

**Found
MUJI**
日本の器

日本の器

器をめぐり旅をすると、陶磁器はその土地そのものだと感じます。

窯場のそばで採れる土を丁寧に粘土にして、人の手でかたちづくり、森から切り出された薪で時間をかけて焼き固めることで、土がはじめて道具として生まれます。籾葉は収穫した米の藁やもみがらを灰にし、水に溶いたものが基本です。今では原料も焼き方も様々ですが、どこかの窯場でもさかのぼって話を聞けば、よい土があり、薪が採れる森があり、また、商品の流通に適した土地が焼物の産地として栄えてきたことがわかります。

陶磁器は食器としてだけでなく、水や調味料を入れたり保存食をつくる瓶、すり鉢や焙烙などの日用の道具としても暮らしに欠かせないものでした。そういった器の多様性は、海も山もあり四季がある、日本の豊かな食文化と切り離すことはできません。

「Found MUJI 日本の器」では古くから続く焼物の産地より、その地の象徴的な器をご紹介します。笠間の粗陶器、常滑の保存瓶、砥部の厚地の白磁などその土地の土を活かし人々の暮らしに根付いてきた陶磁器を日々の食卓に採り入れてみてはいかがでしょうか。

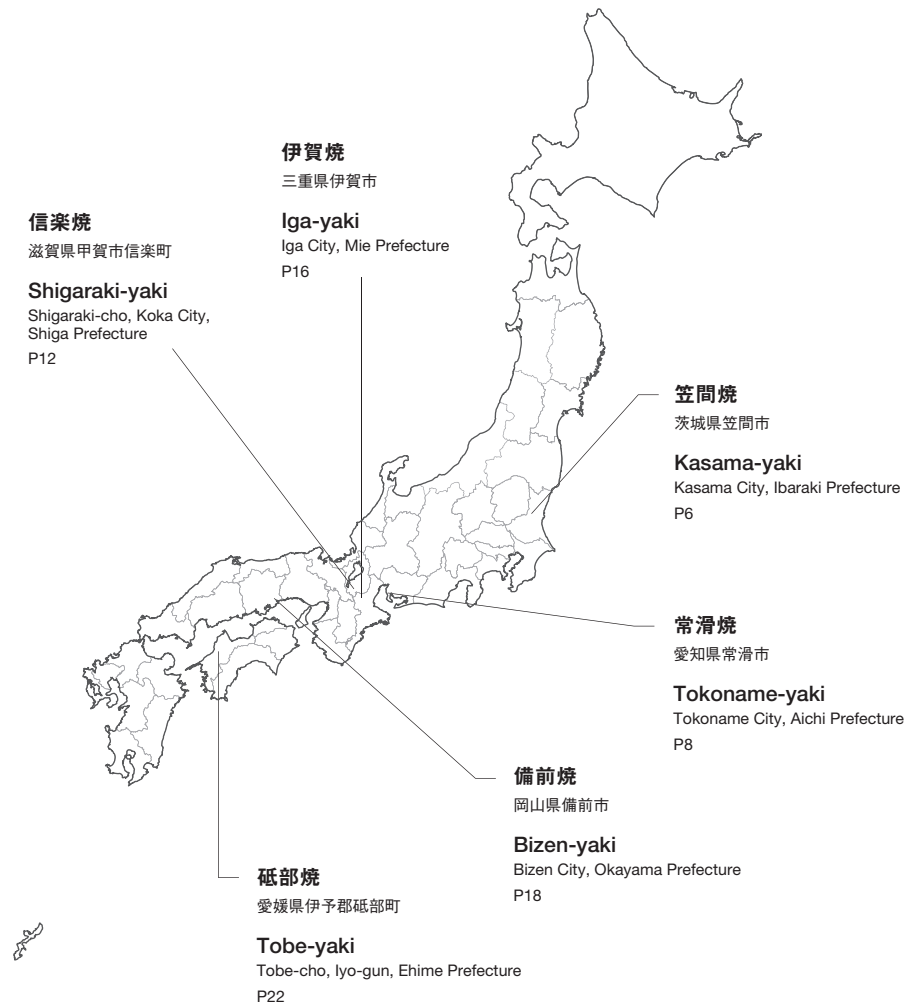
UTSUWA - Japanese tableware

To explore tableware while traveling Japan is to discover the heart and soul of different regions, each expressed by its ceramic works.

