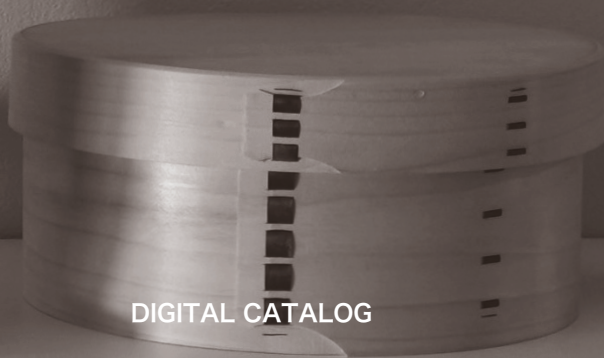


S A L I U[®]
J A P A N

KITCHEN DINING

2026.6



DIGITAL CATALOG

01 THE CHEF ————— 2 - 13

BAKE WARE ————— 4 - 9

炊飯土鍋 ————— 10 - 11

炭焼きグリル ————— 12 - 13

02 SALIU CRAFT ————— 14 - 21

03 SALIU KITCHEN ————— 22 - 27



01

様々な熱源に対応



02

キッチンから食卓へ

THE CHEF®

S A L I U J A P A N

メインディッシュからデザートまで
器自体が`シェフ`になる
オリジナルの耐火黒土製 ベイクウェア シリーズ



03

豊富なアイテム展開



04

自社開発の耐火黒土

ごちそうをまるごと焼き上げる 至福の一台

ベイクディッシュ / パンL

塊肉や魚一尾を丸ごと調理。

重厚な蓋を使えば、オーブン調理でお肉は驚くほど
ホロホロに、野菜は甘みが凝縮された極上の仕上がりに。



THE CHEF®
SALIU JAPAN

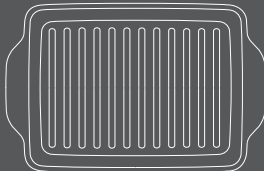
THE CHEF® ベイクウェア L の特長

■ 用途に合わせて選べる形状



フラット

焼き、煮込み、レンジでの加熱など様々な調理に対応する平型。



ウェーブ

お肉やお魚などをヘルシーに加熱し、余分な脂が溝に落ちる波型。

■ 黒土 × 肉厚構造で旨み UP



食材を内部までじっくり加熱します。本体が熱をしっかりと蓄えるので食卓に出したあとも料理が冷めにくく、美味しい温度を長く保ちます。

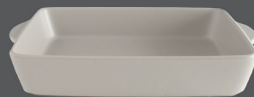
■ 蒸気を逃さない重厚設計



塊肉も丸ごと入る、高さのある蓋。ずっしりとした重みで食材の水分や旨みを閉じ込め、しっとりやわらかく焼き上げます。

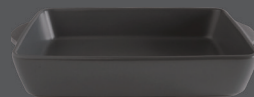
ベイクディッシュ L (蓋なし)

Bake dish L



●34041-2

フラット / ウォームグレー
FLAT/WGRY



○34042-9

フラット / ダークグレー
FLAT/DGRY



●34051-1

ウェーブ / ウォームグレー
WAVE/WGRY



○34052-8

ウェーブ / ダークグレー
WAVE/DGRY

1pcs/box 8pcs/ctn W298×D205×H54 1620 ml 耐熱陶器

ベイクパン L (蓋つき)

Bake pan L flat with lid



●34061-0

ウォームグレー
WGRY



○34062-7

ダークグレー
DGRY

1pcs/box 6pcs/ctn W298×D210×H102 1620 ml 耐熱陶器
※ベイクパンはフラットのための展開です。

31851-0

焼杉プレート L
Yakisugi wood plate L

1pcs/box 30pcs/ctn

W310×D220×H10 天然木(スギ材/焼き加工)



グリルで 主菜とデザートを同時調理

ベイクディッシュ / パン S

一般的な魚焼きグリルに2台入る
サイズ感。蓋つきは電子レンジや
グリルで蒸し料理が気軽に楽しめます。

THE CHEF®
SALIU JAPAN

THE CHEF。ベイク S の特長



直火も OK の高耐火性。



蓋に凹みを付け、持ち手の出っ張りを抑えたスマート設計。



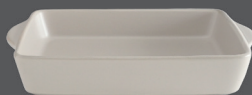
レンジで気軽に蒸し野菜。



グリルに入れやすい低めの蓋。

ベイクディッシュ S (蓋なし)

Bake dish S



●34001-6

フラット / ウォームグレー
FLAT/WGRY



○34002-3

フラット / ダークグレー
FLAT/DGRY



●34011-5

ウェーブ / ウォームグレー
WAVE/WGRY



○34012-2

ウェーブ / ダークグレー
WAVE/DGRY

1pcs/box 16pcs/ctn W215×D146×H38 550ml 耐熱陶器

ベイクパン S (蓋つき)

Bake pan S flat with lid



●34021-4

ウォームグレー
WGRY



○34022-1

ダークグレー
DGRY

1pcs/box 12cs/ctn W215×D147×H60 550ml 耐熱陶器
※ベイクパンはフラットのための展開です。

31861-9

焼杉プレート S
Yakisugi wood plate S

1pcs/box 60pcs/ctn

W220×D165×H10
天然木(スギ材 / 焼き加工)



