JAPAN DESIGN

日本デザイン

CATALOGUE
AUTUTMN - WINTER
2026

Japan Design bv | Knodbaan 137 2520 Oelegem BELGIUM | mob. +32 475 26 82 42
e-mail: info@japandesign.be | www.japandesign.be

INSTAGRAM
@japandesignbelgium

SINCE 1604

WAZUQU

YAMAGATA - JAPAN

Our collection of Wazuqu teapots and accessories is manufactured in Yamagata, Japan, by the company Kikuchi Hojudo.
It was founded in 1604 and is now managed by the 15 th generation of the same family.
The excellent craft techniques were preserved until today and the exclusive Japanese cast iron is of the highest quality and purity.
The enamel is baked at higher temperatures than the products from other regions in Japan and because of refined techniques, the weight of the teapots is also on average 25% lighter than other Japanese cast iron teapots.
By paying special attention to the spout, this is now completely "drip-free".
Compared to mass production methods, this production is for 99% free from industrial waste.
Each product from the workshop of Kikuchi Hojudo is therefore of the highest quality.

Notre collection de théières et d'accessoires Wazuqu est fabriquée à Yamagata au Japon par la société Kikuchi Hojudo.
Cette entreprise a été fondée en 1604 et est maintenant gérée par la 15e génération de la même famille.
Les excellentes techniques artisanales ont été conservées jusqu'à nos jours et la fonte exclusive japonaise possède une qualité et une pureté hors pair.
L'émail est cuit à des températures plus élevées que les produits en provenance d'autres régions du Japon et des techniques raffinées permettent de réduire le poids des théières de 25 % en moyenne par rapport aux autres théières en fonte japonaises.
En accordant une attention particulière au bec verseur, il est maintenant complètement "sans goutte".
Par rapport aux méthodes de production de masse, cette production ne génère pas de déchets industriels dans 99 % des cas.
Chaque produit issu de l'atelier de Kikuchi Hojudo est donc d'un très haut niveau.

Unsere Sammlung von Wazuqu Teekannen und Zubehör wird in Yamagata, Japan, von der Firma Kikuchi Hojudo hergestellt.
Diese wurde im Jahre 1604 gegründet und wird gegenwärtig von der 15. Generation derselben Familie geleitet.
Die hervorragenden handwerklichen Techniken wurden bis heute erhalten und das exklusive japanische Gusseisen ist von höchster Qualität und Reinheit.
Das Email wird bei höheren Temperaturen eingebrannt, als bei den Produkten aus anderen Regionen in Japan, und durch verfeinerte Techniken sind die Teekannen auch durchschnittlich um 25% leichter als andere japanischen Teekannen aus Gusseisen.
Durch die besondere Aufmerksamkeit, die dem Ausguss geschenkt wird, ist dieser komplett „tropffrei".
Im Vergleich zu den Methoden der Massenproduktion ist diese Art von Produktion zu 99% frei von Industrieabfällen.
Jedes Produkt aus der Werkstatt von Kikuchi Hojudo ist also von höchstem Niveau.

