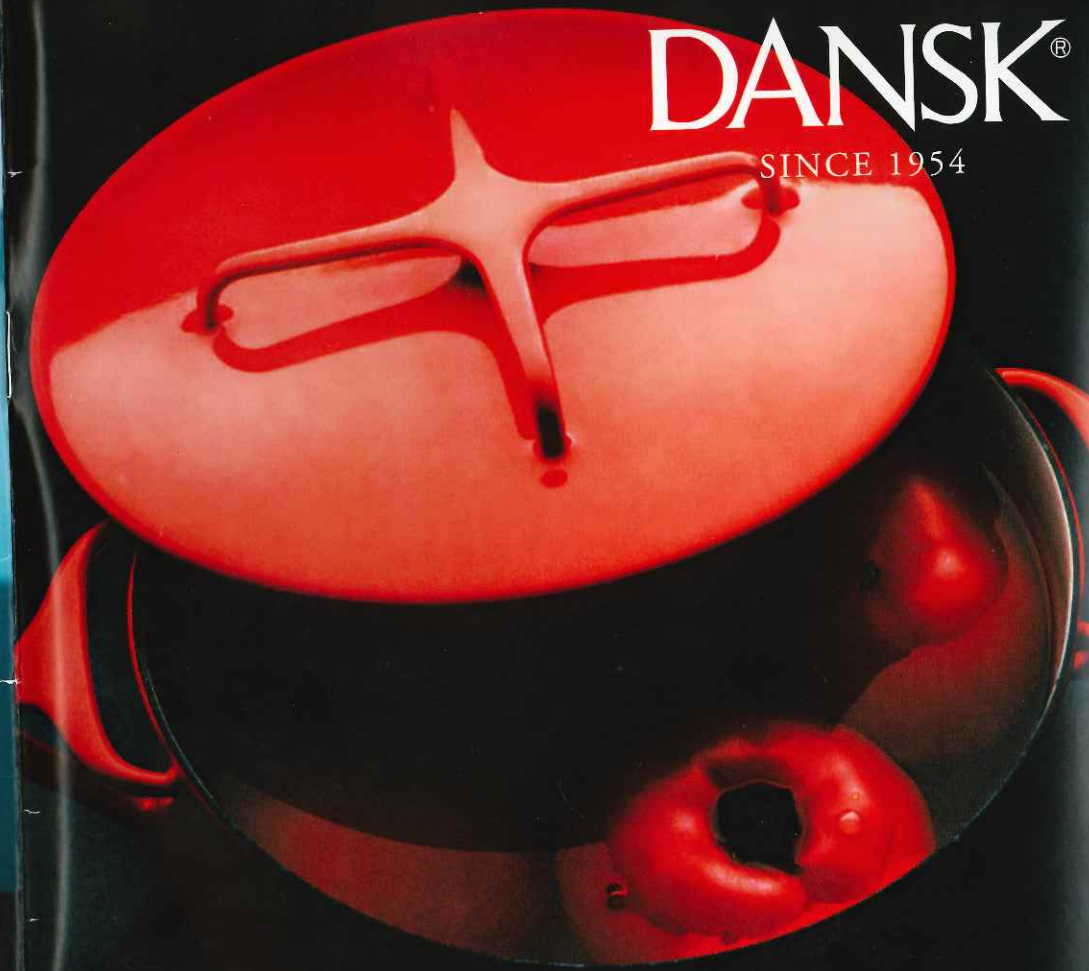


DANSK®
SINCE 1954



A pioneer in tabletop design for over 50 years, Dansk is known for its innovative, contemporary products that make everyday dining and entertaining an easy-living reality. Stylish yet simple, contemporary designs in dinnerware, glassware and flatware offer functionality and value to fit today's lifestyles.



SATOSHOJI

〒100-8285 東京都千代田区丸の内1-8-1丸の内トラストタワーN館16F 佐藤商事株式会社 ライフ営業部
TEL 03-5218-5338 FAX 03-3286-1319

●商品の仕様、又は価格を予告なく変更することがございます。 ●掲載商品のカラーやサイズ表示の多少誤差につきましては、あらかじめご了承ください。 ●輸入品の為、品切れの際は御容赦ください。 ●表示価格は消費税が含まれておりません。

1505



1954年設立のダンスク社は、“デンマーク風”という意味より“DANSK”と名付けられました。スカンジナビア・モダンアートをコンセプトに、北欧を中心とした各国のデザイナーたちによって個性あふれるキッチン&テーブルウェアが作り出されてきました。「全ての製品は、機能的かつ洗練されたものであるべきである。」という独自の哲学にならい、ダンスクでは今日に至るまで、独創的で洗練された製品を提供しつづけています。



DANSK®



Fjord(フィヨルド) デザイン: イェンス・クイストゴー
最初の製品。約30年間販売され続けました。

1954

DANSK誕生
テッド・ニーレンバーグ氏によって設立。アヒルの親子とデンマークの3つの運河からなるマークは、DANSK製品が“家族”となって迎え入れられるようにとデザインを手がけたクイストゴー氏の願いがこめられています。



