

< 折箱のおはなし >

折箱は簡単にいえば、お弁当や、お寿司等のお持ち帰り用容器です。
皆さんもきっとどこかで出会っていることでしょう。
これが以外と奥が深いんです。



折箱のご先祖様はというと6世紀頃の
「折敷(おしき)」といわれています。
貴族の食器として使われていたそうです。

時は進み、江戸は元禄時代。
芝居見物の際、幕と幕の間にと
「幕の内弁当」が人気を呼びました。
広く折箱が出回るようになったのは明治時代から。
鉄道の発展と共に折箱の需要が増えてきました。
「折箱屋」さんの誕生です。



そして現代。冠婚葬祭の折り詰め、デパ地下の食品売場から、
コンビニやスーパーでもよく見かけられるようになりました。

交通の発展に伴い、駅弁(えきべん)に続いて、空前の大ブームになっているのが
空港で売られております、空弁(そうべん)



高速道路のSAや、PA等での、速弁(はやべん)

国道沿いの「道の駅」・「ドライブイン」等での道弁(みちべん)

高速バスの車内等にて限定販売され、お土産にも重宝されるバス弁(ばすべん)



地域の特産品などを盛り込んだ郷土色溢れる弁当が盛りだくさん。

これらを集めた「食の物産展」は大盛況。テレビでもよく特集が組まれています。
こんなに盛んなのも、日本独特の縦に長い地形、四季折々の風土によるところが大きいですね。
山あり、川あり、海あり、美味しい食材あり！
「御当地グルメ」そそられますね・・・
日本人に生まれてきて良かった！

この日本独特の「豊かな食文化」を支えるため、

折箱を通して私たちヤサカも貢献したいと考えております。



折箱を製造するにあたり、当社は、ポリスチレンペーパー(PSP)、紙材等を仕入れ「側」、「底板」、「仕切り」、「蓋」などに加工し、組み立てて、皆様にお届けしております。



安くたくさん使われない方には...



貼り底

○側に直接底板を貼った形状です。

○つくりがシンプルですので量産にて比較的安価で作れます。



ちょっとこだわりの方には...



上げ底

○底板をミムにはめ込んだ形状。丸型、楕円、8角等いろいろな形を演出しやすい。

○上底の高さを上げることで容量をより大きく見せることができます。

△あまり極端だと中身が少ないとクレームに...



汁気のあるものに使いたい方には...



○四方を熱融着で止めた形状。つゆものが漏れにくい。

△木目のものだと、側面が縦目になる

融着



○形状は四角のみだけど、強度があるためわりと大きめの箱でもOK



～実際の折箱の工夫例～ ちょっと高級に。



他にも透明蓋や、パック
中皿などに合わせて
折箱をつくるのはいかが！

中容器を基本に折箱を作る！
四角形ならば「型代」不要です。
仕切りで中容器を区切ります！

仕切り



おかずとご飯物の組合せ等。

高級さを演出できます！二段重☆



側シャクリ

融着折を蓋に使用！

原反を折り曲げるので、表面から
側面にかけて柄模様がきれいに！



融着蓋



こんな折箱できないかな？…是非 ヤサカ営業部まで！

