

**Found  
MUJI  
SWEDEN**

WORK  
HOLIDAY  
EVERYDAY

## Work Holiday Everyday

仕事にはゆとりを、休暇はかいがいしく、それが日常。

合理的に家事も仕事もこなすスウェーデン人は時間の使い方の上手な人々。彼らの1日は緩やかなオン／オフポタンが何度も入れ替わります。このスイッチのおかげで、生活を楽しむことが上手な社会がなりたっているようです。

冬の暗い朝はキャンドルを灯したり、子供を預け慌ただしく職場に着いて、ひと仕事したかと思えば10時のフィーカ(fika=コーヒーブレイク)で和みます。フィーカにはコーヒーはもちろんシナモンロールなどのお菓子が欠かせません。昼食のあと、午後もひと仕事したら、またフィーカ。フィーカでのおしゃべりは重要な情報交換の場でもあり、仕事上の連絡も済んでしまうので一石二鳥です。仕事中は集中してテキパキこなし、無駄な長居はナシ。仕事のあと、夕食前の時間も有意義に過ごします。

休日は、骨休めのホリデーというより、普段できなかった事をするための活動の時間のようです。ピュスラ(pyssla)というのは「かいがいしく」に近い言葉。こまめに家の壁を塗ったり、庭いじりしたり。多くの人が「ピュスラ」する事がリラックスだと言います。

合理的でくらしを楽しむことに長けているスウェーデンの人々。鉱山、森林資源が豊富なこの国の歴史の中から発展してきた工業や手工芸、そしてそれらの道具のつくり方や使い方にまで、すじの通った国民性が垣間見えます。そんな北欧の国から集めた道具たち。ちょっと真似したくなるような、生活を楽しむヒントを探してみてください。

Day to day, the Swedes are relaxed at work and diligent in their daily lives.

They use their time efficiently, applying a sensible approach to both home and work. People switch back and forth with ease between time on and off the job many times each day. It is this easy transition between work and home that allows people in today's Swedish society to fully enjoy life.

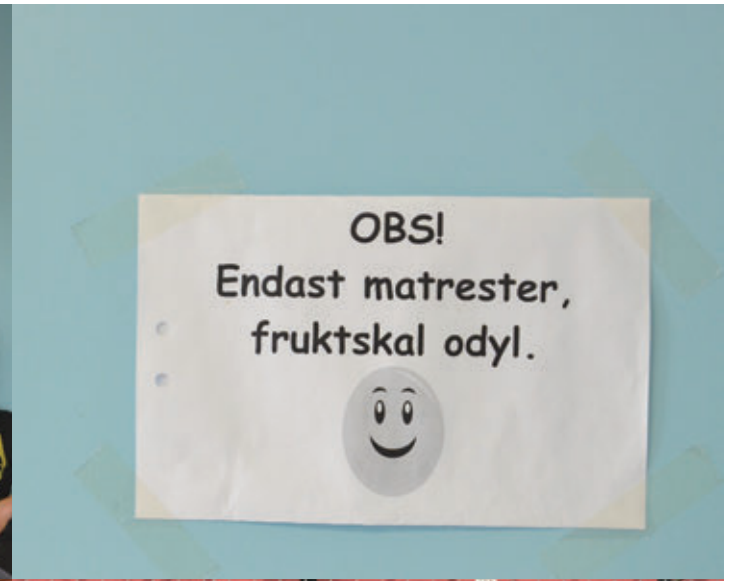
On dark, wintry mornings, they wake up; light candles; drop their children off at daycare; hurry to work; take care of the morning's first tasks; and then at 10am they stop to relax with a morning *fika* (coffee break). *Fika* revolves around coffee, but it wouldn't be complete without a cinnamon roll or some other sweet baked goods. Back after lunch, they work a few more hours before taking an afternoon *fika*. *Fika* at work is a valuable tool for colleagues to communicate on a personal level, as well as about work — killing two birds with one stone. They give their full concentration to their work while on the job and finish up quickly. They don't hang around the office unless there is work to do, and they make good use of the hours between the end of the workday and when they sit down to dinner.

Days off are less about relaxing and more about getting things done that one doesn't have time to do on workdays. The Swedish word *pyssla* is close in meaning to the English word 'diligent', but it is used a bit differently. The Swedes use the word to describe activities like working around the house, painting walls or puttering in the garden, and most describe doing *pyssla* as relaxing.

