# MANAITA

マナイタ

2023 - MASTERWAL DESIGN TEAM

直営店限定

WN

NDMNIT-L-WN

NDMNIT-M-WN

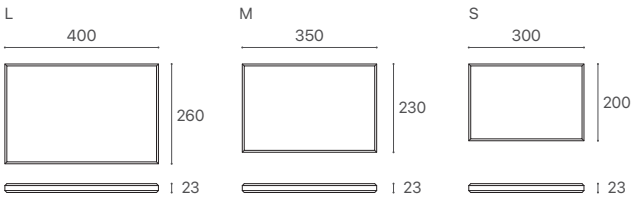
NDMNIT-S-WN

| | | | WN |
|---|---|---|---|
| L | W400 D260 T23 | NDMNIT-L-WN | ¥6,600 |
| M | W350 D230 T23 | NDMNIT-M-WN | ¥5,500 |
| S | W300 D200 T23 | NDMNIT-S-WN | ¥4,400 |

本体：無垢材 / オイル仕上げ

本体

ロゴ




## 端材を使用したアイテムについて（ご購入の前にご確認ください）

雑貨アイテムは家具の製造で出る小さな部材や細い部材などを活用した、環境配慮商品です。約70年かけて育った木を余すところなく使用すること、制作過程ででる小さな部材を再利用することで廃棄物の発生量を減らして燃やしたり埋め立てたりする行為を極力減らすことを目的としています。

※節・白太等自然の風合いを敢えて活かしているため、パーツごとに木目や色味が異なります。また、乾燥のため全体的に白っぽく見える場合がございます。

# MANAITA

マナイタ

2023 - MASTERWAL DESIGN TEAM

WN

## KYOTO NARADEHA PROJECT

長きに渡って都であり、文化の中心地でもある京都。
私たちマスターウォール京都があるこの場所には、地域ならではの場所や風習がたくさんあります。
「KYOTO NARADEHA PROJECT」は、普遍的なデザインで永く使うことのできるコレクションを展開するマスターウォールが、
京都ならではの新しいスタイルを提案するプロジェクトです。

**マスターウォール京都が考える、京都ならではの新しいスタイル。**

### KYOTO NARADEHAの「MANAITA」

京都には、京料理やおばんざい等の独特な食文化があり、約400年前から「京の台所」として親しまれている 錦市場(にしきいちば)という市場も存在します。
料理をする上で「まな板」は欠かせない存在。そのシンプルな用途と素朴な佇まいで食文化を支えてきました。
「MANAITA」は、料理中から食事まで心地よく使えるウォールナット材のモダンなまな板です。シンプルなカットのみを施すことで、まな板らしさを継承しました。
ウォールナット材のまな板は、適度な柔らかさがあるため包丁が傷みにくく切れ味が長持ちし、料理中のトントンと軽やかなカット音も心地よいです。
深みのある色と木目は食材が綺麗に映えるので、パンなどを切ってそのまま食卓へ運んで器としても楽しめます。