vol.
22

最新価格はWEBカタログをご確認ください。

価格は2022年7月時点の価格です。価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

■WEBカタログURL http://chubo.mt-torimatsu.co.jp/catalog/main.php

フードビジネスのための
キッチン用品

MT KITCHEN GUIDE 2022

外食・給食・食品工場・厨房道具

MT-Torimatsu

フードビジネスのプロを
サポートする厨房ツール





ご注文方法

ご注文の場合は商品コード、カタログページ、
黒丸番号、品名、サイズ又は色柄を御指定ください。

カタログの見方



商品コード
（商品注文 No.）

処理 No.

22-1-❶

MTI プロガストアルミ寸胴鍋目盛付〔M〕

		内径	深さ	底厚	容量	税抜価格
043350-024	24cm	240×240mm	3.0mm	10.7ℓ	¥10,000
043350-027	27cm	270×270mm	3.0mm	15.2ℓ	¥12,300
043350-030	30cm	300×300mm	3.2mm	21.0ℓ	¥15,400

表示マーク

- 軽減税率対象品マーク
- 組み立てマーク
- 受注生産マーク
  - ●受注生産品ですので、多少の納期を要します。事前にご確認ください。
- 納期確認マーク
  - ●お取り寄せ商品となりますので、予め納期をご確認ください。
- 運賃別途マーク
  - ●売上額にかかわらず運賃が別途にかかります。
  - ●マークがなくても、本州以外は運賃がかかる場合があります。
  - ●商品により、運賃の他、設置費、搬入費がかかる場合があります。
- メーカー直送マーク
- 抗菌マーク　IKD抗菌マーク
  - ●抗菌加工された商品です。
- 電調マーク　200V マーク
- 電子レンジマーク
- 食洗機マーク
- エコマーク　エコクリーンマーク
- グッドデザインマーク
- 輸入先国・提携先国マーク

リコメンドマーク　当社が厳選した商品をおすすめしています。

いいね！　N　売れてます!　超定番　おすすめ!!

厚口ソフト　人気商品!　これ便利!　アウトレット

※在庫限りで終了です。

取扱ブランド一覧

brand list

調理道具・小物

器　物

MTI　IKD　クローバー　Koinu　COPPER 100 HOME WARE　新光堂　SUS　DASH　ののじ　株式会社フジノス　TH　ZY　PEACH BRAND　ICHIBISHI　KASHIWA SPICE CAN　summit　YUKIWA　WADASUKE

包　丁

松風　LESTAIN グレステン　堺菊守　東京彩承築地　角馬　藤寅作　DREIZACK SOLINGEN　Brieto　立照銀丁　FOREVER　ZWILLING J.A.HENCKELS　正広　正本　Misono　源助久　VICTORINOX　WENGER　KAI　龍治　TOJIRO　Color for HACCP

砥石小物

朝日虎　KING 砥石　スエヒロ　ナニワ砥石　シャプトン

ざ　る

Three Snow　GOOD SHAPE　フジボシ印　弁慶　MINEX　LITTLE WOOD

アルミ

hokua　AKAO アカオアルミ株式会社　UMIC　オオイ金属　TANIGUCHI　宝こづち　NJC　ナカオ（鋳物）　MEYER　Wonder chef

製菓・オーブン手袋

Queen Rose　SUNCRAFT　TIGERCROWN　BURNGUARD　ホテイ　MATFER　マポール　Phoenix

プラスチック・ゴムメーカー

ASAHI　AKEBONO　ASVEL　イケダざる　CAMBRO　サンコー　3M　SEKISUI　TAKEYA　ダリア　DUNLOP　蝶プラ　天領　TONBO　東和　FURUPLA　VOLLRATH　ヤマケン　Lustro Ware　Rubbermaid　リケン　ISU　リッチェル　HASEGAWA　araven　Plakira　CARLISLE　JEJアステージ　SANKA

喫　茶

Kalita　BONMAC

調理機械家庭用

THERMOS　ZOJIRUSHI　TIGER　TWINBIRD　TESCOM

キッチンブランド・雑貨

MTI select　IDEAL GOOD IDEA　IKEDA　imperia　KYOCERA　COZIK　SUNCRAFT　CHEF LAND　Chef's Choice　Silky　staub　SUWADA　DIAWOOD　DANSK　zyliss　Fissler　vacu vin　PEUGEOT　Börner Germany　株式会社万年　柳宗理　LE CREUSET　ritter　SUNNEX　Microplane　山田工業所　VISIONS　AUX　エムケー精工　KAI　Queen Rose　TIGERCROWN　仁作 NISAKU PROFESSIONAL TOOL MADE IN JAPAN　tsuboe　LEC　solia Designer of your packaging　FRIMO SINCE 1977　ののじ

ホーロー

野田ホーロー　FUJI HORO

厨　房

厨房設備

タニコー　日本洗浄器　マルゼン

ガ　ス

関西ガス器具　倭生（炭グリラー）　タチバナ　ヒゴグリラー　マルデ　山岡

調理機械業務用

サンシン　サンテック　千葉工業所　ハッコー　ホーヨー　ホバート　ベリタス

はかり・計測メーカー

TANAKA　熱研　WORLDBOSS　鈴研

清掃・店舗・バックヤード

清　掃

ワゴン・棚・はしご

エターナル　金沢車輌　日進工業

ユニホーム・靴・手袋

弘進　ダンロップ手袋　ミツウマ　東京パック　サンフラワー　ノサックス

洗剤・燃料・アルコール手指消毒剤

花王　スターノウィック　ニイタカ　ホワイトベア　アルタン　セハー

サイン・パーテーション

光　ちょうちん　のぼり　のれん

テーブルウェア

洋食器

器　物

宴会卓上鍋

鍋自慢　アルミ食器（味わい・おもてなし・のぞみの器・はなやぎ）　岩鋳　池永　及源　五進　周弘　トキワ　MIN CORP.

ガラス

二宮クリスタル　ハリオ　吉沼ガラス

陶　器

窯元　西海陶器　陶雅

漆　器

セントラル　福井クラフト　UAG

PC 食器

三信化工　台和　スリーライン

木・紙・竹

演漆　竹のかおり　竹の精　TAKEBITO　遊一 ZEN

1
#1000カトラリー 363
1000切ロボ 275

4
#4400幼児カトラリー 358

7
#7000カトラリー 363
#7700給食用カトラリー 357

あ
アーバンコール(サービスコール) 508
アームカバー 410
IHクッキングヒーター 320
IH炊飯ジャー 306・307
IH対応中華鍋 25
IH調理器(卓上用) 320・343
IHフライパン 5・21・23
IH料理鍋 5〜10
アイコーミキサー(ケンミックス) 262
アイスカップ 338
アイスクーラー 334
アイスクラッシャー 285〜287
アイスクリームサーバー 288
アイスクリームスコップ・ヘラ 288
アイスクリームスプーン(アルミ・銅) 360
アイスクリームディッシャー 288
アイスクリームマシーン 287
アイスクリームメーカー 287
アイススクープ 167・193・288
アイススコップ 289
アイススライサー・クラッシャー 285〜287
アイストレー(製氷皿) 286
アイストング 180・182・184
アイスバケット 334
アイスパック(保冷剤) 80
アイスピック・ピッケル 289
アイスペール 334
アイスベスト 423
アイスボーラー 288
空き缶つぶし機 203
アキレススニーカー・長靴 424
アクアチェック 261
あく取り 36・169・525・528・529
あく取り(卓上用) 525・528・529
アクリルサンプルケース 497
揚アミ(カス揚) 35・36・169
揚ザル 96・101
揚杓子(そば揚) 113
揚杓子(湯豆腐用) 527
揚鍋 32
揚箸 37
揚げものバット 34
揚げもの用温度計 37
揚げもの用バスケット 35
浅型角バット 58・59
浅型キッチンポット 50
浅型ザル(ステンレス) 97〜100
浅型ザル(PC) 102〜104
浅型長バット 60
浅型ボール 93
麻ふきん 486
アジ切(庖丁) 139
あじの里 269
東一誠庖丁 138
当り金(おろし金) 215・216・217
当り鉢(すり鉢) 217
当り棒(すりこぎ) 217
アッシュトレー(灰皿) 382
あってよカッター 202
アップルカッター 209
アップルピーラー 206
あつもりホットサンド 291
圧力鍋 17・18
アドニールスプレー、グリース 236
穴明バット(アルマイト) 62
穴明バット(ステンレス) 59・60
穴明ボール 94
穴開け器(ガス缶用) 294・530
穴明き北京鍋 25
穴明きピザパン 236
アフタヌーンティースタンド 346
油入れ(オイルポット) 32・33
油受け 32
油缶・油缶カゴ 32・33
油吸収用マット 492
油吸着材 38・492
油吸着シート(グリストラップ用) 492
油吸着ネット 492
油切り(ジャーレン) 25
油固化剤 38
油こし 32・33
油こし(ジャーレン) 25
油差し 198
油壷 226
油とりマット 492
油ながもちくん 38
油引き 224・225
油引き入れ 226
油ふき(鉄板用) 226
油汚れ落とし(レンジ用) 443・444
油汚れ洗浄剤 443・444
炒りアミ 119
炙りマスター 302
アボカドカッター・スライサー 209
アボジワゴン 391
雨傘自動パック機 496
アミ(ガストロノームパン用) 82・83
アミ(仔犬ホテルパン用) 83
アミ(スチコン用グリッド) 82
アミ(卓上焼物用) 532
アミ(バーベキュー用) 297
アミ(バット用) 59・60・61・62
アミ(番重用) 56
アミ(飛騨コンロ用) 532
アミ(焼肉テーブル用) 298・532
アミ(焼物用) 296・297
アミ(焼物用)使い捨てタイプ 532
アミ(GNパン用) 82
アミ式三角コーナー 489・490
アミ杓子 527
アミ付ジューサー 284
網ひしゃく(すくい網) 110〜112
網焼きプレート(カセットコンロ用) 531
洗い桶 95
洗いカゴ 104
あられ鍋 515
アリゲーター(みじん切機) 214
アルコール(燃料用) 534
アルコール消毒液・除菌剤 440〜442
アルコール消毒器 436〜438
アルコール棒状温度計 257
アルコロック(ボール) 95
アルタイト天板 234
アルタン(アルコールスプレー) 441
アルデンテチェック 228
アルマイト実用鍋 14
アルマイト食缶(コンテナ) 44
アルマイトボール 91
アルミアイスクリームスプーン 360
アルミケース(ホイルケース) 404
アルミストロー 405
アルミ鍋 1〜3・9〜12・15・16
アルミ箔(製菓用) 243
アルミ箔(陶板用) 521
アルミ箔鍋 521
アルミハンドル(ヴァイカン) 471
アルミひしゃく 195
アルミホイル 404
アルミホイルケース 404
アルミ料理鍋 2・9・10・13
アルペットアルコール製剤 440
アレンジバット 63
アレンホーキ 461
合わせ焼アミ 296・297
泡立 167・177
泡立(ハンドミキサー) 178
泡立ボール 93
泡立マドラー 177
アンケートボックス・スタンド 505
アンサシ 223
安全靴 425
安全手袋 273
アンブレラスタンド(傘立) 496
アンプボール 95
アンベラ 28・223

い
イージースモーカー 292
イーゼル 498
いかクリップ 298
いかにも(かざり切り器) 221
イケダザル(角) 104
イケダザル(丸) 102
イケダペパーミル・ソルトミル 371
石うす 42
石焼ビビンバ・トレー 520
衣装ケース 77
板卸金 215
板セイロ 42
板前さん皮むき 209
いため鍋 21・26・27
一重食缶 44・46
一誠庖丁 138
いちごウェッジャー 206
いちごカッター 209
いちごスライサー 206・278
苺ヘタ取り 206
市場皿(給食皿) 355
一升マス 191
一文字(起し金) 168・225・529
一斗缶切 203
一斗缶スタンド 454
一斗缶台車 454
一斗缶用蓋 33
一斗缶用ロート・用アミ 192・33
糸油引 224
移動式踏台 495
糸ラーグ(カラーモップ替糸) 464
田舎杓子 525
田舎鍋 517
異物混入対策ナイフ 202
異物混入対策用レードル 160・162
芋くり 205
いも次郎 290
芋つぶし 179
鋳物コンロ 295
衣料洗剤(漂白剤・柔軟剤) 443
イレクター 430
いろり鍋 517
祝マス 191
インソール(靴中敷) 424
インナー手袋 410
インペリアパスタマシン 227

う
ヴァイカン(衛生ブラシ・爪ブラシ) 439
ヴァイカンシリーズ(清掃用品) 469〜472
ヴァイカンシリーズ(調理用スコップ・スクレーパー) 173
ウィスク(泡立) 177
ウィスク(給食用) 178
ウィックヒート 534
ウィル(形状記憶食器具) 359
ウィルバス 441
ヴィセブン 441
ウイングコルク抜き 336
ウィンドーワイパー 466
ウェイターナイフ 336
ウェーブナイフ(パン切り) 120・121・125・126・135・136
ウェーブパン(ガストロノームパン) 84
ウエットワイパー 442
ウォータークーラー 328
ウォーターコランダー(水切) 489
ウォーターサーバー 328
ウォーターシャープナー(研ぎ器) 147
ウォーターピッチャー受け皿 326
ウォーターピッチャー(ステンレス) 323・324・327
ウォーターピッチャー(バー用) 334
ウォーターピッチャー(PC) 325〜327
ウォーターポット(ステンレス) 323・324・327
ウォーターポット(バー用) 334
ウォーターポット(PC) 325〜327
ウォーマー(スープ用) 304
ウォーマー(ビュッフェ用) 342・343
ウォーマー(ホットショーケース) 321
ウォーマー(ランプ式)
ウー・ウェンいため鍋 27
ウォッシャー(掃除用品) 460
受網・受篭(紙鍋用) 521
うす(もちつき用) 42
薄刃(洋庖丁) 120〜125・127〜129・132・134
薄刃(和庖丁) 138〜140
うずらカッター 222
ウッドチップ 292
腕カバー(使い捨て) 410
腕カバー付手袋 410
うどん揚 114〜116・118
うどん揚・そば揚げ・スパゲッティ揚げ(パンチング) 113・115〜118
うどんお玉 160・161・164・165・166・167・169
うどんお玉(左利き用) 165
うどん杓子(お玉) 160・161・164・165・166・167・169
うどんすき鍋 515
うどんテボ 114〜116・118
うなぎさき(庖丁) 138
うなぎタレ掛 298
ウニ割りパックン 221
ウニ割りスプーン 221
裏漉し 106
裏漉し(粉フルイ) 106
ウルトラ耐熱スパチュラ 174
ウルトラ耐熱ハセガワターナー 171
ウルトラハイジニックハンドル 173
ウレタンエプロン 418
ウロコ取り 167・220
上皿自動はかり 244
上皿デジタルハカリ 245〜248
運搬具(お好み焼用)
運搬タンク 11・32・47
運搬台車(寸胴用) 11
運搬台車(番重用) 77

運搬台車(ペール用) 449
運搬バット 55
運搬容器(食缶) 44〜46
運搬用キャリー 77

え

エアーポット 322・323
エアーポット(電気式) 322
エアータオル 493
エアログローブディスペンサー 348
営業中プレート 499
衛生ブラシ(カラー) 439・468〜476・478
衛生マスク 406
液体調味料入れ 196〜198
液体燃料 534
エッグパン 84
エコクリーン(カトラリー) 356
エコクリーン(キッチンツール) 163
エコクリーン(給食用) 54・356
エコクリーン(トング) 184
エコクリーン(薬味トング) 184
エコクリーンバット 54・55・57・58・60・61・64
エコノミーサービスワゴン 392
エコノミーザル 97
エコペール 449
エコライン寸胴鍋
S字フック 487
SPトレー(シャリ玉・エスレンコンテナー用) 310
エスレンコンテナー 77・78・310
エスレンコンテナー(トレー) 78・310
エタノール製剤 440・441
エッグカッター・スライサー 222
エッグストレーナー 222
エッグタイマー 222
エッグマッシャー 179
エッグリング 222
江戸さき(庖丁) 138
江戸びつ 311
エドランド缶切 203
エバーホット(スープ用) 304
エバーホット(ライス保温用) 308
F型ザル 97
エプロン 413〜418
エプロン(子供用)学童 419
エプロン(耐熱) 418
エプロン(使い捨て) 418
エプロン掛け 430
エレクター(カート) 389
エレクター(シェルフ) 400
エレックマスターライトシリーズ 19
エレテック(アルミ電磁鍋) 9
エンゲルス(コインカウンター) 510
遠赤外線陶板焼 519
遠赤外線焼き芋機 290
エンゼルケーキ型 240
塩素計(残留塩素計) 260
円付鍋(銅) 14
円付鍋(料理鍋) 2・5〜10・13
塩分計 260
エンボスエプロン 418
エンボス手袋 408
エンボス手袋専用ハンガー 408
エンボス前掛 418
エンマ棒 174

お

オイスターナイフ 167・220
オイルエンド(廃油処理剤) 38
オイル吸着シート・マット 492
オイルグリルプレート 516
オイルサーバー 226
オイルジョッキー 33
オイルスプレー 376
オイル注入器 198
オイルパン(グリルパン兼用) 84
オイルビネガーボトル 198
オイルフィルター 32・35
オイルフィルター(キャッチフィルター) 35
オイルプレート 31
オイルポット 33
オイルポット(お好み焼用) 226
応募・アンケートボックス 505
大型バット(アルマイト) 56・62
大型バット(ステンレス) 54〜57
大型万能庖丁 137
オーガナイザー 368
オーガナイザーボックス 368
大阪寿司(バッテラ) 315・317
オーダークリッパー 504・505
オーダーメモ(注文伝票) 506
オートディスペンサー 436・437
オードブルピン 405
オーバルパン(アルミ) 84
オープナー(缶切) 202・203
オープナー(栓抜) 202
オープナー(ワイン用) 336
オープン・クローズプレート 499
オーブンシート 234
オーブン天板 85・234
オーブントースター 319
オーブンミット(手袋) 84
オーブン用洗浄剤 444
オーブンラック 386・387
オールカラーまな板 151〜153・155
オールシリコンヘラ 231
オールステンレスチリトリ 462
大鬼おろし金 215
お会計伝票 506
お会計トレー(キャッシュトレー) 509
オカカ(かつおぶし削り機) 109
お釜(羽釜) 18・518
岡持(出前用) 382
おかんメーター 254
屋外用くず入 447・448
桶(洗い桶) 95
桶(洗面器) 95
桶(飯台) 312
おけちゃうしゃもじ 175
お子様食器 353
お子様食器(カップ・コップ) 340・353
お子様食器(ランチ皿) 353
お子様スプーン・フォーク 354・359
起し金 168・225・529
起こしヘラ(お好み焼用) 225
お好み返し 171・225
お好みカップ 226
お好み焼用品 225・226
お好み焼用薬味入 226
押し入れケース 77
押し型 315〜317
押し型(おにぎり型) 315・316・318
押し寿司型 315・317
押し寿司枠 315・317
おしな書き 501・502
押し蓋・落し蓋 13
おしぼり 486
おしぼり蒸器 321
おそうじ消しゴム(清掃用) 480
お玉(卓上用) 527〜529
お玉(中華用) 28
お玉(厨房用) 160〜164
お玉スタンド 167
小田巻 237
お茶・だしパック 333
お茶ミル 332
おでん仕切り(鍋用) 524
おでん鍋 517
落し蓋・押し蓋 13
鬼おろし 215
オニオンカッター 214
オニオンスライサー 213
おにぎり型 315・316・318
鬼すだれ 313
おひつ(シャトルジャー) 311
おひつ(すしシャリ用) 311
汚物入(トイレ用) 494
お風呂用タワシ 482
お弁当箱用スポンジ・ブラシ 483
お盆 380〜382
おむすび型 315・316・318
おむつペール 450
重石(タルトストーン) 241
重石(漬物用) 314
親子鍋 12
親子鍋蓋 12
親子札(クロークチケット) 511
折りたたみコンテナー 77
折りたたみ式台車 392〜394
折りたたみ式ワゴン 390
お料理バーナー 301・302
オレンジカッター 209
オレンジピーラー 206
オロシー(電動おろし機) 276
卸金・卸器 167・215〜217
おろし金スクレイパー 215
おろし機 276
おろしスプーン 216
おろしぼり 216
温湿度計 258・259
温泉玉子メーカー 304
温蔵庫 321
温蔵ショーケース 321
温度計・温湿度計 259
温度計(お燗用) 254
温度計(室内・室外用) 257〜259
温度計(中心温度計) 251〜254
温度計(データロガー) 258
温度計(非接触型) 255・256
温度計(棒型) 257
温度計(冷蔵庫用) 257・258
温冷庫(おしぼり用) 321
温冷水クーラー 328

か

ガーゼ布 108・109
カート(回収用) 389
カート(ガストロノーム用) 84
カート(キッチンワゴン) 389〜392
カート(サービス用) 389〜392
カート(シートパン用) 84
カート(ホテルパン用) 84
カードケース(事務用品) 511
カード立 503
カートペール 447〜449
カートリッジガスボンベ 301・302・530
カービングナイフ・フォーク 122・130・135・141
カーペットクリーナー(粘着式) 462
カーペット掃除機 456
カーライルバスボックス 388
カーライル(コップ・グラス) 341
カーライルブラシ 439・468
カーライルフードパン 86
ガーリック入(調味缶) 196
ガーリックスライサー・プレス 167
開缶器(一斗缶用缶切) 203
会計クリップ 504
会計クリップ(オーダークリップ) 505
会計伝票 506
会計トレー・盆 509
介護用食器 359
介護用スプーン・フォーク 359
介助用食器らくらくゴックン 359
害虫忌避剤 494
害虫駆除 494
害虫防除器 494
回転カススタンド 374
解凍皿 219
貝むき・貝割 220
カウンタークロス(台拭き) 485・486
カウンターブラシ(製菓用) 468
替アミ式油こし 34
替アミ式うらごし 106
鏡(姿見) 433
カキ揚お玉 37
カキ揚リング 37
かき氷機 285・286
カキムキカキ割り 220
角カゴ 101・104
角カス揚 35・36
角型ざる置台 398
角型調味料入 89
角型てば 118
角型バケツ 48
角型フライヤー(厨房用) 35
角型蒸し器 40・41
角カバー(ステーキ用) 225
角キッチンポット 50・51
角ザル(ステンレス) 101
角ザル(PC) 104
角スパテル 175・176
角セイロ(角蒸) 41・517
角膳 63
隔側温度計 257
カクテルシェーカー 335
カクテルストレーナー 335
カクテルマドラー 335
カクテルメジャー 335
角天台 34
学童給食衣 419
角トレー(サービス用) 381
角バット 57〜59・62
角バット(カラー取手) 58
角バット(プラスチック) 58
角バットアミ 59
角バット蓋 58・60・62
攪拌機(ハンドミキサー) 178
攪拌機(ミキサー) 282・283
角盆 61・381・382
角盆ザル(竹) 101
角蒸し器 40・41
角ロート(一斗缶用) 33・192
掛時計 250
カゴ車 397
傘ケース 496
かさ立 496
かさ袋 496
傘袋入れ機 496
かさ袋スタンド 496
傘ぽん 496
果汁絞り機(手動) 284
かす揚げ(卓上用) 528・529
かす揚げ(厨房用) 36
かす揚げ(フライヤー用) 35
カス入(天ぷら用) 32
ガスコンロ(カセットコンロ) 529〜531

ガスコンロ(バーナー型) **295**
ガスコンロ(焼鳥用) **293**
ガス炊飯器 **305**
ガス掃除ブラシ **300**
カスター(調味料入用) **372・374・375**
カスター&箸箱 **368**
カスタースタンド(調味料入用) **374・375**
カスターセット(ガラス) **379**
カスタートレー(樹脂製) **374・375**
カスタートレー(ステンレス) **372**
カスタートレー(ペパーミル用) **372**
カスタートレー(木製) **372**
ガストーチ(ハンディータイプ) **301・302**
カス取り(焼網用) **300**
ガストロノームカート **84**
ガストロノームパン(アルミ) **83**
ガストロノームパン(ステンレス) **81**・82
ガストロノームパン用網 **82**
ガス抜き器 **294・530**
ガスバーナー(コンロ) **295**
ガスバーナー(ハンディータイプ) **301・302**
ガスブラシ **300**
ガスホース **293**
ガスホースバンド **293**
ガスボンベ **530**
ガスボンベ(トーチ用) **301・302**
ガスマッチボンベ **294**
カセットガス **530**
カセットグリル **530**
カセットコンロ **529～531**
カセットバーナー **302**
カセットボンベ **301・302・530**
片口ボール 92・**93**・226
片手コップ(子供食器) **353**
片手コップ(プラスチック) **340**
片手種落し **223**
片手鍋 **1～10**・15・16・19～21
片手鍋(IHステンレス) **4～8**・15・20・21
片手鍋(アルマイト) **2・3**・15・16
片手鍋(アルミ) **1・2・3**・9・14・15
片手鍋(アルミIH) **10**・15
片手鍋(耐熱ガラス) **21**
片手鍋(実用鍋) **14**
片手鍋(中華鍋) **25**
片手鍋(電磁) **4～10**・15・19～21
型抜き **204・205**
かつおぶし削り **109**
学校給食衣 **419**
カッター(HACCP) **433**
カッター(レトルトパック用) 189・**202**
カッターミキサー(ロボクープ) **264**
カッティングボード(まな板) **156**
カッティングボードブラシ **468**
かつどん鍋 **13**
かつ箱 **109**
カップ(お好み焼用) **226**
カップ(子供食器) **340**
カップクリーン **483**
割烹着(子供用) **419**
割烹着(使い捨て) **418**
かつらむき **277**
家庭用まな板 **156**
カトラリー(アルミ) **360**
カトラリー(介護用) **358・359**
カトラリー(木) **360**
カトラリー(子供用) **354**・357
カトラリー(洋食器) **357～365**
カトラリー(和風) **360**
カトラリーケース(樹脂) **368**
カトラリーボックス(オーガナイザー) **368**
カトラリーレスト **365**
金串 **303**
カニスプーンフォーク **527**
カニバサミ **201**・527
金タワシ **482**
金ベラ **299**
カバー(お好み焼用) **225**
カバーオール **418**
カブキ箸 **525**
壁掛けフック **487・505**
かぼちゃカッター **278**
カボチャ切り(庖丁) **137**
かぼちゃピーラー **209**
釜(日本釜) **17**
釜受台 **518**
釜蓋 **18**・518
鎌型薄刃(庖丁) **138**
かまど(釜めし用) **518**
かまど(防災用) **293**
釜めしセット **518**
紙すき鍋 **521**
紙すき鍋用ホルダー **521**
紙ストロー **405**
紙タオル **493**
紙ナフキン **386**
紙鍋 **521**
紙鍋ホルダー **521**
亀ザル **101**
亀タワシ **478**
カラーエプロン **414～418**
カラーざる **97～99・102**
カラーストロー **405**
カラースポンジタワシ **479**・480
カラーダストパン(ちりとり) **472**
カラータワシ **478～480**
カラーチリトリ **472**
カラー手袋 **408・409**
カラートング **186**・188
カラーバケツ 48・**454**
カラーハンドクリーナー(ヘラ) **231**・232
カラーブラシ(カウンター用) **468**
カラーブラシ(製菓用ハケ) **233**
カラーブラシ(清掃用) **468～470**・472～477
カラーブラシ(爪用) **439**
カラーブラシ(まな板用) **468**・469
カラー分別ペール **450・453**
カラーペール
カラー庖丁 **123～127**
カラーまな板 **151～156**
カラーまな板(家庭用) **156**
カラーまな板(中華用) **154**
ガラ入 **524**
カラシ入(ガラス) **379**
カラシ入(樹脂) **374・375・377**
カラシスプーン **377**
ガラスキ(庖丁) **120・122・130・134**
ガラスキャニスター **73**
ガラス製鍋 **21**
ガラスビン容器 **73**
ガラス蓋 **15・30**
ガラスポット(保存容器) **73**
ガラスボール **95**
ガラス鍋(ヴィジョン) **21**
ガラス磨き(ワイパー) **466**
ガラス容器 **73**
ガラスワイパー(水切り用) **466**
カラフェ **341**
ガリ入れ **377**
カリタコーヒーデカンター **332**
カリタコーヒードリッパーフィルター **332**
ガリトング **180・183**・184
かるがるまな板 **152・153**
カルトン(つり銭受け) **509**
カレー皿(ステンレス) **355**
皮立(皮スキ) **299**
皮引皮むき 167・**207～209**
皮ムキ機 **206**
岩塩おろし金 **216**
岩塩挽き(ソルトミル) **369～371**
カンオープナー(缶切) 167・**202**
カンオープナー(缶切機) **203**
乾カン **318**
環境ステーション **448**
環境モニタ
缶切 **202**・203
缶切(一斗缶用) **203**
缶切機 **203**
韓国食器(ビビンバ) **520**
がんこタワシ **480**・481
ガンジー缶切 **202**
乾式型掃除機 **457～459**
乾湿両用型掃除機 **456・458**
缶スタンド(一斗缶用) **454**
乾燥容器 73・**318**
寒暖計 **259**
かんたんスライスくん **211**
缶つぶし機 **203**
寒天ゼリー突き **223**
寒天流し器 **43**
看板(営業中) **499**
看板(店頭サイン) **497・498**
看板用ポスターカラー筆 **498・499**
寒冷沙 **108**
カンロレードル杓子 **165**

き

キーパー(冷温水用) **328**
キウイカッター **206**
菊型(クグロフ) **239**
菊皿(タルト型) **239～241**
キクロンタワシ **479・480**
生地こね機 **262**
亀甲網 **532**
キッズ手袋 **409**
キッチンエイドミキサー **262**
キッチンクロス(ふきん) **485～487**
キッチンクロス(不織布) **485**
キッチンシボレー(レトルトパック絞り) **201**
キッチンシャワー(蛇口シャワー) **491**
キッチンスクレーパー **230**・231
キッチンスケール(ハカリ) **244～247**
キッチンストッカー **90**
キッチンスライサー **211～214**
キッチンタイマー **249・250**
キッチンタオル(使い捨て) **485**
キッチンタオル(ふきん) **485～487**
キッチンツール用スタンド **167**
キッチンツール用ハンガー **167**
キッチントング(パスタ用) **181**
キッチンネット **36・106**
キッチンハイター(除菌漂白剤) **443**
キッチンバサミ **199～201**
キッチンバサミ(カニ用) **201**・527
キッチンバスケット(角カゴ) **104**
キッチンバット **58～64**
キッチンバット(PP) **104**
キッチンブラシ **478・483**
キッチンペーパー **404**
キッチンホイル(アルミホイル) **404**
キッチンボール **91～93**
キッチンボール(アルコロック) **95**
キッチンボール(ガラス) **95**
キッチンポット(角型) **50・51**
キッチンポット(丸型) **49・50**
キッチンポット(密閉型) **46**
キッチンポット用割り蓋(角型) **51**
キッチンポット用割り蓋(丸型) **49**
キッチンミトン **87**
キッチンミンサー **280**
キッチンワゴン **389～392**
キネ **42**
木蓋(釜蓋) **18**・518
木蓋(ギョーザ鍋用) **14**
木蓋(玉子焼用) **30**
木蓋(料理鍋用) **14**
黄味取り **222**
キャスター付ペール **450・453**
キャストスタイルフライパン玉子焼 **24・26・27・29**
キャセロール(ホーロー鍋) **21**
脚立 **495**
キャッシュトレー **509**
キャップ(給食用) **419・422・423**
キャップ(シェフ用) **412**
キャップ(帽子) **412・419・422・423**
キャップ(ワインシャンパン用) **336**
キャップオープナー **202**
キャニスター(ガラス) **73**
キャビネット(清掃用) **465**
キャビネット(ペーパータオル用) **493**
キャベスラー **273**
キャベック **273**
キャベツスライサー(手動) 212・**273**
キャベツスライサー(電動) **272**
キャベツピーラー **207・208**
キャベッジカンドーリー **449**
キャラメライザー **302**
キャリー(寸胴用) **11**
キャリー(ペール用) **449・451**
キャンプオーブン(ダッチオーブン) **31**
キャンブロ(グラス) **339**
キャンブロ(バスボックス) **388**
キャンブロ(フードコンテナー) **50**
給食衣・袋 **419**
給食カゴ(食器カゴ) **383**
給食カップ **355**
給食缶(パッキン寸胴鍋) **44～46**
給食皿 **355**
給食皿(市場皿) **355**
給食スプーン・フォーク **357～359**
給食トング **183**
給食バット **54**
給食用しゃもじ・フォーク **172**
給食用食器(ステンレス) **355・356**
給食用食器(メラミン) **352**
給食用スクイアミ・スイノー **110・111**
給食用帽子 **419**
給食用前掛 **419**
給食用揚げザル **96**
給食用蒸カゴ **96**
急須 **330**
吸水クロス **489**
吸水シート **404**
吸水スポンジローラー(HACCP) **466**
吸水モップ **466**
急須用茶漉し **333**
牛刀 **120～135**
牛刀ヤスリ **145**
牛乳パックコンテナ **54**
キューブアイススライサー **285**
吸油シート吸油マット(厨房用) **492**
きゅうりカッター **278**
凝固剤(油用) **38**
ギョーザ返しターナー 28・163・164・**167～171**
餃子具カッター **272**

餃子絞り器 28
餃子絞り袋 28
餃子鍋・蓋 25
餃子バット網 63・64
餃子ヘラ 28
餃子めん棒 28
京すだれ 313
京セラセラミック卵丁 127
京風レンゲ 527
魚缶(バット) 56
強力油こし 34
切炭(なら) 298
霧吹き器 446
キリボシ突 214
記録簿(HACCP衛生管理) 432
木枠粉フルイ裏漉し 106
禁煙プレート 504
銀器洗浄剤 445
ぎんす(目皿) 287
金属検出器対応ブラシ 474〜477
金属タワシ 482
金属磨き 445
金トング 181
ギンナン煎り 119
ギンナン割 210
キンピラー 275
キンピラピーラー 209
銀磨き 445
金メッキバット 58

く

クイジナート(フードプロセッサー) 267
クイッカーポット 73
クイックジューサー 284
クイックブレンダー 262
クーラー(冷温水用) 328
クーリングディスプレイ 344・345
クーリングプレート 345
クールハンドル(フライパン用) 21
クールピッチャー 325
クグロフ型 239・240
くず入(屋外用) 450
くず入(厨房用) 449〜454
果物庖丁・ナイフ 141
口金 238
口付ボール 92・93
口止めクリップ 402
靴(スニーカー) 425〜427
靴(長靴) 424
クッキーオーブンパン 239
クッキー抜型 242
クッキー焼型 242
クッキンカット(ゴムまな板) 155
クッキンググローブ 87
クッキングケース 90
クッキングシート 82・234・403
クッキングスケール 244〜247
クッキングタイマー 249・250
クッキングバーナー(ガストーチ) 301・302
クッキングヒーター 320
クッキングペーパー 404
クッキングホイル 404
クッキングミルサー 283
クッキングメイト(スニーカー) 426
クックエイジシリーズ(キッチンツール) 169
クックパー(製菓用) 403
クックパー(陶板用) 519
クックパー(ホテルパン用) 84・403
クックポット 90
靴中敷 424
熊手フォーク(給食用) 172
組バットアミ蓋 59〜60
クラゲ(ゴミ受け) 491
グラス(ガラス) 340
グラス(プラスチック) 338〜340
グラス洗い 483
グラススクイジー 466
グラストレー 489
グラスハンガー 335
グラス拭き 486
グラスフレーム 335
グラスマット 489
グラスラック 386〜387
グラスラックカバー 386
グラスラックドーリー 387
グラスワイパー 466
クラッシュミルサー 283
グランドシェフ(庖丁)堺孝行 130
グリースカッター(油汚れ除去用洗浄剤) 443・444
クリーナー(掃除機) 456〜459
クリーナー(ホワイトボード用) 498
クリーナーケース(タワシ入) 490・491
クリーム絞り 238
クリーンエッジ(まな板ワイパー) 157
クリーンキャップ(調理帽子) 422・423
クリーンスクリーン(グリドル用) 300
クリーンバスケット(食器カゴ) 489
クリーンヘラ 231・232
クリーンラック(タワシ入) 490
クリーンロッカー 430・431
クリーンロッカー(靴用) 430・431
クリーンロッカー(清掃用) 465
栗皮むき 210
栗くり坊主 210
クリスターマスク 406
グリストネット 492
グリストラップ衛生用品 492
グリストラップ用油吸着材 492
グリストラップ用吸着シート 492
グリストラップ用水切袋 492
グリッド網 82
クリップ(オーダー用) 505
クリップ(伝票用) 504・505
クリップ(袋止め) 402
グリップキング(厨房靴) 425
クリップボード(アルミ) 432
クリップボード(ステンレス) 432
クリップホルダー 503
グリドルクリーナー 299・300
グリドルパッド・ホルダー(3M) 300
グリルカバー(ステーキ用) 225
グリルスクレイパー 299
グリルトング 303
グリル鍋(卓上用) 516
グリル鍋(電気式) 320
グリルパン 31
グリルパン(ガストロノームパン) 84
グリルパン(電気式) 320
グリルパン(メラミン) 350
グリルブラシ 300
グリルプレート 31
クリンプ焼網 297・298・532
車庖丁(ピザカッター) 167
クルミ割 210
ぐるめスプーン 360
グルメナイフ 126
ぐる麺箸 366
グレーター(卸金) 167・217
グレーター(チーズ用) 167・217
クレーバーナイフチョッパー 130・131・141
グレープフルーツ絞り 284
グレステン(中華庖丁) 130
グレステン(庖丁) 122・130
クレバートング 181
クローク札チケット 511・512
グローブ(オーブンミット) 87
クロス(ふきん) 485〜487
燻製器(クンセイキ) 292
軍手 298・411

け

ケアスプーン・フォーク(介護用) 358・359
軽快菜スライサー 213
計画書(HACCP衛生管理) 432
掲示板(ホワイトボード) 498
形状記憶カトラリー 359
計量カップ(水マス) 190・191
計量器(上皿自動はかり) 244
計量器(台秤) 248
計量器(テーブルスケール) 244〜247
計量スプーン 191・192
計量棒 194
軽量まな板 151・152
ケーキ型 239〜243
ケーキクーラー 238
ケーキサーバー 167・235
ケーキスライサー 136
ケーキターナー 163・170
ケーキトング 180・181・184・186
ケーキナイフ 135・136
ケーキバット 61
ケーキバットアミ 61
ケーキ盆 62
ケーキ麺台 236
ケーキめん棒 236
ケーキ用スパテラ 232
ケーキリング(セルクル) 242
ケータリング運搬コンテナー 83
消しゴム(清掃用) 480
下膳カート 389
ケチャップディスペンサー 196・197
ケットル 16・329・331
ケルヒャー 456・459・460
検温機 438
検食容器・袋 88
源助久庖丁 131
研磨機(シャープナー) 146
研磨剤(金属磨き) 445
研磨スポンジ 480
ケンミックスアイコー 262
兼用鍋 16

こ

コインカウンター 510
コインケースストッカー 510
高圧洗浄機 460
抗菌角柄 110・195
抗菌ステンレスシリーズ 356
抗菌耐熱スパテル 171・174
抗菌耐熱トング 186・188・303
抗菌長靴 424
抗菌バット 54・55・57〜61・64
抗菌ふきんタオル(ミューファン) 486
抗菌まな板 151〜156
抗菌まな板(家庭用) 156
高齢者用スプーン・フォーク 358・359
コート(調理服) 419〜423
コートハンガーカート 435
コードレスチャイム 507・508
コーナーラック(トイレ用) 494
コーヒーウォーマー・デカンター 332
コーヒーカップソーサー・スタンド 347
コーヒーサーバー 332
コーヒーティーメーカー 330
コーヒーデカンター 332
コーヒードリッパー 332
コーヒードリップポット 331
コーヒーフィルター 332
コーヒーポット 331
コーヒーミル 332
コーヒーメーカー 331
コーヒーメジャースプーン 167
氷器製造機 287
氷削り機 285・286
氷スコップ 289
氷割(アイスピック) 289
コールドディスプレイセット 344・345
コールドドリンクディスペンサー 328
コールドプレート 345
黒板(店頭サイン) 498
黒板消しクリーナー 498
穀物用ロート 192
固形燃料 534
コゲ落とし(鍋用) 481
コゲ落とし(鉄板用) 299・300
ココット(鉄) 31
腰下前掛 418
こしテボ 119
こしテボすくい網(パンチング) 111・113・119
こし布 11・108・109
こしょう入れ(ガラス) 379
こしょう入れ(樹脂) 375
こしょう入れ(卓上用) 375・379
こしょう入れ(調味缶) 196
こしょう挽き(ペパーミル) 369〜372
粉つぎ 223
コックコート(調理服) 419〜423
コック式キーパー 328
コックシューズ 425〜427
コックフォーク 141・162・163
コック帽(紙不織布) 412
コップ(お好み焼用) 226
コップ(ガラス) 340
コップ(子供食器) 353
コップ(ステンレス) 340
コップ(トライタン) 338
コップ(二重構造) 337
コップ(プラスチック) 338〜341
コップ洗い 483
コップ拭き 486
小出刃 121・139
五徳(囲炉裏用) 533
五徳(中華用) 25
子供庖丁 127・137
子供用カップ 340・353
子供用カトラリー 354
子供用サンダル 429
子供用食器 353・354
子供用使い捨て手袋 409
子供用庖丁 127
粉スコップ 193
粉箸 37
粉ふりボトル 196
粉ふるい 106・228
こね機(パン用) 262
こね鉢 228
ごはん釜 18・518
ごはん釜用ハカマ 518
ごはん鍋 18
ごはん抜き型 316・317
ごはんネット 309
小判油引 224
小判皿(ステンレス) 347
小判皿枠 347
小判スクイアミ 110〜112

小判リング(セルクル) **242**
小判リング(ハンバーグ) **222**
こびりつかないしゃもじ **175**
ゴボウカッター **209**
ゴボウきり(電動) **275**
コマーシャルブレンダー **282**
こま板 **229**
ゴマ缶 **196**
小間切(庖丁) **132**
ごますり器 **372**
ごまつけ器 **315**
ごまミル **372**
ゴミ受け(排水口用) **491**
ゴミステーション **447～449**
ゴミ箱 **449～454**
ゴミポケット(排水口用) **491**
ゴム手袋 407・**410**・**411**
ゴムヘラ(カラー) **230～232**
ゴムヘラシリコンヘラ **230～232**
ゴムホース(ガス用) **491**
ゴムまな板 **155**
米揚かご米揚げザル 96・**99**
米びつ **309**
小物干し **435**・**487**・**488**
コランダー(グラス用) **489**
コリーナシリーズ(卓上調味料入れ) **377**
コルク替栓 **336**
コルクスクリュー **336**
コロコロ 粘着クリーナー **462**
コンテナー(折りコン) **77**
コンテナー(ご飯用) **78**
コンテナー(番重バット) **74**
コンテナー(保温保冷用) 54・**78**・**79**
コンテナー(料理用) **79**
コンテナー(PP) **75～77**
コンテナカバー **51**
コンテナー台車・ドーリー **77**
コンドルモップ **464**
コンパクトオロシ **276**
コンパクトスケール(秤) **244～247**
コンビブルーム **461**
コンベアトースター **291**
コンベクションオーブン **319**
コンロ(ガス用) **295**
コンロ(カセットコンロ) **529～531**
コンロ(釜めし用) **518**
コンロ(しちりん) **293**・**520**
コンロ(卓上用) **293**
コンロ(電磁調理器) **320**
コンロ(木炭用) **293**
コンロ(焼鳥) **293**
コンロ(焼肉) **520**
コンロ(焼肉バーベキュー用) **293**
コンロ網 **532**
コンロセット(固形燃料用) **520**

さ

サーバースプーン・フォーク **527**・**528**
サーバーレスト(カトラリーケース) **368**
サーバーレスト(トングサーバー) **189**
サービスカート **389～392**
サービスコール **507**・**508**
サービススプーン・フォーク **527**・**528**
サービストレー **380～382**
サービストング **180**・**181**・**184～186**
サービストングホルダー **189**
サービストングレスト **189**
サービスポット(ステンレス) **323**・**324**
サービスポット(PC) **325～327**
サービスレードル **162**・304
サービスワゴン **389～391**
サーマルカメラ **256**・438
サーモス卓上ポット **324**
サーモンスライサー **122**・**130**・**133**・**135**
細工用抜型 **204**・**205**・242・243
サイドワゴン(手荷物用) **509**
菜箸 **39**・525
菜箸スタンド **39**
菜箸トング **181**
菜麺器(ツマ切り) **277**
サイレントブレンダー **281**
サイレントマスター(台車) **392**
サインプレート **504**
サインボード **497**・**498**
堺孝行イノックスカラー庖丁 **127**
堺孝行グランドシェフ庖丁 **130**
盃(祝マス) **191**
魚カギ **221**
魚串 **303**
魚の内臓取り **220**
魚焼アミ **296～298**
魚焼器(ロースター) **296**
魚焼き名人 **297**
先丸スプーン **357**
作業靴 **425～427**
作業台 **399**
作業服 **419～423**
作業用手袋 **410**
先割スプーン **357**
サクラメン手袋 **409**
酒タンポ **337**
サザエ焼き網 **532**
ささがきカッター **209**
ささがきスライサー(電動) **275**
ささら **28**・220
さじかげん(調味料入) **198**
座敷ホーキ **461**
刺身(庖丁) 120・121・122・129・**138～140**
SUS掛け名人 **434**
殺菌庫(庖丁マナ板用) **159**
殺虫器補虫器 **494**
里鍋(田舎鍋) **517**
砂糖入(樹脂) **90**
砂糖入(調味缶) **196**
砂糖ふるい **106**
サニタリーステーション **465**
サニタリーボックス **465**
サバキ(庖丁) **130**
さば寿司 **315**・**317**
サビ落しサビ取り 299・**300**・445
錆止め剤(庖丁用) **149**
サボシューズ **425**・**427**
さらし **108**・109
皿式フードカッター **272**
サラダおろし **213**
サラダステーション **344**
サラダスピナー **105**
皿立てスタンド(クリーンバスケット用) **489**
サラダドライヤー **105**
サラダトング 180・**181**・188
サラダバー **344**
サラダボール **347**・**350**
皿拭きタオル **486**
皿ラック(洗浄ラック) **386**・387
皿枠 **347**
サランラップ **403**
ザル 94・**96～104**
ザル(深型組バット用) **101**
ザル(PP) **102～104**
ザル置台 **398～399**
ザルカゴ **103**
ざるコン **102**
ザルバット **101**
ザルボウル **105**
三角巾 **419**
三角コーナー **489**・**490**
三角バチベラ **299**
三角ヘラ(起し金) 168・169・**225**・529
サンエース(だしとり紙) **108**
サンキャリー **77**
サンコー(番重) **74**
サンコーザル **102**・**103**
山菜鍋 **14**
さんしょう入 **377**
サンダル **429**
サンテナー(サンコー) **75**
サンドイッチトング **184**
サンドウィッチナイフ **122**
三徳(庖丁) **120～125**・**127～135**
三徳缶切 **202**
サンドクリーン(布タワシ) **482**
サンドタイマー(砂時計) **250**
サンドdeグルメ **291**
サンプルケーススタンド・ワゴン **497**
残留塩素計 **260**・**261**

し

仕上砥石 **142**・**143**
GNパン **81**・82
C02モニター(二酸化炭素濃度測定器) **438**
シーズシリーズ(キッチンツール) **169**
シートパン(天板) **85**・234
シーラー **401～402**
シーラー(バックシーラー) **401**
シールウェア **72**
シール容器 **66～73**
シェーカー **335**
ジェットタオル **493**
シェフコート **419～423**
シェフナイフ **126**・**134**・**135**
シェフハット(不織布) **412**
シェフメイトスニーカー **426**
シェフランド(キッチンツール) **167**
ジェラートマシン **287**
シェルフ(棚) **400**
塩こしょう入(卓上用) **379**
塩入れ(ガラス) **376**・**379**
塩入れ(樹脂) **374**・**375**
塩入れ(調味缶) **196**
塩挽き(ソルトミル) **369～372**
塩ふるい **106**
ジオプロダクト **20**
ジガーカップ(カクテル用) **335**
敷網 **287**
敷板(セルクル用) **242**
敷板(釜めし用) **518**
敷板(鍋用) **520**・**524**
敷紙(製菓用) **243**
敷紙(料理用) **243**・**524**
仕切り付き鍋(しゃぶしゃぶ鍋) **513**・514
仕切り付き鍋(ちり鍋) **513**
自在ほうき **461**・477
システムバット・網 **63**・**64**
シズラー **202**
シダデッキブラシ **467**
下ばき手袋 **410**
シダホーキ **461**
七味入れ **196**・**377**
シチューパン(アルミ) **1**・**2**・**3**・9・10
シチューパン(アルミ電磁) **9**
シチューパン(ステンレス電磁) **4～8**
しちりん **293**
湿度計 **258**
室内・室外用温度計 **259**
ジップロック(保存用袋) **72**
ジップロックコンテナー **71**
実用鍋 **14**
自動台秤 **248**
自動手指消毒器 **436**・**438**
シノア・スープコシ **107**
シフォンケーキ型 **239**・**240**
シフォンナイフ **232**
絞り袋 **238**
しみとり **444**
事務用バサミ **201**
事務用品 **432**
ジャー(飯びつ) **311**・**312**
ジャー(保温用) **312**
シャーレン鍋 **25**
シャープナー(研磨機械) **146**
シャープナー(スチール棒) **145**
シャープナー(ハンディタイプ) **146～148**
シャーベットスプーン **288**
シャーベットマシン **287**
ジャカード(ミートテンダー) **218**・219
じゃがいも芽取器 **206**
杓子(しゃもじ) **160～169**・175
杓子(卓上用) **525**
杓子(水杓子) **193～195**
杓子(湯豆腐用) **527～529**
杓子お玉(ステンレス) **160～169**
蛇口シャワー **491**
シャトルシェフ(真空調理器) **18**
シャトルジャー(飯枢) **311**
シャトルドラム(保温食缶) **45**・**46**
しゃぶしゃぶ鍋 **513**
シャプトン(砥石) **142**・144
シャベル(給食用) **172**
シャボネット(石鹸液) **440**
ジャム・バター入(食缶) **54**
しゃもじ **175**
しゃもじ(給食用) **172**・**174**
しゃもじ(木製) **176**
しゃもじ入 **175**
シャリ玉ストッカー(SPトレイ・エスレンコンテナー用) **78**・**310**
ジャンバー(作業着) **421～423**
シャンパンクーラー **334**
シャンパングラス(トライタン) **338**
シャンパンボトルストッパー **336**
ジャンボおろし **215**・**216**
ジャンボキーパー(保存容器) **69**
ジャンボシール(保存容器) **72**
ジャンボ杓子 **175**
ジャンボステーション(ゴミ箱) **447～449**
ジャンボタンク **65**
ジャンボ火起し **533**
ジャンボペール **447～449**
ジャンボベンリナー **211**
19-0 IH鍋シリーズ **8**
ジューサー(フルーツ絞り) **284**
ジューサー(ミキサー) **283**
集じん機(掃除機) **456～459**
シューズ・長靴ラック **430**・431
シューズオンスリッパ **428**
シューズカバー **427**
ジュースディスペンサー **347**
ジュースピッチャー(PC) **325～327**
シューズボックス **431**
ジュースミキサー **283**
シューズラック **430**
シューズロッカー **431**
修正砥石 **144**
重曹 **444**
十能(重能) **292**・533
収納ケース(レターケース) **505**

シュガートング 180・183
酒かん計 254
酒器 337
樹脂カゴ・ザル 102～104
手動式アイススライサー・クラッシャー 286
ジュニアスプーン・フォーク（給食用） 354・357～359
ジュノー家庭用鍋 21
潤滑油 236
瞬助（電動ピーラー） 206
正角盆 61
じょうご（ロート） 33・192
状差し 505
正直タワシ 478
消臭剤（冷凍冷蔵庫用） 442
消毒液 437
消毒置き台 438
消毒カゴ 383～385
消毒器（手指） 436～438
消毒保管機（庖丁・まな板） 159
消毒マット 492
醤油お玉 160
醤油差し 198・373～378
ショーケース（ホット） 321
ショートニングモニター 38
除菌クロス 442
除菌剤 437・440～442
除菌スプレー 440～442
除菌タオルディスペンサー 442
除菌漂白剤 443
除菌ペーパー 442
除菌マット 492
食道楽（卓上用） 528
食パンカットガイド 137
食パンケース 236
食パン焼器 236
食品サンプルケース 497
食品保存容器 66～73・86
食品用温度計 251～254・255・256
食品用コンテナー 74
植物油（潤滑油） 236
食用油テスター 38
食缶（角型） 44
食缶（マイルドボックス） 53
食缶（プラスチック） 312
食缶（丸型） 44～46
食器（給食用ステンレス） 355
食器（子供用） 353
ジョッキ（樹脂） 338
ジョッキ（ステンレス） 337
食器（メラミン） 351～353
食器入（バスボックス） 388
食器カゴ 383
食器カゴ用プレート 383
食器洗剤 443
食器洗浄機用小物カゴ 385
食器ふきん 485・486
食器用スポンジ 479・480・483
食器用洗剤 443
ショベル（給食用） 172
白髪ネギカッター（手動） 214・275
シリアルディスペンサー 347
シリコン柄うどんテボ 115
シリコンオーブンペーパー 234
シリコンオーブンミット 84
シリコンクリーナー 231
シリコンゴムヘラ 230～232
シリコンスクレイパー 230～232
シリコンスパチュラ 167・171
シリコンスプーン 231
シリコンスプーンフォーク 359
シリコントング 187
シリコンハケ 233
シリコンペーパー 234
シリコンヘラ 230～232
汁杓子 165
汁杓子（卓上用） 525
汁食缶 44～46
汁次 524
シルバーオーブンミット 87
シルバーバスケット（カトラリー用） 368
シルバーバスケット（ラック用） 370
シルバーポリッシュ 445
シルバーラック 386・387
シルバーラック用蓋 386・387
汁漏れ防止バンバンド 81
白ハケ 233
汁椀（給食用ステンレス） 355・356
汁椀（メラミン） 352
汁椀（朝鮮食器） 520
芯温計 251～253
ジンギスカン鍋 516
ジンギスこんろ 293
真空低温調理器 19
真空ドリンクディスペンサー（象印） 328
真空包装機 401
真空包装用袋 401
真空保温調理鍋 18
紳士サンダル 429
ジンジャーグレーター 217
ジンジャースプーン 216
伸縮糸（たこ糸） 219
伸縮ハンドル（清掃用品） 463
伸縮ポール 166
芯取り 209
芯抜き 209

す

水圧式洗米器 309
スイカ庖丁 137
水産手袋 411
水質検査器 260・261
水筒 328
水筒、ボトル用クリーナー 483
水筒（ステンレス） 328
水道用ホース 484
スイノー 110～112
炊飯器（ガス式） 305
炊飯器（電気式） 306・307
炊飯ジャー 306・307
炊飯ネット・バック 309
酢入れ（ガラス） 376・378・379
スイングペール 452
スーパーフードスライサー 212
スーパーベンリナー 211
スープウォーマー（電気式） 304
スープ運搬缶（食缶） 44～46
スープ漉し 107・113
スープジャー 304
スープ取りザル 107
スープレードル 160～164・166・167・304
スープレードル（ナイロン） 167～169
姿見（ミラー） 433
杉中華セイロ 42
すき鍋 516
すき鍋（紙すき鍋） 521
杉本（中華庖丁） 141
杉本（庖丁） 131
すきやき鍋 516
スキレット（鉄製） 31・522
スキレット（メラミン） 350
頭巾帽子（給食用） 419
スキンマー 160～164
すくい網 110～112
スクイージー（ヴァイカン） 471
スクイザー（モップ絞り器） 465
スクイザー（レモン絞り） 284
スクイジー 466
スクイジー（ヴァイカン） 471
すくい名人 303
すくい棒 492
スクーパー（アイスクリーム用） 288
スグトール（だしこし） 108
スクラパー 230
スクレーパー（鉄板用） 299
スクレーパー 230
スクレーパー（ハンドクリーナー） 231・232
スクレーパー（まな板削り） 157
スケール（デジタルハカリ） 245～248
スケール（秤） 244～248
スケッパー 230・239
スコッチブライト（タワシ） 479～481
スコップ（ヴァイカン） 173
スコップ（給食用） 172
スコップ（氷用・粉用） 193・289
寿し桶（飯台） 312
寿司押し型 315・317
寿司型 315・318
寿司切（庖丁） 138
すしシャリ用おひつ 311・312
すしトング 187
寿司ハケ 233
筋引り（庖丁） 120～125・128～134
筋切り（ミートテンダー） 218・219
すずめ（寿司型） 315
スタッキング食器カゴ 383
スタッキングバット 63・64
スタックボール（ガラス） 95
すだれ（寿司用） 313
スタンドミキサー 262
スチーマー（中華セイロ） 43
スチーマー（蒸器） 40～42
スチームクリーナー 460
スチール缶スタンド 454
スチールタワシ 482
スチール棒（ヤスリ） 145
スチールワイヤーブラシ 300
スチコンクリーナー 444
スチコンシート 82・84
スチコン用クッキングペーパー 82・84
ステアーパドル 173
スティックタイプ温度計 253・254
スティック砥石 145
ステーキカバー 225
ステーキグリル 31
ステーキ皿 522・523
ステーキ皿（MTI） 522
ステーキターナー 170
ステーキナイフ・フォーク（卓上用） 365
ステーキナイフ・フォーク（カービング用） 135
ステーキパン 31
ステーションボックス（屋外用ゴミ箱） 447～449
ステープラー（ホチキス） 433
ステップ（踏み台） 495
ステップカン 453・454
ステップごみ箱（ペダル式） 453・454
ステムウェアラック（弁慶） 387
ステンレスクリーナー 445
ステンレス皿 355・356
ステンレス台車 395
ステンレスたわし 482
ステンレス鍋（円付鍋） 12
ステンレス鍋（家庭用） 14・19～21
ステンレス鍋（業務用IH） 4～8・10
ステンレス鍋（業務用ガス） 10・11
ステンレス鍋（雪平鍋） 15
ステンレス箸 39・520
ステンレスハンガー 435
ステンレス庖丁（オールステン） 120～122
ステンレスボール 91～93
ステンレスボールペン 432
ステンレス磨き 445
ストアサイン（店頭表示） 497～499
ストックバッグ 72
ストレーナー 112・167
ストレーナー（カクテル用） 335
ストレーナー（スープ漉し） 107・112
ストレーナー（そば揚） 112・113
ストレーナー（茶漉） 333
ストレーナー（中華用） 113
ストレーナー（みそこし） 119
ストロー 405
スナックホットサンド 291
砂時計 250
スニーカー 425～427
スノコ（樹脂） 431
スノコ（ステンレス） 431
スパークエース（ガストーチ） 301
スパゲティ揚・てば 117・118
スパゲティスクイ 164
スパゲティストレーナー 117
スパゲティチェック 228
スパゲティトング 180・167・182・184・187・228
スパゲティメジャー 228
スパゲティ用鍋 19・20
スパテラ（炒めヘラ） 167・171
スパチュラ（ゴムヘラ） 232
スパチュラ（パレットナイフ） 232
スパテラ（ナイロン） 167・175
スパテラ（ハセガワハイテク） 171・174
スパテラ（木製） 176
スパテラスタンド 399
スパテル 170
スパテル（パレットナイフ） 232
スピード泡立 169
スピードおろしすべらん 216
スプーン 357～365
スプーン・フォーク入 368
スプーン消毒カゴ 384
スプーン通し 385
スプルスまな板 156
スフレ（陶器） 350
スプレー（スチコン用噴霧器） 82・446
スプレー（噴霧器） 446
スプレー缶用ガス抜き器 294・530
スプレーポンプ（オイル用） 376
すべらん（おろし器） 216
すべり止付箸 366・367
すべり止め手袋 298
すべり止めマット（トレー用） 380
スベリ止マット（まな板用） 157
スポイト 192
ズボン（スラックス） 419・422
スポンジ（コップ、水筒用） 483
スポンジエース（3M） 479
スポンジケーキ型 239・240
スポンジタワシ 479・480
スポンジモップ 466
炭 298・533
炭バサミ 183・184
炭火アミ（バーベキュー用） 297
炭火おこしバーナー 302
炭火コンロ 293・520
炭火亭 520
スモーカー（くんせい器） 292

スモークウッド・チップ 292
スモークキュート 292
スライサー（サーモン） 130・133・135
スライサー（手動野菜調理機） 206・211〜214・273
スライサー（電動野菜調理機） 263〜272・274〜276
スライサー（肉・ハム用） 136
スライサー（パン用） 120・121・125・126・135・136
スライスカッター 270・271・278
スライスくん 273
スライスボーイ 271
スライド式油引き 224
スラックス 419・422
すりこぎ棒 217
スリットナイフ 202
スリッパ 428
すり鉢 217
スリムスプーン（どんぶりスプーン） 360
寸胴運搬台車 11
寸胴鍋（アルミ） 1〜3・9・10
寸胴鍋（アルミIH） 9
寸胴鍋（ステンレス） 4〜8・10・11
寸胴鍋（電磁） 5〜10
寸胴鍋（ホーロー） 50
寸胴鍋（モリブデン） 5・10
寸胴鍋用温度計 254

せ

背油こし 113
静音台車 392・393
正角バット 61・63
生鮮食品保持シート 404
生鮮バット 64
清掃・洗浄ブラシ 468〜470・472〜476
清掃用具入 465
清掃用具用ラック 434
清掃用品（バケツ） 455
製氷皿 386
製麺器（パスタ） 227
セーフティカッター 433
洗米器 309
セイロ 41〜43・517
セイロ（卓上用） 42・517
セイロ（中華用） 43
セイロアミ 41
セイロフキン 42
セイロ蓋 41
セイロマット 40
セイロ用鍋 13
赤外線放射温度計 255・256
セキスイ（番重） 74
積層まな板（中華用） 154
関孫六（庖丁） 120・129・139
セキュラ9（ハムスライサー） 279
ゼスター（削り器） 217
石鹸液容器 440
切創防止用手袋 411
セラミックおろし器 217
セラミックコーティングフライパン 23
セラミック魚焼アミ 296
セラミックシャープナー 145〜148
セラミックスライサー 212
セラミック砥石 142・143
セラミック砥石修正盤 144
セラミック陶板焼 519
セラミック板クローム網 532
セラミックピーラー 207
セラミック庖丁 127
セラミックミル 372
ゼリー型 239・241
ゼリー突 223
セルクルリング 242
セルフトレー 381
鮮魚用まな板 151
センレンキャストフライパン・玉子焼 24・26・27・29
千切りスライサー（手動） 211〜214
千切りスライサー（電動） 275
千切りピーラー 207・208
洗剤（食器用） 443
洗剤（タオルふきん用） 443
洗剤（中性洗剤） 443
洗剤・消毒液・除菌剤・除菌ワイパー 440〜444
洗車ブラシ 476
洗浄機（米研ぎ用） 309
洗浄剤（油汚れ用） 443・444
洗浄剤（金属用） 445
洗浄剤（室内設備用） 443
洗浄剤（食器用） 443
洗浄瓶 444
洗浄ブラシ 468〜470・472〜476
洗浄ラック 386・387
洗濯ばさみ 435
洗濯ハンガー 435・488
鮮度保持紙 404
鮮度保持シート 404
鮮度保持パック（ミューファン） 69
栓抜 202
扇風機（ショルダーファン） 423
千枚通し 223
洗面器 95

そ

雑巾 487
雑巾掛 488
掃除機 456〜459
掃除ブラシ 299・300
掃除用品（バケツ） 47・48・455
掃除用ロッカー 431
雑炊スプーン 360
そうめんてぼ 115
ソース入れ（ガラス） 378
ソースカップ（ラメキン） 341・350
ソースさし（ガラス） 378
ソースさし（ステンレス） 54
ソースさし（樹脂） 373〜375・377
ソースディスペンサー 196〜198
ソースパン（アルミ） 1・2・3
ソースパン（アルミIH） 9・10
ソースパン（ステンレスIH） 4〜8
ソースパン・ポット（家庭用） 19〜21
ソースポット（お好み焼用） 225
ソースポット（カレー用） 355
ソースボトルスタンド 197
ソースレードル 362
ソーダーサイフォン 335
ソープディスペンサー 436・437
ソーラー温度計 257
底平煮ざる 114〜117
底見せラック 430
ソテーパン（アルミ） 2・3
ソテーパン（アルミIH） 10
ソテーパン（ステンレスIH） 4〜7・20
外輪鍋（アルミ） 1・2・9
外輪鍋（アルミIH） 9・10
外輪鍋（ステンレスIH） 4〜6・8
ゾナ（長靴） 424
ソネット君（サービスコール） 507
そば揚 113
そば打ちセット 228
そば切庖丁 229
そば切まな板 229
そば粉ふるい 106・228
そばザル（ためザル） 100・101
そばすくい 113
そばバット 63・64
ソフィアボックス 77
ソフトクリームホルダー 288
ソフトまな板（家庭用） 156
ソフトまな板マット 155
そぼろふるい 106
ソムリエナイフ 336
ソリダ4（ハムスライサー） 279
ソリッドシリーズ（ホーロー鍋） 21
ソルト入れ 196
ソルト入れ（ガラス） 379
ソルト入れ（樹脂） 374・375
ソルトシェーカー 372
ソルトストッカー 90
ソルトチェッカー（塩分計） 260
ソルトミル 369〜372

た

ターナー 28・163・164・167〜171・173・529
ターナー（ナイロン） 168・169
ターナー（木製・竹） 170
ダイアラップカッター 403
体温計 438
大根おろし器 215・216
大根おろし機（機械） 276
台車 392〜397
台車（一斗缶用） 454
台車（カート） 397
台車（ガスロノームパンホテルパン用） 85
台車（カゴ車） 397
台車（コンテナー用） 77
台車（番重用） 396
台車（ペール用） 449・451
台車（ワゴン） 389〜392
台車・静音台車 392・393
台す（角セイロ用） 41
耐切創手袋 411
タイトロック（密閉容器） 68
耐熱ガラスボール 95
耐熱グローブ・ミット 84
耐熱スクレイパー（ハンドクリーナー） 232
耐熱スケッパー 230
耐熱スパテラ（シリコンヘラ） 231・232
耐熱スパテラ（ハセガワ） 171・174
耐熱ターナー 167・168・171
耐熱手袋（オーブンミット） 87
耐熱ドレッジ 230
耐熱ブラシ 470
耐熱防水泡立 177
耐熱まな板 151・156
台秤 248
体表面温度チェッカー 438
台ふきん 485〜487
タイマー 249・250
タイマー（手洗い用） 250
たい焼器 223
ダイヤモンドシャープナー 145〜148
ダイヤモンドリナー 217
耐油天紙 524
耐油ドライヤー 466
耐油長靴 424
台輪（中華セイロ用） 43
楕円中華お玉 28
タオル（おしぼり） 486
タオル（紙） 485・493
タオル（ふきん） 485〜487
タオルウォーマー 321
タオル掛け 487・488
タオルケース 493
タオルスタンド 488
タオル雑巾 487
タオル雑巾（鍋つかみ） 487
タオルディスペンサー 493
タオルハンガー 435・487・488
タオルペーパーホルダー 493
タオル蒸器 321
炊き肉鍋 513
卓上お玉 525・527
卓上コンロ（カセットコンロ） 529〜531
卓上コンロセット 520
卓上サイン 504
卓上シーラー 402
卓上スケール 244〜247
卓上トング 183・188
卓上鍋（田舎鍋） 517
卓上鍋（うどんすき鍋） 515
卓上鍋（家庭用鍋） 21
卓上鍋（紙鍋） 521
卓上鍋（しゃぶしゃぶ鍋） 513・514
卓上鍋（すきやき鍋） 516
卓上鍋（ちり鍋） 513・515
卓上鍋（もつ鍋） 515・516
卓上鍋（寄せ鍋） 515
卓上ベル 506
卓上ほうき（そば用） 229
卓上ポット（ガラス魔法瓶） 323
卓上ポット（ステンレス） 323・324
卓上ポット（PC） 325〜327
卓上焼（陶板焼） 519
匠技フライパンシリーズ 24・26・30
竹串 303
竹菜箸 39
竹ササラ 28
竹ざる 101
竹すだれ（角セイロ用） 41
竹すだれ（巻すだれ） 313
竹スプーンフォーク 360
竹盆ザル 101
たこ糸 219
タコ引庖丁 121・122・138・140
たこ焼返し・ヘラ 223
たこ焼きピック 223
たこ焼きプレート（カセットコンロ用） 531
たこ焼用油引 224
だし入 524
だしこし（みそこし） 119
だしこしシート 108
だしこし布・袋 108・109
だしこしパック 108
だしとり 108・109
だし袋 108・109
ダスター（ふきん） 485〜487
ダスターモップ 465
ダストカート 449
ダストカート 449・450
ダストパン（ちりとり） 462
ダストペール（大型） 447・448
ダストペール（ポリペール） 449〜454
ダストボックス 453
脱気シーラー 401
脱水機（餃子用） 28
ダッチオーブン 31
タッチレスエアグローブ 348
タッチレス使い捨て手袋 348
タップリィII 291
たて型ピーラー 208
縦口レードル 160〜162
伊達巻 313

棚・シェルフ 400
種落とし 223
種落し用ホルダースタンド 223
種取り器 206
タフキーパー(保存容器) 71
ダブルアクションホイッパー 177
ダブルハンドル焼アミ 297
玉子切り(エッグカッター) 222
玉子ドーフ器 43
玉子焼 20・22・29・30
玉子焼用木蓋 30
たまねぎみじん切器 214
ためザル 100・101
多目的キャビネット 465
タライ 95
タルト型 239～241
タルトストーン 241
タルトヘラ 241
タルトレット 239・240
たれ入・ソースポット 54・225
タレカケ(うなぎ用) 298
タレハケ 233
タレレードル 165
タワシ 478～482
タワシ入 490・491
俵むすび 315・318
タンク(ステンレス) 65
タンク運搬台車(寸胴用) 11
短靴 425～427
短靴ラック 430
たんざくカッター 213
炭酸ガス(ソーダーサイフォン用) 335
段付鍋(銅) 14
段付鍋(料理鍋) 2・5～10・13・14
ダンディモップ・スプリング 464
断熱折りたたみコンテナ 77
タンブラー(ガラス) 340
タンブラー(キャンブロ) 339
タンブラー(ステンレス、アルミ) 337
タンブラー(トライタン) 338・339
タンブラー(二重構造) 337
タンブラー(プラスチック) 339・340・341
タンポ(酒) 337
ダンボールゴミ台車 449

ち

チーズおろし 167・217
チーズカッター 137
チーズグレーター 217
チーズケーキ型 240
チーズスライサー 137
チーズナイフ 137・167
チーズラクレット 523
チェッカーメイト 257
蓄冷剤(保冷剤) 80
チタン中華鍋 25
チップ(くんせい用) 292
チャーシュー用ネット 219
チャーハンお玉 28
チャーハンヘラ 28
チャーハンレンゲ(メラミン) 525・526
チャイム(テーブルベル) 506
チャイム(ワイヤレスチャイム) 507・508
茶缶(コーヒー紅茶缶) 330
茶こし 167・333
着火器(ガスマッチ) 294・530
着火器(火起し) 533
チャッカマン 294・530
着火ライター 294・530
チャッキリ 223
チャック付ポリ袋 72・88
茶筒 330
茶碗蒸しスプーン 529
チャンネルブラシ 300
チャンピオン缶切 203
中華お玉 28
中華セイロ 42・43
中華取箸 39
中華鍋(IH用) 25
中華鍋(片手) 25
中華鍋(片手穴明) 25
中華鍋(電磁) 25
中華鍋(両手) 25
中華鍋受け台 25
中華箸 39
中華ヘラ 28
中華庖丁 130・141
中華まな板 154
中華レンゲ(ステンレス) 527
中華レンゲ(メラミン) 525・526
中心温度計 251～254
注水型のぼりスタンド 500
注水タンク(看板用) 497
中性洗剤 443
チューハイマドラー 335
チューフィングウォーマー 342
チューフィングディッシュ 342
チューフィング用燃料 534
厨房ペール 450
厨房用温湿度計 259
チューリップボウル 341
チョイむき(フルーツ皮むき機) 206
朝鮮食器 520
朝鮮スプーン 520
朝鮮箸 520
提灯 500
調味入(七味入) 377
調味缶 196
調味料入 196
調味料入(卓上用) 373～379
調味料入(厨房用) 89・90
調味料入(ドレッシング入) 197・198
調味料入(丸型) 89
調味料入スタンド(卓上用) 379
調味料入蓋付バット 89
調味料ストッカー 90
調味料スプーンレードル 166
調味料トレー 372・374・375
調理バサミ 199～201
調理服 419～423
調理ヘラ 171・176・231・232
調理ヘラ(給食用) 172～174
調理用糸 219
調理用靴 425～427
調理用紙(陶板用) 519
調理用杓子 193～195
チョッパー(挽肉用) 280
チョッパー(みじん切用) 211・272
チョッパーナイフ 130・131
チリトーレ 461
ちりとり 462
ちりとり(オールステンレス) 462
チリトリ鍋(もつ鍋) 516
ちり鍋(もつ鍋) 513・515・516
チリレンゲ 526
ちろり(酒タンポ) 337

つ

ツイストパック 73
衝立 348
ツインクル(銀・銅磨き) 445
ツヴィリング(庖丁) 134
通水カップ(トイレ用) 494
通水デッキブラシ 467・472
使い捨て焼き網 532・533
使い捨て用品エプロン 418
使い捨て用品キッチンペーパー 485
使い捨て用品絞り袋 238
使い捨て用品シューズカバー 427
使い捨て用品ストロー 405
使い捨て用品出汁こし袋 108
使い捨て用品ピンチョス楊枝 405
使い捨て用品ピック(楊枝) 405
使い捨て用品帽子(調理用) 412
使い捨て用品ホイルケース 404
使い捨て用品マスク 406
使い捨て用品焼き網 297
使い捨て用品レースペーパー 243
作り板 318
つけもの石 314
つけもの色づけ 314
つけもの樽 314
つけもの容器 314
角馬庖丁 134
つぶしっ子(食材つぶし) 179
粒取り名人 210
つぼ(火消用) 533
ツマ&ピーラー 207・208
つま一番 277
ツマカッター 277
ツマかつら(ツマ切り) 277
つま切機 277
つま太郎 277
つま楊枝 405
つま楊枝入・立 374・376・379
つみれもり 524
詰替え用ラップ 403
爪切り 439
爪ブラシ 439
つり銭盆 509
ツル付食缶 44～46
ツル付鍋 516
ツル付鍋(田舎鍋) 517

て

手洗い消毒液 437・440
手洗い石鹸・消毒液 440
手洗タイマー 250
手洗いブラシ 439
ティーストレーナー(茶漉し) 333
ティーポット 330
DPD錠剤 261
D型バット 62
低温調理器 19
ディスペンサー 196～198
ディスペンサー(手袋用) 407
ディスペンサー(蜂蜜用) 198
ディスペンサースタンド 197
ディッシャー(アイスクリーム用) 288
ティッシュケース 404
ディテールブラシ 470
手打ち麺セット 228
テーパー鍋(アルミ) 2
テープカッター(ステンレス) 433
テーブルスタンド(調味料入用) 374・375・379
テーブルスタンド(伝票立) 505
テーブルスタンド(箸立) 368・375
テーブルセット(カスター) 374～379
テーブルトレー(調味料入用) 372・374・375
テーブルパン(仔犬ホテルパン) 83
テーブルベル 506
テーブルポット(ウォーターポット) 334
テーブルポット(ステンレス) 323・324
テーブルポット(魔法瓶) 323
テーブルポット(PC) 325～327
手鈎(魚カギ) 221
デカてば 115
デカンター(コーヒー用) 332
デカンター(ワイン用) 338
デコ缶 240
デコレーション口金 238
デコレーションケーキ型 240
デコレーション用敷紙 243
デザート寒天流し 43
デザートスタンド 346
デジタル塩分計 260
デジタル温湿度計 258
デジタル温度計 251～254・257・258
デジタル温度計(放射温度計) 255・256
デジタルスケール 245～248
デジタルタイマー 249・250
デジタル熱中症計 259
デジタルハカリ 245～248
デジタルハカリ(台秤) 248
デジタルPH計 260
テスター(食用油用) 38
手すり 495
手付揚ザル 96
手付コップ 226・355
手付スクイざる 112
デッキブラシ 467・472
鉄ステーキ皿 522・523
てっちゃん鍋(もつ鍋) 516
鉄玉子 314
鉄中華鍋 25
鉄道型ちりとり水取り 462
鉄板(ステーキ皿) 522・523
鉄板磨き(タワシ) 292・480・481
鉄板磨き(ワイヤーブラシ) 300
鉄板焼きプレート(カセットコンロ用) 531
鉄板用油飛び散り防止カバー(ステーキ用) 225
鉄フライパン 23
鉄砲串 303
出刃(庖丁) 120・121・122・124・138～140
手袋 407～411
手袋(オーブン用耐熱) 84
手袋(軍手) 298・411
手袋(ゴム) 410
手袋(水産用) 411
手袋(使い捨て) 348・407～410
手袋(ニトリル) 407
手袋(ビニール) 348・408～410
手袋(水作業用) 411
手袋ケース(ステンレス) 407
手袋用ディスペンサー 348・410
テフロンシート 234
てぼ(うどん) 114～117・118
てぼ(スパゲティ) 117・118
てぼ(そうめん) 115
てぼブラシ 117
出前箱 382
手巻押し型 315
手指消毒器 436～438
手指消毒剤 437
デリネット 219
テリハケ 233
点火機(ガスマッチ) 294
電気圧力なべ 18
電気ウォーマー(スープ用) 304
電気温蔵庫 321
電気ケトル 329
電気魚焼機 296
電気殺菌庫 159

電気式捕虫器 494
電気びつ(エバーホット) 308
電気ポット 322
電気焼物器 320
でんキャベ 272
電撃殺虫器 494
天紙 524
電子ジャー(保温ジャー) 308
電磁調理器(卓上型) 320・343
電磁用しゃぶしゃぶ鍋 513・514
電磁用ちり鍋 513・515
電子レンジ 319
電子レンジ容器 67～72
天台 34
天突 223
店頭サイン 497～499
店頭メニュースタンドイーゼル 497・498
電動ウロコ取り 220
電動缶切機 203
電動研磨機 146
電動式アイスクラッシャースライサー 285～287
電動スライサー 270～272・274・275
電動ドリル(泡立用) 178
電動ピーラー 206・278
電動ペパーミルソルトミル 369・372
電動野菜カッター 270
電波掛時計 250
天板 85・234
天板ドーリー 85
天板用離型油 236
伝票 506
伝票クリップ 504・505
伝票クリップ(オーダークリップ) 504・505
伝票差し 505
伝票立 505
伝票バインダーホルダー 504・505
天ぷら揚箸 37
天ぷらアミ 32
天ぷら入・敷網 53
天ぷらカス入 32
天ぷら粉とき箸 37
天ぷら敷紙 524
天ぷらトング 39・181
天ぷら鍋 7・19・32
天ぷらバット 34・53
天ぷらメーター 37・254

と

砥石 142～144
砥石台 144
砥石面直し(砥石修正器) 144
トイレカップ 494
トイレクリーナー 494
トイレコーナー 494
トイレブラシ 494
トイレポット 494
銅おろし金 215
唐辛子入(ガラス) 379
唐辛子入(調味缶) 196
藤次郎(カラー庖丁) 123
銅・真鍮磨き 445
銅山菜鍋 14
陶板焼 519
陶板焼用アルミホイル 521
刀秀作庖丁 139・140
ドーコ杓子 165
透明マスク 406
とうもろこしカッター 210
トースター 291・319
トーチバーナー 301・302
ドーナツ抜型 242
ドーリー(グラスラック用) 387
ドーリー(コンテナー用) 77
ドーリー(寸胴用) 11
ドーリー(天板用) 85
ドーリー(ブルートコンテナー用) 449
ドーリー(ペール用) 449・451
ドカイチ缶切機 203
時計(壁掛け時計) 250
ところてん突き 223
トスロン(密閉容器) 48
トップコーンスタンド 288
トマトスクーパー(へた取り) 205
トマトスライサー 206
トマトナイフ 126・135
トマトピーラー 208
共柄泡立 178
共柄泡立(給食用) 178
トヨ型 241
トライアングルキャリー 451
ドライエプロン 414
ドライクリーナー(掃除機) 456～459
ドライストッカー 318
トライタングラス 338
ドライヤー(野菜水切り) 105
ドライヤー・ドライワイパー(清掃用品) 466
ドライニングスタンド 488
トラッシュカン(ゴミ箱) 452
トラッシュコンテナー(くず入れ)カート用 389
ドリッパー(コーヒー用) 332
ドリップケットル 331
トリミングナイフ 206
ドリル用泡立 178
取り分けスプーンフォーク 527・528
ドリンクディスペンサー 328・347
ドリンクディスペンサー(真空断熱式) 328
ドリンクピッチャー(PC) 325～327
ドリンクミキサー 281～283
トルネード箸 366
トレー(カスター) 372・374・375
トレー(キャッシュトレー) 509
トレー(サービス用) 380～382
トレー(調味料入用)樹脂 374・375
トレー(調味料入用)ステンレス 372
トレー(丸盆) 380
トレーコンテナー 76
トレシー(グラス拭き) 486
ドレッジ 230・239
ドレッシング入 197・198
ドレンシェルフ(カーライル用) 86
トレンチャー 380
ドレンボックス 388
トローリー(シートパン用台車) 85
トロロおろし機(調理機械) 276
とんかつアミ 34・532
とんかつソースさし(ガラス) 378
とんかつソースさし(樹脂) 374・375
とんがりシノア 107
トング 167・180～188
トング(アイストング) 180・182
トング(エコクリーン) 184
トング(カラートング) 186～188
トング(ケーキパン用) 180・182・184・185・186
トング(サービス用) 180・181・184・185・188
トング(サラダ用) 180・181・184・188
トング(スパゲティ用) 167・180・182・187・228
トング(ののじ) 185
トング(天プラ用) 39・181
トング(万能トング) 180・181・184・186～188
トング(ヤクミ・レモン・シュガー用) 180・183・184
トング(焼肉用) 181
トング(ワニ口) 180・181・183・186
トングキャッチャー・ホルダー 189
トングスタンド 189
トングレスト 189
どんぶりスプーン(スリムスプーン) 360
トンボペール 449・451・452・454

な

ナイフ(異物混入対策用) 202
ナイフ(ステーキ用) 365
ナイフ・フォーク入 368
ナイフ・フォークレスト 365
ナイフシャープナー 145～148
ナイフシャープナー(スチール棒) 145
ナイフシャープナー(電動) 146
ナイフスタンド(庖丁差し) 149・150
ナイフブロック 150
ナイフホルダー・ラック 150
ナイフレスト 365
ナイロンターナー 168・169・171
ナイロンタワシ 479～481
ナイロンデッキブラシ 467
ナイロンハケ 233
ナイロンヘラ 231
ナイロン前掛 418
長柄油引 224
長柄ゴムヘラ 230～232
長柄スープレードル 162
長柄付ひしゃく 193～195
長靴 424
長靴ラック 430
長皿(お好み焼用) 225
流し缶(玉子ドーフ器) 43
流し缶(羊かん寒天) 43・241
流しコーナー 489・490
流し用スノコ 489
長手袋 408～410
中砥石 142～144
長バット 60
菜切(洋庖丁) 120～125・127～129・132・134
菜切(和庖丁) 138～140
ナスレンゲ(メラミン) 526
ナツメグおろし 217
ナフキン(使いすて) 405
ナフキン立(スタンド) 405
名札(IDカード用) 511
鍋敷 524
鍋つかみ 87
鍋蓋(餃子) 25
鍋蓋(雪平鍋) 15
鍋蓋(料理鍋用) 13・25
鍋やっとこ(ヤットコ鋏) 16・520
生抜き(野菜抜) 204・205
波型ガストロノームパン 84
波型ホテルパン 84
波刃カッター(チーズ,野菜用) 137・209
成平(庖丁) 121
ナンバーカード(クロークチケット) 511・512

に

ニーダー(生地こね機) 262
新つまさん 277
にぎり寿司押し型 315・318
肉押え 27・218
肉タタキ 218
肉バット 61・63
ニコ(カトラリー) 360
ニコシリーズ(卓上用) 528
煮込鍋(実用鍋) 14
煮込み鍋(料理鍋) 2・3・5～9・13・14
煮ざる(うどん揚げテボ) 114～117・118
二酸化炭素濃度測定器 438
二重ウォーターポット 324・325
二重食缶 44・45
二重食缶(コンテナー) 52
二重タンブラー(ステンレス) 337
二重ポット(卓上ポット) 323・324
二重マグカップ(ステンレス) 337
日食協温度計 257
日東紡ふきん 486
ニトリル手袋 407
日本釜用板セイロ 42
日本酒計 254
荷物入れ(サイドワゴン) 509
ニュークリーンヘラ 231
庭ホーキ 461
にんにく絞り 210
にんにくスライサー 214

ぬ

抜き板 318
抜型(ごはん用) 316・317
抜型(製菓用) 242・243
抜型(セルクル) 242
抜型(野菜用) 204・205
布タワシ(サンドクリーン) 482
塗り杓子 525
塗りハケ 233

ね

ネイルクリッパー(爪切り) 439
ネイルブラシ 439
ネームプレート(給食カゴ用) 383
ネオキーパー(保存容器) 70
ネギカッター 274・275
ネギ切機(電動) 274・275
ネギスライサー 214・274・275
ネギ平ジュニア 275
ネックストラップ 432
熱中症計 259
熱中症対策商品 423
ネット掛け機(食肉用) 219
ネットスポンジ 479・480
ネットタワシ 479・480
ネットバンドキャップ 412
粘着クリーナー 434・462
粘着クリーナー(HACCP) 434
粘着・除菌用マット 492
粘着ローラー(HACCP) 434
燃料(炭) 298・533
燃料(卓上用) 534
燃料(ビュッフェ用) 534
燃料皿 518・520・532

の

ノータッチタイマー(手洗いタイマー) 250
ノーブルシリーズ(調味料入) 374
のし台(製菓) 236
のし台(麺打用) 229
のし棒(ギョーザ用) 28
のし棒(製菓) 236
のし棒(めん棒) 229・236
ノズル(水道ホース用) 484
ののじ(カトラリー) 358
ののじ(大量調理用) 194
ののじ(トング) 185
ののじ(庖丁) 124
ののじキッチンツール 166
のぼり・スタンド 500

幟用竿(さお)スタンド 500
のり缶(保存容器) 318
のり缶(調味缶) 196
のりすだれ 313
ノロエース(エタノール製剤) 441
ノンウェットピッチャー 325
ノンスティックガストロノームパン 82
ノンスティックグリルパン 84
ノンスティック天板 234
ノンスティックフライパン 24・27
ノンスティックフライパン(電磁) 21・23・27
ノンスティックホテルパン 84
ノンスリップトレー 380・381
ノンスリップマット(丸盆用) 380
ノンフライオーブン 319

は

バースプーン 335
バーチカルフードカッター 272
パーティション(幕板) 348
パーテーション(飛沫防止) 348・495
ハート型セルクルリング 242
ハートケーキ型 239
バーナー(ガスコンロ) 295
バーナー(ガストーチ) 301・302
ハーフヤードグラス 338
ハーフラック(石川樹脂) 386
ハーフラック(弁慶) 387
バーブレンダー・ミキサー 281～283
バーベキューアミ 297
バーベキュー串 303
バーベキューコンロ(炭用) 293
バーベキュートング 180・183・292
パーム束子 478
バイ貝フォーク 527
パイカッター(ピザカッター) 167・235
ハイカロリーコンロ 295
パイ切車 235
ハイグリップスニーカー・長靴 424・426・427
パイサーバー 167
灰皿 382
パイ皿 236・239・240
配管ブラシ 476
排水口ごみ受 491
排水パイプブラシ 483
パイスケット 103
ハイスピードプロセッサー 282
配膳ワゴン(レストランズワゴン) 390～392
バイタミックス 281
ハイテクスパテラ 174
灰ならし 533
ハイパック(保存容器) 67
ハイパッド(3Mタワシ) 481
パイプ油引 224
パイプクリーナー 473・476
パイプ詰まり取り 483
パイプブラシ 473・476
ハイプラモップ 464
バイメタル温度計 254
廃油処理剤(油固化剤) 38
ハイライン(カトラリー) 364
パイロットアイスピック 289
バインダー(クリップボード) 432
バインダー(伝票用) 504・505
パウダー缶 196
パウダースプーン(計量用) 191
パウダーポット 70・90
パウンドケーキ型 240・241
パウンドケーキ敷紙 243
パエリア鍋 523
羽釜 18・518
ハカリ(上皿自動はかり) 244
ハカリ(デジタル) 245～247
ハカリ(デジタル台秤) 248
バキュームクリーナー(掃除機) 456～459
バキュバン(ワイン保存器具) 336
白衣(学童給食用) 419
白衣(調理服) 419～423
刷毛 233
ハケ(おろし金用) 215
バケツ 47・48・455
バケツ(食品用) 47・48
バケツ(ブリキ) 455
バケツ置台 455
ハサミ 199～201
ハサミ(カニ用) 201・527
ハサミ(事務用品) 201
ハサミ研ぎ器 148
箸 37・39・366・367
箸(揚げ箸) 37
箸(強化木) 367
箸(菜箸・盛箸) 39
箸(樹脂) 366・367
箸(ステンレス) 39・367
箸置 365・367
梯子(はしご) 495
箸消毒カゴ 384
箸立 368
箸箱 368
バスケット(カトラリー洗浄用) 386
バスケット(フライヤー用) 35
パスタあげ 117・118
バスタオル掛け 488
パスタストレーナー 117
パスタトング 189
パスタフォーク 361
パスタポット(茹で鍋) 19・20
パスタマシン 227
バスボックス 388
ハセガワ(カラー庖丁) 123
ハセガワターナー 171
バター・ジャム入(食缶) 54
バターカッター 137
バターケース 137
バターナイフ・スプレーター 137
バターピーター 167～169
バターポット 89
ハチミツスプーン 198
パッキン寸胴鍋 45・46
パッキンフック付角キッチンポット 44
パックカッター 189・202
パック燃料 534
バッシングカート・ワゴン 389
バッテラ 315・317
バット 53～64
バット(角バット)アルマイト 62
バット(角バット)ステンレス 57～60
バット(角バット)パンチング 59
バット(餃子) 63・64
バット(金メッキ) 58
バット(組バット) 59・60
バット(ケーキ)アルマイト 62
バット(ケーキ)ステンレス 61
バット(正角盆) 61・63
バット(天ぷら) 34・53
バット(番重) 56
バット(蓋付) 66・67
バット(水切) 59・60・62
バットアミ 59～62
バットアミ(組バット用) 59
バットアミ(ケーキバット用) 61
バットアミ(長バット用) 60
パッドホルダー(3M) 300
発熱剤(ヒートパック) 534
パテ抜(抜型) 243
パドルスクレーパー(給食用) 173
パナソニックフードプロセッサー 269
花箸(粉箸) 37
ハニーディスペンサー 198
はねないタワシ 478
バネ無万能トング 181
パネル 497・499
パネルスタンド(イーゼル他) 498
幅広ターナー 168～170
ハマムキ(はまぐり開け) 220
ハミルトンビーチ(ミキサー) 282
ハムスライサー(電動) 279
ハムスライサー(庖丁) 136
ハリケーンブレンダー 282
ハリナックス 433
バリバリサラダ(サラダドライヤー) 105
パル(シェフハット) 412
パレット 76
パワーザル 97
パワートーチ(ハンディガストーチ) 302
パワフルミキサー 283
半麻ダスター(ふきん) 486
ハンガー(衣類用) 435
ハンガー(ふきん用) 487
ハンガー(物干し) 488
ハンガーカート 435
パン型(焼型) 236
パン切ナイフ(ブレッドナイフ) 120・121・125・126・135・136
飯切 312
パングリッパー 16
半月アミ(天ぷらアミ) 32
半月アミ(とんかつアミ) 34・532
バンケットサービスワゴン 390
バンケット用品 342～347
飯盒(はんごう) 305
番号札(クロークチケット) 511・512
パン粉フルイ 106
番重(アルマイト) 56
番重(ステンレス) 56
番重(PP) 74
番重用アミ 56
半寸胴鍋(アルミ) 1・2・3・9・10
半寸胴鍋(アルミ)MTI 1
半寸胴鍋(ステンレス) 4～8・10・11
半寸胴鍋(電磁) 4～10
半寸胴鍋(モリブデン) 5・10
飯台・蓋 312
パンチ状差し 505
パンチングうどん揚・テボ 115～117
パンチング角ザル 102
パンチング角バット 59
パンチングこしテボ 119
パンチングザル 94・96・99
パンチングボール 94
パンチング盆ザル 100
パンチングザル 96・99・100
パンツ(ズボン) 419・422
ハンディーきゅうりカッター 278
ハンディガストーチ 301・302
ハンディタワシ 478
ハンディポット(卓上用) 323
ハンドクリーナー(シリコン・ゴムヘラ) 231・232
ハンドスクイージー(ヴァイカン) 471
ハンドスクレーパー(ヴァイカン) 173
ハンドスコップ 193
ハンドソープ 440
ハンドタオルディスペンサー・ホルダー 493
ハンドテープカッター 433
ハンドトーチ 301・302
ハンドドライヤー(スクイジー) 466・471
ハンドパット(3M) 300・481
ハンドブラシ 439・469・474・475・476・478・480・483
ハンドブラシ(グリドル用) 299・300
ハンドブラシ(爪用) 439
ハンドブレンダー 262
ハンドル(ヴァイカン) 173
パンニーダー 262
万能網(バーベキュー用) 297
万能クロス 487
万能濾しカゴ 11・32・33
万能こし器(みそこし) 119
万能スコップ 193・289
万能ターナー 170
万能トング 180・184・186・187
万能トング(PC) 186・188
万能バサミ 199～201
万能バサミ(カニ用) 201
万能バット(ポリカーボネイト) 63
万能ブラシ(デッキブラシ) 467
万能庖丁 120～125・127・129・130～135
万能野菜調理機(家庭用) 269
万能野菜調理機(クイジナート) 267
万能野菜調理機(マルチシェフ) 268・269
万能野菜調理機(ロボクープ) 265・266
パン箱 52・76
パンバンド(汁漏れ防止) 81
パンマット 236
ハンマー(ステンレス) 433

ひ

ビアグラス(プラスチック) 338
ビアタンブラー 337
ビアジョッキ 337・338
火入れ 518・520・532
ビーカー(水マス) 190
ビーター(泡立) 167・169・177
ビーター(給食用) 178
ビーター(電動) 178
ヒートランプウォーマー 344
PP番重 74
ビームスシリーズ(ホーロー鍋) 21
ピーラー(皮むき) 167・207～209
ピーラー(電動) 206
ピールS(かつらむき器) 277
ビールキャリー 382
ビールジョッキ(トライタン) 338
火起し 302・533
ピカール(金属磨) 445
挽肉機(ミートチョッパー) 280
ビクトリノックス(庖丁) 126・135
火消し(火止め) 532
火消しつぼ 533
火消し蓋 533
ピザアミ 236
ピザ網ラック 235
ピザオーブン用ブラシ 235
ピザカッター 235
ピザサーバー 235
ピザサービングボード 235
ピザパン 236
ピザピール 235
ピザプレート 31

ピザボード 235
火皿(固形燃料用) 518・520・532
ひしゃく 193〜195
ひしゃく用木柄 194
ピシャット(角型ザル) 101
非常用持ち出しセット 536
ビジョンシリーズ(ガラス鍋) 21
火止め(火消し) 532
ビスケット抜型 242
非接触温度計 255・256
ピチットロール 404
引掛けフック 487・505
ピック(ヘリ引) 223
ピック(ヨウジ) 405
ピックス 405
ビッグターナー 173
ピッチャー(ステンレス) 323・324
ピッチャー(調味料入) 374
ピッチャー(PC) 325〜327
ひとり鍋(田舎鍋) 517
ひとり鍋(しゃぶしゃぶ鍋) 513
ひとり鍋(卓上鍋) 515
ビニール手袋 410
ビニール袋(ゴミ用) 452
ビニール前掛 418
ビネガーボトル 198
火バサミ 183・292
火箸 533
ビビンバスプーン 520
ビビンバ鍋 520
ビビンバ用木台・トレー 520
日干しカゴ 221
飛沫防止ガード 348・495
飛沫防止マスク 406
ビュッフェウォーマー(電気式) 344
ビュッフェプレート(コールド) 344・345
ビュッフェ用食事札 345・504
火鍋 513・514
氷器製造機 287
標準バット 62
ひょうたん型七味入 377
表面温度計 255・256
平台車 396
広口バケツ 455
広口ロート 192
ピューラックスS 442
ビン(密閉容器) 73
ビンオープナー(栓抜き) 202・294
ピンチ(洗濯ばさみ) 435
ピンチハンガー 435
ピンチョス楊枝 405

ふ

ファイバークロス 485
ファイバーミキサー 283
ファストフードトレー 380・381
フィーディングスプーン 359
Vカッター(開缶機) 203
Vスライサー 212
フィルター(コーヒー用) 332
フィッシュグリルトング 303
フードカッター 263〜275
フードキャップ 422・423
フードコンテナー 51・74
フードジャー 44
フードショーケース 321
フードスライサー(手動) 211〜214
フードスライサー(千切り・きんぴら) 275
フードスライサー(電動) 272〜275
フードスライサー(肉・ハム用) 279
フードトレー 380・381
フードトング 180
フードパン(カーライル) 86
フードブレンダー 281・282
フードプロセッサー(家庭用) 269
フードプロセッサー(クイジナート) 267
フードプロセッサー(マルチシェフ) 268
フードプロセッサー(ロボクープ) 265・266
フードミル(ミルサー) 283
フェスタン(カトラリー) 362
笛吹きケットル 329
フェローズ(ピッチャー) 327
フォーク 357〜365
フォーク(介護用) 359
フォーク(給食用) 357〜359
フォーク(ステーキ用) 365
フォークレスト(給食攪拌用) 172
フォークレスト 365
フォルマ調味料ストッカー 90
フォルマガラスポット 73
フォルマ調味料入れ 376
フォレストカート 389
深型片手鍋 1〜9
深型組バット 59・60
深型ザル 96・99
深型長バット 60
深型フライパン(いため鍋) 26・27
深型ボール 93
ふかし布 42
深バット(アルマイト) 62
深ピシャット 101
深深バット 60
ふきん 485〜487
ふきん掛け(キッチン用) 487
ふきん掛け(物干し) 488
福杓子 175
副食缶 175
福徳瓶 329
袋口止め 402
ふしぎクロス 485
藤寅作(庖丁) 121・128・139
プジョーペパーミル・ソルトミル 369・370
不織布ふきん(カウンタークロス) 485
不織布マスク 406
蓋開け 202
二味なべ 513・514
蓋付きバット 89
蓋(鍋用) 13〜15
蓋(フライパン用) 30
蓋(木製) 13・14
プチフールアルミ箔 243
ブックスタンド 503
フックナイフ 202
プッシュミーフレッシュ 198
プッシュワン醤油差し 373
プッチ(うずらカッター) 222
太口ロート 192
太巻すだれ 313
舟行包丁 138
踏台 495
フライ揚 35
フライ返し 163・164・167〜171
プライススタンド 503
ブライトM-PRO(庖丁) 122・129
フライドポテトバスケット 35
フライパン 1・5・6・21〜27
フライパンカバー 30
フライパンターナー 163・167〜170
フライパン用ハンドル 1・21
フライヤータワシ 481
フライヤー丸カゴ 32・33
フライヤー用油缶 11・32
フライヤー用カス揚げ 35
フライヤー用バスケット 35
ブラシ(ヴァイカン) 469〜473
ブラシ(カーライル) 468
ブラシ(金属検出器対応) 474〜477
ブラシ(チャンネル) 299・300
ブラシラック(カーライル) 468
プラスケット 75
プラスチックザル 102〜104
プラスチックボール 95
プラスチックまな板 151〜156
フラットエッジトレー・ボール 92
フラットラック 386・387
フランクフルトバスケット 119
フリーザーバック 72
フリーサイズ落し蓋 13
フリージング(容器) 66・67
フリーポーラー(フリーポアラー) 336
ふりかけ缶 196
ブリクサー(ロボクープ) 263
フリップトップ 73
フリモメラミン皿 349・350
プリンカップ 239・241
プリンセスカトラリー 364
フルイ(裏漉し・粉ふるい) 106・228
フルーツ皮むき機 206
フルーツジューサー 283・284
フルーツ食缶 53
フルーツ調理器 209・210
フルーツナイフ(皮むき) 141
フルーツボックス 53
ブルーイングフライパン 23
ブルートコンテナ 449
ブルーム(ほうき) 472
ブルームシリーズ(調味料入れ) 374
ふる里鍋 517
プレートヒーター 344
プレーンケットル 329
フレッシュキャップ 412
フレッシュジューサー 284
フレッシュスライサーワイド 212
フレッシュミルサー 283
フレッシュロック 73
ブレッドナイフ 120・121・125・126・135・136
ブレンダー 281・282
ブレンダー(バイタミックス) 281
ブレンダー(ハミルトンビーチ) 282
ブレンダー(マルチシェフ) 281
フレンチ天板・トレー 234
フレンチトング 167
フレンチプレス 332
フロアブルーム(ヴァイカン) 472
フローリングワイパー 465
プロガストアルミ鍋シリーズ 1
プロガストフライパン 1・22
プログレードスピード千切り器 213
プロセット(焼き串) 303
プロセレクト鍋シリーズ 3
プロセンジョウ 444
ブロックアイススライサー 285・286
プロデンジ鍋シリーズ 5
プロマイスターフライパン・玉子焼 23・24・30
プロ&煮込鍋 14
フローリングワイパー 465
文化ちりとり 462
文化鍋 18
粉糖振り器 196
文化油引 224
分別ペール 450・453
噴霧器 446

へ

ヘアーネット 412
ベーカー皿 355
米飯缶 52
米飯コンテナ 78
ベーカリーグローブ 87
ベーカリーナイフ(ブレッドナイフ) 120・121・125・126・135・136
ベーカリーブラシ 167・233
ベーキングシート 234・403
ベーコンプレス 218
ベーハー計 260
ペーパータオル 493
ペーパータオルディスペンサー、ボックス 493
ペーパーフィルター(コーヒー用) 332
ペール 449〜454
ペール(氷用) 334
ペール缶スタンド 454
ペールキャリー・カート 449・451
ペール台車 449・451
北京鍋 25
ベジタブルピーラー 167・207〜209
ベジタリアンスライサー 211
ベスト(アイスベスト) 423
ペストリーブラシ 233
へた取り 205
ペダルペール 453・454
ペティーナイフ 120〜135
ヘドロキャッチャー 492
ペパーミル・ソルトミル 369〜372
ベビースプーン・フォーク(給食用) 357
ヘラ・ターナー 167〜171
ヘラ(お好み焼) 225
ヘラ(ゴムヘラ) 230〜232
ヘラ(中華用) 28
ヘラ・トング置き 225
ヘリ引き 223
ヘルシーミンサー 280
ヘルシー蒸し鍋 517
ベルナースライサー 212
ヘルパーライラックカトラリー 358
ペレット 523
ベン&ベティー(子供食器) 353
ペンギンしょう油差し 373
弁慶(ザル) 97〜99・102
ヘンケルス(庖丁) 134
弁当箱(ステンレス) 355
ベンリナー 211・277
ベンリはけ 215

ほ

ポアラー 336
ホイッパー(泡立) 167・177・178
ホイッパー(ハンドミキサー) 178
ホイルケース 404
ボイルストレーナー・バスケット 119
棒型アイストング 181
棒型温度計 257
ほうき 461・477
防災用品 535・536
帽子(学童用) 412・419
帽子(厨房用) 412・422・423
放射温度計 255・256
防塵はかり 245・248
防水型デジタル温度計 251〜254
防水タイマー 249・250
防水はかり 245〜248
包装機(シーラー) 402
庖丁 120〜141
庖丁(オールステン) 120〜122・125
庖丁(カラー) 123〜127

庖丁(子供用) 127・137
庖丁(セラミック) 127
庖丁(そば用) 229
庖丁(中華庖丁) 130・141
庖丁(洋庖丁) 120〜135
庖丁(和庖丁) 138〜140
庖丁差し 149・150
庖丁差し・まな板スタンド 158
庖丁殺菌庫 159
庖丁スタンド 158
庖丁研ぎ(スチール棒) 145
庖丁研ぎ(砥石) 142〜144
庖丁研ぎ器(手動) 145〜148
庖丁研ぎ機(電動) 146
庖丁防錆剤 149
ホース・ホースリール 484
ボード 498
ボード用マーカー 498
ホームかまど 293
ホームシェフ キッチンツール 168
ポーラー(ポアラー) 336
ボール(穴明) 94
ボール(アルマイト) 91
ボール(エコクリーン) 92
ボール(ステンレス) 91〜93
ボールザル 94・98
ボールチェーン(ボールペン用) 432
ボール茶こし 333
ホールドカート 389
ボールペン 432
ポール・ポールスタンド(のぼり用) 500
ボール蓋 91
ホールモップ 465
ホーロータンク 50
ホーロー鍋 21
ホーロー容器 67
保温おひつ 311・312
保温コンテナ 78・79・310
保温剤 80
保温ジャー 308・311・312
保温食缶 44〜46・312
保温調理器 343
保温ポット(卓上用) 323〜327
保温ポット(電気式) 322
保温・保冷コンテナー 53・54・78・79
保温・保冷コンテナー用アクセサリー 79・80
保温・保冷バット 54
保温剤ほかほかパック 80
ポケットバイメタル温度計 254
干しかごネット 221
ポスターパネル 497・499
ポスターケース 497・498
保存容器 66〜73
ポタッシュ 373
ホタテ貝ムキ 220
ボックスコンテナー 77
ボックスパレット 397
ポット(コーヒー用) 331
ポット(卓上用) 323〜327
ポット(電気式) 322
ホットケーキリング 242
ホットサンドメーカー 291
ホットショーケース 321
ホットステーション 343
ホットプレート 320
ホットフレッシュ タオル蒸し器 321
ポップアップトースター 291・319
ポップスタンド 503
ポップコーン機 290
ポテトカッター 278
ポテトフライヤーバスケット 35
ポテトマッシャー 167・179
ホテルパン 80〜84
ホテルパン(プラスチック) 86
ホテルパン(マイスター) 84
ホテルパン専用コンテナ 83
ホテルパン用網 82
ボトルストッパー 336
ボトルポアラー 336
ボトル用スポンジ 483
ボニー豆ひき・豆すり 279
哺乳瓶殺菌庫 159
哺乳瓶煮沸消毒器 159
骨入れ(ガラ入) 524
骨スキ包丁 120〜123・125・128〜135
骨抜き 221
ポリエチレン手袋 408
ポリエプロン 418
ポリジョッキー 33
ポリバケツ 48・455
ポリプロ食器 353
ポリペール 449・451
ポリヘラ 230・231
ポリラッパー 402
ホルモン焼網 297
保冷ピッチャー 323〜325
ホワイトボード 498・499
盆ザル 100・101
本職用油引き 224
ボンシェフ万能包丁 127
ボンスター 482
ポンプディスペンサー(アルコール用) 437
ボンベ 530
ボンベ(ガストーチ・バーナー用) 301・302

ま

マーカーペン(ボード用) 498
マーカーボード 498
マーブルフライパン・玉子焼き 22・26・29
マイクロファイバークロス 485
マイクロプレインシリーズ 217
マイジャストグローブ 408
マイスターアルミ鍋シリーズ 2・10・23・24・26・27
マイティークロスエプロン 413
マイ・ボンベ 530
マイルドカットカラー包丁 123
マイルドボックス 44・53
マウスウォッシュ 405
前掛 413〜418
まかせてポット 73
マカロニメーカー 227
巻き寿司型 318
巻すだれ 313
マグカップ(ステンレス) 337・340
マグネットシート 499
マグネットナイフフック 150
幕の内押し型 315〜317
正広包丁 121・132・137
正本包丁 131・138
間仕切り 348・495
マジックおにぎり型 318
マジック返しヘラ 171
マジックしゃもじ 175
マジック寿司型 318
マジック炒飯ターナー 171
マジックピーラー 207
マジックファイブ ディスペンサー 197
マジックリン(洗浄剤) 443
マジミックス(フードプロセッサー) 265・266
マス・祝マス 191
マスク 406
マスターカット 269
マスターコック抗菌包丁 124
マスタードディスペンサー 196〜198
まぜ卵 222
松風M5包丁 120
松風作洋包丁シリーズ 128
マッコリカップ 337
マッシャー 167・179
マット 492
松葉串 303
松前寿司型 315
マドラー 335
マドラー泡立て 177
マドレーヌ型 240・241・243
まな板脚 157
まな板 151〜156
まな板・庖丁スタンド 158
まな板削り 157
まな板すべり止め 157
まな板立て・スタンド 158
まな板ブラシ 469・478
まな板用足・受け台 157
まな板ラック 158
まなばし(盛箸) 39
マフィン型(製菓) 240
魔法のしゃもじ 175
魔法瓶(卓上) 323
魔法瓶(電気式) 322
ママクラブディスペンサー 197
豆いり器 119
豆ひき(コーヒーミル) 332
豆ひき(ミンサー) 279
マヨネーズ入れ 196〜198
丸網(使い捨て) 298・532・533
丸カゴ(竹) 101
丸カゴ(プラスチック) 102・103
丸カス揚 36・167・169
丸型キッチンポット 49・50
丸型ざる置台 398
丸型スープ取りザル 107
丸型セルクルリング 242
丸型調味料入 89
丸型蒸し器 40
丸型リング(目玉焼き) 222
丸串 303
丸皿(メラミン) 351
丸皿枠 347
丸ザル(プラスチック) 102・103
丸スパテラ 174・176
マルチオーブン 292
マルチシェフ(フードプロセッサー) 268・269
マルチスライサーDX-100 271
マルチトング 181・186
マルチフィルター 11・32
マルチ野菜スライサー(ロボクープ) 270
丸盆(サービス用) 380
丸盆ラック 380
丸蒸し器 40
まんまる目玉焼リング 222

み

ミートグラインダー 280
ミートスライサー 279
ミートソフター 218
ミートチョッパー 280
ミートテンダー 218・219
ミートハンマー 218
ミートフォーク 141
ミートプレス 27
ミートミンサー 280
磨き剤(金属磨) 445
ミガクリン(まな板削り) 157
ミキサー(泡立) 178
ミキサー(キッチンエイド) 262
ミキサー(ケンミックス) 262
ミキサー(ジュースミキサー) 282〜284
ミキシングボール 91〜93・95
ミキシングボール用蓋 91
みじん切機(電動) 272
水切カゴ 101・103・104・489
水切り機(野菜) 105
水切ザル 96〜104
水切りスプーン 527
水切ドライヤー(清掃用品) 464
水切トレー 489
水切り肉バット 61
水切バット 59・60
水切袋(グリストラップ用) 492
水切ボール 94・99
水切り盆 489
水切りワイパー 466
水コンロ 293
水差し(カラフェ) 341
水差し(バー用) 334
水杓子 193〜195
水タンク(看板用) 497
水ぬれOKシート 157
水マス 190・191
みそこし 119
味噌すり 279
みそ汁入れ 312
ミソノ洋包丁 133
みそマドラー 119
三つ穴ディスペンサー 197
三つ手ちりとり 462
密閉栓抜き 202
密閉バット(ステンレス) 66・67
密閉袋 72・401
密閉容器 66〜73
密閉容器(トスロン) 48
ミトン 87
ミニ泡立 177
ミニおろし金 216
ミニザル 98
ミニスライサー 271
ミニマッシャー 179
みまつキッチン鋏 199
耳付ストレーナー(カクテル用) 335
宮島(ハイテクスパテラ) 174
宮島(木製) 172・176
ミューファンウェア 69
ミラー(鏡) 433
ミラーフライパン・玉子焼き 22・26・29
ミラクルパワー 445
ミル貝ムキ 220
ミルキーキャップ 412
ミルクパン 16・21
ミルク椀 352
ミルサー 283
ミルブレンダー(マルチシェフ) 281
民芸風コンロ(卓上用) 520
ミンサー 279・280

む

蒸カゴ 96
蒸し紙・クックパー 84・403
蒸し缶(玉子ドーフ器) 43
蒸し器(セイロ) 41〜43・517
虫取り器(捕虫器) 494
蒸し布 42
ムシポン 494

胸付前掛 418

め

目打ち 220
目皿(ぎんす) 287
目皿(セイロ用) 41
飯杓子・飯ベラ 175・176
メジャーカップ(カクテル用) 335
メジャーカップ(水マス) 190・191
メジャースプーン 191・192
目玉焼リング 222
メタルラック 400
メッシュブラシ 468
メッシュボール 94
芽取器 206
メニュースタンド 503
メニュースタンド(店頭用) 497・498
メニューブック 501・502
メニューブックスタンド 503
メニューボードイーゼル 497・498
メラミン食器 349〜353
メラミンスポンジ 480
メロンボーラー 167
麺打ちセット 228
麺切機 229
麺切庖丁 229
麺コンテナー 75
麺杓子 193・194
麺台 229
麺箸 39
麺ひしゃく 193・194
めん棒 28・229・236
綿帽くん 412

も

モーリアンヒートパック 534
木柄うどん揚 114〜118
木柄皮引 209
木柄ステーキナイフ・フォーク 365
木柄ターナー 170
木製スプーン・フォーク 360
木製トレー 524
木製鍋敷 524
木製ヘラ 170
木製まな板 156
木炭 298
木炭コンロ 293
文字ヘラ 225
物相型 316・317
もち網 533
もちうす 42
モチフキン 42
もつ鍋 515・516
モップ・替糸 463・464
モップ絞り器 465
モップハンガー 465
物干し・ハンガー 435・488
盛付網 34
盛付スプーン・フォーク 527・528
盛箸 39
モリブデンキッチンポット 49
モンブラン口金 237
モンブラン絞り器 237

や

やかん(ケットル) 16・329・331
焼き網 297・298・532・533
焼きいも機 290
焼き印(キャラメライザー) 302
焼き型(ケーキ型) 239・240
焼き型(食パン型) 236
焼串 303
焼魚すくい 303
焼鳥コンロ 293
焼肉しちりん 293
焼肉トング 181
焼肉プレート(カセットコンロ用) 531
焼肉プレート(卓上用) 320
焼きもの器 296
薬味入(お好み焼用) 226
薬味入(ガリ入れ) 377
薬味入(厨房用) 89
薬味おろし 216
薬味カッター(ネギ切り) 274
薬味トング 183〜185
薬味保存パック 73
野菜工房(スライサー) 214
野菜絞り器(餃子絞り) 28
野菜絞り袋 28
野菜調理機(オロシ) 276
野菜調理機(キンピラ) 209・275
野菜調理機(クイジナート) 267
野菜調理機(ツマ切り) 277
野菜調理機(ネギ切り) 274・275
野菜調理機(マルチシェフ) 268・269
野菜調理機(ロボクープ) 263〜266・270
野菜抜型 204・205
野菜水切り器 105
野菜水切バット 60
ヤシノミ洗剤(中性洗剤) 443
ヤスリ棒 145
ヤットコ鍋・ヤットコ鋏 9・16・520
柳刃包丁 121・124・129・138〜140
山田鉄中華鍋 25
やまが鍋 517

ゆ

ユーティリティカート 389
遊離残留塩素計 261
湯桶(洗い桶) 95
床洗浄機 459・460
雪平鍋 1・6・9・12・15・19・20
雪平鍋蓋 15
油っ固(油固化剤) 38
ゆで揚ざる(パスタ用) 117・118
湯豆腐中子(仕切り) 524
湯豆腐スプーン 524・527〜529
ユニットブラシ 299
ユニフォーム 419・422
湯呑(メラミン) 351・352
ゆびさきトング 185
湯沸かし 16・329・331

よ

羊かんトヨ 241
楊枝 405
楊枝入れ(ガラス) 376・379
楊枝入れ(プラスチック) 374〜377
幼児スプーン・フォーク 357〜359
洋食器 357〜364
洋食器(子供用) 354
洋出刃(包丁) 122・124・128〜133
洋包丁 120〜135
ヨーロッパ天板 234
横口レードル 160〜164・167
寄せ鍋 513・515
呼出チャイム(コードレスチャイム) 507・508
呼鈴 506
よめっこさん 283
予約席 504

ら

ラーメンお玉 526
ラーメンスープこし 107・113
ラーメンてぼ 114〜117
ラーメン丼(メラミン) 351
ラー油入れ(ガラス製) 378
ライスエース(米びつ) 309
ライスガード 78・310
ライス型 317
ライス皿(メラミン) 352
ライスジャー 311・312
ライスネット 309
ライスボックス(米びつ) 309
ライター 294
ライトスプーン・フォーク 359
ライラック(カトラリー) 361・364
楽らくIHしゃぶ鍋 513
楽らく合わせ焼き網 297
楽楽炭焼(バーナー) 302
ラクレット(チーズ) 523
ラストロキーパー 68〜71
ラック(グラス用) 386・387
ラックドーリー 387
ラップ 403
ラップいらず 403
ラップカッター 403
ラップラクン(庖丁防錆剤) 149
ラバーカップ(トイレ用) 494
ラビオリ 227
ラメキン・スフレ 341・350
ランチ皿(プラスチック) 352・353
ランチ皿(ステンレス) 355・356
ランドリーハンガー 435・488
ランプウォーマー 344

り

リードペーパー 404
リキュールコントロール 336
離型油 236
リザーブスタンド(予約席) 504
リサイクルツール 202・294
理想おろし金 215
リッター皮ムキ 207
リッタースライサー(肉・ハム用) 279
離乳食スプーン 359
リプライコール(サービスコール) 508
流線(カトラリー) 364
龍治庖丁 120・125
両口レードル 160〜163
両手鍋 14・16・19〜21
両面砥石 144
料理桶(洗い桶) 95
料理鍋 2・3・5〜10・13・14
料理鍋(和鍋) 6〜10・13・14
料理鍋蓋 13・14・25
料理の達人(鮮度保持紙) 404
料理ハケ 233
料理バサミ 199〜201
料理バサミ(カニ用) 201
料理名人シリーズ(卓上用品) 529
リョーガフライパンシリーズ 24・26・27・30
リング(セルクル) 242
りんご皮むき機 206
りんご芯抜き 167・209

る

ルースターワタシ 482

れ

令月(包丁) 128・139
冷蔵庫用温度計 257・258
冷凍庖丁 136
冷凍麺てぼ 118
冷凍・冷蔵庫用温度計 257・258
冷凍冷蔵庫用脱臭剤 442
冷麺器 520
レインラック(傘立) 496
レースペーパー 243
レードルお玉 160〜169
レードル計量スプーン 192
レシート差し 505
レターケース 505
レッツシリーズ(調味料入) 374
レッドキーパー(鮮度保持シート) 404
レトルトトング 189
レトルトパックカッター 189・202
レモン絞り 284
レモントング 183
レモンピーラー 208
レンゲ 525〜529
レンジ容器 67〜72
レンジワン 69
レンタン鋏 292

ろ

ロースター 296
ロート 33・192
ロガー 258
濾紙(コーヒーフィルター) 332
ロッカー 431
炉ばたコンロ 530
ロボクープフードプロセッサー 263〜266

わ

脇取盆 382
和取板 318
ワイドターナー 168〜171
ワイドピーラー 207・208
ワイドペール 447
ワイパー 466・471
ワイパーシート 465
ワイピングクロス 485
ワイヤーデッキブラシ 467
ワイヤーブラシ 300
ワインオープナー 336
ワインカップ(トライタン) 338
ワインクーラー 334
ワインコルク抜き 336
ワインストッパー 336
ワインデカンター(トライタン) 338
ワイン保存器具 336
ワゴン(サービス用) 389〜392
ワサガード(液体) 440
ワサガード(消臭剤) 442
わさびおろし 215
和セイロ 42
綿菓子機 290
和鍋(料理鍋) 6〜10・13・14
割蓋 49・51
ワンタッチうらごし 106
ワンタッチコール 508
ワンタッチ前掛 417・418
ワンピースターナー 164

MTI アルミプロガスト　ラッパ型で頑丈！厚口目盛付

プロ仕様 アルミ極厚鍋のスタンダードモデル


●ダイキャストハンドルで
もちやすく頑丈です。


●目盛付です。



22-1-1
MTI プロガストアルミ寸胴鍋目盛付(M)

	内径	高さ	底厚	容量	税抜価格
043350-024	24cm	240×240mm	3.0mm	10.7ℓ	¥10,000
043350-027	27cm	270×270mm	3.0mm	15.2ℓ	¥12,300
043350-030	30cm	300×300mm	3.2mm	21.0ℓ	¥15,400
043350-033	33cm	330×330mm	3.2mm	28.0ℓ	¥18,400
043350-036	36cm	360×360mm	3.4mm	36.0ℓ	¥22,700
043350-039	39cm	390×390mm	3.6mm	46.0ℓ	¥26,900
043350-042	42cm	420×420mm	3.6mm	57.0ℓ	¥31,700
043350-045	45cm	450×450mm	3.8mm	70.0ℓ	¥39,600
043350-048	48cm	480×480mm	4.0mm	86.0ℓ	¥46,700
043350-051	51cm	510×510mm	4.0mm	103.0ℓ	¥57,000
043350-054	54cm	540×540mm	4.0mm	122.0ℓ	¥66,000
043350-060	60cm	600×600mm	4.0mm	161.0ℓ	¥77,000



22-1-2
MTI プロガストアルミ半寸胴鍋目盛付(M)

	内径	高さ	底厚	容量	税抜価格
043352-024	24cm	240×170mm	3.0mm	7.5ℓ	¥ 8,500
043352-027	27cm	270×180mm	3.0mm	10.0ℓ	¥10,100
043352-030	30cm	300×200mm	3.2mm	13.9ℓ	¥12,300
043352-033	33cm	330×210mm	3.2mm	17.0ℓ	¥14,500
043352-036	36cm	360×230mm	3.4mm	23.0ℓ	¥17,600
043352-039	39cm	390×240mm	3.6mm	28.0ℓ	¥20,900
043352-042	42cm	420×270mm	3.6mm	36.0ℓ	¥24,500
043352-045	45cm	450×290mm	3.8mm	45.0ℓ	¥29,200



22-1-3
MTI プロガストアルミ外輪鍋目盛付(M)

	内径	高さ	底厚	容量	税抜価格
043353-024	24cm	240× 80mm	3.0mm	3.5ℓ	¥ 6,400
043353-027	27cm	270× 90mm	3.0mm	5.0ℓ	¥ 7,800
043353-030	30cm	300×100mm	3.2mm	7.0ℓ	¥ 9,600
043353-033	33cm	330×110mm	3.2mm	9.0ℓ	¥11,200
043353-036	36cm	360×120mm	3.4mm	12.0ℓ	¥13,300
043353-039	39cm	390×130mm	3.6mm	15.0ℓ	¥16,200
043353-042	42cm	420×140mm	3.6mm	19.0ℓ	¥18,700
043353-045	45cm	450×150mm	3.8mm	23.0ℓ	¥22,300



22-1-4
MTI プロガストアルミ深片手鍋目盛付(M)

	内径	高さ	底厚	容量	税抜価格
043354-015	15cm	150× 92mm	2.6mm	1.5ℓ	¥ 4,500
043354-018	18cm	180×112mm	2.7mm	2.7ℓ	¥ 6,300
043354-021	21cm	210×123mm	2.7mm	4.0ℓ	¥ 8,000
043354-024	24cm	240×143mm	3.0mm	6.0ℓ	¥10,800
043354-027	27cm	270×153mm	3.0mm	8.0ℓ	¥12,900



22-1-5
MTI プロガストアルミ浅片手鍋目盛付(M)

	内径	高さ	底厚	容量	税抜価格
043355-015	15cm	150×63mm	2.6mm	1.0ℓ	¥ 4,100
043355-018	18cm	180×67mm	2.7mm	1.5ℓ	¥ 5,500
043355-021	21cm	210×73mm	2.7mm	2.3ℓ	¥ 7,100
043355-024	24cm	240×83mm	3.0mm	3.4ℓ	¥ 9,400
043355-027	27cm	270×93mm	3.0mm	4.9ℓ	¥11,400



22-1-6
MTI プロガストアルミ雪平鍋(−05)

	内径	高さ	厚	容量	税抜価格
037504-001	16cm	160×70mm	1.8mm	1.25ℓ	¥1,600
037504-002	18cm	180×80mm	1.8mm	1.8ℓ	¥1,800
037504-003	20cm	200×85mm	1.8mm	2.4ℓ	¥2,100
037504-022	22cm	220×90mm	2.0mm	3.0ℓ	¥3,200
037504-005	24cm	240×90mm	2.0mm	3.6ℓ	¥2,650

22cmは白木柄です。

USAスタイル ガス用

プロのシェフから主婦まで
豊富なサイズを揃えました!



簡単に取り外せるシリコン
ハンドルカバーなので、
外してオーブンにも入れら
れるので大変便利です。

22-1-7
MTI プロガストフライパンII(M)

	外径	内径	高さ	板厚	税抜価格
072204-019	19cm	195×172	×40mm	3mm	¥2,700
072204-022	22cm	215×196	×48mm	3mm	¥3,200
072204-027	27cm	270×245	×50mm	3mm	¥5,300
072204-032	32cm	320×295	×60mm	3mm	¥6,300
072204-037	37cm	372×343	×67mm	3mm	¥8,200

材質：本体/アルミ(内面フッ素加工QUANTUM2)
ハンドル/鉄クロームメッキにシリコンラバーハンドル

USAスタイル 電磁用
IH対応です。



22-1-8
MTI プロガストIHフライパンII(M)

	外径	内径	高さ	板厚	税抜価格
※ 072205-022	22cm	215×196	×48mm	3mm	¥3,700
072205-027	27cm	270×245	×50mm	3mm	¥6,300
072205-032	32cm	320×295	×60mm	3mm	¥6,900

材質：本体/アルミ(内面フッ素加工QUANTUM2)、
底/ステンレス板貼り
持ち手/クロムメッキにシリコンラバーハンドル
※電磁調理器に反応するプレートがφ125mmです。
ご使用になる電磁調理器の取扱い説明書を
ご確認下さい。

IH 電磁調理器



22-1-9
MTI プロガストII フライパン用ゴムハンドル(M)

		税抜価格
072206-001	19・22cm用	¥340
072206-002	27cm用	¥420
072206-003	37cm用	¥500

材質：シリコンラバー

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

アルミマイスター 表面はアルマイト仕上げ、きれいさ長持ち

■アルマイト仕上げ
電気化学的に酸化皮膜を生成させたのがアルマイト(陽極酸化皮膜)処理です。
アルミの表面を保護し、腐蝕を防ぎ、汚れも付きにくくお手入れが楽になります。

■極厚アルミで最高の調理を
3㎜～5㎜の超極厚素材が熱の伝わりを平均化し、熱ムラの無い最高の調理を実現します。



22-2-❶ マイスター アルミ寸胴鍋〔−05〕

		内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
031590-018	18cm	180	180	3.0	4.6ℓ	¥ 9,000
031590-021	21cm	210	210	3.0	7.3ℓ	¥ 11,500
031590-024	24cm	240	240	3.0	11.0ℓ	¥ 14,000
031590-027	27cm	270	270	3.0	15.0ℓ	¥ 18,500
031590-030	30cm	300	300	3.2	20.0ℓ	¥ 21,500
031590-033	33cm	330	330	4.0	27.0ℓ	¥ 25,000
031590-036	36cm	360	360	4.0	35.0ℓ	¥ 30,000
031590-039	39cm	390	390	4.0	45.0ℓ	¥ 40,000
031590-042	42cm	420	420	5.0	57.0ℓ	¥ 46,000
031590-045	45cm	450	450	5.0	70.0ℓ	¥ 59,000
031590-048	48cm	480	480	5.0	85.0ℓ	¥ 70,000
031590-051	51cm	510	510	5.0	100.0ℓ	¥ 80,000
031590-054	54cm	540	540	5.0	120.0ℓ	¥ 95,000
031590-060	60cm	600	600	5.0	164.0ℓ	¥110,000



22-2-❷ マイスター アルミ半寸胴鍋〔−05〕

		内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
031591-018	18cm	180	130	3.0	3.3ℓ	¥ 8,000
031591-021	21cm	210	150	3.0	5.1ℓ	¥ 10,000
031591-024	24cm	240	170	3.0	7.8ℓ	¥ 12,500
031591-027	27cm	270	180	3.0	10.0ℓ	¥ 16,000
031591-030	30cm	300	200	3.2	15.0ℓ	¥ 18,000
031591-033	33cm	330	210	4.0	18.0ℓ	¥ 20,000
031591-036	36cm	360	230	4.0	23.0ℓ	¥ 25,000
031591-039	39cm	390	240	4.0	28.0ℓ	¥ 30,000
031591-042	42cm	420	270	4.0	38.0ℓ	¥ 37,000
031591-045	45cm	450	290	4.0	46.0ℓ	¥ 45,000
031591-048	48cm	480	320	5.0	58.0ℓ	¥ 55,000
031591-051	51cm	510	350	5.0	70.0ℓ	¥ 70,000
031591-054	54cm	540	370	5.0	80.0ℓ	¥ 84,000
031591-060	60cm	600	400	5.0	113.0ℓ	¥100,000



22-2-❸ マイスター アルミ外輪鍋〔−05〕

		内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
031592-021	21cm	210	70	3.0	2.5ℓ	¥ 8,500
031592-024	24cm	240	80	3.0	3.6ℓ	¥10,000
031592-027	27cm	270	90	3.0	5.0ℓ	¥12,000
031592-030	30cm	300	100	3.2	6.8ℓ	¥14,000
031592-033	33cm	330	110	4.0	9.5ℓ	¥17,000
031592-036	36cm	360	120	4.0	12.0ℓ	¥20,000
031592-039	39cm	390	130	4.0	15.0ℓ	¥25,000
031592-042	42cm	420	140	4.0	20.0ℓ	¥30,000
031592-045	45cm	450	150	4.0	23.0ℓ	¥35,000
031592-048	48cm	480	160	4.0	29.0ℓ	¥44,000
031592-051	51cm	510	170	4.0	36.0ℓ	¥55,000
031592-054	54cm	540	190	4.0	42.0ℓ	¥63,000
031592-060	60cm	600	210	5.0	60.0ℓ	¥75,000



22-2-❹ マイスター アルミ深型片手鍋〔−05〕

		内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
031593-015	15cm	150	90	3.0	1.6ℓ	¥ 6,000
031593-018	18cm	180	110	3.0	2.8ℓ	¥ 7,000
031593-021	21cm	210	120	3.0	4.0ℓ	¥ 8,500
031593-024	24cm	240	140	3.0	6.2ℓ	¥12,000
031593-027	27cm	270	150	3.0	8.6ℓ	¥15,000
※031593-030	30cm	300	170	3.2	12.0ℓ	¥20,000
※031593-033	33cm	330	210	4.0	18.0ℓ	¥24,000
※031593-036	36cm	360	230	4.0	23.0ℓ	¥30,000

※向かい取手付



22-2-❺ マイスター アルミ浅型片手鍋〔−05〕

		内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
031594-015	15cm	150	60	3.0	1.0ℓ	¥ 5,800
031594-018	18cm	180	65	3.0	1.7ℓ	¥ 6,500
031594-021	21cm	210	70	3.0	2.5ℓ	¥ 8,500
031594-024	24cm	240	80	3.0	3.6ℓ	¥12,000
031594-027	27cm	270	90	3.0	5.0ℓ	¥14,000
※031594-030	30cm	300	100	3.2	6.8ℓ	¥18,000
※031594-033	33cm	330	110	4.0	9.5ℓ	¥21,000
※031594-036	36cm	360	120	4.0	12.0ℓ	¥25,000

※向かい取手付

本体も取っ手も、堅牢そのもの。耐久性が大幅にアップしました。
■アルミ極厚板打出し鍋ですから、熱伝導率・熱容量が一段と大きくなり、熱が素早くムラなく伝わります。
特にじっくりと煮込むお料理に最適で、マイルドに仕上げます。



22-2-❻ 業務用マイスターアルミテーパーパン〔−05〕

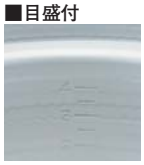
		内径	高さ	容量	税抜価格
031597-015	15cm	150	65	0.9ℓ	¥ 6,000
031597-018	18cm	180	70	1.4ℓ	¥ 7,000
031597-021	21cm	210	75	2.1ℓ	¥ 8,000
031597-024	24cm	240	85	3.1ℓ	¥10,000
031597-027	27cm	270	95	4.4ℓ	¥12,000
031597-030	30cm	300	101	5.7ℓ	¥16,000

板厚4.0㎜

納期確認



■目盛付



22-2-❼ マイスターアルミ料理鍋(目盛付)〔−05〕

		内径	高さ	板厚	一段容量	税抜価格
004001-013	24cm	240	120	3	2.9ℓ	¥ 6,500
004001-014	27cm	270	130	3	4.0ℓ	¥ 7,200
004001-015	30cm	300	140	3	5.4ℓ	¥ 8,200
004001-016	33cm	330	150	3	7.1ℓ	¥ 9,500
004001-017	36cm	360	160	3	9.2ℓ	¥11,000
004001-018	39cm	390	160	3	11.3ℓ	¥13,000
004001-019	42cm	420	170	3	15.0ℓ	¥16,000
004001-020	45cm	450	180	3	17.1ℓ	¥19,000
004001-021	48cm	480	190	3.5	21.6ℓ	¥25,000
004001-022	51cm	510	200	3.5	26.4ℓ	¥30,000
004001-023	54cm	540	210	4	32.1ℓ	¥40,000
004001-024	60cm	600	230	4	43.8ℓ	¥50,000

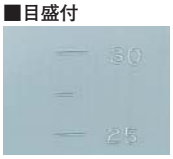
アルマイト仕上げ

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

プロセレクト アルミ

アルマイト加工が表面の腐食と黒変化を防ぎます。目盛付。

■目盛付





22-3-1 プロセレクトアルミ寸胴鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
072110-018	18cm	180×170mm	2.2mm	4.2ℓ	¥ 8,000
072110-021	21cm	210×200mm	〃	6.8ℓ	¥ 9,500
072110-024	24cm	240×230mm	〃	10.0ℓ	¥12,000
072110-027	27cm	270×260mm	2.4mm	15.0ℓ	¥15,000
072110-030	30cm	300×290mm	2.5mm	20.0ℓ	¥18,000
072110-033	33cm	330×320mm	〃	27.0ℓ	¥22,000
072110-036	36cm	360×350mm	〃	35.0ℓ	¥26,000
072110-039	39cm	390×370mm	2.6mm	45.0ℓ	¥33,000
072110-042	42cm	420×410mm	5.0mm	57.0ℓ	¥38,000
072110-045	45cm	450×440mm	〃	70.0ℓ	¥47,000
072110-048	48cm	480×470mm	〃	85.0ℓ	¥56,000
072110-051	51cm	510×490mm	〃	100.0ℓ	¥65,000
072110-054	54cm	540×520mm	〃	119.0ℓ	¥85,000
072110-060	60cm	600×580mm	〃	164.0ℓ	¥98,000



22-3-2 プロセレクトアルミ半寸胴鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
072111-018	18cm	180× 97mm	2.0mm	2.5ℓ	¥ 6,800
072111-021	21cm	210×127mm	2.2mm	4.5ℓ	¥ 7,600
072111-024	24cm	240×155mm	〃	7.1ℓ	¥ 9,500
072111-027	27cm	270×175mm	2.3mm	9.8ℓ	¥12,500
072111-030	30cm	300×185mm	2.4mm	13.0ℓ	¥14,500
072111-033	33cm	330×200mm	2.5mm	17.0ℓ	¥17,000
072111-036	36cm	360×225mm	〃	23.0ℓ	¥22,000
072111-039	39cm	390×250mm	2.9mm	30.0ℓ	¥26,000
072111-042	42cm	420×280mm	4.0mm	39.0ℓ	¥32,000
072111-045	45cm	450×320mm	〃	51.0ℓ	¥39,000
072111-048	48cm	480×330mm	5.0mm	60.0ℓ	¥48,000
072111-051	51cm	510×345mm	〃	70.0ℓ	¥58,000
072111-054	54cm	540×360mm	〃	82.0ℓ	¥70,000
072111-060	60cm	600×410mm	〃	116.0ℓ	¥88,000



22-3-3 プロセレクトアルミ外輪鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
072112-021	21cm	210× 70mm	2.5mm	2.4ℓ	¥ 6,800
072112-024	24cm	240× 80mm	〃	3.7ℓ	¥ 8,000
072112-027	27cm	270× 90mm	3.0mm	5.3ℓ	¥10,500
072112-030	30cm	300×100mm	〃	7.1ℓ	¥11,500
072112-033	33cm	330×110mm	〃	9.7ℓ	¥14,500
072112-036	36cm	360×120mm	〃	12.0ℓ	¥18,000
072112-039	39cm	390×130mm	〃	16.0ℓ	¥22,000
072112-042	42cm	420×140mm	4.0mm	19.0ℓ	¥26,000
072112-045	45cm	450×150mm	〃	24.0ℓ	¥30,000
072112-048	48cm	480×160mm	〃	29.0ℓ	¥37,000
072112-051	51cm	510×180mm	〃	35.0ℓ	¥44,000
072112-054	54cm	540×180mm	〃	41.0ℓ	¥55,000
072112-060	60cm	600×200mm	5.1mm	57.0ℓ	¥63,000



22-3-4 プロセレクトアルミ片手鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
072113-015	15cm	150× 88mm	2.0mm	1.5ℓ	¥ 4,300
072113-018	18cm	180× 97mm	〃	2.5ℓ	¥ 5,800
072113-021	21cm	210×117mm	〃	4.1ℓ	¥ 7,500
072113-024	24cm	240×130mm	2.2mm	6.0ℓ	¥ 9,500
072113-027	27cm	270×140mm	2.4mm	8.0ℓ	¥13,000※
072113-030	30cm	300×170mm	〃	12.0ℓ	¥16,500※
072113-033	33cm	330×200mm	2.5mm	17.0ℓ	¥21,000※
072113-036	36cm	360×228mm	〃	23.0ℓ	¥24,000※

※27、30、33、36cmは向い取手付です。



22-3-5 プロセレクトアルミ浅型片手鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
072114-015	15cm	150× 60mm	2.4mm	1.0ℓ	¥ 4,300
072114-018	18cm	180× 65mm	〃	1.7ℓ	¥ 5,600
072114-021	21cm	210× 70mm	2.5mm	2.4ℓ	¥ 7,000
072114-024	24cm	240× 80mm	〃	3.7ℓ	¥ 8,800
072114-027	27cm	270× 90mm	2.8mm	5.3ℓ	¥12,000※
072114-030	30cm	300×100mm	〃	7.1ℓ	¥15,000※

※27、30cmは向い取手付です。

アルミキャスト製特厚底



22-3-6 プロセレクト料理鍋〔M〕

	内径	高さ	底厚	満水容量	質量	税抜価格
017001-030	30cm	300×120mm	3.5mm	7.1ℓ	1.4kg	¥ 9,000
017001-033	33cm	333×128mm	3.5mm	9.1ℓ	1.6kg	¥10,000
017001-036	36cm	360×141mm	3.5mm	10.5ℓ	1.8kg	¥11,000
017001-039	39cm	397×154mm	4.0mm	15.3ℓ	2.5kg	¥13,000
017001-042	42cm	430×167mm	4.0mm	19.6ℓ	3.1kg	¥17,000
017001-045	45cm	460×180mm	4.0mm	24.5ℓ	4.0kg	¥20,000
017001-048	48cm	490×184mm	4.0mm	27.9ℓ	4.7kg	¥25,000
※ 017001-051	51cm	508×198mm	4.0mm	32.7ℓ	4.7kg	¥30,000
※ 017001-054	54cm	535×212mm	4.5mm	37.4ℓ	5.8kg	¥39,000

材質：本体/アルミニウム合金 内面/サテン仕上げ
外面/ミラー仕上げ※(51.54cm/鋳肌仕上げ)
ハンドル/アルミニウム合金
アルマイト加工なし
返品できません。
納期確認

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

MTI IH F-pro

SUS443ステンレススチール(単層鋼)でどんな熱源でも使用可能です。

- SUS443はクロム(cr)を21%に高め、耐食性を向上させる銅(cu)とチタン(Ti)を添加したステンレスです。
- 強火力フレンチレンジに最適、急角度ハンドルです。(片手鍋)



このページの商品全て IH 電磁調理器



22-4-❶

MTI IH F-PRO寸胴鍋蓋無(目盛付)(M)

		内径	高さ	容量	質量	税抜価格
004784-026	TI-HTW260	260㎜		13.8ℓ	3.5kg	¥12,000
004784-030	TI-HTW300	300㎜		21.2ℓ	4.6kg	¥17,000
004784-036	TI-HTW360	360㎜		36.6ℓ	6.5kg	¥24,000
004784-045	TI-HTW450	450㎜		71.5ℓ	8.4kg	¥35,000
004784-050	TI-HTW500	500㎜		90.0ℓ	10kg	¥55,500

材質:本体/443ステンレス(クローム21%、銅、チタン添加)、
ハンドル/SUS304(18-8ステンレス)
板厚:1.5㎜



22-4-❷

MTI IH F-PRO半寸胴鍋蓋無(目盛付)(M)

		内径	高さ	容量	質量	税抜価格
004785-032	TI-MTW320	320㎜	200㎜	16.0ℓ	3.5kg	¥16,000
004785-045	TI-MTW450	450㎜	300㎜	47.6ℓ	6.9kg	¥27,000

材質:本体/443ステンレス(クローム21%、銅、チタン添加)、
ハンドル/SUS304(18-8ステンレス)
板厚:1.5㎜



22-4-❸

MTI IH F-PRO外輪鍋蓋無(目盛付)(M)

		内径	高さ	容量	質量	税抜価格
004786-020	TI-LTW200	200×	70㎜	2.2ℓ	1.1kg	¥ 5,100
004786-022	TI-LTW220	220×	75㎜	2.8ℓ	1.3kg	¥ 6,000
004786-024	TI-LTW240	240×	80㎜	3.6ℓ	1.5kg	¥ 6,400
004786-026	TI-LTW260	260×	85㎜	4.5ℓ	1.7kg	¥ 7,800
004786-028	TI-LTW280	280×	95㎜	5.8ℓ	2.0kg	¥ 9,700
004786-030	TI-LTW300	300×	100㎜	7.0ℓ	2.2kg	¥10,800
004786-032	TI-LTW320	320×	110㎜	8.8ℓ	2.6kg	¥13,500
004786-036	TI-LTW360	360×	120㎜	12.2ℓ	3.1kg	¥15,500
004786-040	TI-LTW400	400×	135㎜	16.9ℓ	3.8kg	¥18,500
004786-045	TI-LTW450	450×	150㎜	23.8ℓ	4.7kg	¥21,000

材質:本体/443ステンレス(クローム21%、銅、チタン添加)、
ハンドル/SUS304(18-8ステンレス)
板厚:1.5㎜

急角度ハンドル



22-4-❹

MTI IH F-PRO深型片手鍋蓋無目盛付(M)

		内径	高さ	容量	質量	税抜価格
004787-016	TI-HGR160	160×	90㎜	1.8ℓ	1.0kg	¥ 5,200
004787-018	TI-HGR180	180×	110㎜	2.8ℓ	1.2kg	¥ 6,000
※004787-024	TI-HGR240	240×	140㎜	6.3ℓ	2.0kg	¥ 8,800
※004787-026	TI-HGR260	260×	150㎜	7.9ℓ	2.2kg	¥ 9,800
※004787-028	TI-HGR280	280×	160㎜	9.2ℓ	2.6kg	¥10,700
※004787-030	TI-HGR300	300×	160㎜	12.7ℓ	3.0kg	¥13,000

材質:本体/443ステンレス(クローム21%、銅、チタン添加)、
ハンドル/SUS304(18-8ステンレス)
板厚:1.5㎜
※向い手付

急角度ハンドル



22-4-❺

MTI IH F-PRO浅型片手鍋蓋無目盛付(M)

		内径	高さ	容量	質量	税抜価格
004788-020	TI-LGR200	200×	70㎜	2.2ℓ	1.1kg	¥ 5,800
004788-022	TI-LGR220	220×	75㎜	2.8ℓ	1.3kg	¥ 6,300
※004788-024	TI-LGR240	240×	80㎜	3.6ℓ	1.5kg	¥ 7,600
※004788-026	TI-LGR260	260×	85㎜	4.5ℓ	1.7kg	¥ 8,200
※004788-028	TI-LGR280	280×	95㎜	5.8ℓ	2.0kg	¥ 9,200
※004788-030	TI-LGR300	300×	100㎜	7.0ℓ	2.2kg	¥10,000

材質:本体/443ステンレス(クローム21%、銅、チタン添加)、
ハンドル/SUS304(18-8ステンレス)
板厚:1.5㎜
※向い手付



22-4-❻

MTI IH F-PRO鍋蓋(M)

		外径	税抜価格
004789-016	TIC160	176㎜	¥1,700
004789-018	TIC180	196㎜	¥1,800
004789-020	TIC200	216㎜	¥2,000
004789-022	TIC220	236㎜	¥2,200
004789-024	TIC240	256㎜	¥2,400
004789-026	TIC260	276㎜	¥2,600
004789-028	TIC280	296㎜	¥2,700
004789-030	TIC300	316㎜	¥3,400
004789-032	TIC320	336㎜	¥4,000
004789-036	TIC360	376㎜	¥4,800
004789-040	TIC400	416㎜	¥5,700
004789-045	TIC450	466㎜	¥6,500
004789-050	TIC500	516㎜	¥9,500

板厚:1.0㎜

サイズ表記はハンドルを含んでおりません。

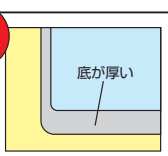
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

プロデンジ

このページの商品全て IH 電磁調理器

プロデンジはプロ仕様極厚底です。

特長



SUS444：19クロームモリブデン鋼単層構造だから過酷な環境での長時間使用にも強く、電磁調理器には最適です。



22-5-1
プロデンジ寸胴鍋SUS444〔00〕

	内径	高さ	容量	底板厚	税抜価格
013327-001	15cm	150×140mm	2.5ℓ	2.0mm	¥ 14,850
013327-002	18cm	180×170mm	4.2ℓ	2.5mm	¥ 18,600
013327-003	21cm	210×200mm	6.8ℓ	2.5mm	¥ 23,450
013327-004	24cm	240×230mm	10.3ℓ	3.0mm	¥ 34,000
013327-005	27cm	270×260mm	14.6ℓ	3.0mm	¥ 43,250
013327-006	30cm	300×290mm	20.0ℓ	3.0mm	¥ 51,950
013327-007	33cm	330×320mm	26.0ℓ	3.0mm	¥ 58,100
013327-008	36cm	360×350mm	34.0ℓ	3.0mm	¥ 68,000
013327-009	39cm	390×380mm	43.0ℓ	3.0mm	¥ 77,900
013327-011	42cm	420×410mm	55.0ℓ	3.0mm	¥ 81,650
013327-010	45cm	450×440mm	67.0ℓ	3.0mm	¥ 86,500
013327-012	48cm	480×470mm	87.0ℓ	3.0mm	¥153,250
013327-013	54cm	520×520mm	120.0ℓ	3.0mm	¥261,800

※目盛付もございます。(45cmまで)



22-5-2
プロデンジ半寸胴鍋SUS444〔00〕

	内径	高さ	容量	底板厚	税抜価格
026502-001	15cm	150×110mm	2.0ℓ	2.0mm	¥ 13,000
026502-002	18cm	180×130mm	3.1ℓ	2.5mm	¥ 16,100
026502-003	21cm	210×150mm	5.0ℓ	2.5mm	¥ 21,050
026502-004	24cm	240×170mm	7.5ℓ	3.0mm	¥ 26,650
026502-005	27cm	270×180mm	9.8ℓ	3.0mm	¥ 37,100
026502-006	30cm	300×200mm	12.5ℓ	3.0mm	¥ 44,450
026502-007	33cm	330×230mm	17.0ℓ	3.0mm	¥ 49,400
026502-008	36cm	360×240mm	25.0ℓ	3.0mm	¥ 58,100
026502-009	39cm	390×260mm	30.0ℓ	3.0mm	¥ 66,800
026502-011	42cm	420×280mm	38.0ℓ	3.0mm	¥ 72,950
026502-010	45cm	450×310mm	48.0ℓ	3.0mm	¥ 80,300
026502-012	48cm	480×320mm	57.0ℓ	3.0mm	¥131,050

※目盛付もございます。(45cmまで)



22-5-3
プロデンジ外輪鍋SUS444〔00〕

	内径	高さ	容量	底板厚	税抜価格
015057-001	15cm	150× 60mm	0.9ℓ	2.0mm	¥11,800
015057-002	18cm	180× 65mm	1.5ℓ	2.5mm	¥14,200
015057-003	21cm	210× 70mm	2.3ℓ	2.5mm	¥19,800
015057-004	24cm	240× 80mm	3.4ℓ	3.0mm	¥24,750
015057-005	27cm	270× 90mm	4.8ℓ	3.0mm	¥29,700
015057-006	30cm	300×100mm	6.9ℓ	3.0mm	¥39,600
015057-007	33cm	330×110mm	8.8ℓ	3.0mm	¥44,450
015057-008	36cm	360×120mm	11.6ℓ	3.0mm	¥53,150
015057-009	39cm	390×130mm	15.0ℓ	3.0mm	¥59,300
015057-010	42cm	420×140mm	18.0ℓ	3.0mm	¥64,250
015057-011	45cm	450×150mm	22.0ℓ	3.0mm	¥70,400

※目盛付もございます。



22-5-4
プロデンジシチューパンSUS444〔00〕

	内径	高さ	容量	底板厚	税抜価格	
012314-001	15cm	150× 90mm	1.5ℓ	2.0mm	¥14,200	
012314-002	18cm	180×110mm	2.7ℓ	2.5mm	¥17,300	
012314-003	21cm	210×120mm	4.0ℓ	2.5mm	¥21,700	
012314-004	24cm	240×140mm	6.2ℓ	3.0mm	¥26,650	
012314-005	27cm	270×150mm	8.3ℓ	3.0mm	¥39,600	向い取手付
012314-006	30cm	300×180mm	12.6ℓ	3.0mm	¥47,000	向い取手付

※目盛付もございます。



22-5-5
プロデンジソテーパンSUS444〔00〕

	内径	高さ	容量	底板厚	税抜価格
015058-001	15cm	150× 60mm	0.9ℓ	2.0mm	¥13,000
015058-002	18cm	180× 65mm	1.5ℓ	2.5mm	¥15,400
015058-003	21cm	210× 70mm	2.3ℓ	2.5mm	¥20,350
015058-004	24cm	240× 80mm	3.4ℓ	3.0mm	¥25,300
015058-005	27cm	270× 90mm	4.8ℓ	3.0mm	¥30,950
015058-006	30cm	300×100mm	6.9ℓ	3.0mm	¥39,600

※目盛付もございます。



22-5-6
プロデンジ段付鍋SUS444〔00〕

	内径	高さ	容量	底板厚	税抜価格
016206-001	27cm	250×125mm	5.8ℓ	2.0mm	¥17,300
016206-002	30cm	280×135mm	7.6ℓ	2.0mm	¥19,800
016206-003	33cm	305×150mm	10.0ℓ	2.0mm	¥22,250
016206-004	36cm	330×160mm	12.7ℓ	2.0mm	¥26,000
016206-005	39cm	360×170mm	15.5ℓ	2.0mm	¥30,950
016206-006	42cm	390×180mm	20.0ℓ	2.0mm	¥37,100
016206-007	45cm	420×195mm	25.0ℓ	2.5mm	¥43,250



22-5-7
プロデンジフライパンSUS444〔00〕

	内径	高さ	容量	底板厚	税抜価格
028272-001	18cm	180×40mm	0.8ℓ	2.5mm	¥ 8,700
028272-002	21cm	215×45mm	1.2ℓ	2.5mm	¥ 9,900
028272-003	24cm	245×50mm	1.9ℓ	3.0mm	¥11,550
028272-004	27cm	278×55mm	2.6ℓ	3.0mm	¥13,350
028272-005	30cm	304×60mm	3.5ℓ	3.0mm	¥17,050
028272-006	33cm	335×65mm	4.6ℓ	3.0mm	¥19,800
028272-007	36cm	367×70mm	5.9ℓ	3.0mm	¥22,250

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

ロイヤルクラデックス業務用鍋

CLADEX®

このページの商品全て IH 電磁調理器

素材の違いがすべてを決定する。
複合素材だから違うマルチ効果
耐久性・保温性・経済性など
機能的器物と呼びたい。

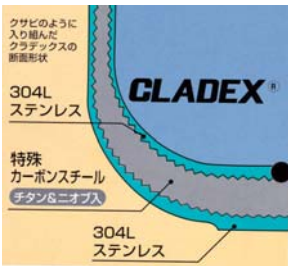
■耐食性

クラデックス鍋は、調理材料や調味料による腐食、着色、着臭は極めて起こりにくいです。

調味材料	クラデックス鍋	アルミニュウム鍋
5%食塩水（15~50℃）	異常なし	孔食発生 同部灰変色
50%食酢液（常温）	異常なし	黄灰変色
50%醤油液（15~50℃）	異常なし	孔食発生 同部黄変色
カレー液（15~50℃）	異常なし	接液境界面 孔食発生・黒色変色

■経済性

❶クラデックス鍋は、熱効率が良く燃費の節約が期待できます。
❷ステンレス鍋としては均熱性に優れ、焼けむら、焦げ付きが生じにくく調理に無駄がありません。
❸クラデックス鍋は、ガス、電熱、電磁調理器の何れにも使用できます。
❹クラデックス鍋は、耐食性に優れ、着色、移り香もせず長期間の使用に耐えられます。
❺クラデックス鍋は、豊富なシリーズ品の中から使い易く、経済的なものが選択できます。





22-6-❶
ロイヤル 寸胴鍋〔OO〕

		内径	高さ	容量	板厚	税抜価格
013003-000	XDD-210	210㎜	210㎜	7.2ℓ	1.5㎜	¥32,890
013003-001	XDD-240	240㎜	240㎜	10.0ℓ	1.5㎜	¥37,840
013003-006	XDD-270	270㎜	270㎜	15.0ℓ	1.5㎜	¥42,790
013003-002	XDD-300	300㎜	300㎜	20.0ℓ	1.5㎜	¥49,940
013003-003	XDD-330	330㎜	330㎜	27.0ℓ	1.5㎜	¥56,760
013003-004	XDD-360	360㎜	360㎜	37.0ℓ	1.5㎜	¥65,670
013003-007	XDD-390	390㎜	390㎜	46.0ℓ	1.5㎜	¥74,580
013003-008	XDD-420	420㎜	420㎜	58.0ℓ	1.5㎜	¥82,610
013003-005	XDD-450	450㎜	450㎜	70.0ℓ	1.5㎜	¥90,200



22-6-❷
ロイヤル 半寸胴鍋〔OO〕

		内径	高さ	容量	板厚	税抜価格
026003-000	XMD-210	210×140㎜		4.7ℓ	1.5㎜	¥27,390
026003-001	XMD-240	240×170㎜		7.0ℓ	1.5㎜	¥31,240
026003-006	XMD-270	270×180㎜		10.0ℓ	1.5㎜	¥35,090
026003-002	XMD-300	300×200㎜		13.0ℓ	1.5㎜	¥42,240
026003-003	XMD-330	330×220㎜		18.0ℓ	1.5㎜	¥49,060
026003-004	XMD-360	360×240㎜		24.0ℓ	1.5㎜	¥56,870
026003-007	XMD-390	390×260㎜		31.0ℓ	1.5㎜	¥62,480
026003-008	XMD-420	420×270㎜		37.0ℓ	1.5㎜	¥70,510
026003-005	XMD-450	450×290㎜		45.0ℓ	1.5㎜	¥77,000



22-6-❸
ロイヤル 外輪鍋〔OO〕

		内径	高さ	容量	板厚	税抜価格
015003-000	XSD-210	210×	70㎜	2.3ℓ	1.5㎜	¥22,990
015003-001	XSD-240	240×	80㎜	3.5ℓ	1.5㎜	¥25,740
015003-006	XSD-270	270×	90㎜	5.0ℓ	1.5㎜	¥30,690
015003-002	XSD-300	300×100㎜		6.7ℓ	1.5㎜	¥38,940
015003-003	XSD-330	330×110㎜		9.5ℓ	1.5㎜	¥45,760
015003-004	XSD-360	360×120㎜		12.0ℓ	1.5㎜	¥53,570
015003-007	XSD-390	390×130㎜		15.0ℓ	1.5㎜	¥59,180
015003-008	XSD-420	420×140㎜		19.0ℓ	1.5㎜	¥68,310
015003-005	XSD-450	450×150㎜		23.0ℓ	1.5㎜	¥71,500



22-6-❹
ロイヤル シチュウパン〔OO〕

		内径	高さ	容量	板厚	税抜価格
012001-001	XWD-160	160×	90㎜	1.7ℓ	1.5㎜	¥15,180
012001-002	XWD-180	180×110㎜		2.7ℓ	1.5㎜	¥16,720
012001-003	XWD-200	200×120㎜		3.6ℓ	1.5㎜	¥18,370
012001-007	XWD-210	210×125㎜		4.2ℓ	1.5㎜	¥19,690
012001-004	XWD-240	240×140㎜		6.0ℓ	1.5㎜	¥23,540
012001-005	XWD-270	270×150㎜		8.6ℓ	1.5㎜	¥29,590
012001-006	XWD-300	300×170㎜		12.0ℓ	1.5㎜	¥35,640



22-6-❺
ロイヤル ソティパン〔OO〕

		内径	高さ	容量	板厚	税抜価格
015004-001	XTD-160	160×	60㎜	1.0ℓ	1.5㎜	¥14,080
015004-002	XTD-180	180×	65㎜	1.6ℓ	1.5㎜	¥15,620
015004-003	XTD-200	200×	70㎜	2.0ℓ	1.5㎜	¥17,270
015004-007	XTD-210	210×	70㎜	2.3ℓ	1.5㎜	¥18,590
015004-004	XTD-240	240×	80㎜	3.5ℓ	1.5㎜	¥21,340
015004-005	XTD-270	270×	90㎜	5.0ℓ	1.5㎜	¥24,090
015004-006	XTD-300	300×100㎜		7.0ℓ	1.5㎜	¥29,040



22-6-❻
ロイヤルフライパン〔OO〕

		内径	高さ	板厚	税抜価格
028318-001	XFD-180	180×40㎜		1.0㎜	¥ 7,260
028318-002	XFD-200	200×43㎜		1.0㎜	¥ 7,920
028318-003	XFD-220	220×47㎜		1.0㎜	¥ 8,580
028318-004	XFD-240	240×50㎜		1.0㎜	¥ 9,240
028318-005	XFD-260	260×54㎜		1.0㎜	¥ 9,900
028318-006	XFD-300	300×60㎜		1.5㎜	¥12,540
028318-007	XFD-330	330×63㎜		1.5㎜	¥13,860



22-6-❼
ロイヤル フライパン（フッ素加工）〔OO〕

		内径	高さ	板厚	税抜価格
028319-001	XFD-180T	180×40㎜		1.0㎜	¥ 8,580
028319-002	XFD-200T	200×43㎜		1.0㎜	¥ 9,350
028319-003	XFD-220T	220×47㎜		1.0㎜	¥10,230
028319-004	XFD-240T	240×50㎜		1.0㎜	¥11,000
028319-005	XFD-260T	260×54㎜		1.0㎜	¥11,880
028319-006	XFD-300T	300×60㎜		1.5㎜	¥14,850
028319-007	XFD-330T	330×63㎜		1.5㎜	¥16,500



22-6-❽
ロイヤル 和鍋〔OO〕

		内径	高さ	容量	板厚	税抜価格
044001-000	XHD-270	270×120㎜		5.0ℓ	1.5㎜	¥22,550
044001-001	XHD-300	300×135㎜		8.0ℓ	1.5㎜	¥25,300
044001-002	XHD-330	330×150㎜		10.5ℓ	1.5㎜	¥28,050
044001-003	XHD-360	360×165㎜		14.0ℓ	1.5㎜	¥30,800
044001-004	XHD-390	390×175㎜		17.0ℓ	1.5㎜	¥37,400
044001-005	XHD-420	420×185㎜		21.0ℓ	1.5㎜	¥44,000
044001-006	XHD-450	450×200㎜		27.0ℓ	1.5㎜	¥48,950

※木蓋は別売になります。



22-6-❾
ロイヤル 雪平鍋〔OO〕

		内径	高さ	容量	板厚	税抜価格
037001-001	XYD-165	155×	65㎜	1.0ℓ	1.0㎜	¥ 7,590
037001-002	XYD-180	175×	70㎜	1.5ℓ	1.0㎜	¥ 8,470
037001-003	XYD-200	200×	80㎜	2.1ℓ	1.0㎜	¥10,230
037001-007	XYD-210	210×	85㎜	2.5ℓ	1.0㎜	¥10,780
037001-004	XYD-240	240×	95㎜	3.5ℓ	1.0㎜	¥12,980
037001-005	XYD-270	270×110㎜		5.2ℓ	1.5㎜	¥15,400
037001-006	XYD-300	300×120㎜		6.3ℓ	1.5㎜	¥18,150

※材質はステンレスを使用。

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

ロイヤルセカンド

このページの商品全て IH 電磁調理器

軽量で使い易く、熱伝導に優れたロイヤルセカンドシリーズ

- 材質はIHクッキングヒーターで実績のあるNSSC180(新日鐵住金ステンレス社)を採用
- 従来のロイヤルシリーズより20%以上の軽量化を実現(和鍋、天ぷら鍋を除く)
- ハンドルは持ちやすいワイヤーハンドルを採用(ソテーパン、シチューパンを除く)
- お求めやすい低価格を実現

NSSC180使用　100V 200V対応　MADE IN JAPAN TSUBAME



22-7-1 19-0ロイヤルセカンド寸胴鍋(SDD)〔00〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
057279-001	24cm	240×240mm		1.5mm	10ℓ	1.9kg	¥20,200
057279-002	27cm	270×270mm		1.5mm	15ℓ	2.5kg	¥22,800
057279-003	30cm	300×300mm		1.5mm	20ℓ	3.2kg	¥26,700
057279-004	33cm	330×330mm		1.5mm	27ℓ	3.7kg	¥29,900
057279-005	36cm	360×360mm		1.5mm	37ℓ	4.5kg	¥33,800



22-7-2 19-0ロイヤルセカンド半寸胴鍋(SMD)〔00〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
070604-001	24cm	240×170mm		1.5mm	7ℓ	1.6kg	¥16,300
070604-002	27cm	270×180mm		1.5mm	10ℓ	2.1kg	¥18,200
070604-003	30cm	300×200mm		1.5mm	13ℓ	2.7kg	¥22,100
070604-004	33cm	330×220mm		1.5mm	18ℓ	3.2kg	¥25,400
070604-005	36cm	360×240mm		1.5mm	24ℓ	3.7kg	¥28,600



22-7-3 19-0ロイヤルセカンドシチューパン(SWD)〔00〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
056303-001	16cm	160×	90mm	1.5mm	1.7ℓ	0.8kg	¥ 7,800
056303-002	18cm	180×110mm		1.5mm	2.7ℓ	1.0kg	¥ 8,500
056303-003	21cm	210×125mm		1.5mm	4.2ℓ	1.3kg	¥ 9,800
056303-004	24cm	240×140mm		1.5mm	6.0ℓ	1.7kg	¥11,700



22-7-4 19-0ロイヤルセカンドソティパン(STD)〔00〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
015259-001	16cm	160×60mm		1.5mm	1.1ℓ	0.6kg	¥ 7,200
015259-002	18cm	180×65mm		1.5mm	1.6ℓ	0.8kg	¥ 7,800
015259-003	21cm	210×70mm		1.5mm	2.3ℓ	1.0kg	¥ 9,100
015259-004	24cm	240×80mm		1.5mm	3.5ℓ	1.3kg	¥10,400



22-7-5 19-0ロイヤルセカンド天ぷら鍋(SPD)〔00〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
019946-001	30cm	300×	95mm	1.5mm	6.0ℓ	2.0kg	¥20,200
019946-002	33cm	330×100mm		1.5mm	7.5ℓ	2.3kg	¥21,500
019946-003	36cm	360×105mm		1.5mm	9.0ℓ	2.6kg	¥23,400
019946-004	39cm	390×120mm		1.5mm	12.0ℓ	2.9kg	¥25,400



22-7-6 19-0ロイヤルセカンド和鍋(SHD)〔00〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
044439-001	30cm	300×135mm		1.5mm	8.0ℓ	2.3kg	¥15,000
044439-002	33cm	330×150mm		1.5mm	10.5ℓ	2.7kg	¥16,600
044439-003	36cm	360×165mm		1.5mm	14.0ℓ	3.1kg	¥18,800
044439-004	39cm	390×175mm		1.5mm	17.0ℓ	3.4kg	¥22,100
044439-005	42cm	420×185mm		1.5mm	21.0ℓ	4.0kg	¥26,000
044439-006	45cm	450×200mm		1.5mm	27.0ℓ	4.5kg	¥29,000



22-7-7 19-0ロイヤルセカンド蓋(SLD)〔00〕

		板厚	重量	税抜価格
072430-001	16cm蓋	0.6mm	0.16kg	¥1,800
072430-002	18cm蓋	0.6mm	0.19kg	¥2,200
072430-003	21cm蓋	0.6mm	0.25kg	¥2,900
072430-004	24cm蓋	0.6mm	0.33kg	¥3,400
072430-005	27cm蓋	0.6mm	0.43kg	¥3,900
072430-006	30cm蓋	0.6mm	0.51kg	¥4,400
072430-007	33cm蓋	0.6mm	0.59kg	¥5,600
072430-008	36cm蓋	0.6mm	0.85kg	¥7,700

三層クラッド※

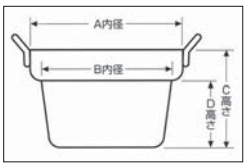
このページの商品全て IH 電磁調理器

※SUS430+鉄+SUS430のIH調理器対応の
耐久性に優れた鍋シリーズです。
あらゆる熱源に対応します。





高級感ある取手
取手部分は 18-8 ステンレスパイプに
金メッキがほどこされています。





●蓋の置き場にこまらない引っ掛け金具付の蓋です。





22-8-❶ クラッド目盛付寸胴鍋〔05〕

	内径	高さ	板厚	容量(約)	税抜価格
029405-027	27cm	270×270mm	0.8mm	15ℓ	¥17,400
029405-030	30cm	300×300mm	0.8mm	21ℓ	¥21,200
029405-033	33cm	330×330mm	0.8mm	26ℓ	¥28,400
029405-036	36cm	360×360mm	0.8mm	36ℓ	¥36,600
029405-039	39cm	390×390mm	1.0mm	46ℓ	¥49,200
029405-042	42cm	420×420mm	1.0mm	58ℓ	¥59,200
029405-045	45cm	450×450mm	1.0mm	71ℓ	¥72,000

材質：18-8/鉄/18-8三層鋼
取手 18-8 に金メッキ

22-8-❷ クラッド半寸胴鍋〔05〕

	内径	高さ	板厚	容量(約)	税抜価格
029406-027	27cm	270×180mm	0.8mm	10ℓ	¥15,600
029406-030	30cm	300×200mm	0.8mm	13ℓ	¥17,600
029406-033	33cm	330×220mm	0.8mm	18ℓ	¥20,600
029406-036	36cm	360×240mm	0.8mm	24ℓ	¥28,200
029406-039	39cm	390×250mm	1.0mm	30ℓ	¥34,800
029406-042	42cm	420×280mm	1.0mm	38ℓ	¥43,200
029406-045	45cm	450×310mm	1.0mm	49ℓ	¥49,800

材質：18-8/鉄/18-8三層鋼
取手 18-8 に金メッキ

22-8-❸ クラッド段付鍋〔M〕

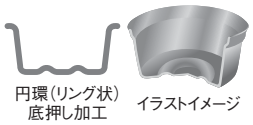
	A内径	B内径	C高さ	D高さ	板厚	Dまで容量(約)	税抜価格
016647-027	27cm	270	242	127	98	0.8mm	4.0ℓ	¥13,900
016647-030	30cm	300	272	132	102	0.8mm	5.4ℓ	¥16,700
016647-033	33cm	330	302	152	121	0.8mm	7.5ℓ	¥19,300
016647-036	36cm	360	332	162	130	0.8mm	10.0ℓ	¥21,850
016647-039	39cm	390	362	175	140	0.8mm	13.0ℓ	¥25,300
016647-042	42cm	420	392	188	153	1.0mm	16.0ℓ	¥32,200
016647-045	45cm	450	422	197	160	1.0mm	20.0ℓ	¥36,340
016647-048	48cm	480	452	214	175	1.0mm	25.0ℓ	¥40,500
016647-051	51cm	510	482	225	185	1.0mm	29.0ℓ	¥44,000

材質：18-8/鉄/18-8三層鋼　取手18-8に金メッキ
51cmのみ材質：鍋21-0ステンレス 取手/18-8・金メッキ無し

価格、軽さ、機能性、そして必要十分な耐久性を兼備したIH対応鍋シリーズ

鍋底に円環状のくぼみを付ける、特別な底押し加工（特許出願済み）により、
熱変形をしにくくした結果、鍋底の厚さを1mmへ薄型化。







22-8-❹ 19-0 IH寸胴鍋蓋無〔00〕

	内径	高さ	板厚	容量(約)		税抜価格
057110-028	28cm	280×280mm	1.0mm	17ℓ	目盛付	¥12,350
057110-030	30cm	300×300mm	1.0mm	21ℓ	目盛付	¥14,000
057110-033	33cm	330×330mm	1.0mm	28.2ℓ	目盛付	¥18,300
057110-036	36cm	360×360mm	1.0mm	36.6ℓ	目盛付	¥21,550
057110-040	40cm	400×400mm	1.0mm	50.2ℓ	目盛付	¥26,250
057110-045	45cm	450×450mm	1.0mm	70ℓ	目盛付	¥33,050
057110-050	50cm	500×490mm	1.0mm	90ℓ	目盛なし	¥56,000
057110-060	60cm	600×590mm	1.0mm	158ℓ	目盛なし	¥82,900

材質：単層ステンレス鋼（NSSC180材）底押し構造
※蓋は別売りです。



22-8-❺ 19-0 IH半寸胴鍋(目盛付)蓋無〔00〕

	内径	高さ	板厚	容量(約)	税抜価格
070319-028	28cm	280×185mm	1.0mm	11ℓ	¥10,800
070319-030	30cm	300×200mm	1.0mm	13.8ℓ	¥12,350
070319-033	33cm	330×220mm	1.0mm	18ℓ	¥15,950
070319-036	36cm	360×240mm	1.0mm	24ℓ	¥18,850
070319-040	40cm	400×270mm	1.0mm	33.5ℓ	¥23,000
070319-045	45cm	450×310mm	1.0mm	48ℓ	¥28,900

材質：単層ステンレス鋼（NSSC180材）底押し構造
※蓋は別売りです。



22-8-❻ 19-0 IH外輪鍋蓋無〔00〕

	内径	高さ	板厚	容量(約)	税抜価格
004723-021	21cm	210×	70mm	1.0mm	2.3ℓ	¥ 6,200
004723-024	24cm	240×	80mm	1.0mm	3.4ℓ	¥ 7,850
004723-027	27cm	270×	90mm	1.0mm	4.8ℓ	¥ 9,300
004723-030	30cm	300×100mm	1.0mm	6.9ℓ	¥11,200
004723-033	33cm	330×110mm	1.0mm	8.9ℓ	¥14,350
004723-036	36cm	360×120mm	1.0mm	11.6ℓ	¥16,600
004723-040	40cm	400×140mm	1.0mm	16.7ℓ	¥19,950
004723-045	45cm	450×150mm	1.0mm	22.6ℓ	¥25,800

材質：単層ステンレス鋼（NSSC180材）底押し構造
※蓋は別売りです。



22-8-❼ 19-0 IHシチューパン 蓋無〔00〕

	内径	高さ	板厚	容量(約)	税抜価格
004722-018	18cm	180×110mm	1.0mm	2.7ℓ	¥ 5,600
004722-021	21cm	210×120mm	1.0mm	4.0ℓ	¥ 6,950
004722-024	24cm	240×140mm	1.0mm	6.2ℓ	¥ 9,150
004722-027	27cm	270×150mm	1.0mm	8.3ℓ	¥10,350
004722-030	30cm	300×180mm	1.0mm	12.6ℓ	¥12,550

材質：単層ステンレス鋼（NSSC180材）底押し構造
※蓋は別売りです。



22-8-❽ 19-0 IH段付鍋〔00〕

	内径	高さ	板厚	容量(約)	税抜価格
016721-027	27cm	250×125mm	1.0mm	5.8ℓ	¥ 9,550
016721-030	30cm	280×135mm	1.0mm	7.6ℓ	¥11,200
016721-033	33cm	305×150mm	1.0mm	10ℓ	¥13,250
016721-036	36cm	330×160mm	1.0mm	12.7ℓ	¥14,800
016721-039	39cm	360×170mm	1.0mm	15.5ℓ	¥17,400
016721-042	42cm	390×180mm	1.0mm	20ℓ	¥21,850
016721-045	45cm	420×195mm	1.0mm	25ℓ	¥24,650

材質：単層ステンレス鋼（NSSC180材）底押し構造



22-8-❾ 19-0 蓋〔00〕

	税抜価格
021436-018 18cm	¥ 1,450
021436-021 21cm	¥ 1,900
021436-024 24cm	¥ 2,350
021436-027 27cm	¥ 2,900
021436-028 28cm	¥ 2,900
021436-030 30cm	¥ 3,550

※本体は別売りです。

	税抜価格
021436-033 33cm	¥ 4,650
021436-036 36cm	¥ 5,500
021436-040 40cm	¥ 6,850
021436-045 45cm	¥ 9,500
021436-050 50cm	¥14,300
021436-060 60cm	¥20,900

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

アルミエレテック 電磁調理器に最適

このページの商品全て IH 電磁調理器

●極厚アルミ板を使用している為、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回ります。





22-9-1
エレテック寸胴鍋〔M〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
004344-024	24cm	240	240mm	4.0mm	10ℓ	3.2kg	¥ 36,320
004344-027	27cm	270	270mm	4.0mm	15ℓ	4.0kg	¥ 44,670
004344-030	30cm	300	300mm	4.0mm	21ℓ	4.8kg	¥ 52,670
004344-033	33cm	330	330mm	2.8mm	27ℓ	5.2kg	¥ 67,580
004344-036	36cm	360	360mm	3.0mm	35ℓ	5.8kg	¥ 76,090
004344-039	39cm	390	390mm	3.0mm	45ℓ	7.3kg	¥ 88,950
004344-042	42cm	420	420mm	3.2mm	57ℓ	10.0kg	¥101,380



22-9-2
エレテック半寸胴鍋〔M〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
004345-018	18cm	180	120mm	4.0mm	3.3ℓ	1.5kg	¥24,240
004345-021	21cm	210	140mm	4.0mm	5.0ℓ	2.0kg	¥28,780
004345-024	24cm	240	170mm	4.0mm	7.0ℓ	2.6kg	¥32,230
004345-027	27cm	270	180mm	4.0mm	10.0ℓ	3.2kg	¥37,440
004345-030	30cm	300	200mm	4.0mm	13.0ℓ	3.8kg	¥41,500
004345-033	33cm	330	210mm	4.0mm	18.0ℓ	4.5kg	¥61,150
004345-036	36cm	360	230mm	4.0mm	23.0ℓ	5.3kg	¥66,180
004345-039	39cm	390	240mm	3.0mm	28.0ℓ	6.2kg	¥80,630
004345-042	42cm	420	270mm	3.2mm	38.0ℓ	7.8kg	¥93,040



22-9-3
エレテック外輪鍋〔M〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
004346-018	18cm	180	65mm	4.0mm	1.7ℓ	1.2kg	¥20,920
004346-021	21cm	210	70mm	4.0mm	2.5ℓ	1.2kg	¥25,010
004346-024	24cm	240	80mm	4.0mm	3.0ℓ	2.0kg	¥27,520
004346-027	27cm	270	90mm	4.0mm	5.0ℓ	2.5kg	¥32,720
004346-030	30cm	300	100mm	4.0mm	7.0ℓ	2.9kg	¥38,210
004346-033	33cm	330	110mm	4.0mm	9.5ℓ	3.5kg	¥54,550
004346-036	36cm	360	120mm	4.0mm	12.0ℓ	4.0kg	¥57,860
004346-039	39cm	390	130mm	3.0mm	15.0ℓ	5.3kg	¥67,890
004346-042	42cm	420	140mm	3.2mm	20.0ℓ	5.4kg	¥76,380



22-9-4
エレテック片手鍋〔M〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
004347-018	18cm	180	120mm	4.0mm	3.3ℓ	1.5kg	¥24,240
004347-021	21cm	210	140mm	4.0mm	5.0ℓ	2.1kg	¥28,780
004347-024	24cm	240	170mm	4.0mm	7.0ℓ	2.8kg	¥32,230
004347-027	27cm	270	180mm	4.0mm	10.0ℓ	3.4kg	¥37,440
004347-030	30cm	300	200mm	4.0mm	13.0ℓ	4.0kg	¥41,500



22-9-5
エレテック料理鍋〔M〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
004348-030	30cm	300	158mm	3.0mm	7.2ℓ	1.3kg	¥32,690
004348-033	33cm	330	170mm	3.0mm	9.4ℓ	1.7kg	¥36,660
004348-036	36cm	360	180mm	3.0mm	13.0ℓ	1.9kg	¥45,890
004348-039	39cm	390	188mm	3.0mm	16.0ℓ	2.6kg	¥53,490
004348-042	42cm	420	215mm	3.0mm	17.7ℓ	3.1kg	¥61,060
004348-045	45cm	450	215mm	3.0mm	20.8ℓ	3.9kg	¥74,260



