

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20688-283 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

そば器

調理道具

せいろ

網コンロ

料理器皿

弁当

飯器・椀

盛り

ビニール

金彩・銀彩

小鉢・珍味入

餅・酒の器

そば・うどん

竹製品

卓上用品

紙製品

演出小物

陳列用品

説明・注意

品名検索

番号検索

板そば

山形県は明治から昭和初期まで養蚕が盛んでした。養蚕は、蚕が繭を作るときが一番忙しく、知人や近所の人たちの手を借りていました。その労をねぎらい、酒と「大きな箱板に盛り付けた手打ちそば」を振舞ったのが板そばの由来といわれています。



焼杉・板そば(身・竹ス)

21-283-03(21441) 大(塗装付) ¥10,800
44×20×H5cm ※竹スタレ(39.5×17.8cm)付
21-283-04(21437) 小(塗装付) ¥8,180
32.2×18.2×H3.8cm ※竹スタレ(27.5×16.5cm)付

スーパー-EX塗装

杉・板そば(竹ス付)

21-283-02(18181) ¥8,600
39.5×18.8×H4cm
※竹スタレ(27.5×17cm)付
※スーパー-EX塗装 > P22参照 ※陶器はイメージ



檜・板そば(身・竹ス)

21-283-05(21438) 足付(塗装付) ¥8,200
34.5×18.5×H5.5cm ※竹スタレ(32.2×16.3cm)付
21-283-06(21456) 小(塗装付) ¥6,950
32.2×18.2×H3.8cm ※竹スタレ(27.5×16.5cm)付
※写真の名入れはイメージです。
※名人代別途見積

へぎそば

「へぎ」とはそばを入れる「木製・浅底の四角い箱」のことで、昔は板を「剥いで」作っていて、この「剥ぐ」が「へぎ」という風に訛って、いつしか「へぎ」と呼ばれるようになりました。布海苔(ふのり)と呼ばれる海藻を使って打ったこのそばは、新潟県の小千谷市が発祥とされています。



底板付へぎセイロ

21-283-07(21268) 大(塗装付) ¥15,800
50×27.5×H5cm ※竹スタレ(42.5×22.5cm)付
21-283-08(21269) 小(塗装付) ¥9,600
32×18×H5cm ※竹スタレ(24.5×13cm)付
※竹ス付



※07-08底板が一体となったタイプです。

焼杉料理盆(スリム)※竹ス付

21-283-09(17347) ¥6,500 41.5×14×H3cm
(17346) 皿のみ ¥4,500 41.5×14×H3cm/内寸36.5×12×H2cm
(17348) 竹ス ¥2,000 36×12cm