

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-1226	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

箸 1226

社団法人
日本中国料理協会の
推薦品



五角形箸

全長	①黒	②赤	③木目茶	④木目白
L CS-250 250	7153900 ¥500	7154000 ¥800	7154100 ¥800	7154200 ¥800
S CS-225 225	7154200 ¥300	7154300 ¥300	7154400 ¥300	7154500 ¥560

材質:PBT(ポリブチレンテレフタレート)
耐熱温度:220℃



耐熱箸

全長	⑤エンジン	⑥アイボリー	⑦ブラック
21cm	7881200	7881300	7881400
23cm	7881500	7881600	7881700

材質:SPS(シンジオタクチックポリスチレン)
耐熱温度:240℃
●箸先は四角で物がつかみやすい形状です。
●スチーム洗浄や煮沸消毒ができます。

地球温暖化を抑止する「紙から生まれたお箸」
地球環境にやさしい世界で初めてのお箸が誕生しました。
割り箸をエコスティックに持ち替えて...美しい未来へ



エコスティック 箸(ロゴ有)

商品コード	価格	商品コード	価格
⑧レッド 5561100	¥560	⑪グリーン 5561400	¥560
⑨ブラック 5561200	¥560	⑫アイボリー 5561500	¥560
⑩ブルー 5561300	¥560	⑬ブラウン 5561600	¥560

材質:Eペレット
全長:210
●先端滑り止め加工付
●古紙製の原料紙を51%以上含有したリサイクル法に基づく紙製品です。
●プラスチックに匹敵する剛性があり折れにくく安全です。
●燃えるごみとして焼却してもダイオキシンが発生しません。



ポリアミド タフスティック 角箸

商品コード	価格
⑭あずき 7313800	¥260
⑮緑 7313900	¥260
⑯黒 7314000	¥260

全長:225 耐熱温度:200℃
●先端シボ加工で滑り止めにしています。



天削箸 22.5cm 竹型箸 23cm

商品コード	価格	商品コード	価格
⑰クリーム 4999000	¥400	⑳黒 4999300	¥480
⑱若竹 4999100	¥600	㉑茶 4999400	¥500
㉒ゴマ竹 4999200	¥600	㉓朱 4999500	¥500

材質:PBT(ポリブチレンテレフタレート)
●滑り止め加工(先端)



六角箸 22cm

商品コード	価格
⑳黒 4999700	¥200
㉑茶 4999800	¥225
㉒朱 4999900	¥375

材質:PBT(ポリブチレンテレフタレート)
耐熱温度:160℃
●滑り止め加工(先端)

学校給食・業務用等に



耐熱強化 天丸 木箸

商品コード	価格
㉗18cm 8667100	¥460
㉘19.5cm 8667200	¥470
㉙21cm 8667300	¥500

●北海道の樺の木を有効利用し、高熱・高圧プレス加工しています。真鍮と同等の強度を持ち、洗浄・殺菌処理にも強く、水をほとんど吸わないので衛生的です。環境ホルモンの物質は使用していません。光沢を保ったまま長くご愛用いただける耐熱強化木の木箸です。



軽く丈夫。しかも衛生的! ③④EBM 18-8 モナカ箸 (10膳入)

全長:230 3509710 ¥2,700
●本体がモノカ(空洞)になっていて、軽く使い易いお箸です。
●先端にすべり止め加工がしてあります。



10角 ぐる麺箸

全長	③④黒	③⑤朱	価格
16.5cm	0023000	0023010	¥170
19cm	0023100	0023110	¥180
21cm	0023200	0023210	¥190
22cm	0023300	0023310	¥200
23cm	0023400	0023410	¥210
24cm	0023500	0023510	¥220

材質:SPS(ポリスチレン)
耐熱温度:200℃
●先端部分は特殊な星形形状です。
●持ち手はより丸に近い10角形です。



③①ステン 朝鮮箸 バラ

全長:197 2335000 ¥500

③②中華箸 模様入

全長:270 2328600 ¥350



③③箸袋 麻の葉 携帯用 赤

全長:250 4306000 ¥550
材質:綿

10角 ぐる麺箸 極太

全長	③⑥黒	③⑦朱	価格
21cm	1973500	1973700	¥200
23cm	1973600	1973800	¥220

材質:SPS(ポリスチレン)
耐熱温度:200℃



先端部分は、従来の星型五角形状を更に太くすることで、つかみにくい太麺、うどん、冷麺、焼きそば、ナポリタン等がたいへんつかみ易くなりました。特に釜揚げうどんにはおすすすめいたします。

73 和・洋・中食器

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

77 メニュー・卓上サイン

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

72 ワイン・バー用品