SINCE 1604

WAZUQU

YAMAGATA - JAPAN

R/ 102-16 0,55 L

FUKU NEW

R/ 125-16 0,65 L

KISA NEW

R/ 115-16 0,60 L

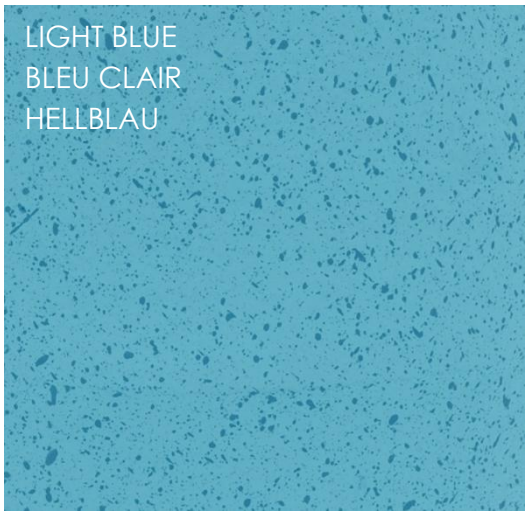
WABI NEW

info@japandesign.be www.japandesign.be

SINCE 1604

WAZUQU

YAMAGATA - JAPAN

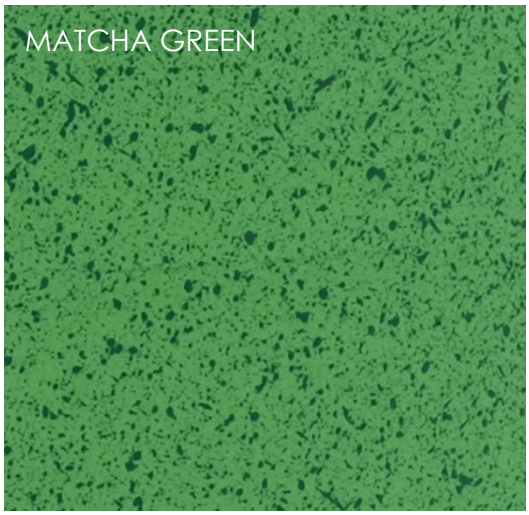


info@japandesign.be www.japandesign.be

SINCE 1604

WAZUQU

YAMAGATA - JAPAN



info@japandesign.be www.japandesign.be

SINCE 1604

WAZUQU

YAMAGATA - JAPAN

R/ 1120 0,55 L

R/ 1140 0,35 L

info@japandesign.be www.japandesign.be

SINCE 1604

WAZUQU

YAMAGATA - JAPAN

R/ 1150 0,60 L

WABI

R/ 1190 0,80 L

YOHO

info@japandesign.be www.japandesign.be

SINCE 1604

WAZUQU

YAMAGATA - JAPAN

R/ 1121 0,55 L

MAYU

R/ 1131 0,65 L

MUJI NEW

R/ 1151 0,60 L

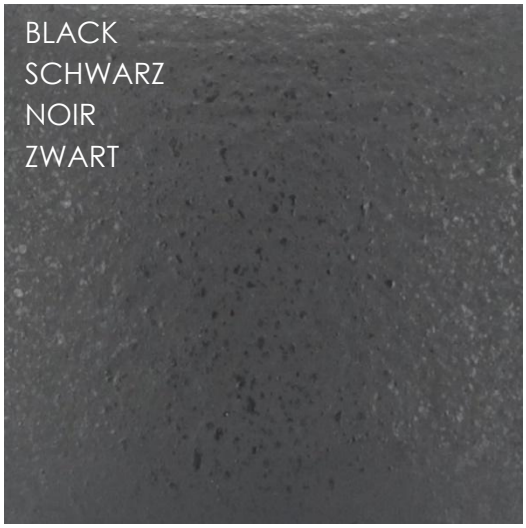
WABI NEW

info@japandesign.be www.japandesign.be

SINCE 1604

WAZUQU

YAMAGATA - JAPAN



R/ 1127 0,55 L

info@japandesign.be www.japandesign.be

RED
ROUGE
ROT
ROOD

R/ 1152
0,60 L
WABI

R/ 1062
0,70 L
R/ 1072
1,00 L
ITOME

R/ 1024 0,55 L

R/ 1064 0,70 L
R/ 1074 1,00 L
R/ 1084 1,50 L

R/ 1144 0,35 L

R/ 1136 0,65 L

R/ 1201 115 cc

MINAMI TEACUP

R/ 1200 9cm x 9cm

COASTER

R/ 1210 10cm x 10cm
R/ 1211 13cm x 13cm

ORIGAMI TRIVET

R/ 1223 R/ 1222 R/ 1221 R/ 1220

info@japandesign.be www.japandesign.be

JAPANESE HOUSEWARES

Aika

Aika "Japanese Housewares" is a division of World Create Ltd. in Tokyo.
Their "creative room" designs products with some traditional Japanese influences, but which are meant for the contemporary table in Japan and the Western World.
Production takes place by small artisan workshops spread throughout Japan. Each region has its own distinctive resources and each workshop specializes in the techniques to be applied for design or decoration.
The Aika collection is therefore exclusive and is distributed by Japan Design BV to all European countries.

Aika " Japanese Housewares" est une division de World Create Ltd à Tokyo.
Leur "creative room" conçoit des produits avec des influences japonaises traditionnelles, mais pour la table contemporaine au Japon et dans le monde occidental.
La production est répartie dans de petits ateliers artisanaux situés aux quatre coins du Japon. Chaque région possède ses propres ressources distinctives et chaque atelier est spécialisé dans les techniques à mettre en œuvre dans la conception ou la décoration.
La collection Aika est donc exclusive et est distribuée par Japan Design BV dans tous les pays d'Europe.

Aika „Japanese Housewares" ist eine Abteilung der World Create Ltd in Tokyo.
Ihr „creative room" entwickelt Produkte mit traditionellen japanischen Einflüssen, die aber auch für den modernen Tisch in Japan und în der westlichen Welt gedacht sind.
Die Produktion erfolgt in kleinen Handwerksbetrieben, die in ganz Japan verbreitet sind. Jede Region hat ihre eigenen, unverwechselbaren Ressourcen und jede Werkstatt ist auf die entsprechenden Techniken für Gestaltung und Dekoration spezialisiert.
Die Aika Kollektion ist daher exklusiv und wird von Japan Design BV in allen europäischen Ländern vertrieben

R/ 12870 250 cc

R/ 12871 250 cc

R/ 11610 150 cc

R/ 11608 130 cc

R/ 12151 250 cc

R/ 12152 250 cc

info@japandesign.be www.japandesign.be

R/ 15661 230 cc

R/ 18967 200 cc

R/ 14262 190 cc

R/ 16840 190 cc

info@japandesign.be www.japandesign.be

R/ 9903 175 cc

R/ 99904 175 cc

R/ 13175 160 cc

R/ 13177 160 cc

R/ 15389 160 cc

R/ 15391 160 cc

R/ 13475 140 cc

R/ 13475 140 cc

R/ 13167 160 cc

R/ 13169 160 cc

R/ 13171 160 cc

R/ 13173 160 cc

R/ 11660
220 cc

R/ 11662
220 cc

R/ 11661
460 cc

R/ 14066 Ø 9,5cm H 7,5cm

R/ 14067 Ø 9,5cm H 7,5cm

R/ 13458 175 cc

R/ 13456 175 cc

R/ 14068 Ø 9,5cm H 7,5cm

R/ 16330 185 cc

R/ 16331 185 cc

R/ 16332 185 cc

R/ 13379

R/ 13380

R/ 13381

R/ 13382

R/ 13563 200 cc

NEW

R/ 13562 500 cc

NEW

R/ 13571 200 cc

NEW

R/ 13570 500 cc

NEW

R/ 13287 260 cc

NEW

R/ 13289 260 cc

NEW

info@japandesign.be www.japandesign.be

R/ 16428 200 cc

NEW

R/ 16429 200 cc

NEW

R/ 16424 Ø 12,5cm H 7cm

NEW

R/ 16425 Ø 12,5cm H 7cm

NEW

JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 16143 530 cc
Ø 12,5cm H 7cm

