



柳宗理デザイン

Stainless Bowl, Punching Strainer
Stainless Saucepan
Stainless Stock Pot, Stainless Kettle
Carbon Steel Frying Pan, Iron Pan
Kitchen Knife, Kitchen Tool, Cutlery

DESIGNED BY SORI YANAGI



ステンレスボール

ステンレスボールは、料理の専門家や多くの主婦の意見に基づき、用途に合わせた使い勝手のよいサイズや形状を長い間研究を重ねてデザインされました。小 (13cm、16cm、19cm) は材料を分けておいたり、調味料やドレッシングの混ぜ合わせに使えます。底を絞り、入れ子の形状になっているので、まとめて収納も可能です。

中 (23cm) はミキシングしやすいよう深めに曲線が工夫されています。

大 (27cm) は具材の混ぜ合わせや洗い桶にも使えるよう大きめになっています。薄い縁の口巻きの形状は、ゴミが溜まらない工夫がされており、洗いやすく、清潔にお使いいただけます。

素材は、18-8 ステンレスを使用しており丈夫で清潔です。

パンチングストレーナー

パンチングストレーナーは、接地面の少ない断面形状で、水切りの良い設計になっています。ステンレスボールと組み合わせて使えるようにサイズを設定してあります。

素材は、18-8 ステンレス板にパンチング加工を施し成型されており、目詰まりしにくく洗いやすいので清潔に使用でき、また網のように破れず丈夫なので長くお使いいただけます。



ステンレスプレート



13cm



16cm



19cm



23cm



27cm



16cm



19cm



23cm



27cm



16cm



19cm



23cm



32cm



25cm



18cm

ステンレスボール

13cm	φ 132xH50	0.4L	1,650円 (税込)
16cm	φ 158xH65	0.7L	2,200円 (税込)
19cm	φ 185xH77	1.2L	2,750円 (税込)
23cm	φ 231xH119	3.4L	3,850円 (税込)
27cm	φ 272xH117	4.2L	4,400円 (税込)

パンチングストレーナー

16cm	φ 164xH63	2,200円 (税込)
19cm	φ 193xH69	2,750円 (税込)
23cm	φ 238xH86	3,850円 (税込)
27cm	φ 276xH103	4,950円 (税込)

手付きパンチングストレーナー

16cm	φ 164xW260xH100	3,080円 (税込)
19cm	φ 193xW300xH107	3,300円 (税込)
23cm	φ 238xW350xH130	4,950円 (税込)

ステンレスプレート

32cm	W317xD258xH20	3,080円 (税込)
25cm	W250xD205xH20	2,640円 (税込)
18cm	W181xD150xH18	1,980円 (税込)

片手鍋



ミルクパン



18cm



22cm



両手鍋



浅型



深型



パスタパン



コランダー

ミルクパン W290xD180xH107 満水 1.2L
☐ 18-8 ステンレス つや消し仕上げ ふたなし 5,720円(税込) / ふた付き 7,150円(税込)

片手鍋 18cm W351xD218xH117 満水 2.0L
☐ 18-8 ステンレス つや消し仕上げ 7,700円(税込)
☐ ステンレス・アルミ三層鋼 つや消し仕上げ 11,000円(税込) **IH**

片手鍋 22cm W423xD260xH123 満水 2.5L
☐ 18-8 ステンレス つや消し仕上げ 9,350円(税込)
☐ ステンレス・アルミ三層鋼 つや消し仕上げ 15,400円(税込) **IH**

両手鍋 浅型 W347xD237xH147 満水 3.8L
☐ 18-8 ステンレス つや消し仕上げ 8,250円(税込)
☐ ステンレス・アルミ三層鋼 つや消し仕上げ 16,500円(税込) **IH**

両手鍋 深型 W347xD237xH207 満水 6.0L
☐ 18-8 ステンレス つや消し仕上げ 9,350円(税込)
☐ ステンレス・アルミ三層鋼 つや消し仕上げ 18,150円(税込) **IH**

