

柳 宗理 プロフィール

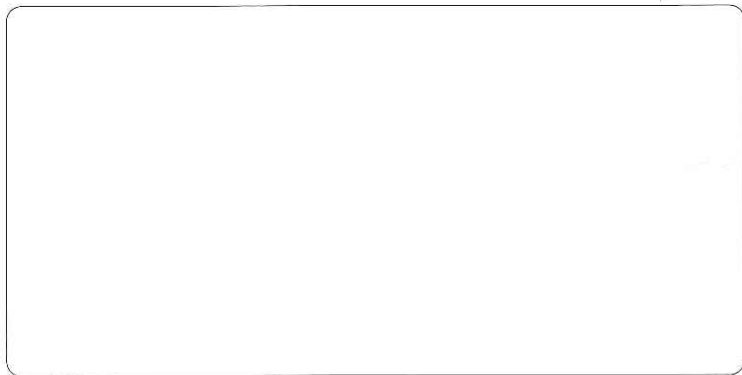
1940年 東京美術学校(芸大) 洋画科卒。
1952年 毎日新聞社主催第一回工業デザインコンクールの(現毎日デザイン賞) 第一席に入選。
1957年 第11回ミラノトリエンナーレ展に招待出品ゴールドメダル受賞。
1960年 世界デザイン会議実行委員。
1961年 西独カッセル市デザイン専門学校工業デザイン主任教授として1年間招かれる。
1973年 トロント(カナダ) 国際クラフト展審査委員。
1977年 日本民芸館館長に就任。
1980年 ミラノ市近代美術館にてミラノ市主催による「柳宗理展」を開催。
1981年 紫綬褒章受章。
フィンランド・デザイナー協会の名譽会員に推される。
1983年 イタリア文化会館(東京)にて「柳宗理展」を開催。
ボンベイ(インド)の工科大学・工業デザイン教授として招かれる。
1986年 世界クラフト会議(バンクーバー)で講演。
1998年 セゾン美術館(東京池袋)にて「柳宗理のデザイン展」を開催。
2002年 文化功労者として顕彰を受ける。
2008年 ロイヤルデザイナー・フォー・インダストリー(Hon RDI)の称号授与
2011年 12月25日逝去(96歳)、正四位・旭日重光章受章

主な作品

バタフライスツール
東京オリンピックトーチホルダー
札幌オリンピック聖火台
東名高速道路川崎バリア
関越自動車道路関越トンネル坑口
東名高速道路足柄橋
他に家具、照明、テーブルウェア、
新交通システム、歩道橋計画案等。

製品サポートサイト <http://www.yanagi-support.jp>

取扱店



佐藤商事株式会社

〒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 TEL 03-5218-5338

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

*商品のサイズ表示の多少の誤差につきましては、あらかじめご了承ください。

*2015年5月制作。

柳宗理デザイン

調理器具

ボーンチャイナ
ガラス製品
セラミック
カトラリー



DESIGNED BY SORI YANAGI



使いやすくあきのこないシンプルなデザインを心がけています。素材は丈夫で清潔な 18-8 ステンレスを基本にして用途に応じパンチング材、エキスパンドメタル、ブルーテンパ材、鉄 鋳物等を使用し、使いやすく耐久性があるものとなっています。

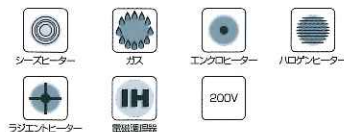
ステンレスケトル



ミラー ¥8,500+税
つや消し ¥10,000+税
W244×D190×H205(把手含)
満水 2.5L

ステンレス製のこのケトルは清潔で丈夫で 使い易く出来ております。ケトルは熟回りを よくするために底を広くして見た目に安定感 がある形をしており、手に馴染み易いハンド ルは指や手首に無理な力をいれなくても楽に 注ぐことができるように実用性を追求した フォームをしております。

2002年12月から製造されているケトル は本体底面に「クロム18%・Nb合金ステン レス鋼」を使用しておりますので、電磁調理器 にもご使用いただけます。



*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

ステンレスボール

このステンレスボールは 18-8 ステンレスを使用しており、大変丈夫で清潔です。料理の専門家や多くの家庭の主婦の意見にもとづき、長い間研究を重ねてデザインしたものです。用途に応じ、小 (13cm・16cm・19cm) ははまりこむ様に底が絞っており、中 (23cm) はミキシングしやすい様に深めに曲線が工夫され、大 (27cm) は 洗い桶にも使える様大きめになってお ります。