トースターでちょこっとおかずやおつまみを

ベイクディッシュ / パン ミニ

おつまみや一人前の副菜作り、
お弁当のおかずにも丁度良い。
ロゴ入りの蓋は、食卓の小さな主役に。

THE CHEF®
SALI U JAPAN



THE CHEF® ベイクミニの特長



スタッキング可能で家族分揃えても
すっきり収まります。



ミニは蓋のロゴがポイント。



ぴったりサイズ。杉の木の敷プレート。

ベイクディッシュ ミニ (蓋なし)

Bake dish mini flat



●38091-3

ウォームグレー
WGRY



○38092-0

ダークグレー
DGRY



●38093-7

アイボリー
IVY



●38094-4

クラシックブルー
BL

1 pcs/box 42 pcs/ctn W140×D92×H30 140ml 耐熱陶器 ※ベイクミニはフラットのための展開です。

ベイクパン ミニ (蓋つき)

Bake pan mini flat with lid



●38081-4

ウォームグレー
WGRY



○38082-1

ダークグレー
DGRY



●38083-8

アイボリー
IVY



●38084-5

クラシックブルー
BL

1 pcs/box 30 pcs/ctn W140×D95×H45 140ml 耐熱陶器 ※ベイクミニはフラットのための展開です。



31871-8

焼杉プレート ミニ
Yakisugi wood plate mini

1 pcs/box 100 pcs/ctn

W150×D110×H10
天然木(スギ材/焼き加工)

トースターに入れやすい短めハンドル



フライパン S

トースターやグリルに入れやすい短めのハンドル。熱々のオムレツやアヒージョが楽しめます。



フライパン S

●34261-4

○34261-1

Frying pan S

ウォームグレー
WGRY

ダークグレー
DGRY

1pcs/box

20pcs/ctn

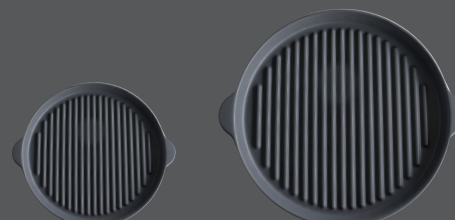
W230×D176×H48 耐熱陶器

ステーキ肉をカリッとジューシーに



グリルプレート L / S

余分な油は溝に落ち、食材をカリッとヘルシーに焼き上げます。



グリルプレート

34242-3

34252-2

Grill plate

S

L

S : 1pcs/box 24pcs/ctn W185×D160×H15

L : 1pcs/box 18pcs/ctn W265×D237×H20

耐熱陶器

■ザ・シェフのための焼杉敷板



31971-5

焼杉プレート 丸 12

Yakisugi wood round 12

1pcs/box 90pcs/ctn

φ120×H10 天然木(スギ材/焼き加工)



31961-6

焼杉プレート 丸 18

Yakisugi wood round 18

1pcs/box 50pcs/ctn

φ180×H10 天然木(スギ材/焼き加工)



サイズ適応した敷板は岐阜県付知町の杉材の表面を炭化し耐久性をアップ。焦げ跡も目立ちにくいです。

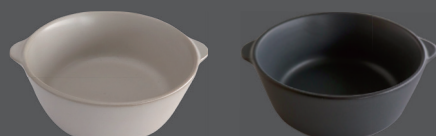
※中央穴ありタイプを p.11にてご紹介しています。

調理後は器になる優れもの



ベイクコcott / ポット S

麺類やひとり鍋にちょうど良いサイズ。そのまま器になる便利なお鍋。蓋つきのポットはレンジで蒸し料理を。



ベイクコcott S (蓋なし)

Bake cocotte S

●34201-0
ウォームグレー
WGRY

○34202-7
ダークグレー
DGRY

1pcs/box 18pcs/ctn

W192×D167×H59 800ml 耐熱陶器



ベイクポット S (蓋つき)

Bake pot S with lid

●34211-9
ウォームグレー
WGRY

○34212-6
ダークグレー
DGRY

1pcs/box 18pcs/ctn

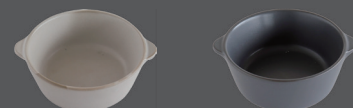
W192×D170×H87 800ml 耐熱陶器

テーブルを彩る小さな主役



ベイクコcott / ポット ミニ

一人分の副菜やレンジでの再加熱に。グラタンやお菓子作りの型としても。



ベイクコcott ミニ (蓋なし)

Bake cocotte mini

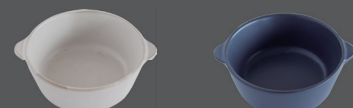
●38121-7
ウォームグレー
WGRY

○38122-4
ダークグレー
DGRY

1pcs/box

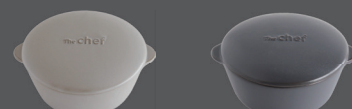
42pcs/ctn

W136×D117×H42
290ml 耐熱陶器



●38123-1
アイボリー
IVY

●38124-8
クラシックブルー
BL



ベイクポット ミニ (蓋つき)

