

Ceramic Japan was founded in 1973 in the historic ceramics (commonly called Seto-mono or Yaki-mono) region Seto City, Aichi Prefecture. From the beginning, under an uncompromising design policy, we have produced many products due to the collaboration between talented designers and the traditional craftmanship of which Seto City is proud.

Those products, which are combination of distinct technique and contemporary design, have both practicality and high artistic quality; they have received various design awards and are highly appraised at home and abroad, for example, MoMA's selection of our products as part of their Permanent Collection.

From our base in Seto, Ceramic Japan will continue to provide the world unique products.



株式会社セラミック・ジャパンは、歴史ある「瀬戸もの」の街、愛知県瀬戸市に1973年に創立し、当初から一貫したデ ザインポリシーのもと、才能あるデザイナーと瀬戸の伝統技術とのコラボレーションによって、多くの陶磁器製品を 生み出しております。 確かな技術と現代にふさわしいデザインが融合した製品の数々は、実用性と芸術性の高さを 併せ持ち、様々なデザイン賞を受賞、MoMA(ニューヨーク近代美術館)パーマネントコレクションに選定されるな ど、国内外で大きな評価を頂いてきました。

今後もこの瀬戸から世界に向けて、セラミック・ジャパン独自の製品を創出していきます。



As 'Seto-mono' is widely used to describe ceramics ('mono' means 'article' or 'quality'), Seto City has 1300years of history with the ceramics industry. you will find artistic sceneries all over the city that have been developed with the tradition of the ceramics city such as 'Kamagami (kiln fence)' made of piled kiln tools, pottery chimney pipes, or ceramics stores lined on both sides of the road in the center of the city.

「せともの」という言葉が広く一般に知られているように、瀬戸市は1300年の歴史と伝統を持つ陶 磁器産業の街です。周囲を標高100m ~ 300mの山々に囲まれており、丘陵地帯には瀬戸層郡と呼ばれ る新第三紀鮮新世の地層があり、焼き物原料となる良質の陶土やガラスの原料である珪砂を豊富に含ん でいます。街の中心部には、古くから使われてきた窯道具で敷き詰められた道や、陶磁器で飾られた橋 など、産地ならではの風景が広がります。



Shelves of plaster prototypes that reservoir make many years. 長年に渡って作りためられた石膏原型の数々。



designed by Makoto Komatsu

#### NEW CRINKLE SUPER BAG

This is the flower vase such as paperbag. Made by technique of plaster mold, texture of paper crinkle, has been trased faithfully. By finishing in the unglazed, it looks a paper much more.

テクスチャーを忠実に写しとることが出来る石膏の特徴を利用したニュークリンクルスーパーバッグは、釉薬を使わずにビ スク仕上げにすることで、よりリアルな紙のしわ(クリンクル)を表現することが出来ます。

This item (NEW CRINKLE SUPER BAG #1) was selected for the Museum of Modern Art (MoMA) Permanent Collection, New York.

写真のニュークリンクルスーパーバッグ#1は、MoMA(ニューヨーク近代美術館) パーマネ ントコレクションに選定されています。



designed by Yuko Tokuda

#### STILL GREEN

This is the vase. It is a ceramic that was molded like a pipe, the outline of the item. Of course, you can also pour water. Plaster mold, casting, firing, craftsmanship is important to all processes.

注器のアウトラインを象った一輪挿し。持ち手とボディは一体で成型され、自立した姿はとてもユニークです。このような 繊細なデザインの製品には、型、鋳込み、焼成すべての工程に職人の技術が隠れています。



designed by Katsuhiko Ogino

### Moderato

Handle the body and has led to flow lines manner. There are two color variations, white and gray (porcelain and stoneware).

モデラートシリーズは、ハンドルとボディが流れるようにつながったフォルムが特徴のシリーズです。ハンドルとボディは 一体で成型されています。カラーはグレーとホワイトの2色。



designed by Noriyuki Fujii

#### SOU SOU

This is a series of tableware celadon, need traditional craftsmanship in the Seto In order to make these. In teapot, part of the tea strainer has been made of porcelain. One by one has been finished in the hand of craftsman.

