



秋田県大館的伝統的工芸品

好評につき
第2回目開催

曲げわっぱ製作体験

日時：2025.9.27（土）15:00～18:00

金額：¥11,000（税込み）デザート・ドリンク1杯付

受付場所：わたす日本橋（日本橋三井タワー2階）

ご予約・お支払い
はQRコードから



曲げわっぱは古来より大館の風土と人びとの暮らしに根ざし、この土地ならではの文化を育んできました。柴田慶信商店 代表取締役 柴田昌正様をお招きして、曲げわっぱの歴史や魅力を語っていただき、製作体験を実施いたします。

白木の曲げわっぱは炊き立てのご飯の水分を程よく吸収し保つため、冷めても美味しく、天然杉のほのかな香りが、おいしさをより一層引き立てます。杉には抗菌効果がありますので、ご飯が傷みにくいのも特徴です。

ご自身で作った「曲げわっぱ」でお弁当を作り、ご飯の美味しさを感じてみませんか？



柴田慶信商店
柴田昌正様

*先着順受付(定員20名)。

*ご参加は中学生以上のお客様に限らせていただきます。

*エプロンの着用か作業に適した服装でお越しください。

*丸弁当箱サイズ（容量500ml・直径約12cm）



同じ丸弁当を2個重ねると2段弁当と
してもご利用いただけます。

わたす
nihonbashi

TEL : 03-3510-3185

東京都中央区日本橋室町2-1-1日本橋三井タワー2F

<https://www.watasu.net>

わたす日本橋 検索



Instagram



製作体験に使用する道具



約80°Cに浸けた部材を、型に合わせて曲げる



山桜の木皮を使った樺綴じ



部材に接着剤を塗る



木目を見ながら木槌でたたきながら底板をはめる



数種類の紙やすりを使い、表面を滑らかに仕上げる

わたす日本橋でデザートを召し上がっていただきながら、
曲げわっぱの歴史や秋田県大館市のお話を講師の柴田様より伺います。
その後、会場を移動し（直結ビル・徒歩3分）、曲げわっぱ製作を行います。
製作終了後は自由付終了後、解散となります。

わたす
nihonbashi

TEL : 03-3510-3185

東京都中央区日本橋室町2-1-1日本橋三井タワー2F

<https://www.watasu.net>

わたす日本橋 検索



Instagram