

Found
MUJI
BÆSQUE

Found MUJI BASQUE

バスク地方には、フランスバスクとスペインバスクがあります。西は海、内陸に行くほど里山の風景が広がります。東へ進むほどに次第に山が連なり、やがて遠くにピレネー山脈を臨む緑濃い土地。料理は素朴で材料は単純。海側は魚介類をシンプルに食べ、畑の作物、こくのあるチーズや豚肉の加工品を地元のワインに合わせて、週末には大勢集まって食べるのが習慣だそうです。年々、よく耳にするバスクという地名。食いしん坊が多く、出身の料理人は大活躍だというバスク地方とはどんなところなのでしょう。

かつてはひとつだったフランスとスペインのバスク。それぞれの個性は独特です。例えばバスクリネン。まるで、力強く暮らしていたバスクの人々の気質を表しているようなくっきりとしたストライプは、ほぼフランス側に残っています。シードラはスペインに畑が多く、アショアやガルビュール、ピベラドといった郷土料理はフランスバスクのもの。今やスペインバスクの代名詞ようになったピンチョスは、バルで気楽に食べられる小さな料理。これも、おいしいものがたくさんあるバスクをイメージさせます。伝統菓子のガトーバスクや、料理によく使う赤唐辛子も、それぞれの土地柄が表れています。

ところが、バスクの町をぐるりと回ってみると、町並みこそ違えど同じ人々なのかもしれない、と思えてきます。それは、集まることや食べること、歌い喋り踊り、皆で食卓を囲むことが当たり前のように繰り返されているバスク全体の家族的な雰囲気、旅する私たちも一緒に味わっているからかも知れません。さあ、ぴりっと効いた唐辛子の風味と一緒にバスクを旅しましょう。

Found MUJI BASQUE

Basque is said to have two regions called French Basque and Spanish Basque. The scenery of sea spreads as you go west and so does village forest in the inland areas. As you go further east, the rich land where the mountains stretch, and then the Pyrenees are seen far away. Foods and the ingredients there are simple. We hear that it is their custom that many people on the ocean side gather on weekends to eat seafood in simple way, farm products, rich cheese, and processed pork meat with local wines. A name of place called Basque is often heard, but what is the Basque region like, where there are many people who love to eat and cooks from there are doing very well.

French Basque and Spanish Basque used to be united. Each has unique features. One example is Basque linens. The sharp stripes which seem to depict the temperament of passionate Basque people remain mostly in French Basque. Sidra is from Spain Basque, which has many farms, while traditional foods such as axoa, garbure, and piperade are from French Basque. Pintxos looks a symbol of Spanish Basque. Gateau Basque (traditional confectionery) and red peppers, which are often used in food, represent the nature of their regions.

However, when I walk around the Basque towns, though the townscapes look different but I can't help feeling the people living there look the same. This may be because we visitors can experience the family-like atmosphere in whole Basque where it looks just ordinary for people to repeatedly gather around the table to eat, sing, talk, and dance. Let's travel around Basque where a spicy flavour of red pepper can be tasted.



陶器

色鮮やかでぼってりと素朴な器を前に微笑むクリスティーヌさんは、9人で賄う小規模な窯元の4代目です。工房で作る釉薬は14色。地元の土を使いつくられる器は、りんごや蜂蜜、栗にピーマンなど身近な素材の名前がつけられ、食卓に置いただけで料理のイメージが広がるような、深い色合いばかりが揃っています。

Ceramics

Christine, who is smiling in front of colorful, well-rounded, simple ceramics, is the fourth generation of a small pottery having nine workers. 14 colored glazes are made in the studio. Ceramics made from local clay are named after familiar foods, such as apple, honey, chestnut, and green pepper. You can picture what kinds of foods are served from deep-coloured dishes when they are placed on the table.





ベレー

その昔、ピレネー山麓の羊飼いたちの“傘”でもあったバスクベレー。ピュアメリノウールの糸を紡いで大きな丸い形に織り、フェルト状に縮絨(しゅくじゅう)させます。たくさんあったベレー工場は、今は数えるほどしか残っていません。そのなかのひとつでつくられているベレーは、丸めても型くずれしにくい、しなやかな質感です。

Beret

Basque beret hats were also used as an “umbrella” by shepherds on the Pyrenees long ago. Spin pure Merino wool yarn, weave it into a big and round-shape, and then full it to make felt. There used to be many beret factories but only a few remain now. Berets made in one of those factories are so flexible that they do not lose their shape even if folded.



