

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) 大(塗装付) **積重**
 20-082-01(21439) 7,630円
 約44×20×H5cm
 ※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付 ※竹筵はイメージ

Super EX
 スーパーEX塗装

杉・板そば(竹ス付) **積重**
 20-082-02(18181) 7,800円
 約39.5×18.8×H4cm
 ※竹スダレ(約27.5×17cm)付 ※スーパーEX塗装 ▶ P22参照
 ※陶器はイメージ



03

04

焼杉・板そば(身・竹ス) **積重**
 20-082-03(21441) 大(塗装付) 6,980円
 約44×20×H5cm ※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付
 20-082-04(21437) 小(塗装付) 5,240円
 約32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(約27.5×16.5cm)付



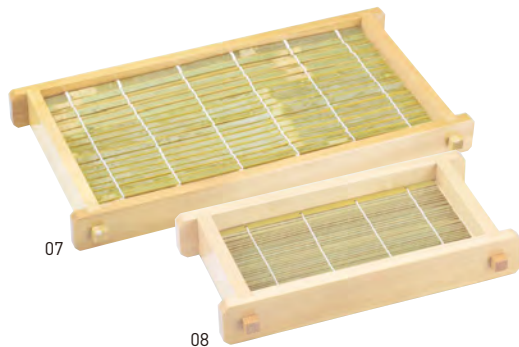
05

06

檜・板そば(身・竹ス) **積重**
 20-082-05(21438) 足付(塗装付) 7,200円
 約34.5×18.5×H5.5cm ※竹スダレ(約32.2×16.3cm)付
 20-082-06(21436) 小(塗装付) 6,080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

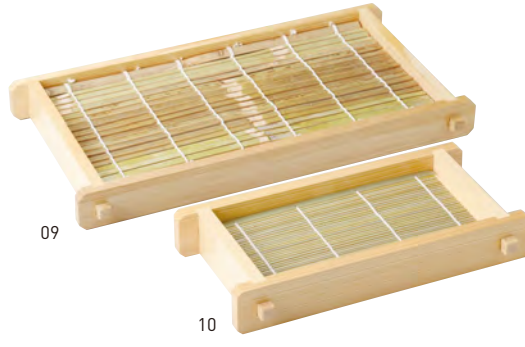
へぎそば

「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



09

10

底板付へぎセイロ
 20-082-07(21268) 大(塗装付) 14,450円
 約50×27.5×H5cm ※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付
 20-082-08(21269) 小(塗装付) 8,650円
 約32×18×H5cm ※竹スダレ(約24.5×13cm)付
 ※竹ス付



※07・08底板が一体となったタイプです。

白木・へぎセイロ(底ザンタイプ)
 20-082-09(21058) 大(塗装付) 12,450円
 約50×27.5×H5cm ※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付
 20-082-10(21059) 小(塗装付) 7,270円
 約32×18×H5cm ※竹スダレ(約24.5×13cm)付
 ※竹ス付



※09・10底ザンタイプです。

※上記価格は税抜き価格です。

調理道具
せいろ

鍋
コンロ

うどん

竹製品

銀彩
金彩

弁当

椀
飯器

皿
料理箱

盛込

ピエツフェ

珍味
小鉢
人

酒の器

演出小物

紙製品

卓上用品

陳列備品

説明
注意

品名検索

番号検索