蒼爽のシリーズは、伝統的な和食器を量産化したものです。そのため、職人による鋳込みや仕上げに高い技術が求められま す。たとえば急須の内側の茶こしの部分も磁器製で、一つ一つ職人の手によって接着しています。



designed by nendo

#### peel

A small section of the rim of this tea mug has been 'peeled' away to allow the tea bag string to escape, and the spoon to remain inside when you drink your tea or put on the lid to carry the mug with one hand.The lid helps to steep tea; it can also be used as a small dish for sweets, or to rest a used teabag or a spoon.The bases of the cup and lid are stepped back for easy stacking and storage.

一部分がめくれた peel カップは、めくれた部分にティーバッグを巻き付けたり、スプーンを引っ掛けたまま飲むことがで きます。蓋付つきで、蓋をした状態、カップのみ、蓋のみ、それぞれでスタッキングが可能です。収納するのにかさばらない デザインになっています。



designed by Kaichiro Yamada

#### Snowman Sake set

Set of Sake bottle and cups, motif of snowman. Two cups can be stacked on the bottle, can be also the cover for storage.For hot-Sake, this sake bottle can be warmed directly in the hot water. Humorous and useful design.The Shuki, it is the tableware for the Japanese Sake.

```
雪だるまをモチーフにした酒器セット。徳利の上に、大小の盃が二つ重ねれるようになっています。お酒に燗をつける際に
盃を重ねたままお湯につけることが出来るので、盃がぬれることなく温まります。重ねておくことで、収納の際にもほこりを
かぶらずに済みますし、インテリアとして飾っておくこともできます。
```



designed by Kaichiro Yamada

#### Snowman toothpick stand

This is a snowman-shaped toothpick holder. The head is the lid., and the body can store toothpicks by removing the head. There are holes on the sides of the body. Toothpicks can be inserted in the holes to make them look like the arms of the snowman. Two patterns are available including glazed and bisque.

雪だるまを模った楊枝入れ。頭の部分が蓋になっていて、ボディに楊枝をさしておくことができます。ボディに空いた穴に 楊枝をいれると雪だるまが完成します。インテリア小物としても楽しく飾っていただけるアイテムです。



designed by Kaichiro Yamada

#### Leaf and branch

This is the chopstick rest. It is the motif of leef and twig. There are two variations , white and color bisque finished both. Wuth out the glaze, it is use the colored cray, you can see a more realistic texture.

木の葉や小枝をモチーフにした葉枝おき (= はしおき)。実際の植物から、テクスチャーを象って作りました。白磁のびす く仕上げと、カラーのシリーズがあります。カラーは釉薬を使わずに、練り込み顔料を使用して土そのものに色彩を施してい るので、葉脈や、枝のテクスチャーが効果的に美しく感じられます。



designed by Katsuhiko Ogino

### Constellation

This is the mug with the motif of the constellation. There are 3 types, white, yellow, azure. White and yellow cup are both bisque finish. And on the surface htre is a fretwork, such as a light of the firefly. The moon face is hidden in each handles. They have made thin, and light to drink.

星座をモチーフにしたマグ。白、黄、瑠璃の3種類のパターンが楽しめます。白と黄色は表面がビスク仕上げで、星座の模様が繊細に浮き彫りになっています。また、それぞれの一等星には蛍手という伝統技法があしらわれていて、光に照らすと星が光っているように見えます。ハンドルに隠れた月の横顔もユニークです。



designed by Makoto Komatsu

#### Neo+

This series is a flower vase made of porcelain. Using "neodymium magnet" makes it stand by itself on stainless plate. You can bloom flowers on the ceramic branch. About the wall type, when you thrusting the "pushupin" on the wall and you can attach it on.

```
生き物を連想させるような有機的な形状が、ネオジム磁石を使用することによってテーブルや壁に雰囲気のある空間を演出
できる一輪挿しのシリーズ。卓上はステンレスのプレートがついています。
壁に金属製のプッシュピンを一つ指して、その上に設置できるタイプもあります。
```



designed by cobo

#### 3minutes

This series is ceramic steamer for fast microwave cooking. For busy morning, easy lunch, kid's snacks, and meal preparation. You can enjoy wide range of delicious cooking quick and easy. The body is made by fireclay, and lid are available 6 colors.

