

Catalogue No.

20153-203



01

14-203-01 (18181)
杉・板そば **6,800円** 積重
約39.5×18.8×H4cm
※竹スタレ (約27.5×17cm) 付
※スーパーファイン塗装 (P115参照)
※陶器別売

■ 白木・ヘギセイロ (塗装付) ※身・台・竹ス付

14-203-02 (21443) 大 **15,800円**
身寸法: 約50×25.5×H5cm / 竹スタレ寸法: 約42.5×22.5cm

14-203-03 (21442) 小 **9,800円**
身寸法: 約32×16×H5cm / 竹スタレ寸法: 約24.5×13.5cm

02

03

調理道具
P26-42

卓上用品
P43-62

膳・盆
P63-67

木の器
P68-90

盛込
P91-114

ピユッフェ
P115-123

竹製品
P124-147

金彩・銀彩
P148-150

弁当
P151-175

小鉢・陶器
P176-194

酒の器
P195-199

そば・うどん
P200-207

鍋・コンロ
P208-225

せいろ
P226-230

紙製品
P231-298

演出小物
P299-317

什器・備品
P318-380

サイン
P381-405

浴場用品
P406-411

ギフト
P412-418

品名索引
P422-439

番号索引
P440-449

蕎麦

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。

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。昔は板を「剥いで」作っていて、この「剥ぐ」が「へぐ」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つて打つたこのそばは、新潟県の小千谷市が発祥とされています。



04

14-203-04 (18185)
竹・角盛皿
約23.5×23.5×H2.5cm
※ミガキ竹すだれ (約17.3×17.3cm) 付

2,200円



05

14-203-05 (18184)
竹・H型そばセイロ
約21.5×19×H3.9cm
※ミガキ竹すだれ (約17.3×17.3cm) 付

積重 **3,600円**



08

06/07

■ 檜・板そば (身・竹ス)

積重

14-203-06 (21439) 塗装付 **5,600円** 約44×20×H5cm

14-203-07 (21440) 塗装なし **4,600円** 約44×20×H5cm

※06・07は竹スタレ (約39.5×17.8cm) 付

14-203-08 (24115) 染・六ツ目手提箸 **1,950円** 約φ14.5×H18cm



09

10



11

12

■ 焼杉・板そば (身・竹ス)

積重

14-203-09 (21441) 大 (塗装付) **5,300円** 約44×20×H5cm

※竹スタレ (約39.5×17.8cm) 付

14-203-10 (21437) 小 (塗装付) **4,800円** 約32.2×18.2×H3.8cm

※竹スタレ (約27.5×16.5cm) 付

■ 檜・板そば (身・竹ス)

積重

14-203-11 (21438) 足付・大 (塗装付) **5,500円** 約34.5×18.5×H5.5cm

※竹スタレ (約32.2×16.3cm) 付 ※写真の名入れはイメージです。※名入代別途見積

14-203-12 (21436) 小 (塗装付) **4,800円** 約32.2×18.2×H3.8cm

※竹スタレ (約27.5×16.5cm) 付