

割

メニューにあわせた割り箸をご提案します。

箸



東亜箸販売株式会社



白樺

手軽に使えるエントリータイプ。

ポピュラーなお箸の一つです。木質は硬く最も割箸に適した材と言われます。木が持っている特有のにおいが少なく、料理の邪魔をしない立役者。お弁当や温かい麺類等にご使用ください。

●得意料理:うどん、そば、定食

①小判 [こばん]

価格帯
安価 高価



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
20.3	4.0	100×50



②元禄 [げんろく]

価格帯
安価 高価



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×袋)
16.5	4.0	100×50
18.0	4.0	100×50
20.3	4.0	100×50
20.3	4.2	100×50



スグサ

木質を生かしたミドルクラスタイプ。

針葉樹特有の木目を生かした高級感が特徴のお箸です。帯巻きをして中華料理や、和紙の箸袋に入れてホテルや旅館でのお食事、会席料理にご使用されます。また、パスタに添えるとワンランク上に見える効果もありお勧めです。

●得意料理:和食、中華

①天削 [てんそげ]

価格帯
安価 高価



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
21.0	5.1	100×50
24.0	5.1	100×50



②利久 [りきゅう]

価格帯
安価 高価



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
21.0	5.1	100×50
24.0	5.1	100×50





アスペン

[白楊]

軽く白い、きれいな
万能ファミリータイプ。

割箸として最も多く使われている樹種。木質が柔らかい為に色々な形状に加工され使用されています。形状によってアウトドアでのご使用から慶弔行事まで幅広くご使用いただけます。

●得意料理: (元禄)うどん、そば、(天削)寿司、天ぷら、(利久)日本料理、(両細)お祝い事

①元禄 [げんろく]

価格帯
安価 高価

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	料亭 会席	テイク アウト



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
16.5	4.1	100×50
18.0	4.1	100×50
20.3	4.2	100×50
20.3	4.5	100×50
20.3	4.8	100×50
20.3	5.0	100×50



②天削 [てんそげ]

価格帯
安価 高価

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	料亭 会席	テイク アウト



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
20.3	4.5	100×50
20.3	4.8	100×50



③利久 [りきゅう]

価格帯
安価 高価

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	料亭 会席	テイク アウト



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
21.0	5.0	100×50



④両細 [りょうほそ]

価格帯
安価 高価

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	料亭 会席	テイク アウト



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
24.0	φ5.5	100×25





自然にやさしいエコタイプ。

とても成長が早く3年で成竹になり、間伐材からお箸用として加工されています。手軽な持ち帰り弁当用のお箸から、素材感を生かして様々な料理に合わせることが可能です。唯一の弱点は、ツルツルすぎて麺類が不得意なところ。

●得意料理: とんかつ、焼肉、寿司、何でもいけます。

①双生 [そうせい]

価格帯

安価 高価



長さ(cm)	厚み(mm)	入数(膳×束)
21.0	4.5	100×30
21.0	5.0	100×30
24.0	5.0	100×30



②天削 [てんそげ]

価格帯

安価 高価



長さ(cm)	厚み(mm)	入数(膳×束)
21.0	4.5	100×30
21.0	5.0	100×30
24.0	4.5	100×30
24.0	5.0	100×30



③天削節付 [てんそげふしつき]

価格帯

安価 高価



長さ(cm)	厚み(mm)	入数(膳×束)
21.0	5.0	100×30
24.0	5.0	100×30



④極細天削 [ごくそてんそげ]

価格帯

安価 高価



長さ(cm)	厚み(mm)	入数(膳×束)
21.0	5.0	100×30
24.0	5.0	100×30



⑤炭化天削 [たんかてんそげ]

価格帯

安価 高価



長さ(cm)	厚み(mm)	入数(膳×束)
21.0	5.0	100×30
24.0	5.0	100×30



⑥炭化極細天削

[たんかごくほそてんそげ]

価格帯

安価 高価



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
21.0	5.0	100×30
24.0	5.0	100×30



⑦利久

[りきゅう]

価格帯

安価 高価



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
21.0	5.0	100×30
24.0	5.0	100×30



⑧らんちゅう

価格帯

安価 高価



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
24.0	5.0	100×30
26.0	5.0	100×30



⑨角箸

[かくばし]

価格帯

安価 高価



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
21.0	5.0角	100×30
24.0	5.0角	100×30



⑩角極細天削白帯巻

[かくごくほそてんそげしろおびまき]

価格帯

安価 高価



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束×袋)
23.5	6.0角	25×2×30



⑪丸箸

[まるばし]

