

伝統工芸士の急須・茶器

三重県の伝統工芸品である四日市萬古焼急須の特徴

萬古焼急須は200年以上継承されてきた技術として、国の伝統的工芸品の指定を受けています。

ロクロの上で1品1品手で引き上げて形を作る工法を中心に、緻密な手作業による表面装飾や、茶こしの製造まで、伝統工芸の技が継承されてきました。また、萬古紫泥急須の大きな特徴は、釉薬をかけていません。そのため、使うほどツヤが出てくるのも楽しみのひとつです。

伝統工芸の作家による萬古の急須でお茶をいれ、お茶の美味しさと共に、目で味わいながら、本物の良さを体験してください。

太仙の急須



K-001 紫泥平形小
(190cc) 7,700円(税抜)



K-002 紫泥平形大
(220cc) 7,700円(税抜)



K-003 紫型ダルマ型
(200cc) 7,700円(税抜)



K-004 白ダルマ型
(200cc) 7,700円(税抜)



K-005 灰釉駒型
(200cc) 7,700円(税抜)



K-006 白釉流し駒型
(220cc) 7,700円(税抜)



K-007 窯変木米型
(210cc) 7,700円(税抜)



K-008 南蛮ダルマ無地
(200cc) 7,700円(税抜)



K-009 南蛮ダルマ釘彫
(200cc) 7,700円(税抜)



K-010 南蛮平形
(200cc) 7,700円(税抜)



K-011 火襷ダルマ型
(220cc) 7,700円(税抜)



K-013 白後ろ手
(220cc) 8,000円(税抜)



K-301 白平形小
(210cc) 8,000円(税抜)



K-302 白平形小
(290cc) 8,000円(税抜)



K-303 南蛮後ろ手
(120cc) 10,000円(税抜)

伝統工芸の職人技 茶こし



木型に巻いた布の上に、土を貼りつけ、形を整えたら、細い棒で均等にバランスよく穴をあけて茶こしを作ります。

まさき 正規の急須



K-016 平形線ビリ
(300cc) 8,000円(税抜)



K-017 丸無地
(320cc) 6,000円(税抜)



K-018 丸ビリ
(320cc) 6,000円(税抜)



K-206 紫泥後ろ手
(140cc) 8,000円(税抜)



K-207 紫泥横手
(140cc) 8,000円(税抜)

じつざん 実山の急須



K-306 絞り出し中
(90cc) 8,000円(税抜)



K-307 絞り出し小
(50cc) 7,500円(税抜)



K-308 平丸大(木箱付)
(320cc) 16,500円(税抜)

いろく 伊呂久の急須



K-208 ダイヤ泡瓶
(170cc) 14,000円(税抜)



K-209 極ダイヤ泡瓶
(170cc) 19,000円(税抜)



K-210 1号ダイヤカット栗型
(140cc) 12,000円(税抜)



K-304 絞り出し
(110cc) 8,000円(税抜)



K-305 王将彫
(100cc) 2,500円(税抜)

きょくしょう 旭昇の急須

特彫湯呑



K-218 吾唯足知
(150cc) 2,200円(税抜)



K-219 無病・六瓢
(150cc) 2,200円(税抜)

たいせん 太仙の湯冷まし



K-027 湯冷し紫泥丸
(190cc) 2,200円(税抜)



K-028 湯冷し紫泥瓢
(130cc) 2,200円(税抜)

特彫カップ



K-220 吾唯足知
(150cc) 2,500円(税抜)



K-221 無病・六瓢
(150cc) 2,500円(税抜)



K-029 湯冷まし丸型浅
(160cc) 2,200円(税抜)



K-030 湯冷まし白丸
(160cc) 2,200円(税抜)