

Daikei Ceramic Co.

Table Wares Catalogue





"美味しい"の何割かは、 器でできている

三ツ星レストランの感動するような高級洋食も
馴染みの居酒屋で頼む味のしみ込んだ煮物も
家で食べるいつもの夕食も
盛り付ける器で、きっと印象が変わってしまう。

美味しい料理はもっと美味しく、
大切な人との特別な一皿はもっと特別に。

私たちは、使う人の食卓を彩り、
喜びにあふれるものにするため、
そして
料理をもっと美味しくするために、
今日も真心込めて器を焼いています。

株式会社大恵



TABLE OF CONTENTS

彩波 iroha	Page 3	ベストセラー	Page 13
モア	Page 5	形状見本一覧	Page 15
ホワイトパール/ブラックパール	Page 7	釉薬色見本一覧/酸化	Page 25
月光/墨貫入 [※]	Page 8	釉薬色見本一覧/還元	Page 26
銀彩黒/炭化黒/ダルメシアン	Page 9	[※] 月光および墨貫入以外の商品については、 掲載されていない形状・色でも原則生産可能です。 詳しくはお問い合わせください。	
黒備前	Page 11		



大恵が得意とする釉薬での色遊び。
豊かな色彩は、器に表情を加え、
食卓に物語を生み出します。
あなたは誰とどんな物語を
紡いでいきますか？



第66回大阪インターナショナル・ギフト・ショー2024
審査員特別賞受賞



小菊飯碗
マットグリーン



小菊飯碗
マットグレー



小菊飯碗
マットパープル



小菊飯碗
マットブルー



小菊飯碗
グリーン貫入



小菊飯碗
イエロー貫入



小菊飯碗
パープル貫入



小菊飯碗
アンバーグレー



小町煎茶
イエロー貫入



小町煎茶
ブラウン貫入



小町煎茶
グリーン貫入



小町煎茶
ピンク貫入



小町煎茶
パープル貫入



ゆら20cm銘々皿
マットグリーン



ゆら20cm銘々皿
グリーン貫入



だんご二品薬味皿 花鳥



だんご二品薬味皿 風月



マロン18cm銘々皿
グリーン貫入



ピュアプレート17cm
ネイビー



ピュアプレート17cm
パープル

モア (ドルチェシリーズ)