Life in Sweden has always been shaped by a sensible, pragmatic approach. Industry and craftsmanship have developed over centuries in a manner that is natural for a country with rich mineral and forest resources. The ways in which their industrial tools are made and used also give one a glimpse into Sweden's straightforward and sensible character.

MUJI returned from this northern European country with a collection of enticing Swedish items that we all could adopt to help us get the most out of life, wherever we live.





## ヨーナス

スウェーデンの鉄工業の歴史は遡れば中世に至り、1800年代から1900年代の初頭にかけては、技術的にも輸出量においても世界をリードしたといえます。業務用ステンレス器具メーカーJonas(ヨーナス)も、その流れの中で1900年代初頭に起業し、家庭の定番調理器具だけでなく、料理人やドクターからも信頼されるクオリティーで製品を提供し続けています。デザインは改良を重ねていますが、ほぼ当時のまま。長年の技術革新や知恵は、工場で働く人達の労働環境の改善と安全性に注がれる事で、現在も合理的で機能的な製品がつくられています。

## Jonas

The Swedish iron industry dates back to the Middle Ages, starting in the 1800s and into the 1900s, Sweden led the world in both iron forging techniques and exports. It was during this heyday, at the beginning of the 1900s, that Jonas, a manufacturer of stainless steel utensils and tools was established. In addition to standard household cooking utensils, the company also produces professional products made to order for chefs and doctors. Although their designs have developed over the years, the products remain essentially the same. Jonas uses the technological innovations and expertise cultivated over a century to improve the working environment for the workers at its factories and continues today to manufacture practical, functional products.

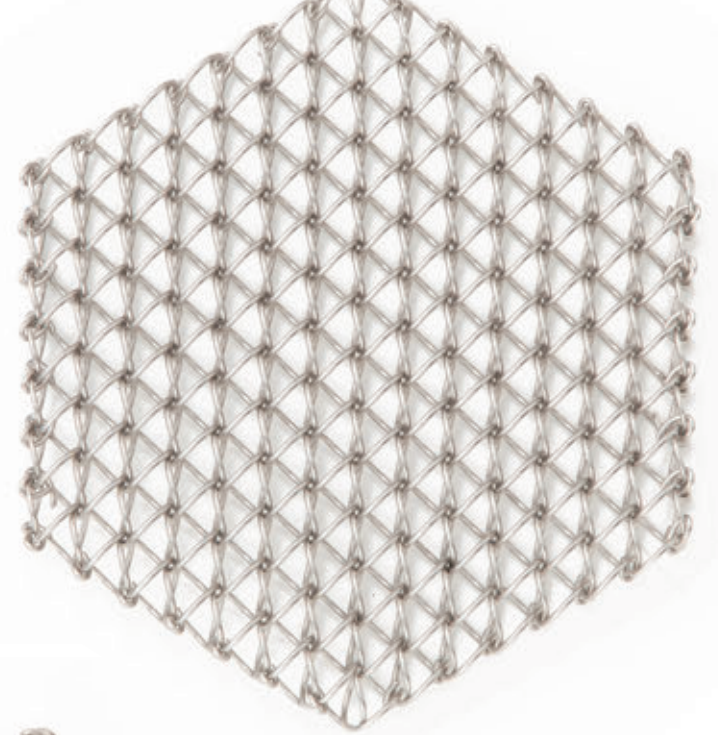


## ワイヤーワーク

古い昔の農耕社会の家庭では、陶器の器や瓶が重宝されていました。それらはもろく、壊れやすかったため、ひびの入った物は木の根っこやワイヤーで修理していました。その後、1800年代に薪をくべるキッチンオーブンの登場で、調理器具が劇的に変化し、網や泡立て器、籠など、ワイヤーのできた製品が活躍するようになりました。当時ワイヤーを自転車に積んで農村を渡り歩きながら、寝床と交換で道具をつくったり修理する「ルッフアレ」と呼ばれる人々が登場し、ワイヤーワークは彼らによってひろがりました。

## Wirework

Long ago in agricultural societies, earthenware bowls and jars were highly prized in the household. Easily broken, cracks would be meticulously repaired using tree roots or wire. Household cooking utensils changed dramatically with the appearance of the firewood kitchen stove in the 1800s, and items made of wire such as grills, whisks, hotplates and baskets came into play. This gave rise to the *luffare*, repairmen who would ride bicycles loaded with wire from village to village, making and fixing tools in exchange for a bed for the night. It was the *luffare* who made such wireworks a common feature in Swedish households.