布

バスクリネンは、食卓まわりで使うイメージがありますが、ルーツを辿れば、牛の背にかけて虫除けにした布が始まりだそうです。基本は生成りの生地に赤か青で7本のストライプを入れたもの。職人が昔ながらの織り機で生み出すくっきりと潔い縞模様は、いつまでも目新しく、使い込むほどに美しい布です。

Cloth

Basque linen has an image as it is used around the table, but it seems it was originally used to be put on the back of cattle to protect against insects. The basic type has seven stripes in red or blue on an ecru fabric. With a sharp and clear striped pattern made by a craftsman using a traditional weaving machine, Basque linen always looks new, and is beautiful as long as you use it.



ボデガ

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、寸胴の薄いグラスが出てきます。飲み口のいい軽やかなグラスに、少なめに注ぐところもいい。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。ボデガは酒蔵を指す言葉。そのままグラスの名前になりました。

※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. I like that 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 the glass.

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





器

カスエラという名の、丸くて浅い器をよく見かけます。オリーブにパブリカのマリネ、えびを油で煮てあったり、モツ煮込みのような料理に気楽に使われます。同じく素朴なピッチャーにシードラを入れて、グラスは寸胴のボデガ。放射状に線の入った器は、フランスバスクで使われる快活な感じの器です。



Dishes

Round-shaped shallow dishes called cazuela are often seen. They are used for olive and paprika marinade, shrimp boiled in oil, and something like pig tripe stew. Pour sidra in a simple pitcher and drink it with a bodega glass. Dishes with radial lines, which are used in French Basque, are the dishes that have cheerful feelings.



栗のかご

市場に行くと、山盛りの野菜や果物の鮮やかさと同時に目に入るのが、バスク特有の栗のかごです。栗の木を薄く削いで手づくりするこのかごは、魚用、野菜用、大きなりんごの収穫用まで、昔から欠かせない道具として暮しに寄り添ってきました。薄くて軽い材料なのに丈夫。毎日使い込みたい道具です。



Chestnut basket

When you go to the market, you can see piles of fresh vegetables and fruits and Basque chestnut baskets. Hand-made from thin-whittled chestnut wood, the baskets have been used for a long time in Basque as a tool for carrying fish, vegetables, and big apples. The material is thin and light but strong. The baskets are such tools you want to use every day.



バスクの旅から戻ったら、きっと誰でも思い出すのは、バスク料理の素朴でシンプルな味わいです。素材を生かしたわかりやすいおいしさは、家の台所でも再現しやすいもの。どんな旅だったかを料理で辿ります。記憶に残る味を自分でつくって皆で料理を囲むと、まだ旅が続いて、バスクとつながっているようです。

When you return from a journey to Basque, you will miss a simple taste of Basque food. As the taste is simple, it can be easily made at your kitchen. You can look back on your journey by cooking. If you recreate the taste you remember and eat the food together with people around you, you feel like that the journey is still continuing and you are still connected to Basque.





アショア (5～6人分)

子牛肉を刻んで唐辛子と炒め煮したのがアショア。粗挽きの子牛肉や豚肉で作れる手軽さです。じゃがいものソテーや白いご飯がよく合います。たっぷりつくって好きなだけ取り分けて。翌日もとてもおいしい。

- ・粗挽きの子牛肉 または 豚肉 約800g
- ・パプリカ 大1個
- ・辛くない青唐辛子(甘長唐辛子など) 7、8本 または ししとう 1パック
- ・玉ねぎ 中1個
- ・にんにく 1片
- ・バスクの赤唐辛子粉(または粗挽き韓国唐辛子など) 適宜
- ・植物油 約大さじ1
- ・じゃがいも(煮崩れしにくいタイプ) 6、7個
- ・塩 少々
- ・ラード または 植物油(好みで) 適宜