R/ 16144 530 cc
Ø 12,5cm H 7cm

R/ 16158 530 cc
Ø 12,5cm H 7cm

R/ 16159 530 cc
Ø 12,5cm H 7cm

R/ 16160 530 cc
Ø 12,5cm H 7cm

info@japandesign.be www.japandesign.be

JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 12844 Ø 12cm H 7,5cm

R/ 12845 Ø 12cm H 7,5cm

R/ 12846 Ø 12cm H 7,5cm

info@japandesign.be www.japandesign.be

JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 14959 Ø 12cm H 7cm

R/ 14975 Ø 12cm H 7cm

R/ 14976 Ø 12cm H 7cm

R/ 14977 Ø 12cm H 7cm

info@japandesign.be www.japandesign.be

JAPANESE HOUSEWARES

Aika

R/ 16319 Ø 10 cm H 7 cm

R/ 16320 Ø 10 cm H 7 cm

R/ 16321 Ø 10 cm H 7 cm

R/ 16322 Ø 10 cm H 7 cm

info@japandesign.be www.japandesign.be

R/ 16624 Ø 11 cm H 8,5 cm

R/ 16628 Ø 11 cm H 8,5 cm

R/ 30541 Ø 11,5 cm H 7,5 cm

R/ 14069 590 cc
Ø 13,0 cm H 8,5 cm

R/ 14071 590 cc
Ø 13,0 cm H 8,5 cm

R/ 14192 590 cc
Ø 13,0 cm H 8,5 cm

info@japandesign.be www.japandesign.be

R/ 16420 Ø 10,5 cm H 8 cm

R/ 16421 Ø 10,5 cm H 8 cm

R/ 16422 Ø 10,5 cm H 8 cm

R/ 15688 Ø 10,5 cm H 7,5 cm

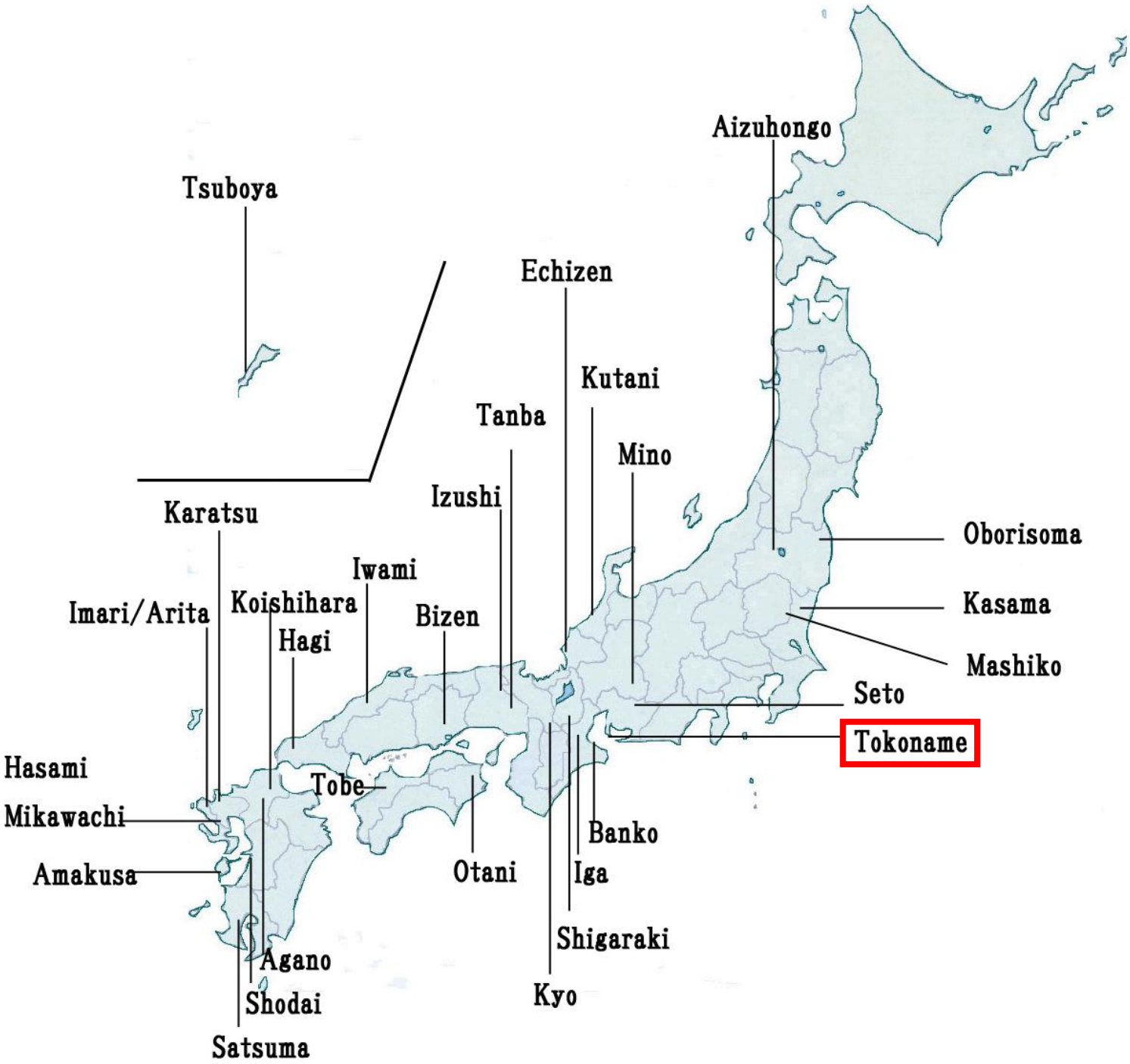
NEW

R/ 15689 Ø 10,5 cm H 7,5 cm

NEW

R/ 15690 Ø 10,5 cm H 7,5 cm

NEW


Aizuhongo
Tsuboya
Echizen
Kutani
Tanba
Mino
Izushi
Karatsu
Oborisoma
Iwami
Kasama
Imari/Arita
Koishihara
Bizen
Hagi
Mashiko
Seto
Tokoname
Hasami
Tobe
Mikawachi
Banko
Amakusa
Otani
Iga
Shigaraki
Agano
Kyo
Shodai
Satsuma

TOKONAME - YAKI

TOKONAME, a small town in Central Japan, lends its name to the pottery that has been produced there for centuries.
TOKONAME is the best known of the six earthenware production centres that are considered Japanese Cultural Heritage sites (Seto, Echizen, TOKONAME, Shigaraki, Tanba, Bizen),
as they are exclusively Japanese and not influenced by China or Korea.The clay from the Tokoname region is very rich in iron and lends itself very well to the production of teapots. The clay of the Tokoname teapots softens the bitterness of the tea and enhances its flavour.
Since Tokoname pottery is traditionally unglazed, it absorbs the flavour of the tea and should therefore only be used for one type of tea, e.g. green teas.
Firing the clay gives the end product a uniquely attractive brown-red colour, which acquires a more beautiful patina over the years. Unglazed brownish-red pottery is called "SHUDEI" in Japan.Although brownish-red remains the original and standard colour for Tokoname teapots, they have recently been marketed in colours such as black, brown, green and yellow to suit modern tastes.

TOKONAME, une ville du centre du Japon, a donné son nom à la poterie qui y est produite depuis des siècles.
TOKONAME est le plus célèbre des six centres de production de poterie qui sont considérés comme faisant partie du patrimoine culturel japonais (Seto, Echizen, TOKONAME, Shigaraki, Tanba, Bizen).
Exclusivement japonais et non influencé par la Chine ou la Corée.
L'argile de la région de Tokoname est très riche en fer et se prête très bien à la fabrication de théières. Il donne à la théière Tokoname la capacité d'adoucir l'amertume du thé et d'en rehausser la saveur.
Comme la poterie de Tokoname est traditionnellement non émaillée, elle absorbe la saveur du thé et ne doit donc être utilisée que pour un seul type de thé, par exemple les thés verts.
La cuisson de cette argile donne au produit final une couleur brun-rouge unique et attrayante, qui acquiert une plus belle patine au fil des ans. La poterie rouge brunâtre non émaillée est appelée « SHUDEI » au Japon.
Bien que le rouge brunâtre reste la couleur originale et standard des théières Tokoname, elles ont récemment été commercialisées dans des couleurs telles que le noir, le brun, le vert ou le jaune pour s'adapter aux tendances contemporaines.

TOKONAME, eine Stadt in Zentraljapan, hat der dort seit Jahrhunderten hergestellten Keramik ihren Namen verliehen.
TOKONAME ist das bekannteste der sechs Keramikproduktionszentren, die als japanisches Kulturerbe gelten (Seto, Echizen, TOKONAME, Shigaraki, Tanba, Bizen).
Die Keramik ist rein japanisch und nicht von China oder Korea beeinflusst.
Der Ton aus der Region Tokoname ist sehr reich an Eisen und eignet sich sehr gut zur Herstellung von Teekannen. Er verleiht den Tokoname-Teekannen die Fähigkeit, die Bitterkeit des Tees zu mildern und den ihm eigenen Geschmack zu verstärken.
Da die Tokonamer Keramik traditionell unglasiert ist, nimmt sie das Aroma des Tees auf und sollte daher nur für eine Teesorte, z. B. Grüntee, verwendet werden.
Durch das Brennen verleiht dieser Ton dem Endprodukt eine einzigartige attraktive braunrote Farbe, die im Laufe der Jahre eine schönere Patina erhält. Unglasierte braunrote Keramik wird in Japan „SHUDEI“ genannt.
Obwohl Braunrot nach wie vor die Original- und Standardfarbe für Tokoname-Teekannen ist, werden sie seit kurzem auch in Farben wie Schwarz, Braun, Grün oder Gelb vermarktet, um mehr dem heutigen Lebensstil zu entsprechen.

info@japandesign.be www.japandesign.be

TOKONAME - YAKI

KYUSU is the general name for the traditional Japanese teapot, mainly used for green tea. Their capacity usually does not exceed 500 cc. Some of the different types of kyusu are:
- Yokode kyusu: with a handle on the side of the teapot.
- Atode yusu: with a handle at the back, like most European models.
- Uwade kyusu: the handle is above the teapot.
- Houhin kyusu: a teapot without a handle, used exclusively for teas like gyokuro.