Earth dug up near a studio kiln is carefully processed to make clay, then shaped by hand, and finally fired slowly over time with wood gathered in nearby forests to transform it into implements and utensils for use in the home. The most basic ceramic glaze is simply rice husk and straw ash mixed in water. Though the materials and firing methods used today vary widely, ask about the history of any traditional kiln and you'll hear a similar story. Towns with flourishing ceramics industries all have good soil, forests that provide proper firewood, and trade routes that ran nearby since ancient times.

Ceramics are not simply dishes that are used to set the table. Items that have long been an essential part of people's lives-water jugs, pots for storing seasonings or for preserving food, mortar bowls, and *horoku* earthenware roasting pans-all come from the potter. Japanese cooking features seasonal seafood and mountain ingredients, and this widely varied cuisine is the key to the wide array of kitchenware seen in Japan today.

Found MUJI UTSUWA-Japanese tableware, introduces some of the classic pieces for which ancient ceramic towns across Japan are known. We invite you to set your dinner table with works crafted from local earth, developed to make daily life easier. Here we present a selection from coarse earthenware of Kasama, pots from Tokoname to preserve food, and thick white porcelain from Tobe.





日本の食卓は季節の色で彩られます。多彩な表情の食器が並んでも調和するのが和の食卓の魅力です。
The Japanese table is set in seasonal colours and draws its appeal from mixed and matched tableware in diverse patterns and designs.



笠間焼

茨城県笠間市

通りを歩けばいくつもの窯やギャラリーが点在し、昔ながらの登り窯も覗ける笠間市。現在では数多くの作家が窯を構え、作風の多様さが特長ともいえます。地域で採れる鉄分を多く含んだ赤土は焼き上がると丈夫で、瓶、片口、すり鉢など厨房用粗陶器と呼ばれる日用雑器の産地として発展しました。金属的な光沢感を持つ柿釉は撥水性に優れ、瓶やすり鉢として馴染みある風合いです。糠白釉は白い色を好まれた食卓で、片口やとっくりなどに使用されました。赤土の鉄分が所々に美しくにじみ出しています。

Kasama-yaki

Kasama City, Ibaraki Prefecture

Walk along the streets dotted with ceramics studios and galleries in Kasama, and you will find climbing chambered kilns, called *noborigama*, which date back centuries. Today, a great many craftsmen have set up studios here, bringing the city's pottery the wide variety of styles for which it is known. The local soil contains a high level of iron, which results in a red clay that bakes into durable pottery ideal for everyday kitchenware. The ceramics industry that has developed here is known for its jars, lipped bowls, mortar bowls and other pieces of strong, coarse kitchenware. The highly water resistant *kakiyu* persimmon glaze gives a metallic lustre that also protects the clay used to make jars and mortar bowls. On the other hand *nukajiroyu*, a white rice bran glaze finishes lipped bowls, sake bottles and other pieces for the beautiful simplicity of a white table setting. These pieces are beautifully accented with small spots of red clay that peek through the glaze.

すり鉢と七味

きめの細かい笠間の土は、筋目をつけても刃こぼれしにくくすり鉢づくりに適しています。すり鉢はごまなどの調味料をすりつぶしたり、自然薯をおろしたり、食材を和えたりと、和食に欠かせない調理道具。笠間では、各家庭で七味をすりつぶしてブレンドし、家ごとに好みの七味の味を楽しんだとか。

Mortar bowl and *shichimi* chili

The finely textured clay in Kasama holds its shape even when fine, sharp grooves are crafted into it, making it an ideal material for mortar bowls that are such essential tools in Japanese cooking. These bowls are used to grind sesame seeds and seasonings as well as to grate yams. It is also a dish for mixing vegetables and other foods together with seasoning. In Kasama, each household has its own family recipe for a unique and special blend of *shichimi* chili.