1956

KOBENSTYLE
テーブルにまで出せる初のホーロー軽量鍋。ふたが鍋敷きにもなる画期的なデザインは、改良を重ね、現在も販売され続けているロングセラー商品です。(デザイン: N.クイストゴー)



1960

DANSKロゴ
現在も使われているDANSKロゴはデンマークの有名デザイナーで多くのDANSK製品デザインを手がける、イェンス・クイストゴー氏によるもの。

DANSK

1977

Bistro
海と古きよきデンマークをイメージしホテルのキッチンタイルをモチーフにデンマークの伝統的カントリースタイルを表現しています。(デザイン: N.レフスガード)



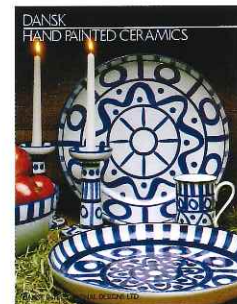
1986

Torun
DANSKを代表する北欧デザイン。バランスのとれた重量感を持ちやすく、スプーンやフォークと同じフォルムのまま置けるナイフは著しい革新をもたらしました。



1990

Arabesque
鮮やかなブルーと磨き抜かれた職人たちによる大胆な筆遣いは南国の海を思わせる独特なコレクションとなっています。(デザイン: N.レフスガード)



1998

Bubble Confetti
カラフルなドットのデザインが彩りを添えるガラスウェア。立体感のあるキュートな雰囲気と使いやすいサイズで人気のシリーズです。



2013

Kobenstyle Stoneware
ホーロー鍋が人気のKobenstyleに特徴的なハンドルやフォルムそのままのストーンウェアが登場。鍋と一緒にそろえたコレクションです。



Københavnstyle

~Awards~

- 2011 On exhibit in the Danish Design Center
- 1960 four International Design Awards
- Permanent collection of the Metropolitan Museum of Fine Art

Designed by Jens H. Quistgaard

コペンスタイル・ホーロー鍋

テーブルにまで出せる初の軽量鍋であり、
ふたが鍋敷きにもなる画期的なデザインです。
改良を重ね、今でも販売され続けているロングセラー商品。

Servicestykke med låg
Københavnstyle
Design: Jens H. Quistgaard
Produktion: Dansk Design A/S
1960

Pot with lid, Københavnstyle
Design: Jens H. Quistgaard
Manufacture: Dansk Design A/S
1960

Danish Design Center in Copenhagen

1956

クイストゴーのデザインとこだわりがクックウェアをより軽く、また料理をより楽しく身近なものへと変えました。クイストゴーは鍋の軽量化のために、初めてホーローを使用し、そのままテーブルにまで出せる“コペンスタイル”を作りました。当時のコペンスタイルはデンマークの工場で作られていました。これらのデンマーク製の作品には4羽のアヒルが描かれたダンスクのロゴマークが印されています。時を重ねるにつれて、ハンドルのカバーははずされ、片手鍋などはチーク材のハンドルが付けられました。



1966

コペンスタイルの生産をフランスの工場に移転。フランス製の製品はフライパンのハンドルにもチーク材を使い、カバーの付いたハンドルは生産中止となりました。



2002

復刻版コペンスタイルIIが日本で発表される。両手鍋や片手鍋、バターウォーマーなどの生産がタイに移転され、薄く、幅の広い取っ手を実現。コペンスタイルの復刻版として日本で販売されました。



2012

コペンスタイルが世界に再進出。Danskとタイの工場による、度重なる改良が実を結び、コペンスタイルは初期にフランスで製造されていた本来の細く繊細なハンドルを使用した製造を可能にしました。当時の復刻版として発表されたこのコペンスタイルは、再び世界で愛される人気商品となりました。



Kobenstyle Enamel

コベンスタイル ホーローウェア



クロスの形をしたつまみは、まさに北欧デザイン。鍋敷きにもなる機能が魅力的。フタの上に乗せ、重ねて収納できます。



kobenstyle の特徴

半世紀以上、世代を超えて愛されているデザイン。キッチンを明るく演出し食卓にそのまま持っているデザインです。1.6mmの分厚い素地は熱伝導・蓄熱力・保温力・重さのバランスを考えたこだわりの素材。食材へ均一に熱が回り、美味しく調理できます。

- ・重いふたは、蒸気を逃がしにくく、素材本来の旨みと栄養分を引出します。
- ・Y字型ハンドルの板厚は、3.0mm。しっかりと持ちやすいデザイン。
- ・ホーローとチーク材のハンドルの組み合わせが北欧テイストを演出。ハンドルが熱くなりにくいのも魅力。
- ・特徴的なボディのフォルムは、容量を増やし、ガス火を受ける面積も増やす、機能美を追求から生まれました。
- ・段差のないプレス加工により、スパチュラやヘラも使いやすいと洗いやすくなっています。