13cm ¥1,200+税
Ø 132×H50 0.4L



16cm ¥1,800+税
Ø 158×H65 0.7L



19cm ¥2,300+税
Ø 185×H77 1.2L



23cm ¥3,000+税
Ø 231×H119 3.4L



27cm ¥3,500+税
Ø 272×H117 4.2L

パンチングストレーナー

パンチング加工された 18-8 ステンレ スは目詰まりしにくく洗いやすく丈夫で 清潔です。接地面の少ない断面形状で水 切りの良い設計になっています。



27cm ¥4,000+税
Ø 276×H103



23cm ¥3,000+税
Ø 238×H86



19cm ¥2,300+税
Ø 193×H69



16cm ¥1,800+税
Ø 164×H63

手付きパンチングストレーナー



16cm ¥2,500+税
Ø 164×260×93

19cm ¥2,800+税
Ø 193×300×80

23cm ¥4,000+税
Ø 238×350×115



パンチングストレーナーは、ステン レスボールと組み合わせて使えるよう にサイズを設定してあります。ただし 13cmのボールに合うストレーナーは ありません。

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

キッチンナイフ

従来の菜切りや牛刀等の形状にとらわれず、使い易さを追求した形状・サイズとなっております。長時間使用しても疲れが少なくてすむよう、形状と共に重量バランスもサイズごとに検討されております。



キッチンナイフ 18cm ¥8,500+税 305mm



キッチンナイフ 14cm ¥8,000+税 270mm



キッチンナイフ 10cm ¥7,000+税 216mm



ブレッドナイフ 21cm ¥7,000+税 320mm

刀身の材料について

キッチンナイフ

モリブデン・バナジウムを添加した切れ味が長続きする特殊ステンレス鋼を中心部に、粘り強い13クロームステンレスでサンドイッチした3層鋼を使用しております。この材料は鋭い切れ味と、折れにくさ、錆びにくさを併せ持つ刃物用のステンレスで、熟練の職人が一本一本丁寧に本刃付けを行っており、研ぎ直しが可能です。

ブレッドナイフ

モリブデン・バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼を使用。通常のステンレス鋼に比べ鋭利性、耐久性、耐食性に優れています。切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。研ぎ直しは不可能です。

ハンドルの材料について

キッチンナイフ、ブレッドナイフともに18-8ステンレスを使用しており従来の木製ハンドルに比べ雑菌の繁殖を防ぎ大変衛生的です。食器洗い機による高温高圧(180℃まで)洗浄が可能です。

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

キッチンツール



バターピーター
¥2,500+税
80×65×308



ターナー
¥2,600+税
105×50×300



スキンマー
¥2,600+税
97×65×298



フォークレードル
¥2,800+税
94×70×288



レードルL
¥2,600+税
94×60×298



レードルM
¥2,500+税
86×58×288

キッチンツールS



レードルS
¥2,000+税
225×72



スキンマーS
¥2,000+税
225×72



ターナーS
¥2,000+税
225×72

ステンレスプレート



32cm ¥2,500+税
W317×D258×H20



25cm ¥2,000+税
W250×D205×H20



18cm ¥1,500+税
W181×D150×H18

ステンレストング



穴なし ¥1,800+税
47×70×220



穴あき ¥2,000+税
47×70×220

泡立て



¥2,000+税
Ø80×300

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

ステンレスパスタパン



22cm ¥14,000+税
W347×D237×H247 満水6.0L



パスタパンは本体にコランダー(中カゴ)を組合せてお使い下さい。エキスパンドメタルでできたコランダーは目が細かく開孔率が大きい為よく水が切れます。パスタを茹でる時はもちろん野菜やお肉を丸ごと茹でるときも使えます。

ステンレス両手鍋



22cm(深型) ¥8,000+税
W347×D237×H207 満水6.0L

両手鍋22cmは23cmパンチングストレーナーと組合せて使用できるようにサイズを設定してあります。茹でたり蒸したり組合せてご使用下さい。



22cm(浅型) ¥7,000+税
W347×D237×H147 満水3.8L



ステンレスコランダーについて

コランダーはエキスパンドメタルを使用しています。エキスパンドメタル(ラス網)とは、金属板を特殊な機械によって千鳥状に切れ目を入れると同時に押し広げ、菱形あるいは亀甲の網目状に加工した製品です。エキスパンドメタルは1枚の板から作られるので、網目もつれたり、ほじけたりしません。また他の網に比べて、軽くしかも丈夫です。