電子レンジでの時短調理のためのセラミックスチーマー。シンプルなフォルムとカラフルな蓋で、調理した後、そのまま食 卓で使うことができます。パッケージには8種類のレシピが掲載された冊子が入っており、楽しく、おいしい食事を手軽に演 出できます。アレンジによっては様々な使い方が出来るアイテムです。



designed by Hiromichi Konno

#### HARMONY

HARMONY collection is born from collaboration between the designer's idea and traditional craftsmanship (porcelain made in Seto, Aichi-Prefecture and washi paper made in Yatsuo-cho, Toyama-Prefecture.) Our various ideas turned into the collection to be easy to hold and drink, also pleasant to the touch. **\*** Sleeve is detachable.

HARMMONYシリーズは、愛知県瀬戸市の陶磁器、富山県八尾町の手漉き和紙とデザイナーとのコラボレーションによっ て誕生しました。磁器製のボディと手漉き和紙のホルダーには、持ちやすさ、触り心地の良さ、飲みやすさなど、様々な工夫 が施されております。 \*ホルダーは取り外しが可能です。



designed by Katsuhiko Ogino

### SETOWA

"Seto-wa" cillection is pottery were with simple round shape and using Seto's traditional glaze "Oribe, Ame, Kiseto" . When you use it unlike porcelain with white, the color and tone turn into the splendid color such as the antique. The instruction in the use is attached to the products. Please enjoy the atomosphere of Seto-were ("Seto-wa" ).

「せとわ」という呼び名には、「瀬戸・和」の意味が込められています。瀬戸は全国でも質の高い施釉陶器を生産してきた歴 史があり、古くから"せともの"の生産には多くの釉薬が開発され、使用されてきました。その釉薬が用いられた器の数々は、 工芸品、美術品としても大切にされており、改良を経て受け継がれ、現代でも食卓や暮らしの空間を彩っています。本シリー ズはシンプルな形状の陶器に瀬戸の伝統的な釉薬(織部釉・黄瀬戸釉・飴釉)を施した和食器です。



In-house design

### Act/

A series of objects that the staff of Ceramic Japan explored and expressed as shapes about the possibilities of the pottery. Primarily intended for wall use. It is possible to give flowers (fresh flowers or dry) to the ones with holes, and it is also possible to put in light using the light transmission of porcelain. Various processing techniques are applied to each shape.

やきものが持つ可能性について、セラミック・ジャパンのスタッフが探求し、形として表現したオブジェのシリーズ。 主に壁面での使用を目的としています。穴の開いたものには花(生花又はドライ)を生けることができ、磁器の透光性を利用 して明かりを入れたりすることも可能です。それぞれの形状に、様々な加工技法が施されています。同じ加工を施しても、現 れる表情は同じにはなりません。全部で12種類の加工方法があります。



designed by Yuko Tokuda

#### Kerran Kerran

A series of dishes with the motif of a fable "The North wind and The Sun". Well, it's time for good meal. "Kerran Kerran" means "once upon a time" in Finnish. It is also a signal that makes us foresees the beginning of a wonderful story. Every time for meals and snacks, we want you to feel excitement. Then, we designed a series of dishes with the motif of fairy tale which is loved for a long time. Breakfast, lunch, dinner, a wonderful and delicious story begins on a table. (Designer Yuko Tokuda)

おいしい時間のはじまり、はじまり。フィンランド語で「むかしむかし」を表す言葉、Kerran Kerran[ケランケラン]。 楽しい物語のはじまりを予感させる、合図でもあります。そのドキドキワクワクの気持ちを、毎日のごはんやおやつの時間に も感じてもらいたい。そんな想いから、古くから愛される童話「北風と太陽」をモチーフに、うつわのセットを作りました。 朝、昼、夜、テーブルの上でうつわたちのめくるめくおいしい物語がはじまります。(サン・アド 徳田 祐子)



designed by Makoto Komatsu

# 葉皿 [ leaf plate ]

From very early stage of time, we used the leaf as tableware.

