

# 白木（無塗装）の お手入れ方法

正しいお手入れ方法にて、末永くご愛用ください。

## ◎ 注意点

- ・漂白剤や中性洗剤のご使用はお避けください。
- ・重曹や卵などのアルカリ性物質に反応し灰色に変色しますが、酢水に浸けると和らぎます。
- ・ご使用前にはその都度、蓋と本体の内側の表面をさつと水で濡らし、乾いた布巾で軽く拭いてから、ご飯等を移してご使用ください。汚れや匂いの浸透や、ご飯等のこびり付きを防ぐ効果があります。
- ・白木製品は水分を含むと膨らみ、乾燥すると縮む特性があります。収縮を繰り返すうちに反りが生じることがありますが、天板側のみを水で濡らし、濡らした天板を下にし、布巾の上に伏せて置くことで反りとは逆方向へ動きを促すことができます。
- ・洗った後、白木を完全に乾かすのには、一日以上が必要です。一日置き、または二つを交互にご使用いただくことをお勧めしております。乾ききらないうちに連日のご使用は黒ずみを招く原因になります。

・白木製品はその特性から、ご使用環境や条件により、黒ずみが生じる場合がございます。

・白木製品は長年ご使用いただいた後に「シバキ塗」を施すことができます。また、木地が厚い商品の場合は、磨きを掛けて新しい木肌を出すことも可能です。

## 曲げわっぱ

柴田慶信商店

「白木は常に呼吸をしています。」

天然杉の白木の曲げわっぱは、その白木が、ご飯の水分を程よく吸収し、冷めても美味しく、天然杉の香りが食欲をそそり、杉の抗菌効果でご飯が傷みにくく、ご飯を詰めてから常温で一昼夜も傷まず持つほどです。仕上げは曲げわっぱを使用する場面によって適材適所を常に考えながら、日々製作しております。



有限会社 柴田慶信商店 本店  
〒017-0044  
秋田県大館市御成町2丁目15-28  
TEL/FAX:0186-42-6123

わっぱビルディング店  
〒017-0044  
秋田県大館市御成町1丁目12-27  
わっぱビルディング1階  
TEL:0186-59-7123  
FAX:0186-59-7122

浅草店  
〒111-0032  
東京都台東区浅草1-17-5  
TEL/FAX:03-6231-6477

日本橋三越本店  
〒103-8001  
東京都中央区日本橋室町1-4-1  
日本橋三越本店5階  
ダイリール和食器  
TEL:03-3274-8527  
FAX:03-3274-8763

岩田屋本店  
〒810-8680  
福岡市中央区天神2-5-35  
株式会社岩田屋新館6階  
岩田屋ビル和洋食器  
TEL:092-734-4721  
FAX:092-734-2116

info@magewappa.com  
http://www.magewappa.com/



1  
40〜50℃のお湯、または水を注いで、汚れを軽く洗い落とす。



ご使用後はお湯、または水を注ぎ、汚れを浮かせてください。その後、軽くタワシで洗い落としください。

2  
クレンザーと、タワシで洗う。



研磨剤入りのクレンザー（磨き粉）で、白木の表面を磨くように、新しい木肌を出す気持ちでタワシを用いて両面を洗ってください。

3  
完全に、乾かす。



洗った後は十分にすすぎます。乾燥を促すため、お湯ですすぐことも有効です。すすいだ後は水分がよく切れるように乾かします。

## 感謝の言葉

柴田慶信

伝統的工芸品も時代と共に今までの良いところを残しつつ進化し続けなければと考えています。「おひつ」と「飯切」は私一人では生まれませんでした。

その誕生のきっかけは1980年の都内某百貨店にて実演販売している際にお客様から「隅が丸いおひつが欲しい」と言われたことがきっかけでした。当時の曲げ物の技術では大変難しい事でも、お客様の要望をなんとか実現したく取り組みはじめ、その間多くの大学教授や技術者の方々から指導をいただきました。最終的にはロクロの技術を曲げ物に取り入れ、習得まで3年かかり、隅が丸い満足のいくおひつを作ることができお客様にも届けることができました。その甲斐もあり、グッドデザイン賞通産産業大臣賞をいただけるほどの、「おひつ」と「飯切」が出来上がりました。そして本日も変わらず、生活に豊かさを感じられる用と美を兼ね備えた曲げ物作りを心がけて参ります。皆様の暮らしに役立ち、お楽しみいただけたら幸いです。