



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。

160621



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®



Ted Nierenberg



Jens H. Quistgaard



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：J.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グラスウェア。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。

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、幅の広い取っ手が実現。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けるデザインです。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く洗いが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φ95×155×105mm
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

CASSEROLE 2QT
両手鍋 18cm ¥15,000+税
約φ185×255×119mm
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



チリレッド
834301

CASSEROLE 4QT
両手鍋 23cm ¥20,000+税
約φ240×310×130mm
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



チリレッド

16年冬
発売予定

KETTLE
ケトル ¥8,000+税
約φ180×230×245mm
容量:約2.2ℓ 重量:約920g



ティール



ホワイト



イエロー

SAUCEPAN



※ふた付き・ふた無しがございます。

ティール
856393(☆)
834340(★)



ティール
855131



ティール



ティール
833298



ティール
857874

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φ95×188×105mm(☆)、80mm(★)
容量:約0.55ℓ 重量:約605g(☆)、450g(★)



チリレッド
856390(☆)
834296(★)



ホワイト
856396(☆)
833884(★)



イエロー
856600(☆)
851830(★)



チリレッド
855130



ホワイト
856398



イエロー
856330



チリレッド



ホワイト



イエロー



チリレッド
834298



ホワイト
833300



イエロー
851832



チリレッド
857873



ホワイト
857875



イエロー
857947

SAUCEPAN 1QT
片手鍋 13cm ¥10,000+税
約φ135×225×125mm
容量:約1.07ℓ 重量:約910g

SAUCEPAN 1.5QT
片手鍋 15cm ¥13,000+税
約φ150×240×133mm
容量:約1.4ℓ 重量:約1150g

SAUCEPAN 2QT
片手鍋 18cm ¥15,000+税
約φ185×355×119mm
容量:約2.2ℓ 重量:約1,520g

SAUCEPAN 3QT
片手鍋 18cm 深型 ¥18,000+税
約φ185×375×155mm
容量:約3.2ℓ 重量:約1,860g

Kobestyle stoneware

コベンススタイル ストーンウェア

コベンス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。



4.

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

4.
シリアルボウル
¥2,300+税
約 Ø152×65mm
容量 : 約 830ml

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

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

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。

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、食べることに對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どころ。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。

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っ越し、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、使い勝手のよろしいことこの上ないと思っております。また、鍋ふたの十字のつまみの部分はよく考えられていて、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悦に入っておりますが……。

ホルトハウス房子

● コベンススタイル 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)

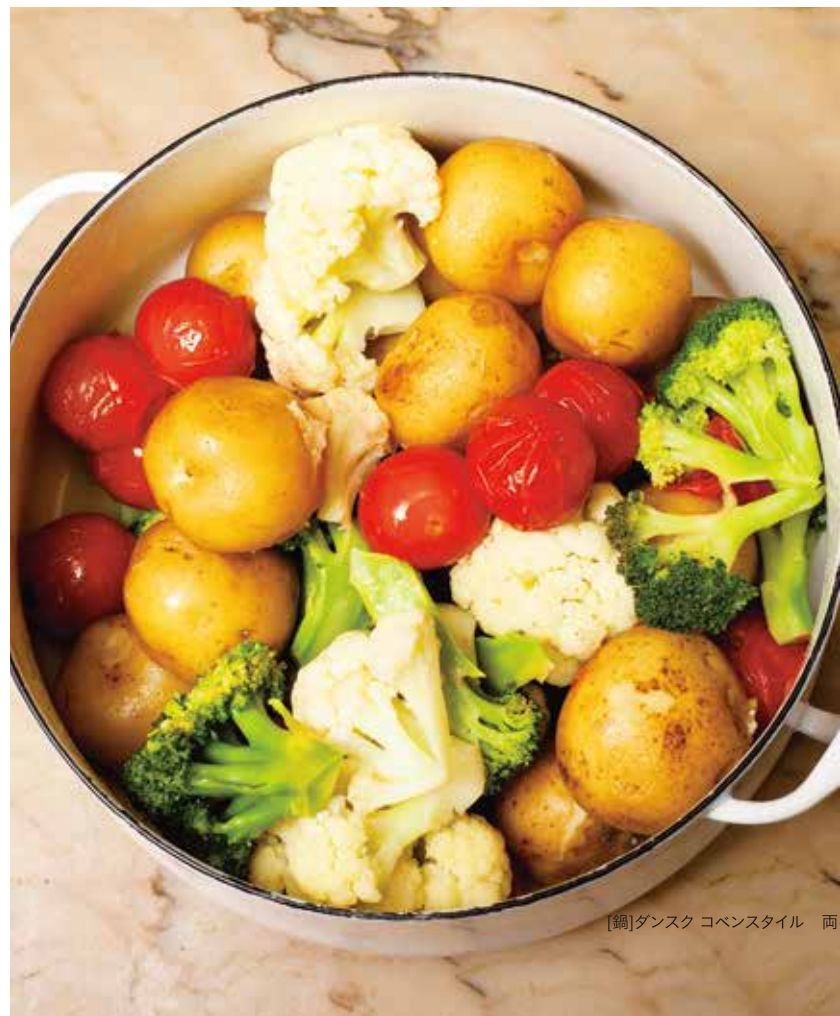
じゃがいも……400~500g
ブロッコリー……小1株
カリフラワー……小1株
プチトマト……10~12個
バター……大さじ2~3
塩、こしょう……各適宜

