

Catalogue No.  
20688-352



### チタン製

軽くて強く錆びない  
チタン製。  
金属臭さがなく  
食べ物の味を  
損ないません。



#### 純チタン・お箸

21-352-01(08945) 艶 ¥7,900  
21-352-02(08946) 艶消 ¥7,900  
21-352-03(08947) 市松 ¥9,600  
0.5×L22.5cm

【ご注意】使い素材なので、やわらかい食器に傷がつくことがあります。十分にご注意ください。

### 梅の枝

本物の梅の枝でつくられた  
カトラリー



#### 国産・梅の枝カトラリー

21-352-04(09154) 取り箸 ¥3,600  
L30cm  
21-352-05(09155) 菓子切 ¥1,600  
L14×1cm  
21-352-06(09156) ミニフォーク ¥1,800  
L14×1cm  
※ウレタン塗装付

### ワンウェイタイプ

特別なおもてなしに、  
吉野杉のお箸。

07特選赤杉は、  
茶懐石にも用いられる  
最上級の品質。  
油分が多い為白帯を  
巻いておりません。  
濡れ箸にて香りが立ちます。



#### 吉野杉・らんちゅう箸 特選赤杉(帯なし)(50膳)

21-352-07(08963) ¥17,800  
L26cm (1膳当り¥356)

#### 吉野杉・らんちゅう箸 白杉(白帯付)(50膳)

21-352-08(08964) ¥3,400  
L26cm (1膳当り¥68)

#### 吉野杉・華箸 白杉(白帯付)(100膳)

21-352-09(08965) ¥3,800  
L24cm (1膳当り¥38)

#### 先細竹 天削箸(50膳入)(無塗装)

21-352-10(15560) ¥4,300  
L23.5cm (1膳当り¥86)  
※白帯巻

#### 白竹箸(100膳入)

21-352-11(23607) 角 ¥1,900  
L24cm (1膳当り¥19)  
21-352-12(23608) らんちゅう ¥2,200  
L24cm (1膳当り¥22)  
※白紙帯付

#### 子供箸(アスペン・袋入)(50膳入)

21-352-13(15539) ¥1,500  
箸L18cm (1膳当り¥30)  
※丸箸タイプ ※箸袋入