Bake pot mini with lid

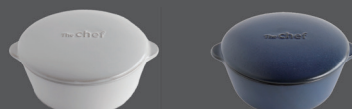
●38111-8
ウォームグレー
WGRY

○38112-5
ダークグレー
DGRY

1pcs/box

30pcs/ctn

W136×D119×H55
290ml 耐熱陶器



●38113-2
アイボリー
IVY

●38114-9
クラシックブルー
BL

THE CHEF®
SALIU JAPAN

炊飯土鍋

火加減いらずで簡単おいしい

沸騰したら火を消して完了。

火の調節も要らないザ・シェフ炊飯土鍋は

ふっくら甘味のある土鍋ご飯を

誰でも簡単に炊くことができます。



あつあつご飯に寄り添うどうぐ



32561-7

NEW

しゃもじうけ 砂白

Rice paddle holder

1pcs/box 108pcs/ctn

W128×D39×H48 磁器



31691-2

山桜 しゃもじ

Rice paddle

1pcs/box 72pcs/ctn

W60×D230×H8
天然木(山桜材/無塗装)



36201-8

東濃ひのき しゃもじ

Rice paddle

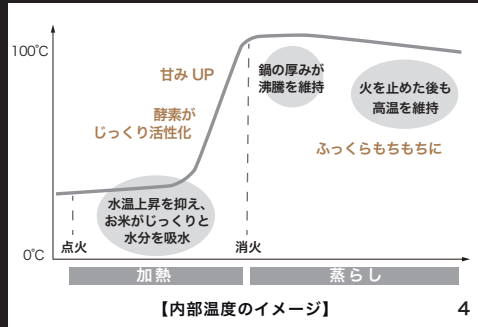
1pcs/box 72pcs/ctn

W60×D230×H8
天然木(ヒノキ材/無塗装)



Crafted Details

SALI U.



1. お手入れ簡単

面倒な目止め処理の必要がなく、すぐに使用可能。蓋と本体だけのシンプル構造で、丸ごと洗えるから清潔をキープできます。目の詰まった土とつるりとした釉薬で匂いや汚れが付きにくいのも特徴です。

2. レンジで 再加熱 OK

保温性が高く、ご飯の温かさを暫くキープ。残りご飯は土鍋ごと冷蔵庫で保存。翌日はそのまま電子レンジで再加熱すれば、ふっくらご飯が蘇ります。

3. 「黒 × 肉厚構造」の合わせ技で極旨加熱

放射電熱に優れた自社開発の耐熱黒土と厚みのある形状で、短時間でも集中して旨味を引き出します。

4. 火の調節は不要

着火して沸騰したら火を消して終了。土鍋の炊飯で難しい火加減の調節は鍋の厚みが自動でしてくれます。



炊飯土鍋 3 合炊き

●38611-3

Direct heat rice cooker (3go) ウォームグレー WGRY

1pcs/box 6pcs/ctn

φ211×H182(蓋無し 129) 満水容量: 1670ml
本体: 耐熱陶器 蓋: 磁器 炊き方のしおり付き

●38612-0

ダークグレー DGRY

炊飯土鍋 1.5 合炊き

●38621-2

Direct heat rice cooker (1.5go) ウォームグレー WGRY

1pcs/box 12pcs/ctn

φ172×H144(蓋無し 108) 満水容量: 970ml
本体: 耐熱陶器 蓋: 磁器 炊き方のしおり付き

●38622-9

ダークグレー DGRY

■持ちやすいドーナツ型



大切なテーブルを焦げから守る杉の木の敷板。軽くて中央の穴で持ち上げやすい仕様に。



31901-2

なべしき 丸 23

Trivet circle 23

1pcs/box 50pcs/ctn

φ230×H15
天然木(スギ材/焼き加工)



31911-1

なべしき 丸 18

Trivet circle 18

1pcs/box 60pcs/ctn

φ180×H15
天然木(スギ材/焼き加工)



31921-0

なべしき 丸 15

Trivet circle 15

1pcs/box 80pcs/ctn

φ150×H15
天然木(スギ材/焼き加工)

炭火で美味しいおうち時間

しのぎ模様の本体と焼杉加工の丸い敷板で
雰囲気たっぷり。

食材が音と香りを立てながら

ゆっくと焼き上がるのを待つのもおいしさの隠し味。

THE CHEF®
SALIU JAPAN

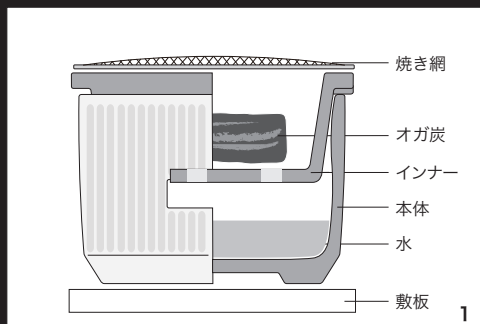
炭焼きグリル



炭焼きグリル 小

Crafted Details

SALI U.



