



一流店で採用される理由がある。



「盛り付け箸」を元に作られた先細箸



竹一番の原点は料理人が使う「盛り付け箸」。繊細な盛り付けを可能にする先の細い箸は、お食事の際に料理の味を邪魔しません。また料理用箸としても、料理家の方に愛用いただいております。

お客様を魅了するこだわりの形状



実際にお使い頂いている料理店より頂いた声をもとに、形状や重さのバランスを変えること 128 回以上。お店でご使用頂いたお客様が個人でも購入頂くほどの絶妙な使い心地の箸です。

FSC認定を受けた竹林の竹のみ使用



アステップの竹製品はすべて FSC 認証を受けた竹林から伐採した竹を使用しています。竹を消費するうえで、竹林を正しく管理することで、地球資源と環境を保護します。

防カビ・漂白剤不使用の無添加製法



口に含むものだからこそ、安心感と安全性を。竹一番は一般的に使用される漂白剤や防カビ剤等の化学薬品を一切使わず、煮沸消毒と乾燥工程を経て、紫外線による殺菌消毒を施し、乾燥させ、含水率を 7% 以下に施すことで、カビの発生を抑止しています。



■先細「帯付」



25膳パック



100膳箱
(25膳パック×4)
※1ケースに10箱入っています

長さ	さ	235mm
箸先		1.6mm
入数		1,000膳
ケースサイズ		W450×D250×H190mm
重量		9.5kg



■先細「帯付」燻し



25膳パック



100膳箱
(25膳パック×4)
※1ケースに10箱入っています

長さ	さ	235mm
箸先		1.6mm
入数		1,000膳
ケースサイズ		W450×D250×H190mm
重量		9.5kg



■先細「卵中」燻し



100膳袋
※1ケースに10袋入っています

長さ	さ	235mm
箸先		1.6~1.8mm
入数		1,000膳
ケースサイズ		W370×D260×H215mm
重量		9kg



■先細「角箸」燻し



100膳袋
※1ケースに10袋入っています

長さ	さ	235mm
箸先		1.6~1.8mm
入数		1,000膳
ケースサイズ		W370×D260×H215mm
重量		9kg



■先細「天削」



100膳袋
※1ケースに30袋入っています

長さ	さ	240mm
箸先		1.8mm
入数		3,000膳
ケースサイズ		W550×D260×H340mm
重量		21kg



■先細「天削」燻し



100膳袋
※1ケースに30袋入っています

長さ	さ	240mm
箸先		1.8mm
入数		3,000膳
ケースサイズ		W550×D260×H340mm
重量		21kg

Product by



株式会社アステップ

〒274-0813 千葉県船橋市南三咲 4-17-10 Tel: 047-464-2815

株式会社アステップは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

お問い合わせ・アフターサービスは