

箸

エコ箸

PPSプラ箸

特徴

超耐熱性：耐熱（熱・変形）温度が高く、熱い御料理にもご使用いただけます。（260～270℃）

超高鋼性：強度があり、歯型や傷がつきにくく、繰り返し長くご使用いただけます。

超耐薬品性：熱湯での沸騰消毒、高温水の食器洗浄器や強いアルカリ性洗剤等で繰り返し洗っていただけます。

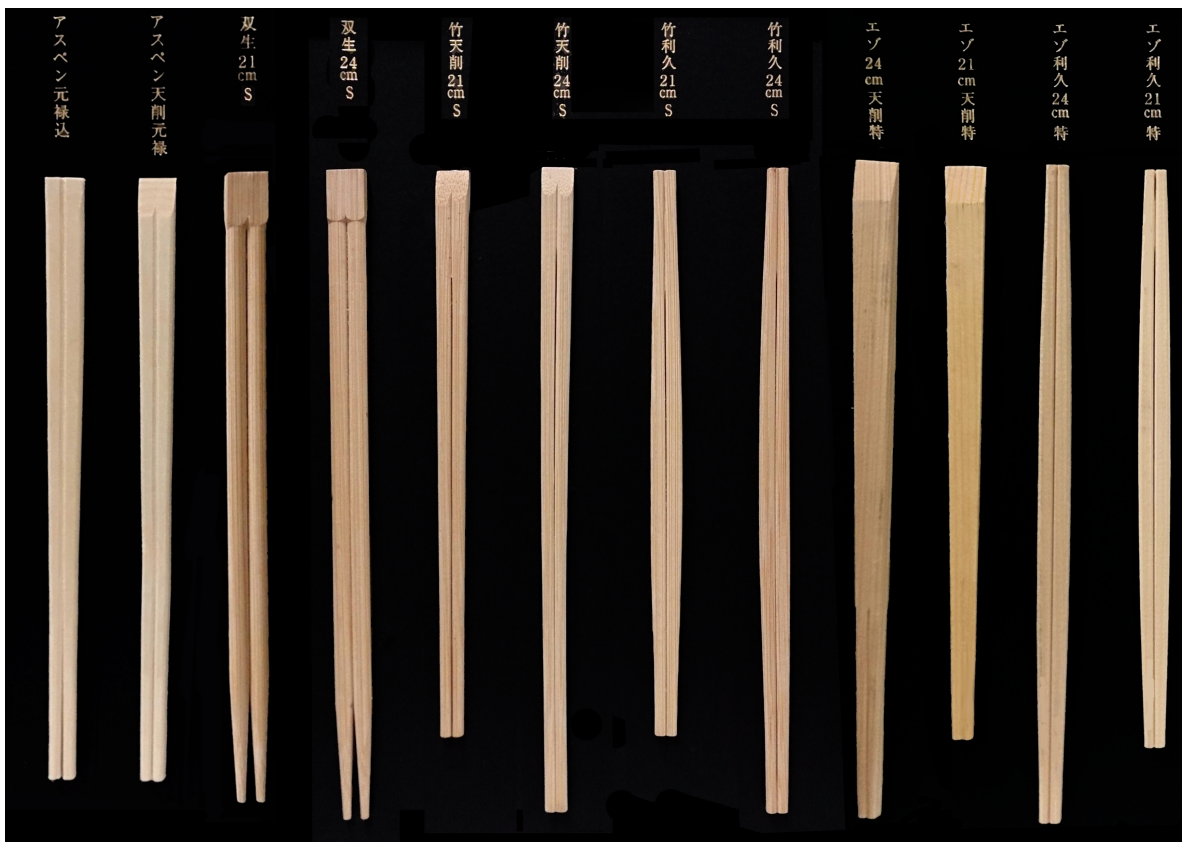
超加水分解性：耐加水分解性があり、水等の液体等の侵蝕に優れていますので長持ちします。

重量感：本体に使用している樹脂材料はガラス繊維を配合している為、比重も重く耐衝撃性に優れ、また、適度な重量を持たせている為、手になじみ他の樹脂製の箸にはない高級感があります。

形式	サイズ	色
六角	22.5cm	黒・赤
五角	23cm	黒・赤
四角	23cm	黒・赤

割箸

◎お箸の種類



◎お箸の長さ

寸を用いて基本的に4種類
割箸の独特の慣習で実際より
1寸（3cm）短い寸法となる。

6寸：約16, 5cm

7寸：約18cm

8寸：約21cm

9寸：約24cm

6寸には「丁度六寸」の丁六箸の意味もある。8寸は末広がりの縁起「八」を兼ねて祝い事（ハレの箸）に多く使用される。

名称	材質	特徴・用途
元禄箸	アスペン	割箸の4つの角を切り落とし溝を入れて割りやすくしたもので、断面が八角形に2つ並んでおり、まるで元禄模様に見えるところからその名がついたと云われる。経済的で普段使いに適したお箸です。
天削箸	アスペン・竹・すす竹・エゾ松・杉・檜	頭部が鋭角にカットされ、材質の木目を強調したもの。割箸の中の最高級品のひとつで、高級料亭や改まったおもてなしの席に最適。
双生箸	竹・すす竹	竹の節を頭にして、先付を丸く取ってある丈夫な箸。油を吸わない性質があり揚げ物や鍋物に向きます。値段の割に高級感がある。
利久箸	竹・エゾ松・杉・檜	天（頭部）と地の両端が細くなっているため、地を口に運ぶ方へ、天は取り箸として使えます。天削箸に次ぐ高級品です。千利休が考案したとされることから、この名がついたと伝えられています。

◎お箸の材料

吉野杉：奈良県吉野地方で採れる良質の杉で、上品な香りと美しい木目を兼ね備えた吉野杉の割箸は、最高級品とされています。

吉野檜：美しい光沢とよい香りを持つ最高級品です。古くはこの木を使って火を得たことから”火の木”と呼ばれます。

エゾ松：木の腰が強く、折れにくいので割箸に最適です。高級感がある割にリーズナブル。

竹：折れにくく、密度があるため強くてしなやか。油をはじき、火にも比較的強いので油料理に適しています。

すす竹：仕上げ前に熱処理してカビ、虫の発生を抑制しています。独特の色艶をしているので安価な割に高級感ができます。

アスペン：弾力性に富んだ色の白い木。手持ち感が良く安価。