パスタパン W347xD237xH247 満水 6.0L
☐ 18-8 ステンレス つや消し仕上げ 16,500円(税込)
IH でご使用頂く場合はアルミ三層鋼の両手鍋深型とコランダーをお求め下さい。

コランダー W347xD237xH187
☐ 18-8 ステンレス つや消し仕上げ 7,150円(税込)



片手鍋は、一連の調理動作を研究し、調理したものを移しかえる動作から考えられたデザインです。注ぎやすさと水きれの良さを考えた結果、特徴のあるフォルムになりました。ふたを回転させることで本体との隙間を調節できます。隙間を大きくして吹きこぼれを防いだり、ふたで中身を押さえながら煮汁を捨てる時に量を加減できます。ミルクパンとパンチングストレーナー 16cm、片手鍋 18cm とパンチングストレーナー 19cm、両手鍋 22cm とパンチングストレーナー 23cm はそれぞれ組み合わせて使えるようにサイズを設定してあります。素材は、18-8 ステンレス（IH 非対応）とステンレス・アルミ三層鋼（IH 対応）ががございます。

ステンレス・アルミ三層鋼

アルミをステンレスで挟んだ三層構造の材料を使用しています（鍋内側に耐食性に優れた 18-8 ステンレス、芯材に熱伝導性に優れたアルミ、外側に IH 加熱に適した 18-Ti ステンレスの三層構造）。熱がムラなく伝わり、焦げ付きにくくなっています。

ガスと電磁調理器（IH200V 対応）でご使用いただけます。



※マーク無しは調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償対象外です。



電磁調理器



ガス



ハロゲンヒーター



インダクションヒーター



セラミックヒーター



ガス

※マークが付いているステンレス・アルミ三層鋼素材のみ電磁調理器 IH に対応



ステンレスケトル



ケトルは、注ぐという連動作をスムーズに行えるよう考えられています。ハンドルは、手に馴染みやすく手首や指に無理な力をかけなくても楽に注げるかたちになっています。またそえた人差し指の力のかけ具合で、注ぐ流量も調節できます。

お湯が早く沸くように底が広く設計され、見た目にも安定感のあるかたちをしています。

素材は、ステンレスを使用しており、丈夫で清潔です。

W244xD190xH205 満水 2.5L

ステンレス つや消し仕上げ 11,000円(税込)



電磁調理器

ラジエントヒーター

パワフルヒーター

エネルギーヒーター

シーズヒーター

ガス

鉄フライパン



鉄フライパンには2種類の表面加工がございます。

マグマプレート

フライパンの両面に南部鉄器のような凹凸を細かく浮き立たせています。

ダブルファイバー窒化加工

フライパンの両面に繊維状の凹凸を浮き立たせ、鉄の表面を窒素で硬化させる「窒化加工」を施しています。

※「窒化加工」は航空機や自動車部品のさび防止に用いられてきた表面加工技術で高い耐腐食性と耐摩耗性を持っています。鉄に窒素が浸みこんでいるためフッ素やセラミックのコーティングより摩耗しにくい加工です。

それぞれ表面の凹凸は、食材とランダムな点で接し、油なじみもよいので使っていくほどに焦げ付きにくく、さびにくくなります。フッ素などのコーティングが必要ないため、鉄フライパンならではの耐久性があり、強火料理などのハードな使用もお楽しみいただけます。



18cm



22cm



25cm

鉄フライパンは、左右に張り出した注ぎ口が特徴です。その注ぎ口は食材を容器に移しやすく、またふたを回転させてできる隙間は蒸気抜きや余分な水分や油分を捨てることができます。22cmは、少し深めの設計になっており、炒め物をする際にはこぼれにくく、また少し汁気のある料理にも使いやすい形状です。

