

春はぼた餅 秋はおはぎ…

春のお彼岸には季節の花の牡丹にちなんでぼた餅と呼び、秋のお彼岸には季節の花の萩の花にちなんでエレガントにおはぎと呼ばれ、両お彼岸に愛されてきました。

日本人はこのようにあずきを食す民族ですが、最近そのあずきが見直され、スポーツや脳活をした時などによく食べられるようになるそうです。

あずきの大切さを通年おやつとして食べられるように、あずきわらびという和菓子が発売されています。

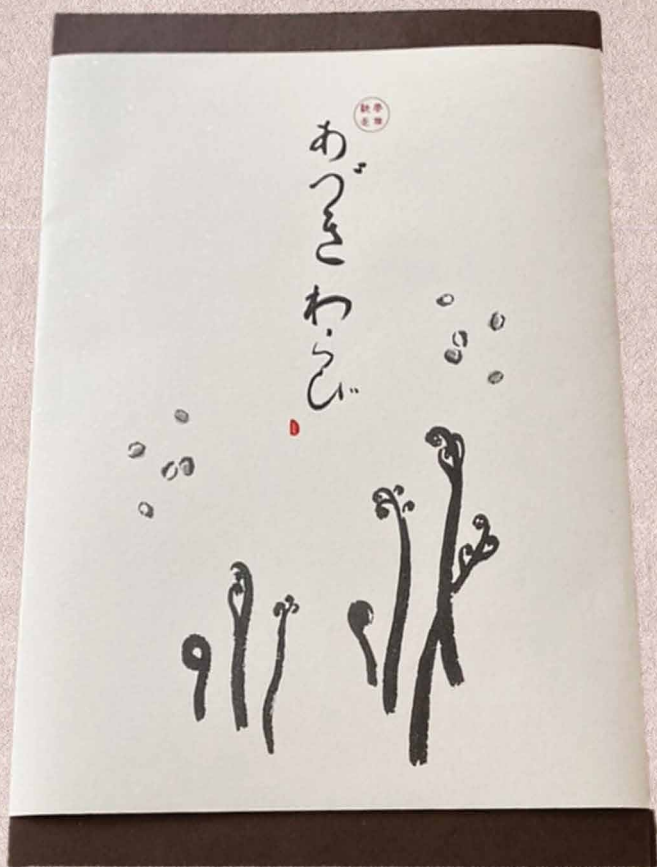
掛け紙に和のデザインを。外箱にはダイワのチョコレートを使用。個包装のスリートにゆるチップ(もも)を使い、あずき感満載の仕上がりになっています。

チョコレートF

- 230g/㎡、310g/㎡、350g/㎡、400g/㎡、450g/㎡
- 古紙配合率100%
- 表面に長繊維古紙、中・裏面は一般古紙を使用。表は深みのあるダークブラウン、裏面はオフホワイトのコンビネーションに仕上げました。パッケージ、高級パッケージ、貼り箱や本の装丁などに。

ゆるチップF (もも)

- 230g/㎡
- 古紙配合率100%
- ほんのり淡いもも色の再生紙です。装丁作家、祖父江慎氏のプロデュースにより週刊漫画雑誌などに使われる薄色紙(せんか紙)のイメージを板紙に再現しました。本の装丁やポスターなどに。



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.