


NARUMI
JAPAN

B A S I C



NARUMI の「用の美」

時代の変化に伴い、料理も様々な進化を遂げています。

格式高いフレンチや地方の文化を取り入れて進化した ローカル料理、多様な文化をミックスさせたフュージョン料理など、料理人の自由な発想で日々新たな料理が生まれています。

同様に食器のニーズも細分化され、色や形、材質など、あらゆる要素において多様なバリエーションが求められる時代になりました。しかしながら、食器の本質は今も昔も変わらないと NARUMI は考えます。

半世紀以上ポーンチャイナの食器を作り続けているなかで、時代に左右されない機能性を追求し、美しいデザインを探究し続けてきました。ポーンチャイナならではの軽さと耐久性を最大限に生かした NARUMI の食器は、西洋料理から中華料理まで幅広い様式の料理に対応します。

Functional Beauty of NARUMI

With the changing times, cuisine has evolved in various ways. As chefs come up with fresh ideas, new dishes are being created day by day including prestigious French cuisine, local cuisine incorporating regional traditions, and fusion cuisine inspired by diverse cultures.

In the same way, the needs for tableware have also become more diverged, and a wide variety of colors, shapes, materials, and other elements are now required. Nevertheless, NARUMI believes that the essence of tableware will not change even if society changes.

As a pioneer in bone china, we have pursued timeless functionality and design for more than half a century. Our tableware blends well with a wide range of cuisines, from Western to Chinese, making the most of the durability and lightness inherent in bone china.

BONECHINA

BASIC

SIMPLE

NEUTRAL

EFFICIENT

UNIVERSAL

GLOBAL

TIMELESS

FUNCTIONAL

TRADITIONAL

CLASSIC

LOCAL

FUSION

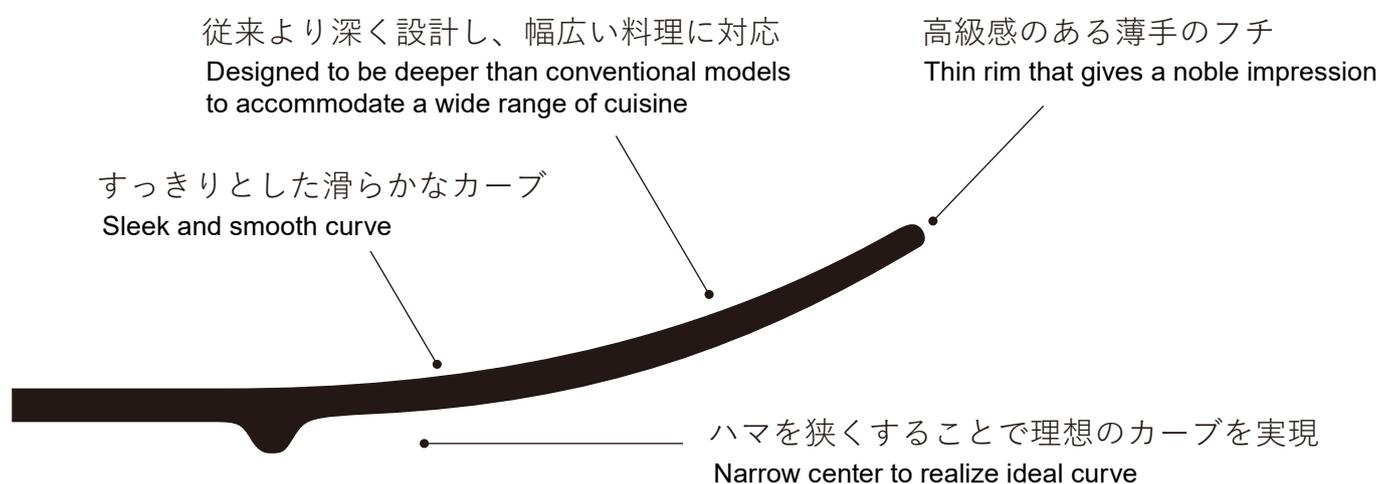
REGIONAL



Cool Coupe <クールクーブ>



● Outline of Cool Coupe



クールクーブはインディビジュアルに対応する、ボーダレスなデザインを目指して2010年に開発されました。
 クーブ形状の平ら面を狭くした美しいカーブが盛り付けに余白をもたらし、料理を華やかに引き立てます。
 一見すると普通の器に見えますが、料理を盛り付けることにより華やかな上質感が完成します。

Cool Coupe was developed in 2010 with the aim of creating a borderless design for individually-tailored service style.
 The beautiful curve with narrow flat surface gives a blank space that makes the food stand out.
 This seemingly-ordinary plate exhibits the perfect nobleness when you place food on it.



