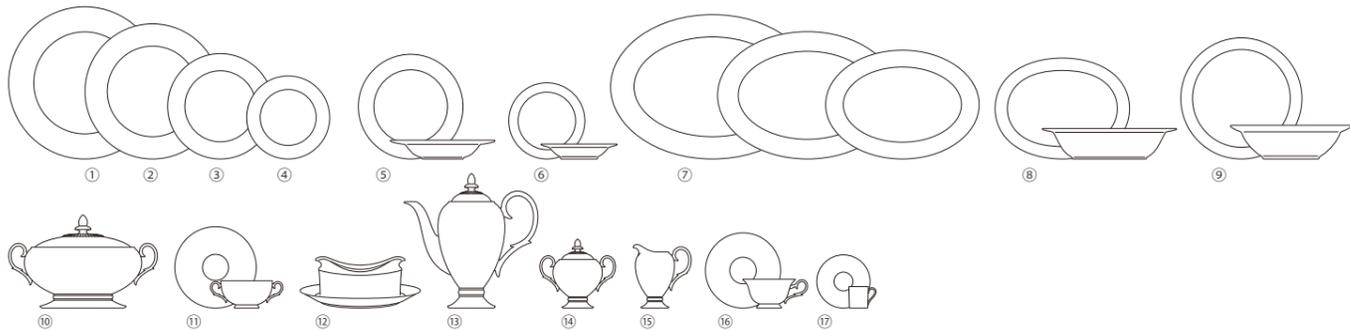


洋食器のアイテム



アイテム名	英語表記	一般的なサイズ	用途など	セット構成アイテム				
				12人具 ディナー セット	8人具 ディナー セット	6人具 ディナー セット	23pcs ティー セット	17pcs ティー セット
①サービス皿	Service Plate	30cm	フォーマルな食卓で位置皿として使用する。ホテル・レストラン用のサービスプレート。ショウプレートともいう。					
②ディナー皿	Dinner Plate	27cm	肉・魚類をのせるメインディッシュ用の皿。戦後の米国市場の動向に基づき10インチから10.5インチに変更となり、現在も正式な食器揃いの基準となっている。	12	8	6		
③サラダ皿	Salad Plate	21cm	サラダ・デザート用の皿。ティーセットに組まれた場合はケーキ皿の用途に使用する。	12		6	6	
④パン皿	Bread & Butter Plate	16cm	パンとバターを取り皿。略してB.B.Plate (ビービープレート)ともいう。	12	8	6		
⑤スープ皿	Soup Dish Soup Plate Soup Bowl	23cm 19cm	スープ用の深みのある皿。カレーやシチュー用としても使う。シリアルボウルにも使用する。	12	8	6		
⑥ベリー皿 (フルーツ皿)	Berry Plate Fruit Plate	14cm	デザートやサラダの取り皿として使う深めの皿。	12	8			
⑦プラター	Oval Platter (Large) Oval Platter (Medium) Oval Platter (Small)	41cm 36cm 30cm	テーブル中央に置きメイン料理を盛りつけたり、オードブルなどの盛り合わせに使う楕円(小判型)の大皿。3~4種類程のサイズがある。	1 1 1	1	1		
⑧ペーカー	Baker Oval Vegetable	1,000cc	煮物や温野菜などを盛りつける楕円の深鉢。	1		1		
⑨サラダボウル	Salad Bowl Round Vegetable	1,500cc	サラダの盛りつけなどに使う深鉢。煮汁の多い料理にも対応できるので、国内用のディナーセットにはペーカーに代えてセットされることもある。		1			
⑩キャセロール	Casserole w/Cover Covered Vegetable	1,000cc	煮物や温野菜、シチューなどを盛りつけ食卓にだすための器。取っ手がついた蓋付き鍋状のもの。	2				
⑪クリームスープカップソーサー (ブイヨンカップソーサー)	Cream Soup Cup/Saucer Bouillon Cup/Saucer	200~280cc	コンソメ、ポタージュなどスープ用の器。別名:ブイヨンカップソーサー。両手付きカップと受け皿で構成される。					
⑫グレイビー (グレイビーボート)	Gravy w/Tray (1pc) Gravy Boat	480cc	カレーやスパゲティなどのソースや肉汁を入れる舟型の器。ボウルと受皿が一体化されたものは、輸出時の関税を抑える為に成型時に接着し、1ピースとカウントされた。	1	1			
⑬ポット	Coffee/Tea Server Coffee/Tea Pot	950~1200cc	紅茶やコーヒーを淹れて、サービスするための容器。			2	2	2
⑭シュガー	Sugar Pot w/Cover Sugar Bowl	~260cc~	砂糖を入れる容器。	2	2	2	2	2
⑮クリーマー	Creamer	~200cc~	ミルクまたはクリームを入れる容器。	1	1	1	1	1
⑯碗皿(カップソーサー)	Cup/Saucer	180~220cc	コーヒーや紅茶を飲むための器。国内向けのものはコーヒーと紅茶のどちらにも兼用できる形状で、容量は180cc前後。これに対し、輸出用碗皿の容量は、220cc前後とひと回り大きい。これをアメリカンコーヒー碗皿という場合もある。	24	16	12	12	12
⑰デミタス碗皿	Demitasse Cup/Saucer After Dinner Cup/ Saucer	90~130cc	デミタスサイズ(半分の意)碗皿。アフターディナー(食後)の濃いコーヒーを飲むのに用いる。AD碗皿とも呼ばれる。					
				93	54	43	23	17