## ハッセルバックン・ポテト

14の島から成る首都ストックホルム。ハッセルバックンは市民の憩いの島、ユールゴーデン島にある老舗のレストランです。その名はすでに1760年代から響きわたり、常に多くの客でにぎわっていました。ジャガイモに薄く切り込みを入れてオーブンで焼いたこの店の名物「ハッセルバックン・ポテト」は1953年に料理人レイフ・エリソンが考案。切り込みのおかげで調理時間が短縮しますが、そのひと手間のおかげで老舗レストランらしいエレガントな仕上がりに。瞬く間に多くの家庭でも、ごちそうの日の付け合わせとしてつくられるようになりました。

### ハッセルバックン・ポテト(4人分)

- ・ ジャガイモ(小さめのもの) 8-12個
- ・ バター 25-40g
- ・ 塩 小さじ1
- ・ きめの細かいパン粉 大さじ1

オーブンを225度にあたためる。

ジャガイモをハッセルバックン・ポテト台に乗せ、底の部分を切り落とさないように3ミリ幅で切り込みをいれる。とかしたバターをジャガイモの表面に塗り、オーブンで20分焼く。

一度取り出して、塩、パン粉を振りかける。

いい焼き色がつくまでさらに約15分焼く。

ポテトスティックや串で火の通り加減を確かめ、すっとさされば完成。



## Hasselback Potatoes

Stockholm is a city that consists of 14 islands. Djurgården is the island where people in Stockholm go to relax, and it is here that the historical Hasselbacken restaurant stands. Its name was already well known in the 1760s, and the restaurant remains as popular as ever. The specialty, Hasselback potatoes, which are thinly sliced into fans and then oven-roasted, were the creation of Chef Leif Elisson in 1953. The thin slices cook quickly, while the fan shape gives the potatoes the sumptuousness one would expect of an historical restaurant. In most homes across Sweden, Hasselback potatoes are now a popular and elegant accompaniment for special meals at the family table.

### Hasselback Potatoes (4 servings)

- ・ 8 - 12 potatoes
- ・ 25 - 40 grams butter
- ・ 1 teaspoon salt
- ・ 1 tablespoon fine bread crumbs

Preheat oven to 225°C.

Place potatoes on a Hasselback potato cutting board and cut in 3 mm slices across the potato, being careful not to cut all the way through.

Brush the surface with melted butter and roast for 20 minutes. Remove from oven and sprinkle with salt and breadcrumbs.

Return to oven and continue to roast until the potatoes turn golden brown, about 15 more minutes.

Use a potato stick or skewer to check that potatoes are cooked through. They are ready when the stick slides through easily.



## ヘルシングゲ・リネン

スウェーデンの中部地方ヘルシンランド。ここには300年以上続くリネン産業があります。懐ましく暮らす農家の食卓にも、リネンのクロスをかければたちまち日々の労働から解放され、家族との団らんや、祝いの場に早変わりしました。1900年前後の最盛期とくらべれば、生活習慣の近代化によりその数は縮小しましたが、現在もウルバンさんとマウドさん夫妻は、この地方の伝統的な柄を織り込んだ日常使いのクロスを織り続けています。

## Hälsinge Linen

Hälsingland in central Sweden is home to a linen industry with a history of more than 300 years. In this region, even modest farming families have used linen tablecloths to relax after the labors of the day, by transforming the dinner table into an inviting place to enjoy the company of one's family or to celebrate a special occasion. Although today fewer families practice this custom that was so common in homes around the turn of the century, the husband and wife team, Urban and Maude, continue to weave everyday fabrics featuring traditional local patterns.





