

キャンパー御用達ブランド「KOKAZE」の 折りたたみ式テーブル

家具職人の技術の
粋が詰まつた
使う場所を選ばない
テーブル



プランクバーべキュー用板
種類：サンブスギ製
本体：小 W220×D120mm
価格：2枚1,200円(税込)
本体：大 W300×D180mm
価格：2枚1,600円(税込)



※イメージ画像は2個並べて使用しています。

「アウトドアグッズをサンブスギで商品化できないか」という声をきっかけに誕生したテーブルは、間伐材を使用し、木目の向きを揃えるなどデザインにもこだわって仕上げています。サンブスギを熟知した家具職人が手掛けており、座ったときに使いやすい高さに設計されています。脚を固定するロック機能付きなので、安心して使用できます。また、持ち運びやすい大きさや軽さも人気の理由です。

木の板に食材をのせて火にかける、プランクバーべキュー用のボードも取り扱っています。



POINT

- 千葉県産のサンブスギを使用
- 横目（まさめ）の美しさを活かした天板
- 車に載せやすいサイズ
- キャンプ用だけでなく自宅でも使えるデザイン

SPEC

本体：収納時サイズW450×D900×H70mm
展開時サイズW450×D1000×H400mm(地面から天板まで)
種類：サンブスギ製(持ち手:革製)
価格：38,000円(税込)

連絡先 有野実産業株式会社



T289-1222千葉県山武市板中新田224
0475-89-1717
info@arinomi.co.jp
<https://arinomi.co.jp/>
<https://arinomi.official.ec/>

特注のできるオプション・加工技術 他

納期：1か月半
塗装：オイル仕上げ

無垢材・オンラインショップで販売中(在庫がある場合のみ)・
JAPAN WOOD DESIGN AWARD 2018受賞

自然な風合いと洗練されたフォルムで食事を引き立てる、木のうつわたち



重なる層が
創り出す美しさと
なめらかな
手触りが魅力



千葉の木を千葉で使う「千産千消」を目指す材木店から生まれた、積層合板のキッチントレーです。県産材を通常の合板メーカーではできないほど厚くスライス(3mm)して、五層に圧着(ベニヤリング)して板材に仕上げています。普段使いはもちろん、おもてなしの料理を盛り付けるのにもぴったりです。

うつわはヤマザクラの無垢の板からひとつひとつ旋盤で丁寧に削り出して作られています。

打ち合わせもできるショールームでは、千葉県産のカシの木(広葉樹)の薪も販売中です。



千葉県産シラカシ・サクラ・コナラの薪

POINT

- 千葉県産のホオノキ・ヤマザクラを使用
- 縮み杢ならではの特別なシワ模様が魅力
- ベニヤリングで木材の反りを防止
- 食品衛生基準適応のガラス塗料仕上げ

SPEC

本体：キッチントレー W380×D275×H12mm
うつわ(大) Φ210×H40mm
うつわ(小) Φ80×H60mm
種類：ホオノキ、ヤマザクラ製

連絡先 株式会社伊勢戸銘木店



T265-0051千葉県千葉市若葉区中野町1403
080-5039-5863
isetomeibokuten@gmail.com
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100041276388874>

特注のできるオプション・加工技術 他

納期：1~2週間(応相談) 価格：時価(材料による)
オーダーメイド：可 サイズ変更：可
塗装：ガラス塗料(ハイグレード)
無垢材・フルオーダー可能

日常の中で、自然と木に触れる 普段使いができるクリ材の雑貨たち

天然木元来の
色味や、木目の
楽しさを感じられる
手作り雑貨



木のスプーン(1本)
本体: W190×D39~40×H20mm
価格: 2,700円(税込)



木のしおり(ネコ)(1枚)
本体: W130×D26×T1.5mm
価格: 980円(税込)



手作りの木のボタン(1個)
本体: ø13、15、18、20mm/H3mm~、
しづく、動物など
価格: 150円~250円(税込)

千葉県産のクリ材を、5~6年かけてしっかりと乾燥させたのち、木目の向きを一つひとつ確認しながら切り出して製作しています。圧縮されて育った木材には、横方向に線が入る「縮み杢(ちぢみもく)」が現れることがあり、それも魅力の一つです。割れを防ぐため、丁寧にカンナ掛けをして仕上げています。

木製の小物を作るようになったきっかけは、「木材をすべて使い切りたい」という思いから。オーダー家具の製作過程で出た端材を小物に加工し、それでも使い切れない分は薪として活用しています。