パプリカは拍子木に切り分ける。青唐辛子は2、3等分に大きめに切る。玉ねぎは4等分してから薄切り、にんにくはみじん切り。じゃがいもは皮をむいて食べやすく角切りする(時間を短縮するなら硬めに茹でる)。フライパンか鍋に植物油とにんにくを入れて温め、香りが立ってきたら玉ねぎを加え、塩を振って軽く炒め、パプリカと青唐辛子を加えて炒め合わせる。火が通ってきたら子牛肉を加えて塩と赤唐辛子粉を少し振り、脂が出てくるまでじっくり炒め合わせる。ブイヨンか水を1カップ加え、水気を飛ばしながら時々混ぜて炒め煮する。仕上げに赤唐辛子粉を振って混ぜる。じゃがいもは、脂を温めたフライパンでじっくり焼き、塩で味つけてアショアに添える。

Axoa (5 to 6 servings)

Axoa is made by sautéing minced veal and hot peppers. It can be easily cooked with ground veal or pork. Great with potato sauté or white rice. Make plenty of food and serve as much as you want. It is still delicious when you eat it next day.

- ・ 800 grams of ground veal or pork
- ・ 1 large paprika
- ・ 7 or 8 mild green chillies (or sweet peppers) or 1 pack of shishito peppers
- ・ 1 medium onion
- ・ 1 clove of garlic
- ・ A pinch of salt
- ・ Basque red pepper powder (or coarsely ground Korean hot peppers, or the like), at your discretion
- ・ About 1 tablespoon of vegetable oil
- ・ 6 or 7 potatoes (ones that do not easily break into pieces)
- ・ Lard or vegetable oil (if desired), at your discretion

Cut paprika into sticks. Cut each green chilli into 2 or 3 large pieces. Cut onion into 4 pieces and slice them, and mince garlic. Peel potatoes and cut each of them into small chunks (hard boil them if you want to save time).

Heat vegetable oil and garlic in a frying pan or pot. Once you can smell the garlic, add onion. Fry gently with salt and stir in paprika and green chillies. When cooked, add veal and sprinkle salt and red pepper powder a little. Fry and stir until fat comes out. Add 1 cup of bouillon or water and stir fry and simmer while evaporating water.

Finish with a dusting of red pepper powder. Bake potatoes thoroughly with the heated fat in the frying pan and season with salt. Serve them with axoa.



ピペラド(4～5人分)

量の加減で、前菜にもメインにもなるのよ、と、唐辛子の産地エスペレットの老婦人がつくってみせてくれました。パプリカとトマトに卵の組み合わせは、今日からすぐ定番にできる味。日本のお惣菜で言うなら、野菜の卵とじといったところです。

- ・パプリカ 大4個
- ・トマト 大2個
- ・辛くない青唐辛子(甘長唐辛子など) 7、8本 または ししとう 1パック
- ・にんにく 1片
- ・卵 大3個
- ・生ハム 4、5枚
- ・バスクの赤唐辛子粉(または粗挽き韓国唐辛子など) 適宜
- ・塩 少々
- ・植物油 約大さじ2

パプリカは細めに切り分ける。トマトは粗く刻み、青唐辛子は小口に刻む。にんにくは芯を取って粗みじん。フライパンに油とにんにくを入れて弱めの中火にかけ、にんにくの香りが出たらパプリカと青唐辛子、塩、赤唐辛子ひとつまみを加え、軽く炒めてからふたをして、5、6分蒸し焼きする。

パプリカが甘い香りがして、しんなりしてきたらトマトを加える。塩を振り、赤唐辛子粉もふたつまみ加えてざっと混ぜ、中火で炒め煮する。水分が少し残るくらいで火を止める。別のフライパンを温め、生ハムの両面をごく軽く焼く。パプリカを温めて溶き卵をまわしかけて混ぜ、卵が柔らかく固まってきたら火を止める。仕上げに赤唐辛子粉を振り、焼いたハムを添える。

Piperade (4 to 5 servings)

An old lady who came from locality of espelette pepper, cooked piperade and said that it can be an appetizer or main dish depending on its volume. A combination of paprika, tomatoes and egg can be served as a staple dish right away. It looks like Japanese-style vegetables covered with egg.