鉄フライパン 18cm	W338xD218xH72	
	☐ マグマプレート	4,950円(税込)
	☐ ダブルファイバー窒化加工	7,150円(税込)
鉄フライパン 22cm	W400xD260xH100	
	☐ マグマプレート	6,380円(税込)
	☐ ダブルファイバー窒化加工	8,800円(税込)
鉄フライパン 25cm	W455xD290xH109	
	☐ マグマプレート	7,150円(税込)
	☐ ダブルファイバー窒化加工	9,900円(税込)





南部鉄器

鉄鋳物（南部鉄器）は、熱を逃がさず保有し、ふんわりとした熱を常に均一に行き渡らせるので、煮物は煮くずれなくふっくらと柔らかく煮え、焼き物は焼き色を均一にきれいに付けるなど美味しい料理づくりを手助けしてくれます。重みのある鉄ふたを使えば、水分やうまみをとじこめます。煮る、焼く、蒸す、オープンでの調理使用だけでなく、卓上へも温かいままサーブできる素材です。重い南部鉄器ですが、鉄鍋はしっかりと支えられるよう左右に張り出したハンドルが使いやすさと同時にデザインの特徴にもなっています。



鉄器ミニパン 16cm

鉄器ミニパン 16cm ふたなし W247xD178xH42 満水 0.46L 5,500円(税込)
ステンレスふた付き W247xD178xH60 6,600円(税込)
(ステンレスふたはミルクパンと共通)



オイルパン



グリルパン



オイルパン / グリルパン



鉄器ミニパン 16cm はミルクパン、鉄鍋とオイルパン（グリルパン）は両手鍋 22cm のステンレスふたと共通でお使いいただけます。鉄鍋・オイルパン・グリルパンはふたなし、ステンレスふた付き、鉄ふた・ハンドル付きが選べます。

- | | |
|--------------|--|
| オイルパン (22cm) | W330xD250xH90 (鉄ふた・ハンドル付き) 満水 1.4L
本体のみ ふたなし 8,800 円 (税込) / 鉄ふた・ハンドル付き 15,400 円 (税込)
ステンレスふた付き 11,000 円 (税込) (ステンレスふたは両手鍋 22cm と共通) |
| グリルパン (22cm) | W330xD250xH90 (鉄ふた・ハンドル付き) 満水 1.4L
本体のみ ふたなし 9,900 円 (税込) / 鉄ふた・ハンドル付き 16,500 円 (税込)
ステンレスふた付き 12,100 円 (税込) (ステンレスふたは両手鍋 22cm と共通) |
| 鉄鍋 浅型 (22cm) | W330xD250xH115 (鉄ふた・ハンドル付き) 満水 2.45L
本体のみ ふたなし 9,900 円 (税込) / 鉄ふた・ハンドル付き 16,500 円 (税込)
ステンレスふた付き 12,100 円 (税込) (ステンレスふたは両手鍋 22cm と共通) |
| 鉄鍋 深型 (22cm) | W330xD250xH160 (鉄ふた・ハンドル付き) 満水 3.98L
本体のみ ふたなし 15,400 円 (税込) / 鉄ふた・ハンドル付き 22,000 円 (税込)
ステンレスふた付き 17,600 円 (税込) (ステンレスふたは両手鍋 22cm と共通) |
- ※鉄鍋、オイルパンは焼面が平滑です。グリルパンには筋目がついています。



鉄鍋 浅型



鉄鍋 深型



56 マーク印は製品品質の向上によって
発生した人身事故に対する補償制度です。



IH対応



ラジエントヒーター



ハロゲンヒーター



マイクロヒーター



スパイラルヒーター



ガス

キッチンナイフ

キッチンナイフは、使いやすさを研究した形状とサイズになっています。長時間使用しても疲れが少なくてすむよう形状と共に、重さのバランスもサイズごとに検討されています。食洗機による洗浄ができます。また、研ぎ直しが可能です。※ブレードナイフは特殊ウェーブ刃を採用しているため、研ぎ直しはできません。

刀身の素材は、ステンレス三層鋼とステンレス単層鋼の2種類がございます。

ステンレス三層鋼

芯材にはモリブデン・バナジウムを添加した切れ味が長続きする特殊ステンレス、左右の地金には粘り強い13クロームステンレスを使用した3層鋼です。鋭い切れ味と折れにくさ、さびにくさを併せ持つ刃物用ステンレスです。

