

MEISTER HAND 2018 AW新商品リスト

品番	JAN	シリーズ1	入り数	本体価格	発売時期
424021	4957568036704	囲・かこみ土鍋、白	・1/6	7,800	9月中旬 ※1
424029	4957568036711	囲・かこみ土鍋、黒	・1/6	7,800	9月中旬 ※1
439031	4957568036728	オカッテ・うつわ土鍋、白	・1/8	6,000	10月初旬
439039	4957568036735	オカッテ・うつわ土鍋、黒	・1/8	6,000	10月初旬
446012	4957568036742	バランスデリ・エブリデイスープポット、ナチュラル	・1/12	3,800	未定 ※2
446014	4957568036759	バランスデリ・エブリデイスープポット、ブラウン	・1/12	3,800	未定 ※2
446016	4957568036766	バランスデリ・エブリデイスープポット、グリーン	・1/12	3,800	未定 ※2
446022	4957568036773	バランスデリ・ヘルシー茶碗、ナチュラル	・1/48	1,200	10月初旬
446024	4957568036780	バランスデリ・ヘルシー茶碗、ブラウン	・1/48	1,200	10月初旬
446026	4957568036797	バランスデリ・ヘルシー茶碗、グリーン	・1/48	1,200	10月初旬
445011	4957568036612	ムギ・キャセロールS、白	・1/36	2,500	9月中旬
445012	4957568036629	ムギ・キャセロールS、生成	・1/36	2,500	9月中旬
445019	4957568036636	ムギ・キャセロールS、黒	・1/36	2,500	9月中旬
445021	4957568036643	ムギ・キャセロールM、白	・1/24	3,500	9月中旬
445022	4957568036650	ムギ・キャセロールM、生成	・1/24	3,500	9月中旬
445029	4957568036667	ムギ・キャセロールM、黒	・1/24	3,500	9月中旬
44401A	4957568036476	オールト・キルンポタリー・&マグ、A	・1/60	1,300	9月中旬
44401B	4957568036483	オールト・キルンポタリー・&マグ、B	・1/60	1,300	9月中旬
44401C	4957568036490	オールト・キルンポタリー・&マグ、C	・1/60	1,300	9月中旬
44401E	4957568036506	オールト・キルンポタリー・&マグ、E	・1/60	1,300	9月中旬
44401F	4957568036513	オールト・キルンポタリー・&マグ、F	・1/60	1,300	9月中旬
44401G	4957568036520	オールト・キルンポタリー・&マグ、G	・1/60	1,300	9月中旬
44401H	4957568036537	オールト・キルンポタリー・&マグ、H	・1/60	1,300	9月中旬
44401K	4957568036544	オールト・キルンポタリー・&マグ、K	・1/60	1,300	9月中旬
44401M	4957568036551	オールト・キルンポタリー・&マグ、M	・1/60	1,300	9月中旬
44401N	4957568036568	オールト・キルンポタリー・&マグ、N	・1/60	1,300	9月中旬
44401P	4957568036575	オールト・キルンポタリー・&マグ、P	・1/60	1,300	9月中旬
44401R	4957568036582	オールト・キルンポタリー・&マグ、R	・1/60	1,300	9月中旬
44401S	4957568036599	オールト・キルンポタリー・&マグ、S	・1/60	1,300	9月中旬
44401T	4957568036605	オールト・キルンポタリー・&マグ、T	・1/60	1,300	9月中旬

※1 カタログ内、「囲・かこみ土鍋」は今シーズン数量限定での販売となります。
 白40個、黒60個、製造致しますが在庫がなくなり次第、
 今シーズンの販売終了となります。

