盆。艶と風合いが上質感を演出し、和朝食に最適です。

枺・給仕盆摺漆 (尺〇)
[17331] ¥9,400 / サイズ:φ30×H2cm



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

特大 惣菜盆

杉・惣菜盆 特大 クリア
[17184] ¥32,000 / サイズ:W80×D40×H2.8cm

陳列用



フラットで面が広く、ピュッフェで主役となるサイズ感。余白を活かした上品な盛り付けも可能です。



特大サイズで、たっぷり盛り込める。

特大サイズの惣菜盆。滑らかに磨き上げられた表面とナチュラルな木目が、盛り付けを引き立てます。一度に多くの料理を美しく並べられ、インパクトのある提供が可能です。

ひのき細密膳

ひのき細密膳 長角 青海波（大）
[38138] ¥24,000 / サイズ:W42×D33×T0.5cm

陳列用



細やかな彫りが料理を引き立て、品格を添えて演出します。

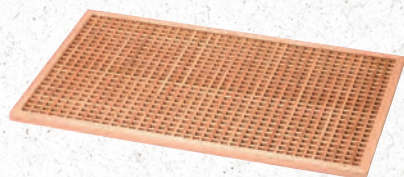


和の模様の美しさで、上質な和の印象を。

レーザーで精密な和柄を施した美しい敷膳。器を重ねてお膳として使うのはもちろん、別売りのアクリル板をセットすれば、料理を直接盛り付けることも可能です。

細目格子 会席膳

陳列用



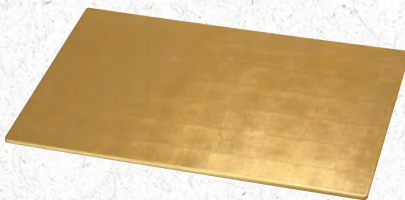
匠の技が光る、細目格子の膳。

秋田杉赤身の細目格子会席膳。職人技の繊細な格子組と内込め加工が特徴です。

杉・細目格子 会席膳
[32520] ¥16,500 / サイズ:W38.7×D25.7×H1cm

金色 長角敷膳

陳列用



金の輝きで、演出華やかに。

金色仕上げの会席膳。上品な輝きで料理を引き立て、特別な席や演出に最適です。

金色長角敷膳 大
[08282] ¥4,900 / サイズ:W43×D31×T0.6cm

本漆荒肌 多目的トレイ

陳列用



静けさと個性を併せ持つ器。

本漆の艶と荒肌質感が魅力の多目的トレイ。楕円形で和洋問わず幅広く使えます。

本漆荒肌多目的トレイ (楕円)
[15526] ¥2,700 / サイズ:W43×D33cm

カッティングボード

カッティングボード
[大 05118] ¥6,200 / サイズ:W60×D13×H2cm
[中 05117] ¥4,400 / サイズ:W44.5×D13×H2cm

陳列用



パンやチーズ、フルーツなど、細長い形状を活かして小さな前菜なども美しく並べられます。



カット後そのまま、サービングに最適。

ナチュラルな木目が美しいビーチ材のカッティングボード。ウレタン塗装で水や汚れに強く、サービングトレイにも使えます。

杉 大丸皿

杉・大丸皿（クリアー）2尺
[32574] ¥80,000 / サイズ:φ60×H3.8cm

陳列用



スケールの大きい丸皿が料理を悠々と包み込み、小皿の存在感と上品さを引き立てます。



圧巻のサイズで、迫力ある演出に。

天然杉を贅沢に使った超特大丸皿。直径45〜75cmの迫力サイズで、軽く扱いやすい仕上がり。美しい木目が唯一無二のおもてなし空間を演出します。

客席小物

テーブルを彩る客席小物は、滞在時間を快適で特別なひとときにするサポート役。

箸袋やおしぼり受け、メニュー立てなど、細部への丁寧な気配りがゲストの満足度を高めます。

Point!

機能性

ゲストが必ず触れる道具だからこそ、使いやすく、清潔に保てる設計が施されています。

Point!

統一感

テーブルコーディネート全体と調和させることで、客席空間に一体感が生まれます。

木製カトラリーボックス

木の風合いで、温かい印象に。

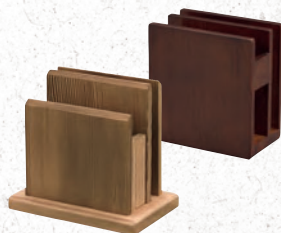
汚れがたまりにくく、お手入れも簡単な仕様で、衛生面にも配慮。温かみのある木目調が、朝食ビュッフェや和洋問わず幅広いシーンに調和します。

SC 木製カトラリースタンド (ナチュラル)
[15189] ¥2,200 / サイズ:W8×D8×H13cm

SC 木製カトラリーサーバー (ナチュラル)
[15258] ¥2,900 / サイズ:W26.4×D8.1×H4.6cm



メニュースタンド



1つで二役、すっきり収納。

ナプキン立てとメニュースタンドが一体になったスタンドです。省スペースで、卓上にも自然に馴染みます。

焼杉メニューナプキン立
[15325] ¥2,400 / サイズ:W13×D8.5×H12cm
SC 木製ナプキン&メニュースタンド ブラウン
[15277] ¥2,700 / サイズ:W10×D5.8×H10.5cm