22cm ¥6,000+税
W347×D237×H187

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

ステンレスミルクパン



ミラー ¥4,500+税
つや消し ¥4,800+税
ふた付ミラー ¥5,500+税
ふた付つや消し ¥6,000+税
ふたミラー ¥1,100+税
ふたつや消し ¥1,200+税
W290×D180×H107 満水1.2L

ミルクパンと16cmパンチングストレーナー、18cm片手鍋と19cmパンチングストレーナーはそれぞれ組合せて使用できるようにサイズを設定してあります。



ステンレス片手鍋



18cmミラー ¥6,000+税
18cmつや消し ¥6,500+税
W351×D218×H117 満水2.0L

ステンレス片手鍋、鉄フライパンはふたを回転させ隙間を加減できます。隙間を大きくして、吹きこぼれを防いだり、ふたで中身を抑えて隙間を調節して湯切りしたりできます。



22cmミラー ¥7,000+税
22cmつや消し ¥8,000+税
W423×D260×H123 満水2.5L



鉄フライパン



18cm ふた付き ¥3,000+税 W338×D218×H70
18cm ふた無し ¥2,500+税



22cm ¥3,900+税 W400×D260×H100

鉄フライパンについて

フライパンはブルーテンバ材を使用しています。ブルーテンバ材はフライパンなどを造るために開発された材料で、鉄板の表面を焼き入れ(酸化)させてありほかの鉄板材料と比べ錆びにくく、加工性が優れています。使用開始時に焼きこみが必要ですが一度油がなじめば大変耐久力があり長く使用できます。



25cm ¥4,200+税 W450×D290×H115

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。



ステンレス・アルミ3層鋼シリーズ

鉄フライパン ファイバーライン加工

南部鉄器シリーズ

南部鉄器について

鉄鍋物（南部鉄器）と普通の鉄板の大きな違いは厚みです。薄い鉄板ですと熱が逃げやすく温度がむらになり、局部的に加熱してしまうので焦げやすくなります。厚い鉄鍋物は熱をたくさん保有していますから、ふんわりとした熱が全体に早く行き渡りおいしい料理ができます。鉄鍋で調理された食物には鉄分が多く含まれており、不足しがちな鉄分補給に役立ちます。クッキングヒーター用調理器具のSGマークを取得しておりますので、200Vの電磁調理器からオープン（ステンレスふたは除く）まで電子レンジ以外のすべての熱源に対応しております。

鉄器ふたつかみ用ハンドルの使い方



鉄鍋とオイルパン（グリルパン）のステンレスふたはステンレス両手鍋22cmのふたと共通です。ミニパンのステンレスふたはミルクパン16cmのふたと共通です。

鉄器ミニパン



ステンレスふた付 ¥4,700+税
ふた無し ¥3,500+税
W247×D178×H42 満水 0.4L



片手鍋



18cmつや消し ¥10,000+税
W351×D218×H117 満水2.0L



22cmつや消し ¥14,000+税
W423×D260×H123 満水2.5L

両手鍋



22cm(浅型) つや消し ¥15,000+税
W347×D237×H147 満水3.8L



22cm(深型) つや消し ¥16,500+税
W347×D237×H207 満水6.0L

ステンレス・アルミ3層鋼について

鍋の内側には耐食性に優れた18-8ステンレス鋼を、芯材に熱伝導性に優れた純アルミニウムを、外側にはIH加熱に適した18-TIステンレスを用いた3層構造となっているため熱がムラなく伝わり焦げつきにくくなっています。またクッキングヒーター用調理器具のSGマークを取得しておりますのでガスからIHクッキングヒーターまで幅広い熱源でご使用いただけます。



18cm ふた付き ¥3,500+税 W338×D218×H70
18cm ふた無し ¥3,000+税



22cm ふた付き ¥4,500+税 W400×D260×H100
22cm ふた無し ¥3,500+税



25cm ふた付き ¥5,000+税 W450×D290×H115
25cm ふた無し ¥4,000+税

ファイバーライン加工について

ファイバーライン加工は金属表面に繊維状の凹凸を浮き立たせ、表面保護のための黒色酸化皮膜、さらにその表面にはシリコン樹脂塗装を施した特殊加工です。食材とランダムな点で接触し、油なじみも良いので揚げつきやこびりつきを防ぎます。また、お使い始めの際は本体が油になじんでいないため金属タワシで擦ると表面の一部が白くなる場合がございますが、問題ありませんので使用後にうすく油を塗るお手入れを継続してご使用ください。



