

素材と特性

I II
S-2 S-7

商品
の特性
について

素材
とお手
入れに
ついて

INFORMATION

素材とお手入れについて

Material information

マイスターハンドの主な商品はキッチン雑貨。その素材には「やきもの」「天然木」「ガラス」などがあります。素材の性質や特徴を理解していただき、材質に合った使い方やお手入れをすることで商品を永くお使いいただければ幸いです。ここでは素材別にその特性、お取り扱いとお手入れに関する情報や注意点をまとめました。個別に商品に取り扱い説明書がついている場合はそちらの内容をよくお読みになり、正しくお使いいただけるようお客様にお渡し、お伝えくださいますようお願いいたします。また特性上個体差が出やすい商品にはカタログ内にその旨を表記し、P.5-7～「商品の特性について」に解説を載せています。

[やきもの]

やきものは全て日本製です。
原料や釉薬、焼成方法などによって種類があり、その特性によってお取り扱いの方法が違います。

やきもの全般における性質

「やきもの」の種類を問わず全てに共通する性質です。種類により耐えられる度合いが異なりますが、全般においてお取扱いにご注意ください。
・衝撃に弱い性質です。ものをぶつけたり落としたりすると欠けたりヒビ割れたりして破損することがあります。
・急速急冷に弱い性質です。例えば冷たい器いきなり熱いものを注いだり、熱くなった器を冷たい水に浸すと破損することがあります。また素材や形状、成形方法や表現方法にもよりますが、サイズに誤差が出たり、風合いに変化が出る場合があります。均一になりにくい素材であることをご理解ください。

やきものと電気製品について

カタログの品番表にそれぞれ表記している、オープン・レンジ（電子レンジ）・食洗機（食器洗い乾燥機）・IH使用可能等の使用基準は家庭用のものにあわせています。ご使用いただく電気製品の取り扱い説明書の内容もよくご確認の上お使いください。また、素材としては向いていても、形状により向かないものや、異なる素材を組み合わせた商品などに例外もあります。

貫入について

貫入は既に入っている、または後から入る釉薬のヒビ割れのことです。貫入は素地と釉薬の収縮や膨張によって入るもので、やきものの表情のひとつです。また経年変化などで後から入ってくる場合があります。後から入る貫入は主に吸水性があるやきもの種類で起きます。素地の無釉の部分から、空気中の水分や使っていくうちにやきものが吸水した水分と反応して、素地だけが膨張、しかしガラス質の釉薬は膨張しないため素地に引っ張られ貫入が入ります。（まれに吸水性のない種類でも貫入が入ることがあります）やきものという素材で、貫入が入ることは本質的に避けられません。素地が割れているわけではありませんので、貫入が入ってもご使用には差し支えありません。使っていくうちに育つ味わいと感じていただけたら幸いです。



鑄込み口について

鑄込み口（いこみぐち）とは、陶器を作る際に型に液状の土を流し込む入れ口のことです。裏底のハマ（糸底）や中央に作る 경우가多く、製造工程上この鑄込み口の場所にはわずかにへこみが生じたり、小さな筋などの跡が残ります。





「陶器」

例外はありますが基本的に
オープン × / 電子レンジ × / 食器洗い乾燥機 ×

強 度：柔らかい
吸水性：高い

陶器は磁器や半磁器よりも素地が多孔質で軽く、吸水性があり、透過性はありません。軽く叩くと鈍い音がします。「陶器」の括りは幅広く、いろいろな表情のものがありますが、やさしい風合いであたたかみのある雰囲気のものが多いです。多孔質のため磁器や半磁器よりも強度が弱く、ピンホール（小さな釉薬のへこみ）が出たり、釉薬の色合いにばらつきが出る場合があります。陶器の釉薬には目に見えなくても初めから貫入が入っている場合が多く、経年変化により貫入が増すこともあります。ご使用には差し支えありません。ただし素地に吸水性があるため、料理や飲みものなどが貫入より染み込み、染みができたり、水気の多いものを長時間入れたままにすると水漏れをおこすものがあります。そのため「目止め」(P.S-4参照)が必要になるものがあります。「目止め」の必要の有無はそれぞれの取り扱い説明書でご確認ください。例外はありますが、基本的にオープン・電子レンジ・食器洗い乾燥機の使用はできません。ご使用後は浸け置きせず、早めに柔らかいスポンジ等で手洗いし、よく乾燥させてから収納してください。乾燥が不完全なままですとカビやにおいの原因になります。



