



JAPAN DESIGN

CATALOGUE 2021

Japan Design bv | Knodbaan 137 2520 Oelegem BELGIUM | mob. +32 475 26 82 42
e-mail: info@japandesign.be | www.japandesign.be



INSTAGRAM
[@japandesignbelgium](https://www.instagram.com/japandesignbelgium)

SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN

Our collection of Wazuqu teapots and accessories is manufactured in Yamagata, Japan, by the company Kikuchi Hojudo.

It was founded in 1604 and is now managed by the 15 th generation of the same family.

The excellent craft techniques were preserved until today and the exclusive Japanese cast iron is of the highest quality and purity.

The enamel is baked at higher temperatures than the products from other regions in Japan and because of refined techniques, the weight of the teapots is also on average 25% lighter than other Japanese cast iron teapots.

By paying special attention to the spout, this is now completely "drip-free".

Compared to mass production methods, this production is for 99% free from industrial waste. Each product from the workshop of Kikuchi Hojudo is therefore of the highest quality.

Notre collection de théières et d'accessoires Wazuqu est fabriquée à Yamagata au Japon par la société Kikuchi Hojudo.

Cette entreprise a été fondée en 1604 et est maintenant gérée par la 15e génération de la même famille.

Les excellentes techniques artisanales ont été conservées jusqu'à nos jours et la fonte exclusive japonaise possède une qualité et une pureté hors pair.

L'émail est cuit à des températures plus élevées que les produits en provenance d'autres régions du Japon et des techniques raffinées permettent de réduire le poids des théières de 25 % en moyenne par rapport aux autres théières en fonte japonaises.

En accordant une attention particulière au bec verseur, il est maintenant complètement "sans goutte".

Par rapport aux méthodes de production de masse, cette production ne génère pas de déchets industriels dans 99 % des cas.

Chaque produit issu de l'atelier de Kikuchi Hojudo est donc d'un très haut niveau.

Unsere Sammlung von Wazuqu Teekannen und Zubehör wird in Yamagata, Japan, von der Firma Kikuchi Hojudo hergestellt.

Diese wurde im Jahre 1604 gegründet und wird gegenwärtig von der 15. Generation derselben Familie geleitet.

Die hervorragenden handwerklichen Techniken wurden bis heute erhalten und das exklusive japanische Gusseisen ist von höchster Qualität und Reinheit.

Das Email wird bei höheren Temperaturen eingebrannt, als bei den Produkten aus anderen Regionen in Japan, und durch verfeinerte Techniken sind die Teekannen auch durchschnittlich um 25% leichter als andere japanischen Teekannen aus Gusseisen.

Durch die besondere Aufmerksamkeit, die dem Ausguss geschenkt wird, ist dieser komplett „tropffrei“.

Im Vergleich zu den Methoden der Massenproduktion ist diese Art von Produktion zu 99% frei von Industrieabfällen.

Jedes Produkt aus der Werkstatt von Kikuchi Hojudo ist also von höchstem Niveau.



SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN

JAPAN RED
ROUGE JAPONAIS
JAPANISCHES ROT
JAPANS ROOD

R/ 1020

0,55 L



FUKU

R/ 1040

0,95 L



HIKIME

R/ 1060
R/ 1070

0,70 L
1,00 L



ITOME

R/ 1120

0,55 L



MAYU

R/ 1140

0,35 L



SHIBO

SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN

R/ 1150

0,60 L



WABI

R/ 1180

0,40 L

R/ 1190

0,80 L



YOHO



SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN



R/ 1041

0,95 L



HIKIME

R/ 1061

0,70 L



ITOME

R/ 1121

0,55 L



MAYU

R/ 1181

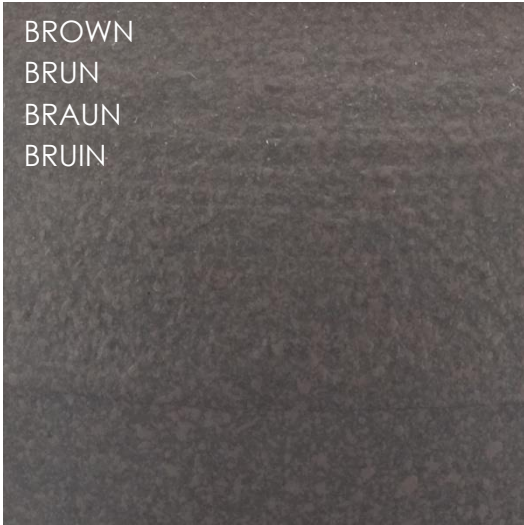
0,40 L



YOHO

SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN

BROWN
BRUN
BRAUN
BRUIN



R/ 1033
R/ 1043

0,55 L
0,95 L



HIKIME

R/ 1073

1,00 L



ITOME

R/ 1143

0,35 L



SHIBO

SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN

RED
ROUGE
ROT
ROOD

R/ 1022

0,55 L



FUKU

R/ 1042

0,95 L



HIKIME

R/ 1062

0,70 L

R/ 1072

1,00 L



ITOME

R/ 1112

0,30 L

R/ 1122

0,55 L



MAYU

R/ 1132

0,65 L



MUJI

SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN

R/ 1142

0,35 L



SHIBO

R/ 1152

0,60 L



WABI

R/ 1182

0,40 L



YOHO



SINCE 1604
WAZUQU
 YAMAGATA - JAPAN

BLUE
 BLEU
 BLAU
 BLAUW



R/ 1014
 R/ 1024

0,375 L
 0,55 L



FUKU

R/ 1034
 R/ 1044
 R/ 1054

0,55 L
 0,95 L
 1,35 L



HIKIME

R/ 1064
 R/ 1074
 R/ 1084

0,70 L
 1,00 L
 1,50 L



ITOME

R/ 1114
 R/ 1124

0,30 L
 0,55 L



MAYU

R/ 1134

0,65 L



MUJI

R/ 1144

0,35 L



SHIBO

R/ 1154

0,60 L



WABI

R/ 1164

0,45 L



GENJI

R/ 1184

0,40 L

R/ 1194

0,80 L



YOHO

SINCE 1604
WAZUQU
 YAMAGATA - JAPAN

GREEN
 VERT
 GRÜN
 GROEN

R/ 1015
 R/ 1025

0,375 L
 0,55 L



FUKU

R/ 1035
 R/ 1045

0,55 L
 0,95 L



HIKIME

R/ 1065
 R/ 1075

0,70 L
 1,00 L



ITOME

R/ 1115
 R/ 1125

0,30 L
 0,55 L



MAYU

R/ 1135

0,65 L



MUJI

SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN

R/ 1145

0,35 L



SHIBO

R/ 1155

0,60 L



WABI

R/ 1165

0,45 L



GENJI

SINCE 1604
WAZUQU
 YAMAGATA - JAPAN

GRAY
 GRIS
 GRAU
 GRIJS

R/ 1016
 R/ 1026

0,375 L
 0,55 L



FUKU

R/ 1036
 R/ 1046
 R/ 1056

0,55 L
 0,95 L
 1,35 L



HIKIME

R/ 1066
 R/ 1076
 R/ 1086

0,70 L
 1,00 L
 1,50 L



ITOME

R/ 1116
 R/ 1126

0,30 L
 0,55 L



MAYU

R/ 1136

0,65 L



MUJI

SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN

R/ 1146

0,35 L



SHIBO

R/ 1156

0,60 L



WABI

R/ 1166

0,45 L



GENJI

R/ 1186

0,40 L

R/ 1196

0,80 L



YOHO

SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN

BLACK
SCHWARZ
NOIR
ZWART

R/ 1027

0,55 L



FUKU

R/ 1077

1,00 L



ITOME

R/ 1127

0,55 L



MAYU

R/ 1157

0,60 L



WABI

R/ 1187

0,40 L



YOHO

SINCE 1604
WAZUQU
YAMAGATA - JAPAN

R/ 1320

0,55 L



FUKU

SINCE 1604
WAZUQU
 YAMAGATA - JAPAN

R/ 1201

115 cc

R/ 1200

9cm x 9cm



MINAMI TEACUP



COASTER

R/ 1202

11,5cm x 11,5 cm



MINAMI TRIVET

R/ 1210

10cm x 10cm

R/ 1211

13cm x 13cm



ORIGAMI TRIVET



R/ 1223



R/ 1222



R/ 1221



R/ 1220

JAPANESE HOUSEWARES

Aika

Aika "Japanese Housewares" is a division of World Create Ltd. in Tokyo. Their "creative room" designs products with some traditional Japanese influences, but which are meant for the contemporary table in Japan and the Western World. Production takes place by small artisan workshops spread throughout Japan. Each region has its own distinctive resources and each workshop specializes in the techniques to be applied for design or decoration. The Aika collection is therefore exclusive and is distributed by Japan Design BV to all European countries.

