

Gallery Takaoka



SHINTOU 心塔

木製家具のデザインユニット「SHIMOO DESIGN」(下尾和彦・さおり)と鍛造工房の「IRON CHOP」(澤田健勝)がコラボレートしてつくった新しいかたちの仏壇。

色:クリア・ダーク(写真はダーク) 500,000円
中の仏具は商品に含まれておりません。

enen 縁々

「SHIMOO DESIGN」によるコンパクトな仏壇。清々しい木のフォルムが、現代空間に静かな祈りの時間を生み出す。

色:クリア・ダーク(写真はクリア)
中の仏具は商品に含まれております。



200,000円

[問]「SHINTOU」「enen」とも
株式会社 閑菊 TEL.0766-21-1313

地の味には、地の器。
さわやかな味わいの地酒で、
酒器として愛された錫を楽しむ。

(2)

すず 锡の器 × 高岡の地酒

やさしい香りに、さらりとした口あたり。豊富な水流を誇る庄川の伏流水と、庄川扇状地で実ったお米から生まれる高岡の地酒は、淡麗で辛口の味わいが特長です。

そんな高岡のお酒を楽しむには、錫の器がおすすめ。錫は、金、銀に次ぐ高価な金属で、抗菌性が高いという特性があります。そのため、古来より酒器に使われ、宮中ではお酒のことを「お錫」と呼んでいるとか。

写真の器は、株式会社能作が高岡の伝統産業である鋳物の技術を活かして商品化したもの。錫は、硬度を増したり加工しやすくするため銅などを化合しますが、これは錫100%。生型鋳造により、やわらかい錫の表情を出しています。

一日が終わって、とっておきの錫の器に、高岡の地酒をゆっくりと注ぐ。上品な光を放つ器とお酒のハーモニー。日本海の幸を肴に、至福の時間の始まりです。



お猪口として使っているのは、デザイナー小泉誠さんによる「Yure」。簡単に変形できる特性から、いろいろな形に変わっていくシリーズを開発した。三角の小皿にのっているのは、いかスミで漬けた特産品「いかの黒作り」。

●お問い合わせ

[地酒]

勝駒／有限会社清都酒造場 TEL.0766-22-0557

伽藍瑞龍／日本晴酒造合資会社 TEL.0766-22-0227

[錫の器]

株式会社 能作 TEL.0766-63-5080

つきうさぎ

高岡銅器の職人などでつくる「高岡工作連盟」が開発した新仏具シリーズ。モダンなフォルムに、美しい伝統色を施した。

色:8色 椿、葡萄、海松藍、銀ねず、雀茶、墨色、柳葉、金虫

オープンプライス

[問]高岡銅器協同組合
TEL.0766-23-8210



VINOZA

日本の伝統的な仕上げの技「くし引き」を取り入れ、アルミ鋳造技術で表現した高級玄関ドア。

リブブラック(くし引き調)
680,000円(片開きドア)

[問]三協立山アルミ株式会社
TEL.0766-20-2251