ナプキンスタンド

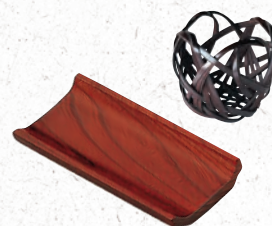


ナチュラルで、和洋に馴染む。

やわらかな木肌と爽やかな雰囲気の魅力で、和洋どちらのテーブルにも自然と馴染みます。

ひのき丸型ナプキン立
[15312] ¥1,500 / サイズ:φ6.7×H10cm
SC 木製ナプキンスタンド ナチュラル
[15287] ¥2,300 / サイズ:W10×D5×H10.5cm

おしぼり皿



卓上を彩る、和のアクセント。

艶のある木目や、立体感のあるフォルムが、卓上に華やぎをもたらし、和の趣と上質感を演出します。

樺・U型オシボリ皿(茶)
[16205] ¥1,300 / サイズ:W19×D7.2cm
竹編み・おしぼり立て(茶)
[16266] ¥2,300 / サイズ:φ8.5×H7.5cm

槌目のカトラリー



槌目模様で、落ち着いた輝き。

品の良いマット仕上げで、和洋問わず活躍します。

槌・レンゲスプーン(マット)
[15480] ¥900 / サイズ:W3.2×L17.5cm
槌・ヒメフォーク(マット)
[15465] ¥500 / サイズ:W1.1×L13cm
槌・菓子切(マット)
[15550] ¥400 / サイズ:W1.4×L12cm

ユーカリのカトラリー



自然素材で、やさしく調和。

軽やかな使用感、天然素材ならではの温かみが特徴。

ユーカリ スプーン 大
[08940] ¥770 / サイズ:W3.5×L18cm
ユーカリ フォーク 大
[08941] ¥770 / サイズ:W2.5×L18cm
ユーカリ ミミニフ
[08948] ¥260 / サイズ:W1.2×L12cm

竹製 菓子切フォーク



国産竹使用で、上品な一口に。

竹本来の優しい風合いを活かしたロングサイズの菓子切フォーク。菓子の取り分けにも上品な所作に。

竹・ゆるやかフォーク 大
[クリア 08160] [赤 08161] 各色 ¥1,100 / サイズ:L19cm



別注オリジナルを小ロットから承ります。 お客様の様々なご要望にお応えしながら、ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。オーダーメイドの詳細はP.88をご覧ください。

洗える樹脂コースター

洗える樹脂コースター 12枚入
[X 52766] [Y 52765] [F 52763] [U 52767]
各色 ¥890 / サイズ: W9.8×D9.8cm



撥水性のある素材だから、水滴も簡単に拭き取れて、お手入れ簡単。



汚れに強く、毎日の使用も安心。

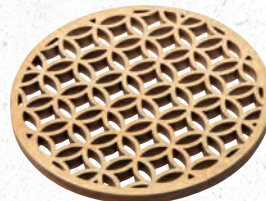
洗って繰り返し使える実用性に優れたPVCコースター。耐熱温度は60℃と熱にも強く、温冷問わず幅広いドリンクに対応。カラー展開も豊富で演出に合わせて選べます。

ひのき細密コースター

ひのき細密コースター (EXP塗装付)
[七宝 16258] [青海波 16256] [麻の葉 16257]
各種 ¥2,100 / サイズ: φ8.8×H0.5cm



美しい繊細な和柄が、湯呑みの佇まいを美しく引き立ててくれます。



細密な伝統柄で、卓上に華やぎを。

国産ひのきに精緻な伝統柄を施したコースター。七宝・青海波・麻の葉といった日本の美意識を感じる模様が、卓上に上品に格上げします。

陶器 たれ入れ



和の佇まいで、趣ある存在感。

落ち着いたある釉薬と、焼杉の木蓋が美しく調和した陶器製のたれ入れです。蓋付きだから衛生面も安心。

ニュー陶器・たれ入 (焼杉木蓋付)
[16187] ¥2,550 / サイズ: 陶器本体φ10.5×H8.5cm

薬味入れ



木のぬくもりで、自然な彩り。

やわらかなフォルムと木のぬくもりが魅力の、蓋付き丸型薬味入です。付属のスプーンが衛生的で便利。

木製・蓋付丸型薬味入 スプーン付
[ナチュラル 19190] [ダークブラウン 19191]
各色 ¥2,100 / サイズ: φ7.5×H7.5cm

塩・コショウ入れ



筒型デザイン、すっきり収納。

すっきりとした筒型フォルムと落ち着いた木目が魅力。コンパクトで使い勝手にも配慮しています。

筒型塩入 (1ツ穴) (ブラウン)
[15217] ¥1,450 / サイズ: φ4×H7.3cm
筒型コショウ入 (5ツ穴) (ブラウン)
[15254] ¥1,450 / サイズ: φ4×H7.3cm

楊枝入



楊枝にも、やさしさと品格を。

清潔感と温かみを兼ね備えた木製楊枝スタンド。コンパクトで卓上をすっきりと整えられます。

蓋付楊枝入 (ナチュラル) (BN-13)
[15232] ¥1,850 / サイズ: W9.9×D5.2×H2.9cm
SC 木製ピックスタンド ナチュラル
[15276] ¥850 / サイズ: W4.3×D4.3×H6cm