22-9-6
エレテック アルミ雪平鍋〔M〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
004350-021	21cm	210	82mm	1.7mm	2.4ℓ	0.9kg	¥19,490
004350-024	24cm	240	95mm	1.9mm	3.4ℓ	1.1kg	¥22,780
004350-027	27cm	270	103mm	2.8mm	5.0ℓ	1.3kg	¥27,400



22-9-7
エレテック矢床鍋〔M〕

		内径	高さ	板厚	容量	重量	税抜価格
004349-021	21cm	210	89mm	3.0mm	2.6ℓ	0.9kg	¥19,490
004349-024	24cm	240	100mm	3.0mm	4.0ℓ	1.1kg	¥22,780
004349-027	27cm	270	110mm	3.0mm	5.6ℓ	1.3kg	¥30,380



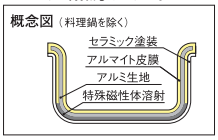
在庫なくなり次第Newタイプに変わります。

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

業務用アルミマイスター IH

オール熱源クッキング 底面（裏面）に特殊磁性体を溶射、電磁調理器からガスコンロまで、全ての熱源に対応。表面にアルマイト加工を施すことによって、アルミ生地を保護し、鍋の内側が黒くなることを防ぎます。さらに、外表面にはセラミック塗装（焼付け塗装）が施されています。



❶〜❻の商品は IH 電磁調理器



22-10-❶ マイスターIH寸胴鍋〔OO〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
031670-018	18cm	180×180mm	3.0mm	4.6ℓ	¥20,000
031670-021	21cm	210×210mm	3.0mm	7.3ℓ	¥25,000
031670-024	24cm	240×240mm	3.0mm	11.0ℓ	¥28,000
031670-027	27cm	270×270mm	3.0mm	15.0ℓ	¥31,000
031670-030	30cm	300×300mm	3.2mm	20.0ℓ	¥39,000
031670-033	33cm	330×330mm	4.0mm	27.0ℓ	¥47,000
031670-036	36cm	360×360mm	4.0mm	35.0ℓ	¥56,000
031670-039	39cm	390×390mm	4.0mm	45.0ℓ	¥69,000
031670-042	42cm	420×420mm	5.0mm	57.0ℓ	¥78,000
031670-045	45cm	450×450mm	5.0mm	70.0ℓ	¥92,000

※返品出来ません。
納期確認

22-10-❷ マイスターIH半寸胴鍋〔OO〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
031671-018	18cm	180×130mm	3.0mm	3.3ℓ	¥18,000
031671-021	21cm	210×150mm	3.0mm	5.1ℓ	¥23,000
031671-024	24cm	240×170mm	3.0mm	7.8ℓ	¥25,000
031671-027	27cm	270×180mm	3.0mm	10.0ℓ	¥28,000
031671-030	30cm	300×200mm	3.2mm	15.0ℓ	¥33,000
031671-033	33cm	330×210mm	4.0mm	18.0ℓ	¥39,000
031671-036	36cm	360×230mm	4.0mm	23.0ℓ	¥47,000
031671-039	39cm	390×240mm	4.0mm	28.0ℓ	¥52,000
031671-042	42cm	420×270mm	4.0mm	38.0ℓ	¥69,000
031671-045	45cm	450×290mm	4.0mm	46.0ℓ	¥78,000

※返品出来ません。
納期確認

22-10-❸ マイスターIH外輪鍋〔OO〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
031672-021	21cm	210× 70mm	3.0mm	2.5ℓ	¥18,000
031672-024	24cm	240× 80mm	3.0mm	3.6ℓ	¥23,000
031672-027	27cm	270× 90mm	3.0mm	5.0ℓ	¥27,000
031672-030	30cm	300×100mm	3.2mm	6.8ℓ	¥30,000
031672-033	33cm	330×110mm	4.0mm	9.5ℓ	¥34,000
031672-036	36cm	360×120mm	4.0mm	12.0ℓ	¥39,000
031672-039	39cm	390×130mm	4.0mm	15.0ℓ	¥47,000
031672-042	42cm	420×140mm	4.0mm	20.0ℓ	¥55,000
031672-045	45cm	450×150mm	4.0mm	23.0ℓ	¥67,000

※返品出来ません。
納期確認



22-10-❹ マイスターIH深型片手鍋〔OO〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
031673-018	18cm	180×110mm	3.0mm	2.8ℓ	¥16,000
031673-021	21cm	210×120mm	3.0mm	4.0ℓ	¥19,000
031673-024	24cm	240×140mm	3.0mm	6.2ℓ	¥25,000
031673-027	27cm	270×150mm	3.0mm	8.6ℓ	¥29,000
031673-030	30cm(向かい取手付)	300×170mm	3.2mm	12.0ℓ	¥34,000

※返品出来ません。
納期確認



22-10-❺ マイスターIH浅型片手鍋〔OO〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
031674-018	18cm	180× 65mm	3.0mm	1.7ℓ	¥15,000
031674-021	21cm	210× 70mm	3.0mm	2.5ℓ	¥18,000
031674-024	24cm	240× 80mm	3.0mm	3.6ℓ	¥23,000
031674-027	27cm	270× 90mm	3.0mm	5.0ℓ	¥26,000
031674-030	30cm(向かい取手付)	300×100mm	3.2mm	6.8ℓ	¥33,000

※返品出来ません。
納期確認



22-10-❻ マイスターIH料理鍋〔OO〕 ※アルマイト加工なし

	内径	高さ	底厚	容量	税抜価格
031668-030	30cm	300×120mm	3.5mm	7.1ℓ	¥22,000
031668-033	33cm	330×130mm	3.5mm	9.1ℓ	¥24,000
031668-036	36cm	360×150mm	3.5mm	11.7ℓ	¥30,000
031668-039	39cm	390×160mm	4.0mm	15.3ℓ	¥38,000
031668-042	42cm	420×170mm	4.0mm	19.6ℓ	¥42,000
031668-045	45cm	450×180mm	4.0mm	24.5ℓ	¥50,000

納期確認
アルミキャスト製（特厚底）です。
熱伝道・熱容量が一段と大きく、熱が素早くムラなく伝わります。
※返品出来ません。

ステンレス厚底鍋



22-10-❼ 18-8寸胴鍋 目盛付（底厚1.2mm）〔M〕

	内径	高さ	容量(約)	税抜価格
013008-001	27cm	270×270mm	14ℓ	¥18,200
013008-002	30cm	300×300mm	20ℓ	¥21,600
013008-003	33cm	330×330mm	26ℓ	¥25,800
013008-004	36cm	360×360mm	35ℓ	¥31,800
013008-005	39cm	390×390mm	44ℓ	¥36,700
013008-006	42cm	420×420mm	55ℓ	¥45,500
013008-007	45cm	450×450mm	68ℓ	¥53,000



22-10-❽ モリブデン寸胴鍋（底厚1.2mm）〔M〕

	内径	高さ	容量(約)	税抜価格
013326-001	27cm	270×270mm	14ℓ	¥22,100
013326-002	30cm	300×300mm	20ℓ	¥26,400
013326-003	33cm	330×330mm	26ℓ	¥31,800
013326-004	36cm	360×360mm	35ℓ	¥40,000
013326-005	39cm	390×390mm	44ℓ	¥46,000
013326-006	42cm	420×420mm	55ℓ	¥57,000
013326-007	45cm	450×450mm	68ℓ	¥66,000



22-10-❾ 18-8半寸胴鍋 目盛付（底厚1.2mm）〔M〕

	内径	高さ	容量(約)	税抜価格
026009-001	27cm	270×180mm	10ℓ	¥16,700
026009-002	30cm	300×190mm	13ℓ	¥19,700
026009-003	33cm	330×220mm	18ℓ	¥23,400
026009-004	36cm	360×240mm	24ℓ	¥28,800
026009-005	39cm	390×250mm	30ℓ	¥32,800
026009-006	42cm	420×280mm	38ℓ	¥40,900
026009-007	45cm	450×310mm	49ℓ	¥47,300



22-10-❿ モリブデン半寸胴鍋（底厚1.2mm）〔M〕

	内径	高さ	容量(約)	税抜価格
026501-001	27cm	270×180mm	10ℓ	¥19,700
026501-002	30cm	300×190mm	13ℓ	¥23,400
026501-003	33cm	330×220mm	18ℓ	¥28,200
026501-004	36cm	360×240mm	24ℓ	¥35,200
026501-005	39cm	390×250mm	30ℓ	¥39,700
026501-006	42cm	420×280mm	38ℓ	¥49,700
026501-007	45cm	450×310mm	49ℓ	¥57,600



22-10-⓫ 電磁モリブデン寸胴鍋目盛付〔OO〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
019666-021	21cm	210×210mm	7ℓ	¥14,240
019666-024	24cm	240×240mm	11ℓ	¥15,880
019666-027	27cm	270×270mm	14ℓ	¥18,320
019666-030	30cm	300×300mm	20ℓ	¥20,220
019666-033	33cm	330×330mm	26ℓ	¥27,680
019666-036	36cm	360×360mm	35ℓ	¥34,500
019666-039	39cm	390×390mm	44ℓ	¥40,840
019666-042	42cm	420×420mm	55ℓ	¥46,360
019666-045	45cm	450×450mm	68ℓ	¥53,260

材質：18cr-1.5mo
底板厚：2.0mm
IH 電磁調理器



22-10-⓬ 電磁モリブデン半寸胴鍋 目盛付〔OO〕

	内径	高さ	容量(約)	税抜価格
019242-027	27cm	270×180mm	10.0ℓ	¥17,460
019242-030	30cm	300×200mm	13.0ℓ	¥18,800
019242-033	33cm	330×220mm	18.0ℓ	¥21,980
019242-036	36cm	360×240mm	24.0ℓ	¥25,680
019242-039	39cm	390×260mm	30.0ℓ	¥29,400
019242-042	42cm	420×280mm	38.0ℓ	¥34,920
019242-045	45cm	450×300mm	47.0ℓ	¥40,480

材質：18cr-1.5mo
底板厚：2.0mm
IH 電磁調理器

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



■見やすい目盛付

大きく見やすい目盛。（寸胴鍋のみ）

■筒状の大きな取手

筒状の取っ手なので握りやすくソフトタッチです。(20～51㎝)

■引掛金具付

蓋の置場にこまらない引掛金具付です。

■わかりやすい表示

取っ手部分にそれぞれサイズ・鋼種が刻印されているのでわかりやすい。

モリブデン(耐酸鋼)はソース・醤油・タレに強い材質です。

22-11-❶
AG18-8目盛付寸胴鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	一目盛	税抜価格
013367-027	27㎝	270×270㎜	0.8㎜	15.0ℓ	2.0ℓ	￥12,600
013367-030	30㎝	300×300㎜	0.8㎜	21.0ℓ	2.5ℓ	￥14,500
013367-033	33㎝	330×330㎜	0.8㎜	26.0ℓ	2.5ℓ	￥19,500
013367-036	36㎝	360×360㎜	0.8㎜	36.0ℓ	2.5ℓ	￥23,000
013367-039	39㎝	390×390㎜	0.9㎜	46.0ℓ	5.0ℓ	￥27,000
013367-042	42㎝	420×420㎜	1.0㎜	58.0ℓ	5.0ℓ	￥31,000
013367-045	45㎝	450×450㎜	1.0㎜	71.0ℓ	5.0ℓ	￥35,500
013367-048	48㎝	480×480㎜	1.0㎜	86.0ℓ	5.0ℓ	￥48,000
013367-051	51㎝	510×510㎜	1.0㎜	104.0ℓ	10.0ℓ	￥50,000

※10～18㎝は取手なしです。

22-11-❷
AGモリブデン目盛付寸胴鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	一目盛	税抜価格
013370-027	27㎝	270×270㎜	0.8㎜	15.0ℓ	2.0ℓ	￥15,500
013370-030	30㎝	300×300㎜	0.8㎜	21.0ℓ	2.5ℓ	￥19,000
013370-033	33㎝	330×330㎜	0.8㎜	26.0ℓ	2.5ℓ	￥24,000
013370-036	36㎝	360×360㎜	0.8㎜	36.0ℓ	2.5ℓ	￥28,000
013370-039	39㎝	390×390㎜	0.9㎜	46.0ℓ	5.0ℓ	￥32,000
013370-042	42㎝	420×420㎜	1.0㎜	58.0ℓ	5.0ℓ	￥39,000
013370-045	45㎝	450×450㎜	1.0㎜	71.0ℓ	5.0ℓ	￥42,500
013370-048	48㎝	480×480㎜	1.0㎜	86.0ℓ	5.0ℓ	￥53,000
013370-051	51㎝	510×510㎜	1.0㎜	104.0ℓ	10.0ℓ	￥56,500

※10～18㎝は取手なしです。



22-11-❸
AG18-8半寸胴鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
013368-027	27㎝	270×180㎜	0.8㎜	10.0ℓ	￥11,000
013368-030	30㎝	300×200㎜	0.8㎜	13.0ℓ	￥14,500
013368-033	33㎝	330×220㎜	0.8㎜	18.0ℓ	￥16,500
013368-036	36㎝	360×240㎜	0.8㎜	24.0ℓ	￥20,000
013368-039	39㎝	390×250㎜	0.9㎜	30.0ℓ	￥25,000
013368-042	42㎝	420×280㎜	1.0㎜	38.0ℓ	￥30,500
013368-045	45㎝	450×310㎜	1.0㎜	49.0ℓ	￥33,500
013368-048	48㎝	480×320㎜	1.0㎜	57.0ℓ	￥41,900
013368-051	51㎝	510×340㎜	1.0㎜	69.0ℓ	￥48,280

22-11-❹
AGモリブデン半寸胴鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
013371-027	27㎝	270×180㎜	0.8㎜	10.0ℓ	￥13,500
013371-030	30㎝	300×200㎜	0.8㎜	13.0ℓ	￥17,000
013371-033	33㎝	330×220㎜	0.8㎜	18.0ℓ	￥20,000
013371-036	36㎝	360×240㎜	0.8㎜	24.0ℓ	￥26,000
013371-039	39㎝	390×250㎜	0.9㎜	30.0ℓ	￥28,000
013371-042	42㎝	420×280㎜	1.0㎜	38.0ℓ	￥33,500
013371-045	45㎝	450×310㎜	1.0㎜	49.0ℓ	￥38,000
013371-048	48㎝	480×320㎜	1.0㎜	57.0ℓ	￥45,890
013371-051	51㎝	510×340㎜	1.0㎜	69.0ℓ	￥50,500



22-11-❺
AG18-8外輪鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
013369-027	27㎝	270× 90㎜	0.8㎜	5.0ℓ	￥11,500
013369-030	30㎝	300×100㎜	0.8㎜	6.8ℓ	￥13,000
013369-033	33㎝	330×110㎜	0.8㎜	9.5ℓ	￥14,500
013369-036	36㎝	360×120㎜	0.8㎜	12.0ℓ	￥16,500
013369-039	39㎝	390×130㎜	0.9㎜	15.0ℓ	￥18,000
013369-042	42㎝	420×140㎜	1.0㎜	20.0ℓ	￥19,000
013369-045	45㎝	450×150㎜	1.0㎜	23.0ℓ	￥21,000
013369-048	48㎝	480×160㎜	1.0㎜	29.0ℓ	￥25,000
013369-051	51㎝	510×170㎜	1.0㎜	36.0ℓ	￥27,000



22-11-❻
AG18-8タンク運搬用台車〔M〕

	内径	深さ	全高	税抜価格
003071-030	30㎝	305×40㎜	×127㎜	￥10,400
003071-033	33㎝	335×40㎜	×127㎜	￥11,000
003071-036	36㎝	365×45㎜	×130㎜	￥14,000
003071-040	40㎝	405×45㎜	×130㎜	￥17,000
003071-045	45㎝	455×45㎜	×130㎜	￥18,000
003071-050	50㎝	505×50㎜	×135㎜	￥21,000
003071-055	55㎝	555×50㎜	×135㎜	￥24,000
003071-060	60㎝	605×50㎜	×135㎜	￥27,000

自在キャスターには2個ストッパー付。

濾過革命

この組み合わせでご使用いただけますと出汁こしや油こしが簡単に行えます。







油・だし・スープなど何でも濾せる万能クロス
濾過性能が非常に高く、細やかな揚カスまで除去できるので油を長持ちさせられます。
植物由来原料100%で自然にやさしく、使い捨てなので受けカゴの洗浄も簡単です。(労務軽減)

22-11-❼
マルチフィルター(100枚入)〔M〕

	サイズ	税抜価格
031968-001	400×400㎜	￥5,000

材質:レーヨンパルプ(セルロース)不織布
耐熱温度:200℃

フライヤーから簡単油こし！
油缶に載せるだけ、24 メッシュの細かい目でカスを一発除去。漉しフィルターを敷けば更に油、長持ち。

22-11-❽
18-8万能漉しカゴ(両耳)φ24㎝ 24m/s〔M〕

	外寸	ｱﾐ部分外径	高さ	税抜価格
045188-001	300㎜	240 × 85㎜		￥2,000

ｱﾐ:24メッシュ
内径260㎜・270㎜のタンクにピッタリサイズ

テコの原理で食材の移し替えが楽らく
吊り取手を持ち、下部ハンドルを握り正面のハンドルを移し替える容器の渕に掛ければ小さな力で楽々移し替えが出来ます。



大きなハンドル・吊り取手は
熱いタンクに手が触れない安全設計

22-11-❾
18-8運搬タンクφ270㎜ 15ℓ〔M〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
049019-003	270×260㎜		15ℓ	￥16,000

材質:18-8ステンレス
油用タンク・出汁タンクやあらゆる運搬タンクとして便利です。

鍋のサイズ表記は蓋を含んでおりません。

丈夫で衛生的なプラスチックハンドル



22-12-❶
PC柄三層鋼親子鍋〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
005362-001 縦柄	165	33㎜	¥2,300
005362-002 横柄	165	33㎜	¥2,300

底の厚さ0.8㎜
材質：18-10/鉄/18-10の三層鋼
IH 電磁調理器



22-12-❷
18-0 シルクウェア親子鍋深型〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
005386-002	16㎝	165 × 30㎜	¥3,200
005386-003	18㎝	180 × 30㎜	¥3,650

IH 電磁調理器

創業以来50年受け継がれた技・熟練の職人による本格槌目打ち加工の国産製品です。



22-12-❸
和の職人IH親子鍋17㎝〔00〕

	内径	高さ	税抜価格
005934-017	165×31㎜		¥1,800

板厚：1.5㎜
材質：アルミニウム内外面/化研アルマイト加工
取っ手/天然木
※電磁調理器に反応するプレートがφ127㎜です。
ご使用になる電磁調理器の取扱い説明書をご確認下さい。
IH 電磁調理器



22-12-❹
アルミ打出親子鍋深型〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
005005-001	165 ×	33㎜	¥2,600



22-12-❺
SSアルミ親子鍋縦型 165㎜〔M〕

	内径	高さ	板厚	税抜価格
005372-001	165 ×	24㎜	1.5㎜	¥1,300

アルマイト加工



22-12-❻
アルミ親子鍋横型165㎜〔05〕

	内径	高さ	税抜価格
005883-001	165㎜×	30㎜	¥1,500

平渕だからちゃんと洗えて衛生的。



22-12-❼
アルミ浅型雪平鍋横手18㎝〔05〕

	直径	高さ	底径	柄長さ	税抜価格
037550-018	180×50㎜		130㎜	170m	¥6,400

材質：本体/アルミニウム、柄/白木



22-12-❽
18-0 New 親子鍋フタ〔M〕

	外径	税抜価格
005497-001 16㎝用	156㎜	¥720



22-12-❾
18-8 親子蓋〔M〕

	外径	税抜価格
005334-001	160㎜	¥850



22-12-❿
18-8親子鍋蓋 渕巻無〔M〕

	全長	税抜価格
005334-002	約153㎜	¥1,300



22-12-⓫
アルミ親子鍋蓋エントツ式〔05〕

	外径	税抜価格
005009-001	155㎜	¥630



22-12-⓬
アカオ親子鍋蓋Eタイプ〔00〕

	外径	税抜価格
005809-016 E-16.5	156㎜	¥690
005809-018 E-18	170㎜	¥810

サイズ表記はハンドルを含んでおりません。
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

段付鍋

アルミキャスト製特厚底



22-13-1
KOアルミ円付鍋〔OO〕

	下段内径	高さ	容量	底板厚	税抜価格
004002-001	24cm	220×110mm	3.8ℓ	1.5mm	¥ 5,650
004002-002	27cm	250×125mm	5.8ℓ	1.5mm	¥ 6,350
004002-003	30cm	280×135mm	7.6ℓ	1.5mm	¥ 7,500
004002-004	33cm	305×150mm	10.0ℓ	1.5mm	¥ 8,150
004002-005	36cm	330×160mm	12.7ℓ	1.7mm	¥ 9,850
004002-006	39cm	360×170mm	15.5ℓ	1.7mm	¥11,500
004002-007	42cm	390×180mm	20.0ℓ	2.0mm	¥14,150
004002-008	45cm	420×195mm	25.0ℓ	2.2mm	¥16,050
004002-009	48cm	450×210mm	31.0ℓ	2.2mm	¥21,700
004002-010	51cm	480×225mm	35.5ℓ	2.2mm	¥25,800
004002-011	54cm	510×235mm	43.0ℓ	2.7mm	¥33,800
004002-012	60cm	570×265mm	60.0ℓ	3.0mm	¥40,250

純度99%以上の純アルミを使用。
熱伝導に優れ強火に対しての耐久性があります。
アルマイト加工なし



22-13-2
プロセレクト料理鍋〔M〕

		内径	高さ	底厚	満水容量	質量	税抜価格
	017001-030	30cm	300×120mm	3.5mm	7.1ℓ	1.4kg	¥ 9,000
	017001-033	33cm	333×128mm	3.5mm	9.1ℓ	1.6kg	¥10,000
	017001-036	36cm	360×141mm	3.5mm	10.5ℓ	1.8kg	¥11,000
	017001-039	39cm	397×154mm	4.0mm	15.3ℓ	2.5kg	¥13,000
	017001-042	42cm	430×167mm	4.0mm	19.6ℓ	3.1kg	¥17,000
	017001-045	45cm	460×180mm	4.0mm	24.5ℓ	4.0kg	¥20,000
	017001-048	48cm	490×184mm	4.0mm	27.9ℓ	4.7kg	¥25,000
※	017001-051	51cm	508×198mm	4.0mm	32.7ℓ	4.7kg	¥30,000
※	017001-054	54cm	535×212mm	4.5mm	37.4ℓ	5.8kg	¥39,000

材質:本体/アルミニウム合金 内面/サテン仕上げ
外面/ミラー仕上げ※(51.54cm/鋳肌仕上げ)
ハンドル/アルミニウム合金
アルマイト加工なし
返品できません。
納期確認



22-13-3
SW18-8料理鍋両手〔M〕

	高さ	容量	板厚	税抜価格
040002-030	30cm 135mm	8.0ℓ	1.0mm	¥10,500
040002-033	33cm 155mm	10.6ℓ	1.0mm	¥12,400
040002-036	36cm 160mm	14.6ℓ	1.0mm	¥14,100
040002-039	39cm 180mm	17.5ℓ	1.0mm	¥16,300
040002-042	42cm 190mm	21.0ℓ	1.2mm	¥20,500
040002-045	45cm 190mm	24.0ℓ	1.2mm	¥23,700
040002-048	48cm 210mm	29.5ℓ	1.2mm	¥24,900
040002-051	51cm 220mm	35.5ℓ	1.2mm	¥29,400

飲茶セイロの蒸し鍋につかえます。





22-13-4
アルミミニ円付鍋〔M〕

	内径	高さ	容量	板厚	税抜価格
004385-015	155mm	157(145)×80(62)mm	0.9ℓ	1.0mm	¥2,500
004385-018	185mm	185(172)×86(68)mm	1.4ℓ	1.7mm	¥3,200
004385-021	215mm	217(200)×94(74)mm	2.0ℓ	3.0mm	¥4,000

アルマイト加工
( )内は下段のサイズです。



22-13-5
業務用アルミ蓋〔M〕

	外径	税抜価格		外径	税抜価格
001850-015	15cm 165mm	¥1,600	001850-039	39cm 413mm	¥ 5,500
001850-018	18cm 193mm	¥2,100	001850-042	42cm 440mm	¥ 6,500
001850-021	21cm 224mm	¥2,300	001850-045	45cm 470.5mm	¥ 8,000
001850-024	24cm 258mm	¥2,500	001850-048	48cm 515.5mm	¥10,200
001850-027	27cm 285.5mm	¥3,000	001850-051	51cm 540.5mm	¥11,000
001850-030	30cm 321mm	¥3,500	001850-054	54cm 569mm	¥12,000
001850-033	33cm 352mm	¥4,500	001850-060	60cm 630mm	¥15,000
001850-036	36cm 378mm	¥5,000			

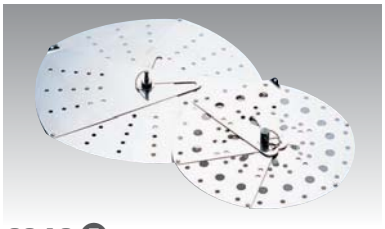


22-13-6
KO アルミ鍋蓋〔OO〕

	税抜価格		税抜価格
072116-015	15cm ¥ 950	072116-036	36cm ¥ 4,850
072116-018	18cm ¥ 1,450	072116-039	39cm ¥ 5,650
072116-021	21cm ¥ 1,650	072116-042	42cm ¥ 6,800
072116-024	24cm ¥ 2,300	072116-045	45cm ¥ 8,450
072116-027	27cm ¥ 2,900	072116-048	48cm ¥ 9,550
072116-030	30cm ¥ 3,300	072116-051	51cm ¥12,100
072116-033	33cm ¥ 4,100	072116-054	54cm ¥14,900

KO円付鍋よりワンサイズ下を選ぶと段にピッタリはまります。

鍋に合わせて大きさを自由に調整できます。
落とし蓋で調理がスムーズになります



22-13-7
18-0フリーサイズ落し蓋〔M〕

	有効サイズ	税抜価格
028002-002	小 145~230mm	¥ 900
028002-001	大 260~360mm	¥2,900

- この蓋を使うことで煮踊りを防ぎ、煮崩れを防ぎます。
- 浮き上がったアクが落し蓋の上の面にビッシリつきますのでアク取りになります。
- 煮物が蓋にあたり少ない煮汁でもむらなく煮詰められる。
- 吹きこぼれしない。ステンだから匂いがつかない。



22-13-8
木製押し蓋〔M〕

		税抜価格
005321-016	16cm 160×10mm	¥ 600
005321-018	18cm 180×10mm	¥ 730
005321-021	21cm 210×10mm	¥ 840
005321-024	24cm 240×10mm	¥1,000
005321-027	27cm 270×10mm	¥1,250
005321-030	30cm 300×10mm	¥1,550
005321-033	33cm 330×10mm	¥1,880
005321-036	36cm 360×10mm	¥2,300
005321-042	42cm 420×10mm	¥2,700

材質:アラスカ檜



22-13-9
アルミカツ丼鍋〔05〕

	内径	高さ	税抜価格	おおよその目安
006749-024	24cm	240×50mm	¥12,100	2~3人前
006749-027	27cm	270×50mm	¥13,300	4人前
006749-030	30cm	300×50mm	¥15,300	5~6人前
006749-033	33cm	330×50mm	¥18,300	6~7人前
006749-036	36cm	360×50mm	¥21,400	8人前
006749-039	39cm	390×50mm	¥24,500	9~10人前
006749-042	42cm	420×50mm	¥26,300	11~12人前
006749-045	45cm	450×50mm	¥28,000	14人前

納期確認

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。

プロ＆煮込鍋
人気商品!
プロユースに耐える煮込鍋。
厚板だからハイカロリーバーナーから
ハロゲン・電磁調理器など熱源を選びません。


❶❷ツマミにおたま・箸がおけます。


取手はアルミの無垢で
耐久力はバツグン。
(取手は熱くなります。)

22-14-❶
ALEプロ&煮込鍋〔M〕

	内径	高さ	容量(約)	税抜価格
072135-018	18cm	180×105mm	2.6ℓ	¥ 6,400
072135-020	20cm	200×110mm	3.3ℓ	¥ 7,100
072135-022	22cm	220×115mm	4.2ℓ	¥ 7,800
072135-024	24cm	240×120mm	5.3ℓ	¥ 8,400
072135-027	27cm	270×130mm	7.2ℓ	¥ 9,800
072135-030	30cm	300×145mm	10.0ℓ	¥11,600
072135-033	33cm	330×150mm	12.7ℓ	¥13,600
072135-036	36cm	360×170mm	17.0ℓ	¥16,000

材質:18-0ステンレス鋼モリブデン入・チタン添加
板厚:1.0mm厚
IH 電磁調理器



22-14-❷
PCEプロ&煮込鍋(新つまみ付)〔M〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
072136-018	18cm	180×105mm	2.6ℓ	¥ 6,300
072136-020	20cm	200×110mm	3.3ℓ	¥ 7,000
072136-022	22cm	220×115mm	4.2ℓ	¥ 7,700
072136-024	24cm	240×120mm	5.3ℓ	¥ 8,300
072136-027	27cm	270×130mm	7.2ℓ	¥ 9,700
072136-030	30cm	300×145mm	10.0ℓ	¥11,500
072136-033	33cm	330×150mm	12.7ℓ	¥13,500
072136-036	36cm	360×170mm	17.0ℓ	¥15,300
072136-039	39cm	390×190mm	21.0ℓ	¥23,800

材質:18-0ステンレス鋼モリブデン入・チタン添加
板厚:1.0mm厚
IH 電磁調理器



22-14-❸
PC柄片手実用鍋〔M〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
012380-016	16cm	160×	95mm 1.8ℓ	¥5,000
012380-018	18cm	180×105mm	2.6ℓ	¥5,800
012380-020	20cm	200×110mm	3.3ℓ	¥6,600

材質:18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加
厚手1.0mm厚
IH 電磁調理器

N


26cm 40cm

22-14-❹
ホクア純しゅう酸味つくし〔M〕

	内径	高さ	容量	板厚	重量	税抜価格
001003-000	16cm	160×	78mm 1.4ℓ	0.7mm	0.2kg	¥ 3,000
001003-001	18cm	180×	87mm 2.0ℓ	0.7mm	0.3kg	¥ 3,300
001003-002	20cm	200×	99mm 2.8ℓ	0.7mm	0.3kg	¥ 3,500
001003-003	22cm	220×109mm	3.7ℓ	0.7mm	0.4kg	¥ 3,800
001003-004	24cm	240×116mm	4.8ℓ	0.8mm	0.5kg	¥ 4,000
001003-005	26cm	260×129mm	6.3ℓ	0.8mm	0.6kg	¥ 4,500
001003-006	28cm	280×140mm	7.9ℓ	0.9mm	0.8kg	¥ 5,700
001003-007	30cm	300×148mm	9.6ℓ	0.9mm	0.9kg	¥ 6,700
001003-008	32cm	320×160mm	12.0ℓ	0.9mm	1.0kg	¥ 8,600
001003-009	34cm	340×169mm	14.0ℓ	0.9mm	1.1kg	¥10,900
001003-037	37cm	370×178mm	17.7ℓ	1.1mm	1.5kg	¥13,200
001003-040	40cm	400×190mm	21.0ℓ	1.2mm	2.4kg	¥18,900
001003-044	44cm	440×200mm	28.0ℓ	1.3mm	2.7kg	¥28,300

材質:本体/アルミニウム(しゅう酸アルマイト加工)、
取っ手・つまみ/フェノール樹脂



22-14-❺
アカオ篠酸実用鍋硬質〔00〕

	内径	高さ	満水容量	板厚	税抜価格
012030-051	16cm	160×	73mm 1.4ℓ	0.8mm	¥ 2,950
012030-052	18cm	180×	82mm 2.0ℓ	0.8mm	¥ 3,220
012030-053	20cm	200×	90mm 2.6ℓ	0.9mm	¥ 3,600
012030-054	22cm	220×102mm	3.6ℓ	0.9mm	¥ 4,090
012030-055	24cm	240×105mm	4.5ℓ	0.9mm	¥ 4,580
012030-056	26cm	260×117mm	5.9ℓ	1.0mm	¥ 5,510
012030-057	28cm	280×124mm	7.3ℓ	1.1mm	¥ 6,660
012030-058	30cm	300×133mm	8.7ℓ	1.2mm	¥ 7,690
012030-059	33cm	330×163mm	13.1ℓ	1.2mm	¥ 8,950
012030-060	36cm	360×178mm	17.0ℓ	1.3mm	¥10,900
012030-061	39cm	390×190mm	21.4ℓ	1.5mm	¥14,600
012030-062	42cm	420×207mm	27.0ℓ	1.8mm	¥25,500
012030-063	45cm	450×227mm	33.2ℓ	2.0mm	¥31,600

●42、45cmは丸棒ハンドルです。



22-14-❻
本篠酸両手鍋

	内径	高さ	容量		税抜価格
030346-016	16cm	160×	76mm 1.3ℓ	(−07)	¥ 3,100
030346-018	18cm	180×	80mm 1.9ℓ	(−07)	¥ 3,500
030346-020	20cm	200×	95mm 2.7ℓ	(−07)	¥ 3,900
030346-022	22cm	220×100mm	3.4ℓ	(−07)	¥ 4,500
030346-024	24cm	240×105mm	4.5ℓ	(−07)	¥ 4,700
030346-026	26cm	260×121mm	6.0ℓ	(−07)	¥ 4,900
030346-028	28cm	280×130mm	7.6ℓ	(−07)	¥ 6,200
030346-030	30cm	300×135mm	9.0ℓ	(−07)	¥ 7,100
030346-033	33cm	330×155mm	13.0ℓ	(−07)	¥ 8,000
030346-036	36cm	360×170mm	16.0ℓ	(M)	¥13,800
030346-040	40cm	400×195mm	21.0ℓ	(M)	¥ 16,400

材質:篠酸アルマイト



22-14-❼
本篠酸片手鍋〔−05〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
030345-016	16cm	160×76mm	1.3ℓ	¥3,150
030345-018	18cm	180×80mm	1.9ℓ	¥3,500
030345-020	20cm	200×95mm	2.7ℓ	¥3,900

材質:篠酸アルマイト



22-14-❽
本篠酸浅型両手鍋〔−05〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
030347-024	24cm	240×70mm	3.2ℓ	¥3,950
030347-026	26cm	260×72mm	3.8ℓ	¥4,400

材質:篠酸アルマイト


銅鍋で
山菜の色だし。

22-14-❾
銅山菜(吊付)〔M〕

	内径	税抜価格
011001-001	30cm	295mm ¥12,000
011001-002	33cm	323mm ¥13,500
011001-030	木蓋30cm用	¥ 2,270
011001-033	木蓋33cm用	¥ 2,500

※011001
銅山菜鍋
専用木蓋



22-14-❿
スプルス木蓋(薄手)板厚10mm〔M〕

		税抜価格
007001-001	15cm	¥ 520
007001-002	18cm	¥ 740
007001-003	21cm	¥ 900
007001-004	23.5cm	¥1,200
007001-005	26.5cm	¥1,550
007001-006	30cm	¥1,770
007001-007	33cm	¥2,020
007001-008	36cm	¥2,500
007001-009	39cm	¥3,000



22-14-⓫
スプルス木蓋(厚手)板厚15mm〔M〕

		税抜価格
007002-001	27cm	¥ 2,000
007002-002	30cm	¥ 2,540
007002-003	33cm	¥ 3,300
007002-004	36cm	¥ 3,630
007002-005	39cm	¥ 4,300
007002-006	42cm	¥ 5,000
007002-007	45cm	¥ 5,700
007002-008	48cm	¥ 7,200
007002-009	51cm	¥ 8,000
007002-010	54cm	¥ 9,500
007002-011	60cm	¥13,000



22-14-⓬
アカオアルミ篠酸段付鍋〔00〕

	内径	高さ	満水容量	板厚	段下容量	税抜価格
016002-033	33cm	330×140mm	9.0ℓ	1.0mm	6.0ℓ	¥ 6,180
016002-036	36cm	360×150mm	11.7ℓ	1.2mm	7.5ℓ	¥ 6,970
016002-039	39cm	390×160mm	14.9ℓ	1.2mm	9.0ℓ	¥ 8,360
016002-042	42cm	420×175mm	18.3ℓ	1.2mm	12.0ℓ	¥10,200
016002-045	45cm	450×185mm	22.0ℓ	1.2mm	14.5ℓ	¥13,900
016002-048	48cm	480×200mm	28.0ℓ	1.2mm	17.5ℓ	¥16,700
016002-051	51cm	510×210mm	32.1ℓ	1.2mm	20.0ℓ	¥17,300

納期確認

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

あらゆる熱源に対応。
ハンドルがステンレスで丈夫。



22-15-1

MTI プロガスト IHアルミノンスティック共柄雪平鍋〔−05〕

	内径	高さ	質量	満水容量	税抜価格
※037548-016	16cm	158×65mm	420g	1.17ℓ	¥2,800
※037548-018	18cm	178×70mm	449g	1.48ℓ	¥3,300
037548-020	20cm	198×75mm	539g	1.95ℓ	¥3,700
037548-022	22cm	218×80mm	610g	2.48ℓ	¥4,000
037548-024	24cm	238×85mm	709g	3.11ℓ	¥4,900

材質：アルミ合金（槌目ミラー）、内面加工/フッ素加工2層、取っ手/SUS304φ6mmワイヤー、底面/SUS430貼り付け
板厚：2.5mm
IH 電磁調理器

内面はフッ素樹脂加工で、
ステンレスとアルミの2層クラッド
だから、電磁調理器にも最適です。



22-15-2

MTI IH二層鋼フッ素雪平鍋〔−05〕

	内径	高さ	税抜価格
037485-030	16cm	160×70mm	¥3,750
037485-031	18cm	180×75mm	¥4,200
037485-020	20cm	200×80mm	¥4,850
037485-024	24cm	240×90mm	¥6,300

20・24cm：板厚/2.0mm（AL1.4mm＋ST0.6mm）
16・18cm：板厚/1.8mm（AL1.3mm＋ST0.5mm）
内面/フッ素樹脂加工、外面/ミラー仕上げ、木柄、アルミフック
●ラッパ型で強度UP!
IH 電磁調理器



22-15-3

MTI プロガスト アルミ両口雪平鍋〔−05〕

	内径	高さ	板厚	満水容量	税抜価格
037504-001	16cm	160×70mm	1.8mm	1.25ℓ	¥1,600
037504-002	18cm	180×80mm	1.8mm	1.8ℓ	¥1,800
037504-003	20cm	200×85mm	1.8mm	2.4ℓ	¥2,100
037504-022	22cm	220×90mm	2.0mm	3.0ℓ	¥3,200
037504-005	24cm	240×90mm	2.0mm	3.6ℓ	¥2,650

22cmは白木柄です。

※❶❻16cm・18cmは電磁調理器に反応するプレートの直径が小さいため使用出来ないか充分に反応しない場合があります。電磁調理器の取扱い説明書をご確認下さい。（反応プレート径：φ127mm）



22-15-4

KOアルミ雪平鍋〔00〕

	高さ	底板厚	容量	税抜価格
037005-001	15.0cm	60mm	1.5mm	0.9ℓ ¥2,400
037005-002	16.5cm	65mm	1.7mm	1.1ℓ ¥2,750
037005-003	18.0cm	70mm	1.7mm	1.5ℓ ¥2,800
037005-004	19.5cm	75mm	1.8mm	1.9ℓ ¥3,200
037005-005	21.0cm	80mm	1.8mm	2.3ℓ ¥3,400
037005-006	22.5cm	90mm	2.0mm	2.8ℓ ¥3,650
037005-007	24.0cm	95mm	2.3mm	3.8ℓ ¥4,700
037005-008	25.5cm	100mm	2.3mm	4.0ℓ ¥5,150
037005-009	27.0cm	105mm	2.5mm	5.2ℓ ¥6,650
037005-010	28.5cm	110mm	2.5mm	5.8ℓ ¥7,350
037005-011	30.0cm	115mm	2.5mm	6.3ℓ ¥7,800

純度99%以上の純アルミを使用。熱伝導に優れ強火や料理の酸に対しての耐久性があります。カラス口仕様もあります（価格別）。

厚底でお料理をさらに美味しく



★雪平鍋に便利な目盛りがつきました。
（15〜21cmまで）
鍋の内側に施した目盛りは、だし汁や食材の分量を量る目安としてご利用ください。



22-15-5

SSアルマイト打出雪平鍋（上物）〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	質量	税抜価格
037002-001	15cm 目盛付	150×	60mm	1.7mm 0.8ℓ	0.2kg	¥ 2,500
037002-002	16cm 目盛付	160×	70mm	1.7mm 1.1ℓ	0.3kg	¥ 2,600
037002-003	18cm 目盛付	180×	80mm	1.7mm 1.6ℓ	0.3kg	¥ 3,000
037002-004	20cm 目盛付	200×	90mm	1.7mm 2.2ℓ	0.4kg	¥ 3,500
037002-005	21cm 目盛付	210×	80mm	1.7mm 2.4ℓ	0.4kg	¥ 3,800
037002-006	24cm 目盛なし	240×	93mm	1.9mm 3.4ℓ	0.6kg	¥ 5,000
037002-007	27cm 目盛なし	270×100mm		2.8mm 5.0ℓ	1.0kg	¥ 8,500
037002-008	30cm 目盛なし	300×113mm		2.8mm 7.2ℓ	1.3kg	¥10,000

アルマイト加工

N



22-15-6

和の職人IHゆきひら鍋 新タイプ〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
※037531-030	16cm	160×	72mm	1.8mm 1.2ℓ	¥2,600
※037531-031	18cm	178×	85mm	2.2mm 1.8ℓ	¥3,000
037531-032	20cm	200×	88mm	2.2mm 2.4ℓ	¥3,400
037531-033	22cm	218×	95mm	2.2mm 3.0ℓ	¥3,700
037531-034	24cm	240×100mm		2.2mm 3.8ℓ	¥4,000

材質：アルミニウム
内外面/化研アルマイト加工
取っ手/天然木
IH 電磁調理器

IHに最適の材質はこれ！
熱伝導が良く均一に伝わり
焦げ付きにくい

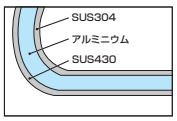


22-15-7

クラッド木柄行平鍋〔00〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
037070-001	15cm	150×	55mm 0.9ℓ	¥ 8,650
037070-002	18cm	180×	70mm 1.5ℓ	¥10,650
037070-003	21cm	210×	80mm 2.3ℓ	¥12,850
037070-004	24cm	240×	95mm 3.8ℓ	¥15,600
037070-005	27cm	270×100mm		5.2ℓ ¥18,550
037070-006	30cm	300×110mm		6.3ℓ ¥22,750

板厚：2.3mm
IH 電磁調理器



優れた効果の、複合新素材。❼

ステンレス製でサビや変形に強く、
丈夫です。



22-15-8

越乃ゆきひらステンレス〔05〕

	内径	高さ	全長	容量	質量	税抜価格
037561-016	16cm	159×67×314mm		1.2ℓ	440g	¥4,000
037561-018	18cm	179×74×334mm		1.7ℓ	530g	¥4,500
037561-020	20cm	194×76×350mm		2.0ℓ	590g	¥4,800
037561-022	22cm	216×80×384mm		2.7ℓ	700g	¥5,000
037561-024	24cm	239×86×410mm		3.4ℓ	800g	¥6,000

材質：本体/ステンレス鋼（底板厚1.5mm）、取っ手/ステンレス鋼
●本体はステンレス単層鋼構造で保温性に優れています。
●スピニング製法で側面を薄く、底面を厚くして軽量化しています。熱変形に対する強度に優れています。
呼寸法は内径です。
IH 電磁調理器



■目盛付

22-15-9

18-10三層鋼雪平鍋 目盛付〔M〕

	内径	高さ	容量(約)	質量(約)	税抜価格
036183-016	16cm	165×70mm	1.2ℓ	450g	¥3,300
036183-018	18cm	185×75mm	1.7ℓ	510g	¥3,600
036183-020	20cm	205×80mm	2.2ℓ	580g	¥4,000
036183-022	22cm	225×85mm	2.9ℓ	670g	¥4,600
036183-024	24cm	245×90mm	3.6ℓ	750g	¥5,000

材質：18-10ステンレス軟鉄割込
※食器洗浄機乾燥機不可
IH 電磁調理器

早く調理できて省エネです。
ツマミがもちやすい、しかもおたま、箸がおける。

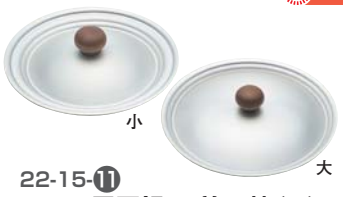


22-15-10

MTI 強化ガラス蓋Gタイプ〔M〕

	税抜価格		税抜価格
039442-014	14cm 137mm ¥1,100	039442-024	24cm 237mm ¥1,700
039442-016	16cm 157mm ¥1,200	039442-026	26cm 257mm ¥1,900
039442-018	18cm 177mm ¥1,300	039442-028	28cm 277mm ¥2,000
039442-020	20cm 197mm ¥1,400	039442-030	30cm 297mm ¥2,200
039442-022	22cm 217mm ¥1,500		

材質：本体/物理強化ガラス厚4.0mm
リング/ステンレス



22-15-11

アルミ雪平鍋用 兼用蓋〔M〕

	適応サイズ	質量	税抜価格
037004-001	小（15・16・18cm用）	118g	¥1,500
037004-002	大（20・21cm用）	152g	¥1,800



22-15-12

アカオアルミ雪平鍋蓋〔00〕

	外径	税抜価格
037145-015	15cm	170mm ¥1,200
037145-018	18cm	188mm ¥1,310
037145-021	21cm	222mm ¥1,420
037145-024	24cm	250mm ¥1,580

いいね！



22-16-❶
SSアルミ矢床鍋〔M〕

	内径	高さ	板厚	容量	税抜価格
036002-001	15.0cm	147×	65mm	3.0mm	1.0ℓ	¥ 2,300
036002-002	16.5cm	162×	70mm	〃	1.3ℓ	¥ 2,700
036002-003	18.0cm	178×	77mm	〃	1.8ℓ	¥ 3,300
036002-004	19.5cm	193×	84mm	〃	2.0ℓ	¥ 4,100
036002-005	21.0cm	208×	89mm	〃	2.6ℓ	¥ 4,500
036002-006	22.5cm	222×	93mm	〃	3.1ℓ	¥ 4,800
036002-007	24.0cm	238×100mm	〃	4.0ℓ	¥ 5,600
036002-008	25.5cm	253×105mm	〃	4.8ℓ	¥ 7,000
036002-009	27.0cm	268×110mm	〃	5.6ℓ	¥ 8,000
036002-010	28.5cm	282×118mm	〃	6.4ℓ	¥ 9,000
036002-011	30.0cm	298×123mm	〃	7.7ℓ	¥10,000

アルマイト加工



22-16-❷
ステンレス電磁矢床鍋〔00〕

	内径	高さ	満水容量	税抜価格
036421-016	16cm	160×70mm	1.3ℓ	¥6,270
036421-018	18cm	180×70mm	1.6ℓ	¥6,600
036421-020	20cm	200×80mm	2.3ℓ	¥7,040
036421-022	22cm	220×80mm	2.8ℓ	¥8,030

板厚1.2mm有磁性特殊ステンレス

IH 電磁調理器 | CH・IH

パングリッパーはピザ・グリル・グラタン・オーブン等の料理時の
鉄板等の取り出しに使用できます。矢床鍋の持手としても使用できます。



いいね！



22-16-❸
パングリッパー バネ式ブラック(袋入)〔−05〕

	全長	税抜価格
070487-001	170mm	¥700

いいね！



22-16-❹
MTI ピザパングリッパー PPG-D L型(縦型)〔M〕

	全長	税抜価格
027715-001	200mm	¥1,100

材質:18-0ステンレス

いいね！



22-16-❺
MTI ピザパングリッパー PPG-S N型〔M〕

	全長	税抜価格
027715-002	200mm	¥1,100

材質:18-0ステンレス



22-16-❻
鍋矢床鋏太口(鉄)〔M〕

	全長	税抜価格
036055-001	235mm	¥2,550

家庭用アルマイト鍋

スイメイシリーズ　軽くて使いやすい、アルミ鍋シリーズです。

材質:本体/アルミニウム合金(パール発色アルマイト加工)、取っ手/フェノール樹脂
●パール発色特殊アルマイト加工できれいさ長持ち。

N



22-16-❼
ホクアアルマイト スイメイ両手鍋〔10〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
057346-018	18cm	180×	89mm	2.1ℓ	¥2,600
057346-020	20cm	200×	96mm	2.9ℓ	¥2,900
057346-022	22cm	220×108mm	3.9ℓ	¥3,400
057346-024	24cm	240×114mm	4.9ℓ	¥3,800

板厚:1.0mm

N



22-16-❽
ホクアアルマイト スイメイ片手鍋〔10〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
057347-016	16cm	160×78mm	1.5ℓ	¥2,400
057347-018	18cm	180×89mm	2.1ℓ	¥2,500
057347-020	20cm	200×96mm	2.9ℓ	¥2,800

板厚:1.0mm

N



22-16-❾
ホクアアルマイト スイメイミルクパン14cm〔10〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
057348-014	140×65mm	0.8ℓ	¥2,100

板厚:0.9mm

使い易いハンドルのケットル。



22-16-❿
アルマイトフェミナケットル〔M〕

	外径	高さ	口径	適正容量	税抜価格
072341-015	1.5ℓ	161×	96mm	120mm	1.3ℓ	¥2,800
072341-020	2ℓ	185×110mm	130mm	1.6ℓ	¥3,200
072341-030	3ℓ	208×120mm	145mm	2.4ℓ	¥3,700
072341-040	4ℓ	225×130mm	150mm	3.2ℓ	¥4,500
072341-050	5ℓ	244×135mm	155mm	4.0ℓ	¥5,500

材質:本体/アルミニウム合金(硫酸アルマイト加工)、
ハンドル/フェノール樹脂
板厚:1.0mm

エシャロットシリーズ　板厚が厚く丈夫なシリーズです。

材質:本体/アルマイト合金(硫酸アルマイト加工)、柄/フェノール樹脂
板厚:1.3mm
ステンレス製耐焦取っ手
カラフルなプリント柄でキッチンが楽しくなります。



22-16-⓫
エシャロット両手鍋〔08〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
004559-018	18cm	193×	88mm	2.1ℓ	¥3,200
004559-020	20cm	213×	95mm	2.9ℓ	¥3,400
004559-022	22cm	233×107mm	3.9ℓ	¥3,900
004559-024	24cm	254×113mm	4.9ℓ	¥4,300

納期確認



22-16-⓬
エシャロット片手鍋〔08〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
004560-016	16cm	173×77mm	1.5ℓ	¥2,700
004560-018	18cm	193×88mm	2.1ℓ	¥3,100
004560-020	20cm	213×95mm	2.9ℓ	¥3,400

納期確認



22-16-⓭
エシャロットミルクパン14cm〔08〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
004561-014	149×63mm	0.9ℓ	¥2,400

板厚:0.8mm

納期確認



22-16-⓮
エシャロット兼用鍋〔08〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
004562-018	18cm	193×121mm	2.9ℓ	¥4,800
004562-020	20cm	213×120mm	3.6ℓ	¥5,200
004562-022	22cm	233×121mm	4.3ℓ	¥5,700
004562-024	24cm	254×133mm	5.7ℓ	¥6,500

納期確認



22-16-⓯
エシャロットケットル〔07〕

	税抜価格
004563-002	2ℓ	¥5,000
004563-003	3ℓ	¥5,500

板厚:1.0mm

納期確認

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

120℃の高温で素早く たくさんの量を一度につくれる 大容量の圧力鍋です。



22-17-1 アルミ業務用圧力鍋〔10〕

	最大炊量/米	大豆	内径	深さ	税抜価格
001006-003	15ℓ 2升	1.1升	360×162㎜		¥110,000
001006-001	18ℓ 2.4升	1.3升	360×192㎜		¥140,000
001006-004	21ℓ 2.7升	1.5升	360×228㎜		¥160,000
001006-002	24ℓ 3升	1.7升	360×260㎜		¥170,000

圧力調整装置〈設計圧力〉0.1MPa（1.0kg/㎠）
安全装置 〃 0.17MPa（1.7kg/㎠）
アルミニウム合金/安全フィルター付 納期確認



22-17-2 リブロンアルミ圧力鍋〔15〕

	最大炊飯量	内径	深さ	満水容量	重量	税抜価格
001990-001	LP2.8 4合	190×109㎜		2.8ℓ	1,720g	¥20,000
001990-002	LP4.5 8合	220×128㎜		4.5ℓ	2,240g	¥22,000
001990-003	LP5.5 9合	220×157㎜		5.5ℓ	2,420g	¥25,000

納期確認

安全性を最優先。5重設計の安全機能と3つの特徴。

ノズルとオモリで一定の圧力を保つ 圧力調整装置

リブロン圧力鍋は、通常気圧（大気圧）より1気圧高い圧力と120℃の高温（普通の鍋は98℃前後）で調理する器具です。圧力調整オモリで、ノズルから出る高温、高圧の蒸気を一定の圧力に保ち、スムーズに排出するのが圧力調整装置です。



材質：アルミニウム合金
表面加工：アルマイト
調理圧力：0.1MPa（1.0kg/cmG2）
付属品：オモリ2種類、目皿、掃除棒、取扱説明書、料理本
熱伝導に優れたアルミキャスト製
日本製

日々の業務に生きる業務用圧力鍋

- 業務用の高火力にも対応する本体ハンドルを採用。
- 取っ手の金属部分が長く、取っ手が焦げにくい。



22-17-3 ワンダーシェフPro2業務用片手圧力鍋〔10〕

	外寸	内寸	重量	税抜価格
044458-003	3ℓ 430×206×185㎜	180×120㎜	2.0kg	¥12,000
044458-006	6ℓ 470×250×230㎜	220×160㎜	2.6kg	¥15,000

作動圧力：普通圧98kPa(2気圧)
付属品：蒸しす・掃除ピン・取扱説明書兼クッキングブック
3ℓ：水の容量（最高水位線）：2.0ℓ
水の容量（豆類線）：1.0ℓ 白米最大炊量：約3合
大豆最大煮料：約2カップ（約300g）
6ℓ：水の容量（最高水位線）：4.0ℓ
水の容量（豆類線）：2.0ℓ 白米最大炊量：約7合
大豆最大煮料：約4カップ（約600g）

200V IH電磁調理器

初めてでも使いやすい、日本最高クラスの圧力



22-17-4 魔法のクイック料理 圧力鍋〔10〕

	外寸	内径	重量	税抜価格
031780-007	片手3ℓ 380×210×200㎜	180×130㎜	約2.1kg	¥13,000
031780-008	両手5.5ℓ 350×250×220㎜	220×150㎜	約2.8kg	¥14,300

材質：ステンレス・アルミニウム・フェノール樹脂ナイロン・シリコンゴム
3.0ℓ：水の容量（最高水位線）：約2ℓ
水の容量（豆類線）：約1ℓ
最大炊量：約3合
●2～3名のご家族に最適のコンパクトサイズの片手圧力鍋です。
5.5ℓ：水の容量（最高水位線）：約3.6ℓ
水の容量（豆類線）：約1.8ℓ
最大炊量：約6合
●両手で持ちやすく収納便利な5.5ℓ、4～5名のご家族にも最適サイズです。
●超高圧（日本最高クラス：140kPa・126℃）と高圧（80kPa・116℃）との切り替えが可能です。沸騰のお知らせは、蒸気噴出式です。4つの安心設計と日本国内（当社検査ラインにて）全数検査。オール熱源対応（ガスレンジは勿論、200V電磁調理器・ラジエントヒーターも対応しております。）焦げ付きにくい底三層構造
付属品：蒸しす・掃除ピン・取扱説明書・レシピブック
企画デザイン：日本
生産国：中国

200V IH電磁調理器

収納便利な両手タイプ 熱が鍋全体に均一に伝わる全面三層構造で、焦げ付きにくく省エネです。



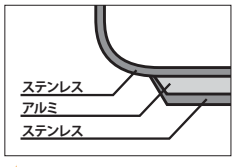
22-17-5 ワンダーシェフミドルサイズ 両手圧力鍋〔10〕

	外寸	内寸	底径	重量	税抜価格
044344-018	8ℓ 360×258×245㎜	230×190㎜	190㎜	約2.8kg	¥37,000
044344-020	10ℓ 360×258×290㎜	230×240㎜	190㎜	約2.9kg	¥44,000

8.0ℓ：水の容量：最高水位線/約5.3ℓ 豆るい線/約2.6ℓ
最大炊飯量：約10合
大豆最大煮料：約5.5カップ（約800g）
付属品：取り扱い説明書、掃除ピン、蒸しす
10ℓ：水の容量：最高水位線/約6.6ℓ 豆るい線/約3.3ℓ
最大炊飯量：約10合
大豆最大煮料：約6.5カップ（約800g）
付属品：取り扱い説明書、掃除ピン、蒸しす
安心設計
1.フィルターでノズルが詰まるのを防ぎます
2.フロート式安全装置
3.プッシュボタン
4.特別安全装置で、内圧が上がり過ぎるのを防ぎます
5.フタが閉まっていない場合、内圧が上がりません

200V IH電磁調理器（全面三層構造）

底三層構造❹❻❼❽
底三層構造で、焦げ付きにくく電磁調理器にも対応。





22-17-6 ワンダーシェフ プロビック両手圧力鍋

	白米炊飯量	内径	高さ	底径	重量	税抜価格
044346-015	15ℓ 1.8升	280×242㎜	230㎜		5.9kg	〔10〕¥ 83,000
044346-020	20ℓ 2升	280×320㎜	230㎜		6.4kg	〔10〕¥ 98,000
044345-002	ワンダーシェフPRO圧力鍋用蒸しす直径275㎜					〔15〕¥ 6,800

付属品：取扱説明書・掃除ピン
15ℓ：容量：最高水位/約10ℓ 豆類線/約5ℓ
20ℓ：容量：最高水位/約13.2ℓ 豆類線/約6.6ℓ

200V IH電磁調理器

浅型大口径なので魚など 重ね煮できない調理もおまかせ 持ちやすいワイヤーハンドル



22-17-7 ワンダーシェフプロビック浅型圧力鍋16ℓ〔10〕

	外寸	内径	底径	重量	税抜価格
044345-016	470×380×250㎜	350×165㎜	270㎜	約7.2kg	¥96,000

付属品：掃除ピン・取扱説明書
水の容量：最高水位線/約10.5ℓ・豆るい線/約5.0ℓ・最大炊飯量：約25合
6つの安心設計
1.フィルターでノズルが詰まるのを防ぎます 2.フロート式安全装置
3.特別安全装置 4.スライド安全装置
5.バルブ式安全装置 6.スリット式安全装置

200V IH電磁調理器 納期確認

オールステンレス製で、清潔・強固・持ちやすいワイヤーハンドル



22-17-8 ワンダーシェフ プロビック両手圧力鍋30ℓ〔10〕

	内寸	外寸	重量	税抜価格
044346-030	345×330㎜	470×380×410㎜	8kg	¥163,000

付属品：取扱説明書・掃除ピン
容量：最高水位/約20ℓ・豆類線/約10ℓ

200V IH電磁調理器

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

革新的な機能で、おいしく健康的な調理がより簡単に！

スタイリッシュなデザインの『コンフォート プラス』。高圧・低圧の2段階の圧力設定が可能。また、圧力をかけずに、いつでもフタを開閉し調理状態を確認できる、便利な「スチーム機能」が新登場。他にも、フタの開閉位置が分かりやすいCLOSEタブ、くっつきにくい鍋底など、使い勝手にこだわった新機能が装備されている、便利な新圧力鍋です。



22-18-1

フィスラー コンフォートプラス圧力鍋〔10〕

		内径	高さ	容量	重量	税抜価格
045024-001	4.5ℓ	220×140㎜		4.6ℓ	2.9kg	¥50,000
045024-002	6ℓ	220×185㎜		6ℓ	3.1kg	¥55,000

材質：18-10ステンレス、アルミ、18-0ステンレス
4.5ℓ：付属品：蒸し器・三脚・料理ブック付
6ℓ：付属品：蒸し器2個（穴あき・穴なし各1個）・三脚・料理ブック付
低圧：魚や野菜など煮くずれしやすい食材向け
高圧：肉料理やシチューなど料理全般
スチーム機能：食材を約100℃の温度で蒸す調理法です。
スチーム調理では、付属の蒸し器と三脚をお使いください。

ドイツ　IH 電磁調理器

電気で安心！ お任せ調理！ 大容量プロ仕様圧力なべ！

- ちょっと多めの家庭用から、業務用でも使える大容量サイズ。
- 火力を自動で調節するので、調理開始後から終了まで人手がかからず厨房の効率化が図れます。
- 前回の圧力調理時間を自動でメモリーする機能を搭載しており、繰り返し同じ調理をする際に便利です。
- 火力の自動調節で失敗を防止。調理が終われば自動で保温します。
- 圧力をかけず、コトコト煮込むスロークッカー調理にもお使いいただけます。
- 予約タイマーで予定に合わせて調理が可能です。
- 100Vコンセント対応。

いいね！



22-18-2

家庭用マイコン電気圧力鍋8.0L 楽ポンプロ8L OEDF80〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
045204-001	約370×340×360㎜			約6.1kg	¥38,000

作動圧力：70kPa
水の容量（最大調理量）：約5.3ℓ
水の容量（豆類線）：約2.6ℓ
米最大炊飯量：白米=約6合、玄米=約3合
コードの長さ：約1.5m
電源：交流100V 50/60Hz
消費電力：約1,000w
付属品：取扱い説明書兼クッキングガイド・掃除ピン
生産国：中国

ユニットケアに最適
8人～10人のユニットにも合う容量の3ℓタイプ
蓋が乗せられる魔法びん構造でそのまま保温
ハンドル付で持ち運びに便利
保温調理後、そのまま保温OK



22-18-3

真空保温調理器 シャトルシェフ〔M〕

		税抜価格
011179-004	RPF-3000	¥20,000

材質：鍋本体/ステンレス鋼、アルミニウム
蓋/ステンレス鋼
取手・ツマミ/フェノール樹脂
保温容器本体/ステンレス鋼（アクリル樹脂塗装）、
発泡スチロール内蔵
蓋/ポリプロピレン（発泡スチロール内蔵）
本体寸法：幅255×奥行255×高さ180㎜
調理鍋容量：3.0ℓ
本体質量：2.6kg
調理鍋最大内径：200㎜
調理鍋深さ：90㎜

IH 電磁調理器（内鍋のみ）

いままでの常識を超えた真空断熱技術を使った保温調理の魅力。
真空断熱構造によって、熱エネルギーを閉じこめる保温調理器具は、時間とエネルギーを大幅に節約します。エコロジカルでおいしい調理方法です。

さっと煮込んであとはシャトルシェフにおまかせ。シックでどんなキッチンにも合うカラーデザインです。


3.0ℓクリアステンレス


3.0ℓクリアブラウン


4.5ℓクリアステンレス


4.5ℓクリアブラウン

22-18-4

シャトルシェフ〔15〕

		幅	奥行	高さ	調理鍋容量	調理鍋最大内径	本体重量	税抜価格
012762-009	KBG-3000 クリアステンレス	310×265×190㎜			3.0ℓ	200㎜	2.7kg	¥20,000
012762-010	KBG-3000 クリアブラウン	310×265×190㎜			3.0ℓ	200㎜	2.7kg	¥20,000
012762-011	KBG-4500 クリアステンレス	310×265×240㎜			4.5ℓ	200㎜	3.1kg	¥25,000
012762-012	KBG-4500 クリアブラウン	310×265×240㎜			4.5ℓ	200㎜	3.1kg	¥25,000

調理鍋仕様：底3層構造・強化ガラスふた
保温効力：65℃以上（6時間）

IH 電磁調理器（内鍋のみ）

おねばが吹きこぼれず、
少ないご飯もおいしく炊ける。



22-18-5

アルミ DX 文化鍋〔15〕

	内径	高さ	最大炊飯量	税抜価格
028003-001	18㎝	180×100㎜	3合5勺（520g）	¥5,200
028003-002	20㎝	200×111㎜	4合（610g）	¥6,000
028003-003	22㎝	220×122㎜	6合弱（880g）	¥7,000
028003-004	24㎝	240×135㎜	8合弱（1.16kg）	¥7,500

※目皿無しです。



22-18-6

アルミ大釜カン付〔15〕

	口外径	高さ	胴外寸 つば外寸	炊飯量	税抜価格
005002-007	28㎝	280×210㎜	289×357㎜	2升4合	¥14,000
005002-008	30㎝	300×225㎜	309×382㎜	3升3合	¥15,500
005002-010	33㎝	330×248㎜	340×420㎜	4升4合	¥21,000
005002-011	36㎝	371×270㎜	371×458㎜	5升2合	¥24,000
005002-012	40㎝	395×320㎜	406×525㎜	7升5合	¥30,300

熟練職人の手で、アルミニウムをひとつひとつ鋳型に流し込んで丁寧に造り上げた本格釜です。



22-18-7

木製釜蓋〔M〕

	税抜価格		税抜価格
006316-001	20㎝ ¥3,300	006316-009	36㎝ ¥ 8,500
006316-002	22㎝ ¥3,400	006316-010	38㎝ ¥ 9,300
006316-003	24㎝ ¥3,900	006316-011	40㎝ ¥11,330
006316-004	26㎝ ¥4,000	006316-012	42㎝ ¥13,000
006316-005	28㎝ ¥4,600	006316-013	44㎝ ¥15,000
006316-006	30㎝ ¥5,650	006316-015	48㎝ ¥18,000
006316-007	32㎝ ¥6,480		
006316-008	34㎝ ¥7,430		

スプルス材

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

だれでも簡単にローストビーフやチャーシュー等が柔らかく・ジューシーに美味しく作れる低温調理器です。

下処理をした食材を真空パックし、その袋ごと耐熱の容器（深い鍋や深い容器）に入れ設定温度と時間をセットすれば調理終了のお知らせまで何もする事はありません。温泉たまごは卵をそのまま容器に入れセットするだけです。

防水規格 IPX7 取得　電動ポンプ搭載

大容量タイプの低温調理器です。



22-19-1
低温調理器大容量タイプTC-2000（30）

	幅	奥行	高さ	質量	税抜価格
019997-001	162×142×328㎜			約3.0kg（電源コード含む）	¥108,000

材質：本体カバー・本体/ステンレス
固定ハンドル/ABS樹脂
単相200V 2000W（電源コンセント形状にご注意ください）
●最大60ℓまで使用可能。IPX7準拠の防水仕様
●電動ポンプ搭載でパワフルな循環を実現





電動ポンプのパワフル循環機能が一定温度に保つ！







22-19-2
TC-900低温調理器（30）

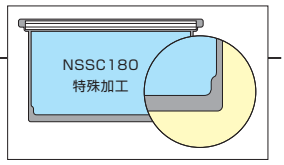
	幅	奥行	高さ	税抜価格
019989-001	85×172×320㎜			¥30,000

本体質量：約1.5kg（電源コード除く）
材質：本体カバー・ハンドル/PPC樹脂、本体/ステンレス
ヒーター：シーズヒーター
電源：AC100V-840W 50/60Hz
温度設定範囲：5℃～95℃（0.1℃単位）
時間設定範囲：5分～99時間（1分単位）
電源コード：有効長1.25m
安全保護機能：最低・最高水位感知/温度過昇防止
●防水仕様（IPX7）で操作パネルに水がかかっても安心です。
●調理時間と温度を設定するだけで準備が完了
●使用可能水量：30ℓまで　最低水位110㎜

エレックマスターライト

IH 電磁調理器　全ての熱源に対応します。

軽くて使いやすい
1.素材と造りが違います。
　NSSC180特殊加工　底面1.5㎜、側面0.8㎜
2.無水調理もお手の物。
3.安全の確かな目じるし　SGマーク200V対応



底面1.5㎜、側面0.8㎜
（雪平鍋は底面、側面共1.0㎜）



22-19-3
エレックマスターライト両手鍋20㎝（10）

	内径	高さ	質量	容量	税抜価格
004513-020	198×92㎜		1.2kg	2.8ℓ	¥8,700

CH・IH



22-19-4
エレックマスターライト両手深鍋（10）

	内径	高さ	質量	容量	税抜価格
004512-020	20㎝	198×110㎜	1.4kg	3.4ℓ	¥ 9,200
004512-024	24㎝	236×140㎜	1.9kg	5.8ℓ	¥12,000

CH・IH



22-19-5
エレックマスターライト 片手鍋（10）

	内径	高さ	質量	容量	税抜価格
004514-016	16㎝	152×93㎜	0.82kg	1.7ℓ	¥6,400
004514-018	18㎝	174×95㎜	0.98kg	2.3ℓ	¥7,500

CH・IH



22-19-6
エレックマスターライトパスタポット20㎝（10）

	内径	高さ	質量	容量	税抜価格
004515-020	198×205㎜		2.33kg	6.7ℓ	¥13,800

CH・IH



22-19-7
エレックマスターPRO天ぷら鍋（10）

	内径	高さ	質量	容量	税抜価格
004517-018	210×80㎜		0.87kg	2.3ℓ	¥9,200

CH・IH



22-19-8
エレックマスターライト用ガラス蓋（10）

	税抜価格
004518-020	20㎝用 ¥1,700
004518-024	24㎝用 ¥2,100



22-19-9
エレックマスターライト雪平鍋（10）

	内径	高さ	質量	容量	税抜価格
004519-016	16㎝	155×65㎜	0.37kg	1.0ℓ	¥4,600
004519-018	18㎝	175×75㎜	0.46kg	1.5ℓ	¥5,200

板厚1.0㎜

CH・IH



22-19-10
エレックマスターライト スチームプレート（10）

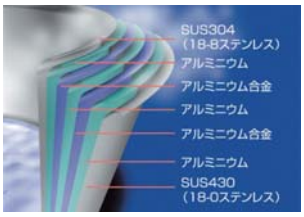
	税抜価格
004520-020	20㎝用 ¥2,000
004520-024	24㎝用 ¥3,300

サイズ表記は蓋・ハンドルを含んでおりません。

geo PRODUCT Supervised by YUKIO HATTORI

N IH電磁調理器 全ての熱源に対応します。

材質：全面7層構造





22-20-1
ジオ・プロダクト 深型両手鍋 21cm〔10〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
056329-001	210×200mm		6.8ℓ	¥15,000



22-20-2
ジオ・プロダクト 両手鍋〔10〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
056324-001	14cm	140×	70mm 1.0ℓ	¥ 7,000
056324-002	16cm	160×	80mm 1.5ℓ	¥ 8,000
056324-003	18cm	180×	85mm 2.0ℓ	¥ 9,000
056324-004	20cm	200×	89mm 2.7ℓ	¥10,000
056324-005	22cm	220×	95mm 3.5ℓ	¥11,000
056324-006	25cm	250×120mm		5.6ℓ ¥15,000
056324-007	28cm	280×130mm		7.8ℓ ¥20,000



22-20-3
ジオ・プロダクト 浅型両手鍋〔10〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
056323-001	22cm	220×70mm		2.5ℓ ¥10,000
056323-002	25cm	250×74mm		3.4ℓ ¥12,000
056323-003	28cm	280×85mm		5.9ℓ ¥18,000



22-20-4
ジオ・プロダクト ポトフ鍋〔10〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
056325-001	20cm	200×130mm	4.0ℓ	¥12,000
056325-002	22cm	220×140mm	5.0ℓ	¥14,000



22-20-5
ジオ・プロダクト 片手鍋〔10〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
056322-001	14cm	140×70mm	1.0ℓ	¥ 7,000
056322-002	16cm	160×80mm	1.5ℓ	¥ 8,000
056322-003	18cm	180×85mm	2.0ℓ	¥ 9,000
056322-004	20cm	200×89mm	2.7ℓ	¥10,000



22-20-6
ジオ・プロダクト ソテーパン〔10〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
056330-001	21cm	210×53mm	1.8ℓ	¥12,000
056330-002	25cm	250×60mm	2.5ℓ	¥15,000



パスタポットセット



中子のみ

22-20-7
ジオ・プロダクト パスタポット 21cm〔10〕

		内径	深さ	容量	税抜価格
056328-001	パスタポットセット	210×290mm		6.8ℓ	¥20,000
056328-002	パスタ用中子のみ	210×260mm			¥ 5,000



22-20-8
ジオ・プロダクト 蒸し器付鍋〔10〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
056326-001	25cm	250×155mm		3.4ℓ ¥16,000
056326-002	28cm	280×185mm		3.4ℓ ¥25,000

25cm：約8合位まで
28cm：約一升位まで



22-20-9
ジオ・プロダクト 蒸し器〔10〕

		内径	深さ	税抜価格
056327-001	25cm用	250×108mm		¥5,000
056327-002	28cm用	280×120mm		¥7,000

25cm用：25cmの浅型両手鍋・両手鍋・ソテーパンとセット可能です。
28cm用：28cmの浅型両手鍋・両手鍋とセット可能です。



22-20-10
ジオ・プロダクト 行平鍋〔10〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
056321-001	15cm	150×60mm	0.9ℓ	¥6,000
056321-002	18cm	180×70mm	1.5ℓ	¥7,000
056321-003	21cm	210×80mm	2.5ℓ	¥8,000



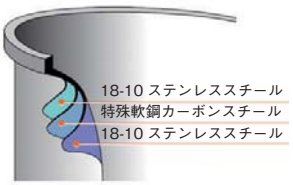
22-20-11
ジオ・プロダクト 玉子焼 18×15cm〔10〕

	内寸	深さ	税抜価格
056331-001	180×150×34mm		¥8,000

3 PLY
18-10 STAINLESS STEEL & STEEL & 18-10 STAINLESS STEEL
JUNO ジュノー

200V IH 電磁調理器

全ての熱源に対応します。





22-21-1
ジュノー三層鋼ミルクパン14cm〔M〕

	外径	全長	全高	容量	質量	税抜価格
056360-001	138	290	75mm	1.0ℓ	440g	¥3,000



22-21-2
ジュノー三層鋼片手鍋〔M〕

	外径	全長	全高	深さ	容量	質量	税抜価格
056361-016	16cm	167	313	123mm	73mm	1.2ℓ	510g	¥4,300
056361-018	18cm	185	335	132mm	80mm	1.8ℓ	630g	¥4,900



22-21-3
ジュノー三層鋼両手鍋20cm〔M〕

	外径	全長	全高	深さ	容量	質量	税抜価格
056362-020	210	320	144mm	85mm	2.2ℓ	875g	¥6,000



22-21-4
ジュノー三層鋼深型両手鍋22cm〔M〕

	外径	全長	全高	深さ	容量	質量	税抜価格
056363-022	225	340	175mm	115mm	4.0ℓ	1,055g	¥7,000



22-21-5
ジュノー三層鋼卓上両手鍋23cm〔M〕

	外径	全長	全高	深さ	容量	質量	税抜価格
056364-023	240	350	140mm	80mm	2.5ℓ	1,010g	¥7,000

ソリッド・ビームス ホーロー鍋

使いやすさを追求したデザイン

このページのホーローは 資料 537ページ

200V IH 電磁調理器 全ての熱源に対応します。



22-21-6
ソリッドキャセロール20cm〔15〕

		全長	全幅	全高	満水容量	税抜価格
015248-001	SD-20W・R 赤	280	205	135mm	3.0ℓ	¥5,000
015248-003	SD-20W・W 白	280	205	135mm	3.0ℓ	¥5,000

鉄ホーロー焼付加工

CH・IH



22-21-7
ソリッドディープキャセロール22cm〔15〕

		全長	全幅	全高	満水容量	税抜価格
015249-001	SD-22DW・R 赤	300	220	190mm	5.6ℓ	¥6,000
015249-003	SD-22DW・W 白	300	220	190mm	5.6ℓ	¥6,000

鉄ホーロー焼付加工

CH・IH



22-21-8
ソリッドソースパン18cm〔15〕

		全長	全幅	全高	満水容量	税抜価格
015247-001	SD-18S・R 赤	360	185	125mm	2.2ℓ	¥4,500
015247-003	SD-18S・W 白	360	185	125mm	2.2ℓ	¥4,500

鉄ホーロー焼付加工

CH・IH



22-21-9
ソリッドミルクパン12cm〔15〕

		全長	全幅	全高	満水容量	税抜価格
015246-001	SD-12M・R 赤	235	120	100mm	0.75ℓ	¥3,000
015246-003	SD-12M・W 白	235	120	100mm	0.75ℓ	¥3,000
015246-005	SD-12M・SB 青	235	120	100mm	0.75ℓ	¥3,000

鉄ホーロー焼付加工

CH・IH



●茹でる、煮る、蒸す、揚げるの多機能鍋。
●鍋の形状が、ふきこぼれにくい形状になっています。

22-21-10
ハニービームス多機能鍋27cm〔15〕

		内径	底径	深さ	容量	重量	税抜価格
070193-001	BMP-27FWR 赤	270	150	140mm	5.4ℓ	2.2kg	¥6,000
070193-002	BMP-27FWW 白	270	150	140mm	5.4ℓ	2.2kg	¥6,000

スノコ付　鉄ホーロー焼付加工

CH・IH

ガラス鍋



VISIONS

●電子レンジ、オーブン、直火でご使用になれます。
●透明で中身が見えるので、料理の加減が一目でわかります。
●保温性に優れているので、弱火で煮込む料理も得意です。
●エレガントなデザインは食卓を一層華やかにします。



22-21-11
VISIONSクックポット〔10〕

		幅	奥行	高さ	容量	税抜価格
027642-001	CP-8694	265	185	150mm	1.5ℓ	¥ 8,800
027642-002	CP-8695	305	215	175mm	2.5ℓ	¥ 9,400
027642-003	CP-8696	305	215	215mm	3.5ℓ	¥10,450

材質:本体/超耐熱ガラス、フタ/強化ガラス



22-21-12
VISIONSソースパン〔10〕

		全長	幅	高さ	容量	税抜価格
027645-001	CP-8691	280	175	135mm	1.0ℓ	¥7,250
027645-002	CP-8692	315	185	145mm	1.5ℓ	¥8,250
027645-003	CP-8693	375	215	165mm	2.5ℓ	¥9,400

材質:本体/超耐熱ガラス、フタ/強化ガラス



22-21-13
VISIONSスープポット3.5ℓ〔10〕

		全長	幅	高さ	容量	税抜価格
027646-001	CP-8697	315	275	175mm	3.5ℓ	¥12,200

材質:本体/超耐熱ガラス、フタ/強化ガラス

MTI PPO STYLE KITCHEN GOODS

アップハンドルで使いやすく、
ミラー仕上げでキッチンで映えます。



22-22-❶
MTI IHミラーフライパン〔−05〕

	内径	高さ	税抜価格
039335-020	20cm	195×45mm	¥3,400
039335-022	22cm	218×49mm	¥3,650
039335-024	24cm	235×50mm	¥3,850
039335-026	26cm	255×58mm	¥4,200
039335-028	28cm	275×63mm	¥4,400
039335-030	30cm	295×63mm	¥4,850

材質/アルミニウム　板厚/2.6mm
内面/ナバロンハードコート
外面/ミラー仕上げ　底/ステンレス圧着
IH電磁調理器

22-22-❷
MTI IHミラー炒め鍋〔−05〕

	内径	高さ	税抜価格
039336-028	28cm	280×83mm	¥4,850

材質/アルミニウム
板厚/2.6mm
内面/ナバロンハードコート
外面/ミラー仕上げ
底/ステンレス圧着
IH電磁調理器

少ない油でヘルシークッキング

●金属ヘラでも傷つきにくい。
●軽量で頑丈です。







深型だから煮物にも。



22-22-❸
MTI IHマーブルフライパン Light〔−05〕

	内径	高さ	税抜価格
031756-020	20cm	200×50mm	¥4,000
031756-026	26cm	260×60mm	¥4,500
031756-028	28cm	280×65mm	¥4,950

内面:マーブルコート(4層)
厚み:2.5mm(底)+1.5mm(壁)+4.0mm(浜)
材質:本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール
IH電磁調理器

22-22-❹
MTI IHマーブルディープパンLight24cm〔−05〕

	内径	高さ	税抜価格
031757-024	240×70mm		¥4,500

厚み:2.5mm(底)1.5mm(壁)4.0mm(浜)
内面:マーブルコート(4層)
●金属ヘラでも傷つきにくい。●軽量で頑丈です。
材質:本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール
IH電磁調理器

22-22-❺
MTI IHマーブルいため鍋Light28cm〔−05〕

	内径	高さ	税抜価格
031776-001	280×80mm		¥5,500

厚み:2.5mm(底)　1.5mm(壁)　4.0mm(浜)
内面:マーブルコート(4層)
●金属ヘラでも傷つきにくい。●軽量で頑丈です。
材質:本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール
IH電磁調理器

USAスタイル ガス用

プロのシェフから主婦まで豊富な
サイズを揃えました!



簡単に取り外せるシリコン
ハンドルカバーなので、
外してオーブンにも入れら
れるので大変便利です。

USAスタイル 電磁用

IH対応です。プロのシェフから主婦まで
豊富なサイズを揃えました!





22-22-❻
MTI プロガストフライパンII〔M〕

	外径	内径	高さ	板厚	税抜価格
072204-019	19cm	195×172×40mm		3mm	¥2,700
072204-022	22cm	215×196×48mm		3mm	¥3,200
072204-027	27cm	270×245×50mm		3mm	¥5,300
072204-032	32cm	320×295×60mm		3mm	¥6,300
072204-037	37cm	372×343×67mm		3mm	¥8,200

材質:本体/アルミ(内面フッ素加工QUANTUM2)
ハンドル/鉄クロームメッキにシリコンラバーハンドル

22-22-❼
MTI プロガストIHフライパンII〔M〕

	外径	内径	高さ	板厚	税抜価格
※ 072205-022	22cm	215×196×48mm		3mm	¥3,700
072205-027	27cm	270×245×50mm		3mm	¥6,300
072205-032	32cm	320×295×60mm		3mm	¥6,900

材質:本体/アルミ(内面フッ素加工QUANTUM2)、
底/ステンレス板貼り
持ち手/クロムメッキにシリコンラバーハンドル
※22cmは電磁調理器に反応するプレートがφ125mmです。
ご使用になる電磁調理器の取扱い説明書をご確認下さい。
IH電磁調理器

22-22-❽
MTI プロガストII フライパン用ゴムハンドル〔M〕

		税抜価格
072206-001	19・22cm用	¥340
072206-002	27cm用	¥420
072206-003	37cm用	¥500

材質:シリコンラバー



底面四角圧着だから隅までよく焼けます。

少ない油でヘルシークッキング

底を四角に発熱ステンレス底圧着する事で
隅までよく焼けます。
金属ヘラでも傷つきにくい。
軽量で頑丈です。







22-22-❾
MTI IHミラー玉子焼〔−05〕

	内寸	高さ	板厚	質量	税抜価格
039337-003	150×180×30mm		2.6mm	475g	¥3,650

材質:本体/アルミニウム合金
内面/ナバロンハードコート
外面/アルミミラー仕上げ
底/ステンレス圧着
IH電磁調理器

22-22-❿
MTI IHマーブル玉子焼light〔−05〕

	内寸	高さ	厚み	税抜価格
031759-003	150×180×35mm		2.5mm	¥4,000

材質:本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面/マーブルコート(4層)
IH電磁調理器

サイズ表記はハンドルを含んでおりません。
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

このページの商品全て IH電磁調理器

全面3層構造

3層鋼クラッド材+(フッ素コートのような)
凹凸面のある画期的なセラミックコーティング



22-23-1
フェニックス セラミックコーティングIHフライパン〔00〕

	内径	高さ	税抜価格
072163-020	20cm	45mm	¥16,650
072163-022	22cm	47mm	¥17,850
072163-024	24cm	50mm	¥19,050
072163-026	26cm	55mm	¥20,750
072163-028	28cm	57mm	¥21,950
072163-030	30cm	57mm	¥23,800

底板厚:2.5mm
コーティングだけでなくベースが3層鋼(アルミ)クラッド材でIHに非常に適しています。更に総板厚も2.5mmと非常に厚く熱伝導とその均一性に非常に優れています。
堅く耐熱温度が高いという特性をもつセラミックをフッ素コートのような凹凸状に塗布しました。これによりセラミックの特徴である耐熱温度と堅さに加えフッ素コートのような離形性(ノンスティック性)を合わせ持つ究極のフライパンが完成しました。更にこのコーティングは高度で特殊な方法で塗布しているため粒子の結びつきが強くフッ素コーティングでは使用厳禁である金属のヘラやタワシで擦っても剥がれにくいという驚異の耐摩耗性を誇ります。



22-23-2
IHプロマイスターBCフライパン
ノンコート〔00〕

	内径	高さ	底厚	税抜価格
031675-018	18cm	180×42mm	3.5mm	¥ 8,500
031675-021	21cm	210×48mm	3.5mm	¥ 9,500
031675-024	24cm	240×54mm	3.5mm	¥10,500
031675-027	27cm	270×58mm	3.5mm	¥12,500
031675-030	30cm	300×62mm	3.5mm	¥13,500
031675-033	33cm	330×66mm	4.0mm	¥16,500
031675-036	36cm	360×70mm	4.0mm	¥19,500

アルミキャスト+特殊磁性体溶射+セラミック塗装
※BCフライパンは、ふっ素樹脂加工が施されていません。
※返品出来ません。



22-23-3
IHプロマイスターCTフライパン
テフロン〔00〕

	内径	高さ	底厚	税抜価格
031676-018	18cm	180×42mm	3.5mm	¥ 9,500
031676-021	21cm	210×48mm	3.5mm	¥10,500
031676-024	24cm	240×54mm	3.5mm	¥12,500
031676-027	27cm	270×58mm	3.5mm	¥13,500
031676-030	30cm	300×62mm	3.5mm	¥15,500
031676-033	33cm	330×66mm	4.0mm	¥17,500
031676-036	36cm	360×70mm	4.0mm	¥21,500

アルミキャスト+特殊磁性体溶射+セラミック塗装
※CTフライパンは、テフロンプラチナ加工が施されています。
※「テフロン」は、デュポン社のふっ素樹脂についての登録商標です。
※返品出来ません。

本体スピニング加工により軽量化を図りました。



22-23-4
マイスター2層クラッド フライパン〔05〕

		高さ(深さ)	重量	税抜価格
031959-018	18cm	202×365×116(45mm)	500g	¥ 5,000
031959-021	21cm	233×408×125(51mm)	620g	¥ 6,500
031959-024	24cm	263×443×123(57mm)	710g	¥ 7,500
031959-027	27cm	293×478×132(61mm)	880g	¥ 8,500
031959-030	30cm	324×513×142(65mm)	1,060g	¥10,000

材質:本体/2層クラッド
内面/テフロンプラチナ、外面/サテン仕上げ
取っ手/ステンレス鋼
●外側ステンレスと、内側アルミニウムの2層構造で熱効率と保温性に優れています。

クワトロシリーズ
全面4層構造

●全面4層構造。優れた熱伝導性で美しく仕上がります。
●テフロンプロファイル加工で耐食性と耐摩耗性に優れています。



22-23-5
クワトロ-IHフライパン〔10〕

		外径	高さ	全長	満水容量	質量	税抜価格
008912-018	18cm	196×41	×354mm	1.0ℓ	575g	¥4,800	
008912-020	20cm	213×49	×382mm	1.3ℓ	645g	¥5,000	
008912-022	22cm	236×53	×398mm	1.8ℓ	780g	¥5,800	
008912-024	24cm	255×53	×449mm	2.1ℓ	865g	¥6,000	
008912-026	26cm	276×56	×469mm	2.3ℓ	980g	¥6,500	
008912-028	28cm	298×57	×490mm	3.0ℓ	1,065g	¥7,000	

材質:本体内面/ふっ素樹脂塗膜加工※テフロンプロファイル加工、本体外面/ミラー研磨仕上げ、本体/4層クラッド材(底厚2mm)、取っ手/フェノール樹脂、キャップ/ステンレス鋼

加熱性能に優れ、
IHとの相性が良い全面2層構造。

●スピニング加工で底面は厚く、側面は薄くすることで軽量化を実現しました。

全面2層構造



22-23-6
IHレオンフライパン〔05〕

		外径	全長	高さ	満水容量	質量	税抜価格
042442-020	20cm	214×392	×48mm	1.3ℓ	680g	¥4,150	
042442-024	24cm	255×447	×49mm	2.1ℓ	715g	¥5,000	
042442-026	26cm	276×468	×55mm	2.7ℓ	855g	¥5,500	
042442-028	28cm	297×487	×55mm	3.2ℓ	950g	¥5,900	

材質:本体/2層クラッド材(底厚2.6mm)
内側アルミ・外側18-0ステンレス
表面加工:内側/フッ素加工(テフロンプラチナ)、外面/研磨仕上げ

焼面が広いから、一度にたくさん焼ける



22-23-7
底が広~いフライパン〔M〕

	焼面直径	高さ	税抜価格
072422-018	18cm	155×45mm	¥1,800
072422-022	22cm	190×45mm	¥2,400
072422-026	26cm	230×60mm	¥2,700
072422-028	28cm	255×60mm	¥3,000
072422-030	30cm	270×60mm	¥3,300

材質:本体/アルミニウム合金、底面/ステンレス鋼
内面加工/ふっ素樹脂塗膜加工
外面加工/焼付け塗装
取っ手/フェノール樹脂

200V



22-23-8
ブルーイング鉄フライパン〔M〕

	内径	高さ	税抜価格		内径	高さ	税抜価格
041140-016	16cm	160×32mm	¥1,700	041140-028	28cm	280×53mm	¥3,000
041140-018	18cm	180×35mm	¥1,900	041140-030	30cm	300×56mm	¥3,600
041140-020	20cm	200×40mm	¥2,000	041140-032	32cm	320×57mm	¥4,200
041140-022	22cm	220×43mm	¥2,300	041140-034	34cm	340×60mm	¥5,200
041140-024	24cm	240×47mm	¥2,500	041140-036	36cm	360×63mm	¥6,300
041140-026	26cm	260×50mm	¥2,800	041140-040	40cm	400×65mm	¥8,000

板厚1.6mm鉄(ブルーテンパー材)クリアラッカー塗装仕上
ブルーイングとは普通鋼に防錆のため表面に青く薄い酸化皮膜を形成させる特殊な熱処理の事です。処理をした鋼板をブルーテンパー鋼板といいます。
(CH・IH ※18~30cmまで)



22-23-9
SS鉄底厚フライパン〔M〕

	内径	高さ	板厚	税抜価格
028005-001	16cm	160×34mm	2.3mm	¥ 2,300
028005-002	18cm	180×37mm	〃	¥ 2,500
028005-003	20cm	200×40mm	〃	¥ 2,800
028005-004	22cm	220×43mm	〃	¥ 3,300
028005-005	24cm	240×46mm	〃	¥ 3,800
028005-006	26cm	260×49mm	〃	¥ 4,500
028005-007	28cm	280×52mm	〃	¥ 5,600
028005-008	30cm	300×55mm	〃	¥ 6,300
028005-009	32cm	320×58mm	〃	¥ 7,300
028005-010	34cm	340×61mm	〃	¥ 8,600
028005-011	36cm	360×64mm	〃	¥ 9,700
028005-012	40cm	400×70mm	〃	¥11,000

(CH・IH ※18~30cmまで)

高さ表記はハンドルを含んでおりません。



22-24-1
アルミプロマイスターBC フライパン ノンコート〔−05〕

	内径	高さ	底厚	税抜価格
031598-018	18cm	180×42mm	3.3mm	¥ 4,500
031598-021	21cm	210×48mm	3.3mm	¥ 5,000
031598-024	24cm	240×54mm	3.3mm	¥ 5,500
031598-027	27cm	270×58mm	3.3mm	¥ 6,500
031598-030	30cm	300×62mm	3.5mm	¥ 7,400
031598-033	33cm	330×66mm	4.0mm	¥ 9,200
031598-036	36cm	360×70mm	4.0mm	¥13,000

※BCフライパンは、ふっ素樹脂加工されていません。



22-24-2
アルミプロマイスターCT フライパン テフロン〔−05〕

	内径	高さ	底厚	税抜価格
031599-018	18cm	180×42mm	3.3mm	¥ 5,500
031599-021	21cm	210×48mm	3.3mm	¥ 7,000
031599-024	24cm	240×54mm	3.3mm	¥ 8,400
031599-027	27cm	270×58mm	3.3mm	¥ 9,000
031599-030	30cm	300×62mm	3.5mm	¥11,000
031599-033	33cm	330×66mm	4.0mm	¥13,500
031599-036	36cm	360×70mm	4.0mm	¥20,000

※CTフライパンは、テフロンプラチナ加工が施されています。
※「テフロン」は、デュポン社のふっ素樹脂についての登録商標です。

熱変形にも強い特厚底アルミキャスト製フライパン、いため鍋

◇テフロンTMコーティングの新技術！
最高級グレードの「TeflonTMProfile」を採用



22-24-3
マイスタープレミアムフライパン〔10〕

	外径	高さ	底厚	質量	税抜価格
031921-020	20cm	210×58mm	3.0mm	470g	¥3,800
031921-022	22cm	230×58mm	3.0mm	530g	¥4,000
031921-024	24cm	250×60mm	3.0mm	590g	¥4,300
031921-026	26cm	270×62mm	3.0mm	710g	¥4,500
031921-028	28cm	290×65mm	3.0mm	750g	¥5,000
031921-030	30cm	310×68mm	3.0mm	850g	¥5,800

材質：本体/アルミニウム合金（マグネシウム合金）、
内面/TeflonTMProfile、ハンドル/天然木

内面は耐久性抜群！最高級のコーティング、テフロンプラチナプラス加工。

- 高密度4層構造と新開発、超硬質セラミックダブル配合で卓越した耐久性。
- 強くて軽い、ALーマグネシウム合金を使用。内面リップルウェーブ加工。
油が広がりやすく少ない油で料理ができます。



22-24-4
センレンキャストフライパン〔05〕

	外径	全長	高さ	底厚	重量	税抜価格
014408-018	18cm	190×370×43mm		3.0mm	392g	¥3,800
014408-020	20cm	209×398×59mm		3.0mm	450g	¥4,000
014408-022	22cm	229×417×59mm		3.0mm	530g	¥4,300
014408-024	24cm	249×440×61mm		3.0mm	550g	¥4,500
014408-026	26cm	269×470×63mm		3.0mm	620g	¥5,000
014408-028	28cm	290×490×66mm		3.0mm	690g	¥5,800
014408-030	30cm	310×525×68mm		3.0mm	800g	¥6,500
014408-033	33cm	339×542×70mm		3.3mm	1,150g	¥7,800
014408-036	36cm	369×610×70mm		3.3mm	1,280g	¥9,800

36cmは向い取手付
材質：本体/アルミニウム合金（マグネシウム合金）、
内面/テフロンプラチナプラス加工、
外面/ミラー仕上げ、底面/サテン仕上げ、ハンドル/木柄

納期確認

特厚底で熱変形にも強い！側面を薄くした軽量タイプのアルミキャスト製フライパン。

◇耐久性抜群！「テフロンTMプラチナ」加工を採用。



22-24-5
キャストスタイルライトフライパン〔08〕

	外径	高さ	全長	質量	税抜価格
007802-020	20cm	210×60×405mm		480g	¥3,600
007802-022	22cm	230×60×425mm		540g	¥3,800
007802-024	24cm	250×62×467mm		660g	¥4,000
007802-026	26cm	270×62×487mm		760g	¥4,300
007802-028	28cm	290×64×510mm		850g	¥5,000
007802-030	30cm	310×65×512mm		850g	¥5,700
007802-032	32cm	330×65×530mm		910g	¥7,000

底面板厚：3.0mm
材質：本体/アルミニウム合金、
内面/テフロンプラチナ加工、外面/ミラー仕上げ、
裏面/サテン仕上げ、ハンドル/天然木

堅牢でしっくりと手になじむ木柄取っ手。天然木だからこそ、使いこむほどに味わいが出ています。



22-24-6
匠技フライパン〔10〕

	内径	高さ	税抜価格
016362-022	22cm	220×50mm	¥4,500
016362-024	24cm	240×55mm	¥5,000
016362-026	26cm	260×60mm	¥5,500
016362-028	28cm	280×60mm	¥6,300
016362-030	30cm	300×65mm	¥6,800
016362-032	32cm	320×65mm	¥7,300

材質：アルミ鋳物
テフロンプラチナプラス加工

◇ホームシェフに向けたデュポン社の最高級グレード、傷に強い、ハイグレードの耐久性、デュポン最高級のクオリティ



22-24-7
リョーガ フライパン〔10〕

	外径	高さ	全長	質量	税抜価格
040265-020	20cm	210×43×370mm		610g	¥4,000
040265-024	24cm	250×90×455mm		660g	¥4,800
040265-026	26cm	270×56×475mm		690g	¥5,000
040265-028	28cm	290×61×492mm		760g	¥5,500

材質：本体/アルミニウム合金（内面テフロンプラチナプラス加工、外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工）、ハンドル/フェノール樹脂

高さ表記はハンドルを含んでおりません。
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

●打ち出しの鍋は、打ち出すこと(数千回叩いて作る)により、鉄の中にある空気を外に出し、酸化防止を含め強度がつくので、軽くて強い鍋ができます。
●鉄の分子が細かくなり、熱の伝わりが良くなること、表面に細かい凹凸ができ油の乗りが良くなること、これらにより焦げつきにくい鍋ができあがります。



22-25-1
山田鉄打出中華鍋〔M〕

	板厚	税抜価格		板厚	税抜価格
017002-001 30cm	1.2mm	¥4,350	017002-015 39cm	1.6mm	¥ 7,920
017002-002 33cm	1.2mm	¥5,250	017002-016 42cm	1.6mm	¥ 9,500
017002-003 36cm	1.2mm	¥6,400	017002-017 45cm	1.6mm	¥11,500
017002-004 39cm	1.2mm	¥7,000	017002-007 48cm	1.6mm	¥14,000
017002-005 42cm	1.2mm	¥8,100	017002-008 51cm	1.6mm	¥19,000
017002-006 45cm	1.2mm	¥9,600	017002-009 54cm	1.6mm	¥22,500
017002-012 30cm	1.6mm	¥5,300	017002-010 57cm	1.6mm	¥27,000
017002-013 33cm	1.6mm	¥6,000	017002-011 60cm	1.6mm	¥31,000
017002-014 36cm	1.6mm	¥6,800			



22-25-2
山田鉄打出北京鍋〔M〕

	板厚	税抜価格		板厚	税抜価格
029001-001 27cm	1.2mm	¥ 5,940	029001-008 27cm	1.6mm	¥ 6,540
029001-002 30cm	1.2mm	¥ 6,840	029001-009 30cm	1.6mm	¥ 7,700
029001-003 33cm	1.2mm	¥ 7,500	029001-010 33cm	1.6mm	¥ 8,200
029001-004 36cm	1.2mm	¥ 8,800	029001-011 36cm	1.6mm	¥ 9,600
029001-005 39cm	1.2mm	¥11,500	029001-012 39cm	1.6mm	¥12,200
029001-006 42cm	1.2mm	¥15,200	029001-013 42cm	1.6mm	¥16,200
029001-007 45cm	1.2mm	¥20,000	029001-014 45cm	1.6mm	¥21,000



22-25-3
山田鉄木柄打出北京鍋〔M〕

	板厚	税抜価格
029003-001 24cm	1.2mm	¥ 8,520
029003-002 27cm	1.2mm	¥ 8,800
029003-003 30cm	1.2mm	¥ 9,700
029003-004 33cm	1.2mm	¥10,000
029003-005 36cm	1.2mm	¥11,200
029003-006 39cm	1.2mm	¥14,300



22-25-4
SS 鉄中華鍋(プレス)〔M〕

	板厚	税抜価格
017003-001 27cm	1.2mm	¥ 2,700
017003-002 30cm	1.2mm	¥ 3,200
017003-003 33cm	1.2mm	¥ 3,800
017003-004 36cm	1.2mm	¥ 4,700
017003-005 39cm	1.2mm	¥ 5,400
017003-006 42cm	1.2mm	¥ 5,900
017003-007 45cm	1.2mm	¥ 7,500
017003-008 48cm	1.6mm	¥11,000
017003-009 51cm	1.6mm	¥15,000
017003-010 54cm	1.6mm	¥17,700
017003-011 57cm	1.6mm	¥19,500
017003-012 60cm	1.6mm	¥22,000



22-25-5
SS鉄北京鍋(プレス)〔M〕

	板厚	税抜価格
029004-001 27cm	1.2mm	¥4,100
029004-002 30cm	1.2mm	¥4,600
029004-003 33cm	1.2mm	¥5,300
029004-004 36cm	1.2mm	¥6,000
029004-005 39cm	1.2mm	¥7,000



22-25-6
「鉄人」北京鍋(プレス)〔M〕

	税抜価格
029511-027 27cm	¥3,000
029511-030 30cm	¥3,500
029511-033 33cm	¥3,900
029511-036 36cm	¥4,500
029511-039 39cm	¥5,100

材質:鉄製(黒皮鋼板)、
クリアー塗装仕上げ
板厚:1.2mm

木製取っ手で気軽に調理。



22-25-7
SS 木柄鉄北京鍋(プレス)〔M〕

	内径	深さ	板厚	質量	税抜価格
029273-027 27cm	270	×78mm	1.2mm	0.9kg	¥5,800
029273-030 30cm	300	×88mm	1.2mm	1.0kg	¥6,500

チタンは従来の鉄鍋より軽量なので、
片手鍋でも手や腕への負担が
少なくなります。



22-25-8
純チタン共柄北京鍋〔10〕

	内径		板厚	重量	税抜価格
029141-027 27cm	270×	83mm	1.0mm	480g	¥20,000
029141-030 30cm	300×	90mm	1.0mm	660g	¥22,000
029141-033 33cm	330×100mm		1.0mm	780g	¥26,000
029141-036 36cm	360×110mm		1.0mm	860g	¥37,000
029141-039 39cm	390×120mm		1.2mm	1,050g	¥47,000

中華料理では素材の味を生かすために手早く調理することがポイント。チタンなら昇温速度が速く最高です。
※注　空炊きしますと、変形する恐れがありますのでご注意ください。

底が平らなので電磁対応です。



22-25-9
鉄なべ流IH北京鍋〔00〕

	外径	全長	高さ	底厚	質量	税抜価格
029482-020 20cm	200	×338	×115mm	1.6mm	580g	¥2,300
029482-022 22cm	235	×360	×115mm	1.6mm	660g	¥2,800
029482-024 24cm	253	×377	×120mm	1.6mm	730g	¥3,400
029482-027 27cm	272	×425	×135mm	2.0mm	970g	¥3,900

材質:鉄、透明シリコン焼付塗装
IH 電磁調理器

材料の油通し、湯通しに。
鍋より一回り小さいものをお選びください。



22-25-10
SS 鉄ジャーレン〔M〕

	内径	深さ	板厚	税抜価格
017245-001 24cm	240	×60mm	1.2mm	¥3,800
017245-002 27cm	270	×65mm	1.2mm	¥4,700
017245-003 30cm	300	×75mm	1.2mm	¥5,400
017245-004 33cm	330	×85mm	1.2mm	¥6,100

ステンレスで
衛生的!



22-25-11
18-0シャーレン鍋〔M〕

	税抜価格
012004-001 21cm	¥2,700
012004-002 24cm	¥3,150
012004-003 27cm	¥3,600
012004-004 30cm	¥4,000

板厚:0.7mm



22-25-12
SS鉄中華受台〔M〕

	上外径	下外径	板厚	税抜価格
017201-001	210	×260mm	1.2mm	¥2,100

底の丸い鍋も、これを使えば安定しやすくなります。



22-25-13
山田鉄餃子鍋〔M〕

	内径		深さ	税抜価格
007003-000 24cm	235	×	40mm	¥11,000
007003-001 27cm	265	×	40mm	¥13,100
007003-002 30cm	295	×	40mm	¥15,120
007003-003 33cm	325	×	40mm	¥18,600
007003-004 36cm	355	×	40mm	¥24,840
007003-005 39cm	385	×	40mm	¥32,500
007003-006 42cm	415	×	45mm	¥38,000
007003-007 45cm	445	×	45mm	¥48,000

底厚:24～33cm/7mm、36～45cm/9mm



22-25-14
18-0万能蓋〔M〕

	外径	税抜価格
026004-001	24cm 260mm(円付鍋27cm用・ギョーザ鍋24cm用)	¥2,100
026004-002	27cm 298mm(円付鍋30cm用・ギョーザ鍋27cm用)	¥2,400
026004-003	30cm 321mm(円付鍋33cm用・ギョーザ鍋30cm用)	¥2,600
026004-004	33cm 354mm(円付鍋36cm用・ギョーザ鍋33cm用)	¥3,300
026004-005	36cm 388mm(円付鍋39cm用・ギョーザ鍋36cm用)	¥3,700
026004-006	39cm 417mm(円付鍋42cm用・ギョーザ鍋39cm用)	¥5,220

多少ガタつきます。
※山田餃子鍋30cm、33cmKOアルミ円付鍋39cm、42cmには適合しません。

いいね！

アップハンドルで使いやすく、
ミラー仕上げでキッチンで映えます。



22-26-1

MTI IHミラー炒め鍋〔−05〕

	内径	高さ	税抜価格
039336-028	28cm	280×83mm	¥4,850

材質/アルミニウム
板厚/2.6mm
内面/ナバロンハードコート
外面/ミラー仕上げ
底/ステンレス圧着
IH電磁調理器

深型だから煮物にも。



22-26-2

MTI IHマーブルいため鍋Light28cm〔−05〕

	内径	高さ	税抜価格
031776-001	280×80mm		¥5,500

厚み：2.5mm（底） 1.5mm（壁） 4.0mm（渕）
内面：マーブルコート（4層）
●金属ヘラでも傷つきにくい。●軽量で頑丈です。
材質：本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール
IH電磁調理器

Teflon PROFILE

クワトロシリーズ 全面4層構造

●全面4層構造。優れた熱伝導性で美しく仕上がります。
●テフロンプロファイル加工で耐食性と耐摩耗性に優れています。



22-26-3

クワトロ-IHいため鍋28cm〔10〕

	外径	高さ	全長	満水容量	質量	税抜価格
008914-028	297×81×483mm			4.1ℓ	1,175g	¥7,500

材質：本体内面/ふっ素樹脂塗膜加工 ※テフロンプロファイル加工、
本体外面/ミラー研磨仕上げ、本体/4層クラッド材（底厚2mm）、
取っ手/フェノール樹脂、キャップ/ステンレス鋼
IH電磁調理器

加熱性能に優れ、ＩＨとの相性が良い全面２層構造。 全面2層構造

●スピニング加工で底面は厚く、側面は薄くすることで軽量化を実現しました。



22-26-4

IHレオンいため鍋30cm〔05〕

	外径	全長	高さ	満水容量	質量	税抜価格
042444-028	317×504×80mm			4.8ℓ	1,075g	¥6,500

材質：本体/2層クラッド材（底厚2.6mm）
内側アルミ・外側18-0ステンレス
表面加工：内側/フッ素加工（テフロンプラチナ）、外面/研磨仕上げ
IH電磁調理器

N



22-26-5

フジIHいため鍋DX（フッ素樹脂加工）27cm〔10〕

	内寸	深さ	質量	税抜価格
004525-027	270×72mm		1.3kg	¥13,800

材質：ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工
IH電磁調理器

熱変形にも強い特厚底アルミキャスト製
フライパン、いため鍋
◇テフロンTMコーティングの新技術！
最高級グレードの「TeflonTMProfile」を採用



超定番

22-26-6

マイスタープレミアムいため鍋〔10〕

	外径	高さ	底厚	質量	税抜価格
031922-030	30cm	310×85mm	3.0mm	820g	¥6,800

材質：本体/アルミニウム合金（マグネシウム合金）、
内面/TeflonTMProfile、ハンドル/天然木

内面は耐久性抜群！最高級のコーティング、
テフロンプラチナプラス加工。

●高密度4層構造と新開発、超硬質セラミックダブル配合で卓越した耐久性。
●強くて軽い、AL−マグネシウム合金を使用。
内面リップルウェーブ加工。油が広がりやすく少ない油で料理ができます。



22-26-7

センレンキャストいため鍋〔05〕

	外径	全長	高さ	底厚	重量	税抜価格
014410-030	30cm	309×520×85mm		3.0mm	770g	¥6,600
014410-032	32cm	329×530×88mm		3.0mm	910g	¥7,500

材質：本体/アルミニウム合金（マグネシウム合金）、内面/テフロンプラチナプラス加工、
外面/ミラー仕上げ、底面/サテン仕上げ、ハンドル/木柄
納期確認

特厚底で熱変形にも強い！
側面を薄くした軽量タイプの
アルミキャスト製フライパン。
◇耐久性抜群！「テフロンTMプラチナ」加工を採用。



22-26-8

キャストスタイルライトいため鍋〔08〕

	外径	高さ	全長	質量	税抜価格
007803-028	28cm	290×79×507mm		810g	¥5,500
007803-030	30cm	310×83×530mm		910g	¥6,000

底面板厚：3.0mm
材質：本体/アルミニウム合金、
内面/テフロンプラチナ加工、外面/ミラー仕上げ、
裏面/サテン仕上げ、ハンドル/天然木

堅牢でしっくりと手になじむ木柄取っ手。
天然木だからこそ、使いこむほどに
味わいが出ています。



22-26-9

匠技炒め鍋〔10〕

	内径	高さ	税抜価格
016363-028	28cm	280×75mm	¥5,800
016363-030	30cm	300×80mm	¥6,300

材質：アルミ鋳物
テフロンプラチナプラス加工

◇ホームシェフに向けたデュポン社の最高級グレード、
傷に強い、ハイグレードの耐久性、
デュポン最高級のクオリティ



22-26-10

リョーガ いため鍋〔10〕

	外径	高さ	全長	質量	税抜価格
040267-024	24cm	250×72×455mm		760g	¥5,000
040267-028	28cm	290×73×495mm		820g	¥5,500
040267-030	30cm	310×80×515mm		980g	¥6,000

材質：本体/アルミニウム合金（内面テフロンプラチナプラス加工、外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工）、ハンドル/フェノール樹脂

クワトロシリーズ 全面4層構造

- 全面4層構造。優れた熱伝導性で美しく仕上がります。
- テフロンプロファイル加工で耐食性と耐摩耗性に優れています。



22-27-1 クワトロ-IHディープフライパン〔10〕

	外径	高さ	全長	満水容量	質量	税抜価格
008913-020	20cm	217×61	×378mm	1.7ℓ	705g	¥5,800
008913-024	24cm	257×69	×445mm	2.7ℓ	955g	¥6,500

材質：本体内面/ふっ素樹脂塗膜加工※テフロンプロファイル加工、本体外面/ミラー研磨仕上げ、本体/4層クラッド材（底厚2mm）、取っ手/フェノール樹脂、キャップ/ステンレス鋼

IH 電磁調理器

加熱性能に優れ、ＩＨとの相性が良い全面２層構造。 全面2層構造

- スピニング加工で底面は厚く、側面は薄くすることで軽量化を実現しました。



22-27-2 IHレオンディープフライパン20cm〔05〕

	外径	全長	高さ	満水容量	質量	税抜価格
042443-020	217×393×60mm			1.7ℓ	605g	¥4,150

材質：本体/2層クラッド材（底厚2.6mm）
内側アルミ・外側18-0ステンレス
表面加工：内側/フッ素加工（テフロンプラチナ）、外面/研磨仕上げ

IH 電磁調理器

内面は耐久性抜群！最高級のコーティング、テフロンプラチナプラス加工。

- 高密度4層構造と新開発、超硬質セラミックダブル配合で卓越した耐久性。
- 強くて軽い、AL−マグネシウム合金を使用。内面リップルウェーブ加工。油が広がりやすく少ない油で料理ができます。



22-27-3 センレンキャスト深型フライパン〔05〕

	外径	全長	高さ	底厚	重量	税抜価格
014409-022	22cm	229×414	×73mm	3.0mm	518g	¥4,600
014409-024	24cm	248×453	×78mm	3.0mm	550g	¥5,000
014409-026	26cm	269×472	×81mm	3.0mm	630g	¥5,500

材質：本体/アルミニウム合金（マグネシウム合金）、
内面/テフロンプラチナプラス加工、
外面/ミラー仕上げ、底面/サテン仕上げ、ハンドル/木柄

納期確認

特厚底で熱変形にも強い！側面を薄くした軽量タイプのアルミキャスト製フライパン。

◇耐久性抜群！「テフロンTMプラチナ」加工を採用。



22-27-4 キャストスタイルライト深型フライパン〔08〕

	外径	高さ	全長	質量	税抜価格
007797-022	22cm	230×70	×425mm	560g	¥4,300
007797-024	24cm	250×75	×470mm	660g	¥4,700
007797-026	26cm	270×81	×488mm	730g	¥5,000

底面板厚：3.0mm
材質：本体/アルミニウム合金、
内面/テフロンプラチナ加工、外面/ミラー仕上げ、
裏面/サテン仕上げ、ハンドル/天然木
注ぎ口付

熱変形にも強い特厚底アルミキャスト製フライパン、いため鍋

◇テフロンTMコーティングの新技術！
最高級グレードの「TeflonTMProfile」を採用



超定番

22-27-5 マイスタープレミアムディープパン〔10〕

	外径	高さ	底厚	質量	税抜価格
031923-022	22cm	230×70mm	3.0mm	520g	¥4,200

材質：本体/アルミニウム合金（マグネシウム合金）、
内面/TeflonTMProfile、ハンドル/天然木

◇ホームシェフに向けたデュポン社の最高級グレード、傷に強い、ハイグレードの耐久性、デュポン最高級のクオリティ



22-27-6 リョーガ ディープフライパン22cm〔10〕

	外径	高さ	全長	質量	税抜価格
040266-022	230×68	×390mm		570g	¥4,800

材質：本体/アルミニウム合金（内面テフロンプラチナプラス加工、外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工）、ハンドル/フェノール樹脂

使うたびに好きになるウー・ウェンパン＋ 信頼できる道具があると台所はすっきりと美しく 食卓が豊かになります

軽くて使いやすい
質の高い素材を国内で1つ1つ丁寧に鋳造し、従来比15%以上の軽量化を実現しました。
丈夫で長持ち
内面ふっ素樹脂加工に最高級のテフロン®プラチナプラス加工を採用し、従来比150%の耐久性（耐ひっかき性）を実現しました。
1台7役の調理法
炒める・焼く・煮込み・茹でる・蒸す・揚げる・無水煮





22-27-7 ウー・ウェンパン+ガス火用〔15〕

	外径	全長	高さ	内径	深さ	総重量	容量	税抜価格
003374-025	24cm	WPL24 248×443	×115mm	240×72mm		1,265g	2.6ℓ	¥11,000
003374-029	28cm	WPL28 288×510	×120mm	280×80mm		1,530g	3.9ℓ	¥13,000

材質：本体/アルミキャスト製　蓋、トレー/アルミニウム合金（アルマイト加工）
内面加工/テフロンプラチナプラス加工
外面加工/ふっ素樹脂塗膜加工（カームナイトグレー）
付属品：スチームトレー、スチームコントローラー付蓋、ウー・ウェンの料理レシピ



22-27-8 ウー・ウェンパン+IH対応〔15〕

	外径	全長	高さ	内径	深さ	総重量	容量	税抜価格
003375-025	24cm	WPL24IH 248×443	×115mm	240×72mm		1,455g	2.6ℓ	¥14,000
003375-029	28cm	WPL28IH 288×510	×120mm	280×80mm		1,800g	3.9ℓ	¥16,000

材質：本体/アルミキャスト製　蓋、トレー/アルミニウム合金（アルマイト加工）
内面加工/テフロンプラチナプラス加工
外面加工/セラミック耐熱塗装
付属品：スチームトレー、スチームコントローラー付蓋　ウー・ウェンの料理レシピ

CH・IH
IH 電磁調理器

乗せて焼くだけで本格グリル

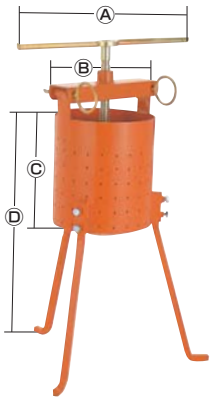


22-27-9 ミートプレス〔12〕

	直径	高さ	重量	税抜価格
037522-002	164×34mm		930g	¥5,000

材質：ステンレス鋳物製
- 反り返ってしまう食材や均一に焼き目を付けたいときに。
- ぎゅっとプレスすることでパリッとした焼き上がり。
- 継ぎ目のないオールステンレスの一体成型でいつでも清潔。

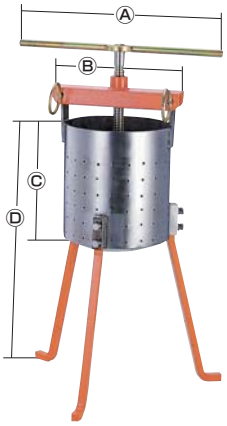
高さ表記はハンドルを含んでおりません。



22-28-❶
鉄餃子絞り器〔15〕

	税抜価格
007060-001	¥39,600

Ⓐサイズ：ハンドル部幅/490㎜
Ⓑ本体容器幅（ハンドル部除く）/300㎜
Ⓒ本体容器のみの高さ/350㎜
Ⓓ脚部から本体容器（ハンドル部除く）までの高さ/730㎜
重量：19kg



22-28-❷
18-8餃子絞り器〔15〕

	税抜価格
007061-001	¥75,600

Ⓐサイズ：ハンドル部幅/490㎜
Ⓑ本体容器幅（ハンドル部除く）/300㎜
Ⓒ本体容器のみの高さ/350㎜
Ⓓ脚部から本体容器（ハンドル部除く）までの高さ/730㎜
重量：9kg

ステンレスの一体成型で継ぎ目がないので衛生的です。



● 持ち手は滑り止めに加えて、表面をザラザラにするブラスト加工を施してありますので滑りにくく、握りやすくなっています。



22-28-❸
オールステンレス ブラスト加工 中華お玉〔M〕

	外径	柄長	容量目安	税抜価格
017707-001	大	130×365㎜	約320cc	¥2,830
017707-002	中	120×365㎜	約240cc	¥2,780
017707-003	小	110×365㎜	約160cc	¥2,700



22-28-❹
オールステンレス ブラスト加工 楕円中華お玉〔M〕

	税抜価格
017709-001	¥3,000

頭サイズ：135×110×柄長365㎜
容量目安：約340cc



22-28-❺
オールステンレス ブラスト加工 中華ヘラ〔M〕

	頭サイズ	柄長	税抜価格
017708-001	大	130×110×365㎜	¥2,740
017708-002	中	120× 90×365㎜	¥2,570
017708-003	小	110× 90×365㎜	¥2,450



22-28-❻
18-0中華お玉〔M〕

		外径	柄の長さ	容量	税抜価格
017014-004	家庭用	95×295㎜	130cc	¥1,270
017014-003	小	110×360㎜	160cc	¥1,800
017014-002	中	120×360㎜	250cc	¥1,870
017014-001	大	130×360㎜	320cc	¥1,950



22-28-❼
鉄中華お玉〔M〕

	外径	柄の長さ	容量	税抜価格
017011-003	小	105×340㎜	約150cc	¥1,000
017011-002	中	115×340㎜	約200cc	¥1,020
017011-001	大	130×345㎜	約300cc	¥1,080



22-28-❽
18-0中華ヘラ〔M〕

		巾	柄の長さ	税抜価格
017015-004	家庭用	100×295㎜		¥1,170
017015-003	小	110×360㎜		¥1,690
017015-002	中	120×360㎜		¥1,760
017015-001	大	135×360㎜		¥1,800



22-28-❾
鉄中華ヘラ〔M〕

		巾	柄の長さ	税抜価格
017012-003	小	105×335㎜		¥1,000
017012-002	中	115×335㎜		¥1,020
017012-001	大	130×340㎜		¥1,080



22-28-❿
18-0木柄餃子返し〔M〕

	頭	柄の長さ	税抜価格
007504-001	75×175×195㎜		¥1,660



22-28-⓫
18-0ギョーザ返し〔00〕

	頭	柄の長さ	税抜価格
007311-001	178×76×205㎜		¥1,270



22-28-⓬
鉄 木柄餃子返し並〔M〕

	頭	柄の長さ	税抜価格
007517-001	75×180×165㎜		¥1,140



22-28-⓭
竹ササラ（銅線巻）〔M〕

	直径	全長	税抜価格
011544-004	18cm	35×180㎜	¥580
011544-005	21cm	35×210㎜	¥660
011544-006	24cm	35×240㎜	¥700

メッシュが細目仕様の水切り袋。



22-28-⓮
餃子麺棒〔M〕

	全長	税抜価格
007316-001	300㎜	¥330



22-28-⓯
18-0アンベラ〔M〕

		税抜価格
001013-002	中細小 205㎜	¥270
001013-001	中細大 221㎜	¥360
001013-004	直小 205㎜	¥270
001013-003	直大 230㎜	¥340



22-28-⓰
ホ）新餃子絞り袋〔05〕

	税抜価格
007330-002	420×750㎜ ¥3,250

材質：ポリエステル
網目：約1.5×1.5㎜



22-28-⓱
ホテイパイレン野菜絞り袋〔05〕

	税抜価格
036075-002	小 450×450㎜ ¥3,700
036075-001	大 650×480㎜ ¥4,250

材質：パイレン製
水切れのよい素材を使っております。
入り口がミミになっており、そのまま上部で結べます。



22-29-1 銅玉子焼 関東型〔M〕

	内寸	高さ	税抜価格
016023-001	15cm	150×150×30mm	¥ 5,200
016023-002	18cm	180×180×33mm	¥ 6,700
016023-003	21cm	210×210×36mm	¥10,000
016023-004	24cm	240×240×39mm	¥12,000
016023-005	27cm	270×270×42mm	¥15,900
016023-006	30cm	300×300×45mm	¥19,700



22-29-2 銅玉子焼 関西型〔M〕

	内寸	高さ	税抜価格
016024-001	10.5cm	150×105×30mm	¥ 4,900
016024-002	12cm	165×120×30mm	¥ 5,500
016024-003	13.5cm	180×135×30mm	¥ 5,900
016024-004	15cm	195×150×30mm	¥ 6,900
016024-005	16.5cm	210×165×30mm	¥ 7,700
016024-006	18cm	225×180×30mm	¥ 9,000
016024-007	19.5cm	240×195×30mm	¥ 9,800
016024-008	21cm	255×210×30mm	¥11,100
016024-009	22.5cm	270×225×30mm	¥16,500
016024-010	24cm	285×240×30mm	¥18,600
016024-011	27cm	315×270×30mm	¥24,100
016024-012	30cm	345×300×30mm	¥29,200

底面四角圧着だから隅までよく焼けます。

少ない油でヘルシークッキング

底を四角に発熱ステンレス底圧着する事で
隅までよく焼けます。
金属ヘラでも傷つきにくい。
軽量で頑丈です。



❸底面 ❹底面



22-29-3 MTI IHミラー玉子焼〔−05〕

	内寸	高さ	板厚	質量	税抜価格
039337-003	150×180×30mm		2.6mm	475g	¥3,650

材質：本体/アルミニウム合金
内面/ナバロンハードコート
外面/アルミミラー仕上げ
底/ステンレス圧着

IH 電磁調理器



22-29-4 MTI IHマーブル玉子焼light〔−05〕

	内寸	高さ	厚み	税抜価格
031759-003	150×180×35mm		2.5mm	¥4,000

材質：本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
内面/マーブルコート（4層）

IH 電磁調理器

内面は耐久性抜群！最高級のコーティング。

高密度14層構造と新開発、
超硬質セラミックダブル配合で卓越した耐久性。
（テフロンプラチナプラス加工）
強くて軽い、AL-マグネシウム合金を使用。



22-29-5 センレンキャスト玉子焼〔05〕

	外寸	全長	高さ	底厚	質量	税抜価格
014411-001	19×13cm	200×138mm	385×37mm	3.0mm	510g	¥5,500
014411-002	21×20cm	210×220mm	339×39mm	3.0mm	786g	¥6,000

材質：本体/アルミニウム合金（マグネシウム合金）、
内面/テフロンプラチナプラス加工、外面/ミラー仕上げ、
底面/サテン仕上げ、ハンドル/木柄

特厚底で熱変形にも強い！ 軽量タイプのアルミキャスト製。



22-29-6 キャストスタイルライト玉子焼〔08〕

	高さ	全長	質量	税抜価格
007798-001	13×19cm	130×190×39×392mm	450g	¥4,500
007798-002	20×21cm	210×200×40×410mm	840g	¥5,800

材質：本体/アルミニウム合金（ディープパンは注ぎ口付）、
内面/テフロンTMプラチナ加工、外面/ミラー仕上げ、裏面/サテン仕上げ、ハンドル/天然木
◇耐久性抜群！「テフロンTMプラチナ」加工を採用。



22-29-7 プロクック 玉子焼（大）〔10〕

	内寸	高さ	底厚	税抜価格
028317-001	210×200×35mm		3.0mm	¥4,800

質量：0.7kg
材質：アルミダイキャスト+テフロンプラチナ加工
外面：ミラー仕上げ

加熱性能に優れ、ＩＨとの相性が良い全面２層構造



22-29-8 IHレオン玉子焼〔05〕

	外寸	全長	高さ	満水容量	質量	税抜価格
042445-001	153×190×388×35mm			1.0ℓ	620g	¥4,850

焼き部分190×135mm
材質：本体/2層クラッド材（底厚2.6mm）、内側アルミ・外側18-0ステンレス
表面加工：内側/フッ素加工（テフロンプラチナ）、外面/研磨仕上げ

IH 電磁調理器



22-29-9 クワトロ-IH玉子焼〔10〕

	外寸	高さ	全長	満水容量	質量	税抜価格
008915-001	19×14cm	190×140×39×369mm		0.9ℓ	635g	¥5,000
008915-002	15×9.5cm	150× 95×37×327mm		0.5ℓ	460g	¥4,500

材質：本体内面/ふっ素樹脂塗膜加工※テフロンプロファイル加工、
本体外面/ミラー研磨仕上げ、本体/4層クラッド材（底厚2.6mm）、
取っ手/フェノール樹脂、キャップ/ステンレス鋼
●全面4層構造。優れた熱伝導性で美しく仕上がります。
●テフロンプロファイル加工で耐食性と耐摩耗性に優れています。

IH 電磁調理器

玉子焼の高さ表記はハンドルを含んでおりません。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

性能が、表情になる。

プロ仕様の機能性と耐久性を備えた焼き物シリーズの決定版です。
本体の底厚が4mmと特厚のため、熱を均一に伝える他、
膨れや変形がおきにくくなっております。



22-30-❶
匠技 玉子焼プロスタイル〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
016365-015	15cm	155×155×37mm	¥5,000
016365-018	18cm	185×185×40mm	¥5,500
016365-021	21cm	215×215×40mm	¥6,000

材質：本体/アルミダイキャスト
内面加工：テフロンプラチナプロ



22-30-❷
匠技 玉子焼（中）〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
016364-001	187×135×40mm		¥4,800

材質：本体/アルミダイキャスト
内面加工：テフロンプラチナプラス

熱変形にも強い 特厚底アルミキャスト製玉子焼き



22-30-❸
マイスタープレミアム玉子焼〔10〕

	外寸	高さ	底厚	質量	税抜価格
031924-001	13×19cm	138×198×38mm	3.0mm	450g	¥4,800

材質：本体/アルミニウム合金（マグネシウム合金）、
内面/TeflonTMProfile、ハンドル/天然木

◇ホームシェフに向けたデュポン社の最高級グレード、
傷に強い、ハイグレードの耐久性、
デュポン最高級のクオリティ



22-30-❹
リョーガ 玉子焼〔10〕

	幅	高さ	全長	焼面内寸	質量	税抜価格
040268-001	小	102×33×340mm		135× 85mm	420g	¥4,000
040268-002	中	148×33×405mm		170×130mm	630g	¥4,800

材質：本体/アルミニウム合金（内面テフロンプラチナプラス加工、
外面ダイヤモンド粒子配合フッ素樹脂加工）、
ハンドル/フェノール樹脂



22-30-❺
玉子焼用木蓋（スプルス）〔M〕

		税抜価格
016028-001	15cm用 150×150mm	¥1,250
016028-002	18cm用 180×180mm	¥1,500
016028-003	21cm用 210×210mm	¥2,300
016028-004	24cm用 240×240mm	¥2,600
016028-005	27cm用 270×270mm	¥3,300
016028-006	30cm用 300×300mm	¥4,200

22-29-❶、22-30-❶の関東型サイズに合います。

早く調理できて省エネです。 ツマミがもちやすい、しかもおたま、箸がおける。



22-30-❻
MTI
強化ガラス蓋Gタイプ〔M〕

	内径	税抜価格
039442-014	14cm	137mm ¥1,100
039442-016	16cm	157mm ¥1,200
039442-018	18cm	177mm ¥1,300
039442-020	20cm	197mm ¥1,400
039442-022	22cm	217mm ¥1,500
039442-024	24cm	237mm ¥1,700
039442-026	26cm	257mm ¥1,900
039442-028	28cm	277mm ¥2,000
039442-030	30cm	297mm ¥2,200

材質：本体/物理強化ガラス厚4.0mm
リング/ステンレス

食材を芯まで美味しく調理



22-30-❼
フライパンカバーニューウィンドークック〔05〕

	外径	重量	税抜価格
072402-001	18・20・22cm	230×57mm	295g ¥1,600
072402-002	24・26・28cm	290×62mm	440g ¥1,800
072402-003	26・28・30cm	315×70mm	525g ¥2,100

材質：本体/アルミニウム合金、表面処理/焼付け塗装、
外面/竹炭コート加工、内面/竹炭コート加工、
取っ手/フェノール樹脂、ガラス/強化の種類 全面
物理強化（耐熱温度差約180℃）
●竹炭コートフライパンカバーを使用することにより、遠赤外線放射効果により、食材を包み込みように芯から調理します。



22-30-❽
スマートコンビフライパンカバー〔10〕

	適用サイズ	板厚	税抜価格
072385-001	S 16～18cm	0.6mm	¥ 850
072385-002	M 20～22cm	0.6mm	¥1,000
072385-003	L 24～26cm	0.6mm	¥1,200
072385-004	LL 28～30cm	0.6mm	¥1,500

材質：本体/アルミニウム（硫酸アルマイト加工）、
ハンドル/フェノール樹脂
軽くて扱いやすいアルミ製です。
持ちやすいハンドル。スタンド式なので、場所をとりません。
フックなどに引っかけて収納できます。



22-30-❾
テフロンセレクト フライパンカバー窓付〔M〕

	直径	税抜価格
028752-001	24～26cm用	280mm ¥1,900
028752-002	26～30cm用	310mm ¥2,300

本体：鉄・テフロンセレクト加工
ガラス窓：耐熱強化ガラス

玉子焼の高さ表記はハンドルを含んでおりません。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

魚焼きグリルで手軽に ダッチオーブン風料理



22-31-1

レイエ グリルダッチオーブン LS1507〔10〕

	全長	幅	高さ	税抜価格
008808-001	310×207×45㎜			¥5,500

材質：本体・ふた：鉄（シリコン塗装）アミ：鉄（クロムメッキ）
IH200V対応、直火・オーブン使用可、食洗機不可
グリル入口幅21cm、焼き網からグリル入口の高さ5cm、焼き網奥行き27cm以上の魚焼きグリルに適応します
魚焼きグリルで手軽にダッチオーブン風料理。短時間で高温になる魚焼きグリルを使って、おうちで手軽ダッチオーブン風料理が楽しめる！フタ付きでふっくら、うまみを凝縮！高火力でスピード調理。狭い庫内はあっという間にオーブンより高温になります。予熱が早くてスピード調理が可能。グリルのお手入れかんたん！プレートの上で焼くのでグリルのお手入れが簡単。
定価販売商品 200V IH電磁調理器

魚焼きグリルで石釜風ピザ 簡単・早い・おいしいお料理



22-31-2

レイエ グリルピザプレート LS1502〔10〕

	全長	幅	高さ	質量	税抜価格
040258-001	280×200×35㎜			590g	¥2,500

材質：鉄（シリコン塗装）
- オーブンより早い調理時間1/3
- グリル入口幅20.5*奥行27cm以上、焼き網からグリル入り口の高さ4cm以上の魚焼きグリルに適応します。
- 鉄素材の為さびが生じます。薄く油を塗って保管してください。

定価販売商品
200V IH電磁調理器

おうちでチョコットBAR気分



22-31-3

レイエ グリルdeココット LS1527〔10〕

	全長	幅	高さ	税抜価格
054043-001	200×120×43㎜			¥1,800

材質：鉄（シリコン塗装）
- バルの定番料理、アヒージョも簡単にできます。
- サイズが小さく、作った料理もそのまま食卓に出せます。
- 魚焼きグリルに2ヶ入る大きさ。

定価販売商品
200V IH電磁調理器

そのまま食卓へ、テーブルをはなやかに彩るプチサイズのスキレット





22-31-4

プチスキレット

		外寸/直径	全長	高さ	内寸/直径	深さ	容量	質量	税抜価格	
057263-001	9cm KS-3037（1個）	95×155×37㎜			90×30㎜		200㎖	110g	¥ 650	〔05〕
057263-002	9cm KS-3050（2個組）							110g	¥1,300	〔05〕
057263-003	13cm KS-3059（1個）	133×195×35㎜			125×30㎜		400㎖	185g	¥ 900	〔08〕
057263-004	13cm KS-3060（2個組）							185g	¥1,800	〔08〕

材質：鉄（1.2㎜）シリコンクリア塗装（空焼き不要）
※ガスコンロの五徳には乗らないサイズです。※オーブン、トースター、魚焼きグリルは使用可能
※電子レンジ、トッププレートは使用不可（IHの魚焼きグリルでは使用可能です）
- 9cmプチスキレットは、魚焼きグリルに4個入るサイズ感
- おなじ料理を一度にたくさん。従来サイズでは、1回で一人分プチサイズだから、1回で家族分一度の料理で一緒に食卓へ

日本製

不用な油（脂肪）を焼きながら取り除ける、溝付構造です。



22-31-5

ステーキ&グリルパン木柄付〔05〕

	直径	高さ	深さ	全長	税抜価格
013635-001	260×20㎜		15㎜	415㎜	¥8,000

重量：約2,535g
鉄鋳物製
IH電磁調理器



22-31-6

オイルプレート〔05〕

	奥行	間口	高さ	税抜価格
005378-001	247×345×20㎜			¥15,000

鉄鋳物製
IH電磁調理器
納期確認



22-31-7

アルミ鋳物木柄ステーキパン小〔M〕

	奥行	間口	高さ	板厚	重量	税抜価格
057099-001	243×243×16㎜		8.0㎜		1.9kg	¥15,500

納期確認

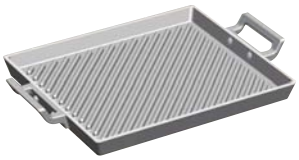


22-31-8

アルミ鋳物木柄ステーキパン大〔M〕

	間口	奥行	高さ	板厚	重量	税抜価格
057098-001	268×318×16㎜		9.0㎜		2.9kg	¥20,000

納期確認



22-31-9

アルミ鋳物角型グリルパン〔M〕

	間口	奥行	高さ	板厚	重量	税抜価格
008751-001	288×243×21.5㎜			6.5㎜	1.9kg	¥11,000

納期確認

高さ表記はハンドルを含んでおりません。
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

シリコン焼付塗装は電磁プレートを汚しません。



22-32-❶

IH鉄揚鍋

	内径	深さ	容量	税抜価格
001024-024	24cm	240×	2.9ℓ	¥ 5,200 〔M〕
001024-027	27cm	270×	3.7ℓ	¥ 6,100 〔M〕
001024-030	30cm	300×	5.0ℓ	¥ 6,800 〔M〕
001024-033	33cm	330×	6.5ℓ	¥ 7,800 〔M〕
001024-036	36cm	360×	8.2ℓ	¥ 9,000 〔M〕
001024-039	39cm	390×	10.9ℓ	¥10,800 〔−05〕
001024-042	42cm	420×103mm	13.2ℓ	¥13,400 〔−05〕
001024-045	45cm	450×120mm	16.7ℓ	¥15,500 〔−05〕
001024-052	51cm	510×135mm	22.4ℓ	¥35,000 〔M〕

表面加工：透明シリコン焼付塗装
板厚:3.2mm
IH 電磁調理器



22-32-❷

SS鉄揚げ鍋〔M〕

	内径	深さ	板厚	容量	税抜価格
001024-008	20cm	200×65mm	3.2mm	1.6ℓ	¥4,600
001024-009	22cm	220×67mm	3.2mm	2.0ℓ	¥5,000

クリアラッカー仕上
電磁調理機使用時は最初にクリアラッカーをガス火にて焼く必要があります。



22-32-❸

銅揚鍋〔M〕

	本体高さ	底厚	税抜価格
001023-001	27cm	60mm	2.3mm ¥17,600
001023-002	30cm	60mm	2.3mm ¥19,250
001023-003	33cm	80mm	3.0mm ¥28,600
001023-004	36cm	80mm	3.0mm ¥35,200
001023-005	39cm	85mm	3.0mm ¥41,250
001023-006	42cm	100mm	3.0mm ¥46,200

呼寸法は内径です。

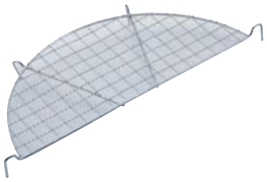


22-32-❹

AGステンレス揚鍋IH対応〔05〕

	内径	高さ	税抜価格
008724-027	27cm	270×	80mm ¥ 9,600
008724-030	30cm	300×	85mm ¥10,800
008724-033	33cm	330×	90mm ¥12,400
008724-036	36cm	360×	95mm ¥14,600
008724-039	39cm	390×105mm	¥16,400
008724-042	42cm	420×110mm	¥18,400
008724-045	45cm	450×115mm	¥20,000

取っ手部分は18-8ステンレスに金メッキがほどこされています。
板厚:2.0mm
IH 電磁調理器



22-32-❺

18-8クリンプ天プラ網〔M〕

	税抜価格		税抜価格
019003-000	24cm ¥1,830	019003-004	36cm ¥2,500
019003-001	27cm ¥2,070	019003-005	39cm ¥2,800
019003-002	30cm ¥2,170	019003-006	42cm ¥3,270
019003-003	33cm ¥2,270	019003-007	45cm ¥3,830

濾過革命

この組み合わせでご使用いただけますと
出汁こしや油こしが簡単に行えます。



❻

油・だし・スープなど何でも濾せる万能クロス
濾過性能が非常に高く、細やかな揚カスまで除去できるので油を長持ちさせられます。
植物由来原料100%で自然にやさしく、使い捨てなので受けカゴの洗浄も簡単です。(労務軽減)

22-32-❻

マルチフィルター(100枚入)〔M〕

	サイズ	税抜価格
031968-001	400×400mm	¥5,000

材質:レーヨンパルプ(セルロース)不織布
耐熱温度:200℃

フライヤーから簡単油こし!
油缶に載せるだけ、24メッシュの細かい目でカスを一発除去。漉しフィルターを敷けば更に油、長持ち。

22-32-❼

18-8万能漉しカゴ(両耳)φ24cm 24m/s〔M〕

	外寸	アミ部分外径	高さ	税抜価格
045188-001	300mm	240 × 85mm		¥2,000

アミ:24メッシュ
内径260mm・270mmのタンクにピッタリサイズ



❼

テコの原理で食材の移し替えが楽らく
吊り取手を持ち、下部ハンドルを握り正面のハンドルを移し替える容器の淵に掛ければ小さな力で楽々移し替えが出来ます。





❽

大きなハンドル・吊り取手は
熱いタンクに手が触れない安全設計

22-32-❽

18-8運搬タンクφ270mm 15ℓ〔M〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
049019-003	270×260mm		15ℓ	¥16,000

材質:18-8ステンレス
油用タンク・出汁タンクやあらゆる運搬タンクとして便利です。



22-32-❾

18-0油缶(フタ無)〔M〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
001029-001	27cm	270×300mm	15ℓ	¥ 9,900
001029-002	30cm	300×300mm	20ℓ	¥10,800

蓋は同サイズのボール蓋22-91-❿と組み合わせて使用できます。



⓫
⓾

22-32-⓾

18-8フライヤー丸カゴ(プレス)〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
028025-001	25.5cm	255×90mm	¥6,600
028025-002	27.5cm	275×95mm	¥7,400
028025-003	29.5cm	295×95mm	¥8,700

組み合わせ適正サイズ

	油缶	キッチンポット	寸胴鍋
25.5cm	27	26	27
27.5cm		28	28
29.5cm	30	30	30

22-32-⓫

フライヤー丸カゴ(鉄)〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
028024-001	油缶27cm用	250×109mm	¥3,600



N

22-33-1
KNフライヤー用丸網カゴ〔M〕

	外寸(本体)	取手	重量	税抜価格
072419-021	21cm φ215× 75mm	256× 90mm	276g	¥3,600
072419-025	25cm φ250×105mm	294×120mm	340g	¥4,500
072419-028	28cm φ280×110mm	330×125mm	392g	¥5,000
072419-031	31cm φ310×105mm	360×120mm	423g	¥5,600

材質:18-8ステンレス、網0.4×16m/s



22-33-2
UK18-8丸フライヤーかす揚(オールパンチング)〔M〕

	外径	税抜価格
072156-026	26cm 260mm	¥ 8,900
072156-028	28cm 280mm	¥ 9,400
072156-030	30cm 300mm	¥10,100
072156-033	33cm 330mm	¥11,000

パンチング穴径1.5mm
同サイズの丸型キッチンポット・寸胴鍋と組み合わせて使用すると便利です。



22-33-3
UK18-8丸フライヤーかす揚(底のみパンチング)〔M〕

	外径	税抜価格
070431-026	26cm 260mm	¥7,900
070431-028	28cm 280mm	¥8,150
070431-030	30cm 300mm	¥8,800

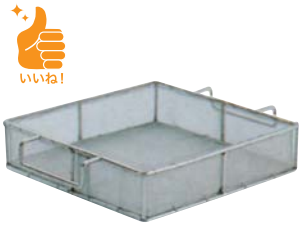
穴径3.0mm
同サイズの丸型キッチンポット・寸胴鍋と組み合わせて使用すると便利です。



22-33-4
18-8一斗缶用角ロート〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
043006-001	205×210×210mm		¥11,000

口径27mm



22-33-5
角一斗缶用角ロートコシアミ〔M〕

	高さ	税抜価格
043007-001	195×195×50mm	¥7,100

40メッシュ

網が板ではさんであるので
汚れがたまりにくいです。



22-33-6
18-8角型ロート用アミ(板フチ仕様)〔M〕

	高さ	税抜価格
043007-002	200×200×100mm	¥11,500

平織金網30メッシュ



N

22-33-7
一斗缶Tキャップ白(水性専用)〔M〕

	税抜価格
002446-001 250×250×35mm	¥1,500

材質:プラスチック製
●天を切った一斗缶のゴミの侵入を防ぐ缶キャップ。



22-33-8
18-8オイルポット替え網式〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
005867-002	2ℓ	144×150mm	¥5,200
005867-003	3ℓ	160×175mm	¥6,400
005867-004	替え網2ℓ用		¥ 300
005867-005	替え網3ℓ用		¥ 400



22-33-9
18-0オイルポット〔00〕

	直径	高さ	税抜価格
005016-002	1.1ℓ	127×122mm	¥ 2,500
005016-003	1.5ℓ	140×140mm	¥ 3,600



22-33-10
テフロンオイルポット〔00〕

	直径	高さ	税抜価格
005017-001 E-002	1.2ℓ	120mm	137mm ¥2,650
005017-002 E-001	1.5ℓ	136mm	134mm ¥3,000



22-33-11
テフロンオイルポット 受皿付〔M〕

	容量	直径	高さ	税抜価格
005556-001	1.2ℓ	138mm	160mm	¥1,950
005556-002	1.5ℓ	155mm	155mm	¥2,150

材質:本体/鉄・テフロンセレクト樹脂加工
アミ/18-8ステンレス



余裕の大きさ、
ふたなしジョッキー

22-33-12
ダイヤ ポリジョッキー(普及品)〔15〕

	ノズル	容量	税抜価格
012349-001	No.210	1ℓ	¥ 420
012349-002	No.220	2ℓ	¥ 660
012349-003	No.230	3ℓ	¥ 920
012349-004	No.240	4ℓ	¥1,100
012349-005	No.250	5ℓ	¥1,320

油や液体のうつしかえに便利です。
ふた・こし網なし 取っ手一体成形



清潔に管理できる、
ふた付ジョッキー

22-33-13
ダイヤ ふた付ジョッキー(こし網付)〔15〕

	ノズル	容量	税抜価格
012350-001	No.310	1ℓ	¥770
012350-002	No.320	2ℓ	¥970

●ハンドルの色4色(赤・黄・緑・青)で中味を使い分け
●こし網付き、フタ付ですからほこりを防げます。

このページの網目とパンチング穴径は 資料 541ページ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

キッチンポットにスッポリはまり、
安定感のいい油こしです。



22-34-❶
18-8強力油こし〔00〕

		外径	高さ	税抜価格
001032-001	1号	146×64㎜		¥1,520
001032-002	2号	182×58㎜		¥1,710
001032-003	3号	215×66㎜		¥1,980
001032-004	4号	235×75㎜		¥2,470
001032-005	5号	275×87㎜		¥2,820

網目 32メッシュ

❶❷の油こし	ベストフィットの丸型キッチンポット
1号	14cm
2号	18cm
3号	20cm
4号	24cm
5号	26cm



22-34-❷
18-8替アミ式油コシ〔M〕

		内径	深さ	税抜価格
001030-001	1号	140×55㎜		¥1,580
001030-002	2号	190×60㎜		¥1,920
001030-003	3号	215×60㎜		¥2,160
001030-004	4号	230×70㎜		¥2,800
001030-005	5号	265×80㎜		¥2,960

網目 40メッシュ



22-34-❸
18-8油こし用替アミ〔M〕

		外径	税抜価格
001031-001	1号	97㎜	¥570
001031-002	2・3号	125㎜	¥590
001031-004	4号	155㎜	¥700
001031-005	5号	175㎜	¥830

40メッシュ
❷用の替アミです。



22-34-❹
UK油こし(片手ハンドル) パンチ網仕様〔M〕

			高さ	税抜価格
001440-001	19cm	200×60㎜		¥4,380
001440-002	21.5cm	230×60㎜		¥4,580
001440-003	23cm	245×70㎜		¥5,500
001440-004	26.5cm	275×80㎜		¥6,180
001440-005	30cm	305×80㎜		¥6,800

替網式



22-34-❺
UK油こし(両手ハンドル) パンチ網仕様〔M〕

			高さ	税抜価格
001441-001	19cm	200×60㎜		¥3,960
001441-002	21.5cm	230×60㎜		¥4,380
001441-003	23cm	245×70㎜		¥4,940
001441-004	26.5cm	275×80㎜		¥5,700
001441-005	30cm	305×80㎜		¥6,330

替網式



22-34-❻
UK段付油こし(片手ハンドル) パンチ網仕様〔M〕

			高さ	税抜価格
001442-016	16-18cm	215×60㎜		¥5,150
001442-020	20-22cm	255×75㎜		¥6,390
001442-024	24-26cm	295×80㎜		¥7,300

替網式



22-34-❼
UK段付油こし(両手ハンドル) パンチ網仕様〔M〕

			高さ	税抜価格
001443-016	16-18cm	215×60㎜		¥4,580
001443-020	20-22cm	255×75㎜		¥5,720
001443-024	24-26cm	295×80㎜		¥6,600

替網式



22-34-❽
UK油こし用替えパンチ網〔M〕

		直径		税抜価格
001444-001	S	120㎜	19・21.5cm用	¥1,750
001444-002	M	155㎜	23cm用	¥1,960
001444-003	L	170㎜	26.5・30cm用	¥2,270

❹〜❼用



22-34-❾
18-0天台〔M〕

		税抜価格
019005-003	小 330×240㎜	¥5,300
019005-002	中 375×255㎜	¥5,800
019005-001	大 470×320㎜	¥7,000



22-34-❿
フッ素天ぷらバット〔10〕

		高さ	税抜価格
029347-003	小 279×178×36㎜		¥1,500
029347-004	大 325×228×51㎜		¥1,800

揚げ物が立てられスムーズに
素早く油が落ちる！



22-34-⓫
脱着式アミ付 深型天ぷらバット〔M〕

		高さ	税抜価格
019980-002	M 320×230×41㎜		¥3,200

本体：アルミニウム(アルマイト加工)
アミ：鉄(クロームメッキ)
● 用途に合わせて位置を調整可能な脱着式アミが3枚ついてます

最高のサックリ感で提供

お皿から浮かせて盛り付けられるので、水滴やキャベツの水分などで食感を損なうことなくカツ・フライをベストな状態で美味しく提供。





22-34-⓬
18-8スモールメッシュ とんかつ網〔M〕

		高さ	税抜価格
020258-001	両足高 175×88×23㎜		¥1,350
020258-002	両足低 175×88×13㎜		¥1,350

外線 18-8 3㎜
中線 18-8スモールメッシュ 0.7㎜×4メッシュ
スモールメッシュはカスがたまりにくくキャベツがおちにくい
洗いやすい



22-34-⓭
半月とんかつ網〔M〕

		高さ	税抜価格
020748-005	足なし173×90㎜		¥1,330
020748-006	足付 173×90×12㎜		¥1,520

10㎜目亀甲目

このページの網目とパンチング穴径は 資料 541ページ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

たたいて使っても金網がはずれない
縁は全周芯入り巻き締め構造



22-35-1
プロ角フライヤーカス揚 ステンレス〔M〕

	頭	柄	全長	税抜価格
072028-001 小	130×160×300	×462㎜		¥1,900
072028-002 中	145×190×350	×540㎜		¥2,100
072028-003 大	180×225×360	×585㎜		¥2,550

本体：ステンレス
網：18-8ステンレス・10メッシュ



22-35-2
18-8フライヤー かす揚〔M〕

		税抜価格
028956-001 細目	30メッシュ	¥2,300
028956-002 荒目	12メッシュ	¥2,300

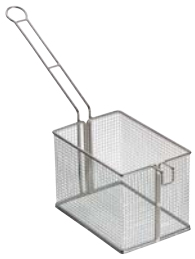
145×175×柄280㎜



22-35-3
UK18-8パンチング フライドポテトバスケット〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
070446-001	210×150×150㎜		¥13,400

パンチング穴径5.0㎜ 板厚：0.7㎜



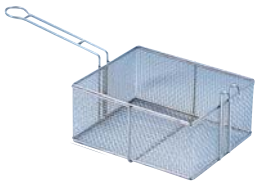
22-35-4
18-8フライドポテトバスケット〔M〕

	高さ	柄の長さ	税抜価格
072107-001	210×150×150	×280㎜	¥11,000



22-35-5
18-8ポテトフライヤー〔M〕

	高さ	柄の長さ	税抜価格
030203-002 小	270×120×120	×280㎜	¥8,400
030203-001 大	270×185×120	×280㎜	¥9,400



22-35-6
鉄ポテトフライヤー〔M〕

	高さ	柄の長さ	税抜価格
030204-002 小	270×120×120	×280㎜	¥7,500
030204-003 大	270×180×120	×280㎜	¥8,500

（クロームメッキ）

カスをすくわず、揚げ物だけを
すばやくキャッチ！
- 溶接網で頑丈です。
  縁は全周芯入り巻き締め構造。



22-35-7
18-8スパークメッシュ ポテトフライヤー（コロッケ揚げ）〔M〕

	外径	柄	税抜価格
030202-001	200×235㎜		¥3,000

10㎜目



22-35-8
18-8角型フライ揚〔M〕

	柄	網目	税抜価格
039415-001	145×175×280㎜	4メッシュ	¥2,300

22-35-9
18-8丸型フライ揚〔M〕

	外径	柄	網目	税抜価格
039416-013 小	135×245㎜		4メッシュ	¥1,250
039416-015 中	155×265㎜		4メッシュ	¥1,450
039416-018 大	180×265㎜		4メッシュ	¥1,800
039416-021 特大	210×295㎜		4メッシュ	¥2,550



22-35-10
18-8パンチング角カス揚 板ハンドル〔M〕

	頭	全長	税抜価格
070220-001 S	100×140×435㎜		¥3,900
070220-002 M	140×190×585㎜		¥4,500
070220-003 L	180×225×695㎜		¥5,100

荒目　穴径2.2㎜



22-35-11
18-8パンチング角カス揚 パイプハンドル〔M〕

	頭	全長	ハンドル長さ	税抜価格
070213-001 M	140×190×585㎜		405㎜	¥5,800
070213-002 L	180×225×695㎜		485㎜	¥6,900

穴径 直径2.2㎜

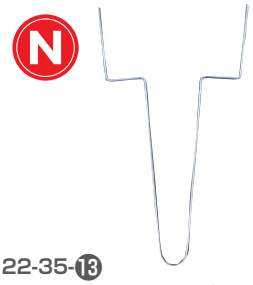
細かな揚げカスまで素早くキャッチ。



22-35-12
キャッチスキムフィルターN JA-CS1PS〔30〕

	外寸	深さ	税抜価格
007838-001	110×110×45㎜		¥2,800

材質：ポリエチレンテレフタレート
網目：120メッシュ
耐熱温度：200℃
- 金網の代わりに簡単に、揚げカス99.8%まで除去。
- 耐熱温度は200℃。揚げ温度のまま濾過可能な安全な素材を使用しています。
- 差し込むだけで簡単に取り付けできます。



22-35-13
キャッチスキムホルダーN SH3B（JACS1PS用）〔30〕

	幅	全長	税抜価格
007839-001	110×350㎜		¥1,000

材質：18-8ステンレス（線径3㎜）
耐熱温度：700℃
- 差し込むだけで簡単に取り付けできます。



22-35-14
ミルオイルフィルター RB6PS（大）〔20〕

	高さ	税抜価格
032680-001	220×280×170㎜	¥11,800

耐熱温度：200℃
200メッシュ
- NASAの宇宙服開発に使われた技術を使用したミクロンメッシュのフィルター。
- 飲料ボトルの素材と同じPET樹脂を特殊な熱加工した堅牢で細かな網の目が、揚げカスを99%以上除去し、食用油の劣化抑制に威力を発揮します。



22-35-15
フレームホルダーBF1A（RB6PS用）〔30〕

	税抜価格
032681-001	¥3,800

油はね防止と様々な場面で活躍します。



アミがフチにまいてあります。
❶❹

22-36-❶ 18-8手作り角型カス揚〔M〕

	幅	奥行	柄	税抜価格
006007-001 大	170	155	250㎜	¥1,860
006007-002 中	145	135	210㎜	¥1,700
006007-003 小	130	125	210㎜	¥1,540

手作りですので頑丈です。



22-36-❷ 18-8プレス角カス揚〔M〕

細目(40メッシュ)	間口	奥行	柄の長さ	税抜価格
006016-002 中	148	142	250㎜	¥2,500
006016-001 大	168	162	270㎜	¥2,750
荒目(16メッシュ)	間口	奥行	柄の長さ	税抜価格
※006016-006 小	128	125	225㎜	¥2,000

※はなくなり次第廃番です。



22-36-❸ 18-8 キッチンネット〔M〕

	外径	柄の長さ	税抜価格
007028-002	19㎝	200 × 100㎜	¥1,650
007028-001	23㎝	240 × 110㎜	¥2,000

網目:24メッシュ



22-36-❹ 手作りカス揚〔M〕

細目(40メッシュ約0.6㎜目)	外径	全長	税抜価格
006008-001	12㎝	120×355㎜	¥1,060
006008-002	15㎝	150×435㎜	¥1,390
006008-003	18㎝	180×460㎜	¥1,590
006008-004	21㎝	210×525㎜	¥1,990
荒目(18メッシュ約1.5㎜目)	外径	全長	税抜価格
006008-006	12㎝	120×355㎜	¥1,060
006008-007	15㎝	150×435㎜	¥1,390
006008-008	18㎝	180×460㎜	¥1,590
006008-009	21㎝	210×525㎜	¥1,990

手作りですので頑丈です。



職人がつくった
かす揚げ。
補強もしっかり!

22-36-❺ 18-8ストロングプレス丸かす揚〔M〕

細目(40メッシュ)	外径	柄の長さ	税抜価格
043315-001	12㎝	120×225㎜	¥1,050
043315-002	15㎝	150×295㎜	¥1,240
043315-003	18㎝	180×295㎜	¥1,500
荒目(18メッシュ)	外径	柄の長さ	税抜価格
043315-004	12㎝	120×225㎜	¥1,050
043315-005	15㎝	150×295㎜	¥1,240
043315-006	18㎝	180×295㎜	¥1,500


軽くてもちやすい。
網が丈夫。

22-36-❻ スリースノー軽量丸カス揚〔M〕

細目(40メッシュ)	外径	柄の長さ	税抜価格
009331-001	12㎝	120×240㎜	¥ 950
009331-002	15㎝	150×270㎜	¥1,050
009331-003	18㎝	180×270㎜	¥1,300
009331-007	21㎝	210×310㎜	¥1,900
荒目(16メッシュ)	外径	柄の長さ	税抜価格
009331-004	12㎝	120×240㎜	¥ 950
009331-005	15㎝	150×270㎜	¥1,050
009331-006	18㎝	180×270㎜	¥1,300
009331-008	21㎝	210×310㎜	¥1,900

材質:18-8ステンレス鋼



22-36-❼ スリースノーmini丸カス揚 9㎝細目10166〔M〕

	外径	深さ	柄	税抜価格
050156-001	90	20	205㎜	¥800

網目:40メッシュ 材質:18-8ステンレス

かす揚の定番! 全12アイテム
たたいて使っても金網がはずれない
縁は全周芯入り巻き締め構造。



22-36-❽ 18-8強力かす揚〔M〕

	網目		柄の長さ(約)	税抜価格
006312-010	135㎜	極細目50メッシュ	245㎜	¥1,200
006312-013		細目 32メッシュ	245㎜	¥1,100
006312-016		荒目 14メッシュ	245㎜	¥1,100
006312-011	155㎜	極細目50メッシュ	265㎜	¥1,350
006312-014		細目 32メッシュ	265㎜	¥1,200
006312-017		荒目 14メッシュ	265㎜	¥1,200

	網目		柄の長さ(約)	税抜価格
006312-012	180㎜	極細目50メッシュ	265㎜	¥1,700
006312-015		細目 32メッシュ	265㎜	¥1,500
006312-018		荒目 14メッシュ	265㎜	¥1,500
006312-019	210㎜	細目 32メッシュ	295㎜	¥2,550
006312-020		中目 24メッシュ	295㎜	¥2,550
006312-021		荒目 10メッシュ	295㎜	¥2,550


❾❿

22-36-❾ AG18-8レードル柄カス揚〔05〕

	外径	柄の長さ		税抜価格
042234-001 小	90×278㎜	網目:18メッシュ		¥1,100
042234-002 大	100×278㎜	網目:18メッシュ		¥1,160

22-36-❿ AG18-8レードル柄アク取〔05〕

	外径	柄の長さ		税抜価格
042236-001 小	90×278㎜	網目:60メッシュ		¥1,160
042236-002 大	100×278㎜	網目:60メッシュ		¥1,200



22-36-⓫ 18-8パンチング丸カス揚 パイプハンドル〔M〕

	外径	柄	税抜価格
070221-017	17㎝	170×310㎜	¥4,900
070221-020	20㎝	200×400㎜	¥5,800
070221-023	23㎝	230×475㎜	¥6,600

荒目 穴径2.2㎜



22-36-⓬ 18-8パンチング丸カス揚 板ハンドル〔M〕

	外径	柄	税抜価格
070222-017	17㎝	170×310㎜	¥3,900
070222-020	20㎝	200×400㎜	¥4,400
070222-023	23㎝	230×475㎜	¥4,900

荒目 穴径2.2㎜



22-36-⓭ 18-8パンチングあく取り〔M〕

	柄	税抜価格
001483-002	6.5cm 67×275㎜	¥2,100
001483-001	8cm 83×275㎜	¥2,200

細目:穴1.1㎜目

おすすめ!!



22-37-❶
ステンカキ揚げリング〔M〕
	内径	高さ	柄	税抜価格
050075-001	100×100㎜	130㎜		¥1,400

材質：ステンレススチール

おすすめ!!



22-37-❷
18-0パンチングかき揚げリング〔M〕
	内径	高さ	質量	税抜価格
050106-001	90×35㎜		87g	¥1,500
050107-001	90×70㎜		140g	¥1,700



22-37-❸
まるまるかき揚げリングS〔10〕
	内寸	高さ	全長	質量	税抜価格
050098-002	83×70×225㎜			151g	¥2,000

材質：18-0ステンレス



22-37-❹
UK18-8パンチング 木柄かき揚げリング2連S〔M〕
	内径	高さ	税抜価格
070463-001	80×100㎜		¥8,750

パンチング穴径5.0㎜ 板厚：0.8㎜



22-37-❺
UK18-8パンチング 木柄かき揚げリング2連M〔M〕
	内径	高さ	税抜価格
070461-001	120×100㎜		¥9,600

パンチング穴径5.0㎜ 板厚：0.8㎜



22-37-❻
UK18-8パンチング 木柄かき揚げリング4連S〔M〕
	内径	高さ	税抜価格
070464-001	110×100㎜		¥16,500

パンチング穴径5.0㎜ 板厚：0.8㎜



22-37-❼
UK18-8パンチング 木柄かき揚げリング4連M〔M〕
	内径	高さ	税抜価格
070462-001	110×150㎜		¥19,500

パンチング穴径5.0㎜ 板厚：0.8㎜



22-37-❽
UKパンチング 長柄木柄かき揚げリング4連M〔M〕
	内径	高さ	柄	税抜価格
070475-001	110×150×290㎜			¥20,500

パンチング穴径5.0×20㎜ピッチ 板厚：0.8㎜



22-37-❾
UK18-8木柄かき揚げリング 穴なし2連〔M〕
	内径	高さ	税抜価格
070465-001	85×85㎜		¥6,900

板厚：0.8㎜



❿ ⓫ ⓬ ⓭ ⓮ ⓯ ⓰

22-37-❿
粉箸〔M〕
	税抜価格
010005-001 36.5㎝	¥770

22-37-⓫
木柄揚箸〔M〕
	税抜価格
001262-001 42㎝	¥1,100

22-37-⓬
18-0ローズ柄料理箸〔M〕
		税抜価格
040008-001	P-6 35㎝	¥1,180
040008-002	P-125 42㎝	¥1,420

22-37-⓭
天ぷらメーター箸型SP-4〔15〕
	全長	温度	税抜価格
019009-001	350㎜	100～200℃(1目盛5℃)	¥2,100

- 軽くてすべりにくい箸部。
- センサー部は錆びにくいアルミ製。

22-37-⓮
天ぷらメーター(鍋固定型)〔18〕
	径	全長	測定範囲	税抜価格
019010-001	45㎜	150㎜	0～200℃(1目盛5℃)	¥3,800

本体：ステンレス製

22-37-⓯
ステンカキ揚〔M〕
	頭直径	柄	税抜価格
006012-001	穴無	77×265㎜	¥800
006012-002	穴明	77×265㎜	¥860

22-37-⓰
18-8カキ揚リング〔M〕
	内径	柄	税抜価格
006014-001	小 80×270㎜		¥ 800
006014-002	大 108×270㎜		¥1,100

フライ油の交換時期が一目でわかります。



22-38-❶
testo270 デジタル食用油テスター〔30〕

	高さ	税抜価格
005833-004	170×50×300㎜	¥68,000

納期確認

計測範囲：極性化合物量0.5～40%
温度（+40～+200℃）　動作温度：0～+50℃
精度：極性化合物量±2.0%（+40～+190℃）・温度±1.5℃
分解能：極性化合物量0.5%・温度0.5℃
ディスプレー：LCD2ラインアラーム
アラーム機能：LED3色（赤・橙・緑）上限下限任意に設定可能
センサー：極性化合物量・静電容量式センサ・温度：PTC
電源：アルカリ単4電池2個
ハウジング材質：ABS防水性：IP65（プロテクタ使用時）
調理後のフライヤーに直接センサ部を入れるだけなので、どなたでも簡単にお使い頂けます。センサー部頑丈になりました。

油の劣化を簡単に測定！



22-38-❷
3Mショートニングモニター〔15〕

	税抜価格
012896-003	20枚入 H/SM20　¥1,198
012896-002	50枚入 H/SM50　¥2,994

油の劣化の度合を4段階の酸価で表示する試験紙です。
フライ油の無駄を最小限にするためには、油の劣化レベルを正確に知り、交換時期を決める必要があります。
油が160℃～180℃の使用中に測定します。

固めて捨てる食用油固化剤



22-38-❸
油っ固500g〔20〕

	容量	幅　高さ　奥行	税抜価格
001380-001	500g 個サイズ：240×30×130㎜		¥600

手や厨房を汚さずに、食用油を手軽に固めて、
燃えるゴミとして捨てられます。
植物から抽出した天然油脂成分を
原料としていますので安心です。

使い終わった廃油の処理に

①調理後、火を消してすぐ「オイルエンド」を廃油の重量に対して3%を加え、完全に溶けるまでよくかきまぜます。油温80℃以下ですと溶けません。（廃油1ℓ=900gに対して約30g／約17ℓ=15kgに対して1袋）
②そのまま固まるまで放置します。油温40℃以下で固まりましたら燃えるゴミとして処理してください。



22-38-❹
オイルエンド 廃油凝固剤500g(20入)〔15〕

	税抜価格
005626-001	¥11,000

グリストラップの油を吸着 エコツー



22-38-❺
油吸着剤 エコツー〔25〕

	税抜価格
045187-001	100g 10個入 ¥ 3,600
045187-002	100g 50個入 ¥17,000

- ネット入りのためグリストラップへの長期間設置に適しています。
- 回収作業を楽に行えます。
- 残渣カゴの下に設置すると、排水をろ過する効果が得られます。
- ネットから出してバラでもお使いいただけます。

フライヤーに入れるだけで違いがわかる！ 食用油の品質向上・コストダウンに



22-38-❻
油ながもちくん（12個入）〔18〕

	直径	税抜価格
045105-001	25㎜	¥7,920

注意：水漏れ厳禁
油が長持ち
「油ながもちくん」の有効成分が油の痛む原因（酸化・劣化）を防ぎ、粘度の上昇を抑制します。熱伝導率が向上するため、揚げ温度を5℃～10℃程度低くして調理できます。油切れが良くなり、揚げ物への匂い移りが無くなります。
誰でも簡単に使用
油10ℓにつき「油ながもちくん」を1個使用。初回のみ150℃以上に加熱した油に入れてください。約5分後に使用できます。
職場環境の改善
油煙が少なくなり空気中の飛散が減少します。油を交換する作業が軽減され労働時間が短縮されます。



22-39-❶ 黒檀柄盛箸〔M〕

	全長	税抜価格
035002-001	15cm	290mm ¥11,500
035002-002	16.5cm	305mm ¥11,900
035002-003	18cm	320mm ¥12,300
035002-004	21cm	350mm ¥12,800
035002-005	24cm	380mm ¥13,400



22-39-❷ 水牛柱柄盛箸〔M〕

	全長	税抜価格
035176-001	12cm	270mm ¥ 6,400
035176-002	13.5cm	285mm ¥ 6,520
035176-003	15cm	300mm ¥ 6,820
035176-004	16.5cm	315mm ¥ 7,000
035176-005	18cm	330mm ¥ 7,300
035176-006	21cm	360mm ¥ 7,700
035176-007	24cm	390mm ¥ 8,200
035176-008	27cm	420mm ¥ 9,560
035176-009	30cm	450mm ¥10,050

●つかみやすい箸先



ココアブラウン　パプリカレッド　アボガドグリーン　ベイビーブルー

22-39-❸ シリコーンコンビ菜箸〔10〕

		全長	太さ	税抜価格
056058-001	ココアブラウン	300×7mm		¥900
056058-002	パプリカレッド	300×7mm		¥900
056058-003	アボガドグリーン	300×7mm		¥900
056058-004	ベイビーブルー	300×7mm		¥900

材質：18-0ステンレス（芯材）
シリコーン／耐熱温度：280℃
ナイロン／耐熱温度：200℃

- ●先端部は耐熱温度280℃のシリコーン
  ・先端部が焦げつきにくく安全な素材です。
- ●フッ素樹脂加工対応
  ・ソフトな素材のため鍋やフライパン寿命が長持ちします。

食器洗浄機対応

やわらかいので
フライパンなどを
キズつけない。



22-39-❹ シリコンお料理菜ばし〔M〕

	全長	税抜価格
005954-001	325mm	¥1,500

- ●滑りにくく柔らかいシリコン製の先端で、滑りにくくつかみやすい。
- ●熱に強く柔らかいので、ボールやフライパンがキズつきにくく、作業の音も静かです。
- ●スプーン形状ヘッドで味付や味見に便利です。ジャムなどペースト状の取り出しもきれいにかき出せます。

食器洗浄機対応

オールステンレス製で
衛生的です。



22-39-❺ 18-8共柄箸〔M〕

		税抜価格
011367-001	取り箸23cm	230mm ¥2,950
011367-002	菜箸30cm	300mm ¥3,240
011367-003	菜箸39cm	390mm ¥5,600



❻



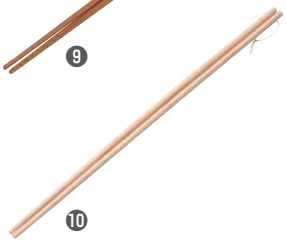
❼



❽



❾



❿

22-39-❻ 竹菜箸〔M〕

	税抜価格
011007-028	27cm ¥ 60
011007-030	30cm ¥ 70
011007-033	33cm ¥ 70
011007-036	36cm ¥ 90
011007-039	39cm ¥100
011007-045	45cm ¥140

22-39-❼ 竹菜箸3膳組〔M〕

	税抜価格
011160-002	270、300、330mmセット ¥140

22-39-❽ カブキ菜箸〔M〕

	税抜価格
006011-001	33cm ¥120
006011-003	36cm ¥160

33cm　滑止め付
36cm　滑止めなし

22-39-❾ 中華取箸〔M〕

	税抜価格
017025-001	330mm ¥700

22-39-❿ 竹製麺箸〔M〕

	税抜価格
034008-001	54cm ¥ 950
034008-002	60cm ¥1,300



22-39-⓫ 18-8菜箸スタンド〔M〕

		直径	高さ		税抜価格
011006-003	小	75×140mm		195g	¥5,500
011006-002	中	75×220mm		280g	¥6,400
011006-001	大	75×270mm		310g	¥7,100



22-39-⓬ 18-0 天プラトング〔M〕

	全長	税抜価格
020078-003	230mm	¥290



22-39-⓭ ステンレス あくとり揚げ物トング〔M〕

	あくとり部直径	全長	質量	税抜価格
045200-001	80mm	240mm	58g	¥900

材質：本体／18-0ステンレス、網／18-8ステンレス
あくとり網目：40メッシュ

- ●網に金具を取り付けたことにより、重みのある食材もぶれることなく、油切りも可能になりました。
- ●網目も細かく、あくとりも可能になりました。



※蒸段の数が2段と3段とあります。御指定下さい。写真は2段です。

❶❸

22-40-❶ 18-8業務用角蒸し器2段〔05〕

	蒸し段 一段のサイズ(外寸)	高さ	一段当り 茶碗数	一段当り 御飯の容量	税抜価格
033001-001	30cm	300×300×125mm	約 9ケ	約2.0升	¥38,450
033001-002	33cm	330×330×125mm	約10ケ	約2.4升	¥41,400
033001-003	36cm	360×360×125mm	約11ケ	約2.8升	¥44,550
033001-004	39cm	390×390×125mm	約16ケ	約3.2升	¥46,930
033001-005	42cm	420×420×125mm	約18ケ	約3.6升	¥54,950
033001-006	45cm	450×450×125mm	約20ケ	約4.0升	¥58,850
033001-007	50cm	500×500×125mm	約25ケ	約4.4升	¥68,200
033001-008	55cm	550×550×125mm			¥82,350
033001-009	60cm	600×600×125mm			¥89,050

●蒸し段が2段

22-40-❷ 18-8業務用角蒸し器3段〔05〕

	税抜価格		税抜価格
033002-001	30cm ¥50,330	033002-006	45cm ¥ 76,550
033002-002	33cm ¥54,230	033002-007	50cm ¥ 88,450
033002-003	36cm ¥58,080	033002-008	55cm ¥107,350
033002-004	39cm ¥60,900	033002-009	60cm ¥115,700
033002-005	42cm ¥71,500		

サイズは2段と同じです。
●蒸し段が3段



※蒸段の数が2段と3段とあります。御指定下さい。写真は3段です。

❷❹

22-40-❸ 電磁調理器対応角蒸し器2段〔05〕

	蒸し段 一段のサイズ(外寸)	高さ	税抜価格
006657-001	30cm	300×300×125mm	¥39,630
006657-002	33cm	330×330×125mm	¥42,900
006657-003	36cm	360×360×125mm	¥43,470
006657-004	39cm	390×390×125mm	¥48,880
006657-005	42cm	420×420×125mm	¥56,450
006657-006	45cm	450×450×125mm	¥60,630

材質:蓋・蒸し段/18-8ステンレス　水槽/SUS444
IH 電磁調理器

22-40-❹ 電磁調理器対応角蒸し器3段〔05〕

	蒸し段 一段のサイズ(外寸)	高さ	税抜価格
006658-001	30cm	300×300×125mm	¥51,550
006658-002	33cm	330×330×125mm	¥55,700
006658-003	36cm	360×360×125mm	¥59,730
006658-004	39cm	390×390×125mm	¥62,850
006658-005	42cm	420×420×125mm	¥69,090
006658-006	45cm	450×450×125mm	¥78,330

材質:蓋・蒸し段/18-8ステンレス　水槽/SUS444
IH 電磁調理器

さっぱり、美味しく蒸し料理。
いろいろ使える豊富な用途。



一重　二重

22-40-❺ ホクア スチームクッカー〔10〕

		全高(蓋含む)	容量	質量	税抜価格
057250-001	一重セット33cm	345×449×393mm	12.4ℓ	2,438g	¥20,000
057250-002	一重セット36cm	376×480×393mm	14.7ℓ	2,808g	¥25,000
057250-003	二重セット33cm	345×449×533mm	12.4ℓ	3,392g	¥27,000
057250-004	二重セット36cm	376×480×557mm	14.7ℓ	3,867g	¥33,000

材質:本体/アルミニウム(アルマイト加工)、ハンドル・つまみ/フェノール樹脂
板厚:1.2mm
●茶碗蒸し、赤飯などの蒸し物に、蒸し器として、煮物、茹で物に、深鍋としてご使用いただけます。
●熱伝導抜群のアルミ製蒸し器ですので、ムラなく美味しい蒸し料理が手軽に簡単にできます。
●蒸し量1段:33cm/3.5升 36cm/4.2升



22-40-❻ ゆうげ紀行蒸し器セット〔05〕

	容量	税抜価格
037491-001	22cm 8合	¥5,400
037491-002	24cm 1升2合	¥6,800
037491-003	26cm 1升5合	¥7,200
037491-004	28cm 2升2合	¥7,800
037491-005	30cm 3升	¥8,900

パールアルマイト加工
●使わない時はコンパクトに収納できます。



3段

22-40-❼ 18-0丸蒸し器〔05〕

		中段 内径	中段 深さ	水槽の 深さ	水槽の 蒸し量	水槽の 容量	税抜価格
033008-002	2段27cm	260×103mm		87mm	1升	3.8ℓ	¥ 9,200
033008-003	2段29cm	290×105mm		105mm	1.2升	5.8ℓ	¥11,800
033008-005	3段27cm	260×103mm		87mm	1升	3.8ℓ	¥12,000
033008-006	3段29cm	290×105mm		105mm	1.2升	5.8ℓ	¥15,200

※段数は水槽含みます。
IH 電磁調理器



一重セット

22-40-❽ アルミ長生セイロセット(スノコ付)〔10〕

一重セット(蒸し段1コ)

		税抜価格
017044-001	26cm	¥22,000
017044-002	28cm	¥24,000
017044-003	30cm	¥26,500
017044-004	33cm	¥31,500

二重セット(蒸し段2コ)

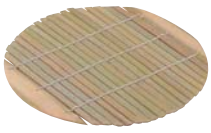
		税抜価格
017044-005	26cm	¥31,500
017044-006	28cm	¥34,500
017044-007	30cm	¥38,000
017044-008	33cm	¥46,000

蒸し段のみ

		税抜価格
017044-011	26cm	¥ 9,500
017044-012	28cm	¥10,500
017044-013	30cm	¥11,500
017044-014	32cm	¥13,500
017044-015	33cm	¥14,500

※蒸し段は大釜(羽釜)に合います。
18-❻参照

セイロ1段の蒸し量
26cm 1升5合 直径256×高さ122mm
28cm 2升 直径276×高さ132mm
30cm 3升 直径297×高さ142mm
32cm 3升5合 直径318×高さ153mm
33cm 4升5合 直径326×高さ157mm



22-40-❾ セイロ用竹スノコ(竹つづり)〔10〕

		税抜価格
016511-026	26cm用	¥650
016511-028	28cm用	¥750
016511-030	30cm用	¥800
016511-032	32・33cm用	¥900



22-40-❿ ホクア セイロセット(蒸し段×2、蓋×1)〔10〕

		外寸 全高(蓋含む)	質量	税抜価格
014443-001	30cm	320×424×345mm	1,988g	¥22,000
014443-002	33cm	335×457×378mm	2,303g	¥24,000

材質:本体/アルミニウム(アルマイト加工)、ハンドル・つまみ/フェノール樹脂
板厚:0.9mm
30cm 蒸し量:4.4升 セット内容:蓋×1、セイロ×2、セイロ目皿×2
33cm 蒸し量:5.6升 セット内容:蓋×1、セイロ×2、セイロ目皿×2
●多量の米を蒸す時に便利です。
●すみずみまで美味しく蒸せ、蒸しムラがありません。
●安定性が抜群で、セイロの積み重ねも安心です。
※大釜(羽釜)に合います。
18-❻参照



22-41-❶
18-0角蒸し器〔05〕

		中段 深さ	水槽の 深さ	蒸し量	水槽の 容量	税抜価格
033006-001	2段	22cm	110mm	95mm	6合	3.3ℓ ¥10,200
033006-002	2段	24cm	110mm	95mm	8合	3.9ℓ ¥11,400
033006-003	2段	27cm	115mm	100mm	1升	4.8ℓ ¥12,800
033006-004	2段	29cm	115mm	100mm	1.2升	6.3ℓ ¥14,200
033006-005	3段	22cm	110mm	95mm	6合	3.3ℓ ¥13,700
033006-006	3段	24cm	110mm	95mm	8合	3.9ℓ ¥15,200
033006-007	3段	27cm	115mm	100mm	1升	4.8ℓ ¥17,600
033006-008	3段	29cm	115mm	100mm	1.2升	6.3ℓ ¥19,100

※段数は水槽含みます。 IH 電磁調理器



22-41-❷
アカオアルミ角蒸一重〔00〕

	蒸す部分の 有効深さ(内寸)	容量	蒸し量	板厚	税抜価格
006897-026	26cm	116mm	6.0ℓ 1.6升	1.1mm	¥15,000
006897-028	28cm	120mm	9.0ℓ 2.0升	1.1mm	¥19,000
006897-030	30cm	120mm	10.8ℓ 2.5升	1.1mm	¥21,600
006897-033	33cm	120mm	13.1ℓ 3.0升	1.1mm	¥24,000
006897-036	36cm	120mm	15.5ℓ 3.5升	1.1mm	¥38,000

材質:硬質アルミ
納期確認

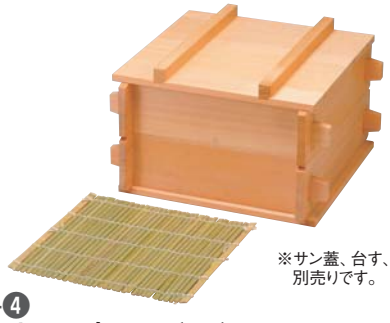


22-41-❸
アカオアルミ角蒸二重〔00〕

	蒸す部分の 有効深さ(内寸)	容量	蒸し量	板厚	税抜価格
006898-026	26cm	116mm	6.0ℓ 3.2升	1.1mm	¥22,300
006898-028	28cm	120mm	9.0ℓ 4.0升	1.1mm	¥27,800
006898-030	30cm	120mm	10.8ℓ 5.0升	1.1mm	¥31,700
006898-033	33cm	120mm	13.1ℓ 6.0升	1.1mm	¥34,200
006898-036	36cm	120mm	15.5ℓ 7.0升	1.1mm	¥53,100

材質:硬質アルミ 納期確認

●26cmは目皿付でせいろとの間に蒸気たまりがよくごはんを均一に蒸せます。
●大型28〜36cmは目皿が一体なので、赤飯やもち米には、むきません。



※サン蓋、台す、すだれは別売りです。

22-41-❹
木製角せいろ(身のみ)〔05〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
014004-030	30cm	410×410×120mm	(約)300×300×96mm		¥11,000
014004-033	33cm	442×442×120mm	(約)330×330×96mm		¥11,900
014004-036	36cm	470×470×120mm	(約)360×360×96mm		¥12,530
014004-039	39cm	500×500×120mm	(約)390×390×96mm		¥13,680
014004-042	42cm	532×532×120mm	(約)420×420×96mm		¥14,950
014004-045	45cm	560×560×120mm	(約)450×450×96mm		¥16,850

材質:サワラ材
納期確認



22-41-❺
木製角せいろ用スリ蓋(穴無し)〔05〕

	外寸	高さ	税抜価格
014003-030	30cm用	380×380×15mm	¥ 7,450
014003-033	33cm用	410×410×15mm	¥ 7,780
014003-036	36cm用	430×430×15mm	¥ 7,790
014003-039	39cm用	470×470×15mm	¥ 8,950
014003-042	42cm用	500×500×15mm	¥10,740
014003-045	45cm用	530×530×15mm	¥12,950

材質:サワラ材
納期確認



22-41-❻
木製角せいろ用台す〔05〕

	外寸	高さ	穴径	税抜価格
014007-030	30cm用	380×380×15mm	17mm	¥ 7,450
014007-033	33cm用	410×410×15mm	17mm	¥ 7,780
014007-036	36cm用	430×430×15mm	17mm	¥ 7,790
014007-039	39cm用	470×470×15mm	17mm	¥ 8,950
014007-042	42cm用	500×500×15mm	17mm	¥10,740
014007-045	45cm用	530×530×15mm	17mm	¥12,950

材質:サワラ材
穴の直径は約17mm
納期確認



22-41-❼
木製角せいろ用サン蓋〔05〕

	外寸	高さ	税抜価格
014298-001	30cm用	380×380×42mm	¥ 7,900
014298-002	33cm用	410×410×42mm	¥ 8,310
014298-003	36cm用	430×430×42mm	¥ 9,160
014298-004	39cm用	470×470×42mm	¥ 9,900
014298-005	42cm用	500×500×42mm	¥11,800
014298-006	45cm用	530×530×42mm	¥13,300

材質:サワラ材
納期確認



22-41-❽
木製角せいろ用竹すだれ〔05〕

		税抜価格
014005-030	30cm用	約300×300mm ¥1,000
014005-033	33cm用	約330×330mm ¥1,250
014005-036	36cm用	約360×360mm ¥1,300
014005-039	39cm用	約390×390mm ¥1,500
014005-042	42cm用	約420×420mm ¥1,700
014005-045	45cm用	約450×450mm ¥2,000

納期確認



22-41-❾
18-8セイロ網平渕〔05〕

		税抜価格
014015-001	尺0 300×300mm	¥4,200
014015-002	尺1 330×330mm	¥5,000
014015-003	尺2 360×360mm	¥5,100
014015-004	尺3 390×390mm	¥5,600
014015-005	尺4 420×420mm	¥6,100
014015-006	尺5 450×450mm	¥6,900

ちょっとした蒸し物に便利!!



