

洋食器の買い方・選び方のコツ

1.陶器と磁器の違いと見分け方

* 原料と焼成温度の違い

	原料	焼成温度	素地			色	釉薬	打音
			焼きが	吸水性	透過性			
陶器	粘土	低温 (800°C前後)	甘い	あり	なし	土の色 クリーム色	無釉 (まれに施釉)	濁音
磁器	石の成分を含んだ粘土	高温 (1200°C前後)	硬い	なし	あり	白	施釉	金属音

(炆器：ストーンウェア)

2.洋食器における陶器と磁器

【陶器】 南欧 . . . マジョリカ焼
オランダ . . . デルフト焼



ぽってりと厚手で
あたたかみがある



【磁器】 **ポーセリン（硬質磁器）** マイセン、ロイヤルコペンハーゲン等
素地が白く、透明感がある。カオリンを原料とする。

ボーンチャイナ（軟質磁器） ウェッジウッド、ミントン等
素地がややクリーム色がかっている。粘土の中に、牛骨灰を混ぜて焼く

3.洋食器の特徴

<単位>

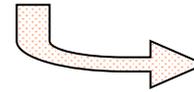
数える単位 ⇒ ピース
 基本数 : 偶数 (2人、4人、6人・・・)

<デザイン>

シェイプ ⇒ 形状デザイン
 パターン ⇒ 柄デザイン

C/S (カップアンドソーサー) カップとソーサーで2ピース
 ポット 本体と蓋で2ピース

例：コーヒー (ティー) セット 23ピース



- * カップ&ソーサー 6客 = 12ピース
- * ケーキプレート 6枚 = 6ピース
- * ポット 1個 = 2ピース
- * シュガーポット 1個 = 2ピース
- * クリーマー 1個 = 1ピース

各社、各ブランドでは、いくつかのシェイプに多くのパターンが作られている



ワイルドストロベリー
 ワイルドストロベリー ティーカップ
 &ソーサー (ビオニ)
 ¥ 8,250 (tax inc)



ワイルドストロベリー
 ワイルドストロベリー ティーカップ
 &ソーサー (リ)
 ¥ 8,250 (tax inc)



ワイルドストロベリー
 ワイルドストロベリー コーヒーカップ
 &ソーサー (キヤン)
 ¥ 8,250 (tax inc)



ワイルドストロベリー
 ワイルドストロベリー ティーカップ
 &ソーサー (デルフィ)
 ¥ 5,500 (tax inc)



ポレンティーン ターコイズ
 フロレンティーン ターコイズ コー
 ヒーカップ&ソーサー (ポント)
 ¥ 16,500 (tax inc)



ポレンティーン ターコイズ
 フロレンティーン ターコイズ ティ
 ーカップ&ソーサー (リ)
 ¥ 16,500 (tax inc)

5ピース1ユニット (Wedgwoodの提案)

- * ミート皿
- * ケーキ皿
- * シリアルボウル (ウェッジウッドではサラダソーサー)
- * ティーC/S

4.洋食器の種類

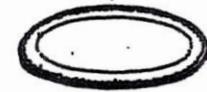
ディナー皿	25～30cm
オードブル皿	23～25cm
デザート皿	19～21cm
パン皿	16cm
スープ皿	19～23cm
シリアルボウル	12cm～15cm

★洋食器のアイテム

○基本アイテム (サイズ等はメーカーにより異なる場合もある)



ミート (ディナー) 皿 (25～27) cm



フィッシュ (オードブル) 皿 (23) cm



ケーキ (デザート) 皿 (20) cm



パン皿 (15～16) cm



スープ皿 (21～23) cm



プイヨンボウル (プイヨンカップ)



シリアルボウル



コーヒーC/S



ティーC/S



デミタスC/S



コーヒーポット



ティーポット



シュガーポット



クリーマー

○その他のアイテム



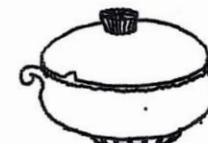
オーヴァル皿



クレセント皿



ピクルス皿



スープチュリーン



キャセロール



ソースボート

5.揃え方のポイント

- * 正式なディナーで使われる食器は、同じデザインで統一する
- * サービス用（オーバルプレート、ソースボード、ティーセット等）は、プレーンな白か銀器で揃えると何にでも合わせやすい
- * 食後のC/Sや、ティーC/Sには違うデザインのものを使ってもよい
（全員が同じデザインのものではなく、好みのC/Sを1客ずつ使ってもよい）
- * 洋食器は同じデザインを長年作り続けていること（オープンストック）が多く、必要に応じて買い足すことができる

Point

- 同じ形ならサイズを変えてみる
- 違う形を組み合わせた方がまとまりやすい
- 個々に盛り付けるのか、大皿で出すのかでも分けて考える。
- 組み合わせに困ったら、白の色味を合わせる
- 白で揃えてるなら、濃い色（黒・紺など）のお皿を追加してみる
- 質感やテイストを合わせると組み合わせしやすい



6.世界の洋食器ブランド

