

味と香りの自然健康陶器

しん しゅう やま

森修焼

ある日、スーパーで買ってきたアサリを茶碗に入れて砂出しをしたところ、夕方に調理しようとした時にはアサリが死んでいたのです。何度も試してみましたが、結果は同じでした。何気なしに台所にあったプラスチックのボウルに入れて砂出しをしたところ、アサリは死ななかったのです。この時、陶器の丼に問題があるのではないかと感じました。

いくら健康に気遣った食品を食べていても、それを盛り付ける器に問題があったら意味がない。それならば、安心して使える食器を作ろうと決心し、食器づくりが始まったのです。

その後、新聞各紙で陶器の鉛の害について報道され、食品衛生法の基準も見直されたので、アサリが死んだ原因はやはり陶器の丼に問題があったからだと確信しました。

「森修焼」は、鉛・カドミウムを使用せず、独自ブレンドの天然石を釉薬にして焼き上げた安心・安全な陶器です。また、天然石の効果で、食材本来の旨味や甘み、香りを引き出します。

「水がおいしい」「野菜が好きになった」「ご飯がおいしい」など、発売開始以来、多くのお客様に喜んでいただいております。

「マグカップ」に注いだ水道水の官能評価結果



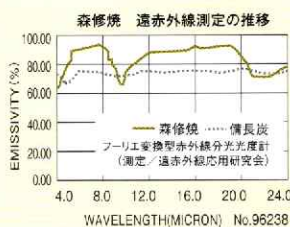
ビタミンCの測定

電子レンジでピーマンを2分加熱後、総アスコルビン酸(総ビタミンC)を定量

加熱	容器	総アスコルビン酸(総ビタミンC)
前		100
後	森修焼の器	103 ※(減少なし)
	市販の器	92 ※(減少あり)

財団法人日本食品分析センター No.399050121
※水分補正を行った値

備長炭と同等な遠赤外線効果





おいしいご飯はじめよう

味と香りの Natural 陶器 森修焼



コーヒーセット / プレートM

ティータイムシリーズ



177
マグカップ 白
2,750円(税込)
サイズ:直径85×高さ90(mm)



418
ナチュラルマグカップ
2,750円(税込)
サイズ:直径90×高さ85(mm)



617
マルチマグカップ
3,190円(税込)
サイズ:直径90×高さ78(mm)



474
スマートマグカップ
2,420円(税込)
サイズ:直径80×高さ85(mm)



459
両手マグ
2,750円(税込)
サイズ:直径105×高さ55(mm)



404
ナチュラル湯のみ
1,760円(税込)
サイズ:直径77×高さ88(mm)



表面は手に
馴染みやすい
岩肌模様です



041
コーヒーセット
3,630円(税込)
サイズ:カップ直径85×高さ65(mm)
ソーサー直径155(mm)



108
ストライプマグカップ
3,300円(税込)
サイズ:直径83×高さ83(mm)



ストライプシリーズ

スタイリッシュなルックスが食卓を華やかに



107
ストライプ茶わん
2,420円(税込)
サイズ:直径110×高さ62(mm)



111
ストライプ小鉢
1,870円(税込)
サイズ:直径105×高さ40(mm)



109
ストライプボウル
3,190円(税込)
サイズ:直径147×高さ52(mm)



110
ストライププレート
3,960円(税込)
サイズ:直径225×高さ30(mm)

茶わん・おわん・ボウル シリーズ



表面は岩肌模様で
手になじみやすい



403
ナチュラル茶わん 小
1,760円(税込)
サイズ:直径115×高さ60(mm)

402
ナチュラル茶わん 大
2,200円(税込)
サイズ:直径130×高さ70(mm)

485
ナチュラルおわん
2,200円(税込)
サイズ:直径120×高さ65(mm)



ナチュラルおわん



カフェ茶わん



578
カフェ茶わん
2,090円(税込)
サイズ:直径115×高さ70(mm)



178
汁わん 白
2,090円(税込)
サイズ:直径105×高さ70(mm)



623
サラダボウル
2,420円(税込)
サイズ:直径130×高さ70(mm)



542
フラワー小鉢SS
1,100円(税込)
サイズ:直径70×高さ28(mm)



525
フラワー小鉢 S
1,650円(税込)
サイズ:直径100×高さ40(mm)



