

mikage craft

mikage craftとは？

## 岐阜県大垣市の産んだ伝統の石産業

『石の良さを多くの人に知ってもらいたい』  
そんな思いを形にするべく商品の素材である「御影石(みかげいし)」  
と手作りを表す「クラフト」を掛け合わせてmikage craftが誕生しま  
した。

「御影石(みかげいし)」とは地下のマグマが深いところで固まってで  
きた天然石材で、1つとして同じ色合いや形がありません。そんな御  
影石を手作りで1つ1つ思いを込めて食器に仕上げていきます。

ただ食べるだけではなく「食事の空間を素敵に演出する」そんなブラ  
ンドです。



mikage craft



### 料理が冷めにくい蓄熱機能

温めたon-dishに料理を載せたら、その後15分にわたり温かさをキープします。レンジに入れて1分チンするだけで、on-dishの温度は約70°Cになります。



### 選りすぐりの天然御影(みかげ)石

石材といっても世界各国300種類にあります。その中から、石材の圧縮強度などの物理特性や、見た目のキレイさ、経年変化の少なさを基準として選りすぐりの石材を使用しています。



### 飲食店でも導入されている信頼と高級感

お皿は丁寧に研磨しておりツヤが出るまで磨くことで、汚れを防止する効果もあります。また、全てのお皿の角部はすべて丸く加工しており、細部まで丁寧に仕上げられています。

制作現場～熟練の職人が一つ一つ手作りで制作しております～



天然素材である御影石を使用しており、熟練の職人が一つ一つ手作りにしているため、同じものがひとつとしてありません。

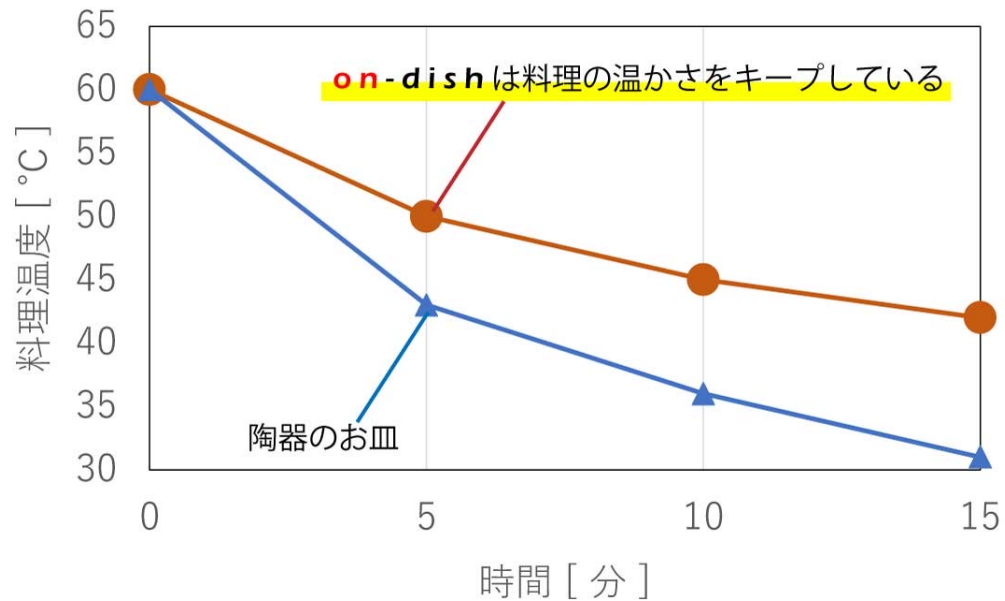
石はちょっとした衝撃で欠けてしまうため、加工には高度な技術が必要です。以下は熟練の職人がひとつひとつを手作りしている様子と、加工途中の試作品です。

石材表面にピカピカのツヤを出すためには、何度も何度も丁寧に研磨して、じっくりと時間をかけて磨き上げる必要があります。ここで手を抜いてしまうと、良いツヤが出ません。

