

日常生活の中で、“旅した気分”が味わえる。

## 全国各地の窯元からこだわりの食器をお届けする「旅するうつわ」シリーズより ギフトアイテムにも使える「産地マグカップ」が登場

～KEYUCA一部店舗にて2022年4月22日（金）より発売～

<https://www.keyuca.com>

「ものづくり」にこだわり、衣食住に関わるオリジナル商品を自社店舗で販売しているKEYUCA（社名：河淳株式会社 所在地：東京都中央区、代表：河崎淳三郎）は、全国各地の窯元からこだわりの食器をお届けする「旅するうつわ」シリーズより、新たにギフトアイテムとしてもおすすめの新作「産地マグカップ」を2022年4月22日（金）より、KEYUCAの一部店舗にて販売します。



KEYUCAでは、「届けたい、日本のうつわ」というコンセプトのもと、国内産地でつくる食器づくりに力を入れており、現在全国11箇所の産地と手を組み、各地のうつわを展開しています。産地開発にあたっては「産地を訪ねる、生産者と対話する、うつわへの思いを伝える」の3つのこだわりを大切に、日々の食卓を支える定番の食器をお届けする「いつものうつわ」、日本の四季や季節の食材を楽しむために様々な色やかたちの食器をお届けする「旬のうつわ」、全国各地の窯元を訪ね、その窯元でしか生み出せないこだわりの食器をお届けする「旅するうつわ」の3つのシリーズを展開しています。

今回は、KEYUCAのうつわの中でも、日本各地の陶磁器産地を巡り、その土地でつくるからこそ生まれる形・風合いを大事に開発されている「旅するうつわ」シリーズより、自分用はもちろん、誰かに贈りたくなるアイテムとして「マグカップ」を選びました。各産地の魅力が詰まったマグカップを通して、その魅力を誰かに贈りたくなるような、その産地のことを誰かに教えたいような商品になっています。ぜひ、自分の生活を少し豊かにするアイテムとして、そして身近な人へのちょっとしたプレゼントとして、産地マグカップを手にとってみてください。

# KEYUCA

## 産地にこだわった、KEYUCAのうつわ



「産地マグカップ」では、各産地それぞれの特色が、その土地でしか出会えない風合いとなり、それが魅力となってお客様へ伝わるように、形選び、釉薬選びにこだわりました。焼き上がりにより異なった表情が生まれ、マグカップ一つ一つが別の顔を持つのも、産地マグカップの楽しみ方の一つです。また、国内産地のこだわりはそのままに、より多くの方に手に取っていただきやすい価格設定を目指しました。

## 職人の手作業だからこそ、一つずつ絵柄が異なる“世界に一つだけ”のマグカップに。 旅するうつわシリーズ 新作「産地マグカップ」商品概要



### 商品名：[砥部焼] 白水マグカップ

価格：¥2,190（税込¥2,409）

サイズ：W116×D80×H100mm／重量=約280g／満水容量=310ml／

デザイン：なすな紋、葉紋

適正容量=260ml

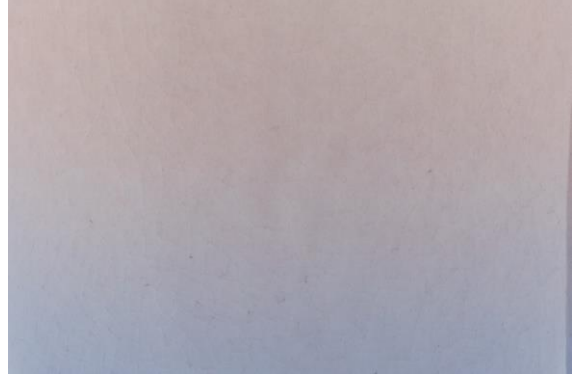
発売日：2022年4月22日（金）

※オープン使用不可（食器洗浄機・電子レンジの使用は可能です）

青みがかった白い磁肌、力強い青色の絵付けが美しい砥部焼のマグカップです。KEYUCAで初めて取り扱う砥部焼は、窯元の持つスタンダードな形に、オリジナルの絵柄を施して仕上げました。

このマグカップは半日以上時間をかけてじっくりと焼き上げています。また、砥部焼の特徴でもある青色の絵付けは窯元でひとつひとつ手で描いて仕上げられています。食器洗浄機・電子レンジでもお使いいただけるため、毎日使いやすくプレゼントにもおすすめです。

# KEYUCA



## 商品名：[九谷焼] 春風マグカップ

価格：¥2,390（税込¥2,629） サイズ：W110×D85×H83mm／重量=約215g／満水容量=280ml／  
カラー：ピンク、ブルー 適正容量=210ml  
発売日：2022年4月29日（金） ※食器洗浄機・電子レンジ・オーブン使用不可

「九谷五彩」と呼ばれる緑・黄・紫・紺青・赤の色絵の具を自在に活用した「色絵」と呼ばれる絵付け技法が特徴でもある九谷焼。今回初めて九谷焼を取り扱うKEYUCAでは、細やかな絵柄ではなく、九谷ならではの色彩を楽しむ技法として、鮮やかなグラデーションを施したマグカップを取り入れました。九谷では、色の発色をいかにするために、本焼きを終えたものに、上絵付けを施すことが主流です。九谷の五彩から組み合わせて選んだ自然なグラデーションを、にごりなく鮮やかに仕上げるために、迷いなく少ない手数で色を吹き付ける職人技と、一度焼いた後に上絵付けとして絵柄を施し再度焼成する手間と時間が込められています。また、細やかに釉薬に入ったヒビが、色味の奥行きや透明感を引き出します。