## フィーカ

90歳のバbbeさんと83歳のインゲヤードさんは同じ建物に住む隣人同士で、17年来のフィーカ(コーヒーブレイク)友達。毎日午後3時にはどちらかの家で一緒にコーヒーを飲みます。もちろんお手製のお菓子も欠かせません。インゲヤードさんは娘が始めたカフェのために毎日お菓子を焼いて届けるほどの腕前。時にはコーヒーがワインやシェリーに代わったりする事もあるそう。フィーカは元気に一人暮らしを続ける二人の健康のバロメーターにもなっているようです。

## Fika

Babbe, 90, and Ingegerd, 83, live in the same apartment building and have been *fika* (coffee break) friends for 17 years. Every day at three in the afternoon, they get together at one or the other's apartment for coffee. Homemade sweets are, of course, essential. A great baker, Ingegerd delivers sweet baked goods she makes herself everyday to the café that her daughter has opened. Babbe and Ingegerd say their *fika* sometimes continue to have wine or sherry. These long-time friends say they know that, as long as they can continue with their afternoon *fika*, they are healthy enough to keep living independently.





## セムラ Semla

イースター(復活祭 3月末から4月ごろ)までの時期に食べられる、スウェーデンの伝統的なお菓子です。  
A traditional Swedish pastry that can be eaten just before the Easter period until around April.

- |                 |                    |                                 |
|-----------------|--------------------|---------------------------------|
| ・バター 75g        | フィリング              | バターを火にかけ溶かし、牛乳を加え人肌程度に温める。      |
| ・牛乳 ¼カップ(150cc) | ・牛乳 ¼カップ(50cc)     | 火からおろし、イーストを加え、イーストが溶けるまで混ぜる。   |
| ・生イースト* 25g     | ・アーモンドパウダー 125g    | 砂糖、カルダモン、塩、卵、小麦粉を混ぜる。           |
| ・砂糖 ¼カップ        | ・砂糖 ½カップ           | クロスの下で倍の大きさになるぐらい45~60分程発酵させる。  |
| ・塩 ひとつまみ        | ・生クリーム 2カップ(400cc) | アーモンドパウダーと砂糖を5~7分ほどミキサーにかけ、滑らかで |
| ・カルダモンパウダー 大さじ½ | ・粉砂糖 適量            | 温かくなるまで混ぜる(固すぎたら少しの水を加えて調整する)。  |
| ・卵 1個           | ・卵 適量              | 生地を9個の団子状に丸め、オーブンプレートに並べる。      |
| ・強力粉 3カップ       |                    | クロスをかけ45~60分ほど2次発酵させる。          |
| ・ベーキングパウダー 小さじ2 |                    | オーブンで200度に温める。溶いた卵を表面に塗る。       |
|                 |                    | オーブンで6~7分焼いた後、冷ましておく。           |
|                 |                    | 冷めた生地の上の部分に蓋になるように少し切り取り、中を     |
|                 |                    | 空洞にくり抜く。                        |
|                 |                    | 中にペースト状にしたアーモンド、ホイップしたクリームの順で詰  |
|                 |                    | める。                             |
|                 |                    | 蓋をして、最後に粉砂糖を振りかける。              |

\*1カップ=200cc  
\*生イーストではなくインスタントドライイーストを使う場合は、8gほどを粉に混ぜて使う。

## フィーカのお菓子 - バッベさんのクッキー Fika Sweets - Babbe's cookies

スウェーデンの家庭でつくられる定番のお菓子。シンプルでコーヒーによく合います。  
A staple in Swedish households, these sweets are simple and goes well with coffee.

### ジャムクッキー Jam Cookies

- ・バター 200g
- ・砂糖 ½カップ
- ・片栗粉 ½カップ
- ・小麦粉 2カップ
- ・ラズベリージャム 1カップ

バターと砂糖を混ぜ、片栗粉と小麦粉を混ぜ入れる。  
くるみの大きさぐらいの団子状にする。  
指で中心にくぼみをつくり、ジャムを詰める。  
175度のオーブンで10分焼く。

\*1カップ=200cc

### フォーククッキー Fork Cookies

- ・バター 100g
- ・砂糖 ¼カップ
- ・小麦粉 ½カップ
- ・片栗粉 ½カップ

バターと砂糖をよく混ぜ、粉を合わせる。  
小さな団子状に丸め、フォークで平らにする。  
175度のオーブンで10分焼く。  
オーブンから出したら砂糖をまぶす。

