



- 調理道具 017-036
- せいろ 037-045
- 鍋・コンロ 046-065
- そば・うどん 066-075
- 竹製品 076-097
- 金彩・銀彩 098-101
- 弁当 102-127
- 飯器・椀 128-132
- 料理箱・皿 133-156
- 盛込 157-179
- ビュッフェ 180-188
- 小鉢・珍味入 189-217
- 椀・酒の器 218-223
- 演出小物 224-255
- 紙製品 256-327
- 卓上用品 328-358
- 什器・備品 359-437
- サイン 438-460
- 浴場用品 461-467
- 説明・注意 468-470
- 品名検索 471-480
- 番号検索 481-490



セトモノセット	受注
16-437-04 (61314) 大(5寸)	4,900円
16-437-05 (61315) 中(4寸)	3,450円
16-437-06 (61316) 小(3.5寸)	3,400円



盛塩セット(盛塩器1ヶ・皿2枚付)	
16-437-17 (21560)	1,300円
出来上り: 約φ4×H4cm 皿: 約φ9.6×H2.4cm	
※塩は付いておりません。	

◆ 盛り塩の由来と作り方 ◆

盛り塩とは粗塩などを三角錐に盛り、飲食店の玄関先や一般家庭の水廻り付近などに置く風習で、主に商売繁盛、縁起担ぎ、厄除け、魔除けなどの意味を持ち、中国の故事に由来すると言われています。

作り方は粗塩(一般の塩でもよい)を霧吹きなどで軽く湿らせてから、盛り塩器に詰め皿の上に伏せますと形のよい円錐形の盛り塩が出来ます。



一社唐戸(木曾ひのき)	受注
16-437-01 (61398) 小	11,000円
約30×14×H34cm	
16-437-02 (61399) 中	11,500円
約34×15×H38cm	

※写真の商品は小です。



神明(檜)	受注
16-437-03 (61302)	11,500円
約39×24×H46cm	
No.10中	

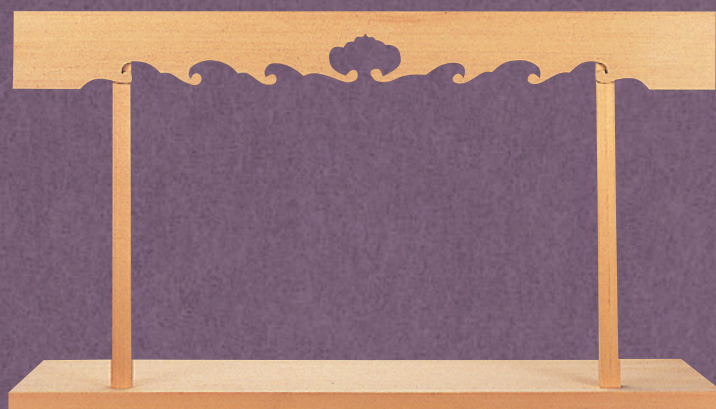


遠山三宝(ひのき)	受注
16-437-07 (61406) 6寸	3,950円
約18.7×18.7×H10cm	
16-437-08 (61407) 7寸	5,150円
約22.1×22.1×H11cm	
16-437-09 (61408) 8寸	7,350円
約24.9×24.9×H13cm	
16-437-10 (61409) 9寸	11,000円
約27.9×27.9×H14cm	
16-437-11 (61410) 尺	16,000円
約31.3×31.3×H16cm	

※高さを抑えた形状です。



三宝(ひのき)	
16-437-12 (61350) 6寸	4,050円
約18.7×18.7×H16.1cm	
16-437-13 (61351) 7寸	5,250円
約22.1×22.1×H17.9cm	
16-437-14 (61352) 8寸	7,450円
約24.9×24.9×H19.9cm	
16-437-15 (61353) 9寸	11,500円
約27.9×27.9×H22cm	
16-437-16 (61354) 尺	17,300円
約31.3×31.3×H23.9cm	



檜葉・新寸用棚板セット	受注
16-437-18 (61342)	40,000円
約80×36×H50cm	
※材質ヒバ	



基参桶ひしゃく付	
16-437-19 (61320)	26,000円
手桶: 約φ25×H50(24.5)cm	
ひしゃく: 約φ9.5×H3.5×L51cm(約180cc)	