カスター



丁寧な造り、長く使える一品。

調味料やカトラリーをまとめて収納できる実用性に加え、焼杉の風合いが和洋問わず使える一品です。

焼杉手付カスター (大) (N-132)
[16303] ¥3,600 / サイズ: W23×D15×H18cm

予約席プレート



見やすく、主張は控えめ。

木のあたたかみを活かした予約席プレートです。上質さとわかりやすさを両立したアイテムです。

予約席 (長角) (P-2)
[48305] ¥1,980 / サイズ: W15×D4.1×H8.3cm

卓上マット

料理や器の存在感を引き立て、空間に品格を添える
卓上マットは、テーブル演出の土台となるアイテム。
料理の色彩やテーマを引き立てながら、場全体を整えます。

Point!

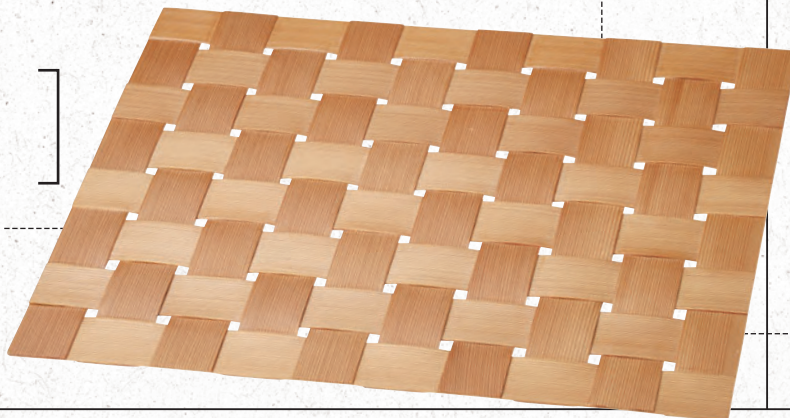
統一感

複数の席を同じマットで揃えることで、空間全体に統一感が生まれ、調和と格式を高められます。

Point!

質感

布・竹・紙などの質感の違いが、和洋や季節感の表現に深みを与え、場の雰囲気調整します。



大館曲げわっぱ マット

熟練の技、機能美の逸品。

秋田杉と伝統の技で編み上げた、網代模様の卓上マット。美しい柃目と杉のぬくもりが、料理を自然に引き立て、和のピュッフェ演出に格調を添えます。

大館曲げわっぱ 網代マット
[20286] ¥22,000 / サイズ:W40×D32cm



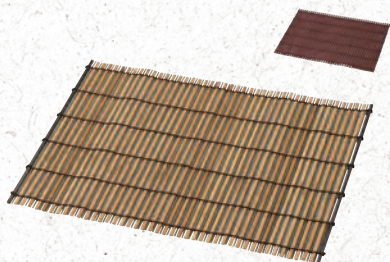
熟練の技で編み上げられた織細で美しい網代模様が、上質で趣のある和の舞台を卓上に広げます。

Point!

舞台

器や料理の背景として機能し、視線を集める舞台となることで、盛り付けや彩りを際立たせます。

京竹すだれ



和洋折衷が織りなす、京の雅。

雅な彩りの卓上すだれ。ひこの素材と色を変えることで生まれる立体感が、上質な陰影をもたらします。

京竹すだれ 彩マット
[いぶし/グレー 38672] [黒/赤 38674]
各色 ¥5,500 / サイズ:W40.5×D30cm

杉 板膳



杉の風合いで、優しい温もり。

織細な木目の杉素材に、両面うづくり加工を施した上品な板膳。無垢材だからキズも目立ちにくい。

杉・板膳(半月)
[32584] ¥13,000 / サイズ:W39×D36×T0.4cm

ひのき 細密膳

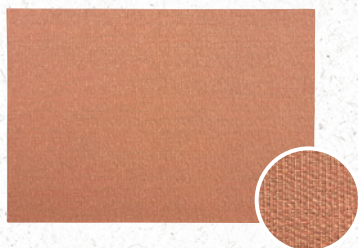


伝統柄で、格式ある雰囲気に。

美しい麻の葉模様が印象的な、ひのきの敷膳。料理に和の趣と自然な温もりを添えることができます。

ひのき細密膳 丸(大) 麻の葉
[38133] ¥21,500 / サイズ:φ36×T0.5cm

洗える樹脂マット 金茶



用途に合わせて自由にカット。

金茶の光沢が上品な印象を与える洗える樹脂マット。必要なサイズに合わせて自由にカットできます。

洗える樹脂マット 金茶
[14301] ¥650 / サイズ:W43×D30.5cm

紙製 宴テーブルまっと

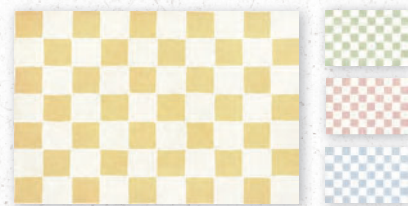


上質な紙で、華やぎを演出。

鶴や和柄をあしらった紙製マット。軽やかで扱いやすく、宴席を上品で温かみのある空間に演出します。

尺5宴テーブルまっと(100枚)
[祝鶴 64524] [華露 64541] ¥5,500 / サイズ:W31×D45cm
[寿 64540] ¥10,000 / サイズ:W31×D45cm

