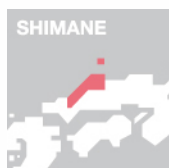


瓦食器

伝統的な瓦製法で作られた器

島根県石見地方の地場産業である“石州瓦”は、400年の歴史ある伝統産業です。「瓦食器」は、石州瓦の中でも、独特の赤みを持った赤瓦「本来待瓦」で作られた食器です。窯元である亀谷窯業では、土も釉薬も100%天然の素材にこだわり、窯が傷むほどの高温1350度で焼き上げるという400年の伝統を受け継いだ製法を守り続けています。石州瓦は高温で焼き上げるため、“堅くて丈夫”という品質を誇ります。そのため、一枚ずつに色むらや質感の違いが現れ、それぞれが一点ものという特徴があります。本品には、400年の長きにわたって日本の景色を作ってきた伝統製法で仕上げられた日本の技術が込められています。



事業者名：亀谷窯業有限会社
住所：島根県浜田市長沢町736