

時を越えて受継ぐ

奈良漬は、京野菜を塩漬けにし何回も酒粕に漬け替えながら数年かけて造る、伝統食品の漬物です。

京都では、味淋製造を生業とされていた田中長奈良漬店の初代、和泉屋長兵衛によって研究され、寛政元年（一七八九年）に、田中長が製造していたみりんの商標が「都錦」だったので、それをみりんの特長を活かした奈良漬の名称に冠して「都錦味淋漬」となり、今もなお愛され続けています。

令和の時代では、新しい展開で「奈良漬バターサンド」の逸品も販売されています。

それぞれの商品の箱には再生紙が使われており、都錦味淋漬には耐久性のあるDKクリームソフトAを。奈良漬バターサンドには冷凍にも強いエースボールが使われており、新しい風を感じる趣のあるお菓子にピッタリです。

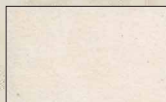
再生紙をいち早く使用する老舗のスタイルは、創業から変わらない信念の賜物であり、新しい名品です。

エースボール



- エースボール
- 230g/㎡、270g/㎡、310g/㎡、350g/㎡、400g/㎡
450g/㎡、500g/㎡、550g/㎡、600g/㎡
- 古紙配合率100%
- 定評の弊社オリジナルボール。一般古紙を使用。
パッケージ、本の装丁、文具、紙製品、一般印刷紙器などに。

DKクリームソフトA



- DKクリームソフトA
- 310g/㎡、350g/㎡、400g/㎡、450g/㎡
- 古紙配合率100%
- 牛乳パックなど飲料容器古紙と長繊維古紙を使用。
クリーム色をベースに優しい温かみのある風合いを表現。
パッケージ、ノートの表紙、ファイルなどの紙製品、一般印刷紙器、ディスプレイなどに。



商品のお求めやお問い合わせは(株)田中長奈良漬店まで。
<https://www.tanakacho.co.jp>

背景には、京唐紙を使用しています。



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!

紙のお求めは「大和板紙 文具館」で
<https://www.kamidoraku.com>

MOTOI DESIGN issues it.