2015秋の美濃焼新作展示会グランプリ受賞



プチ7cm小皿



プチ7cm小付



9.5cm小付



26cmパスタ皿



18cm銘々皿ドルチェブルー



18cm銘々皿ドルチェピンク



18cm銘々皿ドルチェイエロー



18cm銘々皿ドルチェグリーン



18cm銘々皿ドルチェムラサキ



プチデザートカップ



デザートカップ



10cmフリーカップ



湯呑み



12.5cm小皿



小鉢



中鉢



大鉢



カレー皿



14cm長皿 小



21cm長皿 中



32cm長皿 大



飯碗



ボールSS



ボール 小



ボール 中

ホワイトパール・ブラックパール

素朴な造形でありながら、ワンランク上の高級感



荒ソギ16cm取皿
ホワイトパール



荒ソギ16cm取皿
ブラックパール



荒ソギ22cm焼物皿
ホワイトパール



荒ソギ22cm焼物皿
ブラックパール



D1型台形大皿
ホワイトパール



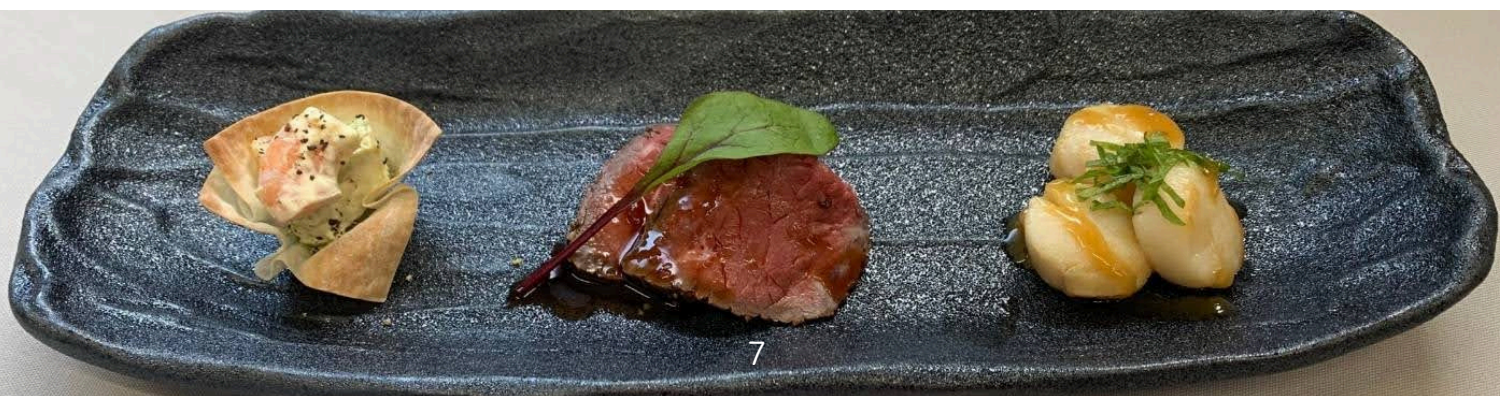
D1型台形大皿
ブラックパール



お楽しみ皿
ホワイトパール



お楽しみ皿
ブラックパール



月光・墨貫入

月光

料理を引き立てる印象的な色の掛け合わせ



月光16cm丸皿
湖水グリーン



月光16cm丸皿
湖水イエロー



月光16cm丸皿
青い月



月光16cm丸皿
イエローの月



月光16cm丸皿
グレーの月



墨貫入

伝統を感じる姿の中に、新しい世界観が垣間見える



ドレッシング 小



カッコー5.5角小付



輪花浅鉢



CM型 平鉢



5.0丸皿



菊舟型小付



ラッパ 煮物鉢

銀彩黒・炭化黒・ダルメシアン

銀彩黒

雫が流れるようなワンポイントが魅力の遊び心ある大人の器



スクウェア21cm角皿



長盛皿



ほっけ皿



いっぷく碗



三ッ足 姫小付



うず フリーカップ



炭化黒 / ダルメシアン

シンプルだからこそ、料理が最大限引き立つ



炭化黒 パレット16cm取皿



炭化黒 パレット22cm焼物皿



炭化黒 パレット29cm付出皿



炭化黒 パレット19cm正角皿



炭化黒 パレット25cm角盛皿



ダルメシアン
パレット16cm取皿



ダルメシアン
パレット22cm焼物皿



ダルメシアン
パレット29cm付出皿



ダルメシアン
パレット19cm正角皿



ダルメシアン
パレット25cm角盛皿

黒備前

どんなシーンにもマッチして長く使える定番の器



N つゆ草4.0浅鉢



N つゆ草5.0浅鉢



N つゆ草8.0浅鉢



N 角浜3.0鉢



N 角浜3.6鉢



N 角浜5.0鉢



N 三角3.5皿



N 三角5.0皿



N 三角6.0皿



N 三角9.0皿