POINT

- 千葉県産のクリを使用
- 水に強いクリ材の特性を活かした木製品
- 天然植物油が主成分のウレタンオイル仕上げ
- ボタンは子ども服にも使用可

SPEC 種類: クリ製

連絡先 家具工房 Tabineko



〒289-1302千葉県山武市小松866-3
メールでのお問合せをお願いいたします
tabineko.m@gmail.com
<https://www.tabinekokagu.com/>
<https://www.creema.jp/c/tabineko/item/onsale>

特注のできるオプション・加工技術 他

納期: 1~2か月 (応相談)
塗装: ウレタンオイル仕上げ (食品衛生法適合塗料)

無垢材・オンラインショップで販売中 (在庫がある場合のみ)

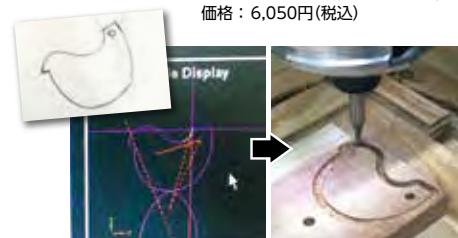
ピーナッツ型が愛らしい、
デジタルとクラフトが融合して生まれた
「継ぎ目のない」お弁当箱



バンドが
掛けやすく、
具材が程よく
分けやすい



落ちない木製名刺ケース
本体：W105×D65×H11mm
種類：ソメイヨシノ(千葉南房総産) 製
価格：6,050円(税込)

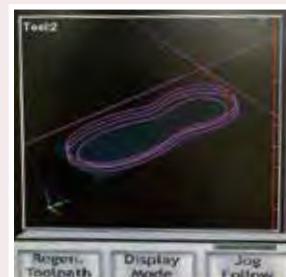


手書きのラフをデータ化し、CNC切削加工していきます。



寄木のアクセサリーも
手掛けています。

メディアにも取り上げられた、スギをくり抜いて作ったお弁当箱。側面が厚く、塗膜を作らない浸透型の塗装によって木の保湿性が高まり、ふっくらとしたご飯が味わえます。ニュートラルで機能的な美しさと高い精度・品質は、手書きラフのCAMデータ化とCNC自動切削仕上げを組み合わせた技術から生まれています。2019年の台風倒木を機に地域素材の活用に取り組み、マテバシイやソメイヨシノ、サンブスギで木製名刺ケース(商談就活で落ちないバネ内蔵)も製作。職人技とデジタル技術を融合し、一つからオーダーメイドの小物製作に対応しています。



POINT

- 千葉県産のスギ（サンブスギ他）を使用
- 丸底だから隅が洗いやすい
- 中性洗剤使用可
(食洗機、電子レンジ使用、つけ置き洗い不可)
- 水に強い透明マット塗装とセラミック撥水塗装

SPEC

本体：外寸法 W210×D70~100×H55mm
内寸法 W180×D75~45×H35mm
種類：スギ製 容量：約450cc
価格：11,000円(税込)

連絡先

ZUKOUSHITU



〒299-2716千葉県南房総市和田町中三原501

080-5607-0846

info@zukoushitu.com

<https://zukoushitu.com/><https://zukoushitu.com/shop>

特注のできるオプション・加工技術 他

納期：1～3か月

オーダーメイド：可 ロゴ刻印：可 サイズ変更：応相談・別途料金
塗装：透明マット塗装、セラミック撥水塗装（食品衛生基準適応）無垢材・オンラインショップで販売中（在庫がある場合のみ）・
Pen Online掲載・ヤフーニュース掲載

ご飯やお赤飯が冷めてもふっくら食べられる
柔らかくて軽い、調温・調湿作用のある重箱

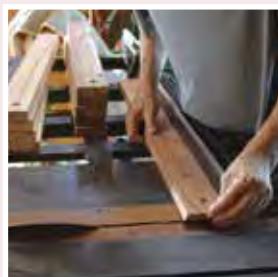
日本の伝統模様
「市松」と「縞」、
2種類の
蓋デザインを
ご用意



サンブスギのまっすぐな柾目(まさめ)の美しさを活かし、試行錯誤を重ねて仕上げられた重箱です。赤みや白太が織りなす独特の色合いをバランスよく組み合わせ、素材そのものの魅力を引き出しています。

