

盆

使い込むほどに
しっとりと馴染む。



調理道具
せいろ

鍋
コンロ

そば
うどん

竹製品

銀彩
金彩

弁当

椀
飯器

皿
料理箱

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

酒の器

演出小物

紙製品

卓上用品

陳列備品

説明

品名検索

番号検索

栃

くりもの
削物に用いるのに適した材。
種は食用で、あく抜きをして、澱粉を取ったり、栃餅、栃粥などに製します。



栃・給仕盆摺漆

20-441-01(17331) 尺〇 9,400円 約φ30×H2cm
20-441-02(17332) 尺一 11,300円 約φ33×H2cm

欒

材は堅く、磨けば光沢を生じ、
くるといが少ないので、建築用装飾材、
または器具材として使われる良材です。



欒・青葉盆

20-441-03(17307) 九寸 7,200円 約φ27×H2.1cm
20-441-04(17308) 尺〇 1,0600円 約φ30×H2.3cm



ケヤキ・仁取盆

20-441-05(61110) 7寸 4,600円
約φ20.5cm / 箱寸法:約21.7×21.7×H2.7cm
20-441-06(61111) 8寸 5,100円
約φ23.5cm / 箱寸法:約24.7×24.7×H2.7cm
20-441-07(61112) 9寸 6,600円
約φ26.5cm / 箱寸法:約27.7×27.7×H3cm
20-441-08(61113) 尺〇 9,300円
約φ29.5cm / 箱寸法:約30.7×30.7×H3.2cm



ノンスリップ加工

新型長手盆・ノンスリップ加工

20-441-09(17327) 小 5,200円 約36×24×H2.1cm
20-441-10(17326) 中 6,600円 約38×27×H2.1cm
20-441-11(17325) 大 7,400円 約40×30×H2.1cm

※ノンスリップ加工により、のせた食器がすべりません。



焼杉・長手盆

20-441-12(17314) 尺二 5,280円 約36.5×24.2×H2cm
20-441-13(17315) 尺三 7,200円 約39.5×27.5×H2.9cm
20-441-14(17316) 尺五 8,400円 約45.4×31.1×H2.9cm