※解説には、ノリタケ社内で使われる独自の用語が含まれている。
※カップの受け皿やポットの蓋などはそれぞれひとつと数える。

(pcs)



時代を彩った ノリタケの洋食器

1904(明治37)年、欧米の日常食器であるディナーセットの製造を目的として、名古屋・則武の地に日本陶器合名会社(現ノリタケカンパニーリミテド)は創立しました。しかし、最も重要なアイテムであるディナー皿の製造は困難を極め、白色硬質磁器による我が国初のディナーセットが完成し輸出されたのは、創立から10年後の1914(大正3)年のことでした。以来、ディナーセットは当社の主力製品となり100年の長きにわたり、「ノリタケチャイナ」の名で、世界中で愛されてきました。今回の企画展では、市場や顧客のニーズを追及するとともに、つねに素材や製造技術の開発に努め、デザインと品質にこだわって生み出されたノリタケ洋食器の数々を展示しています。日本の近代陶磁器産業の礎を築き、我が国の輸出貿易にも大きく貢献した「ノリタケチャイナ」の歴史を振り返っていただければ幸いです。

ノリタケミュージアム

2015年9月8日(火)~2016年9月4日(日)

場所	ノリタケの森クラフトセンター3階 ノリタケミュージアム(開館時間10時~17時)
休館日	月曜日(祝日の場合は翌平日)、年末年始
クラフトセンター 入館料	大人及び学生/500円(団体割引有り) 高校生/300円(団体割引有り) 中学生以下の方/無料 障がい者手帳をお持ちの方、60歳以上の方は証明書の提示により/無料



ノリタケの森クラフトセンター内 ノリタケミュージアム
〒451-8501 名古屋市西区則武新町三丁目1番36号
TEL052-561-7114[代] FAX052-561-7276

交通

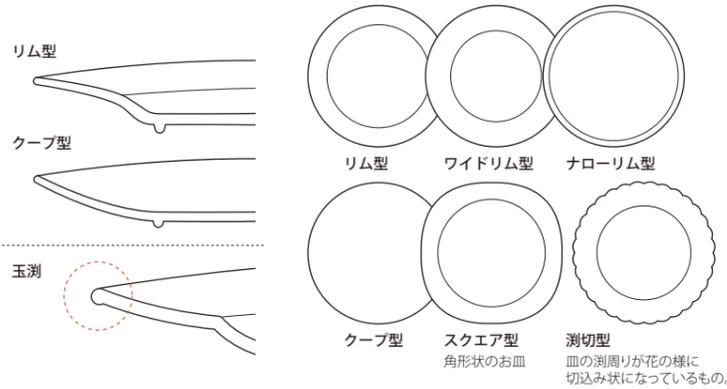
地下鉄東山線「亀島」駅下車2番出口より徒歩5分
JR名古屋駅~徒歩15分 名鉄栄生駅~徒歩15分(駐車場有り)
ホームページ
http://www.noritake.co.jp/mori/



皿の形状

■ 断面形状

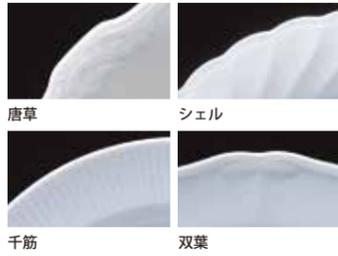
皿の周りのドーナツ状のリング部をリムという。リム幅には多くのバリエーションがあり、幅が広いものをワイドリム、狭いものをナローリムという。リムが無く、なめらかに反りあがった形状をクープ型という。