1. 炭焼きグリルの仕組み

本体に水を入れることで断熱性があり、屋内でも安全。余分な油は水を張った本体に落ちるので煙が抑えられます。

2. 和洋問わないデザイン

そぎ模様の直線的でモダンなデザイン。ツヤを抑えた品のある質感は、和洋様々なテーブルシーンに似合います。

3. 全て洗えるパーツ

インナーは黒土と濃色の釉薬を用い、煤や灰汚れが目立ちません。またインナーと本体も洗剤を使って洗浄できるので、清潔に使い匂い残りも防げます。

4. グリルプレートがセット可能

網を外して、大・小それぞれにグリルプレート L・S (p.08) が載せられます。



炭焼きグリル 大

●38701-1

○38702-8

Charcoal grill L gridiron set

しのぎ白 WH

しのぎ黒 BK

1pcs/box 4pcs/ctn

W225×D225×H140

<セット内容・材質> 本体(陶器)、インナー(耐熱陶器)、トンガ・焼網(ステンレス)、なべしき丸(天然木(スギ材/焼き加工))



炭焼きグリル 小

●38711-0

○38712-7

Charcoal grill S gridiron set

しのぎ白 WH

しのぎ黒 BK

1pcs/box 6pcs/ctn

W158×D158×H135

<セット内容・材質> 本体(陶器)、インナー(耐熱陶器)、焼網(ステンレス)、なべしき丸(天然木(スギ材/焼き加工))

39321-0

炭焼きグリル専用 オガ炭

Charcoal

1pcs/box 18pcs/ctn

約 1kg入り

オガ粉を圧縮、成形し、白炭焼き(備長炭仕様)で焼いたものです。燃焼時間が長くて灰や煙も少なく、屋内での使用に向いています。



使用方法・火の起こし方

動画サイトに詳細をご覧ください。



SALIUCRAFT

岐阜 東濃の地で 受け継がれた
素材、技術、職人技と SALIU デザインとの融合。



SALIUCRAFT

柔らかく温かみのある粉引と
深い黒の中にゆらぎを帯びた黒柿釉を
赤土に施し、重厚な趣に仕立てた SA03。



兵山窯 HYOZANGAMA

桃山時代から美濃に窯を築き、織田信長にうつわを献上した謂れを持つ兵山窯。長い歴史の中で培われた高い技術と感性は現代においても洗練され、うつわに乗って届きます。

マグ SA03

Mug SA03



●30121-5

粉引き WH



○30122-2

黒柿釉 BK

1pcs/box 48pcs/ctn W127×D92×H75 300ml 陶器

飯碗 大 SA03

Rice bowl L SA03



●39531-3

粉引き WH



○39532-0

黒柿釉 BK

3pcs/box 54pcs/ctn φ118×H67 陶器

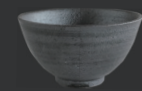
飯碗 小 SA03

Rice bowl S SA03



●39541-2

粉引き WH



○39542-9

黒柿釉 BK

3pcs/box 54pcs/ctn φ110×H61 陶器

キャニスター SA03

Canister SA03



●30021-8

粉引き WH



○30022-5

黒柿釉 BK

1pcs/box 36pcs/ctn φ95×H102 370ml

本体：陶器 蓋：天然木（チーク材/オイル仕上げ）シリコンパッキン付き

食卓の小さな主役

31631-8

山桜 はしおき(円)

Chopstick rest circle

4pcs/box 150pcs/ctn

φ48×H7

天然木(山桜材/エゴマ油仕上げ)



31641-7

山桜 はしおき(角)

Chopstick rest square

4pcs/box 150pcs/ctn

W46×D46×H7

天然木(山桜材/エゴマ油仕上げ)





SALIU® CRAFT

趣のあるしのぎの柔らかな表情。
職人に受け継がれた歴史と
技術をまとい産み出されるSA00。



伸光窯

SHINKOGAMA

創業130余年。代々受け継がれた技術の継承とともに、さらなる品質向上に努め、時代に合った機能性・デザイン性の高い製品づくりに取り組んでいます。

マグ SA00

Mug SA00



●30101-7

白 WH



○30102-4

黒 BK



●30103-1

灰 GRY

1pcs/box 48pcs/ctn W114×D86×H85 250ml 陶器

飯碗 SA00

Rice bowl SA00



●39501-6

白 WH



○39502-3

黒 BK



●39503-0

灰 GRY

3pcs/box 72pcs/ctn φ112×H66 陶器

キャニスター SA00

Canister SA00



●30001-0

白 WH



○30002-7

黒 BK



●30003-4

灰 GRY



●30004-1

萌黄 (もえぎ) YE



●30005-8

浅葱 (あさぎ) GN

1pcs/box 36pcs/ctn φ98×H100 420ml 本体:陶器 蓋:天然木(チーク材/オイル仕上げ) シリコンパッキン付き

SALI U. CRAFT

繊細で丁寧な手仕事と
様々な表情の釉薬が映える
こだわりの黒土と深い風合いの SA01。



金昇窯

KINSHOGAMA

岐阜県土岐市、美濃焼の産地に佇む金昇窯。厳選した土と釉薬に職人の丁寧な手仕事を加え、食卓に色どりを添えるうつわを作り続けます。



マグ SA01

●30111-7

●30112-3

○30113-0

Mug SA01

白 WH

青 BL

黒 BK

1pcs/box 48pcs/ctn W115×D84×H85 280ml 陶器



飯碗 大 SA01

●39511-5

●39512-2

○39513-9

Rice bowl L SA01

白 WH

青 BL

黒 BK

3pcs/box 54pcs/ctn φ120×H63 陶器



飯碗 小 SA01

●39521-4

●39522-1

○39523-8

Rice bowl S SA01

白 WH

青 BL

黒 BK

3pcs/box 54pcs/ctn φ112×H58 陶器



キャニスター SA01

●30011-9

●30012-6

●30013-3

●30014-0

○30015-7

Canister SA01

ソルト SALT

シュガー SUGAR

コーヒー COFFEE

ティー TEA

黒 BK

1pcs/box 36pcs/ctn φ95×H110 420ml 本体：陶器 蓋：天然木（チーク材 / オイル仕上げ）シリコンパッキン付き

使うほど、飴色に深まる山桜

岐阜県中津川市付知町の地で育った、
堅く美しい木肌が特徴の山桜を使った道具。
使うほどに育っていく SALIU の自信作。

山 桜

SALIU
JAPAN
YAMA SAKURA



炒める

31605-9

山桜 へら (炒め)
Turner (Stirfry)