七味

材料

青のり・麻の実・けしの実・胡麻・唐辛子・ちんぴ (みかんの皮)・山椒

※等量(唐辛子は倍量)を基本として好みによって配分を変える。

材料をすり鉢に入れ細くなるまですりつぶす。粒の荒い素材からすりつぶすとやりやすい。

Shichimi chili

Ingredients:

Dried seaweed, Flax seed, Poppy seeds, Sesame seeds, Red pepper, Dried citrus peel (mandarin orange), Japanese *sansho* pepper

* Start with equal measures of each ingredient (but twice as much red pepper) and adjust to taste.

Place ingredients in mortar bowl and grind with pestle until fine. Begin with the rougher ingredients for easier grinding.



常滑焼

愛知県常滑市

古い常滑の町は歩くのも大変なほどの急斜面。登り窯を築きやすい地形です。あちらこちらに陶製の土管が埋まっています、明治期の日本のインフラ整備に一役買った主要産業であったことが偲べれます。知多半島に位置する常滑市は、平安時代末期より続く古い窯場です。鎌倉時代には大型の瓶や壺を広く流通させ、歴史の変遷を経て現代では洗面台などの衛生陶器、建築用タイル、植木鉢、朱泥の急須づくりなどの産地として幅広い側面を持っています。伝統的に保存容器としての瓶もつくり続けられ、醸造文化の豊かな知多半島の食を支えました。

Tokoname-yaki

Tokoname City, Aichi Prefecture

With its steep terrain, the old town of Tokoname is not a place for an easy stroll. However, these hills are ideal for the *norigama*, which are kilns built up steep slopes. The underground clay pipes made in this region were used throughout Japan and played a major role in the development of infrastructure during the Meiji period (1868–1912). Located on the Chita Peninsula, Tokoname is built around kilns that date as far back at the late Heian period (794–late 12th century). In the Kamakura period (late 12th century–1333), the large jars and urns from this area were shipped considerable distances. Adapting to changing needs over time, this pottery region continues to play a significant role in producing building tiles, pots, and red stoneware teapots. The potters here continue to craft traditional preserving jars for the fermented foods that are such a large part of Chita Peninsula cuisine.

知多半島と発酵食

知多半島は海運の便がよく江戸時代から酒、みりん、酢、たまり醤油、味噌などの醸造業が盛んな土地柄です。ガラスやプラスチック容器がなかった時代、家庭での調味料や漬け物などの発酵食の保存には陶器の瓶かめが欠かせないものでした。ぬか漬けや酒粕漬けは保存食として貴重なビタミン源になりました。

Chita Peninsula and fermented foods

Thanks to its location, the Chita Peninsula has always been well served by shipping and trade. The local brewing industry, which is known for its sake, mirin, vinegar, *tamari* soy sauce, and miso has greatly influenced local culture since the Edo period (1603–1868). Before the advent of glass and plastic containers, earthenware jars and vats were essential for storing seasonings, pickles, and other fermented foods at home. Preserved foods such as *nukazuke* and *kasuzuke* pickles are valuable sources of vitamins.



石ごうの型と型抜きした瓶。
Plaster molds and molded pots.



ぬか漬け

ぬか床の材料

生ぬか：1kg・水：1L・塩：150g・昆布：約20cm(カットしたもの)・唐辛子：5本・捨て漬野菜(大根の葉1本分、キャベツの葉など)

水を沸騰させ塩を入れ冷ます。

ぬかに塩水を少しずつ入れまぜる。

他の材料をまぜ、表面を平らにします。

毎日まぜ、1週間-10日で完成。

捨て漬野菜は捨て、好みの野菜を漬ける。

Nukazuke

Ingredients:

1kg raw *nuka*, 1L water, 150g salt, *konbu* cut to 20cm strips, 5 red peppers, vegetables for fermenting (raddish leaves, cabbage etc.)

To make *nukadoko*, which is the bed of salted rice bran used for pickling vegetables, first add the salt to boiling water.