22-41-❿
18-8クリンプセイロ網〔M〕

		税抜価格
014269-030	尺0 300×300mm	¥5,600
014269-033	尺1 330×330mm	¥6,000
014269-036	尺2 360×360mm	¥6,800
014269-039	尺3 390×390mm	¥7,200
014269-042	尺4 420×420mm	¥7,600
014269-045	尺5 450×450mm	¥8,400



22-41-⓫
18-8蒸し器用目皿〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
033017-016	16cm用	155	×30mm	¥ 980
033017-018	18cm用	163	×30mm	¥1,000
033017-020	20cm用	197	×30mm	¥1,100
033017-022	22cm用	215	×30mm	¥1,200
033017-024	24cm用	235	×30mm	¥1,350



22-41-⓬
調法さんワンタッチ蒸し器〔M〕

		最大外寸	税抜価格
013068-002	DX小	230mm	¥ 900
013068-001	ジャンボ大	260mm	¥1,100

無蛍光晒 食品用
日本製(国産)







からみ織にて仕上げて有りますので、
蒸気の通りが良く蒸しやすい。



22-42-❶ ホテイ 純綿蒸し布〔05〕

				税抜価格
033055-001	小	620×640㎜	1枚	¥ 960
033055-002	大	750×780㎜	1枚	¥1,360
033055-003	100㎝	1,000×1,060㎜	1枚	¥2,600

22-42-❷ ホテイ テトロン蒸し布70×70㎝〔05〕

			税抜価格
033056-001	700×700㎜	1枚	¥1,750

22-42-❸ ポリエステル 角目モチフキン 大 100×100㎝〔M〕

		税抜価格
035400-001	100×100㎝	¥2,700

材質:ポリエステル

22-42-❹ YTY綿ふかし布〔10〕

				税抜価格
028948-003	2升~3升用	細糸約660×680㎜		¥ 480
028948-004	2升~3升用	厚口約660×680㎜		¥1,030
028948-005	3升~5升用	細糸約880×880㎜		¥ 600



22-42-❺ 石ウス〔M〕

			税抜価格
002184-001	3升用 石ウスのみ	外径410×内寸330×高さ240㎜	¥59,000
002184-002	台のみ	上部 約310×310㎜ 下部 約420×420㎜ 高さ 約360㎜	¥18,300



22-42-❻ きね〔00〕

		頭サイズ	柄	税抜価格
007328-001	小(1、2升用)	75×390㎜	900㎜	¥12,000
007328-002	大(3升用以上)	90×450㎜	900㎜	¥15,200

※蓋は別売りです。



22-42-❼ 日本釜用板セイロ身〔M〕

		容量	内径	下部底内径	深さ	税抜価格
014012-001	24㎝用	1升	235×250×		105㎜	¥17,580
014012-002	27㎝用	1.5升	265×280×		120㎜	¥18,630
014012-003	30㎝用	2.2升	295×310×		135㎜	¥19,320
014012-004	33㎝用	3升	330×345×		130㎜	¥23,100

材質:桧、竹

22-42-❽ 料理鍋用和セイロ〔M〕

		容量	内径	底外径	深さ	税抜価格
014014-001	27㎝用	1.0升	235×260×		110㎜	¥21,000
014014-002	30㎝用	1.5升	270×293×		120㎜	¥21,750
014014-003	33㎝用	2.2升	298×323×		130㎜	¥23,460
014014-004	36㎝用	3.0升	331×352×		130㎜	¥25,890
014014-005	39㎝用	4.0升	345×382×		115㎜	¥29,700
014014-006	42㎝用	5.0升	375×410×		115㎜	¥32,600
014014-007	45㎝用	6.0升	405×440×		110㎜	¥34,600
014014-008	48㎝用	7.5升	438×470×		110㎜	¥39,000

材質:桧、竹



段なし

段付

22-42-❾ 杉中華セイロ蓋〔M〕

	外寸	枠高さ	税抜価格
017358-010	10㎝	100×30㎜	¥ 780
017358-013	13㎝	130×35㎜	¥ 860
017358-015	15㎝	150×40㎜	¥ 960
017358-018	18㎝	180×40㎜	¥1,200
017358-021	21㎝	210×40㎜	¥1,370
017358-024	24㎝	240×40㎜	¥1,780
017358-027	27㎝	270×65㎜	¥2,550
017358-030	30㎝	300×70㎜	¥2,960

※10~24㎝は段付用
27・30㎝は段なし用です。

22-42-❿ 杉中華セイロ身〔M〕

	外寸	枠高さ	税抜価格
017359-010	10㎝	100×45㎜	¥ 890
017359-013	13㎝	130×60㎜	¥ 960
017359-015	15㎝	150×65㎜	¥1,020
017359-018	18㎝	180×55㎜	¥1,280
017359-021	21㎝	210×55㎜	¥1,470
017359-024	24㎝	240×80㎜	¥1,900
017359-027	27㎝	270×70㎜	¥2,740
017359-030	30㎝	300×75㎜	¥3,150

※10~24㎝は段付
27・30㎝は段なしです。



22-43-❶
中華セイロ身〔M〕

		内径	高さ	税抜価格
014008-001	27cm	235mm	×75mm	¥11,520
014008-002	30cm	265mm	×75mm	¥11,880
014008-003	33cm	295mm	×75mm	¥12,600
014008-004	36cm	325mm	×75mm	¥13,680
014008-005	39cm	355mm	×75mm	¥16,600
014008-006	42cm	385mm	×75mm	¥18,800
014008-007	45cm	415mm	×75mm	¥19,400
014008-008	48cm	445mm	×90mm	¥27,000

材質：桧、竹

22-43-❷
中華セイロ蓋〔M〕

		内径	高さ	税抜価格
014009-001	27cm	235mm	×75mm	¥12,240
014009-002	30cm	265mm	×75mm	¥12,960
014009-003	33cm	295mm	×75mm	¥13,320
014009-004	36cm	325mm	×75mm	¥14,400
014009-005	39cm	355mm	×75mm	¥17,280
014009-006	42cm	385mm	×75mm	¥19,400
014009-007	45cm	415mm	×75mm	¥20,800
014009-008	48cm	445mm	×75mm	¥28,000

材質：桧、竹

業務用両面シリコンペーパー



22-43-❸
シリコンメッシュペーパー丸 500枚入〔−05〕

			外寸	税抜価格
034333-011	RSM-110	13cm用	110mm	¥ 2,920
034333-013	RSM-130	15cm用	130mm	¥ 4,100
034333-015	RSM-150	18cm用	150mm	¥ 5,020
034333-018	RSM-183	21cm用	183mm	¥ 6,880
034333-020	RSM-200	24cm用	200mm	¥ 7,000
034333-024	RSM-240	27cm用	240mm	¥ 8,400
034333-027	RSM-270	30cm用	270mm	¥12,600

高温に対応、蒸気を適度に通します。
●いろいろな料理に幅広く使えます。
●セットしやすくサラッとはがれます。









22-43-❹
中華セイロ台輪〔M〕

		内径	高さ	税抜価格
016018-001	27cm	235mm	×75mm	¥10,080
016018-002	30cm	265mm	×75mm	¥10,440
016018-003	33cm	295mm	×75mm	¥11,160
016018-004	36cm	325mm	×75mm	¥12,240
016018-005	39cm	355mm	×75mm	¥14,100
016018-006	42cm	385mm	×75mm	¥15,500
016018-007	45cm	415mm	×75mm	¥17,000
016018-008	48cm	445mm	×75mm	¥22,000

材質：桧、中華鍋用

22-43-❺
料理鍋用台輪〔M〕

		内径	高さ	税抜価格
016019-001	27cm	235mm	×75mm	¥10,800
016019-002	30cm	265mm	×75mm	¥11,160
016019-003	33cm	295mm	×75mm	¥11,880
016019-004	36cm	325mm	×75mm	¥12,960
016019-005	39cm	355mm	×75mm	¥14,760
016019-006	42cm	385mm	×75mm	¥16,400
016019-007	45cm	415mm	×75mm	¥17,800
016019-008	48cm	445mm	×75mm	¥24,000

材質：桧
中華セイロを料理鍋に使用時に使います。

22-43-❻
18-0玉子豆腐器〔M〕

		内寸	高さ	税抜価格
016236-001	15cm	150×150	×45mm	¥2,100
016236-002	18cm	180×180	×45mm	¥2,600
016236-003	21cm	210×210	×45mm	¥2,900
016236-004	24cm	240×240	×50mm	¥3,400
016236-005	27cm	270×270	×50mm	¥3,900
016236-006	30cm	300×300	×50mm	¥4,600

22-43-❼
18-0玉子豆腐器関西型〔05〕

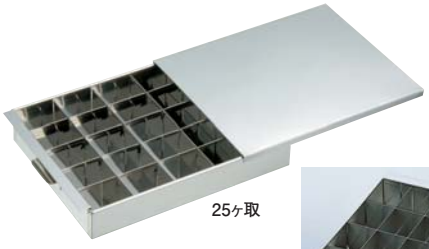
		内寸	高さ	税抜価格
016243-012	12cm	120×150	×45mm	¥1,580
016243-013	13.5cm	135×165	×45mm	¥1,640
016243-015	15cm	150×180	×45mm	¥1,980
016243-016	16.5cm	165×195	×45mm	¥2,200
016243-018	18cm	180×210	×45mm	¥2,460
016243-019	19.5cm	195×225	×45mm	¥2,640
016243-021	21cm	210×240	×47mm	¥3,020
016243-022	22.5cm	225×255	×47mm	¥3,200
016243-024	24cm	240×270	×47mm	¥3,500
016243-025	25.5cm	255×285	×47mm	¥3,860
016243-027	27cm	270×300	×47mm	¥4,060
016243-030	30cm	300×330	×47mm	¥4,500

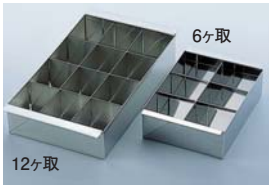


22-43-❽
ステンレス玉子豆腐器〔00〕

		内寸	高さ	税抜価格
016017-003	小	120× 77×46mm		¥ 900
016017-002	中	142×110×46mm		¥1,050
016017-001	大	152×135×46mm		¥1,100
016017-004	特大	225×136×47mm		¥2,900

材質：特大のみ18-8ステンレススチール





22-43-❾
寒天流し器

		外寸	高さ	税抜価格
006295-003	6ヶ取(18-0)	140×110×45mm		¥1,400〔00〕
006295-002	12ヶ取(18-8)	255×140×47mm		¥4,000〔00〕
006295-005	25ヶ取(18-0)	335×245×55mm		¥5,500〔M〕

収納に優れた角型給食缶





特殊フックで積み重ねできます。

22-44-1 19-0IH対応角型給食缶〔00〕

	幅	奥行	高さ	容量	板厚	重量	税抜価格
007715-018	18cm	180×180×175mm		5.2ℓ	1.2mm	2.0kg	¥19,800
007715-020	20cm	200×200×195mm		7.0ℓ	1.2mm	2.4kg	¥22,000
007715-022	22cm	220×220×215mm		9.4ℓ	1.2mm	2.8kg	¥24,200
007715-024	24cm	240×240×235mm		12.2ℓ	1.2mm	3.2kg	¥28,600
007715-027	27cm	270×270×265mm		17.5ℓ	1.2mm	4.0kg	¥34,100
007715-030	30cm	300×300×295mm		24.0ℓ	1.2mm	4.9kg	¥41,800

ケータリングに最適な目盛り付

IH 電磁調理器



22-44-2 シルバーアルマイト段付 二重食缶〔08〕

	容量	外径	高さ	重量	税抜価格
022170-006	245-R 6ℓ	275×210mm		2.0kg	¥21,200
022170-008	246-R 8ℓ	265×260mm		2.1kg	¥22,200
022170-010	247-R 10ℓ	320×215mm		2.8kg	¥24,500
022170-012	248-R 12ℓ	320×273mm		3.0kg	¥25,300
022170-014	249-R 14ℓ	320×297mm		3.2kg	¥26,200
022170-016	250-R 16ℓ	320×317mm		3.3kg	¥27,400

※内槽と外槽をカーリング加工。
- 省スペース、スタッキングOK
- 新型上乗せ中ブタで汁漏れ防止
- 目盛付(12,14,16ℓ)
- 鍋底にRをつけて洗浄効果が向上

納期確認



22-44-3 ハードコートアルマイト段付 二重食缶〔08〕

	容量	外径	高さ	重量	税抜価格
022171-006	245-H 6ℓ	275×210mm		2.0kg	¥23,800
022171-008	246-H 8ℓ	265×260mm		2.1kg	¥25,500
022171-010	247-H 10ℓ	320×215mm		2.8kg	¥28,600
022171-012	248-H 12ℓ	320×273mm		3.0kg	¥29,300
022171-014	249-H 14ℓ	320×297mm		3.2kg	¥32,900
022171-016	250-H 16ℓ	320×317mm		3.3kg	¥34,100

- 内外超硬質ハードコートアルマイト仕上
- 省スペース、スタッキングOK
- 新型上乗せ中ブタで汁漏れ防止
- 目盛付(12,14,16ℓ)
- 鍋底にRをつけて洗浄効果が向上

納期確認



※写真:蓚酸アルマイト

22-44-4 アルミクリップ付二重食缶〔08〕

	容量	外径	高さ	重量	税抜価格
012319-000	237-B 6ℓ	235×250mm		2.1kg	¥24,800
材質:シルバーアルマイト ニギリ1ヶ付					
012319-001	238 8ℓ	283×250mm		2.5kg	¥25,800
材質:シルバーアルマイト ニギリ3ヶ付					
012319-002	238-A 10ℓ	295×250mm		2.7kg	¥26,200
012319-003	239 12ℓ	295×275mm		2.8kg	¥27,400
012319-004	240 14ℓ	295×290mm		3.0kg	¥28,400
012319-005	241 16ℓ	315×315mm		3.5kg	¥31,500

材質:蓚酸アルマイト ニギリ3ヶ付

納期確認



22-44-5 アルミー重汁食缶〔10〕

	容量	外径	高さ	税抜価格
012034-005	6ℓ	260×170mm	(にぎり1ヶ付)	¥6,000
012034-006	8ℓ	285×195mm	(にぎり1ヶ付)	¥6,200
012034-001	10ℓ	270×240mm	(にぎり1ヶ付)	¥6,350
012034-002	12ℓ	295×245mm	(にぎり1ヶ付)	¥6,600
012034-003	14ℓ	305×270mm	(にぎり3ヶ付)	¥7,300
012034-004	16ℓ	317×320mm	(にぎり3ヶ付)	¥8,000

材質:シルバーアルマイト
底は継ぎ目なしで衛生的

アレルギー対応食などの個別の給食に最適。





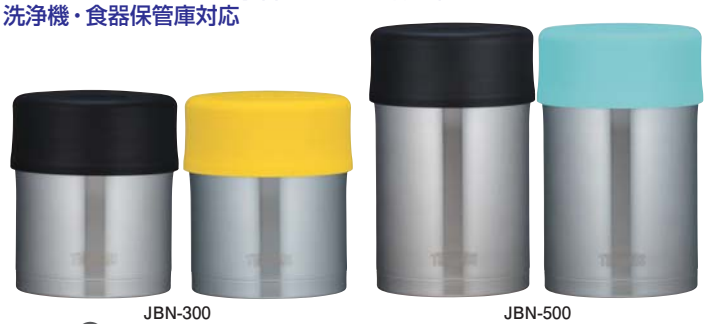
22-44-6 小容量配食容器〔15〕

保管庫OK

	幅	奥行	高さ	税抜価格
070342-001	DSC300 145×	90×	55mm	¥2,500
実容量:300mℓ 重量:0.2kg				
内蓋保冷剤スペース:50×110×10mm以下				
	幅	奥行	高さ	税抜価格
070342-002	DSC420 175×	100×	55mm	¥3,200
実容量:420mℓ 重量:0.2kg				
内蓋保冷剤スペース:65×135×10mm以下				

- 優れたスタッキング性。
- 洗いやすい構造。
- 内蓋の上に保冷材を入れるスペース付き
- 本体・蓋丸洗いOK

アレルギー対応食に最適です。
高真空断熱構造により、小容量でも高い保温性能
洗浄機・食器保管庫対応



JBN-300　　JBN-500

22-44-7 サーモス 真空フードジャー〔15〕

		直径	高さ	容量	質量	税抜価格
072182-001	JBN-300ブラック	95×	115mm	300mℓ	300g	¥4,800
072182-002	JBN-500ブラック	95×	155mm	500mℓ	400g	¥5,500
072182-003	JBN-300イエロー	95×	115mm	300mℓ	300g	¥4,800
072182-004	JBN-500イエロー	95×	155mm	500mℓ	400g	¥5,500
072182-005	JBN-300ブルー	95×	115mm	300mℓ	300g	¥4,800
072182-006	JBN-500ブルー	95×	155mm	500mℓ	400g	¥5,500

材質:ステンレス鋼 外蓋・内蓋/ポリプロピレンシール、パッキン・ベンパッキン/シリコーン
JBN-300:口径:約65mm 保温効果(2h):68℃以上
JBN-500:口径:約65mm 保温効果(2h):72℃以上



アレルギー物質除去用個人専用食缶です。
主菜、ご飯用、汁、和え物、フルーツ何でも
対応します。

N





シリコン内蓋色見本



22-44-8 ステンレスマイルドボックスミニ

		直径	高さ	重量	税抜価格
031958-001	ホワイト	125×	97mm	360g	¥11,000〔15〕
031958-002	ピンク	125×	97mm	360g	¥12,000〔15〕
031958-003	ブルー	125×	97mm	360g	¥12,000〔15〕
031958-004	グリーン	125×	97mm	360g	¥12,000〔15〕
031958-005	蓄冷剤ｾｯﾄ	100×	27mm		¥ 1,000〔20〕

耐熱温度:本体・外蓋120℃
シリコン中蓋180℃

※❷、❸、❹10ℓは在庫限りです。



パッキン付

※別注にてエコクリーン加工できます。
（価格別見積り）

22-45-❶

18-8二重保温食缶（中蓋式）両手クリップ無（M）

	容量	上外径	上内径	底外径	底内径	高さ	深さ	税抜価格
012315-001	6ℓ	232㎜	210㎜	194㎜	175㎜	240㎜	208㎜	￥48,900
	10ℓ	285㎜	263㎜	235㎜	220㎜	273㎜	250㎜	
012315-003	14ℓ	317㎜	292㎜	255㎜	240㎜	305㎜	276㎜	￥63,000



パッキン付

22-45-❷

18-8二重保温食缶（中蓋式）両手クリップ付（M）

	容量	税抜価格
012316-001	6ℓ	￥53,100
※012316-002	10ℓ	￥51,000
012316-003	14ℓ	￥69,000

製品サイズは❶と同じです。



パッキン付

22-45-❸

18-8二重保温食缶（中蓋式）クリップ付ツル取手付（M）

	容量	クリップ数	税抜価格
012317-001	6ℓ	3点止め	￥46,700
※012317-002	10ℓ	4点止め	￥52,000
012317-003	14ℓ	4点止め	￥71,000

製品サイズは❶と同じです。



パッキン付

22-45-❹

18-8二重保温食缶（中蓋式）クリップ無ツル取手付（M）

	容量	税抜価格
012313-006	6ℓ	￥42,900
※012313-010	10ℓ	￥45,000
012313-014	14ℓ	￥65,000

製品サイズは❶と同じです。



パッキン付

❺

22-45-❺

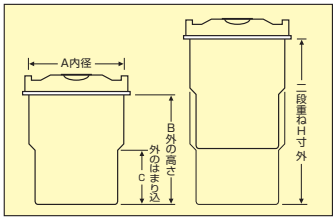
18-8段付二重食缶 クリップ無

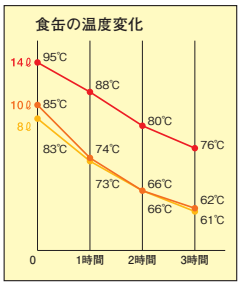
	容量	[A内径×B外の高さ・C外のはまり込み]	二段重ね H寸外	三段重ね H寸外（㎜）]	重量	税抜価格
016645-001	6ℓ	280×175・	77・273	・371㎜	約3,100g	￥29,200〔10〕
016645-006	8ℓ	280×205・	70・340	・475㎜	約3,330g	￥35,000〔10〕
016645-010	10ℓ	280×235・115・	365	・495㎜	約3,500g	￥40,000〔10〕
016645-003	14ℓ	280×310・150・	475	・645㎜	約4,100g	￥42,000〔05〕

すべてのサイズでスタッキングできます。
本体は二重構造で蓋は２枚蓋ですから保温効果抜群。



❻クリップ付　パッキン付





22-45-❻

18-8段付二重食缶 クリップ付〔10〕

	容量	重量	クリップ数	税抜価格
016646-006	8ℓ	約3,400g	3点止め	￥39,000
016646-014	14ℓ	約4,200g	3点止め	￥48,000

製品サイズは❺と同じです。

THERMOS
QUALITY SINCE 1904

ネジを使わずにクリップ交換が可能。（異物混入対策）

パッキンなし





GBL-02C　GBL-04C



GBK-10C　GBK-14C

パッキン付





GBL-02CP　GBL-04CP



GBK-10CP　GBK-14CP

22-45-❼

高性能保温食缶シャトルドラム〔15〕

		幅	長さ	高さ	容量	重量	税抜価格
012941-103	GBL-02C	240×220×145㎜			2ℓ	1.2kg	￥22,000
012941-101	GBL-04C	280×270×185㎜			4ℓ	2.0kg	￥29,000
056109-110	GBK-10C	350×340×240㎜			10ℓ	4.2kg	￥55,000
056109-114	GBK-14C	350×340×302㎜			14ℓ	4.8kg	￥65,000

材質：ステンレス鋼
- 高い保温保冷性能
- スタッキング可能（10・14ℓ）
- 内フタ、外フタの2枚フタ構造

22-45-❽

高性能保温食缶シャトルドラム〔15〕

		幅	長さ	高さ	容量	重量	税抜価格
056054-102	GBL-02CP	240×220×150㎜			2ℓ	1.4kg	￥25,000
056054-104	GBL-04CP	280×270×190㎜			4ℓ	2.2kg	￥32,000
056172-110	GBK-10CP	350×340×255㎜			10ℓ	4.6kg	￥58,000
056172-114	GBK-14CP	350×340×335㎜			14ℓ	5.2kg	￥68,000

材質：本体/ステンレス鋼、蓋/ステンレス鋼（発泡PP内蔵）、パッキン/シリコーンゴム
- 高い保温保冷性能
- スタッキング可能（10・14ℓ）
- パッキン付き断熱構造フタ採用

料理を煮詰めず保温し配送できる高性能の食缶です。

優れた保温・保冷性能で、料理を作りたての味でストックします。



22-45-❾

シャトルドラムGBB-06〔15〕

	幅	奥行	高さ	容量	重量	税抜価格
012415-001	330×300×235㎜			5.8ℓ	2.7kg	￥35,000

保温効力：2時間（81℃以上）　6時間（65℃以上）
蓋：一重の2枚蓋方式　本体：二重構造
抜群のスタッキング性（5個を重ねた場合でも高さ55cm）で作業性が向上します。
18-8ステンレス製

真空断熱

魔法ビンの保温力。料理の味を煮詰めずに保温します。

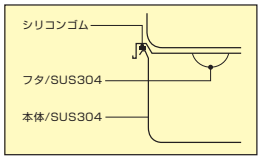

JIK-S タイプ


JIK-W タイプ

22-46-❶ 真空断熱フードコンテナシャトルドラム〔15〕

		容量	幅	奥行	高さ	重量	保温能力(2時間)		税抜価格
012379-001	JIK-S06	6ℓ	320×250×220mm			3.4kg	84℃以上	ツル取手	¥50,000
012379-002	JIK-S08	8ℓ	320×250×260mm			3.9kg	85℃以上	〃	¥53,000
012379-003	JIK-S10	10ℓ	320×250×310mm			4.3kg	86℃以上	〃	¥56,000
012379-006	JIK-W12	12ℓ	345×290×290mm			5.2kg	87℃以上	両手	¥62,000
012379-007	JIK-W14	14ℓ	345×290×330mm			5.4kg	88℃以上	〃	¥65,000
012379-004	JIK-W16	16ℓ	365×310×320mm			6.2kg	88℃以上	〃	¥69,000
012379-005	JIK-W18	18ℓ	365×310×340mm			6.4kg	89℃以上	〃	¥72,000

18-8ステンレス製



蓋にシリコンゴムのパッキンが付いているので密封性に優れています。





22-46-❷ 18-8テーパー汁食缶吊付〔M〕

収納便利なテーパーつき（本体傾斜つき）。



同サイズでのスタッキングができ収納に便利。
テーパーとは、先細りの形状で積み重ねること（スタッキング）ができる機能のことです。
●底面R仕上の為洗浄が楽になりました。
※別注にてエコクリーン加工できます。（価格別見積り）

		内径	深さ	重量		満水容量	みそ汁(目安)	税抜価格
019682-001	14cm	140×145mm	約	740g	2つクリップ	2ℓ	10～ 13杯	¥11,000
019682-033	16cm	160×165mm	約	980g	3つクリップ	3ℓ	15～ 20杯	¥12,900
019682-034	18cm	180×185mm	約	1,160g	〃	4ℓ	20～ 30杯	¥15,300
019682-035	21cm	210×215mm	約	1,410g	〃	7ℓ	40～ 50杯	¥18,400
019682-036	24cm	240×245mm	約	1,860g	〃	10ℓ	50～ 60杯	¥21,800
019682-037	27cm	270×275mm	約	2,200g	〃	15ℓ	75～ 90杯	¥28,300
019682-038	30cm	300×305mm	約	2,620g	4つクリップ	20ℓ	100～120杯	¥33,600

クリップの数が少ないので楽に開ける事ができます。
❷の商品より密封度は劣ります。
施設内の使用におすすめです。



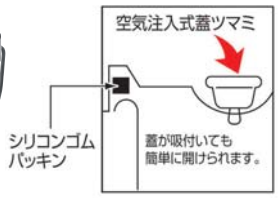
22-46-❸ 施設内用18-8テーパー汁食缶2ケ所クリップ付〔M〕

		税抜価格
019682-003	18cm	¥ 9,000
019682-004	21cm	¥11,400
019682-005	24cm	¥13,200

製品サイズは❷と同じです。
在庫限りで廃番です。

厨房・給食設備の運搬容器の定番。
シリコンゴムパッキンにより密閉性に優れています。
プッシュ式蓋構造により蓋が吸い付くように密閉してもプッシュして空気をいれることにより簡単に取り外せます。





❹❺❻

22-46-❹ KO18-8給食缶〔00〕

		内径	深さ	容量		税抜価格
007251-001	16cm	160×160mm		3.1ℓ	ツル付	¥10,050
007251-002	18cm	180×180mm		4.4ℓ	〃	¥11,750
007251-003	21cm	210×210mm		7ℓ	〃	¥14,200
007251-004	24cm	240×240mm		10ℓ	〃	¥16,250
007251-005	27cm	270×270mm		15ℓ	〃	¥22,450
007251-006	30cm	300×300mm		20ℓ	〃	¥28,850
007251-007	33cm	330×330mm		27ℓ	両手	¥38,500

蓋のツマミがエア抜になっています。
●目盛付

NSSC180（次世代ステンレス）
錆に強い。IH対応の万能運搬容器。
電磁調理器にかけられます。



22-46-❺ KO19-0給食缶〔00〕

		内径	深さ	容量		税抜価格
007661-016	16cm	160×160mm		3.1ℓ	ツル付	¥ 9,750
007661-018	18cm	180×180mm		4.4ℓ	〃	¥11,350
007661-021	21cm	210×210mm		7ℓ	〃	¥13,700
007661-024	24cm	240×240mm		10ℓ	〃	¥15,750
007661-027	27cm	270×270mm		15ℓ	〃	¥21,800
007661-030	30cm	300×300mm		20ℓ	〃	¥27,950
007661-033	33cm	330×330mm		27ℓ	両手	¥37,400

底板厚16～21cm1.5mm　24～33cm2.0mm
●目盛付
IH 電磁調理器

NSSC180仕様で耐食性に優れています。
特殊フックで蓋をしたまま積み重ねできます。





22-46-❻ KO19-0スタッキング給食缶〔00〕

		直径	深さ	容量	税抜価格
007750-016	16cm	160×160mm		3.1ℓ	¥12,100
007750-018	18cm	180×180mm		4.4ℓ	¥13,750
007750-021	21cm	210×210mm		7.0ℓ	¥16,500
007750-024	24cm	240×240mm		10.0ℓ	¥18,700
007750-027	27cm	270×270mm		15.0ℓ	¥25,100
007750-030	30cm	300×300mm		20.0ℓ	¥31,900
007750-033	33cm	330×330mm		27.0ℓ	¥42,900

底板厚：16～21cm/1.5mm　24～33cm/2.0mm
●目盛付
IH 電磁調理器

ソース・しょう油・各種タレに強い
モリブデンステンレス製。



22-46-❼ CL モリブデン鋼パッキン汁食缶 目盛付〔M〕

		内径	深さ	容量		税抜価格
026010-001	16cm	160×160mm		3.2ℓ	吊付	¥10,800
026010-002	18cm	180×180mm		4.5ℓ	〃	¥12,640
026010-003	21cm	210×210mm		7.0ℓ	〃	¥15,460
026010-004	24cm	240×240mm		10ℓ	〃	¥16,760
026010-005	27cm	270×270mm		15ℓ	〃	¥22,160
026010-006	30cm	300×300mm		20ℓ	〃	¥26,790
026010-007	33cm	330×330mm		26ℓ	手付	¥34,800

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

テコの原理で食材の移し替えが楽らく

移し替えの時、吊り取手を持ち下部のハンドルを握り正面の取手を移し替える
容器の渕に掛ければ小さな力で楽に作業が行えます。





22-47-❶ 18-8運搬タンクφ270㎜ 15ℓ〔M〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
049019-003	270×260㎜		15ℓ	¥16,000

材質：18-8ステンレス





22-47-❷ 18-8口付バケツ(プレス)目盛付共柄取手〔M〕

	内径	深さ	満水容量	重量	税抜価格
070569-001	10ℓ	280×230㎜	12.2ℓ	1.4kg	¥13,900
070569-002	15ℓ	315×260㎜	17.4ℓ	1.7kg	¥16,200
070569-003	20ℓ	350×280㎜	22.2ℓ	2.2kg	¥18,400

22-47-❸ 18-8口付バケツ蓋〔M〕

	質量	税抜価格
070570-010	10ℓ蓋 約370g	¥4,370
070570-015	15ℓ蓋 約530g	¥4,930
070570-020	20ℓ蓋 約650g	¥5,450



※木柄取手

本体と底が溶接タイプ

22-47-❹ 18-8バケツバネハンドル(溶接)〔M〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
026082-004	10号 280×230㎜		10ℓ	¥ 8,000
026082-005	13号 310×242㎜		13ℓ	¥ 8,500
026082-006	16号 330×262㎜		16ℓ	¥ 9,000
026082-008	20号 355×280㎜		20ℓ	¥10,800

※木柄取手もございます。蓋は別売りです。

22-47-❺ 18-8バケツ蓋〔M〕

	税抜価格
026083-001	10号用 ¥1,600
026083-002	13号用 ¥1,750
026083-003	16号用 ¥2,000
026083-004	20号用 ¥2,300



バネハンドル　　木柄ハンドル

底がプレスで一枚絞りです。

22-47-❻ 18-8バケツ(プレス)目盛付〔M〕

木柄ハンドル	内径	深さ	満水容量	税抜価格
026080-000	8ℓ	260×210㎜	約 9.2ℓ	¥ 8,700
026080-001	10ℓ	280×230㎜	約12.2ℓ	¥ 9,280
026080-002	15ℓ	315×260㎜	約17.5ℓ	¥11,620
026080-003	20ℓ	350×285㎜	約22.2ℓ	¥13,740

バネハンドル	内径	深さ	満水容量	税抜価格
026080-004	8ℓ	260×210㎜	約 9.2ℓ	¥ 8,700
026080-005	10ℓ	280×230㎜	約12.2ℓ	¥ 9,280
026080-006	15ℓ	315×260㎜	約17.5ℓ	¥11,620
026080-007	20ℓ	350×285㎜	約22.2ℓ	¥13,740

蓋は別売りです。

22-47-❼ 18-8バケツ蓋〔M〕

	税抜価格
026081-000	8ℓ用 ¥1,630
026081-001	10ℓ用 ¥1,740
026081-002	15ℓ用 ¥2,220
026081-003	20ℓ用 ¥2,720



22-47-❽ KO18-8バケット〔00〕

	外径	深さ	板厚	税抜価格
026556-001	10ℓ 300×230㎜		1.5㎜	¥ 8,400
026556-002	14ℓ 325×280㎜		2.0㎜	¥10,400

22-47-❾ KO18-8バケット蓋〔00〕

	税抜価格
026557-001	10ℓ用 ¥2,950
026557-002	14ℓ用 ¥3,200



ベースがないので汚れが
たまらず洗浄が簡単です。

22-47-❿ 18-8目盛付ベースなしバケツ13ℓ〔15〕

	高さ	重量	税抜価格
070617-001	310×260㎜	1,350g	¥11,600



22-47-⓫ 18-8ベースなしバケツ蓋13ℓ用〔15〕

	重量	税抜価格
070618-001	310㎜ 495g	¥3,460

密閉性の高いプラスチック容器　食品の配送・保管に



22-48-1
調味料保管容器サンペール蓋付〔05〕

		内径	深さ	容量	税抜価格
011832-001	#6	204×220㎜		6ℓ	¥2,522
011832-004	#12	255×280㎜		12ℓ	¥3,419
011832-007	#20	302×315㎜		20ℓ	¥3,341

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−20℃〜60℃



22-48-2
サンコーサンペール角型K18（蓋付）〔00〕

	外寸	高さ	内寸	高さ	容量	税抜価格
011833-001	243×243×416㎜		233×233×406㎜		18ℓ	¥6,114

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−20℃〜60℃
●金属製一斗缶の代わりに使用する事で、衛生面の問題をクリアできます。



22-48-3
トスロン丸型 密閉容器〔05〕

		外径	高さ	満水容量	税抜価格
032131-001	4ℓ	205×184㎜		4.6ℓ	¥2,800
032131-002	12ℓ	310×266㎜		13ℓ	¥5,900
032131-003	20ℓ	310×386㎜		22ℓ	¥6,600

材質：本体/高密度ポリエチレン
カバー/低密度ポリエチレン
パッキン/エラストマー樹脂
耐熱耐冷温度：−30〜80℃



22-48-4
トスロン角型 密閉容器10ℓ〔05〕

	外寸	高さ	税抜価格
032132-001	270×270×250㎜		¥5,530

満水容量：11ℓ
材質：本体/高密度ポリエチレン
カバー/LLポリエチレン
パッキン/エラストマー樹脂
耐熱耐冷温度：−30〜80℃



22-48-5
トスロン プライヤー式 オープナー〔05〕

	全長	税抜価格
028279-001	240㎜	¥4,100

トスロン密閉容器の専用オープナーです。
本体とカバーの間に差しこめば簡単にあきます。

ENTEC バケツシリーズ

スタッキングできます。
目盛り付



22-48-6
ポリカバケツ12.7ℓ〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
070092-001	PO-15A 身	294×268㎜		¥4,620
070092-002	PO-15B のせ蓋	310×	19㎜	¥1,060
070092-003	PO-15C 蓋シールタイプ	310×	25㎜	¥1,540

材質：本体/ポリカーボネイト、つり手/18-8ステンレス
材質：本体/ポリカーボネイト
材質：本体/ポリカーボネイト、パッキン/スチレン系エラストマー



22-48-7
ポリプロバケツ乳白色13〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
070093-001	PO-13A本体 乳白	290×265㎜		¥2,760
070093-002	PO-13Bのせ蓋 乳白	308×	19㎜	¥ 580
070093-003	PO-13Cシールタイプ蓋 乳白	308×	25㎜	¥ 780

本体材質：本体/ポリプロピレン、つり手/18-8ステンレス
のせ蓋材質：本体/ポリプロピレン
シールタイプ蓋材質：本体/ポリプロピレン
パッキン/スチレン系エラストマー



22-48-8
ポリプロカラーバケツ13〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
070093-004	PO-13A本体 赤	290×265㎜		¥2,760
070093-005	PO-13Bのせ蓋 赤	308×	19㎜	¥ 580
070093-006	PO-13A本体 黄	290×265㎜		¥2,760
070093-007	PO-13Bのせ蓋 黄	308×	19㎜	¥ 580
070093-008	PO-13A本体 緑	290×265㎜		¥2,760
070093-009	PO-13Bのせ蓋 緑	308×	19㎜	¥ 580
070093-010	PO-13A本体 紫	290×265㎜		¥2,760
070093-011	PO-13Bのせ蓋 紫	308×	19㎜	¥ 580
070093-012	PO-13A本体 グレー	290×265㎜		¥2,760
070093-013	PO-13Bのせ蓋 グレー	308×	19㎜	¥ 580

本体材質：本体/ポリプロピレン、つり手/18-8ステンレス
のせ蓋材質：本体/ポリプロピレン
シールタイプ蓋材質：本体/ポリプロピレン
パッキン/スチレン系エラストマー

ナチュラル半透明で、中身が見えるので内からも外からも、中身とメモリを見ながら計量できます。





22-48-9
スケールバケツ〔20〕

		直径	高さ	容量	重量	税抜価格
070718-008	34043	300×220㎜		約 8ℓ	約410g	¥1,050
070718-014	34045	305×280㎜		約14ℓ	約790g	¥1,940

材質：本体/ポリエチレン、つる/鉄（8ℓ）、ステンレス（14ℓ）
耐熱温度：60℃
耐寒温度：−20℃
●柔軟なポリエチレン製で衝撃に強く、ぶつけたり落したりしても割れにくい。
●作業時の騒音も静か。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



AG18-8深型キッチンポット〔−05〕

22-49-❶ 22-49-❷

目盛なし	目盛付		内径	高さ	容量		税抜価格
007298-001		8cm	80×	80mm	0.38ℓ		¥ 1,340
007298-002		9cm	90×	90mm	0.55ℓ		¥ 1,460
007298-003	007686-001	10cm	100×100mm		0.70ℓ		¥ 1,880
007298-004	007686-002	12cm	120×120mm		1.40ℓ		¥ 2,340
007298-005	007686-003	14cm	140×140mm		2.10ℓ		¥ 2,900
007298-006	007686-004	16cm	160×160mm		3.30ℓ		¥ 3,680
007298-007	007686-005	18cm	180×180mm		4.50ℓ		¥ 4,700
007298-008	007686-006	20cm	200×200mm		6.20ℓ	手付	¥ 5,580
007298-009	007686-007	22cm	220×220mm		8.30ℓ	手付	¥ 6,720
007298-010	007686-008	24cm	240×240mm		11.00ℓ	手付	¥ 8,500
007298-011	007686-009	26cm	260×260mm		13.00ℓ	手付	¥10,520
007298-012	007686-010	28cm	280×280mm		17.00ℓ	手付	¥12,800
007298-013	007686-011	30cm	300×300mm		21.00ℓ	手付	¥15,120
007298-014		33cm	330×330mm		26.00ℓ	手付	¥23,400
007298-015		36cm	360×360mm		36.00ℓ	手付	¥28,000

いいね！

- 大きな取手で持ち運びに便利
- 引っ掛け金具付（蓋を体に引っ掛けられます。）
- 10〜18cmまで手付もできます。（別見積もり）



22-49-❸ UK18-8丸・深型キッチンポット目盛付〔M〕

	内径	深さ	容量		税抜価格
007616-012 8cm	80×	80mm	0.4ℓ		¥ 1,520
007616-013 9cm	90×	90mm	0.58ℓ		¥ 1,630
007616-001 10cm	100×100mm		0.7ℓ		¥ 2,000
007616-014 11cm	110×110mm		1.0ℓ		¥ 2,370
007616-002 12cm	120×120mm		1.3ℓ		¥ 2,450
007616-015 13cm	130×130mm		1.7ℓ		¥ 3,100
007616-003 14cm	140×140mm		2.1ℓ		¥ 3,150
007616-016 15cm	150×150mm		2.6ℓ		¥ 3,900
007616-004 16cm	160×160mm		3.2ℓ		¥ 4,000
007616-017 17cm	170×170mm		3.8ℓ		¥ 4,950
007616-005 18cm	180×180mm		4.5ℓ		¥ 5,150
007616-018 19cm	190×190mm		5.3ℓ		¥ 6,000
007616-006 20cm(手付)	200×200mm		6ℓ		¥ 6,150
007616-019 21cm(手付)	210×210mm		7.2ℓ		¥ 7,000
007616-007 22cm(手付)	220×220mm		8ℓ		¥ 7,250
007616-008 24cm(手付)	240×240mm		11ℓ		¥ 9,560
007616-009 26cm(手付)	260×260mm		13ℓ		¥10,700
007616-010 28cm(手付)	280×280mm		16ℓ		¥14,500
007616-011 30cm(手付)	300×300mm		21ℓ		¥16,900
007616-020 33cm(手付)	330×330mm		28ℓ		¥24,500



22-49-❹ CLモリブデン目盛付キッチンポット〔M〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
007606-008 8cm	80×	80mm	約 380cc	¥ 1,590
007606-009 9cm	90×	90mm	約 550cc	¥ 1,740
007606-010 10cm	100×100mm		約 0.7ℓ	¥ 2,250
007606-012 12cm	120×120mm		約 1.3ℓ	¥ 2,790
007606-014 14cm	140×140mm		約 2.1ℓ	¥ 3,460
007606-016 16cm	160×160mm		約 3.2ℓ	¥ 4,330
007606-018 18cm	180×180mm		約 4.5ℓ	¥ 5,620
007606-020 20cm	200×200mm		約 6.0ℓ	¥ 6,690
007606-022 22cm	220×220mm		約 8.0ℓ	¥ 7,300
007606-024 24cm	240×240mm		約 11.0ℓ	¥ 9,240
007606-026 26cm	260×260mm		約 13.0ℓ	¥ 11,400
007606-028 28cm	280×280mm		約 16.0ℓ	¥ 13,900
007606-030 30cm	300×300mm		約 21.0ℓ	¥ 16,360
007606-033 33cm	330×330mm		約 26.0ℓ	¥ 25,460
007606-036 36cm	360×360mm		約 36.0ℓ	¥ 30,360
007606-040 40cm	400×400mm		約 48.0ℓ	¥ 40,320
007606-045 45cm	450×450mm		約 68.0ℓ	¥ 51,840
007606-050 50cm	500×500mm		約 94.0ℓ	¥ 68,000
007606-055 55cm	550×550mm		約130.0ℓ	¥111,600
007606-060 60cm	600×600mm		約165.0ℓ	¥126,000

- ●8〜18cmは手無です。
- ●20〜60cmは手付です。



22-49-❺ CL18-8キッチンポット用割蓋〔00〕

	税抜価格
007014-001 14cm用	¥3,600
007014-002 16cm用	¥3,700
007014-003 18cm用	¥3,920
007014-004 20cm用	¥4,260
007014-005 22cm用	¥4,600
007014-006 24cm用	¥4,820
007014-007 26cm用	¥5,280
007014-008 28cm用	¥5,600
007014-009 30cm用	¥6,060

レードル用切込穴付

❹CLモリブデンキッチンポットにご使用できます。

本体にテーパーが有り
収納重ねができます。



手無

手付

22-49-❻ 18-8テーパーキッチンポット〔M〕

	内径	深さ	容量		税抜価格
019667-010 10cm	100×100mm		0.7ℓ	手無	¥ 1,960
019667-012 12cm	120×120mm		1.2ℓ	〃	¥ 2,420
019667-014 14cm	140×140mm		2.0ℓ	〃	¥ 3,040
019667-016 16cm	160×160mm		3.0ℓ	〃	¥ 3,820
019667-018 18cm	180×180mm		4.3ℓ	〃	¥ 4,920
019667-020 20cm	200×200mm		5.5ℓ	手付	¥ 5,860
019667-022 22cm	220×220mm		7.5ℓ	〃	¥ 7,040
019667-024 24cm	240×240mm		9.5ℓ	〃	¥ 8,920
019667-026 26cm	260×260mm		12.5ℓ	〃	¥11,000
019667-028 28cm	280×280mm		15.5ℓ	〃	¥13,420
019667-030 30cm	300×300mm		19ℓ	〃	¥15,820

- ●割蓋使用できません。

内蓋式構造なので液が蒸気となって外に漏れにくく、蓋が外れて落ちにくい。

蓋がフック付なので
本体に引っ掛けれらます。



22-50-1 KO19-0深型丸キッチンポット〔00〕

		深さ	容量	税抜価格
030764-008	8cm	80mm	0.4ℓ	¥ 1,850
030764-009	9cm	90mm	0.6ℓ	¥ 1,950
030764-010	10cm	100mm	0.7ℓ	¥ 2,050
030764-012	12cm	120mm	1.3ℓ	¥ 2,400
030764-014	14cm	140mm	2.1ℓ	¥ 3,000
030764-016	16cm	160mm	3.2ℓ	¥ 3,850
030764-018	18cm	180mm	4.5ℓ	¥ 4,850
030764-020	20cm手付	200mm	6.2ℓ	¥ 5,900
030764-022	22cm手付	220mm	8.3ℓ	¥ 6,700
030764-024	24cm手付	240mm	10.8ℓ	¥ 9,150
030764-026	26cm手付	260mm	13.7ℓ	¥11,150
030764-028	28cm手付	280mm	15.0ℓ	¥14,500
030764-030	30cm手付	300mm	21.0ℓ	¥17,550

板厚8～16cm0.6mm 18～30cm0.7mm



22-50-2 AG18-8浅型キッチンポット〔M〕

		内径	本体高さ	容量	税抜価格
007299-001	10cm	100mm	66mm	約0.5ℓ	¥1,540
007299-002	12cm	120mm	77mm	約0.9ℓ	¥1,930
007299-003	14cm	140mm	77mm	約1.2ℓ	¥2,380
007299-004	16cm	160mm	97mm	約1.9ℓ	¥2,950
007299-005	18cm	180mm	97mm	約2.5ℓ	¥3,400

酸・アルカリに強い。タレ入れに最適です。



22-50-3 ホーローキッチンポット〔20〕

		内径	深さ	容量	税抜価格
007012-001	12cm	120mm	120mm	1.0ℓ	¥ 2,800
007012-002	14cm	140mm	140mm	2.0ℓ	¥ 3,000
007012-003	16cm	160mm	160mm	3.0ℓ	¥ 3,300
007012-004	18cm	180mm	180mm	4.5ℓ	¥ 3,800
007012-005	21cm	210mm	210mm	7.0ℓ	¥ 4,300
007012-006	24cm	240mm	240mm	10ℓ	¥ 5,000
007012-007	27cm	270mm	270mm	15ℓ	¥ 6,500
007012-008	29cm	290mm	290mm	18.5ℓ	¥ 7,200
007012-009	33cm	330mm	330mm	25ℓ	¥11,500

資料

貯蔵だけでなく容量が一目でわかる。

■見やすい目盛り付



大きく見やすい目盛。

■引掛金具付



蓋の置場にこまらない引掛金具付の蓋です。(8・9cm除く)

■ストッパー付取手



ストッパー付の取手は本体に接触しないので熱い内容物でも安心。太めのハンドルで握り易く、手にくいこみません。

■名札付もあります



収納したものを名札で分かりやすくできます。(別見積り)



22-50-4 AG18-8目盛付角キッチンポット〔M〕

		内寸	高さ	容量	一目盛	税抜価格
006322-008	8cm	80× 80×	80mm	0.46ℓ	0.1ℓ	¥ 2,570
006322-009	9cm	90× 90×	90mm	0.7ℓ	0.1ℓ	¥ 2,850
006322-010	10.5cm	105×105×105mm		1.1ℓ	0.1ℓ	¥ 3,480
006322-012	12cm	120×120×120mm		1.6ℓ	0.2ℓ	¥ 3,990
006322-013	13.5cm	135×135×135mm		2.3ℓ	0.25ℓ	¥ 4,500
006322-015	15cm	150×150×150mm		3.1ℓ	0.4ℓ	¥ 5,260
006322-016	16.5cm	165×165×165mm		4.2ℓ	0.4ℓ	¥ 6,050
006322-018	18cm	180×180×180mm		5.3ℓ	0.5ℓ	¥ 6,940
006322-019	19cm (手付)	190×190×190mm		6.4ℓ	0.5ℓ	¥ 8,460
006322-021	21cm (手付)	210×210×210mm		8.6ℓ	0.5ℓ	¥10,000
006322-022	22.5cm (手付)	225×225×225mm		10.8ℓ	1.0ℓ	¥11,880
006322-024	24cm (手付)	240×240×240mm		12.6ℓ	1.0ℓ	¥13,830
006322-025	25.5cm (手付)	255×255×255mm		15.7ℓ	1.0ℓ	¥15,880
006322-027	27cm (手付)	270×270×270mm		18.0ℓ	1.0ℓ	¥17,940
006322-028	28.5cm (手付)	285×285×285mm		22.0ℓ	2.0ℓ	¥20,480
006322-030	30cm (手付)	300×300×300mm		25.0ℓ	2.0ℓ	¥22,480

内面は電解研摩仕上げにより、陽極酸化被膜ができ、耐食性耐酸性がより強化されています。 (8・9cm引掛金具なし)

21-0ステンレス使用でリーズナブルな価格を実現しました。電解研磨仕上げ





22-50-5 AG21-0目盛付角キッチンポット〔M〕

		内寸	高さ	容量	一目盛	税抜価格
007664-010	10.5cm	105×105×105mm		1.1ℓ	0.1ℓ	¥ 2,700
007664-012	12cm	120×120×120mm		1.6ℓ	0.2ℓ	¥ 3,110
007664-013	13.5cm	135×135×135mm		2.3ℓ	0.25ℓ	¥ 3,500
007664-015	15cm	150×150×150mm		3.1ℓ	0.4ℓ	¥ 4,100
007664-016	16.5cm	165×165×165mm		4.2ℓ	0.4ℓ	¥ 4,720
007664-018	18cm	180×180×180mm		5.3ℓ	0.5ℓ	¥ 5,320
007664-021	21cm (手付)	210×210×210mm		8.6ℓ	0.5ℓ	¥ 7,780
007664-024	24cm (手付)	240×240×240mm		12.6ℓ	1.0ℓ	¥10,760
007664-027	27cm (手付)	270×270×270mm		18.0ℓ	1.0ℓ	¥13,900
007664-030	30cm (手付)	300×300×300mm		25.0ℓ	2.0ℓ	¥17,470

内面は電解研摩仕上げにより、陽極酸化被膜ができ、
耐食性耐酸性がより強化されています。

❶〜❹材質 資料 537ページ
HACCPは 資料 546ページ



22-51-❶

AG18-8ツマミ付 浅型角キッチンポット〔M〕

	内寸	高さ	容量	税抜価格
006329-008	8cm	80× 80×	45mm	0.23ℓ ¥ 1,490
006329-009	9cm	90× 90×	50mm	0.34ℓ ¥ 1,830
006329-010	10.5cm	105×105×	55mm	0.5ℓ ¥ 2,020
006329-012	12cm	120×120×	65mm	0.83ℓ ¥ 2,570
006329-013	13.5cm	135×135×	70mm	1.1ℓ ¥ 2,800
006329-015	15cm	150×150×	80mm	1.6ℓ ¥ 3,550
006329-016	16.5cm	165×165×	85mm	2.0ℓ ¥ 3,820
006329-018	18cm	180×180×	95mm	2.8ℓ ¥ 4,400
006329-019	19cm（手付）	190×190×	100mm	3.4ℓ ¥ 5,900
006329-021	21cm（手付）	210×210×	130mm	5.2ℓ ¥ 7,360
006329-022	22.5cm（手付）	225×225×	140mm	6.7ℓ ¥ 8,590
006329-024	24cm（手付）	240×240×	170mm	9.0ℓ ¥10,050
006329-025	25.5cm（手付）	255×255×	170mm	10.4ℓ ¥11,520
006329-027	27cm（手付）	270×270×	180mm	12.0ℓ ¥12,920
006329-028	28.5cm（手付）	285×285×	190mm	14.5ℓ ¥14,700
006329-030	30cm（手付）	300×300×	200mm	16.2ℓ ¥16,030

※蓋裏ひっかけ付（8・9cm除く）

HACCP対応 衛生的なキッチンポット





測巻なし

本体の測がカーリング（測巻）、になっていないため隙間に汚れが入る心配が無く簡単に汚れを拭きとる事ができます。

22-51-❷

HACCP18-8深型角キッチンポット〔M〕

	高さ	容量	税抜価格
007808-010	10.5cm	105×105×105mm	1.1ℓ ¥ 4,580
007808-012	12cm	120×120×120mm	1.6ℓ ¥ 5,150
007808-013	13.5cm	135×135×135mm	2.3ℓ ¥ 5,770
007808-015	15cm	150×150×150mm	3.1ℓ ¥ 6,800
007808-016	16.5cm	165×165×165mm	4.2ℓ ¥ 7,730
007808-018	18cm	180×180×180mm	5.3ℓ ¥ 8,760
007808-019	19.5cm	195×195×195mm	7.0ℓ ¥11,330
007808-021	21cm	210×210×210mm	8.6ℓ ¥13,900

材質：18-8ステンレス



22-51-❸

UK18-8角深キッチンポット〔M〕

	内寸	高さ	容量	税抜価格
007015-001	8cm（手無）	80× 80×	80mm	0.46ℓ ¥ 2,940
007015-002	9cm（手無）	90× 90×	90mm	0.7ℓ ¥ 3,150
007015-003	10.5cm（手無）	105×105×105mm		1.1ℓ ¥ 3,940
007015-004	12cm（手無）	120×120×120mm		1.6ℓ ¥ 4,520
007015-005	13.5cm（手無）	135×135×135mm		2.3ℓ ¥ 5,150
007015-006	15cm（手無）	150×150×150mm		3.1ℓ ¥ 5,990
007015-007	16.5cm（手無）	165×165×165mm		4.2ℓ ¥ 6,830
007015-008	18cm（手無）	180×180×180mm		5.3ℓ ¥ 7,770
007015-009	19.5cm（手付）	195×195×195mm		7.0ℓ ¥ 9,980
007015-010	21cm（手付）	210×210×210mm		8.6ℓ ¥12,100
007015-022	22.5cm（手付）	225×225×225mm		10.8ℓ ¥14,400
007015-011	24cm（手付）	240×240×240mm		12.6ℓ ¥16,600
007015-025	25.5cm（手付）	255×255×255mm		15.7ℓ ¥18,900
007015-012	27cm（手付）	270×270×270mm		18.0ℓ ¥21,000
007015-028	28.5cm（手付）	285×285×285mm		22.0ℓ ¥24,100
007015-013	30cm（手付）	300×300×300mm		25.0ℓ ¥26,200
007015-014	33cm（手付）	330×330×330mm		35.0ℓ ¥43,000
007015-015	36cm（手付）	360×360×360mm		46.0ℓ ¥55,600
007015-016	39cm（手付）	390×390×390mm		59.0ℓ ¥66,000

材質：18-8ステンレス　目盛無





22-51-❹

UK18-8角キッチンポット割蓋〔M〕

		税抜価格
044367-008	8cm 80× 80mm	¥1,600
044367-009	9cm 90× 90mm	¥1,700
044367-010	10.5cm 105×105mm	¥1,800
044367-012	12cm 120×120mm	¥1,900
044367-013	13.5cm 135×135mm	¥2,200
044367-015	15cm 150×150mm	¥2,440
044367-016	16.5cm 165×165mm	¥3,100
044367-018	18cm 180×180mm	¥3,500
044367-021	21cm 210×210mm	¥3,800

❸UK角深キッチンポットの蓋として使えます。



22-51-❺

CAMBRO角型コンテナーカムウェア®〔M〕

		容量	外寸	高さ	税抜価格
028595-002	2 SFSCW	1.9ℓ	185×185×100mm		¥ 2,100
028595-004	4 SFSCW	3.8ℓ	185×185×187mm		¥ 3,200
028595-006	6 SFSCW	5.7ℓ	215×215×185mm		¥ 4,200
028595-008	8 SFSCW	7.6ℓ	215×215×230mm		¥ 4,900
028595-012	12 SFSCW	11.4ℓ	256×310×210mm		¥ 6,500
028595-018	18 SFSCW	17.2ℓ	256×310×320mm		¥ 9,600
028595-022	22 SFSCW	20.8ℓ	256×310×400mm		¥12,500

高さはカバー含む
カラー：クリア
カバーは別売りです。

※ポリカーボネイト製
寸法は、ハンドル部分を含みます。

アメリカ

22-51-❻

CAMBRO角型コンテナーカバー〔M〕

		カラー	税抜価格
028596-002	SFC 2	1.9&3.8ℓ用 グリーン	¥ 800
028596-006	SFC 6	5.7&7.6ℓ用 レッド	¥1,000
028596-012	SFC12	11.4&17.2&20.8ℓ用 ブルー	¥1,500

アメリカ



22-52-1
飯缶

		本体	フタ	税抜価格
070154-001	261 小学校用	530×350×112㎜	550×370×30㎜ 内シルバー〔M〕	¥22,100
070154-002	262 小学校用	530×350×112㎜	550×370×30㎜ スミフロン〔08〕	¥35,500
070154-003	263 中学校用	530×350×138㎜	550×370×30㎜ 内シルバー〔05〕	¥22,400
070154-004	264 中学校用	530×350×138㎜	550×370×30㎜ スミフロン〔08〕	¥36,500

材質：シルバーアルマイト　●全パン連採用
スミフロンは在庫限りで廃番です。
納期確認



22-52-2
主食缶蓋付〔20〕

		外寸	高さ	税抜価格
012918-005	501 5人用	330×150×124㎜		¥19,800
012918-010	502 10人用	330×235×124㎜		¥23,100
012918-020	503 20人用	490×310×124㎜		¥30,800
012918-030	504 30人用	560×320×124㎜		¥32,500

材質：蓚酸アルマイト
納期確認



22-52-3
副食缶蓋付〔20〕

		外寸	高さ	税抜価格
012919-005	505 5人用	280×190×	72㎜	¥27,800
012919-010	506 10人用	400×270×	82㎜	¥36,500
012919-020	507 20人用	400×270×	122㎜	¥46,300

材質：蓚酸アルマイト
納期確認



22-52-4
アルミ米飯かん（手付深バット）〔00〕

		外寸	高さ	板厚	容量	税抜価格
017225-002	小	468×347×102㎜		1.5㎜	14ℓ	¥10,500
017225-001	中	548×370×110㎜		1.5㎜	19ℓ	¥14,100

硬質アルミ
納期確認



22-52-5
アルミ米飯かん蓋〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
026037-003	小 番重フタ中兼用	484×363×20㎜		1.1㎜	¥4,280
026037-002	中 番重フタ大兼用	565×385×22㎜		1.1㎜	¥5,380
026037-001	大 番重フタ特大兼用	692×473×25㎜		1.1㎜	¥8,430

硬質アルミ



22-52-6
アルミ角型二重米飯缶〔15〕

		本体	蓋	重量	税抜価格
029295-002	264D 14ℓ	510×370×137㎜	／527×385×25㎜	4.2kg	¥54,000
029295-001	264A 20ℓ	510×370×183㎜	／527×385×25㎜	4.7kg	¥60,400

特殊断熱材入／内外面シルバーアルマイト
納期確認



プレス型



角型

22-52-7
アルミパン箱フタ付

		パンの入る数	本体サイズ	フタサイズ		税抜価格
026508-009	256-B	30ヶ	450×290×230㎜	465×305×20㎜	角深型〔15〕	¥23,200
026508-004	257	45ヶ	500×340×250㎜	510×350×25㎜	角深型〔10〕	¥27,200
026508-005	258	45ヶ	500×370×205㎜	515×385×20㎜	プレス型〔10〕	¥16,000
026508-001	259	60ヶ	535×385×250㎜	555×405×21㎜	角深型〔10〕	¥28,800
026508-002	260	60ヶ	735×380×190㎜	755×400×22㎜	角浅型〔10〕	¥34,500
026508-006	260-A	40ヶ	500×370×185㎜	515×385×28㎜	プレス型〔10〕	¥16,200
026508-007	260-B	20ヶ	365×285×153㎜	380×302×15㎜	角型〔10〕	¥19,200

※入数はパンの入る数です。
材質：シルバーアルマイト
納期確認

〈積重寸法表・重量〉	256	257	258	259	260	260-A	260-B
二段積重時寸法	290㎜	330㎜	345㎜	330㎜	270㎜	280㎜	215㎜
一段当たり寸法	+60㎜	+80㎜	+140㎜	+80㎜	+80㎜	+100㎜	+60㎜
重量	2.0kg	2.5kg	2.3kg	3.0kg	3.5kg	2.2kg	1.4kg

N



8

プレスだから美しい。テーパー付きですっきり収納。

N



9

22-52-8
重なるパン箱〔20〕

		10段重ね外寸（ハンドル含む）	内寸	税抜価格
070719-001	TA-30	478×370×740㎜	410×350×185㎜	¥16,000
070719-002	TA-40	595×370×740㎜	530×350×185㎜	¥17,500

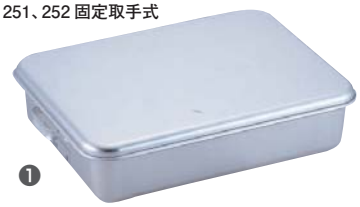
4枚切りトースト入数（枚）：TA-30/36枚
TA-40/48枚

22-52-9
プレスパン箱〔10〕

		本体	高さ	蓋	高さ	重量	税抜価格
070712-001	20人	340×290×165㎜		360×310×33㎜		約1.2kg	¥16,000
070712-002	60人	540×390×250㎜		560×400×25㎜		約3.2kg	¥24,500

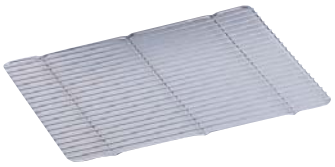
材質：シルバーアルマイト
融点は約650℃ですが、歪み、変形は約180℃持続で発生します。
●肉類・魚・野菜類の大量配送用に。
●安心安全なアルミニウムにシルバーアルマイト加工。

251、252 固定取手式



254、255 自在取手式





22-53-1 アルミ天プラ入 フタ付

		本体/外寸	蓋/外寸		税抜価格
019173-001	251 (445)	410×310×110㎜	430×330×20㎜	A型 固定取手	¥ 8,300〔02〕
019173-002	252 (545)	515×315×105㎜	530×330×20㎜	B型 〃	¥12,000〔15〕

22-53-2 アルミ天プラ入 フタ付

		本体/外寸	蓋/外寸		税抜価格
019173-004	254	340×290×125㎜	360×310×33㎜	コンテナ用 自在取手	¥8,500〔05〕
019173-005	255 (320)	305×305×110㎜	320×320×30㎜	コンテナ用 〃	¥7,800〔02〕

〈積重寸法表・重量〉	251	252	254	255
二段積重時寸法	155㎜	155㎜	185㎜	170㎜
一段当たり寸法	+45㎜	+45㎜	+60㎜	+60㎜
重量	1.2kg	1.4kg	1.1kg	0.9kg

( )は取手含む
材質:シルバーアルマイト
※251深蓋もあります。(深さ25㎜)
※網は別売りです。

納期確認







HACCP方式対応。
断熱・耐熱能力・衛生面の優れた、
オールステンレス二重保温、保冷容器。

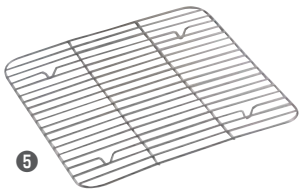
22-53-8 18-8マイルドボックス5ℓ蓋付#006

	本体サイズ	高さ	蓋サイズ	高さ	容量	2段積重ね時の高さ	重量	税抜価格
031616-001	285×205×125㎜		297×219×33㎜	5ℓ	200㎜		1.8kg	¥39,000〔20〕

オプション(別売)		税抜価格
031616-002	蓄冷材セット 287×207×40㎜	¥4,000〔15〕
031616-003	ステンレス網 245×170㎜	¥2,000〔15〕

納期確認





22-53-3 18-8天プラ入敷網〔05〕

		税抜価格
019174-001	251-S 373×270㎜	¥2,700
019174-002	252-S 465×263㎜	¥2,900
019174-003	254-S 292×235㎜	¥2,500
019174-004	255-S 259×259㎜	¥2,800

納期確認

22-53-4 N 18-8蓋付天プラバット〔M〕

		本体(外寸)	高さ	蓋	高さ	税抜価格
026509-005	浅型	322×322×120㎜		330×330×30㎜		¥18,200
026509-009	深型	322×322×150㎜		330×330×30㎜		¥20,600

18-8ステンレス

22-53-5 N 18-8天プラバット用網〔M〕

		税抜価格
026509-004	290×290㎜	¥1,550

18-8ステンレス

22-53-6 さくさく天ぷら入れ

		本体	高さ	蓋	高さ	税抜価格
019998-001	251-Kr A型	413×313×110㎜		430×300×20㎜		¥10,500〔10〕
019998-002	252-Kr B型	515×315×103㎜		530×330×20㎜		¥14,000〔15〕
019998-003	254-Kr コンテナ用	343×392×125㎜		360×310×33㎜		¥11,000〔10〕

材質:シルバーアルマイト
●本体上部に凸を付け、隙間を作ることで空気が入り、至福の食感を実現しました。

22-53-7 天ぷら入れステンレス〔15〕

		本体	高さ	蓋	高さ	重量	税抜価格
019999-001	254-Aコンテナ用	346×314×116㎜		360×332×30㎜		約1.6kg	¥17,000
019999-002	255-Cミニ容器	285×204×150㎜		298×218×30㎜		約1.0kg	¥14,000
019999-003	255-Dミニ容器	285×204×115㎜		298×218×30㎜		約0.9kg	¥13,400

材質:18-8ステンレス



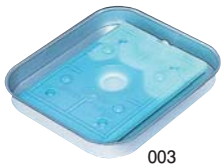
22-53-9 アルミフルーツボックス フタ付255-A〔10〕

		本体/外寸	蓋/外寸	税抜価格
028274-001	(320)	305×305×200㎜	320×320×30㎜	¥15,000

( )は取手含む
材質:シルバーアルマイト

納期確認


001


003

22-54-❶
アルマイト保温・冷バットコンテナー用(蓋付)

		本体	蓋	重量	税抜価格
030597-001	001内外面シルバーアルマイト	340×290×125㎜	360×310×35㎜		¥22,700〔10〕
030597-003	003蓄冷材バットセット(内蓋)	340×290× 35㎜		1.4kg	¥ 5,000〔15〕

特殊断熱材入・蓄冷材使用時容量は7ℓになります。
蓄冷材セット(内蓋)は001のバットに食材をいれ上から冷やします。
HACCP方式対応

納期確認





22-54-❷
牛乳パックコンテナ

		高さ	税抜価格
007847-001	268P 本体	340×290×165㎜	¥12,000〔05〕
007847-002	268PC 蓋		¥ 6,000〔M〕
007847-003	268Ci 保冷剤セット		¥ 5,000〔20〕

材質:シルバーアルマイト



22-54-❸❹❺
アルミジャム・バター入

			外径	本体高さ	税抜価格
❸	012321-002	＃226 小	220×	80㎜	¥3,300〔10〕
❹	012321-001	＃225 大	220×140㎜		¥4,200〔02〕
❺	012321-003	＃227 3.0ℓ	215×130㎜		¥4,600〔10〕

材質:シルバーアルマイト

納期確認



22-54-❻
モリブデン目盛付ソース差〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
015197-002	0.5ℓ	90×	98㎜	¥2,900
015197-001	1ℓ	105×130㎜		¥4,150



22-54-❼
18-8ラムポット〔00〕

		外底径	高さ	税抜価格
039085-001	500cc	70㎜	108㎜	¥5,850
039085-002	750cc	80㎜	118㎜	¥6,600

給食のタレ入に最適です。


❿(フタ)


❾

22-54-❽
IKD抗菌給食 バット手付〔M〕

		本体外寸	高さ	税抜価格
007278-001	本体24吋	610×380×130㎜		¥18,580

IKD抗菌

22-54-❾
IKD抗菌給食 バット手穴明〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
007279-001	24吋	610×380×130㎜		¥17,860

IKD抗菌

22-54-❿
IKD抗菌給食 バット蓋〔M〕

		本体外寸	高さ	税抜価格
007278-002	フタ24吋	630×400×15㎜		¥7,430

IKD抗菌


⓭(フタ)


⓬

22-54-⓫
エコクリーン給食バット24吋手付〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004622-001	610×380×130㎜			¥16,670

材質:18-8ステンレス

エコクリーン

22-54-⓬
エコクリーン給食バット24吋手穴明〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004623-001	610×380×130㎜			¥16,000

材質:18-8ステンレス

エコクリーン

22-54-⓭
エコクリーン給食バット蓋〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004624-001	630×400×15㎜			¥7,120

材質:18-8ステンレス

エコクリーン


⓰(フタ)


⓯

22-54-⓮
18-8給食バット(手付)〔M〕

		外寸	本体高さ	税抜価格
007023-001	24インチ(手付)	610×380×130㎜		¥16,720

22-54-⓯
18-8給食バット(手穴明)〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
007023-002	24インチ	610×380×130㎜		¥15,720

22-54-⓰
18-8給食バット蓋〔M〕

		外寸	本体高さ	税抜価格
007023-003	24インチ(蓋)	630×400×15㎜		¥6,290

このページの エコクリーン IKD抗菌 は 資料 546ページ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

HACCP は 資料 546ページ
このページの エコクリーン IKD抗菌 は 資料 546ページ


❶


❷


❸

22-55-❶
IKD抗菌運搬バット〔M〕

		重量	税抜価格
003011-002	抗菌ステンレス	約3,020ｇ	￥21,000

600×380×高さ140㎜
IKD抗菌

22-55-❷
エコクリーン運搬バット〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
004625-001	600×380×140㎜		￥18,450

材質：18-8ステンレス
エコクリーン

22-55-❸
IKD18-8運搬バット〔M〕

		重量	税抜価格
003011-001	18-8ステンレス	約3,020ｇ	￥18,230

600×380×高さ140㎜


❹❺❻

22-55-❹
IKD抗菌運搬バット蓋〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
007278-002	630×400×15㎜		￥7,430

材質：抗菌18-8ステンレス
IKD抗菌

22-55-❺
エコクリーン運搬バット蓋〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
004624-001	630×400×15㎜		￥7,120

材質：18-8ステンレス
エコクリーン

22-55-❻
IKD18-8運搬バット蓋〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
007023-003	630×400×15㎜		￥6,290

材質：18-8ステンレス



22-55-❼
BK18-8運搬バット〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
003350-001	135型	618×380×135㎜		￥16,200
003350-002	185型	618×380×185㎜		￥19,800
003350-003	200型	618×380×200㎜		￥21,000

取手込サイズ425㎜



22-55-❽
BK18-8水切運搬バット〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
003352-001	135型	618×380×135㎜		￥19,600
003352-002	185型	618×380×185㎜		￥23,200
003352-003	200型	618×380×200㎜		￥24,300

穴径直径5㎜　取手込サイズ425㎜



22-55-❾
BK18-8運搬バット蓋A〔05〕

	外寸	高さ	税抜価格
003351-001	620×400×15㎜		￥4,900




4枚取

22-55-❿
AG18-8運搬バット〔M〕

		本体	高さ	底寸	板厚	容量	質量(約)	税抜価格
003410-002	2枚取	638×423×151㎜		575×360㎜	0.8㎜	約33.0ℓ	3,980g	￥22,000
003410-003	3枚取	582×421×112㎜		500×340㎜	0.8㎜	約22.4ℓ	3,400g	￥15,340
003410-004	4枚取	576×368×	90㎜	500×290㎜	0.8㎜	約16.0ℓ	3,000g	￥12,320

※未使用時に保管する場合も、ハンドルを下ろしてスタッキングできます。

製造現場の声に耳を傾けたからこそ完成した
ステンレス運搬バットの理想形!!


HACCP対応

ヒンジ部がオーブンのため清掃しやすく衛生的！
デザインを工夫しハンドルを本体と同じ幅に収めることで省スペース化を実現！


縁巻き部分を無くしたことにより
サニタリー性（衛生的）が飛躍的
に向上！



22-55-⓫
18-8サニタリー運搬バット〔05〕

		高さ	間口	満水容量	質量	税抜価格
011790-001	H140㎜	634×400×140㎜	594×374㎜	26ℓ	3.3kg	￥25,000
011790-002	H110㎜	634×400×110㎜	594×374㎜	20ℓ	3.0kg	￥24,000

材質：SUS304（18-8）ステンレス
板厚：0.8㎜
納期確認

渕が巻いてないので汚れが溜まらず清潔です。HACCP対応



22-56-❶ サニタリー番重バット(取っ手一体型)〔M〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	底面	満水容量	板厚	重量	税抜価格
070709-001	特大12cm	677×447×120mm		640×425×119mm		630×415mm	25ℓ	0.7mm	約2,780g	¥14,800
070709-002	特大 9cm	677×447×	90mm	640×425×	89mm	630×415mm	17ℓ	0.7mm	約2,430g	¥13,400
070709-003	大14cm	578×377×140mm		534×354×139mm		525×340mm	21ℓ	0.7mm	約2,330g	¥13,400
070709-004	大11cm	578×377×110mm		534×354×109mm		525×340mm	16ℓ	0.7mm	約2,010g	¥12,400
070709-005	大 8cm	578×377×	80mm	534×354×	79mm	525×340mm	10ℓ	0.7mm	約1,820g	¥11,400
070709-006	中11cm	486×356×110mm		452×332×109mm		435×320mm	13ℓ	0.6mm	約1,420g	¥10,800
070709-007	中 8cm	486×356×	80mm	452×332×	79mm	435×320mm	7ℓ	0.6mm	約1,210g	¥ 9,800

●本体と取手が一体成型のため、脱落や異物混入の心配がありません。



ハンドルを内側に倒すことで
安定してスタッキングできます。



❹

❸

22-56-❸❹ アルミ魚缶〔00〕

		外寸	高さ	税抜価格
❸011526-001	身	610×385×125mm		¥17,000
❹011526-002	蓋	630×410×	20mm	¥ 6,600



サニタリー番重バットに合わせた専用の蓋。HACCP対応





22-56-❷ AG18-8サニタリー番重バット蓋〔M〕

		高さ	質量	税抜価格
070706-001	特大	690×455×10mm	約1,800g	¥7,300
070706-002	大	565×385×10mm	約1,475g	¥6,000
070706-003	中	485×365×10mm	約1,190g	¥4,600

板厚:0.8mm

●渕巻きなしの形状により、水溜まりしにくく洗浄も容易になります。

蓋がフラットだからトレーとしても使えます。❺の蓋



22-56-❺ AG18-8番重〔M〕 手付 手なし

	外寸	高さ	手付 税抜価格	手なし 税抜価格
小(浅)	370×285×	80mm	026039-008 ¥ 8,610	026038-008 ¥ 6,920
小(深)	370×285×	110mm	026039-007 ¥ 9,380	026038-007 ¥ 7,680
中(浅)	466×345×	80mm	026039-006 ¥10,160	026038-006 ¥ 8,460
中(深)	466×345×	110mm	026039-005 ¥11,030	026038-005 ¥ 9,330
大(浅)	551×370×	80mm	026039-004 ¥11,430	026038-004 ¥ 9,740
大(深)	551×370×	110mm	026039-003 ¥12,340	026038-003 ¥10,650
特大(浅)	655×440×	90mm	026039-002 ¥13,090※	026038-002 ¥11,390※
特大(深)	655×440×	120mm	026039-001 ¥14,250※	026038-001 ¥12,560※

手付特大のみフラットハンドルです。
※電解研磨仕上げ

22-56-❻ AG18-8番重蓋〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
026040-004	小	377×295×	18mm	¥3,400
026040-003	中	475×355×	23mm	¥3,970
026040-002	大	558×378×	23mm	¥4,820
026040-001	特大	663×449×	24mm	¥6,490



22-56-❼ 18-8番重用網

		外寸	税抜価格
026041-005	小	340×260mm	¥2,240〔05〕
026041-006	中	435×320mm	¥2,900〔05〕
026041-007	大用	520×340mm	¥4,100〔M〕
026041-008	特大用	620×410mm	¥5,900〔M〕

❶❺❽の網

超定番

❽



22-56-❽ アカオアルミ番重 手付〔00〕

		本体外寸	高さ	容量	板厚	税抜価格
026036-001	小80	370×287×	80mm	7.5ℓ	1.2mm	¥ 7,460
026036-002	小110	370×287×110mm		10.0ℓ	1.2mm	¥ 7,820
026036-003	中60	468×348×	60mm	9.0ℓ	1.2mm	¥ 8,430
026036-004	中80	468×348×	80mm	11.5ℓ	1.2mm	¥ 8,680
026036-005	中110	468×348×110mm		16.0ℓ	1.2mm	¥ 9,170
026036-006	大60	550×370×	60mm	11.0ℓ	1.3mm	¥ 9,780
026036-007	大80	550×370×	80mm	14.5ℓ	1.3mm	¥10,600
026036-008	大110	550×370×110mm		20.0ℓ	1.3mm	¥11,000
026036-009	大140	550×370×140mm		25.0ℓ	1.3mm	¥12,200
026036-010	特大90	664×446×	90mm	23.0ℓ	1.4mm	¥15,900
026036-011	特大120	664×446×120mm		31.0ℓ	1.4mm	¥16,900
026036-012	特大150	664×446×150mm		39.0ℓ	1.4mm	¥17,700

高さ90mm以下は固定取手
硬質アルミ

手なし

		税抜価格
026035-001	小80	¥ 5,740
026035-002	小110	¥ 6,110
026035-003	中60	¥ 6,480
026035-004	中80	¥ 6,970
026035-005	中110	¥ 7,330
026035-006	大60	¥ 7,210
026035-007	大80	¥ 8,070
026035-008	大110	¥ 8,560
026035-009	大140	¥ 9,660
026035-010	特大90	¥13,300
026035-011	特大120	¥13,400
026035-012	特大150	¥14,700

❽の蓋



22-56-❾ アカオアルミ番重蓋〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
026037-004	小	380×298×	18mm	1.1mm	¥3,180
026037-003	中	484×363×	20mm	1.1mm	¥4,280
026037-002	大	565×385×	22mm	1.1mm	¥5,380
026037-001	特大	692×473×	25mm	1.1mm	¥8,430

硬質アルミ

このページの材質、HACCPは 資料 546ページ
このページの エコクリーン IKD抗菌 は 資料 546ページ

縁(ふち)が巻いてないので汚れがたまりません。

HACCP対応



22-57-❶ 18-8角バットフラットエッジタイプ〔00〕

		外寸	内寸	高さ	板厚	税抜価格
050224-008	8枚取	412×298㎜	393×279㎜	65㎜	0.8㎜	¥4,250
050224-010	10枚取	359×274㎜	340×255㎜	60㎜	0.7㎜	¥3,500
050224-012	12枚取	256×326㎜	238×308㎜	50㎜	0.7㎜	¥2,950
050224-015	15枚取	235×301㎜	217×283㎜	45㎜	0.7㎜	¥2,600
050224-018	18枚取	213×273㎜	195×255㎜	40㎜	0.7㎜	¥2,300
050224-021	21枚取	205×255㎜	188×238㎜	38㎜	0.6㎜	¥1,900
050224-030	30枚取	176×217㎜	158×200㎜	30㎜	0.6㎜	¥1,300

材質：SUS304（18-8ステンレス）
- フチがフラット、かつ長い
- 板厚が厚く強度をアップ。歪みを防止。はまり込み防止の段付加工

HACCP対応

電解研磨は白クリーム系食材のストックでも黒ずみを抑える事ができます。



22-57-❷ 18-8角バットフラットエッジタイプ電解仕上〔00〕

		外寸	内寸	高さ	板厚	税抜価格
050225-008	8枚取	412×298㎜	393×279㎜	65㎜	0.8㎜	¥4,400
050225-010	10枚取	359×274㎜	340×255㎜	60㎜	0.7㎜	¥3,550
050225-012	12枚取	256×326㎜	238×308㎜	50㎜	0.7㎜	¥3,050
050225-015	15枚取	235×301㎜	217×283㎜	45㎜	0.7㎜	¥2,650
050225-018	18枚取	213×273㎜	195×255㎜	40㎜	0.7㎜	¥2,350
050225-021	21枚取	205×255㎜	188×238㎜	38㎜	0.6㎜	¥1,950
050225-030	30枚取	176×217㎜	158×200㎜	30㎜	0.6㎜	¥1,300

材質：SUS304（18-8ステンレス）
- フチがフラット、かつ長い
- 板厚が厚く強度をアップ。歪みを防止。はまり込み防止の段付加工

HACCP対応

フラットエッジバットとぴったりあい重ねて収納できます。



22-57-❸ 18-8角バットフラットエッジタイプ蓋〔00〕

		外寸	板厚	税抜価格
050226-008	8枚取	425×310㎜	0.7㎜	¥2,900
050226-010	10枚取	368×283㎜	0.7㎜	¥2,200
050226-012	12枚取	336×265㎜	0.7㎜	¥1,900
050226-015	15枚取	308×242㎜	0.7㎜	¥1,550
050226-018	18枚取	280×220㎜	0.7㎜	¥1,500
050226-021	21枚取	264×214㎜	0.6㎜	¥1,400
050226-030	30枚取	223×182㎜	0.6㎜	¥1,050

材質：SUS304（18-8ステンレス）
❶❷用

いいね！



22-57-❹ AG18-8角バット〔−05〕

		外寸	高さ	容量	板厚	税抜価格
026012-001	2枚取	640×425×153㎜	約33.0ℓ	0.8㎜(手付)	¥18,600	※
026012-002	3枚取	581×422×113㎜	約22.4ℓ	0.8㎜	¥ 8,600	※
026012-003	4枚取	573×364× 97㎜	約16.0ℓ	0.8㎜	¥ 7,000	※
026012-004	6枚取	477×335× 84㎜	約11.0ℓ	0.7㎜	¥ 4,260	
026012-005	8枚取	408×290× 65㎜	約 6.0ℓ	0.6㎜	¥ 2,980	
026012-006	10枚取	352×265× 60㎜	約 4.7ℓ	0.6㎜	¥ 2,340	
026012-007	12枚取	322×251× 53㎜	約 3.3ℓ	0.6㎜	¥ 2,000	
026012-008	15枚取	295×230× 49㎜	約 2.8ℓ	0.6㎜	¥ 1,760	
026012-009	18枚取	267×205× 43㎜	約 1.9ℓ	0.6㎜	¥ 1,500	
026012-010	21枚取	247×200× 37㎜	約 1.4ℓ	0.6㎜	¥ 1,270	
026012-011	キャビネット	210×170× 33㎜	約 0.8ℓ	0.5㎜	¥ 900	
026012-012	カード判	187×140× 30㎜	約 0.6ℓ	0.5㎜	¥ 820	
026012-013	手札判	156×126× 27㎜	約 0.4ℓ	0.5㎜	¥ 740	

各種手付出来ます。（別見積もり）
※電解研磨仕上げ

いいね！

リーズナブルです。



22-57-❺ 18-8ツヤ消し角バット〔M〕

		外寸	高さ	容量	板厚	税抜価格
036494-010	6枚取	477×335×84㎜	11.0ℓ	0.6㎜	¥3,400	
036494-009	8枚取	408×290×65㎜	6.0ℓ	0.5㎜	¥2,400	
036494-008	10枚取	352×265×60㎜	4.7ℓ	0.5㎜	¥1,900	
036494-007	12枚取	322×251×53㎜	3.3ℓ	0.5㎜	¥1,650	
036494-006	15枚取	295×230×49㎜	2.8ℓ	0.5㎜	¥1,420	
036494-005	18枚取	267×205×43㎜	1.9ℓ	0.5㎜	¥1,200	
036494-004	21枚取	247×200×37㎜	1.4ℓ	0.5㎜	¥1,020	
036494-003	キャビネット	210×170×33㎜	0.8ℓ	0.5㎜	¥ 750	
036494-002	カード	187×140×30㎜	0.6ℓ	0.5㎜	¥ 670	
036494-001	手札	156×126×27㎜	0.4ℓ	0.5㎜	¥ 630	

NSSC180（次世代ステンレス）錆に強い



22-57-❻ KO19-0角バット〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
008720-006	6枚取	336×483×82㎜	0.7㎜	¥4,700	
008720-008	8枚取	292×408×65㎜	0.7㎜	¥3,400	
008720-010	10枚取	269×355×61㎜	0.6㎜	¥2,550	
008720-012	12枚取	256×324×51㎜	0.6㎜	¥2,250	
008720-015	15枚取	230×298×46㎜	0.6㎜	¥1,950	
008720-018	18枚取	206×268×41㎜	0.6㎜	¥1,700	
008720-021	21枚取	204×254×38㎜	0.5㎜	¥1,500	
008720-030	30枚取(キャビネット)	172×214×30㎜	0.5㎜	¥1,050	
008720-036	36枚取(カード判)	139×186×30㎜	0.5㎜	¥ 950	
008720-040	40枚取(手札判)	129×159×26㎜	0.5㎜	¥ 850	



22-57-❼ IKD抗菌スタッキング 角バット〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
013329-001	本体 6枚取	480×340×105㎜		¥9,090
013329-002	本体10枚取	350×265× 85㎜		¥5,690

スタッキングは本体8取ありません。 IKD抗菌

22-57-❽ IKD抗菌スタッキング 角バット蓋〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
013329-003	フタ 6枚取	490×350×10㎜		¥4,180
013329-004	フタ10枚取	360×275×10㎜		¥3,400

フタは22-58-❶抗菌角バットにもつかえます。 IKD抗菌



22-57-❾ エコクリーンスタッキング角バット〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004618-006	本体 6枚取	480×340×105㎜		¥8,630
004618-010	本体10枚取	350×265× 85㎜		¥6,070

材質：18-8ステンレス
蓋は別売りです。 エコクリーン

22-57-❿ エコクリーンスタッキング角バット蓋〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004619-006	6枚取	490×350×10㎜		¥5,030
004619-010	10枚取	360×275×10㎜		¥3,670

材質：18-8ステンレス
抗菌生鮮バット、抗菌スタッキング角バットのそれぞれのサイズに合います。（エコクリーンも） エコクリーン





金メッキ仕上げの華やかな色は料理を引き立てます。
(0.03ミクロン金メッキ)



22-58-❶ IKD抗菌角バット〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
006353-001	3枚取	590×425×	110㎜	¥13,380
006353-002	4枚取	585×370×	90㎜	¥12,150
006353-003	6枚取	480×340×	80㎜	¥ 7,780
006353-004	8枚取	405×295×	67㎜	¥ 5,690
006353-005	10枚取	350×265×	63㎜	¥ 4,550
006353-006	12枚取	320×255×	53㎜	¥ 3,800
006353-007	15枚取	290×225×	50㎜	¥ 3,120
006353-008	18枚取	265×205×	45㎜	¥ 2,660
006353-009	21枚取	240×195×	38㎜	¥ 2,090
006353-010	キャビネット	210×170×	30㎜	¥ 1,720
006353-011	手札型	155×125×	25㎜	¥ 1,350

IKD抗菌

フタは22-57-❽をお使い下さい。

22-58-❷ エコクリーン角バット〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004615-011	手札型	155×125×	25㎜	¥ 1,940
004615-010	キャビネット	210×170×	30㎜	¥ 2,320
004615-009	21枚取	240×195×	38㎜	¥ 2,630
004615-008	18枚取	265×205×	45㎜	¥ 2,890
004615-007	15枚取	290×225×	50㎜	¥ 3,340
004615-006	12枚取	320×255×	53㎜	¥ 3,780
004615-005	10枚取	350×265×	63㎜	¥ 4,380
004615-004	8枚取	405×295×	67㎜	¥ 5,120
004615-003	6枚取	480×340×	80㎜	¥ 6,890
004615-002	4枚取	585×370×	90㎜	¥10,450
004615-001	3枚取	590×425×110㎜		¥12,230

材質:18-8ステンレス　フタは22-57-❾をお使い下さい。

エコクリーン

22-58-❸ 18-8金メッキ浅型角バット〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
006319-006	6枚取	478×335×	48㎜	¥19,600
006319-008	8枚取	405×290×	39㎜	¥14,200
006319-010	10枚取	353×265×	40㎜	¥11,100
006319-012	12枚取	322×252×	41㎜	¥ 9,700
006319-015	15枚取	295×231×	41㎜	¥ 8,700
006319-018	18枚取	268×205×	38㎜	¥ 7,300
006319-005	21枚取	248×200×	30㎜	¥ 6,500

板厚:0.6㎜

取っ手付きで持ちやすく、食材別の色分け管理ができます。



22-58-❹ 18-8取手付角バットカラー〔05〕

カラー:赤、青、黄、緑

	外寸	高さ	青	緑	赤	黄	税抜価格
6枚取	477×335×	84㎜	006233-006	006233-031	006233-041	006233-051	¥5,400
8枚取	408×290×	65㎜	006233-008	006233-032	006233-042	006233-052	¥3,820
10枚取	352×265×	60㎜	006233-010	006233-033	006233-043	006233-053	¥2,980
12枚取	322×251×	53㎜	006233-012	006233-034	006233-044	006233-054	¥2,640
15枚取	295×230×	49㎜	006233-015	006233-035	006233-045	006233-055	¥2,260
18枚取	267×205×	43㎜	006233-018	006233-036	006233-046	006233-056	¥2,020
21枚取	247×200×	37㎜	006233-021	006233-037	006233-047	006233-057	¥1,650

取手部:ポリプロピレン樹脂(耐熱温度120℃　耐冷温度−20℃)
※サイズは取手を含まない本体サイズです。

いいね!



22-58-❺ AG18-8浅型角バット〔M〕

		外寸	高さ	容量	板厚	税抜価格
026022-000	2枚取	640×425×	75㎜	約16.5ℓ	0.8㎜	¥9,230 ※
026022-001	3枚取	579×420×	75㎜	約15.0ℓ	0.8㎜	¥8,150 ※
026022-002	4枚取	578×365×	66㎜	約10.7ℓ	0.8㎜	¥6,220 ※
026022-003	6枚取	478×335×	48㎜	約 6.0ℓ	0.7㎜	¥3,840
026022-004	8枚取	405×290×	39㎜	約 3.5ℓ	0.6㎜	¥2,740
026022-005	10枚取	353×265×	40㎜	約 3.0ℓ	0.6㎜	¥2,190
026022-006	12枚取	322×252×	41㎜	約 2.6ℓ	0.6㎜	¥2,000
026022-007	15枚取	295×231×	41㎜	約 2.2ℓ	0.6㎜	¥1,680
026022-008	18枚取	268×205×	38㎜	約 1.4ℓ	0.6㎜	¥1,430
026022-009	21枚取	248×200×	30㎜	約 1.1ℓ	0.6㎜	¥1,210

※電解研磨仕上げ

いいね!

リーズナブルです。



22-58-❻ 18-8ツヤ消浅型角バット〔M〕

		外寸	高さ	容量	板厚	税抜価格
036495-007	6枚取	478×335×	48㎜	6.0ℓ	0.6㎜	¥3,060
036495-006	8枚取	405×290×	39㎜	3.5ℓ	0.5㎜	¥2,120
036495-005	10枚取	353×265×	40㎜	3.0ℓ	0.5㎜	¥1,680
036495-004	12枚取	322×252×	41㎜	2.6ℓ	0.5㎜	¥1,480
036495-003	15枚取	295×231×	41㎜	2.2ℓ	0.5㎜	¥1,260
036495-002	18枚取	268×205×	38㎜	1.4ℓ	0.5㎜	¥1,120
036495-001	21枚取	248×200×	30㎜	1.1ℓ	0.5㎜	¥ 940



22-58-❼ AG18-8角バット蓋〔M〕

		外寸	税抜価格
026013-001	2枚取	648×435㎜	¥9,440
026013-002	3枚取	588×432㎜	¥8,220
026013-003	4枚取	582×373㎜	¥5,580
026013-004	6枚取	483×338㎜	¥3,620
026013-005	8枚取	412×297㎜	¥2,680
026013-006	10枚取	358×270㎜	¥2,060
026013-007	12枚取	327×257㎜	¥1,900
026013-008	15枚取	300×235㎜	¥1,700
026013-009	18枚取	272×210㎜	¥1,420
026013-010	21枚取	255×208㎜	¥1,180
026013-011	キャビネット	217×176㎜	¥ 800

N



22-58-❽ KO18-8角バット蓋〔00〕

		板厚	税抜価格
026771-006	6枚取	485×342㎜ 0.6㎜	¥3,300
026771-008	8枚取	412×300㎜ 0.6㎜	¥2,850
026771-010	10枚取	360×275㎜ 0.6㎜	¥2,200
026771-012	12枚取	330×262㎜ 0.6㎜	¥1,850
026771-015	15枚取	298×233㎜ 0.6㎜	¥1,550
026771-018	18枚取	272×210㎜ 0.6㎜	¥1,500
026771-021	21枚取	256×204㎜ 0.5㎜	¥1,350
026771-030	30枚取	212×178㎜ 0.5㎜	¥1,050
026771-036	36枚取	190×145㎜ 0.5㎜	¥1,000
026771-040	40枚取	158×128㎜ 0.5㎜	¥ 850



22-58-❾ ポリプロピレン カラーバット〔M〕

		高さ	税抜価格
006941-001	MS-107(小)	240×170×35㎜ 850㎖	¥350
006941-002	MS-108(中)	277×205×43㎜ 1.5ℓ	¥460
006941-003	MS-109(大)	310×240×50㎜ 2.4ℓ	¥590
006941-004	MS-110(特大)	403×303×50㎜ 5ℓ	¥900

材質:ポリプロピレン



22-59-1 IKD抗菌 角バット蓋〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
013329-004	フタ10枚取	360×275×10㎜		¥3,400
013329-005	フタ 8枚取	415×305×10㎜		¥3,800
013329-003	フタ 6枚取	490×350×10㎜		¥4,180

IKD抗菌



22-59-2 AG18-8水切バット〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
026023-001	4枚取	578×365×68㎜		¥8,340
026023-002	6枚取	478×335×50㎜		¥5,770
026023-003	8枚取	405×290×41㎜		¥4,240
026023-004	10枚取	353×265×42㎜		¥3,140
026023-005	12枚取	322×252×43㎜		¥2,820
026023-006	15枚取	295×231×43㎜		¥2,490
026023-007	18枚取	268×205×40㎜		¥2,120
026023-008	21枚取	248×200×32㎜		¥1,850

板厚:4取／0.8㎜ 6取／0.7㎜ 8〜21取／0.6㎜



22-59-3 UK18-8パンチ浅角バット〔M〕

		高さ	税抜価格
026735-001	6枚取	337×481×52㎜	¥13,200
026735-002	8枚取	294×409×43㎜	¥ 9,900
026735-003	10枚取	270×355×42㎜	¥ 8,400
026735-004	12枚取	260×325×42㎜	¥ 7,100
026735-005	15枚取	232×297×42㎜	¥ 6,300
026735-006	18枚取	206×267×36㎜	¥ 6,000
026735-007	21枚取	200×248×34㎜	¥ 5,000
026735-008	キャビネット判	168×208×30㎜	¥ 3,600

荒目:穴径2.2㎜
※ 006428 UK角バット合います。



22-59-4 18-8角バット網〔M〕

		外寸	税抜価格
026015-014	2枚取	355×570㎜	¥3,300
026015-015	3枚取	355×515㎜	¥3,200
026015-016	4枚取	306×512㎜	¥2,470
026015-017	6枚取	280×425㎜	¥1,400
026015-018	8枚取	243×360㎜	¥1,080
026015-019	10枚取	220×308㎜	¥ 960
026015-020	12枚取	213×285㎜	¥ 920
026015-021	15枚取	194×258㎜	¥ 780
026015-022	18枚取	170×230㎜	¥ 630
026015-023	21枚取	165×210㎜	¥ 580
026015-024	キャビネ	135×177㎜	¥ 500
026015-025	カード判	116×160㎜	¥ 520
026015-026	手札判	106×136㎜	¥ 500

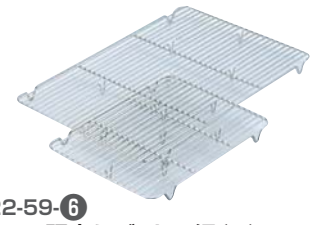
枠	網線
線径:2.3枚取/直径3.5、直径3.0㎜	
4〜15枚取/直径3.0、直径2.0㎜	
18.21枚取/直径2.5、直径2.0㎜	
キャビネ/直径2.0、直径1.8㎜	



22-59-5 18-8角バット網(細目)〔M〕

		税抜価格
070542-001	4枚取	510×315㎜ ¥3,170
070542-002	6枚取	425×280㎜ ¥1,970
070542-003	8枚取	360×243㎜ ¥1,900
070542-004	10枚取	308×220㎜ ¥1,260
070542-005	12枚取	285×213㎜ ¥1,160
070542-006	15枚取	258×194㎜ ¥ 930
070542-007	18枚取	230×170㎜ ¥ 780
070542-008	21枚取	210×165㎜ ¥ 730
070542-009	キャビネ	177×135㎜ ¥ 600

ピッチ8㎜



22-59-6 18-8頑丈なバット用網〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
001261-011	2枚取	585×355×20㎜		¥6,900
001261-012	3枚取	520×345×20㎜		¥6,350
001261-013	4枚取	530×300×20㎜		¥5,380
001261-014	6枚取	428×275×15㎜		¥4,240
001261-015	8枚取	365×240×15㎜		¥3,350
001261-016	10枚取	315×220×15㎜		¥2,580
001261-017	12枚取	285×210×15㎜		¥2,460
001261-018	15枚取	260×190×10㎜		¥1,990
001261-019	18枚取	235×175×10㎜		¥1,860
001261-020	21枚取	215×160×10㎜		¥1,740

線径 : 2〜12枚取/直径4.0、直径2.5㎜
15〜21枚取/直径3.5、直径2.5㎜
開目(内寸): 約8㎜
●太線仕様 ●太線の枠に足を付け変形を防止

いいね!



22-59-7 AG18-8深型組バット〔−05〕

		外寸	高さ	底寸法	容量(約)	税抜価格
026018-001	ミニ号	105× 68×58㎜		80× 45㎜	0.30ℓ	¥ 630
026018-000	MO号	122× 87×59㎜		100× 65㎜	0.45ℓ	¥ 720
026018-002	0号	137×106×60㎜		110× 80㎜	0.65ℓ	¥ 800
026018-003	S号	162×111×67㎜		135× 85㎜	0.90ℓ	¥1,300
026018-004	1号	179×119×69㎜		150× 90㎜	1.00ℓ	¥1,360
026018-005	2号	191×137×74㎜		160×105㎜	1.30ℓ	¥1,560
026018-006	3号	211×151×77㎜		175×120㎜	1.90ℓ	¥1,820
026018-007	4号	225×170×80㎜		190×140㎜	2.50ℓ	¥1,940
026018-008	5号	267×186×83㎜		230×150㎜	3.20ℓ	¥2,240
026018-009	6号	298×203×83㎜		260×170㎜	4.00ℓ	¥2,620
026018-010	7号	328×228×88㎜		290×190㎜	5.00ℓ	¥3,000
026018-011	8号	343×240×	89㎜	310×205㎜	6.00ℓ	¥ 3,260
026018-012	9号	362×257×	92㎜	325×220㎜	7.00ℓ	¥ 3,520
026018-013	10号	404×285×	95㎜	365×245㎜	9.00ℓ	¥ 4,800
026018-014	11号	435×315×	98㎜	390×275㎜	11.00ℓ	¥ 5,740
026018-015	12号	475×345×113㎜		430×300㎜	16.00ℓ	¥ 7,500※
026018-016	13号	516×377×126㎜		470×330㎜	21.00ℓ	¥ 9,320※
026018-017	14号	557×397×153㎜		500×350㎜	30.00ℓ	¥12,780※
026018-019	14号手付	557×397×153㎜		500×350㎜	30.00ℓ	¥14,460※
026018-018	16号	636×448×183㎜		580×390㎜	46.00ℓ	¥20,720※
026018-020	16号手付	636×448×183㎜		580×390㎜	46.00ℓ	¥22,400※

板厚:ミニ〜0号／0.5㎜ S〜9号／0.6㎜ 10〜12号／0.7㎜ 13〜16号／0.8㎜
各種手付できます。 ※電解研磨仕上げ

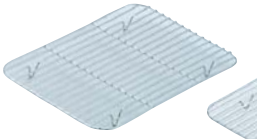
いいね!

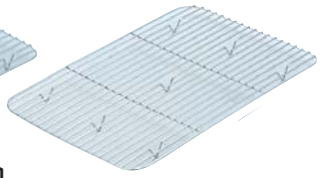




22-59-8 AG18-8深型組バット蓋〔M〕

		外寸	税抜価格
026019-001	ミニ号	116× 77㎜	¥ 430
026019-000	MO号	132× 96㎜	¥ 440
026019-002	0号	147×116㎜	¥ 460
026019-003	S号	174×123㎜	¥ 480
026019-004	1号	190×129㎜	¥ 520
026019-005	2号	202×148㎜	¥ 560
026019-006	3号	223×163㎜	¥ 640
026019-007	4号	238×183㎜	¥ 840
026019-008	5号	280×199㎜	¥1,020
026019-009	6号	308×214㎜	¥1,240
026019-010	7号	339×239㎜	¥1,420
026019-011	8号	356×250㎜	¥1,560
026019-012	9号	373×269㎜	¥1,700
026019-013	10号	415×296㎜	¥2,060
026019-014	11号	447×327㎜	¥2,640
026019-015	12号	485×356㎜	¥3,140
026019-016	13号	530×391㎜	¥3,740
026019-017	14号	571×412㎜	¥4,280
026019-018	16号	648×458㎜	¥5,320





22-59-9 18-8深型組バット網〔05〕

		外寸	税抜価格
026021-001	0号	116× 84㎜	¥ 400
026021-002	S号	142× 92㎜	¥ 440
026021-003	1号	162×100㎜	¥ 480
026021-004	2号	168×115㎜	¥ 500
026021-005	3号	190×130㎜	¥ 600
026021-006	4号	198×145㎜	¥ 660
026021-007	5号	245×162㎜	¥ 840
026021-008	6号	273×172㎜	¥1,000
026021-009	7号	303×202㎜	¥1,080
026021-010	8号	323×213㎜	¥1,280
026021-011	9号	336×230㎜	¥1,640
026021-012	10号	374×257㎜	¥1,840
026021-013	11号	406×286㎜	¥2,400
026021-014	12号	443×311㎜	¥2,900
026021-015	13号	484×344㎜	¥3,500
026021-016	14号	522×364㎜	¥4,000

ピッチ:0〜1号／10㎜ 2〜14号／11㎜



22-60-❶
IKD抗菌深型組バット〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
028275-001	1号	160×130×	70㎜	¥2,380
028275-002	2号	190×135×	74㎜	¥2,660
028275-003	3号	210×150×	75㎜	¥3,030
028275-004	4号	225×170×	77㎜	¥3,600
028275-005	5号	265×185×	78㎜	¥4,550
028275-006	6号	300×200×	80㎜	¥5,320
028275-007	7号	335×230×	86㎜	¥6,260
028275-008	8号	350×240×	87㎜	¥7,000
028275-009	9号	365×265×	94㎜	¥7,400

IKD抗菌



22-60-❷
エコクリーン深型組バット〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004616-001	1号	160×130×	70㎜	¥2,320
004616-002	2号	190×135×	74㎜	¥2,490
004616-003	3号	210×150×	75㎜	¥2,780
004616-004	4号	225×170×	77㎜	¥3,320
004616-005	5号	265×185×	78㎜	¥3,780
004616-006	6号	300×200×	80㎜	¥4,450
004616-007	7号	335×230×	86㎜	¥4,960
004616-008	8号	350×240×	87㎜	¥5,670
004616-009	9号	365×265×	94㎜	¥6,250

材質：18-8ステンレス

エコクリーン



22-60-❸
AG18-8深型長バット〔M〕

		外寸	高さ	底	容量(約)	税抜価格
026024-001	170型	170×131×	73㎜	140×100㎜	1.2ℓ	¥1,660
026024-002	220型	221×152×	75㎜	190×120㎜	1.9ℓ	¥2,000
026024-003	270型	271×168×	79㎜	240×135㎜	2.8ℓ	¥2,490
026024-004	320型	322×186×	84㎜	290×155㎜	4.0ℓ	¥2,820
026024-005	370型	372×202×	98㎜	335×165㎜	6.0ℓ	¥3,970
026024-006	420型	420×221×111㎜		380×180㎜	9.0ℓ	¥5,620
026024-007	470型	468×254×122㎜		435×220㎜	12.2ℓ	¥6,300
026024-008	520型	518×280×133㎜		485×245㎜	16.6ℓ	¥7,490

板厚：1～4／0.6㎜　5～8／0.7㎜



22-60-❹
AG18-8長バット蓋〔M〕

		高さ	税抜価格
026025-001	170型	182×142×12㎜	¥ 660
026025-002	220型	233×162×12㎜	¥ 850
026025-003	270型	284×178×12㎜	¥1,060
026025-004	320型	332×195×12㎜	¥1,360
026025-005	370型	383×211×12㎜	¥1,590
026025-006	420型	432×231×12㎜	¥1,910
026025-007	470型	480×263×12㎜	¥2,460
026025-008	520型	530×289×13㎜	¥3,060



22-60-❺
BK18-8深型長バット〔00〕

		外寸	高さ	税抜価格
026052-001	12型	120×	72×53㎜	¥ 1,020
026052-002	14型	140×	84×67㎜	¥ 1,320
026052-003	16型	160×	96×73㎜	¥ 1,480
026052-004	18型	180×108×	75㎜	¥ 1,600
026052-005	20型	200×120×	75㎜	¥ 1,820
026052-006	22型	220×132×	77㎜	¥ 2,050
026052-007	24型	240×144×	81㎜	¥ 2,420
026052-008	26型	260×156×	83㎜	¥ 2,690
026052-009	28型	280×168×	84㎜	¥ 3,060
026052-010	30型	300×180×	86㎜	¥ 3,470
026052-011	33型	330×198×	91㎜	¥ 4,020
026052-012	36型	360×216×	96㎜	¥ 4,680
026052-013	40型	400×240×	105㎜	¥ 6,140
026052-014	44型	440×264×	117㎜	¥ 7,810
026052-015	48型	480×288×	126㎜	¥ 9,900
026052-016	52型	520×312×	134㎜	¥11,880
026052-017	56型	560×336×	155㎜	¥15,730



22-60-❻
BK18-8浅型長バット〔00〕

		外寸	高さ	税抜価格
026053-001	20型	200×120×	45㎜	¥1,320
026053-002	22型	220×132×	46㎜	¥1,490
026053-003	24型	240×144×	48㎜	¥1,650
026053-004	26型	260×156×	50㎜	¥1,820
026053-005	28型	280×168×	50㎜	¥1,980
026053-006	30型	300×180×	55㎜	¥2,290
026053-007	33型	330×198×	57㎜	¥2,640
026053-008	36型	360×216×	60㎜	¥2,970
026053-009	40型	400×240×	66㎜	¥4,020
026053-010	44型	440×264×	71㎜	¥4,910
026053-011	48型	480×288×	77㎜	¥6,030
026053-012	52型	520×312×	82㎜	¥7,150
026053-013	56型	560×336×	90㎜	¥8,580



22-60-❼
BK18-8長バット蓋〔00〕

		外寸	税抜価格
026055-001	12型	128× 80㎜	¥ 700
026055-002	14型	148× 92㎜	¥ 750
026055-003	16型	168×104㎜	¥ 820
026055-004	18型	188×116㎜	¥ 900
026055-005	20型	208×128㎜	¥ 970
026055-006	22型	228×141㎜	¥1,060
026055-007	24型	248×152㎜	¥1,160
026055-008	26型	268×164㎜	¥1,270
026055-009	28型	288×176㎜	¥1,380
026055-010	30型	308×188㎜	¥1,540
026055-011	33型	338×206㎜	¥1,720
026055-012	36型	368×224㎜	¥1,910
026055-013	40型	408×248㎜	¥2,640
026055-014	44型	448×272㎜	¥3,280
026055-015	48型	488×296㎜	¥3,740
026055-016	52型	528×320㎜	¥4,180
026055-017	56型	568×344㎜	¥4,840

※❺深型長バット、❻浅型長バットに使用可能。



22-60-❽
BK樹脂長バット蓋〔02〕

		外寸	税抜価格
026056-001	20型	210×130㎜	¥ 500
026056-002	22型	230×142㎜	¥ 550
026056-003	24型	250×154㎜	¥ 630
026056-004	26型	270×166㎜	¥ 660
026056-005	28型	290×178㎜	¥ 760
026056-006	30型	310×190㎜	¥ 970
026056-007	33型	340×208㎜	¥1,060

※❺深型長バット、❻浅型長バットに使用可能です。



22-60-❾
BK18-8長バット網〔00〕

		外寸	税抜価格
026057-001	12型	98× 51㎜	¥ 330
026057-002	14型	119× 64㎜	¥ 360
026057-003	16型	140× 76㎜	¥ 420
026057-004	18型	158× 86㎜	¥ 500
026057-005	20型	178× 96㎜	¥ 560
026057-006	22型	194×108㎜	¥ 640
026057-007	24型	213×118㎜	¥ 780
026057-008	26型	232×127㎜	¥ 890
026057-009	28型	250×140㎜	¥1,020
026057-010	30型	273×152㎜	¥1,130
026057-011	33型	300×168㎜	¥1,420
026057-012	36型	331×186㎜	¥1,630
026057-013	40型	372×206㎜	¥2,480
026057-014	44型	410×232㎜	¥2,740
026057-015	48型	450×257㎜	¥3,300
026057-016	52型	489×279㎜	¥3,850
026057-017	56型	530×303㎜	¥5,580

※❺深型長バット、❻浅型長バットに使用可能です。



別注手付

22-60-❿
18-8深深バット〔M〕

		高さ	税抜価格
072146-008	2枚取	640×420×180㎜	¥28,500
072146-009	3枚取	580×420×140㎜	¥27,800
072146-010	4枚取	580×370×120㎜	¥24,670
072146-001	6枚取	477×332×110㎜	¥10,200
072146-002	8枚取	408×295×105㎜	¥ 8,300
072146-003	10枚取	362×278×100㎜	¥ 7,150
072146-004	12枚取	330×262× 93㎜	¥ 5,900
072146-005	15枚取	294×230× 85㎜	¥ 4,900
072146-006	21枚取	250×205× 80㎜	¥ 4,000
072146-007	ﾈｯﾋﾟﾈｯﾄ判	215×175× 78㎜	¥ 3,750

●手付の別注できます。



22-60-⓫
18-8野菜水切バット〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
032610-008	2枚取	640×420×	180㎜	¥31,300
032610-009	3枚取	580×420×	140㎜	¥28,900
032610-010	4枚取	580×370×	120㎜	¥25,900
032610-001	6枚取	470×325×	120㎜	¥12,900
032610-002	8枚取	405×295×	110㎜	¥11,000
032610-003	10枚取	360×275×	105㎜	¥ 9,300
032610-004	12枚取	325×255×	100㎜	¥ 7,450
032610-005	15枚取	296×231×	89㎜	¥ 6,500
032610-006	21枚取	245×200×	85㎜	¥ 5,400
032610-007	ﾈｯﾋﾟﾈｯﾄ判	210×170×	80㎜	¥ 4,700

このページの エコクリーン IKD抗菌 は 資料 546ページ

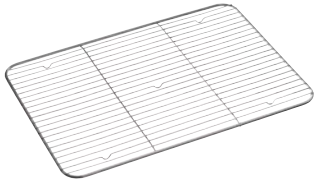
いいね！



22-61-1
AG18-0ケーキバット〔M〕

		外寸	高さ	底寸法	税抜価格
026030-001	8吋	196×136×18㎜	175×115㎜		¥ 640
026030-002	9吋	215×151×18㎜	195×130㎜		¥ 710
026030-003	10吋	256×176×18㎜	235×155㎜		¥ 830
026030-004	11吋	285×200×18㎜	265×180㎜		¥ 950
026030-005	12吋	318×230×20㎜	295×205㎜		¥1,180
026030-006	14吋	348×250×21㎜	325×225㎜		¥1,490
026030-007	15吋	384×285×23㎜	355×255㎜		¥1,820
026030-008	16吋	415×306×23㎜	390×280㎜		¥2,120
026030-009	17吋	437×324×23㎜	410×295㎜		¥2,860
026030-010	18吋	462×344×23㎜	435×320㎜		¥3,260
026030-011	19吋	486×361×23㎜	460×335㎜		¥3,630
026030-012	20吋	511×380×23㎜	485×350㎜		¥4,030
026030-013	21吋	538×399×23㎜	510×370㎜		¥4,400
026030-014	22吋	562×415×23㎜	535×390㎜		¥4,840

板厚：8～14／0.6㎜　15、16／0.7㎜　17～22／0.8㎜



22-61-2
AG18-8ケーキバット網

		税抜価格
009341-008	8吋 177×117㎜	¥ 600〔05〕
009341-009	9吋 195×132㎜	¥ 680〔05〕
009341-010	10吋 238×159㎜	¥ 900〔05〕
009341-011	11吋 267×181㎜	¥1,000〔05〕
009341-012	12吋 295×205㎜	¥1,200〔05〕
009341-014	14吋 326×227㎜	¥1,540〔M〕
009341-015	15吋 360×259㎜	¥1,900〔M〕
009341-016	16吋 393×283㎜	¥2,270〔M〕
009341-017	17吋 414×298㎜	¥2,800〔M〕
009341-018	18吋 438×318㎜	¥3,080〔M〕

ピッチ12㎜



22-61-3
IKD抗菌ケーキバット〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
009125-001	9吋	220×155×15㎜		¥1,920
009125-002	10吋	265×180×16㎜		¥2,290
009125-003	11吋	285×205×17㎜		¥2,860
009125-004	12吋	325×230×18㎜		¥3,030
009125-005	14吋	355×260×19㎜		¥4,180
009125-006	15吋	385×285×20㎜		¥4,750
009125-007	16吋	420×340×22㎜		¥6,060

IKD抗菌



22-61-4
エコクリーンケーキバット〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004617-009	9吋	220×155×15㎜		¥1,760
004617-010	10吋	265×180×16㎜		¥1,960
004617-011	11吋	285×205×17㎜		¥2,340
004617-012	12吋	325×230×18㎜		¥2,740
004617-014	14吋	355×260×19㎜		¥3,340
004617-015	15吋	385×285×20㎜		¥3,670
004617-016	16吋	420×340×22㎜		¥4,780

材質：18-0ステンレス

エコクリーン



22-61-5
AG18-8ステン角盆〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
006005-004	小	363×288×26㎜		¥2,570
006005-003	中	412×312×26㎜		¥2,950
006005-002	大	460×360×27㎜		¥3,570
006005-001	特大	512×412×28㎜		¥4,900



22-61-6
AG18-0ステン正角盆〔M〕

		外寸	高さ	底寸法	税抜価格
012322-001	27cm	275×275×24㎜		240×240㎜	¥1,280
012322-002	31cm	317×317×24㎜		285×285㎜	¥1,570
012322-003	34cm	338×338×23㎜		310×310㎜	¥1,870
012322-004	37cm	373×373×23㎜		340×340㎜	¥2,050



22-61-7
18-8 深型肉バット〔M〕

		外寸	高さ	底寸法	税抜価格
022175-001	小	350×275×55㎜		310×235㎜	¥3,100
022175-002	大	420×310×55㎜		375×265㎜	¥3,800

板厚：0.6㎜



22-61-8
18-8浅型肉バット〔M〕

		外寸	高さ	底寸法	税抜価格
026032-002	小	352×275×25㎜		320×245㎜	¥1,850
026032-001	大	416×306×25㎜		385×275㎜	¥2,230

板厚：0.6㎜



22-61-9
18-8 水切浅型肉バット〔M〕

		外寸	高さ	底寸法	税抜価格
022192-001	小	352×275×25㎜		320×245㎜	¥2,630
022192-002	大	416×306×25㎜		385×275㎜	¥3,470

板厚：0.6㎜



22-61-10
IKD抗菌肉バット16インチ〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
022045-001	425×345×25㎜		¥6,060

IKD抗菌



22-61-11
エコクリーン肉バット〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004621-001	16吋	425×345×25㎜		¥4,780

材質：18-0ステンレス

エコクリーン

アルマイト

アルミニウムを電解酸化処理を施した表面加工です。
熱伝導が良く、軽く、丈夫で扱い易い調理具です。



22-62-❶

アカオアルミ標準バット〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
026047-001	1号	370×307×45㎜		0.80㎜	¥2,040
026047-002	2号	348×273×38㎜		0.80㎜	¥1,760
026047-003	3号	312×241×35㎜		0.70㎜	¥1,220
026047-004	4号	276×211×35㎜		0.70㎜	¥1,130
026047-005	5号	242×181×30㎜		0.65㎜	¥ 890
026047-006	6号	210×150×29㎜		0.65㎜	¥ 810
026047-007	7号	189×132×27㎜		0.65㎜	¥ 690
026047-008	8号	160×109×27㎜		0.60㎜	¥ 610

硬質アルミ



22-62-❷

アカオアルミ標準バット深型〔00〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
027596-001	1号	370×307×65㎜		6.2ℓ	¥3,090
027596-002	2号	348×273×55㎜		4.4ℓ	¥2,760
027596-003	3号	312×241×55㎜		3.5ℓ	¥2,320
027596-004	4号	276×211×53㎜		2.5ℓ	¥1,830
027596-005	5号	242×181×50㎜		1.8ℓ	¥1,670

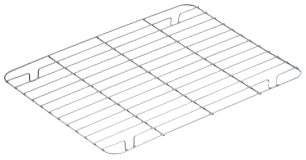
硬質アルミ



22-62-❸

アカオアルミ穴明バット〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
026048-001	1号	370×307×45㎜		0.80㎜	¥2,570
026048-002	2号	348×273×38㎜		0.80㎜	¥2,170
026048-003	3号	312×241×35㎜		0.70㎜	¥1,670
026048-004	4号	276×211×35㎜		0.70㎜	¥1,530
026048-005	5号	242×181×30㎜		0.65㎜	¥1,170
026048-006	6号	210×150×29㎜		0.65㎜	¥ 940



22-62-❹

アカオ 標準バット用網〔00〕

		外寸	高さ	税抜価格
001921-001	1号	337×273×15㎜		¥1,310
001921-002	2号	316×241×15㎜		¥1,040
001921-003	3号	281×206×15㎜		¥ 910
001921-004	4号	248×184×15㎜		¥ 770
001921-005	5号	216×157×15㎜		¥ 700
001921-006	6号	188×129×15㎜		¥ 660

材質：クロムメッキ鉄製



22-62-❺

アカオアルミ大型バット〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
026044-006	中	314×242×54㎜		0.9㎜	¥2,260
026044-005	大	348×271×54㎜		1.0㎜	¥2,630
026044-004	プリンス	414×307×55㎜		1.0㎜	¥3,060
026044-003	クィーン	504×355×61㎜		1.0㎜	¥4,890
026044-002	キ ン グ	568×386×63㎜		1.3㎜	¥6,910
026044-001	ジャイアント	631×429×73㎜		1.3㎜	¥9,080

硬質アルミ



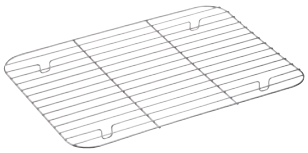
22-62-❻

アカオアルミ穴明大型バット〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
026045-004	プリンス	414×308×57㎜		1.0㎜	¥ 3,850
026045-003	クィーン	504×355×61㎜		1.0㎜	¥ 5,990
026045-002	キ ン グ	568×386×63㎜		1.3㎜	¥ 7,890
026045-001	ジャイアント	631×429×73㎜		1.3㎜	¥10,000

硬質アルミ

ステンレスより軽量です。



22-62-❼

アカオ大型バット用網〔00〕

		外寸	高さ	税抜価格
001922-001	中	288×217×15㎜		¥1,110
001922-002	大	320×244×15㎜		¥1,210
001922-003	P	388×278×18㎜		¥1,470
001922-004	Q	471×322×18㎜		¥2,410
001922-005	K	532×353×18㎜		¥2,840
001922-006	G	590×388×18㎜		¥3,770

材質：クロムメッキ（鉄）

納期確認



22-62-❽

アルミ角バット〔05〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
026089-001	手札	158×123×25㎜		0.6㎜	¥ 880
026089-002	キャビネ	210×168×30㎜		0.6㎜	¥ 980
026089-003	21枚取	246×200×35㎜		0.7㎜	¥1,400
026089-004	18枚取	266×203×43㎜		0.7㎜	¥1,700
026089-005	15枚取	295×228×48㎜		0.7㎜	¥1,950
026089-006	12枚取	320×249×53㎜		0.8㎜	¥2,250
026089-007	10枚取	350×263×60㎜		0.8㎜	¥2,700
026089-008	8枚取	403×288×65㎜		1.0㎜	¥3,250

● シルバーアルマイト加工



22-62-❾

アカオアルミ深バット〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
026046-001	小々	310×240×	58㎜	1.0㎜	¥ 2,440
026046-002	小	337×257×	58㎜	1.0㎜	¥ 2,690
026046-003	中	376×278×	58㎜	1.0㎜	¥ 3,300
026046-004	大	420×301×	66㎜	1.0㎜	¥ 3,790
026046-005	特大	507×340×	80㎜	1.2㎜	¥ 6,360
026046-006	P	468×347×102㎜		1.5㎜	¥ 7,820
026046-007	K	548×370×110㎜		1.5㎜	¥11,000

硬質アルミ



22-62-❿

アカオアルミD型バット〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
026050-001	15cm	148×102×	61㎜	0.8㎜	¥ 970
026050-002	17cm	168×116×	75㎜	0.8㎜	¥1,440
026050-003	20cm	201×129×	80㎜	0.8㎜	¥1,640
026050-004	23cm	227×156×	85㎜	0.8㎜	¥1,690
026050-005	28cm	278×170×	90㎜	0.9㎜	¥2,370
026050-006	32cm	323×191×	98㎜	1.0㎜	¥3,180
026050-007	38cm	381×229×101㎜		1.0㎜	¥4,200
026050-008	43cm	429×270×101㎜		1.1㎜	¥5,740
026050-010	48cm	480×280×105㎜		1.1㎜	¥7,520
026050-009	56cm	562×307×110㎜		1.2㎜	¥8,990

硬質アルミ



22-62-⓫

アカオアルミD型バット蓋〔00〕

		外寸	高さ	税抜価格
026051-001	15cm	156×111×10㎜		¥ 490
026051-002	17cm	177×125×11㎜		¥ 570
026051-003	20cm	211×139×11㎜		¥ 700
026051-004	23cm	237×166×11㎜		¥ 840
026051-005	28cm	290×181×12㎜		¥ 970
026051-006	32cm	334×203×13㎜		¥1,390
026051-007	38cm	391×242×13㎜		¥1,880
026051-008	43cm	441×283×13㎜		¥2,440
026051-009	48cm	495×295×14㎜		¥3,420
026051-010	56cm	575×320×16㎜		¥3,790

硬質アルミ



22-62-⓬

アカオアルミケーキ盆〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
009003-004	キャビネット	221×160×17㎜		0.60㎜	¥ 690
009003-003	小	291×206×17㎜		0.65㎜	¥ 940
009003-002	中	322×235×18㎜		0.65㎜	¥1,100
009003-001	大	350×256×18㎜		0.73㎜	¥1,340
012007-002	大々	417×307×25㎜		0.80㎜	¥2,200
012007-001	特大	447×317×26㎜		0.80㎜	¥2,570

硬質アルミ
中・大は水切り縁加工

アルマイト

アルミニウムを電解酸化処理を施した表面加工です。
熱伝導が良く、軽く、丈夫で扱い易い調理具です。

水切り縁加工



22-63-❶
アカオアルミ角膳〔00〕

	外寸	高さ	板厚	税抜価格
006006-001	27cm	281×281×23mm	0.7mm	¥1,750
006006-002	30cm	314×314×25mm	0.7mm	¥1,880
006006-003	33cm	344×344×28mm	0.8mm	¥2,150
006006-004	36cm	377×377×31mm	0.8mm	¥2,810

硬質アルミ



22-63-❷
アルミ肉バット〔M〕

		外寸	高さ	内寸	板厚	税抜価格
022271-001	小	353×280×24mm		340×255mm	0.8mm	¥1,940
022271-002	大	415×310×25mm		400×295mm	0.9mm	¥2,200

システムバット・餃子バットは適度な通気性をもった冷凍・冷蔵保存容器です。

いいね!



積み重ねたとき爪が下のバットのコーナーに覆い被さり、しっかりスタックできます。

底がフラットで突起部が無いので、
積み重ねたまま必要な段のバットだけ
冷蔵庫からとり出せます。



積み重ね金具がバットの底面より上に有り、横に開いているため冷蔵庫への出し入れがとてもスムーズです。



22-63-❸
アカオアルミシステムバット〔00〕

		外寸	高さ	板厚	容量	税抜価格
026065-001	小々 40	310 × 230 ×	40mm	1.0mm	2.6ℓ	¥3,060
026065-002	小々 50	310 × 230 ×	50mm	1.0mm	3.1ℓ	¥3,300
026065-003	小 40	346 × 266 ×	40mm	1.0mm	3.4ℓ	¥3,500
026065-004	小 50	346 × 266 ×	50mm	1.0mm	4.3ℓ	¥3,790
026065-005	大 40	414 × 312 ×	40mm	1.0mm	4.9ℓ	¥4,220
026065-006	大 50	414 × 312 ×	50mm	1.0mm	6.1ℓ	¥4,620
026065-007	大 60	414 × 312 ×	60mm	1.0mm	7.3ℓ	¥6,800
026065-008	大 80	414 × 312 ×	80mm	1.0mm	9.7ℓ	¥8,150
026065-009	特大 40	472 × 362 ×	40mm	1.1mm	6.5ℓ	¥5,770
026065-010	特大 50	472 × 362 ×	50mm	1.1mm	8.1ℓ	¥6,360
026065-011	特大 60	472 × 362 ×	60mm	1.1mm	9.7ℓ	¥7,700
026065-012	特大 80	472 × 362 ×	80mm	1.1mm	13.0ℓ	¥9,360

硬質アルミ
納期確認

22-63-❹
アルミシステムバット L型〔00〕

		外寸	高さ	板厚	容量	税抜価格
012961-001	小 40	346 × 266 ×	40mm	1.0mm	3.4ℓ	¥3,500
012961-002	小 50	346 × 266 ×	50mm	1.0mm	4.3ℓ	¥3,790
012961-003	大 40	414 × 312 ×	40mm	1.0mm	4.9ℓ	¥4,220
012961-004	大 50	414 × 312 ×	50mm	1.0mm	6.1ℓ	¥4,620
012961-005	大 60	414 × 312 ×	60mm	1.0mm	7.3ℓ	¥6,800

硬質アルミ
納期確認

22-63-❺
アカオアルミスタッキングバット〔00〕

		外寸	高さ	税抜価格
056124-001	小 40mm	348×267×	40mm	¥3,500
056124-002	小 50mm	348×267×	50mm	¥3,790
056124-003	大 40mm	412×310×	40mm	¥4,220
056124-004	大 50mm	412×310×	50mm	¥4,620

板厚：1.0mm
●金具なしシステムバットとして開発 衛生的で、軽量化も図れています。
●システムバットともスタッキング、蓋も共用です。
硬質アルミ
納期確認

22-63-❻
アカオアルミシステムバット蓋〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
026064-001	小々	320 × 240 ×	15mm	1.0mm	¥1,830
026064-002	小	356 × 276 ×	16mm	1.0mm	¥2,200
026064-003	大	422 × 320 ×	16mm	1.0mm	¥2,750
026064-004	特大	481 × 371 ×	18mm	1.0mm	¥4,220

硬質アルミ
❸❹❺兼用です。



22-63-❼
hokuaアルマイト アレンジバット〔M〕

		外寸	税抜価格
045173-001	小40	346×266×41mm	¥3,800
045173-002	小50	346×266×51mm	¥4,000
045173-003	大40	412×312×41mm	¥4,500
045173-004	大50	412×312×51mm	¥4,800
045173-005	特大40	472×362×41mm	¥5,700
045173-006	特大50	472×362×51mm	¥6,400

材質：アルミニウム合金（アルマイト加工）
納期確認



22-63-❽
hokuaアルマイト アレンジバット蓋〔M〕

		外寸	税抜価格
045174-001	小	354×275mm	¥2,500
045174-002	大	420×318mm	¥2,900
045174-003	特大	479×369mm	¥4,500

材質：アルミニウム合金（アルマイト加工）
納期確認



22-63-❾
BKポリカボネート万能バット〔00〕

		内寸幅	奥行き	深さ	税抜価格
026058-001	大	400 ×	305 ×	58mm	¥2,700
026058-002	小	360 ×	260 ×	58mm	¥2,100

特長
ポリカーボネート樹脂は氷がつきにくく、そのまま冷蔵庫にしまえます。その上熱湯消毒ができるので衛生的！



22-63-❿
BK FRP樹脂万能バット蓋〔00〕

		内寸	税抜価格
026060-001	大	425×325mm	¥2,700
026060-002	小	380×280mm	¥2,100



22-64-❶
18-8餃子バット〔M〕

外寸	小347×268㎜	大413×312㎜	特大473×363㎜
高さ40㎜	026063-009	026063-008	
税抜価格	￥4,000	￥4,600	
高さ52㎜	026063-003	026063-002	026063-001 ※
税抜価格	￥4,080	￥4,660	￥6,000
高さ60㎜	026063-011	026063-010	
税抜価格	￥4,440	￥5,140	
身5蓋1セット52㎜	026063-007	026063-006	026063-005 ※
税抜価格	￥22,300	￥25,500	￥32,920

18-8ステンレス
※電解研磨仕上げ

22-64-❷
21-0餃子バット蓋〔M〕

	外寸	税抜価格
026062-003	小 354×275㎜	￥1,900
026062-002	大 420×318㎜	￥2,200
026062-001	特大 479×369㎜	￥2,920

21-0ステンレス





22-64-❸
アルミフッ素タイプ 餃子&生鮮バット〔M〕

		高さ	税抜価格
007640-006	6枚取 480×340×	45㎜	￥7,520
007640-008	8枚取 405×295×	45㎜	￥5,690
007640-010	10枚取 350×265×	45㎜	￥5,000

スタッキング時にも冷気が入りやすく通気性抜群。
●酢や酸に強く、汚れをはじき臭いもつきにくい。
●くっつきにくい。
●お手入れラクラク。
抗菌



22-64-❹
アルマイト餃子&生鮮バット〔M〕

		高さ	税抜価格
007641-006	6枚取 480×340×	45㎜	￥6,000
007641-008	8枚取 405×295×	45㎜	￥5,150
007641-010	10枚取 350×265×	45㎜	￥4,580

スタッキング時にも冷気が入りやすく通気性抜群。
抗菌



22-64-❺
アルミ餃子&生鮮バット蓋〔M〕

		高さ	税抜価格
007642-006	6枚取 490×350×	10㎜	￥4,180
007642-008	8枚取 415×305×	10㎜	￥3,350
007642-010	10枚取 360×275×	10㎜	￥2,400

抗菌

餃子&生鮮バット

餃子・刺身・寿司ネタ・生肉・ハンバーグ生地等の貯蔵に
冷気が入りやすい抜群の通気性
安定した積み重ねが抜群の安定性・作業性



22-64-❻
エコクリーンアルミ餃子&生鮮バット〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004635-006	6枚取	480×340×	45㎜	￥8,380
004635-008	8枚取	405×295×	45㎜	￥4,980
004635-010	10枚取	350×265×	45㎜	￥4,520

材質：アルミニウム
●スタッキング性に優れ抜群の安定性です。
●スタッキング時にも通気性が良く均一に冷気が通る設計です。
エコクリーン



22-64-❼
エコクリーンアルミ餃子&生鮮バット蓋〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004636-006	6枚取	490×350×	10㎜	￥4,600
004636-008	8枚取	415×305×	10㎜	￥3,690
004636-010	10枚取	360×275×	10㎜	￥3,380

材質：アルミニウム
エコクリーン



22-64-❽
エコクリーン18-8生鮮バット〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004620-006	6枚取	480×340×	45㎜	￥7,760
004620-008	8枚取	405×295×	45㎜	￥6,670
004620-010	10枚取	350×265×	45㎜	￥5,920

材質：18-8ステンレス
●スタッキング性に優れ抜群の安定性です。
●スタッキング時にも通気性が良く均一に冷気が通る設計です。
エコクリーン

22-64-❾
IKD抗菌生鮮バット〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
014237-006	6枚取	480×340×	45㎜	￥9,090
014237-008	8枚取	405×295×	45㎜	￥7,580
014237-010	10枚取	350×265×	45㎜	￥6,800

IKD抗菌



22-64-❿
エコクリーン角バット蓋〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
004619-006	6枚取	490×350×	10㎜	￥5,030
004619-008	8枚取	415×305×	10㎜	￥4,200
004619-010	10枚取	360×275×	10㎜	￥3,670

材質：18-8ステンレス
抗菌生鮮バット、抗菌スタッキング角バットのそれぞれのサイズに合います。（エコクリーンも）
エコクリーン

22-64-⓫
IKD抗菌 角バット蓋〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
013329-004	フタ10枚取	360×275×	10㎜	￥3,400
013329-005	フタ 8枚取	415×305×	10㎜	￥3,800
013329-003	フタ 6枚取	490×350×	10㎜	￥4,180

IKD抗菌

食品加工に最適です。







22-65-1

ジャンボタンク910T〔20〕

	外寸幅	奥行	高さ	内寸幅	奥行	高さ	容量	重量	税抜価格
056390-001	1,650×1,130×745㎜			1,530×1,010×600㎜			約910ℓ	31kg	¥108,000

脚間隔：920㎜
材質：FRP
耐熱温度：約70℃

- 食品加工に最適です。内容物の品質や状態を色で判断する場合、内壁に色が入っていると映り込みなどによって正確な判断が出来ません。内壁を白くすることで品質管理もしやすくなります。脚部が容器天端部にしっかりとよるように張り出している事で、4段積み積層が可能となり保管スペースを有効に使えます。



22-65-2

BKステンレスタンク ストレート型〔15〕

		内寸	外寸	板厚	重量	税抜価格
060011-001	60ℓ	640×440×225㎜	680×480×225㎜	1.0㎜	5.7kg	¥ 74,000
060011-002	80ℓ	640×440×305㎜	680×480×305㎜	1.0㎜	6.8kg	¥ 82,000
060011-003	100ℓ	640×440×380㎜	680×480×380㎜	1.0㎜	8.1kg	¥ 86,300
060011-018	160ℓ	800×560×370㎜	840×600×370㎜	2.0㎜	21.3kg	¥140,000
060011-005	200ℓ	800×560×460㎜	840×600×460㎜	2.0㎜	22.5kg	¥188,500
060011-006	300ℓ	1,000×700×440㎜	1,050×750×440㎜	2.5㎜	39kg	¥365,000
060011-007	400ℓ	1,000×700×600㎜	1,050×750×600㎜	2.5㎜	48kg	¥410,000
060011-008	500ℓ	1,230×760×550㎜	1,280×810×550㎜	2.5㎜	56.6kg	¥520,000

60～200ℓは把手付になります。
材質：SUS304（18-8）
受注生産



テーパー付で重ねることができます。



22-65-3

BKステンレスタンクテーパー型60ℓ〔15〕

	内寸	外寸	板厚	重量	税抜価格
060012-001	640×440×225㎜	680×480×225㎜	1.0㎜	5.7kg	¥74,000

材質：SUS304（18-8）
受注生産



22-65-4

BKステンレスタンク用蓋〔15〕

		板厚	税抜価格
060015-001	60～100ℓ兼用	1.0㎜	¥22,200
060015-002	150・200ℓ兼用	1.0㎜	¥25,500
060015-003	400ℓ用	1.5㎜	¥42,800
060015-004	500ℓ用	1.5㎜	¥49,600

材質：SUS304（18-8）
受注生産





22-65-5

BKステンレスタンク用台車〔15〕

		車輪直径	耐荷重	税抜価格
060014-001	60～100ℓ兼用	100㎜	200kg	¥39,000
060014-002	150・200ℓ兼用	100㎜	400kg	¥54,200
060014-003	400ℓ用	100㎜	720kg	¥61,400
060014-004	500ℓ用	130㎜	800kg	¥71,500

材質：SUS304（18-8）
キャスターはスチールメッキ仕上げ
ゴム直径130㎜
受注生産



22-66-❶
IKD抗菌角フリージング〔M〕

	本体外寸	高さ	税抜価格
028857-001	小 125×	98×39㎜	¥ 840
028857-002	中 155×120×	47㎜	¥1,200
028857-003	大 185×144×	55㎜	¥1,500

材質:本体/抗菌ステンレス
蓋/ポリエチレン

IKD抗菌 本体のみ



22-66-❷
18-8角フリージング〔M〕

	本体外寸	高さ	税抜価格
028020-003	小 125×	98×39㎜	¥ 760
028020-002	中 155×120×	47㎜	¥1,040
028020-001	大 185×144×	55㎜	¥1,340

材質:本体/18-8ステンレス
蓋/ポリエチレン

18-0角フリージング〔M〕

	税抜価格
072239-003	小 ¥ 650
072239-002	中 ¥ 900
072239-001	大 ¥1,040



22-66-❸
18-8角フリージング深型〔M〕

	本体外寸	高さ	税抜価格
028021-003	小 125×	98×63㎜	¥1,040
028021-002	中 155×120×	70㎜	¥1,450
028021-001	大 185×144×	77㎜	¥1,860

材質:本体/18-8ステンレス
蓋/ポリエチレン



❹



❺

※写真は密閉蓋です。



❻



●アクリル蓋は硬質で透明です。



❼

22-66-❹
IKD抗菌キッチンバット〔M〕 IKD抗菌 本体のみ

	本体外寸	高さ	税抜価格
007574-001	小（密閉蓋付）	220×170×63㎜	¥3,300
007574-002	中（密閉蓋付）	265×195×70㎜	¥4,420
007574-003	大（密閉蓋付）	315×220×77㎜	¥5,600
007574-004	小（アクリル蓋付）	220×170×63㎜	¥3,300
007574-005	中（アクリル蓋付）	265×195×70㎜	¥4,420
007574-006	大（アクリル蓋付）	315×220×77㎜	¥5,600

22-66-❺
18-8 キッチンバット〔M〕

	本体外寸	高さ	税抜価格
007024-006	小（密閉蓋付）	220×170×63㎜	¥2,770
007024-005	中（密閉蓋付）	265×195×70㎜	¥3,680
007024-004	大（密閉蓋付）	315×220×77㎜	¥4,730
007024-003	小（アクリル蓋付）	220×170×63㎜	¥2,770
007024-002	中（アクリル蓋付）	265×195×70㎜	¥3,680
007024-001	大（アクリル蓋付）	315×220×77㎜	¥4,730

22-66-❻
18-8キッチンバット深型〔M〕

	本体外寸	高さ	税抜価格
007025-006	小（密閉蓋付）	220×170×	90㎜ ¥3,870
007025-005	中（密閉蓋付）	265×195×	105㎜ ¥5,100
007025-004	大（密閉蓋付）	315×220×	115㎜ ¥6,470
007025-003	小（アクリル蓋付）	220×170×	90㎜ ¥3,870
007025-002	中（アクリル蓋付）	265×195×	105㎜ ¥5,100
007025-001	大（アクリル蓋付）	315×220×	115㎜ ¥6,470

22-66-❼
18-8キッチンバット用網〔M〕

	高さ	税抜価格
007026-003	小 200×150×	10㎜ ¥610
007026-002	中 245×165×	10㎜ ¥750
007026-001	大 290×190×	10㎜ ¥830



22-66-❽
IKD抗菌丸フリージング〔M〕

	本体外径	高さ	税抜価格
028858-001	小 105×	55㎜	¥ 680
028858-002	中 145×	64㎜	¥ 900
028858-003	大 168×	73㎜	¥1,130

材質:本体/抗菌ステンレス
蓋/ポリエチレン

IKD抗菌 本体のみ



22-66-❾
18-8丸フリージング〔M〕

	本体外径	高さ	税抜価格
028022-003	小 105×	55㎜	¥540
028022-002	中 145×	64㎜	¥720
028022-001	大 168×	73㎜	¥910

材質:本体/18-8ステンレス
蓋/ポリエチレン

18-0丸フリージング〔M〕

	税抜価格
072298-001	小 ¥440
072298-002	中 ¥600
072298-003	大 ¥700

アルミで上手に急速冷凍

ステンレス、陶器、プラスチックより
数倍優れた熱伝導率により、急速冷凍が可能です！



いいね！

22-67-1 アカオアルミクイッキー〔00〕

		外寸	高さ	容量	板厚	税抜価格
008182-007	深型ミニ	135×105×	55㎜	0.55ℓ	0.7㎜	¥1,300
008182-008	深型小々	155×120×	60㎜	0.85ℓ	0.8㎜	¥1,350
008182-009	深型小	174×134×	68㎜	1.2ℓ	0.8㎜	¥1,400
008182-010	深型中	206×156×	78㎜	1.8ℓ	0.8㎜	¥1,700
008182-011	深型大	246×190×	88㎜	3.2ℓ	0.9㎜	¥2,100
008182-012	深型特大	295×215×100㎜		4.8ℓ	0.9㎜	¥3,100

		外寸	高さ	容量	板厚	税抜価格
008182-001	浅型ミニ	135×105×	40㎜	0.4ℓ	0.7㎜	¥1,200
008182-002	浅型小々	155×120×	40㎜	0.55ℓ	0.8㎜	¥1,250
008182-003	浅型小	174×134×	43㎜	0.7ℓ	0.8㎜	¥1,300
008182-004	浅型中	206×156×	49㎜	1.1ℓ	0.8㎜	¥1,500
008182-005	浅型大	246×190×	55㎜	2.0ℓ	0.9㎜	¥1,900
008182-006	浅型特大	295×215×	65㎜	3.0ℓ	0.9㎜	¥2,700

蓋材質：ポリエチレン

納期確認

ホーローホワイトシリーズ

人気商品！

- 表面がガラス質のホーローは雑菌の繁殖を防ぎ、味を変化させず衛生的です。
- 臭いの強い食材を保存しても容器に臭い移りがありません。
- 塩・酸・アルカリなどに強いのでジャムや漬物等の食品の保存に最適です。
- 熱伝導率が良い素材（中が鉄）なので、冷蔵庫内で早く冷やせます。
- 直火での使用ができます。（電子レンジ以外のすべてが使用可能）



22-67-2 ホワイトシリーズスクウェア シール蓋付〔20〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
030710-001	WS-S	100×106×	54㎜	320cc	¥1,250
030710-002	WS-M	124×124×	84㎜	800cc	¥1,850
030710-003	WS-L	124×124×118㎜		1.2ℓ	¥2,100

材質：ホーロー　シール蓋/EVA樹脂



22-67-3 ホワイトシリーズレクタングル深型 シール蓋付〔20〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
030711-001	WRF-S	103×154×	57㎜	500cc	¥1,400
030711-002	WRF-M	125×183×	62㎜	850cc	¥1,850
030711-003	WRF-L	155×228×	68㎜	1.5ℓ	¥2,100
030711-004	WRF-LL	160×255×120㎜		3.2ℓ	¥3,450

材質：ホーロー　シール蓋/EVA樹脂



22-67-4 ホワイトシリーズレクタングル浅型 シール蓋付〔20〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
030712-001	WRA-S	145×208×44㎜		800cc	¥1,400
030712-002	WRA-M	188×252×48㎜		1.4ℓ	¥2,200
030712-003	WRA-L	228×290×57㎜		2.4ℓ	¥2,350

材質：ホーロー　シール蓋/EVA樹脂

ハイパックシリーズ

- 電子レンジはフタを外してご使用ください。

サイズ豊富で用途が広い。便利な中身の見える保存容器。



22-67-5 ハイパック角型〔M〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
026077-001	S- 9	84× 57×44㎜		130㎖	¥ 190
026077-002	S- 10	117× 84×28㎜		160㎖	¥ 240
026077-003	S- 11	117× 84×44㎜		270㎖	¥ 250
026077-004	S- 12	117× 84×57㎜		340㎖	¥ 260
026077-005	S- 13	117× 84×80㎜		500㎖	¥ 290
026077-006	S- 15	129× 99×60㎜		500㎖	¥ 300
026077-007	S- 20	167×117×28㎜		350㎖	¥ 400
026077-008	S- 21	167×117×36㎜		430㎖	¥ 420
026077-009	S- 22	167×117×58㎜		780㎖	¥ 440
026077-010	S- 23	167×117×90㎜		1,220㎖	¥ 520
026077-011	S- 25	196×133×80㎜		1,470㎖	¥ 590
026077-012	S- 27	219×219×55㎜		2,000㎖	¥ 990
026077-013	S- 28	251×251×60㎜		3,000㎖	¥1,160
026077-014	S- 30	232×167×58㎜		1,550㎖	¥ 740
026077-015	S- 31	232×167×90㎜		2,440㎖	¥ 930
026077-016	S- 32	271×200×90㎜		3,700㎖	¥1,320
026077-017	S- 33	334×240×99㎜		6,600㎖	¥1,740
026077-018	S- 34	365×270×117㎜		9,000㎖	¥2,120
026077-019	S- 35	328×116× 99㎜		2,900㎖	¥1,170
026077-020	S- 36	269×122× 90㎜		2,200㎖	¥ 800
026077-021	S- 37	121×121× 90㎜		930㎖	¥ 440
026077-022	S- 38	151×151× 99㎜		1,680㎖	¥ 570
026077-023	S- 39	475×328×131㎜		16,000㎖	¥3,620
026077-024	S-132	271×201× 45㎜		1,800㎖	¥1,080
026077-025	S-133	335×241× 52㎜		3,100㎖	¥1,430
026077-026	S-134	365×270× 55㎜		4,100㎖	¥1,700
026077-027	S-138	398×298× 56㎜		5,000㎖	¥2,050
026077-028	S-139	475×330× 80㎜		10,000㎖	¥2,830
026077-029	S-338	398×298×122㎜		12,800㎖	¥2,560
026077-030	S-125	196×133× 40㎜		730㎖	¥ 530
026077-031	S-131	232×167× 40㎜		1,070㎖	¥ 760
026077-032	S- 55	248×202× 45㎜		1,690㎖	¥1,030
026077-033	S- 56	302×230× 50㎜		2,840㎖	¥1,260
026077-034	S- 54	124×178× 50㎜		760㎖	¥ 460
026077-035	S- 53	98×138× 40㎜		380㎖	¥ 330
026077-036	S- 52	89× 89× 53㎜		280㎖	¥ 300
026077-037	S- 51	70× 70× 42㎜		150㎖	¥ 200

材質：本体/ポリプロピレン（耐熱温度/120℃・耐冷温度/−20℃）
フタ/EVA樹脂（耐熱温度/60℃・耐冷温度/−30℃）

抗菌



22-67-6 ハイパック丸型〔M〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
026078-001	S-40	110×	32㎜	200㎖	¥ 290
026078-002	S-41	140×	40㎜	420㎖	¥ 330
026078-003	S-42	157×	52㎜	730㎖	¥ 420
026078-004	S-60	110×	66㎜	490㎖	¥ 320
026078-005	S-61	140×	80㎜	900㎖	¥ 400
026078-006	S-62	157×113㎜		1,700㎖	¥ 570
026078-007	S-65	187×140㎜		3,000㎖	¥ 760
026078-008	S-66	218×162㎜		4,900㎖	¥1,120
026078-009	S-70	80× 93㎜		300㎖	¥ 330
026078-010	S-71	90×128㎜		540㎖	¥ 370
026078-011	S-75	90×303㎜		1,350㎖	¥ 640

材質：本体/ポリプロピレン（耐熱温度/120℃・耐冷温度/−20℃）
フタ/EVA樹脂（耐熱温度/60℃・耐冷温度/−30℃）

抗菌

ユニックスタイトロックAGシリーズ

「銀イオン」を配合して
抗菌機能が加わりました。
4LOCKで鮮度を逃がさず汁漏れしない！

いいね！ 保存容器に最適です。

材質：本体・蓋/PP　パッキン/シリコンゴム
- 冷気が廻りやすい底形状。
- パッキンがとりはずせて洗える。
- 耐久性に優れたロック部。
- 冷凍保存から電子レンジまで（本体）
- 電子レンジはフタを外してご使用ください。







22-68-❶ ユニックスタイトロック長角

		外寸	高さ	容量	税抜価格
022241-001	TLO- 5AG	85×109×	47㎜	210㎖	¥ 360〔10〕
022241-002	TLO-10AG	99×133×	51㎜	330㎖	¥ 400〔10〕
022241-003	TLO-20AG	117×165×	56㎜	590㎖	¥ 500〔10〕
022241-004	TLO-25AG	117×165×	77㎜	900㎖	¥ 510〔09〕
022241-005	TLO-30AG	129×187×	61㎜	850㎖	¥ 660〔10〕
022241-006	TLO-35AG	129×187×	85㎜	1.27ℓ	¥ 720〔10〕
022241-007	TLO-40AG	147×207×	71㎜	1.30ℓ	¥ 720〔10〕
022241-008	TLO-50AG	163×227×	81㎜	1.95ℓ	¥ 950〔10〕
022241-009	TLO-60AG	178×251×	91㎜	2.60ℓ	¥1,100〔10〕
022241-010	TLO-70AG	213×297×104㎜		4.50ℓ	¥1,460〔10〕

抗菌

22-68-❷ ユニックスタイトロック正角

		外寸	高さ	容量	税抜価格
022240-001	TLS-20AG	120×120×51㎜		380㎖	¥370〔09〕
022240-002	TLS-30AG	137×137×61㎜		630㎖	¥550〔10〕
022240-003	TLS-40AG	158×158×71㎜		1.05ℓ	¥690〔10〕
022240-004	TLS-50AG	158×158×95㎜		1.45ℓ	¥710〔10〕

抗菌

22-68-❸ ユニックスタイトロック食パン〔10〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
022242-001	TLO-55AG	163×227×177㎜		4.6ℓ	¥1,460

抗菌



同サイズにてスタッキングできます。



全アイテムパッキン付です。

ラストロ ロック式ジャンボケース







22-68-❹ ロック式ジャンボケース〔05〕

			外寸	高さ	容量	質量	税抜価格
043361-001	B891N	浅型ミニ	196×274×102㎜		3.0ℓ	426g	¥1,270
043361-002	B894N	浅型SS	219×316×113㎜		4.3ℓ	530g	¥1,390
043361-003	B895N	浅型S	222×316×143㎜		6.0ℓ	582g	¥1,520
043361-004	B896N	浅型L	222×316×190㎜		8.0ℓ	649g	¥1,590

本体・蓋/ポリプロピレン、ロック/ABS、パッキン/シリコンゴム

納期確認

22-68-❺ ロック式ジャンボケースワイド〔05〕

			外寸	高さ	容量	質量	税抜価格
043363-001	B897N		278×365×169㎜		11ℓ	780g	¥2,020
043363-002	B899N		278×365×245㎜		16ℓ	910g	¥2,280

本体・蓋/ポリプロピレン、ロック/ABS、パッキン/シリコンゴム

納期確認

22-68-❻ ロック式ジャンボケース深型〔05〕

			外寸	高さ	容量	質量	税抜価格
043362-001	B892N		225×311×245㎜		10.0ℓ	700g	¥1,640
043362-002	B893N		225×311×305㎜		12.5ℓ	812g	¥2,020

本体・蓋/ポリプロピレン、ロック/ABS、パッキン/シリコンゴム

納期確認

日付のわかる0〜30までの目盛付

いいね！









22-68-❼ ビルポット角型〔15〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
027377-001	No.1	98× 68×	33㎜	100㎖	¥ 160
027377-002	No.2	116× 83×	42㎜	240㎖	¥ 190
027377-003	No.3	137× 97×	50㎜	440㎖	¥ 220
027377-004	No.4	168×118×	60㎜	800㎖	¥ 310
027377-005	No.5	195×138×	70㎜	1.3ℓ	¥ 410
027377-006	No.6	247×179×	82㎜	2.5ℓ	¥ 600
027377-007	No.7	291×212×	97㎜	4.2ℓ	¥ 910
027377-008	No.8	354×258×116㎜		8.0ℓ	¥1,320

材質：本体/ポリプロピレン　蓋/ポリエチレン

納期確認

22-68-❽ ビルポット角深型〔15〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
027378-001	No.1	98× 68×	54㎜	210㎖	¥ 190
027378-002	No.2	116× 83×	66㎜	400㎖	¥ 240
027378-003	No.3	137× 97×	78㎜	700㎖	¥ 310
027378-004	No.4	168×118×	93㎜	1.3ℓ	¥ 410
027378-005	No.5	195×138×111㎜		2.3ℓ	¥ 530
027378-006	No.6	247×179×130㎜		4.2ℓ	¥ 790
027378-007	No.7	291×212×151㎜		6.9ℓ	¥1,050
027378-008	No.8	354×258×174㎜		12.0ℓ	¥2,000

材質：本体/ポリプロピレン　蓋/ポリエチレン

納期確認

22-68-❾ ビルポット丸型〔15〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
027379-000	SNo.1	94×	44㎜	200㎖	¥ 160
027379-001	No.1	114×	54㎜	400㎖	¥ 190
027379-002	No.2	145×	72㎜	900㎖	¥ 260
027379-003	No.3	166×	83㎜	1.3ℓ	¥ 330
027379-004	No.4	183×	91㎜	1.8ℓ	¥ 440
027379-005	No.5	208×107㎜		2.8ℓ	¥ 610
027379-006	No.6	234×118㎜		4.0ℓ	¥ 830
027379-007	No.7	265×150㎜		6.3ℓ	¥1,050
027379-008	No.8	300×166㎜		9.0ℓ	¥1,320
027379-009	No.9	337×180㎜		13.0ℓ	¥1,650

材質：本体/ポリプロピレン　蓋/ポリエチレン

納期確認

22-68-❿ ビルポット万能型〔15〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
027380-001	No. 1	114×108㎜		700㎖	¥ 260
027380-002	No. 2	145×139㎜		1.5ℓ	¥ 370
027380-003	No. 3	166×159㎜		2.2ℓ	¥ 460
027380-004	No. 4	183×172㎜		3.2ℓ	¥ 610
027380-005	No. 5	208×199㎜		4.8ℓ	¥ 750
027380-006	No. 6	234×227㎜		7.0ℓ	¥ 950
027380-010	No.10	265×253㎜		10.0ℓ	¥1,270
027380-015	No.15	301×292㎜		15.0ℓ	¥1,600

材質：本体/ポリプロピレン　蓋/ポリエチレン

納期確認

ラストロキーパーシリーズ

業務用としても指示される、ロングセラー　電子レンジにはご使用できません。

材質：本体・コップ/ポリプロピレン−20+100℃
フタ・提げ手・キャップ/ポリエチレン−20+50℃



22-69-❶
ラストロ ジャンボキーパー〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
012736-001	B-385(S)	197×257×	89mm	3,100mℓ	¥1,090
012736-002	B-386(M)	242×306×103mm		5,700mℓ	¥1,370
012736-003	B-387(L)	287×357×120mm		9,300mℓ	¥1,900
012736-004	B-388(LL)	337×411×139mm		14,500mℓ	¥2,400



22-69-❷
ラストロ パックケース〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
070017-001	B-338(M)	142×206×66mm		1,500mℓ	¥610
070017-002	B-339(L)	160×223×82mm		2,300mℓ	¥760



22-69-❸
ラストロ パックケース深型〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
070019-001	B-358(L)	147×215×130mm		3,000mℓ	¥930



22-69-❹
ラストロ スナックケース〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
013834-001	B-350(S)	105×151×	49mm	520mℓ	¥410
013834-002	B-351(M)	122×168×	60mm	850mℓ	¥510
013834-003	B-352(L)	139×184×	71mm	1,300mℓ	¥610



22-69-❺
ラストロ 角キーパー〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
006810-001	B-310(S)	106×	92×45mm	290mℓ	¥300
006810-002	B-311(M)	130×117×	56mm	580mℓ	¥450
006810-003	B-312(L)	155×137×	66mm	1,100mℓ	¥560



22-69-❻
ラストロ バットキーパー〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
070018-001	B-380(S)	197×257×	46mm	1,600mℓ	¥950
070018-002	B-381(L)	242×306×	46mm	2,400mℓ	¥1,090



22-69-❼
ラストロ フレッシュキーパー〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
028681-001	B-321(M)	160×307×	95mm	3,200mℓ	¥1,060
028681-002	B-322(L)	160×307×	120mm	4,000mℓ	¥1,210

スノコ付



22-69-❽
ラストロ 丸キーパー〔05〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
031467-001	B-313(S)	129×102mm		880mℓ	¥410
031467-002	B-314(M)	151×127mm		1,600mℓ	¥550
031467-003	B-315(L)	182×141mm		2,800mℓ	¥670



22-69-❾
ラストロ コップ付クーラー〔05〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
010733-002	B-306(L)	86×226mm		700mℓ	¥710



22-69-❿
ラストロ ソーサー〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
015127-002	B-303(L)	188×94×263mm		2,100mℓ	¥920



22-69-⓫
ラストロ ハンドソーサー〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
070027-002	B-309(L)	184×94×265mm		2,400mℓ	¥1,000

フタをしたままレンジへOK



22-69-⓬
レンジワン〔M〕

		幅	奥行	高さ	容量	税抜価格
042261-001	R-11	83×116×		53mm	270mℓ	¥450
042261-002	R-12	83×116×		65mm	340mℓ	¥460
042261-003	R-15	98×128×		68mm	500mℓ	¥520
042261-004	R-21	116×166×		43mm	430mℓ	¥600
042261-005	R-22	116×166×		65mm	780mℓ	¥640
042261-006	R-23	116×166×		98mm	1,220mℓ	¥770
042261-007	R-25	134×201×		89mm	1,470mℓ	¥860
042261-008	R-30	163×230×		65mm	1,550mℓ	¥1,010
042261-009	R-31	163×230×		98mm	2,440mℓ	¥1,290

材質：本体・フタ/ポリプロピレン
耐熱温度：本体150℃　フタ120℃

純銀繊維ミューファンをパウダー状に練りこんだ容器です。
雑菌の繁殖を99%以上抑制します。
食材が長持ちします。



N

22-69-⓭
ミューファン ウェアー〔13〕

		高さ	容量	税抜価格
032534-002	M-2	105×150×51mm	570mℓ	¥648
032534-003	M-3	122×175×60mm	940mℓ	¥838
032534-004	M-4	140×200×70mm	1.4ℓ	¥933
032534-005	M-5	157×225×80mm	2.1ℓ	¥1,267

材質：本体/ポリプロピレン、蓋/ポリエチレン
耐熱温度：本体140℃/蓋70℃
耐冷温度：本体−20℃/蓋−30℃
食品衛生法・厚生省告示第20号一般規格に合致
●抗菌防臭機能

調理してそのまま食卓へ。



N

22-69-⓮
耐熱ガラス製保存容器・角〔M〕

		幅	奥行	高さ	満水容量	税抜価格
050298-001	KSTL-90-TW	238×215×		56mm	900mℓ	¥1,300
050298-002	KSTL-140-TW	270×145×		62mm	1,400mℓ	¥1,500

材質：ガラス本体/耐熱ガラス
フタ/ポリプロピレン
耐熱温度：120℃
●長方形の保存容器は冷蔵庫の奥行きを活かした省スペース収納。
●フタをしたまま電子レンジ、フタを外してオーブンOKです。



ラストロ ネオキーパーシリーズ

NEO KEEPER SERIES

材質：本体/ポリプロピレン−20+140℃
フタ/ポリエチレン−20+50℃
電子レンジ対応（フタは除く） 抗菌

抗菌効果で、いつでも衛生的Ag（銀）イオンの力
フリーザーから電子レンジ加熱まで対応（−20℃〜+140℃）

キーパーに入れて冷凍しておいたものを、そのまま電子レンジで解凍可能。
容器を移しかえる手間がはぶけるため効率的に作業できます。

〈ご注意〉
- ネオキーパーシリーズ青ラベルのジャンボタイプは、電子レンジ対応ではありません。
- 電子レンジでご使用の際は、フタをはずしてお使いください。またラベル等ははがしてください。その他、使用上の注意については、電子レンジの説明書にしたがってください。
- 複合型電子レンジのオーブングリルでの使用はできません。
- 油の多い食品の加熱調理は、食品の温度が非常に高くなる場合がありますので、お避けください。
- タワシやみがき粉で磨くと、表面にキズがつくことがあります。



22-70-1 ラストロ NEO KEEPER パウダーポット〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
070016-001	B-1878（スプーン付）	192×106×149mm		1,700mℓ	¥750



22-70-2 ラストロ NEO KEEPER スナックケース〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
013833-001	B-1803（S）	101×123×45mm		370mℓ	¥330
013833-002	B-1804（M）	125×141×54mm		680mℓ	¥430
013833-003	B-1805（L）	146×161×71mm		1,190mℓ	¥540
013833-004	B-1806（LL）	146×161×94mm		1,600mℓ	¥630



22-70-3 ラストロ NEO KEEPER ミニケース〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
032497-001	B-1833（S）	69×	92×34mm	120mℓ	¥250
032497-002	B-1834（L）	91×134×34mm		260mℓ	¥360



22-70-4 ラストロ NEO KEEPER フードケース〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
028677-001	B-1800（S）	111×156×50mm		590mℓ	¥430
028677-002	B-1801（M）	127×179×55mm		870mℓ	¥490
028677-003	B-1802（L）	142×206×59mm		1,270mℓ	¥560



22-70-5 ラストロ NEO KEEPER フリーザーケース〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
028678-001	B-1811（S）	92×199×30mm		360mℓ	¥470



22-70-6 ラストロ NEO KEEPER ラウンドポット〔05〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
039213-001	B-1835（SS）	135×	83mm	890mℓ	¥560
039213-003	B-1818（L）	184×133mm		2,800mℓ	¥890



22-70-7 ラストロ NEO KEEPER システムポット〔05〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
012727-001	B-1829（S）	82×	37mm	120mℓ	¥250
012727-002	B-1830（M）	82×	70mm	240mℓ	¥330
012727-003	B-1831（L）	82×138mm		480mℓ	¥430



22-70-8 ラストロ NEO KEEPER ポケットケース〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
030509-001	B-1852（S）	81×142×	61mm	440mℓ	¥430



22-70-9 ラストロ NEO KEEPER ラージポケット〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
039214-001	B-1857（S）	101×172×	76mm	880mℓ	¥540
039214-002	B-1858（M）	101×172×104mm		1,200mℓ	¥610
039214-003	B-1859（L）	101×172×149mm		1,700mℓ	¥680



22-70-10 ラストロ NEO KEEPER フレッシュケース角型（ザル付）〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
028680-001	B-1836（S）	146×161×94mm		1,600mℓ	¥950
028680-002	B-1837（L）	158×220×81mm		2,100mℓ	¥1,090

ザル付



22-70-11 ラストロ NEO KEEPER パックケース〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
070015-001	B-1815（S）	145×202×	71mm	1,500mℓ	¥750
070015-002	B-1816（M）	158×220×	81mm	2,100mℓ	¥820
070015-003	B-1817（深型）	158×220×145mm		4,000mℓ	¥980

材質：本体/ポリプロピレン−20+100℃
フタ/ポリエチレン−20+50℃
※電子レンジ対応ではありません。 抗菌

この3点は電子レンジには使えません。



22-70-12 ラストロ NEO KEEPER ジャンボケーススリム〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
012731-001	B-1880（S）	203×364×175mm		9,000mℓ	¥1,370



22-70-13 ラストロ NEO KEEPER ジャンボケース〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
012729-001	B-1882（S）	190×260×	89mm	3,000mℓ	¥1,120
012729-002	B-1883（M）	227×306×103mm		5,000mℓ	¥1,390
012729-003	B-1884（L）	268×362×120mm		8,500mℓ	¥1,750



22-70-14 ラストロ NEO KEEPER ジャンボケース深型〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
012730-001	B-1886（ミニ）	190×260×129mm		4,300mℓ	¥1,250
012730-002	B-1887（SS）	227×306×149mm		7,500mℓ	¥1,540
012730-003	B-1888（S）	268×362×176mm		12,000mℓ	¥1,890
012730-004	B-1889（M）	313×411×208mm		20,000mℓ	¥2,660
012730-005	B-1890（L）	363×465×241mm		32,000mℓ	¥3,040

Tough KEEPER

電子レンジOK！電子レンジでご使用の際は、フタをはずしてお使いください。またラベル等ははがしてください。その他、使用上の注意については、電子レンジの説明書にしたがってください。(❶〜❺)

電子レンジOK　食洗機OK　変形しにくい新素材のフタ

材質：本体、フタ/ポリプロピレン
耐熱温度：本体−20〜+140℃　蓋−20〜+100℃
●食洗機が使えます。
食器洗い乾燥機に使えてお手入れも簡単！熱湯を掛けてもフタが曲がらない、耐熱性の高い丈夫な素材です。

食洗機OK！



変形しにくい新素材のフタ。積み重ねも安定。





22-71-❶
ラストロB-1834TB タフキーパーミニケース(L)〔05〕

	容量	税抜価格
016884-001	91×134×34㎜ 260㎖	¥380

納期確認



22-71-❷
ラストロ タフキーパースナックケース〔05〕

	容量	税抜価格
016885-001 B-1803TB	101×123×45㎜ 370㎖	¥360
016885-002 B-1804TB	121×141×54㎜ 680㎖	¥470



22-71-❸
ラストロ タフキーパーフードケース〔05〕

	容量	税抜価格
016886-001 B-1800TB	111×156×50㎜ 590㎖	¥470
016886-002 B-1801TB	127×179×55㎜ 870㎖	¥550
016886-003 B-1802TB	142×206×59㎜ 1,270㎖	¥620



22-71-❹
ラストロ タフキーパーパックケース〔05〕

	容量	税抜価格
016887-001 B-1815TB	145×202×71㎜ 1,500㎖	¥830
016887-002 B-1816TB	158×220×81㎜ 2,100㎖	¥900

変形しにくい新素材のフタ



22-71-❺
ラストロB-1837TBタフフレッシュケース角型(L)ザル付〔05〕

	容量	税抜価格
016888-001	158×220×81㎜ 2,100㎖	¥1,210



22-71-❻
ラストロ タフキーパージャンボケース〔05〕

	容量	税抜価格
016903-001 B-1882TB	190×260× 89㎜ 3.0ℓ	¥1,320
016903-002 B-1883TB	227×306×103㎜ 5.0ℓ	¥1,610
016903-003 B-1884TB	268×362×120㎜ 8.5ℓ	¥2,070

材質：本体、フタ/ポリプロピレン−20〜+100℃
●熱湯が使えるので油汚れも落としやすく、殺菌できて衛生的にお使いいただけます。
●電子レンジ対応ではありません。

変形しにくい新素材のフタ



22-71-❼
ラストロ タフジャンボケース深型〔05〕

	容量	税抜価格
016904-001 B-1886TB	190×260×129㎜ 4.3ℓ	¥1,440
016904-002 B-1887TB	227×306×149㎜ 7.5ℓ	¥1,730
016904-003 B-1888TB	268×362×176㎜ 12.0ℓ	¥2,190

材質：本体、フタ/ポリプロピレン−20〜+100℃
●熱湯が使えるので油汚れも落としやすく、殺菌できて衛生的にお使いいただけます。
●電子レンジ対応ではありません。

フタをしたままレンジ(加熱)ができ、冷凍保存にも最適。



22-71-❽
早ワザレンジ名人長角型〔10〕

	幅 奥行 高さ	容量	税抜価格
042370-010 3732 S4個セット	144× 96×47㎜	300㎖	¥220
042370-011 3733 M4個セット	166×110×54㎜	510㎖	¥330
042370-012 3734 L3個セット	180×120×59㎜	680㎖	¥330

材質：ポリプロピレン
●さまざまな食品のストックに優れるレンジ容器。重ねて保管ができ、場所をとりません。



22-71-❾
早ワザレンジ名人丸型〔10〕

	幅 奥行 高さ	容量	税抜価格
042369-008 3737 M4個セット	125×110×52㎜	270㎖	¥220
042369-009 3738 L4個セット	140×124×57㎜	400㎖	¥330

材質：ポリプロピレン
●さまざまな食品のストックに優れるレンジ容器。重ねて保管ができ、場所をとりません。

冷蔵からレンジ(蓋をズラして)まで



❿



⓫

22-71-❿
ジップロックコンテナ長方形〔30〕

		高さ	税抜価格
056333-001	300㎖ 2個入	80×156×53㎜	¥360
056333-002	510㎖ 2個入	80×156×83㎜	¥360
056333-003	1,100㎖ 1個入	156×235×53㎜	¥480
056333-004	1,900㎖ 1個入	156×235×83㎜	¥480

材質：ポリプロピレン　耐熱温度：140℃

22-71-⓫
ジップロックコンテナ正方形〔30〕

		高さ	税抜価格
056332-001	130㎖ 4個入	80× 80×53㎜	¥360
056332-002	700㎖ 2個入	156×156×53㎜	¥480
056332-003	1,100㎖ 2個入	156×156×83㎜	¥480

材質：ポリプロピレン　耐熱温度：140℃

トンボシールウェア





22-72-1 トンボシールウェアOA〔09〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
012981-000	OA-0	240×170×80㎜		2.3ℓ	¥830
012981-001	OA-1	300×155×70㎜		2.4ℓ	¥930
012981-002	OA-2	200×150×70㎜		1.5ℓ	¥660
012981-003	OA-3	170×120×50㎜		700mℓ	¥450
012981-004	OA-4	145× 95×50㎜		450mℓ	¥350
012981-005	OA-5	120× 80×35㎜		230mℓ	¥290
012981-006	OA-6	95× 70×35㎜		140mℓ	¥260

材質：本体/ポリプロピレン
フタ/ポリエチレン
電子レンジ対応（フタは除く）
抗菌



22-72-2 トンボシールウェアOF〔09〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
012962-001	OF-1	300×155×135㎜		4.8ℓ	¥1,440
012962-002	OF-2	200×150×135㎜		3.0ℓ	¥1,040
012962-003	OF-3	170×120× 90㎜		1.4ℓ	¥520
012962-004	OF-4	145× 95× 90㎜		900mℓ	¥480
012962-005	OF-5	120× 80× 70㎜		460mℓ	¥430

材質：本体/ポリプロピレン
フタ/ポリエチレン
電子レンジ対応（フタは除く）
抗菌



22-72-3 トンボシールウェアRF〔09〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
012979-001	RF-1	255×175㎜		7.2ℓ	¥1,380
012979-002	RF-2	205×150㎜		3.8ℓ	¥980
012979-003	RF-3	175×135㎜		2.4ℓ	¥600

材質：本体/ポリプロピレン
フタ/ポリエチレン
電子レンジ対応（フタは除く）
抗菌



22-72-4 トンボ ジャンボシール〔09〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
012685-005	LL	455×370×160㎜		21.0ℓ	¥3,110
012685-000	No.0	410×330×135㎜		14.5ℓ	¥2,590
012685-001	No.1	360×275×120㎜		9.6ℓ	¥2,130
012685-002	No.2	310×235×100㎜		5.9ℓ	¥1,550
012685-003	No.3	270×200× 85㎜		3.6ℓ	¥1,070

材質：本体/ポリプロピレン
フタ/ポリエチレン
抗菌



22-72-5 トンボジャンボシール深型〔09〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
056004-005	LL	465×370×240㎜		32ℓ	¥3,570
056004-000	No.0	425×330×185㎜		20ℓ	¥2,880
056004-001	No.1	370×275×165㎜		13ℓ	¥2,300
056004-002	No.2	325×235×140㎜		8ℓ	¥1,780
056004-003	No.3	290×200×140㎜		6ℓ	¥1,210

材質：本体/ポリプロピレン
フタ/ポリエチレン
抗菌

保存チャック袋

移し替えの必要なし！
冷凍保存から電子レンジ解凍まで。
新鮮に食品を保存。

22-72-6 旭化成 ジップロック業務用フリーザーバッグ（冷凍・解凍）L 24枚入（一箱単位）〔30〕

		縦	横	税抜価格	ケース入数
028349-002	サイズ：273（ジッパーより下）×268㎜			¥590	12

厚さ：0.068㎜
材質：ポリエチレン 耐冷温度：−70℃
- 機能の違う2本のジッパーでしっかり密封、開け閉めもラクラク。
- 液状食品の冷凍保存に便利です。
- 乾燥や酸化による冷凍焼けからおいしさを守ります。
- コンパクトに収納、内容や日付も記入可能。
- 電子レンジで解凍（必ずバックの口を開けて解凍）

冷蔵保存、小物整理に。

22-72-7 旭化成 ジップロック家庭用 ストックバッグ（L）14枚入〔35〕

		税抜価格	ケース入数
013451-004	個袋サイズ：268×273㎜	¥300	24

- 湿気を嫌う食品の保存に適しています。
- 食品の風味を逃しません。



22-72-8 増量Wチャック袋〔M〕

100枚入			税抜価格
037534-001	GG-1	0.04× 50× 70㎜	¥240
037534-002	GG-2	0.04× 60× 85㎜	¥320
037534-003	GG-3	0.04× 70×100㎜	¥390
037534-004	GG-4	0.04× 85×120㎜	¥500
037534-005	GG-5	0.04×100×140㎜	¥620
037534-006	GG-6	0.04×120×170㎜	¥820

50枚入			税抜価格
037534-007	GG-7	0.04×140×200㎜	¥590
037534-008	GG-8	0.04×170×240㎜	¥760
037534-009	GG-9	0.04×200×280㎜	¥1,020
037534-010	GG-10	0.04×240×340㎜	¥1,360
037534-011	GG-11	0.04×280×340㎜	¥1,590

材質：LLDPE

高い気密性で風味をキープ・軽くて丈夫

ボディーだけでなく、フタも透明なので中身がひと目で分ります。
片手で開閉できるワンタッチ・フリップアップ蓋（シリコンパッキン付）



22-73-1 フレッシュロック角型〔10〕

	外寸	高さ	容量	質量	税抜価格
013984-004	1.1ℓ	108× 96×150mm	1.1ℓ	110g	¥ 700
013984-005	1.4ℓ	108× 96×180mm	1.4ℓ	110g	¥ 800
013984-006	2.7ℓ	155×128×209mm	2.7ℓ	240g	¥1,100
013984-007	4.0ℓ	160×128×265mm	4.0ℓ	315g	¥1,300

材質：本体/飽和ポリエステル、フタ/トライタン、パッキン/シリコンゴム

ヒンジ蓋



22-73-2 フレッシュロック丸型〔10〕

	外寸	高さ	容量	質量	税抜価格
013985-004	1.0ℓ	109×108×148mm	1.0ℓ	142g	¥ 700
013985-005	2.4ℓ	151×135×205mm	2.4ℓ	240g	¥1,100

材質：本体/飽和ポリエステル、フタ/トライタン、
パッキン/シリコンゴム

パッキン付きで密閉保存、臭い汁もれを防ぎます。

パッキン付
ネジ蓋



22-73-3 トンボクイッカーポット〔05〕

		直径	高さ	容量	質量	税抜価格
008954-008	NA-125	75×	50mm	125mℓ	35g	¥290
008954-007	NA-250	95×	60mm	250mℓ	50g	¥350
008954-006	NA-500	110×	75mm	500mℓ	75g	¥400
008954-005	NA-750	130×	85mm	750mℓ	95g	¥580
008954-004	NF-250	75×	95mm	250mℓ	45g	¥350
008954-003	NF-500	95×115mm		500mℓ	65g	¥400
008954-002	NF-1000	110×155mm		1.0ℓ	100g	¥630
008954-001	NF-1500	130×170mm		1.5ℓ	135g	¥750

材質：本体・蓋/ポリプロピレン、パッキン/シリコンゴム
●指がひっかかり開け閉めしやすい突起付きのフタ。
●ワンアクションで閉めやすい。（クイック!）

パッキン付のフタなので密封性が高いので湿気を嫌う食品の保存に適しています。

パッキン付
ネジ蓋



22-73-4 フリップトップ〔10〕

		直径	高さ	容量	質量	税抜価格
072208-001	130	88×	54mm	130mℓ	42g	¥300
072208-002	240	103×	65mm	245mℓ	60g	¥350
072208-003	470	120×	82mm	470mℓ	84g	¥450
072208-004	720	135×	90mm	725mℓ	109g	¥500
072208-005	270	88×102mm		270mℓ	53g	¥350
072208-006	520	103×124mm		520mℓ	84g	¥450
072208-007	950	120×158mm		950mℓ	119g	¥550
072208-008	1480	135×175mm		1.5ℓ	157g	¥650

材質：フタ/本体：ポリプロピレン、パッキン/シリコン樹脂
●閉じる際はワンタッチでOK!