N 三角4.0浅鉢



N 三角5.0浅鉢



N 舟型長盛皿



N 焼物皿



N つゆ草4.0皿



N つゆ草5.0皿



N つゆ草6.0皿



N つゆ草9.0皿



N ヒダ8.0深皿



N ミツ足長小鉢



N 六兵衛煎茶



N 六兵衛飯碗 小



N 六兵衛飯碗 大



N 六兵衛飯井



N 尺深皿



N ミツ足深小皿



N ミツ山小付



N ミツ山4.0中鉢



N フリル楕円皿



N コーヒー碗



N 第一四ッ足
21cm焼物皿



N スープ碗



N サンマ皿



N ミツ足刺身鉢

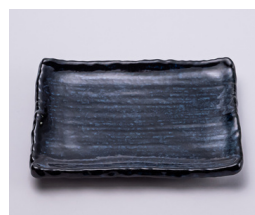
ベストセラー 大恵の代名詞。三色の釉薬が食卓を彩る



渾厚四角千筋取皿
黒備前/ソバ刷毛



渾厚四角千筋取皿
マルカ粉引



渾厚四角千筋取皿
窯変紺



渾厚四角千筋焼物皿
黒備前/ソバ刷毛



渾厚四角千筋焼物皿
マルカ粉引



渾厚四角千筋焼物皿
窯変紺



亀甲サンマ皿
黒備前/ソバ刷毛



亀甲サンマ皿
マルカ粉引



亀甲サンマ皿
窯変紺



石目三品薬味入れ
黒備前/ソバ刷毛



石目三品薬味入れ
マルカ粉引



京風三角小鉢
黒備前/ソバ刷毛



京風三角小鉢
マルカ粉引



石目三品薬味入れ
窯変紺



京風三角小鉢
窯変紺



帽子型3.0小付
黒備前/ソバ刷毛



帽子型3.0小付
マルカ粉引



帽子型3.0小付
窯変紺



千筋17cm取皿
黒備前/ソバ刷毛



千筋17cm取皿皿
マルカ粉引



千筋17cm取皿
窯変紺



千筋23cm焼物皿
黒備前/ソバ刷毛



千筋23cm焼物皿
マルカ粉引



千筋23cm焼物皿
窯変紺



菊型3.0ボール
黒備前/ソバ刷毛



菊型3.0ボール
マルカ粉引



菊型4.0ボール
黒備前/ソバ刷毛



菊型4.0ボール
マルカ粉引



菊型3.0ボール
窯変紺



菊型4.0ボール
窯変紺

形状見本一覧

掲載されていない形状も一部ご用意がございます。お気軽にお問い合わせください。

小付

デザートや香の物などを入れる小さな豆鉢。

小鉢よりも一回り小さいですが、丈夫で汎用性の高い器です。



三ツ山珍味
Φ5.5×4.5



やすらぎミニ小付
Φ6.0×2.5



片口さかずき
Φ6.5×3.5



フィッシュディップボール
Φ6.8×3.0



荒ソギ6.5cm姫小付
6.5×6.5×2.0



フィットなで角
6.5×6.5×3.5



モアブチ7cm小付
6.7×6.0×3.0



ブチさくら小付
7.0×5.8×3.3



やすらぎ手付姫小付
7.0×6.5×3.8



片口7cmミニ小付
7.2×6.0×2.8



丸三ツ足小付
Φ7.2×3.5



たまご姫小付
7.3×6.0×3.0



やすらぎ姫小付
