

握って納得
驚くほど**軽い**

みきかじや村
純チタン盛箸シリーズ
Titanium Morihashi series

純チタンがすごい理由その①

ステンレスに比べ軽く半永久的に
錆びません。又、人体に有害な
金属イオンの溶出が無く、無害です。
金属臭が無く、味も損なわないのが
大きな特徴です。



料理人の皆様、
朗報です。

こんな商品が欲しかった
そんな声が聞こえてきます…

Mikipedia
もりばし
金口盛箸とは

日本料理の最後の仕上げ盛
り付け…そこに登場するの
が”盛箸”です。一流料理人
が選ぶ「本体と柄の一体感」
「バランス」「先端の繊細さ」
など厳しい条件をクリアす
る最高級の商品を手作り製
造しています。

最大20gの軽量化！

純チタンがすごい理由その②

ステンレスと純チタン箸先重量比較

材質	サイズ	150mm	180mm
純チタン		26g	28g
本焼ステンレス		40g	48g
重量差		-14g	-20g
軽量率		35%	42%

驚異の軽量化。長時間調理場に立つ料理人
にとってこのデータは必見です。

り手作 黒合板六角盛箸シリーズ

みきかじや村オリジナル

水に強く衝撃にも強い強化黒合
板を使用。形状を使い易く持ち
易い六角柄に。より細かい作業
がし易くなりました。
又、調理場に置いても転げ落ち
る心配がありません。



六角柄

り手作 天然黒檀柄盛箸シリーズ

最高級天然素材「黒檀」を使用。
緻密で硬く耐久性・保存性
共に高く、優雅な気品ある光沢
を持っています。誰もが憧れる
素材です。



丸柄

黒合板六角盛箸150mm

黒合板六角盛箸180mm

天然黒檀柄盛箸150mm

天然黒檀柄盛箸180mm

品番	材質	サイズ	重量
TS079	純チタン	150mm	52.5g
TT026	本焼ステンレス	150mm	67g

品番	材質	サイズ	重量
TS080	純チタン	180mm	54.5g
TT028	本焼ステンレス	180mm	73.5g

品番	材質	サイズ	重量
TT122	純チタン	150mm	51g
TT019	本焼ステンレス	150mm	65.5g

品番	材質	サイズ	重量
TT123	純チタン	180mm	53g
TT021	本焼ステンレス	180mm	72g

※ サイズ欄に表記されている長さは、金属部分の箸先の長さです。柄の部分は統一ですべて120mmとなります。