ネジ蓋



22-73-5 ツイストパック3浅型〔10〕

		直径	高さ	容量	質量	税抜価格
028961-001	浅型TX11B	123×86mm		725mℓ	90g	¥380
028961-002	浅型TX12B	106×78mm		470mℓ	66g	¥320
028961-003	浅型TX13B	90×60mm		245mℓ	48g	¥240
028961-004	浅型TX14B	74×50mm		130mℓ	33g	¥180

材質：ポリプロピレン製
ネジ蓋

ネジ蓋



22-73-6 ツイストパック3深型〔10〕

		直径	高さ	容量	質量	税抜価格
028962-001	深型TX15B	123×169mm		1.5ℓ	129g	¥500
028962-002	深型TX16B	106×153mm		960mℓ	102g	¥400
028962-003	深型TX17B	90×118mm		520mℓ	70g	¥320
028962-004	深型TX18B	74× 96mm		270mℓ	47g	¥240

材質：ポリプロピレン製
ネジ蓋

片手で開閉

ヒンジ蓋



22-73-7 ツイストパックハンディ2〔10〕

	直径	高さ	容量	質量	税抜価格
018172-004	TX-12H 106×143×	93mm	470mℓ	103g	¥450
018172-003	TX-11H 123×165×104mm		725mℓ	145g	¥550
018172-002	TX-16H 106×143×170mm		960mℓ	139g	¥550
018172-001	TX-15H 123×165×187mm		1,500mℓ	184g	¥650

材質：ポリプロピレン



22-73-8 K175 まかせてポット〔M〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
031858-001	85×166mm		540mℓ	¥190

材質：本体/ポリプロピレン（耐熱140℃）
蓋/ポリエチレン（耐熱70℃）
●シール性のあるフタで、液体も保存可能な容器です。
●シェイカーとしてもお使い頂けます。便利な目盛り付きです。



22-73-9 K340 薬味保存パック〔M〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
036605-001	112×85mm		500mℓ	¥200

材質：全てポリプロピレン（耐熱140℃）
●ザル付きで水切り保存ができます。
●薬味などの保存に便利です。

すぐれた機能性と安定感のあるデザインで引き出し式収納でもキッチントップでも活躍するガラスポットです。

- 上から中身が見えるクリア窓。
- 積み重ねできるフタ形状。
- 指がかりが良く、つかみやすさに配慮。
- しっかり密閉できるパッキン付。

パッキン&スクリュー開閉で完全密閉。湿気を防ぐ調味料ポット。

- 使い分けに便利な調味料シール付。
- 匂い移りがしないガラス本体ですので匂いの強い食品も安心。⑩⑪



22-73-10 1130フォルマ・ガラスポット ミニホワイト〔05〕

	直径	高さ	税抜価格
072127-001	88×124mm		¥500

容量：470mℓ
材質：本体/ソーダーガラス、カバー・スプーン/PP、
パッキン/シリコーンゴム、フタ/AS



22-73-11 1131フォルマ・ガラスポット ホワイト〔05〕

	直径	高さ	税抜価格
072128-001	96×145mm		¥600

容量：680mℓ
材質：本体/ソーダーガラス、カバー・スプーン/PP、
パッキン/シリコーンゴム、フタ/AS



22-73-12 フォルマ密閉ガラスポット〔09〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
050198-002	MG-330ホワイト	90×	85mm	330mℓ	¥ 660
050198-004	MG-W330ホワイト	100×	73mm	330mℓ	¥ 660
050198-006	MG-500ホワイト	100×101mm		500mℓ	¥ 800
050198-008	MG-700ホワイト	100×132mm		700mℓ	¥ 940
050198-010	MG-1100ホワイト	110×162mm		1,100mℓ	¥1,070

材質：本体/ソーダーガラス、フタ/PP、パッキン/シリコーンゴム

サンコー PP 番重 ポリプロピレン 耐熱温度 −5℃〜80℃



22-74-❶
サンコーPP超特大番重A型〔05〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
011827-001		650×440×152㎜		610×400×148㎜		¥4,690



22-74-❷
サンコーPP特大番重

		外寸	高さ	内寸	深さ	容量	税抜価格
026042-001	A型	684×423×160㎜		644×383×147㎜		36.2ℓ	¥5,650〔05〕
026042-002	B型	684×423×100㎜		644×383×	87㎜	21.4ℓ	¥5,260〔05〕
026042-003	C型	684×423×	80㎜	644×383×	69㎜	16.9ℓ	¥4,490〔10〕



22-74-❸
サンコーPP大型番重〔05〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	容量	税抜価格
011247-001	A型	643×417×160㎜		603×377×145㎜		32.7ℓ	¥5,420
011247-002	B型	643×417×	90㎜	603×377×	75㎜	16.9ℓ	¥5,160



22-74-❹
サンコーPP番重〔05〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	容量	税抜価格
026043-001	A型	574×388×105㎜		534×348×90㎜		16.6ℓ	¥3,390
026043-002	B型	574×388×	73㎜	534×348×60㎜		11.1ℓ	¥3,230



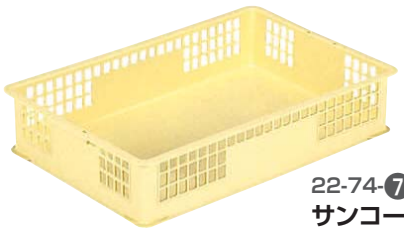
22-74-❺
サンコーPP番重G型〔05〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
011828-001	G-10型	643×396×153㎜		602×353×140㎜		¥4,440
011828-002	G-20型	644×393×113㎜		602×353×100㎜		¥4,090
011828-003	G-30型	642×396×	88㎜	642×396×	75㎜	¥4,030



22-74-❻
サンコーPP番重用蓋〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
026049-003	超特大用	661×451×31㎜		¥2,840
026049-002	特大用	694×434×29㎜		¥2,660
011247-003	大型用	652×425×32㎜		¥2,330
026049-001	番重用	584×399×30㎜		¥2,270
026049-004	G 型用	654×406×24㎜		¥2,120



22-74-❼
サンコーPP番重A-M2（S4）〔10〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	容量	税抜価格
011248-001	575×389×123㎜		535×349×110㎜		20.4ℓ	¥3,390

材質：ポリプロピレン

※キャリーは22-77-❶参照



22-74-❽
セキスイP型コンテナ

		外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
026505-003	P-60	573×388×	75㎜	533×348×	60㎜	¥3,910〔08〕
026505-002	P-75	573×388×	75㎜	535×348×	65㎜	¥3,860〔15〕
026505-001	P-90	573×388×105㎜		533×348×	90㎜	¥4,130〔08〕

材質：ポリプロピレン



22-74-❾
セキスイPM型コンテナ〔08〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
026663-001	PM-76	640×414×	92㎜	602×376×	76㎜	¥5,090
026663-002	PM-146	640×414×162㎜		602×376×146㎜		¥6,150

材質：ポリプロピレン

22-74-❿
セキスイPP特大コンテナ〔08〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
026506-002	PL-87	685×423×100㎜		645×384×	87㎜	¥5,600
026506-001	PL-147	685×423×160㎜		645×384×147㎜		¥6,420

材質：ポリプロピレン

22-74-⓫
セキスイコンテナ用蓋〔08〕

		外寸	高さ	税抜価格
026507-002	PB(P用)	577×397×18㎜		¥2,180
026507-003	PM用	656×430×22㎜		¥2,300
026507-001	PL用	700×438×29㎜		¥2,620



22-74-⓬
トンボフードコンテナー本体〔10〕

		本体外寸	高さ	税抜価格
020810-001	小	540×335×75㎜		¥1,160
020810-002	大餅型	575×350×80㎜		¥1,630

材質：ポリプロピレン

22-74-⓭
トンボフードコンテナー蓋〔10〕

		外寸	高さ	税抜価格
020812-001	蓋小	550×340×20㎜		¥740
020812-002	蓋大（餅用）	585×365×20㎜		¥900

材質：ポリプロピレン

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。


❶


❷

22-75-❶
サンテナーA#50ハンドル無し〔10〕

	外寸	高さ	内寸	高さ	容量	税抜価格
011836-001	560×390×283㎜		520×350×270㎜		44.3ℓ	¥4,500

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−5℃〜80℃

22-75-❷
サンテナーA#50ハンドル付〔10〕

	外寸	高さ	内寸	高さ	容量	税抜価格
011837-001	560×390×283㎜		520×350×270㎜		44.3ℓ	¥5,590

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−5℃〜80℃


❸


❹

22-75-❸
サンテナーA#80ハンドル無し〔10〕

	外寸	高さ	内寸	高さ	容量	税抜価格
011838-001	664×468×333㎜		620×420×320㎜		75.2ℓ	¥5,420

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−5℃〜80℃

22-75-❹
サンテナーA#80ハンドル付〔10〕

	外寸	高さ	内寸	高さ	容量	税抜価格
011839-001	664×468×333㎜		620×420×320㎜		75.2ℓ	¥6,780

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−5℃〜80℃


❺


❻


❼

22-75-❺
セキスイネストメッシュコンテナ〔08〕

		外寸	高さ	内寸(有効内寸)	深さ	容量	税抜価格
013675-054	BK-54Ⅱ	605×438×298㎜		543(503)×388(348)×291㎜		54ℓ	¥6,640
013675-070	BK-70	622×452×330㎜		576(540)×406(364)×324㎜		70ℓ	¥7,760

材質：ポリプロピレン 納期確認

22-75-❻
セキスイ ネストメッシュコンテナハンドル付〔08〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	容量	税抜価格
036011-001	BK-54ⅡH	605×438×298㎜		543×388×291㎜		54ℓ	¥ 8,070
036012-001	BK-80ⅡH	686×486×341㎜		620×440×333㎜		80ℓ	¥10,740

材質：ポリプロピレン 納期確認

22-75-❼
リス プラスケット

		外寸	高さ	内寸	深さ	底寸	内容量	税抜価格
028920-001	No.500	578×386×281㎜		518×338×260㎜		463×280㎜	39.0ℓ	¥ 4,830〔10〕
028920-002	No.800	724×474×339㎜		662×422×322㎜		600×360㎜	79.0ℓ	¥ 7,400〔05〕
028920-003	No.1200	818×555×373㎜		750×500×350㎜		680×430㎜	116.0ℓ	¥10,800〔05〕
028920-004	No.1500	822×573×420㎜		770×521×400㎜		710×460㎜	145.0ℓ	¥13,130〔10〕

オプションでスタッキング金具もあります。
材質：ポリプロピレン
カラー：ブルー
納期確認


❽

22-75-❽
サンテナーB#50〔15〕

	外寸	高さ	内寸	高さ	容量	税抜価格
011253-001	521×364×311㎜		487×330×300㎜		47.2ℓ	¥3,650

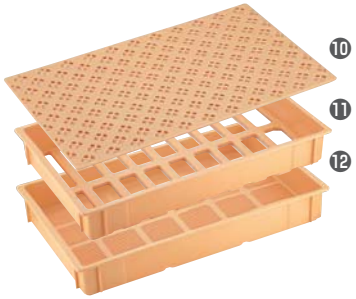
材質：ポリエチレン
耐熱温度：−20℃〜60℃


❾

22-75-❾
サンテナーB#80〔15〕

	外寸	高さ	内寸	高さ	容量	税抜価格
011253-002	619×429×319㎜		581×391×308㎜		68.8ℓ	¥4,960

材質：ポリエチレン
耐熱温度：−20℃〜60℃


❿ ⓫ ⓬

KC-105の底面は細かい網目形状です。
KC-101の底面は大きな穴明き形状ですので細かいものを入れられる場合はすのこKC-102と組み合わせてご使用下さい。

22-75-❿
PP麺コンテナー網目すのこKC-102〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
013012-001	524×316×4㎜		¥610

材質：ポリプロピレン
納期確認

22-75-⓫
PP麺コンテナーKC-101〔10〕

	外寸	高さ	内寸	高さ	税抜価格
034002-001	565×344×80㎜		535×322×70㎜		¥1,520

底：骨太
材質：ポリプロピレン

22-75-⓬
PP麺コンテナーKC-105〔10〕

	外寸	高さ	内寸	高さ	税抜価格
034001-001	565×344×80㎜		535×322×70㎜		¥1,910

底：細目
材質：ポリプロピレン



22-76-1
D-55パン箱深型〔10〕

		外寸	高さ	内寸	高さ	有効寸法	高さ	税抜価格
070491-001	オレンジ	645×420×157㎜		610×390×150㎜		600×380×143㎜		¥3,470
070491-002	レッド	645×420×157㎜		610×390×150㎜		600×380×143㎜		¥3,470
070491-003	グリーン	645×420×157㎜		610×390×150㎜		600×380×143㎜		¥3,470
070491-004	クリーム	645×420×157㎜		610×390×150㎜		600×380×143㎜		¥3,470
070491-005	ブラウン	645×420×157㎜		610×390×150㎜		600×380×143㎜		¥3,470

食パン(角)・菓子パン・その他食品容器
材質:ポリプロピレン
納期確認



22-76-2
D-7パン箱浅型〔10〕

		外寸	高さ	内寸	高さ	有効寸法	高さ	税抜価格
070492-001	オレンジ	645×420×87㎜		610×390×73㎜		600×380×73㎜		¥3,130
070492-002	レッド	645×420×87㎜		610×390×73㎜		600×380×73㎜		¥3,130
070492-003	グリーン	645×420×87㎜		610×390×73㎜		600×380×73㎜		¥3,130
070492-004	クリーム	645×420×87㎜		610×390×73㎜		600×380×73㎜		¥3,130
070492-005	ブラウン	645×420×87㎜		610×390×73㎜		600×380×73㎜		¥3,130

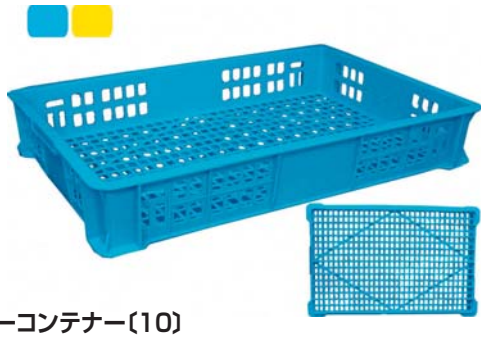
菓子パン・その他食品容器
材質:ポリプロピレン
納期確認



22-76-3
Kタイプパン箱グレー〔10〕

		外寸	高さ	内寸	高さ	有効寸法	高さ	税抜価格
070493-001	K3 浅型	687×424×	97㎜	643×395×	90㎜	625×386×	83㎜	¥3,330
070493-002	K2 中型	687×424×	137㎜	643×395×	130㎜	625×386×	123㎜	¥3,710
070493-003	K1 深型	687×424×	157㎜	643×395×	150㎜	625×386×	143㎜	¥3,860

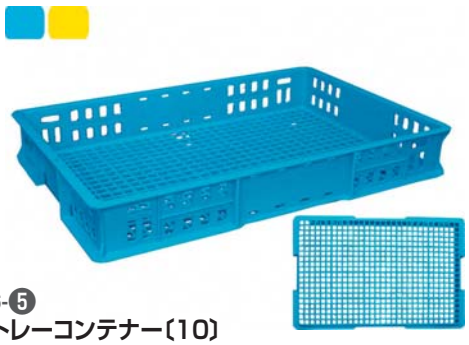
菓子パン・その他食品容器
材質:ポリプロピレン
納期確認



22-76-4
T-30トレーコンテナー〔10〕

		外寸	高さ	内寸	高さ	有効寸法	高さ	税抜価格
070495-001	ブルー	705×460×110㎜		665×420×100㎜		645×410×93㎜		¥3,300
070495-002	イエロー	705×460×110㎜		665×420×100㎜		645×410×93㎜		¥3,300

麺・豆腐・その他食品容器
材質:ポリプロピレン
納期確認



22-76-5
T-50トレーコンテナー〔10〕

		外寸	高さ	内寸	高さ	有効寸法	高さ	税抜価格
070496-001	ブルー	645×425×98㎜		610×395×90㎜		600×390×82㎜		¥3,230
070496-002	イエロー	645×425×98㎜		610×395×90㎜		600×390×82㎜		¥2,800

麺・豆腐・その他食品容器
材質:ポリプロピレン
納期確認

保管・搬送の効率化



22-76-6
サンコーパレットD4-1111-6N〔20〕

		高さ	重量	税抜価格
011834-001	1,100×1,100×150㎜		10.3kg	¥10,760

材質:ポリプロピレン
積載荷重:静荷重/4,000kg、動荷重/1,000kg
●モノの輸送、保管に使用するスノコ状の板です。
●プラスチック製ですので耐久性に優れ、衛生的です。



22-76-7
サンコーパレットD4-1012-9〔20〕

		高さ	重量	税抜価格
011835-001	1,000×1,200×150㎜		11.7kg	¥12,200

材質:ポリプロピレン
積載荷重:静荷重/4,000kg、動荷重/1,000kg
●モノの輸送、保管に使用するスノコ状の板です。
●プラスチック製ですので耐久性に優れ、衛生的です。

コンテナを楽々搬送







おりたたみでき収納スペースを取りません。

22-77-1 サンコーサンキャリーフリーSL-3ブラック〔10〕

		外寸	高さ	内寸	税抜価格
011829-001	超特大番重用	670×459×146㎜		646×435㎜	¥20,460
011829-002	特大番重用	680×425×146㎜		670×415㎜	¥20,460
011829-003	大型番重用	673×449×146㎜		649×425㎜	¥20,460
011829-004	番重用	587×401×146㎜		563×377㎜	¥20,460
011840-001	ペタンコ30.40.50用	560×396×146㎜		536×372㎜	¥20,330

キャスター（車輪）：直径75㎜×4個自在、ナイロン車　耐荷重：210kg
- キャスターの取り付けにボルトを使用していない為、ボルトが抜け落ちる心配がありません。またキャスターの交換も簡単に行えます。
- フリーサイズなので幅広く対応します。

22-77-2 サンコーペタンコ（蓋一体型）〔05〕

		外寸	高さ	内寸	高さ	容量	税抜価格
011831-001	C-30B	530×366×232（67）㎜		494×336×207㎜		34.1ℓ	¥6,950
011831-002	C-40B	530×366×283（67）㎜		494×336×258㎜		42.5ℓ	¥7,580
011831-003	C-50B	530×366×336（71）㎜		494×336×311㎜		51.3ℓ	¥7,860

材質：ポリプロピレン
- 同容量の従来型と比較して軽量、薄型化を実現
- サンロックにより簡易ロックが可能

※サイズ内の（　）は折りたたみ時の高さです。

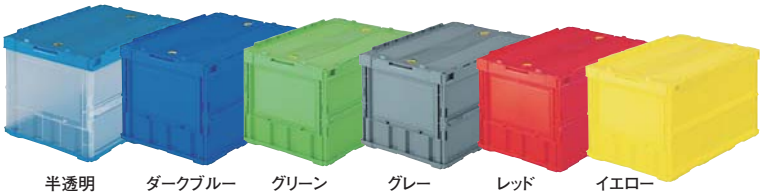
22-77-3 サンコーペタンコ（蓋無）〔05〕

		外寸	高さ	内寸	高さ	容量	税抜価格
011830-001	O-30B	530×366×221（56）㎜		494×336×215㎜		35.5ℓ	¥5,470
011830-002	O-40B	530×366×272（56）㎜		494×336×266㎜		43.9ℓ	¥6,050
011830-003	O-50B	530×366×325（60）㎜		494×336×319㎜		52.7ℓ	¥6,350

材質：ポリプロピレン
- 同容量の従来型と比較して軽量、薄型化を実現

※サイズ内の（　）は折りたたみ時の高さです。

多機能薄型コンテナ！



半透明　ダークブルー　グリーン　グレー　レッド　イエロー

22-77-6 薄型折畳みコンテナ50Lロックフタ付〔30〕

		税抜価格			税抜価格
054104-001	半透明	¥2,580	054104-004	グレー	¥2,580
054104-002	ダークブルー	¥2,580	054104-005	レッド	¥2,580
054104-003	グリーン	¥2,580	054104-006	イエロー	¥2,580

外寸：間口530×奥行366×高さ336㎜
有効内寸：間口493×奥行335×高さ311㎜
容量：51.3ℓ　最大積載荷重：8kg
スライドロックフタ付
折りたたみ高さ：71㎜
シボ加工：6ヵ所
- シボ加工を設けているので、ラベルを貼ることができ、ラベルののりを残すことなくはがせます。
- 折りたたんだ時の高さを最大限まで追求、これにより輸送運賃・保管スペースを大幅に削減することができます。
- スライドロックを設けていますので、内容物を安心して輸送することができます。
- 組み立て時も、折りたたみ時にも積み重ねができ荷崩れの心配がありません。
- 商品や部品・備品の配送および保管・管理。
- 内容物の種類・大きさが一定でない荷物の配送に最適。

22-77-4 セキスイオリタタミコンテナ〔08〕

		外寸	高さ	有効内寸	深さ	折りたたみ寸法	内容量	税抜価格
005475-040	OC40L	530×366×271㎜		492×333×253㎜		530×366×68㎜	40ℓ	¥8,200
005475-050	OC50L	530×366×320㎜		492×333×302㎜		530×366×81㎜	50ℓ	¥8,790

※スタッキングできます。
納期確認

22-77-5 セキスイオリタタミコンテナ用蓋#01〔08〕

		外寸	高さ	税抜価格
005476-001		530×365×25㎜		¥2,530

温度管理輸送の効率改善に!!









22-77-7 セキスイ断熱オリタタミコンテナDOC-37〔10〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	容量	税抜価格
005930-001	本体	532×367×275㎜		475×306×255㎜		約37ℓ	¥11,000
005930-002	蓋	532×367×	28㎜				¥ 1,600

（折りたたみ時高さ105㎜）
材質：本体/ポリプロピレン、断熱層/中空蓋/発泡樹脂（ピオセラン製）
- 生鮮・冷蔵・チルド食品から保温用途まで、さまざまな用途に対応します。
- オールプラスチック製でサビなく、金属探知機にも対応。

※蓄冷剤CAH-702（030864-005）がセットできます。（別売）
納期確認

22-77-8 セキスイコンテナー本体〔08〕

		外寸	高さ	内寸（有効内寸）	深さ	内容量	税抜価格
010526-036	S-36-2	486×336×273㎜		450（439）×300（289）×268（258）㎜		36ℓ	¥6,240
010526-054	S-54-2	552×400×309㎜		513（502）×361（350）×300（284）㎜		54ℓ	¥9,360

材質：ポリプロピレン
納期確認

22-77-9 セキスイコンテナーフタ〔08〕

		外寸	高さ	税抜価格
010527-036	S-36	503×345×30㎜		¥2,370
010527-054	S-54	571×410×31㎜		¥2,940

材質：ポリプロピレン
納期確認

22-77-10 ソフィアボックス〔15〕

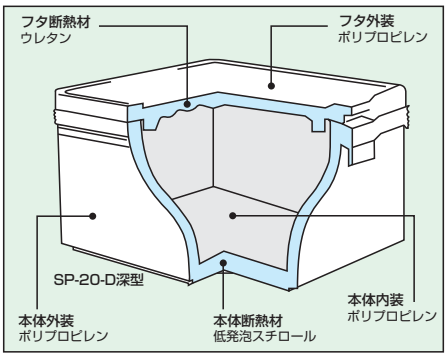
		外寸	高さ	内寸	深さ	容量	税抜価格
015226-000	S-01	530×360×185㎜		442×298×170㎜		24.0ℓ	¥2,900
015226-001	S-02	530×360×270㎜		442×298×225㎜		35.4ℓ	¥3,260
015226-004	S-03	635×440×225㎜		541×371×210㎜		44.3ℓ	¥3,810
015226-003	S-04	635×440×325㎜		541×371×310㎜		66.0ℓ	¥4,160

材質：ポリプロピレン

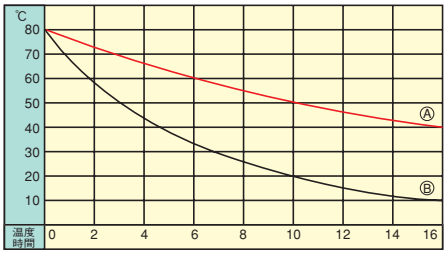


22-78-❶
セキスイエスレンコンテナ SP-20-D深型〔15〕

税抜価格
004180-001 ￥10,800
外寸483×373×高さ256㎜
内寸372×305×深さ180㎜
重量：本体/2,110g　蓋/800g
本体：PP＋断熱材　フタ：PP＋断熱材
主な用途
●ごはん（5升入）　●寿司しゃり
●弁当箱（20個）　●豆腐（2号パック40個）



保温性能曲線　SP-20-D深型



水80℃・15ℓ　環境5℃（室内）　Ⓐ断熱材有り Ⓑ断熱材なし





22-78-❷
セキスイ エスレンコンテナ 平型SP-20-D ブロー蓋付〔10〕

税抜価格
004283-001 ￥17,000
外寸634×424×高さ187㎜
内寸526×341×深さ114㎜
重量：本体/2,570g　蓋/1,290g
材質：本体PP＋断熱材　蓋PP＋断熱材
主な用途：ごはん/トレーパック

22-78-❸
セキスイエスレンコンテナ SP-15-D〔15〕

税抜価格
004181-001 ￥10,800
外寸483×373×高さ218㎜
内寸371×302×深さ137㎜
重量：本体/1,980g　蓋/820g
材質：本体/PP＋断熱材
フタ/PP＋断熱材
主な用途：ごはん（3升入）/寿司しゃり









22-78-❹
セキスイエスレンコンテナ SP-10-D〔15〕

税抜価格
004282-001 ¥9,500
外寸483×373×高さ179㎜
内寸371×301×深さ98㎜
重量：本体/1,550g　蓋/820g
材質：本体/PP＋断熱材
蓋/PP＋断熱材
主な用途：ごはん（2升入）/寿司しゃり

22-78-❺
セキスイエスレンコンテナ SPトレー〔10〕

税抜価格
004182-001 ￥2,300
外寸370×300×高さ31㎜
内寸367×294×深さ28㎜
重量：365g　材質：ABS
※SP-10-Dに3枚収納可能
SP-15-Dに4枚収納可能
SP-20-D深型に5枚収納可能
衛生：全周をR成型にして洗浄しやすく、衛生的です。
万能：さしみ、和菓子等、使い道はいろいろ。
機能：軽量コンパクトでシンプルなデザイン。
使いやすさと機能性を追及しました。
平滑：底面には、リブが無いためヨゴレが溜まらず清潔さを保ちます。

22-78-❻
セキスイ エスレンコンテナ N-25-A〔10〕

税抜価格
004285-001 N-25-A ¥11,000
外寸630×410×高さ185㎜
内寸457×337×深さ119㎜
重量：本体/700g　蓋/600g
材質：発泡スチロール
主な用途：学校給食（アルミカン）収納保温容器
※アルミ番重と蓋は別売です。
コード〈026036-005〉アルミ手付番重中110を御使用ください。

22-78-❼
セキスイ エスレンコンテナ K-25（平）大〔15〕

税抜価格
004284-001 K-25（平）大 ¥14,000
外寸704×429×高さ168㎜
内寸565×390×深さ120㎜
重量：本体/750g　蓋/700g
材質：発泡スチロール
主な用途：学校給食（アルミカン）収納保温容器
※アルミ番重と蓋は別売です。
コード〈026036-008〉アルミ手付番重大110を御使用ください。
納期確認

ライスガードは、水蒸気を逃し結露した水をご飯に戻さず、炊き上がりのご飯のおいしさを長時間保ちます。



22-78-❽
ライスガード（250枚入）〔M〕

		高さ	目安	税抜価格
039136-001	小	10kg用 400×330×550㎜	3升用	¥31,500
039136-002	大	15kg用 400×330×600㎜	5升用	¥36,800

材質：不織布＋特殊PE加工＋吸水紙
3升用SP-15D
5升用SP-20D
納期確認　メーカー直送

発泡ポリプロピレン製で重さは約750g。（RH-50型）従来品の4分の1から3分の1の重さ

●一体成型だから表層剥離がなく強い！コンテナ外側表面全体に、「網シボ」という丸い突起模様を施すことで、表面を強固にしています。


①


② ハードタイプ


積み重ねできます。

22-78-❾
米飯保温コンテナー〔10〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	重量	容量	米飯	税抜価格
①	029517-001 RH-50型	484×365×262㎜		394×314×200㎜		約　750g	約24ℓ	米飯約15kg（約5升）	¥ 8,600
②	029517-002 RH-50H型	484×365×262㎜		394×314×200㎜		約1,050g	約24ℓ	米飯約15kg（約5升）	¥10,800

材質：発泡ポリプロピレン　耐熱温度：−20℃〜+120℃
メーカー直送　運賃別途　食器洗浄機対応

デリバリー&ケータリング用コンテナ

温かい料理は温かいまま、冷たい料理は冷たいまま
発泡ポリプロピレン製だから軽く、衝撃に強く、耐久性に優れています。

材質：発泡ポリプロピレン
耐熱温度：−20℃〜100℃



22-79-1
保温・保冷コンテナRH-10型〔05〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
030858-001	466×354×177㎜		394×314×115㎜		¥5,800

RH-10・20・30積み重ね出来ます。

運賃別途 メーカー直送



22-79-2
保温・保冷コンテナRH-20型〔05〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
030859-001	466×354×262㎜		394×314×200㎜		¥6,800

運賃別途 受注生産



22-79-3
保温・保冷コンテナRH-30型〔05〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
030860-001	466×354×317㎜		394×314×250㎜		¥8,300

運賃別途 メーカー直送



22-79-4
保温・保冷コンテナRH-100型〔05〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	質量	税抜価格
030847-001	530×530×220㎜		470×470×145㎜		1,100g	¥9,400

運賃別途 メーカー直送



22-79-5
保温・保冷コンテナ浅型RH-150型〔05〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
030882-001	684×418×134㎜		604×378×76㎜		¥8,800

運賃別途 メーカー直送



22-79-6
保温・保冷コンテナ深型RH-180型〔05〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
030856-001	684×418×204㎜		604×378×146㎜		¥9,600

RH-180・150積み重ね出来ます。

運賃別途 メーカー直送



22-79-7
保温・保冷コンテナRH-200型〔05〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	質量	税抜価格
030850-001	730×420×170㎜		660×380×110㎜		900g	¥9,100

運賃別途 メーカー直送

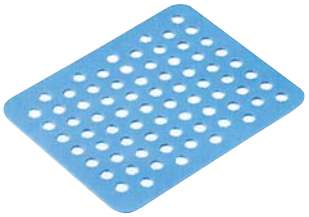


22-79-8
保温・保冷コンテナRH-300型〔05〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	質量	税抜価格
030854-001	660×460×260㎜		580×410×160㎜		1,430g	¥16,100

蓄熱剤は別売です。
フタ裏に蓄冷剤CAH-500が入るネット付です。

運賃別途 メーカー直送



22-79-9
RH-20・30型用中棚板〔05〕

	厚さ	税抜価格
030861-001	387×307×4㎜	¥2,280

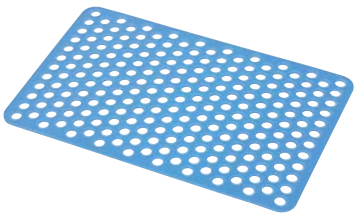
運賃別途 メーカー直送



22-79-10
保温・保冷コンテナ RH-100型用中棚板〔05〕

	外寸	厚さ	税抜価格
030848-001	470×470×4㎜		¥2,500

運賃別途 メーカー直送

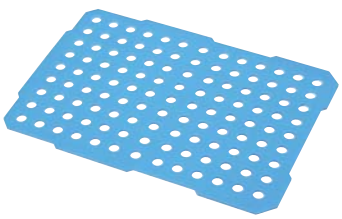


22-79-11
RH-150・180・200型用 中棚板〔05〕

	外寸	厚さ	税抜価格
030852-001	600×378×5㎜		¥2,650

RH-200型の場合
両サイドストッパーが必要です。

運賃別途 メーカー直送



22-79-12
RH-300型用 底板・中棚板(兼用)〔05〕

	厚さ	税抜価格
030855-001	573×405×5㎜	¥2,750

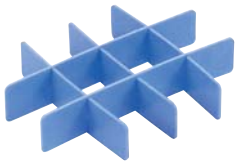
運賃別途 メーカー直送

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

保温・保冷コンテナを更に効率UP

材質：発泡ポリプロピレン❶〜❻
耐熱温度：−20℃〜100℃

●縦横の仕切りの組合せによって
3通りの間仕切りができます。
79㎜幅5×5、100㎜幅4×4、120㎜幅3×3

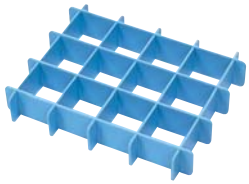


22-80-❶
**RH-10・20・30型用中間仕切り板
普通サイズ用5枚セット〔05〕**

	仕切内寸	高さ	税抜価格
030862-001	93×93㎜	70㎜	¥2,400

茶碗蒸し普通サイズ用

運賃別途 メーカー直送

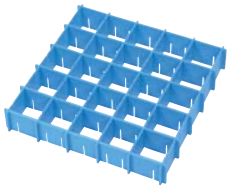


22-80-❷
**RH-10・20・30型用中間仕切り板
ミニサイズ用9枚セット〔05〕**

	仕切内寸	高さ	税抜価格
030863-001	79×79㎜	65㎜	¥3,250

茶碗蒸しミニサイズ用

運賃別途 メーカー直送

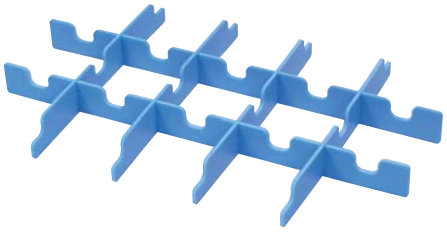


22-80-❸
**RH-100型用中間仕切り板
（12枚セット）〔05〕**

	高さ	税抜価格
030849-001	440×440×75㎜	¥4,100

運賃別途 メーカー直送

●保温・保冷コンテナの両端の溝に
ストッパーを差し込み、専用蓄冷剤
（CAH-200）を左右各2個入れて
使用することができます。

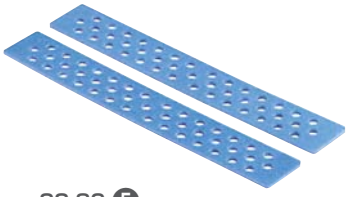


22-80-❹
**RH-150・180・200型用
中間仕切り板6枚セット〔05〕**

	高さ	仕切内寸	厚み	税抜価格
030853-001	600×377×50㎜	116×122×4㎜		¥2,750

RH-200型の場合
両サイドストッパーが必要です。

運賃別途 メーカー直送



22-80-❺
**RH-200型専用ストッパー
（2枚入り）〔05〕**

	外寸	厚さ	税抜価格
030851-001	395×60×5㎜		¥1,100

運賃別途 メーカー直送

より温かく、美味しく

100℃の湯煎・蒸し器で1時間以上加熱して
コンテナの底にセットすれば、
60℃以上を3時間持続できます。



22-80-❻
保温・保冷コンテナ用蓄熱剤〔05〕

	直径	厚み	税抜価格
030865-001	M-30	200×30㎜	アルミ容器、湯煎式 ¥12,000

運賃別途 メーカー直送

レンジでチン。温かさは美味しさ！



保温

22-80-❼
保温剤ほかほかパック30入〔10〕

	税抜価格
030876-001	¥11,000

●電子レンジでチンするだけで、保温効果を発揮します。
●湯煎でも温めることができます。

より冷たく、美味しく

いいね！

急冷タイプの保冷剤。
凍らせると氷点下−15℃（表面温度）になります。
持ちやすいハンドル付き。



22-80-❽
保温・保冷コンテナ用蓄冷剤〔05〕

		外寸	重量	税抜価格
030864-001	CAH- 200	90×150×19㎜	210g	¥ 330
030864-002	CAH- 500	140×195×25㎜	530g	¥ 660
030864-003	CAH- 501	115×187×30㎜	500g	¥ 660
030864-004	CAH- 502P	70×300×40㎜	500g	¥ 660
030864-005	CAH- 702	135×330×24㎜	865g	¥ 960
030864-006	CAH-1000	200×210×33㎜	1,000g	¥1,300
030864-007	CAH-1001	180×280×29㎜	1,180g	¥1,300
030864-008	CAH-1200	250×355×23㎜	1,560g	¥2,970

蓄冷専用です。

運賃別途 メーカー直送



22-80-❾
ガツンとこおるくん氷点下保冷パック〔M〕

		外寸	税抜価格
050218-001	350g	110×165×30㎜	¥ 630
050218-002	750g	175×210×30㎜	¥1,130
050218-003	1000g	200×265×30㎜	¥1,500

材質：外装容器/ポリエチレン（抗菌剤入）、
内容物/CMC（カルボキシメチルセルロース）合成物
●保冷剤の温度が氷点下約−15℃まで下がるので、クーラーボックス内を急速に冷やすことができます。
●角をおとしたデザインなので、落としても割れにくく丈夫です。
●使用後も凍らせれば繰り返し使用できます。



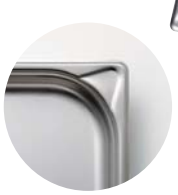
22-80-❿
クールインパック〔M〕

		外寸	税抜価格
008640-001	350g	110×165×30㎜	¥330
008640-002	750g	175×210×30㎜	¥600
008640-003	1000g	200×265×30㎜	¥840

材質：外装容器/ポリエチレン（抗菌剤入）、
内容物/CMC（カルボキシメチルセルロース）合成物
●角をおとしたデザインなので、落としても割れにくく丈夫です。
●使用後も凍らせれば繰り返し使用できます。






1 4
強度アップ加工
（4隅エンボス）


2


3


4

MTI ステンレスGNパン（M）

22-81-1	2/1		1/1		2/3		1/2	
外寸（mm）	650 × 530	税抜価格	530 × 325	税抜価格	354 × 325	税抜価格	325 × 265	税抜価格
深さ 20mm	050203-001 6.2ℓ	¥6,800	050203-006 2.8ℓ	¥2,800	050203-012 1.7ℓ	¥2,500	050203-018 1.2ℓ	¥1,900
深さ 40mm	050203-002	¥7,200	050203-007 5.1ℓ	¥3,000	050203-013 3.1ℓ	¥2,700	050203-019 2.2ℓ	¥2,000
深さ 65mm	050203-003 18.8ℓ	¥8,200	050203-008 8.3ℓ	¥3,000	050203-014 5.6ℓ	¥2,900	050203-020 4.1ℓ	¥2,000
深さ 100mm	050203-004 28.9ℓ	¥9,300	050203-009 14.2ℓ	¥4,100	050203-015 8.8ℓ	¥3,550	050203-021 6.1ℓ	¥2,450
深さ 150mm	050203-005 43.1ℓ	¥14,000	050203-010 20.2ℓ	¥5,800	050203-016 13.2ℓ	¥5,100	050203-022 9.1ℓ	¥3,900
深さ 200mm			050203-011 26ℓ	¥8,400	050203-017 18.3ℓ	¥7,700	050203-023 12ℓ	¥5,500
22-81-2 カバー			050204-001	¥2,750	050204-002	¥2,650	050204-003	¥1,440
22-81-3 切込入りカバー			050205-001	¥2,750	050205-002	¥2,650	050205-003	¥1,440

22-81-1	2/4		1/3		1/4		1/6		1/9	
外寸（mm）	530 × 162	税抜価格	325 × 176	税抜価格	265 × 162	税抜価格	176 × 162	税抜価格	176 × 108	税抜価格
深さ 20mm										
深さ 40mm	050203-024 2.3ℓ	¥2,750	050203-028 1.5ℓ	¥1,320	050203-033 1.03ℓ	¥1,060				
深さ 65mm	050203-025 4.0ℓ	¥3,500	050203-029 2.5ℓ	¥1,500	050203-034 1.7ℓ	¥1,150	050203-037 1ℓ	¥900	050203-040 0.6ℓ	¥1,000
深さ 100mm	050203-026 6.0ℓ	¥4,100	050203-030 3.8ℓ	¥2,300	050203-035 2.8ℓ	¥2,100	050203-038 1.6ℓ	¥1,500	050203-041 0.8ℓ	¥1,300
深さ 150mm	050203-027 9.0ℓ	¥5,900	050203-031 5.6ℓ	¥3,000	050203-036 4.1ℓ	¥2,600	050203-039 2.2ℓ	¥2,000		
深さ 200mm			050203-032 7.3ℓ	¥4,600						
22-81-2 カバー	050204-004	¥2,300	050204-005	¥1,080	050204-006	¥1,000	050204-007	¥750	050204-008	¥650
22-81-3 切込入りカバー	050205-004	¥2,300	050205-005	¥1,080	050205-006	¥1,000	050205-007	¥750	050205-008	¥650

22-81-4 GN パン穴明	1/1		2/3		1/2	
外寸（mm）	530 × 325	税抜価格	354 × 325	税抜価格	325 × 265	税抜価格
深さ 20mm	050206-001	¥4,000	050206-006	¥3,700	050206-011	¥2,450
深さ 40mm	050206-002	¥4,000	050206-007	¥3,800	050206-012	¥2,550
深さ 65mm	050206-003	¥4,100	050206-008	¥3,850	050206-013	¥2,650
深さ 100mm	050206-004	¥5,600	050206-009	¥4,700	050206-014	¥3,300
深さ 150mm	050206-005	¥8,100	050206-010	¥6,900		

板　厚	1.0mm	0.8mm	0.7mm	0.6mm

ケータリング搬送中の汁漏れから守る。

ガストロノーム規格のパンにご使用できます。





22-81-5

汁漏れ防止パンバンド（10）

		税抜価格			税抜価格
070717-001	1/1	¥5,000	070717-004	1/3	¥3,700
070717-002	2/3	¥4,300	070717-005	1/6	¥3,400
070717-003	1/2	¥3,800			

材質：シリコン（耐熱温度232℃）

- 搬送中の傾きによる汁漏れも安心です。
- NSF取得 安全・清潔 丸洗いできるから衛生的
- 従来の蓋一体型にはないコストパフォーマンス
- ステンレスの蓋またはラップでの搬送を可能に。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



❶❸❹❺
強度アップ加工
（4隅エンボス）



❶



❷

22-82-❶ MTI 18-8GNパン〔M〕

		1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
	外寸	530×325㎜	354×325㎜	265×325㎜
	深さ20㎜	033151-001 2.8ℓ ¥4,000	033151-005 1.7ℓ ¥3,800	033151-009 1.2ℓ ¥2,500
	深さ40㎜	033151-002 5.1ℓ ¥4,700	033151-006 3.1ℓ ¥4,200	033151-010 2.2ℓ ¥2,900
	深さ65㎜	033151-003 8.3ℓ ¥5,000	033151-007 5.6ℓ ¥4,400	033151-011 4.1ℓ ¥3,400
	深さ100㎜	033151-004 14.2ℓ ¥6,500	033151-008 8.8ℓ ¥5,100	033151-012 6.1ℓ ¥4,100
22-82-❷ GNパンカバー		033153-001 ¥4,900	033153-003 ¥3,500	033153-002 ¥2,500

板厚：0.8㎜
材質：18-8ステンレス（SUS304）

22-82-❸ MTI 18-8GNパン 穴明〔M〕

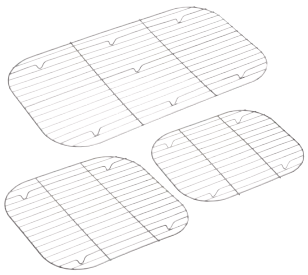
		1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
	外寸	530×325㎜	354×325㎜	265×325㎜
	深さ20㎜	033152-001 ¥5,600	033152-005 ¥4,900	033152-009 ¥3,500
	深さ40㎜	033152-002 ¥6,500	033152-006 ¥5,500	033152-010 ¥4,000
	深さ65㎜	033152-003 ¥7,100	033152-007 ¥6,000	033152-011 ¥4,900
	深さ100㎜	033152-004 ¥9,200	033152-008 ¥7,900	033152-012 ¥5,800

20、40㎜は底面穴明です。
65、100㎜は底面、側面穴明です。

食材がくっつかないノンスティック加工
使用後の洗浄が簡単です。







22-82-❹ MTI 18-8ノンスティックGNパンII〔M〕

	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
外寸	530×325㎜	354×325㎜	265×325㎜
深さ20㎜	025393-021 2.8ℓ ¥7,300	025393-025 1.7ℓ ¥6,400	025393-029 1.2ℓ ¥4,800
深さ40㎜	025393-022 5.1ℓ ¥8,500	025393-026 3.1ℓ ¥7,000	025393-030 2.2ℓ ¥5,300
深さ65㎜	025393-023 8.3ℓ ¥9,500	025393-027 5.6ℓ ¥7,800	025393-031 4.1ℓ ¥6,000
深さ100㎜	025393-024 14.2ℓ ¥11,700	025393-028 8.8ℓ ¥9,400	

板厚：0.8㎜
18-8ステンレス+ダイキンノンスティック（表面のみ）

22-82-❺ MTI 18-8ノンスティックGNパンII穴明〔M〕

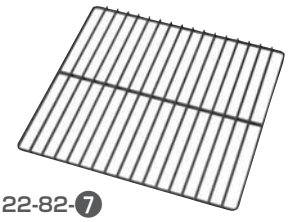
	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
外寸	530×325㎜	354×325㎜	265×325㎜
深さ20㎜	025394-021 ¥8,900	025394-025 ¥7,500	025394-029 ¥5,800
深さ40㎜	025394-022 ¥10,400	025394-026 ¥8,500	025394-030 ¥6,400
深さ65㎜	025394-023 ¥11,500	025394-027 ¥9,500	025394-031 ¥7,400
深さ100㎜	025394-024 ¥14,500	025394-028 ¥11,700	

22-82-❻ GNパン用網〔M〕

		高さ	税抜価格
056205-001	1/1用	270×480×15㎜	¥3,330
056205-002	2/3用	270×305×15㎜	¥3,070
056205-003	1/2用	270×215×15㎜	¥2,880

線間隔:8㎜
81-❶❹ MTIステンレスGNパン
82-❶❸❹❺ 18-8GNパン、ノンスティックGNパンにご使用いただけます。

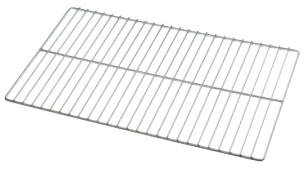
食材がこびり付きにくく、
洗浄も楽で作業効率 UP



22-82-❼ フッ素加工 18-8極太グリッド網〔M〕

		税抜価格
008929-002	2/3 352×325㎜	¥11,600
008929-001	1/1 530×325㎜	¥14,400

外枠：6㎜/内線：4㎜　開き目：約17㎜



22-82-❽ 18-8極太グリッド網〔M〕

		税抜価格
008680-003	2/3 352×325㎜	¥6,400
008680-002	1/1 530×325㎜	¥7,200

外枠直径6.0×内線直径4.0㎜
開き目：約17㎜
コンベクションオーブン等に直接セットして使用する棚アミです。

泡になるツーウェイ、
押しても引いてもラクラク噴射!
オーブン用クリーナースプレー



22-82-❾ 泡用ツーウェイスプレー・597〔15〕

	税抜価格
018161-001	¥4,100

サイズ：外寸 幅550×奥行130×高さ330㎜
容量：1.7ℓ
ノズル長さ：300㎜
1回の往復操作で10㎖噴射
● オーブンクリーナー用、キッチンクリーナー用その他泡タイプの洗浄剤に。

料理のお悩みこれ一枚で解決



22-82-❿ スチコンシート ホテルパン（500枚入）〔00〕

		縦　横	税抜価格
057309-001	1/1用	34×54㎝	¥11,030
057309-002	2/3用	34×36㎝	¥ 7,880

材質：シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：230℃（20分）
● 食材がくっつきにくい。
● ホテルパンに合わせたサイズなので敷くだけの手間いらず。
● 器具の洗浄時間短縮、人件費の削減。



22-83-❶ 18-8ホテルパン2100シリーズ〔00〕

2100シリーズ

コード	サイズ	段付	外径(㎜)	深さ(㎜)	容量(ℓ)	税抜価格
030015-037	2/1		655×533	25	8.2	¥10,800
030015-038			〃	40	12.0	¥11,650
030015-001			〃	65	19.0	¥12,400
030015-002			〃	100	29.8	¥15,500
030015-003			〃	150	44.0	¥18,600
030015-039	1/1		531×328	25	3.7	¥ 4,300
030015-040			〃	40	5.7	¥ 4,700
030015-004		○	〃	65	8.6	¥ 4,950
030015-005		○	〃	100	13.8	¥ 7,050
030015-006		○	〃	150	20.4	¥11,250
030015-007		○	〃	200	28.2	¥21,400
030015-044	2/3		353×327	25	2.2	¥ 3,400
030015-046			〃	40	4.0	¥ 3,700
030015-008		○	〃	65	5.4	¥ 4,000
030015-009		○	〃	100	8.6	¥ 5,150
030015-010		○	〃	150	13.0	¥ 9,550
030015-011		○	〃	200	18.0	¥17,950

コード	サイズ	段付	外径(㎜)	深さ(㎜)	容量(ℓ)	税抜価格
030015-041	1/2		325×262	25	1.7	¥ 2,600
030015-042			〃	40	2.5	¥ 3,000
030015-012		○	〃	65	4.0	¥ 3,200
030015-013		○	〃	100	6.2	¥ 4,350
030015-014		○	〃	150	9.2	¥ 7,350
030015-015		○	〃	200	13.0	¥15,000
030015-030	L1/2	○	530×163	65	3.6	¥ 3,300
030015-031		○	〃	100	5.8	¥ 5,250
030015-032		○	〃	150	8.8	¥ 7,850
030015-016	1/3	○	325×174	65	2.4	¥ 2,650
030015-017		○	〃	100	3.8	¥ 4,000
030015-018		○	〃	150	5.8	¥ 5,900
030015-019		○	〃	200	7.5	¥12,900
030015-020	1/4	○	263×162	65	1.6	¥ 2,150
030015-021		○	〃	100	2.6	¥ 3,450
030015-022		○	〃	150	4.0	¥ 5,150

コード	サイズ	段付	外径(㎜)	深さ(㎜)	容量(ℓ)	税抜価格
030015-023	1/6	○	173×159	65	1.0	¥ 1,600
030015-024		○	〃	100	1.6	¥ 2,650
030015-025		○	〃	150	2.4	¥ 4,000
030015-026	1/9	○	173×104	65	0.6	¥ 1,550
030015-027		○	〃	100	1.0	¥ 2,500
030015-043		○	〃	150	1.5	¥ 3,800
030015-047		○	〃	200	2.0	¥ 5,900
030015-028	1/12	○	131×107	65	0.5	¥ 1,500
030015-029		○	〃	100	0.7	¥ 2,500
030015-033	L1/12		155× 85	100	0.6	¥ 2,500
030015-034	1/18		108× 87	80	0.3	¥ 2,500

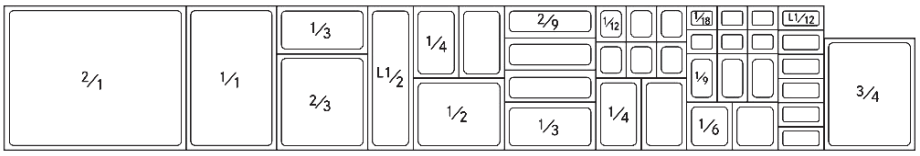
板厚：ピンク/0.9㎜ オレンジ/0.8㎜ グリーン/0.7㎜

2300シリーズ

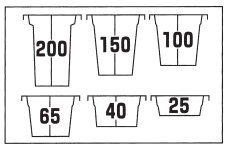
税抜価格	サイズ	段付	外径(㎜)	深さ(㎜)	容量(ℓ)	税抜価格
030015-035	3/4		422×254	65	5.0	¥ 4,100
030015-036			〃	100	8.0	¥ 5,150
030015-045			〃	150	12.0	¥ 8,600

※○印の深さ65㎜以上は段付きです。
スタッキングの際にはまりこみません。

サイズ



深さ

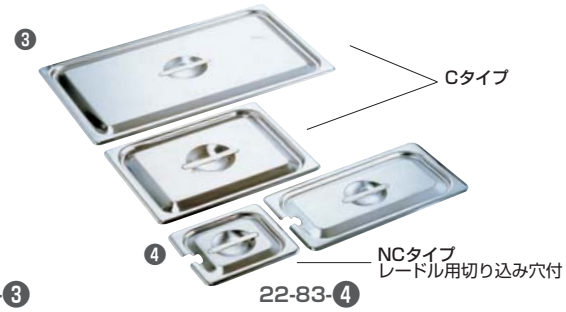




22-83-❷ 18-8穴明ホテルパン 2100シリーズ〔00〕

	サイズ	外寸	深さ	税抜価格
030020-005	1/1	531×328×	25㎜	※ ¥ 5,700
030020-006	1/1	531×328×	40㎜	※ ¥ 6,300
030020-001	1/1	531×328×	65㎜	段付¥ 7,700
030020-002	1/1	531×328×	100㎜	段付¥ 9,900
030020-013	1/1	531×328×	150㎜	段付¥16,500
030020-007	1/2	325×262×	25㎜	※ ¥ 3,850
030020-008	1/2	325×262×	40㎜	※ ¥ 4,400
030020-003	1/2	325×262×	65㎜	段付¥ 4,850
030020-004	1/2	325×262×	100㎜	段付¥ 6,200
030020-014	1/2	325×262×	150㎜	段付¥10,450
030020-009	2/3	353×327×	25㎜	※ ¥ 4,750
030020-010	2/3	353×327×	40㎜	※ ¥ 5,300
030020-011	2/3	353×327×	65㎜	段付¥ 6,200
030020-012	2/3	353×327×	100㎜	段付¥ 7,450

※底のみ穴明・板厚：0.7㎜
深さ65㎜以上は段付きです。
スタッキングの際にはまりこみません。



22-83-❸ 18-8ホテルパン蓋Cタイプ〔00〕

	サイズ	外寸	税抜価格
030017-001	2/1	655×534㎜	¥13,000
030017-002	1/1	532×330㎜	¥ 4,100
030017-003	2/3	354×328㎜	¥ 3,050
030017-004	1/2	325×265㎜	¥ 2,750
030017-010	L1/2	531×164㎜	¥ 2,950
030017-005	1/3	326×176㎜	¥ 2,300
030017-006	1/4	266×165㎜	¥ 1,850
030017-007	1/6	177×163㎜	¥ 1,400
030017-008	1/9	176×108㎜	¥ 1,250
030017-009	1/12	135×111㎜	¥ 1,200
030017-011	3/4	422×255㎜	¥ 3,500
030017-012	L1/12	159× 88㎜	¥ 1,200

板厚0.7㎜

22-83-❹ 18-8ホテルパン蓋NCタイプ〔00〕

	サイズ	外寸	税抜価格
030018-001	1/1	532×330㎜	¥4,500
030018-002	2/3	354×328㎜	¥3,300
030018-003	1/2	325×265㎜	¥3,050
030018-008	L1/2	531×164㎜	¥3,200
030018-004	1/3	326×176㎜	¥2,550
030018-005	1/4	266×165㎜	¥2,050
030018-006	1/6	177×163㎜	¥1,550
030018-007	1/9	176×108㎜	¥1,450
030018-009	3/4	422× 88㎜	¥3,700

板厚0.7㎜・レードル用切込穴付



22-83-❺ 18-8ホテルパン用網〔M〕

	高さ	税抜価格
030693-001	1/1 462×260×13㎜	¥3,880
030693-002	2/3 292×268×13㎜	¥2,800
030693-003	1/2 266×207×13㎜	¥2,330
030693-004	1/3 270×122×13㎜	¥1,650
030693-005	1/4 206×105×13㎜	¥1,180
030693-006	1/6 123×112×13㎜	¥ 970
030693-007	1/9 140× 71×13㎜	¥ 700

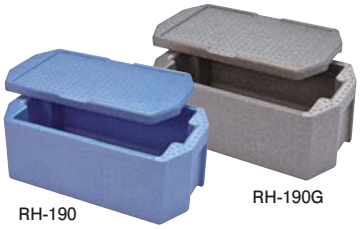
83-❶❷にご使用できます。

軽い・強い・低価格

材質：発泡ポリプロピレン
※ホテルパンは別売りです。

❻





❼



❽



ハードタイプは通常品より頑丈になっています。

22-83-❻ ホテルパン専用コンテナーHot&Cool 1/1〔10〕

		外寸	高さ	内寸	高さ	質量	税抜価格
030866-001	RH-170	680×375×196㎜		540×335×151㎜		880g	¥ 9,900
030866-002	RH-170Hハードタイプ	680×375×205㎜		540×335×151㎜		1,120g	¥12,600
030866-003	RH-190	690×385×284㎜		540×335×221㎜		1,250g	¥15,000
030866-004	RH-190Gグレー	690×385×284㎜		540×335×221㎜		1,250g	¥15,000

●RH-170・170H：深さ100㎜のフードパンなら1段、深さ65㎜のフードパンなら2段入ります。
●RH-190・190G：深さ100㎜のフードパンなら2段、深さ65㎜のフードパンなら3段入ります。

22-83-❼ ホテルパン専用コンテナーHot&Cool 2/3〔10〕

		外寸	高さ	内寸	高さ	質量	税抜価格
030867-001	RH-160	504×375×196㎜		364×335×151㎜		700g	¥ 8,800
030867-002	RH-160Hハードタイプ	504×375×205㎜		364×335×151㎜		900g	¥11,000

●深さ100㎜のフードパンなら1段、深さ65㎜のフードパンなら2段入ります。

22-83-❽ ホテルパン専用コンテナーHot&Cool 1/1〔10〕

		外寸	高さ	質量	税抜価格
074031-001	RH-1000G	645×475×630㎜		4,000g	¥78,000

●正面から楽々、ホテルパンが出し入れすることができます。
●深さ100㎜のフードパンなら4段、深さ65㎜のフードパンなら6段入ります。

運賃別途　メーカー直送 ❻❼❽

MTI アルミグリルパン　食材がくっつかないノンスティック加工！



22-84-1
MTI アルミグリルパンnonstick〔M〕

		税抜価格
043387-001	ALGR1001 1/1用 530×325×30㎜	¥5,500

板厚：1.5㎜
ダイキンノンスティック：耐熱温度/290～310℃ 作用温度/380℃
トリプルコーティング



22-84-2
MTI アルミグリルパンnonstick波型〔M〕

		税抜価格
043388-001	ALGR1001EM 1/1用 530×325×30㎜	¥5,700

板厚：1.5㎜
ダイキンノンスティック：耐熱温度/290～310℃ 作用温度/380℃
トリプルコーティング



22-84-3
MTI アルミエッグパンnonstick〔M〕

		税抜価格
043389-008	AL1030N08 8個穴　1/1用 530×325㎜	¥5,780
043389-015	AL1030N15 15個穴 1/1用 530×325㎜	¥6,200

板厚：1.5㎜
8個穴　穴(約)：内径105底径80深13㎜
15個穴 穴(約)：内径　80底径60深13㎜
ダイキンノンスティック：耐熱温度/290～310℃ 作用温度/380℃
トリプルコーティング



22-84-4
MTI アルミオーバルパンnonstick12個穴〔M〕

		税抜価格
043390-001	AL1030N12 1/1用 530×325㎜	¥6,700

板厚：1.5㎜
穴(約)：内寸/110×75㎜ 底/80×55×深9㎜
ダイキンノンスティック：耐熱温度/290～310℃ 作用温度/380℃
トリプルコーティング



22-84-5
56235 ノンスティック・アルミエッグパン2/3(8穴)〔05〕

		税抜価格
025292-002	2/3　354×325㎜	¥7,300

材質：アルミニウム(1.6㎜)三層フッソ樹脂加工
穴径：90㎜



22-84-6
ノンスティック万能波型焼物トレー2/3#56233〔05〕

		税抜価格
025303-002	2/3　354×325㎜	¥7,000

材質：アルミ1.6㎜三層フッソ樹脂加工
ホテルパン2/3サイズ

マイスターホテルパン

●ステンレス製と比較し1/2の軽さ。作業性が上がります。　●アルマイト加工を施してありますので傷や表面の腐食に強くなっています。
●ステンレス製と比較して約9倍の熱伝導性能で焼きムラ等がありません。
●熱伝導に優れ調理時間や冷却時間も短縮できます。　板厚：1.2㎜ ❼❽❿⓫

材質：アルミニウム(硫酸アルマイト加工)



22-84-7
マイスターアルミホテルパン〔00〕

		外寸	深さ	容量	税抜価格
030893-001	1/1×　25㎜	530×325×	25㎜	3.5ℓ	¥6,000
030893-002	1/1×　40㎜	530×325×	40㎜	5.6ℓ	¥6,500
030893-003	1/1×　65㎜	530×325×	65㎜	9.0ℓ	¥7,500
030893-004	1/1×100㎜	530×325×100㎜		12.5ℓ	¥9,500
030893-005	2/3×　25㎜	354×325×	25㎜	1.4ℓ	¥5,000
030893-006	2/3×　40㎜	354×325×	40㎜	3.5ℓ	¥5,800
030893-007	2/3×　65㎜	354×325×	65㎜	5.1ℓ	¥6,500
030893-008	2/3×100㎜	354×325×100㎜		7.9ℓ	¥8,500



22-84-8
マイスターアルミ穴明ホテルパン〔00〕

		外寸	深さ	容量	税抜価格
030894-001	1/1×25㎜	530×325×25㎜		3.5ℓ	¥ 7,200
030894-002	1/1×40㎜	530×325×40㎜		5.6ℓ	¥ 8,800
030894-003	1/1×65㎜	530×325×65㎜		9.0ℓ	¥10,500
030894-004	2/3×25㎜	354×325×25㎜		1.4ℓ	¥ 6,500
030894-005	2/3×40㎜	354×325×40㎜		3.5ℓ	¥ 7,800
030894-006	2/3×65㎜	354×325×65㎜		5.1ℓ	¥ 9,000



22-84-9
マイスターアルミホテルパン蓋〔00〕

		税抜価格
030897-001	1/1用	¥7,300
030897-002	2/3用	¥6,200

材質：アルミニウム(アルマイト加工)



22-84-10
マイスターアルミノンステックホテルパン〔00〕

		外寸	深さ	容量	税抜価格
030895-001	1/1×　25㎜	530×325×	25㎜	3.5ℓ	¥ 9,700
030895-002	1/1×　40㎜	530×325×	40㎜	5.6ℓ	¥11,000
030895-003	1/1×　65㎜	530×325×	65㎜	9.0ℓ	¥12,000
030895-004	1/1×100㎜	530×325×100㎜		12.5ℓ	¥14,500
030895-005	2/3×　25㎜	354×325×	25㎜	1.4ℓ	¥ 7,700
030895-006	2/3×　40㎜	354×325×	40㎜	3.5ℓ	¥ 9,000
030895-007	2/3×　65㎜	354×325×	65㎜	5.1ℓ	¥ 9,800
030895-008	2/3×100㎜	354×325×100㎜		7.9ℓ	¥13,000



22-84-11
マイスターアルミノンステック穴明ホテルパン〔00〕

		外寸	深さ	容量	税抜価格
030896-001	1/1×25㎜	530×325×25㎜		3.5ℓ	¥11,500
030896-002	1/1×40㎜	530×325×40㎜		5.6ℓ	¥13,000
030896-003	1/1×65㎜	530×325×65㎜		9.0ℓ	¥14,500
030896-004	2/3×25㎜	354×325×25㎜		1.4ℓ	¥ 8,800
030896-005	2/3×40㎜	354×325×40㎜		3.5ℓ	¥10,500
030896-006	2/3×65㎜	354×325×65㎜		5.1ℓ	¥12,000

材質：アルミニウム(表面/フッ素樹脂加工)
●焼き物などに最適なフッ素樹脂加工。
こびりつきを防ぎ、油汚れも簡単に洗浄できます。

使い捨て敷紙



22-84-12
旭化成クックパーEGスチコン用(50枚入)〔15〕

		税抜価格
008723-001	ホテルパン1/1サイズ　540×330㎜	¥1,100

22-84-13
旭化成クックパー小型スチコン用(50枚入)〔15〕

		税抜価格
008723-002	ホテルパン2/3サイズ　330×350㎜	¥800

耐熱温度：250℃(20分)
材質：シリコーン樹脂加工油紙
適度に蒸気を通し、油や汁を通さない特殊加工のクッキングシートです。
シートに料理がくっつかずサラッとはがせ、しかも調理器具に油がつかないので後片づけが簡単です。

GNパン等を省スペースで移動、ストックできます。

P81～P84のGNパン、ホテルパン、グリルパンに対応しています。
シートパンには対応していません。



6段
適用ガストロノーム：1/1×深さ65㎜×6段



12段
適用ガストロノーム：1/1×深さ65㎜×12段
（6段×2列）



16段
適用ガストロノーム：1/1×深さ65㎜×16段



両側にガストロノームパンの脱落を防ぐストッパーが付いています。

22-85-1 MTI GNパントローリー〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
043383-001	6段 CGNTR106A	385×550×	950㎜	¥ 40,800
043385-001	12段 CGNTR206A	740×550×1,000㎜		¥ 60,000
043384-001	16段 CGNTR116A	385×550×1,705㎜		¥ 66,600

キャスター：120㎜ストッパー付2個、ストッパー無2個
材質：棚/ステンレス
※写真のガストロノーム、グリルパン等は別売りです。
12段は在庫限りで廃番です。

シートパンはパントローリーには使えません。



穴明

22-85-2 MTI アルミシートパン フルサイズ〔M〕

		高さ	板厚	税抜価格
032622-003		450×650×30㎜	1.2㎜	¥4,000
032622-002	穴明	450×650×25㎜	1.0㎜	¥6,000

材質：アルミニューム
巻縁に亜鉛メッキッワイヤーがはいっていて頑丈でさびにくいです。



22-85-3 MTI アルミシートパン ハーフ〔M〕

			税抜価格
032624-001	BP1813	450×330×25㎜	¥2,800

板厚：1.0㎜
材質：アルミニューム
巻縁に亜鉛メッキッワイヤーがはいっていて頑丈でさびにくいです。



食材がくっつかない
ノンスティック加工

22-85-4 MTI アルミシートパン フル ノンスティック〔M〕

			税抜価格
032623-001	BP1826N	450×650×25㎜	¥13,000

板厚：1.0㎜
材質：アルミニューム+ダイキンノンスティックコート
巻縁に亜鉛メッキッワイヤーがはいっていて頑丈でさびにくいです。

アルミシートパン国産品　補強線ワイヤーメッキをほどこしてあります。



22-85-5 シートパン

			税抜価格
012323-001	167 フルサイズ	657×456×25㎜	¥9,100〔M〕
012323-004	167-C	650×520×25㎜	¥8,750〔05〕

材質：シルバーアルマイト



22-85-6 シートパン ハーフサイズ〔10〕

			税抜価格
012323-005	167-D ハーフ	456×328×25㎜	¥5,450
056388-002	167-DD ハーフ深型	456×328×50㎜	¥6,700

材質：アルマイトなし



22-85-7 シートパン 穴明

			税抜価格
012323-002	167-A フルパンチ	657×456×25㎜	¥9,750〔05〕
056388-003	167-DA パンチ	456×328×25㎜	¥7,800〔10〕

材質：シルバーアルマイト



22-85-8 シートパン167-B〔05〕

		税抜価格
012323-003	550×456×25㎜	¥6,500

材質：シルバーアルマイト



22-85-9 シートパン フッ素加工〔10〕

			税抜価格
056386-003	167-Q1	657×456×25㎜	¥20,000

材質：シルバーアルマイト+フッ素



22-85-10 AG18-0シートトレー〔M〕

			高さ	板厚	税抜価格
012661-001	小	550×453×28㎜	0.8㎜		¥5,300
012661-002	大	653×453×28㎜	0.8㎜		¥5,800

アルミ製品は食器洗浄機で洗浄すると洗剤で腐蝕する恐れがあります。

ガストロノームパン、GNパンは ➡81・82ページに掲載があります。
グリルパンは ➡84ページに掲載があります。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

CARLISLE SANITARY MAINTENANCE PRODUCTS

ポリカーボネイト製で内容物の識別が容易です。
両サイドに目盛りが付いています。

材質：ポリカーボネイト
カラー：クリア
耐熱温度：−40〜100℃

梨地加工でキズが目立ちません。



PCフードパン〔−10〕

		1/1サイズ	1/2サイズ	L1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
		527×324㎜	324×264㎜	527×159㎜	324×178㎜	260×162㎜	172×162㎜	171×108㎜
22-86-❶ PCフードパン	65㎜	039475-001 10200B07 容量：7.2ℓ ¥3,110	039475-006 10220B07 容量：3.4ℓ ¥1,760	039475-011 10240B07 容量：2.7ℓ ¥2,550	039475-014 1026007 容量：2.3ℓ ¥1,350	039475-019 1028007 容量：1.6ℓ ¥1,280	039475-036 1030007 容量：1.0ℓ ¥1,010	039475-027 1032007 容量：0.66ℓ ¥1,010
	100㎜	039475-002 10201B07 容量：12ℓ ¥3,900	039475-007 10221B07 容量：5.3ℓ ¥3,700	039475-012 10241B07 容量：4.8ℓ ¥3,150	039475-030 3066107 容量：3.6ℓ ¥1,840	039475-020 1028107 容量：2.7ℓ ¥1,580	039475-037 3068407 容量：1.6ℓ ¥1,830	039475-040 3068707 容量：0.95ℓ ¥2,020
	150㎜	039475-003 10202B07 容量：18.4ℓ ¥4,840	039475-008 10222B07 容量：8.2ℓ ¥4,750	———	039475-031 3066207 容量：5.4ℓ ¥2,140	039475-021 1028207 容量：3.8ℓ ¥1,840	039475-038 3068507 容量：2.4ℓ ¥2,500	———
	200㎜	039475-004 10203B07 容量：24.5ℓ ¥5,700	039475-009 10223B07 容量：10.8ℓ ¥3,560	———	039475-032 1026907 容量：6.91ℓ ¥2,700	———	———	———
22-86-❷ 蓋ハンドル付 掴みやすい大型のツマミ付。		039476-001 10210U07 ¥ 2,630	039476-003 10230U07 ¥ 2,350	039476-002 10250U07 ¥ 2,400	039476-004 10270U07 ¥ 1,740	039476-005 10290U07 ¥ 930	039476-006 10310U07 ¥ 1,320	039476-007 10336U07 ¥ 1,390 ハンドルなし
22-86-❸ 蓋ハンドル切込付 ツマミと切り込みがセットになっており、サービングスプーンやトングなどを立てかけておくことができ大変便利です。		039477-001 10211U07 ¥ 2,630	039477-002 10231U07 ¥ 1,650	———	039477-003 10271U07 ¥ 1,430	039477-004 10291U07 ¥ 940	039477-005 10311U07 ¥ 860	———
22-86-❹ ドレインシェルフ 土台のある水切りは食品が液体に浸ることがなく、質や鮮度を保ちます。		039478-001 1021507 ¥ 2,250	039478-002 1023507 ¥ 1,070	———	039478-003 1027507 ¥ 1,000	039478-004 1029507 ¥ 860	039478-005 1031507 ¥ 470	039478-006 1033507 ¥ 450

組み合せ例

組み合せにより多種多様な使い方ができます。



❶PCフードパン
❷蓋ハンドル付



❶PCフードパン
❹ドレインシェルフ



❶PCフードパン ❷蓋ハンドル付
❹ドレインシェルフ

高い温度の使用は破損、変型のおそれがあります。

厚手で熱に強い。



22-87-1

MTI シリコングローブ〔M〕

			税抜価格
056356-001	11吋ブラック	275×190㎜	¥1,800
056356-002	11吋ブルー	275×190㎜	¥1,800

耐熱温度：約220℃

熱に強く滑りにくいシリコン製ミトン。



22-87-2

シリコン オーブンミトン ブルー（片手1枚）〔08〕

			税抜価格
005841-001	小	165×230㎜	¥2,200
005841-002	ロング	165×350㎜	¥4,400

耐熱温度：200℃ 耐冷温度：−20℃
●ビンの蓋開けに

220℃までの耐熱シリコーン製



22-87-3

№500モデルロープ業務用 熱ブロック手袋ブルー〔10〕

	全長	税抜価格
035405-001	330㎜	¥2,000

材質：シリコン
耐熱温度：220℃



22-87-4

0002-599 プロバランス シリコンハーフミトン〔00〕

			税抜価格
032613-001	レッド	130×115×65㎜	¥1,300
032613-002	イエロー	130×115×65㎜	¥1,300

耐熱温度：220℃



22-87-5

0002-601 プロバランス シリコンミトン〔00〕

		全長	税抜価格
056177-001	レッド	285㎜	¥3,000
056177-002	グレー	285㎜	¥3,000

耐熱温度：220℃

接触の多いエリアに ケブラーを使用。高温対応。



22-87-6

バンガード プラスオーブンミット高温用1pcs〔10〕

		全長	税抜価格
005450-012	05121 12インチ	300㎜	¥13,000
005450-015	05151 15インチ	380㎜	¥14,000
005450-018	05181 18インチ	480㎜	¥16,000

NSF認定
耐熱温度：470℃
アメリカ

従来のスタイルのオーブン用手袋に、 ケブラーライナーを縫い込みました。



22-87-7

バンガードオーブンミット1pcs〔10〕

		全長	税抜価格
005839-001	#06120 12インチ	310㎜	¥11,400
005839-002	#06150 15インチ	370㎜	¥13,000
005839-003	#06180 18インチ	460㎜	¥14,500

NSF認定
耐熱温度：210℃
アメリカ



22-87-8

フレイムガード 耐熱オーブンミット1pcs〔−05〕

		全長	税抜価格
028361-004	CFG-10 小	280㎜	¥1,800
028361-007	CFG-13 中	330㎜	¥2,000
028361-005	CFG-15 大	370㎜	¥2,100
028361-006	CFG-17 特大	440㎜	¥2,400

耐熱200℃ シリコンコート
アメリカ

超定番



22-87-9

シルバー オーブンミトン 1pcs〔−05〕

		全長	税抜価格
005293-005	SOM-10 小	280㎜	¥1,500
005293-006	SOM-13 中	330㎜	¥1,600
005293-004	SOM-15 大	370㎜	¥1,700
005293-003	SOM-17 特大	440㎜	¥2,000

耐熱 100℃ シリコンコート
アメリカ

丸洗いOK！



22-87-10

ウォッシャブル 耐熱オーブン手袋1pcs〔−05〕

		全長	税抜価格
003380-001	10インチ	約250㎜	¥6,300
003380-002	13インチ	約325㎜	¥8,100
003380-003	18インチ	約450㎜	¥9,400

耐熱232℃
●レーサーが着ている生地を使用し耐熱、耐久性に優れています。
※効力がおちない洗える回数は50回です。
材質：Daratex ドゥラテックス（100%コットン）
アメリカ



22-87-11

ケブラーミット OMK-17 1pcs〔−05〕

		全長	税抜価格
009319-002	440㎜		¥10,000

最高耐熱温度：約450℃
長時間使用時：約300℃
アメリカ

洗濯をしてもやわらかで ごわつきがありません。



22-87-12

ベーカリー用オーブン手袋 OMB-17 1pcs〔−05〕

	全長	税抜価格
005294-002	425㎜（コットン100%）	¥3,200

耐熱温度180℃
アメリカ



22-87-13

シルバー鍋つかみSPH-8〔−05〕

		外寸	税抜価格
021158-002	200×200㎜		¥750

表面シリコンコート
アメリカ



22-87-14

鍋つかみ〔M〕

		外寸	税抜価格
021481-001	四重（12枚入）	300×200㎜	¥5,800
021481-002	六重（5枚入）	300×200㎜	¥3,200



22-87-15

FJ0102耐熱グローブ 両手〔20〕

	全長	税抜価格
008813-001	260㎜	¥3,300

耐熱温度：350℃
材質：外側/ノーメックス70%・ケブラー30%
内側/コットン100%
5本指の耐熱グローブなので扱いやすいです



22-88-❶
アルマイト検食箱A型〔M〕

		高さ	税抜価格
009047-001	中子17個入	305×155×38㎜	¥7,900

（ミニ16個＋小1個）



22-88-❷
アルマイト検食箱B型〔M〕

		高さ	税抜価格
009048-001	中子15個入	305×155×38㎜	¥7,800

（ミニ12個＋小3個）



22-88-❸
アルマイト検食箱C型〔M〕

		高さ	税抜価格
009049-001	中子9個入	305×155×38㎜	¥7,800

（小9個）



22-88-❹
アルマイト検食箱普及型〔M〕

		高さ	税抜価格
009050-001	中子9個入	155×155×38㎜	¥4,800

（ミニ12個）



22-88-❺
アルマイト検食器中子〔M〕

		内寸	高さ	税抜価格
009359-001	ミニ	50×50×	36㎜	¥420
009359-006	小	100×50×	36㎜	¥520



22-88-❻
SW18-8検食容器A型〔M〕

		高さ	厚さ	税抜価格
009126-001	200×395×	44㎜	0.7㎜	¥17,800

（小16個・大1個入）



22-88-❼
SW18-8検食容器B型〔M〕

		高さ	厚さ	税抜価格
009127-001	200×395×	44㎜	0.7㎜	¥17,360

（小12個・大3個入）



22-88-❽
SW18-8検食容器C型〔M〕

		高さ	厚さ	税抜価格
009128-001	200×395×	44㎜	0.7㎜	¥16,000

（大9個入）



22-88-❾
SW18-8検食容器普及型〔M〕

		高さ	厚さ	税抜価格
009129-001	200×200×	44㎜	0.7㎜	¥ 9,500

（小9個入）



22-88-❿
PP検食容器J-273〔10〕

		サイズ	高さ	税抜価格
009051-001	中子	6ヶ入 230×175×	47㎜	¥1,580
	中子A	容量120cc×4ヶ		
	仕切B	容量(60cc×2)×2ヶ		



22-88-⓫
増量Wチャック袋〔M〕

100枚入			税抜価格
037534-001	GG-1	0.04× 50× 70㎜	¥240
037534-002	GG-2	0.04× 60× 85㎜	¥320
037534-003	GG-3	0.04× 70×100㎜	¥390
037534-004	GG-4	0.04× 85×120㎜	¥500
037534-005	GG-5	0.04×100×140㎜	¥620
037534-006	GG-6	0.04×120×170㎜	¥820

50枚入			税抜価格
037534-007	GG-7	0.04×140×200㎜	¥ 590
037534-008	GG-8	0.04×170×240㎜	¥ 760
037534-009	GG-9	0.04×200×280㎜	¥1,020
037534-010	GG-10	0.04×240×340㎜	¥1,360
037534-011	GG-11	0.04×280×340㎜	¥1,590

材質：LLDPE



22-89-❶
18-8ミニ調味料入バット

		外寸	高さ	税抜価格
017020-001	3ヶ入	214×118×63㎜		￥ 4,120〔M〕
017020-002	4ヶ入（横長型）	281×118×63㎜		￥ 5,280〔M〕
017020-003	4ヶ入（田型）	224×149×63㎜		￥ 5,280〔M〕
017020-004	6ヶ入	328×148×63㎜		￥ 7,170〔M〕
017020-005	8ヶ入（横長型）	432×148×63㎜		￥ 9,440〔M〕
017020-006	8ヶ入（田型）	285×221×63㎜		￥ 9,440〔M〕
017020-007	12ヶ入（田型）	327×286×63㎜		¥13,490〔M〕
026018-001	仲子（ミニ号）	105×	68×59㎜	￥ 630〔−05〕



22-89-❷
18-8普及型調味料入バット

		外寸	高さ	税抜価格
017017-001	2ヶ入	224×149×63㎜		￥ 3,960〔M〕
017017-002	3ヶ入	328×148×63㎜		￥ 5,570〔M〕
017017-003	4ヶ入（横長型）	432×148×63㎜		￥ 7,140〔M〕
017017-004	4ヶ入（田型）	285×221×63㎜		￥ 7,140〔M〕
017017-005	5ヶ入（横長型）	545×152×63㎜		￥ 8,940〔M〕
017017-006	6ヶ入（田型）	327×286×63㎜		¥10,200〔M〕
026018-002	仲子（0号）	137×106×61㎜		¥800〔−05〕



22-89-❸
18-8中型調味料入バット

		外寸	高さ	税抜価格
017018-001	2ヶ入	234×174×72㎜		￥ 5,520〔M〕
017018-002	3ヶ入	342×174×72㎜		￥ 7,950〔M〕
017018-003	4ヶ入（横長型）	454×174×72㎜		¥10,100〔M〕
017018-004	4ヶ入（田型）	335×232×72㎜		¥10,100〔M〕
017018-005	6ヶ入（田型）	342×335×72㎜		¥14,150〔M〕
026018-003	仲子(S号)	162×111×67㎜		￥ 1,300〔−05〕



22-89-❹
18-8大型調味料入

		外寸	高さ	税抜価格
017019-001	2ヶ入	245×193×72㎜		￥ 6,430〔M〕
017019-002	3ヶ入	370×193×72㎜		￥ 9,300〔M〕
017019-003	4ヶ入（横長型）	488×193×72㎜		¥12,030〔M〕
017019-004	4ヶ入（田型）	370×249×72㎜		¥12,030〔M〕
017019-005	6ヶ入（田型）	370×370×72㎜		¥15,140〔M〕
026018-004	中子（1号）	179×119×69㎜		￥ 1,360〔−05〕



22-89-❺
IKD抗菌18-8丸型調味料入〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
017023-003	14㎝	140×75㎜	￥2,330

IKD抗菌 資料 546ページ



22-89-❻
18-8丸型調味料入（ツマミ無）〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
031451-008	8㎝	80×53㎜	￥ 900
031451-009	9㎝	90×53㎜	￥ 950
031451-010	10㎝	100×55㎜	￥1,050
031451-012	12㎝	120×68㎜	￥1,350
031451-014	14㎝	140×75㎜	￥1,600
031451-016	16㎝	160×80㎜	￥1,850
031451-018	18㎝	180×85㎜	￥2,200

22-89-❼
18-8丸型調味料入（ツマミ付）〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
031452-010	10㎝	100×55㎜	￥1,150
031452-012	12㎝	120×68㎜	￥1,450
031452-014	14㎝	140×75㎜	￥1,700
031452-016	16㎝	160×80㎜	￥1,950
031452-018	18㎝	180×85㎜	￥2,300



22-89-❽
18-8バターポット〔05〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
026079-002	100×100㎜		0.7ℓ	￥3,000

ヘラが収納できる切り込み付です。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

スペースに合わせて縦・横自由に置ける。❶❷





22-90-❶
Nフォルマ調味料ケース〔10〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
041188-002	ステンレス2#1120	202×151×105㎜		640㎖×2	¥3,400
041188-003	ステンレス3#1121	300×151×105㎜		640㎖×3	¥4,000

材質：本体/外18-8ステンレス内ポリスチレン樹脂、
ストッカー/ポリスチレン樹脂、スプーン/ポリプロピレン、
すべり止め/EVA

22-90-❷
Nフォルマ調味料ケース〔10〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
041187-002	C-2#1118	206×152×109㎜		640㎖×2	¥2,600
041187-003	C-3#1119	302×152×109㎜		640㎖×3	¥3,400

材質：本体・ストッカー/ポリスチレン樹脂、スプーン/ポリプロピレン、
すべり止め/EVA

湿気を防ぐパッキン付ポット。小物が置ける棚は樹脂トレイ。



22-90-❸
フォルマ ワイヤーフレーム〔10〕

		高さ	容量	重量	税抜価格
041185-004	2257 2列	205×170×170㎜	820㎖×2	1,008g	¥3,600
041185-005	2258 3列	295×170×170㎜	820㎖×3	1,406g	¥4,600

材質：本体・ストッカー/PS、スプーン/PP、棚板/AS樹脂、
フレーム/スチール（クロームメッキ）



22-90-❹
2259フォルマ ラック付ワイヤーフレーム3〔10〕

		高さ	容量	重量	税抜価格
041186-002		295×170×330㎜	820㎖×3	1,701g	¥6,600

材質：本体・ストッカー/PS、トレイ・スプーン/PP、
棚板/AS樹脂、フレーム/スチール（クロームメッキ）

湿気を防ぐパッキン付ポット。



22-90-❺
NフォルマCポット#1122〔10〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
041189-001	ホワイト	98×149×95㎜		640㎖	¥670

材質：本体・ストッカー/ポリスチレン樹脂、
スプーン/ポリプロピレン
開け易い蓋形状　パッキンなし
❶❷用



22-90-❻
フォルマクリアポット#2269パッキン付〔10〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
041190-001		91×167×113㎜		820㎖	¥830

材質：本体・ストッカー/ポリスチレン樹脂、スプーン/ポリプロピレン、
パッキン/シリコンゴム
❸❹用



22-90-❼
しっかりパックL K-155〔M〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
012509-001		150（180）×95×120㎜		1ℓ	¥210

（　）はハンドル込み
材質：ポリプロピレン



22-90-❽
メロディー調味料ケース〔15〕

		外寸	高さ	内寸	税抜価格
034004-001	28型	278×245×220㎜		248×225×204㎜	¥3,520
034003-001	34型	336×288×248㎜		315×269×232㎜	¥4,400

材質：スチロール樹脂

料理道具
食缶 調理容器
ザル・スクイ網
包丁・まな板 保管庫
調理小物
麺道具
製菓
秤・タイマー 計測
調理機・機械
ガスコンロ 焼きもの道具
スープ・炊飯器 ごはん用品

HACCP は 資料 546ページ
このページのアルミは 資料 538ページ
このページのステンレスの材質は 資料 537ページ

積重ねてもボールが滑り落ちません。



22-91-1 アカオアルミボール〔05〕

	高さ	税抜価格		高さ	税抜価格
030005-001	15cm	60mm ¥ 910	030005-008	36cm	151mm ¥ 3,690
030005-002	18cm	73mm ¥1,020	030005-009	39cm	163mm ¥ 4,490
030005-003	21cm	84mm ¥1,150	030005-010	42cm	181mm ¥ 6,680
030005-004	24cm	97mm ¥1,440	030005-011	45cm	201mm ¥ 8,290
030005-005	27cm	107mm ¥1,670	030005-012	48cm	214mm ¥13,100
030005-006	30cm	123mm ¥2,070	030005-013	51cm	223mm ¥15,500
030005-007	33cm	137mm ¥3,110			

呼寸は内径です
●硬質アルミ



22-91-2 アルミ平型ボールフタ シルバー〔00〕

	外径	高さ	板厚	税抜価格
030686-018	18cm	211×12mm	0.7mm	¥1,100
030686-021	21cm	240×16mm	0.7mm	¥1,170
030686-024	24cm	275×17mm	0.7mm	¥1,290
030686-027	27cm	305×18mm	0.7mm	¥1,470
030686-030	30cm	340×19mm	0.7mm	¥1,580
030686-033	33cm	375×20mm	0.8mm	¥2,230

●水切り縁加工
●硬質アルミ
納期確認



※ボールは別売

22-91-3 ボール用スタック平蓋〔15〕

	重量	税抜価格
057341-021	21cm	約120g ¥1,400
057341-024	24cm	約165g ¥1,600
057341-027	27cm	約205g ¥2,100
057341-030	30cm	約300g ¥2,500
057341-033	33cm	約350g ¥3,100

材質：シルバーアルマイト



いいね！

22-91-4 IMP18-8ボール〔M〕

	内径	板厚	税抜価格
030635-011	11cm	110mm	0.5mm ¥ 700
030635-013	13cm	130mm	0.5mm ¥ 800
030635-015	15cm	150mm	0.5mm ¥ 980
030635-018	18cm	180mm	0.6mm ¥ 1,350
030635-021	21cm	210mm	0.6mm ¥ 1,450
030635-024	24cm	240mm	0.6mm ¥ 1,800
030635-027	27cm	270mm	0.7mm ¥ 2,500
030635-030	30cm	300mm	0.7mm ¥ 3,300
030635-033	33cm	330mm	0.8mm ¥ 4,200
030635-036	36cm	360mm	0.8mm ¥ 4,900
030635-039	39cm	390mm	0.8mm ¥ 6,000
030635-042	42cm	420mm	0.8mm ¥ 7,300
030635-045	45cm	450mm	0.8mm ¥ 8,000
030635-050	50cm	500mm	0.8mm ¥11,000
030635-055	55cm	550mm	0.8mm ¥16,000
030635-060	60cm	600mm	0.8mm ¥18,000

輸入品

22-91-5 IMP18-0ボール〔M〕

	税抜価格
030635-062	13cm ¥ 720
030635-063	15cm ¥ 820
030635-064	18cm ¥ 1,050
030635-065	21cm ¥ 1,200
030635-066	24cm ¥ 1,500
030635-067	27cm ¥ 1,800
030635-068	30cm ¥ 2,500
030635-069	33cm ¥ 3,300
030635-070	36cm ¥ 3,600
030635-071	39cm ¥ 4,200
030635-072	42cm ¥ 5,500
030635-073	45cm ¥ 5,900
030635-074	50cm ¥ 8,200
030635-075	55cm ¥10,500
030635-076	60cm ¥12,800

サイズは❹と同じ



22-91-6 F印18-0ボール〔M〕

	内径	深さ	板厚	税抜価格
030230-001	13cm	130× 53mm	0.5mm	¥ 700
030230-002	15cm	150× 62mm	0.5mm	¥ 730
030230-003	18cm	180× 72mm	0.6mm	¥ 1,000
030230-004	21cm	210× 83mm	0.6mm	¥ 1,200
030230-005	24cm	240× 94mm	0.6mm	¥ 1,500
030230-006	27cm	270×104mm	0.6mm	¥ 1,800
030230-007	30cm	300×115mm	0.7mm	¥ 2,400
030230-008	33cm	330×124mm	0.7mm	¥ 2,900
030230-009	36cm	360×138mm	0.8mm	¥ 3,600
030230-010	39cm	390×147mm	0.8mm	¥ 4,100
030230-011	42cm	420×159mm	0.8mm	¥ 5,000
030230-012	45cm	450×169mm	0.8mm	¥ 5,900
030230-013	50cm	500×190mm	0.8mm	¥ 8,200
030230-014	55cm	550×205mm	0.8mm	¥10,500
030230-015	60cm	600×230mm	0.8mm	¥12,800

030751 18-8F印ボールもあります。



22-91-7 SUS18-0ミキシングボール〔M〕

	径	高さ	板厚	税抜価格
030004-001	13cm	50mm	0.5mm	¥ 900
030004-002	15cm	55mm	0.5mm	¥ 1,080
030004-003	18cm	70mm	0.5mm	¥ 1,280
030004-004	21cm	80mm	0.6mm	¥ 1,700
030004-005	24cm	87mm	0.6mm	¥ 2,060
030004-006	27cm	100mm	0.6mm	¥ 2,500
030004-007	30cm	110mm	0.6mm	¥ 3,150
030004-008	33cm	120mm	0.6mm	¥ 3,700
030004-009	36cm	135mm	0.6mm	¥ 4,600
030004-010	39cm	145mm	0.6mm	¥ 5,800
030004-011	42cm	160mm	0.7mm	¥ 6,700
030004-012	45cm	170mm	0.7mm	¥ 7,800
030004-013	50cm	195mm	0.7mm	¥ 9,600
030004-014	55cm	210mm	0.8mm	¥12,000
030004-015	60cm	220mm	0.8mm	¥14,500

呼サイズは内径です。

18-0 より錆びにくい次世代ステンレス



22-91-8 F印21-0ボール〔M〕

	内径	税抜価格		内径	税抜価格
030765-011	11cm	¥ 700	030765-033	33cm	¥ 3,500
030765-013	13cm	¥ 740	030765-036	36cm	¥ 4,000
030765-015	15cm	¥ 880	030765-039	39cm	¥ 4,600
030765-018	18cm	¥ 1,050	030765-042	42cm	¥ 5,500
030765-021	21cm	¥ 1,300	030765-045	45cm	¥ 6,600
030765-024	24cm	¥ 1,600	030765-050	50cm	¥ 8,900
030765-027	27cm	¥ 2,150	030765-055	55cm	¥11,400
030765-030	30cm	¥ 2,700	030765-060	60cm	¥13,800

軽量で扱い易い!



22-91-9 18-0軽量ボール〔M〕

	外径	深さ	容量	板厚	重量	税抜価格
030902-001	13cm	145× 52mm	570cc	0.4mm	約 75g	¥ 650
030902-002	15cm	169× 62mm	850cc	0.4mm	約100g	¥ 680
030902-003	18cm	200× 72mm	1,330cc	0.5mm	約180g	¥ 870
030902-004	21cm	230× 82mm	2,200cc	0.5mm	約240g	¥1,050
030902-005	24cm	262× 94mm	3,200cc	0.5mm	約312g	¥1,300
030902-006	27cm	293×105mm	4,550cc	0.5mm	約360g	¥1,620
030902-007	30cm	325×115mm	6,300cc	0.6mm	約580g	¥2,150
030902-008	33cm	355×126mm	8,200cc	0.6mm	約720g	¥2,650



22-91-10 N 18-0ボール蓋〔M〕

	税抜価格
030007-007	18cm用 ¥1,200
030007-008	21cm用 ¥1,300
030007-001	24cm用 ¥1,400
030007-002	27cm用 ¥1,700
030007-003	30cm用 ¥1,900
030007-004	33cm用 ¥2,700
030007-005	36cm用 ¥3,000
030007-006	39cm用 ¥3,400

HACCP は 資料 546ページ
このページのステンレスの材質は 資料 537ページ
このページの エコクリーン IKD抗菌 は 資料 546ページ

HACCP対応

Made in TSUBAME 認定



いいね！

22-92-❶

18-8HACCPボール

	外径	高さ	税抜価格
070600-011	11cm	127× 49mm	¥2,500〔05〕
070600-013	13cm	149× 54mm	¥2,600〔05〕
070600-015	15cm	168× 65mm	¥2,700〔M〕
070600-018	18cm	203× 71mm	¥3,000〔M〕
070600-021	21cm	230× 88mm	¥3,300〔M〕
070600-024	24cm	265× 92mm	¥4,000〔M〕
070600-027	27cm	297×100mm	¥4,300〔M〕
070600-030	30cm	330×112mm	¥6,800〔M〕

材質：18-8ステンレス



渕が巻いてないので汚れが溜りません。



94-❺パンチボールと重ねて使用できます。



22-92-❷

AM-3抗菌ボール〔00〕

	外径	深さ	容量	板厚	税抜価格
074067-015	15cm	170× 62mm	0.8ℓ	0.6mm	¥ 1,400
074067-018	18cm	200× 72mm	1.4ℓ	0.6mm	¥ 1,700
074067-021	21cm	230× 82mm	1.9ℓ	0.6mm	¥ 2,100
074067-024	24cm	260× 94mm	2.5ℓ	0.6mm	¥ 2,700
074067-027	27cm	295×105mm	3.7ℓ	0.6mm	¥ 3,100
074067-030	30cm	325×115mm	5.4ℓ	0.6mm	¥ 4,600
074067-033	33cm	355×120mm	6.4ℓ	0.6mm	¥ 5,600
074067-036	36cm	385×135mm	9.0ℓ	0.6mm	¥ 6,900
074067-039	39cm	415×145mm	11.5ℓ	0.8mm	¥ 8,000
074067-042	42cm	445×159mm	14.5ℓ	0.8mm	¥ 9,200
074067-045	45cm	480×170mm	18.5ℓ	0.8mm	¥11,000

材質：AM-3（抗菌性オールナイト系ステンレス鋼板）

抗菌

水だけでがんこな油汚れがきれいに落ちるので、
すすぎ水や洗剤も少量でOK。
経済性と環境にやさしい製品です。



22-92-❸

IKD抗菌ミキシングボール〔M〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
030201-001	15cm	165× 60mm	0.8ℓ	¥1,720
030201-002	18cm	196× 70mm	1.3ℓ	¥2,090
030201-003	21cm	227× 80mm	2.0ℓ	¥2,660
030201-004	24cm	257× 89mm	3.0ℓ	¥3,430
030201-005	27cm	290× 96mm	4.0ℓ	¥4,180
030201-006	30cm	322×110mm	5.8ℓ	¥6,260
030201-007	33cm	350×116mm	7.3ℓ	¥ 7,780
030201-008	36cm	383×123mm	9.6ℓ	¥ 9,460
030201-009	39cm	418×138mm	13.2ℓ	¥10,980
030201-010	42cm	454×150mm	15.5ℓ	¥12,690
030201-011	45cm	487×160mm	20.2ℓ	¥14,950

IKD抗菌



22-92-❹

エコクリーンミキシングボール〔10〕

	高さ	税抜価格
004614-015	15cm 60mm	¥ 2,270
004614-018	18cm 70mm	¥ 2,520
004614-021	21cm 80mm	¥ 2,960
004614-024	24cm 89mm	¥ 3,450
004614-027	27cm 96mm	¥ 4,320
004614-030	30cm 110mm	¥ 5,290
004614-033	33cm 116mm	¥ 7,520
004614-036	36cm 123mm	¥ 7,630
004614-039	39cm 138mm	¥ 8,650
004614-042	42cm 150mm	¥10,450
004614-045	45cm 160mm	¥11,850

材質：18-8ステンレス

エコクリーン

HACCP対応



22-92-❺

KO18-8深ボール
フラットエッジ 注ぎ口付き〔00〕

	外径	深さ(高さ)	板厚	容量	税抜価格
072323-015	15cm	180× 80mm	0.8mm	1.1ℓ	¥3,200
072323-018	18cm	210× 94mm	0.8mm	1.7ℓ	¥3,550
072323-021	21cm	240×110mm	0.8mm	2.8ℓ	¥4,100
072323-024	24cm	271×125mm	0.8mm	4.7ℓ	¥4,650
072323-027	27cm	302×143mm	1.0mm	6.2ℓ	¥8,600
072323-030	30cm	332×160mm	1.0mm	8.8ℓ	¥9,350

- 注ぎ口付き：フチだけでなく本体側ににも注ぎ口ガイドがプレスされているため、注ぎが安定し液だれしにくい。
- フラットエッジ：ごみが溜まりにくく掴みやすい。
- 内面　電解研磨仕上げ：白色系のクリームを泡立てててもクリーム表面が変色しにくい仕上げ。

HACCP対応



22-92-❻

KO18-8深型ボール
フラットエッジトレー 電解仕上〔00〕

	外径	深さ(高さ)	板厚	税抜価格
064048-015	15cm	184×13mm	0.8mm	¥1,450
064048-018	18cm	214×13mm	0.8mm	¥1,650
064048-021	21cm	244×13mm	0.8mm	¥2,000
064048-024	24cm	275×13mm	0.8mm	¥2,350
064048-027	27cm	306×13mm	0.8mm	¥3,000
064048-030	30cm	336×13mm	0.8mm	¥3,300

深型ボールフラットエッジ（注ぎ口付）用の蓋

ボールの呼サイズは内径サイズです。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

泡立てにおすすめ



22-93-❶
18-8ガリバーボール〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
006933-018	18cm	180×130mm	¥2,850
006933-021	21cm(口付)	210×140mm	¥3,550
006933-024	24cm(口付)	240×150mm	¥4,500



22-93-❷
F印18-0深型ボール〔M〕

	外径	深さ	容量	税抜価格
072072-001	15cm	167× 90mm	1,000cc	¥ 930
072072-002	18cm	200×100mm	1,800cc	¥1,100
072072-003	21cm	230×117mm	2,900cc	¥1,280
072072-004	24cm	260×132mm	4,400cc	¥1,440
072072-005	27cm	294×145mm	5,500cc	¥1,720



22-93-❸
F印18-8深型ボール〔M〕

	内径	深さ	税抜価格
030167-001	15cm	150× 90mm	¥1,050
030167-002	18cm	180×100mm	¥1,250
030167-003	21cm	210×117mm	¥1,700
030167-004	24cm	240×132mm	¥1,800
030167-005	27cm	270×145mm	¥2,100



22-93-❹
F印18-8 深型ボール口付・目盛付〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
030837-015	15cm	150× 90mm	¥1,200
030837-018	18cm	180×100mm	¥1,400
030837-021	21cm	210×117mm	¥1,650
030837-024	24cm	240×132mm	¥1,950



22-93-❺
18-8泡立ボール〔00〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
001017-001	27cm	270×208mm	9ℓ	¥10,000
001017-002	30cm	300×212mm	12ℓ	¥10,850
001017-003	36cm	360×260mm	20ℓ	¥17,030



22-93-❻
UK18-8深型ボール〔M〕

		高さ	税抜価格
030317-001	15cm	160× 65mm	¥1,700
030317-002	18cm	200× 70mm	¥1,900
030317-003	21cm	230× 85mm	¥2,370
030317-004	24cm	260× 95mm	¥2,730
030317-005	27cm	290×100mm	¥3,400
030317-006	30cm	320×115mm	¥3,860

22-94-❼030319浅型パンチボールの受け皿として利用できます。



22-93-❼
UK18-8浅型ボール〔M〕

		高さ	税抜価格
030317-015	15cm	160×47mm	¥1,600
030317-018	18cm	200×55mm	¥1,850
030317-021	21cm	230×63mm	¥2,060
030317-024	24cm	260×67mm	¥2,470
030317-027	27cm	290×75mm	¥2,780
030317-030	30cm	320×83mm	¥3,400

22-100-❿030318パンチング盆ザルボールの受け皿として利用できます。



22-93-❽
UK盆ざる型ボール〔M〕

		高さ	税抜価格
030316-015	15cm	160×34mm	¥1,340
030316-018	18cm	200×34mm	¥1,650
030316-021	21cm	230×34mm	¥1,750
030316-024	24cm	260×34mm	¥2,060
030316-027	27cm	290×34mm	¥2,370
030316-030	30cm	320×34mm	¥2,780

22-100-❾030315パンチングそばザルとセットで使えます。

HACCP は 資料 546ページ
このページの材質は 資料 537ページ
このページのパンチング穴径は 資料 541ページ



いいね！

22-94-❶
MTI 18-8パンチングボールザル〔M〕

		内径	高さ	税抜価格
041131-041	15cm	150×	70mm	¥1,400
041131-042	18cm	180×	80mm	¥1,800
041131-043	21cm	210×	95mm	¥2,100
041131-044	24cm	240×110mm		¥2,350
041131-045	27cm	270×120mm		¥2,600

直径2mm穴
フチ巻タイプです。



三角底の足だから頑丈です。



22-94-❷
18-8メッシュボール〔M〕

		外径	深さ	税抜価格
034100-001	15cm	167×	60mm	¥2,080
034100-002	18cm	197×	75mm	¥2,400
034100-003	21cm	227×	80mm	¥3,000
034100-004	24cm	254×	85mm	¥3,700
034100-005	27cm	287×100mm		¥5,300
034100-006	30cm	317×115mm		¥6,200

穴ピッチ：3mm

22-94-❸
18-8メッシュボールBタイプ〔M〕

		外径	深さ	税抜価格
034100-008	15cm	167×60mm		¥1,700
034100-009	18cm	197×75mm		¥2,100
034100-010	21cm	227×80mm		¥2,600
034100-011	24cm	254×85mm		¥3,150

穴ピッチ：3.5mm
❷よりも穴の数が少ない為、安価になっています。

HACCP対応





フチが巻いてないため、汚れがたまりません。
❹❺❻共通

22-94-❹
UK18-8HACCP対応パンチング水切りボール〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
070421-018	18cm	210×	70mm	¥4,940
070421-021	21cm	240×	85mm	¥5,560
070421-024	24cm	270×	95mm	¥6,690
070421-027	27cm	290×100mm		¥8,540
070421-030	30cm	330×115mm		¥9,980

パンチング穴径2.2mm 板厚：0.6mm

HACCP対応



22-94-❺
UK18-8HACCP対応 深型パンチボール（ボールザル/深型）〔M〕

		高さ	税抜価格
030982-015	15cm	160× 65mm	¥2,800
030982-018	18cm	200× 70mm	¥3,300
030982-021	21cm	230× 85mm	¥4,200
030982-024	24cm	260× 95mm	¥5,300
030982-027	27cm	290×100mm	¥7,400
030982-030	30cm	320×115mm	¥9,300

板厚：0.6mm厚
中目：穴径1.5mm

HACCP対応



22-94-❻
UK18-8HACCP対応 浅型パンチボール（ボールザル/浅型）〔M〕

		高さ	税抜価格
030983-015	15cm	160×47mm	¥2,400
030983-018	18cm	200×55mm	¥2,800
030983-021	21cm	230×63mm	¥3,600
030983-024	24cm	260×67mm	¥4,600
030983-027	27cm	290×75mm	¥6,400
030983-030	30cm	320×83mm	¥7,900

板厚：0.6mm厚
中目：穴径1.5mm



22-94-❼
UK18-8深型パンチボール（ボールザル/深型）〔M〕

		高さ	税抜価格
030319-001	15cm	160× 65mm	¥2,600
030319-002	18cm	200× 70mm	¥3,100
030319-003	21cm	230× 85mm	¥3,900
030319-004	24cm	260× 95mm	¥5,000
030319-005	27cm	290×100mm	¥7,000
030319-006	30cm	320×115mm	¥8,800

板厚：0.6mm厚 中目：穴径1.5mm



22-94-❽
UK18-8手付深型パンチボール〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
019275-015	15cm	160×	65mm	¥ 4,000
019275-018	18cm	200×	70mm	¥ 4,400
019275-021	21cm	230×	85mm	¥ 5,300
019275-024	24cm	260×	95mm	¥ 6,800
019275-027	27cm	290×100mm		¥ 8,700
019275-030	30cm	320×115mm		¥10,500

※ハンドルのサイズ含まず板厚：0.5mm厚
中目：穴径1.5mm



22-94-❾
UK18-8浅型パンチボール（ボールザル/浅型）〔M〕

		高さ	税抜価格
030319-015	15cm	160×47mm	¥2,200
030319-018	18cm	200×55mm	¥2,600
030319-021	21cm	230×63mm	¥3,400
030319-024	24cm	260×67mm	¥4,400
030319-027	27cm	290×75mm	¥6,200
030319-030	30cm	320×83mm	¥7,600

板厚：0.6mm厚 中目：穴径1.5mm
22-93-❻030317深型ボールとセットで使えます。



22-94-❿
18-8片手メッシュボール〔M〕

		外径	深さ	柄	税抜価格
034077-015	15cm	163×65×	140mm		¥3,430
034077-018	18cm	196×74×	138mm		¥3,950
034077-021	21cm	227×84×	158mm		¥4,600
034077-024	24cm	258×96×	190mm		¥5,340



22-94-⓫
18-8深型片手メッシュボール〔M〕

		外径	深さ	柄の長さ	税抜価格
034281-015	15cm	163×	78×	140mm	¥3,800
034281-018	18cm	196×	91×	138mm	¥4,480
034281-021	21cm	227×	104×	158mm	¥5,280
034281-024	24cm	258×	116×	190mm	¥6,480



22-95-1
アンプボール(全面強化ガラス)〔05〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
001189-001	6cm	60× 27mm	40mℓ	¥ 200
001189-002	7cm	75× 34mm	60mℓ	¥ 240
001189-003	9cm	90× 40mm	130mℓ	¥ 280
001189-004	10cm	105× 47mm	240mℓ	¥ 300
001189-005	12cm	120× 54mm	330mℓ	¥ 360
001189-006	14cm	140× 64mm	620mℓ	¥ 550
001189-007	17cm	170× 75mm	1,100mℓ	¥ 780
001189-008	20cm	200× 91mm	1,900mℓ	¥1,200
001189-009	23cm	230×104mm	2,900mℓ	¥1,600
001189-010	26cm	260×118mm	4,300mℓ	¥2,100
001189-011	29cm	290×130mm	5,900mℓ	¥2,700

同サイズでスタッキングできます。



22-95-2
ポリカーボネート クックボール(M)

	内径	深さ	容量	税抜価格
008243-011	11cm	90× 57mm	0.3ℓ	¥ 280
008243-013	13cm	110× 67mm	0.45ℓ	¥ 310
008243-015	15cm	125× 77mm	0.7ℓ	¥ 340
008243-017	17cm	145× 80mm	0.9ℓ	¥ 380
008243-019	19cm	164× 86mm	1.3ℓ	¥ 460
008243-021	21cm	184× 97mm	1.9ℓ	¥ 520
008243-024	24cm	214×112mm	2.8ℓ	¥ 620
008243-027	27cm	246×126mm	4.5ℓ	¥1,370
008243-030	30cm	271×142mm	6.0ℓ	¥1,610



22-95-3
トンボアシストボール ブルー〔09〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
020798-001	20型	215× 95mm	1.9ℓ	¥470
020798-002	25型	260×115mm	3.5ℓ	¥630

材質:ポリプロピレン
そそぎ口付



22-95-4
PEステン洗い桶〔05〕

	内寸	税抜価格
001319-001	30cm 300mm	¥3,400
001319-002	33cm 330mm	¥4,100
001319-003	36cm 360mm	¥5,350
001319-040	40cm 400mm	¥6,900
001319-044	44cm 440mm	¥8,100



22-95-5
18-0 洗面器〔M〕

	内径	深さ	税抜価格
014001-005	32cm	270×87mm	¥3,100



22-95-6
18-8洗面器

	直径	高さ	税抜価格
004581-001	エコクリーン	310×88mm	¥8,800〔10〕
014341-001	IKD抗菌	310×88mm	¥6,900〔M〕

材質:18-8ステンレス

エコクリーン IKD抗菌



22-95-7
トンボアシスト洗桶ブルー〔09〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
001937-033	33型	345×135mm	7.2ℓ	¥ 880
001937-036	36型	385×145mm	10.0ℓ	¥1,100

材質:ポリプロピレン製

抗菌



22-95-8
アカオ アルミタライ〔00〕

	内径	深さ	容量	板厚	税抜価格
016006-001	42cm	420×140mm	17.2ℓ	1.0mm	¥ 6,460
016006-002	48cm	480×155mm	25.0ℓ	1.0mm	¥ 7,830
016006-005	51cm	510×170mm	31.5ℓ	1.1mm	¥ 9,010
016006-003	54cm	540×175mm	36.7ℓ	1.1mm	¥ 9,320
016006-004	60cm	600×190mm	49.7ℓ	1.2mm	¥14,300



22-95-9
ステンレス料理桶

	内径	深さ	容量	税抜価格
040007-001	50cm(18-8)	500×165mm	28ℓ	¥11,900〔00〕
040007-004	55cm(18-8)	550×180mm	約35ℓ	¥15,000〔00〕
040007-002	60cm(18-0)	600×200mm	約50ℓ	¥17,700〔10〕
040007-003	60cm(18-8)	600×200mm	約46ℓ	¥17,300〔00〕



22-95-10
トンボタライ〔09〕

	外径	内径	深さ	容量	税抜価格
016627-040	40型	400×358×130mm		11ℓ	¥1,050
016627-045	45型	450×405×145mm		16ℓ	¥1,250
016627-050	50型	505×445×170mm		24ℓ	¥1,650
016627-056	56型	570×522×195mm		37ℓ	¥2,500
016627-060	60型	635×577×280mm		61ℓ	¥4,200

材質:ポリエチレン



22-95-11
リスタライ〔15〕

	外径	内径	深さ	容量	税抜価格
016156-035	35型	366×330×128mm		9ℓ	¥1,460
016156-042	42型	451×396×157mm		16ℓ	¥1,960
016156-048	48型	575×473×170mm		26ℓ	¥2,670
016156-054	54型	580×525×188mm		36ℓ	¥3,900

材質:ポリエチレン
耐熱温度:−30〜90℃



22-95-12
セキスイ ポリタライ〔05〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
030738-036	#36	410×140mm	11.0ℓ	¥1,970
030738-042	#42	470×160mm	18.5ℓ	¥2,500
030738-048	#48	530×180mm	27.6ℓ	¥3,380
030738-054	#54	610×200mm	39.0ℓ	¥4,430

材質:ポリエチレン



プレスの巻渕の断面
● シリコンで金網を止めました。
金網屑の食材混入を防ぎます。

いいね！



22-96-❶
18-8SH揚げざる〔M〕

	外径	底径	高さ	税抜価格
041157-004	55cm	荒目	550×390×200mm	¥19,400
041157-005	60cm	荒目	600×420×220mm	¥20,800
041157-006	65cm	荒目	650×450×230mm	¥22,800
041157-001	55cm	細目	550×390×200mm	¥19,400
041157-002	60cm	細目	600×420×220mm	¥20,800
041157-003	65cm	細目	650×450×230mm	¥22,800

※荒目(5メッシュ)細目(11メッシュ)
● ハンドルが網に直接付いていないので網破れがありません。



22-96-❷
18-8パンチング平底揚げザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
001482-045	45cm	465×175mm	¥31,000
001482-048	48cm	495×180mm	¥32,000
001482-051	51cm	525×195mm	¥34,000
001482-055	55cm	565×200mm	¥41,000
001482-060	60cm	615×220mm	¥46,000
001482-065	65cm	665×230mm	¥51,000

穴径2.2mm 板厚：0.7mm
特注サイズも出来ます。

線材補強



22-96-❸
18-8パンチング揚げザル/平底 線材補強付〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
070414-045	45cm	465×175mm	¥32,000
070414-048	48cm	495×180mm	¥33,000
070414-051	51cm	525×195mm	¥36,000
070414-055	55cm	565×200mm	¥43,000
070414-060	60cm	615×220mm	¥47,000
070414-065	65cm	665×230mm	¥52,000

穴径2.2mm 板厚：0.7mm
特注サイズも出来ます。

固定ハンドル底穴



22-96-❹
18-8揚げザル/底パンチング〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
070415-045	45cm	465×175mm	¥32,500
070415-048	48cm	495×180mm	¥33,500
070415-051	51cm	525×195mm	¥35,500
070415-055	55cm	565×200mm	¥42,000
070415-060	60cm	615×220mm	¥46,000
070415-065	65cm	665×230mm	¥51,000

穴径2.2mm 板厚：0.7mm 納期確認



22-96-❺
18-8パンチング揚げザル/深型〔M〕

	外径	高さ	質量	税抜価格
070416-042	42cm	440×310mm	2.8kg	¥32,000
070416-045	45cm	465×310mm	3.0kg	¥33,000
070416-048	48cm	500×310mm	3.3kg	¥34,000
070416-051	51cm	525×310mm	3.5kg	¥37,000

穴径5.0mm 板厚：0.7mm

線材補強



22-96-❻
18-8パンチング揚げザル/深型 線材補強付〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
070417-042	42cm	440×310mm	¥35,000
070417-045	45cm	465×310mm	¥36,000
070417-048	48cm	500×310mm	¥37,000
070417-051	51cm	525×310mm	¥39,000

穴径5.0mm 板厚：0.7mm

リブ補強



❼❽
パンチング板をカマボコ状にして補強してあります。補強部分に汚れがたまりません。

リブ補強



22-96-❼
18-8パンチング揚げザル深型 リブ補強付ヨコ〔M〕

	外径	高さ	質量	税抜価格
070418-042	42cm	440×310mm	2.7kg	¥34,000
070418-045	45cm	465×310mm	2.9kg	¥35,000
070418-048	48cm	500×310mm	3.2kg	¥36,000
070418-051	51cm	525×310mm	3.4kg	¥38,000

穴径5.0mm 板厚：0.7mm

22-96-❽
18-8パンチング揚げザル深型 リブ補強付タテ〔M〕

	外径	高さ	質量	税抜価格
070419-042	42cm	440×310mm	2.7kg	¥34,000
070419-045	45cm	465×310mm	3.0kg	¥35,000
070419-048	48cm	500×310mm	3.3kg	¥36,000
070419-051	51cm	525×310mm	3.4kg	¥38,000

穴径5.0mm 板厚：0.7mm



22-96-❾
BK18-8パンチング 揚げざる〔02〕

2mm穴径	3mm穴径	5mm穴径	外径	高さ	底径	税抜価格
026492-001	026492-002	026492-003	55cm	550×200×390mm		¥39,930
026492-004	026492-005	026492-006	60cm	600×220×420mm		¥42,350
026492-007	026492-008	026492-009	65cm	650×230×450mm		¥45,430

板厚0.5mm厚



22-96-❿
18-8浅型揚げざる〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
001097-002	55cm バネ取手付	550×100mm	¥21,000

網目：6.5メッシュ



22-96-⓫
18-8給食用手付蒸しカゴ〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
033040-001	60cm	600×100mm	¥33,600
033040-002	65cm	650×100mm	¥35,800
033040-003	70cm	700×100mm	¥38,000
033040-004	75cm	750×100mm	¥40,500
033040-005	80cm	800×100mm	¥42,000

網目：5メッシュ



22-96-⓬
18-8パンチング手付蒸ざる〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
033076-050	50cm	517×100mm	¥49,800
033076-060	60cm	617×100mm	¥59,000

荒目穴2.2mm
特注サイズもできます。

このページの網目とパンチングは 資料 541ページ

プロユース使用のしっかりとした作り。
オール18-8ステンレスで安心・錆びにも強い。



22-97-1

18-8パワーザル〔−05〕

	外径	高さ	税抜価格
072240-018	18cm	193× 90mm	¥1,100
072240-020	20cm	218×105mm	¥1,260
072240-022	22.5cm	243×115mm	¥1,460
072240-025	25cm	268×125mm	¥1,950
072240-027	27.5cm	293×130mm	¥2,200
072240-030	30cm	318×130mm	¥2,500
072240-033	33cm	348×135mm	¥2,950

網目：14メッシュ ワイヤー0.4mm
開き目：1.41mm



22-97-2

MTI 18-8パワーザルPRO〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
044401-035	35cm	375×155mm	¥3,550
044401-037	37.5cm	400×165mm	¥4,200
044401-040	40cm	425×180mm	¥4,850
044401-043	43cm	455×200mm	¥5,700
044401-046	46cm	490×210mm	¥6,200
044401-050	50cm	525×220mm	¥7,300

網目：11メッシュ ワイヤー0.5mm
開き目：1.81mm

食材別、場所別の使い分けに便利です。

橙 黄 緑 青 紫 黒



22-97-3

18-8パワーザル カラーシール付〔M〕

	橙	黄	緑	青	紫	黒	税抜価格
18cm	070392-001	070392-002	070392-003	070392-004	070392-005	070392-006	¥1,460
20cm	070392-007	070392-008	070392-009	070392-010	070392-011	070392-012	¥1,640
22.5cm	070392-013	070392-014	070392-015	070392-016	070392-017	070392-018	¥1,860
25cm	070392-019	070392-020	070392-021	070392-022	070392-023	070392-024	¥2,100
27.5cm	070392-025	070392-026	070392-027	070392-028	070392-029	070392-030	¥2,380
30cm	070392-031	070392-032	070392-033	070392-034	070392-035	070392-036	¥2,780
33cm	070392-037	070392-038	070392-039	070392-040	070392-041	070392-042	¥3,100

カラーシール1箇所付
カラーシール耐熱温度：150℃
サイズ・網目は22-90-1と同じです。



22-97-4

MTI 18-8パワーザル PROカラーシール付〔M〕

	橙	黄	緑	青	紫	黒	税抜価格
35cm	070393-001	070393-002	070393-003	070393-004	070393-005	070393-006	¥3,900
37.5cm	070393-007	070393-008	070393-009	070393-010	070393-011	070393-012	¥4,550
40cm	070393-013	070393-014	070393-015	070393-016	070393-017	070393-018	¥5,200
43cm	070393-019	070393-020	070393-021	070393-022	070393-023	070393-024	¥6,050
46cm	070393-025	070393-026	070393-027	070393-028	070393-029	070393-030	¥6,550
50cm	070393-031	070393-032	070393-033	070393-034	070393-035	070393-036	¥7,650

カラーシール1箇所付
カラーシール耐熱温度：150℃
サイズ・網目は22-90-2と同じです。



22-97-5

BK18-8業務用浅型ザル〔−05〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
004199-001	18cm	198× 95mm		¥1,410
004199-002	20cm	216×100mm		¥1,500
004199-003	22.5cm	243×115mm		¥1,830
004199-004	25cm	266×120mm		¥2,310
004199-005	27.5cm	295×133mm		¥2,930
004199-006	30cm	318×130mm		¥3,140
004199-007	33cm	348×133mm		¥3,280
004199-008	35cm	370×160mm	4升	¥4,430
004199-009	37.5cm	400×170mm	5升	¥5,000
004199-010	40cm	430×185mm	6升	¥5,600
004199-011	43cm	458×195mm	8升	¥6,700
004199-012	46cm	488×205mm	9升	¥7,300
004199-013	50cm	528×225mm	13升	¥8,400

18cm〜33cm/金網：0.4×14メッシュ 開き目：1.41mm
35cm〜50cm/金網：0.5×11メッシュ 開き目：1.81mm



22-97-6

BK18-8エコノミーざる〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
004687-018	18cm	198× 95mm	¥1,100
004687-020	20cm	217×100mm	¥1,260
004687-022	22.5cm	243×115mm	¥1,460
004687-025	25cm	268×120mm	¥1,930
004687-027	27.5cm	293×133mm	¥2,200
004687-030	30cm	320×130mm	¥2,510
004687-033	33cm	344×133mm	¥2,970

金網：0.4×14メッシュ
開き目：1.41mm



❶〜❹





22-98-❶
BK18-8F型ザル カラーバー付〔02〕

	外径	高さ	補強材	グリーン	ブルー	レッド	イエロー	税抜価格
18cm	198×	95mm	なし	004718-001	004718-008	004718-015	004718-022	¥1,910
20cm	216×100mm		なし	004718-002	004718-009	004718-016	004718-023	¥2,000
22.5cm	243×115mm		なし	004718-003	004718-010	004718-017	004718-024	¥2,330
25cm	266×120mm		付き	004718-004	004718-011	004718-018	004718-025	¥2,810
27.5cm	295×133mm		付き	004718-005	004718-012	004718-019	004718-026	¥3,430
30cm	318×130mm		付き	004718-006	004718-013	004718-020	004718-027	¥3,640
33cm	348×133mm		付き	004718-007	004718-014	004718-021	004718-028	¥3,780

金網：0.4×14メッシュ
開き目：1.41mm

22-98-❷
BK18-8浅型ザル カラーバー付〔05〕

	外径	高さ	容量	グリーン	ブルー	レッド	イエロー	税抜価格
35cm	370×160mm		4升	004199-014	004199-020	004199-026	004199-032	¥4,930
37.5cm	400×170mm		5升	004199-015	004199-021	004199-027	004199-033	¥5,500
40cm	430×185mm		6升	004199-016	004199-022	004199-028	004199-034	¥6,100
43cm	458×195mm		8升	004199-017	004199-023	004199-029	004199-035	¥7,200
46cm	488×205mm		9升	004199-018	004199-024	004199-030	004199-036	¥7,800
50cm	528×225mm		13升	004199-019	004199-025	004199-031	004199-037	¥8,900

金網：0.5×11メッシュ
開き目：1.81mm

22-98-❸
BK18-8F型ザル 荒目カラーバー付〔02〕

	グリーン	ブルー	レッド	イエロー	税抜価格
18cm	004718-029	004718-036	004718-043	004718-050	¥2,040
20cm	004718-030	004718-037	004718-044	004718-051	¥2,140
22.5cm	004718-031	004718-038	004718-045	004718-052	¥2,520
25cm	004718-032	004718-039	004718-046	004718-053	¥3,030
27.5cm	004718-033	004718-040	004718-047	004718-054	¥3,670
30cm	004718-034	004718-041	004718-048	004718-055	¥3,890
33cm	004718-035	004718-042	004718-049	004718-056	¥4,050

開き目：3.33mm
外径、高さは❶と同じです。

22-98-❹
BK18-8浅型ザル 荒目カラーバー付〔02〕

	容量	グリーン	ブルー	レッド	イエロー	税抜価格
35cm	4升	011508-051	011508-057	011508-063	011508-069	¥ 5,890
37.5cm	5升	011508-052	011508-058	011508-064	011508-070	¥ 6,880
40cm	6升	011508-053	011508-059	011508-065	011508-071	¥ 7,410
43cm	8升	011508-054	011508-060	011508-066	011508-072	¥ 8,750
46cm	9升	011508-055	011508-061	011508-067	011508-073	¥ 9,470
50cm	13升	011508-056	011508-062	011508-068	011508-074	¥10,400

開き目：3.33mm
外径、高さは❷と同じです。

水切りが楽にできる両手付。



22-98-❺
18-8深型ザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
028300-001	19cm	190× 95mm	¥ 800
028300-002	22cm	220×100mm	¥ 960
028300-003	25cm	250×120mm	¥1,200
028300-004	28cm	280×125mm	¥1,540
028300-005	31cm	310×125mm	¥1,660

網目：12メッシュ



22-98-❻
18-8両手付丸ザル〔M〕

	外径	ﾊﾝﾄﾞﾙ込み	高さ	税抜価格
011149-001	19cm	190×240×	85mm	¥1,640
011149-002	22cm	220×270×	95mm	¥1,960
011149-003	25cm	250×305×105mm		¥2,260

収納に便利なひっかけリング付。



22-98-❼
18-8リング付ボールザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
040097-001	19cm	190× 90mm	¥1,500
040097-002	22cm	220× 95mm	¥1,780
040097-003	25cm	250×105mm	¥2,130



22-98-❽
18-8リング付ミニボールザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
040096-002	15cm	150×75mm	¥ 930
040096-003	17cm	170×85mm	¥1,020



22-98-❾
18-8ミニザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
032160-001	13cm	130×52mm	¥380
032160-002	15cm	150×65mm	¥430
032160-003	17cm	170×82mm	¥500



22-98-❿
頑丈なザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
041231-011	11cm	110×43mm	¥ 900
041231-013	13cm	130×53mm	¥1,000
041231-015	15cm	150×60mm	¥1,250
041231-019	19cm	190×75mm	¥1,850
041231-022	22cm	220×85mm	¥2,200
041231-025	25cm	250×97mm	¥2,600

網目：16メッシュ
材質：ステンレススチール



22-98-⓫
頑丈なザル深型〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
041232-019	19cm	190×100mm	¥2,500
041232-022	22cm	220×110mm	¥3,000
041232-025	25cm	250×120mm	¥3,300

網目：12メッシュ
材質：ステンレススチール



22-98-⓬
頑丈なザル プチリング付〔M〕

	外径	高さ	ハンドル	税抜価格
041233-013	13cm	130×53×	50mm	¥1,200
041233-015	15cm	150×60×	50mm	¥1,450
041233-019	19cm	190×75×	50mm	¥2,050
041233-022	22cm	220×85×	50mm	¥2,400
041233-025	25cm	250×97×	50mm	¥2,800

網目：16メッシュ
材質：ステンレススチール

HACCP対応 測巻がなく衛生的です。



22-99-❶
18-8HACCP対応パンチング浅型ザル〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
045168-033	33cm	355	120mm	¥14,000
045168-035	35cm	375	135mm	¥16,000
045168-037	37.5cm	400	140mm	¥18,000
045168-040	40cm	425	150mm	¥21,000
045168-043	43cm	455	155mm	¥23,000
045168-046	46cm	485	175mm	¥26,000
045168-050	50cm	525	190mm	¥30,000
045168-055	55cm	575	190mm	¥38,000
045168-060	60cm	625	200mm	¥41,000
045168-065	65cm	675	200mm	¥45,000

穴径2.2mm
板厚:0.8mm厚



22-99-❷
18-8パンチング水切りザル〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
032212-018	18cm	195	75mm	¥5,400
032212-021	21cm	225	85mm	¥5,900
032212-024	24cm	255	95mm	¥6,800
032212-027	27cm	285	110mm	¥8,600
032212-030	30cm	320	125mm	¥9,900

穴径2.2mm
板厚:0.8mm



22-99-❸
18-8パンチング浅型ざる〔M〕

		外径	高さ	内径	税抜価格
001481-033	33cm	355	140mm	330mm	¥13,500
001481-035	35cm	375	155mm	350mm	¥15,500
001481-037	37cm	400	160mm	375mm	¥18,000
001481-040	40cm	425	170mm	400mm	¥20,500
001481-043	43cm	455	175mm	430mm	¥22,500
001481-046	46cm	485	195mm	460mm	¥25,000
001481-050	50cm	525	210mm	500mm	¥29,000
001481-055	55cm	575	210mm	550mm	¥37,000
001481-060	60cm	625	220mm	600mm	¥40,000
001481-065	65cm	675	220mm	650mm	¥44,000

穴径2.2mm
板厚:0.8mm



22-99-❹
18-8パンチング 浅型ざる 手付〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
070420-040	0990-7010 40cm	425	170mm	¥24,000
070420-043	0990-7013 43cm	455	175mm	¥25,500
070420-046	0990-7016 46cm	485	195mm	¥28,500
070420-050	0990-7020 50cm	525	210mm	¥32,500
070420-055	0990-7025 55cm	575	210mm	¥40,500

穴径2.2mm
板厚:0.8mm



22-99-❺
18-8パンチング浅型ザル 固定ハンドル〔M〕

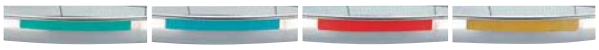
		外寸	高さ	税抜価格
070423-033	33cm	355	130mm	¥20,000
070423-035	35cm	375	135mm	¥21,000
070423-037	37.5cm	400	150mm	¥22,000
070423-040	40cm	425	165mm	¥24,000
070423-043	43cm	455	180mm	¥27,000
070423-046	46cm	485	200mm	¥28,000
070423-050	50cm	525	220mm	¥32,000
070423-055	55cm	575	225mm	¥39,000
070423-060	60cm	600	230mm	¥43,000
070423-065	65cm	650	280mm	¥46,000

穴径脇3.0mm 底4.0mm 板厚:0.8mm



22-99-❻
BK18-8深型ざる(米揚ざる)〔ー05〕

	内径	高さ	容量	網目	税抜価格
028294-001	27.5cm	275	185mm	3.5升 開き目1.62mm 12メッシュ(線径0.50mm)	¥3,780
028294-002	30cm	300	197mm	4.5升 開き目1.62mm 12メッシュ(線径0.50mm)	¥4,260
028294-003	33cm	330	215mm	6升 開き目1.62mm 12メッシュ(線径0.50mm)	¥4,860
028294-004	35cm	350	240mm	8升 開き目1.62mm 12メッシュ(線径0.50mm)	¥6,200
028294-005	37.5cm	375	250mm	10升 開き目1.81mm 11メッシュ(線径0.50mm)	¥6,900





22-99-❼
BK18-8深型ザル カラーバー付〔05〕

内径	高さ	容量	網目	グリーン	ブルー	レッド	イエロー	税抜価格
27.5cm	275	185mm	3升 開き目1.62mm 12メッシュ(線径0.50mm)	028294-006	028294-011	028294-016	028294-021	¥4,280
30cm	300	197mm	4.5升 開き目1.62mm 12メッシュ(線径0.50mm)	028294-007	028294-012	028294-017	028294-022	¥4,760
33cm	330	215mm	6升 開き目1.62mm 12メッシュ(線径0.50mm)	028294-008	028294-013	028294-018	028294-023	¥5,360
35cm	350	240mm	8升 開き目1.62mm 12メッシュ(線径0.50mm)	028294-009	028294-014	028294-019	028294-024	¥6,700
37.5cm	375	250mm	10升 開き目1.81mm 11メッシュ(線径0.50mm)	028294-010	028294-015	028294-020	028294-025	¥7,400

HACCP対応 測巻がなく衛生的です。



22-99-❽
18-8HACCP対応パンチング深型ざる〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
072319-027	27.5cm	300	148mm	¥15,000
072319-030	30cm	325	165mm	¥16,000
072319-033	33cm	355	180mm	¥18,000
072319-035	35cm	375	195mm	¥23,000
072319-037	37.5cm	400	210mm	¥26,000

穴径2.2mm
板厚:0.8mm厚



22-99-❾
18-8パンチング深型ざる〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
028498-027	27.5cm	300	165mm	¥14,500
028498-030	30cm	325	180mm	¥15,500
028498-033	33cm	355	200mm	¥17,500
028498-035	35cm	375	215mm	¥22,000
028498-037	37.5cm	400	230mm	¥25,000

穴径2.2mm
板厚:0.8mm



22-99-❿
18-8パンチング米揚ザル〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
010871-027	27.5cm	300	165mm	¥16,500
010871-030	30cm	325	180mm	¥17,500
010871-033	33cm	355	200mm	¥18,500
010871-035	35cm	375	215mm	¥25,500
010871-037	37.5cm	400	230mm	¥26,500

穴径1.5mm
板厚0.7mm



22-100-1
アルマイト水切ザル〔00〕

	外径	高さ	板厚	税抜価格
032396-021	21cm	240×	80mm 0.7mm	¥3,200
032396-024	24cm	268×	90mm 0.7mm	¥3,800
032396-027	27cm	300×100mm	0.8mm	¥4,200
032396-030	30cm	337×110mm	0.8mm	¥4,500
032396-033	33cm	365×117mm	0.8mm	¥4,800
032396-035	35cm	387×128mm	1.0mm	¥5,800
032396-038	38cm	418×140mm	1.0mm	¥6,100
032396-041	41cm	450×148mm	1.0mm	¥6,400

穴径2.2mm



22-100-2
18-8ためざる〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
016241-033	33cm	330×45mm	¥5,800
016241-039	39cm	390×55mm	¥7,400
016241-045	45cm	450×60mm	¥9,300

金網：線径0.75mm×10メッシュ



22-100-3
ステンレス 頑丈なザル 浅型〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
041235-019	19cm	190×50mm	¥1,750
041235-022	22cm	220×50mm	¥2,000
041235-025	25cm	250×50mm	¥2,250

網目：12メッシュ
材質：ステンレス鋼



22-100-4
18-8浅型ザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
001320-001	19cm	190×58mm	¥ 700
001320-002	22cm	220×58mm	¥ 820
001320-003	25cm	250×60mm	¥ 970
001320-004	28cm	280×63mm	¥1,230
001320-005	31cm	310×65mm	¥1,430



22-100-5
18-8平型ザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
027517-027	27.5cm	300×73mm	¥2,430
027517-030	30cm	325×73mm	¥2,580
027517-033	33cm	355×73mm	¥2,850
027517-035	35cm	375×75mm	¥3,280
027517-037	37.5cm	400×75mm	¥3,500

線径：0.45×12メッシュ約1.67mm目



22-100-6
18-8リング付盆ざる25cm〔M〕

	外径	深さ	柄	税抜価格
030914-025	250×20×50mm			¥1,550

網目：10メッシュ
●水切りや湯通しに便利。

HACCP対応
渕巻がなく衛生的です。



22-100-7
UK18-8HACCP対応 パンチング盆ザルボール〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
030984-015	15cm	160×34mm	¥2,150
030984-018	18cm	200×34mm	¥2,600
030984-021	21cm	230×34mm	¥3,150
030984-024	24cm	260×34mm	¥4,000
030984-027	27cm	290×34mm	¥5,600
030984-030	30cm	320×34mm	¥6,800

穴径1.5mm
板厚：0.5mm厚



22-100-8
UK18-8HACCP対応 パンチングそばザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
030985-015	15cm	160×18mm	¥1,950
030985-018	18cm	200×18mm	¥2,400
030985-021	21cm	230×18mm	¥2,850
030985-024	24cm	260×18mm	¥3,600
030985-027	27cm	290×18mm	¥5,100
030985-030	30cm	320×18mm	¥6,200

穴径1.5mm
板厚：0.5mm厚



22-100-9
UK18-8パンチングそばザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
030315-015	15cm	160×18mm	¥1,750
030315-018	18cm	200×18mm	¥2,200
030315-021	21cm	230×18mm	¥2,650
030315-024	24cm	260×18mm	¥3,400
030315-027	27cm	290×18mm	¥4,900
030315-030	30cm	320×18mm	¥6,000

穴径1.5mm
板厚：0.5mm厚



22-100-10
UK18-8パンチング盆ザルボール〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
030318-015	15cm	200×34mm	¥1,950
030318-018	18cm	200×34mm	¥2,400
030318-021	21cm	230×34mm	¥2,950
030318-024	24cm	260×34mm	¥3,800
030318-027	27cm	290×34mm	¥5,400
030318-030	30cm	320×34mm	¥6,600

穴径1.5mm
板厚：0.5mm厚



22-100-11
UK18-8パンチングためざる〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
016347-024	24cm	260×17mm	¥4,700
016347-026	26cm	280×19mm	¥5,200
016347-028	28cm	300×20mm	¥5,700
016347-030	30cm	320×22mm	¥6,400
016347-033	33cm	350×24mm	¥7,900

板厚：0.5mm厚 中目：(穴径1.5mm)



22-101-1
18-8パンチング揚げざる〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
001439-024	24cm	260×70mm	¥5,000
001439-026	26cm	280×75mm	¥5,650
001439-028	28cm	300×80mm	¥6,150
001439-030	30cm	320×85mm	¥6,750
001439-033	33cm	350×90mm	¥8,200

穴径:1.5mm
板厚:0.5mm



22-101-2
18−8あげざる〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
001341-001	33cm	330×120mm	¥ 7,000
001341-002	36cm	360×125mm	¥ 8,300
001341-003	39cm	390×130mm	¥ 8,800
001341-004	42cm	420×135mm	¥ 9,500
001341-005	45cm	450×140mm	¥10,000

網目:線径0.75×10メッシュ





丈夫です。



22-101-3
18-8亀ザル〔00〕

	外寸(奥行き×巾×高さ)	税抜価格
006441-001	3升 445×380×160mm	¥ 6,540
006441-002	5升 480×470×180mm	¥ 7,870
006441-003	8升 530×520×180mm	¥ 9,130
006441-004	12升 605×575×215mm	¥11,660

金網:0.45mm 網目:13メッシュ



22-101-4
18-8ちからかめざる〔M〕

	奥行き 幅	高さ	税抜価格
006515-004	中 370×315	×110mm	¥4,150
006515-003	大 415×350	×120mm	¥4,500
006515-005	特大 460×400	×130mm	¥5,150



22-101-5
竹製揚ザル〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
001038-001	39cm	390×105mm	¥ 9,700
001038-002	42cm	420×120mm	¥11,400
001038-003	45cm	450×130mm	¥12,200
001038-004	48cm	480×145mm	¥13,900
001038-005	51cm	510×150mm	¥16,800
001038-006	54cm	540×170mm	¥18,500

佐渡産



22-101-6
竹製タメザル〔M〕

	外径	税抜価格
016010-001	45cm	450mm ¥10,500
016010-002	48cm	480mm ¥12,200
016010-003	51cm	510mm ¥14,700
016010-004	54cm	540mm ¥16,800

佐渡産



22-101-7
竹製盆ざる

	外径	税抜価格
030023-001	21cm	¥1,800〔M〕
030023-002	24cm	¥1,900〔M〕
030023-003	27cm	¥2,100〔M〕
030023-004	30cm	¥2,300〔M〕
030023-005	33cm	¥2,600〔M〕
030023-006	36cm	¥3,100〔M〕
030023-007	39cm	¥3,600〔M〕
030023-008	42cm	¥4,200〔M〕
030023-009	45cm	¥5,100〔05〕
030023-010	48cm	¥6,800〔05〕
030023-011	51cm	¥7,900〔05〕
030023-012	54cm	¥9,200〔05〕

納期確認(48、51、54cm)



22-101-8
竹製角盆ザル〔05〕

	外寸	税抜価格
030025-007	40-221 210×165mm	¥2,100
030025-001	40-224 240×200mm	¥2,350
030025-002	40-227 270×240mm	¥2,600
030025-003	40-230 300×255mm	¥2,850
030025-004	40-233 335×290mm	¥3,150
030025-005	40-236 360×320mm	¥3,700
030025-006	40-239 390×345mm	¥4,400



22-101-9
18-8深型ピシャット〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
027007-005	10枚取用	355×270×60mm	¥3,200
027007-004	12枚取用	325×255×55mm	¥3,000
027007-003	15枚取用	300×235×50mm	¥2,600
027007-002	18枚取用	270×205×45mm	¥2,400
027007-001	21枚取用	250×205×40mm	¥2,200

網目:6.5メッシュ
●同サイズの角バットと合わせて使用できます。



22-101-10
18-8角深ザル〔M〕

	内寸	深さ	税抜価格
006356-003	中 3号用	190×130×70mm	¥2,100
006356-002	大 6号用	280×185×73mm	¥2,800

●同サイズの深型組バットと組み合わせて使用できます。
中 12メッシュ
大 6.5メッシュ



22-101-11
18-8深型バットン〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
026091-001	6枚取(手付)	540(480)×335×105mm	¥7,150
026091-002	8枚取(手付)	470(410)×295×100mm	¥5,610
026091-003	10枚取	355 ×270× 95mm	¥4,120
026091-004	12枚取	325 ×260× 90mm	¥3,130
026091-005	15枚取	295 ×233× 85mm	¥2,730
026091-006	21枚取	250 ×200× 80mm	¥2,350
026091-007	キャビネット	210 ×175× 75mm	¥1,870

11メッシュ
( )内は取手含まない
6枚取と8枚取は網切れ防止用
補強材が入ります。



22-101-12
18-8浅型バットン〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
026092-001	12枚取	325×260×43mm	¥2,040
026092-002	15枚取	295×233×43mm	¥1,790
026092-003	18枚取	268×208×37mm	¥1,590
026092-004	21枚取	250×200×30mm	¥1,460

11メッシュ





22-102-❶
UK18-8パンチング スタッキング用ざる〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
070469-001	400×300×95㎜		¥47,000

パンチング穴径3.0×5㎜ピッチ
板厚：0.8㎜



22-102-❷
18-8パンチング角ざる〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
070210-001	M	490×385×160㎜		¥37,900
070210-002	L	540×420×180㎜		¥38,900

穴径：直径6㎜
板厚：0.8㎜

用途別色分けできます。

❸❹




22-102-❸
サンコー中型ザル〔05〕

		外径	高さ	内径	深さ	税抜価格
011255-003	ブルー	500×138㎜		460×120㎜		¥2,610
011255-002	ピンク	500×138㎜		460×120㎜		¥3,600
011255-001	ホワイト	500×138㎜		460×120㎜		¥3,600

内容量：13.6ℓ
材質：ポリエチレン
耐熱温度：−20℃〜60℃



22-102-❹
サンコー大型ザル〔05〕

		外径	高さ	内径	深さ	税抜価格
011256-005	ブルー	600×218㎜		560×200㎜		¥3,300
011256-004	グリーン	600×218㎜		560×200㎜		¥4,600
011256-002	イエロー	600×218㎜		560×200㎜		¥4,600
011256-003	ピンク	600×218㎜		560×200㎜		¥4,600
011256-001	ホワイト	600×218㎜		560×200㎜		¥4,600

内容量：28.8ℓ
材質：ポリエチレン
耐熱温度：−20℃〜60℃



グレー



グリーン　ブルー　ピンク　イエロー

22-102-❺
PP弁慶ざる〔00〕

	外径	高さ	容量	ブルー	グレー	グリーン	ピンク	イエロー	税抜価格
18㎝	208×	82㎜	0.6升	011419-001	011419-018	011419-061	011419-072	011419-083	¥ 300
20㎝	228×	90㎜	0.8升	011419-002	011419-020	011419-062	011419-073	011419-084	¥ 330
22㎝	250×	99㎜	1升	011419-003	011419-022	011419-063	011419-074	011419-085	¥ 360
24㎝	270×110㎜		1.5升	011419-004	011419-024	011419-064	011419-075	011419-086	¥ 420
26㎝	290×112㎜		2升	011419-005	011419-026	011419-065	011419-076	011419-087	¥ 500
30㎝	330×125㎜		3升	011419-006	011419-030	011419-066	011419-077	011419-088	¥ 640
35㎝	382×145㎜		5升	011419-007	011419-035	011419-067	011419-078	011419-089	¥ 930
40㎝	433×164㎜		7升	011419-008	011419-040	011419-068	011419-079	011419-090	¥1,600
45㎝	490×195㎜		10升	011419-009	011419-045	011419-069	011419-080	011419-091	¥2,000
50㎝	544×216㎜		14升	011419-010	011419-050	011419-070	011419-081	011419-092	¥2,500
60㎝	650×242㎜		24升	011419-011	011419-060	011419-071	011419-082	011419-093	¥6,300

材質：ポリプロピレン　耐熱温度：−30℃〜120℃



22-102-❻
プラスチックDX丸ザル〔M〕

		外径	内径	高さ	税抜価格
011008-010	6号	160	(147)×	60㎜	¥ 270
011008-009	5号	200	(172)×	70㎜	¥ 300
011008-008	4号	230	(200)×	80㎜	¥ 350
011008-007	3号	260	(230)×	90㎜	¥ 470
011008-006	2号	300	(267)×	100㎜	¥ 580
011008-005	1号	330	(299)×	115㎜	¥ 720
011008-004	0号	360	(337)×	125㎜	¥ 940
011008-003	420＃	420	(383)×	145㎜	¥1,850
011008-002	470＃	470	(430)×	160㎜	¥2,300
011008-001	650＃	660	(603)×	220㎜	¥7,400

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−20℃〜120℃



22-102-❼
TAKEYA丸ザル〔10〕

		外径	高さ	税抜価格
031479-007	3号	260×	95㎜	¥ 230
031479-006	2号	290×	105㎜	¥ 270
031479-005	1号	330×	120㎜	¥ 350
031479-004	L-3号	370×	134㎜	¥ 550
031479-003	L-2号	420×	149㎜	¥ 900
031479-002	L-1号	471×	165㎜	¥1,250
031479-001	L-0号	600×	185㎜	¥2,200

材質：耐衝撃ポリプロピレン
耐熱温度：−30℃〜100℃

アシストざるシリーズ



22-103-1
トンボアシストフラワーざる〔09〕

		外径	高さ	税抜価格
001938-030	30型	300×105㎜		¥580
001938-033	33型	335×110㎜		¥670

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−10℃〜120℃
抗菌



22-103-2
アシスト抗菌業務用浅型ざる〔10〕

		外径	高さ	上部内径	底部内径	税抜価格
045078-038	38型	380×135㎜		348×212㎜		¥ 990
045078-042	42型	420×145㎜		384×236㎜		¥1,330
045078-047	47型	470×160㎜		428×265㎜		¥1,660
045078-052	52型	520×175㎜		478×293㎜		¥2,200
045078-066	66型	660×220㎜		608×372㎜		¥3,300

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−10℃〜120℃
抗菌



22-103-3
トンボアシストざる手付〔10〕

		外径	内径	高さ	税抜価格
020002-003	47型	475×430㎜		345㎜	¥2,490
		取っ手を含めたサイズ515㎜			
011583-013	55型	550×505㎜		395㎜	¥3,470
		取っ手を含めたサイズ610㎜			

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−10℃〜120℃
抗菌



22-103-4
トンボアシストざる手なし〔10〕

		外径	内径	高さ	税抜価格
020003-009	30型	295(278)		160㎜	¥ 580
020003-008	35型	350(317)		180㎜	¥ 860
020003-007	40型	405(365)		205㎜	¥1,100
011583-009	47型	470(430)		250㎜	¥2,100
020003-006	55型	555(510)		295㎜	¥3,090

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−10℃〜120℃
抗菌

N



22-103-5
サンコーざる #50 手付〔10〕

	外径	内径	税抜価格
041156-001	512×342㎜	462×302㎜	¥3,930

材質：ポリプロピレン
有効内寸：φ327×302㎜
ネスティング高さ：46㎜



22-103-6
PPラバケット No.40〔05〕

	外径	内径	高さ	税抜価格
039086-001	505×464		310㎜	¥3,850

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−10℃〜80℃



22-103-7
PPパイスケットⅡ〔05〕

	外径	高さ	内径	税抜価格
026510-001	600×242㎜		550㎜	¥3,850

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−10℃〜80℃



22-103-8
PPマルカゴ No.55〔05〕

	税抜価格
031539-001	¥3,540

外径545×高さ180㎜
内径510×深さ160㎜
底寸：直径440㎜ 容量：27ℓ
材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−10℃〜80℃



22-103-9
セキスイ ザルカゴ#30ブルー〔05〕

	上部	下部	高さ	容量	税抜価格
011624-030	510×350		280㎜	30ℓ	¥3,720

材質：ポリエチレン
耐熱温度：0℃〜80℃

ざるコンシリーズ

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−20℃〜120℃

ザルとコンテナがセットになって便利です。



22-103-10
ざるコン丸 グリーン〔05〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
011487-002	丸	396×218㎜		16ℓ	¥2,000

流し洗いに便利な排水スリット設計でお米、麺類、野菜洗いに最適です。



22-103-11
ざるコン角 グリーン〔05〕

		外寸	高さ	質量	税抜価格
011487-004	角5.5ℓ	317×248×114㎜		626g	¥1,400
011487-003	角9.0ℓ	371×290×133㎜		949g	¥1,700
011487-001	角14ℓ	426×332×154㎜			¥2,000

用途が広く使いやすい角ざるです。



22-104-1

アシスト抗菌角ざる深型〔05〕

ブルー	グリーン	ピンク	イエロー		高さ	税抜価格
011824-001	011824-002	011824-003	011824-004	深1型	355×480×165㎜	¥1,680
011824-005	011824-006	011824-007	011824-008	深2型	295×390×130㎜	¥1,070
011824-009	011824-010	011824-011	011824-012	深3型	230×300×105㎜	¥ 600

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：120℃
●4色展開でカラーで使い分け可能です。 抗菌

用途が広く使いやすい角ざるです。



22-104-2

アシスト抗菌角ざる浅型ブルー〔05〕

		高さ	税抜価格
011825-001	浅1型	355×480×85㎜	¥1,500
011825-002	浅2型	295×390×70㎜	¥ 860
011825-003	浅3型	230×300×55㎜	¥ 470

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：120℃
抗菌

メロウタイム角かごシリーズ

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−20℃〜100℃



ライトグリーン

22-104-3

メロウタイム 角かご深型〔05〕

			外寸	高さ	税抜価格
006354-003	K-546	(小) ライトグリーン	230×300×105㎜	¥	560
006354-002	K-545	(中) ライトグリーン	295×390×130㎜	¥	1,020
006354-001	K-5442	(大) ライトグリーン	360×480×165㎜	¥	1,640
006354-006	K-546	(小) ブルー	230×300×105㎜	¥	560
006354-005	K-545	(中) ブルー	295×390×130㎜	¥	1,020
006354-004	K-5442	(大) ブルー	360×480×165㎜	¥	1,640

抗菌



ブルー

22-104-4

メロウタイム 角かご浅型〔05〕

			外寸	高さ	税抜価格
006355-003	K-543	(小) ライトグリーン	225×300×55㎜	¥	470
006355-002	K-542	(中) ライトグリーン	295×395×70㎜	¥	830
006355-001	K-5412	(大) ライトグリーン	365×485×85㎜	¥	1,430
006355-006	K-543	(小) ブルー	225×300×55㎜	¥	470
006355-005	K-542	(中) ブルー	295×395×70㎜	¥	830
006355-004	K-5412	(大) ブルー	365×485×85㎜	¥	1,430

抗菌



22-104-5

メロウタイム キッチンバット〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
034138-001	K533(小)	300×230×45㎜	2.1ℓ	¥	830
034138-002	K532(中)	390×300×45㎜	3.7ℓ	¥	1,160
034138-003	K531(大)	480×360×45㎜	5.7ℓ	¥	1,600

カラーはライトグリーンのみです。



22-104-6

リスキッチンバスケット ブルー〔10〕

			外寸	高さ	税抜価格
007590-001	浅型	S	355×265×	90㎜	¥ 680
007590-002	浅型	M	405×305×105㎜		¥ 910
007590-003	浅型	L	460×345×118㎜		¥1,270
007590-004	深型	DS	366×272×135㎜		¥ 910
007590-005	深型	DM	418×316×160㎜		¥1,200
007590-006	深型	DL	489×362×180㎜		¥1,490

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−20℃〜100℃



22-104-7

PP角洗いカゴ（ブルー）〔15〕

	税抜価格
001848-001 幅392×奥行341×高さ190㎜ 内寸：幅350×奥行308×高さ148㎜ 底寸：幅318×奥行278㎜ 容量：8ℓ 材質：ポリプロピレン	¥1,900

耐熱温度：−10℃〜80℃



22-104-8

イケダプラスチック角カゴ〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
006018-001	#10	480×370×	110㎜	¥1,160
006018-002	#20	410×320×	100㎜	¥ 760
006018-003	#30	345×275×	85㎜	¥ 600
006018-004	#40	290×240×	75㎜	¥ 500
006018-005	#50	235×195×	65㎜	¥ 400

原料樹脂：ポリプロピレン
耐熱温度：−20℃〜120℃
外寸はハンドルを含まない寸法です。

このページの材質は 資料 539ページ

一度にたくさん野菜の水切りができます。



10型



20型



水抜き栓付



滑り止めの脚ゴム付



22-105-❶

ジャンボ野菜水切り器〔09〕

		外径	高さ	全高 カゴ内寸	高さ	容量	質量	税抜価格
036498-001	10型	340×340×455		270×230㎜		10ℓ	2.6kg	¥32,500
036498-002	20型	430×410×525		340×310㎜		20ℓ	4.0kg	¥38,000

材質：本体・蓋/ポリプロピレン（耐熱温度120℃）
カゴ/ポリエチレン（耐熱温度70℃）
水抜き栓/シリコンゴム

バリバリサラダシリーズ

材質：蓋・バスケット/ポリプロピレン
本体/スチロール（耐熱70℃）

クルッと回してシャキっと水切り。野菜の水切りや麺類の水切りにも便利です。



22-105-❷

バリバリサラダ〔M〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
011611-002	小	196×170㎜		2.5ℓ	¥1,400
011611-003	中	220×170㎜		4.45ℓ	¥1,900
011611-001	ビッグ	260×225㎜		6.0ℓ	¥2,500



22-105-❸

バリバリサラダ ジャンボ〔M〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
011763-001	307×235㎜		約6.5ℓ	¥4,800



22-105-❹

バリバリサラダ バケツタイプ〔M〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
011764-001	307×320㎜		約9.3ℓ	¥6,300

独自の斜め設計　水洗い&水切り
これ一台で野菜などの水洗いと水切り、お米洗いまで可能な新設計のサラダスピナーです。







22-105-❺

サラダスピナーウォッシュ&フレッシュ〔10〕

	外径	高さ	税抜価格
003402-001	280×200㎜		¥3,600

材質：ボウル/SAN樹脂（耐熱温度80℃）
フタ/ポリプロピレン
専用アタッチメント/ポリプロピレン
ベースゴム/TPE
重量：約600g
容量：約2ℓ

底部吸盤でしっかり固定されるので、安定して水切りが出来ます。



22-105-❻

Stixxサラダ スピナー#1010〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
039051-001	268×225㎜		¥5,500

材質：本体樹脂部/ポリプロプレン（耐熱120℃）、
ナイロン樹脂（耐熱80℃）、ABS樹脂（耐熱80℃）、
吸盤レバー/ステンレス鋼
吸盤/ゴム

切った食材をサッとすくえる。







22-105-❼

フタ付きチリトリザルボウル〔M〕

		外寸	満水容量	質量	税抜価格
017756-001	S	125×141×76㎜	400㎖	106g	¥ 800
017756-002	M	144×159×87㎜	650㎖	140g	¥1,000
017756-003	L	169×184×99㎜	1.1ℓ	190g	¥1,200

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：−20℃〜140℃
電子レンジOK



22-106-1
18-8 取替網式裏ごし枠〔00〕

	内径	高さ	税抜価格
003242-001	21cm	210×	90mm ¥2,900
003022-001	24cm	230×100mm	¥3,100
003110-001	27cm	270×100mm	¥3,700
003021-001	31cm	310×105mm	¥3,900
003111-001	36cm	360×110mm	¥5,500

22-106-2
18-8 取替網〔00〕

	目の大きさ	21cm用	24cm用	27cm用	31cm用	36cm用
4メッシュ(パン粉フルイ)	6.35mm		006020-001	003112-004	006019-001	003113-004
7メッシュ(パン粉フルイ)	3.63mm	006726-007	006020-002	003112-007	006019-002	003113-007
9メッシュ(砂糖フルイ)	2.82mm		006020-003	003112-009	006019-003	003113-009
12メッシュ(砂糖フルイ)	2.08mm	006726-012	006020-009	003112-012	006019-009	003113-012
20メッシュ(うらごし荒目)	1.27mm	006726-020	006020-004	003112-020	006019-004	003113-020
30メッシュ(うらごし中目)	0.83mm	006726-030	006020-005	003112-030	006019-005	003113-030
50メッシュ(うらごし細目)	0.50mm	006726-050	006020-006	003112-050	006019-006	003113-050
65メッシュ(絹ごし)	0.39mm		006020-007	003112-065	006019-007	003113-065
		¥1,800	¥2,000	¥2,400	¥2,850	¥4,400

裏ごしや揚げ物調理時の油はね防止など
様々な場面で活躍します。



22-106-3
ステンレス裏ごし〔M〕

		高さ	税抜価格
003464-001	15cm	50mm	¥ 680
003464-002	18cm	50mm	¥ 780
003464-003	21cm	50mm	¥1,000

枠:18-0ステンレス
網:18-8ステンレス
網目:30メッシュ

22-106-4
18-8 キッチンネット〔M〕

	外径	柄の長さ	税抜価格
007028-002	19cm	200 × 100mm	¥1,650
007028-001	23cm	240 × 110mm	¥2,000

網目:24メッシュ





22-106-5
木枠ステン張裏ごし〔M〕

細目(40メッシュ)

	外径	高さ	税抜価格
003031-001	7寸 210 ×	90mm	¥ 7,920
003031-002	8寸 240 ×	110mm	¥10,260
003031-003	9寸 270 ×	110mm	¥12,240
003031-004	尺0 300 ×	125mm	¥13,140
003031-005	尺1 330 ×	140mm	¥16,000
003031-006	尺2 360 ×	140mm	¥17,000

中目(24メッシュ)

	外径	高さ	税抜価格
003031-007	7寸 210 ×	90mm	¥ 7,740
003031-008	8寸 240 ×	110mm	¥ 9,360
003031-009	9寸 270 ×	110mm	¥11,880
003031-010	尺0 300 ×	125mm	¥12,600
003031-011	尺1 330 ×	140mm	¥15,000
003031-012	尺2 360 ×	140mm	¥17,000

荒目(14メッシュ)

	外径	高さ	税抜価格
003031-013	7寸 210 ×	90mm	¥ 7,740
003031-014	8寸 240 ×	110mm	¥10,260
003031-015	9寸 270 ×	110mm	¥12,240
003031-016	尺0 300 ×	125mm	¥13,140
003031-017	尺1 330 ×	140mm	¥16,000
003031-018	尺2 360 ×	140mm	¥17,000



22-106-6
木枠代用毛裏ごし〔M〕

細目(2本毛・24メッシュ)

	外径	高さ	税抜価格
003030-001	6寸 180 ×	90mm	¥ 7,740
003030-002	7寸 210 ×	90mm	¥ 7,740
003030-003	8寸 240 ×	110mm	¥ 9,360
003030-004	9寸 270 ×	110mm	¥11,880
003030-005	尺0 300 ×	125mm	¥12,960
003030-006	尺1 330 ×	140mm	¥15,600
003030-007	尺2 360 ×	140mm	¥17,000

荒目(3本毛・16メッシュ)

	外径	高さ	税抜価格
003030-008	6寸 180 ×	90mm	¥ 7,740
003030-009	7寸 210 ×	90mm	¥ 7,740
003030-010	8寸 240 ×	110mm	¥ 9,360
003030-011	9寸 270 ×	110mm	¥11,880
003030-012	尺0 300 ×	125mm	¥12,960
003030-013	尺1 330 ×	140mm	¥15,600
003030-014	尺2 360 ×	140mm	¥17,000



22-106-7
木枠ステン張粉フルイ 24 メッシュ〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
010015-001	7寸 210 ×	90mm	¥ 4,500
010015-002	8寸 240 ×	90mm	¥ 6,840
010015-003	9寸 270 ×	90mm	¥ 8,280
010015-004	尺0 300 ×	90mm	¥ 9,000
010015-005	尺1 330 ×	90mm	¥10,400
010015-006	尺2 360 ×	90mm	¥10,400



22-106-8
18-0 粉ふるい〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
010016-002	大	100×110mm	¥1,160
010016-001	特大	125×135mm	¥1,590



22-107-❶ 18-8半円スープ取りざる〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
013009-001	27cm用	255×220mm		¥12,650
013009-002	30cm用	285×250mm		¥13,750
013009-003	33cm用	315×280mm		¥14,300
013009-004	36cm用	345×310mm		¥15,950
013009-005	39cm用	375×340mm		¥17,600
013009-006	42cm用	405×350mm		¥18,700
013009-007	45cm用	435×380mm		¥19,250
013009-008	48cm用	465×410mm		¥20,350
013009-009	51cm用	495×440mm		¥23,100

網目:8メッシュ

22-107-❷ 18-8丸型スープ取りざる

		外径	高さ	税抜価格
013010-001	27cm用	255×260mm		¥11,550〔M〕
013010-011	30cm用	285×290mm		¥12,000〔05〕
013010-012	33cm用	315×320mm		¥13,000〔05〕
013010-004	36cm用	345×350mm		¥13,750〔M〕
013010-005	39cm用	375×380mm		¥14,850〔M〕
013010-006	42cm用	405×410mm		¥15,400〔M〕
013010-007	45cm用	435×430mm		¥16,500〔M〕
013010-017	48cm用	465×470mm		¥19,000〔05〕
013010-009	51cm用	495×500mm		¥20,350〔M〕

網目:8メッシュ



22-107-❸ 18-8パンチング半丸型スープ取りざる〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
013647-036	36cm用	350×180×300mm		¥30,000
013647-039	39cm用	380×200×330mm		¥32,000
013647-042	42cm用	410×210×360mm		¥36,000
013647-045	45cm用	440×230×390mm		¥42,000
※ 013647-048	48cm用	470×250×420mm		¥43,000

荒目穴 直径2.2mm
特注サイズも出来ます。
(受注生産 ※48cmのみ)



22-107-❹ 18-8パンチング丸型スープ取りざる〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
013648-036	36cm用	350×350mm		¥43,000
013648-039	39cm用	380×380mm		¥46,000
013648-042	42cm用	410×410mm		¥55,000
013648-045	45cm用	440×440mm		¥61,000
※ 013648-048	48cm用	470×470mm		¥70,000

荒目穴 直径2.2mm
特注サイズも出来ます。
(受注生産 ※48cmのみ)



22-107-❺ 18-8パンチング丸スープ取りザル20cm〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
070425-020	200×295mm		¥29,800

パンチング穴径1.5mm 板厚:0.6mm



22-107-❻ MD18-8スープこし〔M〕

		外径	高さ	柄長	税抜価格
013039-001	14cm	140×125×175mm			¥ 4,700
013039-002	18cm	180×158×175mm			¥ 6,300
013039-003	20cm	200×195×220mm			¥10,300
013039-004	24cm	240×220×225mm			¥14,000
013039-005	27cm	270×260×295mm			¥22,500
013039-006	30cm	300×286×295mm			¥26,000

※14~24cmは直径1.2mm、27~30cmは直径1.3mmの穴があいています。
14、18cmは板ハンドル、20~30cmはモナカハンドル



22-107-❼ UK18-8スープこし〔M〕

		外径	高さ	柄長	税抜価格
013040-001	15cm	150×130×160mm			¥ 6,100
013040-002	18cm	180×160×180mm			¥ 7,200
013040-003	21cm	210×185×210mm			¥ 8,950
013040-004	24cm	240×220×260mm			¥12,300
013040-005	27cm	270×250×280mm			¥19,700
013040-006	30cm	300×290×310mm			¥23,300

穴径:1.0mm



22-107-❽ UK18-8片手コランダー〔M〕

		外径	高さ	柄長	税抜価格
070466-012	12cm	120×	90×150mm		¥3,300
070466-014	14cm	140×100×170mm			¥4,000
070466-016	16cm	160×125×170mm			¥4,800
070466-018	18cm	180×140×170mm			¥5,300
070466-020	20cm	200×165×170mm			¥5,800
070466-022	22cm	220×175×170mm			¥6,500
070466-025	25cm	250×200×170mm			¥7,800

12cm:板ハンドル
14~25cm:モナカハンドル



22-107-❾ UK18-8パンチングスープこし〔M〕

		外径	高さ	柄長	税抜価格
057137-018	18cm	180×170×155mm			¥6,900
057137-021	21cm	210×205×155mm			¥8,800
057137-024	24cm	240×235×155mm			¥9,700

穴径:1.5mm



22-107-❿ UK18-8シノア〔M〕

		外径	高さ	柄長	税抜価格
012010-001	21cm	210×155×210mm			¥ 9,650
012010-002	24cm	240×180×230mm			¥10,800

網目:25メッシュ



22-107-⓫ 18-8三角ストレーナーダブル網 耳付〔M〕

		内径	深さ	柄の長さ	税抜価格
013418-001	11cm	110×	80×110mm		¥1,350
013418-002	13cm	130×100×110mm			¥1,850
013418-003	15cm	150×114×110mm			¥2,150

網目:内網0.16mm 40メッシュ
外網0.34mm 16メッシュ



22-107-⓬ 18-8とんがりシノア〔M〕

		外径	高さ	柄長	税抜価格
020588-015	15cm	150×	85×130mm		¥3,820
020588-018	18cm	180×	95×130mm		¥4,160
020588-021	21cm	210×105×130mm			¥5,150

網目:30メッシュ

織り込まれた純銀の糸が抗菌・防臭・帯電防止など
すぐれた機能を発揮します。



22-108-1
綿だしこし布袋〔M〕

	外寸	税抜価格
016013-002	小 410×330㎜	￥2,100
016013-001	大 450×400㎜	￥2,300



22-108-2
綿だしこし布〔M〕

	外寸	税抜価格
016014-001	900×900㎜	￥3,400



22-108-3
ミューファン抗菌さらし〔05〕

	巾	長さ	税抜価格
032548-001	34㎝	×10m	¥4,200

材質：綿100%（スリット糸「ミューファン」使用）

抗菌



22-108-4
ミューファン抗菌ガーゼ〔05〕

	巾	長さ	税抜価格
032547-001	袋入 30㎝	×10m	¥2,500

材質：綿 100%（スリット糸「ミューファン」使用）

抗菌



22-108-5
吉田さらし（仕上）1反〔M〕

	巾	長さ	税抜価格
011174-001	340㎜	×10m	￥2,800

綿 100%



22-108-6
食品用ネル地万能こし布〔M〕

	巾	長さ	税抜価格
010395-002	100㎝	×100㎝	￥ 2,800
010395-001	100㎝	×5m巻	￥13,000

綿 100%
スープこし、だしこし、コーヒードリップなどのこし布として、また食材の絞り布に最適です。



22-108-7
食品用寒冷沙万能覆い布〔M〕

	巾	長さ	税抜価格
006480-001	110㎝	×10m巻	￥7,200

綿 100%
食器汁器、食材の覆い布として、食材の保護材としてご使用いただけます。



22-108-8
ガーゼ布〔M〕

	巾	長さ	税抜価格
006282-001	30㎝	×10m	￥1,500

綿 100%

不織布だしこし

材質：ポリプロピレン
●使い捨てです。
●そのままゴミ箱に捨てられます。



シートタイプ

22-108-9
本職用スグトール 1m×1m角10枚入〔05〕

	税抜価格
013912-001	￥3,800



袋タイプ



22-108-10
不織布ダシ袋ヒモ付き〔M〕

	サイズ	税抜価格
016644-003	特小（100枚入）	180×300㎜ ¥4,500
016644-004	小 （100枚入）	250×350㎜ ¥5,000
016644-005	中 （100枚入）	350×400㎜ ¥6,150
016644-006	大 （50枚入）	500×600㎜ ¥5,150

耐熱温度：120℃

袋タイプ



ブルー
青色で混入しても発見しやすい。



白
かつお節などを中に入れ、テープ部分で口を縛って使います。

22-108-11
だしとりサンエース100枚入

	サイズ	税抜価格
016924-001	小 白	180×300㎜ ￥ 4,600〔M〕
016924-002	中 白	250×350㎜ ￥ 5,800〔M〕
016924-003	大 白	350×400㎜ ￥ 7,100〔M〕
016924-004	特大 白	500×600㎜ ¥13,300〔M〕
016924-005	小 ブルー	180×300㎜ ￥ 4,700〔00〕
016924-006	中 ブルー	250×350㎜ ￥ 6,000〔00〕
016924-007	大 ブルー	350×400㎜ ￥ 7,500〔00〕
016924-008	特大 ブルー	500×600㎜ ¥14,000〔00〕

耐熱性：140℃

布だしこし

◆粗目

極粗目
ポリエステル3㎜目
用途：がら取り、豚骨スープ、干物
乾物向けのネット、ドライフルーツ



22-109-❶
角目だしこし〔M〕

		税抜価格
016915-001	袋大 450×400㎜	¥3,700
016915-002	袋小 410×330㎜	¥3,500
016915-003	布 900×900㎜	¥5,100

材質：ポリエステル100% 目開き寸法：約3㎜ 濾し目：極粗目

粗目
ポリエステル2㎜目
用途：がら取り、豚骨スープ、干物
乾物向けのネット、ドライフルーツ



22-109-❷
ネットだしこし〔M〕

		税抜価格
016916-001	袋大 450×400㎜	¥3,300
016916-002	袋小 410×330㎜	¥3,100
016916-003	布 900×900㎜	¥4,400

材質：ポリエステル100% 目開き寸法：約2㎜ 濾し目：粗目

粗目
ポリエステル1㎜目
用途：がら取り、豚骨スープ、干物
乾物向けのネット、ドライフルーツ



22-109-❸
メッシュだしこし〔M〕

		税抜価格
016917-001	袋大 450×400㎜	¥2,100
016917-002	袋小 410×330㎜	¥1,900
016917-003	布 900×900㎜	¥2,700

材質：ポリエステル100% 目開き寸法：約1㎜ 濾し目：粗目

◆中目

中目
用途：野菜絞り、果汁絞り、
味噌漉し、スープこし、
だしこし、漬け込み用



22-109-❹
薄手ガーゼだしこし袋〔M〕

		税抜価格
016918-001	大 450×400㎜	¥1,400
016918-002	小 410×330㎜	¥1,000

材質：綿100% 濾し目：中目

中目
用途：だしこし、スープこし、
粘度の高い流動物の濾過



22-109-❺
寒冷沙だしこし〔M〕

		税抜価格
016919-001	袋大 450×400㎜	¥1,700
016919-002	袋小 410×330㎜	¥1,600
016919-003	布 900×900㎜	¥1,400

材質：綿100% 濾し目：中目

中目
用途：だしこし、スープこし、
洋食ソースこし



22-109-❻
天竺さらしだしこし〔M〕

		税抜価格
016920-001	袋大 450×400㎜	¥2,400
016920-002	袋小 410×330㎜	¥2,100
016920-003	布 900×900㎜	¥2,900

材質：綿100% 濾し目：中目

◆細目

細目
用途：コンソメスープ、
豆乳、牛乳



22-109-❼
ポリエステル紗だしこし〔M〕

		税抜価格
016923-001	袋大 440× 420㎜	¥2,200
016923-002	袋小 400× 370㎜	¥2,100
016923-003	袋特小 280× 260㎜	¥1,600
016923-004	袋極小 200× 220㎜	¥1,400
016923-005	袋ミニ 160× 150㎜	¥1,100
016923-006	布 1,000×1,000㎜	¥2,900

材質：ポリエステル100% 濾し目：細目

細目
用途：和食、日本料理、一番だし、
昆布、鰹節、コーヒードリップ



22-109-❽
ネル地だしこし〔M〕

		税抜価格
016922-001	袋大 450×400㎜	¥2,600
016922-002	袋小 410×330㎜	¥2,400
016922-003	布 900×900㎜	¥3,100

材質：綿100% 濾し目：細目

極細目
用途：和食/洋食/
中華のだし・スープ



22-109-❾
厚手ガーゼ二重だしこし〔M〕

		税抜価格
016921-001	袋大 450×400㎜	¥2,200
016921-002	袋小 410×330㎜	¥2,000
016921-003	布 900×900㎜	¥2,800

材質：綿100% 濾し目：極細目

◆かつおぶし削り



22-109-❿
木製業務用カツ箱

		外寸	高さ	税抜価格
006049-002	王座	240×100×97㎜		¥5,800〔05〕

材質：刃/刃物用鋼、本体/天然木、金台/ナラ材

		外寸	高さ	税抜価格
006049-001	いろり端	240×110×95㎜		¥8,700〔M〕

材質：刃/刃物用鋼、本体/タモ材、金台/ナラ材



22-109-⓫
木製カツ箱〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
006050-002	中	235× 88×77㎜		¥3,950
006050-001	大	240×100×95㎜		¥4,400

材質：刃/刃物用鋼

ハンドルをまわすだけで
きれいな削り節がつくれます。



22-109-⓬
手動かつおぶし削りオカカ116〔20〕

		幅 奥行き 高さ	税抜価格
005067-003		205×192×261㎜	¥6,800

すべり止め吸盤付き

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

ステンの共柄だから衛生的です。❶〜❻



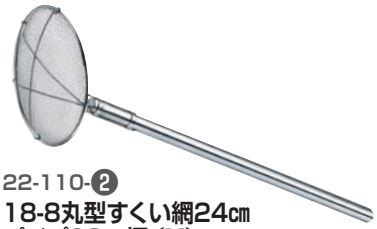
荒目6.5m/s(約4mm)　細目14m/s(約1.8mm)　絹目40m/s(約0.6mm)

