

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)

積重

18-076-01 (21439) 大(塗装付) 6,300円
約44×20×H5cm
※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付 ※竹籠はイメージ

杉・板そば(竹ス付)

積重

18-076-02 (18181) 6,800円
約39.5×18.8×H4cm
※竹スダレ(約27.5×17cm)付
※スーパーEX塗装 > P24参照
※陶器別売

Super EX
スーパーEX塗装



03

04

焼杉・板そば(身・竹ス)

積重

18-076-03 (21441) 大(塗装付) 6,100円
約44×20×H5cm ※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付
18-076-04 (21437) 小(塗装付) 4,950円
約32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(約27.5×16.5cm)付



05

06

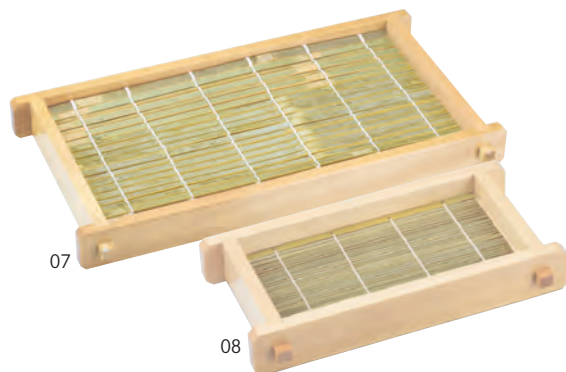
檜・板そば(身・竹ス)

積重

18-076-05 (21438) 足付(塗装付) 6,200円
約34.5×18.5×H5.5cm ※竹スダレ(約32.2×16.3cm)付
18-076-06 (21436) 小(塗装付) 4,800円
約32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(約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。

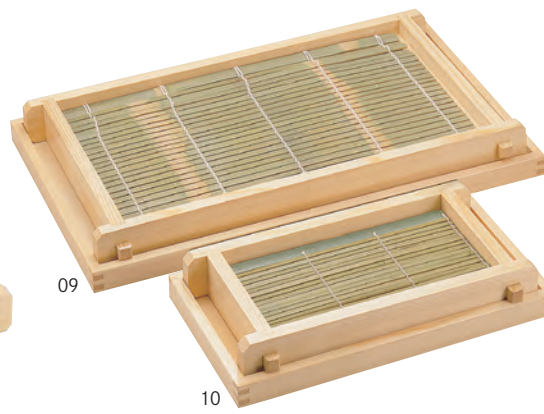


07

08

底板付へぎセイロ ※竹ス付

18-076-07 (21268) 大(塗装付) 12,250円
約50×27.5×H5cm
※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付
18-076-08 (21269) 小(塗装付) 7,300円
約32×18×H5cm
※竹スダレ(約24.5×13cm)付



09

10

白木・へぎセイロ ※身・台・竹ス付

18-076-09 (21443) 大(塗装付) 16,750円
身約50×25.5×H5cm
※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付
18-076-10 (21442) 小(塗装付) 9,800円
身約32×16×H5cm
※竹スダレ(約24.5×13cm)付



※07・08底板が一体となった
タイプです。

*上記価格は税抜き価格です。