☆51298-5635
31cm クーブプレート
D312mm/H26mm



51326-5636
28cm クーブプレート
D285mm/H26mm



51326-5649
23cm クーブプレート
D233mm/H25mm



☆51326-5638
21cm クーブプレート
D215mm/H20mm



51326-5617
19cm クーブプレート
D190mm/H20mm



51326-5667
16cm クーブプレート
D165mm/H15mm



★9000-1538
30cm 小判皿
L309mm/S227mm/H26mm



★9000-1540
23cm 小判皿
L235mm/S159mm/H23mm



☆51298-5677
28cm ディーププレート
D280mm/H62mm



51326-5637
23cm ディーププレート
D230mm/H46mm



51326-3566
14cm フリーボウル
D145mm/H91mm/940cc



51326-35381
12cm フリーボウル
D117mm/H68mm/470cc



51050-3588
16cm ボウル
D164mm/H64mm/750cc



51050-3587
14cm ボウル
D143mm/H59mm/470cc



51050-3586
13cm ボウル
D132mm/H53mm/370cc



51298-2831
ティー・コーヒーカップ
L124mm/S98mm/H68mm/280cc
8531-1217
兼用ソーサー
D158mm/H19mm



51298-2961
ティーカップ
L109mm/S87mm/H58mm/210cc
51298-5945
兼用ソーサー
D156mm/H21mm



51298-2830
エスプレッソカップ
L83mm/S63mm/H44mm/80cc
51298-5639
エスプレッソソーサー
D120mm/H14mm



51326-2786
カプチーノカップ
L130mm/S105mm/H70mm/370cc
8531-1217
兼用ソーサー
D158mm/H19mm



☆51298-2823
マグ
L130mm/S93mm/H95mm/460cc



☆51298-4662
コーヒーポット (4P)
L240mm/S140mm/H195mm/1,700cc



51298-4665
コーヒーポット (1P)
L175mm/S102mm/H128mm/570cc



51326-4663
ティーポット(4P)
L248mm/S155mm/H124mm/1,180cc



51326-4664
ティーポット(2P)
L194mm/S120mm/H113mm/660cc



51326-4637
クリーマー (L)
L125mm/S84mm/H95mm/310cc



51326-4642
クリーマー (S)
L102mm/S70mm/H78mm/180cc

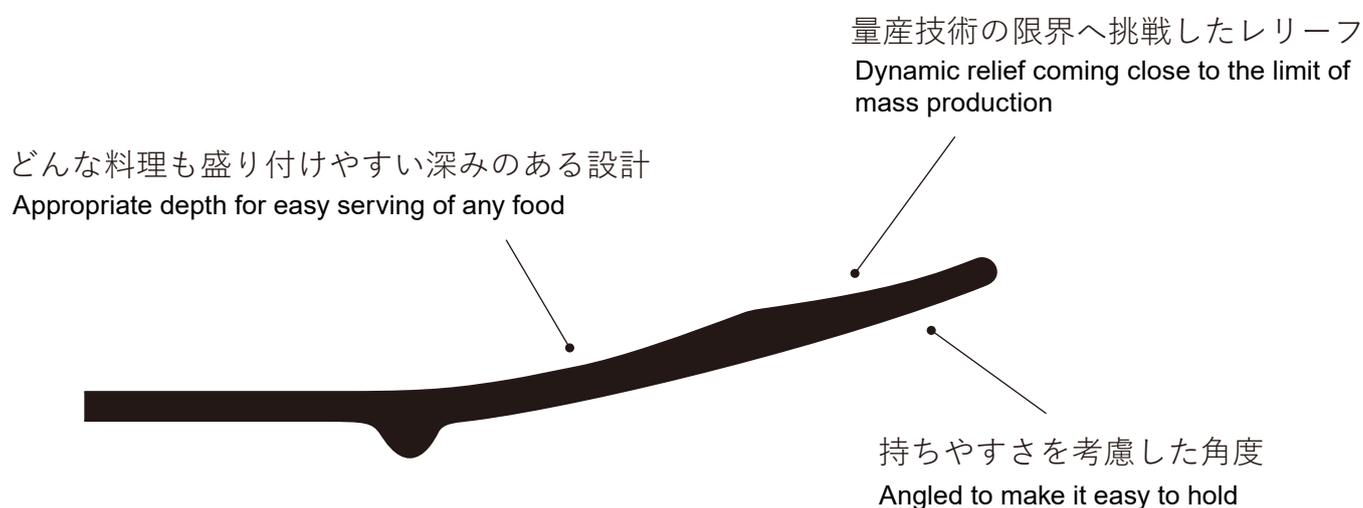


51298-4643
オープンシュガー
L110mm/S80mm/H53mm/160cc

Esprit <エスプリ>



● Outline of Esprit



エスプリは、2003年の発売以来、全世界で300万pcs以上の出荷実績を誇るNARUMIの人気シリーズです。強いうねりと繊細なレリーフで構成された形状は、洋食だけでなく、和食や中華料理、多国籍料理までジャンルを問わず、幅広くご利用いただけます。品目のラインナップも豊富なため、オールデイダイニングや宴会場など、多種多様な料理を提供するアウトレットでも1ラインでカバーでき、アウトレット全体に統一感を与えます。また、様々な料理で兼用できるため、SKU削減も実現します。

Esprit is one of the most popular collections of NARUMI that has shipped over 3 million pieces worldwide since its launch in 2003. Its iconic shape, consisting of dynamic undulation and delicate relief, can be used not only for Western cuisine, but also for Japanese, Chinese, and international cuisine, regardless of the genre. The wide variety of product lineups makes it possible to use a single collection for outlets that serve a wide variety of cuisines, such as all-day dining and banquet halls, giving a sense of unity to the entire outlet. It also contributes to reducing SKUs, as it can be used for a variety of cuisines.