※メッシュ(m/s)とは、1インチ(25.4mm)の一辺間にある網目の数を表す単位です。
(例)14メッシュは1インチ間に網目が14ヶあることになります。

22-110-❶ 18-8丸型すくい網18cm パイプ63cm柄〔M〕

	網目	税抜価格
013410-005 極荒目(溶接金網)	10mm目	¥8,300

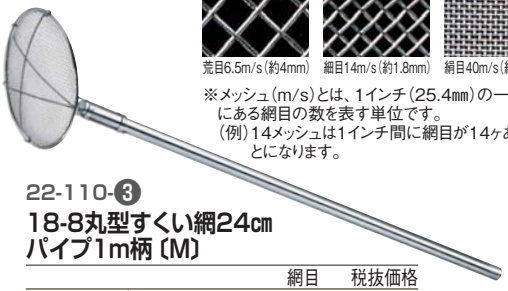
頭直径180×柄の長さ630mm
なくなり次第廃番です。



22-110-❷ 18-8丸型すくい網24cm パイプ63cm柄〔M〕

	網目	税抜価格
013309-001 絹目	40メッシュ	¥8,600
013309-002 細目	14メッシュ	¥8,200
013309-003 荒目	6.5メッシュ	¥8,200
013309-005 極荒目(溶接金網)	10mm目	¥9,700

頭直径240×柄630mm



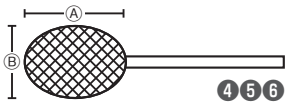
22-110-❸ 18-8丸型すくい網24cm パイプ1m柄〔M〕

	網目	税抜価格
013411-001 絹目	40メッシュ	¥ 8,900
013411-002 細目	14メッシュ	¥ 8,650
013411-003 荒目	6.5メッシュ	¥ 8,650
013411-005 極荒目(溶接金網)	10mm目	¥10,000
▲013411-004 亀甲目	10mm目	¥ 9,770

頭直径240×柄の長さ1,000mm
▲マークはなくなり次第廃番です。



❹❺



❹❺❻



22-110-❹ 18-8小判スイノー特大パイプ50cm柄〔M〕

	網目	税抜価格
013310-008 絹目	40メッシュ	¥ 9,700
013310-009 細目	14メッシュ	¥ 9,000
013310-006 荒目	6.5メッシュ	¥ 8,800
013310-010 極荒目(溶接金網)	10mm目	¥11,100

頭外寸Ⓐ280×Ⓑ250×柄長500mm

22-110-❺ 18-8小判スイノー特大パイプ63cm柄〔M〕

	網目	税抜価格
013310-001 絹目	40メッシュ	¥ 9,300
013310-002 細目	14メッシュ	¥ 8,600
013310-003 荒目	6.5メッシュ	¥ 8,600
013310-005 極荒目(溶接金網)	10mm目	¥10,600

頭外寸Ⓐ280×Ⓑ250×柄長630mm

22-110-❻ 18-8小判スイノー特大パイプ1m柄〔M〕

	網目	税抜価格
013412-001 絹目	40メッシュ	¥ 9,500
013412-002 細目	14メッシュ	¥ 8,900
013412-003 荒目	6.5メッシュ	¥ 8,900
013412-005 極荒目(溶接金網)	10mm目	¥11,000

頭外寸Ⓐ280×Ⓑ250×柄長1,000mm

プラスチック製　着脱自在抗菌角柄製品シリーズ

すべて 納期確認

- ボルトによる固定方式またはワンプッシュ式ですから、頭部と柄を簡単に着脱でき、お手入れ容易、いつも清潔で衛生的です。
- 頭部はステンレス製、柄は木材と超高分子ポリマーの複合体ですから、軽量で耐久性抜群です。
- 柄の断面が四角形(角柄)ですから、操作性は最高です。
- 柄は用途により3種類❾❿⓫から選べます。



柄材質：木材＋超高分子量ポリマー



22-110-❼ すくい網抗菌角柄用〔10〕

	型	網目	外寸	深さ	重量	税抜価格
013659-006	ナス型	特大平織10mm目	280×250×	63mm	310g	¥9,500
013659-002	ナス型	細目4mm目	250×220×	73mm	280g	¥7,500
013659-007	丸型 直径240	平織10mm目	240×	59mm	290g	¥8,500
013659-004	丸型 直径240	細目4mm目	240×	31mm	300g	¥7,600
013659-005	丸型 直径240	絹目40メッシュ	240×	31mm	285g	¥8,100

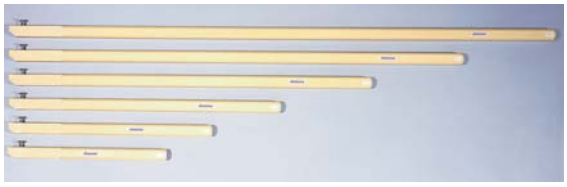
材質：18-8ステンレス
※角柄は別売りです。



22-110-❽ 網ひしゃく抗菌角柄用〔10〕

	外径	深さ	重量	税抜価格
001500-002	250(頭部)	250×73mm	330g	6mm穴 ¥12,900
001500-001	300(頭部)	300×78mm	450g	8mm穴 ¥16,600

材質：18-8ステンレス
※角柄は別売りです。



22-110-❾ 抗菌角柄(ボルト付)〔10〕

	全長	重量	税抜価格
006631-001	350mm	170g	¥ 5,100
006631-002	450mm	220g	¥ 5,300
006631-003	600mm	270g	¥ 6,400
006631-004	800mm	360g	¥ 8,000
006631-005	1,000mm	450g	¥ 9,600
006631-006	1,200mm	540g	¥11,200

耐熱温度：100℃
抗菌

ボルトは長さ25mmのロングタイプですから、使用中に抜け落ちる心配はありません。



22-110-❿ 抗菌角柄(ワンプッシュ式)〔10〕

	全長	重量	税抜価格
050147-001	350mm	170g	¥ 6,100
050147-002	450mm	220g	¥ 6,300
050147-003	600mm	270g	¥ 7,400
050147-004	800mm	360g	¥ 8,900
050147-005	1,000mm	450g	¥10,300
050147-006	1,200mm	540g	¥11,900

耐熱温度：100℃
- 角柄に着脱用プッシュボタンを内蔵する事でネジを使わなくても取り付け取り外しが容易にできるようになりました。

抗菌

天ぷら・揚げ物対応



22-110-⓫ 揚げ物用ブルー角柄(ワンプッシュ式)〔10〕

	全長	重量	税抜価格
045070-001	350mm	230g	¥ 7,800
045070-002	450mm	300g	¥ 9,000
045070-003	600mm	400g	¥10,300
045070-004	800mm	550g	¥17,700

耐熱温度：180℃
※頭部は別売りです。

このページの網目とパンチングは 資料 541ページ

一体成形により洗浄性が向上。



ステンレスグリップを四角にする事でグリップの滑りを抑制し、操作性が向上。

ほつれ異物混入を解消したワイヤカゴ式。
渕は溶接してあります。



ミドル KGA-002M 60cm柄
ロング KGA-002L 100cm柄
特大 KGA-005



細目 中目 粗目

22-111-❶ ステンレス 一体型 角柄網ヒシャク〔10〕

		頭径	全長(柄長)	穴径	税抜価格
045132-001	KSA25-40	250×	650(400)mm	6mm	¥18,900
045132-002	KSA25-60	250×	850(600)mm	6mm	¥21,000
045132-003	KSA25-100	250×1,250(1,000)mm		6mm	¥24,700
045132-004	KSA30-40	300×	700(400)mm	8mm	¥21,700
045132-005	KSA30-60	300×	900(600)mm	8mm	¥23,200
045132-006	KSA30-100	300×1,300(1,000)mm		8mm	¥26,300

納期確認

22-111-❷ 18-8ののじ調理用すくいカゴ

ののじ調理用すくいカゴ細目〔13〕

		カゴ巾	全長	柄長さ	重さ	税抜価格
040180-004	ミドルKGA-001M	245×	875×	600mm	約1.2kg	¥38,000
040180-005	ロングKGA-001L	245×1,275×		1,000mm	約1.4kg	¥38,000

網目2mm目

納期確認

ののじ調理用すくいカゴ中目〔13〕

		カゴ巾	全長	柄長さ	重さ	税抜価格
040180-001	ミドルKGA-002M	245×	875×	600mm	約0.8kg	¥37,000
040180-002	ロングKGA-002L	245×1,275×		1,000mm	約1.0kg	¥37,000

網目6mm目

納期確認

ののじ調理用すくいカゴ粗目〔13〕

		カゴ巾	全長	柄長さ	重さ	税抜価格
040180-006	ミドルKGA-003M	245 ×	875 ×	600mm	約 0.9kg	¥37,000
040180-007	ロングKGA-003L	245 × 1,275 ×		1,000mm	約 1.0kg	¥37,000

目:隙間／9mm

納期確認

ののじ調理用すくいカゴ丸 特大〔13〕

		カゴ外径	全長	柄長さ	税抜価格
040180-003	KGA-005L	330 × 1,360 ×		1,000mm	¥42,000

重量:約1.6kg 網目:12.5目 網太さ:2mm

納期確認



❸❹共通

22-111-❸ 18-8パンチング網ヒシャク細目〔05〕

	直径	柄の長さ	深さ	税抜価格
070234-001	250×	250mm	75mm	¥ 9,400
070234-002	250×	500mm	75mm	¥ 9,800
070234-003	250×	750mm	75mm	¥10,500
070234-004	250×1,000mm		75mm	¥11,100
070234-005	300×	250mm	82mm	¥11,800
070234-006	300×	500mm	82mm	¥12,400
070234-007	300×	750mm	82mm	¥13,300
070234-008	300×1,000mm		82mm	¥13,800

網目:穴径2mmピッチ3.5mm
※小判柄に加工できます。(加工費別途)

22-111-❹ 18-8パンチング網ヒシャク荒目〔05〕

	直径	柄の長さ	深さ	税抜価格
070234-009	250×	250mm	75mm	¥ 9,000
070234-010	250×	500mm	75mm	¥ 9,400
070234-011	250×	750mm	75mm	¥10,100
070234-012	250×1,000mm		75mm	¥10,700
070234-013	300×	250mm	82mm	¥11,300
070234-014	300×	500mm	82mm	¥11,800
070234-015	300×	750mm	82mm	¥12,700
070234-016	300×1,000mm		82mm	¥13,300

網目:穴径6mmピッチ9.0mm
※小判柄に加工できます。(加工費別途)



22-111-❺ UK18-8パンチング パイプ柄スクイ玉揚〔M〕

		外寸	全長	税抜価格
070451-001	小	190×160×385mm		¥ 7,950
070451-002	中	220×190×465mm		¥ 9,100
070451-003	大	250×200×580mm		¥10,800
070451-004	特大	280×250×620mm		¥12,400

パンチング穴径2.2mm 板厚:0.6mm



22-111-❻ UK18-8パンチング パイプ柄丸型スクイ玉揚〔M〕

	外径	全長	税抜価格
070454-001	270×620mm		¥12,500

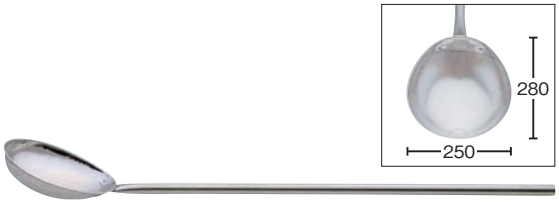
パンチング穴径2.2mm 板厚:0.6mm



22-111-❼ UK18-8パンチング パイプ柄スクイザル〔M〕

		外径	高さ	柄	税抜価格
070223-024	24cm	260×70×		210mm	¥11,500
070223-026	26cm	270×75×		210mm	¥12,000
070223-028	28cm	285×80×		210mm	¥12,500
070223-030	30cm	305×85×		210mm	¥13,000
070223-033	33cm	335×90×		210mm	¥14,000

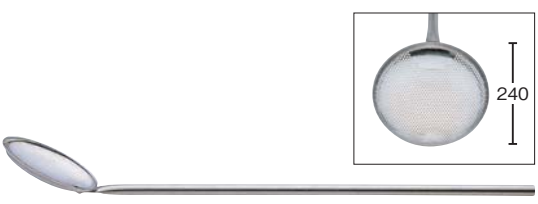
パンチング穴径2.2mm 板厚:0.6mm



22-111-❽ UK18-8パンチング 給食用スクイ網 すいのう型〔M〕

	外寸	柄	税抜価格
070458-001	280×250×1,010mm		¥19,900

パンチング穴径3.0mm 板厚:0.6mm



22-111-❾ UK18-8パンチング 給食用スクイ網 丸型24cm〔M〕

	外径	柄	税抜価格
070457-024	240×1,010mm		¥15,900

パンチング穴径3.0mm 板厚:0.6mm



22-112-1
18-8木柄プロスイノー〔M〕

	頭外寸	深さ	柄の長さ	税抜価格
072063-001 小	160×190×	49×	280㎜	¥2,750
072063-002 中	190×220×	66×	280㎜	¥3,100
072063-003 大	220×255×	77×	370㎜	¥3,600
072063-004 特大	250×280×	77×	370㎜	¥4,200

材質：本体/18-8ステンレス鋼、柄/天然木
網目：6.5メッシュ



22-112-2
18-8パイプ柄プロスイノー〔M〕

	頭外寸	深さ	柄の長さ	税抜価格
013021-004 小	160×190×	49×	240㎜	¥4,150
013021-006 中	190×220×	66×	240㎜	¥4,500
013021-005 大	220×255×	77×	345㎜	¥5,500
013021-001 特大	250×280×	77×	345㎜	¥6,100

網目：6.5メッシュ



22-112-3
18-8手付すくいザル〔M〕

	頭外寸	柄の長さ	網目	税抜価格
013019-003 中	170×140×	135㎜	12m/s	¥1,300
013019-002 大	190×160×	145㎜	14m/s	¥1,600
013019-001 特大	220×190×	150㎜	14m/s	¥1,800



22-112-4
18-8プロストレーナー〔M〕

	外径	高さ	柄の長さ	税抜価格
013022-001	175㎜	175×	70×200㎜	¥2,860
013022-002	215㎜	215×	95×200㎜	¥3,850
013022-003	230㎜	230×100×	210㎜	¥4,600
013022-004	250㎜	250×	95×210㎜	¥4,880
013022-005	300㎜	300×105×	260㎜	¥7,500
013022-006	350㎜	350×120×	260㎜	¥8,500

網：16メッシュ



22-112-5
HN18-8ローズ柄ストレーナーダブル網〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
013025-006	16㎝	160×70×	145㎜	¥2,400
013025-005	20㎝	200×90×	175㎜	¥3,600
013025-004	25㎝	250×95×	175㎜	¥4,600

網目：ダブル網/8m/s+18m/s

HN18-8ローズ柄ストレーナー シングル網〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
013026-006	16㎝	160×70×	145㎜	¥2,300
013026-005	20㎝	200×90×	175㎜	¥3,200
013026-004	25㎝	250×95×	175㎜	¥3,900

網目：シングル網/16m/s



22-112-6
スリースノー木柄タフストレーナーシングル網〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
013026-009	16㎝	160×	70×155㎜	¥2,500
013026-008	20㎝	200×	85×155㎜	¥3,200
013026-007	25㎝	250×100×	155㎜	¥3,900

網目：16メッシュ
タフに使える強度の強い網を使用しています。



22-112-7
18-8共柄ストレーナー〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
006655-015	15㎝	160×70×	125㎜	¥1,040
006655-018	18㎝	190×80×	125㎜	¥1,300
006655-021	21㎝	220×85×	125㎜	¥1,550

網目：16メッシュ



22-112-8
18-8共柄ストレーナー足付〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
013398-001	15㎝	160×80×	175㎜	¥1,570
013398-002	18㎝	190×90×	175㎜	¥1,760
013398-003	21㎝	220×95×	175㎜	¥2,000

網目：16メッシュ
●足つきだから転がりません。



22-112-9
18-8頑丈なストレーナー〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
041234-013	13㎝	130×53×	75㎜	¥1,500
041234-015	15㎝	150×60×	80㎜	¥1,700
041234-019	19㎝	190×75×	120㎜	¥2,350
041234-022	22㎝	220×85×	130㎜	¥2,700
041234-025	25㎝	250×97×	140㎜	¥3,200

網目：16メッシュ

このページの網目とパンチングは 資料 541ページ

柄が樹脂製で衛生的です。



22-113-1

スリースノー樹脂柄そば揚ヨコ型〔M〕

	外径	深さ	柄長	税抜価格
015255-021	21cm	210×30	×290mm	¥2,800
015255-024	24cm	240×35	×290mm	¥3,100
015255-027	27cm	270×35	×290mm	¥3,500
015255-030	30cm	300×45	×290mm	¥4,500

材質：本体/18-8ステンレス鋼、
柄/66ナイロン（ガラス繊維入り）耐熱温度200℃
網目：6.5メッシュ



22-113-2

スリースノー樹脂柄そば揚タテ型〔M〕

	外径	深さ	柄長	税抜価格
015264-001	18cm	180×30	×360mm	¥2,700
015264-002	21cm	210×30	×360mm	¥2,900
015264-003	24cm	240×35	×360mm	¥3,100
015264-004	27cm	270×35	×360mm	¥3,300
015264-005	30cm	300×45	×360mm	¥4,500

材質：本体/18-8ステンレス鋼、
柄/66ナイロン（ガラス繊維入り）耐熱温度200℃
網目：6.5メッシュ



22-113-3

18-8竹柄そば揚〔M〕

	外径	柄の長さ	税抜価格
015204-006	縦型6寸	180×360mm	¥2,230
015204-007	縦型7寸	210×360mm	¥2,440
015204-008	縦型8寸	240×360mm	¥2,800
015203-006	横型6寸	180×300mm	¥2,230
015203-007	横型7寸	210×300mm	¥2,440
015203-008	横型8寸	240×300mm	¥2,800

網目：6.5メッシュ



22-113-4

18-8 特製竹柄そば揚昭和型〔M〕

	外径	柄長さ	税抜価格
015200-006	縦型 6寸	180×約360mm	¥2,400
015200-007	縦型 7寸	210×約360mm	¥2,550
015200-008	縦型 8寸	240×約360mm	¥2,750

本竹柄
日本製



22-113-5

18-8 特製竹柄そば揚昭和型〔M〕

	外径	柄長さ	税抜価格
015199-006	横型 6寸	180×約300mm	¥2,400
015199-007	横型 7寸	210×約300mm	¥2,550
015199-008	横型 8寸	240×約300mm	¥2,750

本竹柄
日本製



22-113-6

木柄そば揚厚網〔M〕

	外径	柄の長さ	税抜価格
015012-001	18cm	180×500mm	¥2,900
015012-002	21cm	210×500mm	¥3,100
015012-003	24cm	240×500mm	¥3,400

材質：ステンレス鋼
網目：6.5メッシュ



22-113-7

スリースノー共柄 すくい網30cm〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
057197-030	300×45	×350mm		¥5,000

網目：6.5メッシュ
材質：18-8ステンレス



22-113-8

UK18-8パンチング そば揚 縦型〔M〕

	外径	柄長さ	税抜価格
070453-018	18cm	180×360mm	¥7,400
070453-021	21cm	210×360mm	¥7,830
070453-024	24cm	240×360mm	¥9,000

パンチング穴径3.0mm 板厚：0.6mm



22-113-9

UK18-8パンチング そば揚 横型〔M〕

	外径	柄長さ	税抜価格
070455-018	18cm	180×280mm	¥7,300
070455-021	21cm	210×280mm	¥7,730
070455-024	24cm	240×280mm	¥8,960

パンチング穴径3.0mm 板厚：0.6mm



22-113-10

UK18-8パンチング そば揚21cm〔M〕

	外径	柄長さ	税抜価格
070456-021	210×500mm		¥9,800

パンチング穴径3.0mm 板厚：0.6mm





22-113-11

18-8背脂こし 中目11メッシュ〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
014347-002	21cm	210×30	×245mm	¥2,400
014347-005	24cm	240×30	×245mm	¥2,650

18-8ラーメンスープこし 細目24メッシュ〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
014347-001	21cm	10026	210×30×245mm	¥2,550
014347-004	24cm	10025	240×30×245mm	¥2,800

18-8ラーメンスープこし極細目60メッシュ〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
014347-007	21cm	210×30	×245mm	¥2,650
014347-008	24cm	240×30	×245mm	¥2,900

網目：60メッシュ
●澄んだスープに対応



22-113-12

UK18-8パンチング 背油こし〔M〕

	外寸	柄長さ	税抜価格
070452-021	21cm	210×250mm	¥7,530
070452-024	24cm	240×250mm	¥8,760

パンチング穴径3.0mm 板厚：0.6mm


板状引掛


ワイヤー引掛

いいね！

22-114-1
18-8ローズ柄丸底うどんてぼ〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
003019-001	138×145×210㎜			¥2,600

網目：8メッシュ
※止め金はワイヤーです。



22-114-2
MM18-8ローズ柄丸底うどんてぼ〔00〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
003016-001	138×145×210㎜			¥2,600

網目：8メッシュ
※止め金は板状です。



22-114-3
18-8ローズ柄うどんてぼ底平

	止め金	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
003012-001	ワイヤー	138×130×210㎜〔M〕			¥2,800
003012-002	MM板状	138×130×210㎜〔00〕			¥2,800

網目：8メッシュ



22-114-4
18-8木柄うどんてぼ〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
003015-001	140×160×185㎜			¥2,650

網目：8メッシュ



22-114-5
フジボシ18-8木柄うどんてぼ丸底〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
003166-001	140×150×200㎜			¥3,250

網目：10メッシュ



22-114-6
木柄うどんてぼL-218〔M〕

	外径	内寸	深さ	柄長さ	税抜価格
003370-001	140×127×160×190㎜				¥1,980

網目：8メッシュ



22-114-7
スリースノー 平木柄うどんてぼ丸底10121〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
003405-001	140×150×210㎜			¥3,200

網目：0.57×8メッシュ

強い振りに対応！



22-114-8
ラーメン専用パワーてぼ引掛付〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
039387-002	丸底 8 メッシュ	140 × 150 × 220㎜		¥4,100
039387-021	深型 8 メッシュ	140 × 160 × 220㎜		¥4,350
039387-022	深型細麺 10 メッシュ	140 × 160 × 220㎜		¥4,350
039387-023	深型極細麺 16 メッシュ	140 × 160 × 220㎜		¥4,500

首部に太線を採用（本品5㎜、標準品3.5㎜）
材質：本体/ステンレス　柄/天然木



22-114-9
ラーメン専用パワーてぼ平底引掛フック付〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	網目	税抜価格
039388-002	140×130×220㎜			8メッシュ	¥4,100



22-114-10
フジボシ18-8強力ローズ柄うどんてぼ〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
003354-001	丸底	140×150×200㎜		¥3,800
003354-002	底平	140×130×200㎜		¥3,800

網目：10メッシュ



22-114-11
茶木柄うどんてぼ深型〔M〕

	外径	深さ	税抜価格
003018-001	140×180㎜		¥2,400

網目：8メッシュ
材質：柄/木製（着色）



22-114-12
茶木柄深型うどんあげ底平〔M〕

	外径	深さ	柄の長さ	税抜価格
003328-001	140×200×220㎜			¥4,240

網目：8メッシュ
材質：柄/木製（着色）



22-114-13
フジボシ 18-8強力深型ローズ柄てぼ〔M〕

	口径	深さ	柄長さ	税抜価格
007707-001	底丸 140×180×200㎜			¥4,300
007707-002	底平 140×160×200㎜			¥4,300

材質：18-8ステンレス
金網：10メッシュ

ゆで麺機、ゆで釜リング用

- 標準口径サイズで最大級の容量なので、2玉楽にゆでられます。
- 太線使用で柄の付根が折れにくく、金網は絶対はずれません。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

つけ麺に最適



22-115-1
スリースノー デカてぼ〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	重量	税抜価格
019944-015	15cm	150×140×220mm		350g	¥4,300
019944-016	16cm	160×160×220mm		370g	¥4,500

網目:6.5メッシュ
底面が広く平坦なので、麺が広がりほくれやすい。
対流を生かすことができるので美味しく茹で上がります。



22-115-2
18-8共柄底平うどんてぼ〔M〕

		外径	深さ	柄長さ	網目	税抜価格
003344-001	ミニ	140×130×152mm			8メッシュ	¥3,800
003013-001	小	150×130×145mm			8メッシュ	¥3,700
003014-001	大	190×145×175mm			10メッシュ	¥4,200


ワイヤー引掛



22-115-3
18-8パイプ柄うどん揚丸底#10117〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
003020-002	No.4	140×150×200mm		¥3,800

網目:8メッシュ
衛生的なステンレスパイプ柄は、中空で熱くなりにくく、すべり止め加工を施してあります。

衛生的な樹脂ハンドル仕様。 ❹〜❼
木製ハンドルと比較し、衛生的で劣化しにくいです。

究極に細かい網目の「そうめんに最適」なてぼ



22-115-4
パワーGてぼ極美 丸底10175〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	重量	税抜価格
003468-001	140×150×220mm			330g	¥4,100

材質:本体/18-8ステンレス、柄/66ナイロン(ガラス繊維入)
網目:8メッシュ
対応麺量:200g



22-115-5
パワーGてぼ極美 フチ高31900〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	重量	税抜価格
003469-001	140×185×220mm			360g	¥4,300

材質:本体/18-8ステンレス、柄/66ナイロン(ガラス繊維入)
網目:8メッシュ
対応麺量:250g



22-115-6
パワーGてぼ 対流10176〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	重量	税抜価格
003470-001	140×165×220mm			390g	¥5,400

材質:本体/18-8ステンレス、柄/66ナイロン(ガラス繊維入)
網目:8メッシュ
対応麺量:350g
対流でおいしく茹で上げる。



22-115-7
そうめんてぼ〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	重量	税抜価格
015269-001	160×150×220mm			320g	¥5,300

材質:18-8ステンレス、柄:PBT
耐熱温度:150℃
メッシュ(開目:mm):24(0.75)



22-115-8
UKパンチング 木柄丸底うどんてぼ〔M〕

		外径	深さ	柄長さ	税抜価格
003221-001	小	125×165mm		185mm	¥7,100
003221-002	大	135×175mm		185mm	¥7,500

材質:18-8ステンレス
荒目:穴径2.2mm



22-115-9
UKパンチング 共柄丸底うどんてぼ〔M〕

		外径	深さ	柄長さ	税抜価格
003222-001	小	125×165mm		185mm	¥7,000
003222-002	大	135×175mm		185mm	¥7,100

材質:18-8ステンレス
荒目:穴径2.2mm



22-115-10
UKパンチング パイプ柄丸底うどんてぼ〔M〕

		外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070428-001	小	125×165×185mm			¥8,700
070428-002	大	135×175×185mm			¥9,200

パンチング穴径2.2mm 板厚:0.5mm



22-115-11
UKパンチング シリコン柄うどんてぼ〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
070427-001	小	140×130mm		¥4,900
070427-002	大	140×180mm		¥5,130



22-116-❶
UK18-8パンチング 木柄平底うどん揚〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070432-001	187×170×185㎜			¥10,700

パンチング穴径3.0㎜ 板厚：0.5㎜



22-116-❷
UK18-8パンチング 共柄平底うどん揚〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070433-001	187×170×185㎜			¥10,500

パンチング穴径3.0㎜ 板厚：0.5㎜



22-116-❸
UK18-8パンチング パイプ柄平底うどん揚〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070434-001	187×170×185㎜			¥11,700

パンチング穴径3.0㎜ 板厚：0.5㎜



22-116-❹
UKパンチング 木柄底平煮ざる〔M〕

		外径	高さ	柄長さ	税抜価格
022117-001	小	135×140㎜		185㎜	¥6,950
022117-002	中	150×150㎜		185㎜	¥7,480
022117-003	大	165×160㎜		185㎜	¥7,850

荒目：穴径2.2㎜



22-116-❺
UKパンチング 共柄底平煮ざる〔M〕

		外径	高さ	柄長さ	税抜価格
022116-001	小	135×140㎜		185㎜	¥6,550
022116-002	中	150×150㎜		185㎜	¥6,900
022116-003	大	165×160㎜		185㎜	¥7,450

荒目：穴径2.2㎜



22-116-❻
UKパンチング パイプ柄底平煮ざる〔M〕

		外径	高さ	柄長さ	税抜価格
070429-001	小	135×140×185㎜			¥8,450
070429-002	中	150×150×185㎜			¥8,960
070429-003	大	165×160×185㎜			¥9,600

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.5㎜



22-116-❼
UKパンチング木柄深型 底平煮ザルうどんてぼ〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
070435-001	130×200×185㎜			¥7,930

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.5㎜



22-116-❽
UKパンチング共柄深型 底平煮ザルうどんてぼ〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
070436-001	130×200×185㎜			¥7,420

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.5㎜



22-116-❾
UKパンチングパイプ柄深型 底平煮ザルうどんてぼ〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
070437-001	130×200×185㎜			¥9,980

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.5㎜

底網の目が細く細麺もOKです。❶❷



22-117-❶
18-8ローズ柄 スパゲッティーてぼ〔M〕

	外径	深さ	税抜価格
013020-001	135×180㎜		¥4,840

網目:側面14メッシュ網目:底面30メッシュ



22-117-❷
18-8白木柄 スパゲッティーてぼ〔M〕

	外径	深さ	税抜価格
013413-001	135×180㎜		¥4,700

網目:側面14メッシュ網目:底面30メッシュ



22-117-❸
スリースノー木柄 スパゲティーてぼ〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
013315-001 小	130×190×190㎜			¥5,700
013315-002 大	150×230×190㎜			¥6,850

網:18-8ステンレス
網目:16メッシュ



22-117-❹
スリースノー木柄 スパゲティーてぼスリム〔M〕

	外径	柄	税抜価格
009334-001	110×300×190㎜		¥6,750

網:18-8ステンレス
網目:16メッシュ



22-117-❺
ラーメンパスタあげ〔M〕

	外径	高さ	柄の長さ	質量	税抜価格
039473-001 丸底	140×180㎜	220㎜		250g	¥3,020
039473-002 底平	140×200㎜	220㎜		250g	¥4,700

丸底:網目:線径0.37×16メッシュ
底平:網目:線径0.34×16メッシュ
材質:本体/18-8ステンレスハンドル/木製(着色)



22-117-❻
UK18-8パンチング スパゲッティストレーナー〔M〕

	外径	高さ	ハンドル	税抜価格
070448-001	250×120×250㎜			¥14,500

パンチング穴径1.5㎜ 板厚:0.6㎜



22-117-❼
UK18-8パンチング スパゲティてぼ〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
013649-001 木柄M	135×180㎜		¥ 8,750
013649-002 木柄L	155×220㎜		¥ 9,580
013649-003 木柄深型	115×300㎜		¥ 9,480
013649-004 パイプ柄M	135×180㎜		¥ 9,900
013649-005 パイプ柄L	155×220㎜		¥10,800
013649-006 パイプ柄深	115×300㎜		¥10,600

中目:穴径1.5㎜
ハンドル長さ185㎜

毎日のてぼ洗浄をもっとラクに。



22-117-❽
てぼラシ31902〔M〕

	全長	質量	税抜価格
019979-001	約280㎜	150g	¥3,500

材質:毛/PBT、芯材/18-8ステンレス、柄/PP
耐熱温度:120℃
- 圧倒的な毛の抜けにくさ!
- 万が一抜けても赤色の毛は発見しやすいです。
- ブラシがてぼの内側の形状にフィット!
- コシの強いウエーブ毛で高い洗浄力
- 握りやすい太めのグリップでしっかり洗浄ができる



22-118-1
18-8 白木柄角型 うどんてぼ〔M〕

	外寸	深さ	税抜価格
003345-001	149×180×133㎜		¥6,300

網目：12メッシュ



22-118-2
18-8 共柄角型 うどん揚げ縦 / 深型〔M〕

	外寸	深さ	税抜価格
003309-001	130×200×145㎜		¥7,750



22-118-3
18-8 角型うどん揚深型〔M〕

	外寸	深さ	柄長さ	税抜価格
003125-001	木柄たて型 130×200×150×175㎜			¥7,050
003125-003	パイプ柄たて型 130×200×150×175㎜			¥7,750

網目：底16メッシュ＋側面14メッシュ
冷凍麺に合います。



22-118-4
18-8 角型うどん揚 木柄縦型浅型〔M〕

	外寸	深さ	柄長さ	税抜価格
003125-005	130×200×90×175㎜			¥5,300

網目：10メッシュ
冷凍麺に合います
在庫限りで廃番です。



22-118-5
UK18-8パンチング 木柄角てぼ/縦型〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070438-001	小 180×115×		85×185㎜	¥8,200
070438-002	大 180×115×140×185㎜			¥9,500

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.7㎜



22-118-6
UK18-8パンチング パイプ柄角てぼ/縦型〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070439-001	小 180×115×		85×185㎜	¥10,000
070439-002	大 180×115×140×185㎜			¥10,500

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.7㎜



22-118-7
UK18-8パンチング 木柄角てぼ/横型〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070474-001	小 115×180×		85×185㎜	¥8,200
070474-002	大 115×180×140×185㎜			¥9,500

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.7㎜



22-118-8
UK18-8パンチング パイプ柄角てぼ/横型〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070441-001	小 115×180×		85×185㎜	¥10,000
070441-002	大 115×180×140×185㎜			¥10,500

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.7㎜



22-118-9
UK18-8パンチング木柄角型うどん揚〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070442-001	175×152×130×185㎜			¥12,000

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.6㎜



22-118-10
UK18-8パンチング共柄角型うどん揚〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070443-001	175×152×130×185㎜			¥11,900

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.6㎜



22-118-11
UK18-8パンチングパイプ柄角型うどん揚〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070444-001	175×152×130×185㎜			¥12,900

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.6㎜



22-118-12
UK18-8パンチング 共柄冷凍麺てぼ〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070449-001	160×45×140×170㎜			¥9,900

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.6㎜



22-118-13
UK18-8パンチング パイプ柄冷凍麺てぼ〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070450-001	160×45×140×170㎜			¥11,800

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.6㎜



22-118-14
UK18-8パンチング スパゲッティバスケット〔M〕

	外寸	高さ	柄長さ	税抜価格
070445-001	290×100×150×210㎜			¥17,900

パンチング穴径1.5㎜ 板厚：0.6㎜



22-119-❶
ボイルバスケット〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
030241-016	16cm片手	160×	80×140mm	¥2,000
030241-018	18cm片手	180×	90×140mm	¥2,400
030241-020	20cm片手	200×100×140mm		¥2,600
030241-022	22cm片手	220×130×160mm		¥3,850
030241-024	24cm片手	240×140×160mm		¥5,500
030241-025	24cm両手	240×140×160mm		¥5,900

金網：線径0.37mm×16メッシュ
材質：ステンレス鋼



22-119-❷
18-8ボイルストレーナー足付〔M〕

	外径	深さ	柄の長さ	税抜価格
030658-016	16cm	160×108×130mm		¥1,700
030658-019	19cm	190×118×145mm		¥2,100
030658-022	22cm	220×128×150mm		¥2,400

網目：12メッシュ



22-119-❸
UKパンチング ボイルバスケット片手浅型〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
030343-015	15cm	150×110mm	¥ 8,650
030343-018	18cm	180×130mm	¥ 9,500
030343-021	21cm	210×150mm	¥12,100
030343-024	24cm	240×160mm	¥12,600

中目：穴径1.5mm 板厚：0.5mm



22-119-❹
UKパンチング ボイルバスケット両手深型〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
030344-021	21cm	210×180mm	¥12,000
030344-024	24cm	240×210mm	¥14,200

中目：穴径1.5mm 板厚：0.5mm



22-119-❺
18-8パンチング フランクフルトバスケット〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
070447-001	170×170mm		¥12,000

パンチング穴径5.0mm 板厚：0.6mm



22-119-❻
ステンレスプロみそこし〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
010009-003	170×110×225mm			¥3,850

網目：16メッシュ
鍋の渕にかけられるフック付。
材質：ステンレス鋼



22-119-❼
18-8共柄ミニみそこし〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
032507-001	92×75×160mm			¥950



22-119-❽
18-8木柄味噌こし〔M〕

	外径	深さ	柄長さ	税抜価格
032009-001	大	124×80×170mm		¥1,550
032009-002	小	89×70×170mm		¥1,340



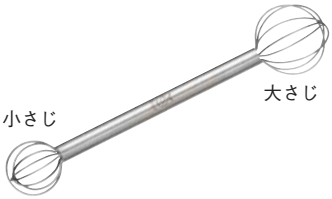
22-119-❾
パンチングこしてぼ〔M〕

	直径	高さ	柄長さ	税抜価格
010516-001	170×115mm		245mm	¥7,500

網目：細目（穴径1.1mm）

いつもの味が手軽に作れる

毎日同じ味付け
くるっと回して簡単に計量、そのままみそ溶きも卵溶きやドレッシング作りにも重宝





22-119-❿
レイエ 計量みそマドラー LS1500〔10〕

	重量	税抜価格
032611-001	20g	¥1,700

全長200×最大径40mm
本体：18-8ステンレス 中栓：ナイロン
定価販売商品



22-119-⓫
炒り網〔M〕

	外径	高さ	柄長さ	税抜価格
002365-013	13cm	130×40×170mm		¥2,500
002365-016	16cm	160×50×170mm		¥2,880

材質：ステンレス鋼



22-119-⓬
18-8白木柄ゴマ煎り〔M〕

	直径	高さ	全長	税抜価格
010014-002	112×27×270mm			¥850

材質：本体/ステンレス、ハンドル/天然木



22-119-⓭
合わせ豆いり器 太鼓型〔M〕

	内径	高さ	柄	税抜価格
031659-001	185×50×150mm			¥1,700

松風 MATSUKAZE MOLYBDENUM STEEL MTI M5≋ 松風M5

いいね！

オールステンレスで衛生的

最中ハンドル。
ハンドル/SUS304（18-8ステンレス）
刀身/モリブデンバナジューム鋼
両刃



22-120-❶
ペティーナイフ〔M〕 両刃

	刃渡	全長	税抜価格
018178-012	120	235㎜	¥3,400
018178-015	150	260㎜	¥3,500



22-120-❷
牛刀〔M〕 両刃

	刃渡	全長	税抜価格
018179-018	180	305㎜	¥3,600
018179-021	210	345㎜	¥4,200
018179-024	240	370㎜	¥4,600
018179-027	270	400㎜	¥5,000



22-120-❸
三徳17㎝〔M〕 両刃

	刃渡	全長	税抜価格
018181-017	170	300㎜	¥3,600



22-120-❹
薄刃16㎝〔M〕 両刃

	刃渡	全長	税抜価格
018180-016	160	290㎜	¥3,600

使い分け用に
数字名入できます。
別見積もり



オールステンレス包丁名入れできます。

龍治 オールステンレスシリーズ

材質：刃部/モリブデン・バナジウム鋼（本刃付） ハンドル/18-8ステンレス
- 一体構造
- モナカ（空洞）ハンドルでエンボス加工
- 錆びに強い
- 水砥本刃付けで切れ味持続します。



22-120-❺
ペティナイフ〔05〕 両刃

	刃渡	全長	質量	税抜価格
040293-125 RY0109	125	250㎜	90g	¥4,300
040293-150 RY0110	150	275㎜	100g	¥4,500

板厚：1.8㎜

22-120-❻
牛刀〔05〕 両刃

	刃渡	全長	質量	板厚	税抜価格
040294-180 RY0103	180	315㎜	135g	2.0㎜	¥ 5,000
040294-210 RY0104	210	345㎜	145g	2.5㎜	¥ 6,000
040294-240 RY0105	240	375㎜	170g	2.5㎜	¥ 7,000
040294-270 RY0106	270	415㎜	225g	2.5㎜	¥ 9,000
040294-300 RY0107	300	445㎜	250g	2.5㎜	¥11,000

22-120-❼
筋引〔05〕 両刃

	刃渡	全長	質量	税抜価格
040295-240 RY0112	240	375㎜	140g	¥7,000
040295-270 RY0113	270	405㎜	150g	¥8,000

板厚：2.5㎜

22-120-❽
骨スキ〔05〕 両刃

	刃渡	全長	質量	税抜価格
040296-150 RY0111	150	285㎜	115g	¥6,000

板厚：2.5㎜

22-120-❾
菜切〔05〕 両刃

	刃渡	全長	質量	税抜価格
040297-165 RY0102	165	300㎜	145g	¥5,000

板厚：2㎜

22-120-❿
三徳〔05〕 両刃

	刃渡	全長	質量	税抜価格
040297-170 RY0101	170	305㎜	135g	¥5,000

板厚：2㎜

22-120-⓫
オールステンレスパンスライサー〔05〕

	刃渡	全長	質量	税抜価格
040292-230 RY0114	230	365㎜	125g	¥5,000

板厚：2㎜

関孫六 オールステンレスシリーズ

材質：刃体/ハイカーボンステンレス刃物鋼、
柄/ステンレススチール

安全衛生管理に適したオールステンレス製
プロの現場を考えたハンドル形状とグリップパターン

ステンレス一体構造のため熱湯消毒や食器洗浄機、
食器乾燥機の使用が可能で衛生的。



22-120-⓬
出刃〔05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
014475-015	150㎜	約287㎜	約300g	5.0㎜	¥13,000
014475-016	165㎜	約302㎜	約320g	5.0㎜	¥14,000
014475-018	180㎜	約317㎜	約340g	5.0㎜	¥15,000
014475-021	210㎜	約349㎜	約420g	5.0㎜	¥19,000
014475-024	240㎜	約386㎜	約530g	5.0㎜	¥21,000
014475-027	270㎜	約416㎜	約630g	5.0㎜	¥23,000
014475-030	300㎜	約446㎜	約700g	5.0㎜	¥26,000

22-120-⓭
刺身〔05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
014476-024	240㎜	約380㎜	約170g	2.5㎜	¥13,000
014476-027	270㎜	約410㎜	約190g	2.5㎜	¥14,000
014476-030	300㎜	約440㎜	約200g	2.5㎜	¥15,000

22-120-⓮
出刃210㎜左用〔05〕 片刃

	全長	重量	背厚	税抜価格
014477-021	約349㎜	約420g	5.0㎜	¥29,000

22-120-⓯
刺身270㎜左用〔05〕 片刃

	全長	重量	背厚	税抜価格
014478-027	約410㎜	約190g	2.5㎜	¥22,000

22-120-⓰
ペティナイフ〔05〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
014479-013	130㎜	約238㎜	約80g	1.8㎜	¥6,000
014479-015	150㎜	約258㎜	約90g	1.8㎜	¥6,500

22-120-⓱
牛刀〔05〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
014480-018	180㎜	約307㎜	約155g	2.0㎜	¥10,000
014480-021	210㎜	約337㎜	約170g	2.0㎜	¥11,000
014480-024	240㎜	約377㎜	約235g	2.5㎜	¥13,000
014480-027	270㎜	約407㎜	約260g	2.5㎜	¥14,000
014480-030	300㎜	約438㎜	約300g	2.5㎜	¥15,000

22-120-⓲
三徳170㎜〔05〕 両刃

	全長	重量	背厚	税抜価格
014481-017	約297㎜	約165g	2.0㎜	¥10,000

22-120-⓳
菜切165㎜〔05〕 両刃

	全長	重量	背厚	税抜価格
014482-016	約292㎜	約185g	2.0㎜	¥10,000

22-120-⓴
筋引き〔05〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
014483-024	240㎜	約377㎜	約160g	2.0㎜	¥12,000
014483-027	270㎜	約407㎜	約180g	2.0㎜	¥13,000

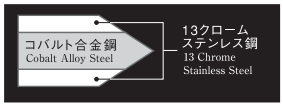
22-120-㉑
パン切300㎜〔05〕

	全長	重量	背厚	税抜価格
014485-030	約440㎜	約190g	2.0㎜	¥11,000

藤寅作 オールステンレスシリーズ

複合材とオールステンレスハンドルの組み合わせによる、
切れ味とお手入れのしやすさが魅力。
プロの厨房からご家庭のキッチンまで活躍します。

DPコバルト合金鋼



SD鋼 モリブデンバナジウム鋼　柄18-8ステンレス

スウェーデン鋼を主体として、モリブデン
バナジウムを添加して耐久性・耐錆性・
研ぎ易さにすぐれた素材です。



22-121-❶ペティナイフ〔00〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072248-012	FU-883	120㎜	225㎜	65g	1.8㎜	¥6,800
072248-015	FU-884	150㎜	255㎜	70g	1.8㎜	¥7,500

22-121-❷骨スキ〔00〕 片刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072249-015	FU-885	150㎜	275㎜	145g	3.2㎜	¥10,500

22-121-❸筋引〔00〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072250-024	FU-886	240㎜	360㎜	150g	2.2㎜	¥14,000
072250-027	FU-887	270㎜	395㎜	200g	2.5㎜	¥17,500

22-121-❹牛刀〔00〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072251-018	FU-888	180㎜	305㎜	150g	2.0㎜	¥10,000
072251-021	FU-889	210㎜	335㎜	160g	2.0㎜	¥11,000
072251-024	FU-890	240㎜	375㎜	210g	2.2㎜	¥14,000
072251-027	FU-891	270㎜	405㎜	255g	2.5㎜	¥17,500
072251-030	FU-892	300㎜	435㎜	290g	2.5㎜	¥23,000

22-121-❺薄刃〔00〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072252-016	FU-894	165㎜	295㎜	160g	2.0㎜	¥10,000

22-121-❻三徳〔00〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072253-017	FU-895	170㎜	290㎜	150g	2.0㎜	¥10,000

22-121-❼洋出刃〔00〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072254-017	FU-615	170㎜	290㎜	175g	3.5㎜	¥20,000
072254-021	FU-616	210㎜	345㎜	270g	4.0㎜	¥23,000
072254-024	FU-617	240㎜	380㎜	350g	5.0㎜	¥25,000

22-121-❽パンスライサー〔00〕

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072255-001	FU-629	215㎜	340㎜	135g	2.0㎜	¥10,000

22-121-❾小出刃〔00〕 片刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072256-010	FU-633	105㎜	215㎜	130g	3.2㎜	¥ 9,000
072256-012	FU-634	120㎜	230㎜	140g	3.2㎜	¥10,000

22-121-❿出刃〔00〕 片刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072257-015	FU-635	150㎜	280㎜	225g	4.0㎜	¥17,000
072257-016	FU-636	165㎜	295㎜	250g	4.0㎜	¥18,000
072257-018	FU-637	180㎜	320㎜	310g	5.0㎜	¥26,000
072257-021	FU-638	210㎜	350㎜	360g	5.0㎜	¥31,000

22-121-⓫柳刃〔00〕 片刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072258-021	FU-621	210㎜	340㎜	140g	2.5㎜	¥16,500
072258-024	FU-622	240㎜	380㎜	190g	3.0㎜	¥18,500
072258-027	FU-623	270㎜	410㎜	210g	3.0㎜	¥21,500
072258-030	FU-624	300㎜	440㎜	250g	3.5㎜	¥26,000

22-121-⓬蛸引〔00〕 片刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072259-024	FU-625	240㎜	370㎜	155g	3.0㎜	¥18,500
072259-027	FU-626	270㎜	410㎜	195g	3.0㎜	¥21,500
072259-030	FU-627	300㎜	440㎜	220g	3.5㎜	¥26,000

NARIHIRA オールステンレスシリーズ

材質：刃身/モリブデン特殊鋼
ハンドル/18-8ステンレス



22-121-⓭ FC-60 ペティナイフ 150㎜〔M〕 両刃

	全長	重量	背厚	税抜価格
021406-001	約260㎜	約85g	2.0㎜	¥3,000



22-121-⓮ FC-62 牛刀 180㎜〔M〕 両刃

	全長	重量	背厚	税抜価格
021408-001	約310㎜	約150g	2.0㎜	¥4,000



22-121-⓯ FC-61 三徳 170㎜〔M〕 両刃

	全長	重量	背厚	税抜価格
021407-001	約300㎜	約150g	2.0㎜	¥4,000



22-121-⓰ FC-63 パンスライサー 215㎜〔M〕 両刃

	全長	重量	背厚	税抜価格
021409-001	約350㎜	約130g	2.0㎜	¥3,800

正広 オールステンレスシリーズ 正広

ステンレスハンドルを使用したシリーズ

- 刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。
- 滑り止めを考慮したデザインのハンドルは、耐久性もプラスした理想的な設計。
- 薬品消毒によるハンドルの劣化を防ぎます。



22-121-⓱ 正広MV-S牛刀〔08〕

	税抜価格
007848-018 180	¥18,000
007848-021 210	¥19,500
007848-024 240	¥25,000
007848-027 270	¥30,500
007848-030 300	¥36,000



22-121-⓲ 正広MV-S筋引〔08〕

	税抜価格
057345-021 210	¥25,000
057345-024 240	¥25,000
057345-027 270	¥30,500

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

Brieto-M11プロシリーズ プロの理想の切れ味と使い易さを追求した造り。

材質：モリブデン・バナジウム鋼

ハンドルは18-8ステンレス鋼モナカ仕上げで、水・薬品等の高圧・高温殺菌洗浄を可能にした衛生的なハンドルです。



22-122-1 ペティナイフ〔05〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028548-012	M1108 120㎜	235㎜	70g	2.0㎜	¥7,000
028548-015	M1107 150㎜	265㎜	80g	2.0㎜	¥7,500
028548-018	M1117 180㎜	296㎜	88g	2.0㎜	¥8,000

22-122-2 牛刀〔05〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028549-018	M1106 180㎜	305㎜	150g	2.2㎜	¥10,000
028549-021	M1105 210㎜	335㎜	160g	2.2㎜	¥11,000
028549-024	M1104 240㎜	373㎜	210g	2.2㎜	¥13,000
028549-027	M1103 270㎜	408㎜	235g	2.5㎜	¥16,000
028549-030	M1102 300㎜	436㎜	280g	2.5㎜	¥20,000
028549-033	M1101 330㎜	467㎜	285g	2.5㎜	¥25,000

22-122-3 筋引〔05〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028550-024	M1113 240㎜	362㎜	155g	2.2㎜	¥13,000
028550-027	M1112 270㎜	406㎜	205g	2.2㎜	¥16,000
028550-030	M1127 300㎜	433㎜	220g	2.2㎜	¥20,000

22-122-4 洋出刃〔05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028551-018	M1120 180㎜	313㎜	240g	4.0㎜	¥18,000
028551-021	M1119 210㎜	343㎜	280g	4.0㎜	¥20,000
028551-024	M1111 240㎜	375㎜	320g	4.0㎜	¥24,000
028551-027	M1110 270㎜	406㎜	350g	4.0㎜	¥30,000

22-122-5 和風出刃〔05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028552-016	M1118 165㎜	300㎜	230g	4.0㎜	¥17,000
028552-021	M1129 210㎜	337㎜	275g	5.0㎜	¥26,000
028552-024	M1128 240㎜	367㎜	305g	5.0㎜	¥30,000

22-122-6 万能〔05〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028553-016	M1115 160㎜	285㎜	155g	2.2㎜	¥10,000
028553-017	M1114 175㎜	302㎜	175g	2.2㎜	¥11,000

22-122-7 菜切〔05〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028554-016	M1116 160㎜	287㎜	170g	2.2㎜	¥10,000

22-122-8 骨スキ〔05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028555-015	M1109 150㎜	270㎜	130g	2.2㎜	¥10,000

Brieto-M11プロシリーズ

プロの理想の切れ味と使い易さを追求した造り。

材質：モリブデン・バナジウム鋼

ハンドルは18-8ステンレス鋼モナカ仕上げで、水・薬品等の高圧・高温殺菌洗浄を可能にした衛生的なハンドルです



22-122-9 刺身庖丁〔05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028942-021	M1123 210㎜	340㎜	175g	3.0㎜	¥17,000
028942-024	M1122 240㎜	370㎜	185g	3.0㎜	¥18,500
028942-027	M1121 270㎜	400㎜	200g	3.0㎜	¥21,500
028942-030	M1135 300㎜	430㎜	210g	3.0㎜	¥26,000

22-122-10 角タコ引庖丁〔05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028943-021	M1139 210㎜	340㎜	145g	3.0㎜	¥17,000
028943-024	M1138 240㎜	370㎜	160g	3.0㎜	¥18,500
028943-027	M1137 270㎜	403㎜	170g	3.0㎜	¥21,500
028943-030	M1136 300㎜	430㎜	180g	3.0㎜	¥26,000

Brieto-M11プロ　ヨーロッパシリーズ







22-122-11 カービングナイフ〔05〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028926-008	M111 8吋	200㎜	330㎜	125g	2.2㎜ ¥10,000
028926-009	M110 9吋	230㎜	360㎜	140g	2.2㎜ ¥12,000

22-122-12 サーモンスライサー〔05〕 両刃 フレキシブル

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028928-001	M115 12吋	320㎜	440㎜	85g	2.2㎜ ¥20,000
※028928-002	M116 12吋	320㎜	440㎜	80g	2.2㎜ ¥24,000

※デポット加工グラントン刃

22-122-13 サンドイッチナイフ〔05〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028927-005	M114 5吋	140㎜	260㎜	75g	2.2㎜ ¥7,000
028927-006	M113 6吋	160㎜	280㎜	78g	2.2㎜ ¥7,500
028927-007	M112 7吋	180㎜	300㎜	80g	2.2㎜ ¥8,000

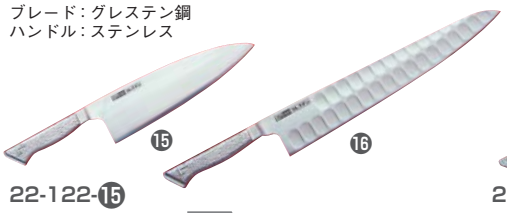
22-122-14 ナロースライサー〔05〕 両刃

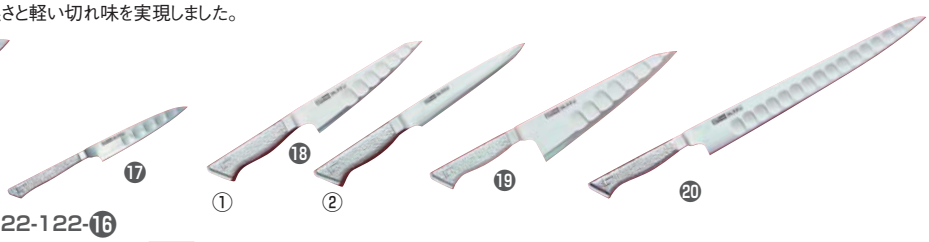
	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028929-008	M118 8吋	200㎜	320㎜	80g	2.2㎜ ¥10,000
028929-010	M117 10吋	260㎜	380㎜	95g	2.2㎜ ¥16,000

衛生的で耐久性の高い18-8ステンレスハンドル 腐食せず耐久性が抜群です。

TMタイプはへこみの部分に空気が入ることにより、刃離れの良さと軽い切れ味を実現しました。

ブレード：グレステン鋼
ハンドル：ステンレス





22-122-15 WM洋出刃〔15〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
038191-016	216WM 16cm	283㎜	290g	2.5㎜	¥19,500
038191-020	220WM 20cm	330㎜	305g	3.0㎜	¥31,900
038191-024	224WM 24cm	370㎜	320g	3.0㎜	¥39,600

22-122-16 TM牛刀〔15〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
042314-021	721TM 21cm	338㎜	225g	2.0㎜	¥ 22,000
042314-024	724TM 24cm	371㎜	245g	2.2㎜	¥ 27,500
042314-027	727TM 27cm	415㎜	310g	2.5㎜	¥ 33,000
042314-030	730TM 30cm	445㎜	330g	2.5㎜	¥ 40,700
042314-033	733TM 33cm	475㎜	360g	2.5㎜	¥ 49,500
042314-036	736TM 36cm	505㎜	390g	2.5㎜	¥ 58,300

22-122-17 TMペティー〔15〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
042315-012	012TM 12cm	248㎜	66g	1.5㎜	¥ 11,400
042315-014	014TM 14cm	266㎜	75g	1.5㎜	¥ 12,100

22-122-18 プロ用Mシリーズホネスキ〔15〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
030781-015	①415TM 15cm	278㎜	205g	2.5㎜	¥ 18,200
030781-014	②414WM 14cm	268㎜	190g	2.5㎜	¥ 18,200

22-122-19 TMガラスキ〔15〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
050055-020	420TM 19cm	312㎜	260g	3.0㎜	¥ 25,300

22-122-20 TSM筋引〔15〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
057082-024	724TSM 24cm	367㎜	216g	2.0㎜	¥ 25,300
057082-027	727TSM 27cm	395㎜	230g	2.0㎜	¥ 30,800
057082-030	730TSM 30cm	443㎜	280g	2.0㎜	¥ 37,400
057082-033	733TSM 33cm	470㎜	290g	2.0㎜	¥ 46,200
057082-036	736TSM 36cm	500㎜	300g	2.0㎜	¥ 55,000

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

このページの包丁は 資料 543ページ

Tojiro Color

刃身：モリブデンバナジウム鋼
柄：エラストマー樹脂　耐熱温度115℃



ハンドル
①ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。
②現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくく、耐久性抜群のハンドル。
③ハンドルカラーを6色用意。食材別に使用でき衛生管理ができます。
④熱湯殺菌（115℃　20分）にも対応。
⑤インサート成型により口元からの水、雑菌の侵入を防ぎます。

刀　身
①医療用メス材であるモリブデンバナジウム鋼使用。錆にくい、ねばりがあり、かけにくい等プロの厳しい要求に答えます。
②本刃付け仕上げ。

22-123-❶ ペティー〔00〕 抗菌 両刃

サイズ	全長	重量	背厚	グリーン	イエロー	レッド	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
12cm 商品コード	230㎜	50g	1.8㎜	F230G 020735-001	F140Y 020735-003	F160R 020735-005	F180BL 020735-007	F120W 020735-009	F250BK 020735-013	¥3,800
15cm 商品コード	260㎜	55g	1.8㎜	F231G 020735-002	F141Y 020735-004	F161R 020735-006	F181BL 020735-008	F121W 020735-010	F251BK 020735-014	¥4,300

22-123-❷ 骨スキ〔00〕 抗菌 片刃

サイズ	全長	重量	背厚	グリーン	イエロー	レッド	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
15cm 商品コード	285㎜	125g	2.5㎜	F232G 020736-001	F142Y 020736-002	F162R 020736-003	F182BL 020736-004	F122W 020736-005	F252BK 020736-007	¥5,000

22-123-❸ 筋引〔00〕 抗菌 両刃

サイズ	全長	重量	背厚	グリーン	イエロー	レッド	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
24cm 商品コード	370㎜	140g	2.5㎜	F233G 020737-024	F143Y 020737-003	F163R 020737-005	F183BL 020737-007	F123W 020737-009	F253BK 020737-013	¥7,000
27cm 商品コード	400㎜	155g	2.5㎜	F234G 020737-002	F144Y 020737-004	F164R 020737-006	F184BL 020737-008	F124W 020737-010	F254BK 020737-014	¥9,000

22-123-❹ 牛刀〔00〕 抗菌 両刃

サイズ	全長	重量	背厚	グリーン	イエロー	レッド	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
18cm 商品コード	315㎜	125g	2.0㎜	F235G 020738-001	F145Y 020738-007	F165R 020738-013	F185BL 020738-019	F125W 020738-025	F255BK 020738-037	¥ 4,800
21cm 商品コード	345㎜	150g	2.5㎜	F236G 020738-002	F146Y 020738-008	F166R 020738-014	F186BL 020738-020	F126W 020738-026	F256BK 020738-038	¥ 5,400
24cm 商品コード	375㎜	180g	2.5㎜	F237G 020738-003	F147Y 020738-009	F167R 020738-015	F187BL 020738-021	F127W 020738-027	F257BK 020738-039	¥ 7,000
27cm 商品コード	410㎜	225g	3.0㎜	F238G 020738-004	F148Y 020738-010	F168R 020738-016	F188BL 020738-022	F128W 020738-028	F258BK 020738-040	¥ 9,000
30cm 商品コード	440㎜	245g	3.0㎜	F239G 020738-005	F149Y 020738-011	F169R 020738-017	F189BL 020738-023	F129W 020738-029	F259BK 020738-041	¥11,000

22-123-❺ 薄刃〔00〕 抗菌 両刃

サイズ	全長	重量	背厚	グリーン	イエロー	レッド	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
16.5cm 商品コード	300㎜	135g	2.0㎜	F241G 020739-001	F151Y 020739-002	F171R 020739-003	F191BL 020739-004	F131W 020739-005	F261BK 020739-007	¥4,800

22-123-❻ 三徳〔00〕 抗菌 両刃

サイズ	全長	重量	背厚	グリーン	イエロー	レッド	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
17cm 商品コード	305㎜	125g	2.0㎜	F242G 020740-001	F152Y 020740-002	F172R 020740-003	F192BL 020740-004	F132W 020740-005	F262BK 020740-007	¥4,800

マイルドカットカラー庖丁

刃身：モリブデンバナジウム鋼　本研刃造り　本刃付
ハンドル：ノバロンAGZ330銀系無機抗菌剤入PP樹脂　エラストマー樹脂　耐熱温度115℃



22-123-❼ 牛刀 MCG〔05〕 抗菌 両刃

	カラー	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031753-001	ホワイト	18cm	295mm	95g	1.8mm	¥ 2,600
031753-002	ピンク	18cm	295mm	95g	1.8mm	¥ 2,600
031753-003	ブルー	18cm	295mm	95g	1.8mm	¥ 2,600
031753-004	イエロー	18cm	295mm	95g	1.8mm	¥ 2,600
031753-005	グリーン	18cm	295mm	95g	1.8mm	¥ 2,600
031753-006	ホワイト	21cm	330mm	115g	1.8mm	¥3,400
031753-007	ピンク	21cm	330mm	115g	1.8mm	¥3,400
031753-008	ブルー	21cm	330mm	115g	1.8mm	¥3,400
031753-009	イエロー	21cm	330mm	115g	1.8mm	¥3,400
031753-010	グリーン	21cm	330mm	115g	1.8mm	¥3,400



22-123-❽ 万能160㎜ MCB〔05〕 抗菌 両刃

	カラー	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031754-001	ホワイト	16cm	288mm	110g	1.8mm	¥ 2,600
031754-002	ピンク	16cm	288mm	110g	1.8mm	¥ 2,600
031754-003	ブルー	16cm	288mm	110g	1.8mm	¥ 2,600
031754-004	イエロー	16cm	288mm	110g	1.8mm	¥ 2,600
031754-005	グリーン	16cm	288mm	110g	1.8mm	¥ 2,600



22-123-❾ 菜切160㎜ MCN〔05〕 抗菌 両刃

	カラー	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031755-001	ホワイト	16cm	284mm	110g	1.8mm	¥ 2,600
031755-002	ピンク	16cm	284mm	110g	1.8mm	¥ 2,600
031755-003	ブルー	16cm	284mm	110g	1.8mm	¥ 2,600
031755-004	イエロー	16cm	284mm	110g	1.8mm	¥ 2,600
031755-005	グリーン	16cm	284mm	110g	1.8mm	¥ 2,600

ハセガワ抗菌カラー庖丁

※返品出来ません。

材質：刃部/ブライト特殊鋼　柄/18-8ステンレス抗菌特殊塗装
抗菌カラー庖丁の特長
- 刃部とグリップがステンレス一体構造で衛生的。
- グリップは抗菌特殊塗装で、食材別使い分け管理が容易。
- 材質は不錆スウェーデン鋼をベースにしたブライト特殊鋼で、切れ味抜群。



レーザーマーカーにて名入れできます。（別途見積り）
受注生産にて赤、茶、黒があります。ご注文の際は色指定ください。

22-123-❿ 牛刀（MGK）〔10〕 抗菌 納期確認 両刃

刃渡り	全長	重量	背厚	ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー	税抜価格
180㎜	310㎜	150g	1.8㎜	010521-001	010521-005	010521-009	010521-013	010521-017	¥15,600
210㎜	334㎜	173g	1.8㎜	010521-002	010521-006	010521-010	010521-014	010521-018	¥16,700
240㎜	376㎜	232g	2.0㎜	010521-003	010521-007	010521-011	010521-015	010521-019	¥21,000
270㎜	406㎜	258g	2.0㎜	010521-004	010521-008	010521-012	010521-016	010521-020	¥26,400

22-123-⓫ 菜切（MNK）〔10〕 抗菌 納期確認 両刃

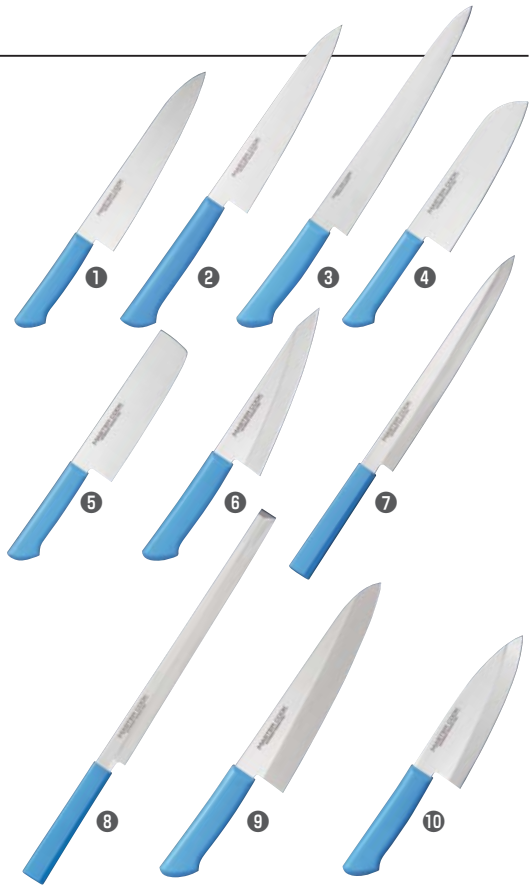
刃渡り	全長	重量	背厚	ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー	税抜価格
160㎜	286㎜	171g	2.0㎜	010522-001	010522-003	010522-005	010522-007	010522-009	¥15,600
180㎜	306㎜	193g	2.0㎜	010522-002	010522-004	010522-006	010522-008	010522-010	¥16,700

22-123-⓬ ペティ（MPK）〔10〕 抗菌 納期確認 両刃

刃渡り	全長	重量	背厚	ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー	税抜価格
120㎜	240㎜	71g	1.8㎜	010520-001	010520-003	010520-005	010520-007	010520-009	¥11,100
150㎜	264㎜	76g	1.8㎜	010520-002	010520-004	010520-006	010520-008	010520-010	¥11,300

マスターコック抗菌シリーズ

刃身：モリブデンバナジウム鋼　本研刃造り　本刃付
ハンドル：ノバロンAGZ330銀系無機抗菌剤入PP樹脂
エラストマー樹脂　耐熱温度115℃



22-124-❶ ペティーナイフMCPK〔05〕 抗菌 両刃

サイズ	全長	重量	背厚	Wホワイト	Yイエロー	Pピンク	Mブルー	Gグリーン	Bブラウン	税抜価格
12cm	233㎜	50g	2.0㎜	031681-012	031681-001	031681-004	031681-007	031681-019	031681-022	¥ 3,800
15cm	257㎜	60g	2.0㎜	031681-015	031681-002	031681-005	031681-008	031681-020	031681-023	¥ 4,300
18cm	295㎜	70g	2.0㎜	031681-018	031681-003	031681-006	031681-009	031681-021	031681-024	¥ 4,600

22-124-❷ カラー牛刀MCGK〔05〕 抗菌 両刃

サイズ	全長	重量	背厚	Wホワイト	Yイエロー	Pピンク	Mブルー	Gグリーン	Bブラウン	税抜価格
18cm	300㎜	110g	2.2㎜	031627-001	031627-007	031627-013	031627-019	031627-025	031627-031	¥ 4,800
21cm	330㎜	120g	2.2㎜	031627-002	031627-008	031627-014	031627-020	031627-026	031627-032	¥ 5,400
24cm	372㎜	165g	2.2㎜	031627-003	031627-009	031627-015	031627-021	031627-027	031627-033	¥ 7,000
27cm	405㎜	200g	2.5㎜	031627-004	031627-010	031627-016	031627-022	031627-028	031627-034	¥ 9,100
30cm	435㎜	240g	2.5㎜	031627-005	031627-011	031627-017	031627-023	031627-029	031627-035	¥10,700
33cm	465㎜	250g	2.5㎜	031627-006	031627-012	031627-018	031627-024	031627-030	031627-036	¥13,900

22-124-❸ 筋引MCSK〔05〕 抗菌 両刃

サイズ	全長	重量	背厚	Wホワイト	Yイエロー	Pピンク	Mブルー	Gグリーン	Bブラウン	税抜価格
24cm	356㎜	110g	2.2㎜	031745-001	031745-004	031745-007	031745-010	031745-013	031745-016	¥ 7,000
27cm	405㎜	160g	2.2㎜	031745-002	031745-005	031745-008	031745-011	031745-014	031745-017	¥ 9,100
30cm	433㎜	170g	2.2㎜	031745-003	031745-006	031745-009	031745-012	031745-015	031745-018	¥10,700

22-124-❹ 万能MCBK175〔05〕 抗菌 両刃

サイズ	全長	重量	背厚	Wホワイト	Yイエロー	Pピンク	Mブルー	Gグリーン	Bブラウン	税抜価格
17.5cm	295㎜	125g	2.2㎜	031746-001	031746-002	031746-003	031746-004	031746-005	031746-006	¥5,200

22-124-❺ 菜切MCNK〔05〕 抗菌 両刃

サイズ	全長	重量	背厚	Wホワイト	Yイエロー	Pピンク	Mブルー	Gグリーン	Bブラウン	税抜価格
16cm	280㎜	120g	2.2㎜	031747-001	031747-003	031747-005	031747-007	031747-009	031747-011	¥4,800
18cm	300㎜	140g	2.2㎜	031747-002	031747-004	031747-006	031747-008	031747-010	031747-012	¥5,400

22-124-❻ ガラスキMCRK180〔05〕 抗菌 片刃

サイズ	全長	重量	背厚	Mブルー	Bブラウン	税抜価格
18cm	315㎜	220g	4.0㎜	031748-001	031748-002	¥14,100

22-124-❼ 柳刃MCYK〔05〕 抗菌 片刃

サイズ	全長	重量	背厚	Wホワイト	Yイエロー	Pピンク	Mブルー	Gグリーン	Bブラウン	税抜価格
21cm	354㎜	130g	3.0㎜	031749-001	031749-005	031749-009	031749-013	031749-017	031749-021	¥11,600
24cm	383㎜	150g	3.0㎜	031749-002	031749-006	031749-010	031749-014	031749-018	031749-022	¥12,900
27cm	413㎜	160g	3.0㎜	031749-003	031749-007	031749-011	031749-015	031749-019	031749-023	¥15,400
30cm	443㎜	140g	3.0㎜				031749-016		031749-024	¥19,300

22-124-❽ 蛸引MCTK300〔05〕 抗菌 片刃

サイズ	全長	重量	背厚	Mブルー	Bブラウン	税抜価格
30cm	443㎜	140g	3.0㎜	031750-001	031750-002	¥19,300

22-124-❾ 洋出刃MCDK〔05〕 抗菌 片刃

サイズ	全長	重量	背厚	Wホワイト	Yイエロー	Pピンク	Mブルー	Gグリーン	Bブラウン	税抜価格
18cm	313㎜	210g	4.0㎜	031751-001	031751-005	031751-009	031751-013	031751-017	031751-021	¥12,900
21cm	342㎜	245g	4.0㎜	031751-002	031751-006	031751-010	031751-014	031751-018	031751-022	¥14,100
24cm	372㎜	300g	4.0㎜	031751-003	031751-007	031751-011	031751-015	031751-019	031751-023	¥16,700
27cm	402㎜	300g	4.0㎜	031751-004	031751-008	031751-012	031751-016	031751-020	031751-024	¥19,300

22-124-❿ 和出刃MCDK165〔05〕 抗菌 片刃

サイズ	全長	重量	背厚	Wホワイト	Yイエロー	Pピンク	Mブルー	Gグリーン	Bブラウン	税抜価格
16.5cm	300㎜	205g	4.0㎜	031752-001	031752-002	031752-003	031752-004	031752-005	031752-006	¥10,600



ハンドルカラーは6色有り肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に利用できるので衛生管理できます。

ののじ包丁シリーズ

握りやすいと「切れ味」も変わる！安全・衛生を考えた大量調理向けNew包丁

エッグシェルグリップ採用 角の無い自然なグリップで長時間の調理作業でも疲れにくいです。
充分に消毒ができるモリブデンバナジウム、ステンレスの一体型。







22-124-⓫ UDプロザク切包丁LUZ〔13〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	税抜価格
025362-018	LUZ-018	180㎜	300㎜	160g ¥15,000
025362-021	LUZ-021	210㎜	330㎜	190g ¥16,000
025362-024	LUZ-024	240㎜	360㎜	220g ¥18,000

材質：刀身/モリブデン鋼（割り込み式）　柄/ステンレス

納期確認

22-124-⓬ UDザク切包丁〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	税抜価格
025363-001	LUZ-P018B 青	180㎜	300㎜	140g ¥5,500
025363-004	LUZ-P018R 赤	180㎜	300㎜	140g ¥5,500

材質：刀身/モリブデン鋼　柄/TPO樹脂

納期確認

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

龍治カラーグリップシリーズ

食材に合わせて使い分けHACCP対応。

材質：刃部/モリブデン・バナジウム鋼(本刃付)
ハンドル/抗菌剤入りエラストマー樹脂

- エラストマー抗菌ハンドル一体構造
- 錆びに強い
- 水砥本刃付けで切れ味持続します。



22-125-❶ ペティナイフ(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
125㎜	240㎜	55g	1.8㎜	RYC19P 040299-004	RYC19R 040299-005	RYC19Y 040299-007	RYC19G 040299-003	RYC19BL 040299-001	RYC19W 040299-006	RYC19B 040299-002	¥3,800
150㎜	265㎜	63g	1.8㎜	RYC20P 040299-011	RYC20R 040299-012	RYC20Y 040299-014	RYC20G 040299-010	RYC20BL 040299-008	RYC20W 040299-013	RYC20B 040299-009	¥4,000

22-125-❷ 牛刀(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
180㎜	320㎜	130g	2.0㎜	RYC13P 040300-004	RYC13R 040300-005	RYC13Y 040300-007	RYC13G 040300-003	RYC13BL 040300-001	RYC13W 040300-006	RYC13B 040300-002	¥ 4,500
210㎜	350㎜	160g	2.5㎜	RYC14P 040300-011	RYC14R 040300-012	RYC14Y 040300-014	RYC14G 040300-010	RYC14BL 040300-008	RYC14W 040300-013	RYC14B 040300-009	¥ 5,500
240㎜	380㎜	170g	2.5㎜	RYC15P 040300-018	RYC15R 040300-019	RYC15Y 040300-021	RYC15G 040300-017	RYC15BL 040300-015	RYC15W 040300-020	RYC15B 040300-016	¥ 6,500
270㎜	415㎜	275g	3.0㎜	RYC16P 040300-025	RYC16R 040300-026	RYC16Y 040300-028	RYC16G 040300-024	RYC16BL 040300-022	RYC16W 040300-027	RYC16B 040300-023	¥ 8,500
300㎜	445㎜	295g	3.0㎜	RYC17P 040300-032	RYC17R 040300-033	RYC17Y 040300-035	RYC17G 040300-031	RYC17BL 040300-029	RYC17W 040300-034	RYC17B 040300-030	¥10,500
330㎜	475㎜	335g	3.0㎜	RYC18P 040300-039	RYC18R 040300-040	RYC18Y 040300-042	RYC18G 040300-038	RYC18BL 040300-036	RYC18W 040300-041	RYC18B 040300-037	¥12,500

22-125-❸ 筋引(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
240㎜	380㎜	140g	2.5㎜	RYC22P 040301-004	RYC22R 040301-005	RYC22Y 040301-007	RYC22G 040301-003	RYC22BL 040301-001	RYC22W 040301-006	RYC22B 040301-002	¥6,500
270㎜	410㎜	165g	2.5㎜	RYC23P 040301-011	RYC23R 040301-012	RYC23Y 040301-014	RYC23G 040301-010	RYC23BL 040301-008	RYC23W 040301-013	RYC23B 040301-009	¥7,500

22-125-❹ 骨スキ(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
150㎜	285㎜	135g	2.5㎜	RYC21P 040302-004	RYC21R 040302-005	RYC21Y 040302-007	RYC21G 040302-003	RYC21BL 040302-001	RYC21W 040302-006	RYC21B 040302-002	¥5,000

22-125-❺ 菜切(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
165㎜	305㎜	140g	2.0㎜	RYC12P 040303-004	RYC12R 040303-005	RYC12Y 040303-007	RYC12G 040303-003	RYC12BL 040303-001	RYC12W 040303-006	RYC12B 040303-002	¥4,500

22-125-❻ 三徳(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
170㎜	310㎜	120g	2.0㎜	RYC11P 040304-005	RYC11R 040304-006	RYC11Y 040304-007	RYC11G 040304-004	RYC11BL 040304-002	RYC11W 040304-001	RYC11B 040304-003	¥4,500

22-125-❼ パンスライサー(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
230㎜	370㎜	110g	1.8㎜	RYC24P 040298-004	RYC24R 040298-005	RYC24Y 040298-007	RYC24G 040298-003	RYC24BL 040298-001	RYC24W 040298-006	RYC24B 040298-002	¥4,500

龍治ステンカラーシリーズ

軽さと握りやすさを最優先に開発。
食材に合わせて使い分けHACCP対応。

材質：刃部/モリブデン・バナジウム鋼(本刃付)
ハンドル/18-8ステンレス(ウレタン焼付け塗装)

- 一体構造
- モナカ(空洞)ハンドルでエンボス加工
- 錆びに強い
- 水砥本刃付けで切れ味持続します。



22-125-❽ ペティナイフ(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
125㎜	250㎜	90g	1.8㎜	RYS19P 040306-004	RYS19R 040306-005	RYS19Y 040306-007	RYS19G 040306-003	RYS19BL 040306-001	RYS19W 040306-006	RYS19B 040306-002	¥4,300
150㎜	275㎜	100g	1.8㎜	RYS20P 040306-011	RYS20R 040306-012	RYS20Y 040306-014	RYS20G 040306-010	RYS20BL 040306-008	RYS20W 040306-013	RYS20B 040306-009	¥4,500

22-125-❾ 牛刀(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
180㎜	315㎜	135g	2.0㎜	RYS13P 040307-004	RYS13R 040307-005	RYS13Y 040307-007	RYS13G 040307-003	RYS13BL 040307-001	RYS13W 040307-006	RYS13B 040307-002	¥ 5,000
210㎜	345㎜	145g	2.5㎜	RYS14P 040307-011	RYS14R 040307-012	RYS14Y 040307-014	RYS14G 040307-010	RYS14BL 040307-008	RYS14W 040307-013	RYS14B 040307-009	¥ 6,000
240㎜	375㎜	170g	2.5㎜	RYS15P 040307-018	RYS15R 040307-019	RYS15Y 040307-021	RYS15G 040307-017	RYS15BL 040307-015	RYS15W 040307-020	RYS15B 040307-016	¥ 7,000
270㎜	415㎜	225g	2.5㎜	RYS16P 040307-025	RYS16R 040307-026	RYS16Y 040307-028	RYS16G 040307-024	RYS16BL 040307-022	RYS16W 040307-027	RYS16B 040307-023	¥ 9,000
300㎜	445㎜	250g	2.5㎜	RYS17P 040307-032	RYS17R 040307-033	RYS17Y 040307-035	RYS17G 040307-031	RYS17BL 040307-029	RYS17W 040307-034	RYS17B 040307-030	¥11,000

22-125-❿ 筋引(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
240㎜	375㎜	140g	2.5㎜	RYS22P 040308-004	RYS22R 040308-005	RYS22Y 040308-007	RYS22G 040308-003	RYS22BL 040308-001	RYS22W 040308-006	RYS22B 040308-002	¥7,000
270㎜	405㎜	150g	2.5㎜	RYS23P 040308-011	RYS23R 040308-012	RYS23Y 040308-014	RYS23G 040308-010	RYS23BL 040308-008	RYS23W 040308-013	RYS23B 040308-009	¥8,000

22-125-⓫ 骨スキ(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
150㎜	285㎜	115g	2.5㎜	RYS21P 040309-004	RYS21R 040309-005	RYS21Y 040309-007	RYS21G 040309-003	RYS21BL 040309-001	RYS21W 040309-006	RYS21B 040309-002	¥6,000

22-125-⓬ 菜切(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
165㎜	300㎜	145g	2.0㎜	RYS12P 040310-004	RYS12R 040310-005	RYS12Y 040310-007	RYS12G 040310-003	RYS12BL 040310-001	RYS12W 040310-006	RYS12B 040310-002	¥5,000

22-125-⓭ 三徳(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
170㎜	305㎜	135g	2.0㎜	RYS11P 040311-004	RYS11R 040311-005	RYS11Y 040311-007	RYS11G 040311-003	RYS11BL 040311-001	RYS11W 040311-006	RYS11B 040311-002	¥5,000

22-125-⓮ パンスライサー(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
230㎜	365㎜	125g	2.0㎜	RYS24P 040305-004	RYS24R 040305-005	RYS24Y 040305-007	RYS24G 040305-003	RYS24BL 040305-001	RYS24W 040305-006	RYS24B 040305-002	¥5,000

VICTORINOX マルチカラー

VICTORINOX スイス

材質：刃/ハイカーボンクロムモリブデン鋼
ハンドル/ポリアミド樹脂（耐熱150℃）

衛生管理の厳しい環境での使用向け

●ハンドルカラーは5色。●キッチンに彩りを与え、食材や工程別に色分けする衛生管理に対応します。



22-126-❶ ペティーナイフ15cm〔13〕 両刃

	カラー	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031809-001	5.2001.15GB レッド	150mm	285mm	76g	1.5mm	¥3,800
031809-002	5.2002.15GB ブルー	150mm	285mm	76g	1.5mm	¥3,800
031809-003	5.2004.15GB グリーン	150mm	285mm	76g	1.5mm	¥3,800
031809-004	5.2007.15GB ホワイト	150mm	285mm	76g	1.5mm	¥3,800
031809-005	5.2008.15GB イエロー	150mm	285mm	76g	1.5mm	¥3,800

22-126-❷ シェフナイフ（牛刀）19cm〔13〕 両刃

	カラー	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031810-001	5.2001.19GB レッド	190mm	315mm	98g	1.9mm	¥5,000
031810-002	5.2002.19GB ブルー	190mm	315mm	98g	1.9mm	¥5,000
031810-003	5.2004.19GB グリーン	190mm	315mm	98g	1.9mm	¥5,000
031810-004	5.2007.19GB ホワイト	190mm	315mm	98g	1.9mm	¥5,000
031810-005	5.2008.19GB イエロー	190mm	315mm	98g	1.9mm	¥5,000

22-126-❸ シェフナイフ（牛刀）25cm〔13〕 両刃

	カラー	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031811-001	5.2001.25GB レッド	250mm	385mm	186g	2.5mm	¥7,000
031811-002	5.2002.25GB ブルー	250mm	385mm	186g	2.5mm	¥7,000
031811-003	5.2004.25GB グリーン	250mm	385mm	186g	2.5mm	¥7,000
031811-004	5.2007.25GB ホワイト	250mm	385mm	186g	2.5mm	¥7,000
031811-005	5.2008.25GB イエロー	250mm	385mm	186g	2.5mm	¥7,000



シェフナイフのブレードに
波刃でパンの切り分けに

22-126-❹ サンドウィッチナイフ22cm〔13〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
011751-001	5.2031.22GB 220mm	355mm	136g	1.5mm	¥6,500

納期確認



22-126-❺ ブレッドナイフSP21cm〔13〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072199-001	5.2531.21GB 210mm	350mm	106g	2.0mm	¥5,000

精密に研磨加工されたウェービーエッジ（波刃）が
食材を確実に捉えます。

VICTORINOX フルーツカラー

VICTORINOX スイス

材質：刃/ハイカーボンクロムモリブデン鋼
ハンドル/ポリプロピレン樹脂（耐熱100℃）

小型軽量で使いやすいナイフです。

野菜や果物の皮むき、簡単な調理作業の際に使用できます。



22-126-❻ ペティーナイフ〔13〕 両刃

	カラー	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
027624-001	6.7701E レッド	100mm	214mm	28g	1.2mm	¥1,100
027624-002	6.7703E ブラック	100mm	214mm	28g	1.2mm	¥1,100
027624-003	6.7706.5FCE ピンク	100mm	214mm	28g	1.2mm	¥1,100
027624-004	6.7706.9FCE オレンジ	100mm	214mm	28g	1.2mm	¥1,100
027624-005	6.7706.8FCE イエロー	100mm	214mm	28g	1.2mm	¥1,100
027624-006	6.7706.4FCE グリーン	100mm	214mm	28g	1.2mm	¥1,100

刃渡り10cmペティーの波刃タイプです。



22-126-❽ ペティーナイフ波刃〔13〕 片刃

	カラー	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
029526-001	6.7736.4FCE グリーン	100mm	214mm	28g	1.2mm	¥1,100
029526-002	6.7736.5FCE ピンク	100mm	214mm	28g	1.2mm	¥1,100
029526-003	6.7736.8FCE イエロー	100mm	214mm	28g	1.2mm	¥1,100
029526-004	6.7736.9FCE オレンジ	100mm	214mm	28g	1.2mm	¥1,100

納期確認

小型軽量で使いやすいナイフです。

独自の細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物を
つぶさずに、きれいに切り分けられます。果物や野菜に限らずパンや
スイーツの切り分けにも便利です。



22-126-❼ トマト・ベジタブルナイフ〔13〕

	カラー	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
027626-001	6.7831E レッド	110mm	220mm	29g	1.2mm	¥1,100
027626-002	6.7833E ブラック	110mm	220mm	29g	1.2mm	¥1,100
027626-003	6.7836.5FCE ピンク	110mm	220mm	29g	1.2mm	¥1,100
027626-004	6.7836.9FCE オレンジ	110mm	220mm	29g	1.2mm	¥1,100
027626-005	6.7836.8FCE イエロー	110mm	220mm	29g	1.2mm	¥1,100
027626-006	6.7836.4FCE グリーン	110mm	220mm	29g	1.2mm	¥1,100

波刃が最後まで食材をとらえ続けます。



22-126-❾ グルメナイフ〔13〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008883-001	6.7931.12E レッド	120mm	233mm	36g	1.2mm	¥1,600
008883-002	6.7933.12E ブラック	120mm	233mm	36g	1.2mm	¥1,600
008883-003	6.7936.12L4E FCグリーン	120mm	233mm	36g	1.2mm	¥1,600
008883-004	6.7936.12L5E FCピンク	120mm	233mm	36g	1.2mm	¥1,600
008883-005	6.7936.12L8E FCイエロー	120mm	233mm	36g	1.2mm	¥1,600
008883-006	6.7936.12L9E FCオレンジ	120mm	233mm	36g	1.2mm	¥1,600

堺孝行作 イノックス抗菌シリーズ N

材質：刃/モリブデン特殊鋼
柄/POM樹脂（抗菌剤入） HACCP対応

●高品質の国産ステンレス鋼を正確な温度で熱処理する事により切れ味が鋭い包丁に仕上げました。衛生管理に徹底的にこだわりハンドル素材（耐熱170℃）に抗菌剤を配合することにより食中毒等の原因菌の繁殖を防ぐ効果を持たせた包丁です。食材ごとに色分けできるように豊富なカラーバリエーションを用意しました。（HACCP対応商品）



22-127-1
牛刀〔10〕 両刃

レッド	イエロー	ブルー	グリーン	ホワイト	ブラック	刃渡り	税抜価格
002464-001	002464-005	002464-009	002464-013	002464-017	002464-021	18cm	¥ 9,900
002464-002	002464-006	002464-010	002464-014	002464-018	002464-022	21cm	¥11,000
002464-003	002464-007	002464-011	002464-015	002464-019	002464-023	24cm	¥13,700
002464-004	002464-008	002464-012	002464-016	002464-020	002464-024	27cm	¥15,100



22-127-2
三徳17cm〔10〕 両刃

	税抜価格		税抜価格
002466-001 レッド	¥9,900	002466-004 グリーン	¥9,900
002466-002 イエロー	¥9,900	002466-005 ブラック	¥9,900
002466-003 ブルー	¥9,900		



22-127-3
ペティ〔10〕 両刃

レッド	イエロー	ブルー	グリーン	ホワイト	ブラック	刃渡り	税抜価格
002465-001	002465-003	002465-005	002465-007	002465-009	002465-011	12cm	¥6,700
002465-002	002465-004	002465-006	002465-008	002465-010	002465-012	15cm	¥7,100



22-127-4
巾広菜切18cm〔10〕 両刃

	税抜価格		税抜価格
002467-001 レッド	¥9,500	002467-004 グリーン	¥9,500
002467-002 イエロー	¥9,500	002467-005 ブラック	¥9,500
002467-003 ブルー	¥9,500		

KYOCERA 京セラ セラミックシリーズ

材質：刃/ファインセラミックス
柄/ポリプロピレン

軽く、鋭く、キレイに切れるセラミックナイフ



22-127-5
京セラ セラミックナイフ 三徳〔15〕

		刃渡り	重量	税抜価格
028913-006	CK-140-BK	140mm	78g	¥6,000
028913-007	CK-160-BK	160mm	98g	¥7,000

材質：刃/ファインセラミックス
ハンドルカラー：ブラック
●従来品よりも切れ味が2倍以上続く新素材刃・Z212を採用し、毎日のお料理がもっと楽しくなります！



22-127-6
京セラ セラミックナイフ フルーツ110mm〔15〕

		刃渡り	重量	税抜価格
028915-003	CK-110-BK	110mm	51g	¥4,200

材質：刃/ファインセラミックス
ハンドルカラー：ブラック
●従来品よりも切れ味が2倍以上続く新素材刃・Z212を採用し、毎日のお料理がもっと楽しくなります！

先丸で安全な刃形状、
握りやすい安全性に配慮したグリップ



22-127-7
ファインキッチンミニ 子供用FKR-105〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
039175-003	105mm	218mm	100g	2.0mm	¥3,800

Forever セラミックナイフ

シャープな切れ味が長く持続します。



22-127-8
Foreverセラミック包丁〔−05〕

		刃渡り	全長	重量	税抜価格
014382-014	C-14WB	140mm	265mm	68g	¥5,000
014382-016	C-16WB	160mm	285mm	75g	¥6,000

材質：刃身/ジルコニアセラミック
ハンドル/耐熱抗菌PP樹脂
抗菌

22-127-9
Foreverセラミック包丁100mm C-10WB〔−05〕

	刃渡り	全長	重量	税抜価格
014383-001	100mm	218mm	46g	¥3,000

材質：刃身/ジルコニアセラミック
ハンドル/耐熱・抗菌PP
抗菌

ボンシェフ

空気孔と凸部（リブ）の機構により切ったものがくっつきにくいです。

材質：刃/モリブデン刃物鋼
柄/積層強化木



22-127-10
ボンシェフ ペティーナイフ145mm〔−05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
030519-001	145mm	250mm	80g	1.3mm	¥5,600



22-127-11
ボンシェフ 万能包丁20cm〔−05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
030518-020	204mm	320mm	120g	1.8mm	¥7,600

松風作ツバ付包丁シリーズ（手研本刃付）

松風作牛刀は炭素鋼（NKS-52）を使用しております。



22-128-1 ペティーナイフ大（M） 両刃
031012-001 刃渡り150㎜ 税抜価格 ¥5,200

22-128-2 ペティーナイフ小（M） 両刃
031013-001 刃渡り120㎜ 税抜価格 ¥5,000

22-128-3 牛刀180㎜（M） 両刃
031014-001 刃渡り180㎜ 税抜価格 ¥7,500

22-128-4 牛刀270㎜（M） 両刃
031017-001 刃渡り270㎜ 税抜価格 ¥10,000

22-128-5 牛刀300㎜（M） 両刃
031018-001 刃渡り300㎜ 税抜価格 ¥11,500

22-128-6 筋引240㎜（M） 両刃
031019-001 刃渡り240㎜ 税抜価格 ¥9,000

22-128-7 筋引270㎜（M） 両刃
031020-001 刃渡り270㎜ 税抜価格 ¥10,000

22-128-8 洋出刃210㎜（M） 両刃
031021-001 刃渡り210㎜ 税抜価格 ¥12,500

22-128-9 洋出刃240㎜（M） 両刃
031022-001 刃渡り240㎜ 税抜価格 ¥13,500

22-128-10 洋出刃270㎜（M） 両刃
031023-001 刃渡り270㎜ 税抜価格 ¥14,500

22-128-11 骨スキ（M） 片刃
031024-001 刃渡り150㎜ 税抜価格 ¥7,300

在庫限り

藤寅作口金付包丁シリーズ

材質：刀身/DPコバルト合金鋼
柄/積層強化材　口金部/18-8ステンレス鋼



コバルト合金刃物鋼を独自のクラッド技術により、徹底した品質管理の中で仕上げられた刀身は、業務用包丁として鋭利性、耐久性、耐錆性など他をしのぐ独創的な包丁シリーズとして、プロの皆様から愛用され続けています。

⑫〜⑰



22-128-12 ペティーナイフ（00） 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072260-012 FU-801	120㎜	230㎜	60g	1.8㎜	¥6,800
072260-015 FU-802	150㎜	260㎜	80g	1.8㎜	¥7,500

22-128-13 牛刀（00） 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072261-018 FU-807	180㎜	310㎜	170g	2.0㎜	¥10,000
072261-021 FU-808	210㎜	335㎜	180g	2.0㎜	¥11,000
072261-024 FU-809	240㎜	365㎜	240g	2.2㎜	¥14,000
072261-027 FU-810	270㎜	405㎜	290g	2.5㎜	¥17,500
072261-030 FU-811	300㎜	435㎜	330g	3.0㎜	¥23,000

22-128-14 筋引（00） 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072262-024 FU-805	240㎜	365㎜	180g	2.2㎜	¥14,000
072262-027 FU-806	270㎜	395㎜	220g	2.5㎜	¥17,500

22-128-15 三徳型（00） 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072277-001 FU-503	170㎜	295㎜	180g	2.0㎜	¥10,000

22-128-16 洋出刃（00） 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072264-017 FU-813	170㎜	300㎜	210g	3.5㎜	¥20,000
072264-021 FU-814	210㎜	345㎜	330g	4.0㎜	¥23,000
072264-024 FU-815	240㎜	375㎜	400g	5.0㎜	¥25,000

22-128-17 骨スキ15㎝（00） 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072265-015 FU-803	150㎜	275㎜	170g	3.2㎜	¥10,500

令月MV口金付シリーズ

材質：刃身/モリブデン特殊鋼
ハンドル/POM樹脂　口金/18-8ステンレス鋼

N

- 刀身は耐蝕性と切れ味の持続性に優れたモリブデン特殊鋼を使用。
- ハンドルと刀身の間に口金を付け、雑菌が溜まりにくい衛生的なつくりをしています。



22-128-18 骨スキ15㎝（00） 片刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021444-002 FC1042	150×275㎜		¥5,500

22-128-19 筋引（00） 両刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021445-003 FC1043	240×365㎜		¥6,500
021445-004 FC1044	270×395㎜		¥8,000

22-128-20 小型三徳14.5㎝（00） 両刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021443-002 FC1050	145×275㎜		¥4,000

22-128-21 菜切16㎝（00） 両刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021511-001 FC1052	160×290㎜		¥4,500

22-128-22 ペティナイフ（00） 両刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021410-020 FC1040	130㎜	235㎜	¥3,300
021410-021 FC1041	150㎜	260㎜	¥3,500

22-128-23 牛刀（00） 両刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021411-040 FC1045	180㎜	305㎜	¥4,500
021411-041 FC1046	210㎜	345㎜	¥5,200
021411-042 FC1047	240㎜	370㎜	¥6,500
021411-043 FC1048	270㎜	410㎜	¥8,000

22-128-24 三徳16.5㎝（00） 両刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021412-002 FC1051	165㎜	290㎜	¥4,500

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

このページの包丁は 資料 543ページ

Brieto-M9 プロシリーズ

材質：刃身/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/抗菌剤入り黒積層強化木

プロの理想の切れ味と使い易さを追求した造り。



22-129-1 骨スキ150㎜〔05〕 両刃

		刃渡り	税抜価格
072003-015	M909	150㎜	¥8,500

22-129-2 万能〔05〕 両刃

		刃渡り	税抜価格
072004-016	M915	160㎜	¥8,500
072004-017	M914	175㎜	¥9,500

22-129-3 洋出刃〔05〕 片刃

		刃渡り	税抜価格
072001-018	M919	180㎜	¥16,500
072001-021	M918	210㎜	¥18,500
072001-024	M911	240㎜	¥22,500
072001-027	M910	270㎜	¥28,500

22-129-4 柳刃〔05〕 片刃

		刃渡り	税抜価格
072185-021	M922	210㎜	¥15,500
072185-024	M921	240㎜	¥17,000
072185-027	M920	270㎜	¥20,000

22-129-5 和風出刃165㎜〔05〕 片刃

		刃渡り	税抜価格
072186-016	M923	165㎜	¥15,500

22-129-6 牛刀〔05〕 両刃

		刃渡り	税抜価格
028998-018	M906	180㎜	¥ 8,500
028998-021	M905	210㎜	¥ 9,500
028998-024	M904	240㎜	¥11,500
028998-027	M903	270㎜	¥14,500
028998-030	M902	300㎜	¥17,500
028998-033	M901	330㎜	¥23,500

22-129-7 ペティ〔05〕 両刃

		刃渡り	税抜価格
028999-012	M908	120㎜	¥6,500
028999-015	M907	150㎜	¥7,000
028999-018	M917	180㎜	¥7,500

22-129-8 菜切〔05〕 両刃

		刃渡り	税抜価格
072005-016	M916	160㎜	¥8,500
072005-018	M965	180㎜	¥9,500

22-129-9 筋引〔05〕 両刃

		刃渡り	税抜価格
072002-024	M913	240㎜	¥11,500
072002-027	M912	270㎜	¥14,500

Brieto-M10 プロシリーズ

材質：刃身/モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル/抗菌剤入り黒積層強化木

デポット加工により食材と刃の接触面積が減り、食材への抵抗が少なくなり刃離れが良くなります。



22-129-10 ペティナイフ〔05〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028541-012	M1008	120㎜	235㎜	75g	2.0㎜	¥10,000
028541-015	M1007	150㎜	265㎜	85g	2.0㎜	¥11,000

22-129-11 牛刀〔05〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028542-018	M1006	180㎜	304㎜	150g	2.2㎜	¥13,000
028542-021	M1005	210㎜	333㎜	165g	2.2㎜	¥15,000
028542-024	M1004	240㎜	370㎜	210g	2.2㎜	¥19,000
028542-027	M1003	270㎜	400㎜	240g	2.5㎜	¥25,000
028542-030	M1002	300㎜	433㎜	280g	2.5㎜	¥33,000
028542-033	M1001	330㎜	466㎜	330g	2.5㎜	¥43,000

22-129-12 筋引〔05〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028543-024	M1013	240㎜	360㎜	150g	2.2㎜	¥19,000
028543-027	M1012	270㎜	400㎜	200g	2.2㎜	¥25,000

22-129-13 洋出刃〔05〕 片刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028544-024	M1011	240㎜	375㎜	370g	4.0㎜	¥33,000
028544-027	M1010	270㎜	400㎜	410g	4.0㎜	¥38,000

22-129-14 万能〔05〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028545-016	M1015	160㎜	282㎜	150g	2.2㎜	¥13,000
028545-017	M1014	175㎜	295㎜	160g	2.2㎜	¥15,000

22-129-15 菜切〔05〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028546-016	M1016	160㎜	283㎜	160g	2.2㎜	¥13,000

22-129-16 骨スキ〔05〕 片刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
028547-015	M1009	150㎜	265㎜	150g	2.2㎜	¥13,000

関孫六 べにふじシリーズ

材質：刃体/ハイカーボンMVステンレス刃物鋼、
口金/ステンレススチール、柄/積層強化木



22-129-17 ペティ〔10〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
029576-012	120㎜	227㎜	67g	1.8㎜	¥4,500
029576-015	150㎜	255㎜	76g	1.8㎜	¥4,700

22-129-18 牛刀〔10〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
029575-018	180㎜	305㎜	163g	2.0㎜	¥5,500
029575-021	210㎜	337㎜	172g	2.0㎜	¥5,700
029575-024	240㎜	378㎜	265g	2.5㎜	¥6,500
029575-027	270㎜	406㎜	290g	2.5㎜	¥7,000

22-129-19 三徳165㎜〔10〕 両刃

		全長	重量	背厚	税抜価格
029577-016	295㎜	137g	2.0㎜	¥5,500

22-129-20 三徳ディンプル165㎜〔10〕 両刃

		全長	重量	背厚	税抜価格
029578-016	295㎜	170g	2.0㎜	¥5,700

22-129-21 小三徳〔10〕

		全長	重量	背厚	税抜価格
029579-001	270㎜	159g	2.0㎜	¥5,000

堺孝行作 グランドシェフ 納期確認 N

●錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用の高級庖丁です。ハンドルにはPOM樹脂を採用しています。



22-130-1 牛刀(10) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008968-018	18cm	295mm	160g	2.1mm	¥15,700
008968-021	21cm	325mm	180g	2.1mm	¥16,700
008968-024	24cm	370mm	220g	2.1mm	¥19,500
008968-027	27cm	395mm	260g	2.2mm	¥23,900
008968-030	30cm	435mm	280g	2.2mm	¥28,000
008968-033	33cm	470mm	320g	2.2mm	¥34,400

22-130-2 牛刀厚口 240mm(10) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008969-024	24cm	366mm	275g	3.5mm	¥25,400

22-130-3 スライサー(10) 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008970-021	21cm	325mm	120g	2.0mm	¥16,700
008970-024	24cm	360mm	140g	2.0mm	¥19,500
008970-027	27cm	390mm	150g	2.0mm	¥23,900
008970-030	30cm	415mm	200g	2.1mm	¥28,000

22-130-4 薄口ナロースライサー(10) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008971-024	24cm	357mm	122g	1.1mm	¥23,000
008971-027	27cm	388mm	131g	1.2mm	¥27,400

22-130-5 洋出刃(10) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008972-021	21cm	335mm	280g	3.2mm	¥23,600
008972-024	24cm	370mm	340g	3.2mm	¥28,000
008972-027	27cm	410mm	380g	3.2mm	¥34,900
008972-030	30cm	435mm	440g	3.2mm	¥37,800

22-130-6 サバキ(10) 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008973-001	東型15cm	260mm	200g	3.0mm	¥16,300
008973-002	西型15cm	270mm	190g	3.0mm	¥16,300

22-130-7 ペティナイフ(10) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008974-009	9cm	195mm	60g	1.9mm	¥ 9,100
008974-012	12cm	225mm	70g	1.9mm	¥ 9,700
008974-015	15cm	260mm	80g	1.9mm	¥10,500

22-130-8 三徳型180mm(10) 両刃

	全長	重量	背厚	税抜価格
008975-001	300mm	180g	2.0mm	¥17,300

グレステンシリーズ GLESTAIN TRADE MARK グレステン 納期確認

水に強い積層強化木を使用。刀身と柄の間にツバが付き丈夫でお手入れがし易い。

●へこみの部分に空気が入ることにより、刃離れの良さと軽い切れ味を実現しました。

刀身：グレステン鋼
ハンドル：積層強化木



22-130-9 牛刀(15) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008291-021	721TK	21cm	338mm	250g	2.2mm	¥22,000
008291-024	724TK	24cm	370mm	270g	2.2mm	¥27,500
008291-027	727TK	27cm	415mm	320g	2.5mm	¥33,000
008291-030	730TK	30cm	445mm	335g	2.5mm	¥40,700
008291-033	733TK	33cm	473mm	405g	2.5mm	¥49,500
008291-036	736TK	36cm	503mm	430g	2.5mm	¥58,300

22-130-10 筋引(15) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008292-024	724TSK	24cm	367mm	245g	2.0mm	¥25,300
008292-027	727TSK	27cm	395mm	250g	2.0mm	¥30,800
008292-030	730TSK	30cm	445mm	280g	2.0mm	¥37,400
008292-033	733TSK	33cm	470mm	290g	2.0mm	¥46,200
008292-036	736TSK	36cm	500mm	305g	2.0mm	¥55,000

22-130-11 プロティナイフ(15) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008293-018	018TK	18cm	305mm	145g	2.0mm	¥16,000
008293-021	021TK	21cm	334mm	150g	2.0mm	¥18,700
008293-025	025TK	25cm	373mm	165g	2.0mm	¥24,800

22-130-12 ペティーナイフ(15) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008294-012	012TK	12cm	248mm	85g	1.5mm	¥11,400
008294-014	014TK	14cm	270mm	90g	1.5mm	¥12,100

22-130-13 ペティーナイフ細(15) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008295-010	010WSK	10cm	230mm	80g	1.5mm	¥10,800
008295-012	012WSK	12cm	245mm	80g	1.5mm	¥10,800

22-130-14 洋出刃(15) 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008296-016	216WK	16cm	283mm	265g	2.5mm	¥19,500
008296-020	220WK	20cm	328mm	330g	3.0mm	¥31,900
008296-024	224WK	24cm	381mm	430g	3.0mm	¥39,600

22-130-15 中華包丁(15)

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008297-020	622-20WK	22cm	330mm	490g	2.0mm	¥51,000
008297-025	622-25WK	22cm	330mm	560g	2.5mm	¥54,000
008297-030	622-30WK	22cm	330mm	630g	3.0mm	¥57,000

22-130-16 骨スキ(15) 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008298-015	415TK	15cm	280mm	230g	2.5mm	¥18,200

22-130-17 ガラスキ(15) 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008299-019	420TK	19cm	313mm	285g	3.0mm	¥25,300



22-130-18 カービングナイフ(15) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008119-001	522TK	220mm	340mm	423g	2.0mm	¥34,100

22-130-19 カービングフォーク(15)

	刃渡り	全長	税抜価格
008120-001	FK125	190mm	300mm	¥16,800



22-130-20 ホームペティー(15) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008300-014	814TU (ツバ無)	14cm	268mm	86g	1.5mm	¥ 8,000
008300-002	814TUK(ツバ付)	14cm	267mm	137g	1.5mm	¥12,500

刃身と柄の間にツバが付き
丈夫でお手入れがしやすいです(814TUK)



22-130-21 サーモンスライサー(15) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008302-031	331TAKL	31cm	445mm	235g	1.5mm	¥30,800
008302-036	336TAKL	36cm	490mm	285g	1.5mm	¥37,400

このページの包丁は 資料 543ページ

正本ツバ付包丁シリーズ

材質：刀身/最高級炭素鋼
柄/紫丹



22-131-1 ペティナイフ〔20〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031025-001	150mm	265mm	90g	1.7mm	¥10,400
031026-001	120mm	235mm	80g	1.7mm	¥10,000

22-131-2 牛刀〔20〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031027-001	180mm	303mm	130g	2.2mm	¥17,200
031028-001	210mm	336mm	160g	2.4mm	¥18,600
031029-001	240mm	372mm	230g	2.4mm	¥20,000
031030-001	270mm	408mm	255g	2.4mm	¥25,400
031031-001	300mm	438mm	280g	2.4mm	¥31,000
031032-001	330mm	470mm	420g	2.7mm	¥38,400

22-131-3 筋引〔20〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031033-001	240mm	378mm	160g	2.1mm	¥19,800
031034-001	270mm	403mm	190g	2.1mm	¥24,000

22-131-4 洋出刃〔20〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031036-001	210mm	330mm	340g	4.7mm	¥28,800
031037-001	240mm	379mm	380g	4.8mm	¥36,800
031037-002	270mm	410mm	470g	4.8mm	¥42,000

22-131-5 骨スキ14.5cm〔20〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031038-001	145mm	270mm	150g	2.4mm	¥17,000

22-131-6 阪骨14.5cm〔20〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031039-001	145mm	270mm	150g	2.4mm	¥21,400

杉本 ツバ付包丁シリーズ

材質：刀身/炭素鋼



22-131-7 牛刀〔15〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013055-001	2118 18cm	300mm	145g	2.3mm	¥ 17,273
013055-002	2121 21cm	335mm	165g	2.4mm	¥ 19,000
013055-003	2124 24cm	375mm	210g	2.4mm	¥ 31,819
013055-004	2127 27cm	420mm	325g	2.9mm	¥ 53,637
013055-005	2130 30cm	460mm	355g	2.9mm	¥ 62,728
013055-006	2133 33cm	495mm	420g	2.9mm	¥ 99,091
013055-007	2136 36cm	525mm	435g	2.9mm	¥117,273

22-131-8 ペティナイフ〔15〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013056-002	2012 12cm	230mm	70g	1.6mm	¥14,819
013056-001	2015 15cm	260mm	75g	2.0mm	¥16,273

22-131-9 2215骨スキ14cm〔15〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013057-001	14cm	140mm	270mm	175g	2.9mm	¥22,728

22-131-10 筋引〔15〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013058-001	2524 24cm	380mm	190g	2.4mm	¥31,819
013058-002	2527 27cm	410mm	195g	2.4mm	¥44,546

22-131-11 洋出刃〔15〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013059-001	2421 21cm	350mm	425g	4.9mm	¥50,000
013059-002	2424 24cm	385mm	445g	4.9mm	¥59,091

東京刃物『源 助久』

材質：刀身/SK鋼⑫⑬ 日本鋼⑭～⑲



22-131-12 ツバ無牛刀〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013050-001	180mm	295mm	128g	2.0mm	¥ 6,600
013050-002	210mm	335mm	157g	2.0mm	¥ 7,100
013050-003	240mm	365mm	185g	2.2mm	¥ 8,340
013050-004	270mm	400mm	233g	2.3mm	¥10,420
013050-005	300mm	435mm	282g	2.5mm	¥13,040



22-131-13 ツバ無ペティナイフ〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013051-002	小 120mm	215mm	55g	1.6mm	¥ 3,900
013051-001	大 135mm	240mm	63g	1.6mm	¥ 4,220



22-131-14 ツバ付牛刀〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013043-001	180mm	298mm	133g	2.0mm	¥ 9,720
013043-002	210mm	337mm	172g	2.2mm	¥10,760
013043-003	240mm	365mm	197g	2.2mm	¥12,240
013043-004	270mm	397mm	247g	2.3mm	¥15,100
013043-005	300mm	440mm	316g	2.5mm	¥17,740

22-131-15 ツバ付ペティーナイフ〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013044-002	小 120mm	230mm	78g	1.7mm	¥6,780
013044-001	大 150mm	260mm	70g	1.7mm	¥7,280

22-131-16 ツバ付骨スキ東型135mm〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013045-001	135mm	260mm	166g	2.7mm	¥10,180

22-131-17 ツバ付骨スキ阪型150mm〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013046-001	150mm	270mm	192g	3.0mm	¥12,440

22-131-18 ツバ付筋引〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013047-002	240mm	365mm	151g	2.1mm	¥12,720
013047-003	270mm	405mm	190g	2.5mm	¥15,700

22-131-19 チャッパーナタ〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013049-002	中 150mm	275mm	570g	4.6mm	¥20,560
013049-001	大 180mm	305mm	707g	4.7mm	¥22,060

正広口金付シリーズ 正広

モリブデン・バナジウム口金付シリーズ

錆に強く、切れ味の持続性に優れた正広オリジナルのステンレス鋼（MBS-26）を使用した最高級ステンレス包丁のシリーズです。手に伝わる重量感はプロの感覚そのままに、実用性を重視した本職用牛刀です。

材質：刃/0.9%カーボン・13%クロム・モリブデン・バナジウム
ハンドル/積層強化木 抗菌剤含有



22-132-1 ペティナイフ〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
029131-012	13702 120㎜	227㎜	78g	1.5㎜	¥9,000
029131-015	13704 150㎜	264㎜	95g	1.5㎜	¥9,800

22-132-2 13723 三徳型庖丁〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
011202-017	175㎜	298㎜	173g	2.0㎜	¥14,500

22-132-3 13735 薄刃型庖丁〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
003169-016	165㎜	288㎜	180g	2.5㎜	¥14,500

22-132-4 牛刀〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
007325-018	13710 180㎜	300㎜	170g	2.2㎜	¥14,500
007325-021	13711 210㎜	328㎜	179g	2.2㎜	¥15,500
007325-024	13712 240㎜	377㎜	245g	2.4㎜	¥19,000
007325-027	13713 270㎜	407㎜	299g	2.4㎜	¥24,000
007325-030	13714 300㎜	437㎜	330g	2.4㎜	¥31,000
007325-033	13715 330㎜	468㎜	360g	3.0㎜	¥37,500

22-132-5 筋引〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013482-024	13717 240㎜	360㎜	178g	2.0㎜	¥19,000
013482-027	13718 270㎜	405㎜	241g	2.0㎜	¥24,000

22-132-6 13706 骨透角〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
030239-015	150㎜	264㎜	165g	2.0㎜	¥15,500

納期確認

22-132-7 13708 骨透丸〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
030287-015	150㎜	255㎜	175g	2.5㎜	¥15,500

納期確認

22-132-8 洋出刃〔08〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
038093-018	13719 180㎜	300㎜	235g	4.0㎜	¥29,500
038093-021	13720 210㎜	320㎜	260g	4.0㎜	¥32,000
038093-024	13721 240㎜	370㎜	360g	4.0㎜	¥35,500
038093-027	13722 270㎜	397㎜	405g	4.0㎜	¥40,000

日本鋼口金付シリーズ

正広が本職の方に自信を持ってお薦めできる最高級牛刀のシリーズです。 材料の化学成分、不純物量にまでこだわりを持ち、正広オリジナルの最高級ハガネを開発しました。焼入れ職人によって、昔ながらの方法で一丁一丁焼入れを行っています。

材質：刃/1.05%カーボン・バナジウム・タングステン
ハンドル/特殊強化ファイバーボード



22-132-9 ペティナイフ〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
029132-012	13002 120㎜	225㎜	73g	2.0㎜	¥8,000
029132-013	13003 135㎜	240㎜	79g	2.0㎜	¥8,500
029132-015	13004 150㎜	265㎜	90g	2.0㎜	¥9,000

22-132-10 13023 三徳庖丁〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
011201-017	175㎜	296㎜	160g	2.0㎜	¥12,500

納期確認

22-132-11 13035 薄刃庖丁〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
003168-016	165㎜	288㎜	170g	2.0㎜	¥12,500

納期確認

22-132-12 牛刀〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
007326-018	13010 180㎜	305㎜	150g	2.0㎜	¥12,500
007326-021	13011 210㎜	330㎜	163g	2.0㎜	¥13,500
007326-024	13012 240㎜	373㎜	230g	2.3㎜	¥17,000
007326-027	13013 270㎜	408㎜	260g	2.3㎜	¥21,000
007326-030	13014 300㎜	438㎜	290g	2.3㎜	¥26,000
007326-033	13015 330㎜	466㎜	330g	2.6㎜	¥31,000
007326-036	13016 360㎜	500㎜	355g	2.6㎜	¥43,000

22-132-13 筋引〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
013481-024	13017 240㎜	360㎜	160g	2.3㎜	¥17,000
013481-027	13018 270㎜	407㎜	222g	2.3㎜	¥21,000
013481-030	13019 300㎜	435㎜	239g	2.3㎜	¥26,000

22-132-14 13006 骨透角〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
030284-015	150㎜	265㎜	150g	2.6㎜	¥13,000

納期確認

22-132-15 13008 骨透丸〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
030285-015	150㎜	252㎜	183g	2.6㎜	¥13,000

納期確認

22-132-16 13024 ガラスキ〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
006517-018	180㎜	304㎜	310g	5.0㎜	¥25,000

納期確認

22-132-17 小間切〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
010429-024	13026 240㎜	370㎜	310g	2.8㎜	¥25,000
010429-027	13027 270㎜	408㎜	386g	2.8㎜	¥28,000
010429-030	13028 300㎜	439㎜	397g	2.8㎜	¥33,000

納期確認

22-132-18 洋出刃〔08〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
038094-024	13021 240㎜	370㎜	425g	5.0㎜	¥33,000
038094-027	13022 270㎜	397㎜	481g	5.0㎜	¥37,000

納期確認

ミソノモリブデン鋼シリーズ Misono

刀身：モリブデン鋼



ミソノモリブデン鋼 ツバ付包丁シリーズ

切れ味が冴え、しかもサビにくい。ミソノモリブデン鋼包丁は、モリブデンとバナジウムの入ったハイカーボンの高級ステンレス・モリブデン鋼を使用し、ハイレベルの技術を駆使した理想の洋包丁です。刃身と一体のツバが衛生的。切れの冴えと耐久性を両立させた最高の出来ばえが、またひとつ秀作を生みました。

22-133-1 ペティナイフ〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032256-012	No.531	120㎜	220g	1.7㎜	¥7,700
032256-013	No.532	130㎜	230g	1.7㎜	¥8,200
032256-015	No.533	150㎜	255g	1.7㎜	¥8,800

22-133-2 牛刀〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032257-018	No.511	180㎜	300㎜	140g	2.0㎜ ¥10,400
032257-019	No.518	195㎜	315㎜	155g	2.0㎜ ¥10,800
032257-021	No.512	210㎜	330㎜	160g	2.0㎜ ¥11,000
032257-024	No.513	240㎜	370㎜	230g	2.2㎜ ¥16,500
032257-027	No.514	270㎜	400㎜	250g	2.2㎜ ¥20,700
032257-030	No.515	300㎜	435㎜	335g	2.6㎜ ¥25,500
032257-033	No.516	330㎜	470㎜	365g	2.7㎜ ¥30,300
032257-036	No.517	360㎜	505㎜	395g	2.7㎜ ¥37,000

22-133-3 筋引〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032258-024	No.521	240㎜	360㎜	150g	2.0㎜ ¥16,000
032258-027	No.522	270㎜	390㎜	170g	2.0㎜ ¥19,900
032258-030	No.523	300㎜	435㎜	220g	2.0㎜ ¥24,800
032258-033	No.524	330㎜	465㎜	230g	2.2㎜ ¥29,900
032258-036	No.525	360㎜	500㎜	260g	2.2㎜ ¥36,100

納期確認

22-133-4 洋出刃〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032259-016	No.550	165㎜	295㎜	320g	4.5㎜ ¥19,800
032259-024	No.552	240㎜	370㎜	420g	4.5㎜ ¥37,500

納期確認

22-133-5 No.541骨スキ角型〔10〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032260-014	145㎜	270㎜	180g	2.6㎜	¥12,300

納期確認

22-133-6 No.542骨スキ丸型〔10〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032261-014	145㎜	260㎜	170g	2.6㎜	¥11,700

納期確認

22-133-7 小三徳〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032262-014	No.580	140㎜	250㎜	125g	2.0㎜ ¥ 9,700
032262-016	No.583	160㎜	270㎜	140g	2.0㎜ ¥10,800
032262-018	No.581	180㎜	300㎜	155g	2.0㎜ ¥11,700

22-133-8 サーモンナイフ〔10〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032266-030	No.686	300㎜	440㎜	130g	1.6㎜ ¥22,100
032266-036	No.687	360㎜	500㎜	150g	1.6㎜ ¥25,000

納期確認



22-133-9 ペティサーモン〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032263-012	No.571	120㎜	220㎜	65g	1.7㎜ ¥12,400
032263-013	No.572	130㎜	230㎜	70g	1.7㎜ ¥13,200
032263-015	No.573	150㎜	255㎜	75g	1.7㎜ ¥14,000

納期確認



22-133-10 牛刀サーモン〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032264-018	No.561	180㎜	295㎜	135g	2.0㎜ ¥16,000
032264-021	No.562	210㎜	330㎜	150g	2.0㎜ ¥17,400
032264-024	No.563	240㎜	370㎜	225g	2.2㎜ ¥29,300
032264-027	No.564	270㎜	400㎜	260g	2.2㎜ ¥36,400
032264-030	No.565	300㎜	435㎜	325g	2.6㎜ ¥44,900

納期確認



22-133-11 筋引サーモン〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032265-024	No.528	240㎜	360㎜	160g	2.0㎜ ¥28,000
032265-027	No.529	270㎜	390㎜	170g	2.0㎜ ¥34,500
032265-030	No.526	300㎜	440㎜	230g	2.2㎜ ¥38,500
032265-036	No.527	360㎜	505㎜	260g	2.2㎜ ¥55,900

納期確認

ミソノUX10シリーズ

納期確認

スウェーデン製の高純度ピュアステンレス特殊鋼を使用し、ミソノの古い伝統と新しい技術の複合から生まれたステンレス鋼包丁の最高峰。
ハガネ包丁なみの鋭い切れ味と研ぎやすさ。

材質：高純度ピュアステンレス鋼



22-133-12 ペティナイフ〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
070259-001	No.731	120㎜	225㎜	70g	1.8㎜ ¥16,000
070259-002	No.732	130㎜	240㎜	80g	1.8㎜ ¥16,400
070259-003	No.733	150㎜	260㎜	80g	1.8㎜ ¥16,900

22-133-13 牛刀〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
070260-001	No.711	180㎜	305㎜	155g	2.1㎜ ¥22,900
070260-002	No.712	210㎜	340㎜	160g	2.1㎜ ¥24,900
070260-003	No.713	240㎜	380㎜	245g	2.3㎜ ¥33,600
070260-004	No.714	270㎜	410㎜	260g	2.3㎜ ¥37,700
070260-005	No.715	300㎜	445㎜	345g	2.7㎜ ¥48,400

22-133-14 筋引〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
070261-001	No.721	240㎜	365㎜	175g	2.1㎜ ¥31,500
070261-002	No.722	270㎜	400㎜	190g	2.1㎜ ¥35,900

22-133-15 No.781三徳庖丁〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
070258-001	180㎜	305㎜	170g	2.1㎜	¥23,800

22-133-16 No.741骨スキ角鳥魚庖丁〔10〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
070262-001	145㎜	270㎜	210g	2.7㎜	¥27,100

22-133-17 サーモンペティナイフ〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032452-012	No.771	120㎜	225㎜	65g	1.8㎜ ¥25,700
032452-013	No.772	130㎜	240㎜	75g	1.8㎜ ¥26,400
032452-015	No.773	150㎜	260㎜	75g	1.8㎜ ¥27,100

22-133-18 牛刀サーモン〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032267-018	No.761	180㎜	305㎜	160g	2.1㎜ ¥37,000
032267-021	No.762	210㎜	340㎜	170g	2.1㎜ ¥40,000
032267-024	No.763	240㎜	380㎜	245g	2.3㎜ ¥53,900
032267-027	No.764	270㎜	410㎜	270g	2.3㎜ ¥60,600
032267-030	No.765	300㎜	445㎜	345g	2.7㎜ ¥77,400

22-133-19 筋引サーモン〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032268-024	No.728	240㎜	365㎜	170g	2.1㎜ ¥50,700
032268-027	No.729	270㎜	400㎜	190g	2.1㎜ ¥57,300

22-133-20 No.751三徳サーモン〔10〕 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
032269-018	180㎜	305㎜	160g	2.1㎜	¥38,200

ツヴィリング　プロフェッショナル“S”シリーズ

ツバ付き：衛生的で、堅牢性・バランスを向上させます。
全貫通：ハンドル全体に中子が通っているため堅牢でバランスが良い。
鍛造：真赤に熱した鋼材を鍛えることにより、強度がアップします。
ジャーマンエッジ：マイスターによる致密な刃付が生み出す極上の切れ味。
フリオデュア：3段階の熱処理で刃物として理想的なマテリアルに。

材質：刃 / スペシャルフォーミュラスチール
　　ハンドル /ABS 樹脂



22-134-1 ペティーナイフ〔15〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
029008-001	31020-101	100㎜（細身）	210㎜	70g	1.5㎜	￥12,000
029009-001	31020-131	130㎜（細身）	240㎜	79g	1.5㎜	￥14,000

用途：野菜・果物の皮むき・飾り切りに

22-134-2 シェフナイフ細身〔15〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
029010-001	31020-161	160㎜（細身）	287㎜	137g	1.9㎜	￥16,000
029012-001	31020-201	200㎜（細身）	328㎜	139g	1.9㎜	￥20,000

用途：肉・魚・ハムなどのスライスに

22-134-3 シェフナイフ幅広〔15〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
029015-001	31021-161	160㎜（幅広）	298㎜	221g	3.0㎜	￥19,000
029016-001	31021-201	200㎜（幅広）	330㎜	258g	3.0㎜	￥22,000
029017-001	31021-231	230㎜（幅広）	365㎜	295g	3.0㎜	￥25,000

用途：ブロック肉・大きな野菜のカットに

角馬9000本研シリーズ

プロも満足。優れた切れ味と抜群の使いやすさが魅力。

最終工程まで完全水砥刃付。そのため、切れ味、
持続性に優れているほか、使い良さも抜群。
刃先角度が鋭角のため、切り込みに優れています。
硬質な仕上げ砥石を使用。
ひと味違う切れ味です。

材質：刃身/モリブデンバナジューム鋼
　　柄/黒強化積層合板
　　手研ぎ本刃付け



22-134-4 三徳包丁〔10〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
006491-001	TU-9001	170㎜	295㎜	140g	2.0㎜	￥5,000

22-134-5 薄刃包丁〔10〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
006492-001	TU-9002	165㎜	290㎜	150g	2.0㎜	￥5,000

22-134-6 牛刀〔10〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
006493-001	TU-9003	180㎜	305㎜	140g	2.0㎜	￥5,000
006493-002	TU-9004	210㎜	335㎜	140g	2.0㎜	￥5,500
006493-003	TU-9005	240㎜	365㎜	210g	2.0㎜	￥6,500
006493-004	TU-9006	270㎜	405㎜	240g	2.0㎜	￥7,500
006493-005	TU-9007	300㎜	435㎜	250g	2.3㎜	￥8,500

22-134-7 ペティナイフ〔10〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
006490-001	TU-9008	125㎜	230㎜	70g	2.0㎜	￥4,000
006490-002	TU-9009	150㎜	250㎜	80g	2.0㎜	￥4,500

22-134-8 骨スキ〔10〕 片刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
006500-001	TU-9010	145㎜	270㎜	170g	3.0㎜	￥6,000

22-134-9 ガラスキ〔10〕 片刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
006501-001	TU-9011	175㎜	295㎜	200g	3.0㎜	￥6,500

22-134-10 筋引〔10〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
006502-001	TU-9012	240㎜	360㎜	110g	2.0㎜	￥6,500
006502-002	TU-9013	270㎜	390㎜	120g	2.0㎜	￥7,500

VICTORINOX グランメートル

VICTORINOX 鍛造製プロフェッショナル向けキッチンナイフシリーズ。スイス

手になじむ重量感・鋭い切れ味、高い切れ味の持続性など、料理のプロたちを満足させる本格的な仕上がりです。

材質：刃/モリブデンバナジウム鋼
鍛造ハンドル/POM(ポリアセタール)樹脂



22-135-1 ペティーナイフ(13) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008766-008 7.7203.08G	80mm	204mm	95g	2.5mm	¥8,000
008766-010 7.7203.10G	100mm	222mm	100g	2.5mm	¥9,000

22-135-2 ステーキナイフ(13) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008767-001 7.7203.12G	120mm	244mm	103g	1.5mm	¥9,000

22-135-3 トマト&ステーキナイフ(13) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008768-001 7.7203.12WG	120mm	245mm	104g	2.0mm	¥9,000

22-135-4 ユーティリティーナイフ(13) 納期確認 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008769-001 7.7203.15G	150mm	272mm	113g	1.8mm	¥11,000

22-135-5 スライサー(13) 納期確認 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008770-001 7.7203.20G	200mm	345mm	208g	2.5mm	¥14,000

22-135-6 フィレナイフ(13) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008771-001 7.7213.20G	200mm	340mm	178g	1.2mm	¥14,000

22-135-7 シェーピングナイフ(13) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008772-001 7.7303.08G	80mm	210mm	92g	1.7mm	¥9,000

22-135-8 サーモンナイフ(13) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008773-001 7.7223.26G	260mm	400mm	211g	2.4mm	¥17,000

22-135-9 ボーニングナイフ(13) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008774-001 7.7303.15G	150mm	290mm	174g	2.4mm	¥12,000

22-135-10 三徳包丁(13) 納期確認 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008775-001 7.7303.17G	170mm	310mm	218g	2.1mm	¥15,000
008775-002 7.7323.17Gプラス	170mm	310mm	229g	2.0mm	¥17,000

プラスは刃に溝加工を施し食材の切り離しを良くしています。

22-135-11 シェフナイフ(13) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008776-015 7.7403.15G	15cm	150mm	295mm	210g	3.0mm¥12,000
008776-020 7.7403.20G	20cm	200mm	350mm	290g	3.0mm¥16,000
008776-025 7.7403.25G	25cm	250mm	480mm	312g	4.0mm¥18,000

22-135-12 ブレッドナイフ波刃(13) 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
008777-001 7.7433.23G	230mm	367mm	223g	2.5mm	¥15,000

22-135-13 カービング・フォーク(13)

	刃渡り	税抜価格
008765-001 7.7233.15G	150mm	¥11,000

材質：本体/ステンレス　ハンドル/POM(ポリアセタール)樹脂

VICTORINOX スイスクラシック

VICTORINOX スイス

軽量で切れ味が良く、だれにでも扱いやすいビクトリノックスの基本となるキッチンナイフです。

- 人間工学に基づきデザインされ、すべりにくく、握りやすいハンドルが特徴です。
- 独自仕様の高品質ステンレススチールを最適な硬度に熱処理し鋭い切れ味を実現しています。

材質：刃/ハイカーボンクロムモリブデン鋼　ハンドル/ポリアミド樹脂(耐熱150℃)



22-135-14 スモールシェフナイフ(13) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
057122-001 6.8003.15E	150mm	284mm	76g	1.5mm	¥4,000

22-135-15 シェフナイフ(13) 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
057123-019 6.8003.19E	190mm	315mm	90g	1.9mm	¥5,300
057123-022 6.8003.22E	220mm	352mm	116g	2.1mm	¥6,000

22-135-16 ラージシェフナイフ(13) 納期確認 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
057124-001 6.8003.25G	250mm	389mm	204g	2.5mm	¥7,200

22-135-17 三徳包丁(13) 納期確認 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
057125-002 6.8523.17E プラス(溝付き)	170mm	295mm	108g	1.9mm	¥6,300
057125-001 6.8503.17E	170mm	295mm	110g	1.9mm	¥5,300

22-135-18 ブレッドナイフ(13) 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
057126-001 6.8633.21E	210mm	345mm	102g	2.0mm	¥4,800

22-135-19 フィレナイフ(13) 納期確認 両刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
057127-001 6.8713.20E	200mm	331mm	76g	1.7mm	¥4,800

VICTORINOX ウェーブナイフ

VICTORINOX スイス

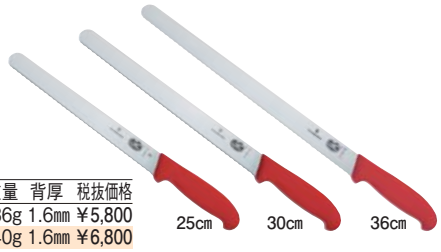
ベーカリーやパティスリーのシェフに愛用されるプロフェッショナル仕様です。

材質：刃/ハイカーボンクロムモリブデン鋼
ハンドル/ポリアミド樹脂(耐熱150℃)

独自の波刃で精密に研磨されたウェーブピッチ(波刃)が確実に食材を捕え、スポンジケーキを崩さず、きれいに切り分けます。

22-135-20 ウェーブナイフ波刃(13) 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
003409-025 5.4231.25GB	250mm	387mm	136g	1.6mm	¥5,800
003409-030 5.4231.30GB	300mm	435mm	140g	1.6mm	¥6,800
003409-036 5.4231.36GB	360mm	490mm	158g	1.6mm	¥8,000



ハードなクラスト(皮)のバゲットや粘りのあるライ麦パンなどもブレッド専用の波刃が確実に切り込みます。
ブレードが先端に向かってわずかに上方に湾曲した形状なので、切り抜く際に最後まで刃がパンをとらえ続けることができ、また、ハンドルを握った手が作業台に干渉することなく、自然な形で切り抜くことができます。



22-135-21 ブレッドナイフ Pro 波刃(13) 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072117-001 5.2931.26GB	260mm	383mm	156g	2.0mm	¥6,500

「パンとケーキのシェフ」のための
業務用パン切り包丁







22-136-❶
M-1波刃モンスターパン・ケーキナイフ〔15〕

	全長	幅	柄厚み(刃渡り)	重量	税抜価格
021509-001	595×41×21㎜(450㎜)			約170g	¥15,000

材質:ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)、
ブレード/モリブデンバナジウム鋼
大きなストローク、少ない力で美しく切れる、業界最長クラス、最軽量、細かい波刃が特徴です。



22-136-❷
Vイーグル業務用ウェーブナイフ〔10〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
003286-030	30㎝	300㎜	430㎜	150g	1.6㎜ ¥6,500
003286-035	35㎝	350㎜	480㎜	158g	1.8㎜ ¥7,000

材質:モリブデン鋼
耐熱 PP 樹脂柄
(耐熱温度150℃)

押しても引いても切れる、独自の「新型波刃」採用



22-136-❸
仁作 波刃ナイフ〔15〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
021485-001	小 210㎜	375㎜	110g	1.5㎜	¥4,000
021485-002	中 270㎜	440㎜	140g	1.5㎜	¥5,000
021485-003	大 330㎜	500㎜	170g	1.5㎜	¥7,000

材質:刃部/ステンレス420J2
柄部/天然木

パン職人の意見を取り入れた
プロフェッショナル仕様





22-136-❹
**ブレッドナイフ
pas mal WAVECUT(パマル ウェーブカット)〔10〕**

	刃渡り	全長	重量	税抜価格
072404-001	240㎜	380㎜	160g	¥6,500

材質:刃身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼(刃付け形状/片刃付け)、柄:積層強化木
●ふわふわパンから硬めのバケット、具材沢山のサンドイッチ。これ一本で大丈夫。4種の刃で、サクッとスパッと。



22-136-❺
スカットパン切包丁〔05〕

	刃渡り	全長	税抜価格
026096-002	200㎜	325㎜	¥3,600
026096-001	250㎜	380㎜	¥4,200

材質:刃身/モリブデン鋼
柄/耐熱PP樹脂(耐熱温度150℃)

柔らかいサンドイッチから
硬いフランスパンまで軽い力で切れます。



22-136-❻
プログレードパンナイフ〔M〕

		刃渡り	全長	質量	税抜価格
070698-001	黒	230㎜	370㎜	125g	¥3,000
070698-002	赤	230㎜	370㎜	125g	¥3,000

材質:刃身/モリブデンバナジウム鋼、
ハンドル/熱可塑性エラストマー
●両面の刃付けでスムーズに切れるので滑らかな切り口を実現します。





22-136-❼
PP-537ケーキナイフ30㎝〔10〕

	刃巾	刃渡り	全長	税抜価格
009302-001	28×300㎜		440㎜	¥2,700

材質:刀部/バナジューム鋼　柄/樫



22-136-❽
正広11077ステンレスパン切庖丁〔08〕

	刃渡り	全長	税抜価格
026674-001	243㎜	370㎜	¥5,000

材質:刃/0.8%カーボン 13%クロム モリブデン バナジウム
ハンドル/積層強化木抗菌剤入
抗菌



22-136-❾
チック木柄パン・ハム切ナイフ〔M〕

	刃渡り	全長	税抜価格
017493-001	250㎜	370㎜	¥3,000

材質:モリブデンスチール、赤合板



22-136-❿
冷凍ナイフ(パン兼用)FG-3400〔05〕

	刃部	全長	税抜価格
042003-001	190㎜	315㎜	¥2,000

刀身:ステンレス刃物鋼
●パン切り・鶏の骨切り・チーズ切り・半冷凍食品・魚切り等に使用できます。
●2タイプの刃で使い分けが可能。



22-136-⓫
チック木柄冷凍食品用ナイフ〔M〕

	刃渡り	全長	税抜価格
017494-001	230㎜	350㎜	¥3,000

材質:モリブデンスチール、赤合板

柄にナンバリングがしてあり削る事で
使い始めの月が管理できます。



22-136-⓬
貝印プラ柄波刃包丁098AB1009〔10〕

	刃渡り	全長	税抜価格
021491-001	220㎜	340㎜	¥1,800

材質:ステンレス刃物鋼、ポリプロピレン







22-137-1
食パンカットガイド〔15〕

	税抜価格
056267-001	¥1,200
056267-002 L	¥1,600

大型野菜、スイカ切り、もち切り、
麺切り等に重宝します。



22-137-2
大型万能庖丁(補助柄付)〔00〕

	刃渡り	全長	税抜価格
005020-001	345mm	495mm	¥3,600

材質:刀身/ステンレス刃物鋼 柄:PC

滑りやすい豚バラのブロック肉や
鶏肉の皮も簡単に切れます。





22-137-3
プログレード肉専包丁〔M〕

		刃渡り	全長	質量	税抜価格
074047-001	黒	170mm	310mm	135g	¥3,000
074047-002	赤	170mm	310mm	135g	¥3,000

材質:刀身/モリブデンバナジウム鋼、
ハンドル/熱可塑性エラストマー
- ギザ刃が食材に切り込み、滑りやすい食材でも簡単に切れます。
- ローストビーフ等の薄切りにも適しています。

硬いかぼちゃが軽い力で切れます。





22-137-4
プログレードかぼちゃ包丁〔M〕

		刃渡り	全長	質量	税抜価格
074048-001	黒	135mm	275mm	125g	¥3,000
074048-002	赤	135mm	275mm	125g	¥3,000

材質:刀身/モリブデンバナジウム鋼、
ハンドル/熱可塑性エラストマー
- 一般的な包丁よりも短く刃先まで力が伝わりやすいです。
- さつまいも、レンコン等にも適しています。



かわいくてもしっかり切れる子供包丁。
刃先(元)が丸くて安心設計。
食育にも最適です。



22-137-6
正広 こども包丁〔05〕

右用	左用		全長	重量	背厚	税抜価格
010598-001	010598-004	24346 くま (高学年向き)	240mm	58g	1.6mm	¥3,000
010598-002	010598-005	24347 うさぎ (低学年向き)	240mm	55g	1.6mm	¥3,000
010598-003	010598-006	24348 りす (幼児向き)	240mm	53g	1.6mm	¥3,000

サイズ:刃渡り130mm
くま/刃先部:小丸、あご部:丸
うさぎ/刃先部:大丸、あご部:丸
りす/刃先部:大丸、あご部:丸
(刃先、刃元に刃付けがしてありません。)
材質:刃部/特殊ハイカーボンステンレス鋼(1.6mm厚)
ハンドル部/エストラマー樹脂(抗菌剤入)
抗菌

22-137-5
チャイルド包丁〔05〕 両刃

		刃渡り	全長	重量	税抜価格
017695-001	ピンク	140mm	255mm	約65g	¥1,950
017695-002	ブルー	140mm	255mm	約65g	¥1,950

材質:刃身/モリブデンバナジウム
ハンドル/エラストマー樹脂
小さい手でもしっかりと握れるよう少し小さめに作成したハンドルです。



22-137-7
チーズ切ナイフ大〔05〕

	刃渡	全長	税抜価格
017042-001	180mm	310mm	¥4,000

材質:刃部/ステンレス製



22-137-8
ピアノ線チーズカッター〔M〕

	全長	税抜価格
017508-001	120mm	¥260

材質:本体18-0ステンレス

- ギュッとひと押しで、市販のバター(200g)を約5gのうす切りにカットできる。
- 450gのバターを10gのブロックにカットできちゃうのでお菓子作りにも大活躍!
- バターに触れずにカットしてそのままストック。







22-137-9
ST-3006バターカッティングケース〔M〕

		税抜価格
070397-001	小型 167×95×102mm	¥2,000

材質:フタ/ポリエチレン(耐熱温度80℃/耐冷温度−30℃)、
ワイヤープレート枠/ABS樹脂(耐熱温度80℃/耐冷温度−30℃)、
ケース/AS樹脂(耐熱温度70℃/耐冷温度−30℃)、
ワイヤー/18-8ステンレススチール、
200g・450g用プレート2枚付
食洗機対応。

すーっとひと押しで40個にカット





22-137-10
LS1551レイエ ワイヤーでスーッと切れるバターカッター〔10〕

	高さ	重量	税抜価格
017717-005	230×100×20mm	約257g	¥4,500

材質:本体/アルミニウム合金(シリコン樹脂塗装)、ワイヤー/18-8ステンレス
MadeinJapan
- 約5gにうす切り
200gのバターなら一切れ約5gになるので、お菓子作りやパン作りの分量の目安になります。
- 頑丈でゆがまない。
450gのバターもしっかり切れる丈夫な作り。

カチカチのバターをふわふわに削いで溶けやすくします。





22-137-11
とろける!バターナイフ〔10〕

	幅	全長	税抜価格
070505-001	25×165mm		¥1,000

材質:ステンレス鋼
- チーズにもチョコレートにも使えます。

東一誠本職用和包丁　本霞・玉白鋼

いいね！

白三鋼を使った打刃ですので、研ぎやすく料理人に広く愛用されています。



22-138-❶
出刃〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
001043-001	105㎜	220㎜	112g	6.2㎜	￥23,600
001043-002	120㎜	245㎜	162g	6.5㎜	￥24,200
001043-003	135㎜	265㎜	185g	6.8㎜	￥25,700
001043-004	150㎜	285㎜	226g	7.3㎜	￥28,800
001043-005	165㎜	310㎜	273g	7.5㎜	￥31,300
001043-006	180㎜	325㎜	325g	7.5㎜	￥36,200
001043-007	195㎜	350㎜	350g	7.5㎜	￥41,000
001043-008	210㎜	370㎜	470g	8.2㎜	￥50,000
001043-009	225㎜	385㎜	505g	8.5㎜	￥57,500
001043-010	240㎜	410㎜	565g	8.9㎜	￥67,000
001043-011	270㎜	450㎜	714g	9.7㎜	￥107,800
001043-012	300㎜	490㎜	900g	11.0㎜	￥138,500



22-138-❷
柳刃〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
001041-000	210㎜	345㎜	125g	3.9㎜	￥29,500
001041-001	240㎜	380㎜	138g	4.0㎜	￥32,000
001041-002	270㎜	420㎜	183g	4.3㎜	￥35,000
001041-003	300㎜	455㎜	220g	4.3㎜	￥39,800
001041-004	330㎜	485㎜	270g	4.3㎜	￥44,500
001041-005	360㎜	525㎜	303g	4.9㎜	￥57,600



22-138-❸
蛸引〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
001042-001	240㎜	380㎜	98g	3.4㎜	￥32,000
001042-002	270㎜	420㎜	137g	3.5㎜	￥35,000
001042-003	300㎜	455㎜	160g	3.6㎜	￥39,600
001042-004	330㎜	490㎜	188g	4.0㎜	￥44,400
001042-005	360㎜	525㎜	230g	4.3㎜	￥57,600



22-138-❹
薄刃〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
001044-001	180㎜	320㎜	174g	3.7㎜	￥29,500
001044-002	195㎜	345㎜	228g	4.4㎜	￥34,600
001044-003	210㎜	360㎜	270g	4.8㎜	￥39,600
001044-004	240㎜	390㎜	310g	4.0㎜	￥59,000



22-138-❺
鎌型薄刃〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
001045-001	180㎜	315㎜	180g	3.2㎜	￥29,500
001045-002	195㎜	330㎜	220g	3.2㎜	￥34,600
001045-003	210㎜	350㎜	260g	3.8㎜	￥39,600
001045-004	225㎜	365㎜	290g	3.8㎜	￥46,800
001045-005	240㎜	390㎜	300g	4.0㎜	￥59,000



22-138-❻
寿司切〔M〕

	刃渡り	税抜価格
001046-001	240㎜	￥59,500



22-138-❼
江戸さき〔M〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
001047-000	120㎜	235㎜	120g	4.0㎜	￥19,700
001047-002	150㎜	265㎜	142g	4.5㎜	￥32,000
001047-003	180㎜	290㎜	205g	4.8㎜	￥34,700
001047-004	210㎜	325㎜	300g	5.8㎜	￥51,400
001047-005	240㎜	360㎜	390g	6.0㎜	￥66,300

一般菜切



22-138-❽
勝鵬 菜切〔M〕

	刃渡り	税抜価格
021003-001	箱入　165㎜	￥5,500
021003-002	箱なし 165㎜	￥5,000



22-138-❾
正次作 三枚打 菜切〔M〕

	刃渡り	税抜価格
021002-003	165㎜	￥9,500
021002-004	180㎜	￥8,300

一誠 和包丁　SK鋼

ステン柄柄の在庫がなくなり次第プラスチック黒柱柄になります。

いいね！

改良研ぎで一般的な包丁です。家庭用でも扱いやすいので巾広く使われています。



22-138-❿
出刃〔05〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
002005-001	105㎜	220㎜	130g	6.2㎜	￥ 9,800
002005-002	120㎜	245㎜	190g	6.5㎜	￥10,300
002005-003	135㎜	265㎜	200g	6.8㎜	￥11,400
002005-004	150㎜	290㎜	260g	8.0㎜	￥12,700
002005-005	165㎜	305㎜	310g	8.5㎜	￥13,900
002005-006	180㎜	335㎜	350g	8.5㎜	￥16,500
002005-007	195㎜	345㎜	390g	9.0㎜	￥21,700
002005-008	210㎜	370㎜	400g	9.0㎜	￥24,600
002005-009	225㎜	385㎜	410g	9.0㎜	￥29,800
002005-010	240㎜	410㎜	620g	10.0㎜	￥40,000
002005-011	270㎜	460㎜	770g	10.0㎜	￥60,300
002005-012	300㎜	490㎜	1000g	12.0㎜	￥85,200



22-138-⓫
柳刃〔05〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
002003-000	210㎜	345㎜	140g	3.9㎜	￥11,200
002390-024	240㎜	380㎜	155g	3.9㎜	￥12,100
002003-002	270㎜	420㎜	190g	4.0㎜	￥14,800
002003-003	300㎜	455㎜	245g	4.9㎜	￥23,000
002003-004	330㎜	490㎜	260g	4.9㎜	￥33,800
002003-005	360㎜	525㎜	335g	4.9㎜	￥37,800



22-138-⓬
蛸引〔05〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
002004-000	210㎜	340㎜	100g	2.9㎜	￥11,200
002004-001	240㎜	380㎜	115g	2.9㎜	￥12,100
002004-002	270㎜	420㎜	125g	3.1㎜	￥14,800
002004-003	300㎜	455㎜	185g	3.4㎜	￥23,000
002004-004	330㎜	490㎜	195g	3.9㎜	￥33,800



22-138-⓭
舟行〔05〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
002006-003	180㎜	320㎜	200g	4.5㎜	￥12,200
002006-004	195㎜	335㎜	210g	4.5㎜	￥17,000
002006-005	210㎜	360㎜	275g	4.5㎜	￥18,900



22-138-⓮
薄刃〔05〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
002007-002	180㎜	315㎜	185g	3.2㎜	￥11,900
002007-003	195㎜	330㎜	195g	3.2㎜	￥15,900
002007-004	210㎜	350㎜	280g	3.8㎜	￥18,500
002007-005	240㎜	390㎜	300g	4.0㎜	￥26,500

正本和庖刀　本霞・玉白鋼



22-138-⓯
柳刃刺身〔20〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031040-001	240㎜	385㎜	130g	3.9㎜	¥37,200
031040-002	270㎜	428㎜	190g	4.3㎜	¥41,600
031040-003	300㎜	458㎜	220g	4.5㎜	¥47,000
031040-004	330㎜	491㎜	260g	4.7㎜	¥58,400
031040-005	360㎜	528㎜	290g	5.2㎜	¥70,400

納期確認



22-138-⓰
タコ引刺身〔20〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031041-001	240㎜	385㎜	100g	3.1㎜	¥37,200
031041-002	270㎜	424㎜	115g	3.4㎜	¥41,600
031041-003	300㎜	455㎜	150g	3.5㎜	¥47,000
031041-004	330㎜	493㎜	195g	3.9㎜	¥58,400
031041-005	360㎜	528㎜	200g	4.0㎜	¥70,400

納期確認



22-138-⓱
出刃〔20〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031042-001	105㎜	232㎜	90g	3.3㎜	￥22,000
031042-002	120㎜	255㎜	140g	6.3㎜	￥25,400
031042-003	135㎜	279㎜	180g	6.7㎜	￥28,000
031042-004	150㎜	295㎜	220g	7.0㎜	￥30,800
031042-005	165㎜	314㎜	280g	7.8㎜	￥35,400
031042-006	180㎜	340㎜	350g	8.5㎜	￥39,400
031042-007	195㎜	358㎜	390g	8.7㎜	¥44,800
031042-008	210㎜	381㎜	460g	8.9㎜	¥54,000
031042-009	225㎜	400㎜	540g	9.6㎜	¥69,600
031042-010	240㎜	425㎜	650g	10.2㎜	¥80,200

納期確認



22-138-⓲
東形薄刃〔20〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031043-002	180㎜	325㎜	165g	3.5㎜	¥37,200
031043-003	195㎜	340㎜	212g	3.7㎜	¥41,600
031043-004	210㎜	365㎜	233g	4.0㎜	¥47,000
031043-005	225㎜	380㎜	281g	4.5㎜	¥58,400
031043-006	240㎜	400㎜	323g	4.7㎜	¥70,400

納期確認



22-138-⓳
鎌型薄刃〔20〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031044-001	150㎜	295㎜	120g	3.5㎜	¥33,200
031044-002	180㎜	330㎜	167g	3.4㎜	¥37,200
031044-003	195㎜	340㎜	202g	3.7㎜	¥41,600
031044-004	210㎜	365㎜	234g	4.1㎜	¥47,000
031044-005	225㎜	383㎜	290g	4.3㎜	¥58,400
031044-006	240㎜	400㎜	330g	4.9㎜	¥70,400

納期確認



22-138-⓴
寿司切〔20〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031045-001	210㎜	360㎜	350g	4.7㎜	¥81,200
031045-003	240㎜	403㎜	410g	4.7㎜	¥92,000

納期確認



22-138-㉑
鰻サキ〔20〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
031046-001	180㎜	273㎜	190g	6.0㎜	¥44,600
031046-002	195㎜	299㎜	240g	6.3㎜	¥50,600
031046-003	210㎜	316㎜	280g	6.7㎜	¥61,000
031046-004	225㎜	333㎜	310g	7.1㎜	¥76,800
031046-005	240㎜	351㎜	340g	7.3㎜	¥90,400

納期確認

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

このページの包丁は 資料 543ページ

関孫六 白紙鋼 和包丁 水牛柱柄シリーズ

材質：刃身/安来鋼、柄/天然木



22-139-1
出刃 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
014472-015	150㎜	290㎜	310g	6.5㎜	¥17,000〔10〕
014472-016	165㎜	310㎜	353g	7.0㎜	¥19,000〔10〕
014472-018	180㎜	335㎜	434g	7.5㎜	¥23,000〔10〕
014472-021	210㎜	385㎜	572g	8.8㎜	¥33,000〔10〕
014472-024	240㎜	438㎜	760g	9.0㎜	¥53,000〔20〕



22-139-2
柳刃〔10〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
014473-021	210㎜	360㎜	182g	3.5㎜	¥18,000
014473-024	240㎜	390㎜	220g	3.7㎜	¥22,000
014473-027	270㎜	440㎜	288g	3.7㎜	¥27,000
014473-030	300㎜	460㎜	319g	3.7㎜	¥30,000



22-139-3
薄刃〔10〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
014474-018	180㎜	328㎜	328g	2.8㎜	¥22,000

藤寅作 MVモリブデンバナジウム鋼（樹脂柱柄）シリーズ

サビに強い新時代の
和包丁シリーズです。

朴木柄ハンドル



22-139-4
柳刃〔00〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072266-021	FU-1056 210㎜	335㎜	85g	2.2㎜	¥ 7,500
072266-024	FU-1057 240㎜	370㎜	120g	2.7㎜	¥ 9,000
072266-027	FU-1058 270㎜	410㎜	145g	2.7㎜	¥11,000
072266-030	FU-1059 300㎜	440㎜	185g	2.9㎜	¥13,000



22-139-5
出刃〔00〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072267-015	FU-1053 150㎜	290㎜	235g	3.6㎜	¥ 9,000
072267-016	FU-1054 165㎜	310㎜	275g	3.6㎜	¥10,000
072267-018	FU-1055 180㎜	335㎜	330g	4.8㎜	¥12,000



22-139-6
あじ切〔00〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072268-010	FU-1050 105㎜	220㎜	80g	2.7㎜	¥6,000
072268-012	FU-1051 120㎜	235㎜	95g	2.7㎜	¥7,000

藤寅作 MVモリブデンバナジウム鋼2層複合（エラストマーハンドル）シリーズ

新世代の衛生管理包丁

樹脂製一体成型ハンドルを採用。
HACCP等の衛生管理のサポートをします。



22-139-7
出刃〔05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072269-015	FUD-1104 150㎜	295㎜	250g	7.0㎜	¥18,000
072269-016	FUD-1105 165㎜	310㎜	285g	7.0㎜	¥20,000
072269-018	FUD-1106 180㎜	340㎜	345g	7.4㎜	¥22,000



22-139-8
柳刃〔05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
072270-021	FUD-1110 210㎜	340㎜	120g	3.0㎜	¥12,000
072270-024	FUD-1111 240㎜	370㎜	155g	3.4㎜	¥14,500
072270-027	FUD-1112 270㎜	415㎜	200g	3.6㎜	¥17,000
072270-030	FUD-1113 300㎜	445㎜	225g	3.6㎜	¥20,000

令月ステンレス刃物鋼シリーズ

材質：刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/自然木　柱/ポリプロピレン樹脂

- 刃身はサビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼を採用。
- ハンドルには自然木を使用し、手に馴染む優しい握り心地に仕上げています。



22-139-9
あじ切10.5㎝〔00〕 片刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021492-020	FC1070	105×210㎜	¥2,000



22-139-10
小出刃〔00〕 片刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021493-030	FC1071	130×270㎜	¥2,500
021493-031	FC1072	150×280㎜	¥3,000
021493-032	FC1073	165×310㎜	¥3,500
021493-033	FC1074	180×325㎜	¥6,500
021493-034	FC1075	210×370㎜	¥9,000



22-139-11
柳刃〔00〕 片刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021494-040	FC1076	210×350㎜	¥3,000
021494-041	FC1077	240×385㎜	¥4,500
021494-042	FC1078	270×410㎜	¥6,500
021494-043	FC1079	300×450㎜	¥9,000



⑫ ⑬

22-139-12
三徳16.5㎝〔00〕 片刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021495-020	FC1080	165×300㎜	¥2,300

22-139-13
菜切16㎝〔00〕 片刃

	刃渡り	全長	税抜価格
021496-020	FC1081	160×300㎜	¥2,300



22-139-14
刀秀作MV鋼PC柱FC-380三徳〔−05〕

	刃渡り	税抜価格
064100-015	170㎜	¥4,000

材質：刀身/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/朴木
柱/樹脂



22-139-15
刀秀作MV鋼PC柱FC-380菜切〔−05〕

	刃渡り	税抜価格
064100-016	170㎜	¥4,000

材質：刀身/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/朴木
柱/樹脂

燕モリブデン プラスチック柄

材質：刀身/モリブデンバナジウム鋼、ハンドル/抗菌剤入りエラストマー樹脂

ハンドルが通常の包丁より大きく、太く作られています。
それにより、大きな手の方も小さな手の方も非常に握りやすくなっています。

- プラスチック製ハンドルと刀身の同時成形で、すき間が少なく衛生的です。
- 刃物鋼では最高級のモリブデンバナジウム鋼を使用しております。



22-140-1 牛刀〔10〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
018216-018 W-1106	180mm	315mm	115g	2.0mm	¥ 5,300
018216-021 W-1105	210mm	345mm	130g	2.0mm	¥ 5,900
018216-024 W-1104	240mm	387mm	170g	2.2mm	¥ 7,700
018216-027 W-1103	270mm	418mm	200g	2.2mm	¥10,000

22-140-2 ペティ〔10〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
018217-012 W-1108	120mm	246mm	60g	2.0mm	¥4,200
018217-015 W-1107	150mm	275mm	65g	2.0mm	¥4,700
018217-018 W-1117	180mm	307mm	75g	2.0mm	¥5,000

22-140-3 筋引〔10〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
018218-021 W-1124	210mm	348mm	105g	2.0mm	¥ 5,900
018218-024 W-1113	240mm	370mm	120g	2.2mm	¥ 7,700
018218-027 W-1112	270mm	417mm	160g	2.2mm	¥10,000

22-140-4 万能〔10〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
018219-017 W-1114	170mm	305mm	125g	2.0mm	¥5,700

22-140-5 菜切〔10〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
018220-016 W-1116	160mm	305mm	155g	2.0mm	¥5,800

22-140-6 柳刃〔10〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
018221-021 W-1123	210mm	355mm	140g	3.0mm	¥11,600
018221-024 W-1122	240mm	385mm	155g	3.0mm	¥12,900
018221-027 W-1121	270mm	425mm	180g	3.0mm	¥15,400
018221-030 W-1135	300mm	455mm	190g	3.0mm	¥19,300

22-140-7 蛸引〔10〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
018222-030 W-1136	300mm	455mm	155g	3.0mm	¥19,300

22-140-8 出刃〔10〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
018223-015 W-1132	155mm	290mm	185g	3.5mm	¥12,000
018223-017 W-1131	170mm	310mm	220g	4.0mm	¥15,000
018223-018 W-1130	180mm	335mm	315g	5.0mm	¥19,000
018223-021 W-1129	210mm	365mm	375g	5.0mm	¥23,000
018223-024 W-1128	240mm	395mm	435g	5.0mm	¥25,000

刀秀作 モリブデンバナジウム鋼

材質：刀身：モリブデンバナジウム鋼、ハンドル：朴木、柱：樹脂

サビに強くお手入れしやすいステンレス系和包丁シリーズ



22-140-9 出刃〔−05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
064100-001 FC-360	150mm	290mm	140g	3.5mm	¥ 5,000
064100-002 FC-361	165mm	310mm	200g	4.2mm	¥ 6,000
064100-003 FC-362	180mm	325mm	260g	5.0mm	¥10,000

22-140-10 柳刃〔−05〕 片刃

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
064100-004 FC-363	240mm	385mm	135g	3.0mm	¥ 6,000
064100-005 FC-364	270mm	410mm	150g	3.0mm	¥ 9,000

22-140-11 角型薄刃〔−05〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
064100-006 FC-365	180mm	315mm	215g	4.2mm	¥ 7,000
064100-007 FC-366	195mm	340mm	240g	4.2mm	¥10,000

22-140-12 出刃左用〔−05〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
064100-008 FC-370	150mm	290mm	140g	3.5mm	¥ 6,500
064100-009 FC-371	165mm	310mm	200g	4.2mm	¥ 7,800
064100-010 FC-372	180mm	325mm	260g	5.0mm	¥13,000

22-140-13 柳刃左用〔−05〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
064100-011 FC-373	240mm	385mm	135g	3.0mm	¥ 7,800
064100-012 FC-374	270mm	410mm	150g	3.0mm	¥11,700

22-140-14 角型薄刃左用〔−05〕

	刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
064100-013 FC-375	180mm	315mm	215g	4.2mm	¥ 9,100
064100-014 FC-376	195mm	340mm	240g	4.2mm	¥13,000

杉本中華庖丁

材質：白紙2号

薄刃
やわらかいものを切る、肉、野菜、前菜用に1号・6号

中厚刃
肉、野菜、鳥、魚など其他万能用に2号・7号・11号

厚刃
骨付の肉、魚などを切る3号

特厚口
骨切りに22号



22-141-1
1号4001〔15〕 薄刃

	刃渡り	幅	全長	重量	背厚	税抜価格
013060-001	220㎜	95㎜	325㎜	380g	2.9㎜	¥35,455

納期確認

22-141-2
6号4006〔15〕 薄刃

	刃渡り	幅	全長	重量	背厚	税抜価格
013063-001	220㎜	110㎜	325㎜	450g	3.0㎜	¥50,000

22-141-3
2号4002〔15〕 中厚刃

	刃渡り	幅	全長	重量	背厚	税抜価格
013061-001	220㎜	95㎜	325㎜	480g	4.0㎜	¥40,910

納期確認

22-141-4
7号4007〔15〕 中厚刃

	刃渡り	幅	全長	重量	背厚	税抜価格
013064-001	220㎜	110㎜	325㎜	550g	3.6㎜	¥53,637

納期確認

22-141-5
11号4011〔15〕 厚刃

	刃渡り	幅	全長	重量	背厚	税抜価格
013065-001	220㎜	110㎜	348㎜	600g	4.5㎜	¥68,182

納期確認

22-141-6
3号4003〔15〕 厚刃

	刃渡り	幅	全長	重量	背厚	税抜価格
013062-001	220㎜	95㎜	325㎜	600g	4.5㎜	¥44,546

納期確認

22-141-7
骨切庖丁 22号4022〔15〕 特厚口

	刃渡り	幅	全長	重量	背厚	税抜価格
013066-001	195㎜	110㎜	308㎜	930g	6.7㎜	¥62,728

納期確認

22-141-8
登竜門 中華庖丁〔05〕

	刃渡り	重量	税抜価格
017383-001	FG-68 175×85㎜	305g	¥3,300

材質：ステンレス刃物鋼　柄/ローズ柄



サンクラフト　フルーツナイフ



22-141-9
#421 PCサヤ付三徳〔10〕

	刃渡り	税抜価格
028031-001	110㎜	¥1,000

22-141-10
#422 PCサヤ付薄刃〔10〕

	刃渡り	税抜価格
028032-001	110㎜	¥1,000

材質：刃部/ステンレス鋼　柄部/天然木
サヤ/ABS樹脂　口金/ABS樹脂

22-141-11
#428 木サヤ付剣型〔10〕

	刃渡り	税抜価格
028033-001	95㎜	¥1,500

22-141-12
#429 木サヤ付角型〔10〕

	刃渡り	税抜価格
028034-001	95㎜	¥1,500

材質：刃部/ステンレス鋼　柄部/天然木
サヤ/天然木　口金/ABS樹脂

サヤ付なので安全に置いたり収納したりできます。



22-141-13
DH7172 サヤ付きフルーツナイフ〔10〕

	重量	税抜価格
011809-001	200×22×10㎜ 45g	¥770

材質：刃部/ステンレス刃物鋼
柄部/ABS樹脂（耐熱温度100℃）
サヤ/ポリプロピレン（耐熱温度110℃）

サヤがヌキやすいストッパー付



22-141-14
桜サヤフルーツナイフ #100ストッパー付(M)

	刃渡り	税抜価格
028684-001	95㎜	¥1,000



22-141-15
黒合板柄カービングナイフ #1800〔M〕

	全長	刃渡り	税抜価格
006138-002	345㎜	187㎜	¥5,400



22-141-16
黒合板柄カービングフォーク #1800〔M〕

	全長	税抜価格
006139-002	280㎜	¥5,400



22-141-17
HO カービングナイフ〔M〕

	全長	税抜価格
050209-001	325㎜	¥5,100

材質：刃部/ステンレスハイカーボンスチール
柄部/茶合板
刃渡り：200㎜



22-141-18
HO カービングフォーク〔M〕

	全長	税抜価格
050210-001	275㎜	¥5,100

材質：頭部/ステンレスハイカーボンスチール
柄部/茶合板
頭部：200㎜

砥石の選び方

砥石の粒度(#番手)

#番手が増えていくごとにキメ細かくなっていきます。

#100 #200 #300 #400 #600 #800 #1000 #1500 #2000 #3000 #4000 #6000 #10000 #20000

〈荒砥石〉
刃欠けや大きく刃の形状を修正する場合。

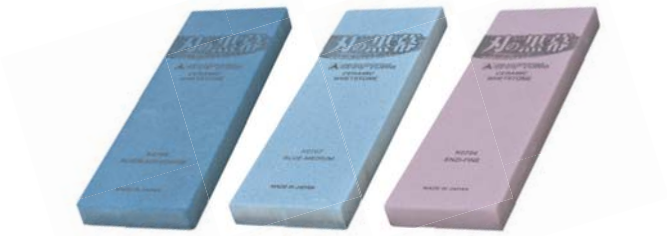
〈中砥石〉
切れ味が落ちたと感じたら#1000程度で砥いでいただければ切れ味は充分にもどります。

〈仕上砥石〉
さらに切れ味、長切れにこだわるのであれば、一般的には#4000〜#6000での仕上砥ぎをお勧めします。

シャプトン砥石は鉄ハガネ・ステンレスハガネのどちらの庖丁も良く砥げます。
※砥石面がしゃくれた場合、そのまま砥ぎますと良い刃は付かず庖丁にも良くありません。砥石修正器で平らに修正してからご使用ください。

MT Best choice の砥石

和庖丁用



① 荒 ② 中 ③ 仕上

		粒度	税抜価格
056083-003	①荒砥石 ブルーブラック	# 320	¥5,560
小さな欠刃の修正には、研削力があり、研ぎ感抜群な、荒砥石。			
056083-005	②中砥石 ブルー	#1500	¥6,330
ちょっと切れ味が落ちた時に便利な中砥石です。			
056083-007	③仕上砥石 エンジ	#5000	¥8,600
従来の仕上げ砥にありがちなツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力の優れた仕上砥石です。			

洋庖丁用

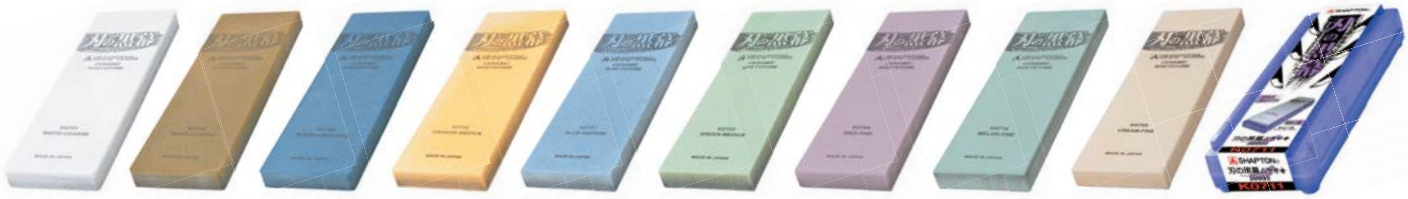


④ 荒 ⑤ 中 ⑥ 仕上

		粒度	税抜価格
056083-002	④荒砥石 モス	# 220	¥5,560
ステンレスの欠け刃や、溶解のハイス鋼の荒研ぎにくいつき抜群です。			
056083-004	⑤中砥石 オレンジ	#1000	¥5,700
中砥だが荒砥がいらないといわれるほど良く刃が付き、荒・中兼用の便利な砥石です。			
056083-007	⑥仕上砥石 エンジ	#5000	¥8,600
従来の仕上げ砥にありがちなツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力の優れた仕上砥石です。			

シャプトン セラミック砥石シリーズ

刃の種類と材質により、砥石を細分化し、刃物それぞれに合った、研削力、研ぎ感、仕上がりを追求した砥石です。



22-142-❶

シャプトン 刃の黒幕(砥石台兼用ケース入り)〔10〕 セラミック砥石

			粒度		税抜価格
056083-001	荒砥石	ホワイト	# 120	欠け刃や急ぎの修正に、砥削力があります。	¥ 5,560
056083-002	荒砥石	モス	# 220	ステンレスの欠け刃や、溶解のハイス鋼の荒研ぎにくいつき抜群です。	¥ 5,560
056083-003	荒砥石	ブルーブラック	# 320	小さな欠刃の修正には、研削力があり、研ぎ感抜群な、荒砥石。	¥ 5,560
056083-004	中砥石	オレンジ	# 1000	中砥だが荒砥がいらないといわれるほど良く刃が付き、荒・中兼用の便利な砥石です。	¥ 5,700
056083-005	中砥石	ブルー	# 1500	ちょっと切れ味が落ちた時に便利な中砥石です。	¥ 6,330
056083-006	中砥石	グリーン	# 2000	中研ぎも仕上げ研ぎも兼ねられる、手間いらず時間いらずの砥石です。	¥ 6,620
056083-007	仕上砥石	エンジ	# 5000	従来の仕上げ砥にありがちなツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力の優れた仕上砥石です。	¥ 8,600
056083-008	仕上砥石	メロン	# 8000	天然砥石の滑らかな研ぎ感と、仕上がりを実現した、仕上砥石。	¥11,000
056083-009	仕上砥石	クリーム	#12000	この種の砥石には見られない研磨力があり、刃物の光沢と長切れを実現する仕上げ砥石です。	¥11,000
056083-010	鏡面仕上砥石	ムラサキ	#30000	黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現させる鏡面仕上砥石です。	¥68,800

210×70×15㎜(砥石本体)

納期確認



22-142-❷

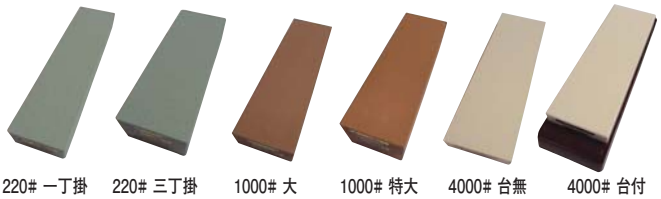
シャプトンM15(木台付)〔15〕 セラミック砥石

			粒度	税抜価格
056085-001	荒砥石	モスグリーン	# 220	¥ 5,820
056085-002	中荒砥石	オレンジ	# 1000	¥ 5,960
056085-003	中砥石	ブルー	# 1500	¥ 6,620
056085-004	中仕上砥石	グリーン	# 2000	¥ 6,880
056085-005	仕上砥石	エンジ	# 5000	¥ 8,870
056085-006	超仕上砥石	クリーム	#12000	¥11,240

210×70×15㎜(砥石本体)
●❶刃の黒幕と性質はいっしょです。

このページの砥石は 資料 543ページ

抗菌効果は半永久的に持続 セラミック砥石



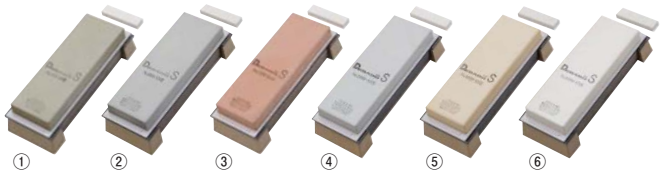
220# 一丁掛　220# 三丁掛　1000# 大　1000# 特大　4000# 台無　4000# 台付

22-143-1 ナニワ抗菌砥石クリーンセラ(05) 抗菌

		外寸	高さ	税抜価格
008806-001	220# 一丁掛	205×50×25㎜		¥ 3,000
008806-002	220# 三丁掛	205×75×50㎜		¥ 7,700
008806-003	1000# 大	210×65×32㎜		¥ 3,900
008806-004	1000# 特大	210×70×60㎜		¥ 6,900
008806-005	4000# 台無	210×70×20㎜		¥ 9,200
008806-006	4000# 台付	210×70×20㎜	(砥石サイズ)	¥10,600

砥石全体に銀含有抗菌セラミックスを固定化しているため、抗菌効果は半永久的です。抗菌砥石に付着した細菌に対し効果を発揮します。(砥石表面に付着したホコリや油は効果の妨げとなりますので家庭用洗剤で洗い落として下さい。)繰り返し洗浄しても性能は低下しません。

デバドSNEシリーズ セラミック砥石



① ② ③ ④ ⑤ ⑥

22-143-2 スエヒロデバド砥石(15)

	粒度	税抜価格
019828-001	①400SNE 荒砥石#320	¥ 6,000
019828-002	②800SNE 中砥石#600	¥ 6,500
019828-003	③1200SNE 中砥石#1000	¥ 7,000
019828-004	④2000SNE 仕上砥石#1500	¥ 8,000
019828-005	⑤4000SNE 仕上砥石#3000	¥ 9,000
019828-006	⑥8000SNE 超仕上砥石#6000	¥10,000

砥石サイズ:205×73×高さ23㎜

シリーズ全品焼成品(セラミック)ですので常温において品質変化はありません。業務用としてはもちろん、ご家庭でも本格的な研ぎがお楽しみいただけます。ピトリファイド製法による最も研ぎ味の良いセラミック砥石です。収納ケースにもなるゴム足砥石台が付きます。

デバドLDシリーズ セラミック砥石

水をかけるだけで研げる不吸水性砥石。研泥の出る滑らかで良い研ぎ味。研削力が高く減りにくいです。



22-143-3 スエヒロ荒砥石ゴム台付 LD-21(25)

		税抜価格
020042-002	206×73×29㎜	¥7,500

荒砥#180
面修正砥石付き



22-143-4 スエヒロ仕上砥石ゴム付 LD-601(25)

		税抜価格
020051-002	206×73×23㎜	¥12,000

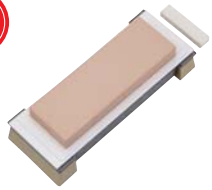
仕上砥#6000
面修正砥石付き



22-143-5 スエヒロ中砥石ゴム台付 LD-101(25)

		税抜価格
020047-002	206×73×29㎜	¥8,000

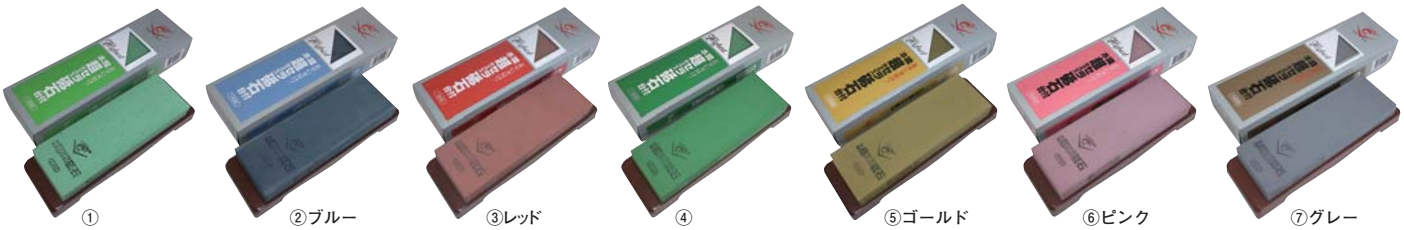
中砥#1000
面修正砥石付き



22-143-6 スエヒロNEW CERAX CR-280-OR #280 3号型(25)

		税抜価格
057351-001	183×63×20㎜	¥2,300

荒砥石#280
各種包丁から大工道具、鉈、ナイフ等々あらゆる刃物にお使いください。
刃こぼれ刃先調整用に研削力の高い荒研ぎ用。



① ②ブルー ③レッド ④ ⑤ゴールド ⑥ピンク ⑦グレー

22-143-7 エビ超セラミック砥石台付(05)

		粒度		税抜価格
014292-001	①SS-400	# 400	210×70×25㎜	¥ 9,600
014292-002	②SS-600	# 600	210×70×25㎜	¥11,000
014292-003	③SS-800	# 800	210×70×25㎜	¥11,100
014292-004	④SS-1000	#1000	210×70×25㎜	¥12,200
014292-005	⑤SS-2000	#2000	210×70×25㎜	¥13,800
014292-006	⑥SS-3000	#3000	210×70×25㎜	¥20,700
014292-007	⑦SS-5000	#5000	210×70×25㎜	¥24,400

付属品:修正用砥石65×47×25㎜
- 本品は、従来の人造仕上砥石では研ぎ辛い焼入れ硬度の高い鋼(青紙2号など)の刃物でも、より素早く満足のゆく刃付けができます。人造砥石の限界を越えた抜群の研ぎ味、切れ味を実現した最高級砥石です。
- 研削液(水)によって結合剤を軟化させ切刃を表面に順次析出させますから、目詰り、目ぶれがなく、研削力に富む研ぎすべりのない効率の良い研ぎが得られます。しかも、広い砥面と台付ですから、より安定した研ぎが行えます。

砥石の使い方とご注意
- (荒研ぎ用)#400、#600　刃こぼれの大きい時に使います。
- (中仕上用)#800、#1000　中研ぎ～仕上、刃を付けます。
- (仕上用)#2000、#3000　刃の仕上げに使います。
- (超仕上用)#5000　さらに緻密な仕上げに使います。

中・仕上砥石



⑧ ⑨ ⑩

22-143-8 赤門前 中砥石#600(05) 中

		外寸	高さ	税抜価格
020044-002	中型	210×	75×65㎜	¥5,000
020044-001	大型	230×100×80㎜		¥8,300

22-143-9 赤門前 DX中砥石#1000(05) 中

		外寸	高さ	税抜価格
020043-002	中型	210×	70×60㎜	¥5,500
020043-001	大型	230×100×70㎜		¥9,600

22-143-10 化学仕上砥石#4000(05) 仕上

		外寸	高さ	税抜価格
020049-001	A3-2 台付	210×70×22㎜		¥6,800
020049-002	A3-4 台無	200×70×24㎜		¥7,700

(砥石サイズです。)



⑪ ⑫ ⑬

22-143-11 キング デラックス中砥石#1000(M) 中

		外寸	高さ	税抜価格
020045-001	標準型	207×	66×34㎜	¥ 3,340
020045-002	大型	209×	70×60㎜	¥ 5,800
020045-003	K-105 特大型	230×100×80㎜		¥11,620

22-143-12 キング デラックス中仕上砥石 K-105特大型 #800(M) 中

		外寸	高さ	税抜価格
020046-001	K-105 特大型	230×100×80㎜		¥11,620

本職包丁研ぎ用

22-143-13 キング仕上砥石(台付) S-1(M) 仕上

		外寸	高さ	税抜価格
020050-001	#6000	210×73×22㎜		¥6,930

台付

一家に一丁。
料理や作業の前のひと研ぎに。
リーズナブルな
家庭用砥石シリーズ



22-144-1
スエヒロ家庭用砥石 中砥石 300 #320〔25〕中

	税抜価格
057350-001 150×50×20㎜	¥1,000

中砥石#320
PC台付
打刃物、ステンレス等の包丁刃付けに最適。



22-144-2
正広40153家庭用砥石 M-1000〔10〕中

	高さ	税抜価格
031967-001 190×65×17㎜		¥2,900

中砥石

最終仕上研ぎ用(より鋭利な刃を付けたい時に)におすすめの砥石です。



22-144-3
キングホーム砥石 #4000 (超仕上用) 台付 S-45P〔M〕中

	税抜価格
007850-001 176×52×15㎜	¥2,500

粒度#4000
仕上げ用

ステンレス刃物専用トイシ・中仕上用

- 砥石に水をかけるだけで、簡単に研ぐことができます。
- 最高級研磨材を使用していますので硬度にムラがなく、ソフトなタッチで簡単に満足のいただける刃付けができます。



22-144-4
キングトイシ・ネオ ST-3中仕上(#800)〔M〕中

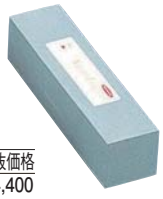
	外寸	高さ	税抜価格
020924-001 220×80×70㎜			¥12,770

荒砥石



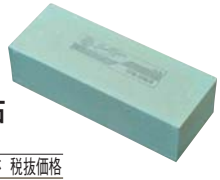
22-144-5
朝日虎印金剛砥石GC No.220(#240)〔M〕荒

	砥石本体	高さ	税抜価格
020107-001 205×50×25㎜			¥2,300



22-144-6
朝日虎印金剛荒砥石GC 2丁掛(#240)〔M〕荒

	高さ	重量	税抜価格
020989-001 205×50×50㎜		約1,200g	¥4,400



22-144-7
GC朝日虎金剛荒砥石 3丁掛 No.16〔M〕荒

	砥石本体	高さ	税抜価格
020842-001 205×75×50㎜			¥6,000

粒度:#240



22-144-8
青エビ金剛角砥石GC〔05〕荒

	外寸	高さ	税抜価格
020039-001 一丁掛	205×50×25㎜		¥2,200
020039-002 二丁掛	205×50×50㎜		¥4,100
020039-003 三丁掛	205×75×50㎜		¥5,600

荒砥石#220



22-144-9
朝日虎印金剛荒砥石 No.500(#120)〔M〕荒

	砥石本体	高さ	税抜価格
020041-001 205×55×25㎜			¥2,000

両面砥石



22-144-10
両面砥石Wストーン (中砥・荒砥)〔05〕荒中

	砥石本体	税抜価格
020048-001 175×55×35㎜		¥5,100

粒度:#220/#1000
材質:人造砥石 プラスチックケース付き



22-144-11 荒 中
キングDX砥石 両面K-80〔M〕

	高さ	税抜価格
020954-001 GC-250 205×50×25㎜		¥2,830

粒度:#250荒研ぎ用/#1000中仕上げ用

砥石修正器

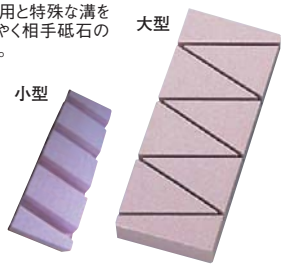


22-144-12
シャプトン なおる

		税抜価格
056084-001	①台セット 荒目・中目パウダー付 247×99×高さ25㎜	¥25,800〔15〕
056084-002	②パウダー(荒目) 修正する砥石の種類 凹凸の大きい場合:オレンジ・ブルー・グリーン 通常:ホワイト・モス・ブルーブラック	¥ 2,000〔10〕
056084-003	③パウダー(中目) 修正する砥石の種類 凹凸の大きい場合:エンジ・メロン・クリーム 通常:オレンジ・ブルー・グリーン	¥ 2,000〔10〕
056084-004	④パウダー(細目) 修正する砥石の種類 通常:エンジ・メロン・クリーム・ムラサキ	¥ 3,300〔10〕

人造砥石

強靭なPA原料使用と特殊な溝をいれることですばやく相手砥石の面を修正出来ます。



22-144-13
水平君〔M〕

	粒度		税抜価格
020681-003 小型	#100 150×	50×25㎜	¥ 2,300
020681-002 大型	#100 240×100×40㎜		¥13,500

砥石台

シンクの脱着が簡単、2ヶ所ボルトで固定するだけ。
分解・脱着が簡単で丸洗いができます。



22-144-14
ワンツースリー砥石台バイス式〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
020054-001 286×70×30㎜			¥4,400

最大開き:213㎜ 最小開き:180㎜
重量:590g



22-144-15
18-8ステンレス 砥石固定台 シンク・流台兼用〔M〕

	高さ	質量	税抜価格
039338-002 340×135×58㎜		1.9kg	¥12,300

シンク幅対応サイズ:330~580㎜
砥石対応サイズ:195~265㎜
材質:18-8ステンレス(板厚1.5㎜)







22-145-❶
新型ナイフシャープナー細目〔M〕

	研部	税抜価格
057196-010 GN-4 10吋	250㎜	¥7,500
057196-011 GN-3 11吋	275㎜	¥7,700
057196-012 GN-2 12吋	300㎜	¥7,900
057196-014 GN-1 14吋	350㎜	¥9,000



22-145-❷
牛刀ヤスリ本格派〔M〕

	研ぎ部分	税抜価格
036015-001	296㎜	¥12,600

- 革新技術が生んだ精密なスチールヤスリです。
- ゴムつば付で万一庖丁が当っても痛める心配がありません。

ダイヤモンド粒子がきわめて細かくなっているので研いだ刃物の切れ味を持続させます。

材質：本体/スチール（ダイヤモンド電着）、ハンドル/PPR樹脂（ラバー塗装）



22-145-❸
ダイヤモンドスチールシャープナーM159〔05〕

	ダイヤ電着部	全長	税抜価格
056097-001	300㎜	430㎜	¥9,100



22-145-❹
ダイヤモンドスチールシャープナーM158〔05〕

	ダイヤ電着部	全長	税抜価格
056096-001	260㎜	390㎜	¥8,600



22-145-❺
セラミックシャプナーM157〔05〕

	ヤスリ部	全長	税抜価格
056095-001	260㎜	395㎜	¥8,600

材質：本体/セラミックス、ハンドル/PPR樹脂（ラバー塗装）

グレステンナイフに合ったセラミックシャープナー

六角柱の簡易柄付きシャープナーです。



22-145-❻
グレステン シャープナー〔15〕

	全長	税抜価格
008304-001	395㎜	¥3,700

材質：本体/セラミック、ハンドル/天然木

納期確認

どんな角度の刃でもシャープに研げるスティックタイプ。



22-145-❼
京セラセラシャープナー〔10〕

	セラミック部	全長	税抜価格
030033-003 CS-10-N	150㎜	250㎜	70g ¥1,000

京セラファインセラミック使用

丸面で両刃研ぎに、平面で片刃研ぎに使い分けできます。



22-145-❽
K-02セラシャープナー平丸〔M〕

	研ぎ部分	全長	税抜価格
030033-002	150×255㎜		¥1,350

京セラファインセラミック使用

包丁を置くだけで研ぎ易い角度になる簡単研ぎ！



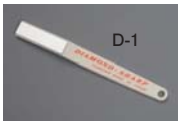


22-145-❾
デカダイヤモンドシャープナーD-3台付〔M〕

	シャープ部	全長	税抜価格
016202-001	61×21㎜	170㎜	¥3,000

材質：ダイヤモンド 粒径#1200 本体・台/ABS樹脂





22-145-❿
ダイヤモンドシャープナー〔M〕

	材質	税抜価格
016661-001 D-2台付	ダイヤモンド粒径 本体・台/ABS樹脂	¥2,000
016661-002 D-1台無	ダイヤモンド粒径／ABS樹脂	¥1,500

シャープ部/50㎜全長160㎜

電 動



22-146-❶

シェフスチョイス 電動式庖丁研ぎ器120N〔15〕

	高さ	税抜価格
012976-001	250×120×110㎜	¥35,000

定格電圧：単相100V 50/60Hz　消費電力：60W
定格時間：20分
コードの長さ：1.75m　素材：本体/ABS
研磨材：天然ダイヤモンド、酸化アルミニウムポリマー
- 荒研ぎ（刃角度40度）中研ぎ（刃角度45度）仕上げ研ぎ（刃角度50度）
- スプリングガイドが刃の研ぎ角度を最適かつ一定に保ちます。
- 家庭用、業務用、波刃対応。

アメリカ

仕上げ研ぎが手動式なので
買いやすい価格になっています。



22-146-❷

シェフスチョイス ハイブリッド式庖丁研ぎ器#270〔15〕

	高さ	質量	税抜価格
056180-001	228×82×95㎜	1,150g	¥19,800

定格電圧：単相100V50/60Hz
消費電力：60W
材質：本体/ABS樹脂 研磨材/ダイヤモンド
注）セラミック庖丁、和庖丁、ハサミ、工具などには使用できません。
- 電動式（荒研ぎ、中研ぎ）と手動式（仕上げ研ぎ）の計3スロットを備えたハイブリッド仕様の庖丁研ぎ器。
- 各研磨材には粗さの異なるダイヤモンドを使用し、シャープな切れ味を実現。
- 日常の刃のメンテナンスであれば、電源を入れずに手動式スロットのみの使用で手軽に研ぐことができます。

アメリカ

和包丁も洋包丁も研げます。



22-146-❸

貝印AP-0133 電動ワンストロークシャープナー〔10〕

	高さ	質量	税抜価格
044369-001	138×111×105㎜	875g	¥7,000

オプションカートリッジ	税抜価格
044369-003 片刃用AP-0134	¥1,600
044369-004 両刃用AP-0135	¥1,400

電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：40W/53W
定格時間：2分
コードの長さ：1.2m
- カートリッジ式で砥石の清浄・交換が簡単にできます。
- 両刃・片刃用カートリッジを交換する事で洋包丁も和包丁も研ぐ事ができます。

洋包丁（両刃）専用



22-146-❹

貝印AP-0541 電動ワンストロークシャープナー〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
044370-004	111×138×105㎜			875g	¥6,000

オプションカートリッジ	税抜価格
044370-005 AP-0542	¥1,400

電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：40W/53W
定格時間：2分
コードの長さ：1.2m
- カートリッジ式で砥石の清浄・交換が簡単にできます。

京セラ製 セラミックナイフが研げる！
いろいろな材質の包丁が研げる！



22-146-❺

京セラダイヤモンドシャープナー DS-38〔10〕

	高さ	質量	税抜価格
016911-001	98×73×155㎜	約260g	¥5,000

材質：本体/ABS樹脂、ポリアセタール
　　砥石/工業用ダイヤモンド（#600）
電源：アルカリ単3乾電池4本使用（別売り）
- 砥石交換できません。
- 左利き機能非搭載。

音波振動の力で研ぐ！



22-146-❻

京セラ 電動研ぎ器 ファインシャープナー SS-30〔10〕

	税抜価格
072064-001	¥3,000

材質：本体/ABS樹脂、ポリアセタール
　　砥石/ファインセラミックス
電源：アルカリ単三電池2本使用（別売り）

メカ本体＋能力を極めた砥石



22-146-❼

ツインシャープナーMSE-2W〔20〕

	税抜価格
012011-001 水流循環式	¥105,000

砥石外径：125㎜ 寸法：390×210×270㎜　重量：13kg
定格電圧：単相100V 消費電力：120W
回転数：荒砥石80# 550回転/分　仕上砥石1200# 450回転/分
- 荒砥石と中砥石と仕上砥石がセットされたコンパクトな設計、汎用タイプ。

メーカー直送

水研ぎ式シャープナー ❶〜❻ 水研ぎ式で目詰まりしにくいです。



22-147-❶
minoSharpセラミックシャープナー No.550/BR〔10〕

	高さ	税抜価格
032639-001	230×55×65㎜	¥5,000

荒研ぎ・中研ぎ・仕上げ研ぎの三段階
砥石 アルミナセラミックスで水研ぎする。



22-147-❷
minoSharpセラミックユニバーサル ウォーターシャープナーPLUSNo.440/BR〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
032388-001	222×45×63㎜		¥3,600

ゴム足付
●粗研、中研で水研ぎする大型万能包丁研ぎ。
砥石：アルミナセラミックス



22-147-❸
minoSharpセラミックユニバーサル ウォーターシャープナーNo.220/BR〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
032387-001	200×40×65㎜		¥2,500

ゴム足付
●粗研、中研で水研ぎする。
砥石：アルミナセラミックス



22-147-❹
ウォーターシャープⅢ〔20〕

	外寸	高さ	税抜価格
003378-001	205×40×55㎜		¥3,000

砥石：アルミナセラミックス
荒砥石（PWA#100）中砥石（PWA#180）
仕上砥石（PWA#400）
本体：ABS樹脂/耐熱80℃

ウォーターシャープⅢ専用替え砥石〔20〕

	税抜価格
003378-002	¥1,600



22-147-❺
ウォーターシャープ包丁とぎ器〔15〕

	外寸	高さ	税抜価格
003236-001	66×198×50㎜		¥2,200

材質：本体/ABS樹脂
フタ/AS樹脂
砥石/アルミナセラミックス
荒砥石 PWA#180　仕上砥石 PWA#400



22-147-❻
ダイヤモンドロールシャープナー〔25〕

	外寸	高さ	税抜価格
016726-001	KC130 148×67×70㎜		¥3,300

材質：本体/ABS樹脂
フタ/AS樹脂
砥石/電着ダイヤ粒度：#1000



22-147-❼
京セラセラミックロール シャープナー RS-20〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
043203-001	158×58×57㎜		¥2,000

カラー：ブラック（BKN） 重さ：65g
材質：本体樹脂/グラスファイバー強化ポリアミド
ガイドスロット樹脂/ポリアミド
砥石部/ファインセラミックス
耐熱温度/80℃（樹脂部）

しっかり握れる新形状
荒砥ぎと仕上砥ぎが一度にOK。



22-147-❽
京セラNEWロールシャープナー RS-20-FP〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
043291-001	197×58×70㎜		¥2,000

材質：本体樹脂/グラスファイバー強化ポリアミド
ガイドスロット樹脂/ポリアミド
砥石部/ファインセラミックス
耐熱温度：80℃（樹脂部）

ダイヤモンドの砥石採用だから 金属（ステンレス、鋼、チタン）も 研げます。





22-147-❾
京セラダイヤモンドシャープナー DS-20S〔10〕

	質量	税抜価格
016970-001	55×136×50㎜ 60.3g	¥2,000

材質：本体/ABS樹脂 ポリアセタール、
砥石/工業用ダイヤモンド、
その他パーツ：ステンレス、エラストマー
●新設計バネ構造
バネの力が無駄な力を吸収するため、刃に優しい
●ダイヤモンド砥石
ダイヤモンド砥石を採用し、金属だけでなくセラミックナイフにも対応！
●新ガイドスロット
包丁をガイドに沿って手前に引くだけ簡単に包丁が研げます。新ガイドがブレを減らして刃角度を一定に保ちます。

スベラズ安定した(どっしり型)

- 前後にスライドさせながら刃先を研ぎますので従来のシャープナーに比べ簡単で安定して研ぐ事ができます。

※波刃形状・片刃の包丁は研ぐことはできません。

- 両刃庖丁専用です。
- 荒砥と中砥の2種類のロール砥石を内蔵
- ステンレス本体は簡単に取り外しできますので、砥石の交換も中面の洗浄も思いのままです。



22-148-1

Tojiro-Proシャープナー〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
020828-001 F-641	205×75×75㎜		¥4,500

質量：290g
材質：18-8ステンレス製



22-148-2

シェフチョイスマニュアル ダイヤモンド研磨シャープナー463〔15〕

	高さ	重量	税抜価格
056094-001	215×55×70㎜	160g	¥7,800

- このシャープナーには二つの研磨用スロットがあり、第一段階では粗研ぎと同時に約30度の角度を付け、第二段階では仕上研ぎと同時に30度以上の角度を付け、2段階の刃面を付けます。このようにすることによって刃が曲がるのを防ぎ、切れを長持ちすることができます。
- 人間工学に基づいてデザインされたハンドルにより安全性が向上。
- 軽量、コンパクトなので置き場所に困らない。
- 両刃専用。セラミック包丁、和包丁（菜切、刺身、出刃など）、ハサミ、工具などは研ぐことができません。

アメリカ

性質の違う3種類の砥石が1本についており、これらを順番に使うことで、切れ味が落ちてしまった包丁の切れ味を簡単に蘇らせることができます。



22-148-3

AP0308関孫六 ダイヤモンド&セラミックシャープナー〔10〕

	重量	税抜価格
060030-001	141×51×55㎜	96g ¥2,200

材質：本体/ABS樹脂（耐熱温度80℃）、
透明カバー/AS樹脂・ABS樹脂・エラストマー樹脂、
砥石/ダイヤモンド砥石・セラミック砥石

波刃が研げます



22-148-4

AP0163 波刃を研げるシャープナー〔10〕

	重量	税抜価格
021486-001	151×48×48㎜	68g ¥1,600

材質：本体：ABS樹脂（耐熱温度80℃）
砥石台：エラストマー（耐熱温度70℃）
球砥石受け：POM樹脂（耐熱温度140℃）
砥石：セラミック砥石、ゴムシート：合成ゴム

- 貝印の独自の独立サスペンション構造は刃線に沿って砥石ユニットが可動するために、刃線を崩すことなくタッチアップします。

ダイヤモンドで研ぐ！



22-148-5

マミーダイヤモンドシャープナー MS-051〔M〕

	高さ	質量	税抜価格
031846-001	175×42×56㎜	約75g	¥1,200

材質：本体/ABS樹脂、滑り止め/シリコンゴム、
砥石/ダイヤモンド

- ステンレス庖丁、鋼庖丁はもちろん！セラミック庖丁のお手入れもOK！
- しっかり握れるハンドル。
- 引くだけで簡単に研げる。
- 上下2ヶ所の滑り止めで安心。

ダイヤモンド研いで セラミックで仕上げる。



22-148-6

マミーダイヤモンド+セラミックシャープナー MS-050〔M〕

	高さ	質量	税抜価格
031847-001	177×42×54㎜	約89g	¥1,500

材質：本体/ABS樹脂、滑り止め/エラストマー、
砥石/ダイヤモンドファインセラミックス

- ステンレス庖丁、鋼庖丁はもちろん！セラミック庖丁のお手入れもOK！
- しっかり握れるハンドル。
- 引くだけで簡単に研げる。
- 大きな滑り止めで安心。

手軽に使える 3連式簡易シャープナー







22-148-7

シャプレトリプルシャープナー〔00〕

		外寸	高さ	税抜価格
011701-001	ローズピンク	FC-460	120×40×32㎜	¥2,500
011701-002	チョコレート	FC-461	120×40×32㎜	¥2,500
011701-003	ネイビーブルー	FC-462	120×40×32㎜	¥2,500

- 荒砥は交差式ダイヤモンド、中砥・仕上げはロール式で本格的な研ぎが可能です。ガード部はくるっと回してハンドルになるコンパクトな設計です。

両刃庖丁はもちろん、片刃庖丁、ハサミも研げます

使う前にサッとひと研ぎ、誰でも簡単に研げます。
セラミック製だから、いつまでも研ぎ味が衰えません。



22-148-8

CT-14セラミック製包丁研ぎ器 スーパーキレックス〔M〕

	税抜価格
007346-001 赤	¥1,200
007346-002 白	¥1,200
007346-003 黒	¥1,200

サイズ：54×193×54㎜
質量：140g
材質：本体/ABS樹脂　研磨部/アルミナ系セラミック

手のひらサイズの かわいいハサミ砥ぎ器

今まで砥ぎにくいと言われていたハサミが簡単に研ぐことが出来ます。
ご家庭に眠っている古いハサミでもシャープな切れ味がよみがえります。



22-148-9

京セラ ハサミ研ぎ器 HT-NBK〔10〕

	外寸	税抜価格
014392-001	58×56×8㎜	¥600

材質：ボディ材質/ABS樹脂
砥石材質/ファインセラミックス

シリコンゴム受けで刃あたりが良く衛生的。
底板もはずせます。



22-149-1

シリコン板衛生庖丁差(釘打式)〔M〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
040229-001	1段小	220×	52×370㎜		¥ 6,300
040229-002	1段大	333×	51×376㎜		¥ 7,000
040230-001	2段小	220×106×370㎜			¥ 9,200
040230-002	2段大	333×103×376㎜			¥10,100

材質:本体/ステンレス製
庖丁受/シリコンゴム



22-149-2

シリコン板衛生庖丁差(流し掛)〔M〕

		幅	奥行	高さ	掛け幅	税抜価格
040231-001	1段小	220×	52×370㎜		45㎜	¥ 6,500
040231-002	1段大	333×	51×376㎜		45㎜	¥ 7,200
040232-001	2段小	220×106×370㎜			45㎜	¥ 9,300
040232-002	2段大	333×103×376㎜			45㎜	¥10,200

材質:本体/ステンレス製
庖丁受/シリコンゴム



22-149-3

18-0PC板付包丁差(釘打式)〔M〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
030040-001	1段大	333×	51×376㎜		¥ 7,300
030041-001	2段大	333×103×376㎜			¥10,500
030042-001	1段小	220×	52×370㎜		¥ 6,300
030043-001	2段小	220×106×370㎜			¥ 9,200



22-149-4

18-0PC板付包丁差(流し掛式)〔M〕

		幅	奥行	高さ	掛け幅	税抜価格
030044-001	1段大	333×	51×376㎜		45㎜	¥ 7,400
030045-001	2段大	333×103×376㎜			45㎜	¥11,000
030046-001	1段小	220×	52×370㎜		45㎜	¥ 6,500
030047-001	2段小	220×106×370㎜			45㎜	¥ 9,300



22-149-5

ラップラクン新大型包丁差
壁掛8丁差〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
030053-001	アイボリー	355×115×395㎜			¥9,700
030053-002	ペパーミント	355×115×395㎜			¥9,700
030053-003	ブラック	355×115×395㎜			¥9,700

保管本数/8本　最長刃渡/35㎝　容量:9.3ℓ
付属品:壁掛金具、水平保持スペーサー

22-149-6

ラップラクン小型包丁差
流し掛6丁差

		幅	奥行	高さ	税抜価格
039125-001	アイボリー	285×95×365㎜			¥7,600〔10〕
039125-003	ペパーミント	285×95×365㎜			¥7,600〔10〕
039125-004	ブラック	285×95×365㎜			¥7,600〔10〕
039125-002	置金具のみ				¥1,600〔08〕

保管本数/6本　最長刃渡/30㎝　容量:5.5ℓ
付属品:流し掛け金具、水平保持スペーサー2種付



防錆剤を水に溶かし使用して錆、菌からガードします。

プロの包丁を、錆と細菌からガッチリガード!!