1pcs/box 72pcs/ctn
W67×D275×H15

フライパンで炒めやすく、
かき混ぜやすいゆるいカーブ。



煮込む

31606-6

山桜 へら (煮込み)
Turner (Stir)

1pcs/box 72pcs/ctn
W55×D260×H12

鍋底に沿うフラットなへら先、食
材を崩しにくい細身のデザイン。



焼く

31607-3

山桜 へら (返し)
Turner (Flip)

1pcs/box 72pcs/ctn
W80×D265×H15

食材にすっと入る薄いへら先と、
安定して返せる幅広設計。



装う

31691-2

しゃもじ
Rice paddle

1pcs/box 72pcs/ctn
W60×D23×H8

細身で持ち手が長めのしゃもじ。
お弁当箱にもごはんを装いやすい。



塗る

31681-3

バターナイフ
Butter knife

1pcs/box 72pcs/ctn
W25×D175×H7

ぬり広げやすい幅。しっかり握
れる程よい厚みと長さの持ち手。



置く

31604-2

道具やすめ
Utensil rest

1pcs/box 72pcs/ctn
W120×D25×H20

調理中に木べらなどをちょい置き。
テーブルではサーバーレストに。

天然木 (山桜材 / エゴマ油仕上げ ※道具やすめはウレタン塗装)



岐阜県付知町で育まれるSALIU山桜

■ 山桜の耐久・耐水性

広葉樹である山桜は、ヤニが出にくく、美しい木肌が特長です。堅くしっかりとした材質で傷がつきにくく、使い込むほど深みのある飴色へと育っていきます。油分を多く含むため水を吸収しにくいのも特徴で、水回りの道具に適した素材です。

■ 接ぎ板製法で反り防止

まないたは木目を互い違いに組んで張り合わせることで、ソリやゆがみを防ぐ工夫がされています。



切る



31601-1

山桜 まないた 大
Cutting board L

1pcs/box 12pcs/ctn
W400×D250×H20
天然木(山桜材/無塗装)



31602-8

山桜 まないた 中
Cutting board M

1pcs/box 20pcs/ctn
W300×D220×H20
天然木(山桜材/無塗装)



31603-5

山桜 まないた 小
Cutting board S

1pcs/box 40pcs/ctn
W200×D150×H20
天然木(山桜材/無塗装)



31661-5

山桜 まないた 丸 28
Cutting board circle 28

1pcs/box 12pcs/ctn
φ280×H20
天然木(山桜材/無塗装)



31662-2

山桜 まないた 丸 23
Cutting board circle 23

1pcs/box 20pcs/ctn
φ230×H20
天然木(山桜材/無塗装)

立てる



31701-8

山桜 まないた立て
Cutting board stand

1pcs/box 48pcs/ctn
W90×D100×H10
天然木(山桜材/ウレタン塗装)
およそ2cmの厚みのまな板に対応。山桜
まないた角・丸はどちらも対応しています。



曲げわっぱ

KISOKOMA
JIRUSHI
SALIU
JAPAN

東濃ひのきと桜皮。
その素材の美しさを生かして
木曾駒印の技が息づく、SALIU のまげわっぱ。



36051-9

わっぱのおひつ 7 寸

Bentwood rice container

1pcs/box 4pcs/ctn

φ230×H100

天然木(ヒノキ、サワラ、桜皮)

無塗装 3〜4合サイズ



36001-4

わっぱぼん 大

Bentwood tray L

1pcs/box 12pcs/ctn

φ300×H30

天然木(ヒノキ、サワラ、桜皮)

ウレタン塗装



36011-3

わっぱぼん 小

Bentwood tray S

1pcs/box 15pcs/ctn

φ240×H30

天然木(ヒノキ、サワラ、桜皮)

ウレタン塗装



マルヤ製作所

MARUYA MANUFACTURER

木曾駒印

岐阜県中津川市付知町にある、わっぱ一筋のマルヤ製作所“木曾駒印”。木の切り出しから手かんによる磨き、成形まで全ての工程を一貫して自社で行っています。適材適所で木材を使いわけ、二重に巻かれた曲げ板、艶やかに締められた桜の皮など細部まで木曾駒印の手技が光るわっぱです。