直火にかけられる陶器「耐熱陶器」

オープン○ / 電子レンジ○ / 食器洗い乾燥機 ×
※直火 OK IH 使用不可 (P.S-5も併せてご覧ください)

「陶器」には直火にかけられる「耐熱陶器」があります。耐熱陶器は、直火の熱を加えても素地の膨張に耐えられる耐熱性の高い原料を使用していますので、直火はもちろん、オープン・電子レンジ・魚焼きグリルなどで調理していただけます。食器洗い乾燥機の使用はできません。陶器の調理器具は、火にかけると全体にゆっくりと熱を伝えていくのが特長です。また優れた保温性があり、一度温まると冷めにくいので食材をじっくり芯から加熱することができ、遠赤外線効果も期待できます。直火にかけられる耐熱陶器には、カタログの品番表に直火 OKであることを表記しています。



「直火にかけられる陶器の扱いかたのポイント」

- ・素地は吸水性が高く、そのまま使用すると水漏れをおこしてしまうので、鍋類を初めてご使用になる前には通常、「目止め」(P.S-4参照)をします。フライパンなどの「焼く」ことに特化したアイテムに「目止め」は必要ありません。必要の有無はそれぞれの取り扱い説明書でご確認ください。
- ・火から下し長時間中身を入れたままにしておく煮汁などが染み出たり、染み付いたりしてしまうことがあるので、なるべく早く別の容器に移してください。
- ・底や外側が濡れていたり水滴が付いた状態で火にかけると割れることがあります。水滴をよく拭き取り、よく乾いた状態でご使用ください。
- ・収納の際にはよく乾かしてください。乾燥が不完全ですとカビやにおいの原因になります。



「磁器」

オープン○ / 電子レンジ○ / 食器洗い乾燥機○

強 度：硬い
吸水性：なし

白色で透過性があり、堅く吸水性のないものを磁器と呼びます。細かい粒子で作られていて、軽く叩くと金属的な音がするのが特徴です。高温で焼成されているので素地が焼き締まってガラス化が進んでいます。耐久性に優れていて清潔に保ちやすく、やきものの中では一番扱いやすい素材です。オープン・電子レンジ・食器洗い乾燥機でのご使用が可能です。



「炆器」せっき

オープン○ / 電子レンジ○ / 食器洗い乾燥機○

強 度：やや硬い
吸水性：あまりない

炆器は鉄分を含む土で作られ、軽く叩くと磁器よりは鈍い音がします。吸水性はあまりなく、透過性はありません。高温で焼成されているので素地がよく焼き締まっていて丈夫で、磁器寄りの性質を持ちます。色はグレーや焦茶などで、素地と釉薬とが影響し合って質感のある豊かな表情を楽しめます。釉薬には貫入が入っている場合があり、経年変化により貫入が増すこともありますが、ご使用には差し支えありません。オープン・電子レンジ・食器洗い乾燥機でのご使用が可能です。



「半磁器」

オープン○ / 電子レンジ○ / 食器洗い乾燥機○

強 度：やや硬い
吸水性：多少あり

アイボリーがかった素地に磁器と陶器の性質を持ち合わせるのが半磁器です。磁器より低い温度で焼成するため、色絵付けや釉薬の発色がよく色彩豊かな表現ができます。多少吸水性があり、透過性はありません。素地はよく焼き締まりほとんど磁器化しています。洋の器に使われることが多く、経年変化により釉薬の表面に貫入が入ると目立ちやすいですが、ご使用には差し支えありません。オープン・電子レンジ・食器洗い乾燥機でのご使用が可能です。吸水性があるため濡れたままの状態、素地が水分を含んだ状態でのオープン・電子レンジのご使用は避けてください。ご使用後は浸け置きせず早めに洗い、よく乾燥させてから収納してください。

陶器の「目止め」について

「目止め」は、吸水性のある器や鍋類の素地の隙間をお米や小麦粉などでんぶん質で埋め、水漏れや料理による染み込みを軽減する方法です。取り扱い説明書で「目止め」をおすすめしているものは、初めてご使用になる前にこちらを行ってください。

※目止め後はしっかり自然乾燥させてください。

※目止め後でも吸水が気になる場合や効果が薄れてきたと感じる場合は、繰り返し目止めをしてください。

※一部商品で撥水加工をしてあるものもありますが、ご使用になるうち効果が薄れてきたと感じられましたら同じように「目止め」をしてください。撥水加工をしてあるものには取り扱い説明書にその旨を明記しています。