- ・ 4 large paprikas
- ・ 2 large tomatoes
- ・ 7 or 8 mild green chillies (or sweet peppers) or 1 pack of shishito peppers
- ・ 1 clove of garlic
- ・ 3 large eggs
- ・ 4 or 5 raw ham slices
- ・ Basque red pepper powder (or coarsely ground Korean hot peppers, or the like), at your discretion
- ・ A pinch of salt
- ・ 2 tablespoon of vegetable oil

Cut paprika into strips. Chop tomatoes coarsely and mince green chillies. Remove sprout from garlic and mince it coarsely. Heat oil and garlic in a frying pan over medium low heat. Once you can smell the garlic, add paprikas and 1 pinch of green chillies, salt, and red peppers. Fry gently and bake in the covered pan for 5 or 6 minutes.

Once paprikas become tender with a sweet smell, add tomatoes. Sprinkle salt and add 2 pinches of red pepper powder. Stir and then sauté over medium heat. Remove the pan from the heat with some moisture left. Heat another frying pan and bake the both sides of raw ham slices in the pan. Heat paprikas and mix them with beaten egg. Cook until the egg is gently hard. Finish with a dusting of red pepper powder and serve the baked ham aside.





ピンチョス

ピンチョスの楽しさが、スペインバスクの魅力です。細々と3種類もつくれば気分は上々。ワインやビールが一層おいしくなります。おろした鰯を酢漬けにしてパンにのせ、刻んだ玉ねぎのドレッシングをかけたり、アンチョビとわずらの卵、青唐辛子の酢漬けを串に刺して。大きめのマッシュルームに、パンチェッタやベーコンを巻いてこんがり焼けば、サンセバスティアンのバルにいるみたい。薄くそいだ生ハムやオリーブも添えて。

Pintxos

Fun of pintxos is a charm of Spanish Basque. If you make as many as three pintxos, you couldn't be any happier. It makes wine or beer taste better. Sardine fillets pickled in vinegar are put on a piece of bread with minced onion dressing, and an anchovy, a quail egg, and a green chilli pickle are skewered. With a large mushroom rolled with panchetta or bacon baked until golden brown, you feel like you are in a bar in San Sebastián. Add thin-sliced raw ham and olives to the dish.





ガルビユール(4～6人分)

バスクからピレネーまでの広い地域で、昔からつくり食べ続けられてきた日々の糧がこのスープ。生ハムの端っこを出汁にして野菜をじっくり煮る、たくさんつくって何度も食べたい料理です。野菜の風味が主役。ハムやベーコンの切れ端などは、手近にあるものを利用しましょう。煮込むほどに味が深まるスープです。

- ・生ハムやベーコンなどの切れ端 約150g
- ・キャベツ 1/2株
- ・じゃがいも 中3個
- ・にんじん 中2本
- ・にんにく 大1片
- ・玉ねぎ 中2個
- ・白いんげん豆(乾燥) 200g
- ・タイム または プーケガルニ 適宜
- ・塩 少々
- ・植物油 約大さじ1
- ・バスクの赤唐辛子粉(または粗挽き韓国唐辛子など) 適宜

白いんげん豆は水でひと晩戻す。キャベツ、じゃがいも、にんじん、玉ねぎは一口大に切り分ける。にんにくはみじん切り。ハムは粗く刻む。鍋に油とにんにく、ハムを入れて弱火で炒める。香りが出てきたら玉ねぎを加え、馴染んだらにんじんとキャベツを入れて炒め合わせ、白いんげん豆を加える。水約2リットルを加えてタイム、塩と赤唐辛子粉少々を振り、ふたをして弱めの火で1時間以上煮込む。

材料が柔らかくなったらじゃがいもを加え、水分と塩を足してさらに煮込む。白いんげん豆がすっかり柔らかく煮えて、スープが少し白濁するのが出来上がりの合図。塩、赤唐辛子粉で味を調える。

Garbure (4 to 6 servings)

Garbure is a soup made and eaten every day for a long time in wide regions from Basque to Pyrenees. It is made by simmering vegetables slowly with raw ham scraps used for soup stock. It is the food you want to make plenty of it and eat it many times. The flavour of vegetables plays a leading role. Let's use leftover ham or bacon scraps. As you simmer longer, the flavor becomes rich.

