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】硬い素材なので、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



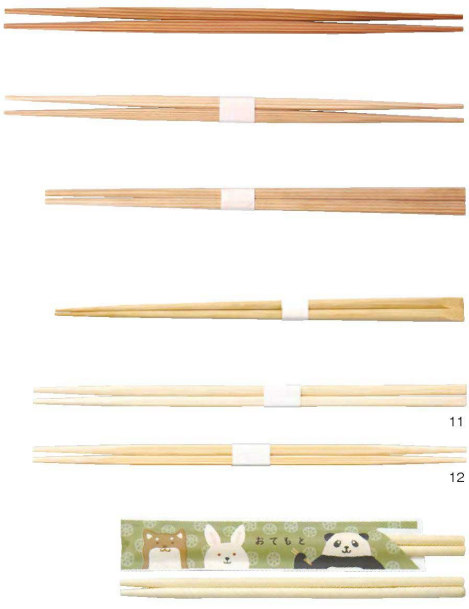
国産・梅の枝カトラリー

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