ホーローウェアの特徴

- ・表面がガラス質のため匂いもつきにくく、汚れも落ちやすい素材です。
- ・食品と化学反応を起こさないため、水や食品に金気を移すことなく、本来の味を楽しめます。
- ・酸にきわめて強いので料理の保存に最適です。
- ・1.6mmの分厚い素地と、内外部をカバーした熱伝導率の低いホーロー層のため、保温性に優れています。
- ・ツタンカーメン王の黄金マスク（ホーロー加工）のように、永い年月がたっても色が変わりにくいため、美しい色合いが楽しめます。





CASSEROLE



チリレッド
856391

MINI COCOTTE

ミニココット ¥8,000+税
約 \varnothing 95×155×105mm
容量:約 0.55ℓ 重量:約 615g



ティール
856394



ホワイト
856397



イエロー
856601



チリレッド
834300



チリレッド
834301

CASSEROLE 2QT

両手鍋 18cm ¥15,000+税
約 \varnothing 185×255×119mm
容量:約 2.2ℓ 重量:約 1,440g



ティール
833297



ホワイト
833299



イエロー
851831

CASSEROLE 4QT

両手鍋 23cm ¥20,000+税
約 \varnothing 240×310×130mm
容量:約 4.0ℓ 重量:約 2,140g



ティール
840083



ホワイト
833859



イエロー
851833



SAUCEPAN



★ふた無し



☆ふた付き

ティール
856393(☆)
834340(★)



チリレッド
856390(☆)
834296(★)



ホワイト
856396(☆)
833884(★)



イエロー
856600(☆)
851830(★)

BUTTER WARMER
バターウォーマー ☆ふた付き ¥8,000+税
★ふた無し ¥5,000+税
約 \varnothing 95×188×105mm(☆)、80mm(★)
容量:約 0.55ℓ 重量:約 605g(☆)、450g(★)

SAUCEPAN 1QT

片手鍋 13cm ¥10,000+税
約 \varnothing 135×225×125mm
容量:約 1.07ℓ 重量:約 910g



ティール
855131



チリレッド
855130



ホワイト
856398



イエロー
856330

SAUCEPAN 2QT

片手鍋 18cm ¥15,000+税
約 \varnothing 185×355×119mm
容量:約 2.2ℓ 重量:約 1,520g



ティール
833298



チリレッド
834298



ホワイト
833300



イエロー
851832

SAUCEPAN 3QT

片手鍋 18cm 深型 ¥18,000+税
約 \varnothing 185×375×155mm
容量:約 3.2ℓ 重量:約 1,860g



ティール
857874

15年12月
発売予定



チリレッド
857873



ホワイト
857875



イエロー
857947

●コペンスタイル ホーロー鍋 (原産国:タイ)

表面加工:珪瑯 材料の種類:珪瑯用銅板

●コペンスタイル ホーロー鍋 (原産国:タイ)

表面加工:珪瑯 材料の種類:珪瑯用銅板

Købenstyle stoneware

コペンスタイル ストーンウェア

コペンスタイルの象徴的な
ハンドルやボディラインが
魅力的なストーンウェアに
生まれ変わりました。

ホルトハウス房子さんのとっておきレシピ

ホルトハウス房子

料理研究家。生来の食いしん坊
で料理好き。アメリカ人のご主人
と世界中を回ってさまざまな味に
親しむ。料理すること、食べること
に対する飽くなき探究心と情熱、
また味覚の鋭敏さには尋常なら
ざるものがあることは自他ともに
認めるところ。その自由な発想と
独創性を生かして、女性誌やテレ
ビを舞台に、長年にわたって西洋
料理、洋菓子の真髄を披露して
いる。



ホルトハウスさん愛用のダンスクの鍋やボウル。長い歳月を経てなお、美しい。

ダンスクと私

ダンスクの鍋を初めて手にしたのは、大昔、半世紀以上も前の
アメリカでのことでした。

当時、北欧の家具や台所用品が静かにブームを巻き起こして
おりました。チーク材に籐をあしらった斬新なデザインの家具、そ
して、かつて見たこともない美しい色、スマートな形をした鍋の
数々……。デザイン・ダンスクの名称は、文字どおりデザイン性の
高い、そして美しい色の鍋として、私はすっかり虜になってしまっ
たのです。