Φ7.5×3.2



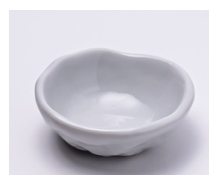
しのぎ小付
Φ7.5×4.0



モアブチデザートカップ
Φ7.5×5.5



フィット片口
7.5×6.0×3.5



楕円姫小付
7.5×6.5×2.0



布目7.5角千代口
7.5×7.5×3.0



だんご二品姫小付
8.0×3.9×1.2



ほのか8cm小付
8.0×7.6×3.2



ぽこぽこ姫小付
Φ8.3×2.5



片口姫小付
8.3×7.0×3.0



民窯8.5cm三ツ足小付
Φ8.5×4.0



桜姫小付
8.5×7.0×2.5



六角桔梗小付
8.5×8.5×4.5



パレット楕円小付
8.5×8.0×3.0



ゆら8.5cm丸小付
Φ8.8×2.5



三ツ足姫小付
Φ9.0×2.5



八重菊3.0丸千代口
Φ9.0×3.0



ひとはな小付
Φ9.0×3.5



菊型3.0ボール
Φ9.0×4.0



ゆら9cm小付
Φ9.0×4.0



EL三ツ押小付
Φ9.0×4.5



ミニドレッシング
9.0×6.2×3.5



十草千筋楕円小付
9.0×7.5×2.5



荒ソギ9cm小付
9.2×9.0×4.0



潤厚四角千筋小付
9.0×9.0×3.0



石目楕円3.0小付
9.5×7.2×3.5



モア9.5cm小付
9.5×8.5×4.0



片口3.0小付
Φ9.5×4.5



たまご3.0小付
10.0×8.0×4.5



オーバル小付
10.0×8.5×4.0



ジェル小付
10.0×9.5×4.0



手作り風3.5小付
Φ10.2×5.5



ろくろ目3.5小付
Φ10.5×3.7



N角浜3.0鉢
Φ10.7×4.2



N三ツ山小付
10.5×10.5×5.0



ちぎり角小付
10.5×8.0×3.0



菊舟型小付
11.4×6.5×4.5



帽子型3.0小付
12.0×10.5×4.5



S舟型3.0小付
14.0×8.5×3.0



梅型珍味
Φ5.0×3.0



エンジェルプテデザート
Φ6.8×5.0

小鉢

主に和食の副菜や一品料理を盛り付けるために使用されます。
深さがあり、汁気のある料理の盛り付けにもおすすめです。



八重菊3.0小鉢
Φ10.0×5.5



モアデザートカップ
Φ11.0×5.7



たたき11cmボール
Φ11.0×6.0



浏厚四角千筋小鉢
11.2×11.2×4.0



モアボールSS
Φ11.2×6.8



亀甲4.0ボール
Φ11.5×4.0



たたきナツボール
Φ11.5×5.0



八重菊3.6小鉢
Φ11.5×6.5



ほのか11cm小鉢
11×10.5×4.0



N角浜3.6鉢
Φ12.0×4.5



菊型4.0ボール
Φ12.0×5.0



Nつゆ草4.0浅鉢
12.2×12.2×3.5



八重菊トンスイ
