

竹の、箸だけ。

株式会社 ヤマチク

竹の箸だけを作り続けています

私たちは、熊本県と福岡県の県境の山々から切り出した竹を使って、竹のお箸だけを作っている会社です。
昔は、竹を取る人も、竹のお箸をつくる工場もたくさんありましたが、今では、私たちしか残っていません。
私たちは、これからも変わらず、竹のお箸だけを作っていきます。



竹の箸とは

かつては、日本のあちこちで竹のお箸が作られていました。成長の早い竹という植物は、私たちにとって身近な「循環する資源」だったのです。軽くて、丈夫で、すべりにくい。食べるときに余計な力を加える必要のない竹のお箸は、日本の食卓にもよくなじみました。
すべらないお箸は、つかれない。誰でも持ちやすく、使いやすい竹のお箸は、日本の食文化をつなぐためにも、重要なかもしれないと、私たちは考えています。



孟宗竹の根から細い所まで箸にする。

外注先では、節間の長い所は角棒の状態まで加工して箸に製品化しています。根元の節間が短く厚みのある部分は、自社で菜箸や太い箸に加工します。



社内デザインコンペ

社内でデザインコンペを催し、2024年で4回開催しています。外部から審査員を招き、グランプリだけではなく商品採用にも賞金を設定しています。
思いもかけないアイデアが出てきて、商品化した箸はヒット商品となることもあります。
2024年のグランプリは「クリームソーダ」を模したデザインの箸でした。



2024年デザインコンペの様子



「okaeri」白丸竹箸



納豆のためのお箸



うら技箸「カップ麺」のためのお箸です



ポテトチップスのためのお箸



カフェを併設した直営店舗「拝啓」

熊本県玉名郡南関町久重14 0968-82-8818

拝啓のできること… ①大切な人を思い浮かべながら、お箸を選ぶ
②竹のお箸が出来るまでの全てを見られる
③食事をしながら、お箸の使い心地を体感できる

株式会社 ヤマチク (熊本県竹産業振興会)

〒861-0836 熊本県玉名郡南関町久重330

0968-53-3004 info@hashi.co.jp <https://www.hashi.co.jp>