折あるごとにひとつ、ふたつと求め、台所に並べて、ひとり喜ん
でいたものです。

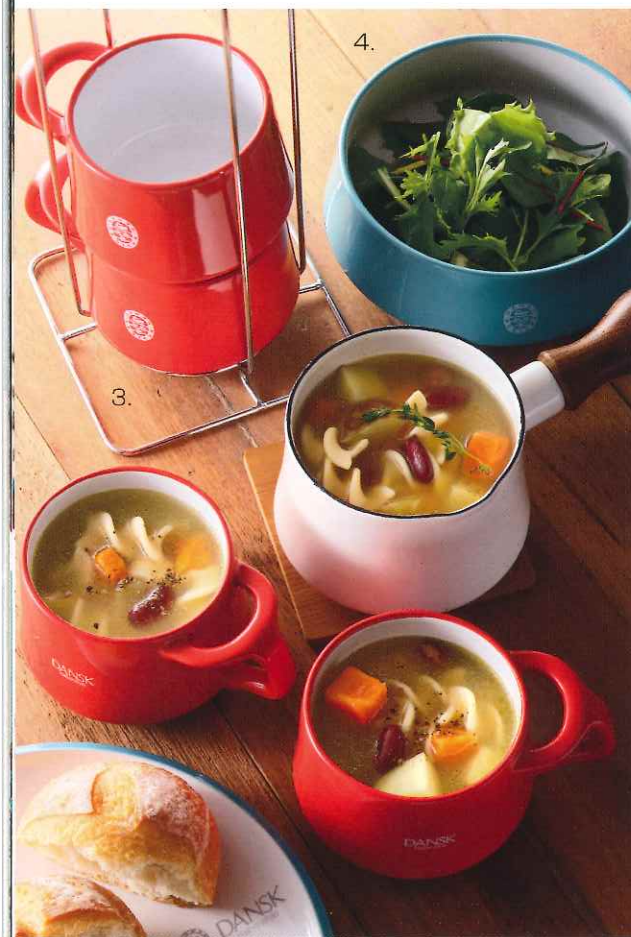
それらの鍋は、再度の海を渡っての引越し、そして、長い歳月
の酷使にも耐え、わが家の台所の歴史をしっかりと刻み込み、い

ずれも落ち着いた風合いを保ち、今日現在も立派に機能を果た
しております。

この鍋は、スマートな外観どおり、薄手のホーローでつくられて
おりますが、素地はボディ部分も底の部分もしっかりと厚みのある
鉄でできております。従って熱の伝わりがなめらかで調理しやす
く、その上、軽く、使い勝手のよいことこの上ないと思ってお
ります。また、鍋ぶたの十字のつまみの部分はよく考えられて、
少し中心に向かってカーブしておりますので、写真でご覧のよう
に重ねて収納することができます。

日常頻繁に使う台所道具は、機能も大切なことではあります
が、使った後、戸棚の中でもスマートに整然と美しくある鍋はダン
スクならではの醍醐味に入っておりますが……。

ホルトハウス房子



1.
マグ
¥1,750+税
約Ø86×119×104mm
容量/約390ml



ティール
846948



チリレッド
846938

2.
ミニカップ 4pcs
¥5,500+税
約Ø62×92×50mm
容量:約120ml(1個)



ティール
848424



チリレッド
848422

3.
コーヒーカップ 4pcs
¥6,000+税
約Ø84×119×68mm
容量:約300ml(1個)



チリレッド
848423



ティール
848425



チリレッド
846936

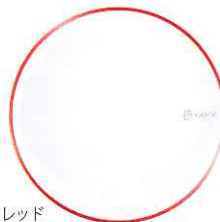


ティール
846946

6.
ディナープレート
¥3,000+税
約Ø281×33mm



ティール
846947



チリレッド
846937

5.
サラダプレート
¥2,300+税
約Ø210×26mm



ティール
846949



チリレッド
846939

●コペンスタイル ストーンウェア (原産国: 中国) 材料の種類: ストーンウェア ※ラック/鉄(クロムメッキ)
※ラックはカップ4pcsセットの付属品です。 ※製造上、サイズ・重量等に誤差がございます。予めご了承ください。

バターをからめたら、きっちりとふたをして火を通すだけ。

季節野菜の蒸し焼き バター風味

材料(3~4人分)

じゃがいも……400~500g
ブロッコリー……小1株
カリフラワー……小1株
プチトマト……10~12個
バター……大きじ2~3
塩、こしょう……各適宜

作り方

- ①じゃがいもは、小さいものなら皮つきのまま洗って、大きければ皮をむいて大きめに切り分けて、かためにゆでる。
- ②ブロッコリーとカリフラワーはそれぞれ小房に分ける。プチトマトはヘタをとる。
- ③鍋にバターをとかし、じゃがいも、ブロッコリー、カリフラワーを入れ、バターをからませるように中火で炒める。全体にバターがなじんだら塩、こしょうで調味し、プチトマトを加えてふたをする。鍋を前後に揺すりながら、弱火で10分ほど、野菜の歯ごたえが残り、少し焼き色がつくまで蒸し焼きにする。



セロリ、ズッキーニ、にんじん、かぶ……。野菜は、季節に合わせてお好きなものをいろいろ取り合わせてお楽しみください。



【鍋】ダンスク コペンススタイル 両手鍋(ホワイト)

ホーロー鍋で炊いたご飯は、ふっくらつやつや。味も格別。

五目炊き込みご飯

材料(3~4人分)

