



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。

杉・板そば(竹ス付)

積重

17-068-01 (18181) 6,800円 約39.5×18.8×H4cm
※竹スダレ(約27.5×17cm)付 ※スーパーファイン塗装 ※P16参照
※陶器別売

スーパーファイン塗装



焼杉・板そば(身・竹ス)

積重

17-068-02 (21441) 大(塗装付) 5,450円 約44×20×H5cm ※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付
17-068-03 (21437) 小(塗装付) 4,950円 約32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(約27.5×16.5cm)付

檜・板そば(身・竹ス)

積重

17-068-04 (21438) 足付(塗装付) 5,500円 約34.5×18.5×H5.5cm ※竹スダレ(約32.2×16.3cm)付
17-068-05 (21436) 小(塗装付) 4,800円 約32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(約27.5×16.5cm)付

※写真の名入れはイメージです。 ※名入代別見積



底板付へぎセイロ(塗装付) ※竹ス付

17-068-07 (21268) 大 12,000円 約50×27.5×H5cm
※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付

17-068-08 (21269) 小 7,300円 約32×18×H5cm
※竹スダレ(約24.5×13cm)付

※07・08 底板が一体となったタイプです。

白木・へぎセイロ(塗装付) ※身・台・竹ス付

17-068-09 (21443) 大 16,500円 身約50×25.5×H5cm
※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付

17-068-10 (21442) 小 9,800円 身約32×16×H5cm
※竹スダレ(約24.5×13cm)付

へぎそば

「へぎ」とはそばを入れる「木製・浅底の四角い箱」のこととで、昔は板を「剥いで」作っていた「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った。布海苔(ふのり)と呼ばれる海苔を使っている。たこのそばは、新潟県の下谷市が発祥とされています。



檜・板そば(身・竹ス)

積重

17-068-06 (21439) 大(塗装付) 5,600円 約44×20×H5cm
※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付 ※竹箸はイメージ

調理道具
017-034

せいろ
035-043

鍋・コンロ
044-063

そば・うどん
064-073

竹製品
074-092

金彩・銀彩
093-099

弁当
100-125

飯器・椀
126-130

料理箱・皿
131-160

盛込
161-182

ビュッフェ
183-196

小鉢・珍味入
197-224

樹・酒の器
225-230

演出小物
231-262

紙製品
263-334

卓上用品
335-362

什器・備品
363-438

サイン
439-460

浴場用品
461-467

説明・注意
468-470

品名検索
471-480

番号検索
481-490