Φ12.5×4.5



ひとはな小鉢
Φ12.5×5.0



ゆら12cm小鉢
Φ12.5×5.0



ジェル小鉢
12.5×12.0×5.0



オーバル13cm小鉢
13.0×11.0×5.0



N三角4.0浅鉢
13.0×13.0×3.3



なぶり13.5cm小鉢
Φ13.5×4.0



ろくろ目4.5小鉢
Φ13.5×5.0



片口4.0小鉢
Φ13.5×5.3



モアボール小
Φ13.5×8.5



N三ツ山4.0中鉢
13.5×13.5×5.6



民窯14cm三角鉢
14.5×12.0×5.5



たまご4.0小鉢
14.0×11.5×6.0



モア小鉢
14.0×12.5×5.0



荒ソギ14cm小鉢
14.0×14.0×5.5



ピュアボール
Φ15.0×6.0



ラッパ煮物鉢
Φ15.0×8.7



石目楕円4.0小鉢
15.0×11.0×4.0



N三ツ足長小鉢
15.0×11.0×5.0



ちぎり角小鉢
15.5×10.5×4.5



ピュアスープ碗
16.6×13.5×5.5



カジュアルボール
11.0×8.0×6.0

中鉢

主に主菜や副菜を盛り付けるために使われます。
料理と器に余白を作り、いつもと違う料理の表情を見せてくれます。



亀甲トンスイ
14.5×17×7



なぶり15.5cm中鉢
Φ15.5×4.5



民窯15.5cm四角鉢
15.5×13.5×5.0



Nつゆ草5.0浅鉢
15.5cm×15.5×4.5



亀甲5.0浅鉢
Φ16.0×4.5



N角浜5.0鉢
Φ16.0×5.0



片口5.0鉢
Φ16.0×6.0



ほのか16cm中鉢
16.0×15.0×4.0



N三角5.0浅鉢
16.0×16.0×4.0



手作り風中鉢
Φ16.5×8.0



CM型平鉢
Φ17.0×4.0



八重菊5.0浅鉢
Φ17.0×5.0



たまご5.0鉢
17.0×13.5×6.0



石目楕円5.0鉢
17.0×13.0×5.0



荒ソギ17cm中鉢
17.0×17.0×3.7



ゆら17cm中鉢
17.5×15.0×5.5



シェル三ツ足中鉢
Φ18.0×7.5



モアボール中
Φ18.0×8.0



モア中鉢
18.5×16.0×6.0



ソレイユディーブディッシュ
Φ20.0×4.5



楕円花鉢
20.5×15.3×6.0



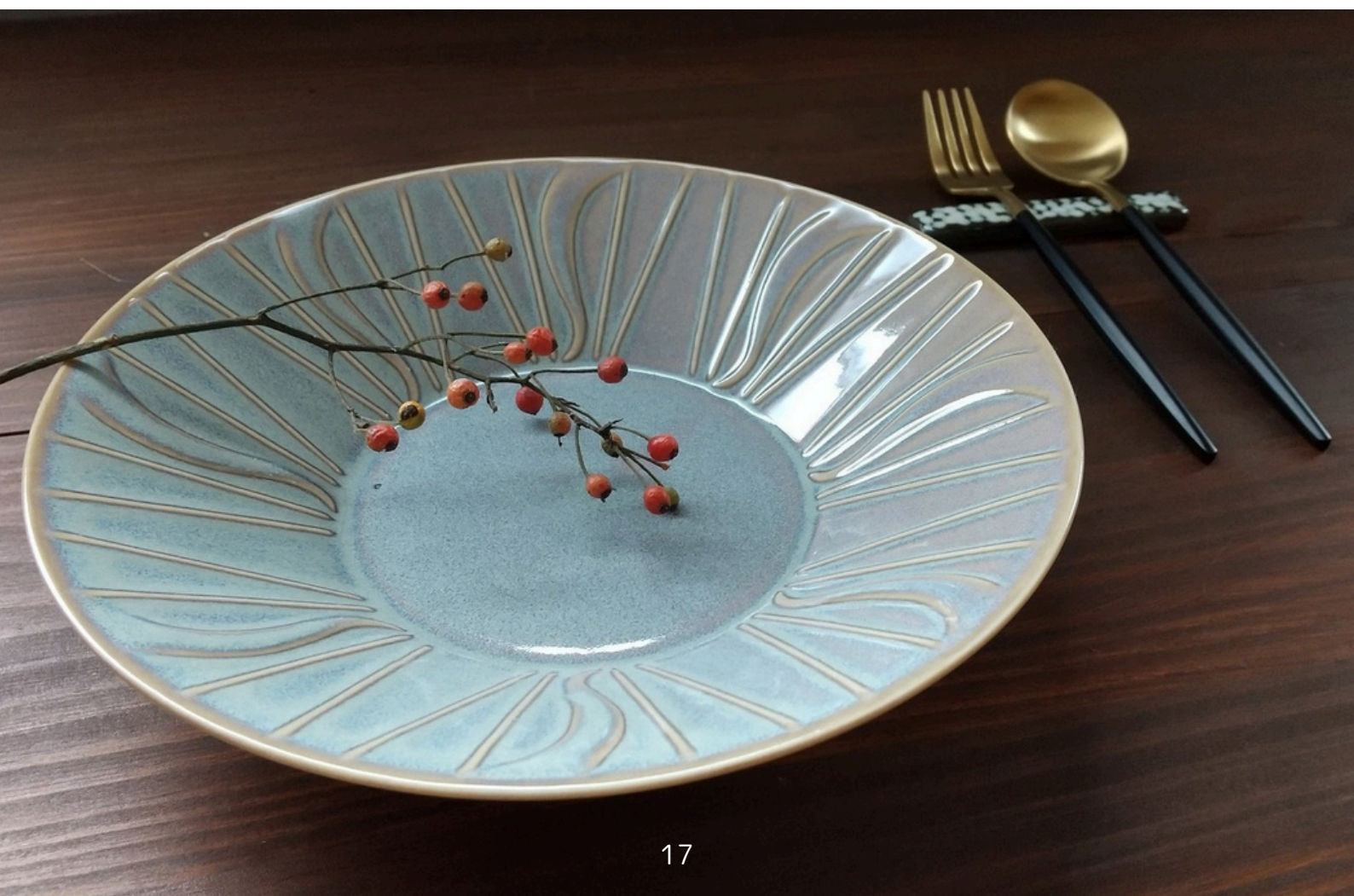
やすらぎ21cm楕円中鉢
21.0×15.5×4.5



民窯21cm三角鉢
21.0×16.5×8.0



ちぎり角中鉢
23.0×14.5×4.5



大鉢

洋食器のボウルに相当するうつわで、汁気のある料理や具材たっぷりのサラダ、季節のフルーツなどを盛るのに適しています。しっかり深さのあるものは、どんぶりや麺鉢としても使用できます。