ステンレス単層鋼

モリブデン・バナジウムを添加した切れ味が長続きする特殊ステンレスを使用。通常のステンレスに比べ鋭利性、耐久性、耐食性に優れています。

ステンレス三層鋼

キッチンナイフ 18cm	305mm	11,000円(税込)
キッチンナイフ 14cm	270mm	8,800円(税込)
キッチンナイフ 10cm	216mm	7,700円(税込)

ステンレス単層鋼

ブレードナイフ 21cm	320mm	7,700円(税込)
--------------	-------	------------

ステンレス三層鋼



キッチンナイフ 18cm

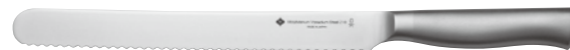


キッチンナイフ 14cm



キッチンナイフ 10cm

ステンレス単層鋼



ブレードナイフ 21cm

キッチンツール



バターピーター



ターナー



スキマー



フォークレードル



レードル L



レードル M

レードルは、器への注ぎやすさと鍋からのすくいやすさを考えたかたちになっています。鍋のへりに沿う形状なので具材をすくいやすく、また具材をよけながらスープをすくったり、あく取りもしやすいかたちになっています。柄の柔らかなカーブは手に馴染み、使いやすいように考えられています。一体成型のため、丈夫で洗いやすく清潔です。

※バターピーターのみ二枚接合です。ヘラ部分は適度なしなりを持たせるため薄いね材を組み合わせています。



レードル S



スキマー S



ターナー S



トング穴なし



トング穴あき



泡立て

バターピーター	80x65x308	2,970円 (税込)
ターナー	105x50x300	3,080円 (税込)
スキマー	97x65x298	3,080円 (税込)
フォークレードル	94x70x288	3,300円 (税込)
レードル L	94x60x298	3,080円 (税込)
レードル M	86x58x288	2,970円 (税込)
レードル S	225x72	2,420円 (税込)
スキマー S	225x72	2,420円 (税込)
ターナー S	225x72	2,420円 (税込)
トング穴なし	47x70x220	1,980円 (税込)
トング穴あき	47x70x220	2,200円 (税込)
泡立て	φ 80x300	2,420円 (税込)

黒柄カトラリー #2250

	デザートナイフ	215mm	4,180円 (税込)
	デザートフォーク	190mm	4,180円 (税込)
	デザートフォーク (4本刃)	190mm	4,180円 (税込)
	デザートスプーン	178mm	4,180円 (税込)
	ティースプーン	137mm	3,850円 (税込)
	コーヒースプーン	121mm	3,740円 (税込)
	バターナイフ	168mm	3,850円 (税込)
	シュガーレードル	123mm	4,070円 (税込)
	ヒメフォーク	127mm	3,740円 (税込)
	サラダフォーク	168mm	4,180円 (税込)
	スプースプーン	179mm	4,180円 (税込)





黒柄カトラリーは、口あたりが良くなるよう厚みを変えています。部分ごとに必要な厚みにするため、鍛造という、金属を金型でたたいて形作る製造方法で作られています。ステンレス板を加熱して成型しやすくしたのち、何度もたたいて形状を作り上げていきます。素材は、ヘッドにステンレス鋼、柄にカバ材積層強化木を使用しています。柔らかい持ち心地とヘッドとの絶妙な重さバランスも特徴です。ヘッドと柄のつなぎ部分は、一体の形状になるように職人が一本一丁寧にかたちをつないでいます。黒い木柄は和食器ともよく合います。