## 商品名：[萩焼] 緋ほたるマグカップ

価格：¥1,990（税込¥2,189） サイズ：W120×D82×H83mm／重量=約215g／満水容量=320ml／  
発売日：2022年4月22日（金） 適正容量=270ml  
※食器洗浄機・電子レンジ・オーブン使用不可

萩焼では、萩土や赤土に透明釉薬と白化粧を施し、焼成することで斑点が現れる、【御本手（ごほんて）】という現象に着目しました。御本手とは、釉薬が部分的に窯変して作品に蛍火のような景色が浮かび上がる技法です。この御本手の模様が、より使いやすい色合いで淡く出てくるよう、こだわって仕上げました。手書きなどの模様と違い、焼き上がって初めて分かる窯変の一種のため、狙って出すことができない蛍火のような模様で、陶磁器の面白さが体現されたマグカップです。

# KEYUCA



## 商品名：[信楽焼]白雲マグカップ

価格：¥1,990（税込¥2,189） サイズ：W120×D90×H80mm／重量=約300g／満水容量=250ml／  
適正容量=200ml  
カラー：ブルー、ホワイト  
発売日：2022年4月22日（金） ※食器洗浄機・電子レンジ・オーブン使用不可

粗い土とその土肌を感じられる仕上がりが特徴の信楽焼。今回は、信楽特有の土肌を感じられる表情と肉厚感ある形で、その力強い魅力が伝わる仕上がりにこだわりました。ぼてっとした形状は窯のオリジナルの形で、土の表情が活きるように、全体表面に焼成前に削りを入れ、わざと粗さが強調されるように仕上げています。人の手で、ひと手間削りを施すことで、手仕事ならではの温かみが生まれます。また、ブルーはひとつひとつ筆で色を塗り重ねた深みのある色合いに仕上がっています。



## 商品名：[益子焼]しのぎめマグカップ

価格：¥1,990（税込¥2,189） サイズ：W123×D87×H94mm／重量=約208g／満水容量=280ml／  
適正容量=210ml  
カラー：グリーン、ホワイト  
発売日：2022年4月22日（金） ※食器洗浄機・電子レンジ・オーブン使用不可

益子の土を使い、益子焼らしいほっこり感ある厚みと、軽さを両立した使い心地が良いマグカップです。窯元で長い間愛され続ける形状を選び、使い勝手のいいサイズ感や飽きのこない仕上がりにこだわりました。味わい深い白色は、釉薬が薄くのった端面や凹凸部が薄茶色に焼き上がる、窯元でも人気の色味です。緑色は、和食器に多く用いられる織部の緑色をイメージに、マットに仕上げることで、老若男女問わず使いやすい色に調合された窯元こだわりの色になっています。

# KEYUCA

## ブランド概要

### KEYUCA (ケユカ) とは

カーテン、家具、キッチン雑貨、食器、バス用品、服飾雑貨などケユカでしか手に入れることができない、オリジナルデザインの商品を、『Simple & Naturalに暮らす。』をテーマに取り扱うライフスタイルショップです。東京都内の17店舗を中心に、60店舗を展開しています。

URL : <https://www.keyuca.com>  
Instagram : @keyuca\_design  
[https://www.instagram.com/keyuca\\_design/](https://www.instagram.com/keyuca_design/)



### ちょうど良いをつくる

KEYUCAはものづくりのブランドです。  
ただ、ものだけをつくるわけではありません。  
ひとりひとりが心地よさを感じる「ちょうど良いをつくる」を届けます。

デザインが素敵だと思えたり、使いやすいと実感できたり、  
手頃に手に入れられたり、自分らしくいられたり。  
そんな心地よさを感じることは、幸せなことだと考えています。

私たちは、ものづくりを通じて、お客様の日常に寄り添い、  
これからもひとりひとりの「ちょうど良いをつくる」を探求し、届けていきます。

## 会社概要

会社名 : 河淳株式会社  
代表者 : 河崎淳三郎  
所在地 : 東京都中央区日本橋浜町3-15-1  
設立 : 昭和49年9月3日 (1974年)  
事業内容 : 流通事業、ハードウェア事業、パブリック事業、  
ホテル事業、メディカル事業、ThreeS事業、  
ケユカ事業、海外事業  
URL : <https://www.kawajun.co.jp>



### <お客様からの問い合わせ先はこちら>

ケユカ マロニエゲート銀座店  
住所 : 〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-14 マロニエゲート銀座1 3F  
電話 : 03-5159-2191  
営業時間 : 11:00~21:00  
アクセス : JR山手線・京浜東北線 有楽町駅より徒歩4分  
地下鉄有楽町線 銀座一丁目駅 4番出口より徒歩2分  
地下鉄丸の内線・銀座線・日比谷線 銀座駅 C8出口より徒歩3分