紙製 市松四季彩まっと



伝統柄も、使い切りで衛生的。

優しい色合いと市松模様が美しい、使い捨てタイプの紙マット。季節感を添えた和の演出におすすめです。

尺3市松四季彩まっと(100枚入り)
[からし色 66693] [まっちゃ色 66692] [あずき色 66690]
[あい色 66691] 各色 ¥2,500 / サイズ:W25.5×D38.5cm

茶道具

所作や佇まいに美しさが宿る、
静かなもてなしの道具。
お茶を淹れる時間そのものを
丁寧に演出し、空間に落ち着き
と品格をもたらします。

Point/

日本文化

茶道具に触れる体験は、日本ならではの美
意識やおもてなしを感じさせる特別な演出。
海外ゲストの評判も◎



お抹茶セット

これひとつで、本格お茶体験。

味わい深い竹かごに、お抹茶を楽しむ道具一式を詰め
たお抹茶セット。茶碗・甕・茶せんなどが揃っており、
比較的簡単に導入・準備をすることができます。

New茶器茶喜お抹茶セット 織部碗
[80618] ¥8,500 / サイズ: ケース W14×D20×H8.5cm

Point/

美しさ

茶道具の一つひとつが持つ形や質
感、色合いの美しさが、器としての存
在感を放ちます。ただ飲むだけでは
なく「目で味わう」時間を演出し、上
質な空間に深みを加えます。

ミニポット



高機能で、シンプルな佇まい。

軽さと丈夫さを兼ね備えたアルミ製のミニポット。お
茶を淹れる所作に自然と馴染みます。

アルミ製・ミニPOT
[黒 23938] [白 23939]
各色 ¥5,300 / サイズ: W15×D12×H14.5cm

抹茶碗



和モダンな碗で、特別な一服。

削ぎ模様が美しい、手仕事の風合い漂う抹茶碗。重厚
感のあるデザインで、和洋問わずお楽しみ頂けます。

削ぎ目 抹茶碗
[ゆず赤 79301] [シルバー 79300]
各色 ¥2,400 / サイズ: φ11×H7.5cm

茶びつ



雰囲気も、実用性も抜群。

けやきの木目が美しい、木曾仕上げの茶びつ。客前
での器の受け渡しや、収納アイテムとしても重宝します。

ケヤキ・茶びつ 尺○
[61116] ¥71,500 / サイズ: φ30×H13cm

真鍮 浮世絵コースター



おもてなしは、伝統の逸品で。

浮世絵を刻んだ真鍮が美しいコースター。日本の伝
統文化を感じられて、海外ゲストのおもてなしにも◎

真鍮・浮世絵コースター(木台付)四角
[ウォールナット 16270] [チェリー 16271]
各種 ¥2,200 / サイズ: W9×D9×H0.7cm

木製 マルチカフェトレイ



くぼみ付きで、湯呑みも安定。

上質なフォルムの木製トレイ。湯呑みを置けるくぼみ
付きで、穏やかなお茶の時間を支えてくれます。

マルチカフェトレイ
[ナチュラル 15540] [ライトブラウン 15541] [ダークブラウン 15542]
各色 ¥2,000 / サイズ: W22×D12×H1.5cm

祝楊枝



個包装で、使い勝手スマート。

個包装で一本ずつ丁寧に包まれており、清潔感があり
ながらも見た目に華やかさを添えます。

黒文字・祝楊枝 10本入
[38447] ¥770 / サイズ: L:9cm

特別注文承ります。

特別注文方法(オリジナル商品製作)

オリジナル商品を小ロットから製作します。

お客様の様々なご要望にお応えしながら、
ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応いたします。

特別注文の流れ

STEP 1 打合せ	STEP 2 ご提案	STEP 3 ご発注	STEP 4 製作	STEP 5 納品
ご要望をお聞かせください。 数量・納期 サイズ・デザイン 材質・色 使用用途 等	お見積、仕様図を ご提案します。 必要に応じてサンプルの ご提案もいたします。	内容をご確認の上、 ご発注ください。	丁寧に真心こめて 製作いたします。	ご希望の納期に合わせて 納品いたします。

木箱の場合のオーダー例

形状・寸法・塗装(有・無)をご指定ください。

専用パーツに対応

木やアクリルなどの蓋

仕切り

ステンレス中子

塗装・材質に対応

塗装色替え

材質替え

塗装指定色: 内朱・内黒・溜塗り、全面クリアなどがあります。

サイズ・形状・機能に対応

形状変更

サイズ変更

機能追加
・スタッピング加工
・水漏れ防止加工 等

名入れに対応

用美屋

製作事例



木箱



桐箱



ルーター加工



桶



トレイ



輸入陶器



アクリル加工品



サービスワゴン



販売台



のれん



手彫看板



ちょうちん

材質例（参考）

針 = 針葉樹 **広** = 広葉樹

英語で針葉樹をソフトウッド、広葉樹をハードウッドと言うように、針葉樹は軽くて柔らかく、広葉樹は重くて硬いといわれています。（桐など一部広葉樹でも柔らかいなど例外もあります。）