Add the cooled brine, little by little to the *nuka* and mix well. Add the rest of the ingredients into the mix and pat the surface flat. Mix once every day for 1 to 10 days to complete the process.

Take out the leaves before adding your favourite vegetables for pickling.





信楽焼

滋賀県甲賀市信楽町

古琵琶湖層の土を用いてつくられる信楽焼。現在でも200を超える窯がある陶磁器の産地です。京阪の消費地に近かったことから江戸期は茶壺や水瓶、明治期になると火鉢などの大型陶器が大量に生産されました。特長である黒い土を白土で化粧した粉引の製法など、現在では様々な風合いが工夫されています。

Shigaraki-yaki

Shigaraki-cho, Koka City, Shiga Prefecture

Shigaraki-yaki makes use of clay from the bed of the ancient Lake Biwa. This area is a major Japanese pottery centre, boasting more than 200 kilns in operation today. Its close proximity to Kyoto and Osaka, long dominant consumers of ceramic wares, led Shigaraki potters to produce tea jars and water jugs during the Edo period (1603–1868), which then turn to mass production of larger pieces such as *hibachi* stoves in the Meiji period (1868–1912). Today, Shigaraki-yaki features a variety of styles, including the *kohiki* technique of decorating black clay with white for which the region is known.

信楽焼と茶粥

何室も連なる登り窯で重量のある製品を運ぶ窯焚きの作業は大変な重労働でした。窯の熱と肉体労働で消耗した窯焚きの職人が、仕事の合間に食べる食事として代表的だったのが茶粥です。さらりと食べられ消化がよく、労働で疲れた体をいたわりました。

Shigaraki-yaki and *chagayu*

The work of lighting the kilns and carrying the heavy pieces to the chain of climbing *noborigame* kilns is extremely labour-intensive. Worn out by the intense heat and physical strain, the potters who do this work have traditionally snacked on *chagayu* (tea rice porridge) during breaks in the day. The porridge can be eaten quickly and is easy to digest, making it the perfect pick-me-up for a tired body.



大型の瓶や植木鉢
Large jugs and plant pots.



茶粥

材料

米：1/2カップ・水：1L・ほうじ茶：10～15g

鍋に水とお茶パックに入れたほうじ茶を入れ火にかける。

沸騰したらパックを取り出し洗った米を入れ、フタをして弱火で30分程煮込む。

Chagayu

Ingredients:

1/2 cup rice, 1L water, 10-15g roasted green tea

Place water and tea bag filled with roasted green tea in a pot and place over heat.

When the water comes to a boil, remove the tea bag and add washed rice. Cover with lid and simmer over low heat for about 30 minutes.





伊賀焼

三重県伊賀市

信楽焼の甲賀市から一山越えると伊賀焼の里、丸柱。手入れの行き届いた美しい田園風景が広がります。土鍋の産地としても有名な伊賀では耐火、耐熱度の高い陶土が採れ、江戸時代より行平鍋や焙烙といった調理道具がつくられてきました。土ものの耐火鍋は保温性に優れ、熱が均等に伝わることで食材の風味を引き立てます。

Iga-yaki

Iga City, Mie Prefecture

Over the mountain from Koka City, the area where Shigaraki-yaki is produced, is Marubashira, where Iga-yaki is made. The area is one of exquisite scenery created by beautifully manicured rice fields. The local clay in Iga is able to withstand intense fire and extremely high temperatures, and the village came to be known for its exceptional earthenware pots. Since the Edo period (1603–1868), this area has produced household goods such as *yukihira* ceramic pots with lids and spouts and *horoku* earthenware roasting pans. These fire-resistant clay items offer outstanding heat retention and conduction to bring out the best flavours from the ingredients.

