

**Found
MUJI**
basics

Found MUJI basics

Found MUJI では、これまでに30以上の国や地域を訪れ、その土地その土地の生活や文化に触れ、日常の道具や手仕事、その地特有の技術を探す旅を続けてきました。

道中で出会ったものどれもが、これからも残していきたい地域に根付いた文化や習慣、生活の知恵を反映したものだったり、少量・小規模でも連綿と生産を続けている作り手によって生み出されたものだったりします。

未曾有の事態が世界中を取り巻く現在、自由に移動することを躊躇する状況が続いています。そのような時だからこそ、国や地域を隔てず、世界各地の文化や習慣、各地域の素材や手仕事を私たちの普段の生活に取り入れ、豊かな日常に思いを馳せてみませんか。

Found MUJI basicsでは、これまで取り扱ってきたアイテムの中から、毎日の暮らしに重宝する道具やいつでも使える日用品を選び直し、ご紹介します。

Found MUJI's explorations have now reached over 30 countries and regions. We love to traverse the globe to get in touch with local cultures and ways of life and find out about their unique techniques and technologies, along with their tools and handicrafts from everyday life. Each of the objects we have discovered along the way has a story to tell. They each reflect the cultures, customs, and life wisdom intrinsic to their place of origin, all features that deserve to be maintained. They reflect uninterrupted crafting traditions, regardless of their quantity or scale.

With the unprecedented state of affairs spanning the globe today, to travel freely is not always an easy option. All the more reason to focus on enriching one's daily life by incorporating customs and cultures across borders and divisions with unique local materials and handcrafted items from around the world.

Found MUJI basics draws on previous collections we have put together to present a selection of items offering convenient solutions to day-to-day needs and wares that may come in handy at just about any time.



カレーポット

インドにある金物街を探し、店の隅々まで見せてもらい、様々な器や道具の中から見つけました。少しフチがあって、膨らみのある形。この形はカレーの器や水瓶などいろいろな容器に見られるインド特有の輪郭です。

Curry Pot

In India, we searched high and low in a district offering metal wares. We were taken all the way to the far recesses of shops and shown a wide range of vessels and utensils. This one features a slight rim and a bulging form, a uniquely Indian contour shared by a variety of different receptacles, from curry vessels to water jugs.





手刺し子

砂漠の遊牧民の女性たちによって作られるキルトです。現地インドでは、家具を砂ぼこりから守るためにかけたり、色々なものを包んだり、敷物としても使われています。布を重ねて丁寧に刺し子することによって強度が増し、何代にも渡って長く使うことができます。チクチク細やかに刺し子を続けることで、不揃いなステッチワークが美しい陰影を見せます。

Hand Quilting

These quilts are crafted by women of nomadic desert tribes. In India, the quilts are used to cover furniture for protection from sandy dust, to wrap various items, and to be spread out as rugs. Careful stitching of fabric in multiple layers creates stronger cloth that will last for many generations. The many rows of fine, uneven stitchwork creates beautifully textured shading in the fabric.



マルチクロス

インドで日常的に使用されている布で、衣服としてまとうだけでなく、テーブルクロスやカーテン、荷物を包む多用布としても使われています。一般的に裾や端にライン柄が入った布は「ドーティー」、全体に柄の入ったものは、「ルンギ」と呼ばれています。小さいサイズのもは、食器の目隠しやほこりよけとしても使用できます。

Multipurpose Cloth

Pieces of cloth like this are used on a daily basis in India. Not only worn as clothing, they also serve many other purposes, functioning as tablecloths, curtains, or for bundling things up together. Pieces of cloth with lines of pattern running along the hems or edges are called *dhoti*, while those with patterns across the entire cloth are called *lungi*. Smaller-sized ones can also be used to cover tableware or to protect it from dust.



市場のかご

盛る。漉す。運ぶ。ベトナムの市場や屋台、家庭など多くの場所で使われている日常生活に欠かせないかごです。細い竹ひごで作られている為、軽く丈夫で耐久性に優れています。形はシンプルですが、大小様々なサイズがあり、用途に応じて使い分けます。ひと昔前は、漉したり乾燥させたりする際によく使われてきましたが、現在は盛り付けや持ち運び、収納としても便利に使えます。天然素材のため、使い込むほどに美しく経年変化していきます。

Market Basket

Serve. Strain. Carry. In Vietnam, baskets are an essential part of daily life as they are put to use throughout markets, food stalls, and homes. Making the most of thin strips of bamboo, they are light, strong, and durable. The simple shape in a variety of sizes can be used for many different purposes.