価格帯

安価 高価



長さ (cm)	厚み (mm)	入数 (膳×束)
20.0	φ4.5	100×30
20.0	φ5.0	100×30
20.0	φ5.5	100×30



完封箸・箸袋入

箸袋に入っており衛生で機能的です。

・テイクアウト・アウトドア等もおすすすめです。

名入れ箸で使用されますとPR効果も。



①6寸完封竹柄2百P樺元禄楊枝入

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

白樺元禄・16.5cm
外装19.2cm
200P×20袋 4000膳
楊枝:有



②完封白無地白楊元禄500P×8

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

白楊元禄・20.3cm
外装24.0cm
500P×8袋 4000膳
楊枝:無



③完封虫食緑線白樺元禄百P楊枝入

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

白樺元禄・20.3cm
外装24.0cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:有



④完封松柄白楊元禄楊枝入百P

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

白楊元禄・20.3cm
外装24.0cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:有



⑤完封和風柄白楊元禄百P楊枝入

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

白楊元禄・20.3cm
外装24.0cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:有



⑥完封フラワー白楊元禄楊枝入

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

白楊元禄・20.3cm
外装24.0cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:有



⑦完封OTEMOTOグレー百P

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

白楊元禄・20.3cm
外装24.0cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:有



⑧完封OTEMOTO2本線楊枝入

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

白楊元禄・20.3cm
外装24.0cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:有



⑨OTEMOTO緑紺2本線楊枝入

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

白楊元禄・20.3cm
外装24.0cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:有



⑩OP完封OTEMOTO白楊妻入

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

白楊元禄・20.3cm
外装24.0cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:有



⑪OP完封竹丸自然派 楊枝入

うどん そば	日本 料理	中華 料理	洋食 パスタ
焼肉	ホテル 旅館	アウト ドア	テイク アウト

竹丸・20.0cm
φ4.5mm, φ5.0mm, φ5.5mm
外装24.0cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:有



⑫OP完封緑白楊元禄楊枝入百P



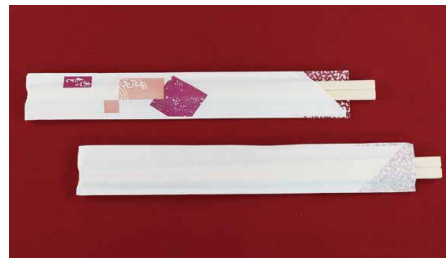
白楊元禄・20.3cm
外装24.0cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:有



⑬白楊元禄小袋入りA-1



白楊元禄・20.3cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:無



⑭白楊元禄小袋入茶二本線白P



白楊元禄・20.3cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:無



⑮差込カラーおてもと緋色元禄削

⑯差込カラーおてもとかれ色元禄削

⑰差込カラーおてもと若紫元禄削

⑱差込カラーおてもとブルー元禄削

㉑差込カラーおてもとグリーン天削



白楊元禄天削・20.3cm
100P×25袋 2500膳
楊枝:無



⑰白樺元禄小袋入 草柄100P



白樺元禄・20.3cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:無



⑱樺元禄小袋入五色柄百×40入



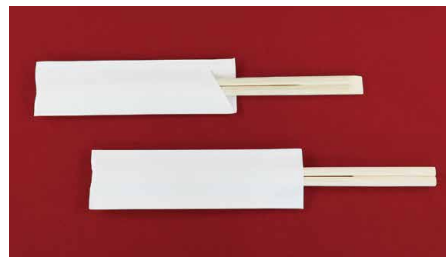
白樺元禄・20.3cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:無



㉒差込箸竹21cm天削白無地(袴)



竹天削・21.0cm
100P×30袋 3000膳
楊枝:無



⑲白楊元禄小袋入格子柄百P×40



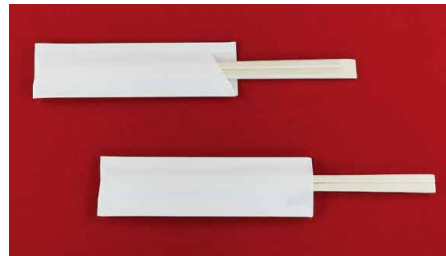
白楊元禄・20.3cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:無



㉓ハカマ白無地白楊元禄削百P



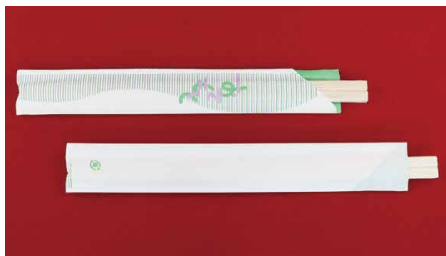
白楊元禄・20.3cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:無



