

新しい器をご使用いただく前に Before Using New Vessels

ご使用上の注意 Caution Regarding Use

「やきもの」の底面には、技法上の関係で器釉薬がかかっておらず、土のままの状態になっていますのでご注意ください。
Please be aware that the underside of earthenware vessels may be left unglazed due to the technique used in their production.

※食卓に傷がつかないよう、ほとんどの商品に処理が施されていますが、更にサンドペーパーで研磨するなどして、ご使用ください。

Most products are treated to ensure that your dining table does not become scratched, but please also consider further polishing with sandpaper, etc. prior to use.

陶器（土もの） Pottery (earthenware)

- ご使用前に熱湯に浸し水分を含ませていただくと、茶渋やシミなどが付きにくくなります。

Before using, soak in boiling water to give moisture.

This will make the vessel less likely to be stained by tea, etc.

- ご使用后、台所用洗剤で洗った後よく乾燥させてから収納してください。

After use, wash with kitchen detergent and then dry thoroughly before storing.

- 茶渋やシミなどの汚れが気になる場合は、台所用漂白剤をご使用ください。

Use kitchen bleach if you are worried about dirt such as tea stains or other stains, etc.

- 陶器は吸水性があるため、ご使用后、水に浸したままにしておくとかびやシミ、臭気が発生する原因になります。

Pottery is water-absorbent, so if left to soak in water after use, this may lead to generation of mold, stains, and bad smells.



金・銀 絵付け製品 Gold/silver decorated ceramic products

- 電子レンジやオーブンには使用しないでください。

Do not use in microwaves or ovens.

- ご使用後は台所用洗剤をスポンジや布につけて軽く洗ってください。クレンザーやナイロンたわしなどでこすると金や銀、絵柄が剥がれたりキズをつける原因になります。

After use, lightly wash with a sponge or cloth soaked in kitchen detergent. Rubbing with cleanser or a nylon scourer, etc. will cause scratches and removal of gold/silver and patterns.

- 食器洗浄機を使用されると金や銀、絵柄を傷めることがあります。

Use of a dishwasher may damage gold/silver and patterns.

- 銀絵付製品には漂白剤を使用しないでください。

Do not use bleach on silver ceramic products.



土瓶蒸し Earthenware teapot for steaming

- 直接火にかけられない製品もありますが、次の点にご注意下さい。

Some products cannot be placed directly on flames, but please note the following points.

- 必ず弱火でご使用下さい。

Always use on low heat.

- 空炊きは避けて下さい。

Avoid heating without anything inside the vessel.

- 強火で使用すると、本体に触れている「つる」の根元が焦げる場合がありますのでご注意ください。

Note that if a high heat is used, this may burn the handle connected to the body of the vessel.



- 「つる」の内側に入っている針金が熱くなりますので、お取り扱いの際はご注意ください。

The wire on the inside of the handle will become hot, so please exercise caution when handling.

- 熱くなった容器を、急に冷却しないようご注意ください。

Do not suddenly cool a vessel that has become hot.

- 加熱後は、鍋敷き又は受皿の上に置いてご使用下さい。

After heating, place on a saucepan mat or tray to use.

- ご使用前は、土瓶の外側の水分をよく拭き、弱火からご使用下さい。

Before using, thoroughly dry moisture from the outside of the earthenware teapot, and use from a low heat.

- ご使用後はよく洗い、カビ防止のためによく乾燥させてから収納下さい。

After use, wash thoroughly and then dry thoroughly in order to prevent mold, before storing.

IH土鍋 IH earthenware pot

- IH（電磁調理器）対応土鍋は日本製です。200/100V、3kwまで対応しています。

また、一般のガスコンロ、オーブンにも使用できます。

The IH (electromagnetic cooker) supporting earthenware pot is made in Japan. It supports 200/100V up to 3kw.

It can also be used with general gas ranges and ovens.



土鍋 Earthenware pot

- 初めて使用する時は、荒土のアクを取り去るため、米のとぎ汁またはクズ野菜などを入れ、沸騰後10分ほど煮込んで下さい。

When using for the first time, in order to remove leftover clay, fill with water that has been used to cook rice or vegetable scraps, etc., bring to the boil, and leave boiling for about 10 minutes.

- 空炊きは避けて下さい。

Avoid cooking without anything inside the vessel.

- てんぷら・フライ等の「揚げ物」へのご使用は絶対に使用しないで下さい。火災や土鍋の爆発になる恐れがあり危険です。

Do not under any circumstances use for deep-fried foods such as tempura or fried foods in general. Doing so could result in fire or explosion of the earthenware pot.

- ご使用前は、土鍋の外側の水分をよく拭いて弱火からご使用下さい。

Before using, thoroughly dry moisture from the outside of the earthenware pot, and use from a low heat.

- 加熱した土鍋に触れる際は、必ず鍋つかみ等を使用して下さい。

When touching a heated earthenware pot, always use a heat-resistant saucepan holder, etc.

- 熱くなった鍋を急に冷却しないでください。

Do not suddenly cool a vessel that has become hot.



