



MARUMO TAKAGI

丸毛高木陶器

Development and manufacturing group for professional tableware.

Showroom

日本最大級のショールーム 4万点を超える商品を展示

本社敷地内に建つ広さ約990㎡の業務用食器ショールーム。施設内にはテストキッチンを完備し、実際の料理で器のイメージをお試しいただけます。

(入場無料・要予約)



Manufacturing

伝統と革新の 融合に挑む



The greatest tableware showroom in Japan.



安全 高品質

Safety and quality control

原子吸分析装置により、カドミウム、鉛検査を行っております。

We use an atomic absorption spectrometer to inspect the cadmium and lead used.



ものづくり

Manufacturing

自社内に専用の絵付け窯を完備。丁寧なものづくりを心がけております。

We have our own decoration kiln in the factory, and we keep craftsmanship in mind.



実績

Tradition

皇室・宮内庁への納入実績があります。

We supplied to a purveyor of the Imperial Household Agency.



世界の料理シーンを 鮮やかに彩る ジャパンメイド・クオリティ

Message

(株)丸モ高木陶器は明治20年(1887年)の創業以来、この美濃焼の産地において、多くの職人の方々のお力添えを受けながら、日本の和食文化を追求した食器造りをしてまいりました。

まずはこの場をお借りして御礼申し上げます。
2013年『和食』が世界ユネスコ無形文化遺産に登録されました。『世界で和食を作る料理人の方々に厳選された日本の和食器を提供する』という観点から、私共のオリジナルの器(強化磁器、陶器)を筆頭に、硝子、漆器、白木等、『自然の美しさや季節の移ろいの表現を目で楽しむ』という和食ならではの豊富な品ぞろえとなっております。

北大路魯山人の名言にある『食器は料理の着物である』という言葉大切に、日本の職人から生み出される着物《器》が世界の和食ファンに発信し、多くの和食文化にお役に立つことを心から望んでおります。

プロのニーズに応える 旬のテーブルウェアづくり

現代の食シーンに映える旬のデザインを提案しています。伝統の技術を受け継ぐとともに、イノベーションにも積極的に取り組んでいます。



TRADITION × INNOVATION

Products

温度をデザインに。伝統 × 最新技術が生む “やきものイノベーション”

誰もがあっと驚く粋な仕掛けのあるうつわは、ネットやメディアでも大きな反響をいただきました。

おもてなしの席での粋なサプライズやテーブル上のエンターテイメントを高め、感動を与えたり、海外の方への贈り物としても人気があります。日々、トキメキある革新的なうつわ造りに挑戦し続けています。

温感

約45℃以上の飲料を注ぐと柄が浮かび上がる技術です。
熱さを可視化し、驚きは無論、火傷などの防止にも役立ちます。



Before



After

冷感

約17℃以下で色に変化する絵の具を使い、特殊な窯を使って焼き上げています。味覚・視覚を刺激し、食のエンターテイメントを高めます。



Before



After



Before



After

新商品開発

New product development

五感に触れる高い美術力と技術力で時代に先駆けた商品を開発していきます。

海外展示会

Exhibition

毎年世界中の展示会に参加。六大陸を彩る器でグローバルに対応しています。



Tablewares for all food cultures all over the world.