ろくろ目17.5cm深鉢
Φ17.5×9.0



N三ツ足刺身鉢
Φ20.5×4.5



手作り風大鉢
Φ21.5×9.0



ひとはな大鉢
Φ21.0×5.5



片口6.5鉢
Φ21.0×7.0



リム23cm大鉢
Φ23.5×7.0



荒ソギ23cm大鉢
Φ23.5×9.8



律24cm大鉢
24.5×23.0×7.0



たまご8.0大鉢
24.0×19.5×9.0



モア大鉢
24.0×21.0×7.0



Nつゆ草8.0浅鉢
24.0×24.0×5.5



シェール大鉢
26.0×24.0×7.5



ちぎり角大鉢
26.5×21.5×5.0

長鉢

サラダや前菜、ステーキからカレーなど汁気があるものまで、様々な料理に使用できます。



長盛鉢
21.5×9.7×3.5



リム付きカレー鉢小
21.0×14.7×5.0



石目22cm楕円皿
22.0×16.5×3.8



リム付きカレー鉢大
24.0×16.0×5.5



モアカレー皿
25.5×15.0×4.0



N舟型長盛鉢
32.0×13.0×4.0



石目32cm長盛皿
32.0×14.0×4.0



長盛皿
32.0×14.0×4.5



シェール長盛皿
33.0×15.5×5.0



デリカ38cm長鉢
37.0×8.0×4.0

小皿

直径が約10cm前後の浅い皿で、取り皿や副菜、果物などを盛るなど、さまざまな用途で使われる脇役。収納しやすいのも魅力です。



モアブリ7cm小皿
7.0×6.0×1.5



ゆら8.5cm丸小皿
Φ8.5×1.5



ろくろ目3.0小皿
Φ9.0×2.2



N三ッ足深小皿
Φ9.2×2.8



月光9cm丸皿
Φ9.3×2.0



線彫り9cm角皿
9.0×9.0×1.5



平城型正角小皿
9.3×9.3×1.0



ほのか10cm小皿
10.0×10.0×1.5



デリカナッピー皿
10.0×8.0×1.5



ゆら10cm長小皿
10.0×8.0×1.5



桜11cm小皿
11.0×8.5×1.5



ひな菊3.5皿
Φ11.3×2.5



八重菊3.5皿
Φ11.5×2.5



片口3.5皿
Φ11.7×2.5



たまごナッピー皿
11.5×9.0×3.5



やすらぎナッピー皿
11.8×9.3×1.0



月光13cm長丸皿
12.0×8.8×2.4



桜12cm深皿
12.0×10.0×3.0



十草千筋角小皿
12.0×12.0×1.2



N三角3.5皿
12.0×12.0×2.0



モア12.5cm小皿
12.5×11.0×2.0



Nつゆ草4.0皿
12.5×12.5×2.5



オーバルディッシュ13cm
13.3×8.0×3.0



モア14cm長皿
14.0×9.0×1.5

取皿

料理などを各自取り分けるために用いる小ぶりの皿です。種類違いで揃えておくと、料理や気分によって使い分けが楽しめます。



月光12cm丸皿
Φ12.5×2.2



スクウェア13cm角皿
13.0×13.0×2.0



ひな菊4.0皿
Φ13.2×2.7



ゆら13cm丸皿
Φ13.5×2.5



八重菊4.0皿
Φ13.5×3.0



てまり角皿小
13.5×13.5×3.0



4.5丸皿
Φ14.2×2.0



デリカ14cm丸銘々皿
Φ14.5×2.5



洩厚銘々皿
14.5×14×2.0



線彫り16cm長角皿
15.5×9.0×1.5



荒ソギ16cm取皿
15.8×11.0×2.0



ほのか15.5cm銘々皿
15.5×15.0×2.5



シェル銘々皿
Φ15.5×3.5



桜15cm銘々皿
15.0×12.0×2.0



たまご銘々皿
15.0×13.0×4.5



Nフリル楕円皿
15.0×14.5×1.5



和合皿小
15.0×15.0×2.7



パレット16cm取皿
16.0×11.0×1.8



スクウェア銘々皿
16.0×16.0×2.0



N三角5.0皿
16.0×16.0×2.5



Nつゆ草5.0皿
16.0×16.0×2.5



律角銘々皿
16.2×11.0×2.5



月光16cm丸皿
Φ16.3×2.9



八重菊5.0皿
Φ16.5×2.5



ひな菊5.0皿
Φ16.5×2.6



洸厚四角千筋取皿
16.5×12.0×2.0



月光17cm長丸皿
16.7×11.3×3.0



千筋17cm取皿
16.7×11.3×3.0



ピュアプレート17cm
Φ17.0×1.7



デリカ17cm平皿
Φ17.0×3.0



片口5.0皿
Φ17.2×3.5



平城型5.0長角皿
17.0×11.3×1.0



ちぎり角銘々皿
18.5×13.0×2.5



モア18cm銘々皿
18.0×16.0×2.5



N三角6.0皿
19.4×19.4×3.0



石目楕円6.5皿
19.0×15.0×2.0



Nつゆ草6.0皿
20.2×20.2×3.5



ゆら20cm銘々皿
