

御存じですか？



木がもつ特性をそのまま生かし
昔ながらの技法でつくり上げました。

木の凹凸がそのまま残してあるのは、中の水分を木に吸収し、外にがして御飯をおいしくするためです。ペーパーで磨いて見た目を良くした商品は、水分が外に出ず本来の御飯の美味しさが味わえなくなります。使ってみると分かる、おいしさの秘訣。



江戸椀



- 椀** さわら
- 11-333-31 3.5合 ¥12,400 (180φ・H125)
 - 11-333-32 5合 ¥14,600 (210φ・H150)
 - 11-333-33 7合 ¥15,600 (240φ・H165)
 - 11-333-34 1升 ¥20,500 (270φ・H180)
 - 11-333-35 1.5升 ¥23,700 (300φ・H190)
 - 11-333-36 2升 ¥33,400 (330φ・H225)
 - 11-333-37 3升 ¥36,100 (360φ・H246)
 - 11-333-38 4升 ¥49,500 (390φ・H276)
 - 11-333-39 5升 ¥60,200 (420φ・H306)
- 寸法は身の寸法です。



おでん鍋用 木蓋(2つ割)

- 11-333-49 8寸 ¥3,700 (W290・D365・板厚10)
- 11-333-50 尺2 ¥4,100 (W380・D365・板厚10)
- 11-333-51 尺4 ¥4,400 (W380・D425・板厚10)
- 11-333-52 尺5 ¥4,600 (W380・D455・板厚10)
- 11-333-53 尺8 ¥5,400 (W380・D545・板厚10)
- 11-333-54 2尺 ¥5,600 (W380・D607・板厚10)

宮島

しゃもじ プナ



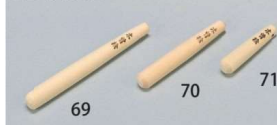
- 11-333-57 ¥3,500 (600)
- 11-333-58 ¥2,000 (540)
- 11-333-59 ¥1,650 (480)
- 11-333-60 ¥1,500 (450)
- 11-333-61 ¥1,350 (420)
- 11-333-62 ¥1,250 (390)
- 11-333-63 ¥1,100 (360)

しゃもじ 松



- 11-333-64 ¥650 (290)
- ×11-333-65 ¥340 (245) 生産中止
- 11-333-66 ¥290 (215)
- 11-333-67 ¥280 (190)
- 11-333-68 ¥260 (160)

ミニ すりこぎ



- 11-333-69 ¥570 (240)
 - 11-333-70 ¥480 (180)
 - 11-333-71 ¥340 (125)
- 穴有 焼印付 ひもなし



椀 さわら 飯切(銅タガ)

- 11-333-1 2合 ¥4,400 (210φ・H70)
- 11-333-2 2.2合 ¥4,900 (240φ・H85)
- 11-333-3 2.5合 ¥5,400 (270φ・H90)
- 11-333-4 3合 ¥5,700 (300φ・H90)
- 11-333-5 5合 ¥6,400 (330φ・H90)
- 11-333-6 7合 ¥7,100 (360φ・H90)
- 11-333-7 1升 ¥8,200 (390φ・H100)
- 11-333-8 1.5升 ¥9,300 (420φ・H105)
- 11-333-9 2升 ¥17,800 (450φ・H110)
- 11-333-10 2.5升 ¥21,000 (480φ・H110)
- 11-333-11 2.8升 ¥26,400 (510φ・H140)
- 11-333-12 3升 ¥29,600 (540φ・H160) 底竹巻
- 11-333-13 4升 ¥33,900 (600φ・H160) 底竹巻
- 11-333-14 5升 ¥38,700 (660φ・H160) 底竹巻
- 11-333-15 6升 ¥42,000 (720φ・H160) 底竹巻
- 11-333-16 7升 ¥45,700 (750φ・H160) 底竹巻
- 11-333-17 10升 ¥95,700 (900φ・H165) 底竹巻



椀 さわら 飯切(ステンタガ)

- 11-333-18 2.8升 ¥28,500 (510φ・H140) 底竹巻
- 11-333-19 3升 ¥30,700 (540φ・H160) 底竹巻
- 11-333-20 4升 ¥35,000 (600φ・H160) 底竹巻
- 11-333-21 5升 ¥39,800 (660φ・H160) 底竹巻
- 11-333-22 6升 ¥43,000 (720φ・H160) 底竹巻
- 11-333-23 7升 ¥47,300 (750φ・H160) 底竹巻
- 11-333-24 10升 ¥96,800 (900φ・H165) 底竹巻



椀 さわら 飯切用蓋(さわら) 板厚10mm

- 11-333-25 ¥4,100 (330φ・H35)
- 11-333-26 ¥4,600 (360φ・H35)
- 11-333-27 ¥5,200 (390φ・H35)
- 11-333-28 ¥6,100 (420φ・H35)
- 11-333-29 ¥6,500 (450φ・H35)
- 11-333-30 ¥7,600 (480φ・H35)

のせ椀



- 椀** さわら
- 11-333-40 3.5合 ¥10,800 (180φ・H125)
 - 11-333-41 5合 ¥12,400 (210φ・H150)
 - 11-333-42 7合 ¥13,800 (240φ・H165)
 - 11-333-43 1升 ¥15,600 (270φ・H180)
 - 11-333-44 1.5升 ¥19,400 (300φ・H190)
 - 11-333-45 2升 ¥25,800 (330φ・H225)
 - 11-333-46 3升 ¥31,800 (360φ・H246)
 - 11-333-47 4升 ¥40,900 (390φ・H276)
 - 11-333-48 5升 ¥46,300 (420φ・H306)
- 寸法は身の寸法です。



餅箱(スプルス)

- 11-333-55 (身) ¥12,800 (W600・D330・H90)
 - 11-333-56 (蓋) ¥5,600 (W600・D330・H20)
- ムク板ですので反ります