[器の目止めの方法]

- ・目止めする器を入れる鍋を用意し、器を入れ、お米のとぎ汁（または水 1.5L に対して小麦粉 100g 程度をよく溶かしたもの）を器がかぶるくらい入れます。
- ・※器は伏せずに入れ、複数の器を目止めするときは布巾を挟むなどして、沸騰時に器が動くことによる破損を防いでください。
- ・これを火にかけ、弱火～中火で沸騰させた後、器が常にとぎ汁に浸っているように注意しながら、沸き立たせないように弱火で 30 分～1 時間ほど煮沸します。
- ・火を止めそのまま冷めるまで放置し、冷めたら器を取り出して手洗いし、乾いた布で拭いてからよく乾燥させます。



[鍋類の目止めの方法]

- ・目止めをする鍋に 8 分ほどの水を入れ、水の 1/5 程度のお米（炊いたご飯や小麦粉でも代用できます）を加えます。野菜くずと一緒に入れると土の臭みを抜くのに効果があります。
- ・これを火にかけて沸騰させ、ごく弱火でとろとろのおかゆになるまでゆっくり煮てください。そのとき蓋はしないで吹きこぼれに注意します。
- ・火を止めそのまま冷めるまで放置し、冷めたら中身をあけて手洗いし、乾いた布で拭いてから底を上にしてよく乾燥させます。
- ・※炊いたおかゆには土のアクが出ている場合がありますので、食べないでください。



耐熱陶器について

お問い合わせの多い [直火 OK、IH 使用不可について]

使える熱源について

直火 OK という表記は、直火で使える耐熱性のある陶器 [耐熱陶器] についています。

直火とは、家庭用のガスコンロの火を指します。

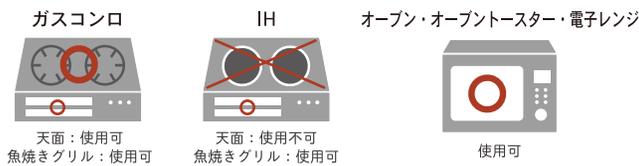
ガスコンロに付属している魚焼きグリルでも原則お使いいただけます。

焚き火や炭火は火力が不安定なためお避け下さい。

またオーブン、オーブントースター、電子レンジでも原則使用できます。

IH 不可とは、陶器は IH 調理器の天面に置いても金属のように反応して熱くならないため、使用できないことを指します。

但し、IH 調理器に付属している魚焼きグリルは、オーブ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い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は、使用しないで下さい。

お手入れについて

耐熱陶器は、高い耐熱性を確保するために多孔質にできています。

吸水性があるため、使っていくうちに焦げや火の煤が器にしみついてきます。

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が、

一度しみ込んだ色は取ることができません。

鍋焼きうどんの土鍋のようなイメージで、味わいを増していきます。

色のしみつきが心配な方は、

比較的目立ちにくい濃色をお選びいただくことをおすすめしています。



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。



※臭いが気になる場合は、水 1ℓ に対して重曹：大きじ 4 杯、酢：大きじ 1 杯を溶かした液体で煮沸して頂くと、

臭いが多少薄まります。他にも水に塩と酢を溶かしたものや、柑橘類の皮を入れたもの、お茶がらなどにも消臭効果があります。

※カビが発生した場合は市販の台所用漂白剤をご使用ください。

[天然木]

天然木は木目の美しさやそのやさしい雰囲気が大きな魅力です。木製品は、タイ・インドネシア・中国・日本などで生産しています。

天然木の商品について

天然木は、同じ種類の木から採れた材でも木目・色などが木取りの場所によって異なるため、木目の出かたや色合いがひとつひとつ違います。使っていくうちに味わいを増すところもまた天然の木の良さです。ご理解くださいますようお願いいたします。

また、ハンドメイドのものはサイズ・形に多少の違いが出ます。該当の商品はカタログの品番表にハンドメイドであることを表記しています。

木には吸水性があり、水分を吸うことにより変形や汚れの原因になることがあります。

塗装や仕上げ、アイテムによってお手入れに違いがありますので、それぞれの取り扱い説明書でご確認ください。

ここではお問い合わせの多い塗装や仕上げの種類、お手入れについてご説明します。

塗装と仕上げの種類 ※食器洗い乾燥機 ×

[ウレタン塗装]

ウレタン塗装はキッチン、インテリア用品などに幅広く使われる一般的な塗装です。木には吸水性がありますが、ウレタン塗装することにより表面がコーティングされ水分の浸透や汚れを防ぐので、塗装のないものと比べてお手入れがしやすくなります。