Aika "Japanese Housewares" est une division de World Create Ltd à Tokyo. Leur "creative room" conçoit des produits avec des influences japonaises traditionnelles, mais pour la table contemporaine au Japon et dans le monde occidental. La production est répartie dans de petits ateliers artisanaux situés aux quatre coins du Japon. Chaque région possède ses propres ressources distinctives et chaque atelier est spécialisé dans les techniques à mettre en œuvre dans la conception ou la décoration. La collection Aika est donc exclusive et est distribuée par Japan Design BV dans tous les pays d'Europe.

Aika „Japanese Housewares“ ist eine Abteilung der World Create Ltd in Tokyo. Ihr „creative room“ entwickelt Produkte mit traditionellen japanischen Einflüssen, die aber auch für den modernen Tisch in Japan und in der westlichen Welt gedacht sind. Die Produktion erfolgt in kleinen Handwerksbetrieben, die in ganz Japan verbreitet sind. Jede Region hat ihre eigenen, unverwechselbaren Ressourcen und jede Werkstatt ist auf die entsprechenden Techniken für Gestaltung und Dekoration spezialisiert. Die Aika Kollektion ist daher exklusiv und wird von Japan Design BV in allen europäischen Ländern vertrieben.



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 11608

210 cc



R/ 11610

230 cc



R/ 11989

650 cc



R/ 11990

650 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 10366

200 cc



R/ 14415

800 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 11660

230 cc



R/ 11659

420 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 11662

230 cc



R/ 11661

420 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 12149

310 cc



R/ 12151

310 cc



R/ 12152

310 cc



R/ 12872

370 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 14262

190 cc



R/ 11598

240 cc



R/ 13875

190 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 14339

200 cc



R/ 14392

190 cc



R/ 14394

190 cc



R/ 15274

190 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 99901

190 cc



R/ 99902

190 cc



R/ 99903

200 cc



R/ 99904

200 cc



R/ 15529

230 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 35220



R/ 38685



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 18144

160 cc



R/ 18146

160 cc



R/ 19625

190 cc



R/ 19627

190 cc



R/ 19022

190 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika



R/ 18097

220 cc



R/ 18098

115cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 13848

150 cc



R/ 13852

150 cc



R/ 14421

175 cc



R/ 14423

230 cc



R/ 18125

170 cc



R/ 18127

215 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 16376

360 cc



R/ 16377

160 cc



R/ 16378

360 cc



R/ 16379

160 cc



R/ 16380

360 cc



R/ 16381

160 cc



JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 16143

530 cc
Ø 12,5cm H 7cm



R/ 16144

530 cc
Ø 12,5cm H 7cm



R/ 16158

530 cc
Ø 12,5cm H 7cm



R/ 16159

530 cc
Ø 12,5cm H 7cm



R/ 99905

380 cc
Ø 9,5cm H 7,5cm



R/ 99906

380 cc
Ø 9,5cm H 7,5cm





TOKONAME - YAKI

TOKONAME, a small town in Central Japan, lends its name to the pottery that has been produced there for centuries.