ひのき(檜・桧) 針

木曽檜は日本三大美林と呼ばれている。光沢がある白い木肌と独特の香りがあり、防虫効果もある。乾燥性がよく、柔らかく軽い、耐水性・耐久性に富み、強度が高い。まな板や風呂関係の道具に使用されている。



さわら(檜) 針

ヒノキ科の樹木であるが、匂いの少ないことが特徴。辺材は白色、心材はくすんだ淡黄褐色で、材質が軽軟で切削やその他の加工が簡単で、湿気に強いことから、水桶やたらい・浴室用材などに使用されている。



ヒバ(あすなろ) 針

ヒノキ科の樹木。辺材は黄白色、心材は淡黄色。防腐性に優れ、最も耐水性のある木。桧の仲間で成分も香りも桧に似ているが、ヒノキチオールを多く含み、防虫効果は桧以上。耐水性に優れ、風呂桶・椅子などに使用されている。



杉 針

日本の代表的木材で、スギ科の常緑針葉樹。辺材は白色、心材は淡紅色。木目はまっすぐで、柔らかく加工し易い。



焼杉 針

焼杉は杉の表面をこがし、炭化状にすることで耐火性を向上させたもので、鍋敷きなど様々な製品に使用されている。



スプルース 針

マツ科の常緑針葉樹であるが、臭いがほとんどない。全体的に乳白色で乾燥は早く、加工は容易。耐水性に優れ、まな板、盛り台などの料理関係の道具や桶などの材料としても使用されている。



ケヤキ(樺) 広

辺材は灰白色で、心材は帯黄紅褐色。硬く耐朽性にも優れ、木目が力強く美しいことから古くから日本国内で最良の広葉樹とされている。お盆、お椀などの漆器の材料として使用され、価値が高いとされている。



栓(せん) 広

辺材は淡黄白色、心材は淡灰白色。年輪幅は狭く、はっきりしている。軽く軟らかいため加工はしやすいが、耐候性はやや低い。木目が高級材のケヤキに似ることから、着色して代替品に使われることがある。



タモ 広

非常に淡い色をしており、黄色みのかかった淡褐色から薄茶色。木目はほぼまっすぐだが肌目は粗く、材質は重くて硬く、弾力性がある。和風にも洋風にもマッチする木目が人気の木材。



ビーチ 広

ビーチは日本名でブナと呼ばれ、材色は淡くピンクがかった色をしている。木目はきめ細かく、硬く粘りがあり、割れにくい性質を備えている。ヨーロッパ、北欧家具などで人気の材料。

※その他にもご相談ください。 ※形状等により選択できない場合もございます。 ※画像はイメージです。天然素材の為バラツキがございます。

塗装例

●ご希望の色に合わせた塗装が可能です。 ●器に対しては、食品対応の塗料を使用します。(ウレタン塗装) ●ツヤ〜マットまで光沢をお選びいただけます。

耐久性UP 塗装

スーパーEX塗装

塗装の割れ剥がれが生じにくく撥水性が長期間持続します。紫外線による劣化が少ないことが特長です。塗装臭が少なく、かつ安全性の高い塗装です。

EXポリマー塗装

EX polymer の特長

- 無塗装の様な木肌の風合いを維持します。
- 商品の劣化(変色、反り、塗膜の剥げ、水の侵入)を抑えます。(当社従来品比)
- 塗装臭が少なく、かつ安全性の高い塗装です。

EX polymer 塗装とは、浸透力の高い下塗り剤で木材内部を強化し、研磨後「スーパーEX塗装」を上塗りすることで、強靱な塗膜に仕上げるスーパー塗装です。木材表面にのみ塗膜を形成する従来塗装のタイプとは全く異なります。

その他塗装

●ノンスリップ加工（塗装）

すべり止めの塗装です。お盆などに使用するとのせた食器がすべりません。



●漆(うるし) 塗

漆は丈夫で耐久性が高く、使い込むほど深みを増すのが特長です。



●オイルステイン塗装

オイルステインとは、塗膜を作らずに木にしみこんで着色する塗料のことです。木目など木の風合いを生かした自然な仕上がり。



※その他にもご相談ください。

名入れ例



焼印

木製製品ならではの味のある仕上がり。
※通常、焼印名入れは銅版にて行います。焼きゴテ（ストレート・L字タイプ）の製作も可能です。



レーザー

比較的細かい図柄まできっちりと入ります。版を必要としないので小ロットに最適。
(校正費用等必要)



カッティングシート加工

少ないロットに対応できます。
(校正費用等必要)



