

握って納得
 驚くほど **軽い**

みきかじや村
 もりばし
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。



朗報
 です。

料理人の皆様、

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

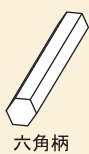
ステンレスと純チタン箸先重量比較

材質	サイズ	135mm	150mm	165mm	180mm
純チタン		25g	26g	28g	28g
本焼ステンレス		36g	40g	43g	48g
重量差		-11g	-14g	-15g	-20g
軽量化率		31%	35%	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。

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、調理場に置いて転げ落ちる心配
 がありません。

黒合板六角盛箸 135mm

黒合板六角盛箸 150mm

黒合板六角盛箸 165mm

黒合板六角盛箸 180mm

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。

天然黒檀柄盛箸 135mm

天然黒檀柄盛箸 150mm

天然黒檀柄盛箸 165mm

天然黒檀柄盛箸 180mm

品番	材質	サイズ	重量	品番	材質	サイズ	重量
TS093	純チタン	135mm	52g	TT025	本焼ステンレス	135mm	64g
TS079		150mm	52.5g	TT026		150mm	66g
TS095		165mm	54g	TT027		165mm	69g
TS080		180mm	54.5g	TT028		180mm	73g

品番	材質	サイズ	重量	品番	材質	サイズ	重量
TT148	純チタン	135mm	50g	TT018	本焼ステンレス	135mm	61g
TT122		150mm	51g	TT019		150mm	63g
TT149		165mm	53g	TT020		165mm	66g
TT123		180mm	56g	TT021		180mm	70g

※ 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。