焙じる

直火にかけて使う焙烙ほうろくは、胡麻や茶葉、塩、米、豆、銀杏などを焙じるための調理道具です。「焙じる」というのは熱して食材の水分を飛ばすこと。やがて焦げはじめ、芳ばしい香りが広がります。焙じることで風味が増すだけでなく、茶葉であればカフェインが減少したり、食材は生の状態より栄養素を吸収しやすくなったりと、昔ながらの食の知恵でもありました。フタをしなくても弾けた食材が飛び散りにくい丸み、焙じた食材を取手の穴から取り出せるなど、使いやすい工夫が凝らされていて、便利です。

Hojiru roasting

Horoku pans are used directly over the flame to roast a host of ingredients, including sesame seeds, tea leaves, salt, rice, beans, and ginkgo nuts. *Hojiru* is a way of roasting which heats the ingredients to release the liquid and bring out the wonderful aroma as they brown. This method not only enhances flavour, but cuts the caffeine in tea leaves, prepares nutrients in for raw foods easier absorption by the body. The Japanese have long taken advantage of methods like these. The round shape of the *horoku* pans helps with keeping in the ingredients that may ‘pop’ as it roasts, even without a lid. The roasting process is made easier as the ingredients can be removed from the hole in the pot handle, another one of the conveniences that the extra step of roasting offers.

ほうじ茶

材料

緑茶の茶葉: 大きじ3

焙烙を弱火で3分温める。

火を止めて茶葉を入れる。

強火にし少し持ち上げて焙烙を水平に振りながら焙じる。

好みの色味になったら火から下ろし皿や紙に移して冷ます。

※持ち手は熱くなるので注意してください。



Roasted green tea

Ingredients:

3 tablespoons green tea leaves

Warm the *horoku* pan over low heat for 3 minutes. Turn off flame and place tea leaves into the pan.

Turn heat up and hold the pan level above the flame, shaking the leaves to roast.

When the leaves turn the desired colour, remove the pan from the flame, transfer leaves to a plate or paper towel and allow to cool.

*The handles of the roasting pan will get hot. Be careful not to burn your hands.



備前焼

岡山県備前市

岡山東部の伊部駅を降りると代々続く備前焼の窯元が軒を連ねています。備前地方では古墳時代から平安時代にかけての須恵器窯跡があり、現在の備前焼の源流とされています。近隣で採れる土を細かく砕き粘土にしてろくろで成形し、釉薬をかけず高温の登り窯で焼き締める原始的な製法で、窯の中で温度と火の当たり方によって生まれる模様は全て表情が異なります。ある窯元では春と秋、年に2度の窯焚きの際、一度に2000点あまりの器が焼き上がります。日々土と火と向き合うくらしが数百年、代を替え続いてきました。

Bizen-yaki

Bizen City, Okayama Prefecture

The streets in front of Inbe train station in eastern Okayama Prefecture are lined with Bizen pottery studios. This area is home to the remains of kilns used between the Kofun (250–538) and Heian (794–late 12th century) periods to fire unglazed *sueki* ceramics, from which today's Bizen pottery is said to originate. Using the very first methods of producing earthenware, the local soil is finely ground and worked into clay, shaped on a potter's wheel, and left unglazed to be fired in extremely hot climbing kilns. The patterns that emerge vary greatly depending on the temperature and interaction with the fire, and the results for each piece are utterly unique. There is a kiln that is lit just twice a year for a spring firing and an autumn firing, with 2,000 pieces baked in each session. This way of life, so intimately connected with earth and fire, has lived on throughout the centuries in Bizen.

備前のばら寿司

高温で焼き締める備前焼の窯焚きは10日間におよび、昼夜を問わず薪の量、窯の温度を見つめ続けます。窯焚きの職人が24時間出入りするため、職人をもてなす食事として一皿で手早く栄養がとれるようたくさんの具材を盛り込んだ、ばら寿司がつくられました。酢でしめたさわらや蛸、海老、穴子など豊かな瀬戸内の海の幸が贅沢に盛られています。窯元の女将さんは窯焚きの間、早起きをしてばら寿司を仕込んだそうです。

Bara Sushi of the Bizen Region

Over the ten-day period when the kilns are lit for Bizen pottery, the fires must be kept burning at very high temperatures. Firewood must be replenished, and the kiln heat stoked day and night. Bizen *bara* sushi was created especially to strengthen the potters who must keep the kilns stoked 24 hours a day. The generous assortment of nutritious ingredients is served on a single plate to be eaten quickly and easily. The rice is topped with vinegar-soaked mackerel, octopus, shrimp, conger eel and a myriad of other delicious seafood from the Seto Inland Sea. The proprietress of the potter's studio wakes early in the morning during the twice-yearly firings to prepare this sushi.