※2 バランスデリ・エブリデイスープポットは仕様調整中につき
 現在納期が未定です。目途が立ち次第ご連絡申し上げます。

「一汁一飯」

毎日のやさいスープ

毎日の食事で気になるテーマ、栄養管理。

忙しく働く世代にも、年齢を重ねた世代にも、

主食の他にこれさえあれば…と

安心できるメニューのひとつが

野菜たっぷりのスープや煮込みではないでしょうか。

私達がおすすめしたいのは「土鍋」で作ること。

土のお鍋には食材の旨味を引き出す効果があり、

シンプルなスープや煮込みを滋味深く仕上げてくれます。

また、直火、オーブン、電子レンジなどで幅広く使えます。

そのまま食卓へだしてもうつわとして自然な佇まいで

家事に余裕が生まれるのもうれしいポイント。

土鍋で叶う「簡単でおいしい一汁一飯」はじめてみませんか？

The soup cooking by earthen pot
on a daily basis.

It is not only simple diet but also
good for health.



2018 Autumn & Winter
New Items

MEISTER HAND by IBUKI CRAFT



ムギ／キャセロールS



バランスデリ／エブリデイスープポット



囲／かこみ土鍋



2018AW New Items



ムギ／キャセロールM



バランスデリ／ヘルシー茶碗



オカッテ／うつわ土鍋



オカッテ／うつわ土鍋

土鍋のいいところ

1. 甘みが増す
お米や根菜類などに含まれるデンプンは、ゆっくり加熱することにより甘みが増します。土鍋には熱がゆっくり伝わる特性があるため、特別なことをしなくても素材のおいしさを引き出すことができます。
2. 蓄熱効果が高い
土鍋は一度熱くなると冷めにくい特性があります。そのため火を切った後でも予熱調理で食材をじんわりとやわらかくすることができ、またあたたかいものをあたたかいま食卓で楽しむことができます。
3. 熱源を選ばない
直火・オープン・電子レンジで使えるので、調理の幅が広がります。また調理中に熱源にあわせて材料を入れ替える必要がなく、器として食卓でも使えるので、洗いものが少なくすみます。

土鍋お手入れのコツ

1. 「目止め」
最初にごはんでお粥を炊いて目止めをしてください。料理の水分が陶土に入り込むのを軽減してくれます。
2. 焦げや汚れ
表面の汚れは、メラミンスポンジなどである程度取ることができます。色のしみつきが心配な方は、比較的口目立ちにくい濃色をおすすめします。
3. しっかり乾燥
使った後は早めに洗ってからふきんで拭き、釉薬のかかっていない部分を上にしたり、隙間をあけたりして風通しをよくしてしっかりと乾かしてください。



スープポット
200ml、500mlの
目安付き

BALANCE DELI バランスデリ

エブリデイスープポット			※直火OK IH使用不可
446012	ナチュラル	¥3,800	
446014	ブラウン	¥3,800	
446016	グリーン	¥3,800	

・陶器・800cc、最大径20.5×9cm・1/12
・オープン○／レンジ○／食洗機×

ヘルシー茶碗

446022	ナチュラル	¥1,200
446024	ブラウン	¥1,200
446026	グリーン	¥1,200

・炆器・径12×6.5cm・1/48
・オープン○／レンジ○／食洗機○



白米約240kcal (約150g) 約160kcal (約100g) の目安線がついたお茶碗。ダイエット中も味気ない気分にならないように、ほっこりしたやさしい雰囲気にしあげました。炆器製。



直火・オープン・電子レンジで使えるキャセロールです。あと一品欲しいという時の副菜作りに便利な小さめのサイズ、土鍋と同じ素材、製法で作りました。小さくても土鍋なので、蓋を使って蒸し焼きにしたり余熱調理で仕上げると、目玉焼きの白身がぷりっと、酒蒸したあさりの身はふっくらと。直火での煮炊きはもちろん、グラタンやキッシュなどのオープン料理にも活躍してくれます。