皿の漕の下部または上部を厚くすることで強度を増した形状を玉漕という。主にホテル・レストラン向けの業務用食器に用いられる。

■ レリーフ

模様を彫り込んだ石膏型を使って素地の表面にレリーフ(浮彫)を施す方法。



画柄のスタイル

ボーダー画

皿の漕に沿って円周状に画柄をまわしたものの。



ナローボーダー画

皿の漕に沿って細めの幅で画柄をまわしたものの。



スプレー画

大きさに変化を付けた花柄などのモチーフを散らしたものの。



チンツ画

小さなモチーフの小花などを散らしたものの。



スモールセンター画

お皿のセンターに小さめの画柄を施したものの。



ラージセンター画

お皿のセンターに大きめの画柄を施したものの。



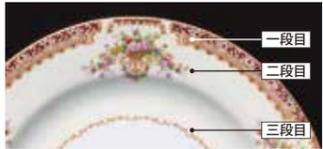
オールオーバー画

皿の全面に画柄を施したものの。



パネル画

唐草などの窓枠状に飾られた中に花や鳥、風景などの模様を描かれたもの。



ノリタケのディナー画「三段貼り」スタイル

ニス塗った生地の上に転写紙を貼り、ローラーで圧着し絵の具を生地に転写する。転写紙の紙を水でとり、アンモニア液に漬けてニスを落とす。その後、刷毛塗りでクリーム色を施し、平筆で主たる花柄に被ったクリーム色を拭き取る。最後に仕上げ線を描き焼成する。漕、中帯、下段と画柄を三段に分けて貼ったため、このスタイルをノリタケでは「三段貼り」と呼ぶ。昭和初期には当社の洋食器の代表的なスタイルとなり、多くの画柄がつけられた。三段目の模様を仕上げ線で処理したものを「二段貼り」という。

画付け技法

金腐らし

生地の釉層を酸で凹状に腐食させた後、金ボーダーを塗り焼成して画柄を形成する。



金下盛

絵の具で盛上げた上に金で加飾し、凸状に画柄を呈する技法。



半球盛

絵の具を半球状に盛上げて装飾する技法。



金加飾

金で模様を施す技法。転写化に成功する前まではゴム印を使って画付けをしていた。



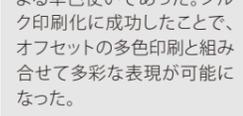
白盛

白色の盛上げ絵の具を用い立体的に模様を呈する印刷技法。開発当初は銅版印刷による単色使いであった。シルク印刷化に成功したことで、オフセットの多色印刷と組み合わせて多彩な表現が可能になった。

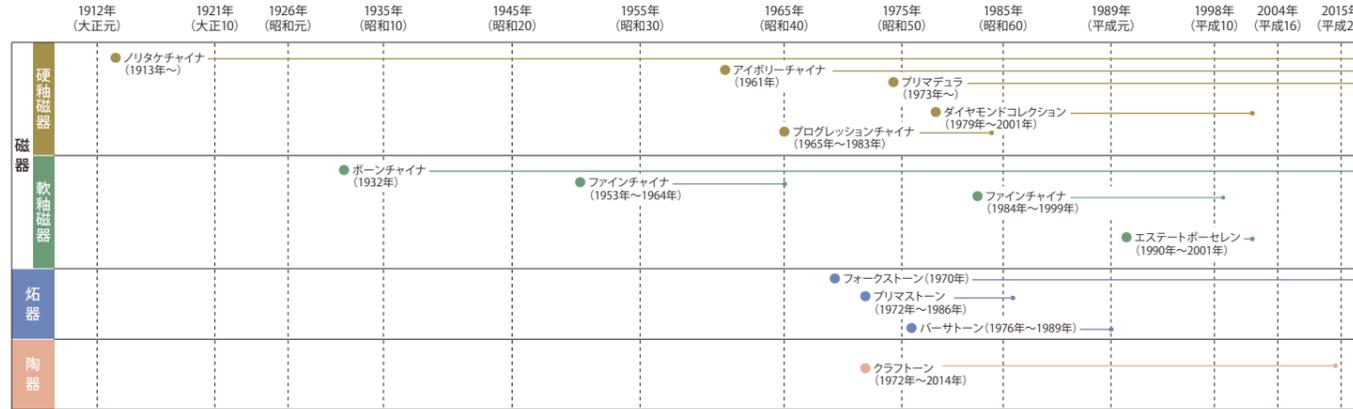


塗り・吹き画付

広い面積に色を施す際に用いる技法。刷毛で塗ったり、スプレーガンを用い絵の具を吹き付ける。



ノリタケの開発素材史



● ノリタケチャイナ 1913(大正2)年～

1894(明治27)年に洋食器に適した素材の研究をはじめ、1913(大正2)年に日本で初めて近代的な工業設備で量産に成功した還元焰焼成の白色硬質磁器。ノリタケを代表する素材。この素材はファインポーセレンと名称を変えて現在も販売している。

