

秋の恵みに感謝

蕎麦の歴史はかなり古く、奈良朝以前に植栽されていたと考えられます。

日本へは、北方から朝鮮を経て渡来したとされています。昔は米麦が不作の時にそば粉をもって、その助けとしました。

古い書物にも、

「……土地の肥せきを論ぜず、一候七十五日にして実熟し、凶荒の備えには便宜なり。」とあります。

今のような食し方は、一六六四年前後と記されており、現代にも我々の食のアイテムとして愛し続けられています。

そして最近では、そば粉関連のギフトボックスが京都の製麺場で作られ話題です。

無農薬国産そば粉の本格生そば3種、天然素材使用、無添加のつゆ2セット、そば粉のパッケージキ粉が入った盛りだくさんのギフトボックスになっています。

ある意味、凶荒の時の非常食として始まった蕎麦が、四百年程経った現代では家族や友人と楽しめる食材に成り、感慨深いものがあります。

秋の恵みに感謝いたします。

カッパーレッド

- カッパーレッド
- 270g/㎡
- 古紙配合率 70%
- 表パルプと一般古紙を使用し表層を深みのある濃い赤色に染色しています。裏面は古紙の風合いを残し、うす茶色に仕上げています。

書籍、パッケージ、文具、紙製品、一般印刷紙器などいろいろな用途に。

ピュアーボード

- ピュアーボード
- 270g/㎡
- 古紙配合率 90%
- 表裏層に牛乳パックなどの液体飲料古紙。中層に一般古紙を使用しています。薄茶色をベースに樹皮の微細な繊維と植物性のアクセント材で風合いを表現。

パッケージ、文具、紙製品、一般印刷紙器などに使用。

アスカα

- アスカα
- 270g/㎡
- 古紙配合率 100%
- アスカA/アスカFを薄く0.3mmと0.36mmに仕上げました。従来芯材に使われていたアスカAの風合いをそのままにして、用途が広がりました。

本の装丁、カードなどに使用。



お買い求めは、京の麺処 新太郎（福本製麺）まで！

<https://www.47club.jp/>



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・お問合わせは左記までお気軽にどうぞ！

紙のお求めは「大和板紙 文具館」で

<https://www.kamidoraku.com>

MOTOI DESIGN issues it.