



New Chopsticks

NITTAX 株式会社ニッタクス

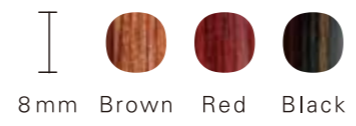
www.new-chopsticks.com

www.nittax.co.jp



New Chopsticks | **NITTAX**

Standard



手になじむ、ふだん使いの太さと形。

お子さまからお父さんお母さんまで、長く使い続けられるラインナップ。



16cm



17.5cm



19cm



21cm



23cm



Light

わずかな細さが生み出す、細やかな箸さばき。
毎日のごはんを上質な体験へと変える、
丈夫で持ちやすい細身の箸。

I
7mm Brown Red Black



21cm



23cm



Extra - Light

背筋が伸びるような、凛とした佇まい。
お米の一粒一粒まで美しく食べられる、
繊細な使い勝手を追求した究極の細さ。



22cm



24cm

I 5mm Brown Red Black



Chopstick Rest

I 5mm Brown Red Black



創業100年の木材メーカーがつくる
〈一生もの〉の木のお箸

細身で指にフィットする優しいかたち。

ぬくもりある木肌そのままに、食器洗浄機でも洗える丈夫さ。

毎日の食事をいっそう豊かにする

積層強化木のお箸です。



プライスリスト

		Brown	Red	Black
Standard	23cm	¥ 880	¥ 880	¥ 880
	21cm	¥ 880	¥ 880	¥ 880
	19cm	¥ 880	¥ 880	¥ 880
	17.5cm	¥ 880	¥ 880	¥ 880
	16cm	¥ 880	¥ 880	¥ 880
Light	23cm	¥ 1,320	¥ 1,320	¥ 1,320
	21cm	¥ 1,320	¥ 1,320	¥ 1,320
Extra-Light	24cm	¥ 1,980	¥ 1,980	¥ 1,980
	22cm	¥ 1,980	¥ 1,980	¥ 1,980
Chopstick Rest	6cm	¥ 550	¥ 550	¥ 550

※ 2021年4月時点、税込み価格表示。

お取り扱いについて

1. 製品本来の用途に限り正しくご使用ください。
2. 万が一ひびが入ったり、破損があった場合は直ちにご使用をおやめください。
3. 直火や電熱調理器にかけたり、火のそばに置かないでください。
4. 長時間、直射日光に当たる場所、湿度の高い場所に置くことはお避けください。
5. 中性洗剤（合成洗剤）にて水洗い、またはぬるま湯程度にて洗浄してください。煮沸洗浄の際は2～3分程が目安となります。
6. 漂白剤のご使用はお控えください。においが落ちない場合がございます。
7. 消毒保管庫を使用する際は、温度と時間にご注意ください。（100℃で40～60分目安）
8. 天然木を使用しているため、繰り返し熱を加えると変色する場合がございます。衛生上、耐久性上問題ございません。
9. 洗浄時に熱をかけることによってにおいが感じられる場合がございますが、天然広葉樹の樺の木から出てくるにおいですので、人体に影響はございません。2～3週間使用している内に感じられなくなります。

素材紹介



©Kenta Hasegawa

ニッタクスの箸に使われているのは、積層強化木（コムプライト®）と呼ばれる素材です。樺の木に樹脂を含浸させ、高温高压でプレスすることによって、天然木の質感を生かしながら、水を吸収しにくく、折れや反りにたいへん強い耐久性をもたせました。もとは工業用に開発された素材ですが、その性能を生かす道具として開発されたのが「箸」。創業100年を超える木材メーカーとして、日々の暮らしの中で木に触れて、その温もりを感じていただけるようにという思いでつくり上げました。表面は植物性のワックスで磨き上げ、食品衛生上問題となる成分は含まれておりませんので、安全にお使いいただけます。

企業紹介



ニッタクスは大正8年、日本で初めての“合板”工場をスタート。樹木を薄く挽いて重ね合わせて作る、自然に優しい合板作りに取り組んできました。また昭和27年には水に強く美しい“コムプライト®”の製造を開始。今では国内シェア7割を誇る主力製品となり、建設資材から、箸や椅子などの身近なものにまで幅広く使われています。木材産業のパイオニア、ニッタクス時代のニーズに応えるものづくり木材の新しい可能性は無限合板もコムプライトも、木材にはいわゆる決まった形がありません。お客さまのニーズに合わせ、色や形、強度などすべてオリジナルで提案しています。木材加工の技術を磨いて、およそ100年一。私たちは、これからも木材の新しい可能性を探求しつづけます。

デザイナー紹介



角田陽太

株式会社角田陽太デザイン事務所代表。2003年渡英し安積伸&朋子やロス・ラブグローブの事務所で経験を積む。2007年ロイヤル・カレッジ・オブ・アート（RCA）デザインプロダクツ学科をロン・アラッドやサー・ケネス・グランジのもと、文化庁・新進芸術家海外留学制度の奨学生として修了。2008年に帰国後、無印良品のプロダクトデザイナーを経て、2011年自らのデザイン事務所を設立。国内外でデザインを発表している。2016年にはHUBLLOT DESIGN PRIZEに日本人として初めてファイナリストに選出される。受賞歴にELLE DECORヤングジャパニーズデザインタレント、グッドデザイン賞、ドイツ・iFデザインアワードなど。

クレジット

写真 小川拓郎

テキスト 野口尚子

アートディレクション 角田陽太

グラフィックデザイン 奥田優子

ロケーション協力・フードスタイリング たぐい食堂