TOKONAME is the best known of the six earthenware production centres that are considered Japanese Cultural Heritage sites (Seto, Echizen, TOKONAME, Shigaraki, Tanba, Bizen),

as they are exclusively Japanese and not influenced by China or Korea. The clay from the Tokoname region is very rich in iron and lends itself very well to the production of teapots. The clay of the Tokoname teapots softens the bitterness of the tea and enhances its flavour.

Since Tokoname pottery is traditionally unglazed, it absorbs the flavour of the tea and should therefore only be used for one type of tea, e.g. green teas.

Firing the clay gives the end product a uniquely attractive brown-red colour, which acquires a more beautiful patina over the years. Unglazed brownish-red pottery is called "SHUDEI" in Japan. Although brownish-red remains the original and standard colour for Tokoname teapots, they have recently been marketed in colours such as black, brown, green and yellow to suit modern tastes.

TOKONAME, une ville du centre du Japon, a donné son nom à la poterie qui y est produite depuis des siècles.

TOKONAME est le plus célèbre des six centres de production de poterie qui sont considérés comme faisant partie du patrimoine culturel japonais (Seto, Echizen, TOKONAME, Shigaraki, Tanba, Bizen).

Exclusivement japonais et non influencé par la Chine ou la Corée.

L'argile de la région de Tokoname est très riche en fer et se prête très bien à la fabrication de théières. Il donne à la théière Tokoname la capacité d'adoucir l'amertume du thé et d'en rehausser la saveur.

Comme la poterie de Tokoname est traditionnellement non émaillée, elle absorbe la saveur du thé et ne doit donc être utilisée que pour un seul type de thé, par exemple les thés verts.

La cuisson de cette argile donne au produit final une couleur brun-rouge unique et attrayante, qui acquiert une plus belle patine au fil des ans. La poterie rouge brunâtre non émaillée est appelée « SHUDEI » au Japon.

Bien que le rouge brunâtre reste la couleur originale et standard des théières Tokoname, elles ont récemment été commercialisées dans des couleurs telles que le noir, le brun, le vert ou le jaune pour s'adapter aux tendances contemporaines.

TOKONAME, eine Stadt in Zentraljapan, hat der dort seit Jahrhunderten hergestellten Keramik ihren Namen verliehen.

TOKONAME ist das bekannteste der sechs Keramikproduktionszentren, die als japanisches Kulturerbe gelten (Seto, Echizen, TOKONAME, Shigaraki, Tanba, Bizen).

Die Keramik ist rein japanisch und nicht von China oder Korea beeinflusst.

Der Ton aus der Region Tokoname ist sehr reich an Eisen und eignet sich sehr gut zur Herstellung von Teekannen. Er verleiht den Tokoname-Teekannen die Fähigkeit, die Bitterkeit des Tees zu mildern und den ihm eigenen Geschmack zu verstärken.

Da die Tokonamer Keramik traditionell unglasiert ist, nimmt sie das Aroma des Tees auf und sollte daher nur für eine Teesorte, z. B. Grüntee, verwendet werden.

Durch das Brennen verleiht dieser Ton dem Endprodukt eine einzigartige attraktive braunrote Farbe, die im Laufe der Jahre eine schönere Patina erhält. Unglasierte braunrote Keramik wird in Japan „SHUDEI“ genannt.

Obwohl Braunrot nach wie vor die Original- und Standardfarbe für Tokoname-Teekannen ist, werden sie seit kurzem auch in Farben wie Schwarz, Braun, Grün oder Gelb vermarktet, um mehr dem heutigen Lebensstil zu entsprechen.

TOKONAME - YAKI

KYUSU is the general name for the traditional Japanese teapot, mainly used for green tea. Their capacity usually does not exceed 500 cc. Some of the different types of kyusu are:

- Yokode kyusu: with a handle on the side of the teapot.
 - Atode yusu: with a handle at the back, like most European models.
 - Uwade kyusu: the handle is above the teapot.
 - Houhin kyusu: a teapot without a handle, used exclusively for teas like gyokuro.
- Larger teapots are usually called dobin and cast-iron teapots are tetsubin.