片口すり鉢

明治43年創業、
昔ながらの伝統の技を受け継ぐ
すり鉢製産日本一の窯元によるすり鉢。



片口すり鉢 19 ○36601-6 ●36602-3

Mortar 19 白唐津 WH 黒唐津 BK

1pcs/box 24pcs/ctn

φ190×H87 陶器



片口すり鉢 16 ○36611-5 ●36612-2

Mortar 16 白唐津 WH 黒唐津 BK

1pcs/box 36pcs/ctn

φ160×H74 陶器



片口すり鉢 12 ○36621-4 ●36622-4

Mortar 12 白唐津 WH 黒唐津 BK

1pcs/box 48pcs/ctn

φ120×H59 陶器



片口すり鉢 丸 10 ○36631-3 ●36632-0

Mortar 10 白唐津 WH 黒唐津 BK

1pcs/box 48pcs/ctn

φ102×H70 陶器



東濃ひのき
すりこぎ

36651-1 36652-8 36653-5 36654-2

Pestles 24cm 18cm 12cm 9cm

6pcs/box 96pcs/ctn

天然木(ヒノキ材/無塗装)



36201-8

東濃ひのき しゃもじ
Rice paddle

1pcs/box 72pcs/ctn

W60×D230×H8
天然木(ヒノキ材/無塗装)

東濃ひのき

御神木の里で育まれた 美しい木肌の東濃ひのき。
暮らしに静かな上質を。



36101-1

東濃ひのき まないた 45
Hinoki cutting board

1pcs/box 12pcs/ctn

W450×D250×H24
天然木(ヒノキ材/無塗装)

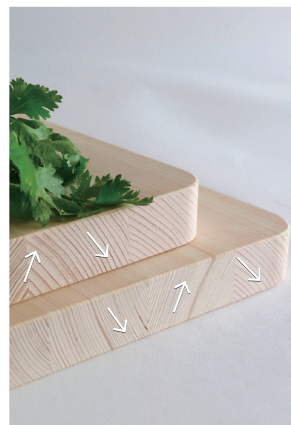


36111-0

東濃ひのき まないた 32
Hinoki cutting board

1pcs/box 20pcs/ctn

W320×D220×H24
天然木(ヒノキ材/無塗装)



■反りの少ない接ぎ板製法

柁目板を互い違いに接ぎ合わせる
ことで、反りやゆがみを抑制。しっ
かりとした厚みで、安定感のある
使い心地です。



SALI U[®] KITCHEN

長く愛されるシンプルデザインで
キッチンをととのえるクリーンなアイテムたち。



素材感を楽しむ収納 SK00/バターケース

石のように静寂で自然な質感。
やさしく光を受けるセミマットな表情が
空間に馴染みます。



バターケース

○32001-8

●32002-5

Butter case

ホワイト WH

グレー GRY

1pcs/box 24pcs/ctn W165×D102×H64 磁器
海外規格の250gのバターが入る大きめサイズ。



キャニスター SK00

○32051-3

○32052-0

Canister SK00 square

ソルト SALT

シュガー SUGAR

1pcs/box 36pcs/ctn

W94×D94×H101 500ml

本体：磁器 蓋：天然木（チーク材/オイル仕上げ）シリコンパッキン付き



キャニスター SK00

●32053-7

●32054-4

Canister SK00 square

コーヒー COFFEE

ティー TEA

1pcs/box 36pcs/ctn

W94×D94×H101 500ml

本体：磁器 蓋：天然木（チーク材/オイル仕上げ）シリコンパッキン付き

美しいフォルム 蜜蝋で仕上げる 山桜の蓋

山桜木蓋
バターケース

○32021-6

●32022-3

Butter case with wooden lid

ホワイト WH

グレー GRY

1pcs/box 24pcs/ctn

W166×D105×H66 本体：磁器 蓋：天然木（山桜材/蜜蝋仕上げ）



岐阜県付知町産の山桜材を使用した木蓋。優しい丸みを持たせ、贅沢に蜜蝋を塗り込みました。なめらかな触り心地と美しい木目が食卓に温もりをもたらします。

手のひらサイズの
実力派

暮らしの小道具

すりたて、おろしたて、しぼりたてを手軽に。
食卓で調理でも、さっと使って片づけられる。
頼れる小さなどうぐ。

SALI U[®]
KITCHEN

Crafted Details

SALI U.



1. 素早く卸せる鋭い突起



2. すだちからレモンまで一台で完結



3. 接触部分にシリコン処理



4. スタッキング可能



5. シリコンシート付き

1. 計算された細やかなおろし目で、人参など硬い食材も軽い力ですりおろせます。大根おろしもなめらかな仕上がりに。片口のついた受けボウルはそのままソース作りに。
2. 深く丸みのある目立てが特徴のしぼり器。ピンポン球ほどの小さな柑橘からレモン、ゆずまでしっかり果汁を絞れます。しぼり器の穴が種を受け止め、ボウルには果汁だけがたまる使いやすい設計です。
3. おろし揃えとしぼり揃えの裏面、受けボウルと接触する部分にはシリコンを貼り付けました。使用時にカタカタせず、安定感があります。
4. アイテム全てをスタッキングできます。食卓やキッチンを広く使え、収納も場所を取らないコンパクトな優れもの。
5. テーブルを傷つけず、滑りを止めスムーズに手を動かせるシリコンシート付き。