● ボーンチャイナ 1932(昭和7)年～

18世紀にイギリスで開発された磁器の一種。日本ではノリタケが初めて完成させた。原料に牛骨灰を配合し、酸化焰で焼成した軟質磁器で、絵の具の発色が良く、優しい素地面を持ち透光性にも優れている。

● ファインチャイナ 1953(昭和28)年～1964(昭和39)年

還元焰で締め焼きした後に釉焼成をする、ボーンチャイナの製法を通常の磁器に応用した軟質磁器。繊細な形状に仕上げることができ、釉薬の光沢も良く、絵の具の発色にも優れている。80年代に再開発した。

● アイボリーチャイナ 1961(昭和36)年～

白色硬質磁器と同素材を酸化焰焼成した生地。酸化焰で平滑な釉面を得る釉薬調合の開発により、温かみのある象牙色の光沢を呈する生地を創出した。

● プログレッションチャイナ 1965(昭和40)年～1983(昭和58)年

耐熱、急冷、衝撃にも耐え、オープンや直火も可能で、そのまま食卓で使用できる耐熱強化磁器。北米をはじめとする世界10か国以上で特許を取っていた。国内ではホテル・レストラン向けの業務用食器として好評を得た。

● フォークストーン 1970(昭和45)年～

素朴さや手造り感など、焼物の味わいを求める北米市場の要望に応え、クラフト感覚を取り入れ製造したカジュアルスタイルの炆器。肉厚で硬く焼締めたマット調の肌合いをもつ。この素材はノリタケストーンウェアと名称を変えて現在も販売している。

● プリマストーン 1972(昭和47)年～1986(昭和61)年

フォークストーンと同素材を用いて、フォーマルなディナーウェアの感覚を取り入れた炆器。酸化焰焼成と還元焰焼成の二種類を製造し、多彩なカラーバリエーションの製品を展開した。

● クラフトーン 1972(昭和47)年～2014(平成26)年

ボーンチャイナと同じ方式で焼き上げた硬質陶器。冷熱強度にも優れていたため、電子レンジやオープン、食器洗浄機に対応していた。後にプリマチャイナと名称を変えて2014年まで販売していた。

● プリマデュラ 1973(昭和48)年～

外食産業の発達による業務用食器の需要拡大で、さらに強度の高い素材とより純白な製品を求める市場の要望に応え開発した強化磁器。原料にアルミナを加え強度の高い生地を完成させた。

● バーサトーン 1976(昭和51)年～1989(平成元)年

原料にアルミナを加えることで耐熱、耐衝撃などの物性に優れ、オープン、電子レンジ、食器洗浄機にも使用し得る製品。北米の一般家庭用として開発されたが、後に日本市場では家庭用の他、ホテル・レストラン向け業務用食器としても展開された。

● ダイヤモンドコレクション 1979(昭和54)年～2001(平成13)年

高火度焼成の白色硬質磁器で、純白度が高く、光沢、透光性に優れ、世界最高峰と自負する生地。創立75周年(ダイヤモンドアニバーサリー)を記念して完成させた。

● ファインチャイナ 1984(昭和59)年～1999(平成11)年

80年代の製品は先のファインチャイナを時代に合わせ再開発した軟質磁器で、主に北米向けに輸出された。光沢、透光性、絵の具の浸透性も優れた磁器で、生地の色調は温かみを感じさせる象牙色になった。

● エステートポーセレン 1990(平成2)年～2001(平成13)年

ボーンチャイナと白色硬質磁器の長所を取り入れ開発した高級軟質磁器。硬質磁器の素材を高温の還元焰で焼き締めた後に施釉して本焼成する。薄手で軽い生地は柔らかな光沢をもち透光性も高い。絵の具の発色も良く画付け効果にも優れていた。

洋食器のセッティング

18世紀のヨーロッパでは、同じデザインやスタイルで統一することが知性の証であり、もっとも優れた美意識の表現とされていました。ルイ15世の時代のフランスで、ひとりに1セットの食器が使われるようになり、料理が替るたびに食器も取り替えられるように改良され、素材やデザインを統一する現在のディナーセットのスタイルが完成されたと考えられています。

アイテム名

- | | |
|--------------|--------------|
| 11 前菜用フォーク | 12 フィッシュフォーク |
| 13 テーブルフォーク | 14 デイナー皿 |
| 15 サーヴィスプレート | 16 テーブルナイフ |
| 17 フィッシュナイフ | 18 前菜用ナイフ |
| 19 スープスプーン | 20 ナブキン |