50180-5220
30cmエスピプレート
D301mm/H28mm



50180-5312
30cmサービスプレート
D300mm/H22mm



50180-5242
27cmエスピディナー皿
D276mm/H21mm



50180-5243
23cmエスピミート皿
D233mm/H20mm



50180-5244
21cmエスピデザート皿
D208mm/H15mm



50180-5245
18cmエスピケーキ皿
D180mm/H15mm



50180-5703
16cmエスピパン皿
D159mm/H12mm



☆50180-35352
マフィンカバー
D147mm/H71mm
50180-5221
26cmエスピマフィンプレート
D263mm/H50mm



50180-5219
27cmエスピプレート
D273mm/H45mm



50180-3452
23cmエスピプレート
D228mm/H37mm



50180-3554
16cmシリアルボウル
D165mm/H64mm



50180-5313
14cmフルーツボウル
D140mm/H56mm



50180-2687
ティーカップ
L127mm/S107mm/H59mm/230cc
50180-5305
兼用ソーサー
D166mm/H19mm



50180-2703
コーヒーカップ
L113mm/S90mm/H65mm/210cc
50180-5305
兼用ソーサー
D166mm/H19mm



50180-2690
デミタスカップ
L90mm/S67mm/H60mm/100cc
50180-5315
デミタスソーサー
D123mm/H17mm



50180-2774
カプチーノカップ
L139mm/S112mm/H66mm/350cc
50180-5305
兼用ソーサー
D166mm/H19mm



50180-2688
マグ
L120mm/S93mm/H102mm/370cc



50180-4580
ティーポット (2P)
L208mm/S110mm/H148mm/700cc



50180-4453
コーヒーポット
L192mm/S100mm/H139mm/525cc



☆50180-4628
ティーポット
L235mm/S142mm/H128mm/800cc



☆50180-4654
ティーポット
L219mm/S129mm/H115mm/550cc



☆50180-4564
クリーマー (M)
L136mm/S90mm/H71mm/220cc

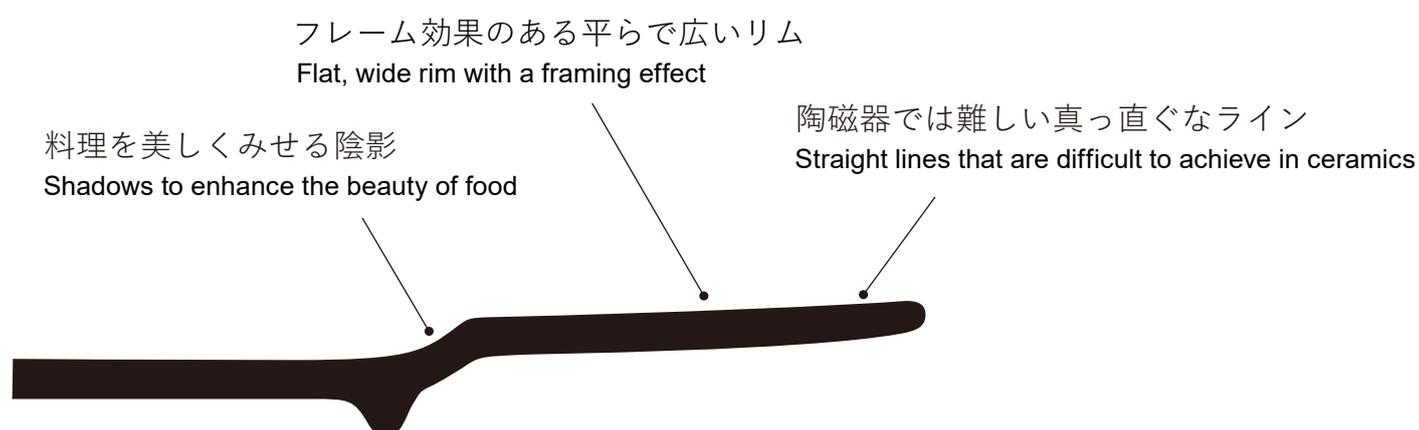


50180-4581
クリーマー (S)
L110mm/S69mm/H68mm/160cc

Flat Rim <フラットリム>



● Outline of Flat Rim



フラットリムは "ボーンチャイナでしか作れない形" をコンセプトに2008年に開発されました。

陶磁器では実現が難しい直線のラインに挑戦したシリーズで、ナルミボーンチャイナならではの高い技術により完成しました。

真横に伸びる真っ直ぐで広いリムがフレームとなり、主役である料理をより華やかにみせる、高級感あふれるシリーズです。

Flat Rim was developed in 2008 based on the concept of "a shape that can only be created with bone china."
It aimed for the straight lines that are difficult to achieve with ceramics, and was completed with the high technology that is unique to NARUMI Bone China. The flat, wide rim that stretches out horizontally forms the frame that makes the food in the center look more gorgeous and luxurious.



