














★ 表示マークの説明

- 土物** ———— 磁器を除いた陶器、炆器、土器等です。陶土、焼成温度等の関係で磁器と同等の強度のものから、弱いものまで巾広くあります。使用上問題と思われる場合は御問合せ下さい。また商品によっては、汚れが落ちづらいものもあります。御使用上のお願いを御参照になって御使用下さい。
- 強化** ———— アルミナ強化磁器、ウルトラホワイト等、通常の磁器より強度が強いものです。
- 弱火** ———— オープン、固形燃料、バーナーの弱火の使用が可能なものです。御使用上のお願いを御参照になって御使用下さい。
- 直火** ———— オープン、固形燃料、バーナーの強火の使用が可能なものです。御使用上のお願いを御参照になって御使用下さい。
- IH** ———— IHに対応した商品です。
- 輸入品** ———— 国内以外で製造された商品です。
- イングレ** ———— 釉上に絵付けをして、1,200℃前後で焼成することで、食器洗浄機を使用しても絵が剥げる心配がない商品です。
- 塗** ———— [A]ABS樹脂 [G]ガラス
 [M]ユリア・メラミン [ST]ステンレス
 [木]木製品 [木質]ソフトメラミン・フェノール木質
 [PBT]ポリブチレンテレフタレート [AC]アクリル樹脂
 [TA]耐熱ABS樹脂 [竹]竹製品
 [TM]洗浄機対応ユリア・メラミン [洗浄機対応]洗浄機対応
 ※[TA][TM][PBT]の表示のあるものは、洗浄機対応です。
- 硝子** ———— 硝子商品

★ 商品サイズの測り方基準

| | 表示法 |
|---|-----------------------------|
| 1. 丸皿は直径  | 径○○cm |
| 2. 長角皿は辺を測る  | 長辺○○cm×短辺○○cm |
| 3. 角鉢  | 長辺cm×短辺cm×高さcm |
| 4. 多用丼・鉢  | 直径cm×高さcm |
| 5. 容器(徳利・急須など)容量のいる品は   | 1号=約180c.c. 1号、2号、10号で表す |
| 6. 寿司湯呑・湯呑  | 外直径cm×高さcm |
| 7. 蓋物(蓋物・むし・平むし)  | 身の直径cm×蓋付の高さcm |
| 8. 変型物・貝型      | 直径cm×必要とする径cm |
| 9. コーヒー碗・マグ・プリオン | 外直径cm×高さcm(c.c.) |
| 10. ポット・シュガー・クリーマー等 | 一杯容器c.c.で表示 |
| 11. 土鍋・行平・スリ鉢 | 1号=1寸(約3.0cm) |

cc表示は目一杯入れた時の目安です。
 ※陶磁器のサイズは多少の誤差が生じますので、予めご了承ください。

★ サイズ早見表

| | | |
|--------------|--------------|--------------|
| 3.0寸=約9cm | 尺 =約30cm | 5½" =約14cm |
| 3.5寸=約10.5cm | 尺1=約32cm | 6½" =約16.5cm |
| 4.0寸=約12cm | 尺2=約36cm | 7½" =約19cm |
| 4.5寸=約13.5cm | 尺3=約39cm | 8" =約20cm |
| 5.0寸=約15cm | 尺4=約42cm | 9" =約23cm |
| 6.0寸=約18cm | 6.3寸=約19cm | 10" =約25.5cm |
| 7.0寸=約21cm | 6.8寸=約20.5cm | 12" =約30cm |
| 8.0寸=約24cm | 3.6寸=約10.5cm | 14" =約35.5cm |
| 9.0寸=約27cm | 3.8寸=約11.5cm | 16" =約40.5cm |

Ⓜは強化食器マークです。
 印刷インキの都合上商品と色が若干異なることがあります。ご了承ください。

ご使用上のお願い（「ワレモノ」につき取扱いには充分気をつけて下さい。）

土物

- ご使用前に、熱湯に浸してあらかじめ生地に水分を充分含ませてからご使用頂くと、茶渋・シミ等がつきにくなります。
- ご使用後は、汚れを早く落とし台所洗剤で、洗った後よくすすいで、よく乾燥してご収納下さい。
- 陶器は吸水性があるため、ご使用後、水に浸したままにしておきますと汚れた水を吸収しカビ・シミや臭気を発生する原因になります。
- 茶渋・シミ等の汚れが気になる時には、台所用の漂白剤をご使用下さい。

貫入

- 素地と釉薬の収縮率の違いを意図的に発注させ、釉面上にひびを生じさせる焼き方です。
- 長時間にわたり、食物を入れっぱなしにしたり、汁物を入れたりしますと汚れがひびに染み込み、とれなくなることがあります。

金・銀絵付け

- 電子レンジ・オープンには、使用しないで下さい。
- ご使用後は、台所用洗剤を柔らかなスポンジや布につけて洗って下さい。
- クレンザーやナイロンたわし（研磨剤付）で強く擦ると金・銀や絵柄が剥げたり、表面にキズをつける原因になります。
- 食器洗い器で長時間にわたって使用されますと、金・銀や絵柄を傷める事になります。
- 銀絵付製品は、漂白剤を使用しないで下さい。