## スティグ・リンドベリのメラミン食器

カラフルでユーモアのある自然モチーフの陶器デザインで、1940年以来スウェーデンの食卓に至福のスタイルを提供し続けて来たスティグ・リンドベリ。リンドベリが70年代にグスタフスベリ社で手がけたメラミンの食器シリーズは実に機能的。お皿は深皿の蓋になり、スタッキングが可能。夏の休暇のピクニックやセーリング、あまりものの食材で過ごす家事なしの日など、楽しい時間を過ごすための食器です。復刻された白無地のシリーズは、40年以上同じ物を使い込んでいる陶芸家リサ・ラーソンさんのお墨付きです。

## Stig Lindberg Melamine Ware

Since 1940, Stig Lindberg has brought joyful style to Swedish dinner tables with colorful, whimsical pottery designs featuring natural motifs. By contrast, this melamine tableware series, which was designed for the porcelain manufacturer Gustavsberg in the 1970s, is actually quite practical. The stackable pieces work together, with the shallower plates serving as lids for the deeper dishes. This is tableware meant for times of leisure — to be taken sailing or on picnics in the summer or used on days when one wants to just eat leftovers and do little at home. The re-release of this plain white series was made possible by the endorsement of Lisa Larson, a legendary Swedish ceramist who has used the same pieces from the original series for more than 40 years.





## ウッドワーク

国土の約70%が森に囲まれたスウェーデンでは当然、自然で再生のできる木は重要な資源です。この国に長年培われた森と木の知識と経験は、建築資材から薪燃料や家具、カッティングボード、手に収まるキッチンツールなど日常生活の至る所に応用されています。主要な木材として欧州トウヒ、マツ、アルダー、白樺などが使われていますが、用途にあわせてくせの強い木も利用されます。例えば、最も伝統的なバターナイフは油と水の撥水性が良いジュニパーでつくられます。

## Woodwork

Seventy percent of Sweden is covered in forest. A naturally renewable resource, lumber is, of course, important here. Generation after generation, Swedes have gained expertise and experience with forests and wood. Wood is put to use in every facet of their daily lives from building materials, firewood for stoves, furniture, to cutting boards and handheld kitchen utensils. They mainly use Norway spruce, pine, alder and white birch, but certain woods with unique characteristics are put to use when they are right for the intended purpose. Juniper, for example, works well to repel oil and water and is used to make the most traditional of utensils, the butter knife.





## 継承者

森林資源の豊富な南部のスモーランド地方周辺は、昔から林業やガラス産業、製鉄業などで栄え、働き者が多い地方といわれています。そのためか、代々続く小さな家族経営の工場や工房が点在しています。73歳になるスーネ・クリングさんは、息子のマティアスさんと共に木の自然なカーブを活かしたフォルムが特徴的なカッティングボードを生産しています。たいていどこの家庭にもある、バターナイフや木の調理道具の多くを生産するペールさん、エレノールさん姉弟の工房の壁には、創立者であるお父さんのクートさんの写真が飾られていて、いつも2人の仕事を見守っています。

## The Successors

Blessed with rich forest resources, the Småland region in southern Sweden has long been home to flourishing forestry, glass, and steel industries. The people in this area are known for being hard workers, so perhaps this explains the many small factories and workshops here which are owned and operated by the same families for generations. Sune Kling, 73, and his son Matias work together to produce unique cutting boards that make the most of the natural curves in wood. On the wall of another workshop run by siblings Pär and Eleanor hangs a photograph of their father Kurt, the workshop's original founder, who now watches over the work carried on by his two children.



## 集める

庭の草取りで取った草、落ち葉、空き缶、洗濯物、子供のおもちゃ、バザーに出す古着、古新聞、庭でとれた根菜、沢山ありすぎるコード、空き袋、大作業の後のゴミ、使っていない布団、季節外れのセーター、靴下、球根、スリッパ、レシート、ペットボトル、掃除用の様々なボトル、トイレットペーパー、海岸のゴミ、庭に落ちたリンゴ、、、

## Collecting

Mown grass clippings from the yard, raked leaves, empty cans, dirty clothes for the laundry, children's toys, old clothes to go to the bazaar, old newspapers, vegetables from the garden, mountains of cords and cables, empty bags, scraps and shavings from woodworking projects, unused blankets, sweaters in the summer, socks, garden bulbs, slippers, receipts, plastic bottles, cleaning supplies, toilet paper, garbage cleaned off the beach, apples fallen from orchard trees...



