

足立茂久商店

ADACHI SHIGEHISA SHOTEN



「足立茂久商店 わっぱセイロ」

通常のセイロとしてはもちろん、手軽に電子レンジでお使いいただけます。伝統の技と天然素材のみで作ったわっぱからは、ほのかな檜の香りが立ちのぼります。蒸したあとは専用の台座に乗せ、おいしい湯気とともにそのまま食卓へ。

11代目 足立照久

足立茂久商店 | 寺泊山田の曲物

かつて曲げ物の生産地として栄えた新潟県海沿いの集落、寺泊山田。足立茂久商店は、この地で江戸時代から続いているただ一軒の篩屋（ふるいや）です。その貴重な伝統技術は長岡市無形文化財および新潟県伝統工芸品にも指定され、現在11代目の足立照久がフルイや裏ごし、わっぱセイロなどの曲げ物を、手作業で丹精込めて製造しています。全国の和菓子店や割烹で愛用される伝統製品のほか、照明やインテリア製品などコラボ商品も製作しています。



わっぱセイロで豊かな食卓を

わっぱセイロを使えば、点心やわっぱ飯などの定番料理からデザートまで、アイディア次第で和洋中問わず様々な食事を楽しむことができます。電子レンジで温めるだけで冷やご飯や冷凍食品も簡単にふっくら美味しく、特別な一品に。当店のわっぱセイロは、人数や使用シーンにあわせてサイズをお選びいただけます。

商品サイズ: 1名用5寸(直径約15cm) / 2~3名用6寸(直径約18cm)

中面料理: 蒸し野菜／点心／わっぱ飯／プリン

蒸
す



温
め













寺泊山田の曲物
足立茂久商店

〒940-2526 新潟県長岡市寺泊山田1289

TEL/FAX 0258-75-3190

足立茂久商店 わっぱセイロ (5寸／6寸)

◎製品情報◎

わっぱセイロ 5寸 (直径約 15cm) 13,000 円 (税別)

わっぱセイロ 6寸 (直径約 18cm) 20,500 円 (税別)

天然素材のみを使い、手作業で製作しています。

木肌の表情やすのこの色味などは一点一点異なります。

また、サイズに若干の誤差が生じる場合がございます。ご了承ください。

製作 足立茂久商店

素材 蓋・台座：天然木
すのこ：竹
胴：檜 (ヒノキ)
留め：桜皮

サイズ (胴のみ)

5寸 直径約 15cm / 高さ 6cm

6寸 直径約 18cm / 高さ 6cm

重量 約 300g

Made in Niigata, Japan

使用上のご注意

- ・ 電子レンジでご使用の場合は、わっぱの中に食品が入っている状態で温めてください。
- ・ ご使用後は、柔らかいスポンジを使って洗い、陰干しをして乾燥させてから保管してください。
- ・ 食洗機、乾燥機のご使用はお避けください。

寺泊山田の曲物 足立茂久商店

〒940-2526 新潟県長岡市寺泊山田 1289

TEL/FAX 0258-75-3190