

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20502-333	株式会社クイックパック	0564-59-3525

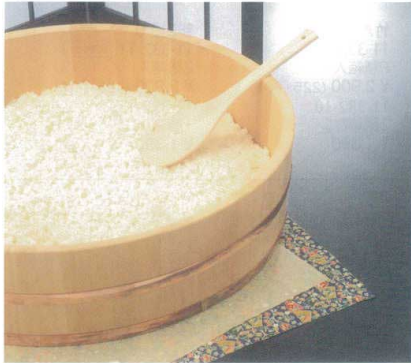
333 演漆 えんしつ

御存じですか？



木がもつ特性をそのまま生かし昔ながらの技法でつくり上げました。

木の凹凸がそのまま残してあるのは、中の水分を木に吸収し、外ににがして御飯をおいしくするためです。ペーパーで磨いて見た目を良くした商品は、水分が外に出ず本来の御飯の美味しさが味わえなくなります。使ってみると分かる、おいしさの秘訣。



椀 飯切(銅タガ)

- 11-333-1 2合 ¥4,400 (210φ・H70)
- 11-333-2 2.2合 ¥4,900 (240φ・H85)
- 11-333-3 2.5合 ¥5,400 (270φ・H90)
- 11-333-4 3合 ¥5,700 (300φ・H90)
- 11-333-5 5合 ¥6,400 (330φ・H90)
- 11-333-6 7合 ¥7,100 (360φ・H90)
- 11-333-7 1升 ¥8,200 (390φ・H100)
- 11-333-8 1.5升 ¥9,300 (420φ・H105)
- 11-333-9 2升 ¥17,800 (450φ・H110)
- 11-333-10 2.5升 ¥21,000 (480φ・H110)
- 11-333-11 2.8升 ¥26,400 (510φ・H140)
- 11-333-12 3升 ¥29,600 (540φ・H160) 底竹巻
- 11-333-13 4升 ¥33,900 (600φ・H160) 底竹巻
- 11-333-14 5升 ¥38,700 (660φ・H160) 底竹巻
- 11-333-15 6升 ¥42,000 (720φ・H160) 底竹巻
- 11-333-16 7升 ¥45,700 (750φ・H160) 底竹巻
- 11-333-17 10升 ¥95,700 (900φ・H165) 底竹巻



椀 飯切(ステンタガ)

- 11-333-18 2.8升 ¥28,500 (510φ・H140) 底竹巻
- 11-333-19 3升 ¥30,700 (540φ・H160) 底竹巻
- 11-333-20 4升 ¥35,000 (600φ・H160) 底竹巻
- 11-333-21 5升 ¥39,800 (660φ・H160) 底竹巻
- 11-333-22 6升 ¥43,000 (720φ・H160) 底竹巻
- 11-333-23 7升 ¥47,300 (750φ・H160) 底竹巻
- 11-333-24 10升 ¥96,800 (900φ・H165) 底竹巻



椀 飯切用蓋(さわら) 板厚10mm

- 11-333-25 ¥4,100 (330φ・H35)
- 11-333-26 ¥4,600 (360φ・H35)
- 11-333-27 ¥5,200 (390φ・H35)
- 11-333-28 ¥6,100 (420φ・H35)
- 11-333-29 ¥6,500 (450φ・H35)
- 11-333-30 ¥7,600 (480φ・H35)

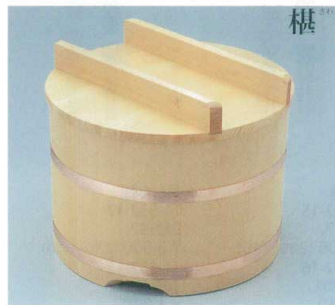
江戸椀



椀

- 11-333-31 3.5合 ¥12,400 (180φ・H125)
 - 11-333-32 5合 ¥14,600 (210φ・H150)
 - 11-333-33 7合 ¥15,600 (240φ・H165)
 - 11-333-34 1升 ¥20,500 (270φ・H180)
 - 11-333-35 1.5升 ¥23,700 (300φ・H190)
 - 11-333-36 2升 ¥33,400 (330φ・H225)
 - 11-333-37 3升 ¥36,100 (360φ・H246)
 - 11-333-38 4升 ¥49,500 (390φ・H276)
 - 11-333-39 5升 ¥60,200 (420φ・H306)
- 寸法は身の寸法です。

のせ椀



椀

- 11-333-40 3.5合 ¥10,800 (180φ・H125)
 - 11-333-41 5合 ¥12,400 (210φ・H150)
 - 11-333-42 7合 ¥13,800 (240φ・H165)
 - 11-333-43 1升 ¥15,600 (270φ・H180)
 - 11-333-44 1.5升 ¥19,400 (300φ・H190)
 - 11-333-45 2升 ¥25,800 (330φ・H225)
 - 11-333-46 3升 ¥31,800 (360φ・H246)
 - 11-333-47 4升 ¥40,900 (390φ・H276)
 - 11-333-48 5升 ¥46,300 (420φ・H306)
- 寸法は身の寸法です。



おでん鍋用 木蓋(2つ割)

- 11-333-49 8寸 ¥3,700 (W290・D365・板厚10)
- 11-333-50 尺2 ¥4,100 (W380・D365・板厚10)
- 11-333-51 尺4 ¥4,400 (W380・D425・板厚10)
- 11-333-52 尺5 ¥4,600 (W380・D455・板厚10)
- 11-333-53 尺8 ¥5,400 (W380・D545・板厚10)
- 11-333-54 2尺 ¥5,600 (W380・D607・板厚10)



餅箱(スブルース)

- 11-333-55 (身) ¥12,800 (W600・D330・H90)
 - 11-333-56 (蓋) ¥5,600 (W600・D330・H20)
- ムク板ですので反ります

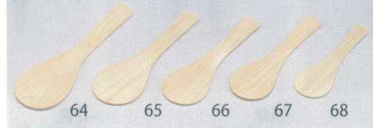
宮島

しゃもじブナ



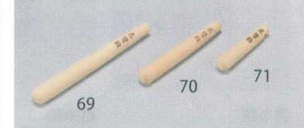
- 11-333-57 ¥3,500 (600)
- 11-333-58 ¥2,000 (540)
- 11-333-59 ¥1,650 (480)
- 11-333-60 ¥1,500 (450)
- 11-333-61 ¥1,350 (420)
- 11-333-62 ¥1,250 (390)
- 11-333-63 ¥1,100 (360)

しゃもじ 松



- 11-333-64 ¥650 (290)
- ×11-333-65 ¥340 (245) (生産中止)
- 11-333-66 ¥290 (215)
- 11-333-67 ¥280 (190)
- 11-333-68 ¥260 (160)

ミニ すりこぎ



- 11-333-69 ¥570 (240)
 - 11-333-70 ¥480 (180)
 - 11-333-71 ¥340 (125)
- 六角 焼印付 ひもなし

さわら製品は、価格が変動することがあります。