錆を完全にシャットアウトします。ヒ素、鉛などの有害物質は含まれていません。アルカリ性の水溶液のため除菌効果にすぐれています。特に大腸菌、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオに対して抗菌性があります。しかも無味無臭。



22-149-7

ラップラクン包丁防錆剤〔08〕

		税抜価格
039001-001	① 500g入 プラスチックケース入	¥2,600
039001-002	② 550g入 スタンドチャック袋入	¥2,600

使いたい包丁がサッと手に取りやすく、収納できるマグネット式の包丁ホルダー。

- マグネットが付く壁面に簡単取り付け。
- 表面はシリコーン製で包丁をしっかりキープ。





22-150-1 マグネット&ウォール包丁ホルダー タワー(10)

		幅	奥行	高さ	重量	耐荷重	税抜価格
031960-001	5199ホワイト	約250	×17	×40㎜	約330g	約1.5kg	¥2,000
031960-002	5200ブラック	約250	×17	×40㎜	約330g	約1.5kg	¥2,000
031960-003	5201ホワイト	約350	×17	×40㎜	約490g	約2.0kg	¥2,500
031960-004	5202ブラック	約350	×17	×40㎜	約490g	約2.0kg	¥2,500

材質:本体/ABS樹脂、マグネット、滑り止め/シリコーン
付属品:木ネジ×2、壁面用粘着テープ×2
収納可能数:5199・2500/1本あたり約300gの包丁4本以内を目安としています。
5201・5202/1本あたり約300gの包丁6本以内を目安としています。

強力マグネットで包丁がピッタリ!作業効率がバツグンに上がります。





22-150-2 マグネットホルダー(M)

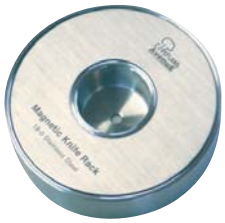
		外寸	厚さ	税抜価格
021394-001	S	410×50×20㎜		¥ 7,000
021394-002	L	510×50×20㎜		¥ 9,000
021394-003	LL	810×50×20㎜		¥17,000

材質:本体:18-8ステンレス、18-0ステンレス、
フェライト磁石　樹脂部 ABS樹脂(耐熱80℃)

納期確認

強力なフェライト磁石で包丁がピタっとくっつきます。

- 包丁が傷つきにくいラウンドエッジ。





22-150-3 シェフランドラウンド マグネットナイフラック(M)

	外径	厚さ	税抜価格
039346-001	77	×18㎜	¥4,000

材質:18-0/18-8ステンレス
フェライト磁石



22-150-4 ジミーナイフブロック(00)

		高さ	税抜価格
021395-001	黒	260×140×240㎜	¥4,600

本体:ステンレス　刃座:ABS樹脂(抗菌材入り)
すべり止め:TPE樹脂
差し込み口
大2:牛刃、万能、菜切240㎜までOK
背厚2.4㎜まで。
特大1:キッチン鋏、ボタン部分厚み15㎜まで
小2:ペティーナイフ、フルーツナイフ、160㎜まで

シャープなフォルムと機能性

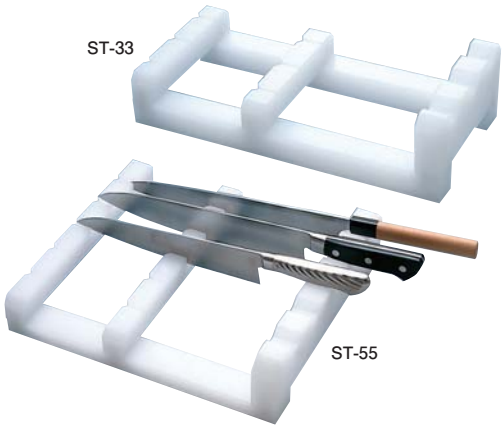
- ひだ状ナイフホルダー〜ポリプロピレン〜樹脂製にすることで適度な柔軟性を持たせ、包丁を挟むように固定。
- 内部支柱〜ファイバー30%ナイロン〜ナイフホルダーを固定している支柱には、包丁の刃が当たっても刃を傷めない素材を使用。
- 金属製ボディー〜アルミニウム・スチール〜落ち着いたステンレスカラーで、さまざまなキッチンにマッチします。



22-150-5 0002-764 プロバランス ユニバーサル ナイフブロック(05)

		高さ	税抜価格
021463-001	130×210	×275㎜	¥12,000

材質:本体/アルミニウム(板厚2.0㎜)
ナイフホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度120℃・耐冷温度−20℃)
ベース/スチール(板厚4.0㎜)　支柱/ファイバー30%ナイロン



22-150-6 TW包丁置き台(M)

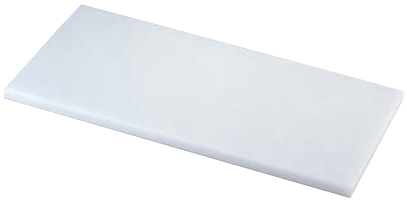
		幅	奥行	高さ	税抜価格
030670-003	ST-33 3本用	160×330		×90㎜	¥ 9,200
030670-005	ST-55 5本用	300×330		×80㎜	¥12,000

材質:ポリエチレン

住友 抗菌スーパー耐熱まな板

- 熱風包丁・まな板消毒保管庫で熱風消毒が可能（推奨消毒条件：90℃/60分）
- 熱湯消毒も可能
- SIAA認証の抗菌性能で雑菌の繁殖を抑制

※別注サイズ・表面加工での製作可能



耐熱100℃

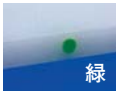
22-151-1 住友抗菌スーパー耐熱まな板〔−08〕

	メーカー品番	厚さ	重量	税抜価格
031628-025	WKS00	370×210×15㎜	1.1kg	￥ 5,500
031628-026	WKL00	410×230×15㎜	1.3kg	￥ 6,700
031628-027	WKLL0	440×250×15㎜	1.6kg	￥ 7,850
031628-001	MINIK	400×200×20㎜	1.5kg	￥ 7,450
031628-002	SAWK	500×250×20㎜	2.4kg	￥11,750
031628-003	20SWK	600×300×20㎜	3.4kg	￥16,800
031628-004	SSWK	500×270×20㎜	2.5kg	￥12,750
031628-005	20MWK	720×330×20㎜	4.5kg	￥22,100
031628-006	20MZK	900×450×20㎜	7.6kg	￥37,650
031628-007	20LWK	1,200×450×20㎜	10.2kg	￥50,150
031628-008	SXWK	450×300×30㎜	3.8kg	￥18,900
031628-028	SSTWK	500×270×30㎜	3.8kg	￥18,800
031628-009	30SWK	600×300×30㎜	5.1kg	￥25,150
031628-010	S-1WK	750×300×30㎜	6.3kg	￥31,350
031628-011	S-2WK	900×350×30㎜	8.9kg	￥43,900
031628-012	MWK	840×390×30㎜	9.2kg	￥45,550
031628-013	MZWK	900×450×30㎜	11.4kg	￥56,350
031628-014	MXWK	930×390×30㎜	10.2kg	￥50,400
031628-015	MYWK	1,000×390×30㎜	11.0kg	￥54,200
031628-016	MAWK	1,000×400×30㎜	11.3kg	￥55,650
031628-017	MCWK	1,000×450×30㎜	12.7kg	￥62,600
031628-018	MDWK	1,000×500×30㎜	14.1kg	￥69,550
031628-019	30MBK	600×450×30㎜	7.6kg	￥37,650
031628-020	30LWK	1,200×450×30㎜	15.2kg	￥75,100
031628-021	MEWK	1,200×500×30㎜	16.9kg	￥83,350

耐冷温度：−30℃以上
材質：ポリエチレン

抗菌 納期確認

食材別使用に便利なワンポイントカラーによる衛生管理



●ピン（CP）7色（両長側面端部2ヶ所）

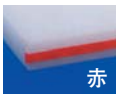
22-151-2 住友抗菌スーパー耐熱まな板（カラーピン付）〔−08〕

耐熱100℃

メーカー品番	厚さ	青	緑	赤	黄	桃	茶	黒	税抜価格
WKSOP	370×210×15㎜	031774-001	031774-002	031774-003	031774-004	031774-005	031774-006	031774-007	￥ 6,300
WKLOP	410×230×15㎜	031774-008	031774-009	031774-010	031774-011	031774-012	031774-013	031774-014	￥ 7,450
WKLLP	440×250×15㎜	031774-015	031774-016	031774-017	031774-018	031774-019	031774-020	031774-021	￥ 8,600
SSWKP	500×270×20㎜	031774-022	031774-023	031774-024	031774-025	031774-026	031774-027	031774-028	￥13,500
20SWP	600×300×20㎜	031774-029	031774-030	031774-031	031774-032	031774-033	031774-034	031774-035	￥17,700
SSTWP	500×270×30㎜	031774-036	031774-037	031774-038	031774-039	031774-040	031774-041	031774-042	￥19,900
30SWP	600×300×30㎜	031774-043	031774-044	031774-045	031774-046	031774-047	031774-048	031774-049	￥26,250

材質：ポリエチレン

抗菌 納期確認



●ライン（CL）7色（両短側面2ヶ所）

22-151-3 住友抗菌スーパー耐熱まな板（カラーライン付）〔−08〕

耐熱100℃

メーカー品番	厚さ	青	緑	赤	黄	桃	茶	黒	税抜価格
SSWKL	500×270×20㎜	031775-001	031775-002	031775-003	031775-004	031775-005	031775-006	031775-007	￥15,500
20SWL	600×300×20㎜	031775-008	031775-009	031775-010	031775-011	031775-012	031775-013	031775-014	￥19,600
SSTWL	500×270×30㎜	031775-015	031775-016	031775-017	031775-018	031775-019	031775-020	031775-021	￥22,250
30SWL	600×300×30㎜	031775-022	031775-023	031775-024	031775-025	031775-026	031775-027	031775-028	￥28,750

材質：ポリエチレン

抗菌 納期確認

軽くて使いやすい！同一素材、接着剤フリーで環境に優しい！

軽之助 カルノスケ



22-151-4 軽量抗菌スーパー耐熱まな板 軽之助〔−02〕

耐熱100℃

メーカー品番	厚さ	重量	白	青	緑	赤	黄	税抜価格
ESKLO	460×260×20㎜	1.6kg	009375-006	009375-007	009375-008	009375-009	009375-010	￥13,100
SSKLO	500×270×20㎜	1.8kg	009375-011	009375-012	009375-013	009375-014	009375-015	￥13,650
20SKL	600×300×20㎜	2.4kg	009375-001	009375-002	009375-003	009375-004	009375-005	￥19,700
20MKL	720×330×20㎜	3.2kg	009375-016	009375-017	009375-018	009375-019	009375-020	￥26,100

- 従来品と比べ30%の軽量化を実現！
- 熱風式庖丁まな板消毒庫対応！

抗菌 納期確認

食肉・水産魚介類向けまな板

異物混入等が見分けやすい「青色」を表面色に採用



22-151-5 住友抗菌スーパー耐熱 青色まな板〔−08〕

耐熱100℃

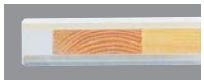
	メーカー品番	厚さ	重量	税抜価格
054071-001	B15SS	500×270×15㎜	1.9kg	¥10,400
054071-002	B15S	600×300×15㎜	2.5kg	¥13,900
054071-003	B20SS	500×270×20㎜	2.5kg	¥13,900
054071-004	B20S	600×300×20㎜	3.4kg	¥18,450
054071-005	B20M	720×330×20㎜	4.5kg	¥24,400
054071-006	B20MZ	900×450×20㎜	7.6kg	¥41,500
054071-007	B30S	600×300×30㎜	5.1kg	¥27,700
054071-008	B30S1	750×300×30㎜	6.3kg	¥34,600
054071-009	B30MW	840×390×30㎜	9.2kg	¥50,350
054071-010	B30MZ	900×450×30㎜	11.4kg	¥62,250

抗菌 納期確認

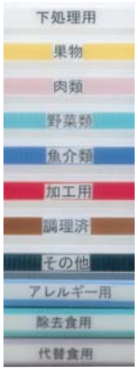
ハセガワ かるがるまな板

●木芯入り構造で、プラスチック単体のまな板に比べて30%以上軽い（600×300×25㎜の場合）
●側面のカラーラインによって用途別に使い分け
●側面内部に名入れ加工でき、コンタミネーション対策を徹底できます。
※コンタミネーションとは、意図せずに微量のアレルギー物質が混入してしまうことです。
●漂白剤・紫外線殺菌も対応可能


SD標準タイプ


HD肉厚タイプ

名入標準文字







22-152-❶ ポリエチレンかるがる まな板〔OO〕

耐熱90℃

SD／標準タイプ（片面5㎜厚）
HD／肉厚タイプ（片面10㎜厚）

		厚さ	ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー	税抜価格
SD	410×230	20㎜	006632-027	006632-029	006632-045	006632-061	006632-077	¥ 9,900
	460×260		006632-028	006632-030	006632-046	006632-062	006632-078	¥ 11,700
	500×250		006632-001	006632-031	006632-047	006632-063	006632-079	¥ 12,200
	500×300		006632-002	006632-032	006632-048	006632-064	006632-080	¥ 14,300
	600×300		006632-003	006632-033	006632-049	006632-065	006632-081	¥ 17,000
	600×350		006632-004	006632-034	006632-050	006632-066	006632-082	¥ 19,900
	600×300	25㎜	006632-005	006632-035	006632-051	006632-067	006632-083	¥ 19,900
	600×350		006632-006	006632-036	006632-052	006632-068	006632-084	¥ 23,100
	700×350		006632-007	006632-037	006632-053	006632-069	006632-085	¥ 25,100
	750×350		006632-008	006632-038	006632-054	006632-070	006632-086	¥ 26,900
	800×400		006632-009	006632-039	006632-055	006632-071	006632-087	¥ 32,700
	900×400	30㎜	006632-015	006632-043	006632-059	006632-075		¥ 40,900
	900×400						006632-091	¥ 56,800
	900×450		006632-016	006632-044	006632-060	006632-076		¥ 46,000
	900×450						006632-092	¥ 63,700
	1000×400		006632-017					¥ 45,300
	1000×450		006632-018					¥ 51,100
	1200×450		006632-019					¥ 66,500
	1500×450		006632-020					¥ 82,900
HD	600×300	30㎜	006632-010	006632-040	006632-056	006632-072	006632-088	¥ 25,500
	600×350		006632-011	006632-041	006632-057	006632-073	006632-089	¥ 29,700
	700×350		006632-012	006632-042	006632-058	006632-074	006632-090	¥ 32,400
	750×350		006632-013					¥ 34,800
	800×400		006632-014					¥ 42,200
	900×400	40㎜	006632-021					¥ 56,800
	900×450		006632-022					¥ 63,700
	1000×400		006632-023					¥ 63,000
	1000×450		006632-024					¥ 71,100
	1200×450		006632-025					¥ 92,000
	1500×450		006632-026					¥114,700

※黄色部分の製品サイズもあります。
※上記以外の特注サイズも承ります。
最大寸法：2,000×1,000㎜

納期確認

※返品出来ません。

22-152-❷ 抗菌ポリエチレンかるがる まな板〔OO〕

耐熱90℃

SDK／標準タイプ（片面5㎜厚）
HDK／肉厚タイプ（片面10㎜厚）

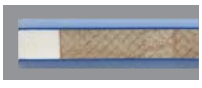
		厚さ	ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー	税抜価格
SDK	410×230	20㎜	006633-027	006633-029	006633-045	006633-061	006633-077	¥ 12,100
	460×260		006633-028	006633-030	006633-046	006633-062	006633-078	¥ 14,100
	500×250		006633-001	006633-031	006633-047	006633-063	006633-079	¥ 14,700
	500×300		006633-002	006633-032	006633-048	006633-064	006633-080	¥ 17,200
	600×300		006633-003	006633-033	006633-049	006633-065	006633-081	¥ 20,700
	600×350		006633-004	006633-034	006633-050	006633-066	006633-082	¥ 24,300
	600×300	25㎜	006633-005	006633-035	006633-051	006633-067	006633-083	¥ 24,000
	600×350		006633-006	006633-036	006633-052	006633-068	006633-084	¥ 28,100
	700×350		006633-007	006633-037	006633-053	006633-069	006633-085	¥ 30,900
	750×350		006633-008	006633-038	006633-054	006633-070	006633-086	¥ 33,100
	800×400		006633-009	006633-039	006633-055	006633-071	006633-087	¥ 40,300
	900×400	30㎜	006633-015	006633-043	006633-059	006633-075	006633-091	¥ 50,100
	900×450		006633-016					¥ 56,100
	1000×400		006633-017	006633-044	006633-060	006633-076	006633-092	¥ 55,600
	1000×450		006633-018					¥ 62,400
	1200×450		006633-019					¥ 79,400
	1500×450		006633-020					¥ 99,200
HDK	600×300	30㎜	006633-010	006633-040	006633-056	006633-072	006633-088	¥ 31,800
	600×350		006633-011	006633-041	006633-057	006633-073	006633-089	¥ 37,100
	700×350		006633-012					¥ 41,100
	750×350		006633-013	006633-042	006633-058	006633-074	006633-090	¥ 44,200
	800×400		006633-014					¥ 53,700
	900×400	40㎜	006633-021					¥ 72,600
	900×450		006633-022					¥ 81,700
	1000×400		006633-023					¥ 80,700
	1000×450		006633-024					¥ 90,600
	1200×450		006633-025					¥115,100
	1500×450		006633-026					¥143,700

※黄色部分の製品サイズもあります。
※上記以外の特注サイズも承ります。
最大寸法：2,000×1,000㎜

抗菌　納期確認

※返品出来ません。







22-152-❸ ポリエチレン全面カラーかるがるまな板SL〔OO〕

耐熱90℃

	厚さ	ピンク	グリーン	ブルー	イエロー	税抜価格	
410×230	18㎜	050176-001	050176-012	050176-023	050176-043	¥ 9,900	○
460×260		050176-002	050176-013	050176-024	050176-044	¥11,700	○
500×250		050176-003	050176-014	050176-025	050176-045	¥12,200	○
500×300		050176-004	050176-015	050176-026	050176-046	¥14,300	○
600×300		050176-005	050176-016	050176-027	050176-047	¥17,000	○
600×350		050176-006	050176-017	050176-028	050176-048	¥19,900	※
600×300	23㎜	050176-007	050176-018	050176-029	050176-049	¥19,900	※
600×350		050176-008	050176-019	050176-030	050176-050	¥23,100	※
700×350		050176-009	050176-020	050176-031	050176-051	¥25,100	※
750×350		050176-010	050176-021	050176-032	050176-052	¥26,900	※
800×400		050176-011	050176-022	050176-033	050176-053	¥32,700	※

○印は 納期確認
※印は 受注生産
※返品出来ません。

22-152-❹ 抗菌ポリエチレン全面カラーかるがるまな板SLK〔OO〕

耐熱90℃

	厚さ	ピンク	グリーン	ブルー	イエロー	税抜価格	
410×230	18㎜	050175-001	050175-012	050175-023	050175-054	¥12,100	○
460×260		050175-002	050175-013	050175-024	050175-034	¥14,100	○
500×250		050175-003	050175-014	050175-025	050175-035	¥14,700	○
500×300		050175-004	050175-015	050175-026	050175-036	¥17,200	○
600×300		050175-005	050175-016	050175-027	050175-037	¥20,700	○
600×350		050175-006	050175-017	050175-028	050175-038	¥24,300	※
600×300	23㎜	050175-007	050175-018	050175-029	050175-039	¥24,000	※
600×350		050175-008	050175-019	050175-030	050175-040	¥28,100	※
700×350		050175-009	050175-020	050175-031	050175-041	¥30,900	※
750×350		050175-010	050175-021	050175-032	050175-042	¥33,100	※
800×400		050175-011	050175-022	050175-033	050175-043	¥40,300	※

○印は 納期確認
※印は 受注生産
※返品出来ません。
抗菌

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

ハセガワ かるがるまな板

異物混入対策に ！ 鮮魚の寄生虫対策に ！

- 調理面がブルーの為、異物混入のリスクを軽減!
- 魚に寄生しているアニサキスも発見しやすい。



耐熱90℃

22-153-1 ポリエチレンブルーかるがるまな板 SDB〔00〕

		厚さ	税抜価格
050165-001	410×230×20㎜		¥ 9,900
050165-002	460×260×20㎜		¥11,700
050165-003	500×250×20㎜		¥12,200
050165-004	500×300×20㎜		¥14,300
050165-005	600×300×20㎜		¥17,000
050165-006	600×350×20㎜		¥19,900
050165-007	600×300×25㎜		¥19,900
050165-008	600×350×25㎜		¥23,100
050165-009	700×350×25㎜		¥25,100
050165-010	750×350×25㎜		¥26,900
050165-011	800×400×25㎜		¥32,700

SDB/標準タイプ
（ポリエチレン片面5㎜厚）
納期確認
※返品出来ません。

22-153-2 ポリエチレン抗菌ブルーかるがるまな板 SDKB〔00〕

		厚さ	税抜価格
050166-001	410×230×20㎜		¥12,100
050166-002	460×260×20㎜		¥14,100
050166-003	500×250×20㎜		¥14,700
050166-004	500×300×20㎜		¥17,200
050166-005	600×300×20㎜		¥20,700
050166-006	600×350×20㎜		¥24,300
050166-007	600×300×25㎜		¥24,000
050166-008	600×350×25㎜		¥28,100
050166-009	700×350×25㎜		¥30,900
050166-010	750×350×25㎜		¥33,100
050166-011	800×400×25㎜		¥40,300

SDKB/標準タイプ
（ポリエチレン片面5㎜厚）
抗菌 納期確認
※返品出来ません。

ハセガワのまな板名入れについて

まな板側面内部に食材名や使用部所などを明記することで、より確実な使い分け管理を行うことができ、食中毒予防や異物混入対策としてお役立ていただけます。HACCP に準拠する ISO 22000 では、まな板はプラスチック製・食材ごとに異なるまな板を用意するように推奨されております。一般的に色の違うまな板を使用して分けていることが多いですが、さらに文字を入れることでより使い分けが徹底できます。

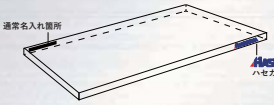
弊社指定の標準文字については、まな板 1 枚につき名入れ代が 1 か所無料です。
ご指定の名称が印刷できますので、ご用命先にお申し付けください。

【 弊社指定 標準文字 】

下処理用	下処理用	除去食用	代替食用	アレルギー用		
果物	果 物	果物類	果実類	果物用	果実用	くだもの
肉類	肉	肉 用	肉 類	肉類用		
野菜類	野 菜	野菜類	野菜類用	野菜物	野菜用	やさい
魚介類	魚	魚 用	魚 類	魚 介	魚介用	魚介類	魚介類用	魚貝用	魚貝類
加工用	加工用					
調理済	調理済					
その他	その他					

※ 側面内部への印刷の為、洗浄・漂白しても色が落ちたり、薄くなることはありません。
※ 上記の【 弊社指定 標準文字 】以外の文字入れ・2 か所以上の場合は、別途料金がかかりますのでご用命先にご確認ください。
※ 日本語以外の名入れに関しましては、お問い合わせください。

【 名入れ可能なまな板 】
ポリエチレン 抗菌かるがる / ポリエチレン かるがる / ポリエチレン 抗菌全面カラーかるがる / ポリエチレン 全面カラーかるがる
ポリエチレン 抗菌軽量おとく / ポチエチレン 軽量おとく / ポチエチレン 抗菌ブルーかるがる / ポリエチレン ブルーかるがる
抗菌ラバーラ かるがる / 抗菌ラバーラ おとく
※ 家庭用まな板「抗菌カルマくん」「抗菌ラバーラかるがる 家庭用」「ハセガワの目打ち用まな板」には、名入れは出来ません。



名入れ場所にご指定が無い場合は、左図の通常名入れ箇所に印刷されます。名入れ場所にご指定がある場合、ご注文の際にお申し付けください。
また、フォントサイズのご指定はできませんのでご了承ください。

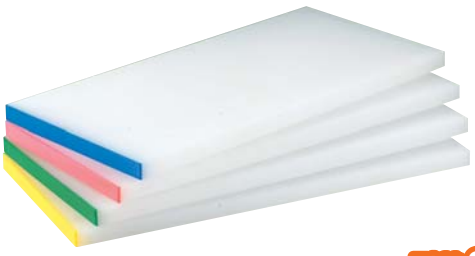
1 枚当たりの生菌数		
試験菌	理論添加菌数	保存時間 24 (h)
大腸菌	2.1 × 10^6	10 以下
黄色ブドウ球菌	2.8 × 10^6	10 以下
サルモネラ菌	2.1 × 10^6	10 以下
腸炎ビブリオ菌	1.9 × 10^6	10 以下

＊「10 以下」表示は試験で用いた菌数認定法の検出限界によるもので、菌が検出されなかったことを意味する。



ブルー　ピンク　グリーン　イエロー

※カラー縁付発注の際、色の指示お願いします。
※カラー縁は 1 面のみです。
その他各種サイズ出来ます。(別見積り)



22-153-3 ヤマケン K型カラー縁付まな板（一枚物）〔M〕

耐熱80℃

メーカー品番	厚さ	ピンク	イエロー	グリーン	ブルー	税抜価格
K1A	500×250×20㎜	027225-001	027225-002	027225-003	027225-004	¥ 9,200
K3A	600×300×20㎜	027225-005	027225-006	027225-007	027225-008	¥12,700
K5A	750×330×20㎜	027225-009	027225-010	027225-011	027225-012	¥15,400

材質：ポリエチレン（両面特殊すべり止め加工）

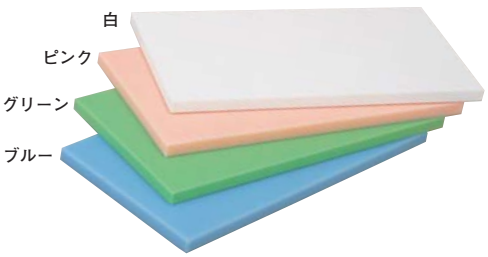


22-153-4 ヤマケン K型抗菌カラー縁付ピュアまな板（一枚物）〔10〕

耐熱80℃

メーカー品番	厚さ	ピンク	イエロー	グリーン	ブルー	税抜価格
PK1A	500×250×20㎜	027224-001	027224-002	027224-003	027224-004	¥11,300
PK3A	600×300×20㎜	027224-005	027224-006	027224-007	027224-008	¥15,600
PK5A	750×330×20㎜	027224-009	027224-010	027224-011	027224-012	¥20,000

材質：ポリエチレン（両面特殊すべり止め加工）
抗菌



22-153-5 トンボ 抗菌カラーまな板〔M〕

耐熱70℃

厚さ	ホワイト	ピンク	グリーン	ブルー	税抜価格
500×270×20㎜	031613-001	031613-002	031613-003	031613-004	¥10,500
600×300×20㎜	031613-005	031613-006	031613-007	031613-008	¥13,900
600×300×30㎜	031613-009	031613-010	031613-011	031613-012	¥19,300

材質：ポリエチレン
※各種別注サイズ承ります。
抗菌



22-153-6 トンボ まな板〔−10〕

耐熱70℃

	厚さ	税抜価格
020759-002	440×250×20㎜	¥ 6,950
020759-003	500×270×20㎜	¥ 8,700
020759-004	600×300×20㎜	¥ 12,100
020759-005	720×330×20㎜	¥ 15,500
020759-006	900×360×20㎜	¥ 23,100
020759-007	450×300×30㎜	¥ 14,400
020759-008	600×300×30㎜	¥ 17,600
020759-009	600×450×30㎜	¥ 26,500
020759-010	850×400×30㎜	¥ 29,200
020759-011	900×400×30㎜	¥ 36,500
020759-012	900×450×30㎜	¥ 37,500
020759-013	1,000×400×30㎜	¥ 38,500
020759-014	1,200×450×30㎜	¥ 48,500
020759-015	1,200×900×30㎜	¥ 88,000
020759-016	1,500×650×30㎜	¥121,500
020759-017	1,800×900×30㎜	¥160,000

材質：ポリエチレン 色：ナチュラル
※各種別注サイズ承ります。

超軟質、ナチュラルな木の感覚



22-154-❶

理研 業務用プラスチックまな板〔−10〕

耐熱80℃

	メーカー品番	厚さ	税抜価格
031588-001	R-2010	500×270×20㎜	¥ 7,200
031588-002	R-2020	600×300×20㎜	¥ 9,600
031588-003	R-2030	720×330×20㎜	¥11,800
031588-004	R-2041	600×450×20㎜	¥14,400
031588-005	R-2042	900×450×20㎜	¥21,800
031588-006	R-2060	1,200×600×20㎜	¥39,600
031588-007	R-2070	1,800×900×20㎜	¥89,300
031588-008	R-3010	600×300×30㎜	¥14,400
031588-009	R-3021	840×390×30㎜	¥25,200
031588-010	R-3022	930×390×30㎜	¥29,200
031588-011	R-3031	1,000×400×30㎜	¥29,900
031588-012	R-3032	900×450×30㎜	¥31,200
031588-013	R-3041	1,200×450×30㎜	¥ 44,400
031588-014	R-3042	1,100×500×30㎜	¥ 43,000
031588-015	R-3051	1,200×600×30㎜	¥ 59,600
031588-016	R-3052	1,500×600×30㎜	¥ 74,300
031588-017	R-3053	1,800×600×30㎜	¥ 89,200
031588-018	R-3054	1,800×900×30㎜	¥125,000
031588-019	R-4011	900×450×40㎜	¥ 44,200
031588-020	R-4012	1,200×450×40㎜	¥ 68,000
031588-021	R-4013	1,200×600×40㎜	¥ 78,700
031588-022	R-5011	1,200×450×50㎜	¥ 73,800
031588-023	R-5012	1,500×550×50㎜	¥107,300

※各種別注サイズ承ります。

材質：ポリエチレン　納期確認



22-154-❷

理研 業務用抗菌プラスチックまな板〔−10〕

耐熱80℃

	メーカー品番	厚さ	税抜価格
031589-001	KR-2010	500×270×20㎜	¥ 9,900
031589-002	KR-2020	600×300×20㎜	¥14,400
031589-003	KR-2030	720×330×20㎜	¥16,700
031589-004	KR-2042	900×450×20㎜	¥29,000
031589-005	KR-3010	600×300×30㎜	¥19,100
031589-006	KR-3021	840×390×30㎜	¥33,500
031589-007	KR-3031	1,000×400×30㎜	¥39,800
031589-008	KR-3032	900×450×30㎜	¥41,700
031589-009	KR-3041	1,200×450×30㎜	¥53,800

抗菌　納期確認

材質：ポリエチレン
※各種別注サイズ承ります。



※別注でカラーピン打ち（径8㎜）致します。（別料金）
まな板ピン打一箇所（031048001）色のご指定下さい。
赤、オレンジ、黄、緑、青
※各種別注サイズ承ります。

22-154-❸

東和 まな板〔M〕

耐熱90℃

	メーカー品番	厚み	税抜価格
031498-012	N-241	410×230×20㎜	¥ 5,000
031498-013	N-244	440×250×20㎜	¥ 5,800
031498-014	N-245	450×300×20㎜	¥ 7,400
031498-015	NS-50	500×250×20㎜	¥ 6,800
031498-001	N-50	500×270×20㎜	¥ 7,100
031498-016	N-55	550×270×20㎜	¥ 7,600
031498-002	N-60	600×300×20㎜	¥ 9,600
031498-003	N-72	720×330×20㎜	¥12,300
031498-018	NS-75	750×330×20㎜	¥12,600
031498-019	N-75	750×450×20㎜	¥17,100
031498-020	NS-90	900×360×20㎜	¥16,500
031498-004	N-90	900×450×20㎜	¥20,100
031498-021	N-120	1,200×450×20㎜	¥ 27,500
031498-005	N-600	600×300×30㎜	¥ 13,200
031498-023	N-645	600×450×30㎜	¥ 22,700
031498-024	N-750	750×330×30㎜	¥ 16,900
031498-006	N-840	840×390×30㎜	¥ 23,200
031498-028	N-903	900×360×30㎜	¥ 22,600
031498-029	N-904	900×400×30㎜	¥ 27,300
031498-007	N-900	900×450×30㎜	¥ 28,800
031498-009	N-1200	120×450×30㎜	¥ 39,500
031498-033	N-1275	1,200×750×30㎜	¥ 77,300
031498-034	N-1575	1,500×750×30㎜	¥ 85,800
031498-035	N-1800	1,800×900×30㎜	¥115,000

材質：ポリエチレン



※別注でカラーピン打ち（径8㎜）致します。（別料金）
まな板ピン打一箇所（031048001）色のご指定下さい。
赤、オレンジ、黄、緑、青
※各種別注サイズ承ります。

22-154-❹

東和 抗菌まな板〔M〕

耐熱90℃

	メーカー品番	厚み	税抜価格
031496-001	K-50	500×270×20㎜	¥ 9,200
031496-002	K-60	600×300×20㎜	¥11,600
031496-003	K-72	720×330×20㎜	¥15,200
031496-004	K-600	600×300×30㎜	¥16,600
031496-005	K-840	840×390×30㎜	¥26,800
031496-006	K-900	900×450×30㎜	¥34,400
031496-008	K-1200	1,200×450×30㎜	¥47,000

材質：ポリエチレン、無機系抗菌剤使用

抗菌



ブルー　ピンク　ベージュ

カラー：ピンク、ブルー、ベージュ、グリーン、濃ブルー、イエロー、濃ピンク

22-154-❺

天領 積層カラー中華まな板〔05〕

	直径	厚さ	税抜価格
017579-001	小	350×103㎜	¥32,300
017579-002	中	400×103㎜	¥38,500
017579-003	大	450×103㎜	¥46,200
017579-004	特大	500×103㎜	¥57,700
017579-005	小	350×153㎜	¥47,900
017579-006	中	400×153㎜	¥57,700
017579-007	大	450×153㎜	¥68,200
017579-008	特大	500×153㎜	¥84,300

●底に色が付いています。
※積層マナ板は消毒保管庫に入れるとはがれるおそれがあります。

納期確認



22-154-❻

天領 中華まな板〔−05〕

	直径	厚さ	税抜価格
031708-005	中	400×100㎜	¥32,000
031708-006	中	400×150㎜	¥48,100
031708-003	大	450×100㎜	¥39,000
031708-004	大	450×150㎜	¥58,400
031708-001	特大	500×100㎜	¥48,800
031708-002	特大	500×150㎜	¥73,100

材質：ポリエチレン

納期確認



22-154-❼

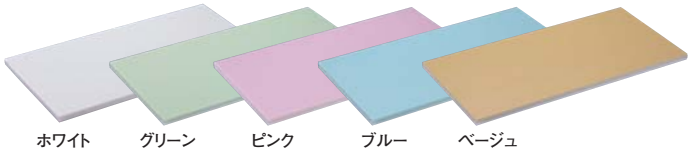
東和 中華まな板〔M〕

	直径	厚み	税抜価格
031499-035	R-35	350×50㎜	¥14,900
031499-040	R-40	400×50㎜	¥19,400
031499-045	R-45	450×50㎜	¥24,700

材質：ポリエチレン　色：ナチュラル

ゴムのように刃当たりが良いのに、ゴムではないまな板！

- 表裏で色分けでき、さささくれしにくい。
- 滑りにくく安全に調理できます。
- 食器洗浄機にも対応可能





22-155-1 住友 抗菌カラーソフトα〔05〕

耐熱90℃

ﾒｰｶｰ品番	厚さ	重量	ベージュ/ホワイト	グリーン/ホワイト	ピンク/ホワイト	ブルー/ホワイト	税抜価格
CAWKS	370×210×15㎜	1.1kg	054101-001	054101-008	054101-015	054101-022	￥ 7,050
CAESK	460×260×15㎜	1.7kg	054101-002	054101-009	054101-016	054101-023	￥10,850
CASSK	500×270×15㎜	1.9kg	054101-003	054101-010	054101-017	054101-024	￥12,100
CA15S	600×300×15㎜	2.6kg	054101-004	054101-011	054101-018	054101-025	￥15,900
CA15M	720×330×15㎜	3.3kg	054101-005	054101-012	054101-019	054101-026	￥21,050
CAMZK	800×400×15㎜	4.5kg	054101-006	054101-013	054101-020	054101-027	￥28,700
CAMZW	900×450×15㎜	5.6kg	054101-007	054101-014	054101-021	054101-028	￥35,650

材質：ポリエチレン

抗菌　食器洗浄機対応

ゴムまな板の特徴

- 吸水しにくい為、雑菌やカビの繁殖が少なく衛生的
- 適度な弾力があり、刃当たりが良く刃を傷めにくい。
- ステンレス製作業台の上でも滑りにくく安全





22-155-2 アサヒ ゴムまな板〔15〕

規格	長さ	幅	15㎜厚	税抜価格	20㎜厚	税抜価格	30㎜厚	税抜価格
101号	500	250	031060-001	￥ 9,400	031060-002	￥ 12,500	031060-003	￥ 18,500
102号	500	330	031060-004	￥12,500	031060-005	￥ 16,400	031060-006	￥ 24,600
103号	600	300	—	—	031060-007	￥ 17,800	031060-008	￥ 26,300
104号	600	330	031060-009	￥14,400	031060-010	￥ 19,500	031060-011	￥ 29,200
105号	750	330	031060-012	￥18,200	031060-013	￥ 24,400	031060-014	￥ 36,600
106号	900	300	—	—	031060-015	￥ 26,400	031060-016	￥ 39,600
107号	900	360	—	—	031060-017	￥ 31,900	031060-018	￥ 47,900
108号	900	450	—	—	031060-019	￥ 39,400	031060-020	￥ 59,600
109号	1,000	330	031060-021	¥24,200	031060-022	￥ 32,400	031060-023	￥ 48,500
110号	1,000	370	031060-024	¥27,400	031060-025	￥ 36,500	031060-026	￥ 54,300
111号	1,000	400	031060-027	¥29,500	031060-028	￥ 39,300	031060-029	￥ 59,000
112号	1,000	500	031060-030	¥36,900	031060-031	￥ 49,300	031060-032	￥ 73,700
113号	1,000	1,000	031060-033	¥73,700	031060-034	￥ 98,200	031060-035	¥147,800
114号	1,200	450	—	—	031060-036	￥ 53,000	031060-037	￥ 80,100
115号	1,200	600	—	—	031060-038	￥ 70,600	031060-039	¥106,000
116号	1,500	600	—	—	031060-040	￥ 88,400	031060-041	¥133,100
117号	1,800	600	—	—	031060-042	¥106,500	031060-043	¥159,700
118号	1,800	900	—	—	031060-044	¥159,700	031060-045	¥239,000
119号	2,000	1,000	—	—	031060-046	¥197,100	031060-048	¥296,500

材質：合成ゴム

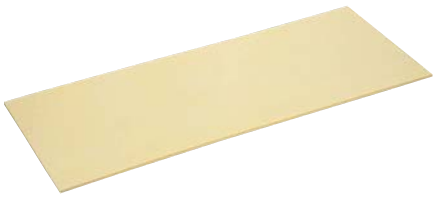
納期確認

22-155-3 アサヒ ゴムシェフカラーまな板〔10〕

ﾒｰｶｰ品番	厚さ	重量	ピンク	ライトブルー	ライトグリーン	クリーム	税抜価格
SC-101	500× 250×15㎜	2.0kg	012330-001	012330-007	012330-013	012330-019	￥ 9,400
SC-102	500× 330×15㎜	2.7kg	012330-002	012330-008	012330-014	012330-020	￥12,500
SC-103	600× 300×15㎜	2.9kg	012330-003	012330-009	012330-015	012330-021	￥13,400
SC-105	750× 330×15㎜	4.7kg	012330-004	012330-010	012330-016	012330-022	￥18,600
SC-112	1,000× 500×15㎜	9.6kg	012330-005	012330-011	012330-017	012330-023	￥37,400
SC-113	1,000×1,000×15㎜	19.1kg	012330-006	012330-012	012330-018	012330-024	￥74,800

材質：合成ゴム
※各種別注サイズ承ります。

納期確認



特長

1）ソフトタイプまな板は、やわらかく弾力性があるので、包丁の刃先の傷みも非常に少なく、刃あたりが良いので、作業時の疲労感も軽減されます。
2）薄くて軽く、洗浄や後片付けがしやすく、衛生管理上すぐれているので、特に加熱調理をしない生食用の食品を切るときにご使用ください。

※使用方法
従来のまな板の代わりとして、又は、まな板の上にのせて、用途に合わせて使う補助用のまな板としてご使用ください。※出刃包丁を使用する重切削、又はたたき物などにはご使用にならないでください。



※下のまな板は別売です。

22-155-4 ゴムソフトまな板〔15〕

		厚さ	税抜価格
031061-001	A-K1	500× 330×8㎜	￥ 7,200
031061-002	A-K2	600× 330×8㎜	￥ 8,800
031061-003	A-K3	800× 330×8㎜	￥11,400
031061-004	A-K4	800× 500×8㎜	￥17,300
031061-005	A-K5	1,000× 400×8㎜	￥17,300
031061-006	A-K6	1,000× 500×8㎜	￥21,700
031061-007	A-K7	1,000×1,000×8㎜	￥43,100

納期確認

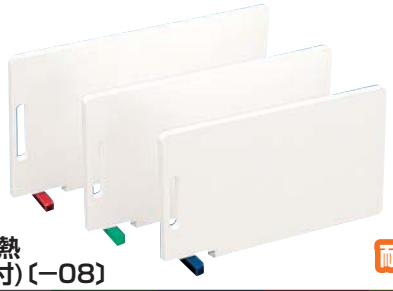
22-155-5 ソフトタイプまな板〔10〕

		厚さ	税抜価格
031431-001	S35-A5㎜	350×200×5㎜	¥1,900
031431-002	S35-A8㎜	350×200×8㎜	¥3,000
031431-003	S35-B5㎜	350×250×5㎜	¥2,500
031431-004	S35-B8㎜	350×250×8㎜	¥4,000
031431-005	S5-A5㎜	500×200×5㎜	¥2,700
031431-006	S5-A8㎜	500×200×8㎜	¥4,300
031431-007	S5-B5㎜	500×250×5㎜	¥3,300
031431-008	S5-B8㎜	500×250×8㎜	¥5,000
031431-009	S5-D5㎜	500×350×5㎜	¥4,500
031431-010	S5-D8㎜	500×350×8㎜	¥6,800
031431-011	S7-C5㎜	700×300×5㎜	￥ 5,200
031431-012	S7-C8㎜	700×300×8㎜	￥ 8,200
031431-013	S7-D5㎜	700×350×5㎜	￥ 6,300
031431-014	S7-D8㎜	700×350×8㎜	￥ 9,700
031431-015	S7-E5㎜	700×400×5㎜	￥ 7,200
031431-016	S7-E8㎜	700×400×8㎜	￥11,100
031431-017	S7-F5㎜	700×450×5㎜	￥ 8,100
031431-018	S7-F8㎜	700×450×8㎜	￥12,600
031431-019	S10-G5㎜	1,000×500×5㎜	￥13,700
031431-020	S10-G8㎜	1,000×500×8㎜	￥20,100

材質：塩化ビニール（耐熱温度60℃）

納期確認　※各種別注サイズ承ります。　食器洗浄機対応

食材別色分けカラーが付いた便利なスタンド付まな板。



22-156-❶

住友 スーパー耐熱まな板(スタンド付)〔−08〕

耐熱100℃

メーカー品番	厚さ	グリーン	ブルー	レッド	イエロー	税抜価格
WKSOS	370×210×15㎜	031544-007	031544-010	031544-013	031544-016	¥6,400
WKLOS	410×230×15㎜	031544-008	031544-011	031544-014	031544-017	¥7,450
WKLLS	440×250×15㎜	031544-009	031544-012	031544-015	031544-018	¥8,600

納期確認



22-156-❷

天領 家庭用まな板〔−08〕

耐熱90℃

		厚さ	税抜価格
031860-001	特小	370×210×15㎜	¥2,100
031860-002	小	410×230×15㎜	¥2,400
031860-003	中	440×250×15㎜	¥2,800

耐冷温度:−30℃



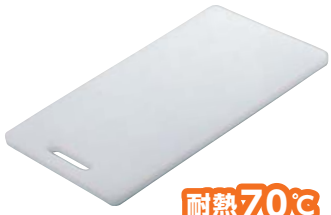
耐熱90℃

22-156-❸

理研 抗菌まな板〔M〕

		厚さ	税抜価格
031679-001	RF-1K	370×210×12㎜	¥1,700
031679-002	RF-2K	410×230×12㎜	¥2,100
031679-003	RF-3K	440×250×12㎜	¥2,600

材質:ポリエチレン、ベージュ、抗菌剤入り 抗菌



耐熱70℃

22-156-❹

理研 まな板〔M〕

		厚さ	税抜価格
031678-001	RF-1	370×210×15㎜	¥1,650
031678-002	RF-2	410×230×15㎜	¥2,000
031678-003	RF-3	440×250×15㎜	¥2,300

材質:ポリエチレン(ナチュラル)



耐熱90℃

22-156-❺

三洋 耐熱抗菌まな板〔−05〕

		厚さ	重量	税抜価格
031871-001	LKH-S	300×210×13㎜	約0.76kg	¥2,100
031871-002	LKH-M	360×230×13㎜	約0.99kg	¥2,700
031871-003	LKH-L	390×250×13㎜	約1.17kg	¥3,000

材質:ポリエチレン
色:ホワイト 抗菌



耐熱70℃

22-156-❻

リス 抗菌家庭用まな板〔−05〕

		厚さ	税抜価格
031683-001	KSS	290×170×14㎜	¥1,550
031683-002	KS	370×210×15㎜	¥2,500
031683-003	KM	410×230×15㎜	¥3,000
031683-004	KL	440×250×15㎜	¥3,500
031683-005	KLL	440×270×17㎜	¥4,000

無機系抗菌剤を練り込み 抗菌



耐熱110℃

22-156-❼

トンボ スーパー耐熱抗菌まな板〔M〕

		厚さ	税抜価格
031824-005	S	270×160×10㎜	¥1,500
031824-006	M	320×200×10㎜	¥1,900
031824-007	L	370×220×10㎜	¥2,400
031824-008	LL	420×230×10㎜	¥2,750

材質:ポリプロピレン 抗菌



耐熱70℃

22-156-❽

トンボ 抗菌クッキングまな板〔M〕

		厚さ	税抜価格
031619-006	S	270×160×10㎜	¥1,300
031619-007	M	320×200×10㎜	¥1,600
031619-008	L	370×220×10㎜	¥1,950
031619-009	LL	420×230×10㎜	¥2,300
031619-010	3L	450×250×10㎜	¥2,550

材質:ポリエチレン
抗菌、防カビ加工 抗菌



耐熱90℃

22-156-❾

トンボ 軽いまな板〔M〕

		厚さ	重量	税抜価格
031954-001	シンク	485×305×13㎜	840g	¥3,600
031954-002	3L	400×280×10㎜	630g	¥3,100
031954-003	LL	380×240×10㎜	485g	¥2,500
031954-004	L	340×230×10㎜	395g	¥2,000
031954-005	WM	300×220×10㎜	350g	¥1,600

材質:外側/ポリプロピレン、フチ部/熱可塑性エラストマー、芯材/リサイクルペーパー 抗菌



22-156-❿

木製特選まな板〔M〕

		厚さ	税抜価格
031067-001		160×380×30㎜	¥1,900
031067-002		180×400×30㎜	¥2,200
031067-003		200×420×30㎜	¥2,500
031067-004		220×450×30㎜	¥3,200
031067-005		240×480×30㎜	¥3,700
031067-006		270×540×30㎜	¥6,000
031067-007		300×600×30㎜	¥7,000

材質:スプルス材

背景が黒いから食材がはっきり見えて調理がしやすい！

社会福祉法人日本点字図書館推奨品
便利なメモリ付。
柔らかい。(食材をそのままお鍋に!)薄くて、軽い。
食材がすべりにくい。(表面はダイヤカットエンボス加工。)



22-156-⓫

京セラ黒いまな板BB-99〔10〕

耐熱100℃

	厚さ	税抜価格
043339-001	300×210×2㎜	¥1,000

原料樹脂:オレフィン系エストマー
耐冷温度:−20℃ 抗菌



22-156-⓬

ウイングボード〔M〕

		厚さ	重量	税抜価格
003417-001	ホワイト	320×199×2㎜	90g	¥750
003417-004	イエロー	320×199×2㎜	93g	¥750
003417-005	ピンク	320×199×2㎜	94g	¥750
003417-006	グリーン	320×199×2㎜	95g	¥750

材質:ポリプロピレン+抗菌剤入り
●折り曲げて切った食材を鍋に移せます。
●均等に切り易いメモリ付 抗菌



吊り下げやすいハンギング形状

抜群の滑り止め効果！





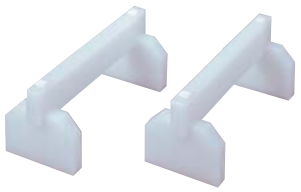


22-157-1 水ぬれOKシート〔10〕

		外寸	税抜価格
032561-001	YS-S	200×125㎜	¥1,200
032561-002	YS-M	250×150㎜	¥2,200
032561-003	YS-L	300×200㎜	¥3,400
032561-004	YS-4020	400×200㎜	¥4,600
032561-005	YS-5025	500×250㎜	¥6,900
032561-006	YS-6030	600×300㎜	¥9,900

材質：スチレン系エラストマー樹脂 熱風保管庫（80℃）対応
●まな板や食材の滑り止めに使用できます。
●カッター等で好きなサイズにカットしてもOK！

抗菌 納期確認 ※返品出来ません。



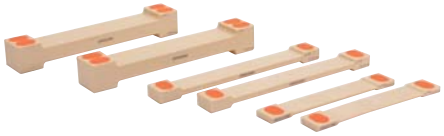
22-157-2 プラスチックまな板用脚〔M〕

		全長	高さ	税抜価格
031624-035	F-35	350×160㎜		¥10,700
031624-040	F-40	400×160㎜		¥12,000
031624-045	F-45	450×160㎜		¥13,300
031624-050	F-50	500×160㎜		¥14,700

材質：ポリエチレン、
ナチュラルエラトマー（すべり止め）

まな板の下面が汚れにくいので清潔 ！

まな板の直置きや、布巾を敷くとまな板の下面が雑菌の温床となり不衛生です。
滑り止め材を両面に組み込む事により、まな板面、調理台面とも動かず安全にご使用できます。まな板面（オレンジ）と調理台面（ブルー）の限定使用が出来、衛生上、安心してご使用頂けます。







調理台面



まな板面

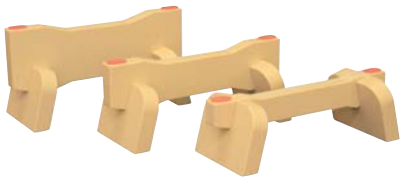
22-157-3 抗菌まな板リフター（1本）〔10〕

	対応まな板奥行	長さ	幅	高さ	重量	税抜価格
040278-001	LF10-230	230～290㎜	230×35×10㎜		60g	¥2,100
040278-002	LF20-230	230～290㎜	230×35×20㎜		100g	¥2,900
040278-003	LF45-230	230～290㎜	230×50×45㎜		340g	¥4,700
040278-004	LF10-300	300～380㎜	300×35×10㎜		60g	¥2,300
040278-005	LF20-300	300～380㎜	300×35×20㎜		120g	¥3,300
040278-006	LF45-300	300～380㎜	300×50×45㎜		440g	¥5,100
040278-007	LF20-390	390～450㎜	390×35×20㎜		160g	¥3,600
040278-008	LF45-390	390～450㎜	390×50×45㎜		540g	¥5,700

抗菌 納期確認 ※返品出来ません。

高身長者の作業効率向上や疲労軽減、腰痛軽減に ！

●今の調理台は低すぎませんか？
調理台最適高＝（身長÷2）+5cm
高さ150㎜タイプ（LF150）で身長185cmまでカバー！

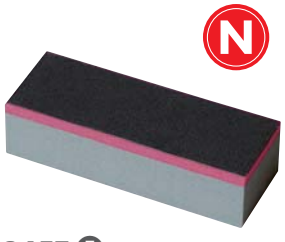


22-157-4 抗菌まな板リフター高身長者用（1本）〔10〕

	対応まな板奥行	長さ	幅	高さ	重量	税抜価格
031865-001	LF90-230	230～290㎜	230×120×	90㎜	650g	¥ 8,500
031865-002	LF120-230	230～290㎜	230×120×	120㎜	790g	¥ 9,800
031865-003	LF150-230	230～290㎜	230×120×	150㎜	950g	¥10,400
031865-004	LF90-300	300～380㎜	300×120×	90㎜	700g	¥ 8,800
031865-005	LF120-300	300～380㎜	300×120×	120㎜	900g	¥10,300
031865-006	LF150-300	300～380㎜	300×120×	150㎜	1,100g	¥12,000
031865-007	LF90-390	390～450㎜	390×120×	90㎜	800g	¥ 9,800
031865-008	LF120-390	390～450㎜	390×120×	120㎜	1,020g	¥11,200
031865-009	LF150-390	390～450㎜	390×120×	150㎜	1,280g	¥13,500

抗菌 納期確認 ※返品出来ません。

まな板をフラットにして 傷跡に増える雑菌を抑えます。







22-157-5 便利なやすり〔05〕

		重量	税抜価格
029593-001	116×45×30㎜	15g	¥900

材質：発泡ポリエチレン、研磨剤
●女性でも持ちやすい細みサイズになります。
●グレー部分/まな板（粗削り）とピンク部分/包丁研ぎ用まな板（仕上げ）になります。

樹脂製・木製等の調理器具のお手入れに最適 ！



荒削り面



仕上げ面

22-157-6 MC-115P まな板削り ミガクリン〔10〕

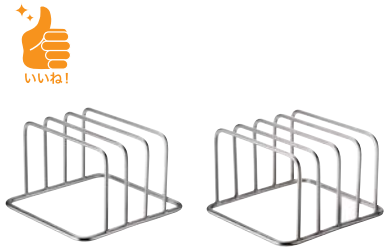
		高さ	重量	税抜価格
032605-001	115×50×30㎜		約18g	¥1,100

まな板や鉄板、調理台のがんこなこびりつきを サーッときれいにします。



22-157-7 クリーンエッジ〔10〕

		全長	税抜価格
008184-001	205㎜		¥6,000



22-158-❶
18-8コンパクトまな板立て〔M〕

	外寸/幅	奥行	高さ	内寸	税抜価格
031665-030	3枚立	220×205×138㎜		33㎜	¥4,700
031665-040	4枚立	220×205×138㎜		33㎜	¥5,600

材質：18-8ステンレス
線径：仕切り/直径7㎜
ベース/直径9㎜



22-158-❷
18-8まな板スタンド太線6枚立〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
031390-001	400×340×195㎜		¥19,000

※まな板3㎝厚×4枚、2㎝厚×2枚入ります。



22-158-❸
18-8まな板立4枚立〔M〕

	外寸	高さ	内寸幅	税抜価格
031213-001	405×225×210㎜		35	¥20,000



22-158-❹
18-8まな板スタンド 10枚立（受皿付）〔M〕

	スタンドサイズ	高さ	税抜価格
031214-001	365×280×310㎜		¥23,500

※まな板厚み2㎝が10枚入ります。（実寸23㎜）



22-158-❺
18-8まな板立（7枚立て）キャスター付〔05〕

	外寸幅	奥行	高さ	内寸幅	奥行	税抜価格
031212-001	590×515×708㎜			47×480㎜		¥80,000

パイプ/直径19㎜　まな板仕切棒/直径8㎜
ゴムキャスター/直径65㎜自在×4ケ（内2ケストッパー付）
※厚さ40㎜までのまな板が入ります。





22-158-❻
18-8組板ラック〔M〕

アウトレット

	外寸幅	奥行	高さ	内寸幅	高さ	税抜価格
031072-001	キャスター無	360×245×435㎜		48×350㎜×3枚差し		¥14,000
031072-002	キャスター付	360×245×465㎜		48×350㎜×3枚差し		¥16,100

材質：18-8ステンレス
40㎜厚までのまな板が3枚立てられます。



22-158-❼
18-8デイリーまな板スタンド（2枚用）〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
031303-001	135×115×110㎜		¥1,500

間隔：35/25㎜　材質：18-8ステンレス



22-158-❽
コーティング庖丁&まな板スタンド〔M〕

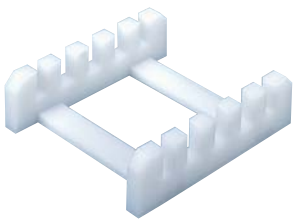
	幅	奥行	高さ	税抜価格
030235-001	180×135×230㎜			¥1,680



22-158-❾
0684ベルワンまな板・庖丁スタンド〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
031837-001	106×106×185㎜			¥800

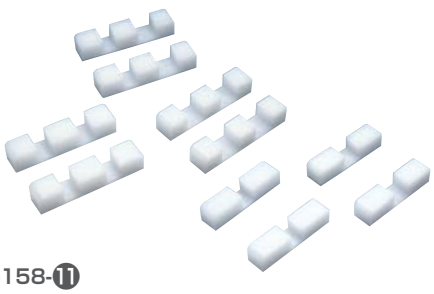
材質：本体/ABS、裏板・安全ストッパー/PS



22-158-❿
まな板立ST-5〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
031625-001	5枚立 370×340×100㎜		¥14,100

収納数30㎜×3枚・20㎜×2枚
材質：ポリエチレン



22-158-⓫
簡易まな板立（2ヶ組）〔M〕

	幅	奥行	高さ	収納数量	税抜価格
031626-002	S-20	130×30×30㎜		20㎜×1枚	¥1,040
031626-003	S-30	130×30×30㎜		30㎜×1枚	¥1,040
031626-004	SW-23	150×30×30㎜		20㎜×1枚・30㎜×1枚	¥1,300
031626-005	W-20	150×30×30㎜		20㎜×2枚	¥1,300
031626-006	W-30	150×30×30㎜		30㎜×2枚	¥1,300

材質：ポリエチレン

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

包丁差しタイプ　保管庫タイプ CS-G10（10本用）





22-159-❶ 殺菌灯付包丁差し・保管庫〔15〕

		タイプ	標準包丁（牛刀）収納本数	収納刃渡り	高さ	巾	奥行	税抜価格
011131-001	CS-S2	包丁差し	6本	36cm	440×340×120mm			¥ 43,000
011131-002	CS-S2L	包丁差し	8本	36cm	440×430×120mm			¥ 47,000
011131-003	CS-S3L	包丁差し	12本	36cm	440×430×170mm			¥ 51,000
011131-004	CS-G7	保管庫	7本	36cm	580×450×160mm			¥ 74,000
011131-005	CS-G10	保管庫	10本	36cm	700×500×210mm			¥101,000

材質：ステンレス製

メーカー直送　運賃別途

洗うだけでは除菌しきれない「菌」を効果的に殺菌します。
ランプの取替えが簡単です。





D-4S

22-159-❷ 包丁殺菌庫〔18〕

		高さ	重量	税抜価格
011745-004	D-4S	310×139×624mm	6.9kg	¥54,000
		収納本数：4本+3本（小刀）最長刃渡り400mm+柄165mmまで収納可		
011745-008	D-8S	462×139×624mm	8.9kg	¥60,000
		収納本数：8本+7本（小刀）最長刃渡り400mm+柄165mmまで収納可		
011745-010	D-10S	538×139×624mm	9.9kg	¥90,000
		収納本数：10本+9本（小刀）最長刃渡り400mm+柄165mmまで収納可		

材質：ステンレス
殺菌ランプ：GL-10
ウロコ取り、骨抜き、目打ち等もきれいに収納できます。
盗難、いたずら対策に利用できる鍵取付ホールがあります。

メーカー直送　運賃別途

哺乳瓶の殺菌、保管に最適！



22-159-❸ 哺乳瓶殺菌庫〔25〕

商品コード	型式	外形寸法（mm）幅	奥行	高さ	重量（kg）	収納能力（哺乳瓶240mlの場合）	定格消費電力（W）	殺菌灯	電源	税抜価格
072423-001	FBS-10	335	390	470	13	10本	217	6W×2	単相100V	¥189,000
072423-002	FBS-16	480			18	16本	326	10W×2		¥208,000
072423-003	FBS-28	675			26	28本	588	15W×2		¥310,000

※付属品：哺乳瓶立て（スノコ付）×1、中棚（スノコ付）×2、消毒はさみ×1
- ヒーターが異常加熱した場合、過度過昇防止装置が働きヒーターへの通電が止まり、安心安全です。
- 殺菌点灯中に扉を開けた場合、安全装置により自動的に殺菌灯が消灯しますので、安心してご使用いただけます。
- 内装は鏡面仕上げで反射率が高く、殺菌効果がアップ
- 乾燥機能、タイマー付で消毒と乾燥の同時運転可能

納期確認　メーカー直送

哺乳瓶の煮沸消毒専用器で安心！



22-159-❹ 哺乳瓶煮沸消毒器〔25〕

商品コード	型式	外形寸法（mm）幅	奥行	高さ	重量（kg）	収納能力（哺乳瓶240mlの場合）	定格消費電力（W）	電源	税抜価格
072424-001	FBD-10	280	340	335	10	10本	1,000	単相100V	¥126,000
072424-002	FBD-16	410	290		13	16本			¥131,000
072424-003	FBD-30		350	395	18	30本	1,350		¥260,000

※付属品：哺乳瓶置き（スノコ付）×1、浮き上がり防止ガード×1、上蓋×1、消毒はさみ×1
- 空焚きした場合、過度過昇防止装置が働きヒーターへの通電が止まり、安心安全です。
- 排水しやすい前面排水バルブ付

納期確認　メーカー直送

ノンリベットシリーズ

●リベットを使用していないので異物混入のリスクを軽減できます。

いいね！

なぜ、ノンリベット（スポット溶接）なのか？

●リベット欠落による異物混入防止
●仮に外れてもハンドルとツボが別々になるだけなので、認識可能
●4点スポット溶接により隙間が少なく、食品・ソースが入りにくいので衛生的





22-160-1

ノンリベット レードル〔M〕

		頭	柄	税抜価格
025409-021	5cc	34×220mm		¥ 700
025409-001	10cc	36×230mm		¥ 730
025409-002	20cc	45×230mm		¥ 780
025409-003	30cc	53×230mm		¥ 790
025409-004	40cc	57×230mm		¥ 830
025409-005	50cc	59×230mm		¥ 860
025409-006	70cc	68×250mm		¥ 950
025409-007	90cc	73×250mm		¥1,020
025409-008	120cc	81×250mm		¥1,150
025409-009	144cc	86×295mm		¥1,200
025409-010	180cc	95×295mm		¥1,260
025409-011	200cc	96×295mm		¥1,350
025409-012	300cc	108×295mm		¥1,700
025409-013	360cc	113×295mm		¥1,900



22-160-2

ノンリベット横口レードル〔M〕

		頭	柄	税抜価格
025410-003	70cc	105×70×250mm		¥1,000
025410-004	90cc	115×75×250mm		¥1,200



22-160-3

18-0ノンリベット レードル柄 お玉〔M〕

	容量	頭	柄	税抜価格
025407-001	90cc	95×250mm		¥1,120

18-0ノンリベット レードル柄 うどんお玉〔M〕

	頭	柄	税抜価格
025407-002	95×250mm		¥1,300



22-160-4

18-8スープレードル〔M〕

		頭	柄長さ	税抜価格
042421-001	10cc	36×230mm		¥ 620
042421-002	20cc	45×230mm		¥ 630
042421-003	30cc	53×230mm		¥ 650
042421-004	36cc	53×230mm		¥ 660
042421-005	40cc	53×230mm		¥ 690
042421-006	50cc	59×230mm		¥ 730
013810-007	54cc	59×230mm		¥ 730
042421-008	60cc	59×230mm		¥ 730
042421-009	70cc	71×250mm		¥ 770
042421-010	80cc	72×250mm		¥ 790
042421-011	90cc	73×250mm		¥ 810
042421-012	100cc	75×250mm		¥ 870
042421-013	120cc	76×250mm		¥ 920
013810-014	144cc	89×280mm		¥ 960
042421-015	150cc	89×280mm		¥ 980
042421-016	180cc	93×280mm		¥1,020
042421-017	200cc	93×280mm		¥1,090
042421-018	250cc	105×300mm		¥1,280
042421-019	270cc	110×300mm		¥1,300
042421-020	300cc	110×300mm		¥1,420
013810-021	350cc	113×300mm		¥1,490
042421-022	360cc	113×300mm		¥1,570
013810-023	400cc	115×300mm		¥1,620
013810-031	450cc	131×305mm		¥1,900
013810-024	500cc	131×305mm		¥2,100
013810-025	540cc	131×305mm		¥2,200
013810-026	550cc	131×305mm		¥2,300
013810-027	900cc	160×375mm		¥3,000
013810-028	1,000cc	160×375mm		¥3,200
013810-029	1,800cc	206×480mm		¥4,600
013810-030	2,000cc	206×475mm		¥5,000

22-160-5

18-8ミニ横口レードル30cc〔M〕

	頭	柄長さ	税抜価格
038146-001	70×50×230mm		¥760

22-160-6

18-8横口レードル〔M〕

		頭	柄長さ	税抜価格
038144-000	50cc	97×67×250mm		¥ 810
038144-001	70cc	103×71×250mm		¥ 820
042422-003	90cc	112×75×250mm		¥ 970
042422-004	144cc	112×86×280mm		¥1,260

22-160-7

18-8横口レードル70cc左利用〔M〕

	頭	柄の長さ	税抜価格
038180-001	103×71×250mm		¥980

22-160-8

18-8横口穴明スキンマー70cc〔05〕

	頭	柄長さ	税抜価格
038145-001	103×71×250mm		¥910

22-160-9

18-8縦口レードル70cc〔05〕

	頭	柄	税抜価格
016488-001	115×70×270mm		¥870

22-160-10

18-8縦口穴明スキンマー70cc〔05〕

	頭	柄	税抜価格
016489-001	115×70×265mm		¥900

22-160-11

18-0スキンマー大〔05〕

		直径	柄	税抜価格
013811-001	大	97×260mm		¥720
013811-002	特大	115×300mm		¥900

22-160-12

18-8醤油お玉28cc〔M〕

	直径	柄の長さ	税抜価格
012664-001	43mm	240mm	¥730

22-160-13

18-0レードル柄お玉〔05〕

	容量	直径	柄	税抜価格
042231-001	約95cc	90×250mm		¥700

22-160-14

18-0レードル柄お玉穴明〔05〕

	容量	直径	柄	税抜価格
042232-001	約95cc	90×250mm		¥830

22-160-15

18-0レードル柄うどんお玉〔05〕

	直径	柄	税抜価格
042233-001	85×265mm		¥760

22-160-16

18-8両口レードル90cc〔M〕

	頭	柄長さ	税抜価格
040104-001	116×78×250mm		¥950

22-160-17

18-8短柄レードル〔M〕

		直径	柄	税抜価格
042362-001	10cc	36×150mm		¥ 610
042362-000	15cc	36×150mm		¥ 630
042362-002	20cc	45×150mm		¥ 650
042362-003	30cc	53×150mm		¥ 660
042362-004	36cc	53×150mm		¥ 680
042362-005	40cc	53×150mm		¥ 680
042362-006	50cc	59×150mm		¥ 710
042362-007	54cc	59×150mm		¥ 720
042362-008	60cc	59×150mm		¥ 740
042362-009	70cc	71×150mm		¥ 800
042362-010	80cc	72×150mm		¥ 840
042362-011	90cc	73×150mm		¥ 850
042362-012	100cc	75×150mm		¥ 900
042362-013	120cc	76×150mm		¥ 960
042362-014	144cc	89×150mm		¥1,030
042362-015	150cc	89×150mm		¥1,030
042362-016	180cc	93×150mm		¥1,100



22-161-❶

MA18-8スープレードル〔00〕

		直径	柄の長さ	税抜価格
042007-001	10cc	35×230㎜		¥ 830
042007-002	20cc	44×230㎜		¥ 830
042007-003	30cc	52×230㎜		¥ 860
042007-004	36cc	53×230㎜		¥ 860
042007-005	40cc	57×230㎜		¥ 900
042007-006	50cc	60×230㎜		¥ 920
042007-007	54cc	60×230㎜		¥ 920
042007-008	60cc	65×230㎜		¥ 940
042007-009	70cc	68×250㎜		¥1,000
042007-010	80cc	73×250㎜		¥1,030
042007-011	90cc	75×250㎜		¥1,050
042007-012	100cc	78×250㎜		¥1,120
042007-013	120cc	80×250㎜		¥1,190
042007-014	144cc	88×280㎜		¥1,250
042007-015	150cc	88×280㎜		¥1,290
042007-016	180cc	95×280㎜		¥1,330
042007-017	200cc	95×280㎜		¥1,430
042007-018	250cc	102×290㎜		¥1,690
042007-019	270cc	105×290㎜		¥1,710
042007-020	300cc	110×290㎜		¥1,860
042007-021	350cc	115×300㎜		¥2,040
042007-022	360cc	115×300㎜		¥2,040
042007-023	400cc	120×300㎜		¥2,170
042007-024	500cc	130×300㎜		¥2,860
042007-025	540cc	130×310㎜		¥2,990
042007-026	550cc	130×310㎜		¥2,990
042007-031	800cc	150×375㎜		¥3,670
042007-027	900cc	155×375㎜		¥4,070
042007-028	1,000cc	160×375㎜		¥4,340
042007-032	1,200cc	170×375㎜		¥4,610
042007-029	1,800cc	202×470㎜		¥6,380
042007-030	2,000cc	206×470㎜		¥6,930

※容量・柄長等別注承ります。



22-161-❷

MA18-8横口レードル〔00〕

		頭	柄の長さ	税抜価格
042010-001	20cc	70×48×227㎜		¥ 900
042009-006	30cc	75×52×230㎜		¥ 910
042009-007	40cc	90×62×230㎜		¥ 940
042009-000	50cc	97×66×230㎜		¥ 980
042009-001	70cc	103×68×255㎜		¥1,040
042009-005	80cc	112×74×255㎜		¥1,220
042009-002	90cc	114×76×255㎜		¥1,240
042009-003	144cc	114×84×280㎜		¥1,620
042009-004	180cc	120×85×285㎜		¥1,900



22-161-❸

MA18-8横口スキンマー〔00〕

		頭	柄の長さ	税抜価格
013075-003	20cc（ミニ）	70×48×227㎜		¥ 980
013075-005	30cc	75×52×230㎜		¥1,050
013075-002	50cc	97×66×230㎜		¥1,090
013075-001	70cc	103×68×255㎜		¥1,120
013075-004	90cc	114×76×255㎜		¥1,350



22-161-❹

MA18-8縦口レードル〔00〕

		頭	柄の長さ	税抜価格
042012-001	20cc	70×48×227㎜		¥ 900
042011-003	30cc	75×52×230㎜		¥ 910
042011-002	50cc	97×66×230㎜		¥ 980
042011-001	70cc	103×68×255㎜		¥1,040



22-161-❺

MA18-8縦口スキンマー〔00〕

		頭	柄の長さ	税抜価格
013077-003	20cc	70×48×227㎜		¥ 980
013077-002	50cc	97×66×230㎜		¥1,090
013077-001	70cc	103×68×255㎜		¥1,120



22-161-❻

MA18-8両口レードル〔00〕

		頭	柄の長さ	税抜価格
042013-001	90cc	75×118×250㎜		¥1,120
042013-002	144cc	81×116×280㎜		¥1,900
042013-004	160cc	81×120×280㎜		¥1,970
042013-003	180cc	83×121×280㎜		¥2,040



22-161-❼

MA18-0スキンマー〔00〕

		直径	柄の長さ	税抜価格
013076-002	大	95×250㎜		¥ 830
013076-001	特大	117×338㎜		¥1,050



22-161-❽

MAレードル柄お玉〔00〕

		材質	直径	柄の長さ	税抜価格
042015-002	70cc	18-8	85×230㎜		¥900
042015-001	90cc	18-0	95×250㎜		¥840



22-161-❾

MA18-0レードル柄 お玉穴明〔00〕

		直径	柄の長さ	税抜価格
042014-001	90cc	95×250㎜		¥800



22-161-❿

MA18-0レードル柄 うどんお玉〔00〕

		直径	柄の長さ	税抜価格
003034-001		94×250㎜		¥820

在庫限りで廃番です。



22-162-1
MA18-8ローズ柄 サービスレードル〔00〕

	直径	柄	税抜価格
011170-001	90cc	75×370mm	¥2,340
011170-004	120cc	80×370mm	¥2,420
011170-002	144cc	88×375mm	¥2,480
011170-003	180cc	95×375mm	¥2,660



22-162-2
MA18-8ローズ柄 サービスレードル両口〔00〕

	頭	柄の長さ	税抜価格
011660-001	144cc	81×116×375mm	¥2,780
011660-003	160cc	81×120×375mm	¥2,840
011660-002	180cc	83×121×375mm	¥2,920



22-162-3
MA18-8ローズ柄 サービスレードル横口〔00〕

	頭	柄	税抜価格
011171-001	90cc	114×76×370mm	¥2,480
011171-002	144cc	114×84×375mm	¥2,920
011171-003	180cc	120×85×375mm	¥3,300



22-162-4
MA18-0 コックフォーク〔00〕

	全長	柄の長さ	税抜価格
010036-001	390mm	295mm	¥980



22-162-5
18-8W溶接スープレードル〔00〕

	直径	柄の長さ	税抜価格
038175-001	10cc	35×230mm	¥1,280
038175-002	20cc	44×230mm	¥1,320
038175-003	30cc	52×230mm	¥1,380
038175-004	36cc	52×230mm	¥1,380
038175-005	40cc	57×230mm	¥1,480
038175-006	50cc	60×230mm	¥1,510
038175-024	54cc	60×230mm	¥1,260
038175-007	60cc	65×230mm	¥1,550
038175-008	70cc	68×250mm	¥1,580
038175-009	80cc	73×250mm	¥1,640
038175-010	90cc	75×250mm	¥1,640
038175-011	100cc	78×250mm	¥1,800

スポット溶接＋ろう付け

W 溶接



すき間がなくゴミがたまらない。衛生的で強度もあります。

	直径	柄の長さ	税抜価格
038175-012	120cc	80×250mm	¥1,930
038175-013	144cc	88×280mm	¥2,020
038175-014	150cc	88×280mm	¥2,040
038175-015	180cc	95×280mm	¥2,110
038175-016	200cc	95×280mm	¥2,270
038175-017	250cc	102×290mm	¥2,640
038175-018	270cc	105×290mm	¥2,690
038175-019	300cc	110×290mm	¥2,880
038175-020	350cc	115×300mm	¥3,180
038175-021	360cc	115×300mm	¥3,180
038175-022	500cc	130×300mm	¥4,320
038175-023	1,000cc	160×375mm	¥5,760



22-162-6
18-8W溶接横口レードル〔00〕

	頭	柄の長さ	税抜価格
038176-001	20cc	70×48×227mm	¥1,660
038176-002	30cc	75×52×230mm	¥1,660
038176-003	40cc	90×62×230mm	¥1,660
038176-004	50cc	97×66×230mm	¥1,730
038176-005	70cc	103×68×255mm	¥1,870
038176-006	80cc	112×74×255mm	¥2,000
038176-007	90cc	114×76×255mm	¥2,080
038176-008	144cc	114×84×280mm	¥2,480
038176-009	180cc	120×85×285mm	¥2,760

スポット溶接＋ろう付け



22-162-7
18-8W溶接横口スキンマー〔00〕

	頭	柄の長さ	税抜価格
038178-001	20cc	70×48×227mm	¥1,870
038178-002	30cc	75×52×230mm	¥1,870
038178-003	50cc	97×66×230mm	¥1,930
038178-004	70cc	103×68×255mm	¥1,930
038178-005	90cc	114×76×255mm	¥2,210

スポット溶接＋ろう付け



22-162-8
18-8W溶接縦口レードル〔00〕

	頭	柄の長さ	税抜価格
038177-001	20cc	70×48×227mm	¥1,660
038177-002	30cc	75×52×230mm	¥1,660
038177-003	50cc	97×66×230mm	¥1,730
038177-004	70cc	103×68×255mm	¥1,870

スポット溶接＋ろう付け



22-162-9
18-8W溶接縦口スキンマー〔00〕

	頭	柄の長さ	税抜価格
038179-001	20cc	70×48×227mm	¥1,870
038179-002	50cc	97×66×230mm	¥1,930
038179-003	70cc	103×68×255mm	¥1,930

スポット溶接＋ろう付け



22-162-10
18-8W溶接レードル柄お玉〔00〕

	直径	柄の長さ	税抜価格
038182-001	70cc	85×230mm	¥1,680
038182-002	90cc	95×250mm	¥1,780

スポット溶接＋ろう付け



22-162-11
18-8W溶接レードル柄お玉穴明〔00〕

	直径	柄	税抜価格
038183-001	90cc	95×250mm	¥1,600

スポット溶接＋ろう付け

エコクリーンシリーズ エコクリーン tsubame ecoclean で汚れがつきにくい。

W溶接



すき間がなくゴミがたまらない。衛生的で強度もあります。



22-163-1 エコクリーン18-8W溶接レードル〔10〕

		直径	柄の長さ	税抜価格
004590-001	10cc	35×230mm		¥3,400
004590-002	20cc	44×230mm		¥3,500
004590-003	30cc	52×230mm		¥3,600
004590-004	36cc	53×230mm		¥3,700
004590-005	40cc	57×230mm		¥3,800
004590-006	50cc	60×230mm		¥3,900
004590-007	54cc	60×230mm		¥4,000
004590-008	60cc	65×230mm		¥4,200
004590-009	70cc	68×250mm		¥4,300
004590-010	80cc	73×250mm		¥4,700
004590-011	90cc	75×250mm		¥4,800
004590-012	100cc	78×250mm		¥5,100
004590-013	120cc	80×250mm		¥5,600
004590-014	144cc	88×280mm		¥5,800
004590-015	150cc	88×280mm		¥5,900
004590-016	180cc	95×280mm		¥6,500
004590-017	200cc	95×280mm		¥6,900
004590-018	250cc	102×290mm		¥7,600
004590-019	270cc	105×290mm		¥7,800
004590-020	300cc	110×290mm		¥8,100
004590-021	350cc	115×300mm		¥8,500
004590-022	360cc	115×300mm		¥8,600
004590-023	400cc	120×300mm		¥9,400
004590-024	500cc	130×300mm		¥11,000
004590-025	540cc	130×310mm		¥12,000
004590-026	550cc	130×310mm		¥12,300
004590-027	800cc	150×375mm		¥14,000
004590-028	900cc	155×375mm		¥14,900
004590-029	1,000cc	160×375mm		¥15,800
004590-030	1,200cc	170×375mm		¥16,900
004590-031	1,800cc	202×470mm		¥22,600
004590-032	2,000cc	206×470mm		¥25,000

22-163-2 エコクリーン18-8W溶接横口レードル〔10〕

		頭	柄長	税抜価格
004591-001	20cc	70×48×	227mm	¥4,000
004591-002	30cc	75×52×	230mm	¥4,100
004591-003	40cc	90×62×	230mm	¥4,200
004591-004	50cc	97×66×	230mm	¥4,300
004591-005	70cc	103×68×	255mm	¥4,800
004591-006	80cc	112×74×	255mm	¥5,200
004591-007	90cc	114×76×	255mm	¥5,300
004591-008	144cc	114×84×	280mm	¥6,700
004591-009	180cc	120×85×	285mm	¥7,400

22-163-3 エコクリーン18-8W溶接横口スキンマー〔10〕

		頭	柄の長さ	税抜価格
004593-001	20cc	70×48×	229mm	¥4,250
004593-002	30cc	75×52×	232mm	¥4,450
004593-003	50cc	97×66×	232mm	¥4,600
004593-004	70cc	103×68×	255mm	¥5,250
004593-005	90cc	114×76×	255mm	¥5,700

22-163-4 エコクリーン18-8W溶接縦口レードル〔10〕

		頭	柄の長さ	税抜価格
004592-001	20cc	48×	70×227mm	¥4,300
004592-002	30cc	50×	75×230mm	¥4,500
004592-003	50cc	66×	97×230mm	¥4,600
004592-004	70cc	68×103×	255mm	¥5,300

22-163-5 エコクリーン18-0W溶接スキンマー（穴明）〔10〕

		直径	柄長	税抜価格
004587-001	大	95×250mm		¥5,650
004587-002	特大	117×338mm		¥6,850
004587-003	特特大	162×340mm		¥9,950

22-163-6 エコクリーン18-0W溶接スキンマー（穴なし）〔10〕

		直径	柄長	税抜価格
004588-001	大	95×250mm		¥5,600
004588-002	特大	117×338mm		¥6,800

22-163-7 エコクリーン18-8W溶接レードルお玉〔10〕

		直径	柄長	税抜価格
004594-001	70cc	85×230mm		¥4,950
004594-002	90cc	95×250mm		¥5,250

22-163-8 エコクリーン18-8W溶接レードルお玉穴明〔10〕

		直径	柄長	税抜価格
004595-001	90cc	95×250mm		¥5,400



浅型のため、バイキングコーナーのデザートの取り分けにも便利です。



22-163-9 エコクリーン18-8W溶接両口レードル〔10〕

		頭	柄の長さ	税抜価格
004596-001	90cc	75×118×	250mm	¥6,600

22-163-10 エコクリーン18-8W溶接うどんお玉〔10〕

		直径	頭	柄長	税抜価格
004583-001	100×87×			255mm	¥6,400

22-163-11 エコクリーン18-8W溶接ターナー〔10〕

		頭	柄の長さ	税抜価格
004589-001	大	90×75×	255mm	¥7,000
004589-002	特大	105×90×	255mm	¥7,500

22-163-12 エコクリーン18-8W溶接ケーキターナー〔10〕

		頭	柄の長さ	税抜価格
004585-001	165×70×		202mm	¥8,300

22-163-13 エコクリーン18-8W溶接コックフォーク〔10〕

		全長	柄の長さ	税抜価格
004586-001	385	295mm		¥7,300





22-163-14 サービスお玉

	頭	柄長	18-8ステンレス エコクリーン	〔10〕	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌	〔M〕	税抜価格
穴明	62×60mm	175mm	004579-002		¥2,490	011551-002		¥1,300
穴なし	62×60mm	175mm	004579-001		¥2,490	011551-003		¥1,300

22-163-15 サービスフライ&ターナー

	頭	全長	18-8ステンレス エコクリーン	〔10〕	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌	〔M〕	税抜価格	18-8ステンレス	〔M〕	税抜価格
245mm	103×245mm		004576-002		¥4,050	011550-003		¥1,800			
245mm穴無	103×245mm		004576-003		¥4,050	011550-004		¥1,800			
290mm	103×290mm		004576-001		¥4,050	011550-001		¥1,800	011550-002		¥1,250

リベット留めされていないワンピースレードル





つなぎ目が無く、リベットが落ちる心配なし!
頭の部分と柄の所に段差がないので、
汚れが溜まらず衛生的!

22-164-❶

MTI ワンピースレードル〔M〕

		直径	柄の長さ	税抜価格
044454-001	10cc	35×270㎜		¥1,000
044454-002	20cc	41×275㎜		¥1,050
044454-003	30cc	49×280㎜		¥1,100
044454-004	40cc	54×280㎜		¥1,250
044454-005	50cc	54×285㎜		¥1,250
044454-006	60cc	58×285㎜		¥1,250
044454-007	70cc	65×290㎜		¥1,300
044454-008	80cc	70×330㎜		¥1,300
044454-009	90cc	74×330㎜		¥1,450
044454-010	100cc	75×330㎜		¥1,450
044454-011	120cc	80×335㎜		¥1,450
044454-012	150cc	85×335㎜		¥1,500
044454-013	180cc	95×350㎜		¥1,800
044454-014	200cc	95×350㎜		¥1,900
044454-015	250cc	105×350㎜		¥2,100
044454-016	300cc	105×380㎜		¥2,100
044454-018	360cc	115×380㎜		¥2,100

オールステンレス ワンピースシリーズ

●握り幅が広く、長時間使っても疲れにくい。



22-164-❷

18-8ワンピースレードルお玉〔05〕

	頭直径	柄長	全長	容量	税抜価格
044413-001	大	90×270×330㎜		100cc	¥1,800
044413-002	中	80×245×295㎜		65cc	¥1,600
044413-003	小	70×245×295㎜		45cc	¥1,580

22-164-❸

18-8ワンピースレードル穴明お玉(中)〔05〕

	頭直径	柄長	全長	税抜価格
044414-001		80×245×295㎜		¥1,600

22-164-❹

18-8ワンピースレードル9㎝〔05〕

	頭直径	柄長	全長	容量	税抜価格
044415-001		90×265×320㎜		150cc	¥1,880

22-164-❺

18-8ワンピースレードルおにぎり型お玉〔05〕

	頭	柄長	全長	容量	税抜価格
044416-001	85×240×290㎜			65cc	¥1,700

22-164-❻

18-8ワンピースレードル横口〔05〕

	頭	柄長	全長	容量	税抜価格
044417-001	大	105×265×315㎜		70cc	¥1,840
044417-002	小	90×245×285㎜		40cc	¥1,700

22-164-❼

18-8ワンピーススキンマー〔05〕

	頭直径	柄長	全長	税抜価格
044418-001	大	110×270×375㎜		¥1,720
044418-002	小	90×245×325㎜		¥1,460

22-164-❽

18-8ワンピースパスタフォーク〔05〕

	頭	柄長	全長	税抜価格
044419-001	大	70×85×270×380㎜		¥1,960
044419-002	小	60×75×255×315㎜		¥1,780

22-164-❾

18-8ワンピースレードルうどんお玉〔05〕

	頭直径	柄長	全長	税抜価格
044420-001		80×245×295㎜		¥1,860

22-164-❿

18-8ワンピース煮物&煮魚取りターナー〔05〕

	頭	柄長	全長	税抜価格
044421-001	90×100×265×330㎜			¥1,760

22-164-⓫

18-8ワンピース穴ターナー〔05〕

	頭	柄長	全長	税抜価格
044422-001	70×90×260×345㎜			¥1,460

22-164-⓬

18-8ワンピーススコップターナー〔05〕

	頭	柄長	全長	税抜価格
044423-001	70×95×250×345㎜			¥1,500






カギ付右利き用

22-165-1
18-0 汁杓子〔M〕

カギ付	カギ無		容量	直径	柄の長さ	税抜価格
012347-001	012347-006	小	40cc	70×150mm		¥ 360
012347-002	012347-007	中	52cc	80×170mm		¥ 430
012347-003	012347-008	大	75cc	86×200mm		¥ 500
012347-004	012347-009	特大	180cc	103×240mm		¥ 900
012347-005	012347-010	13cm	300cc	128×250mm		¥1,200

22-165-2
18-0 共柄汁杓子〔M〕

カギ付		容量	直径	柄の長さ	税抜価格
012014-006	小小	40cc	70×150mm		¥ 390
012014-005	小	50cc	82×170mm		¥ 440
012014-004	中	70cc	85×200mm		¥ 520
012014-003	大	90cc	92×200mm		¥ 600
012014-002	特大	150cc	105×240mm		¥ 820
012014-001	別大	240cc	125×240mm		¥1,000

カギ無		容量	直径	柄の長さ	税抜価格
012014-007	豆お玉		60×115mm		¥150
012014-013	小小	40cc	70×150mm		¥370
012014-012	小	50cc	82×170mm		¥430
012014-011	中	70cc	85×200mm		¥500
012014-010	大	90cc	92×200mm		¥580
012014-009	特大	150cc	105×240mm		¥800
012014-008	別大	240cc	125×240mm		¥950

22-165-3
18-0 共柄汁杓子穴明〔M〕

カギ付	カギ無		直径	柄の長さ	税抜価格
	012015-007	豆お玉	60×115mm		¥ 160
012015-006		小小	70×155mm		¥ 380
012015-005		小	82×175mm		¥ 470
012015-004		中	85×205mm		¥ 540
012015-003		大	92×205mm		¥ 640
012015-002		特大	105×245mm		¥ 890
012015-001		別大	125×245mm		¥1,070

22-165-4
18-0 うどん杓子〔M〕

カギ付	カギ無		直径	柄の長さ	税抜価格
003137-001	003137-003	大	86×200mm		¥ 520
003137-002	003137-004	特大	103×240mm		¥1,400

22-165-5
18-0共柄うどん杓子〔M〕

		直径	柄の長さ	全長	税抜価格
003035-001	カギ付右利き用	85×205mm		263mm	¥590 (写真)
003035-004	カギ無右利き用	85×205mm		263mm	¥580
003035-002	カギ付左利き用	85×205mm		263mm	¥680
003035-003	カギ無左利き用	85×205mm		263mm	¥680



22-165-6
ステン木柄レードル〔M〕

		直径	柄長	税抜価格
042022-001	穴無	113×330mm		¥ 980
042022-002	穴明き	113×330mm		¥1,100
042022-003	木柄のみ	300mm		¥ 420



22-165-7
アルマイト杓子〔M〕

		容量			税抜価格
056201-002	7cm	40cc	212×	75×56mm	¥380
056201-003	8cm	70cc	240×	82×65mm	¥440
056201-001	9cm	87cc	250×	89×67mm	¥530

シルバーアルマイト杓子〔M〕

		容量			税抜価格
056201-004	10.5cm	140cc	300×106×90mm		¥1,100

すべてカギなしです。



22-165-8
18-8和食タレレードル〔M〕

	直径	柄の長さ	税抜価格
016037-001	90cc	55×400mm	¥1,460
016037-002	144cc	63×400mm	¥1,600
016037-003	180cc	70×400mm	¥1,740



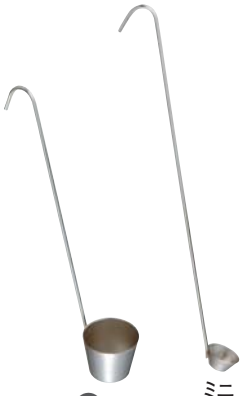
22-165-9
18-8ドーコ杓子〔M〕

	直径	高さ	柄の長さ	税抜価格
020370-002	60cc	55×34×	220mm	¥550



22-165-10
18-8カンロレードル〔M〕

	直径	柄長	税抜価格
006028-014	14cc	33×210mm	¥490
006028-004	18cc	35×210mm	¥500
006028-022	22cc	38×210mm	¥510
006028-005	27cc	40×210mm	¥520
006028-030	30cc	41×210mm	¥540
006028-006	36cc	45×210mm	¥550
006028-054	54cc	47×210mm	¥610


ミニ

22-165-11
18-8カンロ杓子〔M〕

		直径	高さ	柄長	税抜価格
006454-004	ミニ	4cc	25×12×	270mm	¥380
006027-003	小	14cc	33×29×	190mm	¥350
006027-002	中	22cc	38×30×	190mm	¥360
006027-001	大	30cc	41×36×	190mm	¥390
006027-054	特大	54cc	47×42×	190mm	¥510

ののじ
◎一体構造だから、衛生的
◎子供達でも持ちやすい、扱いやすい

ユニバーサル「オタモ」
（おたま+しゃもじ）

油切、湯切に衛生的パンチングメタル。
食材汚れが残りません。

煮物、肉じゃが、
麻婆豆腐の取り分けに。



麺と汁が一度にすくえる！
「歯付きお玉」に両利き用が新登場！



ポテトサラダが「ポテッ」とお皿に落ち、
綺麗に盛り付け出来ます。

ゆで上げに便利！
しっかりやさしく湯上げ！



22-166-❶ ののじオタモ〔15〕

		重量	税抜価格
025352-001	LTM-S01 小 300× 90㎜	145g	￥1,500
	サテン仕上		
025352-003	LTM-S02 大 373×147㎜	280g	￥2,500
	18-8 ステンレスミラー仕上		

22-166-❷ ののじスーパーオタモ〔15〕

		重量	税抜価格
025378-001	LTM-SU01 小 300× 90㎜	185g	￥ 2,500
025378-002	LTM-SU02 大 373×147㎜	310g	￥ 4,500
025378-003	LTM-SU03 特大 425×194㎜	400g	￥10,000

材質：18-8ステンレス
●手にフィットする中空グリップも採用。

22-166-❸ ののじ18-8穴明オタモ〔15〕

		重量	税抜価格
025359-001	LTM-H01 小 310×102㎜	125g	￥1,800
025359-002	LTM-H02 大 373×147㎜	220g	￥3,200

ミラー仕上　板厚2.2㎜

22-166-❹ ののじスーパー穴明オタモ〔15〕

		重量	税抜価格
025377-001	LTM-HU01 小 315×102㎜	170g	￥ 3,200
025377-002	LTM-HU02 大 373×147㎜	270g	￥ 5,200

材質：18-8ステンレス　パンチング直径：3㎜
●手にフィットする中空グリップも採用。

22-166-❺ ののじオタモ・ペティ〔20〕

		幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
025411-001	LTM-S03a	72	18	22㎜	94g	¥1,200

●ポトフなどの汁物もしっかりすくえます。
●白玉、フルーツの缶詰など、デザートにも

ののじ穴明きオタモ・ペティ〔20〕

		幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
025411-002	LTM-H03a	72	18	22㎜	84g	¥1,300

●サラダの取り分け、揚げ物の油切りや茹で野菜の水切りは
もちろん鍋料理のアク取りにも活躍します。
●パンチングのため、洗うときもラクラク。

22-166-❻ ののじ18-8円錐型お玉LB-FS011〔13〕

		容量	直径	全長	柄	重量	税抜価格
025354-003	円錐型中学用	120cc	100	×300	×230㎜	145g	￥2,300

ミラー仕上

22-166-❼ ののじ18-8お玉〔13〕

		容量	直径	全長	柄	重量	税抜価格
025354-001	LB-FS001	80cc	90	×290	×230㎜	135g	￥1,900
025354-002	LB-FS010	100cc	91	×295	×230㎜	140g	￥2,100

ミラー仕上

22-166-❽ ののじUDお玉〔13〕

		容量	巾	柄	重量	税抜価格
025379-001	ミニLB-NS050	25cc	71×170㎜		65g	¥1,300
025379-002	プチLB-NS051	20cc	62×130㎜		45g	¥1,200

材質：18-8ステンレス ミラー仕上げ
●教室での配膳に「残さずよそいたい！」など
現場の声から生まれた使いやすさ。

22-166-❾ ののじUDミニお玉歯付LB-NS052〔13〕

		容量	巾	柄	重量	税抜価格
025379-003		25cc	71×170㎜		70g	¥1,300

材質：18-8ステンレス ミラー仕上げ
●教室での配膳に「残さずよそいたい！」など
現場の声から生まれた使いやすさ。

22-166-❿ ののじ18-8歯付きお玉〔13〕

		容量	頭	柄	重量	税抜価格
025353-001	LB-FS020	80cc	90×230㎜		125g	￥2,400
025353-002	LB-FSH30（中学用）	120cc	100×230㎜		150g	￥2,900

ミラー仕上
●麺とスープが一度に掬える！配膳時間短縮お玉

22-166-⓫ 両利き歯付きお玉100cc〔15〕

		重量	税抜価格
025353-004	フック有 230×φ90㎜	150g	¥3,000
025353-005	フック無 230×φ90㎜	150g	¥3,000

●「麺杓子」と「お玉」の2本を使っていたうどんの配膳が歯
付きお玉を使用する事で1本に。手間も時間も2分の1に！

22-166-⓬ ののじバットサーバー（角型）LBS-S010〔13〕

		重量	税抜価格
025351-001	290×80㎜	130g	￥1,800

18-8ステンレス　ミラー仕上

22-166-⓭ ののじ18-8ソースレードルLB-FS003〔13〕

		容量	柄	重量	税抜価格
025354-005		70cc	105×70×230㎜	120g	¥2,000

ミラー仕上

22-166-⓮ ののじ18-8ヌードル杓子LB-FS002〔13〕

		直径	柄	重量	税抜価格
025354-004		90	×230㎜	120g	¥2,200

ミラー仕上
リベットや溝の無いシンプルー体構造。
ヌードル用として重宝します。

22-166-⓯ ののじポテっとポテサーまぜ名人WPSV21〔15〕

		重量	税抜価格
025405-001	約242×53×24㎜	約74g	¥1,800

素材：ワイヤ部、柄部：ステンレス鋼
●「ポテッとポテサー21 まぜ名人」はポテトサラダを作る際に
大活躍する万能サーバー
●「混ぜる・すくう・集める・盛り付ける」ことが簡単にできます。
●スプーンやマッシャーなどを使い分けることなく、これ一本で
ポテトサラダ作りを完結できます。

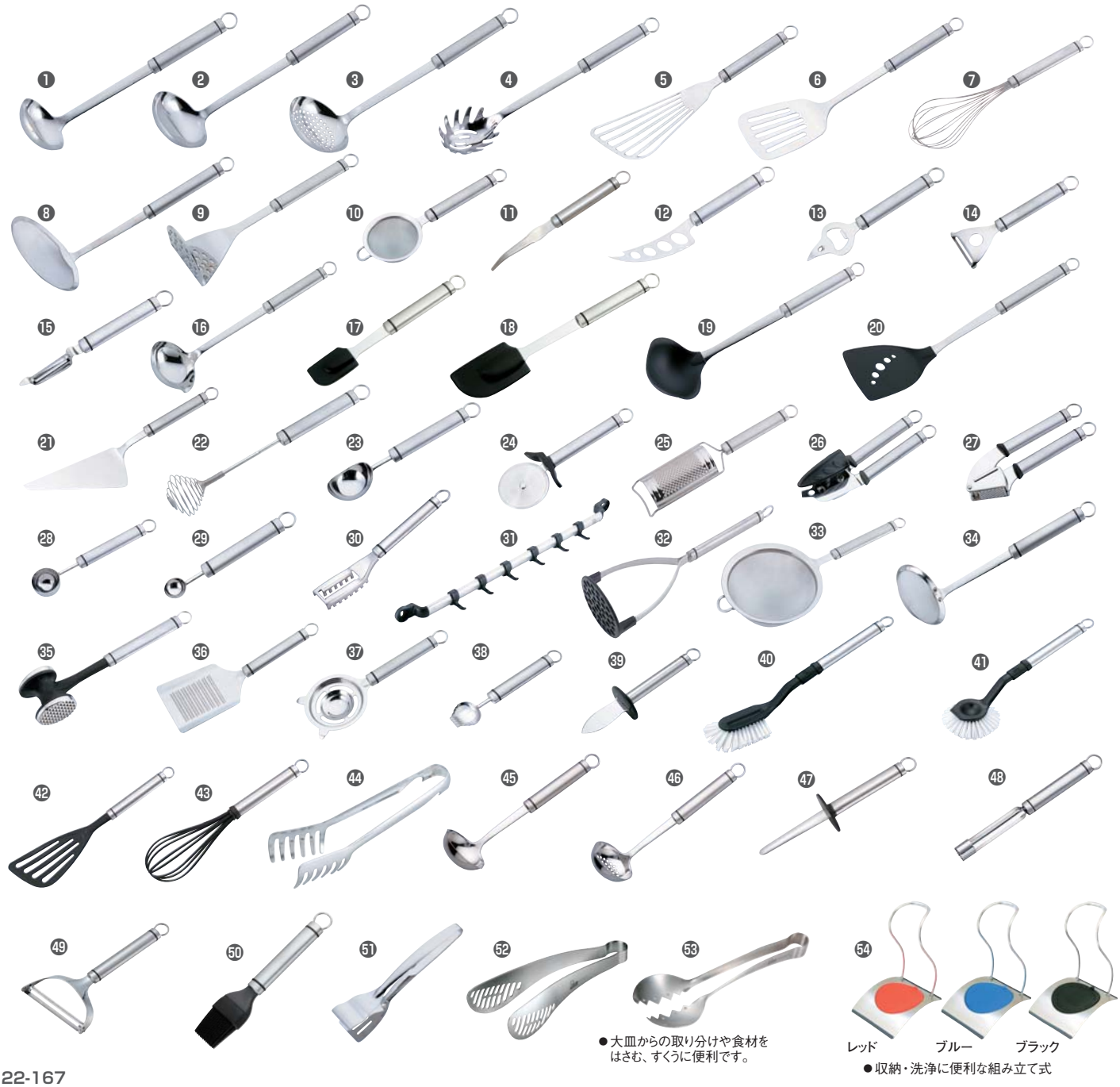
22-166-⓰ ののじポテっとポテサーゆでゴロ名人WPSV23〔15〕

		重量	税抜価格
025405-002	約210×53×64㎜	約73g	¥1,800

素材：ワイヤ部、柄部：ステンレス鋼
お豆、野菜などもなんでもいろんな食材をまとめてゆでて、
火の通り具合に合わせてすくえるので便利！
しっかりすくえる！やさしくすくえる！一気にすくえる！

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

シェフランド CHEF LAND



●大皿からの取り分けや食材をはさむ、すくうに便利です。

レッド　ブルー　ブラック

●収納・洗浄に便利な組み立て式

22-167
シェフランド〔00〕

			税抜価格
012970-001	❶お玉　小	288×直径71㎜ 45cc	¥1,450
012970-002	❷お玉　大	307×直径84㎜ 70cc	¥1,650
012970-003	❸お玉穴明	307×直径84㎜	¥1,650
012970-004	❹スパゲティーレードル	323㎜ 11本刃	¥1,800
012970-005	❺バターピーター	305㎜	¥1,500
012970-006	❻穴ターナー	330㎜	¥1,400
012970-007	❼泡立	295㎜	¥ 900
012970-008	❽カス揚	315×(120×108)㎜	¥1,600
012970-009	❾ポテトマッシャー	237×(83×75)㎜	¥1,900
012970-010	❿ティーストレーナー	224×75㎜	¥1,300
012970-011	⓫グレープナイフ	223×刃102㎜	¥1,000
012970-012	⓬チーズナイフ	235×刃112㎜	¥1,200
012970-013	⓭カン&ボトルオープナー	194㎜	¥ 800
012970-014	⓮Y型回転ピーラー	176×刃50㎜	¥ 900
012970-015	⓯I型回転ピーラー	204×刃50㎜	¥ 900
012970-016	⓰横口レードル	300㎜ 50cc	¥1,800
012970-017	⓱シリコンスパチュラS	230×(36×56)㎜	¥1,000
012970-018	⓲シリコンスパチュラL	293×(55×88)㎜	¥1,200
012970-019	⓳ナイロンレードル	355×(100×103)㎜	¥1,200
012970-020	⓴ナイロンターナー	367×(90×125)㎜	¥1,200

			税抜価格
012970-022	㉑ケーキ&パイサーバー	312×刃145㎜	¥1,500
012970-023	㉒スプリングウイスク	265㎜	¥1,000
012970-024	㉓アイスクリームスクープ	204×(42×52)㎜	¥1,200
012970-025	㉔ピザカッター	215×67㎜	¥ 950
012970-026	㉕チーズグレーター	252×58㎜	¥ 900
012970-027	㉖DXカンオープナー	195×50㎜	¥2,300
012970-028	㉗ガーリックプレス	185㎜	¥2,500
012970-029	㉘コーヒーメジャー	190×39㎜	¥1,000
012970-030	㉙メロンボーラー	170×25㎜	¥ 800
012970-031	㉚ウロコとり	215㎜	¥1,100
012970-032	㉛キッチンハンガー6本用	460㎜	¥1,000

		頭	全長	税抜価格
012970-033	㉜ナイロンマッシャー	直径 88㎜	274㎜	¥1,500
012970-034	㉝キッチンストレーナー15cm	直径152㎜	337㎜	¥2,700
012970-035	㉞あく取	82× 73㎜	268㎜	¥1,400
012970-036	㉟肉タタキ	49× 58㎜	260㎜	¥2,400
012970-037	㊱ワサビおろし	88×120㎜	235㎜	¥1,800
012970-038	㊲黄身取り	直径 83㎜	215㎜	¥1,100
012970-041	㊳シェル型バターカーラー	39× 39㎜	189㎜	¥1,000

			税抜価格
012970-042	㊴オイスターナイフ	70㎜	201㎜ ¥1,100
012970-043	㊵ユーティリティーブラシ	81×66㎜	310㎜ ¥1,000

			税抜価格
012970-044	㊶ポットクリーナーブラシ	87㎜	285㎜ ¥1,000
012970-045	㊷ナイロンバターピーター	75㎜	330㎜ ¥ 900
012970-046	㊸ナイロン泡立	287㎜	¥ 900
012970-050	㊹スパゲッティートング	195㎜	¥1,400
012970-051	㊺ミニお玉	247×65㎜	¥1,300

			税抜価格
012970-052	㊺ミニ穴お玉	247×65㎜	¥1,300
012970-057	㊼オイスターナイフ(L)	227×刃部95㎜	¥1,100
012970-058	㊽りんご芯抜き	224㎜	¥1,000
012970-059	㊾ジャンボピーラー	220㎜	¥1,800
012970-061	㊿ベーカリーブラシ黒	ブラシ部35×33㎜	¥ 900

		税抜価格
012988-001	(51)ハンバーグトング(S)	220㎜ ¥1,400
012988-002	(51)ハンバーグトング(L)	273㎜ ¥1,800
019739-001	(52)フレンチトング	220×45㎜ ¥2,200
039342-001	(53)スクープトング	235㎜ ¥1,800

		幅	奥行	高さ	税抜価格
039395-001	(54)キッチンおたまスタンド レッド	110×160×180㎜			¥2,000
039395-002	(54)キッチンおたまスタンド ブルー	110×160×180㎜			¥2,000
039395-003	(54)キッチンおたまスタンド ブラック	110×160×180㎜			¥2,000

材質：本体・ワイヤー/18-8ステンレス　底マット：エラストマー樹脂

カラフル耐熱シリーズ

金属と樹脂部を一度に成型。隙間もなくて丈夫で衛生的。 抗菌



22-168-❶

カラフル耐熱抗菌ターナー〔M〕

	幅	全長	税抜価格
039368-001 赤	70×310㎜		¥900
039368-002 黄	70×310㎜		¥900
039368-003 黒	70×310㎜		¥900

先端耐熱温度−20℃〜+270℃
材質：本体ステンレス
樹脂部66ナイロン+ガラス繊維（抗菌剤入）



22-168-❷

カラフル耐熱抗菌バターピーター〔M〕

	幅	全長	税抜価格
039369-001 赤	74×315㎜		¥880
039369-002 黄	74×315㎜		¥880
039369-003 黒	74×315㎜		¥880

先端耐熱温度−20℃〜+270℃
材質：本体ステンレス
樹脂部66ナイロン+ガラス繊維（抗菌剤入）



22-168-❸

カラフル耐熱抗菌起し金〔M〕

	幅	全長	税抜価格
039370-001 赤	90×260㎜		¥900
039370-002 黄	90×260㎜		¥900
039370-003 黒	90×260㎜		¥900

先端耐熱温度−20℃〜+270℃
材質：本体ステンレス
樹脂部66ナイロン+ガラス繊維（抗菌剤入）



22-168-❹

カラフル耐熱抗菌お玉〔M〕

	直径	全長	税抜価格
039371-001 赤	95×255㎜		¥950
039371-002 黄	95×255㎜		¥950
039371-003 黒	95×255㎜		¥950

先端耐熱温度−20℃〜+270℃
材質：本体ステンレス
樹脂部66ナイロン+ガラス繊維（抗菌剤入）



22-168-❺

カラフル耐熱抗菌お玉 小〔M〕

	幅	全長	税抜価格
039371-004 赤	85×72×275㎜		¥900
039371-005 黄	85×72×275㎜		¥900
039371-006 黒	85×72×275㎜		¥900

先端耐熱温度−20℃〜+270℃
材質：本体ステンレス
樹脂部66ナイロン+ガラス繊維（抗菌剤入）



計量目盛付で、計量スプーンいらず！
お玉の直線部分で
鍋底もキレイにすくえる。

- フチ掛けの段差付で鍋などに掛けられます。
- 食器洗い乾燥機OK！

22-168-❻

K-148 計量お玉〔15〕

	頭	全長	税抜価格
009355-001 イエロー	84×80×280㎜		¥600
009355-003 レッド	84×80×280㎜		¥600

材質：ナイロン　耐熱温度：200℃
目盛：小さじ（5㎖）・大さじ（15㎖）・1/4カップ（50㎖）



炒める・つぶす・湯切り・盛りつけるが一本でできる、優れもの。

- 炒めてすくえるスプーンザル
- ちょっとしたザルとして使える。
- 炒め物にも使いやすい、下ふくらみのスプーン形状。
- 継ぎ目がなくサッと綺麗に洗いやすい。
- フッ素樹脂加工の鍋・フライパン等をキズつけません。食器洗い乾燥機OK！

22-168-❼

K-144 スプーンザル〔15〕

	頭	全長	税抜価格
057115-001 イエロー	101×37×317㎜		¥762
057115-003 レッド	101×37×317㎜		¥762

材質：ナイロン　耐熱温度：200℃

ホームシェフシリーズ

材質：66ナイロン（耐熱温度210℃）
- つなぎ目のない一体成形ですので洗いやすくキレイにお使いいただけます。





22-168-❽

ナイロンお玉 ブラック〔M〕

	重量	税抜価格
074023-001	90×310㎜ 62g	¥400

22-168-❾

ナイロンミニアク取りお玉 ブラック〔M〕

	重量	税抜価格
074026-001	75×230㎜ 39g	¥320

- お玉の裏部分で大きめのあくをとることができます。
- お鍋料理のとりわけにピッタリサイズです。

22-168-❿

ナイロンターナー ブラック〔M〕

	重量	税抜価格
074024-001	90×310㎜ 52g	¥400

22-168-⓫

ナイロンしなるロングターナー ブラック〔M〕

	重量	税抜価格
074025-001	65×310㎜ 51g	¥400

- しなりますので崩れやすいものも返しやすく、とりやすいです。

22-168-⓬

ナイロンミニしなるワイドターナー ブラック〔M〕

	重量	税抜価格
074027-001	125×250㎜ 37g	¥370

- しなりますので返しやすいです。

22-168-⓭

ナイロントング ブラック〔M〕

	重量	税抜価格
074028-001	80×290㎜ 62g	¥460

- サラダを和える時やとりわけに便利です。

22-168-⓮

ナイロン万能トング ブラック〔M〕

	重量	税抜価格
074029-001	80×250㎜ 54g	¥460

- 麺類やお肉、野菜、なんでもつかめます。

22-168-⓯

ナイロンミニ万能トング ブラック〔M〕

	重量	税抜価格
074030-001	80×220㎜ 35g	¥350

- 卓上のご使用に最適なサイズです。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

シーズキッチンツール 抗菌加工を施したハンドルでいつでも衛生的。



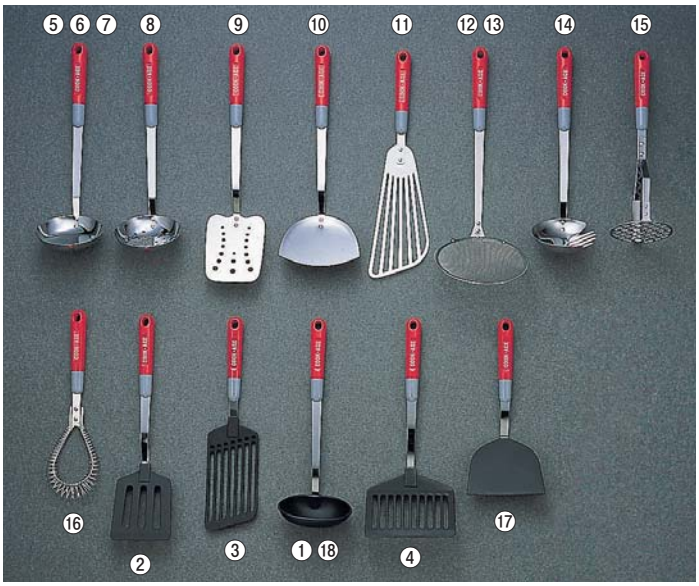


22-169-❶ シーズキッチンツール〔−05〕

		全長	税抜価格
012373-001	①お玉大	直径 83×290㎜	￥550
012373-002	②お玉小	直径 77×275㎜	￥500
012373-003	③穴明お玉	直径 83×285㎜	￥580
012373-004	④ターナー	幅 80×300㎜	￥500
012373-005	⑤バタービーター	幅 70×310㎜	￥500
012373-006	⑥泡立	295㎜	￥430
012373-007	⑦カス揚大	直径120×315㎜	￥530
012373-008	⑧カス揚小	直径100×300㎜	￥480
012373-009	⑨ポテトマッシャー	78×70×256㎜	￥600
012373-010	⑩ミニあく取り	直径 80×230㎜	￥470
012373-011	⑪豆お玉	直径 60×195㎜	￥300
012373-012	⑫豆お玉穴明	直径 60×195㎜	￥300
012373-013	⑬ナイロンお玉	直径 93×295㎜	￥370
012373-014	⑭ナイロンターナー	幅 69×300㎜	￥370
012373-015	⑮ナイロンバタービーター	幅 80×310㎜	￥370
012373-016	⑯ナイロンおこし返し	幅 90×245㎜	￥370

ハンドル：抗菌剤入
ポリプロピレン（耐熱温度110℃）
金属部：ステンレス
樹脂部：66 ナイロン

抗菌



22-169-❷ クックエイジキッチンツール〔00〕

		直径	全長	税抜価格
008017-001	①ナイロンお玉（大）		94×270㎜	¥580
008017-002	②ナイロンターナー		76×295㎜	¥550
008017-003	③ナイロンビーター		68×280㎜	¥550
008017-005	④ナイロンワイドターナー長		115×285㎜	¥580
008017-006	⑤お玉大		94×275㎜	¥550
008017-007	⑥お玉中		85×275㎜	¥530
008017-008	⑦お玉小		77×275㎜	¥520
008017-009	⑧穴明お玉		85×275㎜	¥550
008017-010	⑨穴明きターナー		74×310㎜	¥520
008017-011	⑩中華返し		102×292㎜	¥520
008017-012	⑪バタービーター		74×295㎜	¥530
008017-013	⑫カス揚大		120×330㎜	¥640
008017-014	⑬カス揚小		100×315㎜	¥620
008017-015	⑭うどんお玉		85×278㎜	¥550
008017-016	⑮ポテトマッシャー		79×250㎜	¥690
008017-018	⑯スピード泡立		60×240㎜	¥690
008017-019	⑰ナイロン起し金		110×230㎜	¥570
008017-020	⑱ナイロンお玉（小）		85×262㎜	¥570

材質：①〜④⑰⑱
柄/PBT樹脂（耐熱温度180℃）、
頭/66ナイロン樹脂（耐熱温度220℃）
⑤〜⑯
柄/PBT樹脂（耐熱温度180℃）、
金属部/ステンレススチール



22-170-1
18-0木柄
万能ターナー穴無〔M〕

	ヘラ部	全長	税抜価格
026005-001	76×180	×365㎜	¥2,030



22-170-2
18-0木柄
万能ターナー穴明〔M〕

	ヘラ部	全長	税抜価格
026006-001	76×180	×365㎜	¥2,040



22-170-3
18-0木柄
万能ハンバーガーターナー〔M〕

	ヘラ部	全長	税抜価格
070081-001 中	60×160	×325㎜	¥1,500
070081-004 大短	77×130	×295㎜	¥2,300

中は在庫限りで廃番です。



22-170-4
木柄ステンターナー幅広小〔M〕

	ヘラ部	全長	税抜価格
016036-001	128×105	×250㎜	¥4,500



22-170-5
ペガサス
ジャイアントターナー穴無〔10〕

	ヘラ部	全長	税抜価格
029022-001	75×200	×370㎜	¥4,000



22-170-6
ペガサス
ジャイアントターナー穴明〔10〕

	ヘラ部	全長	税抜価格
029023-001	75×200	×370㎜	¥4,400



22-170-7
ペガサス
ハンバーグターナー〔10〕

	ヘラ部	全長	税抜価格
029024-001	72×115	×300㎜	¥2,900



22-170-8
AG18-0餃子返し(共柄)〔M〕

	ヘラ部	柄長	税抜価格
007510-001	78×180	×200㎜	¥1,100



22-170-9
AG18-0ケーキターナー〔M〕

	ヘラ部	柄長	税抜価格
009250-001	70×170	×200㎜	¥1,060

22-170-10
MA18-0ケーキターナー〔00〕

	ヘラ部	柄の長さ	税抜価格
009022-001	168×70	×205㎜	¥1,220



22-170-11
AG18-0ターナー〔M〕

	ヘラ部	柄長	税抜価格
016490-001 大	80×	95×263㎜	¥670
016490-002 特大	90×105	×263㎜	¥730

22-170-12
MA18-0ターナー〔00〕

	ヘラ部	柄の長さ	税抜価格
016033-002 大	90×70	×255㎜	¥770
016033-001 特大	105×97	×255㎜	¥840



22-170-13
ターナー(イタメ)〔M〕

	全長	税抜価格
016277-001	285㎜	¥320

材質:朴材

22-170-14
ターナー(イタメ穴明)〔M〕

	全長	税抜価格
016281-001	285㎜	¥360

材質:朴材



22-170-15
木製調理ヘラ(厚口)斜め〔M〕

	幅	全長	税抜価格
017499-001 小	260㎜	54×260㎜	¥ 800
017499-002 大	300㎜	65×300㎜	¥1,000

板厚:11㎜ 材質:シナ

22-170-16
木製スパテル(厚口)〔M〕

	幅	全長	税抜価格
013900-001 穴明 穴径:直径21㎜		58×300㎜	¥900
013900-002 穴無		58×300㎜	¥900

板厚:11㎜ 材質:シナ

22-170-17
木製調理ヘラ角(厚口)〔M〕

	幅	全長	税抜価格
017500-001	70×300㎜		¥1,020

板厚:11㎜ 材質:シナ



22-170-18
竹ターナー

	幅	全長	税抜価格
008386-001 ターナー	60×300㎜		¥300〔M〕
008386-002 穴ターナー	60×300㎜		¥240〔05〕

ゴムヘラ・スパチュラは ➡ 230~232ページへ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

ウルトラ耐熱ハセガワターナー

調理時耐熱230℃！今までにない耐熱性・耐久性・衛生性を備えた樹脂ターナー
長時間の油炒めやブラウンルー調理でも先端が溶けない。
フライパン調理でも安心してご使用いただけます！
材質：特殊エンジニアプラスチック樹脂



22-171-1
ウルトラ耐熱ハセガワターナー丸〔10〕

		全長	幅	重量	税抜価格
003505-001	TNR-30	300mm	75mm	85g	¥ 8,000
003505-002	TNR-35	350mm	80mm	107g	¥ 8,900
003505-003	TNR-40	400mm	85mm	130g	¥ 9,900
003505-004	TNR-50	500mm	96mm	228g	¥13,700



22-171-2
ウルトラ耐熱ハセガワターナー丸スリム〔10〕

		全長	幅	重量	税抜価格
003506-001	TNS-30	300mm	52mm	62g	¥7,100
003506-002	TNS-35	350mm	56mm	80g	¥7,700
003506-003	TNS-40	400mm	60mm	105g	¥8,300



22-171-3
ウルトラ耐熱ハセガワターナー角〔10〕

		全長	幅	重量	税抜価格
003504-001	TNF-30	300mm	65mm	87g	¥ 8,000
003504-002	TNF-35	350mm	70mm	114g	¥ 8,900
003504-003	TNF-40	400mm	75mm	145g	¥ 9,900
003504-004	TNF-50	500mm	85mm	245g	¥13,700



22-171-4
ウルトラ耐熱ハセガワターナー斜め〔10〕

		全長	幅	重量	税抜価格
003454-001	TN-30	300mm	68mm	73g	¥ 8,000
003454-002	TN-35	350mm	74mm	95g	¥ 8,900
003454-003	TN-40	400mm	79mm	117g	¥ 9,900
003454-004	TN-50	500mm	95mm	200g	¥13,700



22-171-5
ウルトラ耐熱ハセガワターナー丸フラット〔10〕

		全長	幅	重量	税抜価格
003508-001	TNRF-50	500mm	98mm	220g	¥13,700

ソフトナイロンターナーシリーズ
柔らかく曲がって返しやすいナイロン製

フライパンのフチに添って曲がります。
フッ素加工のホットプレートやフライパン、お鍋に。





22-171-6
シリコーンコンビスパチュラ〔10〕

		サイズ	税抜価格
056057-004	ブラウン M	230×55mm	¥ 850
056057-007	パプリカレッド M	230×55mm	¥ 850
056057-006	ブラウン L	300×65mm	¥1,000
056057-008	パプリカレッド L	300×65mm	¥1,000

材質：シリコーン樹脂、ナイロン樹脂
耐熱温度：ナイロン部分/200℃
シリコン部分/280℃

22-171-7
ターナー〔M〕

		全長	幅	税抜価格
045016-001	①	290×	90mm	¥650
045016-002	②	260×	68mm	¥550
045016-003	③	287×	150mm	¥680
045016-004	④	305×	73mm	¥650

材質：ハンドル/ポリプロピレン（耐熱温度110℃）
皿部/66ナイロン（耐熱温度180℃）
金属部/ステンレス鋼

食器洗浄機対応

ワイドな二刀流でお好み焼き、ホットケーキなどの返しにも。







22-171-8
HS-269 お好み返し二刀流(2本組)〔M〕

	重量	税抜価格
005870-001	175×142×57mm 40g×2	¥600

材質：ナイロン樹脂（耐熱温度200℃／耐冷温度−20℃）

食器洗浄機対応

ダブルエンボス加工でごはんや食材がこびりつかない。



22-171-9
CH-2104
マジック返しヘラ〔M〕

	重量	税抜価格
035290-002	246×83×54mm 39g	¥500

材質：ナイロン（耐熱温度180℃、耐冷温度−20℃）
●パッと返しやすい設計のヘラです。

食器洗浄機対応



22-171-10
CH-2106
マジック炒飯ターナー〔M〕

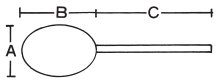
	重量	税抜価格
035291-002	64×10×305mm 48g	¥600

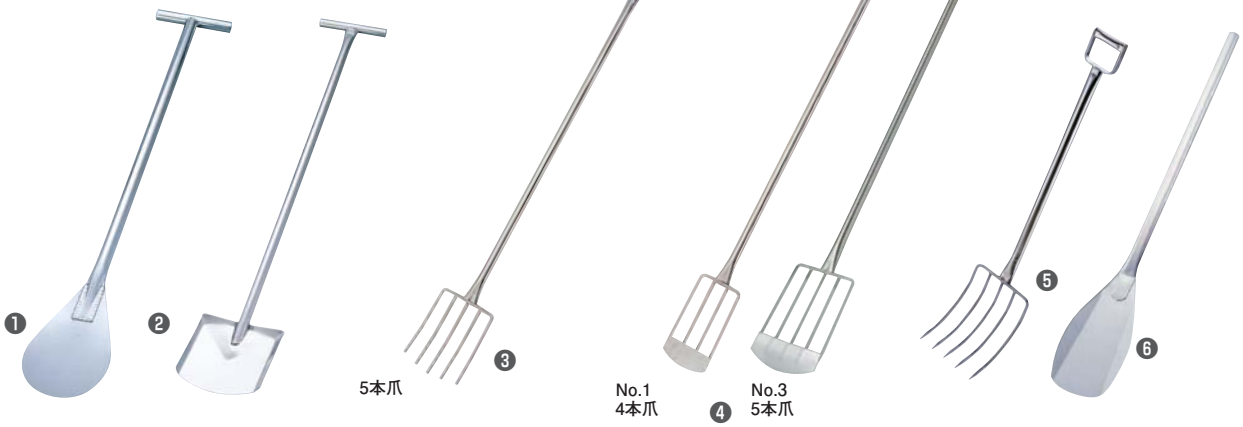
材質：ナイロン（耐熱温度180℃、耐冷温度−20℃）

食器洗浄機対応

ゴムヘラ・スパチュラは ➡ 230〜232ページへ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。





22-172-❶
18-8しゃもじヘラ型〔M〕

		パイプ径	重量	税抜価格
012326-001	太柄 A187×B294×C906㎜	32㎜	1,905g	¥15,500
012326-002	細柄 A187×B294×C906㎜	25㎜	1,278g	¥14,000

22-172-❷
18-8しゃもじ角型〔M〕

		税抜価格
012327-001	A196×B198×C1,002㎜	¥13,500

パイプ径 25㎜

22-172-❸
18-8 ステン給食用フォーク A 型〔M〕

		全長	税抜価格
007343-002	5本爪 A165×B225×1,200㎜		¥14,000

22-172-❹
18-8 ステン給食用フォーク B 型〔M〕

		全長	税抜価格
007344-002	No.1 4本爪 A135×B250×1,200㎜		¥15,200
007344-004	No.3 5本爪 A165×B225×1,200㎜		¥16,000

先端板付タイプ

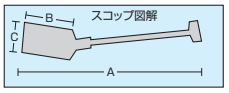
22-172-❺
18-8 ピーチフォーク〔M〕

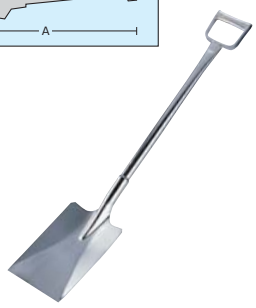
		税抜価格
027196-001	A230×B300×C1,020㎜	¥23,000

22-172-❻
18-8 みやじま〔M〕

		巾	全長	ハンドル太さ	税抜価格
032556-001	60cm	140×	600㎜	24×38.5㎜	¥20,900
032556-002	90cm	158×	900㎜	24×38.5㎜	¥22,000
032556-003	120cm	180×1,200㎜		24×38.5㎜	¥26,400

ハンドルはにぎりやすい楕円型





22-172-❼
18-8スコップK-R1〔M〕

	A	B	C	税抜価格
013091-001	980	280	190㎜	¥17,800

1.70kg



22-172-❽
18-8スコップK-C2〔M〕

	A	B	C	税抜価格
013092-001	950	270	230㎜	¥19,000

1.95kg



22-172-❾
18-8スコップK-C4〔M〕

	A	B	C	税抜価格
013093-001	1,000	330	280㎜	¥21,000

2.25kg



22-172-❿
18-8スコップK-B2〔M〕

	A	B	C	税抜価格
013094-001	1,035	380	285㎜	¥24,000

2.3kg



22-172-⓫
18-8スコップK-A8〔M〕

	A	B	C	税抜価格
013095-001	1,075	420	315㎜	¥25,000

2.8kg



22-172-⓬
18−8スコップK-R2〔M〕

	A	B	C	税抜価格
057121-001	910	210	190㎜	¥18,000

1.5kg



7011
ナイロン製(硬め)

7013は曲面によくなじみ
屈伸自在です。



7013
ポリエチレン製



22-173-❶ ヴァイカン パドルスクレーパー〔10〕

		サイズ	重量	耐熱温度	税抜価格
003337-001	7011 ナイロン	220×113㎜	150g	120℃	¥3,300
003337-002	7013 ホワイト	220×113㎜	120g	80℃	¥3,400
003337-003	7013 グリーン	220×113㎜	120g	80℃	¥3,400
003337-004	7013 ブルー	220×113㎜	120g	80℃	¥3,400
003337-005	7013 レッド	220×113㎜	120g	80℃	¥3,400
003337-006	7013 イエロー	220×113㎜	120g	80℃	¥3,400

●食材の攪拌などに最適です。
ハンドルは173-❷、471-❻❼があいます。

納期確認 デンマーク

繋ぎ目がなく残渣が溜まりにくい衛生的なデザイン。



22-173-❷ ヴァイカンウルトラハイジニックハンドル〔10〕

サイズ	グリーン	ブルー	レッド	ホワイト	イエロー	税抜価格
650㎜	2966 070693-001	2966 070693-002	2966 070693-003	2966 070693-004	2966 070693-005	¥4,300
1,000㎜	2968 070693-006	2968 070693-007	2968 070693-008	2968 070693-009	2968 070693-010	¥4,950
1,300㎜	2960 070693-011	2960 070693-012	2960 070693-013	2960 070693-014	2960 070693-015	¥6,500
1,500㎜	2962 070693-016	2962 070693-017	2962 070693-018	2962 070693-019	2962 070693-020	¥7,150

●耐久性と耐薬性に優れた強化ポリプロピレン製。
●滑りにくいマット仕上げ。
●φ32㎜の握りやすいグリップ。すべてのヴァイカン製品とジョイント可能。

納期確認 デンマーク

一体成型で、洗いやすく衛生的。
対象物を傷つけにくいポリプロピレン製。



22-173-❸ ヴァイカンスコップ5625〔10〕

		税抜価格			税抜価格
057321-001	グリーン	¥13,200	057321-004	ホワイト	¥13,200
057321-002	ブルー	¥13,200	057321-005	イエロー	¥13,200
057321-003	レッド	¥13,200			

幅270×全長1,040㎜
重量:1,260g 耐熱温度:100℃

デンマーク



22-173-❹ ヴァイカンステアーパドル〔10〕

		全長	質量	税抜価格
003338-001	70075	910㎜	約0.95kg	¥17,000
003338-002	70095	1,180㎜	約 1.2kg	¥21,800

材質:ポリプロピレン
耐熱温度:170℃
●樹脂製で水を含むことが少ないので雑菌の繁殖を軽減します。

納期確認 デンマーク



ワイヤのしなりを活かした衛生・大釜用ヘラ
軽い!調理がラク!
バランスよく混やすい!

22-173-❺ 調理用ビッグターナー〔13〕

		幅	全長	質量	税抜価格
017600-001	BTN-001	小115×1,180㎜		約1.0kg	¥23,000
017600-002	BTN-002	中150×1,200㎜		約1.1kg	¥26,000
017600-003	BTN-003	大180×1,230㎜		約1.2kg	¥29,000
017600-004	BTN-001M	小M115×780㎜		約0.8kg	¥23,000
017600-005	BTN-002M	中M150×800㎜		約0.9kg	¥26,000

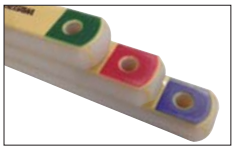
18-8ステンレス サテン仕上 Mはミドルハンドルタイプです。

納期確認

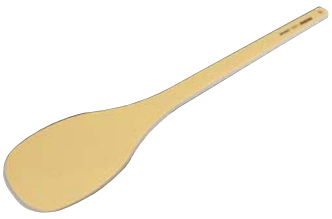
従来の木製スパテラの問題点であった ひび割れ・ササクレ・削れの問題を解消

野菜炒め・煮物等の一般調理に最適。耐熱温度130℃
ハードタイプは180℃までの調理が可能。耐熱温度180℃





カラーグリップ加工できます。
（別途見積り）



22-174-1

ハイテクスパテラ丸〔10〕

		全長	先幅	重量	税抜価格
026512-010	SPO-25	250×	72㎜	90g	¥ 8,200
026512-000	SPO-30	300×	91㎜	140g	¥ 8,900
026512-001	SPO-40	400×	111㎜	210g	¥10,100
026512-002	SPO-50	500×	124㎜	300g	¥11,600
026512-003	SPO-60	600×	137㎜	410g	¥14,000
026512-004	SPO-75	750×	150㎜	600g	¥18,300
026512-005	SPO-90	900×	163㎜	780g	¥22,600
026512-006	SPO-105	1,050×	176㎜	1,050g	¥26,800
026512-007	SPO-120	1,200×	189㎜	1,300g	¥31,000
026512-009	SPO-135	1,350×	202㎜	1,550g	¥42,500
026512-008	SPO-150	1,500×	215㎜	1,950g	¥49,500

調理時耐熱温度：130℃

食器洗浄機対応 抗菌 納期確認



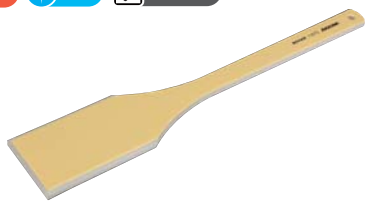
22-174-2

ハイテクスパテラハード丸〔10〕

		全長	先幅	重量	税抜価格
008708-003	SPOH-60	600×	137㎜	450g	¥18,500
008708-004	SPOH-75	750×	150㎜	700g	¥24,000
008708-005	SPOH-90	900×	163㎜	950g	¥29,700
008708-006	SPOH-105	1,050×	174㎜	1,250g	¥35,400
008708-007	SPOH-120	1,200×	187㎜	1,500g	¥41,000
008708-008	SPOH-135	1,350×	202㎜	1,950g	¥55,900
008708-009	SPOH-150	1,500×	215㎜	2,450g	¥69,600

調理時耐熱温度：180℃

食器洗浄機対応 抗菌 納期確認



22-174-3

ハイテクスパテラ角〔10〕

		全長	先幅	重量	税抜価格
026543-001	SPS-35	350×	72㎜	180g	¥ 8,900
026543-002	SPS-40	400×	80㎜	210g	¥ 9,700
026543-003	SPS-50	500×	95㎜	280g	¥11,100
026543-004	SPS-60	600×	105㎜	380g	¥14,000
026543-005	SPS-75	750×	120㎜	550g	¥18,300

調理時耐熱温度：130℃

食器洗浄機対応 抗菌 納期確認



22-174-4

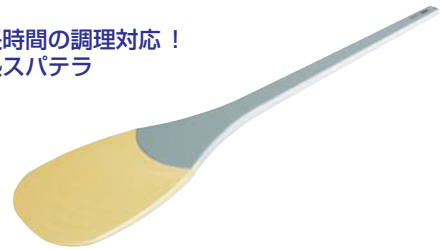
ハイテクスパテラハード角〔10〕

		全長	先幅	重量	税抜価格
008709-004	SPSH-60	600×	105㎜	460ｇ	¥18,500
008709-005	SPSH-75	750×	120㎜	700ｇ	¥24,000

調理時耐熱温度：180℃
食器洗浄器対応

食器洗浄機対応 抗菌 納期確認

更なる高音長時間の調理対応！ 待望の高耐熱スパテラ



22-174-5

ウルトラ耐熱スパテラ〔10〕

		全長	幅	重量	税抜価格
003471-002	SPOT-90	900×	150㎜	870g	¥40,700
003471-003	SPOT-105	1,050×	163㎜	1,160g	¥44,500
003471-001	SPOT-120	1,200×	174㎜	1,380g	¥48,900

耐熱温度：230℃

汁物・スープ等の波立ちや汁跳ね抑え、スムーズな攪拌が可能



22-174-6

抗菌ハイテクスパテラ汁物用穴開きタイプ〔10〕

		全長	幅	重量	税抜価格
070730-001	SPOA-120	1,200×	187㎜	1,160g	¥34,200

耐熱温度：100℃

豚骨スープなどの仕込み作業に最適

水を吸わず、カビやササクレの心配もなく非常に衛生的



22-174-7

スーパー耐久エンマ棒スタンダード〔10〕

	全長	幅	厚み	先端厚み	重量	税抜価格
004817-001	900㎜	900×90×25㎜		15㎜	1,200g	¥42,000
004817-002	1200㎜	1,200×90×30㎜		15㎜	1,800g	¥46,200

材質：ナイロン樹脂
耐熱温度：180℃
●食材が多い鍋にも差し込みやすいテーパー加工



22-174-8

スーパー耐久エンマ棒スリム〔10〕

	全長	幅	厚み	先端厚み	重量	税抜価格
004818-001	900㎜	900×55×25㎜		25㎜	900g	¥33,300
004818-002	1200㎜	1,200×55×30㎜		30㎜	1,300g	¥36,600

材質：ナイロン樹脂
耐熱温度：180℃
●砕き・潰し作業に最適なフラット加工

給食用しゃもじ ➡ 172ページ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

こびりつかない
Wエンボス加工!



22-175-1
マジックしゃもじ〔M〕

		幅	税込価格
031582-016	16cm	53mm	¥ 300
031582-019	19cm	71mm	¥ 350
031582-021	21cm	71mm	¥ 550
031582-024	24cm	76mm	¥ 770
031582-030	30cm	93mm	¥1,000
031582-036	36cm	97mm	¥1,450
031582-045	45cm	114mm	¥2,000
031582-060	60cm	139mm	¥2,650

材質:ポリプロピレン
(耐熱温度120℃ 耐冷温度−20℃)
16・19cmは柄に穴が開いていません。

混入対策に



22-175-2
マジックしゃもじ業務用ブルー〔M〕

		全長	幅	税抜価格
031879-024	24cm	240×	75mm	¥ 770
031879-030	30cm	300×	93mm	¥1,000
031879-036	36cm	360×	97mm	¥1,450
031879-045	45cm	450×	114mm	¥2,000
031879-060	60cm	600×	139mm	¥2,650

材質:ポリプロピレン
(耐熱温度120℃ 耐冷温度−20℃)

ごはんがはっきりみえやすい。



22-175-3
マジックしゃもじ ブラック〔M〕

		全長	幅	重量	税抜価格
035288-016	16cm	160×	56mm	34g	¥ 300
035288-019	19cm	190×	70mm	51g	¥ 350
035288-021	21cm	210×	71mm	56g	¥ 550
035288-024	24cm	240×	75mm	69g	¥ 770
035288-030	30cm	300×	93mm	119g	¥1,000
035288-036	36cm	360×	95mm	154g	¥1,450
035288-045	45cm	450×	110mm	190g	¥2,000
035288-060	60cm	600×	140mm	305g	¥2,650

材質:ポリプロピレン
(耐熱温度120℃ 耐冷温度−20℃)
16・19cmは柄に穴が開いていません。

おけちゃうタイプは、
ヘラ部分が浮くので衛生的です。



22-175-4
おけちゃうしゃもじ〔M〕

			税抜価格
031605-001	ホワイト	PM-729	¥550
035289-001	ブラック	BL-781	¥550

サイズ:210×73mm
材質:ポリプロピレン
(耐熱温度120℃ 耐冷温度−20℃)



22-175-5
PP杓子〔M〕

		全長	幅	税抜価格
028044-001	大 クリーム	195×	70mm	¥120
028044-003	大 黒	195×	70mm	¥120
028044-005	大 赤	195×	70mm	¥120
028044-002	小 クリーム	160×	56mm	¥100
028044-004	小 黒	160×	56mm	¥100
028044-006	小 赤	160×	56mm	¥100

材質:ポリプロピレン(抗菌剤入)
耐熱温度:120℃
抗菌

22-175-6
PP福杓子〔M〕

		全長	幅	税抜価格
028043-001	8号	236×	74mm	¥200
028043-002	12号	356×	107mm	¥300

材質:ポリプロピレン(抗菌剤入)
耐熱温度:120℃
抗菌

22-175-7
抗菌ジャンボ杓子(TPX)〔M〕

		全長	幅	税抜価格
012013-001	10号	295×	89mm	¥1,040
012013-002	12号	360×	112mm	¥1,780
012013-003	15号	440×	108mm	¥2,270
012013-004	17号	495×	125mm	¥2,700

材質:ポリメチルペンテン(抗菌剤入)
耐熱温度:200℃
●色はクリーム
抗菌



22-175-8
角スパテル(TPX)〔M〕

		全長	幅	税抜価格
013989-024	No.911 24cm	240×	60mm	¥ 810
013989-027	No.912 27cm	270×	64mm	¥ 860
013989-030	No.913 30cm	300×	69mm	¥1,040
013989-035	No.914 35cm	350×	70mm	¥1,880
013989-040	No.915 40cm	400×	75mm	¥2,130
013989-050	No.916 50cm	498×	93mm	¥3,200
013989-060	No.917 60cm	602×	109mm	¥3,860

材質:TPX樹脂
耐熱温度:200℃
●耐熱性が優れていますが殺菌灯の消毒はさけて下さい。
●ガス式回転釜などの直火でのカレールー作りは、避けて下さい。
抗菌



高熱沸騰OK!
エンボス+フッ素加工でごはんがつきにくい。



22-175-9
魔法のしゃもじ

		全長	幅	税抜価格	
031442-002	185×	61mm	¥ 330	〔00〕
031442-003	205×	67mm	¥ 360	〔00〕
031443-001	230×	85mm	¥ 900	〔05〕
031443-002	340×105mm		¥1,500	〔05〕
031443-003	430×130mm		¥1,740	〔05〕

材質:ポリプロピレン
溝付・フッ素加工
耐熱温度:120℃

22-175-10
ののじしゃもじ〔13〕

			税抜価格
025358-001	TMJ−001	チタン合金 50g	¥3,000
025358-002	SMJ−001	18-0 ステンレス 80g	¥1,800

サイズ:198×70mm



22-175-11
18-8小判しゃもじ入れ〔M〕

		高さ	税抜価格
012596-001	118×80×120mm		¥5,780

板厚:1.0mm



22-175-12
18-8丸しゃもじ入れ〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
012625-001	102×110mm			¥3,520

板厚:1.0mm



22-176-❶
宮島(ブナ材)〔M〕

	全長	幅	税抜価格
032014-021	24cm	240× 80mm	¥ 230
032014-022	27cm	270× 85mm	¥ 290
032014-023	30cm	300× 92mm	¥ 520
032014-024	33cm	330× 93mm	¥ 600
032014-025	36cm	360×105mm	¥ 640
032014-026	39cm	390×108mm	¥ 700
032014-027	42cm	420×115mm	¥ 800
032014-028	45cm	450×118mm	¥ 1,040
032014-029	48cm	480×120mm	¥ 1,150
032014-030	51cm	510×132mm	¥ 1,300
032014-031	54cm	540×133mm	¥ 1,700
032014-032	57cm	570×143mm	¥ 1,900
032014-033	60cm	600×145mm	¥ 2,300
032014-034	75cm	750×150mm	¥ 3,000
032014-035	90cm	900×160mm	¥ 4,200
032014-036	105cm	1,050×170mm	¥ 5,100
032014-020	120cm	1,200×185mm	¥ 6,200
032014-037	135cm	1,350×185mm	¥ 9,500
032014-038	150cm	1,500×210mm	¥10,500



22-176-❷
特上杓子 宮島焼印〔05〕

	全長	幅(約)	税抜価格
056005-010	10号	300× 90mm	¥2,120
056005-012	12号	350×105mm	¥2,460
056005-015	15号	440×130mm	¥3,170

材質:天然木



22-176-❸
手づくり杓子 宮島焼印〔05〕

	全長	幅(約)	税抜価格
056006-018	18号	540×150mm	¥ 6,430
056006-020	20号	600×160mm	¥ 7,250
056006-025	25号	750×200mm	¥14,830
056006-030	30号	900×205mm	¥22,000
056006-033	33号	1,000×210mm	¥25,600
056006-035	35号	1,050×210mm	¥29,700
056006-040	40号	1,200×225mm	¥35,500
056006-050	50号	1,500×256mm	¥52,800
056006-060	60号	1,800×256mm	¥70,300

材質:天然木

納期確認



22-176-❹
木製薄口宮島〔M〕

	全長	幅	税抜価格
032015-002	30cm	300× 95mm	¥ 450
032015-007	54cm	540×130mm	¥1,260



22-176-❺
角スパテル(ホウ材)〔M〕

	全長	幅	税抜価格
013070-001	24cm	240× 60mm	¥ 420
013070-002	27cm	270× 60mm	¥ 450
013070-003	30cm	300× 60mm	¥ 520
013070-004	33cm	330× 65mm	¥ 720
013070-005	36cm	360× 68mm	¥ 800
013070-006	39cm	390× 70mm	¥ 950
013070-007	42cm	420× 80mm	¥1,130
013070-008	45cm	450× 90mm	¥1,260
013070-009	48cm	480× 90mm	¥1,550
013070-010	51cm	510× 95mm	¥1,830
013070-011	54cm	540× 98mm	¥2,160
013070-012	57cm	570×108mm	¥2,500
013070-013	60cm	600×108mm	¥2,600
013070-014	75cm	750×120mm	¥2,940
013070-015	90cm	900×140mm	¥4,200
013070-016	105cm	1,050×155mm	¥6,200
013070-017	120cm	1,200×160mm	¥7,200



22-176-❻
手づくり杓子角 宮島焼印〔05〕

	全長	幅(約)	税抜価格
056007-025	25号	750×150mm	¥15,400
056007-030	30号	900×150mm	¥22,600
056007-040	40号	1,200×150mm	¥36,300

材質:天然木

納期確認



22-176-❼
白木飯杓子(みずき)〔M〕

	全長	幅	税抜価格
034013-003	小	180×57mm	¥200
034013-002	中	210×72mm	¥240
034013-001	大	225×72mm	¥260



22-176-❽
竹製飯杓子〔05〕

	全長	幅	税抜価格
034014-003	小	180×60mm	¥180
034014-002	中	210×65mm	¥200
034014-001	大	230×65mm	¥220



22-176-❾
木製スパテラ細〔M〕

	全長	幅	税抜価格
013869-025	25cm	250×60mm	¥ 500
013869-030	30cm	300×60mm	¥ 600
013869-035	35cm	350×65mm	¥ 750
013869-040	40cm	400×65mm	¥ 850
013869-045	45cm	450×70mm	¥1,050

材質:ブナ材

ステンレスキャップ採用で
破損しにくいです。







22-177-❶
18-8パイプ柄泡立〔M〕

		全長	税抜価格
045176-001	#7	210㎜	¥1,470
045176-002	#8	240㎜	¥1,550
045176-003	#9	270㎜	¥1,670
045176-004	#10	300㎜	¥1,870
045176-005	#11	330㎜	¥2,100
045176-006	#12	360㎜	¥2,230
045176-007	#13	390㎜	¥2,430
045176-008	#14	420㎜	¥3,240
045176-009	#15	450㎜	¥3,620

22-177-❷
18-8共柄泡立〔M〕

	全長	税抜価格
001054-001	21cm	210㎜ ¥ 990
001054-002	24cm	240㎜ ¥1,040
001054-003	27cm	270㎜ ¥1,080
001054-004	30cm	300㎜ ¥1,130
001054-005	33cm	330㎜ ¥1,550
001054-006	36cm	360㎜ ¥1,760
001054-007	40cm	400㎜ ¥1,930
001054-008	42cm	420㎜ ¥2,100
001054-009	45cm	450㎜ ¥2,300
001054-010	50cm	500㎜ ¥3,540
001054-011	54cm	540㎜ ¥3,870

※食器乾燥器に使えません。

22-177-❸
18-8パイプ柄泡立〔12本線〕〔M〕

		全長	税抜価格
002368-025	25cm PW-10	250㎜	¥1,300
002368-030	30cm PW-12	300㎜	¥1,400
002368-035	35cm PW-14	350㎜	¥1,450
002368-040	40cm PW-16	400㎜	¥1,600
002368-045	45cm PW-18	450㎜	¥1,750

材質：18-8ステンレス
線材：1.4×12本
防水加工

食器洗浄機対応

ワイヤーボールで驚きの早さ！



22-177-❹
18-8ダブルアクション ホイッパー〔10〕

	全長	税抜価格
016612-020	20cm	200㎜ ¥1,480
016612-025	25cm	250㎜ ¥1,780
016612-030	30cm	300㎜ ¥1,850
016612-035	35cm	350㎜ ¥2,130

●生クリームや卵白の泡立もとても簡単。
●きめ細かいメレンゲに仕上ります。

パイプに水がはいらない



22-177-❺
18-8耐熱防水泡立〔M〕

		全長	税抜価格			全長	税抜価格
016615-006	# 6	180㎜	¥1,830	016615-015	#15	450㎜	¥ 4,100
016615-007	# 7	210㎜	¥1,830	016615-016	#16	480㎜	¥ 4,400
016615-008	# 8	240㎜	¥1,950	016615-017	#17	510㎜	¥ 4,700
016615-009	# 9	270㎜	¥2,100	016615-018	#18	540㎜	¥ 5,200
016615-010	#10	300㎜	¥2,550	016615-019	#19	570㎜	¥ 5,600
016615-011	#11	330㎜	¥2,750	016615-020	#20	600㎜	¥ 6,000
016615-012	#12	360㎜	¥3,100	016615-025	#25	750㎜	¥ 8,500
016615-013	#13	390㎜	¥3,300	016615-030	#30	900㎜	¥10,100
016615-014	#14	420㎜	¥3,800	016615-040	#40	1,200㎜	¥14,600

煮沸消毒、殺菌庫消毒OK！
耐熱、耐圧構造。



22-177-❻
シルバー泡立

	全長	税抜価格		全長	税抜価格
001055-001	# 7	210㎜ ¥1,500〔05〕	001055-009	# 15	450㎜ ¥3,500〔05〕
001055-002	# 8	240㎜ ¥1,600〔05〕	001055-010	# 16	480㎜ ¥3,800〔05〕
001055-003	# 9	270㎜ ¥1,700〔05〕	001055-011	# 17	510㎜ ¥4,100〔05〕
001055-004	# 10	300㎜ ¥2,100〔05〕	001055-012	# 18	540㎜ ¥4,500〔05〕
001055-005	# 11	330㎜ ¥2,300〔05〕	001055-013	# 19	570㎜ ¥4,900〔05〕
001055-006	# 12	360㎜ ¥2,600〔05〕	001055-014	# 20	600㎜ ¥5,300〔05〕
001055-007	# 13	390㎜ ¥2,800〔05〕	001055-015	# 25	750㎜ ¥8,000〔M〕
001055-008	# 14	420㎜ ¥3,300〔05〕	001055-016	# 30	900㎜ ¥9,500〔M〕

●柄の中には水が入りません。
●線材の根元が洗えます。



22-177-❼
抗菌泡立てⅡライン〔10〕

全長	柄長	頭の径	線径	本数	イエロー	ピンク	ブルー	黒	税抜価格
250㎜	250×110㎜	65㎜	1.5㎜	8本	045025-001	045025-007	045025-013	045025-022	¥3,600
300㎜	300×125㎜	80㎜	1.8㎜	7本	045025-002	045025-008	045025-014	045025-023	¥3,700
350㎜	350×125㎜	85㎜	1.8㎜	7本	045025-003	045025-009	045025-015	045025-024	¥4,200
400㎜	400×175㎜	95㎜	2.0㎜	7本	045025-004	045025-010	045025-016	045025-025	¥5,800
450㎜	450×200㎜	110㎜	2.3㎜	7本	045025-005	045025-011	045025-017	045025-026	¥6,700
500㎜	500×200㎜	110㎜	2.3㎜	7本	045025-006	045025-012	045025-018	045025-027	¥7,300
600㎜	600×275㎜	110㎜	2.3㎜	7本	045025-019	045025-020	045025-021	045025-028	¥9,000

抗菌　納期確認

エコクリーンで汚れが付きにくい。



22-177-❽
エコクリーン 18-8泡立〔00〕

		直径	全長	税抜価格
004679-001	10吋	70 ×	250㎜	¥4,100
004679-002	12吋	75 ×	300㎜	¥4,600
004679-003	14吋	80 ×	350㎜	¥4,700
004679-004	16吋	80 ×	400㎜	¥5,200
004679-005	18吋	90 ×	450㎜	¥5,400

エコクリーン　資料 546ページ

ドレッシングなどに最適



22-177-❾
18-8ミニ泡立〔M〕

		全長	税抜価格
032094-003	小	138㎜	¥ 200
032094-002	中(3本線)	190㎜	¥ 240
032094-001	大(5本線)	194㎜	¥ 330
032094-000	特大	220㎜	¥ 370

汁物の撹拌から炒め物ほぐしまで、
マルチに使える万能撹拌器。

パイプに水がはいらない







22-178-❶
18-8太線共柄泡立〔10〕

		全長	税抜価格
001058-001	50cm	500mm	¥ 9,000
001058-002	55cm	550mm	¥ 8,000
001058-003	60cm	600mm	¥10,000
001058-004	70cm	700mm	¥13,750
001058-005	75cm	750mm	¥12,500
001058-006	80cm	800mm	¥19,000
001058-007	90cm	900mm	¥19,500
001058-008	120cm	1,200mm	¥28,000

55・75は在庫限りで廃番です。

22-178-❷
ののじ調理用ビッグミキサ〔13〕

		全長	重量	税抜価格
032596-001	BMX-002L	1,280(柄長800)×110mm	1,300g	¥33,000
032596-002	BMX-002S	1,020(柄長600)×110mm	1,000g	¥30,000

材質:18-8ステンレス

納期確認

22-178-❸
18-8電動ドリル用泡立〔M〕

		全長	頭長さ	頭径	税抜価格
001057-000	10号	370×230×105mm			¥10,800
001057-001	15号	490×230×105mm			¥11,700
001057-002	20号	640×230×105mm			¥12,600
001057-003	25号	790×230×105mm			¥13,900

煮沸消毒、殺菌庫消毒OK!
耐熱、耐圧構造。

納期確認

新ビーターでスピーディーに泡立て！

ハイパワーミキサーです。

静音なのにハイパワー！





DL7520

DL7519
ターボスイッチ付



22-178-❹
テスコムハンドミキサー〔05〕

		税抜価格
026593-005	THM273	¥6,000

サイズ:幅190×奥行85×高さ175mm(収納時)
重量:830g(収納時ビーター・ケース含む)
電源:AC100V50/60Hz　消費電力:80W
定格時間:10分
速度調節:5段切替
コードの長さ:1.6m
付属品:ビーター2本・収納ケース・コードクリップ
※家庭用

22-178-❺
貝印KHSハンドミキサー〔10〕

		高さ	税抜価格
070687-001	DL7520	194×135×84mm(収納時)	¥4,400
070687-002	DL7519ターボ付	194×135×84mm(収納時)	¥5,500

重量:870g
電源:単相100V 50/60Hz　消費電力:150W
定格時間:10分
回転数:毎分800～1,300回転(5段切替)
コード長さ:約1.7m
ビーター長:19.5cm
最大処理深さ:14cm
●ターボスイッチで一気にスピードアップが可能です(DL7519のみ)。

22-178-❻
サイレントパワーハンドミキサー HM-PR06J〔15〕

		高さ	税抜価格
011819-001	85×205×141mm		¥9,800

材質:本体/ABS樹脂、グリップ/ニトリルゴム、
ビーター/ステンレススチール
重量:約1,100g
電源:単相100V 50/60Hz　消費電力:175W
定格時間:10分
回転数:毎分350～1,100回転(6段階切替)
コード長さ:1.5m
●本体後方はフラットな形状。
作業を一旦中止したい時も、サッと手軽に置ける。





22-178-❼
マキタ カクハン機 #UT1305〔35〕

	全長	重量	税抜価格
031970-001	942mm	3.2kg	¥22,500

電源:単相100V
消費電力:850W
回転数:1,300(回転/分)
ミキシングブレード:直径165mm

22-178-❽
マキタ 電動ドリル #DP4002〔35〕

	全長	重量	税抜価格
031969-001	304mm	2.2kg	¥26,900

電源:単相100V
消費電力:710W
回転数:0～700(回転/分)
ドリルチャック能力:2～13mm



22-179-❶
18-8パイプ柄 給食マッシャー〔M〕

		外径	全長	税抜価格
007709-003	小	120×350㎜		¥ 9,000
007709-002	中	150×520㎜		¥10,000
007709-001	大	180×580㎜		¥10,670
007709-000	特大	180×800㎜		¥13,600

パイプハンドルで衛生的です。
溶接部がキレイで汚れがたまりません。



HACCP対応



22-179-❷
HACCP対応18-8パイプ柄 業務用ポテトマッシャー〔M〕

		外径	全長	税抜価格
074007-001	小	80×315㎜		¥5,000
074007-002	大	100×335㎜		¥5,200



22-179-❸
18-8パイプ柄 業務用ポテトマッシャー〔M〕

		外径	全長	税抜価格
030825-001	小	80×315㎜		¥4,040
030825-002	大	100×335㎜		¥4,360



22-179-❹
リス木柄業務用 ポテトマッシャー〔M〕

		外径	全長	税抜価格
030085-002	小	80×310㎜		¥2,320
030085-001	大	100×335㎜		¥2,470

少量に便利なミニサイズ



22-179-❺
18-8共柄ミニマッシャー〔M〕

			税抜価格
032093-001	47×43×165㎜		¥970

穴：6㎜角×16個

先端の特殊形状により、
ヌメリのある物もすべりにくく
楽につぶせます。



22-179-❻
つぶしっ子〔M〕

		重量	税抜価格
018159-001	24×40×145㎜	約55g	¥650

材質：18-8ステンレス

アボカドをらくらくペースト
底丸形状で、ボールにフィット



22-179-❼
FAM-01フルベジ アボカドマッシャー〔M〕

		重量	税抜価格
045110-001	45×55×170㎜	約51g	¥750

材質：柄/ポリプロピレン
金属部/ステンレス鋼
●小さな器の中でもつぶせる製品サイズ

スプーン形状でボウルにフィット!
便利な多機能マッシャーです。



22-179-❽
つぶせるすくえるスプーンマッシャー〔15〕

			税抜価格
031794-001	イエロー	66×221×74㎜	¥648
031794-003	レッド	66×221×74㎜	¥648

材質：ナイロン
耐熱温度：200℃
●ポテトサラダなら、茹で上げ→つぶす→混ぜる→盛り付けまでこれ1本

厚手シリーズは、板厚で高級感があり、丈夫です。
しかも曲がりが薄くやわらかいので、力いらずでつかみやすい。一体でつなぎ目がありません。

厚口ソフト

いいね！ ❸〜⓫



22-180-❶
18-0厚手万能トング 中(M)

	全長	税抜価格
026514-001	245㎜	¥1,800

22-180-❷
18-0ホテル型サービストング(−10)

	税抜価格	
020095-001	全長232㎜ ¥2,250	アウトレット

在庫限りで廃番です。

22-180-❸
18-0極厚サラダサービストング(M)

	全長	幅	板厚	税抜価格
020091-007	小 195×38㎜		2.0㎜	¥1,000
020091-008	中 210×45㎜		2.0㎜	¥1,200
020091-001	大 240×52㎜		3.0㎜	¥1,700

22-180-❹
18-0極厚ケーキトング 特大(M)

	全長	幅	税抜価格
020062-001	210×34㎜		¥1,160

板厚:2.5㎜

22-180-❺
18-0極厚ケーキトング 大(M)

	全長	幅	税抜価格
020063-001	195×35㎜		¥850

板厚:2.5㎜

22-180-❻
18-0極厚ケーキトング 中(M)

	全長	幅	税抜価格
020064-001	145×27㎜		¥550

板厚:2.0㎜
在庫限りで廃番です。

22-180-❼
18-0極厚爪型アイストング(M)

	全長	幅	板厚	税抜価格
020067-002	小 145×30㎜		2.5㎜	¥730
020067-001	大 185×35㎜		2.2㎜	¥860

22-180-❽
18-8 Newスパゲティートング(M)

	全長	税抜価格
013417-001	小 185㎜	¥720
013417-002	大 250㎜	¥960

板厚:2.0㎜

22-180-❾
18-0極厚棒型アイストング大(M)

	全長	幅	税抜価格
020069-001	215×20㎜		¥980

板厚:2.5㎜

22-180-❿
18-0極厚棒型アイストング小(M)

	全長	幅	税抜価格
020070-001	155×13㎜		¥730

板厚:2.2㎜

22-180-⓫
18-0極厚シュガートング(M)

	全長	幅	税抜価格
020077-001	100×14㎜		¥670

板厚:2.2㎜

ワンピースで異物混入対策できます。


テーブルにつきません

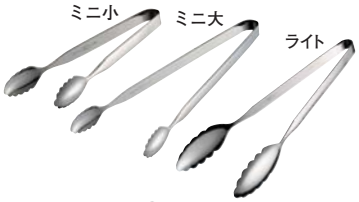

いいね！


テーブルにつきません


いいね！


大

厚口ソフト



22-180-⓬
先がつかないワンピース万能トング足付(−05)

	全長	税抜価格
044435-024	中 240㎜	¥500
044435-028	大 280㎜	¥600

材質:ステンレス

22-180-⓭
先がつかないワンピース兼用トング足付(−05)

	税抜価格
044434-018	小 185㎜ ¥350

材質:ステンレス

22-180-⓮
18-8ウェルド万能トング(M)

	全長	板厚	税抜価格
003449-001	大400mm	400㎜ 1.5㎜	¥2,500
003449-002	中300mm	300㎜ 1.5㎜	¥2,200
003449-003	小230mm	230㎜ 1.5㎜	¥2,000

22-180-⓯
#2000フードトング(M)

	全長	税抜価格
022210-001	ミニ小 145㎜	¥ 700
022210-002	ミニ中 180㎜	¥ 940
022210-003	ミニ大 210㎜	¥1,070
022210-004	ライト 240㎜	¥1,540

材質:18-0ステンレス

超定番






フックストッパーをひっぱるとたたんだ状態に固定します。



22-180-⓰
18-0万能トング(M)

		全長	税抜価格
020059-004	ミニ18cm 板バネ式	180㎜	¥190
020059-000	小(24cm) 板バネ式	240㎜	¥240
020059-003	小(24cm) コイルバネ式	240㎜	¥220
020059-002	中(30cm) 板バネ式	300㎜	¥290
020059-001	大(40cm) 板バネ式	400㎜	¥380
020059-005	ミニ用 板バネ		¥ 60
020059-006	中・小用 板バネ		¥ 60

22-180-⓱
18-0万能トング極厚(M)

	全長	税抜価格
020340-007	小 240㎜	¥ 900
020340-006	中 300㎜	¥1,100
020340-005	大 400㎜	¥1,600

板厚:1.2㎜

22-180-⓲
18-0万能トング フックストッパー付(M)

	全長	税抜価格
026209-001	小 240㎜	¥430
026209-002	中 300㎜	¥470
026209-003	大 400㎜	¥620

板厚:0.6㎜

22-180-⓳
18-0万能トング 角リング付(M)

	税抜価格
020060-000	ミニ 178㎜ ¥250
020060-001	小 240㎜ ¥300
020060-002	中 300㎜ ¥400
020060-003	大 400㎜ ¥500

リングが付いており閉じたままにする事ができます。

安全重視の一体型トング



22-181-❶
18-0安心安全トング(M)

	全長	税抜価格
045087-001	180㎜	¥560
045087-002	240㎜	¥700



22-181-❷
T=one 万能トング(M)

	全長	税抜価格
019879-001	200㎜	¥550
019879-002	250㎜	¥650

材質:18-0ステンレススチール
板厚:1.0㎜



22-181-❸
T=one サラダトング(M)

	全長	税抜価格
019917-020	200㎜	¥690
019917-025	250㎜	¥740

材質:18-0ステンレス
板厚:1.0㎜



22-181-❹
18-0サラダトング(M)

	全長	税抜価格
011420-001	230㎜	¥850

ストレートだから
握りやすい。

厚口ソフト



22-181-❺
ステンNサラダ サービストング(M)

	幅	全長	税抜価格
023088-001	小	40×205㎜	¥1,250
023088-002	大	52×255㎜	¥1,550

板厚:2.2㎜



22-181-❻
18-0サラダトング(M)

	全長	税抜価格
020096-001	205㎜	¥860



22-181-❼
SENBUDO ステンレスサラダトング(M)

	全長	税抜価格
016708-002	200㎜	¥900

厚口ソフト



アウトレット

22-181-❽
18-8サービストング シェル型(−10)

	全長	税抜価格
020092-004	小 190㎜	¥2,000

在庫限りで廃番です。

熱くなりにくいロングタイプ



22-181-❾
18-0クレーバートング エコノミー(00)

	全長	税抜価格
008903-003	240㎜	¥850



22-181-❿
18-0クレーバートング エコノミーロング(10)

	全長	税抜価格
008949-001	290㎜	¥1,100

●とってもロングな先端長さ165㎜
先端が長いので、奥で焼いている食材を取るときも、持ち手が熱くなりにくいです。

ギザギザがお肉をしっかり掴む
足付きで先端がテーブルに付きません

厚口ソフト



22-181-⓫
TK焼肉トング 足付き(M)

	全長	板厚	税抜価格
023090-001	280㎜	2.0㎜	¥1,200
023090-002	240㎜	2.0㎜	¥1,090
023090-003	150㎜	2.0㎜	¥820

材質:18-0ステンレス

どの方向に置いても先端が床に触れず、衛生的なトング

厚口ソフト



22-181-⓬
SENBUDO ステンレス焼肉トング足付(M)

		全長	税抜価格
036627-001	大	260㎜	¥1,000
036627-002	中	200㎜	¥800
036627-003	大ゴールド	260㎜	¥1,800

材質:18-0ステンレス

厚口ソフト



22-181-⓭
SENBUDOステン焼肉トング(M)

	幅	全長	税抜価格
036427-001	12×244㎜		¥700

材質:18-8ステンレス

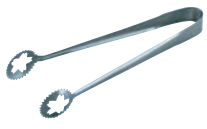
厚口ソフト



22-181-⓮
SENBUDO菜箸トング(M)

	幅	全長	税抜価格
011662-001	13×300㎜		¥1,300

材質:18-8ステンレス



22-181-⓯
ステン天ぷらトング(M)

	全長	税抜価格
020078-003	230㎜	¥290

材質:18-0ステンレス



22-181-⓰
ステン天ぷら焼肉トング(M)

	幅	全長	税抜価格
019657-001	37×300㎜		¥570

材質:18-0ステンレス



22-181-⓱
18-0料理用トング(M)

	全長	幅	税抜価格
020079-001	285	×40	¥980

厚口ソフト



22-181-⓲
18-8極厚マルチトング(M)

	幅	全長	税抜価格
031606-001	59×220㎜		¥2,700



22-182-❶
18-0ケーキトング中(M)

全長	税抜価格
020064-002 150㎜	￥210

在庫限りで廃番です。

超定番



22-182-❷
18-0ケーキトング大(並)(M)

全長	税抜価格
020063-002 190㎜	￥320

超定番



22-182-❸
18-0ケーキトング特大(並)(M)

全長	税抜価格
020062-002 220㎜	￥420



22-182-❹
18-0ケーキトング三葉型(大)(M)

全長	税抜価格
009328-001 185㎜	￥290



22-182-❺
18-0ケーキトング 筋入(M)

全長	税抜価格
020099-002 中 145㎜	￥450
020099-001 大 185㎜	￥590



22-182-❻
18-0ケーキトングNo.254(M)

全長	税抜価格
020098-001 200㎜	￥840



22-182-❼
18-0スパゲティートング(M)

全長	税抜価格
020066-001 200㎜	￥820

安全重視の一体型トング



22-182-❽
T=one パスタトング(麺)(M)

全長	税抜価格
019916-025 250㎜	¥740

材質:18-0ステンレススチール
板厚:1.0㎜
●板厚を薄くすることでコストに優れ、よりリーズナブル。

超定番



22-182-❾
18-0爪型 アイストング(大)(M)

全長	税抜価格
020068-001 185㎜	￥350



22-182-❿
ステンアイストング爪型無地(M)

全長	税抜価格
001965-001 175㎜	￥250

材質:18-0ステンレス

厚口ソフト



22-182-⓫
ステンアイストング鬼手厚口(M)

全長	税抜価格
005583-001 小 160㎜	￥ 720
005583-002 中 185㎜	￥ 780
005583-003 大 210㎜	￥1,080

材質:18-0ステンレス

ストレートだから握りやすい。

厚口ソフト



22-182-⓬
ステンNパン トング/万能スリム(M)

幅	全長	板厚	税抜価格
023087-001 小 20×195㎜	2.0㎜	￥	900
023087-002 大 20×230㎜	2.2㎜	￥1,000	

腰がやわらかく つかみやすい!!