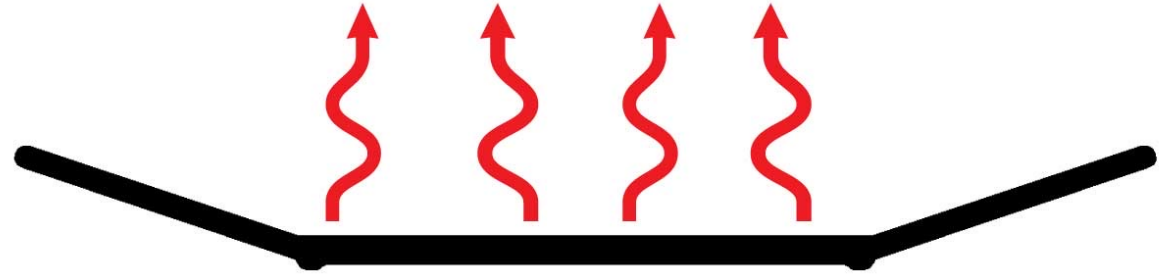
そのため1枚のお皿を作り上げるまでに、多くの手間暇をかけて仕上げていきます。



mikage craft



お皿からの放熱が上昇し、保温する



## On-dishの蓄熱機能

### お皿からの放熱により保温

on-dishを中火のトースターで温めることにより、熱が蓄積されます。

on-dishに蓄えられた熱は徐々に放熱されるのですが、その熱は上昇するため料理が保温されるという原理です

中火のトースターで1分温めたon-dishと、陶器の皿にできたての生姜焼きを盛りつけ、温度の時間変化を計測しました。（※室温18°Cでの自社での計測結果です。周りの環境によりバラツキがあります。）

以下がその結果です。on-dishは、15分経っても温かさをキープしています。



様々なお食事にご利用頂けます

---













## 商品のご紹介

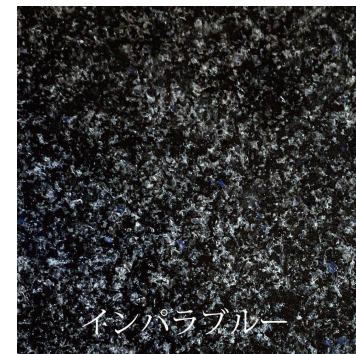


### on-dish round plate Φ280

¥26,400 【¥24,000(税抜)】

直径28cmと大きく、ホテルやレストランのメインディッシュやボリュームのある料理向きです。みかげ石の特性を活かすことで、耐久性に優れ、光沢感があり、他にない高い保温性や保冷性を実現いたしました。落ち着いたカラーと高級な風合いで料理の魅力をより引き立たせ、素敵な食事の空間を演出いたします。

寸法 / 重量	Φ280mm×25mm / 約1.2kg
対応温度	-20°C～200°C
材質	黒御影石
使用方法	【OK】食洗機・電子レンジ 【NG】直火
カラー	Star Galaxy、Black Granite、Impala blue



インパラブルー



スターギャラクシー



ブラックグラナイト

## 商品のご紹介



### Chopstick Rest -箸置き-

¥550 【¥500 (税抜)】

落ち着いたグレー色、洗練されたフォルムの箸置きが日本人の心が宿る「お箸」の先までワンランク上の食事の空間を表現します。シンプルなのにテーブルでの存在感があるので普段使いはもちろん、来客時のおもてなしにもおすすめです。

寸法 / 重量	60mm×15mm×10mm / 約50g
材質	黒御影石
使用方法	【OK】 食洗機・電子レンジ、【NG】 直火
カラー	Gray

## 商品のご紹介



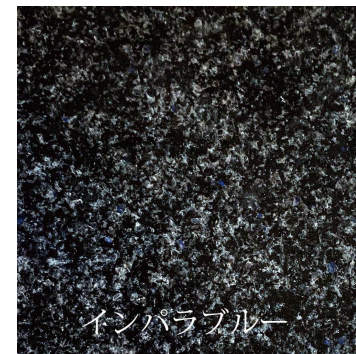
### on-dish round plate Φ240-H25

¥19,800 【¥18,000(税抜)】

直径24cm、高さ2.5cmの大きすぎず家庭などでの普段使いにおすすめです。みかげ石の特性を活かすことで、耐久性に優れ、光沢感があり、他にない高い保温性や保冷性を実現いたしました。

