

見るだけで楽しくなる器や
雑貨を多数揃えています。



山葡萄
yamabudo

温泉都市として知られる別府は、源泉数、湧出量ともに日本一。

豊かな温泉資源は観光や、市民生活だけでなく、古くは明礬の生産から、
地熱発電、温泉泥美容他に利用されています。



Beppu is known as not only one of the most famous hot spring cities, but also the city that has largest number of hot spring wells and the yield of hot water in Japan. Abundant hot spring resources are used not only for sightseeing and civil life, but also for the production of alum in old times, geothermal power generation, hot spring mud cosmetology and others.

和
雑
貨
と
ク
ラ
フ
ト
シ
ョ
ッ
プ

別府竹工業



天然素材(竹製品・木製品)の取り扱いについて



水分を嫌いますのでよく乾燥させてください。
(カビが発生する危険があります)



食器洗浄機・乾燥機・電子レンジは使用しないでください。



長期間使用しない場合は時々水洗いしてよく乾燥させてください。



乾燥させすぎると割れる可能性がありますのでご注意ください。



洗う際は、固いスポンジや金たわしなど使用しないでください。水かぬるま湯で、中性洗剤を使い柔らかいスポンジで優しく洗ってください。



洗った後は柔らかい布巾で水分をよくとって風通しの良いところで乾燥させてください。



長時間水に浸けるのは避けてください。



屋外や強い日差しに長時間さらさないでください。

ICHIZA



beppu takekougai

別府竹工芸

伝統の職人技を受け継ぐ

別府は古くから竹製品の産地として、日常の身の回り品から工芸・美術品まで、様々な分野の商品を生み出してきました。まっすぐな竹を複雑な文様や形状に仕上げていく技法は、師匠から弟子へと受け継がれ、現在の作家もそれぞれが得意な編み方で作品を生み出しています。

Since Beppu has long been a production center of bamboo products, it has produced products in various fields from commodities to crafts and art objects. Techniques to transform straight bamboo into complicated patterns and shapes have been handed down from the master to the disciples, and today's craftsmen also create products with their own way of knitting.

大地の力を感じる力強さと“美しさ”

「小鹿田焼」は、民衆の暮らしのための日用雑器“民陶（民藝陶器）”です。「飛び匏（かんな）」や「刷毛」「櫛」などの道具を用いて付けられた幾何学的な紋様や、「打ち掛け」「流し掛け」された釉薬が生み出す柔らかさや温もりが特徴です。窯元では、開窯当時そのままの作業場で、今もなお、親から子へ技法と作風が伝承されています。

"Ontayaki" is "folkcraft pottery" for life of people. "Ontayaki" has some features, such as geometric patterns by using tools like "planes", "brushes", "combs", and softness and warmth produced by a "uchikake (glaze)". In the pottery, the technique and style are still being handed down from parent to child at the same work place since it has started.

小鹿田焼 ontayaki



別府竹工芸
和雑貨とクラフトショップ



ICHIZA

えまマチ1丁目 別府

〒874-0935
大分県別府市駅前町12-13
B-Passage内

[tel&fax] 0977-84-7789

[営業時間] 9:00～20:00

(年中無休)

URL <http://ichiza.net/>



日本一の
おんせん県おおいた 味力も満載



Japan.
Tax-free
Shop