



● T-301

竹炭化らんちゅう帯巻き26cm

100膳/P×25P

2,500膳入



● T-302

竹炭化らんちゅう帯巻き24cm

100膳/P×25P

2,500膳入



● T-303

竹らんちゅう白帯巻き26cm

100膳/P×25P

2,500膳入



● T-304

竹らんちゅう白帯巻き24cm

100膳/P×25P

2,500膳入



● T-305

竹角箸白帯巻き26cm

100膳/P×30P

3,000膳入



● T-306

竹炭化角箸バラ24cm
100膳/P×30P
3,000膳入

● T-307

竹角箸バラ24cm
100膳/P×30P
3,000膳入

● T-308

竹炭化利久24cm
100膳/P×30P
3,000膳入

● T-309

竹利久24cm
100膳/P×30P
3,000膳入

● T-310

竹利久21cm
100膳/P×30P
3,000膳入



● T-311

竹双生24cm
100膳/P×30P
3,000膳入

● T-312

竹双生21cm 特A級
100膳/P×30P
3,000膳入

● T-313

竹双生21cm
100膳/P×30P
3,000膳入

● T-314

竹元禄21cm
100膳/P×30P
3,000膳入



● T-315

竹炭化先細天削24cm

100膳/P×30P

3,000膳入

● T-316

竹炭化先細天削21cm

100膳/P×30P

3,000膳入

● T-317

竹先細天削24cm

100膳/P×30P

3,000膳入

● T-318

竹先細天削21cm

100膳/P×30P

3,000膳入

● T-319

竹天削24cm 特A級

100膳/P×30P

3,000膳入

● T-320

竹天削21cm 特A級

100膳/P×30P

3,000膳入

**● T-321**

竹炭化天削24cm

100膳/P×30P

3,000膳入

● T-322

竹炭化天削21cm

100膳/P×30P

3,000膳入

● T-323

竹天削24cm

100膳/P×30P

3,000膳入

● T-324

竹天削21cm

100膳/P×30P

3,000膳入

● T-325

ベトナム竹天削24cm

100膳/P×30P

3,000膳入

● T-326

ベトナム竹天削21cm

100膳/P×30P

3,000膳入

割箸の種類

一、小判(こばん) 材質・白樺

角の部分を削り、使いやすくしたもので頭部から見ると小判に見える割箸。

二、元禄(げんろく) 材質・桧、松、竹、アスペン、白樺、菩提樹、モクレン
角の部分を削り、割れ目に溝をつけて割りやすくした割箸。

三、天削(てんそげ) 材質・杉、桧、松、竹、アスペン

箸の頭部を斜めにカットした割箸で、割箸の上下を逆にするという意味です。

四、利久(りきゆう) 材質・杉、桧、松、竹、アスペン

千利休によって考案された一本ずつばらばらであったのを、明治末期に新型の割箸として考案されたもので中央を太くし、両端を細く削って面を取っています。

五、両細(りようほそ) 材質・柳、桧、アスペン、菩提樹

お祝いの席では割箸が仲を割るとして敬遠される事から、一本ずつ両細が使われます。両端が細く中央は太くなっている丸箸です。

六、卵中(らんちゆう) 材質・杉、松、竹

千利休が安土桃山時代に考案した一本ずつ分かれている割箸です。



● T-327

竹天削24cm 節有
100膳/P×30P
3,000膳入

● T-328

竹天削21cm 節有
100膳/P×30P
3,000膳入