- ・ 150 grams of raw ham or bacon scraps
- ・ 1/2 cabbage
- ・ 3 medium potatoes
- ・ 2 medium carrots
- ・ 1 clove of large garlic
- ・ 2 medium onions
- ・ 200 grams of white beans (dried)
- ・ Thyme or bouquet garni, at your discretion
- ・ A pinch of salt
- ・ 1 tablespoon of vegetable oil
- ・ Basque red pepper powder (or coarsely ground Korean hot peppers, or the like), at your discretion

Rehydrate white beans for a night. Chop each cabbage, potato, carrot, and onion into bite-sized pieces. Mince garlic. Mince ham coarsely. Put oil, garlic, and ham into a pot and cook over low heat. Once you smell the garlic, add onions. When they are mixed well, stir in carrots and cabbage and add white beans. Add 2 litres of water and sprinkle salt and red pepper powder a little. Cover and simmer over low heat for more than an hour.

When ingredients are tender, put potatoes in and simmer again with water and salt added.

When white beans are boiled tender and soup becomes cloudy, it is the sign that food is ready.

Season it with salt and red pepper powder.

最後に

バスクのエッセンスは、すぐに日々の食卓に馴染みます。何故だろう? きっとどれもが、気分のよくなるものでできているから。海と山と畑と森と小さな町の、暮らしを楽しむのが好きな人たちの工夫が集まっているからです。それはいつの間にか、あなたの日々にも溶け込んでいるはずです。

Conclusion

The essence of Basque can get used to your daily meals soon. Why is that? I think it is because everything in Basque is made up of somethings that make people happy. The ideas of the people who like to enjoy the life in a small town surrounded by sea, mountains, farms, and forests.

You will know that it must be assimilated into your everyday life before you realise it.





テーブルクロス EPERA (4)
ベージュ×青 [38311997]

約幅166cm×奥行130cm、綿100%
フランス
税込9,800円



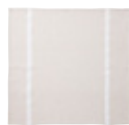
テーブルクロス EPERA (4)
白×青 [38312000]

約幅166cm×奥行130cm、綿100%
フランス
税込9,800円



キッチンクロス EPERA (4)
ベージュ×青 [38312017]

約幅50cm×奥行50cm、綿100%
フランス
税込1,800円



キッチンクロス EPERA
白×ベージュ [38312024]

約幅50cm×奥行50cm、綿100%
フランス
税込1,800円



テーブルランナー
ベージュ×白 [38312192]

約幅120cm×奥行60cm、綿100%
フランス
税込3,900円



ピッチャー・大
アイボリー [38312291]

約1L、陶器
フランス
税込5,900円



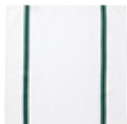
ピッチャー・大
ブラウン [38312307]

約1L、陶器
フランス
税込5,900円



ピッチャー・小
アイボリー [38312314]

約0.5L、陶器
フランス
税込4,900円



キッチンクロス EPERA (4)
白×グリーン [38312031]

約幅50cm×奥行50cm、綿100%
フランス
税込1,800円



キッチンクロス SOCOA
白×青 [38312048]

約幅50cm×奥行50cm、綿100%
フランス
税込1,800円



キッチンクロス SOCOA
白×グリーン [38312055]

約幅50cm×奥行50cm、綿100%
フランス
税込1,800円



キッチンクロス SOCOA
白×ベージュ [38312062]

約幅50cm×奥行50cm、綿100%
フランス
税込1,800円



ピッチャー・小
ブラウン [38312321]

約0.5L、陶器
フランス
税込4,900円



カスエラ・大
アイボリー [38312338]

約直径28cm、陶器
フランス
税込6,500円



カスエラ・大
ブラウン [38312345]

約直径28cm、陶器
フランス
税込6,500円



カスエラ・中
アイボリー [38312352]

約直径20cm、陶器
フランス
税込4,900円



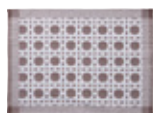
ランチョンマット PRINTANIA
ベージュ [38312079]

