❶ 木製 抜き板(サワラ材)
〈BNK-01〉

9-0534-0101	大	420×290×H60	¥5,700
9-0534-0102	小	360×240×H50	¥4,500

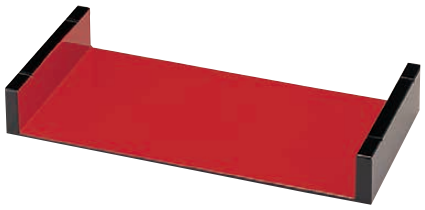
❷ 木製 チリトリ型作り板
(サワラ材)〈BTK-01〉

9-0534-0201	大	390×320×H70	¥6,100
9-0534-0202	小	360×300×H60	¥5,100

❸ 木製 関西型作り板
〈BTK-02〉9-0534-0301 ¥5,400
420×295×H60

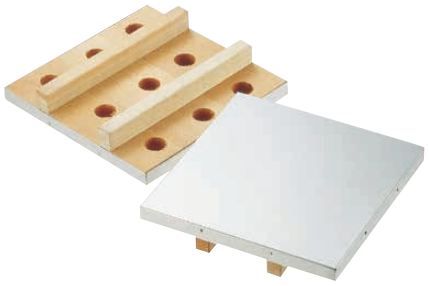
❹ 木製 抜き板C型(サワラ材)
〈BNK-02〉

9-0534-0401	大	420×210×H55	¥4,000
9-0534-0402	小	300×210×H55	¥3,300



❺ ABS樹脂 ヌキ板 朱 〈RNK-82〉

9-0534-0501	大	428×210×H69	¥2,800
9-0534-0502	小	300×210×H69	¥2,600



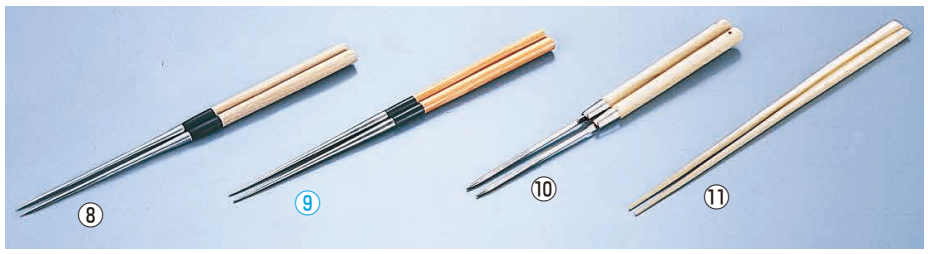
❻ Ω木製 付け板
(18-8 ステンレス張り)
〈BTK-04〉

	cm		
9-0534-0601	21	210×210	¥10,000
9-0534-0602	24	240×240	¥11,000
9-0534-0603	27	270×270	¥11,500

❼ Ω雪藤 附庖丁〈AYK-31〉

	cm			cm	
9-0534-0701	15	¥ 9,400	9-0534-0704	24	¥16,500
9-0534-0702	18	¥13,500	9-0534-0705	27	¥20,500
9-0534-0703	21	¥14,500	9-0534-0706	30	¥25,000

※蒲鉾を板に附ける庖丁で、刃は付いていません。



❽ 極上白木柄 盛箸(水牛桂柄付)
〈BML-01〉

	mm	全長	
9-0534-0801	120	265	¥ 8,400
9-0534-0802	135	280	¥ 8,700
9-0534-0803	150	290	¥ 8,900
9-0534-0804	165	310	¥ 9,300
9-0534-0805	180	320	¥ 9,700
9-0534-0806	210	350	¥10,100
9-0534-0807	240	380	¥10,500
9-0534-0808	270	415	¥11,600
9-0534-0809	300	445	¥12,700

❾ 純チタン盛箸〈AML-15〉E

	mm	全長		
9-0534-0901	120	260	30g	¥11,500
9-0534-0902	135	275	31g	¥11,700
9-0534-0903	150	290	35g	¥11,900
9-0534-0904	180	320	38g	¥12,300

木柄材質：栗木材

❿ 木柄盛箸ミニ 11cm
〈BML-04〉9-0534-1001 ¥1,200
全長：252

⓫ 竹製 天削盛り付箸 28cm
〈BML-05〉9-0534-1101 ¥790

⓬ 本焼ステンレス朴柄盛箸〈BML-22〉

	mm	全長	g			mm	全長	g	
9-0534-1201	120	260	49	¥6,450	9-0534-1205	180	320	65	¥7,100
9-0534-1202	135	275	56	¥6,550	9-0534-1206	210	350	71	¥7,600
9-0534-1203	150	290	59	¥6,670	9-0534-1207	240	380	83	¥8,050
9-0534-1204	165	305	62	¥6,850					

●焼入れ、焼戻しを行っているので曲がりにくく強度にも優れています。
※質量は1～2g誤差があります。

⓭ 本焼ステンレス黒合板六角柄盛箸〈BML-16〉E

	mm	全長			mm	全長	
9-0534-1301	120	260	¥7,500	9-0534-1305	180	320	¥ 8,000
9-0534-1302	135	275	¥7,600	9-0534-1306	210	350	¥ 8,500
9-0534-1303	150	290	¥7,650	9-0534-1307	240	380	¥10,000
9-0534-1304	165	305	¥7,850				

●細かい作業がしやすい六角柄。

⓮ 本焼ステンレス六角柄盛箸〈BML-17〉E

	mm	全長	
9-0534-1401	150	282	¥6,150
9-0534-1402	180	312	¥6,400

●細かい作業がしやすい六角柄。
●オールステンレス製で衛生的。

伝統の和の心…それは職人のこだわり

梨地　黒金茶　朱　曙　黒石目

歌舞伎調 盛箸

mm	⑮ 梨地〈BML-10〉	⑯ 黒金茶〈BML-11〉	⑰ 朱〈BML-12〉	⑱ 曙〈BML-14〉	⑲ 黒石目〈BML-13〉	全長	
150	9-0534-1501	9-0534-1601	9-0534-1701	9-0534-1801	9-0534-1901	290	¥11,500
165	9-0534-1502	9-0534-1602	9-0534-1702	9-0534-1802	9-0534-1902	310	¥12,000
180	9-0534-1503	9-0534-1603	9-0534-1703	9-0534-1803	9-0534-1903	320	¥12,500

材質:箸部/ステンレス・柄部/水牛桂柄付天然木(表面焼付塗装)
日本伝統の巧みな技を盛箸で再現。塗師の巧みな技と美濃独自の美濃鞘塗り仕上げで職人の心意気が伝わります。
さり気ない道具へのこだわり、その心意気は料理人を通じお客様にも伝わることでしょう。
※ご使用上の注意
　素材は木ですので水に浸けたまま長時間置きますと塗装が傷む場合がございます。
　又、食器洗浄機の使用は出来ません。洗浄の際は、柔らかいスポンジ等で水洗いにしてください。