Larger teapots are usually called dobin and cast-iron teapots are tetsubin.

Different types of filters are used in these kyusu:
- Mesh filter: circular stainless-steel filter in the kyusu before the spout.
- Panoramic filter: stainless-steel filter that runs completely around the inside of the kyusu.
- Ceramic filter: handmade filter in the same clay as the teapot. This usually makes it more expensive and there are various shapes available.

KYUSU est le nom générique de la théière traditionnelle japonaise, principalement utilisée pour le thé vert. Son contenu ne dépasse généralement pas 500 cm3. Il existe différents types de kyusu :
- Yokode kyusu : avec une poignée sur le côté de la théière.
- Atode kyusu : avec une poignée à l'arrière, comme sur la plupart des modèles européens.
- Uwade kyusu : avec une poignée sur le dessus de la théière.
- Houhin kyusu : théière sans poignée, utilisée pour les thés spéciaux comme le gyokuro.

Les plus grandes théières sont généralement appelées dobin, et les théières en fonte sont appelées tetsubin.

Les kyusu disposent de divers types de filtres :
- Mesh filter : filtre circulaire en acier inoxydable à l'intérieur du kyusu, devant le bec.
- Panoramic filter : filtre en acier inoxydable qui entoure complètement l'intérieur du kyusu.
- Ceramic filter : filtre fait à la main dans la même argile que la théière. Cela le rend généralement plus cher.

Il existe sous différentes formes.

KYUSU ist der gebräuchliche Name für die traditionelle japanische Teekanne, die hauptsächlich für grünen Tee verwendet wird. Sie umfasst in der Regel nicht mehr als 500 cm3. Es gibt verschiedene Arten von Kyusu:
– Yokode Kyusu: Griff an der Seite der Teekanne.
– Atode Kyusu: Griff auf der Rückseite, wie bei den meisten europäischen Modellen.
– Uwade Kyusu: Griff an der Oberseite der Teekanne.
– Houhin Kyusu: Teekanne ohne Griff, die für exklusive Tees wie Gyokuro verwendet wird.

Größere Teekannen werden normalerweise als Dobin und gusseiserne Teekannen als Tetsubin bezeichnet.

Es gibt verschiedene Arten von Filtern für diesen Kyusu:
– Netzfilter: kreisförmiger Edelstahlfilter im Kyusu für den Auslauf.
– Panoramafilter: Edelstahlfilter, der vollständig um das Innere des Kyusu herum verläuft.
– Keramikfilter: handgefertigter Filter aus dem gleichen Ton wie die Teekanne. Daher ist dieser meist auch teurer.

Die Filter gibt es in verschiedenen Formen.

TOKONAME - YAKI

R/ 2510 390 cc Mesh

R/ 2511 370 cc Ceramic

R/ 2512 350 cc Ceramic

R/ 2513 600 cc Ceramic

R/ 2514 270 cc Ceramic

R/ 2515 410 cc Panoramic

FOR LEFT-HANDED / POUR GAUCHERS

info@japandesign.be www.japandesign.be

TOKONAME - YAKI

R/ 2516 410 cc
Panoramic

R/ 2530 350 cc
Ceramic

R/ 2574 260 cc
Mesh

R/ 2579 250 cc
Panoramic

R/ 2596 380 cc
Ceramic

TOKONAME - YAKI

R/ 2920 325 cc
Panoramic

R/ 2921 250 cc
Ceramic

R/ 2922 310 cc
Ceramic

R/ 2923 270 cc
Ceramic

R/ 2924 310 cc
Ceramic

info@japandesign.be www.japandesign.be

TOKONAME - JINSUI

JINSUI kiln started in the 1850s in TOKONAME, Japan, as a producer of flower pots and food storage. In 1970, JINSUI shifted its main products to side-handled teapots which have always been a specialty of the TOKONAME area with its unique red clay. The demand was huge and the more they produced, the more they sold.

Today, consumers' buying behaviour has changed and they are far more selective and therefore the factories need to upgrade to fulfil these current needs. During this movement, JINSUI has added new design-oriented items under their three brands, Toki, IroIro and Arekore, that live alongside their traditional long sellers.

Mr. Watanabe, the president of JINSUI, designs the teapots himself.

These days, the production is all made within their factory by 26 artisans, this ensures the perfect production capacity, covering the basic styles to these modern styles. Most artisans are in their 40s and this means that the KINSUI kiln is free from the problem of artisan's aging which many other ceramic factories are suffering now.

Mr. Watanabe hopes JINSUI's kyusu help visitors to his country better understand the Japanese culture.

Le four JINSUI a vu le jour dans les années 1850 à TOKONAME, au Japon, pour produire des pots de fleurs et des conserves alimentaires. En 1970, JINSUI a réorienté ses principaux produits vers les théières à anse latérale, qui ont toujours été une spécialité de la région de TOKONAME, avec son argile rouge unique. La demande était énorme et plus ils produisaient, plus ils vendaient.

Aujourd'hui, le comportement d'achat des consommateurs a changé et ils sont beaucoup plus sélectifs. Les usines doivent donc se moderniser pour répondre aux besoins actuels. Au cours de ce mouvement, JINSUI a ajouté de nouveaux articles axés sur le design dans ses trois marques, Toki, Iroiro et Arekore, qui accompagnent leurs ventes traditionnelles de longue date.

M. Watanabe, le président de JINSUI, conçoit lui-même les théières.

Aujourd'hui, la production est entièrement réalisée dans leur usine par 26 artisans. Cela garantit une capacité de production parfaite, couvrant les styles de base jusqu'aux styles plus modernes. La plupart des artisans ont une quarantaine d'années, ce qui signifie que le four KINSUI ne connaît pas le problème de vieillissement de ses artisans dont beaucoup d'autres usines de céramique souffrent aujourd'hui.

