Catalogue No.
20688-283

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) 大(塗装付) 積重

21-283-01(21439) ¥8,800
44×20×H5cm
※竹スダレ(39.5×17.8cm)付 ※竹篭はイメージ

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
※竹スダレ(27.5×17cm)付
※スーパーEX塗装 ≫ P22参照 ※陶器はイメージ


03 04

焼杉・板そば(身・竹ス) 積重

21-283-03(21441) 大(塗装付) ¥10,800
44×20×H5cm ※竹スダレ(39.5×17.8cm)付
21-283-04(21437) 小(塗装付) ¥8,180
32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(27.5×16.5cm)付


05 06

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 ※竹スダレ(32.2×16.3cm)付
21-283-06(21436) 小(塗装付) ¥6,950
32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(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。


07 08


09

底板付へぎセイロ

21-283-07(21268) 大(塗装付) ¥15,800
50×27.5×H5cm ※竹スダレ(42.5×22.5cm)付
21-283-08(21269) 小(塗装付) ¥9,600
32×18×H5cm ※竹スダレ(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