



種類やデザインもさまざまで、個性豊か。現代の暮らしにフィットする摩登さ、盛り付ける料理のジャンルを選ばない柔軟さがあり、毎日の食卓が楽しくなる。

福井県丹生郡越前町（旧宮崎村、織田町）に粘りのある鉄分の多い陶土があったことよって生まれ、現在県内では約80の窯元が窯を構え、作陶に取り組む。伝統的な越前焼は釉薬を使わず、焼き締めや灰釉を中心とした素朴な仕上がりが特徴。一方で、伝統を生かしつつ、越前粘土の特徴を活かした薄作りの商品や、鉄釉やカラフルな色釉を使った新しい作品も作られており、常に進化を続けている伝統的工芸品といえる。職人によって作られる作品は

詳細動画は
こちらから



盛り付ける料理を選ばない、
食卓をセンスアップする器。

越前焼のおはなし



約850年以上前の平安時代末期より北陸最大の窯業産地として発展。後に日本六古窯の一つに数えられ、日本遺産の認定を受ける。粘土紐を積み上げて、板べら（刃がたな）で何度も薄くのばす「ねじたて技法」が編み出され、その技術は今も継承されている