Long ago, the baskets were used mostly for straining and drying, but today they are handy tools used for serving, carrying and storing. Made from natural materials, the look of the basket changes over the years, becoming more beautiful the longer it is used.





バクバク バスケット

フィリピンなど東南アジア原産のアバカを使って作っています。バクバクと呼ばれるアバカの表皮を使い、透かし編みに仕上げました。色の選別をしない為、自然な風合いが魅力の1つです。

Bacbac Basket

Made with *abacá*, a plant native to Southeast Asian countries such as the Philippines, where it is also known as *bacbac*. Fibres from the outer layer of the plant's stalk are used to produce these openwork baskets. One charming feature of the baskets is their natural textural appearance, as the fibres are not sorted by colour.



竹せいろ

天然の素材と生活の知恵を合わせて生まれた道具です。通気性に優れた竹の繊維は密度が高く、食材を蒸す時に水蒸気を吸収することができ、蒸し器の内側に水滴がたまるのを防ぎます。また外側と内側の2つの枠でできていて、加熱をするとせいろの中で蒸気が均一に行き渡ります。

Bamboo Steamer

The bamboo steamer is a kitchen item created from natural material with the wisdom acquired in daily living. Bamboo has a concentrated density which absorbs moisture when steaming food, preventing droplets from accumulating on the inside walls. The steamer has an inner wall and an outer wall which allows the steam to circulate equally in between.



青白磁

つややかな肌に淡く青みがさした青白磁は宋の時代を代表する中国の器です。上海から500キロほど西南に位置する景德鎮には1000年以上前に中国の官窯が置かれました。生み出される磁器はヨーロッパをはじめ世界中で愛され、その美しさへのあこがれは世界各地で磁器生産が始まる原動力となったといわれています。家庭であらゆる国や地域の料理を楽しむようになった現代、青白磁はどんな料理も映えさせ、美味しさを引き立てます。

Blue White Porcelain

This form of porcelain, with its characteristic sheen set off with a faint tinge of blue, is representative of Song dynasty Chinese wares. The city of Jingdezhen, located about 500 km southwest of Shanghai, was home to China's imperial kilns over 1,000 years ago. Porcelain produced here has been cherished in Europe and throughout the world. Admiration of its beauty is considered to have been instrumental in porcelain production's global spread. In this age when cuisines from around the world are commonly enjoyed in the home, this porcelain serves to cast any and all dishes in an appetising light.



ベンチ

中国には、長い歴史の中でずっと変わらずに使われ続けてきた日用品がまだまだ沢山残っています。街中にある、古くから使われてきた伝統的な形状のベンチを参考につくりました。

Bench

China still has many, many items for daily use left to offer, all featuring lengthy histories of uninterrupted, unchanging use. These benches are modelled on the traditional forms seen throughout the streets of China, used today just as they have been since long in the past.



ポデガ

サン・セバスティアンの旧市街、バルの一軒でシードラを頼むと、他では見たことのない寸胴の薄いグラスで出てきます。飲み口のいい軽やかなグラスに、少なめに注ぎます。空気を入れながらシードラやチャコリ*を注いで、くいと飲むのです。ポデガは酒蔵を指す言葉ですが、そのままグラスの名前にもなりました。

チャコリ：微発泡で酸味があり、アルコール度数が低めの辛口白ワイン。

Bodega

When you order sidra in a bar in the old town of San Sebastián, it is served in a thin glass you have never seen in other places. A little amount of drink is poured in this light and easy-to-drink glass. Drink up sidra or txakoli* poured with aeration. Bodega means a cellar. It became the name of glass.

*txakoli: Dry wine which is sour and has a little sparkling and a low alcohol content.





ティーポット

ドイツのチューリンゲン州にあるイエナで創業したガラスメーカーのティーポットです。1900年代初頭にイエナで生産され始めた家庭用耐熱ガラス製品は現在、世界中の様々なシーンで活用されています。

Teapot

A teapot made by a glassmaker established in the city of Jena in Germany's state of Thuringia. Heat-resistant glassware for household use produced here in the early 1900s now sees a wide range of applications worldwide.