ばら寿司

材料

米・酢・砂糖・具材(さわら、大蛸、イカ、海老、レンコン、かんぴょう、たけのこ、高野豆腐、インゲン豆、椎茸)

素材ごとに酢でしめるなど下味をつけ酢飯に混ぜ込む。
小皿に盛って大きな具材を盛りつける。

Bara sushi

Ingredients:

Rice, vinegar, sugar, toppings (mackerel, octopus, squid, shrimp, lotus root, dried gourd shavings, bamboo shoot, dried bean curd, string beans, *shiitake* mushrooms)

Soak the ingredients in vinegar and season to taste.
Place these on top of vinegared rice and mix lightly.
Serve on a small dish.





砥部焼

愛媛県伊予郡砥部町

どっしりとした厚地の白磁の器は丈夫で、業務用として重宝されます。砥部で採れる陶石はグレーがかった白地でそのままでは見劣りする、と大胆な呉須(藍色の顔料)の柄が描かれるようになったといわれます。手描きの唐草模様は伸びやかな独特のパターンで、白と藍の色合いが涼やかです。分厚い丸みのあるかたちそのものも美しく、絵付けのない白い生地の器も料理を引き立てます。

Tobe-yaki

Tobe-cho, Iyo-gun, Ehime Prefecture

Containers made from thick, solid white porcelain are highly valued by professionals for their durability. The white porcelain clay found in Tobe though, has a grey tinge to it, which has a lesser value in favour for white porcelain pieces. This grey tinge is said to have given rise to the bold *Gosu* patterns of Tobe-yaki, which are hand-painted designs in unique, free-style arabesque patterns that feature a cool and refreshing deep indigo blue against a white background. The beautifully thick and rounded designs of today's Tobe-yaki is itself striking enough to grace any table setting, as with any plain white porcelain pieces.





笠間焼

片口

- 大 柿釉
[38972204] 約直径16×高さ8cm 税込1,490円
- 大 糖白釉
[38972228] 約直径16×高さ8cm 税込1,490円
- 小 柿釉
[38972211] 約直径12×高さ6cm 税込1,190円
- 小 糖白釉
[38972235] 約直径12×高さ6cm 税込1,190円

山椒 すりこぎ

- 特大
[38972242] 約長さ24.5cm 税込890円
- 大
[38972259] 約長さ18.5cm 税込690円
- 小
[38972266] 約長さ12.5cm 税込490円



信楽焼

飯碗

- 粉引
[38972273] 約直径12.5×高さ6cm 税込1,990円
- 白釉
[38972310] 約直径12.5×高さ6cm 税込990円
- 黒釉
[38972396] 約直径12.5×高さ5.5cm 税込990円

皿

- 大 粉引
[38972280] 約直径26.5×高さ3cm 税込3,490円
- 大 白釉
[38972327] 約直径24.5×高さ2.5cm 税込2,990円
- 大 黒釉
[38972402] 約直径26×高さ3cm 税込2,990円
- 中 粉引
[38972297] 約直径19×高さ2.5cm 税込2,490円
- 中 白釉
[38972334] 約直径18×高さ2.5cm 税込1,490円
- 中 黒釉
[38972419] 約直径17.5×高さ2.5cm 税込1,290円
- 小 粉引
[38972303] 約直径13.5×高さ2cm 税込1,490円
- 小 白釉
[38972341] 約直径14×高さ2cm 税込990円
- 小 黒釉
[38972426] 約直径11.5×高さ1.5cm 税込890円



常滑焼

つぼ

- 茶
[38972730] 約直径20.5×高さ20.5cm 税込6,480円
 - 白
[38972754] 約直径20.5×高さ20.5cm 税込6,480円
- *Found MUJI 青山限定