Different types of filters are used in these kyusu:

- Mesh filter: circular stainless-steel filter in the kyusu before the spout.
- Panoramic filter: stainless-steel filter that runs completely around the inside of the kyusu.
- Ceramic filter: handmade filter in the same clay as the teapot. This usually makes it more expensive and there are various shapes available.

KYUSU est le nom générique de la théière traditionnelle japonaise, principalement utilisée pour le thé vert. Son contenu ne dépasse généralement pas 500 cm³. Il existe différents types de kyusu :

- Yokode kyusu : avec une poignée sur le côté de la théière.
- Atode kyusu : avec une poignée à l'arrière, comme sur la plupart des modèles européens.
- Uwade kyusu : avec une poignée sur le dessus de la théière.
- Houhin kyusu : théière sans poignée, utilisée pour les thés spéciaux comme le gyokuro.

Les plus grandes théières sont généralement appelées dobin, et les théières en fonte sont appelées tetsubin.

Les kyusu disposent de divers types de filtres :

- Mesh filter : filtre circulaire en acier inoxydable à l'intérieur du kyusu, devant le bec.
 - Panoramic filter : filtre en acier inoxydable qui entoure complètement l'intérieur du kyusu.
 - Ceramic filter : filtre fait à la main dans la même argile que la théière. Cela le rend généralement plus cher.
- Il existe sous différentes formes.

KYUSU ist der gebräuchliche Name für die traditionelle japanische Teekanne, die hauptsächlich für grünen Tee verwendet wird. Sie umfasst in der Regel nicht mehr als 500 cm³. Es gibt verschiedene Arten von Kyusu:

- Yokode Kyusu: Griff an der Seite der Teekanne.
- Atode Kyusu: Griff auf der Rückseite, wie bei den meisten europäischen Modellen.
- Uwade Kyusu: Griff an der Oberseite der Teekanne.
- Houhin Kyusu: Teekanne ohne Griff, die für exklusive Tees wie Gyokuro verwendet wird.

Größere Teekannen werden normalerweise als Dobin und gusseiserne Teekannen als Tetsubin bezeichnet.

Es gibt verschiedene Arten von Filtern für diesen Kyusu:

- Netzfilter: kreisförmiger Edelstahlfilter im Kyusu für den Auslauf.
 - Panoramafilter: Edelstahlfilter, der vollständig um das Innere des Kyusu herum verläuft.
 - Keramikfilter: handgefertigter Filter aus dem gleichen Ton wie die Teekanne.
- Daher ist dieser meist auch teurer.
Die Filter gibt es in verschiedenen Formen.

