



器の正しい置き方

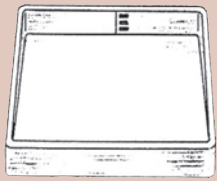
格調高い白木の器

器としての木製品は器の中でも紋様も彩色もない白木地のは格調高く、最上格とされております。食べ易く、自然で美しく見える置き方をしたときがその器の正しい置き方です。

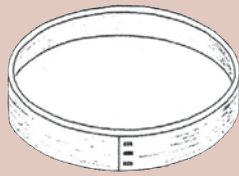
下の図が木製食器の正しい置き方の具体例です。

曲げものは「丸前角向」といわれるように丸い器はとじ目を手前に角ものは向こうにします。

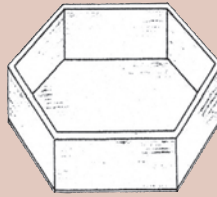
器の底板は大体は柾目の板が使われますが、木製の器は柾目がたえず横になるように使うのが自然です。



曲げ物(角)
とじ目を向こうに



曲げ物(丸)
とじ目を手前に



角もの
角を手前にしない



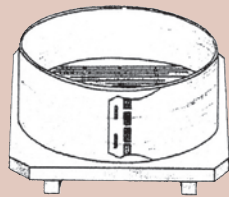
松花堂弁当
木目が横になるように



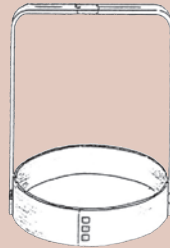
隅切板
隅切角を右向こうに



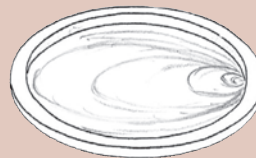
角盆
木目が横になるように



せいろ
とじ目を手前に



持手付
持ち手が横になるように



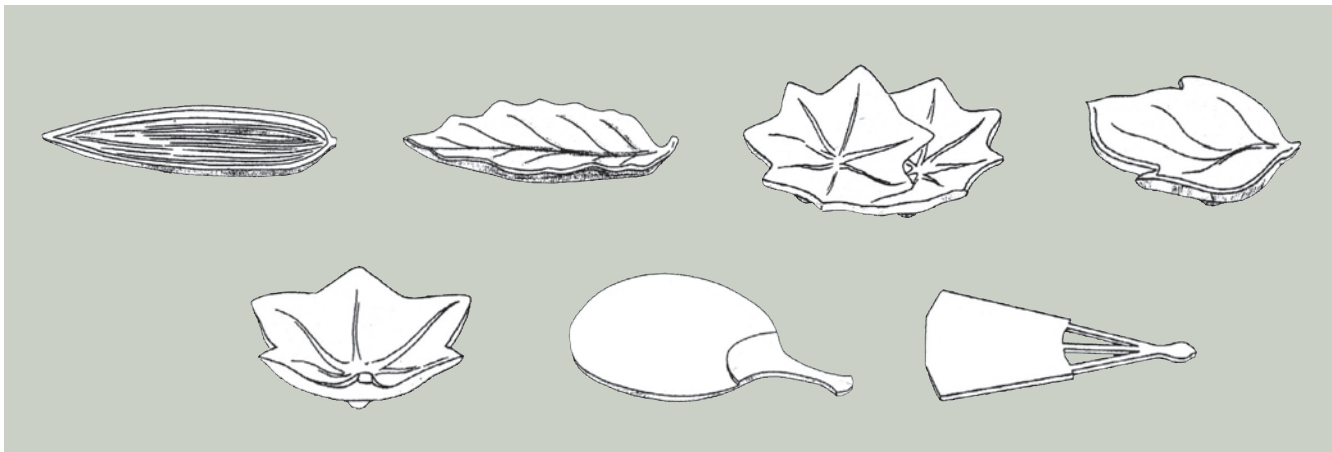
丸盆
年輪の目のつまった方を右に



椀
木目のつまった方を手前に

葉皿・物相皿

笹の葉や楓の葉に代表される葉皿や物の型を写した物相皿は、葉先などを左か向こう側にして置くのが自然です。



調理道具
017-036

せいろ
037-045

鍋・コンロ
046-065

そば・うどん
066-075

竹製品
076-097

金彩・銀彩
098-101

弁当
102-127

飯器・椀
128-132

料理箱・皿
133-156

盛込
157-179

ビュッフェ
180-188

小鉢・珍味入
189-217

樹・酒の器
218-223

演出小物
224-255

紙製品
256-327

卓上用品
328-358

什器・備品
359-437

サイン
438-460

浴場用品
461-467

説明・注意
468-470

品名検索
471-480

番号検索
481-490