伊賀焼

飯碗

- 伊羅保釉
[38972433] 約直径12.5×高さ7cm 税込990円
- 黒釉
[38972518] 約直径12.5×高さ7cm 税込990円
- 絵釉
[38972556] 約直径12×高さ6cm 税込1,490円

皿

- 大 伊羅保釉
[38972440] 約直径25.5×高さ4cm 税込2,290円
- 大 黒釉
[38972525] 約直径25.5×高さ4cm 税込2,290円
- 大 絵釉
[38972563] 約直径25.5×高さ4cm 税込3,490円
- 中 伊羅保釉
[38972457] 約直径19.5×高さ3cm 税込1,290円
- 中 黒釉
[38972532] 約直径19.5×高さ3cm 税込1,290円
- 中 絵釉
[38972570] 約直径19×高さ3cm 税込1,990円
- 小 伊羅保釉
[38972464] 約直径13×高さ2cm 税込890円
- 小 黒釉
[38972549] 約直径13×高さ2cm 税込890円
- 小 絵釉
[38972587] 約直径12.5×高さ1.5cm 税込990円

焙烙

- [38972600] 約幅21×奥行12×高さ10cm 税込2,990円



備前焼

皿

大

38972778 約直径18×高さ1.5cm 税込4,490円

中

38972785 約直径13×高さ1.5cm 税込2,990円

小

38972792 約直径10×高さ1.5cm 税込1,990円

*Found MUJI 青山限定



砥部焼

深鉢

唐草 大

38972617 約直径20×高さ10cm 税込3,990円

白 大

38972648 約直径20×高さ10cm 税込3,990円

唐草 小

38972624 約直径17×高さ8.5cm 税込2,990円

白 小

38972655 約直径17×高さ8.5cm 税込2,990円

浅鉢

唐草 特大

38972679 約直径22×高さ8cm 税込4,490円

白 特大

38972709 約直径22×高さ8cm 税込4,490円

唐草 大

38972686 約直径19×高さ7cm 税込2,990円

白 大

38972716 約直径19×高さ7cm 税込2,990円

唐草 中

38972693 約直径13×高さ5.5cm 税込1,490円

白 中

38972723 約直径13×高さ5.5cm 税込1,490円

唐草 小

38972631 約直径10×高さ4.5cm 税込790円

白 小

38972662 約直径10×高さ4.5cm 税込790円

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。その活動Found MUJIの起点が、青山に誕生しました。

Found MUJIは、無印良品と皆様と一緒に挙行活動です。

Innovations of MUJI are not simply a process of creation, they are a review of living by “Searching and Finding”. Searching throughout the world for durable and long-lasting daily necessities, MUJI refines found items to suit our changing lifestyles, cultures and customs, reproducing them at reasonable prices.

From 2003, ‘Found MUJI’ started its journey with a keen eye for good products, exploring the underlying values of the makers, retaining the essence of their creations, and re-tailoring them into MUJI goods that fit the modern way of life. The Found MUJI journey began in Aoyama.

Join us as we continue the Found MUJI journey together.

日本の器

開催期間:

2016年8月26日(金)～10月27日(木) Found MUJI 青山／有楽町

2016年9月9日(金)～11月10日(木) 池袋西武／グランフロント大阪／神戸BAL／京都BAL／MUJI キャナルシティ博多／テラスモール湘南／丸井吉祥寺／コレド室町／名古屋名鉄百貨店
※開催期間および開催店舗は変更になる場合がございます。

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。○発行 2016年8月

Ryohin Keikaku Co., Ltd. 4-26-3 Higashi-Ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo, 170-8424 ○Product specifications, prices, sales dates, and designs listed in the catalogue are subject to change without notice. ○Actual color and specifications may appear slightly different than in the catalogue due to printing limitations. ○Items in stock may differ depending on store. Some products are only available in limited quantities and may be out of stock. ○ Size and other details may vary slightly by product. ○Catalogue issued: August 2016