

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20700-376	株式会社クイックパック	0564-59-3525

376

www.yamashita-kogei.com

竹製飯櫃

飯櫃(めしびつ)とは炊きたてのご飯を移し、余分な水分を吸い取って保湿・調湿する蓋付きの容器。天然素材の飯櫃は冷めてもご飯がべちゃつかず美味しくなる特性があります。



27-376-01 (711128)
青竹飯籠
¥38,000
本体寸法:Φ22xH17.5cm
竹

■ 竹の飯櫃

竹の飯櫃(めしびつ)は、炊きたてのご飯の余分な水分を逃がし、適度な湿度を保つため、ご飯が冷めても美味しく長持ちさせる伝統的な保存容器です。特に夏場や通気性・抗菌性を求める際に重宝され、木製飯櫃(おひつ)と異なり、より優れた通気性を持つため、腐りにくく、冷やご飯の保存にも適しています。



27-376-02 (712140)
青竹蓋付手付籠
¥105,400
本体寸法:Φ36.5xH33cm
竹

竹製米研マドラー/米研ザル

■ お米に優しい竹ひごの弾力

ほどよい抵抗でお米を研ぎやすく、お米を優しく傷つけない竹ひごを使用しています。お好み焼きの具混ぜ、卵ときから、フッ素樹脂加工を施した鍋なども傷つけません。



27-376-03 (401033)
竹製米研マドラー
¥1,200
本体寸法:W6xD29cm
竹 木/ウレタン塗装

27-376-04 (712543)
青竹磨き米研ぎザル
¥7,800
本体寸法:Φ21xH9cm
竹



竹飯櫃／米研ぎマドラー

調理道具

新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麵 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種 / パーツ
ペーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

※青文字、オレンジ文字の商品は通常と掛率が異なりますのでご確認ください。