エブリデイスープポット



生成

※このシリーズは使っていくうちに焦げや煤が器についてきます。汚れが心配な方には目立ちにくい黒をお勧めします。

※このアイテムは特性上個体差がやすい商品です。裏面の「商品の特性について」をご確認ください。3.色ムラ・質感の差/4.表情のある土

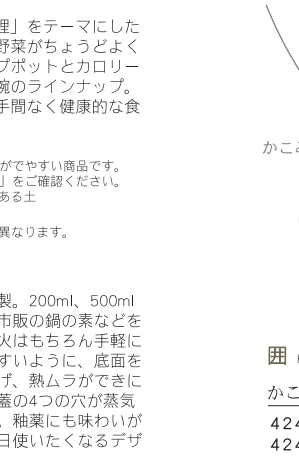
「おいしく楽しく栄養管理」をテーマにしたシリーズです。一日分の野菜がちょうどよく調理できるサイズのスープポットとカロリーの目安線がついたご飯茶碗のラインナップ。一汁一飯を基本にした、手間なく健康的な食生活を応援します。

※このシリーズは特性上個体差がやすい商品です。裏面の「商品の特性について」をご確認ください。3.色ムラ・質感の差/4.表情のある土

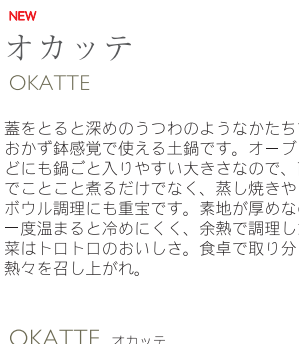
※スープポットと茶碗で素材が異なります。

スープポットは耐熱陶器製。200ml、500mlの目安付きで、一人分の市販の鍋の素などを使う際にも便利です。直火はもちろん手軽に電子レンジでも調理しやすいように、底面を広くとって中央を少し上げ、熱ムラがでにくい形にしました。また蓋の4つの穴が蒸気を程よく逃してくれます。釉薬にも味わいがあり、うつわとしても毎日使いたくなるデザインです。

※このアイテムは使っていくうちに焦げや煤が器についてきます。汚れが心配な方には目立ちにくいブラウンをお勧めします。



エブリデイスープポット



生成

※このシリーズは使っていくうちに焦げや煤が器についてきます。汚れが心配な方には目立ちにくい黒をお勧めします。

※このアイテムは特性上個体差がやすい商品です。裏面の「商品の特性について」をご確認ください。3.色ムラ・質感の差/4.表情のある土



エブリデイスープポット



生成

※このシリーズは使っていくうちに焦げや煤が器についてきます。汚れが心配な方には目立ちにくい黒をお勧めします。

※このアイテムは特性上個体差がやすい商品です。裏面の「商品の特性について」をご確認ください。3.色ムラ・質感の差/4.表情のある土



エブリデイスープポット



生成

※このシリーズは使っていくうちに焦げや煤が器についてきます。汚れが心配な方には目立ちにくい黒をお勧めします。

※このアイテムは特性上個体差がやすい商品です。裏面の「商品の特性について」をご確認ください。3.色ムラ・質感の差/4.表情のある土

熱源について

土鍋は、直火（家庭用のガスコンロ）、オープン、オーブントースター、電子レンジで原則（※）お使いいただけます。ガスコンロに付属している魚焼きグリルでも原則（※）お使いいただけます。焚き火や炭火は火力が不安定なためお避けください。

またこちらに掲載の土鍋はIH調理器の天面では使用できません。但し、IH調理器に付属している魚焼きグリルは、オープン等と同様に庫内が温まるので原則（※）使用できます。

※どの熱源も、必ずお使いの機種に付属の取扱説明書に従って使用して下さい。

耐熱陶器を使用した調理が可能である事と、庫内の有効寸法をご確認の上、適さない場合は使用しないでください。（例えば、五徳や網などの上に安定して置けない場合や、庫内の有効寸法内に収まらない場合など）

