

CONTEMPORARY DESIGN MEETS TRADITIONAL JAPANESE CRAFTS

We are the designers **Yuki Ishiguro** & **Lars Amhoff**.

Based out of **Germany** & **Japan**, **Asemi Co**. is our collaborative effort to unite design and crafts through our creations. We are aiming to offer a variety of high quality products, from tableware to cooking tools and more.

わたしたちは石黒悠紀とラース・アムホッフというデザイナーです。 アセミコは、ドイツと日本から発信する二人の作品を通して デザインと工芸を繋ぐプロジェクトです。 優れた品質の食器や調理器具など、様々な製品を提供していきます。





THE CUP CONCEPT

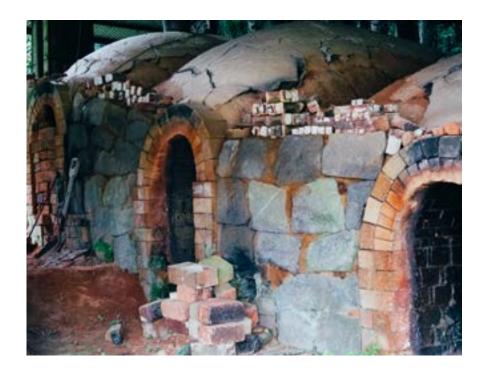
With our cup design we lean on traditional shapes but give it a more contemporary character. Each style of cup has a unique look, depending on the type of pottery it was created from.

The Asemi Co. cups come in two sizes. Both are stackable, no matter what style of pottery they were made with.

わたしたちはカップをデザインする上で、伝統的な形状をベースに しながらもコンテンポラリーな特徴を加えました。 どのスタイルのカップも窯元によって異なる個性的な佇まいです。

アセミコのカップには2つのサイズがあり、これらのカップはサイズや 窯元に関わらずスタッキングできるデザインになっています。





We have picked a handful of artisans from all over Japan to give shape to the Asemi Co. cup with their own individual style.

わたしたちは日本中から一握りの職人を選び抜き、それぞれの独自の スタイルでアセミコのカップを形にしてもらっています。



Our artisans are handcrafting each cup and burn them in a wood fired kiln, which makes the number of cups created small and exclusive.

Each artisan gives the cup a unique appearance and showcases the fine quality of their traditio- nal style of Japanese pottery.

カップは手作業で1つずつ作られ、木を燃料とする釜で焼き上げられているため、制作できる数はほんのわずかです。

それぞれの職人がカップに加える 個性的な佇まいは、日本の 伝統的陶磁器の質の高さを象徴するものです。

Matsushiro Yaki

Bizen Yaki

Koishiwara Yaki



LEGACY OF THE SANADA CLAN

真田氏の遺産

Asemi Co. Matsushiro-Yaki cups combine 400 year old Japanese pottery with a clean & timeless design.

The cups are hand crafted and made only with 100% natural ingredients in the glaze.

The beautiful dripping glaze has a different look on every cup.

アセミコの松代焼の湯呑は、タイムレスなデザインを400年の歴史を持つ焼き物と組み合わせたものです。

一つ一つ手作りで、100%自然由来の釉薬を使用しています。







CONTEMPORARY FOLK CRAFT

現代的な伝統工芸

Contemporary folk craft cups with an amazing subtle metallic gloss & unique "Tobikanna" details.

The black metallic finish of our Koishiwara-yaki cup is achieved through a special glaze developed by our Koishiwara Artisan. He mixes iron powder to the rice straw ash that he uses as the glaze.

メタリックな仕上げと飛び鉋の細かい模様の現代的な湯呑

小石原焼カップの黒くメタリックな佇まいは、 アセミコの小石原焼職人が作った特別な釉薬によるものです。 この釉薬は、原料となるワラ灰に鉄粉が混ぜられています。





400 YEAR OLD SINGING GLAZE

福島の美しき音色

Ōbori Soma-Yaki is an over 400-year-old pottery style from Fukushima, Japan, famous for its distinctive cracked glaze.

In 2011 the birthplace of Soma-Yaki got destroyed by a tsunami, our artisan has since moved and started anew, keeping this stunning and unique pottery style alive.

表面の美しいひび割れが特殊な400年の歴史をもつ福島の焼き物

2011年の 東日本大震災のため、福島第一原発から10kmに位置していた 大堀は強制退去を余儀なくされました。

何度も移動し飯坂町に窯を持った職人さんが創り出すものを通して、 大堀相馬焼の遺産を保存します。



ONE OF THE SIX ANCIENT KILNS

日本六古窯の一つ

Asemi Co. Bizen-Yaki cups are a perfect & unique combination between a timeless design and the oldest form of Japanese pottery.

Our Bizen ware is fired in a wood-burning kiln at extreme temperatures, resulting in significant hardness of the cups and beautiful markings from the flames touching the clay.

アセミコの備前焼の湯呑はタイムレスなデザインを伝統の焼き物と 組み合わせたものです。

備前焼は、木を燃料とする釜を使って超高温で焼き上げています。 このため、非常に丈夫な仕上がりになり、炎が当たった部分には 美しい模様が現れます。

















ALL STYLES
OF ASEMI CO.
CUPS CAN BE
COMBINED WITH
EACH OTHER





ASEMI HASAMI

M

THE RICHNESS OF SIMPLICITY

シンプルの深み

Asemi Hasami cups are premium porcelain cups, made & hand glazed in Hasami, Japan.

The bottom of the cups if left free of any glaze, so you can feel the amazingly smooth haptic of raw porcelain.

アセミコの波佐見焼カップは長崎県波佐見で製造されている高品質な瀬戸物です。色付けや仕上げは手作業です。

カップの高台には釉薬がかかっていないので、 磁器のスムーズな感触を楽しめます。





















アセミコ MA ASEMI CO.

www.asemi.co contact@asemi.co

instagram.com/asemi_co facebook.com/asemico

Asemi Co. LLP Minato-ku Nishiazabu 3-13-15 K PLAZA B2 106-0031 Tokyo

