

確かな櫛目で擦りたての香りと風味の贅沢を

創業は明治 43 年。昔ながらの伝統の技を受け継ぐ日本一のすり鉢の窯元、マルホン製陶所で作られた片口すり鉢は、一つひとつ手作業で引かれた鋭い櫛目が食材をしっかり捉え、抜群の擦り味を持っています。



今回のリニューアルでは黒の釉薬を変更し、汚れがつきにくく落としやすい釉薬に変更しました。また、“小”（新商品名：12）の深さを他サイズと揃えることで使いやすくしました。



新形状 12 のは、飯碗くらいのサイズ感。丸みのある形状が手馴染みよく、テーブルでごまを擦ったり、薬味を混ぜてタレ入れにするのに良い大きさです。



新色の黒唐津。様々な成分が混じり合い、黒とは一言で言い切れない柔らかな色味です。



New

片口すり鉢 19 ￥2,400

Mortar 19

○36601-6 白唐津

●36602-3 黒唐津

1pcs/box 24pcs/ctn φ190×H87 陶器

片口すり鉢 16 ￥1,800

Mortar 16

○36611-5 白唐津

●36612-2 黒唐津

1pcs/box 30pcs/ctn φ160×H74 陶器

片口すり鉢 12 ￥1,400

Mortar 12

○36621-4 白唐津

●36622-1 黒唐津

1pcs/box 48pcs/ctn φ120×H59 陶器

片口すり鉢 丸 10 ￥1,600

Deep mortar

○36631-3 白唐津

●36632-0 黒唐津

1pcs/box 48pcs/ctn φ102×H70 陶器

東濃ひのき すりこぎ

Pestles

36651-1 24cm ￥800

36652-8 18cm ￥750

36653-5 12cm ￥700

36654-2 9cm ￥650

6pcs/box 96pcs/ctn

天然木（檜材 / 無塗装）

岐阜、東濃檜の端材を使用した、サステイナブルなすりこぎ。檜は抗菌性が高く、硬質で摩耗に強いので、すりこぎに適した木材です。