米……2カップ
具材
鶏もも肉……300g
にんじん、ごぼう……各小1本
しいたけ……3~4枚
糸こんにゃく……1袋
水……適宜
酒…… $\frac{1}{2}$ カップ
しょうゆ……大きじ2
塩……少々

作り方

- ①米は炊く30分以上前にとぎ、ざるに上げて水気をきる。
- ②鶏肉は小さめのところに切る。にんじんとごぼうは3cm長さの細めのせん切りにする。しいたけは薄切りにする。
- ③糸こんにゃくは2.5cm長さに切り揃え、ざっとゆでこぼす。
- ④鍋に水 $\frac{1}{2}$ カップと酒、しょうゆを合わせて火にかける。煮立ったら鶏肉を加え、10分ほど煮て取り出す。次にこんにゃくを加え、10分ほど煮て取り出す。
- ⑤4の煮汁をこし、水を加えて2カップにし、塩少々で味を調える。
- ⑥鍋に米と5の煮汁、具材すべてを合わせ入れ、きっちりとふたをして中火強にかける。煮立ち始めたら火を弱め、ふたをとって手早くしゃもじで上下によく混ぜ、ごく弱い火加減にして再びきっちりとふたをし、15分ほど炊く。この間に、オーブンを110℃(ごく弱火)に温めておく。
- ⑦6の鍋をオーブンに入れて15~30分ほど蒸らす。上下にふんわりと混ぜて器に盛る。



point

「ご飯、大好き!」というホルトハウスさん。おいしく炊き上げるコツは、煮立ったらふたをとり、上下によく混ぜること。そして、ごく弱火のオープンで蒸らすこと。



point

米はできるだけ炊きたてのものを。次に手早く、しかもよくとぐこと。洗うのではなく、とぐ。このふたつは米の銘柄以前の必須事項とホルトハウスさん。



【鍋】ダンスク コペンススタイル 両手鍋(ティール)

ARABESQUE

Designed by Niels Refsgaard
Introduced in 1990

アラベスク



DANSKの中でもひととき人気が高いアラベスクシリーズ。熟練の職人
たちによってひと筆ひと筆描かれたハンドペイントです。
大胆でのびやかな筆遣いと白地を彩る鮮やかなコバルトブルーが、南
国の海を連想させます。



- | | | | |
|------------------|----------|--|---------------------------|
| 1. スモールフィッシュプラター | ¥5,000+税 | 約 W290×D185×H47mm | S22205AL |
| 2. チャウダーボウル | ¥4,500+税 | 約 W238×D140×H80mm | 容量: 約 500ml
S22206AL |
| 3. パスタボウル | ¥3,500+税 | 約 Ø205×H55mm | 容量: 約 1,215ml
S22269AL |
| 4. シリアルボウル | ¥3,000+税 | 約 Ø135×H60mm | 容量: 約 525ml
S02212AL |
| 5. コーヒーカップ&ソーサー | ¥3,500+税 | 〈カップ〉 約 Ø77×H68mm
〈ソーサー〉 約 Ø140×H24mm | 容量: 約 180ml
S02210AL |
| 6. マグ | ¥2,000+税 | 約 Ø80×H110mm | 容量: 約 320ml
S02277AL |
| 7. ディナープレート | ¥5,000+税 | 約 Ø280×H27mm | S22241AL |
| 8. ランチョンプレート | ¥4,000+税 | 約 Ø240×H27mm | S773457 |
| 9. サラダプレート | ¥3,000+税 | 約 Ø200×H25mm | S02211AL |

● アラベスク・シリーズ (原産国: スリランカ) 材料の種類: 磁器

※ ハンドペイントのため、職人の手によって描かれた一点一点異なる風合いをお楽しみ頂けます。



1.



2.



4.

BISTRO

Designed by Niels Refsgaard
Introduced in 1977

ビストロ

5.



3.

7.

6.

8.

1. コーヒーカップ&ソーサー	¥2,000+税	〈カップ〉約Ø78×H64mm 〈ソーサー〉約Ø170×H16mm	容量:約 180ml	TH07370CL
2. マグ	¥1,500+税	約Ø76×H107mm	容量:約 300ml	TH07307CL
3. ロゴ付マグ	¥1,800+税	約Ø76×H107mm	容量:約 300ml	TH07310CL
4. パスタボウル	¥2,500+税	約Ø205×H57mm	容量:約 1,070ml	TH07356CL
5. シリアルボウル	¥1,500+税	約Ø130×H58mm	容量:約 450ml	TH07311CL
6. ディナープレート	¥2,500+税	約Ø265×H24mm		TH07301CL
7. サラダプレート	¥1,800+税	約Ø225×H23mm		TH07302CL
8. パンプレート	¥1,200+税	約Ø183×H20mm		TH07306CL

● ビストロ・シリーズ (原産国:タイ) 材料の種類:磁器

白地に映える青のラインは、海と古きデンマークをイメージ。デンマークの伝統的なカントリースタイルに基づきながら、ホテルのキッチンタイルよりデザインされたNiels Refsgaardの作品です。清潔感漂うシンプルな器は、長年愛用しても飽きることなくさまざまな美味しさを引き立てます。

SAGESONG Designed by Niels Refsgaard
Introduced in 1995

セージソング



2.



