

ふたつの技で、もてなす。

日本ならではの伝統工芸が出会って生まれた「KOKU」。金属磨きでは世界といわれる新潟県燕市の技で仕上げたステンレスのカトラリー。その上に、信州木曾で漆を繰り返し重ねていく。あたらしい和の表現は、その美しさで、芸術性で、世界からも高く評価されています。





輝きと艶。ふたつの光沢のあらたなチャレンジ。

1998年の長野冬季オリンピックのメダル製作に参加したことで、大きな進歩を遂げた信州木曾の漆塗の技。金属に漆をかけた経験から、<KOKU>は生まれました。新潟県燕市の職人が、一枚一枚磨き抜き、輝かせたステンレス。その上に漆の艶が重ねられます。輝きと艶。ふたつの光沢が、ひとつに重なり、これまでにない世界を創りだします。

丸

MARU



丸(S) maru
W150×D150×H15
¥19,200
material : ステンレス/漆塗り
thickness : 1mm
col. : Black/Red



角

KAKU



角(S) kaku
W180×D130×H17
¥19,500
material : ステンレス/漆塗り
thickness : 1mm
col. : Black/Red

角

KAKU



角(L) kaku
W240×D95×H21
¥20,000
material : ステンレス/漆塗り
thickness : 1mm
col. : Black/Red





麗

REI



麗 REI

5 set ¥23,000
 Knife (220) Fork (189) Spoon (189)
 Fork S (140) Spoon S (135)
 3 set ¥16,500
 Knife (220) Fork (189) Spoon (189)
 2 set ¥11,000
 Fork (189) Spoon (189)
 2 set ¥9,500
 Fork S (140) Spoon S (135)
 material : ステンレス/漆塗り
 col. : Black/Red

漆黒

SHIKKOKU



漆黒 SHIKKOKU

3 set ¥17,500
 Knife (220) Fork (189) Spoon (189)
 2 set ¥12,000
 Fork (189) Spoon (189)
 material : ステンレス/漆塗り
 col. : Black

凜

RIN



凜 RIN

5 set ¥23,000
 Knife (220) Fork (189) Spoon (189)
 Fork S (140) Spoon S (135)
 3 set ¥16,500
 Knife (220) Fork (189) Spoon (189)
 2 set ¥11,000
 Fork (189) Spoon (189)
 2 set ¥9,500
 Fork S (140) Spoon S (135)
 material : ステンレス/漆塗り
 col. : Black/Red



雅

MIYABI



雅 MIYABI

5 set ¥24,000
 Knife (219) Fork (182) Spoon (181)
 Fork S (134) Spoon S (135)
 3 set ¥17,000
 Knife (219) Fork (182) Spoon (181)
 2 set ¥12,000
 Fork (182) Spoon (181)
 material : ステンレス/漆塗り
 col. : Black

若松

WAKAMATSU



若松 WAKAMATSU

3 set ¥37,000
 Knife (220) Fork (189) Spoon (189)
 2 set ¥25,000
 Fork (189) Spoon (189)
 material : ステンレス/漆塗り
 col. : Black/Red/金蒔絵



遠山

TOYAMA



遠山 TOYAMA

3 set ¥60,000
 Knife (220) Fork (189) Spoon (189)
 2 set ¥38,000
 Fork (189) Spoon (189)
 material : ステンレス/漆塗り
 col. : Black/金蒔絵

KOKU オプション & メンテナンス

お取り扱い上のご注意

製品本来の用途、使用目的にそって正しくお使いください。

ご使用の際はお子様が誤った使い方をしないようにご注意ください。

体質により、ごくまれに塗料(漆)でかぶれることがあります。

直火、電子レンジ、オーブン等での使用はしないでください。火災の危険があります。

割れ、欠け、ひびが入った場合は、使用を中止してください。

過剰な重さがかかる状態や不安定な場所での使用は避けてください。
また、保管に際しては充分ご注意ください。

ナイフはスプーン・フォークとは異なり、包丁等と同系の刃材を使用しております。
取り扱いには充分ご注意ください。



商品はKOKUオリジナルBOXに収納されております。



蒔絵 イニシャル

柄の部分にイニシャルをお入れすることができます。

¥1,000 material : 蒔絵 col. : Silver/Black

漆器の上手な使い方

長時間湯水に浸しておくことは避けてください。
使用後できるだけ早く洗い、柔らかい布で水気をぬぐい、
乾いた布で拭いておきますと長持ちいたします。

太陽光線等にさらしておくこと、湿度の高い状況下におくことは、避けてください。
変形、変色、カビが生じることがあります。

油のしみだしているものや、指紋がついた場合には、
柔らかい布や紙で丁寧に拭き取ってください。

タワシ、みがき粉、食器洗い乾燥機等の使用は避けてください。
カトラリーを洗う際には、スポンジと中性洗剤を使い、
優しく手洗いしてください。
また、ほかの食器などに当たると傷につきやすいので、ご注意ください。

漆製品は塗り物ですので、使用状況、取り扱いにより剥離することがございます。
特に刃先、スプーンのリップなどは、
非常に繊細な仕上がりとなっておりますので、
充分にご確認ください。

メンテナンスについて

漆の欠けや剥離などが発生した場合は、
有償にてメンテナンスを承ります。

