

Catalogue No.

20674-770

外食産業・そば・うどん・ラーメン用

日本製

SPS

六角先端角箸 34-770



先端まで四角になっており
ますので麺類等に大変使い
易いです。

SPS樹脂箸とは

外食産業で使用されているエコ
箸の中で、最高級の原材料を使用
しており、劣化・加水分解等
が少なく、使用可能な期間を大
幅に伸ばす事が出来ます。
また、変形汚れ等がつきにくい
実績もある、最もグレードの高
いエコ箸とされています。

SPS樹脂新21cm 六角先端角箸

洗浄機対応・消毒保管庫対応

耐熱温度240℃

SPS

耐洗浄回数（目安）約1500回

〔シンジオタクチックポリスチレン〕樹脂箸



- ① SPS 新21cm六角先端角箸 ブラック
H-40-40 ホタテ貝抗菌 ¥340 (21×0.8×0.8)
H-45-60 ホタテ貝抗菌なし ¥310 (21×0.8×0.8)



- ② SPS 新21cm六角先端角箸 モスグリーン
H-40-41 ホタテ貝抗菌 ¥360 (21×0.8×0.8)
H-46-10 ホタテ貝抗菌なし ¥330 (21×0.8×0.8)



- ③ SPS 新21cm六角先端角箸 オレンジ
H-40-42 ホタテ貝抗菌 ¥360 (21×0.8×0.8)
H-46-11 ホタテ貝抗菌なし ¥330 (21×0.8×0.8)



- ④ SPS 新21cm六角先端角箸 イエロー
H-46-12 ホタテ貝抗菌 ¥360 (21×0.8×0.8)
H-46-13 ホタテ貝抗菌なし ¥330 (21×0.8×0.8)



- ⑤ SPS 新21cm六角先端角箸 ワイン
H-40-46 ホタテ貝抗菌 ¥360 (21×0.8×0.8)
H-46-14 ホタテ貝抗菌なし ¥330 (21×0.8×0.8)



- ⑥ SPS 新21cm六角先端角箸 ローズブラウン
H-46-15 ホタテ貝抗菌 ¥360 (21×0.8×0.8)
H-46-16 ホタテ貝抗菌なし ¥330 (21×0.8×0.8)



- ⑦ SPS 新21cm六角先端角箸 モカ
H-46-17 ホタテ貝抗菌 ¥360 (21×0.8×0.8)
H-46-18 ホタテ貝抗菌なし ¥330 (21×0.8×0.8)



- ⑧ SPS 新21cm六角先端角箸 ブラウン
H-46-19 ホタテ貝抗菌 ¥360 (21×0.8×0.8)
H-46-20 ホタテ貝抗菌なし ¥330 (21×0.8×0.8)



SPS樹脂箸とは

外食産業で使用されているエコ
箸の中で、最高級の原材料を使用
しており、劣化・加水分解等
が少なく、使用可能な期間を大
幅に伸ばす事が出来ます。
また、変形汚れ等がつきにくい
実績もある、最もグレードの高
いエコ箸とされています。



先端は四角になっ
ており、料理がつかみ
易くなっています。
〔先端は、滑り止め
加工が施してありま
す〕

SPS樹脂新22.7cm 六角先端角箸

洗浄機対応・消毒保管庫対応

耐熱温度240℃

SPS

耐洗浄回数（目安）約1500回

〔シンジオタクチックポリスチレン〕樹脂箸



- ⑨ SPS 新22.7cm六角先端角箸 ブラック
H-40-47 ¥310 (22.7×0.8×0.8)



- ⑩ SPS 新22.7cm六角先端角箸 ワイン
H-40-48 ¥340 (22.7×0.8×0.8)



- ⑪ SPS 新22.7cm六角先端角箸 オレンジ
H-40-49 ¥340 (22.7×0.8×0.8)



- ⑫ SPS 新22.7cm六角先端角箸 モスグリーン
H-40-50 ¥340 (22.7×0.8×0.8)



- ⑬ SPS 新22.7cm六角先端角箸 濃紺
H-40-51 ¥340 (22.7×0.8×0.8)



- ⑭ SPS 新22.7cm六角先端角箸 ローズブラウン
H-46-21 ¥340 (22.7×0.8×0.8)



- ⑮ SPS 新22.7cm六角先端角箸 モカ
H-46-22 ¥340 (22.7×0.8×0.8)



- ⑯ SPS 新22.7cm六角先端角箸 ブラウン
H-46-23 ¥340 (22.7×0.8×0.8)



- ⑰ SPS 新22.7cm六角先端角箸 朱
H-46-24 ¥340 (22.7×0.8×0.8)

箸

当社のエコ樹脂箸は自社工場生産しており、品質も安全で安心してご使用になれます。樹脂箸については特注にて抗菌仕様ができます。