

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、蚕が繭を作る時が一番忙しく、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。



檜・板そば(身・竹ス)

積重

19-078-01(21439) 大(塗装付) 6,770円
約44×20×H5cm
※竹スタレ(約39.5×17.8cm)付 ※竹籠はイメージ

Super EX
スーパーEX塗装

杉・板そば(竹ス付)

抗重

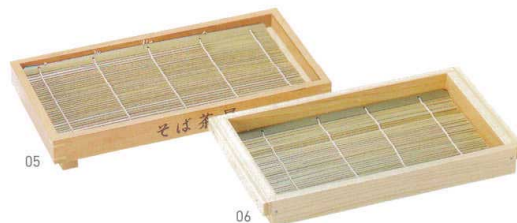
19-078-02(18181) 6,800円
約39.5×18.8×H4cm
※竹スタレ(約27.5×17cm)付 ※スーパーEX塗装 > P18参照
※陶器はイメージ



焼杉・板そば(身・竹ス)

積重

19-078-03(21441) 大(塗装付) 6,270円
約44×20×H5cm ※竹スタレ(約39.5×17.8cm)付
19-078-04(21437) 小(塗装付) 5,050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

19-078-05(21438) 足付(塗装付) 6,520円
約34.5×18.5×H5.5cm ※竹スタレ(約32.2×16.3cm)付
19-078-06(21436) 小(塗装付) 5,380円
約32.2×18.2×H3.8cm ※竹スタレ(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。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

19-078-07(21268) 大(塗装付) 12,450円
約50×27.5×H5cm ※竹スタレ(約42.5×22.5cm)付
19-078-08(21269) 小(塗装付) 7,450円
約32×18×H5cm ※竹スタレ(約24.5×13cm)付
※竹ス付



※07・08底板が一体となったタイプです。



白木・へぎセイロ

19-078-09(21443) 大(塗装付) 16,950円
身約50×25.5×H5cm ※竹スタレ(約42.5×22.5cm)付
19-078-10(21442) 小(塗装付) 9,950円
身約32×16×H5cm ※竹スタレ(約24.5×13cm)付
※身・竹ス付