

# まげもの 曲物

とは、木の薄板を特殊な技法で  
円形・楕円形などに曲げて、合わせ目を山桜の皮で綴じ、  
底をつけた器の総称です。



プラスチック製品が広まった現在でも、天然素材で  
作られていることや、軽くて使いやすいといった長所が  
再認識され、人々の心を今なお引きつけています。  
ご飯が傷みにくく、冷めても美味しい弁当箱、熱や  
冷たさが伝わりにくく、手になじむカップなど、  
曲物には先人達の知恵が沢山詰まっています。



曲げ作業

曲物の歴史は古く、平城宮跡の  
井戸の中から、曲物の水杓や  
水桶が出土していることから、  
すでに奈良時代の頃から日常生  
活の中に用いられていたことが  
証明されています。



赤沢自然休養林

木曾奈良井宿の曲物は四百年  
以上の歴史があり、御岳山麓で  
育った良質の木曾ヒノキと、  
木曾サワラで作られています。

## 店舗のご案内

### 花野屋本店

国道19号線沿い 奈良井駅から徒歩10分 駐車場有り  
TEL:0264-34-3708 FAX:0264-34-3709

### 花野屋宿場店

奈良井宿下町 奈良井駅から徒歩3分 TEL:0264-34-3071  
宿場店には駐車場がありませんので、お車で越しの方は、最寄りの駐車場をご利用下さい。

## 交通アクセス

### ●お車でお越しの場合

- ・長野自動車道  
「塩尻I.C.」から約40分
- ・中央自動車道  
「伊那I.C.」から約40分
- ・中央自動車道  
「中津川I.C.」から約90分



### ●電車でお越しの場合

- JR中央本線 奈良井駅下車
- ・本店 徒歩10分
- ・宿場店 徒歩3分

### ●お車でお越しの場合



### ●電車でお越しの場合



## 花野屋

〒399-6303 長野県塩尻市奈良井  
U R L <http://www.hananoya.jp/>  
E-mail [info@hananoya.jp](mailto:info@hananoya.jp)

MAGE  
MONO



## 合わせ小判弁当

携帯性に優れた小判型のお弁当箱です。木の器はご飯が傷みにくく、冷めても美味しいのが特徴です。取り外しができる仕切り板付き\*で、ご飯とおかずを分けて入れられます。



### ⑤小判二段弁当(ミニ)

- サイズ:W145×D82×H85mm
  - 重さ:約87g
  - 容量:上段 約260ml/下段 約260ml
- 一段につき軽めに一膳のご飯が入ります。  
※小判二段弁当(ミニ)には、仕切り板は付いておりません。

### ⑥小判二段弁当(小)

- サイズ:W162×D100×H85mm
  - 重さ:約145g
  - 容量:上段 約320ml/下段 約380ml
- 仕切り板付きで、一段につき約一膳のご飯が入ります。



### ⑨七ツ鉢入子

- サイズ:φ90×H30mm～φ140×H65mm
- 重さ:約270g
- 容量:1番 約140ml/2番 約200ml  
3番 約300ml/4番 約400ml  
5番 約500ml/6番 約660ml  
7番 約850ml



### ⑩丸めんば(小)

- サイズ:φ110×H70mm
- 重さ:約85g
- 容量:約360ml(約一膳)

### ⑪丸めんば(中)

- サイズ:φ130×H70mm
- 重さ:約110g
- 容量:約600ml(約一膳半)



### ⑫丸めんば(大)

- サイズ:φ155×H70mm
- 重さ:約155g
- 容量:約820ml(約二膳)



### ⑦半月弁当

- サイズ:W160×D135×H53mm
  - 重さ:約115g
  - 容量:約600ml
- T字型の仕切り板付きで、おかずと約一膳のご飯が入ります。



### ⑧丸二段弁当(四寸)

- サイズ:φ130×H98mm
  - 重さ:約155g
  - 容量:上段 約400ml/下段 約400ml
- 一段につき約一膳のご飯が入ります。



### ⑬レンジ小判弁当 (電子レンジ対応)

- サイズ:W157×D94×H53mm
- 塗り:白木(無塗装)
- 容量:約400ml

※中に入れる食材は白米のみでお願いいたします。  
※熱によって若干変形する場合があります。  
※600Wの電子レンジで毎日2回、1分程度の加熱を行った場合、6ヶ月間程度使用できる強度です。  
(木の部位によって個体差があります)



### △ 記載内容に関して

お弁当箱のサイズは蓋をした状態の外寸です。商品は全て手作りのため、記載されているサイズ、重さ、容量とは若干異なる場合があります。記載内容は予告なく変更する場合があります。

- 【材料表示】 ●蓋板・底板・仕切り板・カップ類の柄:木曾サワラ  
●側板:木曾ヒノキ ●縫い目:山桜の樹皮 ●塗装:天然漆

## ご使用方法

- 熱いご飯を入れた場合、すぐに蓋をせずに、少しご飯を冷ましてから蓋をしてお持ち下さい。熱いご飯を入れたらすぐに蓋をすると、木目によってはひび割れする場合があります。
- 使用後は出来るだけ速やかに中性の食器用洗剤とスポンジを使ってぬるま湯で洗い、乾いた布巾で水気を拭き取って次回ご使用時まで蓋を開けた状態で保存して下さい。
- 長時間水に浸しておくことは避けて下さい。
- ひび割れの原因になるので、乾燥した場所への長期保存や直射日光、高熱は避けて下さい。レンジ小判以外は電子レンジや食器洗い機もご利用頂けません。
- 長期間使わずに保管しておく、表面に木のヤニが出る場合がありますので、アルコールなどで拭き取ってお使い下さい。
- 漆の香りが気になる場合は、米の中に数日間入れておくと香りが薄くなります。

## ご注文方法

◎お電話、FAX、インターネットからも承っております。

TEL 0264-34-3708 FAX 0264-34-3709 ホームページ <http://www.hananoya.jp/>

掲載されている商品の他にも様々な種類の曲物がありますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

## 修理について

長期のご使用により、漆が剥げたり割れたりした場合、修理、塗り直しを承りますので、お電話・FAX・メールのいずれかでご注文の後、商品を当店までお送り下さい。修理代金は商品の傷み具合を確認後、お見積もりさせていただきます。

TEL 0264-34-3708 FAX 0264-34-3709 メールアドレス [info@hananoya.jp](mailto:info@hananoya.jp)

●商品送付先 〒399-6303 長野県塩尻市奈良井 花野屋 商品修理係宛