M. Watanabe espère que les kyusu de JINSUI aideront les visiteurs de son pays à mieux comprendre la culture japonaise.

Die Töpferei JINSUI wurde in den 1850er Jahren in TOKONAME, Japan, als Hersteller von Blumentöpfen und Lebensmittelbehältern gegründet. Im Jahr 1970 verlagerte JINSUI seine Hauptproduktion auf Teekannen mit seitlichem Henkel, die seit jeher eine Spezialität der Region TOKONAME mit ihrem einzigartigen roten Ton sind. Die Nachfrage war enorm und je mehr sie produzierten, desto mehr verkaufen sie.

Die Verbraucher von heute haben ihr Kaufverhalten geändert und sind viel wählerischer. Die Fabriken müssen sich daher anpassen, um den aktuellen Bedürfnissen gerecht zu werden. Vor diesem Hintergrund hat JINSUI unter seinen drei Marken Toki, Iroiro und Arekore neue designorientierte Artikel eingeführt, die neben den traditionellen Bestsellern angeboten werden.

Herr Watanabe, der Präsident von JINSUI, entwirft die Teekannen selbst.

Heute wird die gesamte Produktion des Werkes von 26 Handwerkern ausgeführt, was eine perfekte Produktionskapazität gewährleistet, die die grundlegenden Stile bis hin zu diesen moderneren Stilen abdeckt. Die meisten Handwerker sind in ihren Vierzigern, sodass KINSUI nicht unter dem Problem der Überalterung der Handwerker leidet, mit dem viele andere Keramikfabriken heute konfrontiert sind.

Herr Watanabe hofft, dass das Kyusu von JINSUI den Besuchern seines Landes hilft, die japanische Kultur besser zu verstehen.

TOKONAME - JINSUI

R/ 2666

80 cc
Ceramic

R/ 2667

80 cc
Ceramic

R/ 2668

290 cc
Ceramic

R/ 2679

290 cc
Ceramic

R/ 2680

290 cc
Ceramic

TOKONAME - JINSUI

R/ 2670
290 cc
Ceramic

R/ 2671
290 cc
Ceramic

R/ 2672
290 cc
Ceramic

R/ 2673
300 cc
Mesh

R/ 2674
300 cc
Ceramic

R/ 2675
390 cc
Ceramic

info@japandesign.be www.japandesign.be

TOKONAME - JINSUI

R/ 2676

290 cc
Mesh

R/ 2677

300 cc
Mesh

R/ 2678

290 cc
Ceramic

info@japandesign.be www.japandesign.be

TOKONAME - TAKASUKE

TAKASUKE TOEN is a renowned Japanese ceramic workshop in Tokoname that specializes in making traditional Japanese teapots, called kyusu. Founded by Kita Osamu after World War II, Takasuke Toen transitioned from a traditional wheel-thrown pottery maker to a pioneer of the slip-cast teapot method. Around 1975 Takasuke developed a fine-mesh ceramic strainer known as “SASAME” specially for handling extreme delicate tea leaves. The company has a unique claim to this name. Under the leadership of the second generation, the workshop began creating simpler, more modern teapot designs that highlighted the natural beauty of the clay itself, moving away from more ornate traditional styles. Takasuke Toen is using the iron-rich red SHUDEI clay from Tokoname, known for enhancing tea flavor, and also produce teapots from other local clays like the black KURODEI.

TAKASUKE TOEN est un atelier de céramique japonais renommé à Tokoname qui se spécialise dans la fabrication de théières japonaises traditionnelles, appelées kyusu. Fondé par Kita Osamu après la Seconde Guerre mondiale, Takasuke Toen est passé d’un fabricant de poterie traditionnel tourné sur roue à un pionnier de la méthode de théière coulée en barbotine. Vers 1975, Takasuke a développé une passoire en céramique à mailles fines connue sous le nom de « SASAME » spécifiquement pour manipuler des feuilles de thé extrêmement délicates. L’entreprise a une revendication unique à ce nom. Sous la direction de la deuxième génération , l’atelier a commencé à créer des modèles de théières plus simples et plus modernes qui mettaient en valeur la beauté naturelle de l’argile elle-même, s’éloignant des styles traditionnels plus ornés. Takasuke Toen utilise l’argile rouge SHUDEI riche en fer de Tokoname, connue pour rehausser la saveur du thé, et produit également des théières à partir d’autres argiles locales comme l’argile noire KURODEI.

TAKASUKE TOEN ist eine renommierte japanische Keramikwerkstatt in Tokoname, die sich auf die Herstellung traditioneller japanischer Teekannen, genannt Kyusu, spezialisiert hat. Takasuke Toen wurde nach dem Zweiten Weltkrieg von Kita Osamu gegründet und entwickelte sich von einen traditionellen Keramikhersteller, der mit der Drehscheibe arbeitete, zu einem Pionier der Schickerguss-Teekannenmethode. Um 1975 entwickelte Takasuke ein feinmaschiges Keramik-Sieb, das als „SASAME“ bekannt ist und speziell für die Handhabung von extrem empfindlichen Teeblättern entwickelt wurde. Das Unternehmen hat einen einzigartigen Anspruch auf dieses Namen. Unter der Leitung der zweiten Generation begann die Werkstatt, einfachere, modernere Teekannen-Designs zu kreieren, die die natürliche Schönheit des Tons selbst hervorhoben und sich von der stärker verzierten traditionellen Stilen entfernen. Takasuke Toen verwendet den eisenreichen roten SHUDEI-Ton aus Tokoname, der dafür bekannt ist, den Teegeschmack zu verbessern, und stellt auch Teekannen aus anderen lokalen Tonsorten wie dem schwarzen Ton KURODEI her.

