



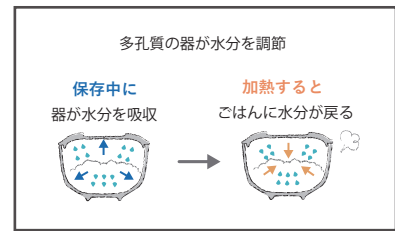
「お茶碗にもなる」陶器のおひつができました。

まかない計画 MAKANAIKEIKAKU

ごはんのおいしさを保つ陶器のおひつ。

ごはんを冷蔵、そのままレンジで温められる陶製のおひつ。お茶碗としても使えるよう、形にこだわりました。180g程度のごはんが入ります。

MADE IN JAPAN



お茶碗としても存在感のある素材と形。ざくっとした土を使用し、温かみある雰囲気仕上げています。ポイントとなっている面取りは、持ちやすさも考慮して。

お茶碗として使う



温めたご飯におかずをのせて小丼にしても。

おひつとして使う



ごはんを冷蔵、そのままレンジで温め直すと炊きたてのようなふっくらごはんに。

まかない計画 MAKANAIKEIKAKU

NEW 一膳おひつ

225832	ベージュ	¥2,200
225839	ブラック	¥2,200
・陶器・径12.5×8.5cm・1/36		
・オープン○/レンジ○/食洗機×		

※このシリーズは特性上個体差がやすい商品です。MEISTER HAND catalog 2024.04 の P. S-7 ~ [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

一膳おひつ



ベージュ

ブラック



スタッキングできます。

MEISTER HAND by IBUKI CRAFT

イブキクラフト【伊吹物産株式会社】

〒465-0025 愛知県名古屋市中東区上社四丁目 108 番地

TEL 052-703-4741 FAX 052-703-4877

meisterhand@ibuki-craft.com

※このリーフレットは業者様用のカタログです。価格は全て2024年10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。