

三重県の半磁器

かもしか道具店



かもしか道具店は、三重県菰野町にある
たのしく、しっかりとした生活文化を発信し、食卓を通じ幸せを届けるブランド

三重県の萬古焼の技術を生かした耐熱性に優れた特徴を持つ
陶器と磁器の間の性質を持つ半磁器です

水分が出にくく
ふんわりと
美味しくおろせる
それは陶器の
成せる技

ふんわり
シャキシャキ
だいこんの
おろし器

朝ごはんセット!
ふんわりシャキシャキ大根おろし器(@2640 税込)
お一人専用目玉焼き鍋(@2750 税込)
ふんわり旨味が!納豆専用鉢(@1650 税込)



ぐるぐる
ぐるぐる
旨味を引き出す
納豆専用の鉢
粘りを引き出す溝
ふわっと美味しい
納豆になったら
片口からご飯に!

忙しい朝に
美味しく楽しく
オーブンレンジや
トースターにも使用でき
一品料理にも

楽しく一人用の
目玉焼き鍋

溝なしスパイスすりバチ(@1980 税込)



溝がなくても
ゴマすりができる
スパイスすりバチ
おなじみの溝がなく
土肌の質感で潰す
溝に素材がつまりず
とても使いやすい
そのまま
食卓に出しても



かもしか
道具店

美味しいご飯を独り占め！

小ぶりのこどんぶり (@2530 税込)
一合炊けるごはんの鍋 (@3080 税込)
小ぶりのごはんの碗 (@1650 税込)



小ぶりの
どんぶり
こどんぶり

女性の手にも
なじみやすい
小さなサイズの
どんぶりです。

なにより美味しい
ご飯が炊ける
ごはんの鍋

一合炊ける自分鍋
調湿効果があり
残りは鍋ごと冷蔵庫
そのままレンジで
炊きたての味

小ぶりの
ごはんの碗

丁度良いサイズの
こぶりの御碗
ごはんの鍋に
ピッタリサイズ



かもしか
道具店

お茶を楽しむ！

しぼり出し急須 (@6600 税込)
ゆのみ (@1650 税込)



普段つかい
お茶を楽しむ
しぼり出し急須

大きめだけど軽く
使いやすくて
洗いやすい
二煎目も蓋穴から
茶漉しとして利用

普段つかい
お茶を楽しむ
ゆのみ

普段使いに溶け込む
やさしい色合い
シンプルな湯呑み

これは名器と呼べる品！

ヒゲが残らない不思議な
しょうがのおろし器 (@1320 税込)



かもしか
道具店

体にとってもいい生姜の力
それも特に力が発揮するのは
皮の部分だそうです。
有効成分は皮のところに
集中しているそうですね。
皮ごと擦ってひげも残らず
生姜のいいところを丸ごと使える
「しょうがおろし器」です。
これぞ名器といえる逸品！
プレゼントにも喜ばれそうですね

ヒゲが残らない
不思議な
しょうがの
おろし器

繊維が残らず
しょうがの実だけ
擦れる優れもの
それは陶器の
成せる技