NEW



しょうがおろし

○32511-2

Ginger grater mini

砂白 WH



●32512-9

砂灰 GRY

1pcs/box 120pcs/ctn

W108×D84×H20 磁器 シリコンシート付き

NEW



にんにくおろし

○32521-1

Garlic grater mini

砂白 WH



●32522-8

砂灰 GRY

1pcs/box 120pcs/ctn

W108×D84×H20 磁器 シリコンシート付き

NEW



しぼり揃え

○32531-0

Squeezer mini

砂白 WH



●32532-7

砂灰 GRY

1pcs/box 60pcs/ctn

W112×D87×H70 磁器 シリコンシート付き

NEW



おろし揃え

○32541-9

Grater mini

砂白 WH



●32542-6

砂灰 GRY

1pcs/box 60pcs/ctn

W108×D88×H45 磁器 シリコンシート付き

NEW



ごますりばち

○32551-8

Mortar mini

砂白 WH



●32552-5

砂灰 GRY

1pcs/box 60pcs/ctn

W108×D84×H40 磁器 シリコンシート付き

36654-2

東濃ひのき
すりこぎ 9cm

Pestle 9cm

6pcs/box 96pcs/ctn

天然木(ヒノキ材/無塗装)





白磁とチークのどうぐ

磁器の機能性とチーク材のあたたかみを生かした
どうぐたち。クリーンにキッチンを整えます。

しまう 白磁の冷たさとチーク材の温かみ。相反する特徴を調和させるシンプルデザイン。
white porcelain/teak wood



木蓋バターケース 200 32401-6
Butter case wood lid 200g

1pcs/box 30pcs/ctn
W156×D93×H53 本体：白磁
蓋：天然木（チーク材 / オイル仕上げ）



SALT
銅板転写



キャニスター BS08

Canister BS08 circle

70081-0

ソルト SALT

70082-7

シュガー SUGAR

70083-4

コーヒー COFFEE

70084-1

ティー TEA

1pcs/box 36pcs/ctn

φ90×H99 320ml 本体：白磁 蓋：天然木（チーク材 / オイル仕上げ）シリコンパッキン付き

はかる、すくう

水に強く、毎日気兼ねなく使えるチークのどうぐ。

teak wood



31021-7

おおさじこさじ チーク
Measuring spoon 15ml/5ml

1pcs/box 126pcs/ctn
約 W78×D41×H21
約 15ml/5ml
天然木（チーク材 / オイル
仕上げ）



31031-6

おおさじ チーク
Measuring spoon 15ml

1pcs/box 126pcs/ctn
約 W70×D42×H22
約 15ml
天然木（チーク材 / オイル
仕上げ）



31041-5

こさじ チーク
Measuring spoon 5ml

1pcs/box 126pcs/ctn
約 W55×D30×H15
約 5ml
天然木（チーク材 / オイル
仕上げ）



31051-4

コーヒースプーン チーク
Coffee spoon

1pcs/box 126pcs/ctn
約 W75×D50×H25
コーヒ豆約10g(すり切り)
天然木（チーク材 / オイル仕
上げ）



31131-3

サーブスプーン チーク
Server spoon

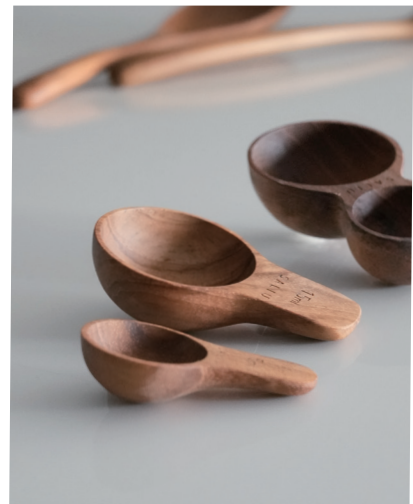
1pcs/box 72pcs/ctn
約 W64×D15×H210
天然木（チーク材 / オイル仕上げ）



31121-4

おたま チーク
Ladle

1pcs/box 64pcs/ctn
約 W77×D25×H232
天然木（チーク材 / オイル仕上げ）



Crafted Details

S A L I U.

1. 水・油に強いチーク材

チーク材は硬質で傷がつきにくいのが特長。天然の油分を多く含み、汚れや水分が染みにくく高級家具にも用いられる良質な木材です。

2. いつまでもクリーンな白磁

吸水性がなく、においや汚れが残りにくいため、食品保存に適しています。食洗機使用可能でお手入れも簡単。

3. パッキン付きのキャニスター

シリコン製パッキンで食品を湿気から守ります。パッキンは取り外しでき、洗浄できるので清潔を保てます。

4. 安心・安全の素材

チークの表面にはウレタンなどの人工的な塗装は施さず、植物性の油で拭き仕上げをしています。



はかる、おく 慌たしい調理中の何気ない動作を支える無駄のないかたち。
porcelain



35101-2

おおさじこさじ 白磁
Measuring spoon 15ml/5ml

6pcs/box 288pcs/ctn
W80×D44×H21
約 15ml/5ml 白磁



35111-1

おおさじ 白磁
Measuring spoon 15ml

6pcs/box 288pcs/ctn
W73×D44×H20
約 15ml 白磁



35112-8

こさじ 白磁
Measuring spoon 5ml

6pcs/box 288pcs/ctn
W53×D32×H14
約 5ml 白磁



NEW

32571-6

おたま・菜箸うけ 砂白
Ladle rest

1pcs/box 96pcs/ctn
W90×D75×H35
磁器



米ぬかの台所石鹸

お米の恵みでやさしく洗う。

07011-1

台所用せっけん

Dish soap
1pcs/box 40pcs/ctn
300ml



07012-8

台所用せっけん 詰替用

Dish soap refill
3pcs/box 24pcs/ctn
500ml



■環境をまもる 植物由来100%

洗浄成分は植物由来原料100%。排水時は微生物により二酸化炭素と水に分解され、地球環境にも配慮しています。原料から製造まで全て日本国内生産。無香料。

■お肌にやさしい 天然の潤い成分

お米の副産物、米ぬか。天然の保湿剤とも呼ばれるほど、肌に良い栄養素(ビタミン、ミネラル、オレイン酸、米ぬかセラミド等)がたっぷり含まれています。低刺激で手肌の潤いを守りながら、汚れを落とします。

