

Catalogue No.

20510-76

## 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。



01



02

### 檜・板そば(身・竹ス)

積重

18-076-01 (21439) 大(塗装付) 6,300円  
約44×20×H5cm  
※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付 ※竹籠はイメージ

### 杉・板そば(竹ス付)

積重

18-076-02 (18181) 6,800円  
約39.5×18.8×H4cm  
※竹スダレ(約27.5×17cm)付  
※スーパーEX塗装 ▶ P24参照  
※陶器別売

**Super EX**  
スーパーEX塗装



03

04

### 焼杉・板そば(身・竹ス)

積重

18-076-03 (21441) 大(塗装付) 6,100円  
約44×20×H5cm ※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付  
18-076-04 (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



05

06

### 檜・板そば(身・竹ス)

積重

18-076-05 (21438) 足付(塗装付) 6,200円  
約34.5×18.5×H5.5cm ※竹スダレ(約32.2×16.3cm)付  
18-076-06 (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  
「剥いて」作っていて、この「剥く」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  
を使って打ったこのそばは、新潟県  
の千手谷市が発祥とされています。



07

08

### 底板付へぎセイロ ※竹ス付

18-076-07 (21268) 大(塗装付) 12,250円  
約50×27.5×H5cm  
※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付  
18-076-08 (21269) 小(塗装付) 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。



09

10

### 白木・へぎセイロ ※身・台・竹ス付

18-076-09 (21443) 大(塗装付) 16,750円  
身約50×25.5×H5cm  
※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付  
18-076-10 (21442) 小(塗装付) 9,800円  
身約32×16×H5cm  
※竹スダレ(約24.5×13cm)付

\*上記価格は税抜き価格です。

板そば・へぎそば

調理  
道具

せいろ

鍋  
コンロ

そば  
うどん

竹製品

金彩  
銀彩

弁当

飯器  
椀

料理箱  
皿

盛込

ピュッフェ

小鉢  
珍味入

樹  
酒の器

演出  
小物

紙製品

卓上  
用品

什器  
備品

サイン

浴場  
用品

説明  
注意

品名  
検索

番号  
検索