

浅見箸製作所製品カタログ

浅見箸製作所は主に秩父連峰に育つ木を使い、箸と木工製品を製作しております。
作業が主に手作業の、機械製品では味わえない素朴さと使いよさを求めています。
また、学校や公民館などで箸づくり教室を行っています。
日々の食事に用いて、健やかな毎日をお送りください。

〈お問い合わせ先〉


住所：埼玉県秩父市中村町 1 丁目 3-7


電話：0494-22-3281

FAX：0494-22-3281

URL：<https://hashiya.ocnk.net>（箸についてのお問い合わせ）

<https://chichibu-mokuzai.jp>（森のおくりもの／箸づくり教室）

灰汁染 山桜箸	
使用材	山桜
販売価格	990 円（税込）
商品説明	桜の野生種の代表・山桜の材に灰汁染を施しました。
	

オノオレ箸	
使用材	オノオレカンバ
販売価格	880 円（税込）
商品説明	切り倒す斧さえ折れてしまうほどの堅さを誇る斧折樺の材を使った箸です。
	

櫟箸	
使用材	クヌギ
販売価格	880 円（税込）
商品説明	<p>木目が特徴的な箸です。</p> <p>浅見箸製作所では『苦を抜き去り楽になれる』という願いを込めて木へんに楽しいと書く『櫟』の字を使用しています。</p>



絹ごろも箸	
使用材	オノオレカンバ
販売価格	1,980 円（税込）
商品説明	<p>絹の街として栄えた秩父を表した箸です。斧折樺の箸に草木染の絹糸を巻いています。絹糸は装飾だけでなく滑り止めにもなり大変持ちやすい箸です。</p>



箸づくり教室	
販売価格	1 人につき 1,450 円（税込）
商品説明	<p>山桜（四角箸）の持ち手部分にサンドペーパーで模様を作って自分だけの個性ある箸をつくります。箸の持ち方、食事の所作が身につく教室です。</p>