MESH FILTER



PANORAMIC FILTER



CERAMIC FILTER



TOKONAME - YAKI

R/ 2530

350 cc
Ceramic



R/ 2532

320 cc
Ceramic



R/ 2534

480 cc
Ceramic



R/ 2538

310 cc
Mesh



R/ 2546

480 cc
Ceramic



R/ 2550

360 cc
Mesh



TOKONAME - YAKI

R/ 2551

270 cc
Mesh



R/ 2552

360 cc
Ceramic



R/ 2553

280 cc
Mesh



R/ 2554

280 cc
Mesh



R/ 2555

320 cc
Panoramic



R/ 2556

340 cc
Panoramic



TOKONAME - YAKI

R/ 2557

280 cc
Mesh



R/ 2558

210 cc
Ceramic



R/ 2559

180 cc
Ceramic



R/ 2560

330 cc
Panoramic



R/ 2561

320 cc
Panoramic



R/ 2562

320 cc
Ceramic



TOKONAME - YAKI

R/ 2563

320 cc
Ceramic



R/ 2564

360 cc
Ceramic



R/ 2566

500 cc
Ceramic



R/ 2567

320 cc
Ceramic



R/ 2568

320 cc
Ceramic



R/ 2569

360 cc
Ceramic



TOKONAME - YAKI

R/ 2571

900 cc
Ceramic



R/ 2572

300 cc
Panoramic



TOKONAME - YAKI

R/ 2580

120 cc



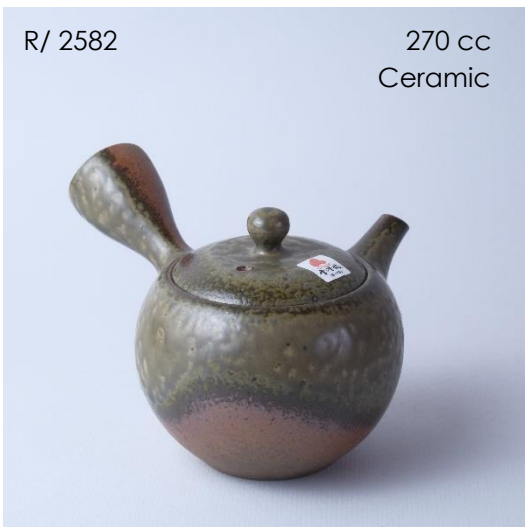
R/ 2581

390 cc
Mesh



R/ 2582

270 cc
Ceramic



R/ 2583

380 cc
Ceramic



R/ 2584

720 cc
Mesh



R/ 2585

420 cc
Basket





In the MINO area, in the southern part of the Japanese Prefecture GIFU, pottery called MINO-YAKI has been produced for more than 1000 years.

A wide range of techniques such as Oribe, Shino, Kizeto, etc. are used to create a wide variety of tableware and tea ceremony items.

Centres such as Tajimi, Toki and Mizunami, together account for 50% of the total contemporary pottery production.

La poterie appelée MINO-YAKI est produite depuis plus de 1000 ans dans la partie sud de la préfecture japonaise de GIFU, appelée MINO.

Un large éventail de techniques telles que Oribe, Shino, Kizeto etc. sont utilisées pour créer une grande variété d'articles de table et afférents à la cérémonie du thé.

Des centres tels que Tajimi, Toki, Mizunami représentent tous ensemble 50 % de la production totale de poterie contemporaine.

Im südlichen Teil der japanischen Präfektur GIFU, dem MINO-Gebiet, wird seit mehr als 1.000 Jahren Keramik hergestellt, die MINO-YAKI genannt wird.

Eine Vielzahl von Techniken wie Oribe, Shino, Kizeto usw. wird verwendet, um eine große Auswahl an Geschirr und Artikeln für Teezeremonien herzustellen.

Zentren wie Tajimi, Toki, Mizunami machen zusammen 50 % der gesamten zeitgenössischen Keramikproduktion aus.