長く厳しい冬に別れを告げ、春を待ちわびる北欧の小さな島。Niels Refsgaard がその島を訪ね、海辺に咲き乱れる花にインスピレーションを受けてデザインしたのがセージソング・シリーズです。Niels は、その島にある彼のアトリエの窓から見える野花を、ひとつひとつ丁寧に表現しました。

- | | | | | |
|-------------------|----------|--|---------------------------|------------------------|
| 1. コーヒーカップ & ソーサー | ¥3,500+税 | 〈カップ〉 約 \varnothing 77×H68mm
〈ソーサー〉 約 \varnothing 140×H24mm | 容量: 約 180ml | S02210NF |
| 2. マグ | ¥2,500+税 | | 約 \varnothing 80×H110mm | 容量: 約 320ml S02277NF |
| 3. パスタボウル | ¥4,000+税 | | 約 \varnothing 205×H55mm | 容量: 約 1,215ml S22269NF |
| 4. シリアルボウル | ¥3,500+税 | | 約 \varnothing 135×H60mm | 容量: 約 525ml S02212NF |
| 5. ディナープレート | ¥5,500+税 | | 約 \varnothing 280×H27mm | S22241NF |
| 6. ランチョンプレート | ¥4,500+税 | | 約 \varnothing 240×H27mm | S773458 |
| 7. サラダプレート | ¥3,500+税 | | 約 \varnothing 200×H25mm | S02211NF |

● セージソング・シリーズ (原産国: スリランカ)

材料の種類: 磁器

TIVOLI Designed by Niels Refsgaard
Introduced in 1983
手ボリ



マグ
¥2,500+税
約 Ø73×H104mm
容量: 約 300ml
TH08307BL



コーヒーカップ & ソーサー ¥3,500+税
〈カップ〉 約 Ø74×H62mm 容量: 約 180ml
〈ソーサー〉 約 Ø147×H20mm
TH08370BL



パスタボウル ¥2,500+税
約 Ø200×H57mm 容量: 約 980ml
TH832070BL

シリアルボウル ¥1,750+税
約 Ø130×H53mm 容量: 約 340ml
TH832069BL



ディナープレート
¥4,000+税
約 Ø280×H30mm
TH080301BL

サラダプレート
¥2,500+税
約 Ø228×H26mm
TH083202BL

パンプレート
¥2,000+税
約 Ø183×H25mm
TH08306BL

● チボリ・シリーズ (原産国: タイ) 材料の種類: 磁器

SPECTRA Designed by Jennifer Kehl
Introduced in 2003
スペクトラ



Cocktail glass
カクテルグラス
¥1,500+税
約 Ø90×H96mm
容量: 約 200ml



底面
ブルー
6309744



底面
オレンジ
6309751



底面
ライム
6309769



底面
パープル
6309777



底面
ピンク
6309785



底面
グリーン
6309793

● スペクトラ・シリーズ (原産国: 中国) 材料の種類: ソーダガラス

※ ハンドメイドのため、サイズ・重量等に誤差がございます。職人の手によって造られた一点一点異なる風合いをお楽しみ頂けます。

BUBBLE CONFETTI

Designed by DANSK design
Introduced in 1998

バブルコンフェティ



5.

2.

2.

バブルコンフェティ・シリーズは、透明ガラスにレッド・イエロー・ブルーの宝石のようなドットが散りばめられています。このカラフルなドットは、丁寧にハンドペイントによって色付けされています。ドットには立体感があり、キュートな雰囲気と使いやすさで人気です。食卓はもちろんのこと、食器棚にしまっているときもインテリアのように輝きます。



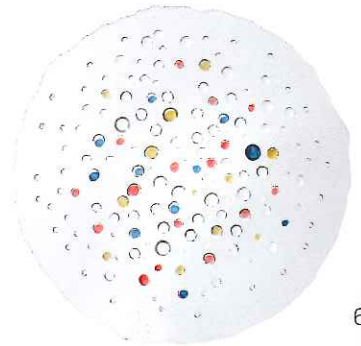
3.



1.



4.



6.