☆51030-5461
30cm フラットリムプレート
D302mm/H17mm



☆51030-5462
27cm ディナー皿
D272mm/H16mm



☆51030-5514
23cm ミート皿
D236mm/H13mm



☆51030-5463
21cm デザート皿
D214mm/H12mm



☆51030-5472
16cm パン皿
D164mm/H12mm



50131-5239
25cm ワイドリムスープ皿
D252mm/H38mm



☆51030-5464
23cm リムスープ皿
D237mm/H33mm/270cc



☆51030-3633
16cm ボウル
D159mm/H65mm/760cc



☆51030-3555
14cm フルーツボウル
D141mm/H58mm/540cc



☆51030-2882
12cm ボウル
D122mm/H50mm/350cc



51030-2762
ディー・コーヒーカップ
L111mm/S87mm/H61mm/270cc
51030-5706
兼用ソーサー
D157mm/H20mm



51030-2876
デミタスカップ
L80mm/S59mm/H53mm/100cc
51030-5707
デミタソーサー
D112mm/H14mm



☆51030-4656
コーヒーポット (2P)
L232mm/S93mm/H166mm/820cc



☆51030-4655
コーヒーポット (1P)
L209mm/S92mm/H146mm/600cc



☆51030-4658
ティーポット (2P)
L261mm/S120mm/H140mm/950cc



☆51030-4657
ティーポット (1P)
L231mm/S106mm/H122mm/710cc



☆51030-4667
クリーマー-L
L145mm/S78mm/H102mm/290cc



51030-4660
クリーマー-M
L126mm/S65mm/H83mm/170cc

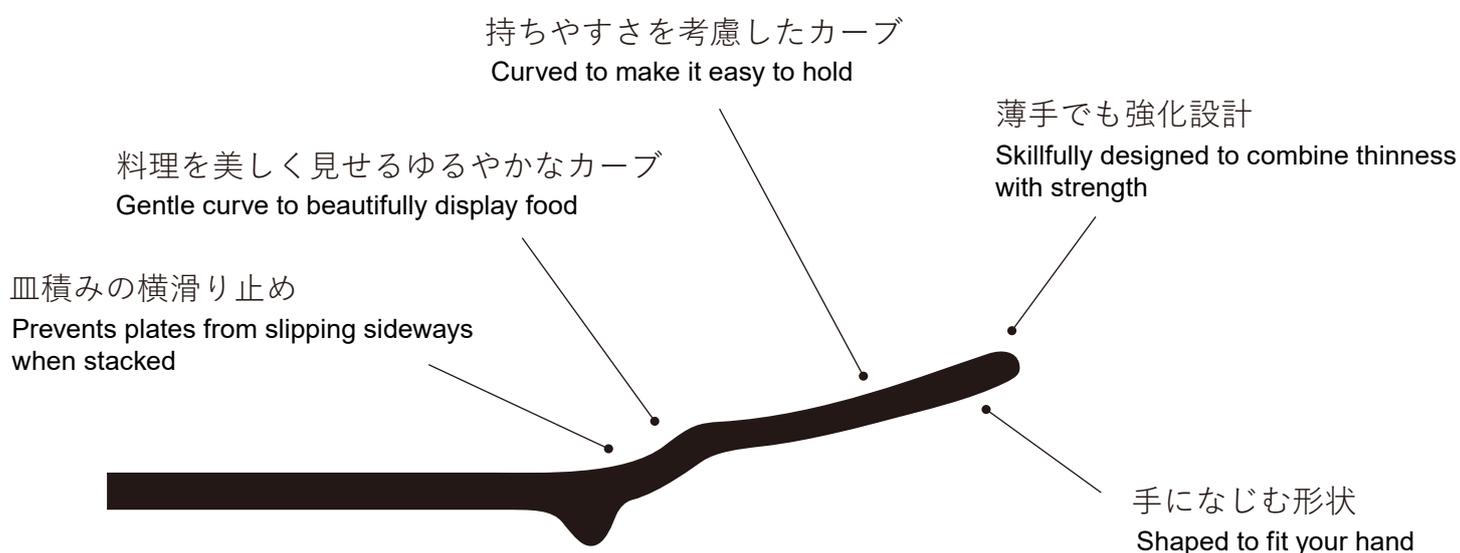


51030-4666
クリーマー-S
L100mm/S53mm/H70mm/100cc

Royal Court <ロイヤルコート>



● Outline of Royal Court



ロイヤルコートは1983年より続く、NARUMI業務用食器のロングセラーです。

ユーザーの負担を減らすために軽さ・薄さを追求しながらも、強度を損なわない形状はナルミポーチャイナの技術を結集して実現された商品です。機能的でありながら高級感あふれるロイヤルコートは品目のラインナップも豊富、バンケットからラウンジ、レストランまで幅広くご使用いただけます。

Royal Court has been NARUMI's long-selling tableware for professional use since 1983.

The shape of the product pursues lightness and thinness to ease the stress of handling while not compromising strength.

NARUMI's expertise in bone china made it possible to maintain both functionality and nobleness.

