

Nostalgic  
but  
Innovative

ちょっと気になる

## おみやげ 手帖 ⑮

# 日々の食卓に寄り添う "おかえり"の箸

熊本県 玉名郡南関町

軽くしなやかでつまみやすい！食べる姿も美しく…  
日本のごはんの風景に、純国産天然竹のお箸を添えて



(写真提供:ヤマチク)

福岡の八女、熊本の和木などの山から「切子さん」が切り出した天然の孟宗竹を仕入れた後、乾燥・加工・塗装・検品・出荷まで、すべて自社で完結



60年以上も使われ続ける機械と人の手作業で、年間500万膳の竹箸が作られている

### お問合せ

株式会社ヤマチク  
ファクトリーショップ「拝啓」  
熊本県玉名郡南関町久重14  
☎0968-82-8818  
<https://hashi.co.jp/>

『竹取物語』をモチーフにした「okaeri」のパッケージは、パッケージデザインに特化したPentawards、ニューヨークADCなどで、数々のデザイン賞を受賞している



オンラインショップ、ファクトリーショップ「拝啓」ではレーザー彫刻での名入れ注文も可能(加工日数:要問合せ)

「okaeri」を選びたい。

熊本と福岡の県境の山々から切り出した竹だけを使い、最初から最後まで自社工場で作られた竹箸を作る、何とも竹「だけ」の会社である。さぞ無骨で職人気質だろうと訪ねたが、意外なことにファクトリーショップ「拝啓」はお洒落なセレクトショップの佇まいだった。ヤマチクが手掛ける300種を超える竹箸がディスプレイされた一角にはカフエがあり、地元名産品を使った甘味と一緒に大きな箸立てが運ばれ、「お好きな箸で使い心地を体感してください」と。ヤマチクの竹箸は県内はもとより全国のセレクトショップなどでも購入できるが、「拝啓」を訪れる最大のメリットはこれ。丸・四角・三角・細・太、長・短、触り心地・つかみ心地。一つ一つに個性がある中から見つけたお気に入りの一膳は自分に、親しい人へのお土産には、「ただいま」「いただきます」とともに日本人の言葉の原点である「おかえり」の名がつけられた。

南関町