526
フラワー小鉢 M
2,200円(税込)
サイズ:直径127×高さ50(mm)



624
フラワー小鉢 L
2,750円(税込)
サイズ:直径153×高さ57(mm)



ボールS



407
ボール S
1,980円(税込)
サイズ:直径140×高さ50(mm)



408
ボール M
2,420円(税込)
サイズ:直径165×高さ60(mm)



409
ボール L
3,850円(税込)
サイズ:直径190×高さ70(mm)

サラダやパスタにも



410
スプーン皿
2,750円(税込)
サイズ:直径175×高さ50(mm)



481
カレーボウル
3,960円(税込)
サイズ:縦190×横260×高さ55(mm)



593
カフェ丼
3,960円(税込)
サイズ:直径185×高さ105(mm)



カフェ丼

カトラリーシリーズ

カトラリーシリーズの色は
オフホワイト→スノーホワイトに変更



632
スプーン 小
1,210円(税込)
サイズ:長さ135(mm)

口当たりの良さと
持ちやすさで大人気



633
スプーン 大
1,320円(税込)
サイズ:長さ180(mm)

中華や種類の
レンゲに最適



634
マルチスプーン
1,540円(税込)
サイズ:長さ160(mm)

ナイフやフォークも
置けます



637
カトラリーレスト
1,430円(税込)
サイズ:縦19×横90×高さ13(mm)



旨陶シリーズ (中田島砂丘の風紋をイメージしたデザイン)



240
旨陶ミニプレート
1,320円(税込)
サイズ:直径103×高さ27(mm)



257
旨陶小皿
1,760円(税込)
サイズ:直径125×高さ30(mm)



246
旨陶取皿
2,090円(税込)
サイズ:直径150×高さ33(mm)



247
旨陶中皿
3,300円(税込)
サイズ:直径205×高さ33(mm)



253
旨陶おわん
2,420円(税込)
サイズ:直径125×高さ65(mm)



250
旨陶どんぶり
3,630円(税込)
サイズ:直径145×高さ85(mm)



249
旨陶平鉢
3,960円(税込)
サイズ:直径190×高さ60(mm)



旨陶平鉢

プレートシリーズ



411
プレート S
1,760円(税込)
サイズ:直径145×高さ22(mm)



412
プレート M
2,640円(税込)
サイズ:直径200×高さ22(mm)



413
プレート L
3,960円(税込)
サイズ:直径265×高さ30(mm)



625
モーニングプレート
3,410円(税込)
サイズ:縦155×横235×高さ25(mm)



バラエティープレート



476
バラエティープレート
1,210円(税込)
サイズ:縦95×横95×高さ25(mm)



477
スクエアプレート M
2,090円(税込)
サイズ:縦135×横135×高さ15(mm)



479
ロングプレート
2,970円(税込)
サイズ:縦115×横270×高さ20(mm)

キッズシリーズ



619
ぱくぱく茶わん
1,760円(税込)
サイズ:直径100×高さ45(mm)



620
ぱくぱくマグカップ
2,310円(税込)
サイズ:直径80×高さ60(mm)

満水
約170ml



631
もぐっと!プレート
2,530円(税込)
サイズ:縦135×横182×高さ35(mm)

離乳食から大人の主菜皿まで

縁が内側にそっているから スタッキングできる
すくいやすい! のがポイント!



オーガニック給食導入アドバイザー監修



HITOHASHI

持ち手部分が
しっかり持ちやすい



636
ぱくぱくスプーン
1,210円(税込)
サイズ:長さ130(mm)
色がオフホワイト→スノーホワイトに変更



405
たま茶わん
1,760円(税込)
サイズ:直径105×高さ50(mm)



486
たまおわん
1,760円(税込)
サイズ:直径105×高さ50(mm)



415
ランチプレート 小
3,410円(税込)
サイズ:縦200×横230×高さ30(mm)

「森修焼」の食器でうちご飯を楽しんでみませんか

健康の基本は食事だからこそ、
毎日使い、口にする食器は、安心して安全な素材で作りたい。
そう考えたことがきっかけで、「森修焼」は生まれました。
天然石を独自にブレンドして焼き上げた食器の数々は、
天然石の遠赤外線効果で素材の味も引き立てます。
安全だけでなく、おいしい。それが「森修焼」の食器です。