It has a variety of items to be used in a wide range of outlets, from banquet halls to lounges and restaurants.



9265-1876
30cmサービス皿
D308mm/H29mm



9265-1671
27cmディナー皿
D269mm/H21mm



9265-1673
23cmミート皿
D236mm/H21mm



9265-1674
20cmデザート皿
D200mm/H19mm



9265-1675
16cm/バン皿
D167mm/H17mm



9265-1024
24cmパスタプレート
D240mm/H47mm



★9795-1644
23cmリムスープ皿
D234mm/H35mm/300cc



9265-1723
16cm シリアルボウル
D167mm/H45mm



9265-1746
15cmポリッジボウル
D153mm/H44mm



9265-1724
14cmフルーツ皿
D143mm/H32mm



9265-2369
コーヒーカップ
 L103mm/S81mm/H67mm/190cc
 9265-1720
兼用ソーサー
 D155mm/H21mm



9265-2382
兼用カップ
 L116mm/S94mm/H59mm/230cc
 9265-1720
兼用ソーサー
 D155mm/H21mm



9265-2372
A.D.カップ
 L84mm/S67mm/H54mm/100cc
 9265-1721
A.D.ソーサー
 D123mm/H17mm



9265-2435
アメリカンカップB
 L119mm/S92mm/H75mm/270cc
 9265-1720
兼用ソーサー
 D155mm/H21mm



9795-795
シュガーホルダー
 L88mm/S77mm/H45mm



9265-4336
コーヒーポット
 L207mm/S109mm/H180mm/1,100cc



9265-4326
コーヒーポット
 L165mm/S92mm/H118mm/500cc



9265-4328
ティーポット
 L200mm/S121mm/H124mm/840cc



9265-4327
ティーポット
 L175mm/S106mm/H107mm/540cc



9265-4324
クリーマー (M)
 L98mm/S72mm/H81mm/230cc



9265-4323
クリーマー (S)
 L89mm/S67mm/H70mm/160cc



■ 東京オフィス

〒135-0016 東京都江東区東陽町 2 丁目 2-20<東陽駅前ビル B1F>
TEL. (03) 6666-8946<HORECA 課>

■ 名古屋オフィス

〒458-8530 名古屋市緑区鳴海町伝治山3番地
TEL. (052) 896-2195<ホテルレストラン課> FAX. (052) 896-2298

■ 大阪オフィス

〒542-0081 大阪市中央区南船場 4 丁目 3 番 2 号<ヒューリック心齋橋ビル 2F>
TEL. (06) 6258-3311 FAX. (06) 6258-3312

※弊社営業へのご連絡は、各担当営業の携帯電話または、各オフィスまでお願いします。