印刷

シルク印刷・バット印刷など素材やロット等に合わせた印刷で対応します。

※別途版代・型代が必要になります。 ※ロゴ等名入れデータを送付ください。作成・修正等必要な場合は別途データ加工費等発生する場合があります。

ショールーム／直営店

ショールーム及び直営店では、新製品やカタログ／リーフレット等 最新情報をお届けしております。

商品を実際にご覧いただけるショールームが「岐阜」「東京」にあります。

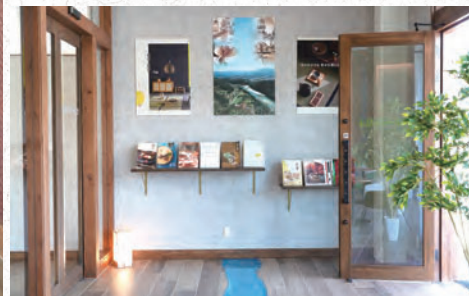
岐阜県中津川市、「フォレスト（森林）＆リバー（川）」をテーマに、天然素材の良さを生かしたナチュラルな雰囲気のショールームがあります。ヤマコー最大のショールームで、主要商品2500点以上を網羅しております。

また、古民家を思わせるクラシックモダンな建物の岐阜ショールームでは、落ち着いた「和」の空間でゆっくりと商品をご覧いただけます。

東京ショールームはアクセスに便利な合羽橋の近く、JR上野駅よりご利用いただけます。東京には、表参道駅近くに直営店「青山 食演生活」があります。店内には、お客様のおもてなしプランを愉しくする、様々なサービスと専用エリアがあります。

お気軽にご相談ください。

※商品点数が多いため、一部商品の展示になります。前もってご連絡いただけましたら、ご希望の商品をお取り寄せすることも可能です。



■本社 ショールーム

〒509-9298

岐阜県中津川市坂下275-1

TEL 0573-75-3470 FAX 0573-75-4650

アクセス：[電車の場合]

JR中央本線『坂下駅』より徒歩約10分
(タクシーで2～3分)

[お車の場合]

中央自動車道『中津川IC』より国道19号を長野方面へ約20分



岐阜本部 ショールーム

〒500-8356
岐阜市六条江東3丁目1番9号
TEL 058-274-9272 FAX 058-274-9216
アクセス: JR岐阜駅よりお車で約15分



東京 ショールーム (東京営業所)

〒111-0036
東京都台東区松が谷2丁目29-7 万美ビル
TEL 03-5806-6070 FAX 03-5806-6071
アクセス: 東京メトロ銀座線 稲荷町駅より徒歩約8分
JR上野駅より徒歩約12分



青山 食演生活 (直営店)

〒150-0002
東京都渋谷区渋谷2丁目5-14 ミュゼ表参道1F
TEL 03-6421-0955 FAX 03-6421-0953
アクセス: 青山学院大学 青山キャンパス すぐ東側

商品ご使用上の注意

木製品

白木・無塗装商品 (おひつ／半切／セイロ／抜型 等)

本品を最初にご使用になる前にまず、アク抜きをしてください。小物は洗い桶やボウルに水をはって、酢をおちょこで1～2杯程度入れその中に浸してください。おひつなどは、中に酢水をはってください。時間的には、1～2時間が適当です。(米のとぎ汁も効果的です。)その後軽く水洗いをして、布巾で軽く水気を拭き取り、日陰干しにしてからご使用ください。まな板などの大型商品は、直接60～70℃のお湯を数回かけてください。



1 使用前

- 軽く濡れ布巾で拭いてご使用ください。食品の臭いや色が生み込みにくくなり、黒ずみも防げます。

2 使用後

- 水又はお湯でさっと洗い、すみやかに水気を拭き取ってください。
- 長い時間水に浸すと木の老化を早め変形、変色の原因となります。
- 洗った後は、充分に乾かしてから片付けてください。生乾きはカビの原因になります。
- 乾かすときは日陰干しをしてください。直射日光に当てると、反ったり割れたりする恐れがあります。
- 洗浄機は使用しないでください。

3 保管方法

- 充分乾いたら、吸収性の良い紙(ハトロン紙か紙袋)に包み、通気性が良く、直射日光の当たらない所に保管してください。ビニール袋に入れると、カビやヤニの原因になりますのでお避けください。

4 カビについて

- カビの原因は、汚れと湿気です。食品のカスが残っているとカビの原因になりますので丹念に洗ってください。もしカビてしまったら、米のとぎ汁に一昼夜浸してからたわしでこすってください。

5 水漏れ、タガおち

- しばらく使用していなかった飯台や桶は、底から水漏れしたりタガおちしたりすることがあります。原因は乾燥のしすぎによるものです。しばらくの間水をはってください。木が膨らんで、水漏れしにくくなります。
- 木樹は、ご使用の準備で水に浸けたりせず、濡れ布巾で拭く程度にしてください。祝宴の準備の際、酒をそそいで長時間放置せず、なるべく間際にご用意ください。

6 ヤニについて

- 本品はときとして芳香のもとでもある木に含まれる樹脂(ヤニ)がにじみ出ることがあります。自然なもので害はありません。樹脂(ヤニ)は決して不衛生な物ではありませんので安心してご使用ください。万が一になる場合は、市販の消毒用アルコール(エタノール)でヤニを木全体にのばすように拭き取ってください。

塗装商品 (ウレタン／漆)



