

# 高橋工芸

手仕事が生む  
木のうつわ





北海道の山々から木を預かり器をつくる。

それは山と人とを繋ぐ仕事。

木を山から預かり人と繋げる。

そして、山を手入れし木を育てる。

適正量の木を伐採することで山が呼吸し、

若い木を育てます。

木製品は暮らしにほっとする瞬間をもたらします。

忙しい毎日に、柔らかく暖かい

木の器の感触が与えてくれる優しき。

木の色は人の肌の色に似ています。

白や黒など様々な色があるのも共通点。

だからわたしたちは、

木を身近に感じるのかもしれない。

木の器をつくること、

それは、山にも人にも大切な、

大きな視点と小さな視点を繋ぐ仕事です。



## Cara シリーズ

木を薄く薄く削る技術と、木が持つあたたかさをあわせた、ふんわりとまるいたまごの形の " 木の食べ物の器 " を主としたシリーズです。たまごの曲線が手にやさしくなじみます。北海道産の「シナ」の木を使用しています。

材質 / シナ (北海道産)

仕上げ / 食器用ウレタン塗装

デザイン / 小野里奈 (rinao design)



## Kami シリーズ

北海道産の「セン」の木を、ロクロでひいてつくった " 木の飲み物の器 " を主としたシリーズです。灯りにかざすと透けるような薄さからKamiと名付けました。Kamiグラスの厚みは約2ミリ。木の器は口当たりが良く、温かみが伝わります。

材質/セン(北海道産)

仕上げ/食器用ウレタン塗装

デザイン/高橋秀寿・大治将典(Oji & Design)



## Kakudo シリーズ

角度で生まれる機能とカタチ。どの角も柔らかく角丸に仕上げられた、カクドとカドマルでできた "木の道具" を主としたシリーズです。キッチンで使う道具があるのも Kakudoシリーズの特徴です。

材質/イタヤ(メープル)、チェリー、ウォールナット  
仕上げ/オイルフィニッシュ、食器用ウレタン塗装  
デザイン/大治将典(Oji & Design)



## Enju シリーズ

北海道産の「エンジュ」の木を使い、ひとつひとつ手で作られた器です。「エンジュ」は漢字で「槐」「縁寿」とも書き、古くより魔除けの木、幸せの木として親しまれてきたとても縁起の良い木です。資源を有効活用するために、小径木を使って器をつくっています。

材質／エンジュ（北海道産）  
仕上げ／食器用ウレタン塗装  
デザイン／高橋昭一・高橋秀寿



挽き物師の高橋昭一により1965年に旭川で創業。創業時は家具の脚（飾り柱）などを手がけていた。家具の需要低迷に伴い1980年代からロクロ挽きのカップやシュガーポットを製作し始め、旭川の木製テーブルウェアメーカーの元祖というべき存在。主に北海道産の樹種を用いてシンプルかつ機能的なテーブルウェアを制作。Kamiグラスを筆頭に、木の質感を活かしながら現代的な佇まいを見せる製品は、現代の生活様式に自然に溶け込む。2009年から高橋秀寿が代表を務める。

木は生きものです。

ご使用上の注意をお守りいただき、  
末長くお使いいただきたいと願っています。

#### ご使用上の注意

○木は熱伝導率が低いため、あたたかい飲み物を入れると予想以上に熱く、口をやけどする恐れがありますので十分にご注意ください。○電子レンジ・食器洗浄機のご使用や、長時間のつけ置きは避けてください。塗膜が割れて使用できなくなることがあります。○沸騰直後の熱湯を注がないで下さい。○ご使用後は、薄めた洗剤をスポンジにつけ、ぬるま湯でお洗ってください。その後、布巾で水分を拭き取り、よく乾燥させてください。

#### Kami・Cara・Enju

食品衛生法に適合した塗料を使用しており、制作後、時間が経過すると匂いが生じることがありますが、品質に問題はありません。お茶やコーヒーの落としがらを入れ、数時間おいてからご使用ください。程度により数回行ってください。

#### Kakudo

Kakudoシリーズは、オイル仕上げです（ただしペーグルプレートは食器用ウレタン塗装）。オイル仕上げの製品は木肌にとどきオイルを与えるお手入れが必要です。使い始めに食用でお使いになる植物オイルを数回器に塗り、その後はパスタやサラダなどを盛って使い続けることで自然にお手入れをしていることとなります。

有限会社 高橋工芸

〒070-0055

北海道旭川市5条西9丁目2-5

info@takahashikougei.com

☎ @takahashikougeitakahashi



takahashikougei.com