

丸太の料理皿

丸太のナチュラルな風合いを
そのままにお皿に仕上げました

天然の杉を加工して
まるでカマンベールチーズのような
コロんとまあいフォルムを
つくりました

New

01

隠岐の杉・カマンベール型丸太皿
01 (32524) 約φ10.5×H5cm **4,300円**

※背割加工付 ※ウレタン塗装付

硬く、なめらかな木肌、
心材と辺材で異なる色のコントラストが楽しめる
「エンジュ」の丸太皿

New

02



03

04

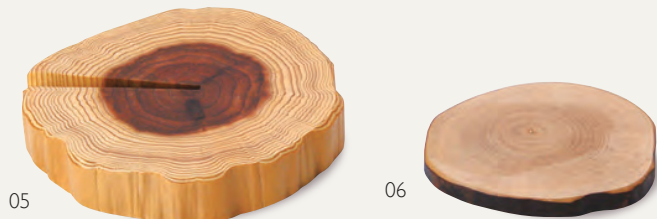
槐（えんじゅ）・丸太皿

02 (32527) 大 **6,000円** 約φ14×H3cm

03 (32526) 中 **3,400円** 約φ10×H2cm

04 (32525) 小 **2,300円** 約φ8×H1.7cm

※ウレタンクリア・艶消塗装付



05

06

杉・丸太料理皿(塗装付)

05 (08249) **2,850円**

約φ15×H3cm

※背割加工付 ※ウレタン塗装付

木製丸太料理皿 小(塗装付)

06 (08259) **1,450円**

約φ8.5～11.5×H1cm

※ウレタン塗装付

もくざいコラム

槐（えんじゅ）

マメ科の広葉樹。
成長が遅く、年輪幅が狭い。
その為蓄積量が少ないという貴重な木材です。

しかし、折れにくく割れにくい材質に加え、
辺材は淡い黄白色、心材はやや赤みを帯びた褐色で
美しい年輪を持つ優れた木材でもあります。

北海道、東北地方ではエンジュの漢字である「槐」という文字から
魔よけのお守りとして昔から床柱に利用するという
習慣があるそうです。



天然の木を加工しておりますので、サイズに大きくバラつきがございます。

* 上記価格は税抜き価格です。
* 表示は2023年現在のものです。
予告なく、仕様・価格を変更する場合がございます。



<https://yamaco.jp/>

2023-013-3