- 製造直後の塗装商品には特有の臭いがあり、抜けるのに時間を要します。特に温かいものを盛り付けた場合、気になることがあります。短時間で完全に塗装の臭いを取りのぞく技術はありません。桶の場合は、60～70℃のお湯を桶に注ぎ、軽くかき回してすぐに捨てる作業を何度か繰り返すことで若干の緩和がみられます。
- ご使用後は水又はお湯でさっと洗い、すみやかに水気を柔らかい布で拭き取るようにしてください。長い時間水に浸すと木の老化を早め変形、変色の原因となります。
- 洗った後は、充分乾かしてから片付けてください。生乾きはカビの原因になります。
- 乾かす時は日陰干しにしてください。直射日光に当てると、反ったり割れたりする恐れがあります。
- たわし、アルカリ洗剤、みがき粉等の使用は避けてください。変色、剥離(はくり)の原因になります。
- 漆塗り商品の場合体質によりごくまれに漆でかぶれる事があります。ご注意ください。
- 洗浄機は使用しないでください。破損、塗装の剥離等の原因になります。
- 商品は丁寧にお取扱ください。塗装の剥離はカビの発生の原因となります。

知的所有権・著作権に関する注意事項

このカタログに掲載されている自社開発オリジナル製品につきましては、すでに特許権、意匠権等の知的所有権を有しているものがあります。不正競争防止法に基づき保護されています。又、このカタログの一部あるいは全部を無断で転載・複写(コピー)することは著作権上の例外を除き禁じられています。

当社では、皆様に安心して商品をご使用いただけるよう製造物責任保険に加入済みですが、ご使用の際には、下記の点に十分ご注意ください。

竹 製 品



1 お手入れ方法

- 通常は柔らかい布や布巾で空拭きしてください。
- 汚れのひどい場合は、中性洗剤を溶かしたぬるま湯で洗い、水をよく切り風通しの良いところで日陰干ししてください。

2 使用上の注意

- 湿気の多い場所や風通しの悪い場所での保管は避けてください。カビの発生の原因となります。
- 長時間湯水につけたり、直射日光に当てないでください。又レンジや洗浄機は使用しないでください。
- 竹製品等の場合、ささくれだっている物もございます。指等にさされないようご注意ください。

金 属 製 品

| コンロ・鍋関係



- 絶対に空焚きしないでください。
- 加熱中、金属部分は熱くなりますのでやけどにご注意ください。
- コンロをご使用の際には必ず敷板を敷いてご使用ください。
- 附属品(敷板、火皿等)はご使用前に確認してください。
- 使用後は良く洗って空拭きした後乾燥してください。
- スチールたわし、金属ヘラ、みがき粉等を使用しないでください。
- 金属製器具のため、電子レンジでは使用しないでください。

| メッキ商品



- 洗浄機は使用しないでください。塗装の剥離、黒ずみの原因になります。
- 使用後は水洗いの後柔らかい布で拭いてください。
- 銀メッキの商品は、硫黄分の多い温泉地等で使用しますと硫化しやすくなり、変色する場合がありますのでご注意ください。
- 表面が水垢等で汚れた場合は、金属クリーナーを適量柔らかい布などにつけ、軽く磨いてください。

ガ ラ ス 製 品



- ガラスは製造上、多少の気泡や流れ模様、ひずみが入る場合があります。また、透明度、厚み、色むら等バラツキがある場合があります。
- 使用始めは、中性洗剤などで洗浄してください。
- 食器洗浄機は使用できません。手洗いしてください。
- 洗浄時に、研磨剤スポンジ・金たわしなどを使用しますとキズや破損の原因になりますので使用しないでください。
- キズがつくと破損しやすくなります。キズ、カケ等の異常がある場合は使用しないでください。
- 急激な温度差での使用は避けてください。(急激な温度変化で割れることがあります。)
- 局所的に衝撃をかけないでください。破損の恐れがあります。
- 耐熱ガラスではありません。電子レンジ、オーブン、直火などの使用はしないでください。
- 長時間水を入れたままにしますと水垢などがこびりつき落ちにくくなりますので適宜に洗ってください。

ご注文に際しての諸注意

※掲載商品の仕様および価格は、予告なく変更となる場合がございます。価格はすべて税抜き表示です。

1 ご注文に際しては商品番号、品名、サイズ、数量、希望納期などを明確にお申しつけください。同一商品でもサイズ・形状・色違いがありますので、この点もはっきりとお知らせください。また、開店用品の場合は納期を明確にご指定ください。

2 当社では受注、出荷、納品業務をコンピューター管理しておりますので、カタログ商品のご注文に際しては必ず**コード番号**をお伝えくださるようご協力ください。

[表記:A]	
①新・杉 磨き丸太ディスプレイ台 大径 L (φ25~27×H15cm)	品名
	サイズ (外寸)
①[45525] ¥16,400	税抜価格
	コード番号
[表記:B]	
フードBOX のせ蓋仕様 ナチュラルグレー	品名
[43665] ¥21,500 / サイズ:W45×D30×H12cm	サイズ (外寸)
	税抜価格
	コード番号
[サイズ表記について]	
φ=直径 W=幅 D=奥行 L=長さ H=高さ T=厚み 単位は全てcmで表示してあります。	
[表示価格の色について]	
青色価格表示の商品に関しては、通常価格表示の商品と条件が異なります。	
[運賃マークについて]	
運賃	運賃マークがある商品に関しては、荷造り・運送費用について別途ご相談のうえご案内させていただきます。