- テーブル等に置く際には、鍋敷きをご使用下さい。

When placing on a table, etc., use a saucepan mat.

- ごくまれに、水分が鍋底にしみ出る事がありますが、異常ではございません。このような時は、お米のとき汁を入れて煮立てていただきますと止まります。

Very rarely, moisture may soak into the bottom of the pot. This is not a defect. At such times, this can be stopped by pouring into the vessel water that has been used to cook rice, and leaving it to simmer.

- ご使用後は良く洗い、カビ・臭気防止のために完全に乾燥させてからご収納下さい。

After use, wash thoroughly and then dry thoroughly in order to prevent mold and bad smell, before storing.

薬土瓶 Earthenware pot for herbal medicine



- 直接、火にかけられますが、次の点にご注意下さい。

These vessels can be placed directly onto a flame, but please note the following points.

- ご使用前は、土瓶の外側の水分をよく拭き、弱火からご使用下さい。

Before using, thoroughly dry moisture from the outside of the earthenware teapot, and use from a low heat.

- 空炊きは避けて下さい。

Avoid cooking without anything inside the vessel.

- 「つる」の内側に入っている針金が熱くなりますので、お取り扱いの際はご注意ください。

The wire on the inside of the handle will become hot, so please exercise caution when handling.

- 強火で使用すると、本体に触れている「つる」の根元が焦げる場合がありますのでご注意ください。

Note that if a high heat is used, this may burn the handle connected to the body of the vessel.

- 熱くなった容器を、急に冷却しないようご注意ください。

Do not suddenly cool a vessel that has become hot.

- 加熱後は、鍋敷きの上に置いてご使用下さい。

After heating, place on a saucepan mat to use.

- ご使用後はよく洗い、カビ防止のためによく乾燥させてからご収納下さい。

After use, wash thoroughly and then dry thoroughly in order to prevent mold, before storing.

交趾 Kochi pottery



- 酸性食品により変色する恐れがあります。

Acidic foods may cause the color of the pottery to change.

- 業務用洗浄機を使用すると破損の恐れがあります。

Use of a business-use dishwasher may result in damage to the vessel.

貫入 Crackle pottery



- 長時間にわたり食物を入れたままにしたり、汁物を入れると汚れがひびに染み込み、とれなくなることがあります。

When food has been left inside the vessel for a long time, and soup is poured in, dirt may permeate the cracks and become impossible to remove.

- 釉面上にひびを生じさせるように、素地と釉薬の吸収率の違いを意図的に用いた焼き方です。

This method of firing intentionally uses different textures and glaze absorption rates to produce cracks in the enamel.

- 業務用洗浄機を使用すると、破損の恐れがあります。

Use of a business-use dishwasher may result in damage to the vessel.

陶板 Ceramic plate



- 加熱した陶板に触れる際は鍋つかみ等を使用し、蓋穴からの蒸気には充分ご注意ください。

When touching a heated ceramic plate, use a heat-resistant saucepan holder, etc. and take sufficient caution regarding steam from the air vent.

- 電気コンロをご使用の際は、ヒーター部分との間隔を1cm以上あけて下さい。

When using an electric cooking stove, leave a gap of at least 1cm from the heater part.

- 陶板をテーブルなどに置く際には、鍋敷きをご使用下さい。

When placing a ceramic plate on a table, etc., use a saucepan mat.

- 天ぷら・フライ等の揚げ物には、絶対使用しないで下さい。

Do not use for deep-fried foods such as tempura or fried foods in general.

- フリーザー(冷凍庫)から出して、すぐに火にかけないで下さい。

Do not suddenly place on a flame after removing from a freezer.

- ご使用後は、よく乾燥させてからご収納下さい。

After use, dry thoroughly before storing.

グラタン皿 Gratin dish



- 直接火にかけず、電子レンジやオーブンでご使用下さい。

Do not use with direct heat, but rather use the product with a microwave oven or general oven.

- テーブルなどに直置きすると、テーブル表面を傷つける恐れがありますので、必ず鍋敷きをご使用下さい。

When placing directly on a table, etc., always use a saucepan mat, as there is a risk that the table surface will become damaged.

- 加熱後は、鍋つかみ等をご使用下さい。

After heating, use a heat-resistant saucepan holder, etc.

- 熱くなった容器を、急に冷却しないようご注意ください。また冷却した容器を急に加熱しないで下さい。

Do not suddenly cool a vessel that has become hot. Likewise, do not suddenly heat a vessel that has been cooled.

- ご使用後は水でよく洗い、完全に乾燥させてからご収納下さい。

After use, wash thoroughly and then dry thoroughly before storing.

花器 Flower vase



- この製品は食器として使用することはできません。

This product cannot be used as tableware.

- 安定の悪い場所には設置しないで下さい。

Do not place in an unstable location.

- テーブル・床の間等の上では、キズをつける恐れがありますので、花器を引きずらないようご注意ください。

These is a risk of scratching when placed on a table or alcove, etc., so exercise caution so as not to drag the flower vase across such surfaces.