ガスコンロ

天面と魚焼きグリル両方使えます



IH

魚焼きグリルのみ使えます



オープン・オーブントースター電子レンジ

使えます





NEW
オールドキルンポタリー
OLD KILN POTTERY

※このシリーズは特性上個体差がやすい商品です。
下記の「商品の特性について」をご確認ください。
3. 色ムラ・質感の差/4. 表情のある土

30年以上前に欧州へ輸出していたマグを復刻しました。昔ながらの技法で少しいびつなクラフト感のある形と、変化に富んだ釉薬の表情はひとつひとつが唯一無二の存在感。そのアコースティックな雰囲気は、時をこえて新鮮で自由な楽しさを感じさせてくれます。好きな色で選んだり、イニシャルやニックネームの文字を探したり…みんなでワイワイ選ぶのが楽しい、そして愛着を持って誰かと一緒に持ちたくなるマグ、というイメージで、& (アンド) マグと名付けました。ボックスの各面には、&, and Thanks, I You He She などの言葉を印刷。箱と一緒にディスプレイすることでプレゼントのイメージをつくりやすくなっています。



& マグ

44401A	A	¥1,300
44401B	B	¥1,300
44401C	C	¥1,300
44401E	E	¥1,300
44401F	F	¥1,300
44401G	G	¥1,300
44401H	H	¥1,300
44401K	K	¥1,300
44401M	M	¥1,300
44401N	N	¥1,300
44401P	P	¥1,300
44401R	R	¥1,300
44401S	S	¥1,300
44401T	T	¥1,300

・ 珐瑯 約300cc、約径8×10.5×8.5cm ・ 1/60
・ オープン ○ / レンジ ○ / 食洗機 ○

※44401の末尾にアルファベットをつけると品番になります。

2018 Autumn & Winter catalog



総合カタログ
MEISTER HAND vol.23 は
WEBからも
ご覧いただけます

www.meisterhand-i.com

MEISTER HAND by IBUKI CRAFT CO.,LTD.

伊吹物産株式会社

〒465-0025 愛知県名古屋市名東区上社 4 丁目 108 番地
TEL 052-703-4741 FAX 052-703-4877
E-mail meisterhand@ibuki-craft.com

※本誌は業者様用のカタログです。
価格は全て2018年8月現在の税抜本体価格を表記しています。
※商品の仕様及び内容は、改良のためお断りなく訂正させていただく場合があります。
ご了承ください。
※本カタログ掲載の写真等の無断複写（コピー）、複製（転載）を禁じます。

品番表について

- 素材名は主材料を表記しています。
- サイズは「奥行き×幅×高さ」を基本に5ミリ刻みで、容量はおおむね満水を表記しています。ご使用にあたっては適正な量に調整してお使いください。
サイズ、容量には多少の誤差が出ることがあります。どうぞご了承ください。
- 商品の入数は「内箱入数4ピース／カートン入数48ピース」の場合、「4/48」と表記しています。またカートンでの出荷を想定していない商品に関しては、内箱や内袋入数のみを表記しています。ご注文の際は内箱単位でのお届けになりますのでご注意ください。
- 調理器具で直火にかけられるものは、「直火OK」であることと、IH使用の可否を表記しています。
- 食器、調理器具にはオープン・電子レンジ・食器洗い乾燥機の使用の可否を○×で表記しています。（「電子レンジ」をレンジ、「食器洗い乾燥機」を食洗機と略して表記しています。）また素材としては使用可能でも、使用を想定していないアイテムについては表記していない場合があります。

素材の特性について

- シリーズごと、または商品ごとに、素材の特性として知っていただきたいことや、注意していただきたい点を表記しています。各番号に対応した説明をカタログ MEISTER HAND vol.23 の P.56～「商品の特性について」に載せていますので、P.54～「素材とお手入れについて」と併せてご確認ください。
- 「商品の特性について」「素材とお手入れについて」は、ホームページの「materials 素材について」からもご覧になれます。

表記例

※このシリーズは特性上個体差がやすい商品です。
3.色ムラ・質感の差/4.表情のある土