ステンレスカトラリー #1250

	ディナーナイフ	220mm	1,650円 (税込)
	ディナーフォーク	195mm	935円 (税込)
	ディナーズプーン	194mm	935円 (税込)
	テーブルナイフ	230mm	1,210円 (税込)
	テーブルフォーク	183mm	825円 (税込)
	テーブルスプーン	183mm	825円 (税込)
	デザートナイフ	210mm	1,100円 (税込)
	デザートフォーク	170mm	715円 (税込)
	デザートスプーン	170mm	715円 (税込)
	フィッシュナイフ	207mm	1,100円 (税込)
	フィッシュフォーク	170mm	605円 (税込)

	パスタフォーク	198mm	825円 (税込)
	カレーズプーン	183mm	770円 (税込)
	スूपズプーン	170mm	880円 (税込)
	ラージティースプーン	162mm	605円 (税込)
	アイスクリームスプーン	150mm	495円 (税込)
	グレープフルーツスプーン	160mm	605円 (税込)
	ティースプーン	140mm	495円 (税込)
	ケーキフォーク	150mm	495円 (税込)
	コーヒースプーン	118mm	473円 (税込)
	ヒメフォーク	140mm	473円 (税込)
	シュガーレードル	130mm	770円 (税込)
	フルーツナイフ	170mm	880円 (税込)
	バターナイフ	170mm	770円 (税込)

カトラリーセット

	マドラー	220mm	715円 (税込)
	カニフォーク	183mm	660円 (税込)
	☺パフェスプーン	185mm	605円 (税込)
	ソースレードル	165mm	1,870円 (税込)
	サービングスプーン	253mm	1,650円 (税込)
	サーバースプーン	248mm	1,650円 (税込)
	サーバーフォーク	248mm	1,650円 (税込)
	サービススプーン	220mm	1,320円 (税込)
	サービスフォーク	220mm	1,320円 (税込)
	ケーキサーバー	235mm	1,650円 (税込)



ティースプーン 5pcs
3,300円 (税込)



ケーキフォーク 5pcs
3,300円 (税込)



フルーツ 14pcs
7,700円 (税込)



デザート 20pcs
16,500円 (税込)



ティースプーン
ヒメフォーク 10pcs
5,500円 (税込)

柳 宗理



- 1915 6月29日東京にて柳宗悦の子として誕生
- 1940 東京美術学校（現東京芸大）西洋画科を卒業
- 1941 シャルロット・ペリアンの日本視察に同行
- 1952 第1回新日本工業デザインコンクール、第一席に入選
- 1953 財団法人柳工業デザイン研究会を設立
- 1955 金沢美術工芸大学教授に就任
- 1956 第6回アスペン国際デザイン会議にスピーカーとして出席
- 1957 第11回ミラノ・トリエンナーレ招待出品、金賞受賞
- 1960 世界デザイン会議（東京）実行委員
- 1960 カッセル・シュレ・デザイン専門学校(独)教授に招聘
- 1977 日本民藝館館長に就任
- 1980 「柳宗理」展（ミラノ市近代美術館）
- 1983 ボンベイ工科大学（印）デザインセンター教授に招聘
- 2002 文化功労者として顕彰される
- 2008 ロイヤルデザイナー・フォー・インダストリーの称号を授与
- 2011 12月25日逝去（享年96歳）

柳宗理(1915-2011)は、日本を代表するインダストリアルデザイナーです。使い手の視点に立ち、手で模型を作りながら考えるデザイン手法を一貫して続け、日々の暮らしを豊かにするもの、長く使い続けられるものを数多くデザインしました。

YANAGI DESIGN OFFICE(柳工業デザイン研究会)

URL <https://yanagi-design.or.jp/>

YANAGI DESIGN OFFICE は 1953 年に柳宗理によって設立されました。柳のデザイン理念のもと新しいデザインのほか復刻の監修やデザイン啓蒙・教育活動を行っています。

※カタログ中、YANAGI DESIGN OFFICE がデザイン監修した製品には*マークを表示しています。



販売元 佐藤商事株式会社

〒100-8285 東京都千代田区丸の内1-8-1 丸の内トラストタワーN館16階 TEL 03-5218-5338

製品サポートサイト <https://www.yanagi-support.jp/>

※2025年9月制作