- 万が一、水漏れする場合には、お買い上げ店までお申し出下さい。

In the unlikely event of water leakage, please contact the store where you purchased the product.

漆器製品 Lacquerware products



- 新しい漆は匂いがすることがありますが、お酢を含ませたガーゼで拭いて洗い流すか、米ぬかに入れておくと消えます。
New lacquer has a distinctive smell, but this will disappear when washed away by wiping with a cloth soaked in vinegar or by placing the vessel in rice bran.
- 天然の漆は傷が付きやすいため、他の食器と一緒に洗わないでください。
Natural lacquer is susceptible to scratches, so do not wash together with other tableware.
- すすぎにはお湯を使い、すぐに柔らかい布で拭き取ってください。その後、直射日光を避けて乾燥させてください。
Use hot water to rinse, and then immediately wipe with a soft cloth. Thereafter, dry away from direct sunlight.

ガラス製品 Glass products



- ご使用後は台所用洗剤を溶かしたぬるま湯に浸し、スポンジや布で洗ってください。カット加工がある物は柔らかいブラシで洗ってください。内側はひねり洗いをせず、取っ手付きのスポンジなどをご使用ください。
After use, soak in lukewarm water mixed with kitchen detergent, and wash with a sponge or cloth. Use a soft brush to wash products that feature cutting. Do not wash the inside by twisting. Rather, use a sponge with a handle, etc.
- 洗った後は乾いた布に伏せ、柔らかい布で水気をよく拭き取ってください。
After washing, place on a dry cloth and thoroughly wipe off moisture using a soft cloth.
- クリスタルガラスは急激な温度変化(特に急冷)や衝突で割れることがありますのでご注意ください。
Crystal glass may break when subjected to sudden changes in temperature (particularly rapid cooling) or collision, so please exercise caution.

その他注意事項 Other important points

- 陶磁器は落としたりぶつけたりすると割れるため、取り扱いには十分ご注意ください。
Ceramics will break if dropped or struck, so please exercise caution when handling.
- 欠けていたり、ヒビの入った食器は危険ですので使用しないでください。
Chipped or cracked tableware is dangerous, so do not use in such a condition.
- テーブルや食器棚などで食器を引きずると、傷をつけることがありますのでご注意ください。
If tableware is pulled across tables or sideboards, etc., this may cause scratching, so please exercise caution.
- 陶磁器とガラスの接着には強力なボンドを使用しておりますが、接着面が狭く、剥がれる場合がありますので取り扱いには十分ご注意ください。
Powerful adhesive is used to attach ceramics and glass, but the attached surfaces are narrow and may become unstuck, so please exercise caution when handling.

陶器と磁器の性質の違い

Property differences between pottery and porcelain

「陶器」は、陶土とよばれる粘土、つまり土が主な原料となり、美濃焼・瀬戸焼・唐津焼・益子焼・信楽焼・萩焼・萬古焼・備前焼などが「陶器」となります。

一方、「磁器」は、陶石とよばれる岩石が主な原料となり、有田焼(伊万里焼)・九谷焼・砥部焼などが「磁器」となります。

原料の違いで、それぞれの性質が異なります。下記のような性質から、「やきもの」の取り扱いには気を配らなければならないことがあります。特に、破損は洗う時に起きることが多いので、食器洗いには気をつけて下さい。

The raw material used in pottery is clay, otherwise known as potter's clay. Examples of pottery include Mino ware, Seto ware, Karatsu ware, Masuko ware, Shigaraki ware, Hagi ware, Banko ware, and Bizen ware.

On the other hand, the main raw material of porcelain is a rock known as china stone. Examples of porcelain include Arita ware (Imari ware), Kutani ware, and Tobe ware.

The differences in raw materials make the properties of pottery and porcelain different. From properties such as those described below, attention must be given to certain points when handling earthenware. In particular, damage often occurs when washing, so exercise caution when washing tableware.

性質の違い Differences in properties

陶器 Pottery

- 【原料】料陶土(粘土)が主
Raw materials Potter's clay (clay) is main
- 【透明度】なし(光が透き通らない)
Transparency None (light does not pass through)
- 【色合い】淡い色が多い
Hue Light colors are dominant
- 【吸水性】水が浸透するが、釉薬がかけてあるので、水を通さないものが多い
Water absorbency Water permeates, but many products are glazed and thus do not allow water to pass through
- 【素地】焼が柔らかく、質が荒く多孔性
Texture Soft-baked, rough quality and porous
- 【叩いたときの音】にぶく低い音
Sound when struck Dull low sound

磁器 Porcelain

- 【原料】陶を粉碎した石粉が主
Raw materials Mainly ground china stone powder
- 【透明度】あり(光が透き通る)
Transparency Yes (light passes through)
- 【色合い】純白色
Hue Pure white
- 【吸水性】ほとんど水を通さない
Water absorbency Almost no water passes through
- 【素地】焼が固く、質が緻密で気孔が少ない
Texture Hard-baked, fine quality, with few pores
- 【叩いたときの音】金属的な澄んだ高い音
Sound when struck Clear, high, metallic sound