

土瓶 伊賀

先人の「土と釉薬は同じ山のものを使え」という教えの通り、伊賀の職人が伊賀で採れる材料を使い、一つ一つ丁寧に作りました。伊賀は昔、古琵琶湖の湖底であったため、亜炭（植物等が土と共に堆積し、長い時間を経て変化したもの）を含む耐火度の高い良質な土が採れます。釉薬も伊賀で採れる灰や長石を原料にしており顔料による色付けはしていません。器表面の貫入（釉薬に入っている細かなヒビ）に、茶渋や食べ物の色が染み込んでつくる景色を楽しみながら、じっくりとお使いください。

◎ご使用に際して

・ご使用前に必ず“目止め”を行ってください。貫入（表面の細かなヒビ）がでんぷんのりで埋まり、汚れやニオイをつきにくくします。①米のとぎ汁を入れた鍋に器を入れ、10分ほど煮沸します。②表面のぬめりを拭い、自然乾燥させてください。※細かなヒビは伊賀粗土の性質上のもので、使用上差し支えありません。

・自然な粗いままの土が特徴の伊賀は、長時間水分を入れたまま放置しますと底から水分が染み出ることがあります。お使いのうちに自然と解消されますがご使用前に目止めをしておくことで軽減できます。

・お茶などを飲む時に使用した場合、器表面に黒い模様が現れることがあります。これは、お茶に含まれるタンニンが土に含まれる鉄分と反応し、貫入を伝い黒く染み出たためです。目止めに加え、ご使用前に器を水かぬるま湯で十分に濡らしておきますと、軽減されます。

・醤油等、塩分の濃い液体を長時間入れたままにしないでください。粗土には塩分の濃い液体は染み込みやすく、ニオイが取れにくくなることがあります。

・この食器（特に底部）をテーブル等の家具の上で滑らせないでください。家具を傷つける恐れがあります。

◎お手入れについて

・乾燥が不十分ですとカビが発生しやすくなりますので、使用後はよく洗い、十分に乾燥させてからしまってください。

製造／耕房窯

株式会社東屋

〒141-0022 東京都品川区東五反田5-4-20

TEL03-5798-7510