TOKONAME - TAKASUKE

R/ 2686 300 cc

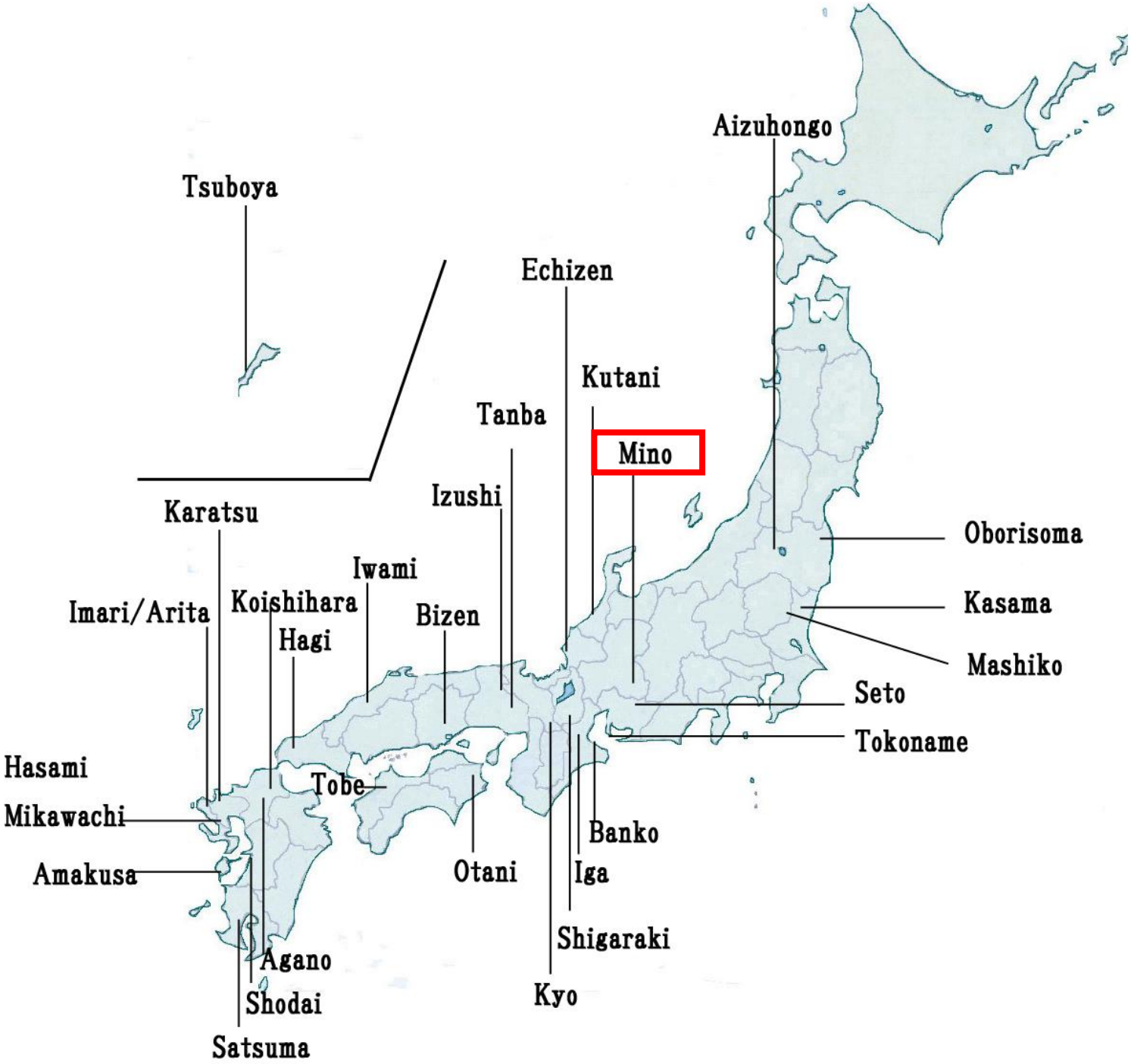
R/ 2689 300 cc

R/ 2687 300 cc

R/ 2690 300 cc

R/ 2688 300 cc

R/ 2691 300 cc



In the MINO area, in the southern part of the Japanese Prefecture GIFU, pottery called MINO-YAKI has been produced for more than 1000 years.
A wide range of techniques such as Oribe, Shino, Kizeto, etc. are used to create a wide variety of tableware and tea ceremony items.
Centres such as Tajimi, Toki and Mizunami, together account for 50% of the total contemporary pottery production.

La poterie appelée MINO-YAKI est produite depuis plus de 1000 ans dans la partie sud de la préfecture japonaise de GIFU, appelée MINO.
Un large éventail de techniques telles que Oribe, Shino, Kizeto etc. sont utilisées pour créer une grande variété d'articles de table et afférents à la cérémonie du thé.
Des centres tels que Tajimi, Toki, Mizunami représentent tous ensemble 50 % de la production totale de poterie contemporaine.

Im südlichen Teil der japanischen Präfektur GIFU, dem MINO-Gebiet, wird seit mehr als 1.000 Jahren Keramik hergestellt, die MINO-YAKI genannt wird.
Eine Vielzahl von Techniken wie Oribe, Shino, Kizeto usw. wird verwendet, um eine große Auswahl an Geschirr und Artikeln für Teezeremonien herzustellen.
Zentren wie Tajimi, Toki, Mizunami machen zusammen 50 % der gesamten zeitgenössischen Keramikproduktion aus.