MINO - YAKI

R/ 2011

135 cc



R/ 2012

135 cc



R/ 2013

135 cc



R/ 2014

135 cc



R/ 2015

135 cc



R/ 2016

135 cc



MINO - YAKI

R/ 2017

135 cc



R/ 2018

135 cc



R/ 2019

135 cc



MINO - YAKI

R/ 2040

250 cc



R/ 2041

125 cc



R/ 2055

120 cc



R/ 2056

160 cc



R/ 2058

160 cc



MINO - YAKI

R/ 2059

175 cc



R/ 2060

175 cc



R/ 2061

160 cc



R/ 2062

160 cc



R/ 2065

275 cc



R/ 2066

175 cc



MINO - YAKI

R/ 2067

250 cc



R/ 2074

250 cc



R/ 2068

210 cc



R/ 2069

175 cc



MINO - YAKI

R/ 2070

150 cc



R/ 2071

150 cc



R/ 2072

165 cc



R/ 2073

165 cc



R/ 2166

190 cc



R/ 2167

190 cc



MINO - YAKI

R/ 2170

110 cc



R/ 2172

110 cc



R/ 2181

160 cc



R/ 2182

160 cc



R/ 2184

200 cc



R/ 2185

200 cc



MINO - YAKI

R/ 2186

250 cc



R/ 2205

130 cc



R/ 2208

110 cc



R/ 2211

140 cc



R/ 2476

110 cc



MINO - YAKI



MINO - YAKI



MINO - YAKI

R/ 2460

12cm x 7,5cm



R/ 2461

12,5cm x 8cm



R/ 2638

10cm x 6,5cm



R/ 2639

10cm x 6,5cm



R/ 2619

12,5cm x 7,5cm



R/ 2046

12,5cm x 7cm



MINO - YAKI

R/ 2455

12,2cm x 8,5cm



R/ 2456

12,2cm x 8,5cm



R/ 2457

12,2cm x 8,5cm



R/ 2458

12,2cm x 8,5cm



Packing - Emballage



MINO - YAKI

R/ 2463

10cm x 6,5cm



R/ 2464

10cm x 6,5cm



R/ 2465

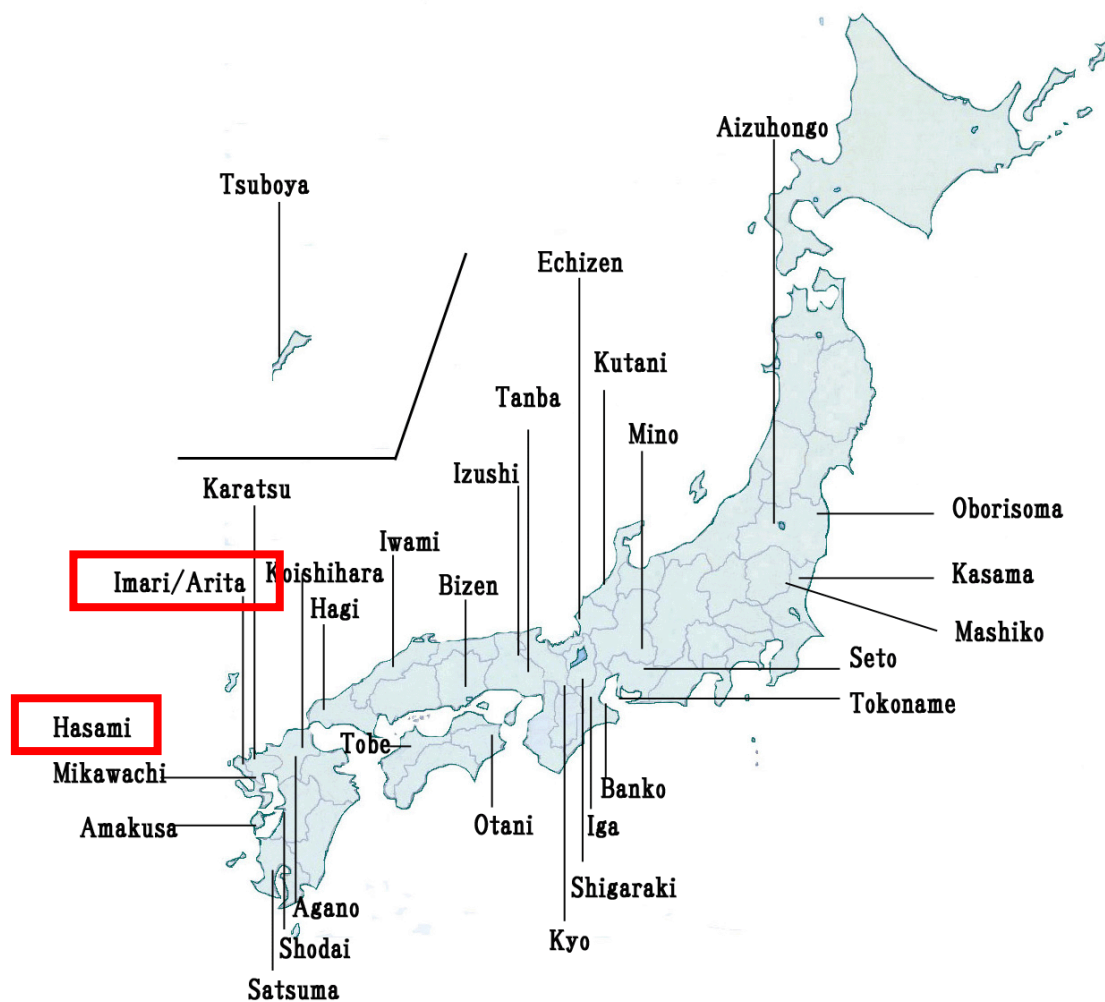
10cm x 6,5cm



R/ 2480

10cm x 6,5cm





Although close together, Hasami and Arita belong to two different Prefectures in the north of the southern island of Kyushu.