作り方

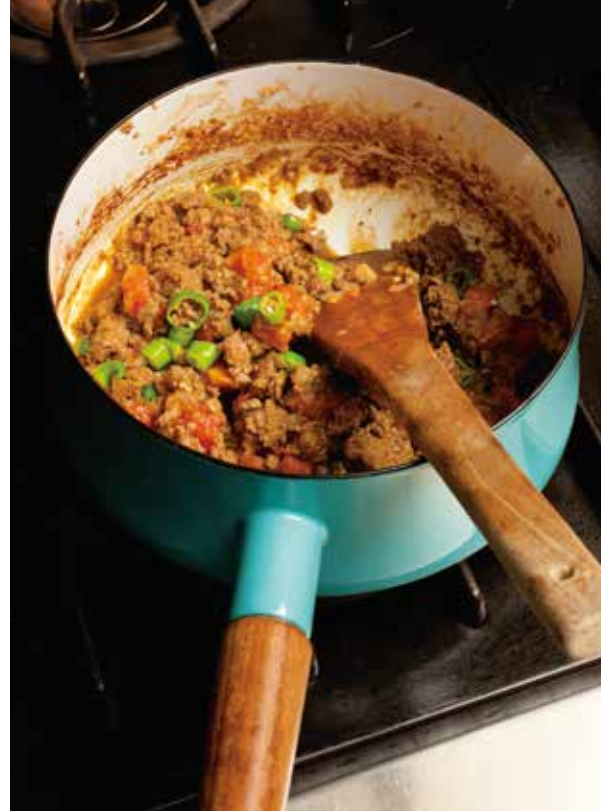
- ①じゃがいもは、小さいものなら皮つきのまま洗って、大きければ皮をむいて大きめに切り分けて、かためにゆでる。
- ②ブロッコリーとカリフラワーはそれぞれ小房に分ける。プチトマトはヘタをとる。
- ③鍋にバターをとかし、じゃがいも、ブロッコリー、カリフラワーを入れ、バターをからませるように中火で炒める。全体にバターがなじんだら塩、こしょうで調味し、プチトマトを加えてふたをする。鍋を前後に揺すりながら、弱火で10分ほど、野菜の歯ごたえが残り、少し焼き色がつくまで蒸し焼きにする。



セロリ、ズッキーニ、
にんじん、かぶ……。
野菜は、季節に合わせて
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)



香り、辛み、甘み、酸味、そしてうまみ。
すべてが渾然一体となったおいしさといったら!

ラムの ホットホットカレー

材料(3~4人分)

ラムひき肉……600g
玉ねぎ(みじん切りにする)……1個
にんにく(つぶす)……2かけ
青唐辛子(辛みの強いもの、2cm幅に切る)……5本
ピーマン(種をとって角切りにする)……2個
完熟トマト(皮と種を取り除いて角切りにする)……大2個
プレーンヨーグルト…… $\frac{1}{2}$ カップ
塩、こしょう……各少々 ラード……大さじ6
スパイスA(カレー粉大さじ3~4、種をとった赤唐辛子3本、
カイエンヌペッパー、チリパウダー各少々)
スパイスB(クミンシード、ガラムマサラ各少々)
スパイスライス
米…… $2\frac{1}{2}$ カップ 水……2カップ
スパイス(アーモンドスライス $\frac{1}{2}$ カップ、黒粒こしょう12~13粒、
ローリエ1枚、シナモンスティック3cm長さ、クローブ7~8粒、
クミンシード少々)
ドライベルモット(または白ワイン)…… $\frac{1}{4}$ カップ
バター……大さじ2 塩……少々

point

ラムはかたまり肉を求め、
薄切りにした後、細切りにし、
包丁でたたいて粗い
ひき肉状にして作ると
よりラムのうまみが味わえます。
辛みが強いカレーなので、
塩気はきつめに。

作り方

●カレーを作る

- ①鍋にラードを熱し、玉ねぎとにんにくをしんなりと色よくなるまで、気長に20~30分炒める。ひき肉とスパイスAを加え、焦がさないように肉の色が変わるまで炒める。塩、こしょうで味を調べ、ヨーグルトを混ぜ入れる。
- ②青唐辛子、ピーマン、トマトを加え、さらに15分ほど炒める。最後にスパイスBを混ぜ入れ、赤唐辛子を取り除く。

●スパイスライスを炊く

- ①米はといでざるに上げ、水気をきる。
- ②鍋に米とスパイス、残りの材料すべてと水を入れてさっと混ぜ、かためのご飯を炊く。



[鍋]ダンスク コペンススタイル 片手鍋(ティール)