We still use the leaf for the accent of dishes. A motif includes much earthenware with a leaf, but one of these most is simple. I designed this by a modern design at a more refined design. The series of the plate enjoying a season. (Makoto Komatsu)

大昔から葉は器の代用とされ,現在も食材を盛り付けたり,彩りに美的効果として用いられています。葉の形状をモチーフ として、古くから数多くの皿や鉢が作られていますが、その表現は土味を強調した素朴な物が多く見受けられます。この葉皿 シリーズは、現代性を加味し、シンプルな形状でデザインしました。(小松 誠)

# Our exhibition history 過去の展示会風景



















Maison et objet Paris 2013



interiorlifestyle Tokyo 2013





interiorlifestyle Tokyo 2015





interiorlifestyle Tokyo 2017







# Ceramic Japan History

1973	Company foundation	
1973~	24 products received the Good design Award by Ministry of international	
	Trade and Industry	
1977	Received the 5th Kunii Kitaro Award (Japan Industrial Arts Foundation)	
1981	Received the grand prize in the Spain ceramic and Glass Show	
1981	Won in the Japan Design Forum (Japan Design Committee)	
1983	Selected for the Museum of Modern Art (MoMA) Permanent Collection,	
	New York	
1986	Grand Prize (prime Minister Award) in the design section at the 1st	
	International ceramics Festival '86 Mino	
1994	Invitation of entry in a tableware exhibition "The Famous Ceramics in the	
	World"	
1995	Invitation of entry in the Living and Ceramics Show	
1996	Invitation of entry in the Antimicrobial products and ceramics Show	
2002	Ceramic Japan Show (at Spiral Market, Tokyo)	
2003	30 year anniversary of Ceramic Japan Show (Matsuya Ginza / Aichi	
	Prefecture ceramics Museum)	
2008	Selected as the Design Museum Selection (Japan Industrial Designer's	
	Association)	
2008	Invitation of entry in an exhibition "Harmony $\cdot$ Modern Japanese Design	
	and Spirit of Reconciliation" at Paris Japan Culture Hall (Maison de la	
	culture du Japon á Paris) (Japan Foundation)	
2011	Silver prize award in the design section at the 9th International Ceramics	
	Festival '11 Mino	
2015	Selected for GANBARU small and medium Enterprises 300 (Ministry of	
	Economy, Trade and Industry)	
2015	Won in the reddot award 2015	
2019	Selected as the Design Museum Selection (Japan Industrial Designer's	
	Association)	
2021	Won the Gold Prize at the 12th International Ceramics Festival Mino '21.	

#### セラミック・ジャパン 沿革

1973	会社設立

- 1973~ 通産省 G マーク商品 24 点選定
- 1977 第5回国井喜太郎賞受賞(日本工芸財団)
- 1981 スペイン陶磁器ガラス展大賞受賞
- 1981 日本デザインフォーラム入賞(日本デザインコミッティー)
- 1983 ニューヨーク近代美術館 (MoMA) 永久保存選定
- 1986 第1回国際陶磁器展美濃 '86 デザイン部門グランプリ(内閣総理大臣賞)受賞
- 1994 食器のデザイン展「世界の名窯品」招待出品
- 1995 暮らしとセラミック展招待出品
- 1996 抗菌製品とセラミック展招待出展
- 2002 セラミック・ジャパン展(スパイラルマーケット)
- 2003 セラミック・ジャパン 30 周年展 (銀座松屋・愛知県陶磁資料館)
- 2008 デザインミュージアムセレクション選定(日本インダストリアルデザイナー協会)
- 2008 「和・現代日本のデザインと調和の精神展」招待出品(パリ日本文化会館(国際交流基金)
- 2011 第9回国際陶磁器展美濃 '11 デザイン部門銀賞受賞
- 2015 頑張る中小企業・小規模事業者 300 社選定(経済産業省)
- 2015 reddot award product design 受賞
- 2019 デザインミュージアムセレクション選定(日本インダストリアルデザイナー協会)
- 2021 第12回国際陶磁器展美濃 '21 金賞受賞