

# 吉野杉ぐい呑一寸七分と杉もてなし盆

木工品・竹工品 / 京指物 / 京桶



作品サイズ：ぐい呑 / 直径 5.2cm、H5.2cm  
盆 / H1.2cm × W20cm × D11cm

酒樽材として使われる香り良い吉野杉を用いた桶のぐい呑は、日本酒を入れると樽酒のような風味に。銘々皿と茶托が一体になったお盆におつまみと一緒に乗せれば、より京桶の世界観を感じられる。

近藤 太一 Taichi kondo

木工芸家中川清司(重要無形文化財保持者)に師事。職人として、桶、指物の技術を学ぶ。2009年、年季を経て独立し工房「桶屋 近藤」を開く。2012年 京もの認定工芸士、2016年「京指物」伝統工芸士の認定を受ける。

## 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 / 蓋物 / 寿司桶、弁当箱 / 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)
箸、スプーン、テーブルウェア	..... 箸 / 箸置 / スプーン / 楊枝入れ / ピッチャー、水差し / マドラー、アイスペール / お盆、お膳 / コースター
調理小物	..... 飯台、おひつ、桶、樽 / しゃもじ / ひしゃく

機能 水洗いOK

対応可能ロット数 1～

制作期間目安 小物類～5個までは1ヶ月。おひつ、寿司桶などは2ヶ月。

問い合わせ窓口 桶屋 近藤  
075-411-8941  
kondo-tr@jewel.ocn.ne.jp  
<https://oke-kondo.jimdo.com/>  
<https://www.facebook.com/okeya.kondo/>