厚口ソフト



22-182-⓭
仙武堂 18-0アイストング(M)

全長	幅	税抜価格
001022-002 159×16㎜		￥1,300

ストレートだから握りやすい。

厚口ソフト



22-182-⓮
ステンN棒型アイストング(M)

幅	全長	板厚	税抜価格
023089-001 小 13×170㎜	2.0㎜	￥	780
023089-002 大 20×230㎜	2.2㎜	￥1,000	

材質:18-0ステンレス



22-182-⓯
18-0棒型アイストング(並)(M)

全長	税抜価格
020071-001 150㎜	￥110



22-182-⓰
ステンローズ柄アイストング(M)

全長	税抜価格
020072-001 150㎜	￥290

厚口ソフト



22-183-❶
18-0極厚レモントング〔M〕

	全長	幅	板厚	税抜価格
020141-002	100×14㎜	2.2㎜		¥800

厚口ソフト



22-183-❷
18-8厚口シュガートング大〔M〕

	全長	幅	板厚	税抜価格
041040-006	120×16㎜	2.0㎜		¥830



22-183-❸
ステンローズ柄シュガートング〔M〕

	全長	税抜価格
020073-001	110㎜	¥270



22-183-❹
18-8トング〔M〕

		全長	税抜価格
020075-001	木柄薬味トング	110㎜	¥450
020075-002	共柄シュガー(薬味)トング	110㎜	¥220

厚口ソフト



22-183-❺
SENBUDO ステンレス薬味トング〔M〕

	幅	全長	税抜価格
036607-001	10×100㎜		¥200

材質:18-0ステンレス

厚口ソフト



22-183-❻
SENBUDO ステンレス卓上トング〔M〕

	幅	全長	税抜価格
016708-001	10×150㎜		¥400

材質:18-8ステンレス



22-183-❼
18-8薬味(レモン)トング〔M〕

	全長	税抜価格
036199-001	95㎜	¥150

厚口ソフト



22-183-❽
18-0ホテル型レモントング〔M〕

	全長	税抜価格
042395-001	103㎜	¥720

板をエンボスにしているから頑丈です。





22-183-❾
18-8厚口炭バサミ〔M〕

	板厚	税抜価格
016635-024	24cm 1.2㎜	¥390
016635-030	30cm 1.2㎜	¥470

在庫限りで廃番です。



22-183-❿
18-0給食用トング〔M〕

	税抜価格
020080-001 19cm	¥200
020080-002 23cm	¥230

※23cmは在庫限りで廃番です。

トングの先端幅が狭い為、
パン屋さんにピッタリ!



22-183-⓫
ニュー万能トング〔M〕

		全長	税抜価格
020711-001	18-8IKD 抗菌	230㎜	¥1,270
020711-002	ステンセーフティー	230㎜	¥ 350

継ぎ目がなくステンレス製だから清潔で汚れがつきにくい





22-183-⓬
炭バサミ〔M〕

	税抜価格
057273-019 19.5cm	¥280
057273-023 23.5cm	¥290
057273-031 31.5cm	¥340
057273-037 37.0cm	¥410





22-183-⓭
18-0万能はさみ(火ばさみ)〔M〕

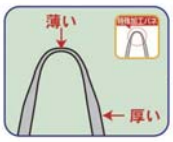
	全長	板厚	税抜価格
070323-030	30cm	0.8㎜	¥240
070323-036	36cm	1.0㎜	¥280

エコクリーン・IKD抗菌トングシリーズ

このページの エコクリーン IKD抗菌 は 資料 546ページ

エコクリーンで汚れがつきにくくお手入れしやすいです！

厚口ソフト



●厚い板厚を特殊加工で薄くすることによりバネ性を出し、にぎった感触がソフトです。
●通常のバネ式トングに比べ、1pcなので汚れが付きにくく、お手入れも簡単です。



●刃先にRがついているため、従来品に比べ食材がさらりにくくなっています。
●刃元にRがついているため、従来品に比べ食材がはさまりにくくなっています。



刃先・刃元R　特殊加工バネ　厚口ソフト

22-184-❶ ロール式厚口サービストング

	全長	幅	板厚	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
小	196×37㎜		2.5㎜	004713-001	¥3,650	020910-001	¥3,450
大	220×50㎜		3.0㎜	004713-002	¥4,100	020910-002	¥3,900



特殊加工バネ　厚口ソフト

22-184-❷ ロール式厚口マルチサービストング

幅	全長	板厚	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
19×201㎜		2.5㎜	004715-001	¥3,650	020912-001	¥3,450

ロングタイプの為パスタの取り分け等でパスタが手に触れにくい。



ひっかかり付　厚口ソフト

22-184-❸ 厚口ロングスパゲティトング

全長	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
263㎜	004567-001	¥4,640	054024-001	¥3,200

油汚れも簡単におとせる万能トングです。



22-184-❹ 万能トング

	全長	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
ミニ	178㎜	004568-000	¥2,020	020710-001	¥ 940
小	230㎜	004568-001	¥2,230	020710-002	¥1,210
中	300㎜	004568-002	¥2,600	020710-003	¥1,450
大	400㎜	004568-003	¥2,980	020710-004	¥1,850



特殊加工バネ　厚口ソフト

22-184-❺ ロール式厚口1pc万能トング

幅	全長	板厚	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
小	35×197㎜	2.0㎜	004714-002	¥3,650	020911-002	¥3,450
大	38×244㎜	2.2㎜	004714-001	¥4,100	020911-001	¥3,900



22-184-❻ 棒アイストング

全長	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
152㎜	004569-001	¥1,400	020713-001	¥680



特殊加工バネ　厚口ソフト

22-184-❼ ロール式厚口棒型アイストング

幅	全長	板厚	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
14×147㎜		2.0㎜	004716-001	¥2,650	020913-001	¥2,300

レストラン・カレー店や回転寿司・牛丼店などの薬味の取出しに最適！



22-184-❽ ヤクミトング

全長	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
小 100㎜	004570-001	¥1,250	020714-001	¥590
大 130㎜	004570-002	¥1,350	020714-002	¥660



ひっかかり付

22-184-❾ ホテル型サービストング

全長	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
小 185㎜	004571-001	¥2,900	020717-001	¥1,700
大 230㎜	004571-002	¥3,350	020717-002	¥2,000



ひっかかり付

22-184-❿ サービストング

全長	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
小 187㎜	004572-001	¥2,650	020718-001	¥1,450
大 232㎜	004572-002	¥3,100	020718-002	¥1,750



ひっかかり付

22-184-⓫ サービスケーキトング

全長	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
197㎜	004573-001	¥2,950	020719-001	¥1,700



22-184-⓬ マルチサービストング

全長	18-8ステンレス エコクリーン (10)	税抜価格	18-8ステンレス(銅含有) IKD抗菌 (M)	税抜価格
198㎜	004574-001	¥2,400	020721-001	¥1,080

サンドイッチをくずさず、袋に入れやすく取り分けにも便利。



22-184-⓭ 18-8エコクリーン サンドイッチトング(10)

	柄長	全長	税抜価格
004575-001	101×82×135㎜	235㎜	¥5,750

エコクリーン



袋に入れやすく、取り分けにも便利

傷つけにくい刃先でパン屋・給食に最適！

22-184-⓮ 18-0 エコクリーン 厚口炭バサミ(10)

全長	税抜価格
004582-001 195㎜	¥1,750
004582-002 235㎜	¥2,000
004582-003 315㎜	¥2,130
004582-004 370㎜	¥2,330

板厚1.0㎜

エコクリーン





ののじ

学校や、ホテルでも人気の UD トング・シリーズ

人気商品!

❶〜❻ ののじシリーズはロゴの位置が変更になります。



22-185-❶
ののじ18-8ユニバーサルトング レリッシュLTG-S06〔15〕

		重量	税抜価格
025355-001	両爪型・小 147×45㎜	45g	￥1,000

ミラー仕上



22-185-❷
ののじ18-8ユニバーサルトング パスタLTG-S02〔15〕

		重量	税抜価格
025356-001	両爪型 255×60㎜	145g	￥3,500

ミラー仕上



22-185-❸
ののじ18-8ユニバーサルトング パーソナル片面〔15〕

			重量	税抜価格
025357-001	LTG-S05 パーソナルミニ	170×60㎜	70g	￥1,200
025357-002	LTG-S01 パーソナル	250×60㎜	135g	￥3,000

片面プレート型ミラー仕上



22-185-❹
ののじ18-8UDスマイル・チューリップトング〔15〕

			重量	税抜価格
020827-001	LTG-S20スマイル	220×48㎜	110g	¥1,500
020827-002	LTG-S21チューリップ	220×48㎜	110g	¥1,500

ミラー仕上げ
●楽しい笑顔でもシッカリ使えます。(スマイル)

交差爪で細かい具も◎
マルチなミドルサイズ



22-185-❺
ののじ18-8UDトング〔15〕

		重量	税抜価格
020939-001	LTG-S03 スクール	193×60㎜	80g ¥1,200
020939-002	LTG-S04 パスタミニ	193×60㎜	80g ¥1,200



22-185-❻
ののじ18-8UDパントング〔15〕

		重量	税抜価格
025380-001	PTG-S01 中 220×45㎜	115g	¥1,500
025380-002	PTG-S02 大 270×55㎜	160g	¥2,000

指のような感覚で自然につかめます。



22-185-❼
レイエ ゆびさきトング S1505〔10〕

	全長	高さ	税抜価格
037528-001	147	45㎜	¥1,500

材質:18-0ステンレス
定価販売商品

軽いにぎり心地でしっかりつかめる



22-185-❽
LS1535 レイエもりつけトング〔10〕

	全長	高さ	税抜価格
035404-001	250	38㎜	¥2,200

材質:18-0ステンレス
●先端が細く、パスタやサラダをきれいに盛りつけることができます。
●先端が浮いて清潔
逆さに置けばテーブルを汚さず清潔に使えます。

ビンや小鉢にちょうどいいサイズ



22-185-❾
LS1536 レイエごはんのおともトング〔10〕

	全長	高さ	税抜価格
054065-001	135	25㎜	¥1,400

材質:18-0ステンレス

つかみにくい細かな食材や
柔らかい食材の盛り付けに最適



22-185-❿
クッキングツィーザー〔00〕

		税抜価格
008836-020	20 28×200×16㎜	¥1,800
008836-025	25 22×250×20㎜	¥2,200
008836-030	30 22×300×22㎜	¥2,500

材質:18-8ステンレス

クレーバーレボシリーズ

ヘッド部を大きな形状にし、各種様々な用途に対応

ブッフェ用



22-185-⓫
18-0 ブッフェトング〔10〕

	全長	税抜価格
008951-001	218㎜	¥1,500

●やさしくつかみやすいように、丸みを帯びた形状になっています。

スイーツ用



22-185-⓬
18-0クレーバーレボ スイーツトング〔10〕

	全長	税抜価格
008952-001	207㎜	¥1,400

●一般的なケーキプレートの高さに合わせてあります。



22-185-⓭
18-0クレーバーレボ ヤクミトング〔10〕

	全長	税抜価格
008953-001	103㎜	¥400

●薬味等の取り分けに最適です。

ハンドル位置が2ヶ所だから
用途いろいろ



22-185-⓮
18-0クレーバートング 4WAYタイプ〔10〕

	全長	税抜価格
008950-001	223㎜	¥800

●持ち手の位置が前後に2ヶ所、更にペングリップ(鉛筆を持つ要領)、パームグリップ(手を握る要領)で持ち方を変えて用途いろいろ。細かい盛り付け作業にも最適です。

18-8抗菌PC柄シリーズ

材質：18-8ステンレス/ポリプロピレン（抗菌）



22-186-❶

18-8抗菌PC柄万能トング（M） 抗菌（ハンドル）

		税抜価格			税抜価格
005789-004	2S-B（ブルー）	¥1,000	005789-009	1L-B（ブルー）	¥1,100
005789-003	2S-G（グリーン）	¥1,000	005789-008	1L-G（グリーン）	¥1,100
005789-002	2S-Y（イエロー）	¥1,000	005789-007	1L-Y（イエロー）	¥1,100
005789-001	2S-P（ピンク）	¥1,000	005789-006	1L-P（ピンク）	¥1,100
005789-005	2S-W（ホワイト）	¥1,000	005789-010	1L-W（ホワイト）	¥1,100
全長250㎜			全長300㎜		



22-186-❷

18-8抗菌PC柄ケーキトング（M）

		税抜価格			税抜価格
005790-004	3-BL（ブルー）	¥1,000	005790-001	3-P（ピンク）	¥1,000
005790-003	3-G（グリーン）	¥1,000	005790-005	3-W（ホワイト）	¥1,000
005790-002	3-Y（イエロー）	¥1,000	抗菌（ハンドル）		
全長250㎜					



22-186-❸

18-8抗菌PC柄ワニ口トング（M）

		税抜価格			税抜価格
005791-004	4-BL（ブルー）	¥980	005791-001	4-P（ピンク）	¥980
005791-003	4-G（グリーン）	¥980	005791-005	4-W（ホワイト）	¥980
005791-002	4-Y（イエロー）	¥980	抗菌（ハンドル）		
全長250㎜					

抗菌耐熱シリーズ

材質：金属部/ステンレス　樹脂部/66ナイロン（抗菌・ガラス繊維入）
耐熱温度：270℃
食器洗浄機対応　抗菌

厚口ソフト



22-186-❹

抗菌耐熱カラートング小（M）

		全長	幅	税抜価格
024110-001	赤	200	35㎜	¥1,000
024110-002	黄	200	35㎜	¥1,000
024110-003	黒	200	35㎜	¥1,000

厚口ソフト



22-186-❺

抗菌耐熱カラートング中（M）

		全長	幅	税抜価格			全長	幅	税抜価格
024111-001	赤	250	40㎜	¥1,300	024111-005	黒	250	40㎜	¥1,300
024111-002	黄	250	40㎜	¥1,300	024111-006	茶	250	40㎜	¥1,300
024111-003	緑	250	40㎜	¥1,300	024111-007	白	250	40㎜	¥1,300
024111-004	青	250	40㎜	¥1,300	024111-008	アイスブルー	250	40㎜	¥1,300

板厚：2.2㎜

厚口ソフト



22-186-❻

抗菌耐熱カラートング大（M）

		幅	全長	税抜価格
024112-001	赤	40	300㎜	¥1,500
024112-002	黄	40	300㎜	¥1,500
024112-003	オレンジ	40	300㎜	¥1,500
024112-004	黒	40	300㎜	¥1,500

板厚：2.5㎜

厚口ソフト



22-186-❼

抗菌耐熱カラートングスリム小（M）

		幅	全長	税抜価格
024114-001	赤	20	175㎜	¥800
024114-002	黄	20	175㎜	¥800
024114-003	オレンジ	20	175㎜	¥800
024114-004	黒	20	175㎜	¥800

厚口ソフト



22-186-❽

抗菌耐熱カラートングスリム中（M）

		幅	全長	税抜価格
024115-001	赤	20	250㎜	¥1,100
024115-002	黄	20	250㎜	¥1,100
024115-005	黒	20	250㎜	¥1,100

厚口ソフト



22-186-❾

抗菌耐熱カラーマルチトングストッパー付（M）

		幅	全長	税抜価格
024116-001	黒	35	235㎜	¥1,250
024116-002	白	35	235㎜	¥1,250
024116-003	オレンジ	35	235㎜	¥1,250

●閉じるとカチッとしまります。

手にフィットしてにぎり易い！

厚口ソフト





22-186-❿

にぎりやすいトング（M）

		幅	全長	税抜価格
022272-001	ホワイト	40	260㎜	¥1,450
022272-002	ピンク	40	260㎜	¥1,450
022272-003	ブラウン	40	260㎜	¥1,450

板厚：2.0㎜
●広いヘッドでヘラの様に使える
●細いもの～薄いものまでつかみやすい

魚焼きグリルで使いやすい。
挟んでトング。すくってターナー。
一つで二役が使いやすい。



22-186-⓫

抗菌耐熱マルチグリルトング（M）

		幅	全長	板厚	税抜価格
031813-001	オレンジ	108	85×305㎜	(2.2㎜)	¥1,650
031813-002	レッド	108	85×305㎜	(2.2㎜)	¥1,650
031813-003	ブラック	108	85×305㎜	(2.2㎜)	¥1,650

先端耐熱温度：−20～+240℃

返してつかんで便利な
ターナー型トング。

厚口ソフト



22-186-⓬

抗菌耐熱カラートンググリル黒（M）

		幅	全長	税抜価格
024113-001		73	320㎜	¥1,550

シリコンゴムの一体成型で継ぎ目がなく衛生的です。





22-187-1 シリコンカラーイートング〔10〕

レッド	イエロー	アイボリー	ブラック		全長	重量	税抜価格
002462-001	002462-002	002462-003	002462-004	M	228㎜	71g	¥1,400
002462-005	002462-006	002462-007	002462-008	S	178㎜	35g	¥1,200

材質：本体/シリコンゴム、中芯/ナイロン66・ステンレススチール
耐熱温度：−20〜200℃
●柔らかいシリコンゴムで覆われているのでフッ素加工のフライパンを傷つけません。
●4色のカラーバリエーションで用途別に使い分けできます。



22-187-2 AST-217味わい食房 シリコーントング〔M〕

	全長	税抜価格
064107-001	255㎜	¥1,200

材質：金属部/ステンレス鋼、
樹脂部/シリコーンゴム



22-187-3 ナイロン万能トング ストッパー付〔OO〕

			税抜価格
070566-001	9吋(黒)	257×158×35㎜	¥ 800
070566-002	9吋(赤)	257×158×35㎜	¥ 800
070566-003	12吋(黒)	335×210×35㎜	¥1,000
070566-004	12吋(赤)	335×210×35㎜	¥1,000

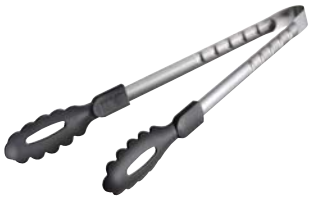
材質：本体/ステンレス鋼、
先端部/ナイロン樹脂(耐熱温度180℃)、
ハンドル・ストッパー/シリコン樹脂(耐熱温度220℃)
●開閉ストッパー付きで収納しやすい
●すべりにくく握りやすいシリコングリップ



22-187-4 ミニトング 66ナイロンヘッド〔M〕

	全長	税抜価格
032660-001	約185㎜	¥200

材質：頭部/66ナイロン+ステンレス
足付きでテーブルにおける



22-187-5 料理トング 66ナイロンヘッド〔M〕

	全長	税抜価格
040312-001	約290㎜	¥220

材質：頭部/66ナイロン+ステンレス



22-187-6 万能トングホワイトグリップ〔M〕

	全長	税抜価格
040290-001	220㎜	¥210

材質：ステンレス、ポリプロピレン



22-187-7 パステルお料理トング〔M〕

		全長	税抜価格
040289-001	小ピンク	200㎜	¥250
040289-002	大サックス	250㎜	¥240

材質：ステンレス、ABS樹脂



22-187-8 ミニ麺トング 66ナイロンヘッド〔M〕

	全長	税抜価格
032661-001	約185㎜	¥190

材質：頭部/66ナイロン+ステンレス



22-187-9 麺トング66ナイロンヘッド〔M〕

	全長	税抜価格
040313-001	約280㎜	¥210

材質：頭部/66ナイロン+ステンレス



22-187-10 MA-40スパゲッティートング〔10〕

	税抜価格
013986-001	200×82×45㎜ ¥1,000

材質：樹脂部/ナイロン66(耐熱180℃)
金属/ステンレス鋼

お寿司を崩さず、しっかり掴める衛生的なトング！

厚口ソフト





22-187-11 お寿司トング180㎜〔M〕

		幅	長さ	高さ	税抜価格
049028-001	ブラック	80×180×45㎜			¥800
049028-002	ホワイト	80×180×45㎜			¥800

材質：金属部/ステンレススチール、
先端部/66ナイロン(抗菌剤入)
耐熱温度：180℃〜　耐冷温度：−20℃
●ビュッフェでのサンドウィッチやプチケーキの取り分けにも活躍！

かわいい猫の手がしっかり料理をきゃっち！

材質：本体/ステンレス
樹脂部/66ナイロン+ガラス繊維（抗菌材入）
先端耐熱温度：−20〜+220℃ ❶〜❺



22-188-❶
きゃっちだにゃんトング白〔M〕

		幅	全長	税抜価格
022232-001	No.1122たま	35×180㎜		¥1,000
022232-002	No.1221とら	35×180㎜		¥1,000
022232-003	No.1177しま	35×180㎜		¥1,000



22-188-❷
きゃっちだにゃんトングピンク〔M〕

		幅	全長	税抜価格
022233-001	No.1139たま	35×180㎜		¥1,000
022233-002	No.1238とら	35×180㎜		¥1,000
022233-003	No.1184しま	35×180㎜		¥1,000



22-188-❸
きゃっちだにゃんトング黄〔M〕

		幅	全長	税抜価格
022234-001	No.1146たま	35×180㎜		¥1,000
022234-002	No.1245とら	35×180㎜		¥1,000
022234-003	No.1191しま	35×180㎜		¥1,000



22-188-❹
きゃっちだにゃんトング黒〔M〕

		幅	全長	税抜価格
022236-001	No.1160たま	35×180㎜		¥1,000
022236-002	No.1269とら	35×180㎜		¥1,000
022236-003	No.1214しま	35×180㎜		¥1,000

調理にも使いやすい万能トング



22-188-❺
でかにゃんこトング〔M〕

		全長	幅	税抜価格
022253-001	白たま	240×50㎜		¥1,400
022253-002	桃たま	240×50㎜		¥1,400
022253-003	黄たま	240×50㎜		¥1,400
022253-004	黒たま	240×50㎜		¥1,400

板厚：2.2㎜

あると便利な薬味トング



22-188-❻
ちびにゃんこトング〔M〕

		全長	幅	税抜価格
022254-001	白たま	120×20㎜		¥700
022254-002	桃たま	120×20㎜		¥700
022254-003	黄たま	120×20㎜		¥700

板厚：1.0㎜
材質：本体/ステンレス
樹脂部66ナイロン
先端耐熱温度：−20〜+180℃



22-188-❼
PC抗菌入万能トング〔M〕

		全長	税抜価格
020334-001	ホワイト	255㎜	¥380
020334-002	ピンク	255㎜	¥380



22-188-❽
千羽鶴№632ポリカトング〔M〕

		全長	税抜価格
020165-001	グレー	245×40㎜	¥600
020165-002	透明	245×40㎜	¥600
020165-003	アイボリー	245×40㎜	¥600

耐熱温度：140℃



22-188-❾
BK万能トング〔OO〕

		全長	税抜価格
020164-001	クリア	225㎜	¥600
020164-002	スモークブラック	225㎜	¥600

材質：メチルペンテン樹脂
耐熱温度：100℃



22-188-❿
BKサラダトング〔OO〕

		全長	税抜価格
020163-001	クリア	225㎜	¥600
020163-002	スモークブラック	225㎜	¥600

材質：メチルペンテン樹脂
耐熱温度：100℃



22-189-1 千羽鶴№700Aフレッシュサーバー〔M〕

	全長	税抜価格
028045-001	280㎜	¥480

材質：AS樹脂
耐熱温度：80℃

優しくつかむ。しっかりつかむ。
調理から盛り付けまでマルチに使える
万能トングです。



22-189-2 ののじパクハグパスタトングPPT-01G〔15〕

	重量	税抜価格
070688-001	約98×53×263㎜	約103g ¥1,800

食器洗浄機対応

素材 ワイヤー部、連結部：ステンレス/グリップ部：ナイロン
耐熱温度：150℃
- ゆでる・炒める・盛り付けるがこれ1本で！
- ワイヤー状のため接触面積が小さく、食材をすくった時に食材が離れやすくなっています。



22-189-3 18-0レトルトトング〔M〕

	全長	税抜価格
042171-001	230㎜	¥720

- レトルトパックをしぼり出すトングです。

取る・切る・絞る がコレ1本！
作業効率UP！ 異物混入防止！



グリーン　レッド



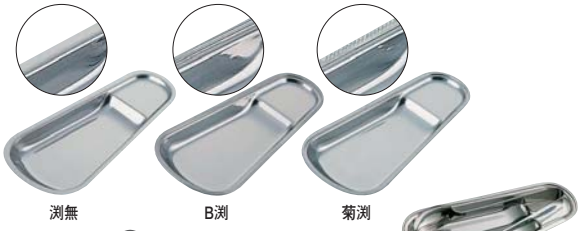




22-189-4 しぼりたカッター〔M〕

		税抜価格
056170-001	CH-2025 グリーン	¥800
056170-003	CH-2027 レッド	¥800

寸法：22×235㎜　重量：40g
材質：本体/ポリプロピレン（耐熱温度140℃/耐冷温度−20℃）刃回転パーツ/ポリアセタール（耐熱温度120℃/耐冷温度−20℃）刃/ステンレススチール
- サッと取り上げスピードアップ　●スパッと開けて切れ端の混入防止
- ギュギュッとしぼって無駄なく使う！



渕無　B渕　菊渕

22-189-5 SW18-8サービストングレスト〔M〕

		高さ	税抜価格
011075-001	渕無	276×143×25㎜	¥5,800
011075-002	B渕	276×143×25㎜	¥8,100
011075-003	菊渕	276×143×25㎜	¥8,100

板厚：1.0㎜

きれいにトングが使用出来、売り場の清潔感アップに！



22-189-6 トングレスト山型

	高さ	エコクリーン(10)	税抜価格	IKD抗菌(M)	税抜価格
120㎜タイプ	120×140×116㎜	004597-002	¥4,800	064001-002	¥3,300
150㎜タイプ	120×140×146㎜	004597-001	¥4,800	064001-001	¥3,300



22-189-7 トングレストL型

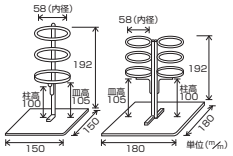
	高さ	エコクリーン(10)	税抜価格	IKD抗菌(M)	税抜価格
	120×140×130㎜	004598-001	¥4,800	064002-001	¥3,300



22-189-8 18-8丸型トングスタンド〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
020829-002	152×305㎜		¥2,550

- 惣菜コーナー等の様々な場所で使用出来ます。





ワンタッチ交換可能



シングル　ダブル　受け皿

22-189-9 スーパートング・箸ホルダー

	高さ	内径	エコクリーン(10)	税抜価格	IKD抗菌(M)	税抜価格
シングル	150×150×187㎜	58㎜	004775-001	¥6,800	020716-001	¥5,200
ダブル	180×180×187㎜	58㎜	004775-002	¥8,900	020716-002	¥7,500
受け皿	直径60×	15㎜	004775-003	¥1,390	020716-003	¥ 680



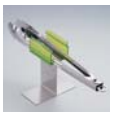
場所を取らない省スペース設計。
バットやオーブルの間を
あけずに置けます。



小　大　トリプル

22-189-10 トングキャッチャー

	高さ	エコクリーン(10)	税抜価格	IKD抗菌(M)	税抜価格
小	117×50× 99㎜	004776-001	¥3,300	020715-001	¥1,800
大	150×60×135㎜	004776-002	¥3,600	020715-002	¥2,100
トリプル	160×60×135㎜	004776-003	¥4,800	020715-003	¥3,300





ピンク　クリアー　グリーン

22-189-11 トングスタンド ポリカーボネート〔M〕

		税抜価格
020764-002	ピンク	¥750
020764-001	クリアー	¥750
020764-003	グリーン	¥750

上部サイズ　70×50㎜
外寸54×113㎜ 高さ135㎜



超定番

22-190-1
18-8口付計量水マス

		外径	高さ	目盛り	税抜価格
032003-000	100cc	51×	54mm	25cc刻み	¥ 900〔M〕
032003-001	200cc	69×	70mm	50cc刻み	¥1,100〔M〕
032003-006	300cc	78×	80mm	50cc刻み	¥1,400〔M〕
032003-002	500cc	95×	90mm	50cc刻み	¥1,450〔M〕
032003-003	1,000cc	114×120mm		100cc刻み	¥2,100〔M〕
032003-004	2,000cc	144×150mm		100cc刻み	¥2,900〔M〕
032349-030	3,000cc	162×162mm		500cc刻み	¥3,240〔05〕(AG)
032349-050	5,000cc	175×227mm		500cc刻み	¥4,260〔05〕(AG)

入れ子式のメジャーカップで
収納がとても便利。





22-190-2
18-8入れ子式メジャーカップ〔M〕

	容量	外径	高さ	目盛	税抜価格
034365-001	100cc	53×	57mm	25cc	¥1,140
034365-002	200cc	70×	66mm	20cc	¥1,270
034365-003	300cc	75×	78mm	50cc	¥1,590
034365-004	500cc	85×110mm		50cc	¥2,230
034365-005	1,000cc	109×126mm		100cc	¥2,780



22-190-3
MTI ポリプロメジャーカップ〔M〕

	容量	最小目盛	目盛	税抜価格
043370-005	0.5ℓ	50mℓ	10mℓ	¥ 350
043370-010	1.0ℓ	50mℓ	10mℓ	¥ 550
043370-020	2.0ℓ	100mℓ	25mℓ	¥ 700
043370-030	3.0ℓ	100mℓ	25mℓ	¥1,050
043370-050	5.0ℓ	100mℓ	100mℓ	¥1,400

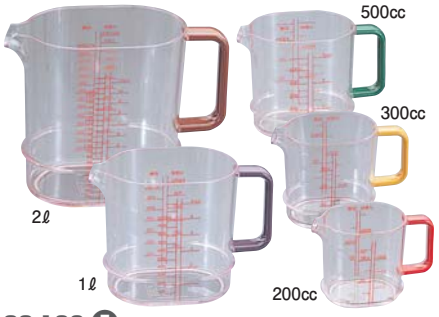
耐熱温度:120℃



22-190-4
アクリルメジャーカップ〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
034006-001	200cc	78×	61mm	¥ 330
034006-002	250cc	78×	74mm	¥ 380
034006-003	500cc	97×	95mm	¥ 480
034006-004	1,000cc	118×120mm		¥1,040
034006-005	2,000cc	132×192mm		¥1,480
034006-006	3,000cc	161×192mm		¥3,270

3,000ccのみポリカーボネートです。
耐熱温度:200～2,000ccまで70℃
3,000ccは140℃



22-190-5
PMスタッキングポリカ メジャーカップ〔M〕

		高さ	容量	税抜価格
032110-001	200cc	130× 66× 90mm	200cc	¥1,050
032110-002	300cc	145× 75×101mm	300cc	¥1,150
032110-003	500cc	162× 83×117mm	500cc	¥1,380
032110-004	1ℓ	202×103×146mm	1,000cc	¥1,920
032110-005	2ℓ	245×125×190mm	2,000cc	¥2,860

耐熱温度:140℃



22-190-6
メジャーカップ ポリカーボネート〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
034000-001	250cc	82×110mm		¥ 630
034000-002	500cc	100×135mm		¥ 810
034000-003	1,000cc	125×165mm		¥1,280
034000-004	2,000cc	150×210mm		¥2,200
034000-005	3,000cc	180×235mm		¥3,410

材質:ポリカーボネート
耐熱温度:130℃

注ぎやすさと持ちやすさを兼ね備え、
衛生的にデザインされたジャグ。



裏面:水が溜まらない
排水機能付き



22-190-7
ヴァイカン メジャリング6000〔10〕

		容量	重量	税抜価格
034404-001	グリーン 170×140×215mm	2ℓ	248g	¥4,200
034404-002	ブルー 170×140×215mm	2ℓ	248g	¥4,200
034404-003	レッド 170×140×215mm	2ℓ	248g	¥4,200
034404-004	ホワイト 170×140×215mm	2ℓ	248g	¥4,200
034404-005	イエロー 170×140×215mm	2ℓ	248g	¥4,200

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:100℃



22-190-8
PP-515アクリル計量カップ〔10〕

	外径	高さ	税抜価格
009103-001	105×116mm		¥1,300

材質:メタクリル樹脂 最小目盛:50cc
液体(水・油など)500cc・小麦粉約250g・片栗粉約300g・砂糖約300gが計れる便利な計量カップ。
目盛りを白文字・黒文字の2色で印刷してあり、大変見易い設計。
耐熱温度:80℃



22-190-9
PP-516アクリル計量カップセット〔10〕

	税抜価格
009104-001	¥1,300

10cc 外径40×高さ27mm
30cc 外径40×高さ47mm
50cc 外径40×高さ67mm
材質:メタクリル樹脂 最小目盛:5cc
耐熱温度:80℃

肉厚のガラスで安心。





22-190-10
メジャーカップワイド〔15〕

		幅	奥行	高さ	口径	容量	重量(個箱含む)	税抜価格
034410-001	200	118×	81×	87mm	81mm	200mℓ	200g	¥1,000
034410-002	500	150×105×120mm			105mm	500mℓ	330g	¥1,500

材質:耐熱ガラス
耐熱温度:120℃
●中から見えるメモリで使いやすく、計量するものによって見やすい色でプリントしています
●持ちやすい取っ手付き。電子レンジ・食器洗い乾燥機OK。



内側から見えるメモリがポイント。



22-190-11
HARIOメジャーカップ・500〔15〕

	幅	奥行	高さ	口径	容量	重量(個箱含む)	税抜価格
034411-001	173×128×123mm			128mm	500mℓ	700g	¥1,600

材質:本体/耐熱ガラス
耐熱温度:120℃
●計量カップを使うときの目線を考え、上からのぞいた時にはっきり見やすいメモリを付けました。
●耐熱ガラス製なので、湯せんや電子レンジでの調理にも使用できます。







22-191-1
18-8計量カップ〔00〕

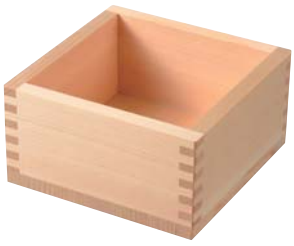
		外径	高さ	税抜価格
009004-001	200cc	85 ×	55㎜	￥750



22-191-2
ジミー18-8メジャーカップ〔00〕

		高さ	税抜価格
034287-001	100cc	84×128×33㎜	￥1,400
034287-002	200cc	100×148×44㎜	￥1,800

板厚：1.0㎜



22-191-3
檜桝〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
031239-001	5勺	約 62×	62×48㎜	￥ 430
031239-002	8勺	約 82×	82×52㎜	￥ 530
031239-003	1合	約 83×	83×56㎜	￥ 550
031239-004	5合	約143×143×	73㎜	¥1,850
031239-005	1升	約170×170×	93㎜	¥2,300

納期確認

持ち易い、長いハンドルで湯せんもラクラク！



22-191-4
18-0計量カップ 5点セット〔M〕

		税抜価格
009061-001	5点セット 5pcsセット	￥2,400

		外径	全長	高さ	容量	税抜価格
009061-003	1/8カップ	42×105×	25㎜		25㎖	￥330
009061-006	1/4カップ	55×117×	28㎜		50㎖	￥470
009061-002	1/3カップ	60×135×	30㎜		67㎖	￥500
009061-005	1/2カップ	67×140×	35㎜		100㎖	￥540
009061-004	1カップ	80×170×	45㎜		200㎖	￥570



22-191-5
湯せん用計量カップ

	高さ	柄長	18-8ステンレス エコクリーン〔10〕	税抜価格	18-8ステンレス（銅含有） IKD 抗菌〔M〕	税抜価格
200cc	78×53×	85㎜	004577-001	￥3,000	009305-001	￥1,900
500cc	108×67×	85㎜	004577-002	￥4,050	009305-002	￥2,800
1,000cc	135×83×	130㎜	004577-003	￥6,180	009305-003	￥4,300

資料 546ページ



22-191-6
18-8 極厚計量スプーン3本組〔M〕

		税抜価格
009238-001	￥1,170	

2.5cc 全長144㎜
5cc 全長150㎜
15cc 全長160㎜

置いたまま正確に計れます。



22-191-7
18-8計量スプーン〔10〕

		全長	税抜価格
009389-001	4本組DH-3006	142㎜	¥1,800
009389-002	5本組DH-3101	142㎜	¥2,200
009389-003	15㎖（大さじ1）DH3121	135㎜	￥ 550
009389-004	5㎖（小さじ1）DH3122	135㎜	￥ 550
009389-005	2.5㎖（小さじ1/2）DH3123	133㎜	￥ 550
009389-006	1.25㎖（小さじ1/4）DH3124	130㎜	￥ 550
009389-007	0.63㎖（小さじ1/8）DH3125	130㎜	￥ 550

5本組：15・5・2.5・1.25・0.63cc
4本組：15・5・2.5・1.25cc



22-191-8
ジミー18-8 メジャースプーン3本組〔00〕

		板厚	税抜価格
034286-001	49×108×18㎜	0.8㎜	￥1,200

2.5㎖ 5㎖ 15㎖ 3本組



22-191-9
18-0計量スプーン〔00〕

		税抜価格
009005-001	2本組（ヘラ付） 5cc・15cc・ヘラ	￥410
009005-002	3本組（ヘラ付） 2.5cc・5cc・15cc・ヘラ	￥510
009005-003	4本組（ヘラ付） 2.5cc・5cc・15cc・30cc・ヘラ	￥720

※ヘラ：スチロール（耐熱温度：80℃）



22-191-10
18-8極厚計量スプーンセット〔M〕

		板厚	税抜価格
009316-002	2本組	1.5㎜	￥ 900
009316-003	3本組	1.5㎜	￥1,250
009316-004	4本組	1.0㎜	￥1,110
009316-007	7本組	1～1.5㎜	￥2,350
009316-009	9本組	1～1.5㎜	￥3,330
009316-011	11本組	1～1.5㎜	￥4,560

2本組：15cc・5cc
3本組：15cc・5cc・2.5cc
4本組：1cc・1/2cc・1/4cc・1/10cc
7本組：1/10・1/4・1/2・1.0・2.5・5.0・15.0cc
9本組：1/10・1/4・1/2・1.0・2.5・5.0・10.0・15.0・20.0cc
11本組：1/10・1/4・1/2・1.0・2.5・5.0・10.0・15.0・20.0・25.0・30.0cc



22-191-11
18-8極厚計量スプーン〔M〕

		全長	容量	板厚	税抜価格
009315-001	1/10スプーン	106㎜	約 0.1cc	1.0㎜	￥330
009315-002	1/4スプーン	108㎜	約0.25cc	1.0㎜	￥330
009315-020	1/2スプーン	112㎜	約 0.5cc	1.0㎜	￥320
009315-021	1スプーン	115㎜	約 1.0cc	1.0㎜	￥320
009315-022	2.5スプーン	140㎜	約 2.5cc	1.5㎜	￥340
009315-023	5スプーン	146㎜	約 5.0cc	1.5㎜	￥480
009315-025	10スプーン	154㎜	約10.0cc	1.5㎜	￥490
009315-024	15スプーン	160㎜	約15.0cc	1.5㎜	￥490
009315-009	20スプーン	164㎜	約20.0cc	1.5㎜	￥590
009315-010	25スプーン	168㎜	約25.0cc	1.5㎜	￥690
009315-011	30スプーン	172㎜	約30.0cc	1.5㎜	￥690



22-191-12
SW18-8 極厚ダブル計量スプーン〔M〕

		全長	税抜価格
009106-003	5-15cc	144㎜	￥900
009106-004	10-20cc	160㎜	￥990

板厚：1.5㎜



22-191-13
18-0角型 メジャースプーン 4本組〔00〕

		税抜価格
009105-002	170×40㎜	¥280

容量：15cc・5cc・2.5cc・1.25cc



22-192-1
18-8極厚レードル計量スプーン〔M〕

	柄の長さ	税抜価格		柄の長さ	税抜価格
042286-001	1cc	96mm	¥390	042286-015	15cc	117mm	¥660
042286-002	2.5cc	117mm	¥390	042286-020	20cc	117mm	¥660
042286-005	5cc	117mm	¥520	042286-025	25cc	120mm	¥760
042286-010	10cc	117mm	¥520	042286-030	30cc	120mm	¥760



22-192-2
18-8レードルタイプ計量スプーン〔M〕

	柄の長さ	税抜価格
042094-005	5cc	135mm	¥420
042094-015	15cc	135mm	¥460

テーブルに置いて注げる
からしっかり量れる





22-192-3
置けて量れる計量スプーン〔M〕

	税抜価格
009377-001	約105×57×22mm	¥170

材質：アクリル樹脂
耐熱温度：80℃
容量：大さじ/15mℓ 中さじ/10mℓ 小/5mℓが量れる



22-192-4
No.105A ママの友 計量スプーン 4本組〔M〕

	税抜価格
031338-001	¥150

容量：1.25cc・2.5cc・5cc・15cc
材質：スチロール樹脂
耐熱温度：70℃



22-192-5
プラスチック計量スプーン5pcs〔M〕

	税抜価格
009378-001	100～120mm	¥140

材質：ABS樹脂
容量：15cc・10cc・5cc・2.5cc・1cc
耐熱温度：70℃



22-192-6
計量用スポイト〔10〕

	容量	全長	税抜価格
057001-001	# 4002	2mℓ	178mm	¥230
057001-002	# 4005	5mℓ	190mm	¥260
057001-003	# 4010	10mℓ	290mm	¥280



22-192-7
18-8一斗缶用角ロート〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
043006-001	205×210×210mm	¥11,000

口径27mm

網が板ではさんであるので
汚れがたまりにくいです。





22-192-8
角一斗缶用角ロートコシアミ〔05〕

	高さ	税抜価格
043007-003	203×203×50mm	¥7,700

30メッシュ



22-192-9
18-8角型ロート用アミ(板フチ仕様)〔M〕

	高さ	税抜価格
043007-002	200×200×100mm	¥11,500

平織金網30メッシュ



22-192-10
18-8 太口 ロート〔M〕

	外径	口径	税抜価格
043005-001	15cm	157×26mm	¥2,500

(一斗缶用)金具付

	外径	口径	税抜価格
043005-002	21cm	210×47mm	¥3,600

金具付



22-192-11
18-8 ロート〔M〕

超定番

	外径	口径	税抜価格
043004-001	12cm	124mm×14mm	¥1,900
043004-002	15cm	154mm×14mm	¥2,300
043004-003	18cm	183mm×14mm	¥2,700
043004-004	21cm	213mm×14mm	¥3,400
043004-006	24cm	243mm×14mm	¥4,200



22-192-12
アルミ ロート〔M〕

	外径	口径	税抜価格
043002-001	9cm	103mm×13mm	¥ 700
043002-002	12cm	128mm×13mm	¥ 870
043002-003	15cm	160mm×15mm	¥1,020
043002-004	18cm	188mm×15mm	¥1,360
043002-005	21cm	223mm×17mm	¥1,760



22-192-13
アルミ広口 ロート〔M〕

	外径	口径	税抜価格
043003-001	12cm	135mm×30mm	¥1,360
043003-002	15cm	168mm×30mm	¥1,660
043003-003	18cm	196mm×49mm	¥2,000
043003-004	21cm	230mm×71mm	¥2,700
043003-005	24cm	253mm×80mm	¥3,430



22-192-14
PPロート〔10〕

	内径	取手含 高さ	税抜価格
043230-009	9cm白	89×104× 90mm	¥130
043230-012	12cm白	118×136×111mm	¥150
043230-015	15cm白	148×168×127mm	¥180
043230-018	18cm白	174×197×164mm	¥270

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：120℃



22-193-1
18-0粉スコップ〔M〕

	幅	全長	税抜価格
054076-004 小	60×176㎜		¥ 580
054076-003 中	67×207㎜		¥ 700
054076-002 大	83×237㎜		¥ 820
054076-001 特大	105×275㎜		¥1,300



22-193-2
アルミスコップ〔00〕

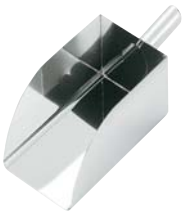
	幅	全長	容量	税抜価格
013738-001 豆	30×	80㎜	10cc	¥350
013738-002 小	43×125㎜		30cc	¥400
013738-003 中	45×145㎜		45cc	¥450
013738-004 大	57×175㎜		60cc	¥500



22-193-3
スコップン〔05〕

	幅	全長	税抜価格
013801-001 小	51×146㎜		¥140
013801-002 大	60×169㎜		¥150

材質：ポリプロピレン製
耐熱温度：120℃

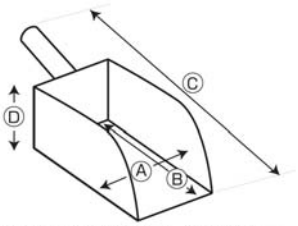


22-193-4
18-8角粉スクープ（角スコップ）〔M〕

	A	B	C	D	税抜価格
010289-006 ミニ	61×105×217×			56㎜	¥ 5,300
010289-005 小	66×126×233×			60㎜	¥ 5,400
010289-004 中	86×144×250×			64㎜	¥ 5,700
010289-003 大	110×165×274×			76㎜	¥ 6,200
010289-002 特大	128×210×317×			90㎜	¥ 7,700
010289-001 特々大	140×240×344×100㎜				¥10,300

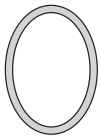
底が平らで、台の上の粉も最後まできれいにすくえます。

- 汚れがすき間に入り込みにくいハンドル構造です。
- 洗浄しやすさを追求しました。台の上の粉も最後まできれいにすくえます。



※ⒶⒷⒹは内寸。Ⓒは外寸。





楕円柄

ネックとグリップエンドを除き、「楕円」に加工。
柄の長さ20～100㎝まで。



三角柄

握るグリップ部のみ三角形に加工してますので、しっかり握れます。
柄の長さ20～55㎝の場合は1ヶ所。
60～100㎝の場合は2ヶ所グリップに加工。

❺～❽フック付加工できます。
柄の長さ別注承ります。
※別途加工費が必要です。



22-193-5
18-8パイプ柄水杓子1m柄〔M〕

	内径×深さ	25㎝柄	30㎝柄	50㎝柄	60㎝柄	75㎝柄	1 m柄
15cm	150×75㎜	032134-000 ¥8,000	032134-001 ¥10,200	032134-030 ¥8,800	032134-002 ¥11,400	032134-031 ¥9,700	032134-015 ¥10,500
18cm	180×90㎜	032134-032 ¥9,300	032134-004 ¥10,700	032134-033 ¥9,900	032134-005 ¥11,900	032134-034 ¥11,000	032134-018 ¥11,500
21cm	210×100㎜	032134-035 ¥10,100	032134-007 ¥11,500	032134-036 ¥11,000	032134-008 ¥12,700	032134-037 ¥12,000	032134-021 ¥12,400



22-193-6
18-8パイプ柄麺杓子1m柄〔M〕

	柄	深さ	税抜価格
034086-018	18㎝ 1m	90㎜	¥15,000
034086-021	21㎝ 1m	100㎜	¥15,600



22-193-7
18-8ひしゃくパイプ柄口付き〔M〕

	内径×深さ	25㎝柄	50㎝柄	75㎝柄	1 m柄
15cm（1.2ℓ）	150×75㎜	032541-001 ¥8,100	032541-002 ¥8,800	032541-003 ¥9,700	032541-004 ¥10,100
18cm（2.0ℓ）	180×90㎜	032542-001 ¥9,300	032542-002 ¥9,900	032542-003 ¥11,000	032542-004 ¥11,500
21cm（2.8ℓ）	210×100㎜	032543-001 ¥10,100	032543-002 ¥11,000	032543-003 ¥12,000	032543-004 ¥12,400
24cm（3.8ℓ）	240×105㎜	032544-001 ¥11,800	032544-002 ¥12,400	032544-003 ¥13,500	032544-004 ¥14,400

納期確認



22-193-8
18-8パイプ柄 穴明水杓子18㎝1m柄〔M〕

	柄	深さ	税抜価格
032602-003	2.0ℓ 1m	90㎜	¥13,200

受注生産

氷スコップは ➡289ページへ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-194-❶
18-8ひしゃく頭のみ〔M〕

	内径	高さ	満水量	税抜価格
027003-001	15cm	150×	75mm 1.2ℓ	￥4,000
027003-002	18cm	180×	90mm 2.0ℓ	￥4,400
027003-003	21cm	210×100mm	2.8ℓ	￥5,400
027003-004	24cm	240×105mm	3.8ℓ	￥6,100



22-194-❷
18-8口付ひしゃく頭のみ〔M〕

	内径	高さ	満水量	税抜価格
027195-001	15cm	150×	75mm 1.2ℓ	￥4,100
027195-002	18cm	180×	90mm 2.0ℓ	￥4,700
027195-003	21cm	210×100mm	2.8ℓ	￥5,500
027195-004	24cm	240×105mm	3.8ℓ	￥6,200



22-194-❸
18-8麺杓子頭のみ〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
034020-001	18cm	180 × 90mm	￥6,200
034020-002	21cm	210 × 100mm	￥6,800



22-194-❹
ひしゃく用木柄〔M〕

		税抜価格
027004-001	30cm	￥400
027004-002	45cm	￥530
027004-003	60cm	￥630
027004-004	100cm	￥940

❶❷❸の18-8ひしゃく用です。

角柄だから握りやすい。



22-194-❺
ステンレス一体型角柄ひしゃく〔10〕

	頭径	全長(柄長)	容量	税抜価格
027671-001	KSH15-40	150× 550(400)mm	1ℓ	¥14,700
027671-002	KSH15-60	150× 750(600)mm	1ℓ	¥16,400
027671-003	KSH15-100	150×1,150(1,000)mm	1ℓ	¥19,900
027671-004	KSH18-40	180× 550(400)mm	1.8ℓ	¥16,100
027671-005	KSH18-60	180× 750(600)mm	1.8ℓ	¥17,800
027671-006	KSH18-100	180×1,150(1,000)mm	1.8ℓ	¥21,200
027671-007	KSH21-40	210× 550(400)mm	2.7ℓ	¥17,500
027671-008	KSH21-60	210× 750(600)mm	2.7ℓ	¥19,100
027671-009	KSH21-100	210×1,150(1,000)mm	2.7ℓ	¥22,500

●一体成形により洗浄性が向上。

抗菌ひしゃくで衛生的



❻ ❼

22-194-❻
18-8抗菌ひしゃく目盛付〔15〕

	φ	柄の長さ	容量	税抜価格
032619-001	15×	60cm	1.0ℓ	¥10,800
032619-002	15×	75cm	1.0ℓ	¥11,400
032619-003	15×	90cm	1.0ℓ	¥12,400
032619-004	18×	60cm	1.8ℓ	¥11,400
032619-005	18×	75cm	1.8ℓ	¥12,000
032619-006	18×	90cm	1.8ℓ	¥12,800
032619-007	21×	60cm	2.5ℓ	¥12,500
032619-008	21×	75cm	2.5ℓ	¥13,200
032619-009	21×	90cm	2.5ℓ	¥14,000

抗菌

22-194-❼
18-8抗菌ひしゃく目盛無24cm〔10〕

	φ	柄の長さ	容量	税抜価格
032620-001	24×	60cm	3.5ℓ	¥10,000
032620-002	24×	75cm	3.5ℓ	¥10,500
032620-003	24×	90cm	3.5ℓ	¥11,100

抗菌

抗菌ひしゃくで衛生的



22-194-❽
18-8抗菌麺ひしゃく〔15〕

	φ	柄の長さ	税抜価格
032618-001	18×	60cm	¥14,400
032618-002	18×	75cm	¥15,200
032618-003	18×	90cm	¥16,000
032618-004	21×	60cm	¥16,000
032618-005	21×	75cm	¥16,800
032618-006	21×	90cm	¥17,800

抗菌

ボルト・ネジ一切無し！
継ぎ目も無い一体構造で、洗浄残や臭いも残らず衛生的。



LBD-002M　LBD-003M　LBD-003L

22-194-❾
ののじ調理用ビッグディッパ〔15〕

		柄長さ	全長	頭直径	重量	税抜価格
027629-001	LBD-002M	1.8ℓ	60cm	780×180mm	1,000g	¥18,000
027629-002	LBD-003M	2.5ℓ	60cm	810×210mm	1,300g	¥22,000
027629-003	LBD-003L	2.5ℓ	100cm	1,210×210mm	1,500g	¥22,000

材質：18-8ステンレス

微妙な味加減・水分量の調節にご使用ください。



22-194-❿
抗菌計量棒〔10〕

		全長	目盛	重量	税抜価格
009370-011	KRB-100	1,000mm	0～800mm	300g	¥12,400
009370-013	KRB-120	1,200mm	0～1,000mm	400g	¥14,800

材質：木材+超高分子ポリエチレン
耐熱温度：90℃
●湯気が立ち上がっても目盛りがとても見やすい。
●先端がクサビ形状で固形物の計量も出来ます。

●柄の部分は樹脂製、セパレート式になっているため、洗浄もでき衛生的！食洗機にも対応。
●製品が消耗した場合でも、頭部・柄を個別に買い換えが可能。
●ワンプッシュ式とボトル式の2種類からお選びいただけます。



22-195-1
抗菌角柄用ひしゃく(頭のみ)〔10〕

		外径	深さ	重量	税抜価格
027310-001	150㎜1.0ℓ(頭部)	150×	75㎜	270g	¥ 8,300
027310-002	180㎜1.8ℓ(頭部)	180×	91㎜	435g	¥10,000
027310-003	210㎜2.7ℓ(頭部)	210×102㎜		540g	¥11,700

材質:18-8ステンレス
※角柄は別売りです。
納期確認





22-195-2
抗菌角柄(ボルト付)〔10〕

	全長	重量	税抜価格
006631-001	350㎜	170g	¥ 5,100
006631-002	450㎜	220g	¥ 5,300
006631-003	600㎜	270g	¥ 6,400
006631-004	800㎜	360g	¥ 8,000
006631-005	1,000㎜	450g	¥ 9,600
006631-006	1,200㎜	540g	¥11,200

耐熱温度:100℃
抗菌

●ボルトは長さ25㎜ですから、使用中に抜け落ちる心配はありません。
●ボルトによる固定式でしっかり固定。
●ドライバー不要の蝶ネジ付属。



22-195-3
抗菌角柄(ワンプッシュ式)〔10〕

	全長	重量	税抜価格
050147-001	350㎜	170g	¥ 6,100
050147-002	450㎜	220g	¥ 6,300
050147-003	600㎜	270g	¥ 7,400
050147-004	800㎜	360g	¥ 8,900
050147-005	1,000㎜	450g	¥10,300
050147-006	1,200㎜	540g	¥11,900

耐熱温度:100℃
●プッシュボタンを内蔵する事で着脱が早い。凸ボタンのため、抜け落ちることがなく安心してお使いいただけます。
抗菌 納期確認



22-195-4
18-8ステンレス柄水杓子〔M〕

		外径	容量	税抜価格
032674-012	12cm	125㎜	500cc	¥ 8,500
032674-013	13cm	135㎜	800cc	¥10,000
032674-014	14cm	145㎜	1,000cc	¥10,800
032674-016	16cm	165㎜	1,400cc	¥11,800

柄長さ365㎜

22-195-5
18-8水杓子〔00〕

	内径	高さ	柄の長さ	容量	税抜価格
032007-002	12cm	119×60㎜	325㎜	500cc	¥ 1,900
032007-003	13.5cm	126×65㎜	325㎜	700cc	¥ 2,000
032007-004	14.5cm	145×70㎜	325㎜	1,000cc	¥ 2,200
032007-005	16.5cm	160×75㎜	325㎜	1,350cc	¥ 2,400

在庫限りで廃番です。



22-195-6
カシワ18-8水杓子〔M〕

		外径	容量	税抜価格
032233-009	9cm	95㎜	240cc	¥1,720
032233-010	10cm	105㎜	300cc(目盛付)	¥1,900
032233-012	12cm	125㎜	500cc(目盛付)	¥2,060
032233-013	13cm	135㎜	800cc(目盛付)	¥2,200
032233-014	14cm	145㎜	1,000cc(目盛付)	¥2,500
032233-016	16cm	165㎜	1,400cc(目盛付)	¥2,800



22-195-7
18-8口出し水しゃくし両口〔M〕

		容量	目盛刻み幅	外径	高さ	重量	税抜価格
032322-009	9cm	約 240cc	—	95×45㎜		65g	目盛無 ¥ 2,800
032322-010	10cm	約 300cc	100/200	105×47㎜		71g	目盛付 ¥ 2,900
032322-012	12cm	約 500cc	150/300	125×53㎜		101g	目盛付 ¥ 3,100
032322-013	13cm	約 800cc	200仕切	135×62㎜		128g	目盛付 ¥ 3,300
032322-014	14cm	約1,000cc	200仕切	145×68㎜		140g	目盛付 ¥ 3,540
032322-016	16cm	約1,400cc	200仕切	165×75㎜		184g	目盛付 ¥ 3,800



22-195-8
18-8抗菌水杓子目盛付〔05〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
032336-010	10cm	100×48㎜	0.3ℓ	¥2,540
032336-012	12cm	120×54㎜	0.5ℓ	¥3,000
032336-014	14cm	140×68㎜	1.0ℓ	¥3,300
032336-016	16cm	160×75㎜	1.4ℓ	¥3,800

材質:柄ポリプロピレン
耐熱温度:140℃
抗菌



22-195-9
ホクアアルミ水杓子〔10〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
032008-001	13cm	130×65㎜	700cc	¥1,100
032008-002	14cm	140×70㎜	900cc	¥1,200
032008-003	15cm	150×75㎜	1,100cc	¥1,400



22-195-10
宝こづちアルミ茶杓子(木柄)〔M〕

		外径	高さ	柄の長さ	容量	税抜価格
017293-008	8cm	85×40×		295㎜	180cc	¥ 920
017293-009	9cm	96×42×		295㎜	280cc	¥1,000



22-195-11
宝こづちアルミ水杓子〔M〕

		外径	高さ	柄の長さ	容量	税抜価格
017294-012	12cm	120×50×		340㎜	500cc	¥1,180
017294-013	13cm	140×60×		340㎜	780cc	¥1,320
017294-015	15cm	155×72×		340㎜	1,100cc	¥1,500
017294-017	17cm	175×78×		375㎜	1,500cc	¥2,420



22-195-12
トンボ水ひしゃく〔14〕

		内径	柄の長さ	容量	税抜価格
032662-001	700型	130×360㎜		700cc	¥520
032662-002	960型	145×360㎜		960cc	¥600
032662-003	1400型(口付き)	160×400㎜		1,400cc	¥700

材質:ポリプロピレン
耐熱温度:120℃





22-196-❹
18-8唐辛子入〔M〕

		φ	高さ	税抜価格
020101-001		55	68㎜	¥1,350

22-196-❶
18-8調味料入 大〔M〕

		穴径	税抜価格
017376-001	A缶調味料	19穴/約2.5㎜	¥1,100
017376-002	Salt	19穴/約2.5㎜	¥1,100
017376-003	Pepper	19穴/約1.5㎜	¥1,100
017376-004	ガーリック	1穴/約 5㎜	¥1,100
017376-005	ふりかけ	19穴/約 4㎜	¥1,100
017376-008	のり	5穴/約 6㎜	¥1,100
017376-009	専用ポリキャップ(大)		¥ 200

約280cc φ70×高さ95㎜

22-196-❷
18-8調味料入 小〔M〕

		穴径	税抜価格
017375-001	A缶調味料	19穴/約2.5㎜	¥950
017375-002	Salt	19穴/約2.5㎜	¥950
017375-003	Pepper	19穴/約1.5㎜	¥950
017375-004	ガーリック	1穴/約 5㎜	¥950
017375-005	ふりかけ	19穴/約 4㎜	¥950
017375-007	のり	5穴/約 6㎜	¥950
017375-008	専用ポリキャップ(小)		¥120

約150cc φ55×高さ80㎜

22-196-❸
18-8調味缶 小ロング(ポリキャップ付き)〔M〕

		穴径	税抜価格
017377-001	A缶調味料	19穴/約2.5㎜	¥1,900
017377-002	Salt	19穴/約2.5㎜	¥1,900
017377-003	Pepper	19穴/約1.5㎜	¥1,900
017377-004	ガーリック	1穴/約 5㎜	¥1,900
017377-005	ふりかけ	19穴/約 5㎜	¥1,900
017377-006	のり	5穴/約 6㎜	¥1,900

φ55×高さ115㎜



22-196-❺
18-8調味缶ゴマ缶〔M〕

		φ	高さ	容量	税抜価格
017063-001	大	70	110㎜	約280cc	¥1,750
017069-001	小	55	93㎜	約150cc	¥1,550



22-196-❻
UK18-8調味缶 大〔M〕

		φ	高さ	税抜価格
017656-001	S缶ソルト	70	90㎜	¥1,070
017656-002	P缶ペッパー	70	90㎜	¥1,070
017656-003	A缶味の素	70	90㎜	¥1,070
017656-004	G缶	70	90㎜	¥1,070
017656-005	N缶のり	70	90㎜	¥1,070
017656-006	F缶ふりかけ	70	90㎜	¥1,070

材質:本体/18-8ステンレス



22-196-❼
UK18-8調味缶 小 蓋付〔M〕

		φ	高さ	税抜価格
017657-001	S缶ソルト	55	75㎜	¥970
017657-002	P缶ペッパー	55	75㎜	¥970
017657-003	A缶味の素	55	75㎜	¥970

材質:本体/18-8ステンレス 蓋/ポリプロピレン



22-196-❽
№81粉糖ふり(メッシュタイプ)〔10〕

		φ	高さ	容量	税抜価格
040233-001		(約)75	120㎜	(約)250mℓ	¥1,200

材質:蓋/18-8ステンレス
本体/メタクリル樹脂 蓋/ポリ

ワンプッシュオープンで
サッとふりかけ！



22-196-❾
TW92ステンパンチ穴ふりかけケース〔10〕

		φ	容量	税抜価格
072427-001		80×132㎜	220mℓ	¥630

材質:上フタ・中プタ・プッシュボタン/
ポリプロピレン 耐熱温度:100℃
本体/AS樹脂 耐熱温度80℃
パッキン/シリコン樹脂 耐熱温度120℃
プレート・バネ/ステンレス
ピン/BS真ちゅう
穴1個の直径は約4㎜
●ふりかけや青のりなどにお使いいただけます。
●顆粒ダシを入れて使うのもオススメです。
※自動食器洗浄機・食器乾燥機には使用不可です。



22-196-❿
MTI ディスペンサー〔M〕

赤	白	黄	茶		外径	高さ	税抜価格
060067-001	060067-002	060067-003	060067-004	8oz/230mℓ	50	185㎜	¥200
060067-005	060067-006	060067-007	060067-008	12oz/340mℓ	55	210㎜	¥210

材質:ポリエチレン
耐熱温度:−30〜90℃



22-196-⓫
ディスペンサー〔M〕

赤	黄	白		直径	高さ	税抜価格
019183-001	019183-003	019183-002	170cc	45	165㎜	¥210
019023-001	019023-003	019023-002	270cc	50	185㎜	¥230
019022-001	019022-003	019022-002	320cc	55	205㎜	¥260
019189-001	019189-003	019189-002	400cc	60	210㎜	¥290

耐熱温度:90℃

22-196-⓬
ディスペンサー720cc〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
029473-001	赤	約70	250㎜	¥400
029473-003	黄	約70	250㎜	¥400
029473-002	白	約70	250㎜	¥400

耐熱温度:90℃



白　赤

放射キャップの5つ穴で
ムラなくすばやく
ふりかけます。

22-197-❶ マジックファイブディスペンサー〔10〕

白	赤	容量	直径×高さ	税抜価格
031622-001	031622-004	200cc	50×140mm	¥400
031622-002	031622-005	300cc	52×170mm	¥470
031622-003	031622-006	500cc	55×220mm	¥540

		耐熱	耐冷
本体	PE	50℃	−30℃
キャップ	PP	120℃	−20℃



22-197-❷ ディスペンサー3ツ穴〔M〕

	容量	直径×高さ	税抜価格
029474-001	170cc	45×160mm	¥260
029474-002	270cc	50×185mm	¥280
029474-003	320cc	55×205mm	¥310
029474-004	400cc	58×210mm	¥350

耐熱温度：90℃


270cc　320cc　400cc

22-197-❸ ディスペンサー 赤/白〔M〕

	容量	直径×高さ	容量	税抜価格
019772-001	270cc	50×185mm	270cc	¥240
019772-002	320cc	55×205mm	320cc	¥280
019772-003	400cc	60×210mm	400cc	¥310

耐熱温度：90℃


270cc　320cc　400cc

22-197-❹ ディスペンサー 黄/白〔M〕

	容量	直径×高さ	容量	税抜価格
019773-001	270cc	50×185mm	270cc	¥240
019773-002	320cc	55×205mm	320cc	¥280
019773-003	400cc	60×210mm	400cc	¥310

耐熱温度：90℃



22-197-❺ 18-8ディスペンサースタンド3連〔M〕

	内径 下寸	高さ	税抜価格
019740-001	57×135×135	212mm	¥2,600

材質：18-8ステンレス　320ccまで入ります。
※小さいサイズは少しがたつきます。

液体はもちろん粘体のソース・ケチャップ・ホームメイドの
ドレッシング等にも最適な万能ドレッシングキーパーです。



MC-25　MC-30　MC-35

広口ノズル
粒入りドレッシング
とんかつソースの容器にぴったり



MCD-25　MCD-30　MCD-35

22-197-❻ ママクラブ〔10〕

ブラック	レッド	ホワイト		容量	直径×高さ	税抜価格
031478-011	031478-010	031478-012	MC-18	100mℓ	45×109mm	¥180
031478-002	031478-001	031478-003	MC-25	180mℓ	61×124mm	¥250
031478-005	031478-004	031478-006	MC-30	300mℓ	61×167mm	¥300
031478-008	031478-007	031478-009	MC-35	400mℓ	61×203mm	¥350

材質：本体・キャップ/ポリエチレン　耐熱温度：50℃
　　フタ/ポリプロピレン　耐熱温度：120℃

22-197-❼ ママクラブドレッサ〔10〕

		容量	直径×高さ	税抜価格
020922-025	MCD-25	180mℓ	61×110mm	¥250
020922-030	MCD-30	300mℓ	61×153mm	¥300
020922-035	MCD-35	400mℓ	61×190mm	¥350

材質：本体/ポリエチレン　耐熱温度：50℃
　　蓋/ポリプロピレン　耐熱温度：120℃

振って・作って・注いで・保存もOK。




ブルー　ナチュラル


ブルー　ナチュラル

22-197-❽ プルーディスペンサー〔10〕

		容量	直径×高さ	税抜価格
028698-001	(S)ナチュラル	180mℓ	60×136mm	¥450
028698-003	(S)ブルー	180mℓ	60×136mm	¥450
028698-005	(M)ナチュラル	280mℓ	62×181mm	¥500
028698-007	(M)ブルー	280mℓ	62×181mm	¥500
028698-009	(L)ナチュラル	380mℓ	64×240mm	¥550
028698-011	(L)ブルー	380mℓ	64×240mm	¥550

材質：本体/ポリエチレン　耐熱温度：50℃
　　フタ/AS樹脂　耐熱温度：80℃
　　注ぎ口/ステンレス

22-197-❾ プルードレッシングキーパー〔10〕

		容量	直径×高さ	税抜価格
028699-001	(S)ナチュラル	180mℓ	60×130mm	¥250
028699-003	(S)ブルー	180mℓ	60×130mm	¥250
028699-005	(M)ナチュラル	280mℓ	62×175mm	¥300
028699-007	(M)ブルー	280mℓ	62×175mm	¥300
028699-009	(L)ナチュラル	380mℓ	64×202mm	¥350
028699-011	(L)ブルー	380mℓ	64×202mm	¥350

材質：本体/ポリエチレン　耐熱温度：50℃
　　フタ/ポリプロピレン　耐熱温度：120℃
　　キャップ/ポリエチレン　耐熱温度：50℃

22-197-❿ ドレッシングボトルスリム〔15〕

	幅 奥行	高さ	口径	容量	重量(個箱含む)	税抜価格
064123-001	120 55×55	×135mm	37mm	120mℓ	200g	¥1,100
064123-002	240 55×55	×203mm	37mm	240mℓ	300g	¥1,200

材質：ガラスボール/耐熱ガラス
　　フタ/PCT樹脂
　　注口/シリコーンゴム
耐熱温度：120℃
●振って作るドレッシングやタレのオリジナルレシピ付き。
●ボトルは耐熱ガラス製なので、色やにおいがつきにくく、熱湯消毒や食器洗い乾燥機の使用もOKです。

ワンプッシュで大さじ1杯分(約15cc)出ますので、
調理する時、手間が省けます。

たっぷり入る600mℓ！


レッド　ホワイト


ホワイト　レッド　ブルー


ホワイト　ブラック　ライムグリーン

22-198-❶ プッシュミーフレッシュ〔10〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
028627-004	ME300M レッド	60×174㎜		300mℓ	¥380
028627-005	ME300M ホワイト	60×174㎜		300mℓ	¥380
028627-001	ME400L レッド	66×200㎜		400mℓ	¥440
028627-002	ME400L ホワイト	66×200㎜		400mℓ	¥440

材質：本体/ポリエチレン　耐熱温度：70℃
フタ/ポリプロピレン　耐熱温度：120℃

22-198-❷ さじかげんME400S〔10〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
011516-004	ホワイト	62×196㎜		360cc	¥600
011516-005	レッド	62×196㎜		360cc	¥600
011516-006	ブルー	62×196㎜		360cc	¥600

材質：フタ/ポリエチレン(耐熱温度：−20〜70℃)
キャップ、計量筒/ポリプロピレン
(耐熱温度：−20〜120℃)

さじかげんL ME-600S〔10〕

		高さ	容量	税抜価格
011516-007	ホワイト	80×240㎜	600cc	¥900
011516-008	ブラック	80×240㎜	600cc	¥900
011516-009	ライムグリーン	80×240㎜	600cc	¥900

材質：フタ/ポリエチレン(耐熱温度：−20〜70℃)、
キャップ・計量筒/ポリプロピレン(耐熱温度：−20〜120℃)
●多用途に使えて色分け可能！


ホワイト　オレンジ

22-198-❸ ドレッシング・シェーカーHPP-360〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
020339-003	ホワイト	67×185㎜		360cc	¥240
020339-004	オレンジ	67×185㎜		360cc	¥240

材質：ポリプロピレン

適量がそそげるから、
油を控えた調理に最適です。


小　大

22-198-❹ ヘルシーオイルポット〔05〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
029475-001	小	60×139㎜		140mℓ	¥550
029475-002	大	60×171㎜		200mℓ	¥600

材質：本体/ソーダガラス、フタ/PP、
パッキン/シリコーンゴム、キャップ/AS
①細いノズルで適量を注げる。
②油切れの良い注ぎ口、戻り口付で安心。
③ほこりの侵入を防ぐキャップ付き
④ガラス本体だから洗いやすくて清潔。
⑤しょう油、お酢にも便利。



22-198-❺ アクリルビネガー&オイルジャー〔00〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
027518-001		70×220㎜		300mℓ	¥1,300

材質：アクリル・ABS樹脂・シリコン
耐熱温度：80℃

やわらかな肉厚ビンで復元性抜群の油さしです。



22-198-❻ ダイヤ No.301 ジェットオイラー(油さし) スーパー型〔15〕

	ノズル	容量	税抜価格
001795-001	9㎝	180mℓ	¥310

色：レッド・イエロー・ブルー・グリーン



22-198-❼ ダイヤ ジェットオイラー(油さし) ベビー型〔15〕

		ノズル	容量	税抜価格
001796-001	No.302 (小)	12㎝	180mℓ	¥140
001796-002	No.303 (中)	12㎝	300mℓ	¥190
001796-003	No.304 (大)	12㎝	400mℓ	¥230

色：レッド・イエロー・ブルー・グリーン



22-198-❽ ダイヤ No.307 ジェットオイラー(油さし) ミシン用 小〔15〕

	ノズル	容量	税抜価格
001797-001	5.2㎝	35mℓ	¥80

●少量タイプ。場所も取りません。



22-198-❾ ハニーディスペンサー〔00〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
026845-001	大 103×148㎜		200mℓ	¥2,500

材質：ABSクロムメッキ、ポリプロピレン、シリコン、
ステンレス、ガラス

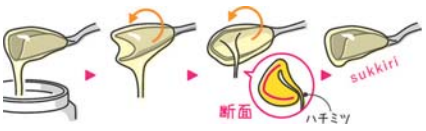


22-198-❿ 木製ハチミツサーバー〔00〕

	全長	税抜価格
026846-001	25×115㎜	¥200

材質：天然木

たっぷりすくえてキレイにきれる。





22-198-⓫ LS1523レイエくるりとハチミツスプーン〔10〕

	幅	全長	税抜価格
070490-001	20×180㎜		¥1,200

●ハチミツをすくってくるりと回すと、垂れずにピタッと止まります。
●一度でたっぷりとかけられます。パンケーキやハチミツトーストなどに。
●ビンの底にたまったハチミツもすくいやすい。
●ステンレス一体成形の、シンプルな形状で洗いやすいです。
定価販売商品

分解洗浄 取り外して洗えていつも清潔



22-199-1
ダイヤウッドINOX オールステン料理鋏(取外し式)〔10〕

	税抜価格
007570-001 205㎜	¥3,800

材質:ステンレス製
分解洗浄



22-199-2
ダイヤウッドINOX オールステン料理鋏(からくり)〔10〕

	税抜価格
007569-001 205㎜	¥3,400

材質:ステンレス製・ネジ留です。

ひとつで多用途!
水洗いOK!



22-199-3
502 みまつキッチン鋏(ネジ留)〔M〕

	全長	税抜価格
006144-001	205㎜	¥2,500

刃部:SUS420JS(刃物用ステンレス鋼)
握部:ZDC2(亜鉛ダイカスト)クロームメッキ



22-199-4
522みまつキッチン鋏(リムーブ)〔M〕

	全長	税抜価格
006145-001	205㎜	¥2,800

刃部:SUS420J2(刃物用ステンレス鋼)
握部:ZDC2(亜鉛ダイカスト)クロームメッキ
分解洗浄



22-199-5
SOK-01 セフティー オールステンキッチンハサミ〔M〕

	質量	税抜価格
007724-002 215×77×8㎜	135g	¥2,500

材質:ステンレス刃物鋼



22-199-6
OVK-2ヴェルダン オールステンキッチンハサミ〔10〕

	全長	質量	税抜価格
007834-001	210㎜	190g	¥3,000

材質:ステンレス刃物鋼(本鍛造ミラー仕上げ)
分解洗浄



22-199-7
ステンレス料理鋏 NEWコックさんC-12〔00〕

	全長	税抜価格
007041-002	190㎜	¥6,200

材質:オールステンレス製
●煮沸消毒器、殺菌庫にも対応。
分解洗浄 食器洗浄機対応



22-199-8
オールステンキッチン スパッターKS203〔M〕

	全長	税抜価格
017624-001	203㎜	120g ¥5,900

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
柄部・鋲/SUS303ステンレス
●熱湯洗浄に最適です。
●アルコール、殺菌灯、オゾンなどの殺菌に対応。
分解洗浄



22-199-9
KS-215 オールステンレス キッチンバサミ〔05〕

	全長	ブレード	税抜価格
007782-001	215㎜	70㎜	¥4,500

材質:ブレード/ハイカーボンステンレス鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼
質量:約180g
分解洗浄

カーブ形状なので、
卓上での切り分け時に便利です。



22-199-10
関孫六 鍛造オールステンレス カーブキッチン鋏DH3346〔10〕

	全長	質量	税抜価格
007826-001	207㎜	160g	¥6,000

材質:ステンレス刃物鋼
分解洗浄



22-199-11
ダイヤウッドINOXクリーン キッチン挟(取り外し式)〔M〕

	全長	税抜価格
007568-001	205㎜	¥2,600

ステンレス製
分解洗浄



22-199-12
ステンダイヤウッド キッチン鋏〔M〕

	全長	税抜価格
007043-001	205㎜	¥2,300

材質:18-0ステンレス



22-199-13
プログレード焼肉ハサミ 240(取り外し式)〔M〕

	全長	税抜価格
070694-001 黒	240㎜	¥2,500
070694-002 赤	240㎜	¥2,500
070694-003 青	240㎜	¥2,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂
●長めのブレードで大きな肉が一気に切れる。
●ギザ刃で食材をしっかりつかむ。
分解洗浄



22-199-14
プログレード焼肉ハサミ 240〔M〕

	全長	税抜価格
070695-001 黒	240㎜	¥2,000
070695-002 赤	240㎜	¥2,000
070695-003 青	240㎜	¥2,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂
●長めのブレードで大きな肉が一気に切れる。
●ギザ刃で食材をしっかりつかむ。



22-199-15
PG-409 プログレード焼肉ハサミ255〔M〕

	全長	税抜価格
070696-001	255㎜	¥2,200

材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂
●長めのブレードでかたまり肉が切りやすい。
●ギザ刃で食材をしっかりつかむ。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

しっかり厚みのあるハンドルで持ちやすく、
力が入れ易いです。



22-200-1
カラーハンドルキッチン鋏〔M〕

	税抜価格		税抜価格
007766-001 赤	¥1,150	007766-004 緑	¥1,150
007766-002 青	¥1,150	007766-005 黒	¥1,150
007766-003 黄	¥1,150		

全長195㎜
材質：刃部/ステンレス420J2
ハンドル/ABS樹脂（耐熱70℃）
重量110g

使い分けに便利



22-200-2
シルキー料理ハサミNKS215DT〔00〕

	全長	税抜価格
056143-001 赤	215×90㎜	¥3,700
056143-002 黄	215×90㎜	¥3,700
056143-003 緑	215×90㎜	¥3,700
056143-004 青	215×90㎜	¥3,700

材質：ブレード/ステンレス420J2、
ハンドル/ノバロイ樹脂（耐熱120℃）
●鋏を外して煮沸、洗浄ができます。
食器洗い乾燥機（耐熱120℃迄）にも対応。
●鋏のギザ刃で逃さず確かな切れ味。

分解洗浄 納期確認

刃長で焼肉切りに最適



22-200-3
韓国焼肉鋏〔M〕

	幅	全長	重量	税抜価格
036610-001	85	220㎜	132g	¥1,150



22-200-4
シルキー料理鋏シェフクロスプロ NKS-215〔00〕

	全長	税抜価格
012017-001	220㎜	¥3,400



22-200-5
シルキー料理鋏シェフXプロ・S KPS-190〔00〕

	全長	税抜価格
040178-001	190㎜	¥4,100

材質：ブレード/1K8ステンレス
ハンドル/PP樹脂
●極小ギザ刃で確かな切味



22-200-6
シルキー料理鋏 KSP-220〔00〕

	全長	税抜価格
012018-001 赤	220㎜	¥2,600
012018-002 黒	220㎜	¥2,600
012018-003 白	220㎜	¥2,600



22-200-7
シルキー万能鋏RUS-165〔00〕

	全長	税抜価格
012019-001	170㎜	¥2,600



22-200-8
コックさんキッチン鋏〔00〕

	全長	税抜価格
007041-003 赤	215㎜	¥2,500
007041-004 青	215㎜	¥2,500

材質：刃/ステンレス
柄/ABS樹脂



22-200-9
カナリヤキッチン鋏EL-210〔15〕

	全長	税抜価格
007658-001	210㎜	¥2,200

材質：ブレード/ステンレススチール　ハンドル/エストラマー樹脂（抗菌剤入り）
●便利な7つの機能付き
ギザ刃、肉たたき、にんにくつぶし、缶フタ開け、ビンフタ開け、ぎんなん割り、栓抜き

抗菌 分解洗浄

細かいギザ刃で
切れ味スムーズ



22-200-10
プリンスキッチン鋏〔10〕

	税抜価格
007773-001 192×85㎜	¥2,100

●ビン蓋あけ、胡桃割り付。



22-200-11
ステンレス製引き切り型キッチンはさみ〔15〕

	重量	税抜価格
070611-003 SJ-K110黒	220㎜ 103g	¥2,800
070611-004 SJ-K120赤	220㎜ 103g	¥2,800

材質：刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/エラストマー
●ギザ刃加工で、滑らずに切りやすいキッチンはさみです。
使用後はフックに吊り下げて保管できます。

分解洗浄



22-200-12
PG-402 プログレードカーブ刃ハサミ〔M〕

	全長	税抜価格
070697-001	255㎜	¥2,500

材質：刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂
●カーブ刃で食材の下に入り込みやすい。
●ギザ刃で食材をしっかりつかむ。

分解洗浄



22-200-13
KIB-401キッチンバー クッキングはさみ〔10〕

	全長	税抜価格
070700-001	190㎜	¥900

材質：刃部/ステンレス刃物鋼、柄/ABS樹脂
●カーブ刃だから食材に入り込みやすい。

分解洗浄

分解洗浄 取り外して洗えていつも清潔



22-201-1
FC418グレースラブII セパレートキッチン鋏〔00〕

	全長	税抜価格
007851-001	205㎜	¥800

材質：刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー+ABS樹脂
●多機能
分解洗浄



22-201-2
AAK-410味わい食房 洗いやすいキッチンはさみ〔M〕

	全長	税抜価格
070699-001	190㎜	¥900

材質：刃部/ステンレス刃物鋼、柄/ABS樹脂
分解洗浄



22-201-3
ASK-403味わい食房 キッチンハサミ〔M〕

	質量	税抜価格
007670-001	210×86×15㎜ 130g	¥1,000

材質：刃部/ステンレス刃物鋼、
ハンドル/ABS樹脂
分解洗浄



22-201-4
エクセルキッチン鋏〔05〕

	全長	税抜価格
007685-001	204×78㎜	¥300

ギザ付
材質：刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ABS樹脂



22-201-5
ニューアートクック キッチン鋏 FC-411〔00〕

	全長	税抜価格
007044-001	205㎜	¥1,000

材質：刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂

これ便利!



22-201-6
キッチンシボレーTK-88〔05〕

	税抜価格
007347-002	203×70×12㎜ ¥1,200

材質：金属部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂
●レトルト食品パックを加熱した鍋から「取り出す」「切る」「絞り出す」事の出来る優れ物。
分解洗浄

殻を割る、足を切る、身を出すカニ専用鋏



22-201-7
シルキーカニ専用鋏 KUS-210〔00〕

	全長	税抜価格
012020-001	210㎜	¥2,600

●カニの殻をつぶす、切る、身を出すなどがこれ1つにてできます。

カニやえびのからも簡単にむけます。



22-201-8
カニチョキ〔M〕

	全長	税抜価格
006932-001	180㎜	¥1,600

材質：刃/ハイカーボンステンレス
柄/ミラストマー樹脂



はずせて丸洗い。

22-201-9
カニです!キッチン鋏〔10〕

	税抜価格
006811-001	190㎜ ¥1,500

材質：刃/ステンレス特殊刃物鋼
柄/ABS樹脂
分解洗浄

カニフォークと鋏が一体となったキッチン鋏です。





22-201-10
カニフォークハサミ〔M〕

	重量	税抜価格
050297-001	229×84㎜ 80g	¥2,500

●普通の鋏を持つようにして、鋏の刃で蟹の殻を切り①開いた後に、その鋏を持ったまま、鋏の向きを変えるだけでカニフォークが使え、その蟹の身をすくったり②挟んだり③して直接口元に寄せて食べられるようにした優れものです。
●今までのように、殻を切った後に鋏から箸やカニフォークに持ち替えて食べる煩わしさがなく、また、蟹一杯そのままの状態から各自がこのカニフォークハサミで簡単に食べられることから、包丁で蟹の殻に切れ目を入れて食べる準備をする必要もないので大変便利です。



22-201-11
SMNo.350洋鋏先丸〔05〕

	全長	税抜価格
038003-001	160㎜	¥380



22-201-12
SM No.351洋鋏剣先〔05〕

	全長	税抜価格
038003-002	155㎜	¥400

食品工場での異物混入防止を目的とした業務用カッター

- 下図のように、フィリング本体に、刃を差し込みましたら、一筆書きをするように、一気に終点まで切り終えてください
- 切替え期間は2週間を推奨しております





22-202-❶ 異物混入対策スリットナイフ

		税抜価格
057312-011	ブルー 100本入	¥14,000〔40〕
057312-012	イエロー 100本入	¥14,000〔40〕
057312-013	グリーン 100本入	¥14,000〔40〕
057312-001	ブルー 20本入	¥ 3,360〔25〕
057312-002	イエロー 20本入	¥ 3,360〔25〕
057312-003	グリーン 20本入	¥ 3,360〔25〕

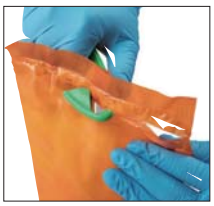
食品工場でフィリング（例クリームパンのクリームなど）が入った袋をカットする際に発生する異物混入を防止することを目的として開発されたナイフです。
二度切りを防ぎます。

サイズ：幅51×長さ133㎜
重量：9.5g
材質：刃/ステンレス、本体/ポリプロピレン

リキッド状、パウダー状の食品原料の開封に適しています。



- ハサミ、ペティナイフでは二度切りによる異物混入のリスクに繋がるが、フックナイフを使用する事でリスクがなくなります。
- 刃に触ることのできない構造でケガの心配がありません。
- ハンドルの色分けにより現場での管理に効果的です。



22-202-❷ 異物混入対策フックナイフ〔25〕

		税抜価格
072435-001	ブルー 100本入	¥30,000
072435-002	イエロー 100本入	¥30,000
072435-003	グリーン 100本入	¥30,000
072435-011	ブルー 20本入	¥ 6,000
072435-012	イエロー 20本入	¥ 6,000
072435-013	グリーン 20本入	¥ 6,000

サイズ：幅40×全長138×厚み7㎜
重量：12g（1個当たり）
材質：刃/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン樹脂

冷凍食品袋、お菓子袋、封筒などを簡単に開封！



22-202-❸ あってよカッター〔M〕

		全長	税抜価格
035283-002	オレンジ	115㎜	¥360
035283-004	ブルー	115㎜	¥360
035283-005	ブラック	115㎜	¥360
035283-006	ホワイト	115㎜	¥360
035283-007	パープル	115㎜	¥360

材質：ABS樹脂/ステンレス刃物鋼
耐熱温度：70℃

オールステンで清潔です。



22-202-❹ パックカッター〔M〕

	全長	税抜価格
008743-001	120㎜	¥900

材質：ステンレス



22-202-❺ リサイクルカッターH-50〔M〕

	全長	税抜価格
040141-001	157㎜	¥580

材質：ステンレススチール、ABS樹脂
- ガラスビンのプラスチックキャップ外しに。
- ペットボトルの残りリング外しに。

缶の横切缶切。
角缶、楕円缶、異形缶も切れます。



22-202-❻ 7.6857 カンオープナー〔13〕

	税抜価格
050219-001	¥1,800

スイス
サイズ：49×49×180㎜
材質：金属部/ステンレススチール
樹脂部/ポルプロピレン、ABS
- ハンドルを廻していくと簡単に缶のふたを開けることができます。先端は栓抜きとしても使用できます。

22-202-❼ トッパー缶切〔M〕

	全長	税抜価格
020458-001	155㎜	¥3,100

特徴
- 切りはなしたフタをして保存ができます。

22-202-❽ ライフオンステンゴールド缶切〔10〕

	税抜価格
039326-001	114×70㎜ ¥1,050

本体：ステンレススチール
刃部：ステンレス焼き入れ鋼

22-202-❾ 18-0ガンジー缶切〔10〕

	税抜価格
006032-001	110×75×30㎜ ¥1,200

材質：本体/18-0ステンレス鋼
刃部/13CRハイカーボンステンレス鋼
熱処理

22-202-❿ ガンジー缶切〔10〕

		税抜価格
006033-002	#100 80×60×30㎜	¥650
006033-001	#300 110×65×30㎜	¥800

22-202-⓫ アルプスセブン三徳缶切〔10〕

	全長	税抜価格
006037-001	125㎜	¥280

22-202-⓬ ニュー三徳缶切〔10〕

	全長	税抜価格
006038-001	138㎜	¥440

22-202-⓭ Z缶切〔10〕

	税抜価格
014125-001	67×40㎜ ¥230



22-202-⓮ ステンレス栓抜 小〔M〕

	全長	税抜価格
014027-003	104㎜	¥180

22-202-⓯ 大々栓抜〔M〕

	全長	税抜価格
014022-001	165㎜	¥1,200

22-202-⓰ 巨人栓抜〔M〕

	全長	税抜価格
014021-001	200㎜	¥1,450

22-202-⓱ 密閉栓抜〔10〕

	全長	税抜価格
014213-001	100㎜	¥550

- 栓抜と気泡の完全密封

22-202-⓲ ニューシーズラー栓抜〔M〕

	全長	税抜価格
014023-001	95㎜	¥700

- 栓抜きと気泡の密閉に使えます。

22-202-⓳ チック木柄栓抜〔M〕

	全長	税抜価格
017492-001	145㎜	¥880

材質：ハンドル/合板

22-202-⓴ 安全栓抜セントル〔M〕

	径	高さ	税抜価格
014034-001	55×78㎜		¥1,000

- 押して引き上げると栓が抜けます。

22-202-㉑ ソフトキャップ〔10〕

	税抜価格
015115-001	157×88㎜ ¥550

- 缶切・栓抜・ピンのキャップあけ・缶の蓋あけができます。

22-202-㉒ キャップオープナー〔10〕

	税抜価格
007487-001	223×60㎜ ¥1,000

- 直径約1㎝～11㎝までの蓋がラクに開けられます。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

驚きの早さ、抜群の切れ味、
使い易さで作業効率を飛躍的に
向上させます。

●エアーコンプレッサーが
必要です。



22-203-1

ハイスピードエアーパンチ 缶切機No.0203〔30〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
070577-001	260	390	761㎜	35kg	¥1,180,000

標準装備：替刃・缶ホルダー/ロング1号缶・1号缶用(缶内径φ153㎜)
オプションで2～6号缶用があります。
(注)3号缶・4～6号缶の替刃は受注生産となります。
使用するにはエアーコンプレッサーが必要となりますが別売りとなります。

- スイッチ操作だけで1号缶を約1秒でスピード開缶!! 専用替刃を使うことによりロング1号缶～6号缶までを幅広くスピード開缶。国内缶・輸入缶に関係なく、ワンパンチ方式で開缶できます。
- 安全設計のダブルスイッチ方式を採用!!

メーカー直送

丈夫で衛生面をより重視した
オールステンレス仕様！



22-203-2

オールステンレス ドカイチ缶切機No.0109〔30〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
064044-001	280	350	950㎜	27kg	¥720,000

標準仕様1号缶用ロング1号缶(H266㎜缶内径153.5㎜)も標準仕様で開缶できます。

- 刃先は3工程に及ぶ特殊な研磨作業で鋭い切れ味。作業のスピードアップ、効率化を促進します。
- 缶ホルダーに缶をセットしレバー操作だけでラクラク開缶
- 国内缶・輸入缶に関係なく、ワンパンチ方式で開缶できるので切粉の発生リスクを軽減できます。
- 専用替刃を使うことによりロング1号缶から6号缶までを幅広くラクラク開缶!(別売)

メーカー直送

ワンパンチで
楽に開缶できます。



22-203-3

ドカイチ缶切機〔30〕

	幅	奥行き	高さ	重量	税抜価格
006046-001	305	350	820㎜	27kg	¥400,000

主要部品の材料
本体：鉄
缶ホルダー：18-8ステンレス鋼
刃：ハイカーボン・ステンレス鋼、熱処理済

- 標準仕様 1号缶用です。
- ロング1号缶(266㎜缶内径153.5㎜)も標準仕様で開缶できます
- 刃は簡単に交換できます。
- 替刃は1号缶用から6号缶用までご用意しております。

メーカー直送

使いやすさ、衛生面、作業効率を
より極めたSpecial Version!



22-203-4

電動缶切機EC-1SV〔25〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
006047-004	290	520	550㎜	11.4kg	¥265,000

材質：胴体/18-0ステンレス鋼

- レバー操作で1号缶を約3秒でスピード開缶!
- スプリング自動調整付!・受け台の高さ調整で幅広く開缶!
- レバー操作でラクラク開缶!
- ステンレス仕様でより衛生的!

メーカー直送

高性能の業務用缶切りとして
学校・官公庁等への
納入実績No.1
微調ツマミにより
1号～8号缶まで幅広く開缶!

小缶又は大缶方向へ目盛りを廻すことにより、缶の大きさに合せロール刃の角度を微調節するダイヤル式です。
メインボックスはステンレス補強を施した抗菌剤入りプラスチックなので衛生的です。



22-203-5

チャンピオン缶切S-1〔13〕

	高さ	重量	税抜価格
006044-003	530	2.8kg	¥36,000



22-203-6

エドランド缶切 中〔05〕

	税抜価格
006045-002	350×100㎜ ¥32,000

2号缶～8号缶まで開缶出来ます。

納期確認



22-203-7

ステンレス開缶器〔15〕

	幅	全長	税抜価格
006048-001	55(径35)×225㎜		¥3,600

重量：350g
材質：刃部／ハイカーボンステンレス鋼、熱処理済
柄部／ポリプロピレン

- 角缶用(18ℓ、9ℓ)、丸穴開缶器。
- 角缶のコーナーぎりぎりに、穴を開けられますので、中身が無駄なく使用できます。
- 空気穴開け釘付き。



22-203-8

オールステンレスVカッター L型(安全ガイドカバー付)〔20〕

	高さ	税抜価格
028473-001	210×100×290㎜	¥21,500

重量：800g
材質：刃/13Crハイカーボンステンレス鋼、熱処理、柄/18-0ステンレス鋼
安全ガイド カバー/18-0ステンレス鋼
18ℓ角缶用
安全ガイドカバー付

- 刃は強固なハイカーボンステンレス鋼製なので少ない力で開缶できます。



22-203-9

オールステンVカッターS型 S-0083〔20〕

	高さ	税抜価格
072137-001	210×100×230㎜	¥14,500

重量：900g
材質：刃/13Crハイカーボンステンレス鋼、熱処理済
9ℓ及び18ℓ角缶の開缶用
安全ガイドカバー付



22-203-10

鉄Vカッターガイド付〔15〕

	高さ	税抜価格
028474-001	210×100×290㎜	¥5,800

重量：800g
材質：刃/鉄(ハイカーボン鋼)熱処理
柄/鉄に焼付塗装
18ℓ角缶専用
安全ガイドカバー付



22-203-11

ステンレスVカッター〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
028047-001	210	100	230㎜	¥8,600

重量：850g
材質：刃/ハイカーボンステンレス鋼、熱処理済
9ℓ及び18ℓ角缶の開缶用
安全ガイドカバー付



22-203-12

ハガネスカッター〔25〕

	幅	高さ	税抜価格
013332-001	320	280㎜	¥7,800

重量：1kg 9ℓ・18ℓ 角缶用

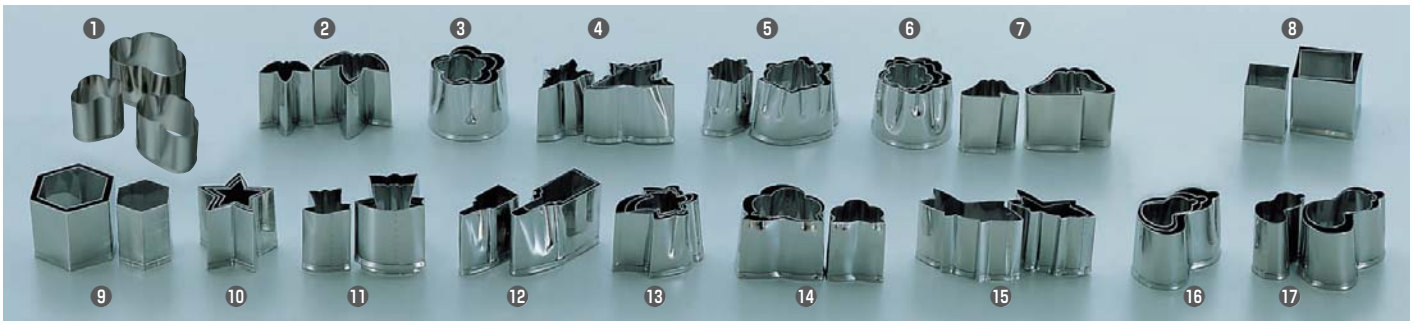
納期確認

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

18-0手造業務用野菜抜型

②③⑥⑧⑨⑩⑫⑯はバラ販売可能です。

サイズは多少誤差があります。



22-204-① 松3PCS〔M〕

	税抜価格
036017-001	¥2,300

大／横44×縦30×高さ47㎜
大々／横55×縦37×高さ47㎜
特大／横65×縦47×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-② 3P竹〔05〕

		税抜価格
036018-002	竹セット	¥2,100
036018-003	小	¥ 700
036018-004	中	¥ 700
036018-005	大	¥ 700

小／35×26×高さ53㎜
中／40×32×高さ53㎜
大／46×37×高さ53㎜
18-8ステンレス

22-204-③ 梅3PCS〔05〕

		税抜価格
036019-002	梅セット	¥2,100
036019-003	小	¥ 700
036019-004	中	¥ 700
036019-005	大	¥ 700

小／30×高さ53㎜
中／33×高さ53㎜
大／38×高さ53㎜

22-204-④ 鶴3PCS〔M〕

	税抜価格
036020-001	¥2,300

大／横45×縦27×高さ47㎜
大々／横55×縦32×高さ47㎜
特大／横63×縦38×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-⑤ 亀3PCS〔M〕

	税抜価格
036021-001	¥2,300

大／横40×縦30×高さ47㎜
大々／横50×縦36×高さ47㎜
特大／横60×縦43×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-⑥ 3P桜〔05〕

		税抜価格
036022-002	桜セット	¥2,250
036022-003	小	¥ 750
036022-004	中	¥ 750
036022-005	大	¥ 750

小／26×高さ53㎜
中／32×高さ53㎜
大／38×高さ53㎜
18-8ステンレス

22-204-⑦ 富士山3PCS〔M〕

	税抜価格
036023-001	¥2,300

大／横45×縦28×高さ47㎜
大々／横55×縦35×高さ47㎜
特大／横65×縦40×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-⑧ 四角3PCS〔05〕

		税抜価格
036025-002	四角セット	¥2,550
036025-003	小	¥ 850
036025-004	中	¥ 850
036025-005	大	¥ 850

小／30×30×高さ53㎜
中／40×40×高さ53㎜
大／50×50×高さ53㎜

22-204-⑨ 亀甲3PCS〔05〕

		税抜価格
036026-002	亀甲セット	¥2,550
036026-003	小	¥ 850
036026-004	中	¥ 850
036026-005	大	¥ 850

小／33×24×高さ53㎜
中／44×31×高さ53㎜
大／54×38×高さ53㎜

22-204-⑩ 星3PCS〔05〕

		税抜価格
036027-002	星セット	¥2,550
036027-003	小	¥ 850
036027-004	中	¥ 850
036027-005	大	¥ 850

小／32×高さ53㎜
中／36×高さ53㎜
大／41×高さ53㎜

22-204-⑪ 宝舟3PCS〔M〕

	税抜価格
036028-001	¥2,300

大／横31×縦32×高さ47㎜
大々／横40×縦40×高さ47㎜
特大／横47×縦50×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-⑫ 業務用野菜抜型3P羽子板〔05〕

		税抜価格
036029-002	羽子板セット	¥3,000
036029-003	小	¥1,000
036029-004	中	¥1,000
036029-005	大	¥1,000

小／48×21×高さ53㎜
中／57×26×高さ53㎜
大／65×34×高さ53㎜
18-8ステンレス

22-204-⑬ みの亀3PCS〔M〕

	税抜価格
036030-001	¥2,300

大／横50×縦35×高さ47㎜
大々／横38×縦26×高さ47㎜
特大／横60×縦40×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-⑭ 枝松3PCS〔M〕

	税抜価格
036031-001	¥2,300

大／横36×縦30×高さ47㎜
大々／横45×縦35×高さ47㎜
特大／横55×縦45×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-⑮ 鮎3PCS〔M〕

	税抜価格
036032-001	¥2,300

大／横55×縦25×高さ47㎜
大々／横65×縦32×高さ47㎜
特大／横78×縦38×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-⑯ 業務用野菜抜型3P瓢箪〔05〕

		税抜価格
036033-002	瓢箪セット	¥2,100
036033-003	小	¥ 700
036033-004	中	¥ 700
036033-005	大	¥ 700

小／41×21×高さ53㎜
中／51×27×高さ53㎜
大／60×31×高さ53㎜
18-8ステンレス

22-204-⑰ ひねり瓢箪3PCS〔M〕

	税抜価格
036034-001	¥2,300

大／横45×縦28×高さ47㎜
大々／横56×縦34×高さ47㎜
特大／横67×縦42×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

18-0手造業務用野菜抜型

⑱⑲⑳㉓㉕㉗㉘㉙㉚はバラ販売可能です。

サイズは多少誤差があります。



22-204-⑱ 銀杏3PCS〔05〕

		税抜価格
036035-002	銀杏セット	¥2,250
036035-003	小	¥ 750
036035-004	中	¥ 750
036035-005	大	¥ 750

小／32×31×高さ53㎜
中／43×42×高さ53㎜
大／53×52×高さ53㎜

22-204-⑲ 紅葉3PCS〔05〕

		税抜価格
036036-002	紅葉セット	¥2,850
036036-003	小	¥ 950
036036-004	中	¥ 950
036036-005	大	¥ 950

小／28×28×高さ53㎜
中／36×39×高さ53㎜
大／46×45×高さ53㎜

22-204-⑳ 3P菊〔05〕

		税抜価格
036037-002	菊セット	¥2,550
036037-003	小	¥ 850
036037-004	中	¥ 850
036037-005	大	¥ 850

小／27×高さ53㎜
中／34×高さ53㎜
大／45×高さ53㎜
18-8ステンレス

22-204-㉑ 菊の葉3PCS〔M〕

	税抜価格
036038-001	¥2,300

大／横26×縦40×高さ47㎜
大々／横33×縦50×高さ47㎜
特大／横40×縦60×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-㉒ 松茸3PCS〔M〕

	税抜価格
036039-001	¥2,300

大／横30×縦45×高さ47㎜
大々／横37×縦55×高さ47㎜
特大／横50×縦65×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-㉓ 蝶々3PCS〔05〕

		税抜価格
036041-002	蝶々セット	¥2,700
036041-003	小	¥ 900
036041-004	中	¥ 900
036041-005	大	¥ 900

小／24×16×高さ53㎜
中／32×21×高さ53㎜
大／42×28×高さ53㎜

22-204-㉔ なすび3PCS〔M〕

	税抜価格
036042-001	¥2,300

大／横29×縦40×高さ47㎜
大々／横34×縦50×高さ47㎜
特大／横45×縦60×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-㉕ 3P栗〔05〕

		税抜価格
036043-002	栗セット	¥2,300
036043-003	小	¥ 750
036043-004	中	¥ 780
036043-005	大	¥ 930

小／41×36×高さ55㎜
中／52×44×高さ55㎜
大／63×54×高さ55㎜
18-8ステンレス

22-204-㉖ 竹5PCS〔05〕

	税抜価格
036045-001	¥3,560

小々／横22×縦18×高さ47㎜
小／横30×縦24×高さ47㎜
大／横40×縦31×高さ47㎜
大々／横47×縦40×高さ47㎜
特大／横60×縦50×高さ47㎜
在庫限りで廃番です。

22-204-㉗ 梅5PCS〔05〕

		税抜価格
036046-002	梅セット	¥3,500
036046-003	小々	¥ 700
036019-003	小	¥ 700
036019-004	中	¥ 700
036019-005	大	¥ 700
036046-004	大々	¥ 700

小々／23×高さ53㎜
小／30×高さ53㎜
中／33×高さ53㎜
大／38×高さ53㎜
大々／48×高さ53㎜

22-204-㉘ 木の葉5PCS〔05〕

		税抜価格
036047-002	木の葉セット	¥4,250
036047-003	小々	¥ 850
036364-003	小	¥ 850
036364-004	中	¥ 850
036364-005	大	¥ 850
036047-004	大々	¥ 850

小々／26×高さ53㎜
小／35×高さ53㎜
中／46×高さ53㎜
大／56×高さ53㎜
大々／66×高さ53㎜

22-204-㉙ 鶴5PCS〔05〕

		税抜価格
036048-002	鶴セット	¥4,250
036048-003	小々	¥ 850
036020-003	小	¥ 850
036020-004	中	¥ 850
036020-005	大	¥ 850
036048-004	大々	¥ 850

小々／29×高さ53㎜
小／36×21×高さ53㎜
中／45×25×高さ53㎜
大／53×30×高さ53㎜
大々／61×高さ53㎜

22-204-㉚ 亀5PCS〔05〕

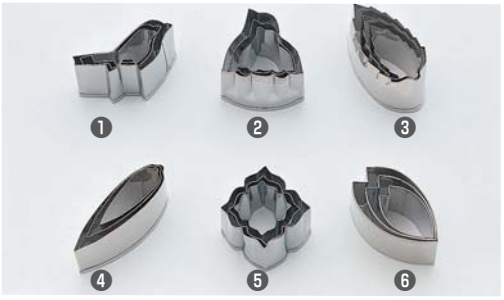
		税抜価格
036049-002	亀セット	¥4,250
036049-003	小々	¥ 850
036021-003	小	¥ 850
036021-004	中	¥ 850
036021-005	大	¥ 850
036049-004	大々	¥ 850

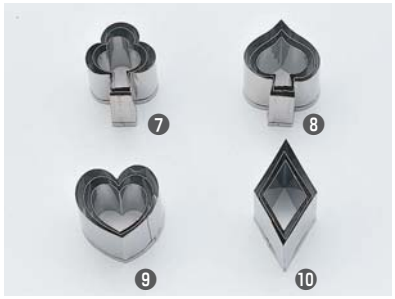
小々／23×高さ53㎜
小／31×24×高さ53㎜
中／37×30×高さ53㎜
大／46×37×高さ53㎜
大々／54×高さ53㎜

18-0手造り業務用野菜抜型3pcs

③⑥～⑫⑭はバラ販売可能です。

サイズは多少誤差があります。







22-205-① うぐいす〔M〕

	税抜価格
036362-001	¥2,300

大／横48×縦26×高さ47㎜
大々／横60×縦30×高さ47㎜
特大／横71×縦40×高さ47㎜

22-205-② 千鳥〔M〕

	税抜価格
036363-001	¥2,300

大／横38×縦34×高さ47㎜
大々／横46×縦42×高さ47㎜
特大／横56×縦52×高さ47㎜

22-205-③ 木の葉〔05〕

		税抜価格
036364-002	木の葉セット	¥2,550
036364-003	小	¥ 850
036364-004	中	¥ 850
036364-005	大	¥ 850

小／35×高さ53㎜
中／46×高さ53㎜
大／56×高さ53㎜

22-205-④ 業務用野菜抜型 3P笹〔05〕

		税抜価格
036365-002	笹セット	¥2,300
036365-003	小	¥ 750
036365-004	中	¥ 780
036365-005	大	¥ 930

小／54×16×高さ55㎜
中／68×20×高さ55㎜
大／82×23×高さ55㎜
18-8ステンレス

22-205-⑤ 業務用野菜抜型 3P柿のヘタ〔05〕

		税抜価格
036366-002	柿のヘタセット	¥2,100
036366-003	小	¥ 700
036366-004	中	¥ 700
036366-005	大	¥ 700

小／21×21×高さ53㎜
中／25×25×高さ53㎜
大／30×30×高さ53㎜
18-8ステンレス

22-205-⑥ 花びら〔05〕

		税抜価格
036367-002	3PCS	¥2,550
036367-003	小	¥ 750
036367-004	中	¥ 750
036367-005	大	¥ 750

小／26×14×高さ53㎜
中／31×17×高さ53㎜
大／37×20×高さ53㎜

22-205-⑦ クローバー〔00〕

		税抜価格
036372-002	3PCS	¥2,660
036372-003	小	¥ 870
036372-004	中	¥ 900
036372-005	大	¥1,080

小／29×39×高さ55㎜
中／38×48×高さ55㎜
大／45×57×高さ55㎜

22-205-⑧ スペード〔00〕

		税抜価格
036373-002	3PCS	¥2,660
036373-003	小	¥ 870
036373-004	中	¥ 900
036373-005	大	¥1,080

小／38×34×高さ55㎜
中／45×40×高さ55㎜
大／57×53×高さ55㎜

22-205-⑨ ハート〔05〕

		税抜価格
036374-002	3PCS	¥2,250
036374-003	小	¥ 750
036374-004	中	¥ 750
036374-005	大	¥ 750

小／30×29×高さ53㎜
中／38×37×高さ53㎜
大／47×46×高さ53㎜

22-205-⑩ ダイヤ

		税抜価格
036375-002	3PCS	¥2,660〔00〕
036375-003	小	¥ 870〔05〕
036375-004	中	¥ 900〔00〕
036375-005	大	¥1,080〔00〕

小／28×52×高さ55㎜
中／34×65×高さ55㎜
大／41×78×高さ55㎜

22-205-⑪ むすび〔00〕

		税抜価格
036368-002	3PCS	¥2,660
036368-003	小	¥ 870
036368-004	中	¥ 900
036368-005	大	¥1,080

小／41×29×高さ55㎜
中／54×34×高さ55㎜
大／65×42×高さ55㎜

22-205-⑫ ともえ〔05〕

		税抜価格
036369-002	3PCS	¥2,250
036369-003	小	¥ 750
036369-004	中	¥ 750
036369-005	大	¥ 750

小／36×26×高さ53㎜
中／46×35×高さ53㎜
大／52×42×高さ53㎜

22-205-⑬ 末広〔M〕

	税抜価格
036370-001	¥2,300

大／48×30×高さ47㎜
大々／60×35×高さ47㎜
特大／72×43×高さ47㎜

22-205-⑭ 小判〔05〕

		税抜価格
036371-002	3PCS	¥2,250
036371-003	小	¥ 750
036371-004	中	¥ 750
036371-005	大	¥ 750

小／37×22×高さ53㎜
中／52×30×高さ53㎜
大／67×40×高さ53㎜





22-205-⑮ 18-0(並)野菜抜バラ 大〔M〕

	税抜価格		税抜価格		税抜価格
036161-001	桜 ¥ 90	036161-003	桔梗 ¥ 90	036161-005	松 ¥ 90
036161-002	梅 ¥180	036161-004	竹 ¥ 90	036161-006	菊 ¥ 90

外径40㎜

22-205-⑯ 18-0(並)野菜抜バラ 小〔M〕

	税抜価格		税抜価格		税抜価格
036162-007	桜 ¥130	036162-003	桔梗 ¥ 70	036162-006	松 ¥ 70
036162-002	梅 ¥130	036162-004	竹 ¥ 70	036162-005	菊 ¥ 70

外径28㎜





22-205-⑰ S印No.133野菜抜型6P小〔00〕

	種類	税抜価格
036051-001	桜・梅・菊・桔梗・松・竹	¥720

桜・梅・菊・桔梗 直径約28㎜：松/約34×19㎜ 竹/約31×17㎜

材質：18-8ステンレス

22-205-⑱ S印No.131野菜抜型6P大〔00〕

	種類	税抜価格
036052-001	桜・梅・菊・桔梗・松・竹	¥930

桜・梅・菊・桔梗 直径約35㎜：松/約48×28㎜ 竹/約45×23㎜

材質：18-8ステンレス

22-205-⑲ S印No.134野菜抜型4P小〔00〕

	種類	税抜価格
036053-001	桜・梅・菊・桔梗	¥520

直径約28㎜

材質：18-8ステンレス

22-205-⑳ S印No.132野菜抜型4P大〔00〕

	種類	税抜価格
036054-001	桜・梅・菊・桔梗	¥650

直径約35㎜

材質：18-8ステンレス



22-205-㉑ 18−8イモクリ〔05〕

	頭径	税抜価格		頭径	税抜価格		頭径	税抜価格
002287-023	3分 9㎜	¥1,200	002287-026	6分 18㎜	¥1,200	002287-029	9分 27㎜	¥1,200
002287-024	4分 12㎜	¥1,200	002287-027	7分 21㎜	¥1,200	002287-030	10分 30㎜	¥1,200
002287-025	5分 15㎜	¥1,200	002287-028	8分 24㎜	¥1,200			

切れ味バツグン



トマトのヘタや苺のヘタなどを簡単にくりぬく事ができます。
フルーツポンチを作る時のメロンボーラーとしてもお使い頂けます。

22-205-㉒ 087-0749 Jimi トマトシャーク(ヘタとり)〔00〕

	全長	税抜価格
020897-001	172㎜	¥900

材質：頭部/18-8ステンレス
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂(耐熱110℃)
エラストマ樹脂(耐熱120℃)

華やかな野菜の器で作る ベジココット料理に挑戦できる。

- 野菜をまるごとココットにする「ベジココット」料理が作れます。簡単に、見た目にも楽しいカラフルな食卓に。
- 先端を差し込んで、回します。底のほうまで切れたら、中身を取り出せます。





22-205-㉓ レイエ LS1529 野菜もうつわに ベジココスプーン〔10〕

	幅 全長	税抜価格
029539-001	23×175㎜	¥1,200

材質18-0ステンレス鋼
※定価販売商品

簡単に分解できるので衛生的です。ステンレス刃の為、錆びません。

果実の種取りに最適











22-206-1

種取りナイフ〔M〕

	柄	ナイフ	税抜価格
060003-004	110×22×20㎜	45㎜	¥24,500
060003-002 刃物のみ			¥10,000
060003-009 柄のみ			¥15,000

材質：ナイフ/SUS420J2 刃物鋼ステンレス鋼、
柄/ポリプロピレン、ピン/SUS-303

果物・野菜の皮引き





22-206-2

トリミングナイフ〔M〕

	柄	ナイフ	税抜価格
060003-005	110×22×20㎜	55㎜	¥25,500
060003-003 刃物のみ		55㎜	¥11,000
060003-009 柄のみ			¥15,000

材質：ナイフ/SUS420J2 刃物鋼ステンレス鋼、
柄/ポリプロピレン、ピン/SUS-303

オールステンレスで衛生的です。

簡単に芽がとれる。



22-206-3

18-8共柄芽取器〔M〕

	全長	税抜価格
034331-001	155㎜ 最中ハンドル	¥3,000

22-206-4

芽取器（ステンレス）〔M〕

	柄径	全長	税抜価格
034087-001	細柄	17×137㎜	¥1,580
034087-002	太柄	27×136㎜	¥1,580

付属の刃を交換すればキウイやオレンジなど、様々な食材の皮がむける自動皮むき機



22-206-5

電動ピーラー 瞬助 KA-700H〔20〕

	高さ	重量	税抜価格
018214-001	270×300×127㎜	6kg	¥380,000

電源：単相100V50/60Hz
消費電力：150W
処理能力：リンゴ約700個/時間
材料の大きさ：φ40㎜～φ100㎜
●りんご、梨、オレンジ、グレープフルーツ、キウイ、洋梨等、標準装備で様々な食材の皮をむくことができます。

メーカー直送







●厚くて皮むきが難しいオレンジやグレープフルーツはもちろんのこと、キウイフルーツやトマトの皮むきもできる優れものです。
皮むき可能な果実：
オレンジ、グレープフルーツ、リンゴ、キウイフルーツ、トマト、柿（付属の金属爪使用）
※果実や野菜の熟れ具合により、熟して軟らかすぎたり極端に皮が硬い場合、皮むきが綺麗にできない場合があります。

22-206-6

フルーツ皮むき機 チョイむき-smart CP61WJ〔28〕

	税抜価格
005835-002 171×171×205㎜	¥5,000

重量：約800g
材質：本体、ハンドル／ABS樹脂
ギヤ類、ツメ収納ケース／ポリアセタール
回転刃／ステンレス焼入鋼
ピン、バネ、軸、ネジ／18-8ステンレス
加工物外径：36～120㎜
加工物高さ：50～100㎜
保証期間：6ヶ月（家庭用途）

トマトや玉ねぎのくし切りに



22-206-7

TM8トマトウェッジャー〔10〕

	重量	税抜価格
003474-001	168×245㎜ 680g	¥14,800
003474-002 替え刃（12枚入り）		¥ 5,800

材質：本体/ポリカーボネイト、刃物/SUS3301H
食材最大径：トマトφ85㎜（その他φ70㎜程度）
分割数：8
刃物：替刃式

メーカー直送 運賃別途

いちごやレモンのくし切りに



22-206-8

SS12いちごウェッジャー〔10〕

	重量	税抜価格
003475-001	138×182㎜ 462g	¥12,800
003475-002 替え刃（12枚入り）		¥ 5,800

材質：本体/ポリカーボネイト、
刃物/SUS3301H
食材最大径：φ65㎜（軟らかくない食材は50㎜程度）
分割数：12
刃物：替刃式

メーカー直送 運賃別途

トマト専用の手動式スライサー





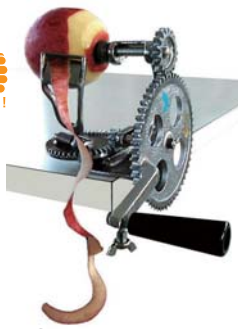


22-206-9

TMS80-10トマトくん〔15〕

	幅 奥行	高さ	重量	税抜価格
064122-001	165×224×254㎜		800g	¥15,800

材質：本体/PC・SUS304、刃物/SUS301H
●本体のテーブルにトマトを置き、刃物ユニットのグリップを押し下げるだけで幅10㎜のトマトの輪切りが均一に出来ます。
●刃物は扇型で刃の入りがよく、長切れします。刃物は切れなくなったら差し替えられる替刃式。



22-206-10

りんご皮むき機IS-310〔20〕

	高さ	税抜価格
021006-003	130×150×200㎜	¥21,000

●果物直径60～110㎜位の梨・りんご専用。



22-206-11

ARK691味わい食房 くるくるりんごの皮むき〔M〕

	縦 横	高さ	税抜価格
008905-001	145×210×120		¥2,800

本体/ポリスチレン（耐熱温度：70℃）
回転皿・カッターアーム/ABS樹脂（耐熱：80℃）
カッターカバー・刺しピンカバー：ポリプロピレン（耐熱温度110℃）、足ゴム/合成ゴム、ギア/ポリアセタール（耐熱温度：110℃）、刺しピン/ステンレススチール、刃部/ステンレス刃物鋼
●日本製、包丁メーカーの刃を使用、切れ味が違います。

簡単にへた取り・芽取り！







22-206-12

FV-601 フルベジ ピコ（ヘタ取り）〔M〕

	高さ	質量	税抜価格
029527-001	95×50×30㎜	16g	¥900

●プチトマト、イチゴのへた取り
●押し込むと自然とすぼまる構造！

食器洗浄機対応

手早く、簡単にキウイをカット







22-206-13

FKK-01 フルベジ キウイカッター〔M〕

	重量	税抜価格
007747-001	71×71×67㎜ 約38g	¥900

材質：金属部/18-8ステンレス
樹脂部/ABS樹脂

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

関孫六ピーラーシリーズ



22-207-1
ステンレス T型ピーラー DH-3000〔10〕

	幅	全長	税抜価格
071181-001	68×137×11㎜		¥1,300

材質：刃/ステンレス刃物鋼、本体/18-8ステンレススチール
刃幅：50㎜
●斜め刃のステンレスピーラー。



22-207-2
ステンレスワイドT型ピーラー DH-3107〔10〕

	幅	全長	税抜価格
071182-001	98×163×11㎜		¥2,000

材質：刃/ステンレス刃物鋼、本体/18-8ステンレススチール
刃幅：約75㎜
●キャベツの千切りや大根の桂むきにも便利な、切れ味鋭い斜め刃のワイドピーラー。



22-207-3
ワイドピーラー DH-3300〔10〕

	幅	全長	税抜価格
071185-001	110×110×17㎜		¥2,000

材質：刃/ステンレス刃物鋼、本体/18-8ステンレススチール
刃幅：約75㎜
●キャベツの千切りや大根のかつらむきにも便利なワイドタイプ



22-207-4
ワイドピーラー(スライス&千切りセット) DH-3301〔10〕

	幅	全長	税抜価格
071184-001	110×110×17㎜		¥3,000

材質：刃/ステンレス刃物鋼、本体/18-8ステンレススチール
刃幅：約75㎜
●キャベツの千切りなどに便利なワイドスライス刃と身幅のある大根も調理しやすいワイド千切り刃のセット

食材にフィットする湾曲(R刃)が決め手



22-207-5
S-FPぴったりフィットピーラー〔15〕

	重量	税抜価格
027731-001	90g	¥20,000

材質：本体/ステンレス製
●高級刃物鋼材を使用、切れ味抜群。
●シャープな切り口が食材の鮮度を保持。

まな板なしで、ロングサイズの千切りが、すいすいできます。

キャベツの千切り、玉ねぎのスライス、アスパラの皮むきなど、料理の下ごしらえがスピードアップ！



22-207-6
18-8ワイドピーラー キャベラーWPC-01〔M〕

	重量	税抜価格
044267-001	147×95×11㎜ 90g	¥1,000

材質：本体/18-8ステンレス
刃/ステンレス刃物鋼

まな板を使わずキャベツの千切りがスイスイできます。



22-207-7
VDP-02 ヴェルダンワイドピーラー〔05〕

	重量	税抜価格
003365-001	163×96×28㎜ 110g	¥1,500

材質：刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレス

野菜のまるみに合わせた、今までにないカーブ刃のスピード皮むき



22-207-8
VDP-01 ヴェルダン快速ピーラー〔05〕

	重量	税抜価格
003366-001	142×62×30㎜ 80g	¥1,200

材質：刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレス

カーブの刃でスピード皮むき



22-207-9
18-8ACP-695 味わい食房カーブピーラー〔M〕

	刃渡り	全長	税抜価格
006793-003	50㎜	125㎜	¥1,100

材質：本体/18-8ステンレス
刃/ステンレス刃物鋼



22-207-10
Tomi ステンレス製皮引き〔M〕

	税抜価格
006934-001 160㎜	¥290

材質：18-0ステンレス

セラミックで軽やかな切れ味



22-207-11
京セラセラミックワイドピーラー〔10〕

			税抜価格
044340-002	ブラック	CWP-17BK 172×107×25㎜	¥1,700
044340-003	ピンク	CWP-17PK 172×107×25㎜	¥1,700

薄くシャープにむける！



22-207-12
京セラ セラミックピーラー CP-NBK〔10〕

	税抜価格
014362-001 76×145㎜	¥800

刃渡り 40㎜
刃部：ファインセラミックス
柄部：ABS樹脂



22-207-13
リッター皮むき器(スチール刃)〔M〕

	全長	税抜価格
006303-002	105㎜	¥500

材質：刃/カーボンスチール
本体/ABS樹脂 耐熱温度：80℃
ドイツ



22-207-14
リッター皮むき器(ステンレス刃)〔OO〕

	幅	全長	芽取り含めた巾	税抜価格
040205-001	56×110㎜		65㎜	¥700

材質：刃/ステンレス(SUS420)
ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度80℃)
ドイツ



22-207-15
ベジタブルらくらくピーラー皮ムキ〔M〕

	税抜価格
027018-001 105㎜	¥240

色アソートです。



22-207-16
マジックピーラー〔10〕

	全長	税抜価格
027016-001	145㎜	¥750

材質：刃/ステンレス　ハンドル/ABS
●厚むき、薄むき兼用。

皮むきと千切りが
これひとつで出来る。



22-208-❶
軽快菜 ダブルピーラー〔M〕

	税抜価格
016910-001	114×74×23㎜ ¥500

材質：刃/ステンレス刃物鋼
フレーム・本体/ABS樹脂
（耐熱温度80℃）

5役使えて、
洗い物も少なく、快適調理。



22-208-❷
軽快菜 ビューティーピーラー〔M〕

	税抜価格
027660-001	130×73×12㎜ ¥300

材質：刃/ステンレス刃物鋼、
フレーム/スチロール樹脂（耐熱温度70℃）、
本体/ABS樹脂（耐熱温度80℃）
●ごぼうの皮むき、みかんの皮切り、薬味おろし。

キャベツの千切りが
ザクザクできる。



22-208-❸
軽快菜 ワイドピーラー〔M〕

	税抜価格
044425-001	163×102×12㎜ ¥700

材質：刃/ステンレス刃物鋼、
フレーム・本体/ABS樹脂（耐熱温度80℃）
●飛び散りガード付。飛び散りガードを野菜の皮がつたい下に落ちるので、後片付けが楽にできます。

まな板を使わずにキャベツの
千切りがすいすいできる



22-208-❹
FCP-01フルベジ キャベツピーラー〔M〕

	重量	税抜価格
007746-001	115×17×180㎜	45g ¥700

材質：本体/ABS樹脂、刃/ステンレス刃物鋼

料理の飾り・風味添えが簡単！レモンやオレンジなどの皮を薄く削れるので料理の飾りや風味づけに最適！



22-208-❺
FLP-01フルベジ レモン&ピーラー〔M〕

	重量	税抜価格
042425-001	70×13×140㎜ 約36g	¥800

材質：刃部/ステンレス刃物鋼 本体/ABS樹脂

食材に合わせて縦にも横にも使える。刃を回転させるだけで、手軽に、多用途に使える。



22-208-❻
FTY-01フルベジ たてよこピーラー〔M〕

	重量	税抜価格
016940-001	60×33×162㎜ 約30g	¥800

材質：本体/ABS樹脂 刃部/ステンレス刃物鋼
回転体/ナイロン 刃カバー/ポリエチレン

I型なので包丁感覚で使えます。



22-208-❼
**ステンレスI型ピーラー
DH-3001〔10〕**

	税抜価格
071183-001	33×179×11㎜ ¥1,300

材質：刃/ステンレス刃物鋼、
本体/18-8ステンレススチール

縦型ピーラーに
千切り機能が付きました！
スライスも千切りも簡単スピーディーに



22-208-❽
快菜SSK-08千切りスライサー〔10〕

	重量	税抜価格
057203-001	約210×26×12㎜ 約63g	¥2,250

材質：刃部/ステンレス刃物鋼
縦刃部/ステンレスバネ鋼
柄部/18-8ステンレススチール

トマトの皮がキレイにむける。



22-208-❾
トマトピーラー〔00〕

	幅	全長	税抜価格
020286-001	63	175㎜	¥1,500

材質：枠／18-8ステン
刃／420J2ステンレス鋼（ギザ刃）
ハンドル二重成型／芯PP
外／エラストマー耐熱100℃

湯むきなしで皮むきOK



22-208-❿
**087-0770
Jimi 縦型トマトピーラー〔00〕**

	全長	頭部巾(刃)	税抜価格
020896-001	200㎜	50㎜	¥1,500

材質：本体枠/18-8ステンレス
刃部/420J2ステンレス鋼
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂（耐熱120℃）
エラストマ樹脂（耐熱100℃）
●通常のピーラーではむきにくかったトマト、桃、キウイなどの柔らかい皮が簡単、綺麗にむく事が出来ます。



22-208-⓫
**ビクトリノックス
ユニバーサルピーラー レッド〔13〕**

	全長	税抜価格
020984-001	7.6075. 175㎜	¥1,000

材質：刃/ステンレススチール
本体/ポリプロピレン
●食材の微妙な曲線に合わせて刃が可動するため、常に皮の表面にギザギザがフィットし、無理なく皮抜き作業が行えます。
スイス

キャベツの千切りが楽しい！
サクサク切れる万能ピーラー



22-208-⓬
**4421-828
Jimi グリーンピーラー〔00〕**

	全長	頭部巾(刃)	税抜価格
027595-001	203㎜	90㎜	¥2,200

材質：本体枠/18-8ステンレス
刃部/420J2ステンレス鋼
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂（耐熱110℃）
エラストマ樹脂（耐熱120℃）

ごぼうの千切りが
手早く簡単にできる！



22-209-1
FV-603フルベジ キンピラピーラー〔M〕

	重量	税抜価格
007744-001	75×20×140㎜	約33g ¥900

材質：刃部/ステンレススチール
ハンドル/ABS樹脂
特殊なピーラー千切り刃



22-209-2
きんぴらくん〔05〕

	幅	全長	税抜価格
007394-001	50×185㎜		¥1,200

材質／天然木　刃：ハガネ
きんぴらはもちろん紅白なます、サラダ、味噌汁の具やトロロ芋などにもご使用いただけます。



22-209-3
E-542-Pサラダピーラー〔M〕

	全長	税抜価格
011359-001	155㎜	¥600

皮むきと千切りができます。



22-209-4
本職用 皮引 板前さん〔05〕

	全長	税抜価格
006029-001	50×185㎜	¥1,060

22-209-5
木製文化皮引（片面）〔M〕

	全長	税抜価格
006301-002	175㎜	¥230

22-209-6
木製両用皮引〔M〕

	全長	税抜価格
006300-001	198㎜	¥240

22-209-7
かぼクック〔05〕

	幅	全長	厚	税抜価格
006568-001	50×185×16㎜			¥1,000

材質／天然木　刃：ハガネ
●かぼちゃの固い皮がラクラクむけます。



22-209-8
オレンジカッター〔10〕

	税抜価格
006721-001 142×20㎜	¥260

色：オレンジ、白
※色はえらべません。

厚皮から薄皮まで手早く、
簡単、オレンジカット



22-209-9
FOK-01フルベジ オレンジカッター〔M〕

	重量	税抜価格
005957-001	72×32×23㎜	13g ¥550

材質：本体/ポリプロピレン
刃部/ステンレス刃物鋼



22-209-10
PCアップルカッター〔M〕

	税抜価格
001803-001 160×127㎜	¥570

刃：18ステンレススチール
直径95㎜までのリンゴが8分割できます。

便利!!キャベツの芯取り



22-209-11
FV-613フルベジ キャベツの芯取り〔M〕

	重量	税抜価格
007769-001	67×47×32㎜	約47g ¥1,100

材質：芯取り部/ステンレス刃物鋼 ハンドル・キャップ/ポリプロピレン
●キャベツやレタスの芯がスポッとくり抜ける!

断面をなみなみにカットできる!



22-209-12
FV-616フルベジ なみじゃがナイフ〔M〕

	重量	税抜価格
021479-001	105×98×20㎜	約58g ¥1,000

材質：刃部/18-8ステンレス ハンドル/ABS樹脂
●切るだけでオシャレな飾り切りができる!

3ステップでかしこく、
おいしくアボカド料理



22-209-13
FAK-01フルベジ アボカドカッター〔M〕

	重量	税抜価格
045109-001	180×60×14㎜	約30g ¥650

材質：本体/ABS樹脂 キャップ/ポリプロピレン

便利!!いちごカット!



22-209-14
FV-612 フルベジ いちごカッター〔M〕

	重量	税抜価格
002434-001	105×67×45㎜	約60g ¥900

材質：カッター/ポリプロピレン
受け台/ABS樹脂
●4等分、6等分、スライスが簡単に出来る!
●用途で選べる3種のカッター!



22-209-15
18-8野菜芯抜6PCSセット〔M〕

	税抜価格
036057-001セット	¥4,300

サイズ
1# 直径 9×全長150㎜　4#直径18×全長150㎜
2# 直径12×全長150㎜　5#直径22×全長150㎜
3# 直径13×全長150㎜　6#直径24×全長150㎜
材質：18-8ステンレス



22-209-16
りんご芯抜〔M〕

	全長	税抜価格
040012-002	175㎜	¥240

ラクラク!! りんごの芯抜き



22-209-17
FV-611フルベジ りんごの芯抜き〔M〕

	重量	税抜価格
040282-001	約39g	¥1,200

材質：芯抜き部/ステンレス鋼
ハンドル/ポリプロピレン
●ギザ刃加工で力いらず！簡単にりんごの芯抜き！
少ない力で手早くスポ抜き！ポイントはU字型

根元からまるごときれいにとれる
とうもろこしの粒が1列ずつ実を
残さずきれいにとれます。



22-210-❶
粒取り名人〔15〕

	全長	税抜価格
018187-001	22×172㎜	¥800

材質：ステンレス

とうもろこしの実をらくらくカット



22-210-❷
**FTK-01フルベジ
とうもろこしカッター〔M〕**

	重量	税抜価格
020990-001	195×40×23㎜ 約58g	¥1,200

材質：ハンドル/ポリプロピレン
金属部/18-8ステンレス（口金：ステンレス鋼）

超定番



22-210-❸
ダルマ印銀杏割〔M〕

	全長	税抜価格
007046-001	160㎜	¥2,200



22-210-❹
**ダルマ印銀杏割
ストッパー付〔M〕**

	全長	税抜価格
007305-001	160㎜	¥2,500

●ぎんなんをつぶさないようサイズに合わせてストッパーを動かします。

銀杏の固い殻のなんのその。



22-210-❺
クローバー印銀杏割〔M〕

	全長	税抜価格
007047-001	140㎜	¥1,950



22-210-❻
新ぎんなん坊主〔10〕

	全長	税抜価格
007244-002	150㎜	¥2,700

●銀杏の大きさに合わせて爪をスライド調節できます。



22-210-❼
503ギンナンクンプロ〔05〕

	全長	税抜価格
007456-001	175㎜	¥1,840

材質：アルミダイカスト



22-210-❽
ギンナンクンボス〔05〕

		全長	税抜価格
007456-003	亜鉛ダイキャスト	140㎜	¥1,600
007456-004	アルミ	140㎜	¥1,500

●はさむ部分がエンボス加工なのでギンナンをしっかり掴めます!!大きい粒の2Lサイズも割れます。





22-210-❾
**FV-608
フルベジ ぎんなん割り〔M〕**

	重量	税抜価格
007751-001	148×60×19㎜ 約94g	¥1,500

材質：樹脂部/ABS樹脂
殻割り部/ステンレス刃物鋼
バネ/18-8ステンレス

●殻が飛び散りにくい！

簡単、便利な栗の皮むき鋏



22-210-❿
栗くり坊主〔10〕

		税抜価格
008177-006	新型栗くり坊主	¥2,700
	全長170㎜（替刃1枚付）	
008177-003	替刃セット（3枚）	¥ 750
008177-002	栗くり坊主Ⅱ	¥2,700
	全長165㎜ ※Ⅱは、刃の交換はできません	

ラクラク栗の皮むきが簡単にできる。栗の鬼皮と渋皮を同時にむくことができる。



22-210-⓫
FRK-01フルベジ 栗の皮むき器〔M〕

	重量	税抜価格
008857-001	約60g	¥1,500

材質：本体/ABS樹脂 キャップ/ポリプロピレン
刃部/ステンレス刃物鋼

●指かけつき、しっかり握れて力が入れやすい。



22-210-⓬
手造りクルミ割〔M〕

	全長	税抜価格
008024-001	210㎜	¥3,400

材質：SK鋼材



22-210-⓭
18-0木柄クルミ割W〔M〕

	全長	税抜価格
008026-001	180㎜	¥2,400



22-210-⓮
18-0木柄刃付クルミ割〔M〕

	全長	税抜価格
008027-001	180㎜	¥2,400



22-210-⓯
18-0ジャンボにんにく絞り〔M〕

	外寸	全長	税抜価格
022007-001	40×180㎜		¥980
カップ	内径35×高さ35㎜		

22-210-⓰
18-0にんにく絞り〔M〕

	外寸	全長	税抜価格
022008-001	35×155㎜		¥760
カップ	内径29×高さ25㎜		

簡単ににんにく絞り！
ラーメンや餃子の薬味や風味づけに



22-210-⓱
**FV-602
フルベジ にんにくプレス〔M〕**

	重量	税抜価格
022258-001	150×70×50㎜ 約90g	¥1,200

材質：本体/AS樹脂 ハンドル/ナイロン
フタ・押しコマ・スタンド/ポリアセタール



22-211-❶
クルッキー野菜調理器〔M〕

	高さ	税抜価格
008627-001	170×120㎜	¥2,500

材質：本体/AS樹脂
（耐熱温度70℃、耐冷温度−20℃）
フタ/ABS樹脂
（耐熱温度80℃、耐冷温度−20℃）
刃/ハイカーボンステンレス
● 刃を取り外して丸洗いできます。

大容量でたっぷりのみじん切りが作れます。



22-211-❷
ASM-651味わい食房スーパーみじん切り器〔M〕

	容量	税抜価格
045086-001	165×165×200㎜ 1,700㎖	¥2,500

材質：ハンドル・蓋・裏蓋・油用注ぎ口蓋/ABS樹脂、
容器/AS樹脂、
カッターホルダー・シャフト・ギア/ポリアセタール、
カッター刃/ステンレス刃物鋼、
すべり止め/シリコーンゴム



22-211-❸
ベンリナークラシック〔13〕

		高さ	税抜価格
029044-000	アイボリー	321×92×24㎜	¥3,000
029044-001	グリーン	321×92×24㎜	¥3,000

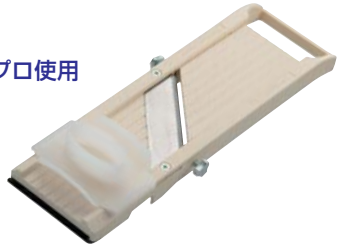
厚み調整（0.5〜3.0㎜）ができます。
※平刃、クシ刃（細目、中目、荒目）付　安全器具付

交換部品		税抜価格
029540-002	平刃	¥790〔15〕
029044-003	クシ刃（細目1㎜）	¥760〔13〕
029044-004	クシ刃（中目3㎜）	¥650〔13〕
029044-005	クシ刃（荒目7㎜）	¥550〔13〕
029044-002	安全器	¥140〔13〕

ベンリナープロフェッショナルシリーズ

①厚さ調節機能を更に充実！従来品より野菜が均一に切れます。
②滑り止めがついて安定感抜群！
③ひっかけ足がついてボールやトレーに引っかけて大量調理も可能に
④平刃、クシ刃（細目1㎜、中目3㎜、荒目7㎜）が付いています。

本格派のプロ使用



22-211-❹
ベンリナー プロフェッショナルシリーズNO.64

	高さ	税抜価格
029540-001	330×93（調理部64㎜）×30㎜	¥3,500〔13〕
029540-002	平刃のみ	¥ 790〔15〕

材質：ABS PP樹脂 エラストマー樹脂
耐熱耐冷温度：−10〜70℃
プロフェッショナル仕様に新機能
クシ刃の替刃は❸と共通です。

幅広タイプ



22-211-❺
スーパーベンリナー プロフェッショナルシリーズNO.95〔13〕

	高さ	税抜価格
029350-007	370×130（調理部95㎜）×37㎜	¥5,600

材質：ABS PP樹脂 エラストマー樹脂
耐熱耐冷温度：−10〜70℃
プロフェッショナル仕様に新機能

交換部品		税抜価格
029350-005	平刃	¥1,160〔13〕
029350-002	クシ刃（細目 1㎜）	¥ 920〔15〕
029350-003	クシ刃（中目 3㎜）	¥ 690〔15〕
029350-004	クシ刃（荒10目 10㎜）	¥ 580〔15〕
029350-009	クシ刃（荒18目 7㎜）	¥ 770〔15〕

スライス専用



22-211-❻
ジャンボ・ベンリナーNO.120〔13〕

	高さ	税抜価格
056243-001	325×160×50㎜	¥5,500

材質/ABS、PP樹脂、エラストマー樹脂
耐熱温度/−10〜70℃
● 専用の平刃用ナットで、平刃は何度でも交換できます。
● お好みにより切れる野菜の厚さが、0.5〜9.0㎜まで厚さ調整ダイヤルで調整できます。

交換部品		税抜価格
029350-005	No.120 平刃	¥1,160〔13〕
056243-003	No.120 平刃止めネジ	¥ 140〔13〕
056243-004	No.120用 安全器具	¥ 340〔13〕
056243-005	No.120用 厚さ調整ダイヤル	¥ 340〔13〕
056243-006	No.120 滑り止めビス2個付き	¥ 560〔15〕



22-211-❼
スーパーベンリナー スタンダード〔13〕

	高さ	税抜価格
029350-008	355×146×40㎜	¥4,500

材質：ABS PP樹脂 エラストマー樹脂
耐熱耐冷温度：−10〜70℃
①厚さ調節ダイヤル付。（0.5〜5㎜）
②平刃、クシ刃（細目1㎜、中目3㎜、荒目7㎜）が付いています。
替刃は❺と共通です。



22-211-❽
VS-101野菜調理器 ベジタリアンスライサー〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
029105-001	325×107×28㎜	360g	¥2,500

付属品：櫛歯：細目/中目/荒目各1枚 ホルダー付き
材質：本体/ABS樹脂　ホルダー/AS樹脂
刃/ステンレス刃物鋼
● 輪切り、紋切り、スライス、千切り、けん、ささがき、みじん切りができます。便利な安全ホルダー付。

スライス専用



22-211-❾
業務用かんたんスライスくん〔10〕

	高さ	重量	税抜価格
057089-001	350×145×28㎜	450g	¥4,500

● スライス幅120㎜
● 厚み調整0〜3.5㎜
● 保護ホルダー付き。

千切り＆スライス つま切りにも最適



22-211-❿
業務用せんぎりスライスくん〔10〕

	高さ	税抜価格
057090-001	350×145×28㎜	¥5,500

● 広いスライス幅120㎜
● つまみを回すだけの厚み調整0〜3.5㎜
● くし刃サイズ細1㎜・中2.5㎜・粗8㎜保護ホルダー付き。

スライス専用



使用例

22-212-❶
PGS-03プログレード厚み調整機能付スライサー〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
072189-001	295×100×34㎜	121g	¥1,800

材質：本体、シャフト、止め金具/ABS樹脂（耐熱温度80℃）
つまみ、ダイヤル/ナイロン（耐熱温度180℃）
ホルダー/ポリプロピレン（耐熱温度110℃）
刃/ステンレス刃物鋼
●厚み調節3段階（1mm　1.5mm　2mm）
収納時に便利な刃のカバーになるホルダー付

キャベツのスライスが楽にできます。 スライス専用



売れてます!

22-212-❷
SFS-101 スーパーフードスライサー（箱入）〔M〕

	高さ	税抜価格
013460-001	385×130×28㎜	¥1,500

重量：360g
材質：本体/ABS樹脂
刃/ステンレス刃物鋼

オプション別売

013460-002	安全ホルダー 70×130×45㎜ 40g	¥ 320
013460-003	ホルダー付セット	¥1,800
013460-004	替刃	¥ 520

●厚み調節できます。
●ワンタッチスライド調節。

ワイドタイプ。半切りのキャベツもそのままスライスできます。 スライス専用



22-212-❸
FSW-01 フレッシュスライサーワイド（ホルダー付）〔M〕

	奥行　幅	高さ	税抜価格
028371-001	382×155	×57㎜	¥1,500

重量：400g
材質：本体/ABS樹脂
刃/ステンレス刃物鋼
●安全ホルダー付きで安心。

スライス専用



人気商品!



22-212-❹
京セラ Fineセラミックスライサー 厚み調節付CSN182WHP〔10〕

		税抜価格
014384-002	95×280×40㎜	¥1,800

材質：刃/ファインセラミックス　ボディー/ABS樹脂
調節バー・櫛刃/ポリアセタール
厚み調節3段階調節可能
食材のスライス厚さ：0.5・1.3・2.0㎜
※洗浄時・収納時に刃があたらないように厚さ調節バーに「洗浄・収納時位置」を設けました。
漂白除菌可能、プロテクター付

22-212-❺
京セラFineせん切スライサー CSN-182SWH〔10〕

		税抜価格
014385-002	91×276×24㎜ 94g	¥1,800

材質：刃/ファインセラミックス
櫛刃/ポリアセタール
ボディー/ABS樹脂
●せん切幅約2.5㎜
●プロテクター付

フワフワの千切りキャベツができる！

スライス専用



22-212-❻
FV-606フルベジ キャベツスライサー〔M〕

		重量	税抜価格
007745-001	265×90×35㎜	約102g	¥1,200

材質：刃部/ステンレス刃物鋼
本体・ホルダー/ABS樹脂
●極細の千切りキャベツができる！
●たまねぎや大根などのスライスにも！



22-212-❼
ベルナーVスライサーBセット〔10〕

		高さ	税抜価格
029562-001	Bセット	360×125×85㎜	¥6,800

セット内容
本体：ブレイブガード（裏面は3.5㎜スライス部品機能付）
安全ホルダー・ブレイドケース
替刃：薄切り2㎜、厚切り5㎜、1.6㎜千切り、3.5㎜千切り



22-212-❽
ベルナーV5Vスライスセット オレンジ〔25〕

		重量	税抜価格
029591-001	373×143×54㎜	258g	¥6,000

耐熱温度：80℃
セット内容：本体+スライス
7㎜幅千切り
3.5㎜幅千切り
収納ケース、安全ホルダー

ワイドな95㎜ スライス専用



22-212-❾
VSV-03V型スライサー ワイドホルダー付〔M〕

いいね!

		税抜価格
028957-001	320×118×30(65)㎜	¥1,500

材質：本体、ホルダー/ABS樹脂
刃部/ステンレス刃物鋼
野菜ホルダー付
●Vカットで食材が横にすべらず、スライス楽々
●厚み調節ネジ付


使用例

22-213-1
PGS-01プログレート スピード千切り器(M)

	本体	重量	税抜価格
072187-001	290×90×30㎜	86g	¥1,800

材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度80℃)
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)
刃/ステンレス鋼
●千切り幅約2㎜


使用例

22-213-2
PGS-02プログレート スピード細千切り器(M)

	本体	重量	税抜価格
072188-001	290×90×30㎜	86g	¥1,800

材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度80℃)
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)
刃/ステンレス鋼
●千切り幅約1.3㎜



22-213-3
PGS-12プログレードスピード太千切り(M)

	本体	税抜価格
014491-001	290×90×30㎜	¥1,800

材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度80℃)、
ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)
●抵抗が少ない極薄の両刃で千切りが簡単にできます。

均一な厚さの短冊切りができる!

スライス専用


安全ホルダー

22-213-4
軽快菜 オニオンスライサー(M)

	本体	税抜価格
004948-001	安全ホルダー付 200×110×10㎜	¥600
004948-002	安全ホルダーなし 200×110×10㎜	¥480

ホルダー:83×55×20㎜
材質:刃/ステンレス刃物鋼
本体/スチロール樹脂(耐熱温度70℃)
●本格刃付け。切れ味バツグン。
●刃の取付角度35°でスムーズな切れ味。

スライス専用



22-213-5
軽快菜
厚み調節スライサー
安全ホルダー付(M)

	本体	税抜価格
027659-001	220×87×23㎜	¥1,120

材質:刃/ステンレス刃物鋼
本体/スチロール樹脂(耐熱温度70℃)
●厚み調節0.3~2.5㎜の7段階の厚さでスライスができます。

スライス専用



22-213-6
3倍速!トリプルウェーブ(10)

	幅	奥行	高さ	税抜価格
011799-001	100×320×30㎜			¥2,000

重量:スライサー/140g、安全ホルダー/40g
材質(耐熱):スライサーボディ/ABS樹脂(80℃)
切れ刃/ステンレス刃物鋼
●3枚刃を採用!文字どおり3倍の速さで調理できるスピードスライサーです。調理の手間を大幅に短縮することができ、特に手間のかかるキャベツの千切りに威力を発揮する時短調理器具です。



22-213-7
FV-615フルベジ
たんざくカッター(M)

	本体	重量	税抜価格
016953-001	283×90×15㎜	約71g	¥1,200

材質:金属部/18-8ステンレス 本体/ABS樹脂
刃/ステンレス鋼
●皮をむした大根や、にんじん、山芋をスライスすると短冊切りができます

大根やきゅうり、にんじん・ごぼうの千切りやツマ切りに!



22-213-8
FV-604フルベジ
千切り・ツマ切り(M)

	本体	重量	税抜価格
014433-001	268×90×14㎜	約80g	¥1,000

材質:金属部/ステンレススチール
樹脂部/ポリプロピレン
●両面を使い分けて千切り・ツマ切りが作れる!

太千切り(しりしり)がらくらく作れる



22-213-9
FSF-01フルベジ
太千切り器しりしり(M)

	本体	重量	税抜価格
072207-001	268×90×14㎜	約75g	¥1,000

材質:金属部/18-8ステンレス
樹脂部/ポリプロピレン
●きんぴら料理などいろいろな野菜のささがきに

サラダをもっと美味しく、お手軽に。

人気商品!



22-213-10
ののじ サラダおろし LDS-01(10)

	重量	税抜価格
011691-001	108×293㎜	166g ¥1,800

材質:刃/430ステンレス 本体/ABS樹脂
柄/エラストマー樹脂 トレイ:PCTG樹脂



22-213-11
04005JuJu蜂の巣(05)

	本体	税抜価格
026651-001	270×85×10㎜	¥1,000

●にんじん・大根・野菜のささがきが驚くほど手早くできます。



22-214-1
四季彩菜木製両用調理器〔05〕

	本体	税抜価格
038188-001	265×82×15㎜	¥750

●みぞ加工してますので野菜が横にぶれにくくツマ切りや千切りが出来るので便利です。



22-214-2
切干突〔05〕

	本体	税抜価格
007350-001 尺5	450×105×25㎜	¥3,300
007350-002 二尺	600×105×25㎜	¥3,600



22-214-3
羽子板切干突〔05〕

	本体	税抜価格
007599-001	350×115×22㎜	¥2,300



22-214-4
木製両用野菜調理器〔05〕

	本体	税抜価格
017085-001	275×85×15㎜	¥550

売れてます!

料理の下ごしらえが簡単にできます。コンパクト設計



22-214-5
ベジタブルスライサー野菜工房Ⅱ〔M〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
036352-002	235	×85	×85㎜	520g	¥1,500

セット内容：収納ケース（受容器兼用）・スライス ・千切り・おろし・つま切り・安全ホルダー
材質：・本体/ABS樹脂 ・フタ/AS樹脂 ・刃/ステンレス刃物鋼
●千切り、おろし、スライス、つま切り、4つのタイプの調理ができます。
●すべり止め付き。安定性よく調理できます。
●専用ケースにコンパクトに収納。



22-214-6
京セラ 調理器5点セットCSN-550 WHN〔10〕

セット内容：スライサー・せん切スライサー・おろしプレート
プロテクター兼しらがねぎカッター

	本体	税抜価格
014366-002	295×102×101㎜ 546g	¥5,500

材質：刃/ファインセラミックス
プロテクター容器・カバー/AS樹脂
スライサー・おろしプレート本体/ABS樹脂
調節バー・櫛刃部/ポリアセタール



まな板なしでラクラク調理



刃が両面刃で往復でスライスできます。

22-214-7
MSN-01ミニスライサーねぎまる〔M〕

	本体	税抜価格
024098-001	58×170㎜	¥480

材質：刃/ステンレス刃物鋼（両面刃）
樹脂部/ABS樹脂

かしこく手軽に野菜をスライス！
まな板を使わず、手早くスライス！





22-214-8
FV-610フルベジきゅうり・ネギスライサー〔M〕

	重量	税抜価格
007752-001	174×53×23㎜ 約30g	¥650

材質：刃部/ステンレス鋼 樹脂部/ABS樹脂
●サラダや酢の物に、味噌汁やそばの薬味に
●調理中に立つから置き場所に困らない



22-214-9
ネギーる〔M〕

	幅	長	厚	税抜価格
024062-001	60	×130	×16㎜	¥900

材質：天然木 刃/ステンレススチール
●手元にスイッと引くだけで、ネギの千切りがきれいにできます。

サッと引くだけ、白髪ネギができる







22-214-10
FNK-01
フルベジ 白髪ねぎカッター〔M〕

	重量	税抜価格
056203-001	138×45×22㎜ 約41g	¥1,300

材質：本体・スライドパーツ/ABS樹脂
キャップ/ポリプロピレン
刃部/ステンレス鋼
●スライドパーツで刃のすき間の目詰まりも解消

これ便利!



22-214-11
0002-560
シェフランド ガーリックピーラー〔00〕

	全長	直径	税抜価格
006954-002	130㎜	34㎜	¥600

材質：シリコン樹脂
●にんにくの薄皮をむくのは大変手間がかかるし指に臭いはつくし。ガーリックピーラーににんにく（房状）を入れ強めに押しながらころがせばきれいに薄皮がむけます。

ホルダー付きで安全にスライス！



22-214-12
FV-607
フルベジ にんにくスライサー〔M〕

	重量	税抜価格
022259-001	170×60×55㎜ 約62g	¥800

材質：刃部/ステンレス刃物鋼
樹脂部：ABS樹脂
●両刃だからすばやくスライス!
●ホルダー付きで手にニオイがつきにくい
●ネギの輪切り、裏面で薬味おろしも

あの面倒な玉ねぎのみじん切りがすぐにできる！



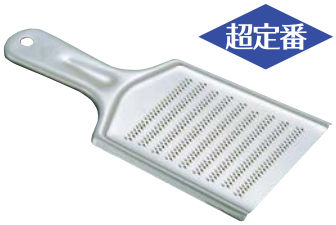
22-214-13
アリゲーターオニオンカッター
カバー付3079〔15〕

	幅	奥行き	高さ	重量	税抜価格
001968-004	105	×280	×105㎜	465g	¥5,900

材質：本体/ABS樹脂
刃/ステンレス鋼 透明容器/トライタン
●皮をむいて半分に切った玉ねぎをセットしたら、上からスライサーをグッと押すだけでみじん切りが完成。みじん切りになった玉ねぎは上の透明容器に入るので目にしみず、散らばりません。

スウェーデン

超定番



22-215-❶
18-0ステンレスおろし金〔M〕

		幅	全長		税抜価格
005059-001	1#	170×300㎜		両面目立	¥5,280
005059-002	2#	165×280㎜		〃	¥4,600
005059-003	3#	130×240㎜		〃	¥3,300
005059-004	4#	130×225㎜		〃	¥2,860
005059-005	5#	105×215㎜		片面目立	¥1,800
005059-008	6#	105×200㎜		〃	¥1,650
005059-009	ミニ大	85×110㎜		〃	¥ 950
005059-010	ミニ小	55×	75㎜	〃	¥ 600



22-215-❷
銅おろし金〔M〕

		幅	全長		税抜価格
005347-001	特1	170×300㎜		両面目立	¥10,300
005347-002	特2	165×280㎜		〃	¥10,000
005347-003	特3	130×240㎜		〃	¥ 6,800
005347-004	特4	130×225㎜		〃	¥ 6,270
005347-005	特5	105×215㎜		〃	¥ 5,500
005347-006	ミニ大	75×120㎜		片面目立	¥ 2,300
005347-007	ミニ小	60×100㎜		〃	¥ 1,500



22-215-❸
ツボエステン卸金〔M〕

			税抜価格
005360-001	大	120×260㎜	¥2,550
005360-002	中	100×200㎜	¥2,150
005360-003	小	95×180㎜	¥1,300
005360-004	ミニ	60×100㎜	¥ 700



22-215-❹
18-0わさびおろしさめ吉〔M〕

		オロシ面	全長	税抜価格
044320-001	ミニ小	60×	60×100㎜	¥1,000
044320-002	ミニ大	75×	75×120㎜	¥1,430
044320-003	小	100×100×180㎜		¥1,930
044320-004	中	125×120×230㎜		¥3,150
044320-005	大	130×145×255㎜		¥3,850

●ステンオロシでサメ皮の感覚



22-215-❺
アルミ板卸金〔M〕

		幅	全長	税抜価格
005064-003	中	109×210㎜		¥ 750
005064-002	大	123×240㎜		¥1,020
005064-001	特大	172×257㎜		¥2,400



22-215-❻
アルミ理想おろし金 舟型〔M〕

		幅	全長	税抜価格
040009-002	大	95×220㎜		¥ 750
040009-001	特大	125×290㎜		¥1,950



22-215-❼
大鬼おろし金〔M〕

		幅	全長	税抜価格
005350-003	小	97×180㎜		¥1,080
005350-004	中	123×230㎜		¥1,370
005350-002	大	126×260㎜		¥1,800
005350-001	特大	170×280㎜		¥2,450

片面目立
厚板ステンレス
きめのあらい大根おろしが出来あがります。

手早くおろせて栄養を
損ないません。



22-215-❽
ライフオンステンレスおろし〔10〕

	幅	全長	税抜価格
005825-001	108×275㎜		¥1,400

●V字型一方向斜目立て。
●凹型のおろし面で大根と刃の接面を拡大。
●受け皿フック付　専用受けケース以外の器を使う時も固定フックでしっかり安定。

おろし板は大きい方がいい！



22-215-❾
ジャンボおろし〔10〕

		税抜価格
012331-001	160×380×95㎜	¥3,600

（おろし面：160×230㎜）
材質：ポリカーボネイト
大型吸盤：100㎜　大型吸盤でガッチリ固定
160×230㎜の大きなおろし板が快適なおろしを実現！レバー操作で着脱自在の大型吸盤が安定した作業を助けます。



22-215-❿
京セラFineおろしプレート CSN-060WH〔10〕

	全長	幅	厚み	税抜価格
005865-001	276×91×24㎜			¥600

材質：本体／ABS樹脂
重量：82g
耐熱温度：本体／70℃
●目詰まりがしにくく、お手入れもラクラク
●握りやすいフィットデザイン設計

大根やにんじん、
山芋などのすりおろしに！





22-215-⓫
FV-605フルベジ ステンおろし〔M〕

		重量	税抜価格
005956-001	268×90×14㎜	約82g	¥900

材質：金属部/ステンレススチール
樹脂部/ポリプロピレン

おにおろし、おろし（細）、
薬味おろしがこれ1枚で作れる！



22-215-⓬
FV-609フルベジ シャリふわおろし〔M〕

		重量	税抜価格
056216-001	248×87×15㎜	約87g	¥650

材質：アクリル樹脂
●3種類のおろしが1枚で作れる！かしこく手軽に使い分けおろし。しょうがやにんにくのすりおろしに。にんじんや山芋などのすりおろしに。



22-215-⓭
竹製 鬼おろし 平型〔05〕

		税抜価格
005406-001	大 340×130×22㎜	¥2,100

●大根・ニンジン・リンゴ等を荒くおろします。
●荒くおろす事により素材が持っている食物繊維がそのままで栄養満点で味わう事ができます。



22-215-⓮
楽ラクおろし〔05〕

		税抜価格
039355-001	290×104×23㎜	¥1,350

●楕円形の穴からおろした物がスイスイと落ち、調理を早く、楽しくできます。
●大根だけではなく、ニンジン・リンゴ等にもどうぞ！
●ボール押さえ溝付でボールに固定できます。



22-215-⓯
ステンレススクレイパー〔10〕

	幅	全長	税抜価格
057157-001	42×140㎜		¥1,350

材質：柄/セラミック 熊手部/ステンレススチール
●ステンレス製でさびにくく、長持ち！
●おろしがね、すり鉢の目づまりがきれいにとれる！
●先端部分が折れにくく安全！



22-215-⓰
オロシ金用ベンリはけ〔M〕

	全長	税抜価格
044106-003	135㎜	¥240

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

新製法『本目立ておろし金』
だから食材の味が活きています。



22-216-1
楽楽オロシてみま専科 極み〔10〕

	外寸	税抜価格
043341-002	125×300×85㎜	¥5,000

材質：おろし金/18-0ステンレス、
受け皿/AS樹脂(耐熱温度80℃)、
滑り止/シリコーンゴム(耐熱温度80℃)、
水切り/ポリプロピレン(耐熱温度120℃)
●水切り付で水分をきれます。
ネット販売不可

手早くおろせて栄養を
損ないません。



22-216-2
おろしま専科 ケース付〔10〕

	外寸	税抜価格
005824-001	108×275×56㎜	¥2,100

ステンレス・ポリプロピレン
●V字型一方向斜目立て。
●凹型のおろし面で大根と刃の接面を拡大。
●受け皿フック付　専用受けケース以外の器を使う時も固定フックでしっかり安定。

ステンレス製の独自のツインレイアウト刃、
おろしやすい3Dおろし金



22-216-3
快菜SSK-10 スーパーおろし器〔10〕

		高さ	重量	税抜価格
057202-001	グリーン/ホワイト	190×113×63㎜	約358g	¥3,000
057202-002	ブラック/レッド	190×113×63㎜	約358g	¥3,000

材質：おろし金/18-8ステンレススチール水切り・受皿/ポリプロピレン
(耐熱温度90℃)滑り止め/エラストマー樹脂(耐熱温度80℃)
●水切りを斜めにセットすることにより、力が入りやすくなりスムーズにおろせます。また傾斜により、大根の水分がしっかり切れます。
●裏面に滑り止めが付いていて、片手でおろせます。

かる〜く、おろせる。洗いやすい



22-216-4
ザ・おろし〔12〕

		税抜価格
005822-001	イエロー 185×106×60㎜	¥2,000
005822-002	ブルー 185×106×60㎜	¥2,000

材質：刃部/ステンレス刃物鋼
受皿/ポリプロピレン
底部/エラストマーゴム

底面にすべり止めストッパーゴムがついてすべらず、楽々スピードオロシ器



22-216-5
スピードおろし"すべらん"〔M〕

	外寸	税抜価格
005403-001	130×265×58㎜ 235g	¥1,500

●本体容器：AS樹脂
●ストッパー：シリコンゴム



22-216-6
PCクイーンジャンボ卸器〔13〕

	外寸	税抜価格
008013-001	120×280×40㎜	¥1,400



22-216-7
理想おろし C型〔13〕

	外寸	税抜価格
040010-001	95×210×35㎜	¥1,000

材質：刃部/18-0ステンレス鋼
受け皿/ポリプロピレン
● 切れ味の良い特殊ステレス刃を穴全体にキメ細かく目立てしているので、雪おろしや山いもをするのに最適。



22-216-8
おろしぼり〔M〕

		税抜価格
049023-001	ホワイト 90×370×65㎜	¥1,000
049023-002	イエロー 90×370×65㎜	¥1,000
049023-003	ブラック 90×370×65㎜	¥1,000

材質：刃部/ステンレス、受皿/AS樹脂(耐熱70℃)、
エラストマー樹脂(耐熱80℃)、
おろし枠/ABS樹脂(耐熱80℃)
●すりおろした物を押さえながら、汁気だけを簡単に絞れます。

しょうが、わさび、にんにくの
卓上おろしにどうぞ。



22-216-9
ステン薄口おろし金ミニ〔M〕

	幅 全長	板厚	税抜価格
005816-001	55×75㎜	1.2㎜	¥530



22-216-10
ミニおろしいちょう〔M〕

		税抜価格
005332-001	85×65㎜	¥720

材質：ステンレス



22-216-11
ミニおろしふぐ〔M〕

		税抜価格
005331-001	110×65㎜	¥720

材質：ステンレス

岩塩がパウダー状になります。



22-216-12
岩塩おろしステンSG-55〔M〕

		税抜価格
004649-001	54×88㎜	¥1,200

板厚 1.5㎜
●岩塩はついておりません。



22-216-13
木製薬味おろしワサビさん(竹ブラシ付)〔05〕

	税抜価格
044182-001 140×72×20㎜	¥950

竹ブラシ132㎜
材質：本体／天然木
おろし金部／ステンレススチール
竹ブラシ／天然竹

職人こだわりの
機能美は様々な
調理シーンに大活躍!!



これ便利!

チョイ置きOK!
最大の特徴が「自立するおろし金」です。

22-216-14
立つ薬味おろしSS-160〔M〕

	税抜価格
036509-001 50×30×160㎜	¥1,500

材質：18-0ステンレス

おろしたてがそのまま混ぜられるので、
無駄が無く、簡単。



刃はしょうが等の繊維がからみにくく、使用後は洗い流すのが簡単です。

22-216-15
レイエおろしスプーンTM1365〔10〕

	幅 全長	税抜価格
005991-001	約40×165㎜	¥1,700

材質：18-0ステンレス
※定価販売商品

ジンジャーティーが手軽に！



22-216-16
18-0ジンジャースプーン〔M〕

		皿部/幅	奥行き	全長	税抜価格
056080-001		33×45㎜		136㎜	¥270

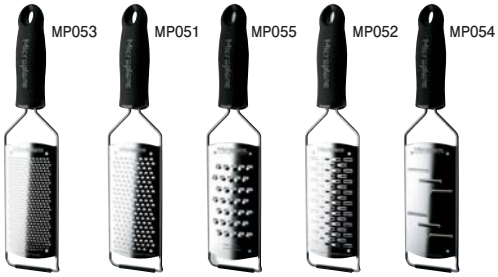
材質：18-0ステンレス



おすすめの食材
MP053：最も細かく卸せるベーシックなタイプ：チーズ、ニンニク、しょうが、柑橘類の皮を細かく卸します。
MP051：やや大きく卸すタイプ：チーズ、にんにく、しょうが、柑橘類などを少し食感を残して卸します。
MP055：大きく卸すタイプ：ニンジン、ゴボウなどの根野菜を大きく卸します。サラダ作りに最適。
MP052：薄く細かく卸すタイプ：キャベツなどの葉野菜、ニンジンなどの根野菜をみじん切り状に卸します。
MP054：チーズやチョコレートなどを薄く幅広く卸します。ニンニクの薄切りにも。

Microplane

ワイド&凸面形状のブレードで、
スピーディーにおろせます。



22-217-1
マイクロプレイングルメ〔20〕

		税抜価格
002360-007	MP053 ゼスター	¥3,500
002360-008	MP051 ミディアムゼスター	¥3,500
002360-009	MP055 ラージゼスター	¥3,500
002360-010	MP052 ミディアムリボン	¥3,500
002360-011	MP054 ラージシェーバー	¥3,500

全長315×幅66×厚み32㎜
材質：卸面/18-8ステンレス
枠ワイヤー/ステンレススチール
ハンドル、本体滑り止め/エラストマー
カバー/PIMM樹脂
アメリカ



人気商品!





22-217-2
マイクロプレインプレミアム ゼスターグレーター MP0611〔20〕

	長さ 幅	税抜価格
031685-005	318×35×33㎜	¥3,000

材質：ブレード/ステンレス、ハンドル・刃部滑り止め/エラストマー、カバー/ポリ塩化ビニール
保護カバー付
● ベーシックなタイプ：パルメザンチーズ、チョコレートをパウダー状に。にんにく、しょうがを繊維を切りながら卸すのにも最適です。
アメリカ



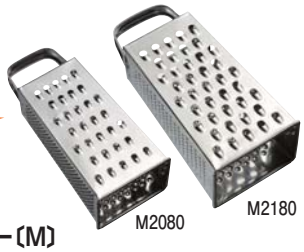


22-217-3
マイクロプレイン プレミアムスパイスMP0602〔20〕

	長さ 幅	税抜価格
031685-007	MP0602 220×28×32㎜	¥2,000

材質：ブレード/ステンレス、ハンドル・刃部滑り止め/エラストマー、カバー/ポリ塩化ビニール
保護カバー付
● 小さなアーモンドなどのナッツ類やナツメグなどを粉末状にし、刃の裏側のU字型の部分に溜めることができます。
アメリカ

おすすめ!!



