

ひつじ抹茶碗

Sheep Matcha Bowl

この抹茶碗は、古くから美濃焼で用いられる五斗蒔土（ごとまき土）を使い、カンナで表面を削り落とす「削ぎ（そぎ）」という技法で作られています。

削り模様の深さや幅、そして釉薬が生み出すモコモコとした表情を、愛らしいひつじの姿と重ね合わせました。適度な凹凸が滑りにくく、しっかりと手に馴染む実用性も兼ね備えています。

青々とした草原のような抹茶を立て一休み。

This matcha bowl is crafted from "Gotomaki clay"—traditionally used in Mino ware since ancient times—and made using a technique called Sogi (shaving), where the surface is scraped away with a clay trimmer. The fluffy, endearing silhouette of a sheep inspired the unique, bumpy texture created by the varying depth and width of the shaved patterns, combined with the flow of the glaze. The gentle ridges also provide a practical benefit, ensuring a non-slip grip that nestles comfortably in your hands.

Whisk up a bowl of green matcha, reminiscent of a lush, vibrant meadow, and take a gentle pause.

ご使用上の注意

Instructions for Use

■ご使用前に水やぬるま湯にくぐらせることで、ニオイや汚れがつきにくくなります。■電子レンジ、直火、オーブン、IHクッキングヒーターはご使用できません。■テーブル等の上では引きずらないようにしてください。傷が付くことがございます。■ご使用後は、食器用洗剤は使わず、ぬるま湯ですすぎ、柔らかい布やスポンジで優しく汚れを落としてください。スープやラテなどにご使用し、油分が気になる場合は、薄めた中性洗剤でさっと洗い、よくゆすいでください。食器洗浄機や乾燥機のご使用はお避けください。■陶器は吸水性が高いため、食品を長期間入れたままにしないでください。カビやニオイを防ぐため、使用後は十分に乾かしてから収納してください。

■ Rinsing the bowl with water or lukewarm water before use helps prevent stains and odors from absorbing into the clay. Do not use in a microwave, over an open flame, in an oven, or on an IH (induction) cooktop. ■ Do not drag the bowl across tables or other surfaces, as it may cause scratches. ■ After use, rinse with lukewarm water without using dish soap, and gently wipe away any residue with a soft cloth or sponge. If used for soups, lattes, or other oily contents, you may wash it quickly with diluted mild dish soap and rinse thoroughly. Avoid using dishwashers and dish dryers. ■ Due to the high absorbency of pottery, do not leave food or liquid inside for extended periods. To prevent mold and odors, ensure the bowl is completely dry before storing.

FloydTM

PUBLIC DESIGN INC.
www.floyd.jp

T. 055 991 2030
MADE IN JAPAN