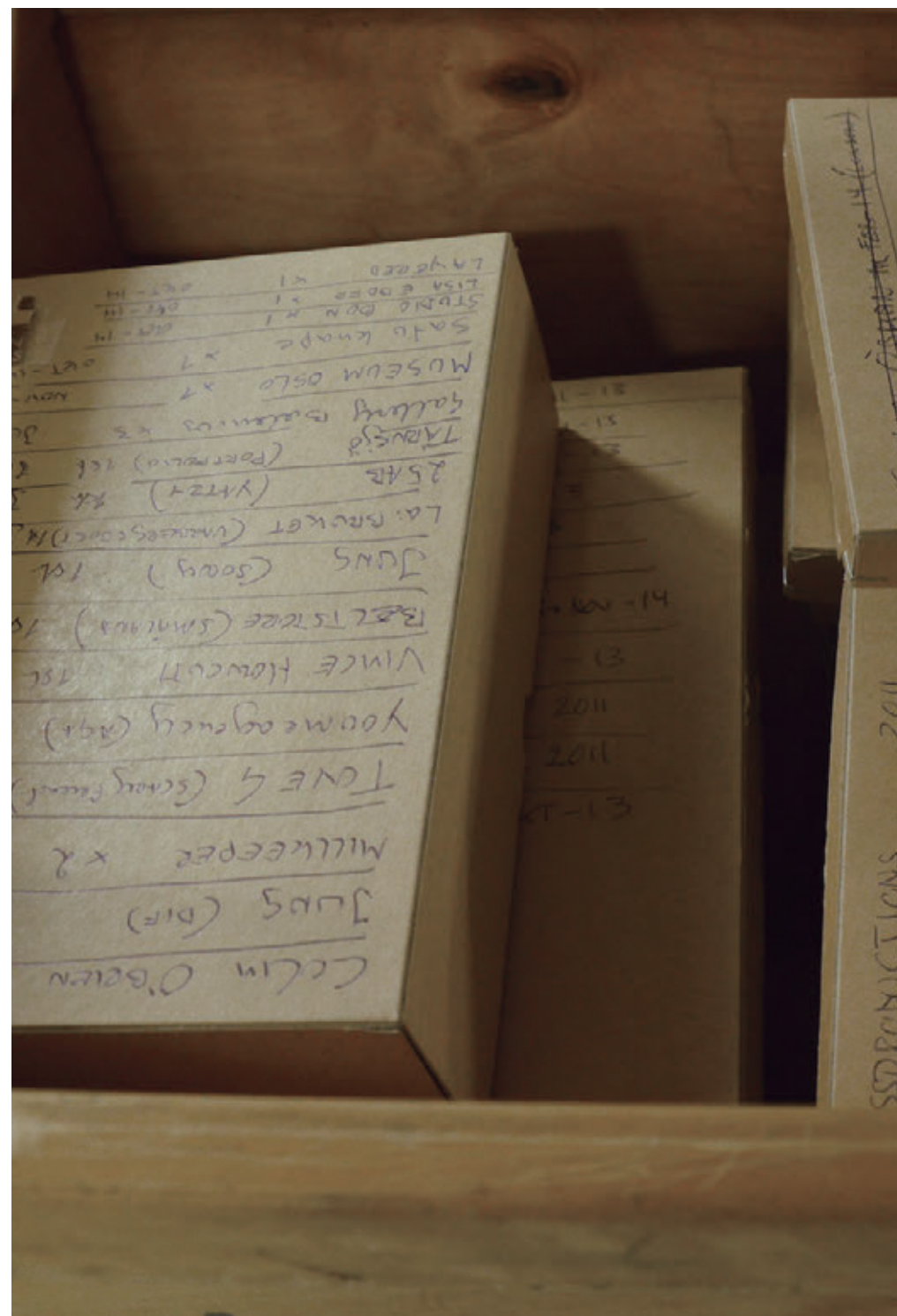


## 箱と風景

ストックホルム市内の古い住宅の地下室に「ノルマルム箱工場」があります。数回移転しているものの、社名にある、工場というには小さすぎる工房は、イーダ・ジョセフィーナ・オルソン女史が100年前の1916年に創業しました。当時から、大小に関わらず注文を受け、クオリティーの高い箱をつくり続けています。ここでつくられる箱のクオリティーは装飾的な豪華さにあるのではなく、いたってシンプル。素っ気ないほど単純に、角をホチキスで打っただけの潔い佇まいには信頼感があります。葉書サイズのこの箱に、写真家のホンマタカシさんが時々訪れるストックホルムで見つけた風景を、カードとして詰めました。