※ウレタンは食品衛生法で認められたものを使用しています。

[ワックス仕上げ／オイル仕上げ]

ワックスやオイルは無塗装の製品を運送時や売り場での乾燥から木肌を保護するために使用しています。表面をコーティングする塗装ではありませんので、使っていくうちにだんだん取れてゆき、無塗装の天然木の素朴な表情が味わいを深めていきます。

※ワックスやオイルは口に入っても安全なものを使用しています。

※オイルは梱包材につくことがあります。何卒ご了承下さい。

[扱いかたのポイント]

ウレタン塗装、ワックス仕上げ共に、食器洗い乾燥機の使用はできません。ご使用後はなるべく早めに柔らかい布やスポンジなどに食器用の中性洗剤をつけて手洗いし、ふきんで水分を拭き取ってよく乾燥させてから収納してください。また水に浸け置きしないでください。痛むのが早まり反りや割れ、変色の原因になります。

塗装、仕上げに関わらず、ご使用時以外は水分を避けていただくことが長くお使いいただくためのポイントです。特にワックス仕上げ／オイル仕上げのものは乾燥が不完全ですとカビやおい原因になりやすいのでご注意ください。ワックス仕上げ／オイル仕上げのものは下記のお手入れも参考にしてください。

ワックス仕上げ／オイル仕上げのお手入れ

水洗いを繰り返すカトラリーやキッチンツールなどは、ご使用になるうちに表面が白っぽくかさかさした感じになってきます。これは保護用のワックスや木の持っている油分が洗うことによって取れてゆき、油分が不足している状態です。油分の不足は、水分・油分を吸収しやすいということに繋がり、そのまま使い続けると歪みや反りの原因になったり、油ものや水気のある料理などが染み込みやすくなり、汚れの原因になったりします。

白くかさかさした感じになってきたり、食品からのしみ込みが気になるときは植物性の油を布等に含ませて拭き込んでください。オイルでお手入れすることで乾燥からくる反りや割れの防止にもなります。また同様のお手入れをご使用前に行うとしみ込みや色・におい移りを防止するのに効果的です。油はくるみ油やえごま油など塗ると乾くタイプの油がおすすめですが、普段お使いの植物油でも代用できます。香りの強くない油がおすすめです。オリーブオイルを使う場合はベタつきやすいので様子を見ながら少量ずつ塗ってください。ついてしまったしみが気になる場合も同じようにしていただくと落ち着いてきます。拭き込んだ後は油が浸透するまでよく乾かしてから収納してください。



[ガラス]

ガラス製品は全てハンドメイドで、中国で生産しています。

ガラスの商品について ※例外はありますが、基本的にオープン × /電子レンジ × /食器洗い乾燥機 ×

ガラスは透明感とその質感が大きな魅力です。また機械生産でない手づくりのガラスは、あたたかみがありやさしい雰囲気があります。吸水性がないため汚れやにおいがつきにくく、耐酸性のある素材です。ハンドメイドですので、サイズ・形には多少の違いが出ます。

[扱いかたのポイント]

衝撃と温度変化に弱いのでお取り扱いにはご注意ください。耐熱ガラスでも急激な温度変化を加えると割れてしまうことがありますのでご注意ください。

- ・衝撃に弱い性質です。ものをぶつけたり落としたりすると欠けたりヒビ割れたりして破損することがあります。
- ・急温急冷に弱い性質です。例えば冷たいグラスにいきなり熱いものを注いだり、熱くなったグラスを冷たい水に浸すと破損することがあります。

食事まわりのアイテムで、耐熱ガラス製のもの電子レンジのみご使用可能です。耐熱ガラス以外はオープン・電子レンジ・食器洗い乾燥機のご使用はできません。

耐熱ガラスは熱湯用の使用区分で、直火用ではありません。また冷凍庫のご使用はできません。

ご使用後は柔らかいスポンジ等でやさしく手洗いしてください。

素材の組み合わせやアイテムによってお手入れに違いがある場合がありますので、詳しい内容はそれぞれの取り扱い説明書でご確認ください。

商品の特性について

Product information

特性上、個体差がしやすい点の解説です。どうぞご了承下さい。
商品の品番やコピーに記載している内容とあわせてご確認ください。

1. ハンドメイド

ひとつひとつ形を手づくりしていますので、商品によってサイズ、厚み、形などに差がでることがあります。人の手で仕上げた温かみが魅力です。



2. ハンドペイント

ひとつひとつ手で柄を描いたり色を塗ったりしています。
やきものの絵付けや小物類の塗装に筆などを用いているものは、商品によって筆跡があったり、色の濃さや柄に差がでることがあります。