スギが持つ防虫・抗菌作用に加え、食品用のガラス塗料を浸透させることで、木の質感を損なうことなく撥水性を備えました。

手に馴染む滑らかな感触と、丁寧な角の仕上げには、地元・山武市でサンブスギの家具製作に携わってきた職人の技術が生かされています。



お弁当箱(1段・2段)の製作も行っています。

POINT

- 千葉県産のサンブスギを使用
- 食品安全基準試験をクリアしたセラミック塗料(ガラス塗料)
- 食器洗い洗剤使用可(食洗機、電子レンジ使用不可)

SPEC

本体：W198×D198×H122mm 種類：サンブスギ製
容量：2800ml(1400ml×2段) ※4分割仕切り×1 9分割仕切り×1
価格：市松33,900円(税込)／縞29,500円(税込)

連絡先

Studio Kirin



T 289-1303 千葉県山武市松ヶ谷口2740-1
0475-53-6409
suzu91kazu@gmail.com
<https://www.kirin-s.com/>
<https://www.creema.jp/c/studio-kirin>

特注のできるオプション・加工技術 他

納期：約2か月
仕切りの変更可(別途料金)
塗装：セラミック塗料(ガラス塗料)

無垢材・オンラインショップで販売中(在庫がある場合のみ)

ぬくもりある木肌と、技術を重ねた木材の硬さ 一生ものになる、千葉県の木のお箸

小物
— 箸 —

薄い木材に樹脂を染み込ませて重ね、高温高圧で圧縮した積層強化木から削り出して作られた、スリムで使いやすい木箸です。破損の原因となる節が少ないサンブスギを素材とし、工業用にも用いられる硬さを備え、公共施設でも採用されています。無塗装のため塗膜が剥がれる心配がなく、学校給食で5~6年の使用に耐える頑丈さも魅力です。

およそ100年にわたり木材加工を続け、競艇用ボートや新幹線のシート、観光列車の内装等を手掛けてきた“NITTAX”ならではの合板技術が活かされています。



POINT

- 千葉県産のサンブスギを使用
- 硬度が高く、箸先が破損しにくい
- 食洗器で洗浄可能
- 無塗装ならではの磨き仕上げの美しさ

SPEC

本体：長さ22.5cm、頭8mm、箸先2.5mm
種類：サンブスギ製
価格：1,760円(税込)～

連絡先

株式会社ニッタクス



〒130-0014 東京都墨田区亀沢4-11-12 青柳ビル2F
TEL: 03-6658-8351
tokyo-sales@nittax.co.jp
<https://www.nittax.co.jp/>

特注のできるオプション・加工技術 他

納期：応相談
オーダーメイド：可 ロゴ刻印（レーザーのみ）・サイズ変更：可
無塗装標準
[積層強化木・受注生産（ロット販売のみ）]

木のぬくもりがやさしく食卓を飾る、 柾目(まさめ)のカッティングボード

おもてなし料理
にはもちろん、
普段使いにも
おすすめです



創業以来80年の間、木材を扱ってきた事業者が「木」の「ソムリエ」として、木の良さを体感して欲しいという想いから千葉県産サンブスギを使用して製作しました。最大樹齢200年の木目の詰まった材料からひとつひとつ手作りした木製品は、ナチュラルであたたかみのある木の風合いや自然の香りが魅力です。末長く使ってもらうことで、「キムリエ」として木への恩返しを目指しています。使用後は水で軽く洗い流したあと、中性洗剤などで木目にそって汚れを落とすだけなので、日常使いができます。



POINT

- 千葉県産のサンブスギを使用
- オイルフィニッシュ仕上げ（食用オイル）
- まっすぐに木目が流れる柾目（まさめ）
- 水洗いOK（食洗機、電子レンジ使用不可）

SPEC

種類：サンブスギ製
※表面が水を吸収するようになったら、メンテナンスとして、食用のえごま油・亜麻仁油等をウエスで少量塗布していただくと長持ちします。

連絡先

丸春木材有限会社



〒270-2241千葉県松戸市松戸新田297-7
047-362-6858
BCF13410@nifty.com
<http://maruharu.la.coocan.jp/>
<https://kimmelier.com/>

特注のできるオプション・加工技術 他

納期：1～2か月
オーダーメイド：応相談
ロゴ刻印：可 サイズ変更：応相談
塗装：オイルフィニッシュ仕上げ（食用オイル・えごま油）
無垢材・オンラインショップで販売中（在庫がある場合のみ）