However, their history is very similar. In the sixteenth century, Korean potters arrived on the island of Kyushu, the result of the Japanese invasion and occupation of Korea.

They found special clay that led to the creation of a refined porcelain, later known as IMARI. From the port city of Imari it was exported en masse to Europe by the Dutch East India Company.

Over the centuries, the range of techniques, colours and shapes has broadened and the results have been refined and ARITA-HASAMI is now one of the highest quality porcelains in Japan.

With their look and feel ranging from traditional and classic pieces to ultra-modern minimalist, the collections appeal to everyone.

Bien que proches l'un de l'autre, Hasami et Arita appartiennent à deux préfectures différentes au nord de l'île méridionale de Kyushu.

Leur histoire est cependant très similaire. Au XVI^e siècle, des potiers coréens sont arrivés sur l'île de Kyushu, conséquence de l'invasion et de l'occupation japonaise de la Corée.

Ils y ont trouvé une argile spéciale qui a donné naissance à une porcelaine raffinée, que nous connaissons plus tard sous le nom d'IMARI. Elle a été massivement exportée vers l'Europe depuis la ville portuaire d'Imari par la Compagnie néerlandaise des Indes orientales.

Au fil des siècles, les techniques, les couleurs et les formes se sont étendues et affinées et ARITA-HASAMI est aujourd'hui l'une des porcelaines de la plus haute qualité du Japon.

Les collections séduisent tout le monde par leur apparence, qui va du classique traditionnel au minimaliste ultra-moderne.

Obwohl Hasami und Arita nahe beieinander liegen, gehören sie zu zwei verschiedenen Präfekturen im Norden der südlichen Insel Kyushu.

Ihre Geschichte ist jedoch sehr ähnlich. Im 16. Jahrhundert kamen koreanische Töpfer auf die Insel Kyushu als Ergebnis der japanischen Invasion und Besetzung Koreas.

Dort fanden sie speziellen Ton, der zu dem edlen Porzellan führte, das uns später unter dem Namen IMARI bekannt wurde. Von der Niederländischen Ostindien-Kompanie wurde es dann massenhaft von der Hafenstadt Imari aus nach Europa exportiert.

Im Laufe der Jahrhunderte haben sich die Techniken, Farben und Formen erweitert und verfeinert, so dass ARITA-HASAMI heute eines der hochwertigsten Porzellane Japans ist.

Die Kollektionen bezaubern jeden mit ihrem Look, der von traditionell klassisch bis ultramodern minimalistisch reicht.

HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2626

160 cc



R/ 2625

160 cc



R/ 2608

180 cc



R/ 2609

180 cc



HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2611

160 cc



R/ 2602

150 cc



R/ 2616

175 cc



R/ 2617

160 cc



R/ 2643

150 cc



R/ 2644

175 cc



HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2645

190 cc



R/ 2646

160 cc



R/ 2633

140 cc



R/ 2634

125 cc



R/ 2702

150 cc



R/ 2703

12cm x 7cm



HASAMI / ARITA - YAKI



HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2604

160 cc



R/ 2605

160 cc



R/ 2621

160 cc



R/ 2622

160 cc



R/ 2623

160 cc



R/ 2624

160 cc



HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2649

150 cc



R/ 2650

175 cc



R/ 2651

150 cc



R/ 2652

200 cc



R/ 2653

170 cc



R/ 2654

150 cc



HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2720

170 cc



R/ 2721

170 cc



R/ 2722

170 cc



R/ 2723

170cc



R/ 2902



