高級箸・楊枝

特別なおもてなしに、
吉野杉のお箸。

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。

01　02　03　04　05　06

吉野杉・らんちゅう箸（50膳入）

01（08963）特選赤杉（帯なし）**16,200円**
約L26cm（1膳当り324円）

02（08964）白杉（白帯付）**3,100円**
約L26cm（1膳当り62円）

吉野杉・華箸（100膳入）

03（08965）白杉（白帯付）**2,800円**
約L24cm（1膳当り28円）

先細竹　天削箸（50膳入）（無塗装）

04（15560）**3,900円**
約L23.5cm（1膳当り78円）
※白帯巻

白竹箸（100膳入）

05（23607）角 **1,900円**
約L24cm（1膳当り19円）

06（23608）らんちゅう **2,200円**
約L24cm（1膳当り22円）
※白紙帯付

07　08　09　10

11

漢方黒文字楊枝

07（64846）6cm（180本入）**1,400円**
約L6cm（1本当り約7.8円）

08（64847）7.5cm（100本入）**1,450円**
約L7.5cm（1本当り14.5円）

09（64848）9cm（100本入）**1,500円**
約L9cm（1本当り15円）

黒文字・祝楊枝（10本入）

10（38447）**770円**
約L9cm（1本当り77円）

子供箸（アスペン・袋入）（50膳入）

11（15539）**1,350円**
箸約L18cm（1膳当り27円）
※丸箸タイプ

紙・寿司折箱

12/13/14

15/16/17

18/19/20

紙・寿司折箱 赤漆

12	(22720)	1合	見積	内寸約16.4×11×H3.3cm
13	(22721)	1.5合	見積	内約19.1×11.5×H3.3cm
14	(22722)	2合	見積	内約20.6×14.6×H3.3cm

紙・寿司折箱 黒朱

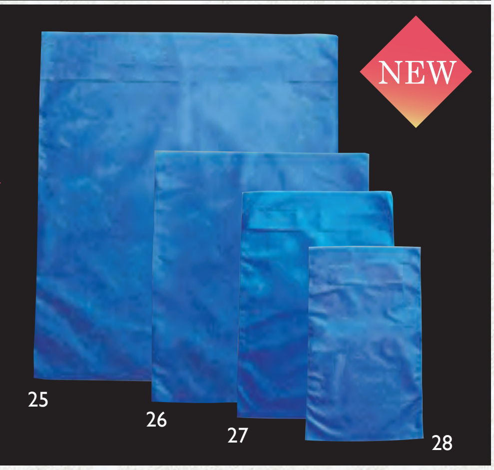
15	(22723)	1合	見積	内寸約16.4×11×H3.3cm
16	(22724)	1.5合	見積	内約19.1×11.5×H3.3cm
17	(22725)	2合	見積	内約20.6×14.6×H3.3cm

紙・寿司折箱 木目

18	(22726)	1合	見積	内寸約16.4×11×H3.3cm
19	(22727)	1.5合	見積	内約19.1×11.5×H3.3cm
20	(22728)	2合	見積	内約20.6×14.6×H3.3cm

だしとりさんエース　袋タイプ

21　22　23　24



25　26　27　28

白色だしとり用袋に特大と中サイズを加え、
新色としてブルーを追加しました。
調理ごとに、色や大きさで使い分けて
ご活用いただけます。

だしとりさんエース　白（100枚入）

21	(65345)	特大	**16,000円**	(1枚当り160円)	約50×55cm
22	(64632)	大	**8,500円**	(1枚当り85円)	約35×40cm
23	(65344)	中	**6,850円**	(1枚当り68.5円)	約25×35cm
24	(64633)	小	**5,500円**	(1枚当り55円)	約18×30cm

だしとりさんエース　ブルー（100枚入）

25	(65349)	特大	**16,300円**	(1枚当り163円)	約50×55cm
26	(65348)	大	**8,850円**	(1枚当り88.5円)	約35×40cm
27	(65347)	中	**7,100円**	(1枚当り71円)	約25×35cm
28	(65346)	小	**5,600円**	(1枚当り56円)	約18×30cm

※上記価格は税抜き価格です。

【取扱いのご注意】
●油こしなど100℃を超える高温の使用は避けてください。
●衛生上繰り返しの使用はできません。
●炎・高温部分に触れると、溶けたり・燃えたりし、やけど
などの原因になりますので、取扱いに注意してください。

材質：ポリプロピレン不織布