3 多くの商品が手造り加工の為、ご注文の商品によっては納期をいただく場合があります。また、カタログ掲載商品の中には受注見積生産品があります。これらの商品についてはご注文の都度、納期、見積り金額を取り決めさせていただきます。

4 輸送トラック便は原則として「西濃運輸」を使用させていただきます。航空便ご指定の場合は実費を申し受けます。
※小口注文並びに直送等の場合の運賃の取扱いは別途取り決めさせていただきます。

5 当社では可能な限り特別注文品の生産に応じておりますのでお気軽にご相談ください。
特別注文品をご希望される場合は簡単な図面または、商品見本をご提供ください。

6 掲載商品は2025年9月現在のものです。改良の為予告なく、外観・仕様などを変更することがあります。
また、経済情勢の変化により、価格などについても予告なく変更したり、生産を中止することがあります。どうぞご了承ください。

7 カタログ表示価格には、消費税は含まれておりません。消費税を別途加算させていただきます。

8 原産国表示の無いものに関しましては、別途お問い合わせください。

9 カタログ等に関する情報は、下記ホームページをご参照ください。

<https://yamaco.jp>

検索



オーダーメイドについて



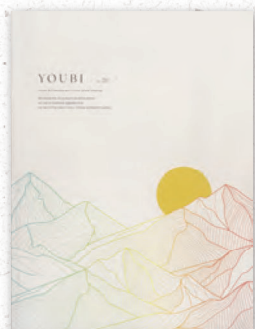
サイズ・デザイン・材質・カラー・数量など、お客様のご要望に丁寧にお応えし、使用される場面や用途に合わせた、使いやすく洗練された仕様をご提案いたします。
また、オリジナルデザインのご相談にも対応しており、他にはない特別な一品をお作りいただけます。
ぜひお気軽にお問い合わせください。

※商品単価は別途見積りとなりますので、お問い合わせください。 ※商品の出荷におおむね2〜4週間かかります。ご確認ください。

本誌内にお求めの商品がない場合は、さらに充実の「総合カタログ」をご参照ください。

業務用 総合カタログ

YOU BI
vol. 20



業務用 総合カタログ「用美 / YOU BI」

掲載商品数2万点を超える圧倒的なラインナップ。調理道具から、陳列備品まで、ホテルレストラン向けの総合カタログです。

<主な掲載商品>

調理道具／せいろ／鍋／そば／うどん／竹製品／弁当／飯器／椀／料理箱・皿／盛込
ビュッフェ／小鉢・珍味入／櫛・酒の器／演出小物／紙製品／卓上用品／陳列備品



▶ WEBカタログはこちら

ヤマコー株式会社

本社

〒509-9298 岐阜県中津川市坂下275-1
TEL : 0573-75-3470 FAX : 0573-75-4650
E-mail : youbi@yamaco.jp
URL : <https://yamaco.jp>



営業所

[岐阜本部/ショールーム]

〒500-8356 岐阜市六条江東3丁目1番9号
TEL : 058-274-9272 FAX : 058-274-9216

[東北営業所]

〒989-0244 宮城県白石市上久保10-7
TEL : 0224-22-5205 FAX : 0224-22-5206

[東京営業所/ショールーム]

〒111-0036 東京都台東区松が谷2丁目29-7 万美ビル
TEL : 03-5806-6070 FAX : 03-5806-6071

[大阪営業所]

〒530-0043 大阪府大阪市北区天満2-2-3 西孫ビル3F
TEL : 06-6358-8638 FAX : 06-6358-5596

[福岡営業所]

〒813-0062 福岡県福岡市東区松島3丁目14-5
オフィスバリア松島1D棟1号室
TEL : 092-627-2290 FAX : 092-627-2292



商標登録第2642521号
国際登録番号第1006663号



商標登録第2163984号



商標登録第2513289号 第2347731号

建設許可番号(般-5)第700725号
建設許可番号(般-30)第700252号
古物商許可番号第531190301300号
適格請求書発行事業者登録番号 T6-2000-0102-3858

食材協力

本誌でご紹介した食材以外の商品も、QRコード先のホームページに多数掲載されています。



【本社】

〒501-6193 岐阜県羽島郡笠松町田代978-1
TEL : (058)388-9111 FAX : (058)388-9101
URL : <https://gfc-jp.com>



企画・編集・アートディレクション + デザイン



株式会社 CREATIVE DESIGN PLATFORM
〒450-0003 愛知県名古屋市中村区名駅南4-1-7-202
TEL : (052)228-9965



和食が2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

ヘルシーである事や繊細な味付け、

見た目の美しさが世界中の食通を魅了し

現在世界中から多くのお客さまが日本を訪れております。

このカタログは、

お料理の提供スタイルのひとつであるビュッフェをテーマとしました。

そのビュッフェ会場がエンターテインメントの舞台となり、

家族全員が楽しめ、思い出に残る食空間となるご提案です。

国内のお客さま、そして日本を訪れた世界中のお客さまが、

食を通して幸せを感じていただければ幸いです。





We're standing by, ready to serve.

All prices and specifications are subject to change without notice.

このカタログは2025年9月現在のものです。改良・情勢のため予告なく仕様・価格を変更することがありますので、あらかじめご了承ください。 2025. September - 10