㉔白楊元禄小袋入細波柄100P



白楊元禄・20.3cm
100P×40袋 4000膳
楊枝:無



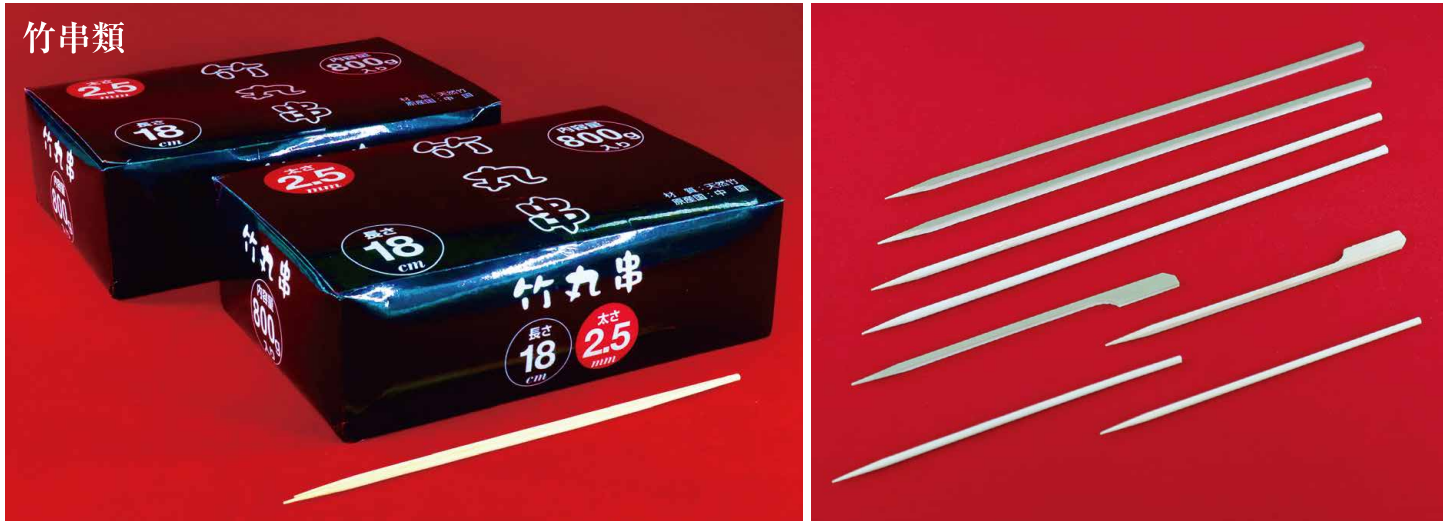
㉕金寿赤白三折5膳セット25×8



白楊両細・24.0cm
楊枝:無



その他の商品



名称	竹串	うなぎ串	だんご串	丸串		角串	魚串	鉄砲串	平串
直径	2.5mm	3.0mm	3.0mm	4.0mm	5.3mm	2.7mm	4.0mm	—	6.0mm幅 9.0mm幅
長さ ※別注可能	9.0cm	12.0cm	9.0cm	15.0cm	21.0cm	12.0cm	4mm×4mm×18.0cm	7.0cm	12.0cm
	10.0cm	13.5cm	10.0cm	18.0cm	24.0cm	13.5cm	4mm×4mm×21.0cm	8.0cm	15.0cm
	10.5cm	15.0cm	11.0cm	20.0cm	27.0cm	15.0cm	4mm×4mm×24.0cm	9.0cm	18.0cm
	12.0cm	18.0cm	12.0cm	21.0cm	28.0cm	18.0cm	4mm×4mm×25.0cm	10.5cm	21.0cm
	13.5cm	21.0cm	13.5cm	25.0cm	30.0cm		4mm×4mm×27.0cm	12.0cm	24.0cm
	15.0cm	25.0cm	15.0cm	27.0cm	36.0cm		4mm×4mm×30.0cm	13.5cm	27.0cm
	18.0cm	27.0cm	16.5cm	28.0cm	40.0cm		4mm×4mm×36.0cm	15.0cm	30.0cm
	21.0cm	30.0cm	18.0cm	30.0cm			5mm×5mm×36.0cm	16.5cm	36.0cm
				40.0cm				18.0cm	
								21.0cm	
								24.0cm	
								28.0cm	
入り数	20kg入 1kg×30箱入 800g×36箱入		20,000本バラ入 1,000本×20束入 1,000本×20袋入 1kg×30箱入	15～28cmは 500本束×20 30cmは 500本束×10 40cmは 500本束×8	250本束×20	1,000本×20束入 1kg×30箱入 800g×36箱入	500本×10束入 5mm角は 400本×10束入	7～13.5cmは250本×80袋 15cm～24cmは250本×40袋 28cmは250本×36袋 鉄砲串半径先9cm、11.5cm、 15cm、18cm焼印名入り可	12～18cmは 100本×100袋入 21～36cmは 100本×50袋入 焼印名入り可



