



# 日本の食文化と木の文化。

専門

## 生鮮食材と木材、絶妙なる組合せ

木箱に映える、豊かな海で捕れた「しらす」や「秋刀魚」。時には、クレソンなどの野菜が並べられることも。和歌山県内だけでなく、関東、四国、九州地域で、生鮮食品の運搬や陳列にスギの木箱が使われています。木箱は生鮮食品から出る余分な水分を吸収するうえ、雑菌を寄せ付けにくい天然成分の効果も期待されます。日本人が受け継いできた木のある暮らしを、私たちは提案し続けています。



## 株式会社 柴本製箱所

〒644-0003 和歌山県御坊市島外川原1105-10

TEL : 0738-23-0759

FAX : 0738-23-0759

## 柴本製箱所

創業昭和35年。親子三代にわたり営んできた製箱所です。最近では、箱だけでなく、御塔婆(とうば板)や護摩木作りなども承っています。御塔婆はお寺さんによって形や長さが異なるため、注文を受ける度に、日本の歴史や地域の風土を感じています。和歌山県産のスギやヒノキを使い、木の香りに包まれながら、日々、製品作りに取り組んでいます。



## 木を素材として、 余すところなく使う。

長い年月を経て大きくなった木だからこそ、その端の部分まで形あるものとして使いたいと、私たちは考えています。箱の材料となるのは、背板と呼ばれる丸太の外側の部分。何かに使われることなく、燃やされることも多々ありますが、この部分だからこそ、真っ白な無地の板が取れるのです。木を素材として、余すところなく使う。私たちのこだわりです。



## 環境問題への配慮。

ビニールやプラスチックといった安くて便利な石油製品。ただ、とても便利な一方で、様々な問題が懸念されているのも事実ではないでしょうか。柴本製箱所では、自然素材と地産地消にこだわり、主に和歌山県産のスギやヒノキを使用しています。地域の特産品を納めて頂くための木箱、御先祖様の御供養のための御塔婆。だからこそ、当社は安全で品質の良い地元の木材を使い、これからも一つ一つの製品を作り続けて参りたいと思っています。

