



料理人の方に使って欲しい
そう思える「うちわ」ができました

丸亀うちわ屋
茂木園
SHIGEKI DANSEN

茂木田成

焼きの職人から愛される、うちわ職人の「うちわ」

耐水コーティング加工を施し、通常の「渋うちわ」よりも防汚性・耐水性を強化しています。

白 赤 橙 紺

●左右／約28cm ●天地／約36cm(うち、柄／約10cm)

和紙の上から「柿渋」を塗り重ねたうちわは、防汚性に優れ、時とともに渋みを増します。軽さを重視した仕様です。

和紙を2枚ずつ貼り合わせ強度があり、長く使えます。主に関東の料理人からご愛用いただいています。

- 左右／約28cm
- 天地／約36cm(うち、柄／約10cm)

お祭りやイベント用「祭うちわ・大うちわ」も！

お祭りやイベントで、
会場を華やかに彩る大うちわ。
様々なサイズに対応しております。

丸柄大うちわ

2尺柄長

身長 178cm

尺6柄長

尺3柄長

尺3柄長

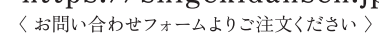
▲左右
●天地
(うち、柄)

サイズ	天地	左右	柄
7寸	27	32	13
8寸	30	37	22
R3	48	59	25
R3柄長	48	59	100
R6柄長	60	75	100
2尺	74	95	100
1m柄長	100	120	100

サイズ	天地	左右	柄
尺3	48	59	25
尺3柄長	48	59	100
尺6柄長	60	75	100

当工房ではお客様のご要望に応じたうちわも承っております。
柄の幅や、強度、サイズ・カラーについてのご相談もお気軽にお問い合わせください。

お電話・FAXによるご注文



丸亀うちわ屋 茂木団扇 香川県丸亀市土器町東8丁目312 営業時間／9:00～18:00 不定休



アウトドアにも

ソロキャンプやバーベキューに
使い込むほど渋みが増し
手になじんでくる
使い育てる「渋うちわ」



料理人の方に

プロ好みの強度と、粋なカタチ
知る人ぞ知る、
料理人御用達の「うちわ」



ご挨拶

創業二百有余年。

日本最大のうちわ産地・香川県丸亀市で、
八代続くうちわ屋「茂木団扇^{しげきだんせん}」です。

渋うちわと、お祭りなどで使う大うちわを定番商品とし、
大小様々なうちわを作っています。

茂木団扇のうちわはオールハンドメイド。

中でも、「炭火用うちわ」は

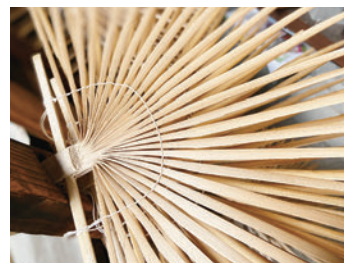
プロの料理人も愛用するこだわりの逸品です。

長年培った技で、大きさ、形、しなり具合など、
お客様のあらゆるご要望にお応えいたします。

毎日使う「うちわ」は
軽く、丈夫であるべき

しっかりと握れるよう、太柄は丁寧に面取りをした「炭火用
うちわ」。扇面には国産手漉和紙を幾重にも貼った扇面は「堅
く使いやすい」との声をいただいています。耐水コーティング
をすることで強度が上がり、少々の水や火の粉、油分にも耐え
るため調理場での焼き仕事でも長くご愛用いただけます。
使う方のご要望に合わせて、しなり具合などの調整もでき
ます。

軽さのポイント



骨に使用する竹は薄くスライスしているため、プラスチック素材よりも軽く、
よくしなります。



日本の和紙を使用しています。繊維
が複雑に絡み合っているため、うちわ
に薄く貼ることができます。



親指の当たる部分にくぼみがあるため、握りやすいのが特徴。持ち手の
幅や厚みもオーダーが可能です。



うちわの和紙は、表裏に2枚ずつ重ね
て貼っています。強度と粘りのあるう
ちわは、風を送りやすくなります。



竹の丈夫な部分（根元の部分のみ）
使用するため、一般のうちわよりも強
度があります。



水はじきが良いので、汚れを拭き取る
などのお手入れがしやすく、長くお使
いいただけます。

丸亀うちわとは

香川県丸亀市は日本一のうちわの産地です。江戸時代には藩を挙げて「丸
柄うちわ」の生産に取り組み、明治時代には「平柄うちわ」を発明して量産
体制が確立。その後も発展を続け、昭和の中頃には最盛期を迎えました。
1997年には丸亀うちわは国の伝統的工芸品に指定され、今なお高い技術と
伝統的なうちわ作りが受け継がれています。茂木団扇は代々の先人たちが
生み出した技術を現代に生かし、後世に伝えていきたいと考えています。



八代目 茂木伸彰