キッチンシリーズ

524
保存容器 ミニ
2,750円(税込)
サイズ:直径90×高さ65(mm)

満水
約200ml

421
保存容器 小
3,410円(税込)
サイズ:直径115×高さ70(mm)

満水
約350ml

494
保存容器 中
3,960円(税込)
サイズ:直径135×高さ70(mm)

満水
約450ml

422
保存容器 大
4,950円(税込)
サイズ:直径135×高さ100(mm)

満水
約800ml

砂糖、塩/800g
味噌/900g

ぬか漬け、梅干しなどの漬物容器や圧力鍋の内鍋に

手に馴染む形状で、持ちやすくおろしやすい
おろした後は、そのままたまり皿としても

629
マルチ容器 小
5,170円(税込)
サイズ:直径145×高さ108(mm)

満水
約800ml

630
マルチ容器 大
7,590円(税込)
サイズ:直径180×高さ130(mm)

満水
約1700ml

448
プチ味おろし
1,430円(税込)
サイズ:幅104×高さ20(mm)

618
おろし三味
3,850円(税込)
サイズ:縦210×横180×高さ30(mm)

天才シェフシリーズ

今、お使いの鍋や炊飯器に入れるだけで、いろいろな料理に大活躍

素材の味が引き立つ!
煮込み料理に

カラッとサクサク!
揚げ物に

ご飯がふっくら!
炊飯に

水がまるやかに!
飲料水に

くり返し何度でも使用OK



*電気ポットにはご使用できません。

595
ミニシェフ(炊飯 1~3合)
2,420円(税込)
サイズ:外径42×内径12(mm)

174
天才シェフ(炊飯 1~10合)
4,620円(税込)
サイズ:外径68×内径32(mm)

犬のごはんシリーズ

449
ドッグボウル S
1,980円(税込)
サイズ:直径110×高さ40(mm)

588
ドッグボウル ピッコロ
2,750円(税込)
サイズ:直径140×高さ50(mm)

水の飲み方が
違います

450
ドッグボウル M
3,410円(税込)
サイズ:直径175×高さ65(mm)

451
ドッグボウル L
4,510円(税込)
サイズ:直径205×高さ65(mm)



株式会社 森修焼

静岡県浜松市浜名区於呂 1930-1
<https://www.shinshuyaki.com>

日本製

電子レンジ
OK

食器洗い乾燥機
OK

安心・安全なこだわり製法

イラスト付きの商品は、イラストの上に天然石の釉薬をかけて焼き上げておりますので、長年ご使用いたしてもイラストが剥げ落ちることはありません。食品衛生法で規制基準が定められている鉛・カドミウムを使用しない安心・安全な製品です。

●塗むら、ピンホール、鉄粉、釉薬のたれが生じる場合がありますので、ご了承ください。●表面に縦すじが見える商品がございますが、土の合わせ目で亀裂ではありません。安心してご使用ください。●掲載商品の色、及び寸法・容量等が多少実物と異なる場合がありますので、ご了承ください。●やむを得ない事情により、掲載価格及び商品仕様の一部を予告なしに変更する場合がありますので、ご了承ください。●陶器ですので割れる場合があります。取扱いには十分ご注意ください。

素材の味が引き立つ!
煮込み料理に

ご飯がふっくら!
炊飯に

遠赤
外線

おいしいご飯を
食べたい方に!

天才シェフ

カラッとサクサク!
揚げ物に

水がまろやかに!
飲料水に

いつもの料理に入れるだけで、よりおいしく!

森修焼の
ベストセラー

一般的に、炊飯器に備長炭を入れて炊くと、ふっくらおいしいご飯になると言われています。その備長炭よりも遠赤外線効果が高いのが「天才シェフ」の陶器です。素材は天然石で焼き上げた陶器製のリングですので、お料理やお水に入れても安心・安全です。

原料に使用している独自にブレンドした天然石が、料理の旨みを演出してくれます。使い方は、今お使いの

鍋や炊飯器、ポットに入れるだけでOK! ご飯はふっくら炊き上がり、揚げ物はカラッとサクサク、煮物は素材の味が引き立ち、お水はまろやかに。

お手入れも、食器と同じように洗うだけで、何度でもご使用いただけます。あまり手間をかけずに、美味しい料理を作りたい! そんな方におすすめのベストアイテムです!

