

板そば

山形県は明治から昭和初期まで養蚕が盛んでした。養蚕は、蚕が繭を作るときが一番忙しく、知人や近所の人たちの手を借りていました。その労をねぎらい、酒と「大きな箱板に盛り付けた手打ちそば」を振舞ったのが板そばの由来といわれています。



01



02



檜・板そば(身・竹ス)

積重

19-078-01(21439) 大(塗装付) 6,770円
約44×20×H5cm

※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付 ※竹箆はイメージ

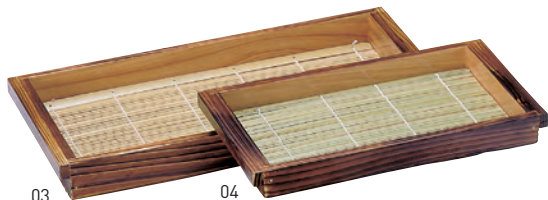
Super EX
スーパーEX塗装

杉・板そば(竹ス付)

積重

19-078-02(18181) 6,800円
約39.5×18.8×H4cm

※竹スダレ(約27.5×17cm)付 ※スーパーEX塗装 ▶ P18参照
※陶器はイメージ



03

04

焼杉・板そば(身・竹ス)

積重

19-078-03(21441) 大(塗装付) 6,270円
約44×20×H5cm ※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付

19-078-04(21437) 小(塗装付) 5,050円
約32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(約27.5×16.5cm)付



05

06

檜・板そば(身・竹ス)

積重

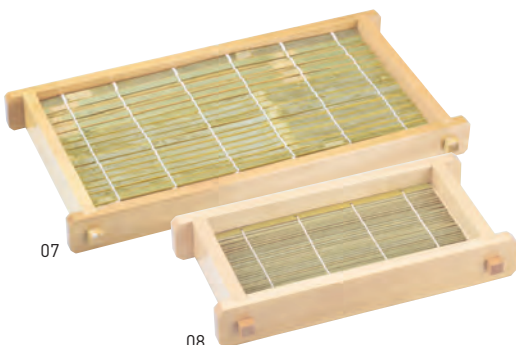
19-078-05(21438) 足付(塗装付) 6,520円
約34.5×18.5×H5.5cm ※竹スダレ(約32.2×16.3cm)付

19-078-06(21436) 小(塗装付) 5,380円
約32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(約27.5×16.5cm)付

※写真の名入れはイメージです。
※名入代別途見積

へぎそば

「へぎ」とはそばを入れる「木製・浅底の四角い箱」のことで、昔は板を「剥いで」作っていて、この「剥ぐ」が「へぐ」という風に訛って、いつしか「へぎ」と呼ばれるようになりました。布海苔(ふのり)と呼ばれる海藻を使って打ったこのそばは、新潟県の小千谷市が発祥とされています。



07

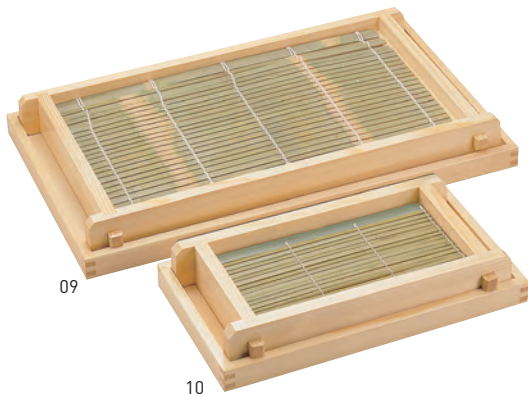
08

底板付へぎせいろ

19-078-07(21268) 大(塗装付) 12,450円
約50×27.5×H5cm ※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付

19-078-08(21269) 小(塗装付) 7,450円
約32×18×H5cm ※竹スダレ(約24.5×13cm)付

※竹ス付



09

10

白木・へぎせいろ

19-078-09(21443) 大(塗装付) 16,950円
身約50×25.5×H5cm ※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付

19-078-10(21442) 小(塗装付) 9,950円
身約32×16×H5cm ※竹スダレ(約24.5×13cm)付

※身・台・竹ス付



※07・08底板が一体となったタイプです。