[器]ダンスク アラバスク ランチョンプレート [カトラリー]ダンスク トルン デザートフォーク

ARABESQUE

Designed by Niels Refsgaard
Introduced in 1990

アラベスク



DANSKの中でもひとときわ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. ログ付マグ	¥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



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 Ø77×H68mm
〈ソーサー〉 約 Ø140×H24mm | 容量: 約 180ml | S02210NF |
| 2. マグ | ¥2,500+税 | 約 Ø80×H110mm | 容量: 約 320ml | S02277NF |
| 3. パスタボウル | ¥4,000+税 | 約 Ø205×H55mm | 容量: 約 1,215ml | S22269NF |
| 4. シリアルボウル | ¥3,500+税 | 約 Ø135×H60mm | 容量: 約 525ml | S02212NF |
| 5. ディナープレート | ¥5,500+税 | 約 Ø280×H27mm | | S22241NF |
| 6. ランチプレート | ¥4,500+税 | 約 Ø240×H27mm | | S773458 |
| 7. サラダプレート | ¥3,500+税 | 約 Ø200×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
 チボリ



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
 プルー
 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.



1.

3.

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。

● 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でできるナイフは、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たやかな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、シンプルなものに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



スूपスプーン
¥1,000+税
約 180mm
597570



サービsspーン
¥1,500+税
約 190mm
597910



サービsf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

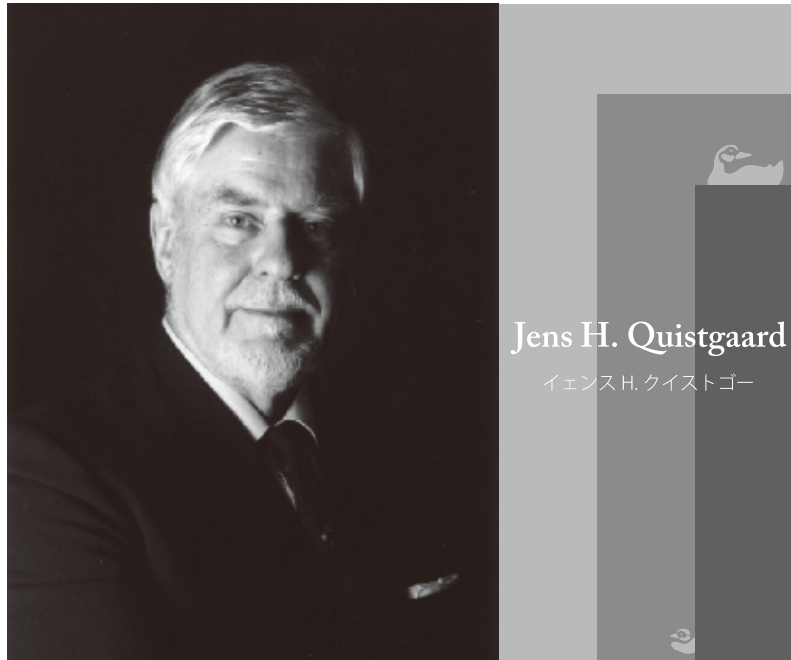


ケーキフォーク
¥700+税
約 145mm
597730

● 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

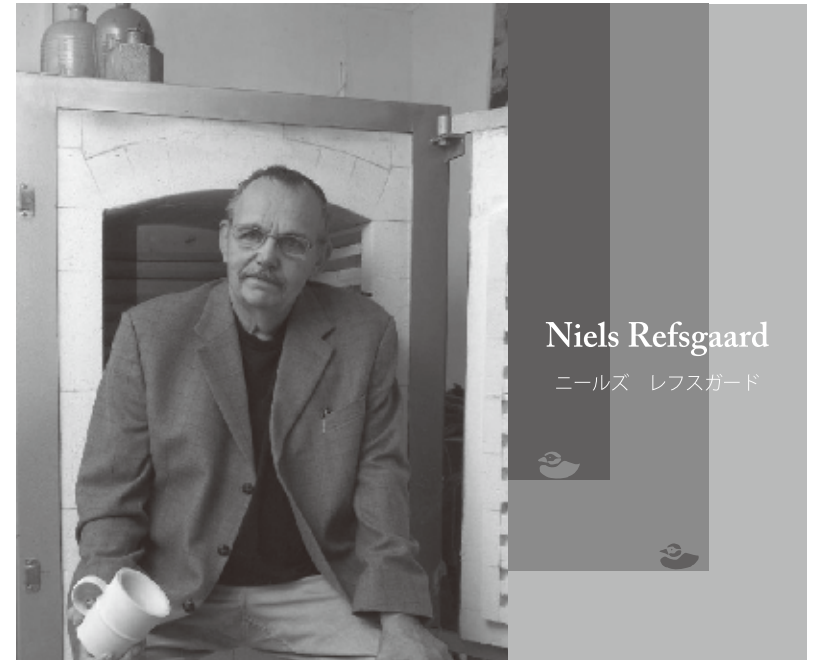
イェンスH.クイストゴー

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。