今、お使いの鍋や炊飯器に入れるだけ

ご飯はふっくら、揚げ物はカラッとサクサク、お水はまるやか!!

174
天才シェフ (炊飯1~10合)
 4,620円(税込)
 サイズ: 外径68×内径32(mm)



●民放放送局のテレビ番組で行われた街頭アンケートの結果

「天才シェフ」を入れて作った大根の水煮と、天才シェフを入れずに作った水煮との味の比較結果。なんと、20名中16名の方が「おいしくなった」と回答。



大根がすごく甘く感じます!!

素材の味が生きてる!!

●使った人はこんな風を感じている“天才シェフ”ユーザーの体験談

天ぶらがカラッと色鮮やかに揚がり、いつも使用している食材でも油に負けないで旨味ができました。油の臭い、換気扇の油污れが少なくなり、掃除も簡単でとても助かります。ポットに入れるだけで、おいしい水も簡単にできて、助かります。



岩手県30代女性 (会社員)のコメント

ご飯を炊く時「天才シェフ」を炊飯器に入れると、甘くおいしく炊きあがります。圧力鍋に「天才シェフ」を入れて炊いた玄米は、玄米特有の臭いが減り、ふっくらやわらかく炊きあがるので、子供達も喜んで食べてくれます。



京都府50代女性 (主婦)のコメント

今まで、煮物に砂糖を使っていたのですが、「天才シェフ」を入れるようになったら、砂糖を控えてもおいしくでき上がるようになりました。野菜の茹で上がりも色鮮やかになるし、魚・肉の臭いも和らぐので、毎日の料理に欠かせません。

595
ミニシェフ (炊飯1~3合)
 2,420円(税込)
 サイズ: 外径42×内径12(mm)

離乳食から
 少人数のおかず作りまで
 幅広く対応



天才シェフ 試験結果



通常炊飯米に比べ
 粘りがある、
 ふっくらしている。

●炊飯保温米の官能評価結果

	天才シェフを入れた炊飯米	通常炊飯米
粘り	通常品と比べ粘りがある	粘りが無い
ふっくら感	通常品と比べふっくらしている	ふっくら感がない



油の劣化臭が少ない。
 サクサク感がある。
 肉部分のジューシー感強め。

●竜田揚げの官能評価結果

	天才シェフ使用油揚げ品	通常油揚げ品
香り	油の劣化臭少ない	油の劣化臭あり
食感	衣部分がサクサク感あり	衣部分が柔らかく油っぽい
ジューシー感	肉部分のジューシー感強め	肉部分のジューシー感弱め

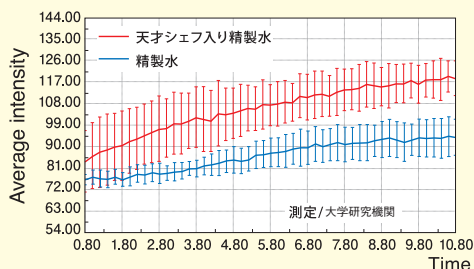
株式会社ハウス食品分析テクノサービス



水のエネルギー活性を確認

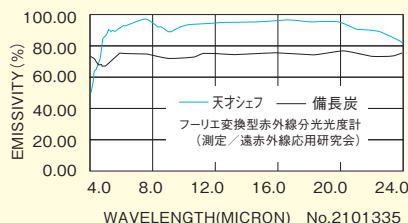
※発光強度の増加は物質のエネルギーが活性化することを意味する

●「天才シェフ」混入による精製水のGDV分析結果(発光強度)



備長炭より高い遠赤外線効果

●「天才シェフ」遠赤外線測定値の推移



株式会社 森修焼
 〒434-0015 静岡県浜松市浜名区於呂 1930-1

●塗りむら、ピンホール、鉄粉、凹凸模様が生じる場合がありますので、ご了承ください。●掲載商品の色、及び寸法が実際と異なる場合がありますので、ご了承ください。●やむを得ない事情により、掲載価格及び商品仕様の一部を予告なしに変更する場合がありますので、ご了承ください。●陶器ですので割れる場合があります。取り扱いには十分ご注意ください。●電気ポットにはご使用できません。 日本製