Φ240との違いはΦ240-H25に比べてお皿がすこし深めの形状で、ソースの多いパスタや、カレーなどにピッタリです。

寸法 / 重量	Φ240mm×25mm / 約1.0kg
対応温度	-20°C～200°C
材質	黒御影石
使用方法	【OK】食洗機・電子レンジ 【NG】直火
カラー	Star Galaxy、Black Granite、Impala blue



インパラブルー



スターギャラクシー



ブラックグラナイト

## 商品のご紹介



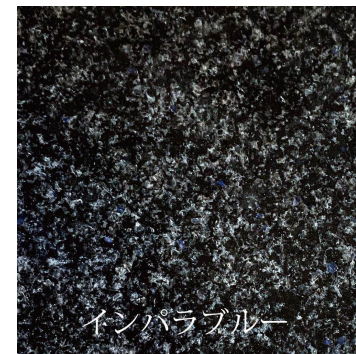
### on-dish round plate Φ240

¥19,800 【¥18,000(税抜)】

直径24cm、高さ2.0cm大きすぎず家庭などでの普段使いに  
おすすめです。みかげ石の特性を活かすことで、耐久性に優  
れ、光沢感があり、他にない高い保温性や保冷性を実現いた  
しました。

Φ240-H25との違いは、Φ240-H25に比べてお皿の凹みがや  
や少なく、フラットに近い形状です。

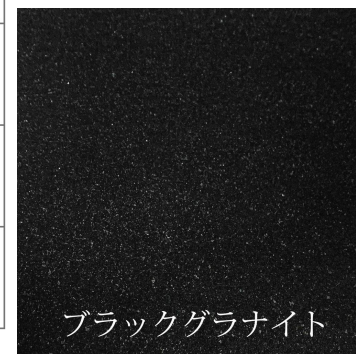
寸法 / 重 量	Φ240mm×20mm / 約1.0kg
対応温度	-20℃～200℃
材質	黒御影石
使用方法	【OK】食洗機・電子レンジ、【NG】直火
カラー	Star Galaxy、Black Granite、Impala blue



インパラブルー



スターギャラクシー



ブラックグラナイト

## 商品のご紹介

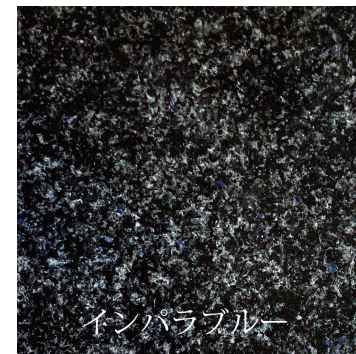


### on-dish round plate $\Phi$ 170

¥13,200 【¥12,000(税抜)】

直径17cm、小ぶりで取り皿として最適なサイズです。みかげ石の特性を活かすことで、耐久性に優れ、光沢感があり、他にない高い保温性や保冷性を実現いたしました。大皿と共に使用することで、統一感のあるテーブルに仕上げます。

寸法 / 重量	$\Phi$ 170mmx20mm / 約0.6kg
対応温度	-20°C~200°C
材質	黒御影石
使用方法	【OK】食洗機・電子レンジ、【NG】直火
カラー	Black granite



インパラブルー



スターギャラクシー



ブラックグラナイト



## 商品のご紹介



### on-dish square plate □160

¥13,200 【¥12,000(税抜)】

小ぶりで取り皿サイズ、丸みのある角が特徴の16cm四方のお皿。みかげ石の特性を活かすことで、耐久性に優れ、光沢感があり、他にない高い保温性や保冷性を実現いたしました。スタイリッシュな形で和洋中間わず、どんな料理にでも合います。

寸法 / 重量	□160mmx20mm / 約0.6kg
対応温度	-20℃～200℃
材質	黒御影石
使用方法	【OK】食洗機・電子レンジ 【NG】直火
カラー	Black granite