## Box and Landscape

Located in the basement of an old apartment complex in Stockholm, the Normalm Box Factory was founded 100 years ago by Ida Josefina Ohlsson in 1916. Since that time, the company has accepted orders large and small for its top-quality boxes. It is the simplicity and functionality of these boxes, without elaborate decorations, that account for their excellence. In this postcard size box, we have collected found landscapes of Stockholm by photographer Takashi Homma in the form of postcards.





**ステンレス ボール**

[38307884]

約1L、ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込1,500円



**ステンレス ボール**

[38307891]

約0.5L、ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込1,000円



**ステンレス ボール**

[38307907]

約0.1L、ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込700円



**ハッセルバックンポト用台**

[38307747]

約幅12.5×奥行7.5×高さ2cm、天然木  
スウェーデン  
税込900円



**茹で加減確認用ワイヤー**

[38307785]

約長さ15cm、ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込800円



**テーブルクロス**

[38307365]

約幅90×奥行90cm・白 税込4,000円  
[38307372] 約幅90×奥行90cm・ベージュ 税込4,000円  
[38307389] 約幅50×奥行50cm・白 税込2,000円  
[38307396] 約幅50×奥行50cm・ベージュ 税込2,000円  
麻60%/綿40%  
スウェーデン



**ステンレス計量カップ**

[38307839]

約1L、ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込2,000円



**ステンレス計量カップ**

[38307846]

約0.5L、ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込1,700円



**ステンレス計量カップ・スプーンセット**

[38307853]

約1.25~95ml、ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込1,800円



**ティーマット**

[38307334] 青×白

[38307327] ベージュ×青

[38307341] 白×青 [38307358] 白×白  
約幅72×奥行53cm、綿100%  
スウェーデン  
各税込2,000円



**カップ&ソーサー 青**

[38307402]

約270ml、磁器  
スリランカ  
税込2,808円



**カップ&ソーサー 茶**

[38307419]

約270ml、磁器  
スリランカ  
税込2,808円



**ステンレス茶こし受け皿つき**

[38307792]

約直径7×奥行14×高さ4.5cm、  
ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込1,600円



**ステンレスコーヒーフィルターホルダー**

[38307860]

約幅18×奥行2.5×高さ11cm、  
ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込1,700円 ※フィルターは付属しておりません。



**ワイヤー オーナメント 六角**

[38307921]

約直径18×高さ2cm、ステンレス鋼(18-12)  
スウェーデン  
税込10,600円  
※Found MUJI 青山 / 香港PMQ限定



**マグカップ 青**

[38307426]

約340ml、磁器  
スリランカ  
税込2,052円



**マグカップ 茶**

[38307433]

約340ml、磁器  
スリランカ  
税込2,052円



**プレート 青・大**

[38307410]

約直径28.5×高さ3cm、磁器  
スリランカ  
税込2,916円



**ワイヤー オーナメント 星型**

[38307914]

約直径23×高さ2cm、ステンレス鋼(18-12)  
スウェーデン  
税込12,700円  
※Found MUJI 青山 / 香港PMQ限定



**ワイヤーバスケット**

約24L、スチール

中国

税込18,000円

※Found MUJI 青山限定



**ワイヤーバスケット**

約16L、スチール

中国

税込15,000円

※Found MUJI 青山限定



**プレート 茶・大**

[38307457]

約直径28.5×高さ3cm、磁器  
スリランカ  
税込2,916円



**プレート 青・中**

[38307464]

約直径22.5×高さ2.5cm、磁器  
スリランカ  
税込2,268円



**プレート 茶・中**

[38307471]

約直径22.5×高さ2.5cm、磁器  
スリランカ  
税込2,268円



**スパチュラ**

[38307822]

約幅5×長さ25cm、  
ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)、シリコンゴム  
中国  
税込800円