1. ミニフルーツボウル	¥1,300+税	約 Ø115×H60mm	容量: 約 295ml	812678
2. フルーツボウル	¥1,500+税	約 Ø130×H70mm	容量: 約 470ml	791269
3. デザートボウル	¥1,500+税	約 Ø160×H50mm	容量: 約 350ml	812679
4. ミディアムボウル	¥2,500+税	約 Ø185×H75mm	容量: 約 1,000ml	791268
5. サラダプレート	¥2,000+税	約 Ø210×H15mm		791270
6. ディナープレート	¥2,500+税	約 Ø240×H21mm		791267

● バブルコンフェティ・シリーズ (原産国: 中国) 材料の種類: ソーダガラス

※ ハンドメイドのため、サイズ・重量等に誤差がございます。職人の手によって造られた一点一点異なる風合いをお楽しみ頂けます。

TORUN

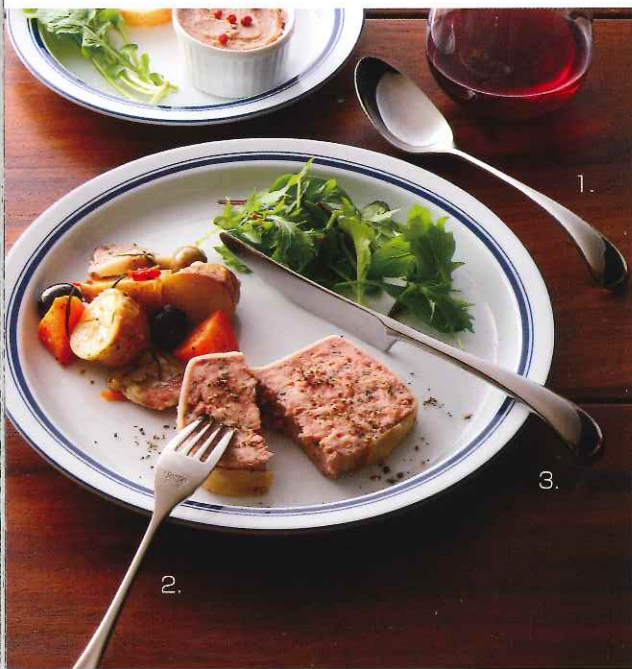
Designed by Vivianna Torun Bülow-Hübe
Introduced in 1986

トルン



スカンジナビアモダンデザインから生まれたトルン・シリーズは、重量感とバランスを考慮した大変持ちやすいデザインです。特にスプーンやフォークと同じフォルムのままテーブルに並べることのできるナイフは、カトラリーの世界に著しい進歩をもたらしました。

- 1. デザートスプーン ¥1,800+税 約187mm 587610
- 2. デザートフォーク ¥1,800+税 約188mm 587600
- 3. デザートナイフ ¥3,000+税 約213mm 587590



コーヒースプーン
¥1,000+税
約128mm
587630



ヒメフォーク
¥1,000+税
約132mm
587640



ティースプーン
¥1,250+税
約140mm
587620

● トルン・シリーズ (原産国: 日本)

材料の種類: 18-8 ステンレス
※ デザートナイフ刃先/ハイカーボンステンレス

LEAF

Designed by Jens H. Quistgaard
Introduced in 1984

リーフ



リーフ・シリーズは北欧デンマーク、コペンハーゲンの春の魅力を映しとったものです。流れるような曲線にしなやかな2枚の葉をミックスしたスカンジナビアモダンデザインは、シンプルながらも女性らしい優しさを感じさせます。

- 1. デザートスプーン ¥1,000+税
約180mm 597610
- 2. デザートフォーク ¥1,000+税
約180mm 597600
- 3. デザートナイフ ¥1,200+税
約225mm 597590



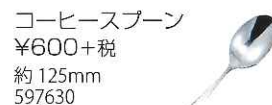
スープスプーン
¥1,000+税
約180mm
597570



サービススプーン
¥1,500+税
約190mm
597910



サービスフォーク
¥1,500+税
約195mm
597920



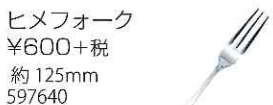
コーヒースプーン
¥600+税
約125mm
597630



ティースプーン
¥700+税
約135mm
597620



ケーキサーバー
¥1,500+税
約225mm
597950



ヒメフォーク
¥600+税
約125mm
597640

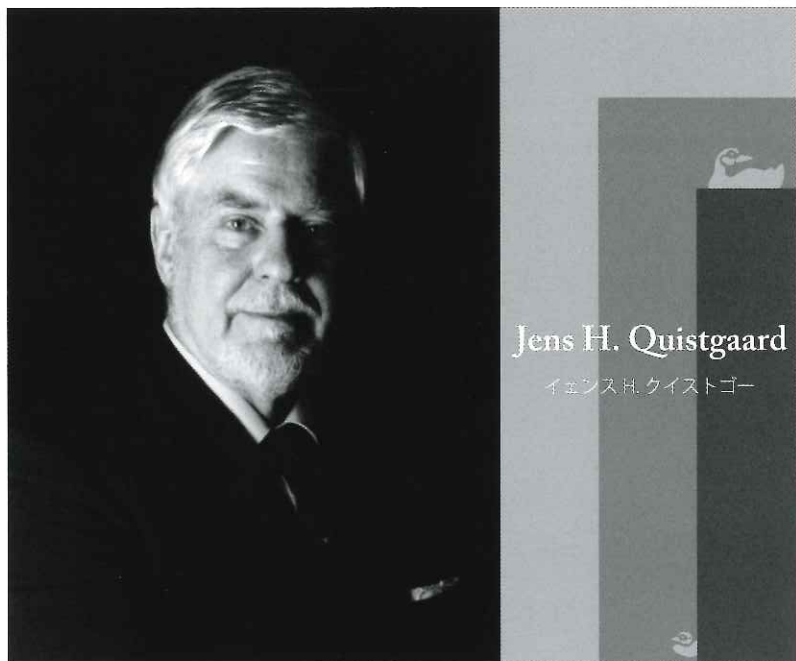


ケーキフォーク
¥700+税
約145mm
597730

● リーフ・シリーズ (原産国: 日本)