約幅50cm×奥行37cm、綿100%
フランス
税込1,500円



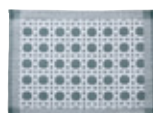
ランチョンマット PRINTANIA
グレー [38312086]

約幅50cm×奥行37cm、綿100%
フランス
税込1,500円



ランチョンマット PRINTANIA
ブラウン [38312093]

約幅50cm×奥行37cm、綿100%
フランス
税込1,500円



ランチョンマット PRINTANIA
グリーン [38312109]

約幅60cm×奥行37cm、綿100%
フランス
税込1,500円



カスエラ・中
ブラウン [38312369]

約直径20cm、陶器
フランス
税込4,900円



プレート (4)
白 [38312376]

約直径26cm、陶器
フランス
税込3,900円



プレート (4)
アイボリー [38312383]

約直径26cm、陶器
フランス
税込3,900円



デザートプレート (4)
白 [38312390]

約直径20cm、陶器
フランス
税込2,500円



ランチョンマット PRINTANIA
赤 [38312116]

約幅50cm×奥行37cm、綿100%
フランス
税込1,500円



テーブルランナー SARIAC
ベージュ [38312123]

約幅166cm×奥行50cm、綿100%
フランス
税込4,500円



テーブルランナー SARIAC
グレー [38312130]

約幅166cm×奥行50cm、綿100%
フランス
税込4,500円



テーブルクロス
ベージュ×青 [38312147]

約幅120cm×奥行120cm、綿100%
フランス
税込5,900円



デザートプレート (4)
アイボリー [38312406]

約直径20cm、陶器
フランス
税込2,500円



ボウル・小 (4)
白 [38312413]

約直径14×高さ8cm、陶器
フランス
税込2,500円



ボウル・小 (4)
アイボリー [38312420]

約直径14×高さ8cm、陶器
フランス
税込2,500円



ボウル・大 (4)
白 [38312437]

約直径20×高さ10cm、陶器
フランス
税込5,900円



テーブルクロス
ベージュ×ブラウン [38312161]

約幅120cm×奥行120cm、綿100%
フランス
税込5,900円



テーブルクロス
ベージュ×白 [38312185]

約幅120cm×奥行120cm、綿100%
フランス
税込5,900円



テーブルランナー
ベージュ×青 [38312154]

約幅120cm×奥行60cm、綿100%
フランス
税込3,900円



テーブルランナー
ベージュ×ブラウン [38312178]

約幅120cm×奥行60cm、綿100%
フランス
税込3,900円



ボウル・大 (4)
アイボリー [38312444]

約直径20×高さ10cm、陶器
フランス
税込5,900円



スクエアココット・小
アイボリー [38312512]

約直径10×奥行10×高さ5cm、陶器
フランス
税込3,900円



スクエアココット・小
ブラウン [38312529]

約直径10×奥行10×高さ5cm、陶器
フランス
税込3,900円



スクエアココット・小
赤 [38312536]

約直径10×奥行10×高さ5cm、陶器
フランス
税込3,900円



スクエアココット・中
アイボリー [38312451](#)

約直径18×奥行13×高さ9cm、陶器
フランス
税込4,900円



スクエアココット・中
ブラウン [38312468](#)

約直径18×奥行13×高さ9cm、陶器
フランス
税込4,900円



スクエアココット・中
赤 [38312475](#)

約直径18×奥行13×高さ9cm、陶器
フランス
税込4,900円



スクエアココット・大
アイボリー [38312482](#)

約直径23×奥行17×高さ6cm、陶器
フランス
税込5,900円



栗のかご・角型 (※)
小 [38312680](#)

約幅30×奥行24×高さ7.5cm、栗
スペイン
税込4,900円



栗のかご・丸型 (※)
大 [38312697](#)

約直径20×高さ15cm、栗
スペイン
税込3,900円



栗のかご・丸型 (※)
小 [38312703](#)

約直径15×高さ12cm、栗
スペイン
税込3,600円



栗のかご・持ち手付き (※)
大 [38312710](#)

