

# 竹節掛分け皿

陶磁器 / 京焼・清水焼



作品サイズ：直径 28cm、厚み 3cm

轆轤成形による成形、竹の意匠。洋皿を意識して内側を平らな形状に。また高台を大きく取り、カトラリーの触れる部分も釉薬に厚みをもたせて耐久性を高めている。

柴田 恭久 Yasuhisa Shibata

轆轤成形などの成形を主にする 京焼・三代目澤村陶哉に12年間の弟子入り。2014年 京もの認定工芸士に認定。京都らしい器作りを目標に活動している。

## 対応可能ジャンル

和洋中華食器、漆器、陶器

..... 皿 / 鉢、小鉢、珍味入 / 丼 / お椀 / 蓋物 / 片口、猪口

コーヒーカップ、茶器、酒器

..... コップ類 / 茶器 / 酒器(日本酒・焼酎など)

機能

水洗いOK

対応可能ロット数

5～(依頼内容によって変動)

制作期間目安

2ヶ月

問い合わせ窓口

柴田窯(しばたがま)

075-331-5213

shibatagama@mocha.ocn.ne.jp

http://shibatagama.jimdo.com