20.0×12.5×2.5



民窯22cm長皿
22.5×9.0×3.0



折鶴4.8皿
Φ15.0×2.2



線彫り13cm角皿
13.0×13.0×1.5



大皿

食卓の主役となることが多く、メインディッシュやワンプレートメニュー、盛り合わせ料理など、様々なシーンで活躍します。



パレット19cm正角皿
19.0×19.0×2.0



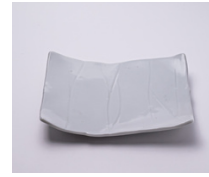
和合皿中
20.0×20.0×2.0



てまり角皿大
20.5×20.5×3.5



月光20cm丸皿
Φ20.5×2.8



第一四ッ足21cm焼物皿
21.0×16.5×3.0



線彫り21cm角皿
21.0×21.0×2.0



スクウェア21cm角皿
21.0×21.0×2.5



ピュアプレート
Φ22.0×2.0



荒ソギ22cm角皿
22.0×22.0×2.0



渾厚四角千筋角皿
22.0×22.0×3.5



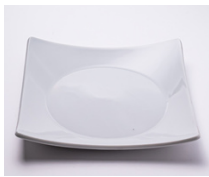
ほのか23cm大皿
23.0×23.0×3.0



たまご大皿
24.5×22.0×3.5



ひな菊24cm楕円皿
24.0×17.0×3.4



和合皿大
24.0×24.0×2.5



月光24cm丸皿
Φ24.5×3.0



デリカ24cmパスタ皿
Φ24.0×3.5



ピュアプレート28cm
Φ28.0×2.6



長皿

長方形や楕円形などの細長いお皿です。真っ直ぐにぽんぽんと盛り付けるだけで簡単にバランスがとれる優れものです。



十草千筋おしぼり皿
18.0×7.0×1.0



N四ツ足20cm長角皿
20.0×13.0×3.3



モア21cm長皿
21.0×11.0×2.0



十草千筋焼物皿
21.0×13.0×1.8



N焼物皿
21.0×14.0×2.5



パレット22cm焼物皿
22.0×13.3×1.8



瀏厚四角千筋焼物皿
22.0×13.0×2.5



荒ソギ22cm焼物皿
22.0×15.0×2.0



千筋23cm焼物皿
22.5×13.0×2.5



オーバルディッシュ23cm
23.0×12.5×3.0



平城型23cm長角皿
23.0×13.0×1.0



月光23cm長丸皿
23.3×25.5×3.0



デリカはしおきトレ
27.5×5.0×1.0



Nサンマ皿
27.0×12.0×3.0



亀甲サンマ皿
28.5×12.0×1.5



十草千筋サンマ皿
28.0×11.5×2.2



ちぎり角長皿
28.0×12.5×2.0



荒ソギ29cmサンマ皿
29.5×12.5×2.0



スクウェアー29cm長角皿
29.0×12.0×2.0



パレット29cm付出皿
29.0×12.0×2.0



笹の葉皿
29.0×6.0×1.0



モア32cm長皿
32.0×13.0×2.5



オーバルディッシュ33cm
33.0×17.0×5.3



お楽しみ皿大
34.5×11.0×2.5



荒ソギ36cm盛込皿
36.0×14.0×3.0



石目37cm盛込皿
36.0×14.0×3.0



前菜皿
28.0×6.0×3.0



仕切り皿

料理が交じり合わないことが最大の特徴。焼き肉のタレから
ビュッフェの取り分け皿まで、機能的に使えます。



DK三品薬味皿
17.5×7.0×2.5



石目三品薬味入れ
20.0×8.0×2.2



だんご二品薬味皿
15.5×7.7×2.0



だんご三品薬味皿
23.5×7.7×2.0



デリカ二品薬味入れ
17.5×5.5×3.0



デリカ三品薬味入れ
19.0×7.0×3.0



二品角盛皿
22.0×10.5×2.5



三品角盛皿
32.5×10.5×2.5



四品角盛皿
20.5×20.5×2.5



長盛鉢仕切
21.5×9.5×3.0

盛込み皿

料亭や割烹、旅館などで幅広く利用され、料理のイメージを高める
お皿です。メニューを問わず料理を美しく引き立てます。



ピュアオーバル22cm深皿
21.8×18.0×3.5



雲海皿
22.5×14.8×2.5



Nヒダ8.0深皿
Φ25.0×5.0



バレット25cm角盛皿
25.0×25.0×2.0



ちぎり角大皿
26.5×21.5×2.5



モア26cmパスタ皿
26.0×24.0×3.0



たたき大皿
26.0×24.0×4.0



Nつゆ草9.0皿
26.0×26.0×4.0



民窯27cm長皿
27.0×19.0×3.0



N三角9.0皿
27.0×27.0×3.5



ほっけ皿
30.0×17.0×3.0



荒ソギ33cmほっけ皿
33.0×18.0×2.0



M型ほっけ皿
35.0×19.0×2.5



DI型台形大皿
37.0×29.0×3.0



N尺深皿
Φ31.0×5.0



飯碗

飯碗やカップ、湯呑みは、毎日のように使う器。

カップ/その他

