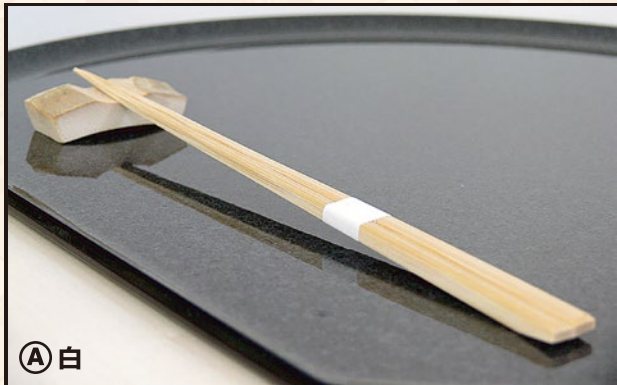




一流店で採用される理由がある。

主客をつなぐ「道具」として徹底したこだわりは「手に馴染むこと」



① 白



② 茶

先細「帯付」

1,000膳 (100膳×10箱)

- 長さ:23.5cm
- 箸先の細さ:1.6mm

先細「帯付」燻し

1,000膳 (100膳×10箱)

- 長さ:23.5cm
- 箸先の細さ:1.6mm



③ 茶

先細「卵中」燻し

1,000膳 (100膳×10袋)

- 長さ:23.5cm
- 箸先の細さ:1.6~1.8mm

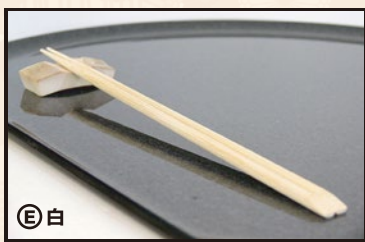


④ 茶

先細「角箸」燻し

1,000膳 (100膳×10袋)

- 長さ:23.5cm
- 箸先の細さ:1.6~1.8mm



⑤ 白

先細「天削」

3,000膳 (100膳×30袋)

- 長さ:24cm
- 箸先の細さ:1.8mm



⑥ 茶

先細「天削」燻し

3,000膳 (100膳×30袋)

- 長さ:24cm
- 箸先の細さ:1.8mm

竹一番® 六つの特長

- 特長1 安心安全 世界初の特許製法による無添加^{※1}
- 特長2 産地 品質保持のために最適な環境を厳選
- 特長3 素材 「竹」の特性を生かした風合いの良さ
- 特長4 加工法 最高品質を生み出す工程と設備

- 特長5 黄金比 使いやすさを追求
- 特長6 余韻 また使いたくなる手触り

商品公式サイト
<https://www.take1ban.com>



ご注文・お問合せは

※1「天削」シリーズを除く