材料の種類: 18-10 ステンレス
※ デザートナイフ/ハイカーボンステンレス

Designers



Jens H. Quistgaard

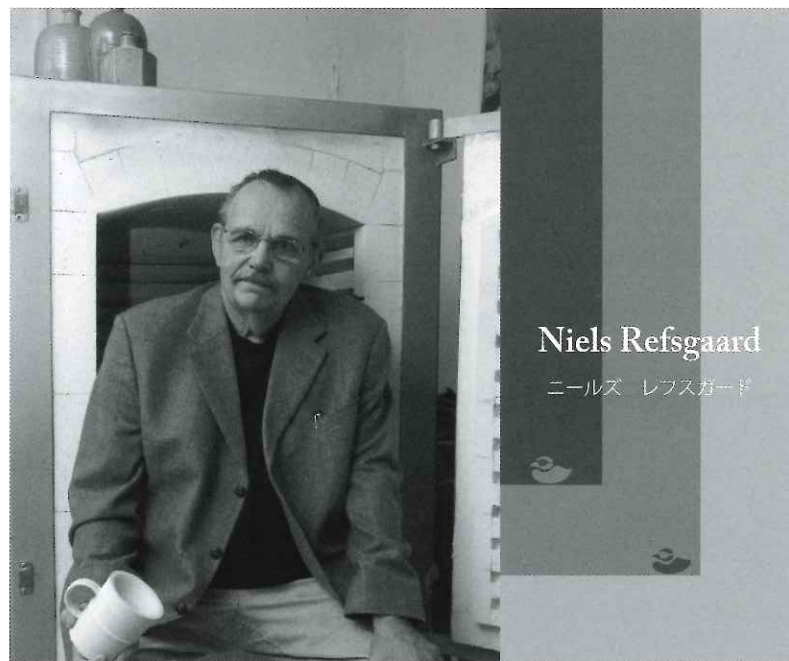
イェンスH.クイストゴー

クイストゴーは、ダンスクブランドの設立当初からの著名なデザイナーです。1954年、Fjord(フィヨルド)というチーク材を用いたハンドクラフトのカトラリーは、Danish Kundstanvaerk Museumで発表されました。Fjordは、ダンスク初期の商品であり、これを機に、メタル・ウッド・セラミック・ガラスなどを用いたクイストゴーの素晴らしいデザインは世の中に広められていきました。

1958年にはNieman-Marcus fashion awardを受賞し、家具の業界では第一人者となりました。彼の飽きのこない永久的な作品は、イタリアのミラノで開催されたTriennale Exhibitionで、数々の金賞を受賞しました。クイストゴーの数々の作品は、イタリア・オーストリア・デンマーク・スウェーデン・フィンランドの博物館に展示されており、さらに、パリのルーブル美術館、ニューヨークのMOMA、ワシントンのSmithsonian Instituteなど世界的に有名な博物館にも展示されているほどです。

職人としても並はずれた才能を持ち、シルバー・スズ・ステンレス・ホーロー・銅・ガラス・陶器・木などを用いた作品を生み出しました。

Designers



Niels Refsgaard

ニールズ レフスガード

ニールズは、1964年からダンスクブランドの作品を手掛けているデンマーク出身の著名なデザイナーです。1972年にはGenerationが発表され、その後Bistroシリーズなど、流行に左右されない数々の作品を作り出しました。デザイナーとして世界中に評価され、多くのテーブルウェア作品を生み出しました。特に2007年に発表されたCafe Blancシリーズでは、素晴らしい才能が高く評価されています。

真面目で穏やかな人柄で、その彼の魅力は作品造りにも表れています。「私は自然が好きです。土、釈葉など、素材独自の良さを理解するまでに数年をかける事もあります。感覚に頼ることが好きではなく、完璧な形状、絵柄、色などのデザインにこだわっています。私は、こだわりの多い職人と言われますが、それはまさに私が望んでいたことです。」と、彼は芸術に対する熱意を語っています。

ニールズの作品は、スウェーデンの博物館に1958年に展示され、ノルウェー・ニューヨーク・スウェーデンなど世界的に有名な博物館にも展示されました。過去にはデンマーク・スウェーデンの王室で、プライベートコレクションの代表として選ばれています。