手になじむ心地よい飯碗やカップは、プレゼントにも最適です。



六兵衛飯碗小
Φ11.5×6.6



六兵衛飯碗大
Φ12.5×6.6



六兵衛飯井
Φ13.5×7.5



いっぶく碗
Φ10.5×6.8



うず小平
Φ10.5×6.1



うず飯碗
Φ11.5×6.5



うず多用井
Φ12.5×8.0



小菊飯碗
Φ11.5×6.5



小菊飯井
Φ13.7×7.0



ソギ飯碗
Φ11.5×6.5



ソギ多用井
Φ13.0×8.0



モア飯碗
Φ10.5×6.8



やすらぎ小平
Φ10.0×5.0



やすらぎ中平
Φ12.5×6.0



律小平
Φ11.0×6.0



律大平
Φ12.4×6.3



ろくろ目飯碗
Φ12.0×6.0



EL煎茶
Φ9.0×7.0



Nコーヒール
Φ8.0×6.3



Nスープ碗
Φ11.2×5.0



N六兵衛煎茶
Φ9.5×5.5



うず昆布茶
Φ7.7×7.0



うずフリーカップ
Φ8.6×8.7



亀甲煎茶
Φ9.4×6.3



京型煎茶
Φ8.5×4.5



小菊煎茶
Φ9.0×6.5



ソギ煎茶
Φ9.0×6.5



ソギ長湯呑み
Φ7.5×9.0



ソギフリーカップ
Φ9.0×9.0



たたき一口ビール
Φ6.7×10.0



たたきロックカップ
Φ9.5×8.5



ほのか8cm湯呑み
8.0×7.5×6.0



モア10cmフリーカップ
Φ7.5×10.0



モア湯呑み
9.0×8.0×7.7



やすらぎ亀甲フリーカップ
Φ8.5×9.5



小町煎茶
Φ9.2×6.0



しのぎフリーカップ
Φ9.0×7.5



ドレッシング小
14.0×9.0×5.5



ネタ皿小
20.8×9.5×2.0



ネタ皿大
22.6×12.6×2.5



まぜ鉢中
15.0×11.0×6.0



丸盃
Φ6.5×4.5



冷酒器
10.5×7.5×10.0



和風ドレッシング中
13.8×9.0×7.3

釉薬色見本/酸化

※写真はできる限り実物の色に近づけておりますが、
 実際の商品と色味が異なる場合がございます。
 ※掲載色以外の色もご用意しております。お気軽にお問い合わせください。



オリジナルS濃ブルー貫入



イエロー貫入



濃口パープル貫入



オリジナルSピンク貫入



グリーン貫入



マット貫入ブルー



オリジナルSグリーン貫入



薄墨



グレーマット改良



ベージュマット改良



トルコマット結晶



トルコマット



レッドマット結晶



シナモンマット改良



レッド



パプリカ



イエロー酸化黄色



サフラン



パープル



スプラウト



マーメイドグリーン



透明ブルーグレー



アンバーグレー



チョコレート



クラシックブルー



黄瀬戸



西尾新オリベ



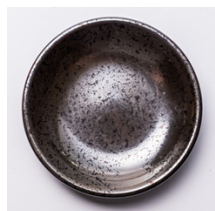
黒備前



銀彩黒



黒桜



ゴールドブルーラスター



天の川ブラウン



天の川ネイビー



オルジュ(こび茶ハンテン)



スノーホワイト



白釉



強口うのふ



ドルチェブルー



ドルチェイエロー



ドルチェムラサキ



ドルチェグリーン



ドルチェピンク

釉薬色見本/還元

※写真はできる限り実物の色に近づけておりますが、
実際の商品と色味が異なる場合がございます。
※掲載色以外の色もご用意しております。 お気軽にお問い合わせください。



NTピンク



NTヒワ



ICオリベ



グリーン貫入



グリーンなまこ



窯変紺



ルリ釉



紺イラホ



弱淡ブルーマット



アメ釉



黒茶水晶



炭化茶



炭化黒



新クローム



オレンジ灰



イブシラスター



ダルメシアン



青梨マット



淡ブルーうのふ



鉄ペーパー



ラベンダー



ユズ青磁



新鉄結晶



ベージュマット



窯変オリベ



乳白クリスタル



透明ピンク



ブルーうのふ



ヒワ均窯



灰マット弱紫



灰マット弱ピンク



灰マット弱クリーム



灰マットヒワ



灰マット弱グレー



ブルーグレーマット



赤土風グレー粉引



クリームうのふ



マーメイドグリーン



紫マット



新粉引



透明ブルーグレー



長石粒マット



真心込めて食卓に彩りと特別感を

CONTACT US

株式会社大恵

〒509-6113

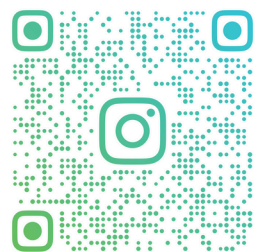
岐阜県瑞浪市和合町2-40

Tel. 0572-67-1106

Fax. 0572-68-8578

email.

daikei@aurora.ocn.ne.jp



DAIKEI_CERAMIC

＼インスタやってます／



@daikei_ceramic