ブリキ パン焼き網

ポルトガルで家庭用として使われている、コンロでパンを焼くためのブリキの道具です。表面はカリッと、中はふっくらと焼きあがります。

Tin Toast Grill

A tin utensil used in Portuguese homes to toast slices of bread on the hob so that they come out crunchy on the outside while soft and fluffy inside.



コシャー箱

フランスの公的機関や公立の図書館で公文書を保管するために使われているファイルボックスです。タッカーで留めただけの簡素なつくりで、平たい紐で結んで閉じます。「コシャー」とはこのファイルボックスをつくっている工場の創業者の名前です。大切な公文書を長期間保管するための頑丈な箱は、書類だけでなく様々なものの収納に役立ちそうです。

Kosha Box

Filing boxes used by official organisations and public libraries in France for document archives. Featuring a simple construction with just staples to hold them together, flat cords are provided for fastening the boxes. The product name, Kosha, comes from the name of the founder of the plant that produces them. While the sturdy boxes are meant for the long term archival of important official documents, they seem well-suited to storing a wide range of other items as well.





飲料瓶

飲み終えた瓶を回収して再利用する仕組みが、酒屋や牛乳販売店にはありました。業務用の飲料瓶は昭和30年代以降プラスチック製のものが多くなり、ガラス製の瓶を見かけることが次第に少なくなっていきましたが、現在は、世の中のサステナブルな活動の流れに応じて再生可能なガラスが見直されています。プラスチック容器を廃止して、ガラス瓶を製品に採用する気運が高まっています。

Drink Bottle

Liquor stores and milk delivery stores both used to have systems in place to collect and reuse empty glass bottles. From the mid-1950s onwards, commercial-use bottles moved from glass to plastic, and the glass ones gradually disappeared. Today, however, reusable glass is being re-evaluated as part of sustainability initiatives around the world, with momentum growing to abolish plastic containers and get back to using glass bottles.



平清水焼

山形市の東南、千歳山の南麓に位置する平清水地区。江戸末期から続き、最盛期は30軒以上あった窯場も現在は数軒を残すのみとなりました。山形の雪景色を思わせる白色の釉薬「残雪」と、千歳山の原土の鉄分を活かした表情が特長です。

Hirashimizuyaki

Hirashimizuyaki is produced in the Hirashimizu district of Yamagata City at the southern foot of Mt. Chitose. Famous for its pottery since the 19th century, with more than 30 kilns active at its peak, Hirashimizu has only a few kilns still in operation today. This pottery draws its distinctive look from the iron-rich soil around Mt. Chitose and the white *zansetsu* glaze that evokes the image of the snowy Yamagata landscape.





水の平焼

なまこゆう
海鼠釉と呼ばれる深い碧と茶色と灰色が混ざりあった独特な表情は、鉄釉と藁灰釉の2色の釉薬をかけてできる水の平焼の代表的な色です。熊本県天草といえば磁器の原料となる陶石が有名ですが、水の平焼では陶石だけでなく、昔から周辺で豊富に採れる赤土を使い続けています。この地域には卸問屋の制度がなく、窯元が直接手売りをしてきたことで、使い手の声を直接聞きながら器づくりに活かすことができました。

Mizunodairayaki

The Mizunodairayaki is characterised by a *namako-yu* glaze, with its unique mix of deep blues, browns, and greys, which employs a double glazing technique of an iron underglaze and a straw-ash overglaze. Although Amakusa, Kumamoto Prefecture is known for its porcelain stone, which is the raw material for porcelain, Mizunodairayaki has always used the red clay that is abundant in the area. With no wholesale system in place, local potters sold their own wares in face-to-face transactions where they are able to listen directly from their customers, helping them improving their pieces.