企画から生産・納品まで、すべて自社一貫体制。

多様なニーズに対応できる4つの窯を完備。



上絵付け窯

- 上絵付け窯 (オーバーグレース)
800℃の温度で焼成します。幅広い商品に対応し、金やプラチナなどの陶磁器絵付けにも使用可能です。

- 単独窯
コンパクトな窯で少ロット対応可能。温度調整により、陶器やガラスの絵付けが可能です。



乾燥焼成炉

- イングレース窯
1200℃の高熱で焼成。最新技術により食器洗浄機にかけても絵付けが剥がれにくい加工ができます。

- 乾燥焼成炉
繊細な熱加工により陶器・ガラス・金属など、異素材への絵付けが可能な炉です。

工場設備



イングレース窯



製造工場



熟練の技術で絵描・転写

デザイン性の高さで定評のある丸モ高木陶器の器は、熟練の匠による技術とノウハウの結晶です。

人材・教育



転写による絵付け



転写絵柄の保管庫

創造力

プロに愛される独創的な器づくり

テストキッチン完備の国内最大級ショールームは、料理人の創造力を掻き立てる空間。



海外の料理人からも支持の高い、丸モ高木陶器ならではの独創的な器は、長年、国内の業務用食器づくりを通して培ったプロのニーズに応える創造力の結集です。

さらに、ショールームには、4万点の製品をはじめ、テストキッチン、和空間、食品サンプルを完備。

お客様が自ら器を手に取り、お料理のイメージを広げていただけます。



絵付け工場



ショールーム

物流機能



流通センター



太陽光パネル

太陽光発電の導入

最大出力量 282kw / 1h

丸モ高木陶器では、2013年から環境負荷低減に取り組んでいます。



検品・梱包作業

環境に配慮



出荷・流通センターを完備

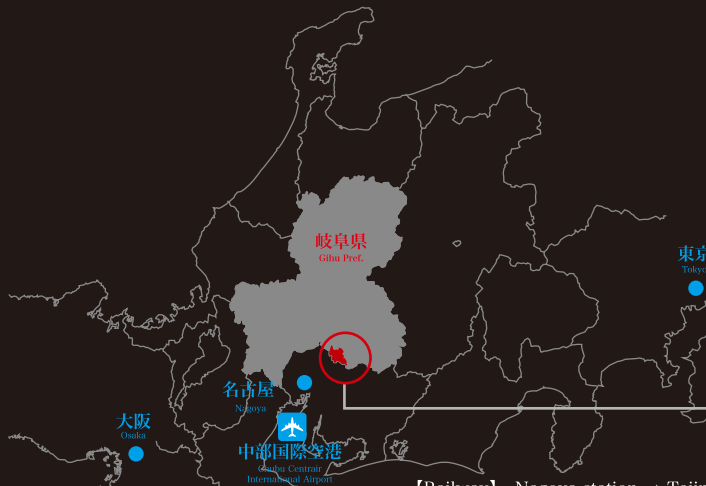
自社内に業務機能を備えた出荷体制システム、流通センターを完備。

破損が無いようにしっかりした梱包で荷造り作業をしています。

Access



Google Map



【Railway】 Nagoya station → Tajimi station(JR) 40min
 【鉄道】 名古屋駅 → 多治見駅(JR線) 40分
 【Car】 About 20 minutes from Tajimi Interchange or Seto Shinano Interchange
 【車の場合】 多治見ICより約20分 セト品野ICより約20分



<https://www.marumo1887.com>

marumo_1887 (Retail)
shunjapan1887 (Hotel&Restaurant)

@century.takagi @marumo1887

丸モ高木陶器グループ

株式会社丸モ高木陶器

〒507-0814 岐阜県多治見市市之倉町1-12-1
 TEL.0572-22-3810 FAX.0572-24-1336
 e-mail: info@marumo-century.com

株式会社センチュリー

〒507-0814 岐阜県多治見市市之倉町1-12-3
 TEL.0572-24-5353 FAX.0572-24-5355

有限会社たかぎ工芸

〒507-0814 岐阜県多治見市市之倉町1-12-1 本館3F
 TEL.0572-22-3810 FAX.0572-24-1336

ショールーム

〈 飲食店業務用関係者へのプロフェッショナル空間 〉

〒507-0814 岐阜県多治見市市之倉町1-12-1

小売ショップ「うつわの店 たかぎ」

〒507-0814 多治見市市之倉町8丁目100
 TEL.0572-26-9513 FAX.0572-26-9614
 OPEN 平日 10:00~15:00 / 土日祝 10:00~17:00
 CLOSE 火曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始