

伊賀焼 食器

鎌倉の昔からやきものの里として知られる三重県、伊賀地方。時が育んだ豊かな土と、燃える火から生まれた伊賀焼は、素朴な土の風合いを味わい、悦ぶ陶器です。暮らしの中で末永くご愛用いただくために、

ご使用前には、この取扱説明書に目をお通しください。

◎お使いになる前に

・必ず「目止め」を行ってください。

①米のとき汁を入れた鍋に器を入れ、一〇分ほど煮沸します。米のとき汁は、残りご飯や粥、小麦粉や片栗粉に水を加えたものでも代わりになります。

②表面のぬめりを拭い、自然乾燥させます。

③乾燥後、さらに水洗いして、十分に乾燥させてください。

・この作業により、貫入（表面の細かなひび）がデンプン質でふさがれ、汚れやにおいがつきにくくなります。

・なお、器の内外に見える細かなひびは、伊賀の土の性質上、自然に発生するもので、使用には差し支えありません。

◎日々の「使用」に際して

・粗土の素朴な風合いを持ち味とする伊賀焼は、液体や水気の多い内容物を入れたまま放置すると、底から水分が染み出すことがあります。この作用は、お使いいただくうちに自然と解消されますが、事前に目止めを行うことで軽減できます。・お茶を淹れたとき、器の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の鉄分と反応し、貫入を伝って黒く染み出たためです。目止めをし、かつ、ご使用前に器を水かぬるま湯に浸けて十分に湿らせておけば、ある程度は防ぐことができます。

・醤油など、塩分の濃い液体は長時間入れたままにしないでください。においが取れにくくなる場合があります。

・器の底をテーブル等の家具の上で滑らせたり、押し付けたりしないでください。家具の表面を傷つける恐れがあります。

◎お手入れについて

・使用後はよく洗い、しっかりと乾燥させてからしまってください。乾燥が不十分だと、カビが発生しやすくなります。

・この取扱説明書は取り出しやすい場所に保管してください。

素材 伊賀土

製造 耕房窯 三重県伊賀市


デザイン 渡邊かをる

制作 東屋

◎修理、お問い合わせについて

・ご使用中の状態に応じ、修理を承っております。お気軽にご相談ください。

・製品には万全を期しておりますが、お気付きの点がございましたら、お手数ですが左記までご連絡ください。

株式会社 東屋 

〒一四一〇〇三二 東京都品川区東五反田五―四―二〇

TEL〇三―五七九八―七五一〇 FAX〇三―五七九八―七五一―

contact@azmaya.co.jp www.azmaya.co.jp