鉄鍋



浅型22cm
鉄ふた・ハンドル付 ¥11,500+税
W330×D250×H115 満水 2.0L
ステンレスふた付 ¥8,500+税
ふた無し ¥6,500+税



深型 22cm
鉄ふた・ハンドル付 ¥15,000+税
W330×D250×H160 満水 3.5L
ステンレスふた付 ¥12,000+税
ふた無し ¥10,000+税

オイルパン 22cm (グリルパン 22cm)



鉄ふた・ハンドル付 ¥10,000 (¥11,000)+税
W330×D250×H90 満水 0.9L (満水 0.75L)
ステンレスふた付 ¥7,000 (¥8,000)+税
ふた無し ¥5,000 (¥6,000)+税

グリルパン 22cm



注) オイルパンは焼面が平滑で、グリルパンには凹凸の筋目が付いています。

ポーンチャイナ



ポット
¥17,000+税
170×190×H140 1400ml



クリーマー
¥5,000+税
130×105×H83 400ml



シュガー
¥6,500+税
115×70×H110 450ml



ボール
15cm ¥2,300+税 Ø153×H47
19cm ¥2,700+税 Ø193×H36



ティーカップ・ソーサー
¥3,000+税
カップ: Ø102×H45 200ml
ソーサー: Ø153×H22



コーヒーカップ・ソーサー
¥3,000+税
カップ: Ø82×H65 200ml
ソーサー: Ø153×H22



プレート
17cm ¥2,000+税 Ø170×H17
19cm ¥2,300+税 Ø190×H19
23cm ¥3,000+税 Ø234×H21



アメリカンカップ
¥2,300+税
Ø88×H71 265ml

ポーンチャイナについて

ポーンチャイナは200年程前イギリスで骨灰を主原料として生まれました。優れた透光性と強度、柔らかい純白色が特徴です。

電子レンジでの使用はできませんが、温める程度でご使用下さい。オープンレンジ、直火での使用はできません。

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

ビールジョッキ



クロマット
¥3,800+税
Ø100×H157
800ml



シロマット
¥3,800+税
Ø100×H157
800ml

ガラス製品

グラスについて

素材はソーダ石灰ガラスで、型を使用した手吹き成形でひとつずつ造られています。

底上げシリーズ・ワインシリーズは底部を肉厚にすることで、持ちやすさと安定感を両立しています。

角付きはデザインの特徴であると同時に滑り止めの役割も果たしています。

角付き



タンブラー ¥5,000+税
Ø76×H87 220ml



ピッチャー ¥12,000+税
Ø125×H220 1000ml

底上げグラス



8oz ¥2,200+税
Ø78×H128
250ml



6oz ¥1,900+税
Ø72×H113
200ml



8oz ¥3,000+税
Ø78×H141
350ml



5oz ¥2,500+税
Ø70×H112
200ml

ワイングラス

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

セラミック白



ティーポット ¥5,500+税
218×115×H123 950ml



ミルクピッチャー ¥2,200+税
80×66×H70 150ml



シュガーポット ¥2,800+税
80×80×H82 300ml



コーヒーカップ・ソーサー ¥2,200+税
カップ: 105×80×H52
ソーサー: 140×140 165ml



ティーカップ・ソーサー ¥2,500+税
カップ: 110×87×H47
ソーサー: 140×140 175ml



プラター ¥4,000+税 280×230
プレート(L) ¥2,700+税 225×225
プレート(M) ¥1,700+税 185×185
プレート(S) ¥1,100+税 140×140



