



* W A S A R A

WASARA Co., Ltd.

1-7-1 Matsugaya, Taito-ku, Tokyo 111-0036 JAPAN

〒111-0036 東京都台東区松が谷 1-7-1

P: +81 3 6383 2631 / F: +81 3 6383 2632

<http://www.wasara.jp/> (Japanese)

<http://www.wasara.jp/e/> (English)

@wasaraofficial @WASARA.official

Note

SA-002-2508

WASARA PRODUCT LIST

WASARA アイテム一覧

Selecting a tableware that best suits each ingredient or cuisine is a common practice for the Japanese. Among all the scenes of the world's food cultures, no other nation cares as much about its choice of tableware. The way of expressing Japan's instrumental culture with abundant variations is freely. You can use it for various scenes such as catering and parties.

料理に合わせて器を選ぶことは日本人にとってごく自然な行為です。こんなにも器に気を配る文化は、おそらく他にはないでしょう。豊富なバリエーションを持ち、日本の器文化を表現する WASARA の使い方は自由自在。ケータリングやパーティーなど、さまざまなシーンにご使用いただけます。

- * WASARA products are oil/water resistance.
- * "Totte plate" can be put on "Tumbler" and "Wine Cup".
- * There is a slit in the handle of the cutlery for inserting WASARA.

- * WASARA には、耐油・耐水性がございます。
- * 取手皿はタンブラー、ワインカップの上に乗せることができます。
- * カトラリーの持ち手の部分には、WASARA に差し込むためのスリットが入っております。



Kaku Small Square Plate
角皿 (小)
80 × 80 × 17H mm



Kaku Medium Square Plate
角皿 (中)
150 × 150 × 26H mm



Kaku Large Square Plate
角皿 (大)
204 × 204 × 36H mm



Kaku Extra Large Square Plate
角皿 (特大)
246 × 246 × 40H mm



Triangle Appetizer Plate
wasara 皿
261 × 144 × 14H mm



Rectangular Serving Tray
長角皿
300 × 100 × 13H mm



Maru Small Round Plate
丸皿 (小)
φ90 × 16H mm



Maru Medium Round Plate
丸皿 (中)
φ165 × 24H mm



Maru Large Round Plate
丸皿 (大)
φ230 × 34H mm



Bowl
ボウル
φ129 × 65H mm / 500 ml



Compote Designer Bowl
コンポート
φ127 × 67H mm / 350 ml



Large Tumbler
タンブラー
φ99 × 85H mm / 335 ml



Wine Cup
ワインカップ
φ99 × 80H mm / 260 ml



Petite Cup
コーヒーカップ
107 × 89 × 60H mm / 150 ml



Choko Small Tumbler
猪口
φ83 × 61H mm / 175 ml



Hachi Large Bowl
鉢
φ178 × 68H mm / 1000ml



Oval Bowl
オーバルボウル
255 × 141 × 58H mm / 600ml



Kozu Taster
小付
96 × 64 × 30H mm / 60ml



Bamboo Fork
竹製フォーク
165 mm



Bamboo Knife
竹製ナイフ
165 mm



Bamboo Spoon
竹製スプーン
165 mm



Totte Plate
取手皿
φ100 × H19mm



Environmental considerations

WASARA is also an earth-conscious product. Made from tree-free renewable materials (bagasse-sugarcane by-product, bamboo), and Confirms it is fully compostable, WASARA is as good to the earth as it is to your culinary creations.

環境への配慮

WASARA は非木材の竹とサトウキビの繊維（バガス）を原料としているので、土に埋めると微生物の働きによって、「堆肥」となります。木材パルプや石油の代わりに、枯渇する心配のない植物や砂糖の原液を搾った残りの繊維を使う…環境に優しく、人のところを調し豊かにする器です。

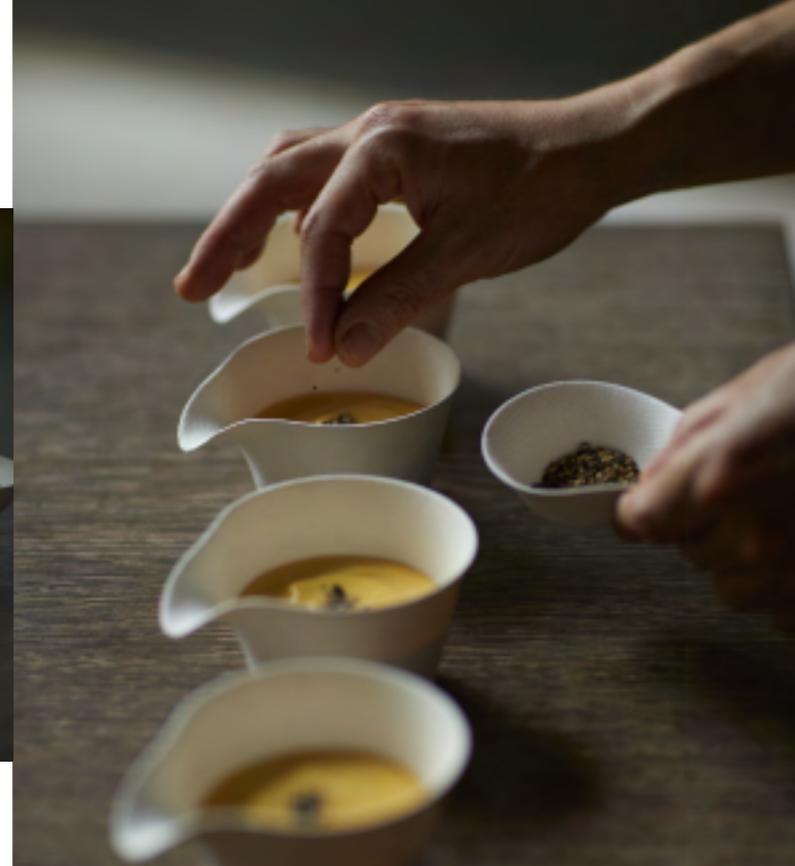
* W A S A R A

WASARAは竹とサトウキビの繊維で作られた食器です。



Design

WASARA products do have a unique and usual design much different than ordinary single use tableware. Offering the best in Japanese design, these products fit comfortably in the hand.



心を潤す器

WASARAのデザインは今までの使い捨て容器とはまったく異なります。料理を魅き立たせ、手に取るとずっと馴染んで安定感がある。有機的なフォルムと、手作りの風合いを表現した質感は、器を手を持つという習慣のある日本人だからこそ生まれた機能美です。



Spirit of hospitality

Enjoying meals with five senses, feel the seasons from ingredients and dishes. We propose WASARA as tableware that adds beauty to a casual gathering of congenial people and creates a rich and warm atmosphere.



もてなしの時間のために

五感で食事を楽しみ、食材や器から季節を感じる。気のあう仲間と集うちょっとした場でも、WASARAが彩りを添え、豊かであたたかい空気感を創りだす、そんな器でありたいと願っています。