3. 色ムラ・質感の差

やきものは不安定な自然の影響を受けやすい商品です。窯の中で焼く際には、火のあたり方などで釉薬や土に変化がおこります。同じ釉薬や土を使っても焼き上がりの雰囲気バラつきが出ることもあるのはこのためです。すべてのやきものに起こりうる現象ですが、特にやきもの独特の味わいのある表情を引き出すためには、欠かせない変化です。そのため、ひとつひとつ色や光沢などの質感が異なったり、焦げ目のような変化が出たりします。またやきものは主に手作業で釉薬や化粧土をかけているため、多少の塗りムラが避けられません。焼くときの変化でそのムラが強調されたり、釉薬が溶けて筋状に垂れたり、溶けた釉薬が溜まった部分の色が変わったりします。これらの変化に富んだ表情は、古くから「景色」といって楽しまれてきました。マイスターハンドでもやきもの独特の魅力の一つと捉えています。



4. 表情のある土

やきものに風合いを増すために石を多く含んだ荒めの土を使ったり、鉄などの不純物を含む土を使ったりしています。荒めの土は触れた時にざっくりとした感触があります。そのため素地の中に僅かに残った空気の粒が、ピンホールと呼ばれる小さな凹みになって焼きあがりやすくなったり、素地の表面を削った際に中に含まれる小さな石の粒が、表面を走って横に線を引いたような模様になることもあります。また、鉄分を含む土では所々鉄分が濃くなる場合があります。



5. 化粧土

素地と釉薬の間を、もう一層化粧をするように土でコーティングしてあるやきものです。

白いものは白化粧、粉引きなどという名前と呼ばれ、釉薬で色をつけるよりも独特のやわらかい風合いが特徴です。人の手でひとつひとつ施すため、多少の塗りムラが避けられません。色に濃淡が出たり、化粧土が濃く溜まったところに亀裂が入ることがありますが、本体にヒビが入っているわけではありませんので、ご使用には差し支えありません。また上にかかった釉薬の溜まる部分や、流れ跡が白く変化することがあります。



6. 御本手

3.の色ムラ・質感の差の一つで、特に御本手（ごほんで）と呼ばれる薄いピンク～褐色の斑紋や色の変化がしやすい商品です。



7. 木製品

木を使った商品は色の違う部分や、木目の濃淡差がある部分などが含まれる場合があります。木は自然のもので個体差があり、木目や色、風合いなど均一ではないことをご理解ください。はぎ合わせのある商品はその部分でも色に差が出ることがあります。また使用未使用にかかわらず、経年による色の変化があります。



イブキクラフトについて

弊社では営業品目ごとに2つのブランドで商品を開発しています。
それぞれにカタログがありますのでどうぞお問い合わせください。
新商品情報などはWebsiteやSNSでも更新しています。
あわせて、こちらもぜひご覧ください。



www.ibuki-craft.com

Brands



生活雑貨 マイスターハンド

このカタログのブランドです。
MEISTERはドイツ語で「職人」、HANDは英語で「手」。マイスターハンドとは「職人の手」のこと。すべてが手作りとはいきませんが、極力機械に頼らず、そこに働く職人の長年の経験から生み出される暖かい人間の技を大切に、生活雑貨をご提案しています。



www.meisterhand-i.com



住居の設備部品 エッセンス

「住まい」に関するあれこれは、専門の知識も必要そうでなかなか細部まで想像できないもの。でも少し工夫したり手を加えたり、ちょっとエッセンスを取り入れるだけで空間は変わります。

住まいを暖かい空間に。「エッセンス」はそんな気持ちをお手伝いするブランドです。



www.essence-i.com

Instagram

 [meisterhand_ibukicraft](https://www.instagram.com/meisterhand_ibukicraft)

 [essence_ibukicraft](https://www.instagram.com/essence_ibukicraft)

 [ibuki_eigyo](https://www.instagram.com/ibuki_eigyo)

IBUKI CRAFT CO.,LTD.

伊吹物産株式会社 [✉meisterhand@ibuki-craft.com](mailto:meisterhand@ibuki-craft.com)

〒465-0025 愛知県名古屋市中東区上社4丁目108番地 TEL 052-703-4741 FAX 052-703-4877