

トキシラズ

美食は年中にあり

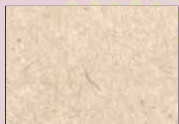
食通の魯山人はよく話しておりました。

湯葉や豆腐、ひろうす、厚揚げなど四季や時季を問わず使用されているトキシラズの食材。時にはお洒落に厚揚げを焼き、格子で焦げ目を付けて青ネギをふりかけたもの、雪に見立てた大根おろしをのせたものをそれぞれ「竹虎」、「雪虎」といい、日常の何気ない料理にも気の利いた名前を付けて粋なご馳走として食膳に並びました。「えらいご馳走やね。」と、皆に喜ばれたものです。

今回は、茶吉αでギフトボックスを、ボックスケースにはTKバガスを使用してお作りしました。トキシラズの食材のように、いつでも使えて親しみのある箱はとても便利な一箱です。



茶吉α



230g/m²

本装丁などに好評のカラーボード。表裏層に牛乳パックなど液体飲料古紙を、中層に一般古紙を使用。

TKバガス



310g/m²、350g/m²、400g/m²、450g/m²

表裏層にバガス（非木材）を使用した環境型商品。

※麻の葉柄・麻掛けの意匠があり、古来より親しまれてきました。



DAIWA ITAGAMI

大和板紙株式会社

〒582-0004 大阪府柏原市河原町5番32号
TEL.072-971-1445 FAX.072-971-1449
E-mail daiwa@ecopaper.gr.jp
http://www.ecopaper.gr.jp

資料請求・お問い合わせは
左記までお気軽にどうぞ！

MOTOI DESIGN issues it.