**ステンレス泡立て**

[38307808]

約幅6×長さ28cm、  
ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込600円



**ステンレスピーラー**

[38307815]

約長さ16.5cm、ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)  
スウェーデン  
税込700円



**プレート 青・小**

[38307488]

約直径16×高さ2.5cm、磁器  
スリランカ  
税込1,620円



**プレート 茶・小**

[38307495]

約直径16×高さ2.5cm、磁器  
スリランカ  
税込1,620円



**グラス 白**

[38307501]

約直径7.5×高さ10cm、ソーダガラス  
スウェーデン  
税込4,000円  
※Found MUJI 青山 / 香港PMQ限定



**グラス 水色**

[38307525]

約直径7.5×高さ10cm、ソーダガラス  
スウェーデン  
税込4,000円  
※Found MUJI 青山/香港PMQ限定



**メラミン プレート・大**

[38307556]

約23×20.5×2.5cm、メラミン樹脂  
中国  
税込1,200円



**メラミン プレート・小**

[38307563]

約17×15×2cm、メラミン樹脂  
中国  
税込1,000円



**バケツ**

[38307945]

約20L/約直径36×高さ28cm、ポリエチレン、スチール(取っ手)  
スウェーデン  
税込2,000円



**タンク**

[38307952]

レバー式コックキャップ/約5L、ポリエチレン  
タンク本体:ノルウェー  
キャップ:ドイツ  
税込3,000円



**タンク**

[38307969]

約10L、ポリエチレン  
ノルウェー  
税込2,000円



**メラミン キャニスター・大 深型**

[38307570]

約23×20.5×8.5cm、メラミン樹脂  
中国  
税込2,000円



**メラミン キャニスター・大 浅型**

[38307587]

約23×20.5×4.5cm、メラミン樹脂  
中国  
税込1,400円



**メラミン キャニスター・小**

[38307594]

約17×14.5×高さ4.5cm、メラミン樹脂  
中国  
税込1,300円



**ビニル袋**

[38307983]

約125L/10枚入、ポリエチレン  
スウェーデン  
税込800円



**スポンジダスター**

[38307990]

約18×20cm、綿100%  
スウェーデン  
税込1,620円



**The Bear Hunter またぎ (書籍)**

[97907606]

税込2,376円  
※Found MUJI 青山限定



**メラミン カップ&ソーサー**

[38307600]

約200ml、メラミン樹脂  
中国  
税込1,700円



**アルダー カuttingボード**

[38307778]

約幅20×奥行12×高さ1.5cm ※個体差あり、アルダー  
スウェーデン  
税込1,300円



**白樺 味見用スプーン**

[38307648] 約幅3.5×長さ25cm 税込700円

**白樺 調理用スプーン**

[38307617] 約幅6×長さ28.5cm 税込900円

スウェーデン



**スウェーデン風景カード**

[38308027]

8枚入、紙  
日本(箱:スウェーデン)  
税込1,000円



**白樺 調理用フォーク**

[38307631] 約幅4.5×長さ33cm 税込900円

**白樺 調理用穴あきスプーン**

[38307624] 約幅5×長さ32cm 税込900円

スウェーデン



**ジュニパー バターナイフ**

[38307655]

約幅3.5×長さ18cm  
スウェーデン  
税込500円



**白樺 いわし用フォーク**

[38307679] 約幅2×長さ17.5cm 税込600円

**白樺 マスターナイフ**

[38307662] 約幅2.5×長さ19cm 税込600円

スウェーデン



**白樺 トング**

[38307686] 大・約幅4.5×長さ25cm 税込900円

[38307693] 中・約幅3.5×長さ18cm 税込700円

[38307709] 小・約幅2.5×長さ13.5cm 税込600円

スウェーデン



**白樺 スプーン**

[38307716] 約幅4.5×長さ10.5cm 税込600円

**白樺 シュガースプーン**

[38307723] 約幅3.5×長さ13cm 税込600円

**白樺 ソルトスプーン**

[38307730] 約幅2×長さ7cm 税込500円

スウェーデン



**ガーデニング用バスケット**

[38307938]

約40L、ポリプロピレン  
スウェーデン  
税込3,000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やって行く活動です。

## Found MUJI

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.

[www.muji.net/foundmuji](http://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2015年12月