竹製品

有数の竹製品の生産地として知られる大分県。昔から竹が身近にあり、大分の人々の生活と密接につながってきました。中でも竹箸は、すべてが手作業で削り出したものです。おおまかにカットされた竹の状態から繊細な箸になるまでには10近くの工程があり、そのすべてが職人の手によるものです。たった今竹林から切り出してきたような竹の一端は、熟練の手によってみるみるうちに目の前で美しい箸に生まれ変わっていきます。この先、時代を経ても変わらずに使い続けたいものばかりです。

Bamboo Products

Oita Prefecture produces the largest amount of bamboo products in Japan. Bamboo is so common here that it has long been an integral part of daily life. The Bamboo chopsticks are produced entirely by hand. From the initial rough cutting of the bamboo to the final finishing, the sophisticated utensil requires close to ten different steps, all of which are done by experienced master craftspeople. The freshly cut bamboo stalk from a nearby forest is transformed into a beautiful pair of chopsticks in front of your eyes by skilled hands. These are something you want to keep using through the ages.







ポリプロピレン通函

工場ですられる部品や部材を繰り返して運び運ぶ^{かよほこ}通函です。通函は輸送時に使われる一般的なパレットの大きさの1100mm×1100mmを等分割したサイズで、効率良く敷き詰めて積み重ねる事で、多くの部品を運べるモジュールになっています。ポリプロピレン通函は、プラスチックならではの軽くて丈夫といった特長から、中身を問わず様々な用途で使用されています。

Polypropylene Returnable Container

These containers are reused again and again in factories to carry parts and materials. Built to modular dimensions to fill the typical 1100 x 1100 mm pallet used for shipping, they can be efficiently arranged and stacked to carry a large number of items. Lightweight and durable polypropylene makes for versatile containers for use with many items and purposes.



ステンレスカレーポット

38969204
約直径12cm 消費税込 690円

38969198
約直径13cm 消費税込 850円

ステンレスボウル

02503161
約直径9×高さ4cm 消費税込 490円

ステンレスオーバルプレート

02503147
小/約幅26×奥行17×高さ2cm
消費税込 990円



市場のかご・浅型

38699408
小/約直径20×高さ3cm
消費税込 450円

38699392
中/約直径28×高さ3.5cm
消費税込 600円

市場のかご・深型

38699453
小/約直径20×高さ8cm
消費税込 500円

38699446
中/約直径28×高さ12cm
消費税込 750円



インド綿手刺し子クッションカバー

82272000
生成×オフ白 43×43cm用
消費税込 3,500円

82387520
チャコール×オフ白 43×43cm用
消費税込 3,500円

インド綿手刺し子ポーチ

82272031
生成×オフ白 17×12cm
消費税込 2,500円

82387537
チャコール×オフ白 17×12cm
消費税込 2,500円



竹材長方形バスケット・浅型

82873634
小/約幅30×奥行23×高さ10cm
消費税込 1,290円

竹材長方形バスケット

82873610
小/約幅30×奥行24.5×高さ24cm
消費税込 1,490円

竹のせいり

02192495
中/約直径15×高さ9.5cm
消費税込 1,000円

02192488
大/約直径23×高さ11cm
消費税込 1,300円



インド綿手刺し子巾着

82272123
生成×オフ白 15×23cm
消費税込 3,500円

82387568
チャコール×オフ白 15×23cm
消費税込 3,500円

インド綿手刺し子多用布

82272154
生成×オフ白 100×200cm
消費税込 15,000円

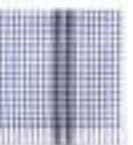
82387576
チャコール×オフ白 100×200cm
消費税込 15,000円



