

Catalogue No.
20688-283

そば器

調理道具

せいろ

鍋シロ

料理器皿

弁当

飯器・箸

盛り

ピエツ

金彩・銀彩

小鉢・珍味入

餅・酒の器

そばうどん

竹製品

竹製品

卓上用品

紙製品

演出小物

陳列用品

説明・注意

品名検索

番号検索

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) 大(塗装付) **積重**

21-283-01(21439) **¥8,800**

44×20×H5cm

※竹スタレ(39.5×17.8cm)付 ※竹籠はイメージ

スーパーEX塗装

杉・板そば(竹ス付) **積重**

21-283-02(18181) **¥8,600**

39.5×18.8×H4cm

※竹スタレ(27.5×17cm)付

※スーパーEX塗装 > P22参照 ※陶器はイメージ

焼杉・板そば(身・竹ス) **積重**

21-283-03(21441) 大(塗装付) **¥10,800**

44×20×H5cm

※竹スタレ(39.5×17.8cm)付

21-283-04(21437) 小(塗装付) **¥8,180**

32.2×18.2×H3.8cm

※竹スタレ(27.5×16.5cm)付

檜・板そば(身・竹ス) **積重**

21-283-05(21438) 足付(塗装付) **¥8,200**

34.5×18.5×H5.5cm

※竹スタレ(32.2×16.3cm)付

21-283-06(21436) 小(塗装付) **¥6,950**

32.2×18.2×H3.8cm

※竹スタレ(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。



底板付へぎせいろ

21-283-07(21268) 大(塗装付) **¥15,800**

50×27.5×H5cm

※竹スタレ(42.5×22.5cm)付

21-283-08(21269) 小(塗装付) **¥9,600**

32×18×H5cm

※竹スタレ(24.5×13cm)付

※竹ス付



※07-08底板が一体となったタイプです。

焼杉料理盆(スリム)※竹ス付

21-283-09(17347) **¥6,500** 41.5×14×H3cm

(17346) 皿のみ **¥4,500**

41.5×14×H3cm/内寸36.5×12×H2cm

(17348) 竹ス **¥2,000**

36×12cm