MINO - YAKI

R/ 2227 120 cc

R/ 2228 150 cc

R/ 2775 180 cc

R/ 2776 180 cc

MINO - YAKI

R/ 2052 180 cc

R/ 2766 150 cc

MINO - YAKI

R/ 2222 180 cc

R/ 2486 225 cc

R/ 2219 150 cc

R/ 2833 190 cc

R/ 2215 175 cc

R/ 2216 125 cc

info@japandesign.be www.japandesign.be

MINO - YAKI

R/ 2485 115 cc

R/ 2484 135 cc

R/ 2185 200 cc

R/ 2187 200 cc

MINO - YAKI

info@japandesign.be www.japandesign.be

MINO - YAKI

R/ 2780 175 cc

R/ 2781 175 cc

R/ 2782 160 cc

R/ 2783 160 cc

R/ 2784 160 cc

MINO - YAKI

R/ 2223 250 cc

R/ 2224 250 cc

R/ 2480 10cm x 6,5cm

MINO - YAKI

R/ 2225 9,5 cm x 7,0cm

R/ 2226 10,5 cm x 7,5 cm

R/ 2834 10,5 cm x 7,5 cm

NEW

R/ 2835 10,5 cm x 7,5 cm

NEW

R/ 2842 10,5 cm x 7,2 cm

NEW

R/ 2843 10,5 cm x 7,2 cm

NEW

MINO - YAKI

R/ 2830 250 cc

R/ 2831 250 cc

R/ 2832 250 cc

R/ 2450 11cm x 7cm

R/ 2451 11cm x 7cm

MINO - YAKI

R/ 2481 10,0cm x 7,2cm

R/ 2483 10,0cm x 7,2cm

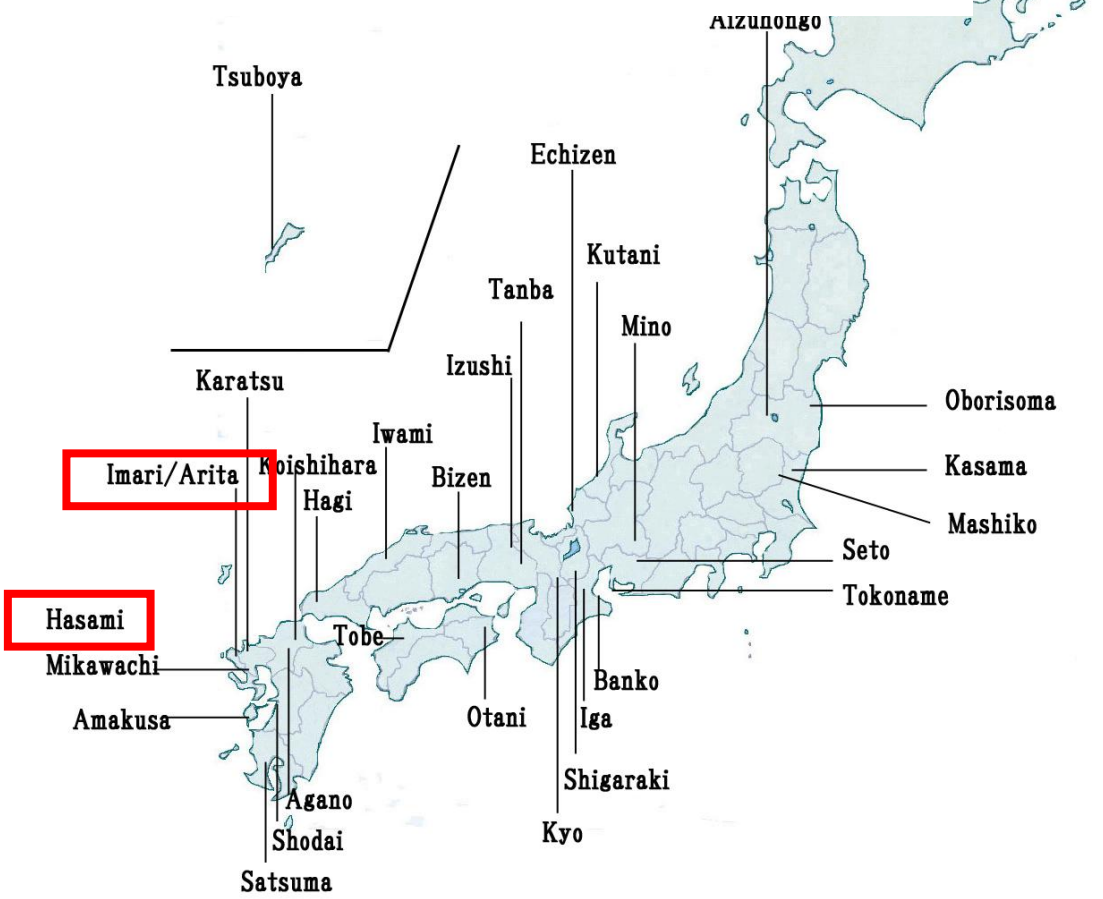
R/ 2449 12,0 cm x 8,0 cm

R/ 2770 12,2 cm x 8,5 cm

R 2771 12,2 cm x 8,5 cm

SHIGARAKI - YAKI

HASAMI / ARITA – YAKI



Although close together, Hasami and Arita belong to two different Prefectures in the north of the southern island of Kyushu.
However, their history is very similar. In the sixteenth century, Korean potters arrived on the island of Kyushu, the result of the Japanese invasion and occupation of Korea.
They found special clay that led to the creation of a refined porcelain, later known as IMARI. From the port city of Imari it was exported en masse to Europe by the Dutch East India Company.
Over the centuries, the range of techniques, colours and shapes has broadened and the results have been refined and ARITA-HASAMI is now one of the highest quality porcelains in Japan.
With their look and feel ranging from traditional and classic pieces to ultra-modern minimalist, the collections appeal to everyone.

Bien que proches l'un de l'autre, Hasami et Arita appartiennent à deux préfectures différentes au nord de l'île méridionale de Kyushu.
Leur histoire est cependant très similaire. Au XVIe siècle, des potiers coréens sont arrivés sur l'île de Kyushu, conséquence de l'invasion et de l'occupation japonaise de la Corée.
Ils y ont trouvé une argile spéciale qui a donné naissance à une porcelaine raffinée, que nous connaîtrons plus tard sous le nom d'IMARI. Elle a été massivement exportée vers l'Europe depuis la ville portuaire d'Imari par la Compagnie néerlandaise des Indes orientales.
Au fil des siècles, les techniques, les couleurs et les formes se sont étendues et affinées et ARITA-HASAMI est aujourd'hui l'une des porcelaines de la plus haute qualité du Japon.
Les collections séduisent tout le monde par leur apparence, qui va du classique traditionnel au minimaliste ultra-moderne.

Obwohl Hasami und Arita nahe beieinander liegen, gehören sie zu zwei verschiedenen Präfekturen im Norden der südlichen Insel Kyushu.
Ihre Geschichte ist jedoch sehr ähnlich. Im 16. Jahrhundert kamen koreanische Töpfer auf die Insel Kyushu als Ergebnis der japanischen Invasion und Besetzung Koreas.
Dort fanden sie speziellen Ton, der zu dem edlen Porzellan führte, das uns später unter dem Namen IMARI bekannt wurde. Von der Niederländischen Ostindien-Kompanie wurde es dann massenhaft von der Hafenstadt Imari aus nach Europa exportiert.
Im Laufe der Jahrhunderte haben sich die Techniken, Farben und Formen erweitert und verfeinert, so dass ARITA-HASAMI heute eines der hochwertigsten Porzellane Japans ist.
Die Kollektionen bezaubern jeden mit ihrem Look, der von traditionell klassisch bis ultramodern minimalistisch reicht.

HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2740 175 cc

R/ 2741 220 cc

R/ 2814 175 cc

R/ 2734 140 cc

HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2785 200 cc

NEW

R/ 2786 175 cc

NEW

R/ 2229 115 cc

R/ 2230 135 cc

R/ 2231 180 cc

R/ 2232 180 cc

HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2234 150 cc

R/ 2235 150 cc

R/ 2810 150 cc

NEW

R/ 2743 225 cc

info@japandesign.be www.japandesign.be

HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2760 160 cc

R/ 2707 9,5 cm x 7,0 cm

R/ 2813 150 cc set/5

NEW

R/ 2807 200 cc

NEW

R/ 2725 12,0 cm x 7,0 cm

R/ 2727 11,0 cm x 6,0 cm

HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2803 200 cc

NEW

R/ 2804 175 cc

NEW

R/ 2805 160 cc

NEW

R/ 2806 160 cc

NEW

R/ 2822 200 cc

NEW

R/ 2823 180 cc

NEW

info@japandesign.be www.japandesign.be

HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2824 180 cc

NEW

R/ 2825 180 cc

NEW

R/ 2817 180 cc

NEW

R/ 2818 10,0cm x 6,5cm

NEW

R/ 2815 175 cc

NEW

R/ 2816 150 cc

NEW

info@japandesign.be www.japandesign.be

HASAMI / ARITA - YAKI

HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2116 11,9 cm x 6,7 cm

R/ 2117 11,9 cm x 6,7 cm

R/ 2118 11,9 cm x 6,7 cm

R/ 2119 11,9 cm x 6,7 cm

R/ 2116 12,1 cm x 7,5 cm

info@japandesign.be www.japandesign.be

HASAMI / ARITA - YAKI

R/ 2122 12,5cm x 7,5cm

R/ 2123 12,5cm x 7,5cm

R/ 2124 13,8 cm x 7,5cm

NEW

R/ 2125 13,8 cm x 7,5cm

NEW

R/ 2126 13,8 cm x 7,5cm

NEW

R/ 2127 13,8 cm x 7,5cm

NEW

HASAMI / ARITA - YAKI

Algemene verkoopsvoorwaarden

1- Om onze firma te verbinden, moet iedere bestelling in onze burelen bevestigd worden.
2- Wij nemen de nodige maatregelen om de leveringstermijnen te eerbiedigen en nemen geen vertragingspenaliteiten aan.
3- De vertraging in de levering kan in geen geval aanleiding geven tot annulatie van de bestelling.
4- De goederen reizen op gevaar en voor risico van de bestemmeling.
5- Iedere klacht, om geldig te zijn, dient schriftelijk en ten laatste binnen de 5 dagen volgend op de ontvangst van de goederen, bij onze firma ingediend worden.
6- Alle facturen zijn betaalbaar te Oelegem.
7- Behoudens andersluidende en schriftelijke bepaling , zijn onze facturen betaalbaar 30 dagen na factuurdatum.
8- Elk bedrag dat onbetaald blijft op zijn vervaldag, zal van rechtswege en zonder ingebrekestelling rente geven berekend op basis van de Belgische wettelijke intrestvoet vermeerderd met 2%, met een minimum van 12%.
9- In geval van niet-betaling op de vervaldag behouden wij ons het recht voor het bedrag van de factuur met 10% te verhogen, met een minimum van 25 €.
10- De niet-betaling op de vervaldag van één enkele factuur, maakt het verschuldigd saldo van al de andere, zelfs niet vervallen facturen, van rechtswege onmiddellijk opeisbaar.
11- De goederen blijven onze eigendom tot volledige betaling van de prijs. Alle risico's zijn ten laste van de koper. De betaalde voorschotten blijven ons verworven ter vergoeding van de mogelijke verliezen bij wederverkoop.
12- Ingeval de koper de aan ons toebehorende goederen, zelfs verwerkt, herverkoopt, draagt hij vanaf heden aan ons alle schuldvorderingen over die voortkomen uit deze voortverkoop.
13- In geval van betwisting zijn de rechtbanken van Antwerpen of de rechtbanken van de woonplaats van de koper, naar onze keuze, alleen bevoegd.

Conditions générales de vente

1- Pour engager notre firme, toute commande doit avoir été confirmé en nos bureaux.
2- Nous prenons toutes nos dispositions pour respecter les délais de livraison et nous n'acceptons aucune pénalité de retard.
3- Le délai de livraison ne donne en aucun cas lieu à l'annulation de la commande.
4- Les marchandises sont expédiés aux risques et périls du destinataire.
5- Toute réclamation, pour être valable, doit être faite par écrit à notre firma dans les 5 jours qui suivent la réception de la marchandise.
6- Toutes nos factures sont payables à Oelegem.
7- Sauf stipulation contraire nos factures sont payables à 30 jours.
8- Toute somme non payée à l'échéance porte de plein droit et sans mise en demeure intérêt au taux d'intérêt légal belge majoré de 2%, avec un taux d'intérêt de 12% minimum.
9- En cas de non paiement d'une facture à son échéance nous nous réservons le droit d'augmenter son montant de 10% avec un minimum de 25 €.
10- Le non paiement d'une seule facture à son échéance rend exigible de plein droit le solde dû sur toutes les autres factures, même non échues.
11- Nous nous réservons la propriété des marchandises jusqu'au complet payement. Les risques sont à charge de l'acheteur. Les acomptes pourront être conservés pour couvrir les pertes éventuelles à la revente.
12- En cas de revente des marchandises, m^me transformées, nous appartenant, l'acheteur nous cède dès à présent toutes les créances résultant de leur revente.
13- En cas de contestation, les tribunaux de Anvers ou les tribunaux de l'acheteur, à notre choix, sont seuls compétents.

General terms of sale

1- In order to confirm our firm, every order must be confirmed in our office.
2- We take all useful steps in order to respect the terms of delivery and we do not accept any penalty of delay.
3- A delay in the delivery may not in any case lead to a cancellation of the order.
4- The goods are dispatched at the own risks of the consignee.
5- In order to be valid, any complaint must be made in writing to our firm at the latest within the 5 days which follow the receipt of the goods.
6- All the invoices are to be paid at Oelegem.
7- In the absence of any express written provision to the contrary, all invoices are payable 30 days after invoice date.
8- Any amount unpaid on the due date shall, automatically and without prior notice, attract interest at a rate 2% above the Belgian legal interest rate, with a minimum interest rate of 12%.
9- We reserve the right to increase by 10% the amount of any invoice unpaid on the due date. The minimum amount of any such increase shall be 25 €.
10- Should an invoice remain unpaid on the due date, all invoices shall immediately become due for payment, regardless of their original date of maturity.
11- Untill payment in full to us for the goods, the goods shall remain our property.
12- Disputes arising out of this contract shall be referred to the court of Antwerp or, at our discretion, to the courts having jursidiction at the buyer's domicile.

Allgemeine Verkaufsbedingungen

1- Um unsere Firma zu verpflichten muss jede Bestellung in unserem Amt bestätigt werden.
2- Wir nehmen die nötigen Massnahmen um die Lieferungsfristen einzuhalten und nehmen keine Verzögerungsstrafbarkeit an.
3- Die Lieferungsverzögerung darf auf keinen Fall zu einer Streichung der Bestellung Veranlassung geben.
4- Die Waren reisen auf Rechnung und Gefahr des Empfängers.
5- Jeder Einspruch, um gültig zu sein, muss innerhalb 5 Tagen nach dem Empfang der Waren schriftlich an unserer Firma übermittelt werden.
6- Alle Rechnungen sind in Oelegem zahlbar.
7- Vorbehaltlich gegensätzlicher und schriftlicher Bestimmung sind unsere Rechnungen 30 Tage nach Rechnung zahlbar.
8- Jeder Betrag, der bei Verfall unbezahlt bleibt, wird mit vollem Recht und ohne Inverzugsetzung Zinsen bringen, auf Basis von den belgischen gesetzlichen Zinssatz erhöht um 2%, mit einem Minimumzinssatz von 12%.
9- Falls eine Rechnung beim Verfall unbezahlt ist, behalten wir uns das Recht den Betrag um 10% zu erhöhen, mit einem Minimum von 25 €.
10- Die Nichtzahlung einer einzigen Rechnungbei Verfall macht den geschuldeten Saldo von jeder anderen selbst noch nicht fällig gewordenen Rechnung mit vollem Recht einklagbar.
11- Die Ware bleibt bis zur vollen Bezahlung sämtlicher Forderungen, einschliesslich Nebenforderungen, Schadenersatzansprüche und Einlösungen von Schecks und Wechseln, Eigentum des Verkäufers.
12- In Streitfällen sind die Gerichte von Antwerpen oder die Gerichte von dem Wohnsitz des Käufers, zu unserer Auswahl, allein zuständig.