ティロプオーバルバスケット

15264919
小/約幅30.5×奥行22.5×高さ26.5cm
消費税込 1,500円

15264926
大/約幅48.5×奥行30.5×高さ31.5cm
消費税込 2,500円



インド綿マルチクロス

02471033
オフ白 50×50cm
消費税込 500円

02471026
ブルーライン 50×50cm
消費税込 500円

02471040
ネイビー 50×50cm
消費税込 500円

02471057
ブルーチェック 50×50cm
消費税込 500円



バクバク手付きバスケット

15559640
約幅32×奥行26×高さ15cm
消費税込 1,500円

バクバクランドリーバスケット

15559657
約幅48×奥行34×高さ28cm
消費税込 2,900円



全面強化ガラス
グラス

[61339726]
約220ml 消費税込 290円



全面強化ガラス
グラス・取っ手付き

[61339740]
約220ml 消費税込 490円



全面強化ガラス
ソーサー

[61339733]
約直径13.5cm 消費税込 350円



全面強化ガラス
ボウル

[61340166]
約直径6×高さ2.5cm
消費税込 190円



ポリプロピレン通函 メッシュ

[15280599]
ホワイトグレー/約幅27×奥行36×高さ12.5cm
消費税込 890円



[37186804]
ダークグレー/約幅27×奥行36×高さ12.5cm
消費税込 890円



デザートグラス

[15001101]
約直径8.5×高さ11.5cm 消費税込 650円



ビアグラス

[15001071]
約直径7×高さ13cm 消費税込 450円



耐熱ガラス
ティーポット・ストレート型

[38737346]
約400ml 消費税込 2,200円



ポリプロピレン通函

[15280605]
ホワイトグレー/約幅27×奥行36×高さ12.5cm
消費税込 990円



[37186798]
ダークグレー/約幅27×奥行36×高さ12.5cm
消費税込 990円



ワイングラス

[82519921]
約190ml 消費税込 450円



[82519891]
約160ml 消費税込 450円



ブリキ バン焼き網

[82519822]
約幅19×長さ32cm (取っ手含む) 消費税込 650円



草からできたほうき

[38699644]
約幅32×長さ54×厚み3.5cm 消費税込 500円



ハタキ

[61340333]
約92cm 消費税込 3,500円



コシヤー箱

[76252382]
薄型・A4サイズ 消費税込 1,200円



[76252399]
薄型・A3サイズ 消費税込 1,600円



[61235400]
大・縦開き 消費税込 1,800円



[76252405]
縦型 消費税込 1,800円



ボデガ

[38312659]
小/約200ml (実用量) 消費税込 490円



[38312642]
中/約350ml (実用量) 消費税込 550円



[38312635]
大/約500ml (実用量) 消費税込 590円



平清水焼 浅鉢

38671640
約直径18.5×高さ5cm
消費税込 5,500円



平清水焼 蕎麦猪口

38671633
約直径8×高さ6.5cm
消費税込 2,500円



平清水焼 豆皿

38671626
約直径9×高さ2cm
消費税込 1,800円



平清水焼 盃

38671619
約直径5.5×高さ4cm
消費税込 2,000円



青白磁 丸皿

38368618
約直径9.5×高さ2cm
消費税込 390円



38368625
約直径9.5×高さ2cm
消費税込 590円



38368632
約直径17.5×高さ2cm
消費税込 790円



38368649
約直径21.5×高さ2cm
消費税込 1,200円



38368656
約直径26×高さ2cm
消費税込 1,500円



平清水焼 平盃

38671602
約直径7.5×高さ3.5cm
消費税込 3,000円



平清水焼 そばたれ入れ

38671596
約直径7.5×高さ10cm
消費税込 4,500円



平清水焼 徳利

38671589
約直径8×高さ11.5cm
消費税込 4,500円



青白磁 オーバル皿

38368793
約幅22×奥行15.5×高さ2cm
消費税込 1,500円



青白磁 鉢

38368670
約直径15.5×高さ5.5cm
消費税込 790円



38368687
約直径19.5×高さ6.5cm
消費税込 1,200円



青白磁 マグカップ

38368755
約350ml
消費税込 890円



38368762
約500ml
消費税込 990円



酒用びん

15279487
クリア・500ml
消費税込 550円



徳利

82240801
クリア・180ml
消費税込 290円



82240818

茶・180ml
消費税込 290円



82240825

グリーン・180ml
消費税込 290円



青白磁 茶碗

38368724
約150ml
消費税込 590円



青白磁 急須

38368731
約430ml
消費税込 1,900円



青白磁 ポット

38368779
約500ml
消費税込 2,500円



青白磁 レンゲ

38368700
約長さ13cm
消費税込 490円



竹ちゃんご箸

02440756
約長さ24cm
消費税込 1,190円



竹ダイヤカット箸

02440763
約長さ22.5cm
消費税込 990円



竹箸丸皮つき

02440749
小/約長さ23.5cm
消費税込 1,690円



竹へら

02440787
約幅4×長さ28cm
消費税込 1,190円



竹めしべら