尺寸	長さ×幅	入り数
ミニ	7.0cm×4.0cm	6,000枚
4寸	11.0cm×6.0cm	4,000枚
6寸	17.3cm×8.8cm×25.0cm	2,000枚
7寸	19.0cm×9.5cm×30.0cm	2,000枚
8寸	22.0cm×11.3cm×30.0cm	2,000枚
9寸	25.0cm×11.3cm×30.0cm	1,000枚



紙コップ

寸法	入り数	※3〜20オンス特注名入可
3オンス	50個×60袋	
5オンス	50個×60袋	
7オンス	50個×40袋	



爪楊枝

長さ	入り数
6.0cm	約320本
6.0cm	約650本



経木

尺寸	長さ×幅	入り数
1尺3寸	39.0cm×12.0cm	100枚×40袋
1尺4寸	42.0cm×12.0cm	100枚×40袋
1尺5寸	45.0cm×14.5cm	100枚×40袋
1尺7寸	51.0cm×14.5cm	100枚×40袋



焼き肉用使い捨て網

φ28.0cm ※サイズ、形状は特注可

検査成績書

竹串

検査成績書

No. 04-0023-001
2019年 7月 5日

東証監査院 監

(株) 東証監査院 研究所
大塚市東証 1-1-1 11号14号
TEL (03) 6940-7107
FAX (03) 6940-7108
検査責任者 月山 誠二

2019年 6月 22日に依頼された検査についての検査結果を次の通り御報告致します。

試験名

検査項目

受付日

検査期間

検査結果

品名	単位	規格	A	B	C	D	公差方法
二酸化炭素	g/kg	検出されず					検出されず 公差限界 0.05g/kg
チアベンゾール	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 0.10ppm
グルトフェニルフェノール	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 0.10ppm
ジフェニル	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 1.10ppm
イマザリル	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 0.10ppm
以下 余白							

(備考)

検査担当者 井木 誠二

竹箸

検査成績書

No. 04-0117-002
2019年 2月 1日

東証監査院 監

(株) 東証監査院 研究所
大塚市東証 1-1-1 11号14号
TEL (03) 6940-7107
FAX (03) 6940-7108
検査責任者 月山 誠二

2019年 1月 17日に依頼された検査についての検査結果を次の通り御報告致します。

試験名

検査項目

受付日

検査期間

検査結果

品名	単位	規格	A	B	C	D	公差方法
二酸化炭素	g/kg	検出されず					検出されず 公差限界 0.05g/kg
チアベンゾール	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 0.10ppm
グルトフェニルフェノール	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 0.10ppm
ジフェニル	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 1.10ppm
イマザリル	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 0.10ppm
以下 余白							

(備考)

検査担当者 井木 誠二

白楊元禄

検査成績書

No. 04-0122-002
2019年 4月 4日

東証監査院 監

(株) 東証監査院 研究所
大塚市東証 1-1-1 11号14号
TEL (03) 6940-7107
FAX (03) 6940-7108
検査責任者 月山 誠二

2019年 3月 12日に依頼された検査についての検査結果を次の通り御報告致します。

試験名

検査項目

受付日

検査期間

検査結果

品名	単位	規格	A	B	C	D	公差方法
二酸化炭素	g/kg	検出されず					検出されず 公差限界 0.05g/kg
チアベンゾール	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 0.10ppm
グルトフェニルフェノール	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 0.10ppm
ジフェニル	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 1.10ppm
イマザリル	ppm	検出されず					検出されず 公差限界 0.10ppm
以下 余白							

(備考)

検査担当者 月山 誠二



東亜箸販売株式会社

〒729-0105 広島県福山市南松永町三丁目2番20号

Tel. 084-933-1400 Fax. 084-933-0888

Mail toahashihanbai@toa-inc.co.jp

URL <http://toa-inc.co.jp/toahashi1/>