約幅41×奥行33×高さ18cm、栗
スペイン
税込15,000円



スクエアココット・大
ブラウン [38312499](#)

約直径23×奥行17×高さ6cm、陶器
フランス
税込5,900円



スクエアココット・大
赤 [38312505](#)

約直径23×奥行17×高さ6cm、陶器
フランス
税込5,900円



カスエラ・ミニ
アイボリー [38312543](#)

約直径9×高さ2.5cm、陶器
フランス
税込1,200円



カスエラ・ミニ
ブラウン [38312550](#)

約直径9×高さ2.5cm、陶器
フランス
税込1,200円



栗のかご・持ち手付き (※)
小 [38312727](#)

約幅33×奥行26×高さ16cm、栗
スペイン
税込6,000円



バスクベレー
黒 [38312208](#)

頭周り53～54cm、毛100%
フランス
税込4,900円



バスクベレー
紺 [38312215](#)

頭周り53～54cm、毛100%
フランス
税込4,900円



キャスケット
黒 [38312222](#)

頭周り58～59cm、毛100%
フランス
税込6,900円



カスエラ・ミニ
グリーン [38312567](#)

約直径9×高さ2.5cm、陶器
フランス
税込1,200円



カスエラ・小
アイボリー [38312574](#)

約直径10×高さ2.5cm、陶器
フランス
税込1,300円



カスエラ・小
ブラウン [38312581](#)

約直径10×高さ2.5cm、陶器
フランス
税込1,300円



カスエラ・小
グリーン [38312598](#)

約直径10×高さ2.5cm、陶器
フランス
税込1,300円



キャスケット
紺 [38312239](#)

頭周り58～59cm、毛100%
フランス
税込6,900円



アルペンベレー (※)
黒 [38312246](#)

頭周り58～59cm、毛100%
フランス
税込8,500円



アルペンベレー (※)
紺 [38312253](#)

頭周り58～59cm、毛100%
フランス
税込8,500円



プチバスク
黒 [38312262](#)

子供用・頭周り50～51cm、毛100%
フランス
税込3,900円



バスクプレート・大 [38312604](#)

約直径27cm、磁器
フランス
税込5,900円



バスクプレート・小 [38312611](#)

約直径20cm、磁器
フランス
税込3,900円



バスクボウル [38312628](#)

約直径20cm、磁器
フランス
税込4,500円



ボデガ・大 [38312635](#)

約500ml、ガラス
フランス
税込600円



プチバスク
紺 [38312277](#)

子供用・頭周り50～51cm、毛100%
フランス
税込3,900円



プチバスク
赤 [38312284](#)

子供用・頭周り50～51cm、毛100%
フランス
税込3,900円



ボデガ・中 [38312642](#)

約350ml、ガラス
スペイン
税込550円



ボデガ・小 [38312659](#)

約200ml、ガラス
スペイン
税込500円



栗のかご・角型 (※)
大 [38312666](#)

約幅36×奥行30×高さ9.5cm、栗
スペイン
税込6,900円



栗のかご・角型 (※)
中 [38312673](#)

約幅33×奥行26×高さ8.5cm、栗
スペイン
税込5,900円

Found MUJI BASQUE

レシピ監修:長尾智子

開催期間: 2015年9月11日(金)～10月29日(木) (※1)2015年9月4日(金)～ (※2)2015年8月21日(金)～

開催店舗: Found MUJI 青山／有楽町(※1)／池袋西武／自由が丘／グランフロント大阪／神戸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／京都BAL(※2)

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

MUJI originally developed products with attitudes of "Discover" and "Search Out". We have searched out daily commodities used incessantly for a long period of time at different parts of earth. We then make a few modifications to suit the changing lifestyles, cultures and customs, and re-produce them at reasonable prices.

We named this aspect of our activities "Found MUJI" in 2003, and have then embarked on the journey to look closely into the world in search for fine items. We then improve and retailer those items into MUJI items by making references to our modern lifestyles and interacting with the creator.

Refining our eyes for fine items and keeping the essence of the original, we strive to improve them according to the modern lifestyle. The origin of Found MUJI was established in Aoyama.

Found MUJI is a set of activities which MUJI carries out together with you.

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8月