ボール(大) ¥2,000+税 170×170×H45
ボール(小) ¥1,300+税 130×130×H45



ピッチャー ¥5,500+税
124×102×H220 1400ml

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

セラミック黒



ティーポット ¥5,500+税
218×115×H123 950ml



ミルクピッチャー ¥2,200+税
80×66×H70 150ml



シュガーポット ¥2,800+税
80×80×H82 300ml



コーヒーカップ・ソーサー ¥2,200+税
カップ: 105×80×H52
ソーサー: 140×140 165ml



ティーカップ・ソーサー ¥2,500+税
カップ: 110×87×H47
ソーサー: 140×140 175ml



ピッチャー ¥5,500+税
124×102×H220 1400ml



プラター ¥4,000+税 280×230
プレート(L) ¥2,700+税 225×225
プレート(M) ¥1,700+税 185×185
プレート(S) ¥1,100+税 140×140



ボール(大) ¥2,000+税 170×170×H45
ボール(小) ¥1,300+税 130×130×H45

半磁器マット釉薬について

半磁器は陶器と磁器の中間の性質をもち、陶器より強度があり磁器より軽やかな素材です。独特の柔らかい表情を持つマット釉は焼成温度幅が大変狭く温度管理に高い技術を必要とします。











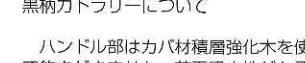
電子レンジによる加熱には使用できませんが、オーブンレンジや直火による加熱調理には使用できません。

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

#1250 ステンレスカトラリー









-  デザートナイフ ¥1,100+税 230mm
-  テーブルフォーク ¥750+税 183mm
-  テーブルスプーン ¥750+税 183mm
-  フィッシュナイフ ¥1,000+税 207mm
-  フィッシュフォーク ¥550+税 170mm
-  スープスプーン ¥800+税 170mm
-  デザートナイフ ¥1,000+税 210mm
-  デザートフォーク ¥650+税 170mm
-  デザートスプーン ¥650+税 170mm
-  ティースプーン ¥450+税 140mm
-  ケーキフォーク ¥450+税 150mm
-  コーヒースプーン ¥430+税 118mm
-  ヒメフォーク ¥430+税 140mm
-  フルーツナイフ ¥800+税 170mm
-  シュガーレードル ¥700+税 130mm
-  バターナイフ ¥700+税 170mm
-  サービススプーン ¥1,100+税 220mm
-  サービスフォーク ¥1,100+税 220mm
-  ソースレードル ¥1,500+税 165mm
-  アイスクリームスプーン ¥450+税 150mm
-  グレープフルーツスプーン ¥550+税 160mm
-  カニフォーク ¥600+税 183mm
-  マドラー ¥650+税 220mm
- パスタフォーク ¥750+税 198mm

#2250 黒柄カトラリー

-  デザートナイフ ¥2,600+税 215mm
-  デザートフォーク ¥2,600+税 190mm
-  デザートフォーク (4本刃) ¥2,600+税 190mm
-  デザートスプーン ¥2,600+税 178mm
-  ティースプーン ¥2,300+税 137mm
-  コーヒースプーン ¥2,200+税 121mm
-  バターナイフ ¥2,300+税 168mm
-  シュガーレードル ¥2,500+税 123mm
-  ヒメフォーク ¥2,200+税 127mm
-  サラダフォーク ¥2,600+税 168mm
-  スープスプーン ¥2,600+税 179mm

黒柄カトラリーについて

ハンドル部はカバ材積層強化木を使用し柔らかい持ち心地で飽きがきません。若干吸水性があるため水に浸けて放置するとハンドルが緩む原因になります。食器洗浄機では使用しないで下さい。

-  サービングスプーン ¥1,300+税 253mm
-  サービススプーン ¥1,300+税 248mm
-  サービスフォーク ¥1,300+税 248mm
-  ケーキサーバー ¥1,300+税 235mm
-  ディナーズプーン ¥850+税 194mm
-  ディナーフォーク ¥850+税 195mm
-  ディナーナイフ ¥1,500+税 220mm
-  ラージティースプーン ¥550+税 162mm

#1250 カトラリーセット



フルーツ 14pcs
¥7,000+税



アイスクリームスプーン 6pcs
¥3,500+税



ティースプーン
ヒメフォーク 12pcs
¥6,000+税



ティースプーン 6pcs
¥3,500+税



ケーキフォーク 6pcs
¥3,500+税



デザート 24pcs
¥17,000+税



グレープフルーツスプーン 6pcs
¥4,000+税



シュガーレードル
バターナイフ 2pcs
¥2,000+税



サービス 2pcs
¥2,800+税

*商品のサイズ表示の多少の誤差につきましては、あらかじめご了承ください。 *表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。

*表示価格は2015年9月からの標準小売価格です。