

3点(各1点ずつ)を
購入すると…

「ひかりのうつわ大」
「ひかりのうつわ小」
「ひかりのココット」



今なら
もう一つ
プレゼント
+



プレゼント……………
キャンペーン

期
間 2月13日(月)～
3月30日(金)

「ひかりのうつわ大」「ひかりのうつわ小」「ひかりのココット」
の3点(各1点ずつ)をお買い上げの方に、

「ひかりのココット」を1個プレゼント!



「御食事 ゆにわ」
店長の村田聡美さん

オーブン料理が楽しめる 「ひかりのうつわ」新発売!

森修焼
Meets
ゆにわ

安心・安全な「森修焼」の食器でお料理を提供している「御食事 ゆにわ」。
このたび、「御食事 ゆにわ」と森修焼によるコラボレーションが実現!!
どんなお料理にも使える画期的なグラタン皿とココットが誕生しました。

大阪府枚方市楠葉にある「いのちのごはん」を届ける飲食店「御食事 ゆにわ」。2006年にオープンしたこのお店では、安心・安全な森修焼の食器によってお客様に出す料理が彩られていました。ゆにわが目指す、心がまんぶくなる料理の実現に、森修焼は大切な役割を果たしているのです。そして、このたび森修焼とゆにわがコラボレーションした二種類の器が完成。「いのちのごはん」という著作もあるゆにわ店長の村田聡美さん(ちこ)店長は、コラボレーションについてこのように語っています。

「今回、私たちがリクエストしたのがグラタン皿とココットです。ゆにわでは少しづつオーブンを使ったメニューが増えてきました。が、市販されている一般的なグラタン皿は、洗いや物がネックとなったり、底が深すぎると火が通らなかつたり、お店では使えませんでした。そんな時に『うちで作ってみませんか?』と声をかけていただいたんです。私は、良い想いで作られた食器には光(気/プラーナ)が集まり、その光によって美味健康がもたらされると考えていました。ですので、森修焼のお皿は、今回つけたネーミング(「ひかりのうつわ」「ひかりのココット」)そのものなんです。「ひかりのうつわ」には、「こびりつかず洗いやすい」という私たちの理想とするグラタン皿の特長が備わっています。が、それに限らず様々な料理のバリエーションで使ってもらいたいですね。」(ちこ)店長

ひかりのうつわ



521
ひかりのうつわ 大
サイズ
縦 145×横 275×高さ 40 (mm)
2,940 円 (本体価格 2,800 円)



520
ひかりのうつわ 小
サイズ
縦 100×横 200×高さ 30 (mm)
2,100 円 (本体価格 2,000 円)

ポイント!



野菜の味を引き出し、グラタンはソースの味をやさしい感じにしてくれます。オープンを使ったグラタン以外にも、色んな料理に使用できます。

こびりつかず
洗しやすい!

焼きたてのグラタンも
スプーンで簡単にすくえます!



● オープンの野菜焼きに!



● グラタン皿として!



● カレーやシチューなどに!



オーブン
OK

オーブントースター
OK

電子レンジ
OK

食器洗い乾燥機
OK

ひかりのココット



519
ひかりのココット
サイズ 直径 75×高さ 70 (mm)
容量 (満水時) 120ml
1,260 円 (本体価格 1,200 円)

ポイント!



中国茶の器をモチーフとしたココットは、深さがあるのでパフェやコーヒーゼリーもOK。この形状は香りを上昇させる効果があるので、飲み物を飲むコップとしてもお使いいただけます!

● プリンやパフェがとってもおいしい!



株式会社 森修焼

〒434-0015
静岡県浜松市浜北区於呂1930-1
<http://www.shinshuyaki.com>

お客様相談室 053-580-3886

商品のご注文は下記まで(取扱店)

(鉄粉例)

○鉄粉、塗りむら、ピンホール、凹凸模様が生じる場合がありますので、ご了承ください。○表面上に縦すじが見える商品がございますが、土の合わせ目で亀裂ではありません。安心してご使用下さい。○掲載商品の色、及び寸法が多少実物と異なる場合がありますので、ご了承ください。○やむを得ない事情により、記載価格及び商品使用の一部を予告なしに変更する場合がありますので、ご了承ください。○陶器ですので、割れる場合があります。取扱いには十分ご注意ください。○鉛・カドミウムを使用しない安心・安全な製品です。

日本製