

幸せを感じるお箸...

私たちのつくる吉野杉箸は

そんなお箸を目指しお届けしています

お客様が料理を食される時、最初から最後まで手に持っておられるのが【お箸】です。

当社では、「心を込めて作った料理と食される人」の間を取り持ちお互いの心を伝える事も、“箸”の役割の一部だと考えております。

昔から日本料理の名脇役として存在している吉野杉箸は、ほのかな香り優しい手触り違和感のない歯当たりなど大切な人に料理の味、作り手の心を伝えて頂く為には欠かすことの出来ないものだと確信致しております。

また、生産工程におきまして、材料として主に間伐材吉野杉の柱を挽いた残りの端材を利用しており他の箸に比べ森林破壊などは一切なく一本の原木を余すところなく利用致しており林業の継承にも繋がり日本の山林を守る為の一部にも役立っていると思われれます。

当社では、吉野杉箸の製造から販売まで一貫しており、少しでも多くの皆様方に吉野杉箸の良さを知って頂きお使い頂けるよう日々鋭意努力致しております。

また、弊社の経営理念【箸から始まり新たな木の価値を創造し一人ひとりの豊かな生活の実現を目指します。】にもあるように今後新たな事業への展開も始めています。



住所	〒638-0041 奈良県吉野郡下市町下市2764-6		
TEL	0747-52-3649	FAX	0747-52-9435
URL	http://yoshitatsu.net		