電子レンジ金

- 電子レンジに使用できる特殊な金を使っていますが、金の表面の汚れやキズはスパークを起す原因となりますので、ご使用の際は次の点に注意して下さい。
- ご使用後は、台所用洗剤を柔らかなスポンジや布につけて洗い、汚れを早く落として下さい。
- クレンザーやナイロンたわし（研磨剤付）で強く擦ると、金が剥げたり、表面にキズをつける原因になります。
- 食器洗い器で長時間にわたって使用されますと、金線や絵柄を傷める事になります。

交趾

- 業務用強化洗浄機を使用されますと破損の恐れがあります。
- 酸性食品により、変色する恐れがあります。

花器

- この製品は食器としては、使用できません。
- テーブル・床の間等の上などでは、花器を引きずらないようにして下さい。（傷がつくことがあります。）
- 安定感の悪いときには、安全に注意して設置して下さい。
- 万が一水漏れの場合は、お買い上げ店までお申し出下さい。

青竹器

- 青竹器（受注品）に関しては、完成品の保管期間にカビ発生の恐れがございます為、受注生産とさせていただきます。

グラタン皿

- 直火には使用しないで電子レンジ・オープンをご使用下さい。
- 加熱後、素手で触れると火傷する恐れがあります。鍋つかみ等をご使用下さい。
- テーブル等に置くと、テーブル等の表面が傷つきます。鍋敷きをご使用下さい。
- 加熱後、急に冷やさないで下さい。
- 使用後は水でよく洗い、必ず乾燥させてから保管して下さい。

行平

- この製品は耐熱陶器ではありません。直接火にかける時は、以下のことをお守り下さい。火にかける場合、底の水分をよく拭いて弱火からご使用下さい。
- 天ぷら・フライ等の揚げ物には使用しないで下さい。
- 加熱した後、触れる時は鍋つかみ等を使用下さい。
- テーブル等に置く際には、鍋敷きを使用下さい。
- 電気コンロを使用の際は、ヒーター部分との間隔を1cm以上あけて下さい。
- 空炊きはさけて下さい。
- 使用後はよく乾燥させてから収納して下さい。
- 当商品のみならず、直接火に掛ける陶器につきましては同様に御使用下さい。

薬土瓶

- この製品は直接火にかけられますが、次の点にご注意下さい。
- 「空炊き」をしないで下さい。
- ご使用前は、土瓶の外側の水気を拭き取り弱火からご使用下さい。
- 強火でご使用されますと、本体に触れている「つる」の根元が焦げますのでご注意下さい。
- 「つる」の内側の針金が熱伝導により熱くなりますので、お取り扱いの際はご注意下さい。
- 加熱後は、鍋敷きの上に置いてご使用下さい。
- 熱い容器を、急に冷たい所に置かないようにして下さい。
- ご使用後はよく洗い、カビ防止の為に乾燥させてから、ご収納下さい。
- ご使用中、土瓶の底にヒビが入る場合がありますが破損ではありません。そのままいねいにご使用下さい。

土瓶むし

- この製品は直接火にかけられますが、次の点にご注意下さい。
- 必ず弱火でご使用下さい。
- 強火でご使用されますと、本体に触れている「つる」の根元が焦げますのでご注意下さい。
- 「つる」の内側の針金が熱伝導により熱くなりますので、お取り扱いの際はご注意下さい。
- 空炊きをしないで下さい。
- 加熱後は、受皿又は鍋敷きの上に置いてご使用下さい。
- 熱い容器を、急に冷たい所に置かないようにして下さい。
- ご使用後はよく洗い、カビ防止の為に乾燥させてからご収納下さい。

土鍋

- 初めてご使用になる前に荒土のアクを取り去るため米のとぎ汁又はクズ野菜等を10分ほど沸騰煮込んで下さい。土鍋がしまり丈夫になります。2度目からは普通にご使用下さい。
- てんぷら・フライ等の「揚げ物」には危険です。絶対に使用しないで下さい。火災になる恐れがあります。
- 「空炊き」をしないで下さい。
- ご使用前は、土鍋の外側の水気を拭き取り弱火からご使用下さい。
- 加熱した土鍋に触れる時には、火傷をしないように注意し必ず鍋つかみ等を使用して下さい。
- テーブル等に置くときは、テーブル表面を傷つけないように必ず鍋敷きを使用して下さい。
- 熱い鍋を急に冷たい所に置かないで下さい。
- ごくまれに、水分が鍋底にしみ出る事が有りますが、異常ではございません。このような時は、お米のとぎ汁を、煮立てて頂きますと治ります。
- ご使用後は、カビ・臭気防止の為に良く洗って風通しの良いところで完全に乾燥してから収納して下さい。

陶板

- 加熱した陶板に触れる際は、鍋つかみ等を使用し、蓋穴からの蒸気にご注意下さい。
- 陶板をテーブル等に置く際には、鍋敷きをご使用下さい。
- 電気コンロを使用の際は、ヒーター部分との間隔を1cm以上あけて下さい。
- フリーザー（冷凍庫）に入れた時は、解凍してから火にかけて下さい。
- 天ぷら・フライ等の揚げ物には、使用しないで下さい。
- ご使用後は、よく乾燥させてから収納して下さい。