カタログのご案内

- ・本誌の無断転載を禁じます。
- ・カタログに掲載されている商品の色は、印刷の都合により、実際の色と多少異なる場合がございます。
- ・製品の特性上、表記のサイズ/容量は、実際の商品と多少異なる場合がございます。
- ・サイズの表記は W=幅 D=奥行き H=高さ φ=直径とし、全てmm単位となっています。
- ・容量は満水容量、カッコ内は実用容量（満水の約8割程度を目安）を記載しております。
- ・掲載された商品は、改良のため予告なく変更になる場合がございます。
- ・各製品の取扱説明書に従ってご使用ください。
- ・パーツ売りを承ります。木蓋等対応しているものもございます。お気軽にお問い合わせください。
- ・JANコード表記について

4 9 0 3 4 5 9 3 9 6 5 1 8

メーカーコード 品番 チェックディジット

製品の素材とお手入れについて

各製品の詳細は取扱説明書をご確認ください。

○ 耐熱陶器 (THE CHEF)

直火にかけられる高耐火・高耐久の土を使用しています。

ご注意点

加熱中・加熱後は大変熱くなりますのでやけど等にご注意ください。素地がややわらかく吸水性がある為欠けやすく染み込みがおこることがあります。食器洗浄機での洗浄の際は、器同士が接触しないようにセットしてください。洗浄後はカビ・におい残りを防ぐためしっかりと乾燥させてから収納してください。

使用可 …… 電子レンジ・オープン・直火・魚焼きグリル・食器洗い乾燥機
使用不可 … IH

● 焦げつきの落とし方

焦げつきやしつこい汚れには、重曹と水を本体に入れ加熱する方法がおすすめです。詳しくは商品添付の取扱説明書をご確認ください。金たわしやクレンザーは使用しないでください。

○ 陶器

陶器は主成分が土でできています。窯の温度や焼成方法、土の内容物により様々な表情をつくります。同じ製品でも一つ一つに違いがあり、それが陶器の魅力となっています。

ご注意点

吸水性があり、使用していく過程でうつわの持つ「味わい」に変化（主に貫入が入る）が見られますが、陶器の特性でありご使用上差支えありません。洗浄の際は手早く洗い、よく乾燥させてから湿気の少ない場所に保管してください。つけ置き洗いは避けてください。粉引き製品は少しの衝撃でもチップしやすい特性があります。

使用可 …… 電子レンジ※・食器洗い乾燥機※ ※SA00、03は使用不可
使用不可 … 直火・オープン

○ 磁器 (白磁を含む)

磁器は主に石の粉末を練ったものでできています。高温焼成により、素地が焼き締まり吸水性はほとんどなく、耐久性にも優れています。

使用可 …… 電子レンジ・食器洗い乾燥機・オープン※
使用不可 … 直火 ※オープンが高台のない製品に限る

○ 木製品

天然木を使用しているため、色や木目に一つ一つ違う表情があります。

ご注意点

湿気の高い場所や直射日光が当たる場所での保管は、変色・変形の原因となりますのでお控えください。浸け置きや煮沸消毒は避けてください。変色・変形・におい移り等の原因となります。ご使用後はできるだけ早く洗い、カビや黒ずみを防ぐため水分をふきとって完全に乾かしてから収納してください。

使用不可 … 電子レンジ・食器洗い乾燥機

● 塗装の種類別お手入れ方法

・ウレタン塗装

普段のお手入れは乾いた布巾で、汚れが気になる場合は水を含ませ硬く絞った布巾で拭いてください。

・オイル塗装

潤いがなくなったら植物性オイルを染み込ませた布で拭いて、油分を補給することで長くお使いいただけます。



Instagram SALIU



Instagram THE CHEF



Website

LOLO CO.,LTD.

<https://www.lolo-inc.co.jp>

株式会社 ロロ 〒509-5171 岐阜県土岐市泉北山町 3-7

E-MAIL : info@lolo-inc.co.jp TEL : 0572-55-7381 FAX : 0572-55-7277

OPEN FACTORY

陶房 SALIU®



陶房SALIUは2021年に誕生しました。

長い間地場産業の新興のために一躍し、今は担い手を失ってしまった機械たちを
この陶房に集め、焼き物を作る工場として動き出します。

ここに焼き物に関心ある若い人たちが集い、さまざまな思いを膨らませて
自分なりに進む道しるべになれば良いと考えています。

そしていずれは伝統や技法の継承に繋がるプラットフォームになることを願っています。



陶房 S A L I U®

〒509-5171 岐阜県 土岐市 泉北山町 6-6 (織部ヒルズ内)

(株) 口口 E-MAIL : info@lolo-inc.co.jp TEL : 0572-55-7381



LOLO CO.,LTD.

<https://www.lolo-inc.co.jp>