



一流店で採用される理由がある。



「盛り付け箸」を元に作られた先細箸



竹一番の原点は料理人が使う「盛り付け箸」。繊細な盛り付けを可能にする先の細い箸は、お食事の際に料理の味を邪魔しません。また料理用箸としても、料理家の方に愛用いただいております。

お客様を魅了するこだわりの形状



実際にお使い頂いている料理店より頂いた声をもとに、形状や重さのバランスを変えること 128 回以上。お店でご使用頂いたお客様が個人でも購入頂くほどの絶妙な使い心地の箸です。

FSC認定を受けた竹林の竹のみ使用



アステップの竹製品はすべて FSC 認証を受けた竹林から伐採した竹を使用しています。竹を消費するうえで、竹林を正しく管理することで、地球資源と環境を保護します。

防カビ・漂白剤不使用の無添加製法



口に含むものだからこそ、安心感と安全性を。竹一番は一般的に使用される漂白剤や防カビ剤等の化学薬品を一切使わず、煮沸消毒と乾燥工程を経て、紫外線による殺菌消毒を施し、乾燥させ、含水率を 7% 以下に施すことで、カビの発生を抑止しています。



■先細「帯付」

長さ：235mm 1,000膳 30,000円
 箸先：1.6mm 500膳 15,000円
 1膳あたり：@30円 100膳 5,000円
 ※100膳の場合は@50円



■先細「帯付」燻し

長さ：235mm 1,000膳 35,000円
 箸先：1.6mm 500膳 17,500円
 1膳あたり：@35円 100膳 5,500円
 ※100膳の場合は@55円



■先細「卵中」燻し

長さ：235mm 1,000膳 18,000円
 箸先：1.6~1.8mm 500膳 9,000円
 1膳あたり：@18円 100膳 3,600円
 ※100膳の場合は@36円



■先細「角箸」燻し

長さ：235mm 1,000膳 18,000円
 箸先：1.6~1.8mm 500膳 9,000円
 1膳あたり：@18円 100膳 3,600円
 ※100膳の場合は@36円



■先細「天削」

長さ：240mm 3,000膳 18,000円
 箸先：1.8mm
 1膳あたり：@6円



■先細「天削」燻し

長さ：240mm 3,000膳 21,000円
 箸先：1.8mm
 1膳あたり：@7円

竹一番・関連商品

■黒文字楊枝

長さ：60mm
 幅：2.5mm
 2,000本 4,500円



■竹皮箸置き

サイズ：20×40×15mm
 30個 1,500円



※価格はすべて税別です。

■竹おしぼりトレイ

サイズ：160×50mm (小) 10枚 4,000円
 190×65mm (大) 10枚 5,000円



■オリジナル帯印

印字面サイズ：直径9.5mm
 印鑑本体の長さ：61.5mm
 1本 2,800円

※こちらの商品は、「竹一番」の帯付き商品(帯付・卵中・角箸)をお買い求めのお客様がご注文できます。
 ※印字データをいただいてから完成まで約4週間かかります。



インクカラーは以下5色から選べます



Product by

Since 1963 株式会社 アステップ

〒274-0067 千葉県船橋市大穴南 2-6-15
 Tel: 047-464-2815

株式会社アステップは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。



竹一番Webサイト



お問い合わせ・アフターサービスは