02440794
約幅6×長さ21cm
消費税込 990円



竹菓子フォーク

02440770
約幅1×長さ14.5cm
消費税込 990円



オーク材ベンチ

44503072
小/幅48.5×奥行30×高さ44cm
消費税込 8,490円



水の平焼 リム付皿

02440442
小 / 約直径19×高さ2cm 消費税込 3,500円

02440435
大 / 約直径21.5×高さ2.5cm 消費税込 4,500円



水の平焼 丼

02440459
約直径13.5×高さ8cm 消費税込 3,500円



唐津焼 碗

* 02440947
刷毛目 / 約直径10.5×高さ7cm
消費税込 4,500円



* 02440954
黒 / 約直径10.5×高さ7cm
消費税込 4,500円



* 02440961
皮鯨 / 約直径10.5×高さ7cm
消費税込 4,500円



水の平焼 碗

02440466
約直径11×高さ6cm
消費税込 2,200円



水の平焼 飯碗

02440473
約直径12×高さ5.5cm
消費税込 2,500円



水の平焼 湯呑

02440497
約直径7×高さ8cm
消費税込 2,000円



02440480
約直径8.5×高さ9cm
消費税込 2,200円

* Found MUJI 青山限定



牛革クラフト紙ノート

18998005
グレー・160枚 (約105×150mm) 消費税込 950円



18998029
濃茶・160枚 (約105×150mm) 消費税込 950円



唐津焼 皿

* 02440916
刷毛目・小
約直径13.5×高さ3cm
消費税込 4,000円



* 02440886
刷毛目・大
約直径16.5×高さ4cm
消費税込 5,000円



* 02440923
黒・小
約直径13.5×高さ3cm
消費税込 4,000円



* 02440893
黒・大
約直径16.5×高さ4cm
消費税込 5,000円



唐津焼 皿

* 02440930
皮鯨・小 / 約直径13.5×高さ3cm
消費税込 3,500円



* 02440909
皮鯨・大 / 約直径16.5×高さ4cm
消費税込 4,500円

* Found MUJI 青山限定

※生産の状況等により、掲載商品の入荷が遅れる可能性があります。

Found MUJI

無印良品はもともと、ものをつくるというよりは、「探す、見つけ出す」という姿勢で生活を見つめてきました。永く、すたれることなく活かされてきた日用品を、世界中から探し出し、それを生活や文化、習慣の変化にあわせて少しだけ改良し、適正な価格で再生してきました。

2003年からは、この活動を「Found MUJI(見出されたMUJI)」と名付け、さらに世界の細部にまで入り込みながらよいものを探す旅をはじめました。見出されたものたちの中には、そのままの品質ではわたしたちの生活に入りにくいものもあります。それらを今の生活の品質基準に合わせて、作者と対話しながら改良し、無印良品のものとして仕立て直します。

よいものを探す目を磨き、そのもののエッセンスを残しつつ、それらを現代の生活に合わせてさらによくしていく。

Found MUJIは、無印良品と皆様と一緒にやって行く活動です。

Found MUJI

‘Searching and Finding’ has been MUJI’s perspective on daily life since the beginning. Instead of creating new products from scratch, much-loved everyday items are found from around the world. MUJI then slightly alters the found products and sets fair prices to suit different lifestyles and cultures.

‘Found MUJI’ is about closely looking into ways of living. It’s about appreciating the values and the communication we have with the makers. Based on this, we produce items that would meet the standards that MUJI is renowned for.

Found MUJI began in Aoyama in 2003. To this day, it remains a place for cultivating a perceptive attitude to finding and integrating the essence of enduring everyday items into the lifestyles of today.

Join us as we continue our Found MUJI journey.

Found MUJI basics

開催期間：

2021年11月5日(金)ー2022年4月21日(木) Found MUJI 青山／渋谷西武／ネットストア

2021年11月19日(金)ー2022年5月5日(木) シエスタハコダテ／札幌パルコ／直江津／東京有明／丸井吉祥寺／

テラスモール湘南／銀座／名古屋鉄百貨店／イオンモールKYOTO／京都BAL／グランフロント大阪／心齋橋パルコ／

神戸BAL／広島パルコ／MUJIチャンネルシティ博多

www.muji.net/foundmuji

株式会社 良品計画 〒170-8424 東京都豊島区東池袋4丁目26番3号 ○掲載商品の仕様・デザイン等は予告無く変更する場合がございます。予めご了承ください。○印刷の都合上、多少実物と色・仕様が異なる場合がございます。○カタログ発行2021年11月