22-217-4
4面グレーター〔M〕

		全高 面高さ	税抜価格
036608-001	M2080 8インチ	約200(165)× 95×65㎜	¥1,000
036608-002	M2180 9インチ	約225(185)×105×80㎜	¥1,400

材質：ステンレス
4面：オロシ+突き細+突き荒+スライス面







22-217-5
ジャカードボックス2面グレーター〔10〕

	高さ 重量	税抜価格
056176-001	130×65×240㎜ 250g	¥5,000

材質：本体/AS樹脂、ハンドル/サーモプラスティックゴム、底/ポリプロピレン、刃/ステンレススチール
ブレード(刃)：リボン、ファン、コース

22-217-6
ダイヤモンドリナー〔13〕

	税抜価格
016532-001 200×100×80㎜	¥3,000

クロームメッキ仕上

料理に合わせて細目・粗目が選べる！
左右どちらの手でも使いやすい！



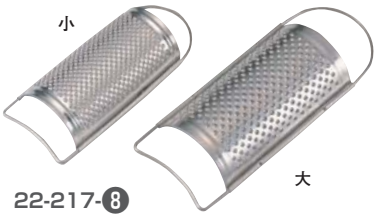


22-217-7
62968ロータリーチーズグレーター〔00〕

	幅	税抜価格
017706-001	115×220㎜	¥3,000

材質：樹脂部/高耐熱ABS 77E(耐熱温度106℃)
刃部/ステンレス鋼(クロム18%)
回転ハンドルの回す方向を変えると細目・粗目が変ります。
<料理例>
細目…サラダ、パスタ、リゾットなど
粗目…ピザ、グラタンなど
食器洗浄機対応

おろし大小は乳製品、
野菜のすりおろしに最適です。



22-217-8
18-8IKD抗菌チーズおろし〔M〕

		税抜価格
005702-001	小（おろし面寸法）128×73㎜	¥1,320
005702-002	大（おろし面寸法）160×87㎜	¥1,740

IKD抗菌 資料 546ページ



22-217-9
京セラ セラミックおろし器〔10〕

	外径 高さ	税抜価格
014130-001	CY-10 93×21㎜	¥1,000
014130-002	CD-18 160×30㎜	¥1,800

材質：本体/陶磁器
すべり止め/シリコン(耐熱温度110℃)

セラミック製なので
臭いうつりがありません。



22-217-10
味わい食房セラミックおろし〔M〕

	高さ 重量	税抜価格
014387-001	ASO-616おろし180×175×34㎜ 560g	¥1,200
014387-002	AYO-618薬味 104× 97×23㎜ 130g	¥ 700

材質：磁器(すべり止め/シリコンゴム)



22-217-11
すりばち〔08〕

	外径 高さ	税抜価格
013409-005	5号 160× 70㎜	¥ 550
013409-006	6号 190× 80㎜	¥ 750
013409-007	7号 220× 90㎜	¥ 1,100
013409-008	8号 250×100㎜	¥ 1,400
013409-009	9号 280×120㎜	¥ 1,700
013409-010	10号 310×130㎜	¥ 2,000
013409-011	11号 330×140㎜	¥ 3,300
013409-012	12号 370×150㎜	¥ 5,300
013409-013	13号 400×160㎜	¥ 7,900
013409-015	15号 460×200㎜	¥19,500



22-217-12
木製すりこぎ棒(朴材)〔M〕

	全長	税抜価格
013071-018	120㎜	¥ 280
013071-015	150㎜	¥ 300
013071-016	180㎜	¥ 320
013071-000	210㎜	¥ 340
013071-001	240㎜	¥ 380
013071-002	270㎜	¥ 460
013071-003	300㎜	¥ 540
013071-004	330㎜	¥ 640
013071-005	360㎜	¥ 720
013071-006	390㎜	¥ 820
013071-007	420㎜	¥ 940
013071-008	450㎜	¥ 1,040
013071-009	480㎜	¥ 1,300
013071-010	510㎜	¥ 1,760
013071-014	540㎜	¥ 2,100
013071-011	600㎜	¥ 2,400
013071-012	750㎜	¥ 3,000
013071-013	900㎜	¥ 3,600



22-217-13
木製太口すりこぎ棒くるみ材〔M〕

	全長	税抜価格
013072-000	120㎜(ミニ並)	¥ 210
013072-001	8号 24cm	¥ 830
013072-002	10号 30cm	¥1,020
013072-003	12号 36cm	¥1,220
013072-004	13号 39cm	¥1,380
013072-005	15号 45cm	¥1,560

材質：さわぐるみ



22-218-❶
肉タタキ 平〔M〕

	全長	税抜価格
022003-001	210㎜	¥2,900

材質：鉄鋳物にニッケルメッキ



22-218-❷
肉タタキ ギザ〔M〕

	全長	税抜価格
022004-001	210㎜	¥2,900

材質：鉄鋳物にニッケルメッキ



22-218-❸
No.446PH ミートハンマー〔10〕

	全長	税抜価格
032017-001	62×62×240㎜	¥2,000

材質：ハンドル/フェノール樹脂
金属部/アルミダイカスト



22-218-❹
アルミ角ミートハンマー〔M〕

	頭	全長	税抜価格
032150-001	30×30×48	×205㎜	¥680



22-218-❺
丸型ミートハンマー〔M〕

	税抜価格
032151-001	33×210㎜ ¥680

でこぼこしたお肉が均一に焼ける、ミートプレス



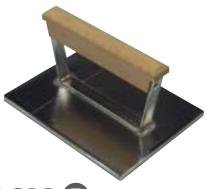




22-218-❻
鋳物ミートプレス丸型〔M〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
032690-001	175	×175	×65㎜	980g	¥3,000

材質：本体/鉄、ハンドル/天然木
●食材の縮みや反りを抑えて、熱が均一に伝わります。



22-218-❼
角型肉押え〔M〕

		税抜価格
022010-001	大 200×150㎜	¥9,000
022010-002	中 180×135㎜	¥8,600
022010-003	小 150×120㎜	¥8,200

材質：本体/鉄鋳物（クロームメッキ）
柄/天然木





22-218-❽
A-146ベーコンプレス丸型〔05〕

	税抜価格
029584-001	220㎜ ¥4,600

板厚：5.5㎜

固い食肉の繊維やスジを簡単にカットできます。



22-218-❾
ジャカードミニ

		税抜価格
012023-006	28×145×105㎜	¥11,500〔05〕
012023-005	替刃ブレード1枚	¥ 2,400〔10〕

刃16×3枚 アメリカ



22-218-❿
ジャカード家庭用〔05〕

		税抜価格
012451-002	28×145×105㎜	¥4,500

刃16×1枚 アメリカ

本体から刃の部分を簡単にとりはずせます。

おすすめ!!



22-218-⓫
ジャカード200315 ニューミートテンダライザー15刃

		高さ	重量	税抜価格
056175-001		150×47×115㎜	210g	¥5,500〔05〕
056175-002	替刃	15刃×1列		¥1,800〔10〕

材質：本体/ABS樹脂、刃/ステンレススチール アメリカ



22-218-⓬
ジャカード200345 ニューミートテンダライザー45刃〔10〕

		高さ	重量	税抜価格
056174-001		150×47×115㎜	300g	¥13,500
056174-002	替刃	15刃×3列		¥ 4,800

材質：本体/ABS樹脂、刃/ステンレススチール アメリカ

固い食肉の繊維やスジを簡単にカットできます。



22-218-⓭
キングミートテンダー〔15〕

	税抜価格
032019-001	160×35×115㎜ ¥16,800

48本刃・440g

サクサク、ふんわり食感になります。火の通りが良くなります。





22-218-⓮
とんかつ専用スジ切り器ニクサス〔10〕

		重量	税抜価格
022260-001	ピンク 125×125×30㎜	230g	¥4,300
022260-002	ブルー 125×125×30㎜	230g	¥4,300
022260-003	グリーン 125×125×30㎜	230g	¥4,300

10刃×2列
材質：本体/ABS樹脂、ブレード/ステンレス
●彫刻刀メーカーが考えた、お肉の理想のすじ切り器。筋切りブレードを「X型」に配置することで、誰でも簡単にすじ切りができる。
※食器洗浄機不可
日本製

固い食肉の繊維やスジを簡単にカットできます。



22-218-⓯
ミートソフター〔M〕

	税抜価格
032020-001	130×130㎜ ¥2,400

刃8列・1枚 家庭用

肉筋切りと肉たたきを組み合わせた近代的なツールです。



22-218-⓰
ビクター プロシェフ 56枚刃〔10〕

	全長	全幅	刃巾	刃長	重量	税抜価格
027673-001	2,585㎜	70㎜	3㎜	25㎜	350g	¥9,500

材質：ステンレス刃物鋼/PA-6
カッター枚数56枚
4列14枚の刃が付いたヘッド部分は、スプリング構造となっており、最も理想的な力で「たたく」と「切り込む」を同時に行えます。
スパイスを肉の内部に浸透させたり、熱の浸透を効果的に高めることで調理時間を短縮します。



22-219-❶

201504ジャガード スーパーテンダーマチック手動H型〔30〕

	幅	長さ	高さ	重量	税抜価格
056265-001	245×762×950㎜			22kg	¥415,000

- ブロック肉のままで処理が出来、ステーキ、焼肉をはじめトンカツ、ローストビーフ、シチューなど各種の用途の肉の処理に最適です。
- 544本の丈夫なステンレス製の刃で肉のスジ等を切ります。
- 特別な工具なしで分解できて掃除などお手入れして頂けます。

モデルHを使用される場合は前方に力がかかりますので必ず台に固定してください。専用のスタンドを使用されることをお勧めします。

メーカー直送 運賃別途



22-219-❷

ジャガード スーパーテンダーマチックH型用スタンド〔30〕

	高さ	重量	税抜価格
056266-001	670×640×700㎜	10kg	¥65,000

材質：18-8ステンレス
前輪ストッパー付きキャスター2個、後輪固定キャスター2個
H型専用スタンドです。本体とは4本のボルトで取り付けします。ボルトは本体に付属しています。

メーカー直送 運賃別途



純綿タコ糸〔M〕

22-219-❸

1kg	糸太さ	長さ	税抜価格
016040-001	#8 1.2㎜	約1,180m	¥6,000
016040-002	#10 1.4㎜	約 920m	¥6,000
016040-003	#12 1.6㎜	約 880m	¥6,000

22-219-❹

360g	糸太さ	長さ	税抜価格
016209-001	#8 1.2㎜	約425m	¥2,670
016209-002	#10 1.4㎜	約340m	¥2,670
016209-003	#12 1.6㎜	約280m	¥2,670
016209-015	#15 1.9㎜	約225m	¥2,800
016209-020	#20 2.0㎜	約160m	¥2,800

22-219-❺

200g	糸太さ	長さ	税抜価格
016041-003	#6 1.0㎜	約310m	¥1,500
016041-001	#8 1.2㎜	約250m	¥1,500
016041-002	#10 1.4㎜	約190m	¥1,500
016041-004	#12 1.6㎜	約160m	¥1,500

22-219-❻

カード巻100m	糸太さ	税抜価格
016042-004	#5 0.9㎜	¥500
016042-001	#6 1.0㎜	¥500
016042-002	#8 1.2㎜	¥650
016042-003	#10 1.4㎜	¥800

優れた伸縮性と綿をしのぐ耐熱性をもち、芽抱菌の心配もありません。



22-219-❼

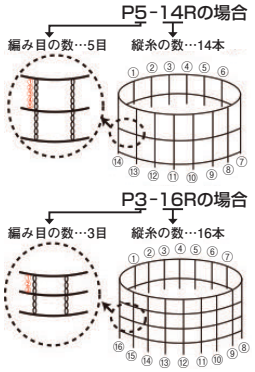
デリネット ポリエステル50m〔M〕

		肉の直径の目安	目	適合ネットマン	税抜価格
024135-000	P5-10R	6～11㎝以下	荒目	10～20型	¥5,200
024135-001	P5-12R	7～13㎝	荒目	10～20型	¥5,600
024135-002	P5-14R	8～15㎝	荒目	20～30型	¥6,300
024135-003	P5-16R	9～17㎝	荒目	20～30型	¥6,800
024135-004	P5-18R	11～20㎝	荒目	30型	¥7,500
024135-009	P3-10R	4.5～8㎝以下	細目	10～20型	¥6,300
024135-005	P3-12R	5～9.5㎝	細目	10～20型	¥7,100
024135-006	P3-14R	6～11㎝	細目	20～30型	¥7,600
024135-007	P3-16R	7～13㎝	細目	20～30型	¥8,200
024135-008	P3-18R	8～15㎝	細目	30型	¥8,700

材質：ポリエステル
耐熱温度：200～250℃（水を含んだ状態）
用途：焼豚（そのまま焼きたいときは綿がおすすめ）、ローストビーフ

［P○-△R］というのは、編み目が○目、縦糸が△本ということを表しています。





焼きものをしたいときはおすすめ



22-219-❽

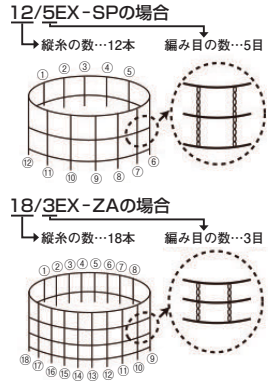
デリネット 綿46m〔M〕

		肉の直径の目安	目	適合ネットマン	税抜価格
024136-000	10/5EX-SP	5.5～6.5㎝以下	荒目	20型	¥ 9,180
024136-001	12/5EX-SP	6.5～7㎝	荒目	20型	¥10,400
024136-002	14/5EX-SP	7.5～10㎝	荒目	20～30型	¥12,570
024136-003	16/5EX-SP	8.5～11㎝	荒目	20～30型	¥14,280
024136-004	18/5EX-SP	9.5～11㎝	荒目	30型	¥16,000
024136-009	10/3EX-ZA	5～6.5㎝以下	細目	10～20型	¥11,100
024136-005	12/3EX-ZA	6.5～8.5㎝	細目	10～20型	¥12,800
024136-006	14/3EX-ZA	7.5～9.5㎝	細目	10～20型	¥15,100
024136-007	16/3EX-ZA	8.5～10.5㎝	細目	20～30型	¥18,840
024136-008	18/3EX-ZA	9.5～12㎝	細目	30型	¥19,560

材質：綿
耐熱温度：200～250℃（水を含んだ状態）
用途：焼豚、ローストビーフ

［○/△EX-SP］というのは、縦糸が○本、編み目が△目ということを表しています。







22-219-❾

ネットマンⅢ〔10〕

	ホーン出口(A)	挿入口(B)	全長	幅	高さ	税抜価格
024137-001	10型	60	90	×390×190×190㎜		¥41,000
024137-002	20型	70	100	×390×190×190㎜		¥41,000
024137-003	30型	90	110	×390×190×190㎜		¥52,000

付属品：ストッパー・押し棒付
1）A、Bの数値は出荷時のおおよその直径です。
2）A、Bの数値は状態により変化します。使用するネットの番手によりますが、ネットをかけた状態ではAの数値は1㎝ほど縮みます。
3）ネットマン各型で挿入可能な肉径はBの数値の範囲内です。凍結肉でご使用になる場合は肉の最大幅がAの数値内におさまる機種をお選びください。

メーカー直送 運賃別途

うまみを逃がさないための素早い解凍。自然解凍より早く！ 約1.7倍の早さで解凍！





22-219-❿

解凍皿クイッ君〔03〕

		外寸	高さ	重量	税抜価格
050174-001	KS-2929 小	188×195×19㎜		540g	¥1,800
050174-003	KS-3181 大	215×250×27㎜		700g	¥2,500

材質：アルミニウム合金（表面加工シリコン塗装）



22-220-❶
ステンカキムキ〔M〕
	全長	税抜価格
006030-002	190㎜	¥800



22-220-❷
ステンレスハマムキ〔M〕
	全長	税抜価格
026118-002	190㎜	¥800



22-220-❸
ステンミル貝ムキ〔M〕
	全長	税抜価格
032021-002	220㎜	¥900



22-220-❹
プラ柄オイスターナイフ〔M〕
	全長	刃渡り	税抜価格
005998-001	大 220㎜	95㎜	¥1,000
005998-002	小 192㎜	65㎜	¥ 800

材質：ステンレス420J2、PP樹脂
耐熱温度120℃
●食器洗浄機でも使用可能なプラ柄のオイスターナイフ、力が逃げずらい太めのしっかりしたグリップです。



22-220-❺
ステンオイスターナイフ〔M〕
	全長	税抜価格
005357-001	大 210㎜	¥1,300
005357-002	小 150㎜	¥ 880



22-220-❻
木柄ステン新型 オイスターナイフワイド〔M〕
	幅	全長	税抜価格
005471-002	25×185㎜		¥760



22-220-❼
ステンホタテムキ〔M〕
	全長	税抜価格
030191-004	小 185㎜	¥110
030191-005	大 225㎜	¥500



22-220-❽
18-8目打〔05〕
	全長	税抜価格
034018-002	148㎜	¥1,300



22-220-❾
18-8T型目打〔05〕
	全長	税抜価格
034019-002	147㎜	¥1,600

先端の回転刃の力で頑固なうろこも簡単にとれる！





22-220-❿
電動うろこ取り機 タスケール AST-150〔20〕
	幅	高さ	奥行	重量	税抜価格
003453-001	200×110×150㎜			2.2kg	¥100,000

ハンドル部分重量：480g　回転数：0～4,500rpm
フレキシブルワイヤー：長さ1.5m
電源：100～240V 50/60Hz
●独自形状の回転刃：傾斜10枚刃の独自形状で、細かな部分のウロコもしっかり取れる！
●モーターはユニット本体に内蔵されているので、回転刃とグリップは水濡れを気にせず丸洗いOK！
●全世界対応の内蔵アダプター採用で100V～240Vまで使用可能！

これ便利！ ウロコが飛び散らず、身を傷つけにくい



22-220-⓫
銀鱗ウロコ取り〔10〕
	税抜価格
003367-001	85×225㎜ ¥4,500

ステンレス製
●ヒラメやハマチ等の粘りのある細かいウロコも手早くきれいに取り除けます。
●鯛頭部の堅く細かいウロコも水なしで熱湯をかけることなくきれいに取れます。



22-220-⓬
本職用ウロコ取り〔M〕
	全長	税抜価格
003038-002	210㎜	¥2,680

PC柱

超定番



22-220-⓭
木柄真鍮うろこ取〔M〕
	全長	税抜価格
003036-001	大 195㎜	¥1,170
003037-001	中 182㎜	¥1,150
003037-002	小 170㎜	¥1,100



22-220-⓮
18-8ステンウロコ取〔M〕
	全長	税抜価格
003173-001	小 24×180㎜	¥2,100
003173-002	大 35×200㎜	¥2,300

ステンレス鋳物

魚の内臓取り用のササラです。



22-220-⓯
魚の内臓取りササラ（ポリプロピレン）〔M〕
	全長	重量	税抜価格
011814-001	190㎜	約30g	¥800

材質：ポリプロピレン樹脂・ステンレス針金
●PP樹脂製ですので洗い易くて衛生的です。

軽いチカラですばやく
綺麗に骨が抜ける！





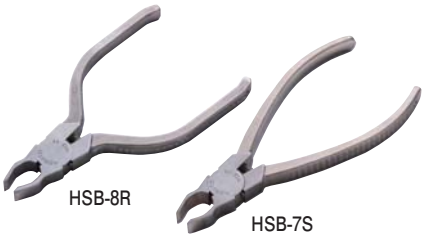
22-221-❶
骨抜き達人Ⅲ〔15〕

	全長	幅	重量	税抜価格
030694-003	126	80㎜	50g	¥3,500

- 骨が抜けやすい先端形状
- 作業に適したハンドル形状
- 取り外して、しっかり洗える
- ステンレス製なので衛生的

究極の小骨抜きツール





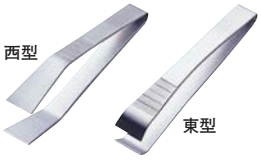
22-221-❷
骨抜き名人〔20〕

		重量	税抜価格
030701-002	HSB-8R 50×120×8㎜	75g	¥9,800
030701-001	HSB-7S 37×128×8㎜	89g	¥9,800

材質：HSB-8S/特殊ステンレス
HSB-7S/ステンレス製

- 1/10以下の軽い力で抜ける!
- 骨が途中で切れず、処理能力が大幅にアップ!
- 滑り止め加工。

売れてます!



22-221-❸
仙武堂すべり止付骨抜〔M〕

	全長	税抜価格
030283-002	東型 118×17㎜	¥900
030283-001	西型 118×17㎜	¥900

材質 18-0ステンレス

腰がやわらかく
つかみやすい!!



22-221-❹
18-8仙武堂骨抜〔M〕

	全長	税抜価格
030082-001	5寸 155×20㎜	¥2,000
030082-002	4寸 118×17㎜	¥1,800

超定番



22-221-❺
18-0美粧骨抜 関東型〔M〕

	全長	税抜価格
030077-001	3.5寸 105×13㎜	¥400
030077-003	4寸 120×13㎜	¥450



22-221-❻
18-0美粧骨抜 関西型〔M〕

	全長	税抜価格
030078-001	3.5寸 105×13㎜	¥470
030078-003	4寸 120×13㎜	¥530



22-221-❼
18-0並骨抜 細柄 関東型〔M〕

	全長	税抜価格
030076-001	3.5寸 105×12㎜	¥400
030076-002	4寸 120×13㎜	¥420



22-221-❽
18-0鶴印骨抜〔M〕

	全長	税抜価格
030080-001	3.5寸 105×18㎜	¥770
030080-002	4寸 120×17㎜	¥840

幅広でこしがやわらかく使いやすいです。



22-221-❾
18-0柳刃骨抜〔M〕

	全長	税抜価格
030079-001	117×14㎜	¥900

イカの姿焼き、松笠切り、
ミソ漬、ロールイカに
ナス、フランクフルト、
ウインナーの
かざり切りに



22-221-❿
いかにも HS-5001〔15〕

	税抜価格
002008-001 HS-5001	¥6,300
002008-002 HS-5001用替刃	¥3,000

全長155㎜ 切込の深さ：0～3.5㎜
標準切込巾：6㎜ 刃全体の巾：60㎜
材質：ステンレス製
※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使いください。

- 短時間に量をこなせ、画一的にきれいに仕上がります。
- ステンレス鋼の特殊な刃を使用しているので切れやすく、切れにくくなったら刃の交換ができます。

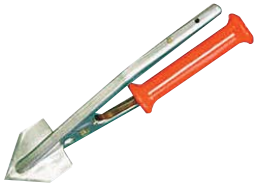
※切り込み巾は用途に合わせて各種ございます。

納期確認



22-221-⓫
樫魚かぎ〔M〕

	全長	税抜価格
011016-001	300㎜	¥3,640
011016-002	330㎜	¥3,760
011016-003	360㎜	¥3,900
011016-004	390㎜	¥4,000
011016-005	420㎜	¥4,100
011016-006	450㎜	¥4,300
011016-011	510㎜	¥5,500
011016-007	540㎜	¥5,500
011016-008	600㎜	¥5,900
011016-009	750㎜	¥7,500
011016-010	900㎜	¥8,800



22-221-⓬
ウニ割りパックリ（スプーンなし）〔M〕

	重量	税抜価格
003443-001	234㎜ 131g	¥14,300



22-221-⓭
ウニ割りスプーン〔M〕

	重量	税抜価格
003444-001 大	180㎜ 17g	¥1,700
003444-002 小	180㎜ 16g	¥1,700



22-221-⓮
B型万能干しカゴ3段〔M〕

	高さ		税抜価格
002124-004	35㎝	350×350×550㎜	¥1,500
002124-005	40㎝	400×400×550㎜	¥1,900
002124-006	50㎝	500×500×550㎜	¥2,400

- 開口部が大きく開くので、中身の出し入れが簡単です。
- 干物や、干し野菜をご家庭で簡単に楽しめます。
- キャンプの際に食器を干しても、虫が入らず衛生的です。



22-222-❶
18-0目玉焼リング〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
034015-001	5cm	50mm×17mm	¥280
034015-002	6cm	60mm×17mm	¥290
034015-003	7cm	70mm×17mm	¥300
034015-004	8cm	80mm×17mm	¥330
034015-005	9cm	90mm×17mm	¥340
034015-006	10cm	100mm×17mm	¥370
034015-007	11cm	110mm×17mm	¥380
034015-008	12cm	120mm×17mm	¥400



22-222-❷
ステン目玉リング 手付〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
034351-001	小	85×15mm		¥640
034351-002	大	115×15mm		¥980



22-222-❸
まんまる目玉焼リング 1個焼用〔05〕

		内径	高さ	税抜価格
034187-001	小	76×19mm		¥5,150
034187-002	大	83×19mm		¥5,600

鉄(テフロン加工)



22-222-❹
まんまる目玉焼リング 1個焼用カバー〔05〕

		外径	税抜価格
034189-001	小	85mm	¥900
034189-002	大	93mm	¥980

(アルミ製)

納期確認

ハンバーグや
コロッケ作りに便利!



22-222-❺
18-8小判リング〔M〕

		高さ	税抜価格
010034-002	小	80×60×10mm	¥530
010034-001	大	90×75×12mm	¥570







22-222-❻
GM-1500 縦切りエッグカッター〔M〕

2分割	高さ	税抜価格
004752-001	220×80×45mm	¥600

食器洗浄機対応

材質:本体/ポリエチレン、金属線材/ステンレススチール
耐熱温度:100℃　耐冷温度:−20℃



22-222-❼
GM-1501 縦切りエッグカッター〔M〕

6分割	高さ	税抜価格
004753-001	220×80×45mm	¥650

食器洗浄機対応

材質:本体/ポリエチレン、金属線材/ステンレススチール
耐熱温度:100℃　耐冷温度:−20℃



22-222-❽
PC縦型玉子切器〔M〕

	税抜価格
016049-001 3本線 6ツ切	¥780
016049-002 1本線 2ツ切	¥770

外寸210×65mm
材質:ポリプロピレン



22-222-❾
18-0ステン玉子切器〔M〕

	税抜価格
016047-001 140×85mm	¥560

8本線

超定番



22-222-❿
PC卵切り器 (ヘッター付)〔M〕

	税抜価格
016048-002 115×85mm	¥200

8本線

ゆで玉子を半分にカットします





22-222-⓫
玉子半ぶんこ〔M〕

	幅	全長	高さ	税抜価格
016941-001	85	120	38mm	¥580

材質:本体/ポリプロピレン(耐熱温度120℃、耐冷温度−20℃)、金属部/ステンレス鋼



22-222-⓬
ステン黄味取〔M〕

	外径	全長	税抜価格
032530-001	76	106mm	¥370



22-222-⓭
うずらカットプッチー〔M〕

	全長	税抜価格
003042-001	135mm	¥750



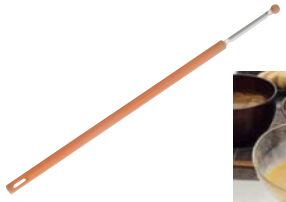
動画あり

22-222-⓮
エッグメーター (エッグタイマー)〔M〕

	高さ	税抜価格
004162-001	56×33×40mm	¥1,400

材質:ポリエステル樹脂 耐熱温度:105℃
- 水と卵と一緒にお鍋に入れて加熱すると、エッグタイマーが外側から変色していきます。
- それと一緒に卵も固まっていきますので、半生、半熟、固ゆでなど、お好みの状態が一目でわかるスグレモノです。

刃で切り混ぜるから
生たまごがなめらかに混ぜられます。





22-222-⓯
まぜ卵〔10〕

	全長	税抜価格
031666-002 イエロー	228mm	¥400
031666-003 オレンジ	228mm	¥400

材質:ステンレス鋼、ポリプロピレン
- カラザもするりと取れます。
- 白身が切れる。



22-223-❶
木製 ところ天突〔05〕

	全長	税抜価格
019273-001	55×37×405㎜・真鍮刃	￥1,200



22-223-❷
木製天突き ワイヤー線〔05〕

	本体	全長	口金	税抜価格
019019-001	中	55×37×495㎜	ステン	￥1,450
019019-003	大	55×62×492㎜	ステン	￥2,200



22-223-❸
18-8チャッキリ〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
017081-010	小	126×265㎜		¥6,000
017081-009	大	150×290㎜		¥6,700
017081-011	スライド板			¥ 220
017081-012	スライド板受け			¥ 260

スライド板・レール厚口1.0㎜タイプ
レール穴：18㎜



22-223-❹
18-8片手種落し〔00〕

		外径	全長	高さ	口径	税抜価格
016066-002	太口	135×255×200㎜			15㎜	¥8,450
016066-001	細口	135×255×200㎜			8㎜	¥8,000



22-223-❺
18-8種落しホルダー〔M〕

		外径	税抜価格
016067-001	小	φ115㎜	¥1,400
016067-002	大	φ130㎜	¥1,440



22-223-❻
18-0プレス粉つぎ〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
010037-003	小	110×	92㎜	0.7ℓ	¥3,200
010037-002	中	110×122㎜		1.1ℓ	¥3,600
010037-001	大	140×122㎜		1.6ℓ	¥4,000



22-223-❼
S印No.312ステン粉つぎ〔00〕

	外径	高さ	税抜価格
010290-001	95×80㎜		¥1,800

材質：18-8ステンレス



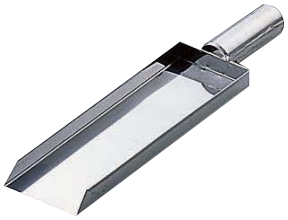
22-223-❽
18-0アンベラ〔M〕

		全長	税抜価格
001013-002	中細小	205㎜	¥270
001013-001	中細大	221㎜	¥360
001013-004	直 小	205㎜	¥270
001013-003	直 大	230㎜	¥340



22-223-❾
18-0丸アンサシ〔M〕

	外径	全長	税抜価格
001265-001	40×425㎜		¥1,360



22-223-❿
18-0角アンサシ〔M〕

	アンサシ部分	柄の長さ	税抜価格
001266-000	95×300㎜	105㎜	¥2,900

おこし金（90㎜）でアンを取り分けます。
225-❸❹掲載



22-223-⓫
たい焼器鉄鋳物〔05〕

	高さ	税抜価格
002371-001	350（木柄含）×165×80㎜	¥6,800



22-223-⓬
千枚通し へり引特大TS-135〔M〕

	針	全長	税抜価格
029304-001	3.0×145㎜	約237㎜	¥520

鋼（クロームメッキ）



22-223-⓭
TS-139万能ピック柱柄〔M〕

	全長	税抜価格
070710-001	200㎜	¥480

樹脂製で
鉄板をキズつけません。



22-223-⓮
AJT-223 味わい食房タコ焼ピック〔M〕

	税抜価格
016720-001	180×22㎜ ¥350

材質：ピン／ポリスチレン（耐熱温度230℃）
柄／ポリプロピレン（耐熱温度110℃）



22-224-❶
18-0小判油引〔M〕

		全長	税抜価格
001068-002	やわ糸タイプ（2連）小	28×70×87㎜	¥1,020
001068-001	やわ糸タイプ（3連）大	33×95×87㎜	¥1,400
001068-004	カタ糸タイプ（2連）小	28×70×87㎜	¥1,050
001068-003	カタ糸タイプ（3連）大	33×95×87㎜	¥1,440



超定番

22-224-❷
パイプ油引〔M〕

カタ糸		外径	全長	税抜価格	ヤワ糸		外径	全長	税抜価格
001064-003	小	27×87㎜		¥360	001064-006	小	27×87㎜		¥370
001064-002	中	36×88㎜		¥450	001064-005	中	36×88㎜		¥440
001064-001	大	42×98㎜		¥540	001064-004	大	42×98㎜		¥520



22-224-❸
パイプ油引用替糸〔M〕

カタ糸		税抜価格	ヤワ糸		税抜価格
001065-003	小	¥230	001065-006	小	¥230
001065-002	中	¥330	001065-005	中	¥320
001065-001	大	¥390	001065-004	大	¥380



22-224-❹
18-0長柄油引〔M〕

		外径	全長	税抜価格
001066-001		27×183㎜		¥580

材質：18-0ステンレス
糸/純綿（やわ糸）

22-224-❺
長柄油引用替糸〔M〕

		税抜価格
001067-001		¥240

材質：純綿（やわ糸）



22-224-❻
布式油引〔M〕

		外径	全長	税抜価格
001073-001		37×165㎜		¥890

材質：18-0ステンレス　布：純綿

22-224-❼
布式油引用替布〔M〕

		税抜価格
001074-001		¥650

材質：純綿





22-224-❽
木柄油引〔M〕

		木柄長さ	全長	税抜価格
001574-001	小	260㎜	約370㎜	¥1,200
001574-002	大	310㎜	約460㎜	¥1,580

糸：純綿

22-224-❾
本職用油引〔M〕

		外径	全長	税抜価格
001575-001	小	28×118㎜		¥1,050
001575-002	大	37×118㎜		¥1,340

材質：18-0ステンレス　糸：純綿
糸がパイプに全部つまっています。
押し出して使います。

22-224-❿
糸油引〔M〕

		外径	全長	税抜価格
001576-001	小	25×150㎜		¥1,650
001576-002	大	30×150㎜		¥1,850

（全長約190㎜）　糸：純綿
糸を少しずつほどいて使います。

22-224-⓫
タコ焼油引〔M〕

		外径	全長	税抜価格
001577-001		22×105㎜		¥400
001577-002		替糸		¥230

糸：純綿

22-224-⓬
ファースト油引〔M〕

		外径	全長	税抜価格
001578-001	小	28×118㎜		¥560
001578-002	中	37×118㎜		¥670
001578-003	大	42×118㎜		¥810

材質：18-0ステンレス　糸：純綿
- 糸を縛らずバネで止めていて清潔です。
- 手にあたる部分がビニールで手のあたりがよい。

22-224-⓭
ファースト油引替糸〔M〕

		税抜価格
001581-001	小	¥420
001581-002	中	¥470
001581-003	大	¥550

材質：純綿

22-224-⓮
木柄油引 ループ状〔M〕

		木柄長さ	全長	税抜価格
039421-001	小	215㎜	約370㎜	¥1,730
039421-002	大	260㎜	約480㎜	¥2,020

材質：糸/純綿
ひもがループ状で先切れがありません。



油をひく糸の長さを調整できます。

22-224-⓯
ミツワ18-0 スライド式油引〔M〕

		外径	全長	税抜価格
001071-003	小	25×105㎜		¥600
001071-002	中	35×105㎜		¥690
001071-001	大	45×105㎜		¥800

22-224-⓰
ミツワスライド式 油引用替糸〔M〕

		税抜価格
001072-003	小	¥410
001072-002	中	¥440
001072-001	大	¥490

超定番



22-224-⓱
文化油引〔M〕

		外径	全長	税抜価格
001070-002	小	28×	83㎜	¥190
001070-001	大	35×125㎜		¥380

バネを利用することで油にひたり放しにならず、つけたい時だけつけることができます。









22-224-⓲
18-0バネ付油引セット〔M〕

		外径	高さ	芯の径:外寸	税抜価格
001078-002	小	75×120㎜	27㎜		¥1,200
001078-001	大	85×130㎜	39㎜		¥1,500

22-224-⓳
ミツワポリカバネ付 油引セット（小）〔M〕

		税抜価格
030620-001	70×130㎜	¥1,240

替え糸は小の001079-002です。

22-224-⓴
ミツワバネ付 油引セット用替糸〔M〕

		税抜価格
001079-002	小	¥330
001079-001	大	¥440

⓲⓳専用です

22-224-㉑
ミツワ18-0スライド式 バネ付油引セット〔M〕

		外径	税抜価格
013961-001	大	80×130㎜	¥1,750
013961-002	特大	100×160㎜	¥3,340

22-224-㉒
ミツワスライド式 油引セット用替糸〔M〕

		税抜価格
013962-001	大	¥450
013962-002	特大	¥700

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

サッと使える！ 洗えて清潔！
便利なシリコーン製ハケ



22-225-❶
フォルマワンプッシュ油引き（ボトル式）〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
045073-001	ホワイト	66×128㎜		60㎖	¥700
045073-002	オレンジ	66×128㎜		60㎖	¥700

材質：全体蓋・油受け容器/AS樹脂、キャップ/PP、タンク容器/PE、ハケ・パッキン/シリコーンゴム
●グリップ部に食用油を注入、サイドを押すと適量の油が注げ、約100回の連続使用ができます。



22-225-❷
フォルマワンプッシュ油引き（バネ式）〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
045074-001	ホワイト	63×153㎜		35㎖	¥700
045074-002	オレンジ	63×153㎜		35㎖	¥700

材質：油受け容器/ソーダーガラス、フタ・ネジ部/PP、バネ・CSリング/ステンレス鋼、ハケ/シリコーンゴム
●ハケが油に浸からない清潔構造で、油の量が調整しやすいです。



22-225-❸
18-0木柄起金〔M〕

		幅	全長	税抜価格
005982-001	小	65×177㎜		¥ 430
005982-002	中	70×184㎜		¥ 440
005982-003	大	75×185㎜		¥ 450
005982-004	3寸	90×218㎜		¥ 730
005982-005	3.5寸	105×240㎜		¥ 830
005982-006	4寸	120×269㎜		¥ 900
005982-007	5寸	150×374㎜		¥1,960

超定番 ❸❹



22-225-❹
18-0共柄起金〔M〕

		幅	全長	税抜価格
005981-001	小	65×180㎜		¥ 210
005981-002	中	70×183㎜		¥ 230
005981-003	大	75×185㎜		¥ 230
005080-003	3寸	90×218㎜		¥ 310
005080-002	3.5寸	105×241㎜		¥ 370
005981-006	4寸	120×267㎜		¥ 620
005981-007	5寸	150×371㎜		¥1,590

おすすめ!!
起金・ヘラ・
コテ・トング置きに

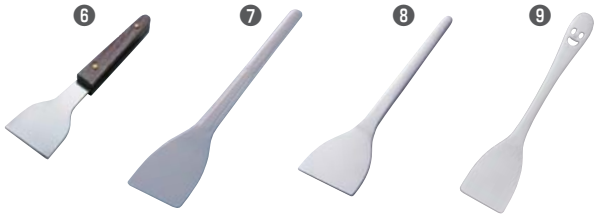




22-225-❺
ステン ヘラ・トング置き〔M〕

		高さ（溝幅）	税抜価格
005894-001		60×60×30㎜（30㎜）	¥850

材質：18-0ステンレス



22-225-❻
ステン木柄文字ヘラ〔M〕

		税抜価格
035242-001	小 30×105㎜	¥300

22-225-❼
18-8厚口文字焼ヘラ〔M〕

		税抜価格
035246-001	30×132㎜	¥270

22-225-❽
ステン文字ヘラ〔M〕

			税抜価格
035121-002	厚口	小 29×112㎜	¥60
035121-001	厚口	大 34×130㎜	¥90

22-225-❾
N-26 21ステンニコもんじへら〔M〕

		全長	税抜価格
022199-001		132㎜	¥320



22-225-❿
18-0お好み用長皿〔M〕

			税抜価格
005082-002	小	355×110㎜	¥850
005082-001	大	460×110㎜	¥980



22-225-⓫
モリブデン入ソースポット〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
015016-001		95×110㎜		¥1,600



22-225-⓬
モリブデン入ジャンボソースポット〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
015017-001		115×123㎜		¥3,000



22-225-⓭
モリブデン角タレ入〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
006426-001		100×100×90㎜		¥2,900



22-225-⓮
モリブデン目盛付ソース差〔M〕

		高さ	税抜価格
015197-002	0.5ℓ φ	90×	98㎜ ¥2,900
015197-001	1ℓ φ105×130㎜		¥4,150



22-225-⓯
18-8ラムポット〔00〕

		高さ	税抜価格
039085-001	500cc φ70㎜	108㎜	¥5,850
039085-002	750cc φ80㎜	118㎜	¥6,600

タレ入です。



22-225-⓰
UKポリカーボネイト角タレ入〔M〕

		高さ	税抜価格
006311-001	台 付	95×95×90㎜	¥3,050
006311-002	台なし	95×95×82㎜	¥2,880

耐熱温度：120℃
刷毛置き付

巻渕じゃないので清潔です。



22-225-⓱
18-0平渕丸型ステーキカバー〔M〕

		外径	税抜価格
013084-001	18cm	180㎜	¥1,800
013084-002	21cm	210㎜	¥2,050
013084-003	24cm	240㎜	¥2,420



22-225-⓲
18-8角ステーキカバー〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
013086-004	小	297×232×50㎜		¥3,300
013086-003	中	325×260×53㎜		¥3,600



22-226-❶
ミツワ18-8オイルサーバー〔M〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
005359-002	小(ミニ)	73×130㎜		250cc	¥2,900
005359-001	大	73×170㎜		420cc	¥3,950



22-226-❷
M 18-0手付油引入〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
001082-002	小	76×50㎜		¥450
031522-003	大	70×70㎜(手付)		¥220



22-226-❸
M 油引入(油つぼ)〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
001076-003	18-0小	76×50㎜		¥300
001076-001	18-8大	85×75㎜		¥700



22-226-❹
M 18-8寸胴コップ手付〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
019789-009	9cm	92×	90㎜	¥1,250
019789-010	10cm	105×100㎜		¥1,300

内側ツヤ消し研磨。



22-226-❺
M 18-8手無しコップ7cm〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
019793-007	74×72㎜		¥900



22-226-❻
18-8小判油引入0号〔−05〕

	外寸	高さ	税抜価格
026018-002	106×137×61㎜		¥800



22-226-❼
M 18-0お好みカップNo.1(おわん型)〔M〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
005085-001	110×57㎜		約330cc	¥750

●鋲止



22-226-❽
M 18-0お好みカップNo.2(スリバチ型)〔M〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
005086-001	127×55㎜		約390cc	¥850

●鋲止



22-226-❾
M 18-0お好みカップ(おわん型)〔M〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
005088-002	No.5 153×57㎜		約700cc	¥1,160

●鋲止



22-226-❿
M 18-0両口お好みカップ#5〔M〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
005892-005	153×57㎜		700cc	¥1,300



22-226-⓫
18-8プレスお好みヤクミ入〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
005083-001	150×80×55㎜		¥3,100



22-226-⓬
18-8手なし片口ボール目盛付〔M〕

		内径	高さ	税抜価格
006003-003	15cm	150×83㎜		¥1,750
		(目盛 200、400、600cc)		
006003-002	18cm	180×85㎜		¥2,150
		(目盛 300、600、1,000cc)		
006003-001	21cm	210×90㎜		¥2,550
		(目盛 500、1,000、1,500cc)		



22-226-⓭
18-8手付片口ボール目盛付〔M〕

		内径	高さ	税抜価格
006004-003	15cm	150×83㎜		¥1,950
		(目盛 200、400、600cc)		
006004-002	18cm	180×85㎜		¥2,350
		(目盛 300、600、1,000cc)		
006004-001	21cm	210×90㎜		¥2,800
		(目盛 500、1,000、1,500cc)		



22-226-⓮
18-8共柄手付ボール口付目盛付〔M〕

		外径	深さ	柄	容量	税抜価格
019230-015	15cm	160×60㎜		120㎜	850cc	¥2,500
019230-018	18cm	190×75㎜		125㎜	1,550cc	¥2,800
019230-021	21cm	220×85㎜		125㎜	2,200cc	¥3,400

ヨーロッパのレストランで
おなじみの手動パスタマシン。
場所を取らない設計の業務用。

イタリア生まれの万能製麺機 パスタマシーン imperia インペリア 業務用



22-227-❶ インペリア R-220〔05〕 手動式

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
002014-001	325	×220	×250㎜	￥160,000

ローラー幅：220㎜
ローラー最大開口：5㎜、最小開口：0.1㎜
重量：本体／10.5kg
材質：スチールクロムメッキ
イタリア

置く場所を選ばないパスタマシーン。
さらに静かな運転音。



22-227-❷ インペリアパスタマシン 電動PRO220 IMP037〔05〕 電動

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
002013-022	360	×220	×250㎜	￥420,000

ローラー幅：220㎜　ローラー最大開口：5㎜/最小開口：0.1㎜
重量：17.1kg　電圧：単相120V　消費電力：140W
材質：スチールクロムメッキ　コード長さ：1.8m
カッターは別売です。
イタリア



22-227-❸ PRO・R-220専用カッター〔05〕

			税抜価格
006089-008	NRT-1	1.5㎜巾 パヴェッテ	￥40,000
006089-009	NRT-2	2.0㎜巾 タリアテーレ	￥40,000
006089-010	NRT-3	4.0㎜巾 トレネッテ・リングイーネ	￥40,000
006089-011	NRT-4	6.5㎜巾 フィットチーネ	￥40,000
006089-012	NRT-5	12.0㎜巾 ラサネッテ	￥40,000

ローラー幅：220㎜
重量：約2.2kg
イタリア

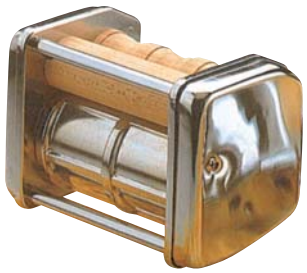
イタリアのラテン系家庭用製麺器。
家庭で手軽に
本格パスタ作り！

イタリア生まれの万能製麺機 パスタマシーン imperia インペリア



インペリアSP-150用
オプション





22-227-❹ インペリア パスタマシーン SP-150新型〔05〕

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
002015-000	サイズ：セット時194×270×158㎜			￥16,500

ローラー：幅140㎜ 開口：約0～2㎜（6段階）
刃：幅145㎜ カッター2㎜&6.5㎜幅付
トレー：150×120㎜ 重量：3.3kg
材質：スチールクロムメッキ
●オプションとして❺に替刃（別売）が有ります。
●トレーに麺生地をのせるとはずれにくくセットされます。
家庭用
イタリア

22-227-❺ インペリア パスタマシン SP-150用替刃〔05〕

	カット幅		税抜価格
006090-001	T-1 1.5㎜	パヴェッテ	￥9,600
006090-005	T-2 2.0㎜	タリアテーレ	￥9,600
006090-004	T-3 4.0㎜	トレネッテ・リングイーネ	￥9,600
006090-002	T-4 6.5㎜	フィトチーネ	￥9,600
006090-003	T-5 12.0㎜	ラサネッテ	￥9,600
006090-006	丸刃直径2.0㎜	スパゲティ	￥9,600

イタリア

22-227-❻ インペリア マカロニメーカー〔15〕

	税抜価格
031250-001	￥11,000

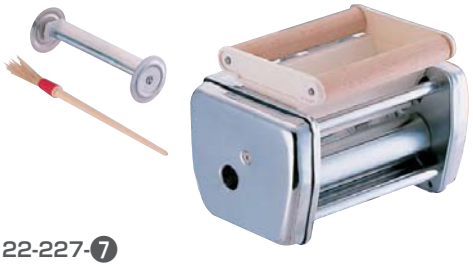
インペリアSP-150用オプション
マカロニ寸法/25㎜3種類取
SP-150（別売）専用です。
イタリア

使用例



25㎜幅のパスタ生地をいれ回転させるとあっと言う間に3種類のマカロニができます。

インペリアSP-150用
オプション





22-227-❼ インペリア ラビオリメーカー〔15〕

	本体	高さ	税抜価格
039115-001	150×110×110㎜		￥11,000

角型ラビオリ寸法：27×27㎜
一列3ヶ取
SP-150（別売）専用です。
イタリア

使用例



22-227-❽ インペリア ラビオランプ〔13〕

	ラビオリ寸法	税抜価格
039046-001	円型 12ヶ取 52×52㎜	￥4,500
039046-004	三角 18ヶ取 60㎜	￥4,500
039046-002	角型 24ヶ取 40×40㎜	￥4,500
039046-003	角型 44ヶ取 25×25㎜	￥4,500

※ローラーめん棒付直径28×150㎜
外寸337×116×高さ18㎜
イタリア



22-227-❾ 鉄鋳物 製麺機〔15〕

		高さ	重量	税抜価格
014418-001	本体 2㎜幅刃付	300×290×280㎜	11kg	￥80,000
014418-003	本体 4㎜幅刃付	300×290×280㎜	11kg	￥80,000
014418-004	替刃 2㎜幅			￥30,000
014418-002	替刃 4㎜幅			￥30,000

ローラー幅：112㎜
材質：本体・ハンドル/鋳鉄、ガイド/天然木、切刃・のしロール/18-8ステンレス、ハンドル握り棒/ABS樹脂
●そば、うどん、ラーメン、パスタが作れます。
●麺の太さは、刃物を替えれば簡単にお好みの太さの麺が楽しめます。

スパゲティてぼは ➡ 117ページへ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-228-1
18-8New スパゲティトング〔M〕

	全長	税抜価格
013417-001	小 185㎜	¥720
013417-002	大 250㎜	¥960



22-228-2
シェフランド スパゲティーレードル〔00〕

	全長	頭	税抜価格
012970-004	323㎜	11本刃	¥1,800

本体:18-8ステンレス
樹脂部:ABS樹脂(耐熱80℃)



22-228-3
ジミー18-8 スパゲティチェック〔00〕

	板厚	税抜価格
057007-001	68×185×8㎜ 1.8㎜	¥950

●パスタを入れる穴は1・2・4人分です。



22-228-4
0002-189 Jimi アルデンテチェック〔00〕

	板厚	税抜価格
057008-001	31×230×20㎜ 2.0㎜	¥500

●パスタのゆで具合をチェックする器具です。
●スプーンの首元の爪の所にパスタを引っ掛けてパスタをチェックします。

入門用麺打ちセットの廉価版です。麺打入門DVDが付いているため、
初めての方でもそばを打つことができます。



22-228-5
A-1200普及型麺打セット〔05〕

税抜価格
034298-001 ¥23,800

セット内容	サイズ	材質	重量
麺台A-1202	600×600×25㎜	桐	3,500g
麺棒A-1007	600×30㎜	イエローポプラ	220g
こね鉢A-1201	360㎜	フェノール樹脂	1,700g
こま板A-1210(小)	150×195×40㎜	スプルス	130g
麺切庖丁A-1031	240㎜	焼入鋼	290g

そば打ち・うどん打ち入門DVD



22-228-6
A-1230家庭用麺打ちセットA〔05〕

税抜価格
034301-001 ¥21,300

セット内容	サイズ	材質	重量
麺台A-1087	600×600×25㎜	桐	2,600g
麺棒	600×30㎜	椎	180g
こね鉢A-1208	360㎜	ABS樹脂	1,600g
こま板A-1215(小)	150×200×35㎜	桐	80g
麺切庖丁A-1052	240㎜	SK-6	260g

そば打ち・うどん打ち入門DVD



22-228-7
18-0こね鉢〔M〕

	内径	外径	深さ	税抜価格
010004-001	40㎝	400×430×109㎜		¥5,200
010004-006	45㎝	450×480×120㎜		¥7,000

材質:18-0ステンレス



22-228-8
こね鉢黒内朱〔−05〕

	外径	高さ	税抜価格
010814-004	尺2 360×100㎜		¥ 7,300
010814-005	尺5 452×105㎜		¥13,000
010814-006	尺6 481×108㎜		¥23,000
010814-007	尺8 540×110㎜		¥28,000

材質:フェノール樹脂　ウレタン塗装



22-228-9
木製粉フルイ21㎝〔M〕

	税抜価格
003334-001	50メッシュ ¥2,800
003334-002	70メッシュ ¥2,800

網:ステンレス

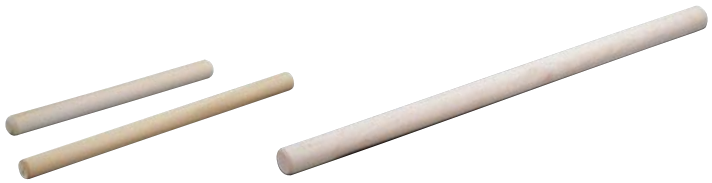
衛生的で食材ごとの
使い分けができるめん棒です。



22-229-1 ハセガワのカラーめん棒〔10〕

ブルー	グリーン	ピンク	イエロー	直径	長さ	重量	税抜価格
034408-001	034408-002	034408-003	034408-004	30×	300㎜	190g	￥ 8,000
034408-005	034408-006	034408-007	034408-008	30×	450㎜	280g	￥ 9,300
034408-009	034408-010	034408-011	034408-012	30×	600㎜	370g	￥10,500
034408-013	034408-014	034408-015	034408-016	30×	900㎜	560g	￥12,500

材質：超高分子量ポリエチレン+木芯
耐熱温度：100℃
●消毒保管庫、煮沸消毒5分に対応。食洗機の使用も可能。生地がくっ付きにくい素材を使用しています。洗浄後の水切れも良く、すぐに使用可能です。
HACCP対応



22-229-2 木製めん棒（朴材）〔M〕

	外径	長さ	税抜価格
034011-001	30×	300㎜	￥ 460
034011-002	30×	330㎜	￥ 540
034011-003	30×	360㎜	￥ 600
034011-004	30×	390㎜	￥ 660
034011-005	30×	450㎜	￥ 740
034011-006	30×	480㎜	￥ 840
034011-007	30×	600㎜	￥1,020
034011-008	35×	750㎜	￥1,500
034011-009	35×	900㎜	￥2,040
034011-010	35×	1,200㎜	￥3,860

22-229-3 木製太口麺棒（桜材）〔M〕

	外径	長さ	税抜価格
034012-001	40×	300㎜	￥ 1,250
034012-002	40×	360㎜	￥ 1,400
034012-003	40×	450㎜	￥ 1,590
034012-004	40×	600㎜	￥ 3,500
034012-005	40×	750㎜	￥ 6,400
034012-006	40×	900㎜	￥ 7,320
034012-007	40×	1,000㎜	￥ 8,300
034012-008	40×	1,200㎜	￥10,500



22-229-4 木製めん台（めん棒付）〔M〕

	高さ	税抜価格
034071-002	中 600×800×75㎜	￥28,300
034071-001	大 800×900×75㎜	￥38,200

材質：スプルス材



22-229-5 切り台〔05〕

		税抜価格
007656-001	A-1019 300×600×50㎜	￥12,300

重量2.8kg
材質：スプルス材



22-229-6 桐コマ板〔M〕

	高さ	税抜価格
010757-001	300×220×30㎜	￥3,150

折り紙つきの固さ



22-229-7 樫めん棒〔M〕

	長さ	外径	税抜価格
034076-001	90cm	900×35㎜	￥4,000
034076-002	110cm	1,100×35㎜	￥4,900



22-229-8 ローラー式めん棒白木柄〔05〕

	ローラー部 外径	長さ	全長	税抜価格
034073-002	40×270×450㎜			￥850



22-229-9 そば・粉用はけA-1850〔05〕

		税抜価格
015221-001	350×75×16㎜	￥5,000

材質：柄/ぶな　刷毛/黒アズロン



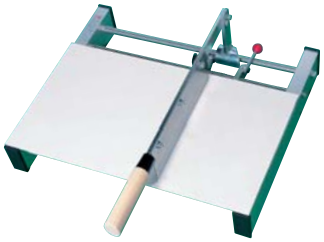
22-229-10 い草粉ホーキ〔M〕

		税抜価格
003332-001	260×180×20㎜	￥300

22-229-11 ミニ竹バケ〔M〕

		税抜価格
003333-001	120×50×12㎜	￥450

家庭でのそば・うどん等、
麺切りが簡単・便利に



22-229-12 CutCut麺切台〔05〕

コード	034211-002	034211-001
品番	A-1300	A-1000
高さ	約160㎜	約160㎜
横幅	約600㎜	約445㎜
奥行	約400㎜	約365㎜
包丁刃長	約270㎜	約225㎜
台	アルミニューム	
材質	SUS-440A	
重量	約6.6kg	約4.5kg
税抜価格	￥58,000	￥43,000

動画あり

麺切り幅は1.8～10㎜
●女性でも簡単に使え便利です。
●自動的に包丁が移動します。麺の切り巾が自在。



22-229-13 東一誠共柄麺切包丁〔M〕

	刃渡り	税抜価格
001048-001	300㎜	￥127,200

材質：刀身/白鋼



22-229-14 切れ者麺切包丁〔05〕

	刃渡り	重量	税抜価格
034308-001	A-1012 300㎜	700g	￥28,000

糸巻
材質：安来鋼青紙Ⅱ号



22-229-15 正広10635ステン麺切庖丁240㎜〔08〕

	刃渡り	税抜価格
034119-024	240㎜	￥14,000

納期確認



22-229-16 普及型麺切包丁全鋼〔05〕

	刃渡り	重量	税抜価格
034317-001	A-1031 240㎜	290g	￥4,400
034317-002	A-1032 270㎜	370g	￥5,750

材質：S-55C



22-229-17 正本 本霞・玉白鋼 ソバ切庖刀〔20〕

	重量	税抜価格
031047-001	30cm 1,150g	￥151,400
031047-002	33cm 1,230g	￥176,000
031047-003	36cm 1,330g	￥218,400

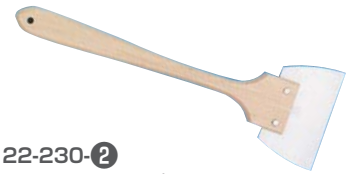
納期確認



22-230-❶
木柄三角シリコンゴムヘラ長柄(M)

		幅	全長	税抜価格
010492-001	小	95×290㎜		¥1,300
010492-002	大	120×335㎜		¥1,700
010492-003	特大	150×345㎜		¥2,250

柄の厚み:16㎜　柄の材質:朴
ゴム:東芝シリコンゴム使用
耐熱温度:−50℃〜200℃



22-230-❷
長柄シリコンゴムヘラ(05)

		幅	全長	税抜価格
010777-001	小 No.303	100×355㎜		¥1,450
010777-002	大 No.304	125×405㎜		¥1,900



22-230-❸
木柄シリコンゴムヘラ(05)

		幅	全長	税抜価格
010374-001	小 No.301	100×180㎜		¥ 950
010374-002	大 No.302	125×200㎜		¥1,300



22-230-❹
木柄シリコンゴムヘラ(短柄)

		幅	全長	税抜価格
010285-005	HG 小	95×185㎜		¥1,000(M)
010285-006	HG 大	120×195㎜		¥1,400(M)
010285-004	HG 特大	150×215㎜		¥2,400(M)
010285-001	Ⓢ 小	95×185㎜		¥1,150(00)
010285-002	Ⓢ 大	120×195㎜		¥1,600(00)

材質:ハンドル/天然木
ヘラ/シリコンゴム(耐熱200℃)

超定番



22-230-❺
木柄ゴムヘラ(短柄白)(00)

		幅	全長	税抜価格
010284-003	小	95×185㎜		¥820
010284-002	大	120×195㎜		¥950

材質:ハンドル/天然木
ヘラ/合成ゴム(耐熱100℃)



22-230-❻
PC 柄ゴムヘラ(M)

		幅	全長	税抜価格
010286-002	小	97×180㎜		¥1,530
010286-001	大	125×205㎜		¥1,800



22-230-❼
プラ柄シリコンゴムヘラ(白)(M)

		幅	全長	税抜価格
056336-002	小	97×185㎜		¥2,260
056336-001	大	125×204㎜		¥2,830

材質:シリコン、プラスチック
耐熱温度:ヘラ部/200℃、ハンドル/110℃



22-230-❽
新ベラ(食品用)No.305(05)

		幅	全長	税抜価格
012271-001	95×195㎜			¥930

材質:ゴム/シリコン プラスチック柄



22-230-❾
B-012シリコンモノクリーナーワイド(00)

		幅	全長	税抜価格
035096-001	110×205㎜			¥2,150

材質:シリコンゴム(耐熱260℃)
芯金属部:66ナイロン樹脂(耐熱温度200℃)



22-230-❿
B-011シリコンモノクリーナー(00)

		幅	全長	税抜価格
035097-001	60×255㎜			¥1,600

材質:シリコンゴム(耐熱260℃、耐冷温度−20℃)
芯金属部:ステンレススチール



22-230-⓫
シリコンベラL No.318(05)

		幅	全長	税抜価格
029387-001	125×365㎜			¥4,050

シリコンゴムと樹脂の一体成型
耐熱200℃　耐冷−30℃
抗菌



22-230-⓬
シリコンヘラ No.317(05)

		幅	全長	税抜価格
012382-001	105×220㎜			¥2,560

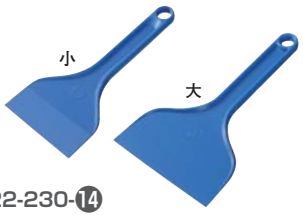
シリコンゴムと樹脂の一体成型
耐熱200℃　耐冷−30℃
抗菌



22-230-⓭
ポリヘラ(05)

		幅	全長	税抜価格
030168-002	No.311 小	95×200㎜		¥430
030168-001	No.314 大	128×220㎜		¥660

※耐熱温度:150℃
抗菌



22-230-⓮
ポリヘラブルー(05)

		幅	全長	重量	税抜価格
074013-001	小	96×198㎜	45g		¥500
074013-002	大	127×224㎜	60g		¥760

材質:ナイロン樹脂
耐熱温度:180℃



22-230-⓯
シリコントレール No.320(05)

	税抜価格
020772-001 135×90㎜	¥2,720

耐熱:200℃　耐冷:−30℃
●柄のないゴムヘラとして使用します。
●マナ板の水切などにも使えます。
抗菌



22-230-⓰
18-0スケッパー(00)

		幅	高さ	税抜価格
013377-001	10.5㎝	105×105㎜		¥570
013377-002	12.0㎝	120×105㎜		¥620
013377-003	13.5㎝	135×110㎜		¥660
013377-004	15.0㎝	150×110㎜		¥720



22-230-⓱
耐熱ドレッジブルー(05)

			税抜価格
064013-001	大2枚組	200×130㎜	¥1,160

耐熱温度:180℃
材質:66ナイロン



			税抜価格
064013-002	小4枚組		¥ 960
		140×90㎜	
		120×80㎜	
		120×90㎜	
		130×80㎜	



22-230-⓲
ドレッヂ(硬質)(05)

			税抜価格
020235-001	大2枚組	200×130㎜	¥1,030

耐熱温度:120℃



			税抜価格
020235-002	小4枚組		¥800
		#101/140×90㎜	
		#102/120×80㎜	
		#103/120×90㎜	
		#104/130×80㎜	

ターナーは ➡ 170、171ページへ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

MPFシリーズ　金属検知機やX線異物検知器に反応するゴム、プラスチック素材を採用。

- ポリヘラと比べて耐摩耗性に優れています。食品衛生試験に適合しています。
- 芯材にも金属検知機に反応可能なプラスチックを使用しています。



22-231-1 MPFナイロンヘラ5本入〔30〕

		幅	全長	税抜価格
021470-001	小黒MPF-NHS-BK	97	203㎜	¥4,000
021470-002	大黒MPF-NHL-BK	130	220㎜	¥4,500
021470-003	小青MPF-NHS-BL	97	203㎜	¥4,500
021470-004	大青MPF-NHL-BL	130	220㎜	¥5,000
021470-005	小赤MPF-NHS-RE	97	203㎜	¥4,500
021470-006	大赤MPF-NHL-RE	130	220㎜	¥5,000
021470-007	小黄MPF-NHS-YE	97	203㎜	¥4,500
021470-008	大黄MPF-NHL-YE	130	220㎜	¥5,000
021470-009	小緑MPF-NHS-GR	97	203㎜	¥4,500
021470-010	大緑MPF-NHL-GR	130	220㎜	¥5,000

材質：ナイロン

メーカー直送　運賃別途



22-231-2 MPFポリヘラ小5本入〔30〕

		幅	全長	税抜価格
030912-001	黒MPF-LHS-BK	97	203㎜	¥4,300
030912-002	青MPF-LHS-BL	97	203㎜	¥5,300
030912-003	赤MPF-LHS-RE	97	203㎜	¥5,300
030912-004	黄MPF-LHS-YE	97	203㎜	¥5,300
030912-005	緑MPF-LHS-GR	97	203㎜	¥5,300

材質：ポリエチレン

メーカー直送　運賃別途

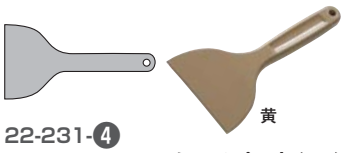


22-231-3 MPFポリヘラ大5本入〔30〕

		幅	全長	税抜価格
030913-001	黒MPF-LHL-BK	130	220㎜	¥5,170
030913-002	青MPF-LHL-BL	130	220㎜	¥6,500
030913-003	赤MPF-LHL-RE	130	220㎜	¥6,500
030913-004	黄MPF-LHL-YE	130	220㎜	¥6,500
030913-005	緑MPF-LHL-GR	130	220㎜	¥6,500

材質：ポリエチレン

メーカー直送　運賃別途



22-231-4 MPFシリコーンスクレイパー小〔30〕

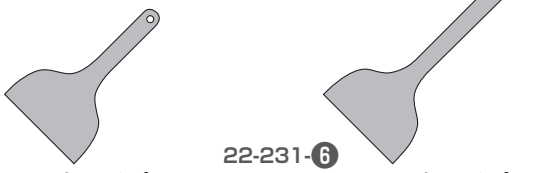
		幅	全長	税抜価格
057191-001	黒MP-SS-H-BK	97	200㎜	¥5,300
057191-002	青MP-SS-H-BL	97	200㎜	¥6,500
057191-003	赤MP-SS-H-RE	97	200㎜	¥6,500
057191-004	黄MP-SS-H-YE	97	200㎜	¥6,500
057191-005	緑MP-SS-H-GR	97	200㎜	¥6,500

材質：シリコーン（心材/高強度ナイロン）
耐熱温度：180℃まで
- 平らな形状での作業に向いています。

メーカー直送　運賃別途



平坦なH型はバットやコンテナーなど、
平らな形状での作業に向いています。



丸みのあるR型はボールや鍋など、
丸みのある形状での作業に向いています。



22-231-5 MPFシリコーンスクレイパー大短H型〔30〕

		幅	全長	税抜価格
057192-001	黒MP-LS-H-BK	130	210㎜	¥5,300
057192-002	青MP-LS-H-BL	130	210㎜	¥6,670
057192-003	赤MP-LS-H-RE	130	210㎜	¥6,670
057192-004	黄MP-LS-H-YE	130	210㎜	¥6,670
057192-005	緑MP-LS-H-GR	130	210㎜	¥6,670

材質：シリコーン（芯材/高強度ナイロン）
耐熱温度：180℃まで

メーカー直送　運賃別途

22-231-6 MPFシリコーンスクレイパー大長H型〔30〕

		幅	全長	税抜価格
057194-001	黒MP-LL-H-BK	130	350㎜	¥6,300
057194-002	青MP-LL-H-BL	130	350㎜	¥7,800
057194-003	赤MP-LL-H-RE	130	350㎜	¥7,800
057194-004	黄MP-LL-H-YE	130	350㎜	¥7,800
057194-005	緑MP-LL-H-GR	130	350㎜	¥7,800

材質：シリコーン（芯材/高強度ナイロン）
耐熱温度：180℃まで

メーカー直送　運賃別途



22-231-7 MPFシリコーンスクレイパー大短R型〔30〕

		幅	全長	税抜価格
057193-001	黒MP-LS-R-BK	130	210㎜	¥5,300
057193-002	青MP-LS-R-BL	130	210㎜	¥6,670
057193-003	赤MP-LS-R-RE	130	210㎜	¥6,670
057193-004	黄MP-LS-R-YE	130	210㎜	¥6,670
057193-005	緑MP-LS-R-GR	130	210㎜	¥6,670

材質：シリコーン（芯材/高強度ナイロン）
耐熱温度：180℃まで

メーカー直送　運賃別途

22-231-8 MPFシリコーンスクレイパー大長R型〔30〕

		幅	全長	税抜価格
057195-001	黒MP-LL-R-BK	130	350㎜	¥6,300
057195-002	青MP-LL-R-BL	130	350㎜	¥7,800
057195-003	赤MP-LL-R-RE	130	350㎜	¥7,800
057195-004	黄MP-LL-R-YE	130	350㎜	¥7,800
057195-005	緑MP-LL-R-GR	130	350㎜	¥7,800

材質：シリコーン（芯材/高強度ナイロン）
耐熱温度：180℃まで

メーカー直送　運賃別途

つなぎめがなく、汚れがつきにくく衛生的



22-231-9 シリコンサラクリーナー〔M〕

		幅	全長	税抜価格
056250-001	ホワイト	120	220㎜	¥2,000
056250-002	レッド	120	220㎜	¥2,000
056250-003	イエロー	120	220㎜	¥2,000
056250-004	グリーン	120	220㎜	¥2,000
056250-005	ブルー	120	220㎜	¥2,000

材質：本体/シリコーンゴム、芯材/66ナイロン
耐熱200℃～耐冷－20℃
- 指当て付きなのでヘッド部が浮き、調理台を汚さない。



22-231-10 シリコンサラクリーナー大〔M〕

		幅	全長	税抜価格
056256-001	ホワイト	130	390㎜	¥4,300
056256-002	レッド	130	390㎜	¥4,300
056256-003	ブルー	130	390㎜	¥4,300
056256-004	イエロー	130	390㎜	¥4,300
056256-005	グリーン	130	390㎜	¥4,300

材質：本体/シリコーンゴム、芯材/66ナイロン
耐熱200℃～耐冷－20℃
- 指当て付きなのでヘッド部が浮き、調理台を汚さない。



22-231-11 シリコンクリーナー〔M〕

		ヘラ部	全長	税抜価格
056249-001	ホワイト	95×55㎜	282㎜	¥1,550
056249-002	レッド	95×55㎜	282㎜	¥1,550
056249-003	イエロー	95×55㎜	282㎜	¥1,550
056249-004	グリーン	95×55㎜	282㎜	¥1,550
056249-005	ブルー	95×55㎜	282㎜	¥1,550

材質：本体/シリコーンゴム、芯材/66ナイロン
耐熱200℃～耐冷－20℃
- 指当て付きなのでヘッド部が浮き、調理台を汚さない。



22-231-12 シリコンお料理スプーン〔M〕

		ヘラ部	全長	税抜価格
056251-002	グリーン	100×70㎜	260㎜	¥1,550
056251-003	イエロー	100×70㎜	260㎜	¥1,550
056251-004	ホワイト	100×70㎜	260㎜	¥1,550
056251-005	ピンク	100×70㎜	260㎜	¥1,550
056251-006	ブルー	100×70㎜	260㎜	¥1,550

材質：本体/シリコーンゴム、芯材/66ナイロン
耐熱200℃～耐冷－20℃



22-231-13 ニューシリコンクリーンヘラ〔15〕

		幅	全長	税抜価格
009231-001	S白	90	200	¥2,400
009231-007	S赤	90	200	¥2,400
009231-003	S緑	90	200	¥2,400
009231-005	S青	90	200	¥2,400

		幅	全長	税抜価格
009231-002	L白	125	215	¥2,900
009231-008	L赤	125	215	¥2,900
009231-004	L緑	125	215	¥2,900
009231-006	L青	125	215	¥2,900



22-231-14 シリコン クリーンヘラ（大）〔15〕

	カラー	幅	全長	税抜価格
009230-001	白	130	386㎜	¥4,800
009230-002	緑	130	386㎜	¥4,800
009230-003	青	130	386㎜	¥4,800
009230-004	赤	130	386㎜	¥4,800



22-232-1
ニューシリコン クリーンヘラ小〔15〕

	幅	全長	税抜価格
009232-001	55×255㎜		¥1,800



22-232-2
クリーンスクレーパー〔15〕

	幅	全長	税抜価格
008637-001	ミニ	30×255㎜	¥1,600
008637-002	L	83×385㎜	¥4,800

材質：シリコン樹脂成型の中にステンレス芯
耐酸、耐アルカリ製 耐油性
ミニ 耐熱温度：−20℃〜180℃
L 耐熱温度：−20℃〜230℃

一体成型。
ヘラが抜けない！



22-232-3
シリコンカラークリーナー〔M〕

	カラー	全長	税抜価格
012528-001	ピンク	250㎜	¥1,350
012528-002	イエロー	250㎜	¥1,350
012528-003	グリーン	250㎜	¥1,350
012528-004	ブルー	250㎜	¥1,350

ヘラ部：シリコンゴム（耐熱温度200℃） ハンドル部：66ナイロン（耐熱温度200℃）
●素材ごとに色で使い分ける事で移り香を防止！

すくう、延ばす、
寄せる作業を簡単に。
一体成型。

超定番



22-232-4
Rubber maidスクレーパー〔05〕

		全長	税抜価格
012272-003	No.1901 小	240㎜	¥ 800
012272-002	No.1905 中	340㎜	¥1,400
012272-001	No.1906 大	420㎜	¥1,800

材質：合成ゴム
柄：ポリエチレン
耐熱温度90℃
アメリカ

耐熱温度は260℃、
テフロン加工の鍋や
調理器具にも
キズがつきません。



22-232-5
耐熱シリコンスクレーパー〔05〕

		全長	税抜価格
016254-001	1962 S	260㎜	¥3,200
016254-002	1963 M	343㎜	¥4,200
016254-003	1964 L	419㎜	¥5,400

材質：ブレード/シリコンゴム
柄/ナイロン
耐熱温度260℃
アメリカ



22-232-6
ハンドクリーナー〔00〕

	幅	全長	税抜価格
026467-002	小	25×265㎜	¥300
026467-001	大	55×240㎜	¥320

ハンドル：ポリプロピレン
（耐熱100℃）
ヘラ：合成ゴム（耐熱100℃）

超定番



22-232-7
シリコンハンドクリーナー〔00〕

	幅	全長	税抜価格
026468-002	小	25×265㎜	¥570
026468-001	大	55×240㎜	¥770

ハンドル：ポリプロピレン
（耐熱100℃）
ヘラ：シリコンゴム（耐熱260℃）



22-232-8
シリコンヘラ〔M〕

	幅	全長	質量	税抜価格
056092-003	SK03小	32×235㎜	59.5g	¥1,170
056092-002	SK02中	47×247㎜	74.0g	¥1,330
056092-001	SK01大	56×251㎜	76.5g	¥1,450

材質：シリコンゴム 耐熱温度：200℃



22-232-9
ウィズ シリコーンゴムヘラ〔10〕

	幅	全長	税抜価格
003120-001	小	30×257㎜	¥1,000
003120-002	大	57×264㎜	¥1,200

材質：シリコンゴム、芯棒/ステンレス

スプーンと
シリコンクリーナーの
一体型です。



22-232-10
スプーン&シリコンクリーナー〔M〕

	幅	全長	税抜価格
012968-001	20×200㎜		¥500

オールステンレスで衛生的です。



22-232-11
ペガサス プロ用スパテラ 共柄ストレート〔15〕

	刃渡り	全長	税抜価格
029382-015	PPS-15	155㎜	278㎜ ¥3,400
029382-020	PPS-20	210㎜	329㎜ ¥4,000
029382-025	PPS-25	255㎜	390㎜ ¥4,600
029382-030	PPS-30	305㎜	439㎜ ¥5,300

材質：ヘラ部/420J2ステンレス
柄部/18-8ステンレス



22-232-12
ペガサス プロ用スパテラ 共柄クランク〔15〕

	刃渡り	全長	税抜価格
029383-025	PPS-25C	250㎜	381㎜ ¥4,800
029383-030	PPS-30C	295㎜	430㎜ ¥5,600

材質：ヘラ部/420J2ステンレス
柄/18-8ステンレス



22-232-13
PC柄flexibleスパテラ〔M〕

	サイズ	刃渡り	全長	税抜価格
013658-006	6インチ	153㎜	275㎜	¥1,480
013658-007	7インチ	178㎜	300㎜	¥1,550
013658-001	8インチ	205㎜	325㎜	¥1,630
013658-009	9インチ	229㎜	350㎜	¥1,850
013658-010	10インチ	256㎜	377㎜	¥1,900

プラスチック柄



22-232-14
PC柄flexibleスパテラ曲〔M〕

	サイズ	刃渡り	全長	税抜価格
013976-006	6インチ	150㎜	270㎜	¥1,620
013976-007	7インチ	171㎜	295㎜	¥1,690
013976-001	8インチ	195㎜	315㎜	¥1,750
013976-009	9インチ	222㎜	345㎜	¥1,970
013976-010	10インチ	245㎜	365㎜	¥2,020

プラスチック柄

シフォン焼型から取り出すのに便利です。



22-232-15
ペガサススパチュラ〔10〕

	刃渡り	全長	税抜価格
013853-015	15cm	152㎜	280㎜ ¥1,450
013853-020	20cm	205㎜	330㎜ ¥1,650
013853-025	25cm	255㎜	380㎜ ¥2,200
013853-030	30cm	305㎜	430㎜ ¥2,650
013853-035	35cm	355㎜	480㎜ ¥3,100

材質：ステンレス



22-232-16
仁作木柄スパチュラ〔M〕

	刃長	全長	税抜価格
013381-002	#415	125㎜	247㎜ ¥1,100
013381-006	#420	150㎜	272㎜ ¥1,100
013381-003	#425	180㎜	302㎜ ¥1,250
013381-004	#430	200㎜	320㎜ ¥1,280
013381-005	#435	230㎜	353㎜ ¥1,600

材質：刃部/ステンレス
柄部/天然木（茶柄）



22-232-17
シフォンナイフ〔13〕

	刃渡り	シフォン	税抜価格
012957-001	Lサイズ（イ-194）	293×24×12（170㎜）	20cm以上 ¥1,500
012957-002	Sサイズ（イ-186）	250×22×11（140㎜）	20cm以内 ¥1,250

材質：ハンドル/天然木 金属部/ステンレス
●焼き入れ、研削加工が施された刃身には適度な弾力性があり、型からケーキをスムーズに引き離せます。刃身の左側を薄く削ることで、ケーキを引き離す際の摩擦を少なくしています。

抜群の弾力性。
多彩に使える便利ナイフです。



22-232-18
No.0170 スパチュラーナイフ〔13〕

	税抜価格
005732-001	210×33×15㎜ ¥2,500

材質：金属部/ハイカーボンステンレス鋼
柄部/積層強化木



22-233-1
木柄料理刷毛本職用白3段メ(山羊)〔M〕

	幅	全長	税抜価格
040017-001	1.0寸	30×230㎜	¥1,540
040017-002	1.2寸	36×230㎜	¥1,700
040017-003	1.5寸	45×230㎜	¥1,800
040017-004	2.0寸	60×230㎜	¥2,200
040017-005	2.5寸	75×230㎜	¥2,800
040017-006	3.0寸	90×230㎜	¥3,300
040017-007	3.5寸	105×230㎜	¥3,700
040017-008	4.0寸	120×230㎜	¥4,300

3段止め



22-233-2
テリハケ山羊毛IK-135〔M〕

	幅	全長	税抜価格
019710-030	30×220㎜		¥ 380
019710-036	36×220㎜		¥ 450
019710-045	45×220㎜		¥ 590
019710-060	60×220㎜		¥ 740
019710-075	75×235㎜		¥1,000
019710-090	90×235㎜		¥1,380
019710-010	105×235㎜		¥1,650

厚み:約6〜8㎜　毛丈:約35〜40㎜



22-233-3
煮切用テリ刷毛ナイロンこげ茶〔M〕

	幅	全長	税抜価格
019711-001	30×205㎜		¥580
019711-002	36×205㎜		¥620
019711-003	45×205㎜		¥750
019711-004	60×205㎜		¥910



22-233-4
テリハケナイロンIK-137〔M〕

	幅	全長	税抜価格
019712-030	30×220㎜		¥540
019712-036	36×220㎜		¥620
019712-045	45×220㎜		¥790
019712-060	60×220㎜		¥950

厚み:約7㎜　毛丈:約35㎜
使いやすく手入れがしやすいナイロンの毛を使用しています。腰が強いハケです。



22-233-5
テリハケ白豚金巻IK-132〔M〕

	幅	全長	税抜価格
019714-030	30×245㎜		¥650
019714-036	36×245㎜		¥760
019714-045	45×245㎜		¥870
019714-060	60×245㎜		¥990

厚み:10㎜　毛丈:40㎜
豚毛で作ってありますので熱に強く蜂蜜、チョコレートなど強い食材に適しています。



22-233-6
テリハケナイロン金巻IK-133〔M〕

	幅	全長	税抜価格
019759-030	30×245㎜		¥ 840
019759-036	36×245㎜		¥ 990
019759-045	45×245㎜		¥1,140
019759-060	60×245㎜		¥1,290

厚み:10㎜　毛丈:40㎜
毛先:テーパーナイロン
使いやすく手入れがしやすいナイロンの毛を使用しております。抜けにくく塗りやすいです。



22-233-7
PC柄ハケ(山羊毛)IK-139〔M〕

	幅	全長	税抜価格
070256-015	15×180㎜		¥200
070256-020	20×180㎜		¥220
070256-030	30×180㎜		¥250
070256-040	40×190㎜		¥290
070256-050	50×185㎜		¥330

ハケおよび柄部分に金属検知機に反応する材料を使用



22-233-8
MPFシリコーンハケ青色〔30〕

		呼び寸法	重量	税抜価格
056370-001	ハケのみ	30㎜	約55g	¥1,050
056370-002	ハケのみ	50㎜	約70g	¥1,150
056370-003	ハケのみ	100㎜	約95g	¥3,000
056370-004	柄のみ	全長161㎜		¥ 620

材質:ハケ部/シリコーンゴム、
柄部/ナイロン(SUS線材入り)
ハケ部の使用可能温度範囲:−20℃〜180℃
- ハケ部が本体から外せるため、分解洗浄が可能です。
- ハケ部は一体で成形されており、抜け毛の心配がありません。
- ハケの先端は球状になっており、広がりがスムーズであたりがソフトです。

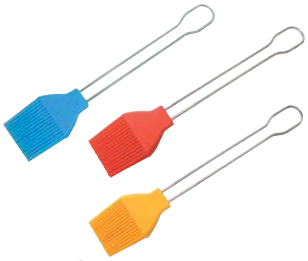




22-233-9
シリコン刷毛〔08〕

アイボリー	イエロー	ブルー		全長	税抜価格
026066-001	026066-002	026066-003	M	34×185㎜	¥1,400
026066-004	026066-005	026066-006	L	43×205㎜	¥1,500
026066-007	026066-008	026066-009	LL	100×205㎜	¥1,800

材質:刷毛部分/シリコンゴム　ハンドル/ナイロン66
耐熱温度:200℃　耐冷温度:−20℃



22-233-10
シリコンブラシ〔15〕

	全長	毛の長さ	重量	税抜価格
070602-001 青	45×220㎜	35㎜	38g	¥800
070602-002 赤	45×220㎜	35㎜	38g	¥800
070602-003 黄	45×220㎜	35㎜	38g	¥800

材質:柄/ステンレス鋼、
ブラシ/シリコン樹脂
(耐熱温度−40〜300℃)



22-233-11
SB-10シリコンブラシ〔M〕

	全長	重量	税抜価格
056093-001	38×270㎜	33.5g	¥970

材質:ブラシ/シリコンゴム
ハンドル/66ナイロン
耐熱温度:200℃

CARLISLE
柔らかいナイロン製ペストリーブラシは液体を保持し、塗りやすくします。



22-233-12
ナイロンペストリーブラシ〔−10〕

		税抜価格
041223-001	4039002 38㎜ホワイト	¥2,150
041223-002	4039102 51㎜ホワイト	¥2,200
041223-003	4039114 51㎜ブルー	¥2,200
041223-004	4039202 76㎜ホワイト	¥2,650
041223-005	4039214 76㎜ブルー	¥2,650
041223-006	4039302 102㎜ホワイト	¥3,500
041223-007	4039314 102㎜ブルー	¥3,500

材質:ナイロン　耐熱温度:130℃

CARLISLE
ブラシ部に凹凸をつけているので保水性が高く、作業効率が良い



22-233-13
ボアペストリーブラシフック付〔−10〕

	税抜価格
041225-001 4037800 51㎜	¥2,750
041225-002 4037900 76㎜	¥3,650

材質:豚毛

CARLISLE



22-233-14
シリコンベイスティングブラシフック付〔−10〕

	税抜価格
041227-001 4040305 45㎜	¥1,400
041227-002 4040505 70㎜	¥1,550

材質:シリコン　耐熱温度:260℃

CARLISLE



22-233-15
メテオールペストリーブラシフック付〔−10〕

		税抜価格
041226-001	4040102 51㎜ホワイト	¥2,650
041226-002	4040114 51㎜ブルー	¥2,650
041226-003	4040202 76㎜ホワイト	¥3,100
041226-004	4040214 76㎜ブルー	¥3,100

材質:ナイロン　耐熱温度:130℃

柔らかいナイロン製ペストリーブラシは液体を保持し、塗りやすくします。

CARLISLE



22-233-16
4039402 ナイロンペストリー丸ブラシ白〔−10〕

	税抜価格
041224-001 25㎜	¥2,400

材質:ナイロン
耐熱温度:130℃

MTI アルミシートパン

●巻縁に亜鉛メッキワイヤーがはいっていて頑丈でさびにくいです。　※アルミシートパンは食器洗浄機で洗浄すると腐食の原因となります。



22-234-❶
MTIアルミシートパンBP1826N フル ノンスティック〔M〕

	高さ	税抜価格
032623-001	450×650×25㎜	¥13,000

材質：アルミニューム+ダイキンノンスティックコート
板厚：1.0㎜



22-234-❷
MTIアルミシートパン フルサイズ〔M〕

	高さ	税抜価格
032622-003	フル 450×650×30㎜	¥4,000
032622-002	穴明 450×650×25㎜	¥6,000

材質：アルミニューム
板厚：1.2㎜（フル）　1.0㎜（穴明）



22-234-❸
MTIアルミシートパン BP1813 ハーフ〔M〕

	高さ	税抜価格
032624-001	450×330×25㎜	¥2,800

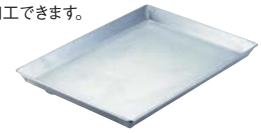
材質：アルミニューム
板厚：1.0㎜

※オプションで内面フッ素加工できます。



22-234-❹
アルタイト天板（手作り）浅型〔M〕

		高さ	税抜価格
019137-003	8取	外寸 445×355×25㎜	¥1,800
		底寸 418×327㎜	
019137-001	6取	外寸 554×403×30㎜	¥2,300
		底寸 524×372㎜	



22-234-❺
アルタイト天板（手作）深型〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
019284-001	8取	425×332×40㎜		¥1,800
019284-002	6取	540×390×40㎜		¥2,300

繰返し使えます。



22-234-❻
ベーキングシート10枚入

		税抜価格
029093-003	10取	280×240㎜ ¥ 6,300〔05〕
029093-002	8取	385×300㎜ ¥ 9,600〔M〕
029093-001	6取	495×350㎜ ¥12,000〔M〕
029093-004	フレンチサイズ	600×400㎜ ¥15,350〔M〕

材質：グラスファイバー
厚み：70ミクロン
●1000回程度繰り返し使用可能



22-234-❼
S印B-125クッキングシート（2枚入）〔00〕

	税抜価格
008154-001 250×280㎜	¥1,550

材質：テフロン含浸ガラスクロス 耐熱温度：−100℃〜+260℃
●耐久性抜群のテフロンR製シートです。



22-234-❽
PP-728テトラスオーブンシート〔10〕

	税抜価格
005295-002 300×800㎜	¥2,000

材質：ふっ素樹脂含浸・ガラスクロス
耐熱温度：−100〜+260℃
●フッ素+ガラスクロス製ですので260℃までの温度で使用しても大丈夫です。



22-234-❾
PS-142シリコンオーブンペーパー〔10〕

	幅　長さ	税抜価格
005296-001	300×10m	¥1,000

材質：超厚グラシン紙・表面シリコン加工
耐熱温度：200℃
●使用に便利な10㎜きざみの目盛パターンが印刷してあります。



22-234-❿
PYアルタイト6取天板通常型 フッ素コート〔M〕

		高さ	重量	税抜価格
019853-001		530×380×30㎜	1.3kg	¥5,200
019853-002		530×380×40㎜	1.3kg	¥5,200

材質：アルミメッキ鋼板 板厚0.7㎜ フッ素加工

軽量で使いやすい。



22-234-⓫
PYアルミ6取軽量天板 フッ素コートH30㎜〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
019854-001	530×380×30㎜	960g	¥7,200

材質：アルミ合金 板厚1.2㎜ フッ素加工

軽量で使いやすい。



22-234-⓬
PYアルミ6取軽量天板 アルマイト加工H30㎜〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
019855-001	530×380×30㎜	960g	¥6,600

材質：アルミ合金 板厚1.2㎜ アルマイト加工

軽量で使いやすい。



22-234-⓭
PYアルミヨーロッパ軽量天板 フッ素コートH25㎜〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
019856-001	600×400×25㎜	1.0kg	¥7,500

材質：アルミ合金
板厚1.2㎜ フッ素加工（アルマイト加工あり）

3層コーティングなので長持ち。



22-234-⓮
PYアルミヨーロッパシートパン マキシコートH13㎜〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
056178-001	600×400×13㎜	1.0kg	¥8,000

材質：アルミ合金 マキシコート
板厚1.5㎜

使いやすい冷凍天板。



22-234-⓯
PYアルミヨーロッパ 角型冷蔵天板H20㎜〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
019857-001	600×400×20㎜	1.0kg	¥5,200

材質：アルミ合金 アルマイト加工
板厚1.2㎜

サイズが大きくて作業性がよい。



22-234-⓰
PY冷凍天板 コーティングなしH20㎜〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
019859-001	645×435×17㎜	1.5kg	¥3,500

材質：アルミメッキ鋼板

補強線ワイヤー
メッキをほどこしてあります。



22-234-⓱
アルミジャンボトレー

		外寸	高さ	税抜価格
012323-001	167	657×456×25㎜		¥9,100〔M〕
012323-002	167-A	657×456×25㎜	穴明	¥9,750〔05〕
012323-003	167-B	550×456×25㎜		¥6,500〔05〕
012323-004	167-C	650×520×25㎜		¥8,750〔05〕

材質：シルバーアルマイト
167-Aは、パンチング（穴明き）です。

納期確認

シートパン・グリルパンは ➡84・85ページにも掲載があります。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

いいね！



22-235-1
MTI 木柄ピザカッター PC-04WH(M)

	頭径	全長	重量	税抜価格
027710-001	100mm	260mm	187g	¥1,500

材質：刃部/18-0ステンレス



22-235-2
木柄ステンピザカッター(M)

		頭径	全長	税抜価格
027308-001	小	64×173mm		¥1,100
027308-002	大	102×240mm		¥1,750

いいね！



22-235-3
MTI ステンレス柄ピザカッター PC-02SS(M)

	頭径	全長	重量	税抜価格
027709-001	68mm	205mm	65g	¥900

材質：18-0ステンレス



22-235-4
シェフランド ジャンボピザカッター(00)

	頭径	全長	税抜価格
039334-001	100×245mm		¥1,300

材質：本体/18-8ステンレス
樹脂部/ABS樹脂
刃部/SUS301H



22-235-5
MTI 黒プラ柄ピザカッター(M)

		頭径	全長	重量	税抜価格
027708-001	小	70mm	220mm	146g	¥900
027708-002	大	100mm	235mm	164g	¥1,200

材質：18-0ステンレス、ポリプロピレン



22-235-6
黒プラ柄ピザカッター(M)

	頭径	全長	税抜価格
027416-001	65×198mm		¥1,500

材質：ステンレス、ポリプロピレン(耐熱90℃)



22-235-7
ペガサスPC柄ピザカッター(10)

	頭径	全長	税抜価格
027167-001	103×235mm		¥2,800



22-235-8
18-0パイ切車(10)

		頭径	全長	税抜価格
026464-001	大 No.518	48×187mm(共柄)		¥600



22-235-9
MTI 木製ピザピール WPP121422(M)

	皿部	全長	税抜価格
027714-001	305×355mm	560mm	¥3,300



22-235-10
ピザサーバー(M)

	幅	全長	税抜価格
027421-001	105×305mm		¥1,400

板厚10mm ゴムの木

22-235-11
ピザボード(M)

		幅	全長	税抜価格
027420-001	小	200×320mm		¥2,500
027420-002	中	250×400mm		¥3,000
027420-003	大	300×460mm		¥3,400

板厚：10mm 材質：ゴムの木

幅広タイプ



22-235-12
MTI アルミピザピール(M)

		頭サイズ	全長	税抜価格
027713-001	アルミ柄	305×355×660mm		¥8,000
027713-002	木柄	305×355×660mm		¥6,000



22-235-13
アルミピザピール(M)

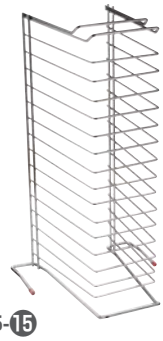
	幅	全長	税抜価格
027080-001	170×710mm		¥5,000



22-235-14
シェフランド ビッグピザサーバー(M)

	外径	全長	税抜価格
027565-010	10インチ	254×460mm	¥5,000
027565-012	12インチ	305×510mm	¥7,000

材質：頭部/301ステンレス(ばね用は特殊鋼)、ハンドル/18-8ステンレス樹脂/ABS(耐熱温度80℃)
●ピザサーバー、ケーキキャリーとして。



22-235-15
MTI ピザ網ラック PTR15H(M)

	税抜価格
027711-001	¥9,000

材質：鉄(クロームメッキ)



22-235-16
No.316 ケーキサーバー(10)

	税抜価格
009317-001	¥900

材質：金属部/ステンレス　柄/天然木



22-235-17
ペガサス Pc柄ケーキサーバー(10)

	全長	税抜価格
009109-001	280mm	¥1,800



22-235-18
MTI ピザオーブンブラシ POB-38(M)

	全長	頭	税抜価格
027712-001	965mm	255×102mm	¥6,200

材質：ブラシ部/鉄、スクレーパー部/鉄(亜鉛メッキ)、木柄



22-236-❶

食品機械用グリース アドニール グリースH1(№2)〔05〕

	税抜価格
001951-001 400g	¥3,800

成分:ポリアルファオレフィン(PAO)、潤滑油添加剤、増ちょう剤
FDA(米国食品医薬品局)の規則に則った原材料を使用したNSF H1登録の食品機械用グリースで、食品と偶発的に接触する可能性がある箇所に使用できます。安全性の高い高性能合成オイル主原料としており、義務化されたHACCP対策やFSSC 22000を指用する食品工場に最適です。
- 高い耐荷重性と付着性を有し、潤滑箇所で良好な潤滑性を保ち、摩耗を防ぎます。
- 耐熱/耐水/白色/ワイドな使用温度範囲(−30〜200℃)
- 食品の加工機械・搬送機・包装機・洗浄機
- 充填機などの潤滑箇所に。

食品機械用潤滑油・食品離型油・調理油

これ便利!



22-236-❷

NEWバイオ アドニールスプレー〔05〕

	税抜価格
001952-002 480mℓ	¥2,250

原材料名:植物油脂/グリセリン脂肪酸エステル、酸化防止剤(ビタミンE)(プロパン、ブタン使用)
※プロパン、ブタンは噴射剤として使用
FDA(米国食品医薬品局)の規則に則った原材料を使用したNSF 3H登録の食用油脂で、食品に触れても安全なオイルです。義務化されたHACCP対策やFSSC 22000を指向する食品工場に最適です。
- 食用植物油が原料で、食品や容器に付着しても安心です。
- 食品の風味を損なわない無味無臭のオイル。
- 優れた潤滑性・耐摩耗性を有し、食品機械の切断刃部・チェーン・軸受・摺動部の寿命を延ばします。
- 焼菓子、おにぎり、お寿司、お惣菜、練り物などの製造時の離型油にも。

8% 軽税

無味・無臭の食品離型油



22-236-❸

NEW食品離型油 ハイセパール〔05〕

	税抜価格
070233-002 550mℓ	¥1,850

原材料名:植物油脂/グリセリン脂肪酸エステル、酸化防止剤(ビタミンE)(プロパン、ブタン使用)
※プロパン、ブタンは噴射剤として使用
FDA(米国食品医薬品局)の規則に則った原材料を使用したNSF 3H登録の食用油脂で、食品と直接触れる箇所に使用できます。義務化されたHACCP対策やFSSC 22000を指向する食品工場に最適です。
- 食品の風味を損なう心配がない無味無臭の食用植物油が原料です。
- ポリスチレン系樹脂やニトリル系ゴムへの影響が小さく使用可能。
- ※予め影響がないことを確かめてご使用ください。
- 業務用に嬉しい550mℓのビッグサイズ。
- 焼菓子、おにぎり、お寿司、お惣菜、練り物などの製造時の離型油に。

8% 軽税

食品現場も潤滑に!

N



22-236-❹

NO1413KURE食品機械用潤滑剤 フードシリコンスプレー 430mℓ〔10〕

	容量	税抜価格
072428-001	430mℓ	¥1,200

NSFH1認定登録
使用温度範囲:−40〜200℃
色:透明
主成分:シリコーンオイル、石油系溶剤
- 食品用機械の潤滑性能を向上させます。
- 偶発的に食品にかかっても害を与えない、H1グレードの潤滑剤としてNSF*に登録されています。
- 有機則規制外商品



22-236-❺

アルタイト食パン焼器フタ付〔M〕

		内寸	高さ	板厚	税抜価格
012506-001	1斤	215× 95×	90mm	0.6mm	¥1,600
012506-002	1.5斤	205×110×	95mm	0.6mm	¥1,900
012506-003	2斤	250×122×120mm		0.7mm	¥2,100
012506-004	3斤	370×122×120mm		0.7mm	¥2,500

アルタイト鋼板、鋼線

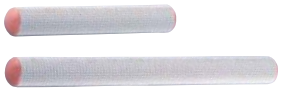


22-236-❻

パンマット〔M〕

			税抜価格
026453-002	No.1	中 960×480mm	¥1,900
026453-001	No.2	大 1,450×480mm	¥2,100
026453-003	No.3	1,000×960mm	¥2,700
026453-004	No.4	2,000×960mm	¥5,200
026453-005	No.5	3,000×960mm	¥7,400

綿100% キャンバス地
食品衛生法適合商品



22-236-❼

ガス抜き らせんめん棒〔15〕

	外径	全長	税抜価格
034074-001	小	32×220mm	¥750
034074-002	大	32×350mm	¥950

材質:ABS樹脂
ピラミッド型の凹凸が生地を均一に伸ばし、ガス抜きが同時に出来る。



22-236-❽

S印ケーキめん棒ブナ〔00〕

		外径	全長	税抜価格
034099-001	No.170	小	30×300mm	¥500
034099-002	No.169	中	30×360mm	¥550
034099-003	No.168	大	30×450mm	¥600

材質:天然木



22-236-❾

S印No.411 ケーキめん台(シナ合板)〔00〕

	厚さ	税抜価格
034072-001	450×300×9mm	¥2,000

材質:シナ合板



22-236-❿

ステンパイ皿

		外径	内径	底径	高さ	税抜価格
026461-001	特大	263×240(198)×15mm				¥1,160〔10〕
026461-002	No.405 大	235×210(168)×15mm				¥ 870〔00〕
026461-003	No.406 中	210×188(144)×15mm				¥ 720〔00〕
026461-004	No.407 小	185×162(116)×15mm				¥ 660〔00〕

材質:ステンレススチール



22-236-⓫

18-0ステンパイ皿〔M〕

	内径	外径	底径	高さ	税抜価格
002352-001	№1	210×232×177×18mm			¥700
002352-002	№2	188×207×150×17mm			¥580
002352-003	№3	166×184×130×16mm			¥560
002352-004	№4	147×163×120×15mm			¥510
002352-005	№5	128×144×104×14mm			¥480
002352-006	№6	109×125× 85×13mm			¥440

板厚:0.4mm

超定番



22-236-⓬

ブリキパイ皿

		外径	内径	底径	高さ	税抜価格
026457-000	#1	232×210(177)×15mm				¥360〔05〕
026457-002	#2	207×188(150)×15mm				¥300〔10〕
026457-003	#3	187×168(130)×15mm				¥280〔10〕
026457-004	#4	150×130(105)×12mm				¥320〔10〕
026457-005	#5	120×110(84)×12mm				¥260〔10〕
026457-006	#6	167×153(120)×15mm				¥320〔10〕
026457-007	#9	258×240(208)×25mm				¥700〔10〕



22-236-⓭

アルミパイ皿〔M〕

	外径	内径	高さ	税抜価格
070582-015	15cm	156×146×25mm		¥ 920
070582-018	18cm	190×176×26mm		¥1,130
070582-021	21cm	218×206×26mm		¥1,350

板厚:1mm



22-236-⓮

18-0ピザパン〔M〕

	外径(内径)	高さ	税抜価格
027165-006	7インチ 175(152)×13mm		¥ 840
027165-007	8インチ 200(177)×13mm		¥ 940
027165-001	9インチ 226(202)×13mm		¥1,060
027165-002	10インチ 256(233)×13mm		¥1,350
027165-003	11インチ 290(268)×13mm		¥1,820
027165-004	12インチ 326(306)×13mm		¥2,120
027165-005	14インチ 360(339)×13mm		¥2,580

リーズナブルな価格です。



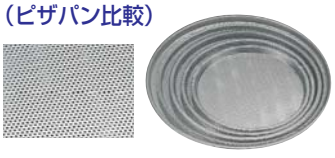
22-236-⓯

MTI アルミピザ網〔M〕

	外径	税抜価格
027707-001	6吋 152mm	¥ 700
027707-002	7吋 178mm	¥ 800
027707-003	8吋 203mm	¥ 900
027707-004	9吋 229mm	¥ 950
027707-005	10吋 254mm	¥1,000
027707-006	11吋 279mm	¥1,200
027707-007	12吋 305mm	¥1,300
027707-008	13吋 330mm	¥1,400
027707-009	14吋 356mm	¥1,700

材質:アルミニウム

焼きあがりのスピードが違う!(ピザパン比較)



22-236-⓰

18-0パンチングピザパン〔M〕

	外径(内径)	高さ	税抜価格
027487-007	7インチ 175(152)×13mm		¥2,000
027487-008	8インチ 200(177)×13mm		¥2,100
027487-009	9インチ 226(202)×13mm		¥2,320
027487-010	10インチ 256(233)×13mm		¥2,740
027487-011	11インチ 290(268)×13mm		¥3,400
027487-012	12インチ 326(306)×13mm		¥4,460
027487-014	14インチ 360(339)×13mm		¥5,740

- 洗いやすく、スタッキングもOK

絞りたてを目の前で！ 魅せるモンブラン絞り器

特注でプレートの穴径、穴の数量、穴の形などを変えることにより幅広いメニューに対応できます。







※木枠別売り（受注生産）
作業スペースにあわせて作製いたします。

22-237-1
モンブラン絞り器〔15〕

	本体シリンダー外径	税抜価格
035414-003	φ45㎜	¥180,000

材質：ハンドル・シリンダー・プレート/SUS304
押出棒先端・押えキャップ/POM樹脂
プレート穴径：φ10㎜（96穴）
※木枠別売



22-237-2
PC小田巻〔10〕

		高さ	税抜価格
005066-003	大	φ45×175㎜	¥16,600
005066-004	小	φ35×158㎜	¥12,600

セット内容：本体
真ちゅう座金各穴6枚



22-237-3
マトファーモンブラン ステンレス〔25〕

品番	税抜価格
035252-001	799710 ¥56,000

シリンダー寸法：φ60×高さ240㎜
プレート付：φ2㎜65穴、φ3㎜29穴
容量：650㎖



22-237-4
モンブラン口金〔10〕

	上径	径	高さ	税抜価格
008166-001	19×39×50			¥1,600
008166-002	14×30×47			¥ 860
008166-003	11×19×24			¥ 560

材質：真鍮、ニッケルメッキ仕上げ



22-238-1
マポール絞り袋〔M〕

		Ⓐ	Ⓑ	税抜価格
012275-020	No. 8	125㎜		¥ 600
012275-025	No.10	150㎜		¥ 660
012275-030	No.12	180㎜		¥1,530
012275-035	No.14	210㎜		¥1,680
012275-040	No.16	235㎜		¥1,900
012275-045	No.18	265㎜		¥2,040
012275-050	No.20	295㎜		¥2,430

ポリエステル繊維にウレタン樹脂コーティング
耐冷：−5℃　耐熱：120℃
食品衛生法規格試験に適合。



22-238-2
ハッピーフェイス綿絞り袋〔M〕

		外寸	税抜価格
026927-030	No.30	175×300㎜	¥1,750
026927-035	No.35	205×350㎜	¥2,050
026927-040	No.40	230×400㎜	¥2,350
026927-045	No.45	260×450㎜	¥2,650
026927-050	No.50	285×500㎜	¥3,100
026927-055	No.55	310×550㎜	¥3,900

材質：綿布樹脂加工仕上げ



22-238-3
マポールPE絞り袋 50枚入〔M〕

		全長	税抜価格
012983-003	PE-30	300㎜	¥2,780
012983-004	PE-40	400㎜	¥3,330
012983-005	PE-50	500㎜	¥4,190

材質：PEポリエチレン（0.08㎜厚材）
耐冷：−10℃ 耐熱：80℃





22-238-4
No.302デコレーション絞り出し袋6枚入〔00〕

		税抜価格
012348-001	240×370㎜	¥380

材質：ポリエチレン
耐熱温度：85℃ 耐冷温度：−20℃

オランダ生まれで
ヨーロッパでシェアNo.1です!!
異物混入対策に。





22-238-5
PP-554グラシン絞り袋10枚入〔10〕

	幅	全長	斜め	税抜価格
008608-001	85	165	140㎜	¥700

材質：厚口グラシン紙

22-238-6
使い捨て絞り袋（ヨーロッパ）100枚入〔M〕

			税抜価格
056227-001	M	465×260㎜	¥7,500
056227-002	L	530×280㎜	¥9,700

- ラップのように取り出すことができます。
- プラスティックですが滑りにくいように特殊加工をしています。ミシン目にて一枚一枚剥がしやすく出来ています。緑色ですので異物混入対策に最適です。

惣菜用に強度の増した
使い捨て絞り袋です。





22-238-7
レッドホット使い捨て絞り袋（惣菜用）74枚入〔M〕

		税抜価格
056244-001	590×280㎜	¥9,700

材質：ポリエチレン

- 惣菜用やクッキーの生地など、やや硬いものを絞る用途に向いています。

外側ノンスリップ加工で
握りやすい！ 滑りにくい！



22-238-8
マルテラート
使い捨て絞り袋40㎝〔10〕

			税抜価格
056399-001	20枚入り	400×220㎜	¥1,250
056399-002	100枚入り	400×220㎜	¥5,250

- 3層構造でしっかりとした素材で耐久性抜群！
- 内側はなめらかで絞り出しやすい！
- 一目で分かる緑色で異物混入対策も！



22-238-9
口金セット #8 12ヶ入〔10〕

	税抜価格
008168-001	¥4,900

サイズ：約直径25㎜
セット内容：5切#8、8切#8、丸#8、バラ#4、片目#3、木の葉#3、6切#8、10切#8、12切#8、両目#3、丸#6、丸#10
材質：真鍮ニッケルメッキ



22-238-10
口金セット #5 12ヶ入〔10〕

	税抜価格
008170-001	¥4,620

サイズ：約直径21㎜
セット内容：5切#5、8切#5、丸#7、バラ#3、片目#2、木の葉#2、6切#5、10切#5、12切#5、両目#2、丸#5、丸#9
材質：真鍮ニッケルメッキ



22-238-11
家庭用口金セット6PC〔00〕

	直径	税抜価格
008172-001	約18㎜	¥510

材質：18-0ステンレス
セット内容：丸、バラ、片目、5切、8切、木の葉

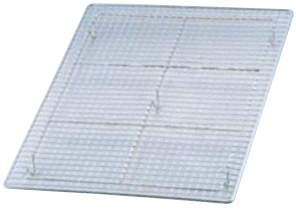




22-238-12
No.470 ステンケーキメイト〔00〕

	税抜価格
009145-001	¥750

セット内容：丸、バラ、片目、5切、8切、木の葉
しぼり袋：3枚入



22-238-13
PP-685ケーキクーラー角型〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
009153-001	380×300	×28㎜	¥4,500

材質：18-8ステンレス



22-238-14
PP-549ケーキクーラー丸型24㎝〔10〕

	外径	高さ	税抜価格
009154-001	240×28㎜		¥2,800

材質：18-8ステンレス



22-238-15
手作ケーキクーラー〔10〕

		外径	高さ	税抜価格
009152-001	27㎝大	270×23㎜		¥2,500
009152-002	24㎝小	240×23㎜		¥2,300

材質：18-8ステンレス

ブラックフィギュアシリーズ

材質：ティンフリースチール（鉄）
表面加工：テフロン®セレクト
テフロン加工焼型の特徴
- 型ばなれの良さは抜群です。
- もし、焦げついても、お湯か洗剤で簡単に落とせます。
- 酸にも強く、くだもの等を入れてもさびにくくできています。

※ガス、調理器等の直火では使用しないでください。
（オーブン専用です。）



22-239-1 ブラックフィギュア デコレーションケーキ型共底（M）

		内径	高さ	税抜価格
028232-003	D-003	15cm	150×60mm	¥1,200
028232-002	D-002	18cm	180×70mm	¥1,450
028232-001	D-001	21cm	210×80mm	¥1,700

22-239-2 ブラックフィギュア エンゼルケーキ型（M）

		内径	高さ	税抜価格
028233-002	D-012	18cm	180×50mm	¥2,000
028233-001	D-011	21cm	210×55mm	¥2,100

22-239-3 ブラックフィギュア パウンドケーキ型（細）（M）

		内寸	高さ	税抜価格
028234-003	D-008	（細）S 167×78×60mm		¥1,200
028234-002	D-007	（細）M 205×78×60mm		¥1,350
028234-001	D-006	（細）L 240×78×60mm		¥1,450

22-239-4 ブラックフィギュア パウンドケーキ型（深）（M）

		内寸	高さ	税抜価格
028235-003	D-053	S 170× 82×50mm		¥1,200
028235-002	D-052	M 200× 95×52mm		¥1,350
028235-001	D-051	L 210×110×60mm		¥1,450

22-239-5 ブラックフィギュア タルト型共底（M）

		内径	高さ	税抜価格
028236-002	D-027	18cm	180×24mm	¥1,200
028236-001	D-026	21cm	210×27mm	¥1,350

22-239-6 ブラックフィギュア パイ皿（浅）（M）

		内径	高さ	税抜価格
028237-002	D-022	18cm	180×17mm	¥1,000
028237-001	D-021	21cm	210×18mm	¥1,100



22-239-7 ブラックフィギュア 底取タルト焼型（M）

		内径	高さ	税抜価格
028321-002	D-067	18cm	180×23mm	¥1,550
028321-001	D-066	21cm	210×28mm	¥1,700



22-239-8 ブラックフィギュア シフォンケーキ型（M）

		内径	高さ	税抜価格
028320-003	D-063	15cm	150×77mm	¥2,500
028320-002	D-062	18cm	180×90mm	¥2,750
028320-001	D-061	21cm	210×95mm	¥3,100



22-239-9 ブラックフィギュア クグロフ焼型（M）

		内径	高さ	税抜価格
028322-002	D-072	14cm	140×80mm	¥2,300
028322-001	D-071	18cm	180×95mm	¥2,500



22-239-10 ブラックフィギュア タルトレット型（M）

		内径	高さ	税抜価格
028239-003	D-030	8cm	80×12mm	¥450
028239-002	D-029	9cm	90×12mm	¥450
028239-001	D-028	11cm	110×12mm	¥450



22-239-11 ブラックフィギュア ハートケーキ型（M）

		内寸	高さ	税抜価格
028240-002	D-017S	135×129×37mm		¥1,100
028240-001	D-016M	179×172×37mm		¥1,350



22-239-12 ブラックフィギュア ゼリーカップ（M）

		内径	高さ	容量	税抜価格
028242-001	D-031 梅	67×37mm		約80cc	¥450
028242-002	D-032 桜	67×37mm		約85cc	¥450
028242-003	D-033 菊	67×37mm		約85cc	¥450



22-239-13 ブラックフィギュア プリンカップ（M）

		内径	高さ	容量	税抜価格
028243-004	D-039 S	60×33mm		約 65cc	¥450
028243-003	D-038 M	67×36mm		約 80cc	¥450
028243-002	D-037 L	73×38mm		約100cc	¥450
028243-001	D-036 LL	80×60mm		約200cc	¥480



22-239-14 ブラックフィギュア ロールケーキ&クッキーオーブンパン（M）

		内寸	高さ	税抜価格
028241-001	270×200×35mm			¥1,550



22-239-15 ブラックフィギュア スケッパー（M）

		幅	高さ	税抜価格
013298-001	D-050	120×104mm		¥2,050

ベイクウェアシリーズ 初めてでも使いやすい、ベイクウェア

●型ばなれがスッ! 焦げつきにくく、きれいな焼き上がりのまま皿に移せます。
●焦げつきもサッ! 万一焦げついても、お湯か中性洗剤で洗い流せて、いつも清潔。
●酸にも強い! お菓子作りに欠かせない果実の酸にも侵されず、サビにくい。
材質:スチール フッ素樹脂加工



22-240-1
ベイクウェアデコレーション底取型〔10〕

		内径	高さ	容量	重量	税抜価格
029315-010	33256	10cm	100×50mm	0.36ℓ	90g	¥ 850
029315-012	33255	12cm	120×50mm	0.52ℓ	114g	¥ 950
029315-015	33198	15cm	150×60mm	0.9ℓ	180g	¥1,100
029315-018	33197	18cm	180×70mm	1.6ℓ	269g	¥1,300
029315-021	33196	21cm	210×80mm	2.6ℓ	360g	¥1,600



22-240-2
ベイクウェアチーズケーキ底取型〔10〕

		内径	高さ	税抜価格
029317-018	33213	18cm	180×58mm	¥1,100
029317-021	33208	21cm	210×58mm	¥1,400



22-240-3
ベイクウェアシフォンケーキ型〔10〕

		内径	高さ	容量	重量	税抜価格
029322-015	33177	15cm	150×	78mm	1.2ℓ 250g	¥1,500
029322-018	33175	18cm	180×	90mm	2.0ℓ 344g	¥2,000
029322-021	33176	21cm	210×100mm		3.1ℓ 440g	¥2,500



22-240-4
ベイクウェアパウンドケーキ型(ラウンド)〔10〕

		幅	奥行	高さ	容量	重量	税抜価格
029328-001	33112	S	174×	84×50mm	0.55ℓ	123g	¥ 900
029328-002	33111	M	200×	98×55mm	0.85ℓ	163g	¥1,000
029328-003	33110	L	212×112×61mm		1.20ℓ	200g	¥1,100



22-240-5
ベイクウェアタルト底取型〔10〕

		内径	高さ	容量	重量	税抜価格
029321-001	33212	M	188×25mm	0.52ℓ	170g	¥1,200
029321-002	33211	L	228×28mm	0.82ℓ	238g	¥1,500



22-240-6
ベイクウェアパイ皿〔10〕

		内径	高さ	容量	重量	税抜価格
029319-001	33103	S	155×28mm	0.4ℓ	102g	¥ 800
029319-002	33102	M	180×30mm	0.5ℓ	128g	¥ 900
029319-003	33101	L	227×34mm	1.1ℓ	208g	¥1,000



22-240-7
ベイクウェア33247マドレーヌ・シェル型6P〔10〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	税抜価格
029337-001	265×180×17mm		65×65×17mm		¥1,800



22-240-8
ベイクウェア57288マフィンパンケーキ型〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
029336-001	266×180×31mm		¥1,400



22-240-9
アルミシフォンケーキ型〔M〕

		内径	底径	側面高さ	税抜価格
012270-001	10cm	100	(90)×	60mm	¥3,600
056121-001	14cm	140	(130)×	70mm	¥3,730
056121-002	17cm	168	(160)×	80mm	¥4,160
056121-003	21cm	210	(200)×102mm		¥4,740
012270-005	23cm	230	(215)×120mm		¥7,700



22-240-10
ステンクグロフ型〔00〕

		内径	高さ	税抜価格
008153-001	No.469	14cm	140×80mm	¥3,050
008153-002	No.468	18cm	180×98mm	¥3,650

材質:18-8ステンレススチール



22-240-11
ステンエンゼル型〔00〕

		内径	高さ	容量	税抜価格
004152-003	No.150(小)	15cm	150×44mm	約 500cc	¥1,900
004152-004	No.149(中)	18cm	180×54mm	約 800cc	¥2,200
004152-005	No.148(大)	21cm	210×57mm	約1,300cc	¥2,600

材質:ステンレススチール



超定番

22-240-12
ステンデコ型(底取)〔00〕

		内径	深さ	税抜価格
019129-004	No.458(ミニ)	13.0cm	130×40mm	¥ 950
019129-003	No.143(小)	15.5cm	155×59mm	¥1,050
019129-002	No.142(中)	18.5cm	185×59mm	¥1,200
019129-001	No.157(大)	21.0cm	210×75mm	¥1,500

材質:ステンレススチール



22-240-13
18-8共底デコ缶〔M〕

	内径	深さ	税抜価格
019481-012	12cm	120×55mm	¥ 990
019481-015	15cm	150×55mm	¥1,140

22-240-14
18-8共底デコ缶(浅型)〔M〕

	内径	深さ	税抜価格
019482-018	18cm	180×57mm	¥1,200
019482-021	21cm	210×57mm	¥1,400
019482-024	24cm	240×57mm	¥1,800

22-240-15
18-8共底デコ缶(深型)〔M〕

	内径	深さ	税抜価格
019483-018	18cm	180×70mm	¥1,460
019483-021	21cm	210×70mm	¥1,600
019483-024	24cm	240×70mm	¥1,920



22-240-16
18-8総絞り レアケーキ型(底取)〔M〕

		内径	深さ	板厚	税抜価格
042230-015	15cm	150×55mm		0.4mm	¥1,490
042230-018	18cm	180×70mm		0.4mm	¥2,050
042230-021	21cm	210×70mm		0.4mm	¥2,340
042230-024	24cm	240×70mm		0.4mm	¥2,700

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-241-❶
ステン底取れタルト型〔00〕

		内径	底径	高さ	税抜価格
016176-001	No.183 18㎝	190×(170)×21㎜			¥1,150
016176-002	No.182 21㎝	220×(200)×23㎜			¥1,350

材質：ステンレス



22-241-❷
タルトレット焼型3枚入〔00〕

		内径	底径	高さ	税抜価格
016181-001	No.316 小	80×62×13㎜			¥550
016180-001	No.315 中	95×72×18㎜			¥620

材質：ステンレス



22-241-❸
PP-531タルトヘラ〔10〕

	全長	税抜価格
016178-001	170㎜	¥650

材質：18-8ステンレス
タルト型・ケーキ型から焼き上がったケーキをとりはずすのに便利です。

納期確認



22-241-❹
アルミタルトストーン〔05〕

	重量	税抜価格
016520-001	500g 500g	¥1,350
016520-002	750g 750g	¥2,030

●タルト型に生地を敷き空焼きする場合、生地が浮かないように生地の上にのせて使用します。



22-241-❺
PP-643マドレーヌシェル型〔10〕

	外寸	税抜価格
031190-001	200×200㎜	¥2,100

材質：ステンレス



22-241-❻
ステンパウンド型〔00〕

		内寸	高さ	底寸法	税抜価格
026447-001	No.144 特大	300×80×60㎜		285×70㎜	¥1,100
026447-002	Mp.145 大	245×80×60㎜		235×70㎜	¥1,000
026447-003	No.146 中	210×80×60㎜		200×70㎜	¥ 900
026447-004	No.147 小	175×80×60㎜		165×70㎜	¥ 830
026447-005	No.459 ミニ	113×80×60㎜		100×70㎜	¥ 770

材質：ステンレス



22-241-❼
No.181パン・パウンドケーキ型(1斤)〔00〕

	内寸	高さ	税抜価格
026582-001	98×194×98㎜		¥1,400

材質：ステンレス



22-241-❽
ステンゼリーカップ〔00〕

		内径	高さ	容量	税抜価格
014079-001	No.163 菊型	67×37㎜		約85cc	¥360
014079-002	No.162 桜型	67×37㎜		約85cc	¥360
014079-003	No.161 梅型	67×36㎜		約80cc	¥360

材質：18-8ステンレス



22-241-❾
プリンカップ〔00〕

		内径	高さ	容量	税抜価格
028230-001	No.184 特大	80×60㎜		約200cc	¥480
028230-002	No.158 大	73×38㎜		約100cc	¥390
028230-003	No.159 中	67×36㎜		約 90cc	¥380
028230-004	No.160 小	60×33㎜		約 65cc	¥360

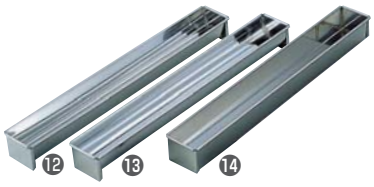
材質：18-8ステンレス

22-241-❿
なかよしプリンカップ〔00〕

		税抜価格
028231-001	No.451 パンダ	¥360
028231-002	No.454 イヌ	¥360
028231-003	No.452 リス	¥360
028231-004	No.455 ブタ	¥360
028231-005	No.453 ウサギ	¥360
028231-006	No.456 ゾウ	¥360

内径75×高さ36㎜ 容量：125cc
材質：18-8ステンレス





22-241-⓫
FKアルミプリンカップ〔05〕

		内径	高さ	容量	税抜価格
028229-001	#1	49(38)×45㎜		70cc	¥320
028229-002	#2	52(39)×51㎜		90cc	¥310
028229-003	#3	55(42)×54㎜		110cc	¥320
028229-004	#4	55(46)×45㎜		95cc	¥310
028229-005	#5	55(43)×33㎜		70cc	¥270
028229-006	#6	71(49)×40㎜		120cc	¥320
028229-007	#7	62(45)×33㎜		85cc	¥320
028229-008	#8	71(54)×32㎜		105cc	¥310
028229-009	#9	62(42)×34㎜		90cc	¥350

( )は底径です。

22-241-⓬
トヨ型 三ツ山〔M〕

	外寸	税抜価格
020237-001	50×45×360㎜	¥950

22-241-⓭
トヨ型 半月〔M〕

	外寸	税抜価格
020238-001	50×45×360㎜	¥950

22-241-⓮
トヨ型 角〔M〕

	外寸	税抜価格
020240-001	50×45×360㎜	¥950

❶〜❺ 溶接のため、つなぎ目に段差がありません。



22-242-❶
18-8丸セルクル型溶接高さ30㎜

	外径	高さ	板厚	税抜価格
014242-001	5.0㎝	50×30㎜	0.8㎜	¥ 430〔05〕
014242-002	5.5㎝	55×30㎜	0.8㎜	¥ 430〔05〕
014242-003	6.0㎝	60×30㎜	0.8㎜	¥ 430〔05〕
014242-009	6.5㎝	65×30㎜	0.8㎜	¥ 430〔05〕
014242-010	7.0㎝	70×30㎜	0.8㎜	¥ 560〔05〕
014242-011	8.0㎝	80×30㎜	0.8㎜	¥ 580〔05〕
014242-012	9.0㎝	90×30㎜	0.8㎜	¥ 660〔05〕
014242-004	12.0㎝	120×30㎜	1.2㎜	¥ 740〔05〕
014242-005	15.0㎝	150×30㎜	1.2㎜	¥ 950〔05〕
014242-006	18.0㎝	180×30㎜	1.2㎜	¥1,000〔05〕
014242-007	21.0㎝	210×30㎜	1.2㎜	¥1,200〔M〕
014242-008	24.0㎝	240×30㎜	1.2㎜	¥1,300〔M〕

22-242-❷
18-8丸セルクル型溶接高さ35㎜

	外径	高さ	板厚	税抜価格
014243-001	5.0㎝	50×35㎜	0.8㎜	¥ 430〔05〕
014243-002	5.5㎝	55×35㎜	0.8㎜	¥ 430〔05〕
014243-003	6.0㎝	60×35㎜	0.8㎜	¥ 430〔05〕
014243-010	6.5㎝	65×35㎜	0.8㎜	¥ 430〔05〕
014243-011	7.0㎝	70×35㎜	0.8㎜	¥ 560〔05〕
014243-012	8.0㎝	80×35㎜	0.8㎜	¥ 580〔05〕
014243-013	9.0㎝	90×35㎜	0.8㎜	¥ 660〔05〕
014243-004	12.0㎝	120×35㎜	1.2㎜	¥ 800〔05〕
014243-005	15.0㎝	150×35㎜	1.2㎜	¥ 980〔05〕
014243-006	18.0㎝	180×35㎜	1.2㎜	¥1,020〔05〕
014243-007	21.0㎝	210×35㎜	1.2㎜	¥1,240〔M〕
014243-008	24.0㎝	240×35㎜	1.2㎜	¥1,360〔M〕

22-242-❸
18-8丸セルクル型溶接高さ40㎜

	外径	高さ	板厚	税抜価格
014244-001	5.0㎝	50×40㎜	0.8㎜	¥ 470〔05〕
014244-002	5.5㎝	55×40㎜	0.8㎜	¥ 470〔05〕
014244-003	6.0㎝	60×40㎜	0.8㎜	¥ 470〔05〕
014244-009	6.5㎝	65×40㎜	0.8㎜	¥ 470〔05〕
014244-010	7.0㎝	70×40㎜	0.8㎜	¥ 620〔05〕
014244-011	8.0㎝	80×40㎜	0.8㎜	¥ 650〔05〕
014244-012	9.0㎝	90×40㎜	0.8㎜	¥ 720〔05〕
014244-004	12.0㎝	120×40㎜	1.2㎜	¥ 840〔05〕
014244-005	15.0㎝	150×40㎜	1.2㎜	¥1,030〔05〕
014244-006	18.0㎝	180×40㎜	1.2㎜	¥1,060〔05〕
014244-007	21.0㎝	210×40㎜	1.2㎜	¥1,280〔M〕
014244-008	24.0㎝	240×40㎜	1.2㎜	¥1,400〔M〕

22-242-❹
18-8丸セルクル型溶接高さ45㎜

	外径	高さ	板厚	税抜価格
014245-006	5.0㎝	50×45㎜	0.8㎜	¥ 470〔05〕
014245-007	5.5㎝	55×45㎜	0.8㎜	¥ 470〔05〕
014245-008	6.0㎝	60×45㎜	0.8㎜	¥ 470〔05〕
014245-009	6.5㎝	65×45㎜	0.8㎜	¥ 470〔05〕
014245-010	7.0㎝	70×45㎜	0.8㎜	¥ 620〔05〕
014245-011	8.0㎝	80×45㎜	0.8㎜	¥ 650〔05〕
014245-012	9.0㎝	90×45㎜	0.8㎜	¥ 720〔05〕
014245-001	12.0㎝	120×45㎜	1.2㎜	¥ 920〔05〕
014245-002	15.0㎝	150×45㎜	1.2㎜	¥1,040〔05〕
014245-003	18.0㎝	180×45㎜	1.2㎜	¥1,180〔05〕
014245-004	21.0㎝	210×45㎜	1.2㎜	¥1,300〔M〕
014245-005	24.0㎝	240×45㎜	1.2㎜	¥1,540〔M〕

22-242-❺
18-8丸セルクル型溶接高さ50㎜

	外径	高さ	板厚	税抜価格
014246-001	12㎝	120×50㎜	1.2㎜	¥ 960〔05〕
014246-002	15㎝	150×50㎜	1.2㎜	¥1,100〔05〕
014246-003	18㎝	180×50㎜	1.2㎜	¥1,220〔05〕
014246-004	21㎝	210×50㎜	1.2㎜	¥1,360〔M〕
014246-005	24㎝	240×50㎜	1.2㎜	¥1,590〔M〕

22-242-❻
18-8セルクル用敷板〔M〕

	外径	板厚	税抜価格
014247-012	12㎝用	150㎜	1.2㎜ ¥ 580
014247-015	15㎝用	170㎜	1.2㎜ ¥ 750
014247-018	18㎝用	200㎜	1.2㎜ ¥ 990
014247-021	21㎝用	230㎜	1.2㎜ ¥1,320
014247-024	24㎝用	260㎜	1.2㎜ ¥1,650

22-242-❼
18-0セルクルリング（スポット）〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
014289-004	50×35㎜	50×35㎜	¥280
014289-005	50×40㎜	50×40㎜	¥290
014289-006	55×30㎜	55×30㎜	¥280
014289-007	55×35㎜	55×35㎜	¥290
014289-008	55×40㎜	55×40㎜	¥300
014289-009	55×45㎜	55×45㎜	¥300
014289-010	55×50㎜	55×50㎜	¥320
014289-011	60×30㎜	60×30㎜	¥300
014289-012	60×35㎜	60×35㎜	¥300
014289-014	65×30㎜	65×30㎜	¥300

板厚：0.5㎜
●つなぎ目に段差があります。
在庫限りで廃番です。



22-242-❽
セルクル〔10〕

		外径	高さ	税抜価格
014083-001	PP-688	16㎝	160×40㎜	¥2,000
014083-002	PP-631	18㎝	180×40㎜	¥2,100

材質：18-8ステンレス



22-242-❾
抜型（丸）〔10〕

		内径	高さ	税抜価格
023023-002	PP-573	4㎝	40×45㎜	¥ 750
023023-003	PP-574	5㎝	50×45㎜	¥ 800
023023-004	PP-575	6㎝	60×45㎜	¥ 950
023023-005	PP-576	7㎝	70×45㎜	¥1,000
023023-006	PP-577	8㎝	80×45㎜	¥1,050
023023-008	PP-579	10㎝	100×45㎜	¥1,200

材質：18-8ステンレス
●つなぎ目のない一体成形の丈夫な抜き型です。手にソフトな大きめのカール処理。



22-242-❿
PP-632ハートセルクル130㎜〔10〕

	高さ	税抜価格
014085-003 130×130×40㎜		¥1,700

材質：18-8ステンレス



22-242-⓫
抜型（花）〔10〕

		内径	高さ	税抜価格
023024-001	PP-581	4㎝	40×45㎜	¥ 800
023024-002	PP-582	5㎝	50×45㎜	¥ 850
023024-003	PP-583	6㎝	60×45㎜	¥1,000
023024-004	PP-584	7㎝	70×45㎜	¥1,050
023024-005	PP-585	8㎝	80×45㎜	¥1,100
023024-006	PP-587	10㎝	100×45㎜	¥1,250

材質：18-8ステンレス
●つなぎ目のない一体成形の丈夫な抜き型です。
手にソフトな大きめのカール処理。



22-242-⓬
抜型（ハート）〔10〕

		内寸		高さ	税抜価格
023025-001	PP-589	4㎝	40×	40×45㎜	¥ 850
023025-002	PP-590	6㎝	60×	60×45㎜	¥1,000
023025-003	PP-591	8㎝	80×	80×45㎜	¥1,100
023025-004	PP-592	10㎝	100×100	×45㎜	¥1,350

材質：18-8ステンレス
●つなぎ目のない一体成形の丈夫な抜き型です。
手にソフトな大きめのカール処理。



22-242-⓭
抜型（星）〔10〕

		内寸		高さ	税抜価格
023026-001	PP-593	4㎝	40×	40×45㎜	¥ 850
023026-002	PP-594	6㎝	60×	60×45㎜	¥1,000
023026-003	PP-595	8㎝	80×	80×45㎜	¥1,100
023026-004	PP-596	10㎝	100×100	×45㎜	¥1,350

材質：18-8ステンレス
●つなぎ目のない一体成形の丈夫な抜き型です。
手にソフトな大きめのカール処理。



22-242-⓮
No.141ドーナツ抜型〔00〕

	直径	税抜価格
020256-001	67㎜	¥650

22-242-⓯
No.140クッキー抜型6pcs〔00〕

	税抜価格
008155-001 ハート/ツリー/小鳥/水鳥/六星/四星	¥930

22-242-⓰
No.464ミニクッキー抜型6pcs〔00〕

	税抜価格
008156-001 イヌ/キツネ/ロバ/ネコ/サカナ/アヒル	¥780

22-242-⓱
No.135ビスケット抜型6pcs大〔00〕

	税抜価格
027171-001 桜/梅/菊/桔梗/松/ハート	¥780

22-242-⓲
No.137ビスケット抜型6pcs小〔00〕

	税抜価格
027172-001 桜/梅/菊/桔梗/松/竹	¥700

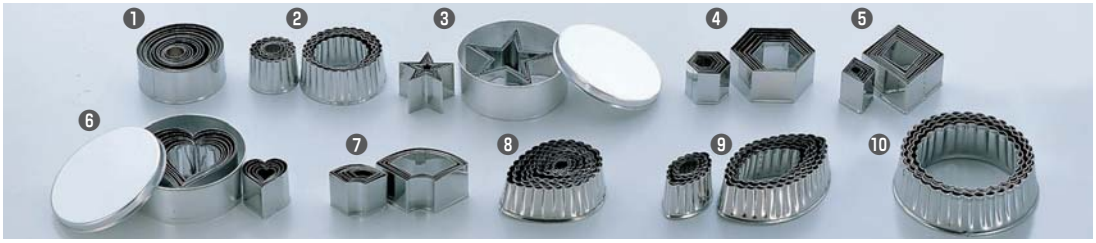
22-242-⓳
No.138ビスケット抜型4pcs小〔00〕

	税抜価格
027173-001 桜/梅/菊/桔梗	¥470

22-242-⓴
No.136ビスケット抜型4pcs大〔00〕

	税抜価格
027174-001 桜/梅/菊/桔梗	¥530

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-243-1
18-8パテ抜型丸〔05〕

		内径	高さ	税抜価格
026103-001	12pcsセット			¥4,840
026103-002	#1	23×45㎜		¥ 240
026103-003	#2	28×45㎜		¥ 260
026103-004	#3	35×45㎜		¥ 270
026103-005	#4	39×45㎜		¥ 290
026103-006	#5	49×45㎜		¥ 310
026103-007	#6	55×45㎜		¥ 350
026103-008	#7	65×45㎜		¥ 360
026103-009	#8	69×45㎜		¥ 400
026103-010	#9	79×45㎜		¥ 440
026103-011	#10	90×45㎜		¥ 480
026103-012	#11	95×45㎜		¥ 500
026103-013	#12	105×45㎜		¥ 540

22-243-2
18-8パテ抜型菊〔00〕

		内径	高さ	税抜価格
026104-001	12pcsセット			¥5,300
026104-002	#1	22×45㎜		¥ 320
026104-003	#2	27×45㎜		¥ 340
026104-004	#3	30×45㎜		¥ 360
026104-005	#4	35×45㎜		¥ 380
026104-006	#5	42×45㎜		¥ 400
026104-007	#6	48×45㎜		¥ 420
026104-008	#7	55×45㎜		¥ 440
026104-009	#8	66×45㎜		¥ 480
026104-010	#9	76×45㎜		¥ 510
026104-011	#10	83×45㎜		¥ 560
026104-012	#11	90×45㎜		¥ 600
026104-013	#12	96×45㎜		¥ 620

22-243-3
18-0パテ抜型星 12pcsセット〔00〕

税抜価格
026105-001 ¥8,370

22-243-4
18-8パテ抜型亀甲 12pcsセット〔00〕

税抜価格
026106-001 ¥7,400

22-243-5
18-0パテ抜型菱型 12pcsセット〔00〕

税抜価格
026107-001 ¥14,650

22-243-6
18-8パテ抜型ハート 12pcsセット〔00〕

税抜価格
026109-001 ¥7,700

22-243-7
18-8パテ抜型末広 12pcsセット〔00〕

税抜価格
026110-001 ¥7,700

22-243-8
18-0パテ抜型木の葉 12pcsセット〔05〕

税抜価格
026111-001 ¥14,800

22-243-9
18-0パテ抜型ボート菊 12pcsセット〔05〕

税抜価格
026112-001 ¥14,800

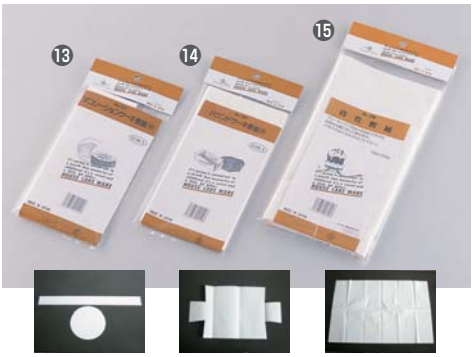
22-243-10
18-0ジャンボパテ抜型菊 5pcsセット〔00〕

税抜価格
026114-001 ¥20,100



22-243-11
No.318タルトレット敷紙(中)〔00〕
016183-001 1袋:50枚入 税抜価格 ¥400
材質:グラシン紙

22-243-12
No.319タルトレット敷紙(小)〔00〕
016184-001 1袋:50枚入 税抜価格 ¥400
材質:グラシン紙



22-243-13
デコ型敷紙 (30枚入)〔00〕

		税抜価格
019200-001	No.156大21㎝用	¥500
019200-002	No.151中18㎝用	¥500
019200-003	No.152小15㎝用	¥500

材質:グラシン紙

22-243-14
パウンド敷紙 (30枚入)〔00〕

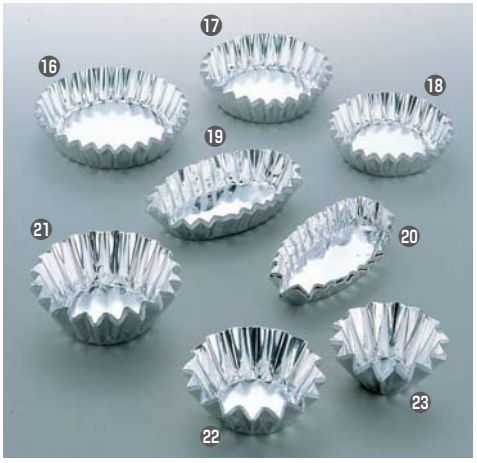
		税抜価格
026580-001	No.153大	¥500
026580-002	No.154中	¥500
026580-003	No.155小	¥500

材質:グラシン紙

22-243-15
No.320自在敷紙 (10枚入)〔00〕

	税抜価格
012351-001 760×500㎜	¥500

材質:グラシン紙



22-243-16
No.303アルミ箔 マドレーヌ丸大〔00〕

	内径	高さ	1袋	税抜価格
031179-001	100×20㎜		20枚入	¥480

材質:アルミ箔

22-243-17
No.304アルミ箔 マドレーヌ丸中〔00〕

	内径	高さ	1袋	税抜価格
031180-001	85×20㎜		20枚入	¥480

材質:アルミ箔

22-243-18
No.305アルミ箔 マドレーヌ丸小〔00〕

	内径	高さ	1袋	税抜価格
031181-001	80×20㎜		20枚入	¥400

材質:アルミ箔

22-243-19
No.306アルミ箔 マドレーヌ小判大〔00〕

	内寸	高さ	1袋	税抜価格
031182-001	100×58×20㎜		20枚入	¥480

材質:アルミ箔

22-243-20
No.307アルミ箔 マドレーヌ小判中〔00〕

	内寸	高さ	1袋	税抜価格
031183-001	100×50×20㎜		20枚入	¥400

材質:アルミ箔

22-243-21
No.308アルミ箔 プチフール花大〔00〕

	内径	高さ	1袋	税抜価格
028226-001	85×30㎜		20枚入	¥480

材質:アルミ箔

22-243-22
No.309アルミ箔 プチフール花中〔00〕

	内径	高さ	1袋	税抜価格
028227-001	73×30㎜		20枚入	¥400

材質:アルミ箔

22-243-23
No.310アルミ箔 プチフール花小〔00〕

	内径	高さ	1袋	税抜価格
028228-001	60×30㎜		20枚入	¥400

材質:アルミ箔



22-243-24
レースペーパー小判型〔M〕

			税抜価格
042057-001	6号	500枚 152×106㎜	¥ 2,070
042057-002	7号	500枚 179×113㎜	¥ 2,290
042057-003	8号	500枚 204×150㎜	¥ 2,800
042057-004	10号	500枚 254×176㎜	¥ 3,860
042057-005	12号	500枚 305×216㎜	¥ 5,000
042057-006	14号	300枚 355×249㎜	¥ 4,300
042057-007	16号	300枚 406×266㎜	¥ 5,400
042057-008	18号	300枚 457×292㎜	¥ 7,180
042057-009	20号	300枚 508×332㎜	¥ 7,230
042057-010	22号	300枚 559×343㎜	¥ 8,800
042057-011	24号	300枚 610×410㎜	¥14,400
042057-012	24号	300枚 610×278㎜	¥ 9,070



22-243-25
レースペーパー丸型〔M〕

			税抜価格
042058-004	4号	500枚 102㎜	¥ 1,500
042058-005	5号	500枚 127㎜	¥ 1,780
042058-006	6号	500枚 152㎜	¥ 2,130
042058-007	7号	500枚 179㎜	¥ 2,670
042058-008	8号	500枚 204㎜	¥ 3,400
042058-009	9号	500枚 228㎜	¥ 4,230
042058-010	10号	500枚 254㎜	¥ 5,130
042058-011	11号	500枚 279㎜	¥ 5,900
042058-012	12号	500枚 305㎜	¥ 7,150
042058-013	13号	300枚 330㎜	¥ 5,720
042058-014	14号	300枚 355㎜	¥ 6,050
042058-016	16号	300枚 406㎜	¥ 8,550
042058-018	18号	300枚 457㎜	¥10,730
042058-020	20号	300枚 508㎜	¥14,270





超定番



22-244-❶
上皿自動秤<小型>〔15〕

商品コード	003044-001	003044-002
品番	SS-200	SS-400
ひょう量	200g	400g
測定範囲	10~200g	20~400g
目量	1g	2g
載皿寸法	148×130mm	
目盛板径	直径130mm	
税抜価格	¥11,000	¥10,000

22-244-❷
上皿自動秤<中型>〔15〕

商品コード	003045-001	003045-002	003045-003	003045-004
品番	SM-500	SM-1	SM-2	SM-4
ひょう量	500g	1kg	2kg	4kg
測定範囲	20~500g	50g~1kg	100g~2kg	200g~4kg
目量	2g	5g	10g	20g
載皿寸法	160×160mm			
目盛板径	直径166mm			
税抜価格	¥11,000	¥10,000	¥10,000	¥10,000

22-244-❸
上皿自動秤平皿付〔05〕

商品コード	003046-003	003046-006	003046-009	003046-012	003046-015	003046-018	003046-021
品番	SD-800	SDX-2	SDX-4	SD-5	SDX-8	SD-10	SDX-12
ひょう量	800g	2kg	4kg	5kg	8kg	10kg	12kg
測定範囲	20g~800g	50g~2kg	100g~4kg	100g~5kg	200g~8kg	200g~10kg	500g~12kg
目量	2g	5g	10g	10g	20g	20g	50g
載皿寸法	217×217mm						
目盛板径	直径200mm						
税抜価格	¥13,000	¥12,000	¥12,000	¥12,000	¥12,000	¥12,000	¥12,000





中型1kg



並型2~12kg



大型20kg

22-244-❹
上皿自動秤 大型 特大型〔05〕

商品コード	003047-000	003047-001	003047-004	003047-002	003047-003
品番	SD-15 大型	SDX-20 大型	SDX-30 大型	SD-30 特大型	SD-50 特大型
ひょう量	15kg	20kg	30kg	30kg	50kg
測定範囲	500g~15kg	500g~20kg	1kg~30kg	1kg~30kg	2kg~50kg
目量	50g	50g	100g	100g	200g
載皿寸法	250×250mm			303×303mm	
目盛板径	直径214mm			直径261mm	
税抜価格	¥17,000	¥17,000	¥17,000	¥27,000	¥36,000

22-244-❺
シンワ上皿自動秤平皿〔05〕

商品コード	003361-001	003361-002	003361-004	003361-008	003361-012	003361-020
ひょう量	1kg	2kg	4kg	8kg	12kg	20kg
測定範囲	100g~1kg	100g~2kg	100g~4kg	400g~8kg	1kg~12kg	2kg~20kg
目量	5g	5g	10g	20g	50g	100g
載皿寸法	170×170mm	210×210mm				230×225mm
目盛板径	直径164mm	直径196mm				直径210mm
税抜価格	¥9,240	¥10,760	¥10,760	¥10,760	¥10,760	¥14,900

材質：皿/ステンレス
調節つまみ・全面カバー/スチロール
本体/鋼板
指針/アルミ

国家適合基準品　取引証明用

水濡れに絶対の自信あり

おすすめ!!



22-244-❻
オールステン中型平皿付上皿秤SAVIない〔10〕

商品コード	039360-005	039360-001	039360-002
品番	SA-500S	SA-1S	SA-2S
ひょう量	500g	1kg	2kg
測定範囲	20g~500g	50g~1kg	100g~2kg
目量	2g	5g	10g
載皿寸法	180×180mm		
目盛板径	直径160mm		
税抜価格	¥15,000	¥15,000	¥15,000

目安針シール付
- 内部外部ともに18-8ステンレスを使用。
- さびにくく耐久性に優れています。
- 軽量物を載せやすい平皿仕様。

オートパワーオフ 風袋引 防滴



22-245-❶ カスタムデジタル防滴はかり〔18〕

商品コード	019804-001	019804-002	019804-005	019804-010	019804-020
型式	CS-1000S	CS-2000S	CS-5000S	CS-10KS	CS-20KS
ひょう量	1kg	2kg	5kg	10kg	20kg
最小表示	0.5g	1g	2g	5g	10g
本体寸法	250×260×H108mm				
計量皿寸法	230×190mm				
重量	約1.9kg(電池を含む)				
電源	単2乾電池×4個(別売)またはACアダプター(別売)				
税抜価格	¥8,500	¥8,500	¥8,500	¥8,500	¥8,500

オプション別売り 税抜価格
019804-021 ACアダプター VSM-1231〔25〕¥3,670
019804-022 ステンレス皿 CS-SUSP1〔25〕¥2,300

オートパワーオフ 風袋引 防水



22-245-❷ カスタムデジタル防水はかり〔18〕

商品コード	019805-001	019805-002	019805-005	019805-010	019805-020
型式	CS-1000WP	CS-2000WP	CS-5000WP	CS-10KWP	CS-20KWP
ひょう量	1kg	2kg	5kg	10kg	20kg
最小表示	0.5g	1g	2g	5g	10g
本体寸法	250×260×H108mm				
計量皿寸法	230×190mm				
重量	約2.5kg(電池を含む)				
電源	単2乾電池×4個 またはACアダプター(別売)				
防塵防水等級	IP65				
税抜価格	¥20,100	¥20,100	¥20,100	¥20,100	¥20,100

オプション別売り 税抜価格
019804-021 ACアダプター VSM-1231〔25〕¥3,670

● 取り外し洗浄可能なステンレス皿を標準装備

オートパワーオフ 風袋引



22-245-❸ A&Dデジタルはかり SH〔15〕

商品コード	019746-001	019746-002	019746-005	019746-012
型式	SH-1000	SH-2000	SH-5000	SH-12K
ひょう量	1kg	2kg	5kg	12kg
最小表示	0.5g	1g	2g	5g
本体寸法	265×250×H103mm			
計量皿寸法	230×190mm			
重量	約1.9kg			
電源	単1形乾電池(別売)×4 またはACアダプタ(別売)			
税抜価格	¥7,900	¥7,900	¥7,900	¥7,900

オプション別売り 税抜価格
019746-013 ステンレス皿 SJH-10 〔40〕¥1,400
004056-003 ACアダプタ AX-TB294 〔40〕¥4,500

オートパワーオフ 風袋引 防滴



SL-20K

22-245-❹ A&Dデジタルはかり SL〔15〕

商品コード	019647-005	019647-006
型式	SL-20K	SL-30K
ひょう量	1kg	2kg
最小表示	10g	20g
本体寸法	244×232×H137mm	
計量皿寸法	230×190mm	
重量	約1.5kg	
電源	単1形乾電池×6(別売)またはACアダプター(別売)	
税抜価格	¥12,900	¥18,900

オプション別売り 税抜価格
019647-007 ステンレス皿 SK10JA 〔40〕¥2,000
004056-003 ACアダプタ AX-TB294 〔40〕¥4,500

オートパワーオフ 風袋引 防水



22-245-❺ A&D防水型デジタルはかり〔15〕

商品コード	030908-002
型式	SH-30KAWP
ひょう量	30kg
最小表示	1g
本体寸法	236×260×H148mm
計量皿寸法	230×190mm
重量	約3.8kg
電源	単1形乾電池(別売)×6個(別売)
防塵防水等級	IP67
税抜価格	¥27,000

オプション別売り 税抜価格
019746-013 ステンレス皿 SJH-10〔40〕¥1,400

オートパワーオフ 風袋引



22-245-❻ A&Dデジタルはかり HL-iシリーズ〔15〕

商品コード	019724-001	019724-002
型式	HL−200i	HL-2000i
ひょう量	0.2kg	2kg
最小表示	0.1g	1g
本体寸法	130×192×H150mm	
計量皿寸法	φ130mm	
重量	約500g	
電源	単3形乾電池×4(別売)またはACアダプター(別売)	
税抜価格	¥10,000	¥10,000

オプション別売り 税抜価格
004056-003 ACアダプタ AX-TB294〔40〕¥4,500

オートパワーオフ 風袋引 防水



22-245-❼ カスタム 防水ミニスケール〔20〕

商品コード	030969-001
型式	MS-5000WP
ひょう量	5kg
最小表示	0〜1kgまで0.1g 1〜3kgまで0.5kg 3〜5kgまで1g
本体寸法	206×141×H39mm
計量皿寸法	120×126mm
重量	約430g
電源	単3形乾電池×2
防塵防水等級	IP65
税抜価格	¥13,200

オートパワーオフ 風袋引 防水



22-245-❽ A&D 防水・防塵デジタルはかり〔15〕

商品コード	004502-021	004502-022	004502-023	004502-024	004502-025
型式	SL-1000WP	SL-2000WP	SL-5000WP	SL-10KWP	SL-20KWP
ひょう量	1kg	2kg	5kg	10kg	20kg
最小表示	0.5g	1g	2g	5g	10g
本体寸法	266×280×H146mm				
計量皿寸法	230×190mm				
重量	約2.9kg				
電源	単1形乾電池×6 (別売)またはACアダプター(別売)				
防塵防水等級	IP65				
税抜価格	¥29,000	¥29,000	¥29,000	¥29,000	¥29,000

オプション別売り 税抜価格
004056-003 ACアダプタ AX-TB294〔40〕¥4,500

オートパワーオフ 風袋引 防水



22-245-❾ A&D防水デジタルはかり〔15〕

商品コード	019686-001	019686-004
型式	HL-300WP	HL-3000WP
ひょう量	0.3kg	3kg
最小表示	0.1g	1g
本体寸法	170×220×H62mm	
計量皿寸法	128×128mm	
重量	約810g	
電源	単3形乾電池×6(別売)またはACアダプター(別売)	
防塵防水等級	IP65	
税抜価格	¥18,000	¥18,000

オプション別売り 税抜価格
004056-003 ACアダプタ AX-TB294〔40〕¥4,500

オートパワーオフ 風袋引 防水



22-245-❿ A&D防水型デジタルはかり〔15〕

商品コード	019790-001
型式	HL-3000LWP
ひょう量	3kg
最小表示	1g
本体寸法	174×219×H63mm
計量皿寸法	174×137mm
重量	約810g
電源	単3形乾電池×6(別売)またはACアダプター(別売)
防塵防水等級	IP65
税抜価格	¥19,500

オプション別売り 税抜価格
004056-003 ACアダプタ AX-TB294〔40〕¥4,500

風袋引 防水



22-246-❶
ヤマト定量計量専用機
JustNAVI J-100W3kg〔20〕

商品コード	070690-003	070690-006
ひょう量	3kg	6kg
最小表示	1g(0～1.5kg) 2g(1.5kg～3kg)	2g(0～3kg) 5g(3～6kg)
本体寸法	242×297×H110㎜	
計量皿寸法	237×207㎜	
重量	約3kg	
電源	単1形乾電池×2本	
防塵防水等級	IP65	
税抜価格	¥30,000	¥30,000

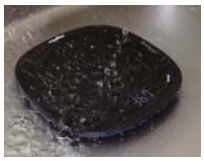
風袋引 防滴



22-246-❷
タニタ デジタル式卓上スケールKD-200〔15〕

商品コード	019398-001	019398-002	019398-005
ひょう量	1kg	2kg	5kg
最小表示	1g(0～500g) 2g(500g～1,000g)	2g(0～1,000g) 5g(1,000～2,000g)	5g(0～2,500g) 10g(2,500～5,000g)
本体寸法	219×164×H52㎜		
計量皿寸法	150×150㎜		
重量	約1.4kg(乾電池、ステンレス皿含む)		
電源	単3形乾電池×4本		
防塵防水等級	IP65		
税抜価格	¥10,000	¥10,000	¥10,000

オートパワーオフ 風袋引 防水





N

22-246-❸
WB防水デジタルはかりWash〔10〕

商品コード	074053-001
型式	DWP-005
ひょう量	5kg
最小表示	1g
本体寸法	200×200×24.8㎜
電源	単4形乾電池×3本(別売り)
防塵防水等級	IPX7
税抜価格	¥4,500

オートパワーオフ 風袋引



22-246-❹
デジタルスケール「バルケット」〔10〕

商品コード	057172-001
型式	KS-513
ひょう量	5kg
最小表示	1g
計量範囲	5～5,000g
本体寸法	180×130×H31㎜
重量	約404g
電源	単4形乾電池×2本
税抜価格	¥3,700

オートパワーオフ 風袋引 防水





ステンレス皿

22-246-❺
A&D防水型デジタルはかり〔15〕

商品コード	030987-001
型式	UH-3000WP
ひょう量	3kg
最小表示	1g
本体寸法	161×140×H74㎜
計量皿寸法	φ150㎜
重量	約420g
電源	単3形乾電池×2本
防塵防水等級	IP67
税抜価格	¥5,000

オプション別売り 税抜価格
030987-002 ステンレス皿UHWP10JA〔40〕¥580

オートパワーオフ 風袋引

カラー4色で使い分けできます。



売れてます!



22-246-❻
デジタルホームスケール角型〔15〕

商品コード	019747-001	019747-002	019747-003	019747-004
カラー	ホワイト	イエロー	ブルー	レッド
型式	UH-3201			
ひょう量	3kg			
最小表示	微量モード:0.1g(0～100g) 標準モード:1g(0～3kg)			
本体寸法	150×190×H36㎜			
計量皿寸法	145×145㎜			
電源	単3形乾電池×2本			
税抜価格	¥4,000			

オートパワーオフ 風袋引



22-246-❼
デジタルホームスケール〔15〕

商品コード	019748-001
型式	UH-3202W
ひょう量	3kg
最小表示	微量モード:0.1g(0.5～100g) 標準モード:1g(2～3,000g)
本体寸法	130×180×H35㎜
計量皿寸法	128×130㎜
電源	単3形乾電池×2本
税抜価格	¥4,000

オートパワーオフ 風袋引



22-246-❽
デジタルホームスケールドーム型〔15〕

商品コード	019027-001
型式	UH-3204W
ひょう量	3kg
最小表示	微量モード:0.1g(0.5～100g) 標準モード:1g(2～3,000g)
本体寸法	180×180×H35㎜
計量皿寸法	小:φ100㎜ 大:φ170㎜
電源	単3形乾電池×2本
税抜価格	¥5,000

オートパワーオフ
風袋引
防水



N

22-247-1
タニタ デジタル防水スケール〔15〕

商品コード	070583-001
型式	KW-003
ひょう量	3kg
最小表示	1g
本体寸法	164×150×H76mm
計量皿	直径 約150mm
電源	単3形乾電池×2本
税抜価格	¥10,000

●ボールを乗せても見えやすい。
●お皿(ステンレス)も本体もまるごと洗える。

オートパワーオフ
風袋引



N

22-247-2
タニタ
デジタルクッキングスケール アイボリー〔15〕

商品コード	019814-001
型式	KD-313
ひょう量	3kg
最小表示	1g
本体寸法	153×205×H36mm
計量皿	直径 約120mm(載せる部分)
電源	単3形乾電池×2本
税抜価格	¥3,500

オートパワーオフ
風袋引



N

22-247-3
タニタ
デジタルクッキングスケール ホワイト〔15〕

商品コード	019810-001
型式	KD-312
ひょう量	3kg
最小表示	1g
本体寸法	162×190×H38mm
計量皿	約133×114mm
電源	単3形乾電池×2本
税抜価格	¥3,500

オートパワーオフ
風袋引



N

22-247-4
タニタ デジタルクッキングスケール〔15〕

商品コード	070524-001
型式	KD-321
ひょう量	3kg
最小表示	1g 微量モード:0.1g(0〜300g) 0.5g(300〜1,500g)
本体寸法	150×210×H35mm
計量皿	約148×148mm
電源	単3形乾電池×2本
税抜価格	¥5,000

オートパワーオフ
風袋引



N

22-247-5
デジタルキッチンスケール〔M〕

商品コード	045044-011	045044-012	045044-013
型式	ADS-1200	ADS-2200	ADS-3300
ひょう量	1kg	2kg	3kg
最小表示	1〜200gまで0.1g 200〜1,000gまで0.5g	1〜200gまで0.1g 200〜1,000gまで0.5g 1,000〜2,000gまで1g	1〜3,000gまで1g
本体寸法	114×161×H30mm		
電源	単4形乾電池×2本		
税抜価格	¥2,300	¥2,300	¥2,300



KS-729WT　KS-829WT　KS-829BK

N

22-247-6
デジタルキッチンスケール「ブランジェ」〔10〕

商品コード	063007-001	063008-001	063008-002
型式	KS-729WT	KS-829WT	KS-829BK
ひょう量	2kg	3kg	3kg
最小表示	0.1g		
本体寸法	約130×183×H30mm		
電源	単4形乾電池×2本		
税抜価格	¥2,900	¥3,300	¥3,300

オートパワーオフ
風袋引
防水



N

22-247-7
タニタ デジタルクッキングスケール〔15〕

商品コード	070334-001
型式	KW-001
ひょう量	2kg
最小表示	1g
本体寸法	164×171×H77mm
計量皿	約 直径164mm
電源	単3形乾電池×2本
税抜価格	¥5,000

●ボールを乗せても見えやすい。



KS-626PK　KS-726DG

N

22-247-8
デジタルスケール「ブロート」〔10〕

商品コード	063005-001	063006-001
型式	KS-626PK	KS-726DG
ひょう量	1kg	2kg
最小表示	0.1g(0.3〜200g) 0.5g(200〜1,000g)	0.1g(0.3〜300g) 0.5g(300〜1,000g) 1g(1,000〜2,000g)
本体寸法	約110×176×H32mm	
電源	単4形乾電池×2本	
税抜価格	¥2,400	¥2,800



N

22-247-9
デジタルスケール「バカット」〔10〕

商品コード	063009-001
型式	KS-257WT
ひょう量	2kg
最小表示	1g
本体寸法	約110×176×H32mm
電源	単4形乾電池×2本
税抜価格	¥2,200

●計量皿が開きパスタや封筒などが計れます。



N

22-247-10
デジタルスケール〔10〕

商品コード	063002-001
型式	KS-630WT
ひょう量	1kg
最小表示	1g
本体寸法	約110×176×H22mm
電源	単4形乾電池×2本
税抜価格	¥1,500

基本充実！
使えるデジタル防水(計量部のみ)台はかり

- 3色5段コンパレータライト+テンキー付き
- 洗える計量部
- 表示部用のビニール保護カバー付属
- 表示部は上向きに4段階調整可能
- 上限下限設定で仕分け作業に



お待たせしません！
Just 1秒

- 計量物を載せたら約1秒で測定完了。
- 1/6000の高精度
- 26㎜の大きな文字サイズ
- 個数計機能　手間のかかる面倒な個数を数える作業も正確で簡単。
- 過不足・適量の確認　上限値・下限値の設定により、適量の確認が容易。
- Windows　PCへの取込み　計量データを直送するソフトWinCT使用可能
(別途オプションが必要です。)



22-248-❶ 防塵防水デジタル台秤(22)

メーカー直送

商品コード	041167-004	041167-005	041167-006
品番	HV-15KC-JA 15kg	HV-60KC-JA 60kg	HV-200KC-JA 200kg
ひょう量	～3kg　～6kg　～15kg	～15kg　～30kg　～60kg	～60kg　～150kg　～200kg
最小表示	0.001kg　0.002kg　0.005kg	0.005kg　0.01kg　0.02kg	0.02kg　0.05kg　0.1kg
表示方法	液晶表示　文字高25㎜		
防塵・防滴保護 計量部	IP65/JIS保護等級5準拠		
計量皿寸法	250(幅)×250(奥行き)㎜	330(幅)×424(奥行き)㎜	390(幅)×530(奥行き)㎜
外形寸法	255(幅)×494(奥行き)×365(高さ)㎜	330(幅)×621(奥行き)×771(高さ)㎜	390(幅)×712(奥行き)×773(高さ)㎜
本体質量	7kg	11kg	17kg
電源	ACアダプタまたは乾電池(単一6個)使用		
電池寿命	約600時間		
標準付属品	ACアダプタ(AX-TB266)、表示部カバー、取扱説明書		
税抜価格	¥74,800	¥79,800	¥84,800

22-248-❷ デジタル台はかりFG-AM(22)

メーカー直送

商品コード	041166-001	041166-002	041166-003
品番	FG-30KAM	FG-60KAM	FG-150KAM
ひょう量	30kg	60kg	150kg
最小表示	0.005kg	0.01kg	0.02kg
直線性	±0.01kg	±0.02kg	±0.05kg
再現性(標準偏差)	0.005kg	0.01kg	0.02kg
感度ドリフト	±20ppm/℃(5～30℃)＊共通		
動作温湿度範囲	−10℃～40℃、RH85%以下(ただし、結露しないこと)		
表示方法	LCD		
最大計数値	120,000pcs	96,000pcs	120,000pcs
計数可能単位質量	0.25g	0.625g	1.25g
計量皿寸法	300(幅)×380(奥行)㎜		
外形寸法	300(幅)×624(奥行)×781(高さ)㎜		
本体質量	11.2kg		
電源	ACアダプタ(TB-196:AC100V　50Hz/60Hz、約3VA)、または単2乾電池(1.5V)4本		
電池寿命	アルカリ乾電池　約150時間		
標準付属品	ACアダプタ(AX-TB196)、取扱説明書		
税抜価格	¥50,000	¥50,000	¥50,000



22-248-❸ ヤマト デジタル台はかり DP-6900(20)

商品コード	019018-010	019018-011	019018-012	019018-013	019018-014	019018-015
品番	DP-6900N-32	DP-6900N-60	DP-6900N-120	DP-6900K-32	DP-6900K-60	DP-6900K-150
検定	なし			検定品		
ひょう量	32kg	60kg	120kg	32kg	60kg	150kg
目量	5g	10g	10g	10g	20g	50g
外形寸法	354×634×高さ784～804㎜					
載台寸法	350×500㎜					
電源	単1形乾電池×4本(付属)又は専用ACアダプタ(オプション)					
自重	13kg					
オプション	019018-016　ACアダプタ(40)　税込価格 ¥4,000					
税抜価格	¥50,000			¥53,000		

防塵防水等級IP52準拠(ACアダプタ使用時はIP50準拠)
※上部載台カバーステンレス製。

- チェッカ機能(上下限判別機能)付
- 軽量、適量、過量をサイン表示と青色LEDランプで確認できます。
- 零点リセット、ワンタッチ風袋引き機能、オートオフ機能

納期確認

卓上で小物の
計量作業に最適です。



22-248-❹ 防水卓上デジタル台秤30kg DP-6700(22)

商品コード	070486-001	070486-002
品番	DP-6700LK	DP-6700LN
検定	検定品	なし
ひょう量	30kg	
目量	10g	5g
最大風袋引可能量	30kg	
載皿寸法	354×354㎜	
外形寸法	356(幅)×494.5(奥行)×552.5～572.5(高さ)㎜	
自重	13kg	
電源	単一乾電池×4本	
標準付属品	ACアダプター(アダプター使用時は非防水になります。)	
税抜価格	¥120,000	¥117,000

- 「自動風袋引き機能」を標準搭載
空容器を載台に載せるだけで自動的に風袋引きしますので、風袋引き忘れを防ぎます。
- 定量作業に最適な機能を標準搭載
定量計量機能、チェッカ機能、ランク選別機能、計数機能を標準搭載。

納期確認



作業効率の向上と
計量ロスの防止に役立ちます。

22-248-❺ 防水デジタル台秤 DP6700K-W(検定品)キャスター付(25)

商品コード	070316-008	070316-009	070316-010
ひょう量	30kg	60kg	150kg
検定付き目量	10g	20g	50g
最大風袋引可能量	30kg	60kg	150kg
載皿寸法	350×500㎜		
自重	13kg		
電源	単一乾電池×4本付属		
オプション	ACアダプター(アダプター使用時は非防水になります)		
税抜価格	¥135,000		

特長

- 防水&オールステンレスボディー
- 大型液晶表示(幅23.5mm、高さ45mm)
- 多機能　定量計量機能、チェッカー機能、ランク選別機能
- オプション　無線通信機能(無線プリンタ、パソコン送信等)

使用範囲

- 20kg(1目盛50g)500g～20kg
- 50kg(1目盛100g)1kg～50kg
- 全高:800㎜
- 車なし(本体重量19.7kg)
- 載台:外寸 380×264㎜
- 目盛板:外径 287㎜



22-248-❻ 自動台秤〈小型〉車なし(13)

	税抜価格
016053-001 20kg	¥168,000
016053-002 50kg	¥160,000

メーカー直送

使用範囲

- 50kg(1目盛100g)
- 100kg(1目盛200g)
- 全高:1,255㎜
- 車付、車なし(本体重量22kg)
- 載台:外寸 380×264㎜
- 目盛板:外径 287㎜



22-248-❼ 自動台秤〈中型〉(13)

		税抜価格
016054-001 車付	50kg	¥165,000
016054-002 車なし	50kg	¥160,000
016054-003 車付	100kg	¥165,000
016054-004 車なし	100kg	¥160,000

メーカー直送

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

防水



22-249-❶ タニタ防水大音量タイマー TD-377〔13〕

商品コード	016637-001	016637-002
型式	RD レッド	BL ブルー
サイズ	77×112×21㎜	
音量	大:100dB 中:85dB 小:70dB	
電源	単4形乾電池×2本	
税抜価格	¥3,500	¥3,500

●フック・マグネット付



22-249-❷ HACCP対応オールステンレス タイマーケース〔10〕

商品コード	060026-001
サイズ	85×22×H120㎜
重量	121g
税抜価格	¥10,000

●P.249-❶TD-377専用

防水



22-249-❸ 防水大音量タイマー〔15〕

商品コード	016674-002
型式	TM-16WP
サイズ	88×130×20㎜
音量	最大100dB
電源	単4形乾電池×2本
税抜価格	¥3,200

●フック穴・マグネット付

防水



22-249-❹ TD-378 タニタ防水大音量タイマー〔15〕

商品コード	016637-003
型式	TD-378WT
サイズ	77×112×21㎜
音量	大:100dB 中:85dB 小:70dB
電源	単4形乾電池×2本
税抜価格	¥3,000

●フック穴・マグネット付

防水



22-249-❺ 時計付防水タイマー〔10〕

商品コード	016990-001
型式	T-565
サイズ	82×90×12㎜
電源	リチウム電池CR2032×1個
税抜価格	¥1,200

●ひも通し穴・マグネット・スタンド付

防滴



22-249-❻ ダブルタイマー〔15〕

商品コード	016969-001
型式	T-551WT
サイズ	75×75×10㎜
電源	リチウム電池CR2025×1個
税抜価格	¥1,400

●ストラップ穴・マグネット付

防滴



22-249-❼ 防滴タイマー〔05〕

商品コード	030878-001
型式	LT-025W
サイズ	81×77×17㎜
重量	48g
音量	80dB
電源	CR2032×1個
税抜価格	¥2,000

●マグネット、吊り下げ用紐付き



22-249-❽ デカタイマー〔10〕

商品コード	016663-002
型式	TM-19LS
サイズ	85×69×14㎜
音量	約70dB
電源	リチウム電池CR2032×1個
税抜価格	¥1,700

●吊下げ用フック・マグネット・卓上用スタンド付

オートパワーオフ



22-249-❾ フラッシュタイマー〔15〕

商品コード	039375-001
型式	T-184RD
サイズ	100×65×14㎜
電源	リチウム電池CR2032×2個
税抜価格	¥1,350

●壁掛けフック付



22-249-❿ トリプルタイマー〔25〕

商品コード	020494-002
型式	AD-5701A
サイズ	70×80×22㎜
音量	70dB
電源	単4形乾電池×1本
税抜価格	¥2,800

●壁掛けフック・マグネット・スタンド付



22-249-⓫ 時計付大画面タイマー〔10〕

商品コード	016991-001
型式	T-566
サイズ	81×81×15㎜
電源	リチウム電池CR2032×1個
税抜価格	¥1,200

●ひも通し穴・マグネット・スタンド付



22-249-⓬ 大画面タイマー「ポポラ」〔10〕

商品コード	060057-001
型式	T-591WT ホワイト
サイズ	90×70×21㎜
電源	単4形乾電池×1本
税抜価格	¥900

●壁掛けフック・マグネット・スタンド付

防水



レッド


ブルー


イエロー


グリーン


ブラック

売れてます!







22-250-1 大音量防水タイマーT-533〔10〕

商品コード	060059-001	060059-002	060059-003	060059-004	060059-005
型式	レッド	ブルー	イエロー	グリーン	ブラック
サイズ	90×20×90mm				
音量	約95dB±5dB				
電源	リチウム電池CR2032×1個				
税抜価格	¥1,800				

22-250-2 デジタルタイマー〔15〕

商品コード	019650-001
型式	AD-5703
サイズ	62×50×12mm
電源	LR44形ボタン電池×1個
税抜価格	¥1,400

●マグネット・クリップ・卓上スタンド付

22-250-3 デジタルタイマー〔15〕

商品コード	016683-004
型式	TD-415-WT
サイズ	61×97×16mm
音量	約70dB
電源	リチウム電池CR2032×1個
税抜価格	¥1,500

●ストラップ穴・マグネット付

22-250-4 キッチンタイマー アラーム5〔20〕

商品コード	016867-002
型式	TM-28LS
サイズ	92×82×17mm
音量	約70dB
電源	単4形乾電池×1本
税抜価格	¥2,000

●吊下げ用フック・マグネット・卓上用スタンド付

非接触式タイマー、触れずにタイマーのONができます。



















22-250-5 タッチレスタイマー〔15〕

商品コード	060070-001	060070-002
型式	ブルー	ピンク
サイズ	75×80×21.5mm	
音量	大:80dB 小:60dB	
電源	単4形乾電池×2本	
税抜価格	¥2,900	

●壁掛け用フック穴・スタンド・マグネット付
●大音量、普通、サイレントの音量選択可。

22-250-6 ノータッチタイマー〔25〕

商品コード	016877-002
型式	TM-29
サイズ	120×62×22mm
音量	約70dB
電源	単4形乾電池×3本
税抜価格	¥3,300

●壁掛け用フック穴・マグネット付

22-250-7 ノータッチタイマー手洗い当番〔18〕

商品コード	016877-001
型式	TM-27
サイズ	114×62×24mm
音量	約65dB
電源	単4形乾電池×3本
税抜価格	¥2,800

●スタンド・マグネット・取付け板付

22-250-8 ノンコンタクトタイマー〔20〕

商品コード	025404-003
型式	TM-31
サイズ	103×61×22mm
音量	約75dB
電源	単4形乾電池×3本
税抜価格	¥1,950

●スタンド・マグネット・フック穴付

お部屋のインテリアになります。


イエロー


ピンク


ブルー

22-250-9 シンワ砂時計〔08〕

		直径	高さ	税抜価格
057031-007	1分計 イエロー	70550	45×	90mm ¥ 880
057031-008	3分計 ピンク	70551	50×100mm	¥1,100
057031-009	5分計 ブルー	70552	55×110mm	¥1,200

材質:本体/木、ガラス、砂/シリカゲル
※あくまでも目安としてご使用ください。

防滴。キッチンで活躍する電波掛け時計。



22-250-10 強化防滴防塵型電波掛時計 8MY484-019〔20〕

	外径	重量	税抜価格
002351-003	380×57mm	1.7kg	¥20,000

材質:枠/ステンレス
電源:単3電池×4本
使用シーン:キッチンまわり、レンジフード周辺、湿度が100%になる浴室でも使用できます。石膏ボード対応金具付。油を大量に使う場所には使用できません。

グリーン購入法適合品

オフィス、工場から一般のご家庭まで、幅広いニーズがある防水タイプ。



22-250-11 シチズン 防水型電波掛時計8MY493-019〔20〕

	外径	重量	税抜価格
020962-001	320×58mm	1.2kg	¥12,000

材質:枠/プラスチック 風防/ガラス製
アルカリ単3乾電池×2本
●文字板面を広く見せて見やすさも追求しました。
●電波掛時計
●音の静かな連続秒針(夜眠る秒針)

店舗やオフィスなど、広い空間で活躍する、視認性の良いタイプです。



22-250-12 シチズン 防湿防塵型掛時計スペイシーM522〔25〕

	外径	重量	税抜価格
002349-002	320×39mm	900g	¥13,000

材質:金属(鉄材)/プラスチック枠/風防(ガラス)
電源:単三電池1個

オフィス、工場から一般のご家庭まで、幅広いニーズがある防水タイプ。



22-250-13 シチズン 防水型掛時計8MG799-003〔20〕

	外径	重量	税抜価格
020963-001	320×58mm	1.1kg	¥8,000

材質:枠/プラスチック 風防/ガラス製 単3乾電池×1本
●文字板面を広く見せて見やすさも追求しました。
●クオーツ掛時計
●音の静かな連続秒針(夜眠る秒針)

強化防滴・防塵型



22-250-14 防滴掛置兼用時計アクアパークDN 4KG711DN04〔−05〕

	外径	重量	税抜価格
002350-005	118×48mm	200g	¥3,000

材質:枠/プラスチック(ABS)
機構:ステップ秒針　電源:単3マンガン乾電池×1
※電池は同梱されていません
掛置兼用(付属スタンド付)

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

HACCP機能付の防水デジタル温度計。
食品工場や給食施設など水の掛かる現場に最適。

−40〜+250℃
防水



22-251-❶

SATO 防水デジタル温度計（標準センサー付）SK-270WP〔25〕

税抜価格
005799-001 ¥19,800

材質：本体/PC（ポリカーボネート）樹脂、
表示部・キースイッチ部/PET樹脂

本体寸法	約70×40×長さ171㎜
重量	約155g（電池含む）
測定範囲	−40〜250℃
測定精度	±0.1℃（−40〜200℃）、±0.5℃（左記以外）
分解能（最小表示）	0.1℃
防塵・防水性能	IP67
電源	単4形アルカリ電池×2
コード長さ	約0.7m
付属品	標準センサーS270WP-01×1 ビニールカバー×1 ネックストラップ×1 単4形アルカリ電池×2 取扱説明書

❶❸用センサー

標準センサー S270WP-01〔35〕

005799-002 税抜価格¥9,000
測定範囲：−40.0〜250.0℃
φ3×100㎜（先トガリ）、コード約0.7m

揚げ油測定センサー S270WP-03〔35〕

005799-004 税抜価格¥13,000
測定範囲：−40.0〜250.0℃
φ3×400㎜（先丸）、コード約0.7m

中心温度測定センサー S270WP-05（直径2㎜+3㎜）〔35〕

005799-006 税抜価格¥13,000
測定範囲：−40.0〜250.0℃
先端φ2×45㎜+根元φ3×55㎜（先トガリ）、
コード約0.7m

中心温度測定センサー S270WP-02〔35〕

005799-003 税抜価格¥10,500
測定範囲：−40.0〜250.0℃
φ3×200㎜（先トガリ）、コード約0.7m

中心温度測定センサー S270WP-04（直径2㎜）〔35〕

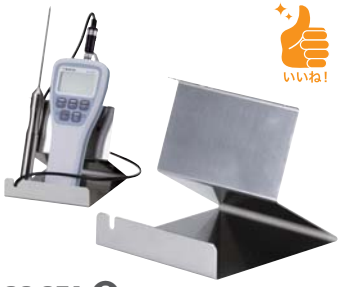
005799-005 税抜価格¥12,000
測定範囲：−40.0〜250.0℃
φ2×150㎜（先トガリ）、コード約0.7m

投げ込みセンサー S270WP-31（円筒）〔35〕



005799-009 税抜価格¥24,000
測定範囲：−40.0〜105.0℃
φ17×90㎜（円筒）、コード約5m

温度計の置き場所に困らず、紛失防止！
オールステンレス製で丸洗い可能。



22-251-❷

HACCP対応 温度計スタンド〔05〕

高さ	重量	税抜価格
049013-001	110×130×110㎜	約250g ¥5,000

材質：SUS304

受注生産

防水型無線温度計（ロガー機能付）
無線通信で測定値をパソコンへ送信、データ管理が容易！

−40〜+250℃
防水



22-251-❸

SATO 防水型無線温度計（標準センサー付）SK-270WP-B〔30〕

税抜価格
005799-008 ¥26,800

本体寸法	約70×40×長さ171㎜
重量	約159g（電池含む）
測定範囲	−40〜250℃
測定精度	±0.1℃（−40〜200℃）、±0.5℃（左記以外）
分解能（最小表示）	0.1℃
防塵・防水性能	IP67
電源	単4形アルカリ電池×2
コード長さ	約0.7m
付属品	標準センサーS270WP-01×1 ビニールカバー×1 ネックストラップ×1 単4形アルカリ電池×2 取扱説明書

材質：本体/PC（ポリカーボネート）樹脂、表示部・キースイッチ部/PET樹脂
●パソコン1台で複数台の本体からデータ受信可能
●通信距離は障害物ない直線で約30m

食品工場や研究所、製造工場の製品管理施設等での温度管理に最適。

−100〜+300℃
防滴



22-251-❹

SATO 防水型デジタル温度計（メモリー機能付）SK-1260〔30〕

税抜価格
005908-001 ¥32,200

本体寸法	約66×25×長さ175㎜
重量	約200g（電池含む）
測定範囲	サーミスタ：−30.0〜199.9℃ 熱電対：−99.9〜1250℃
測定精度	サーミスタ（本体精度）：±0.2℃ ※熱電対は取扱説明書を参照ください。
分解能（最小表示）	0.1℃（199.9℃まで） 1℃（200℃以上）
防塵・防水性能	IPX4
電源	単4形マンガン電池（R03）×4
コード長さ	約1.1m
付属品	K熱電対SK-S100K×1 ソフトケース（ストラップ付）×1 単4形マンガン電池×4 取扱説明書

●サーミスタ、熱電対の2種類のセンサーから目的・用途に応じて、センサーを選択できます。

真空調理にはこれ1台！
真空パック食材の中心温度を素早く測定できます。





本体寸法	約54×40×長さ172㎜
重量	約150g（電池含む）
測定範囲	−99.9〜199.9℃ 200〜1,300℃
測定精度	±（0.1%rdg+0.3）℃（−99.9〜199.9℃） ±（0.2%rdg+1.0）℃（200〜1300℃）
分解能（最小表示）	0.1℃（199.9℃まで） 1℃（200℃以上）
防塵・防水性能	IPX6（本体のみ）、IPX4（センサー）
電源	単4形アルカリ電池×2
コード長さ	約1m
付属品	センサー×3種類 ネックストラップ×1 本体ビニールカバー×1 ムーステープ（1m）×1 単4形アルカリ電池×2 取扱説明書

22-251-❺

真空調理用温度計サニタリーサーモ VC（針状センサー3本セット）TP-150VC-F〔30〕

税抜価格
056395-001 ¥70,000

材質：抗菌ABS樹脂、表示パネルはポリカーボネイト樹脂
※針状センサーTKP-1030（φ1、L=30㎜）：薄もの/野菜用
針状センサーTKP-1060（φ1、L=60㎜）：中もの/ステーキ用
針状センサーTKP-1090（φ1、L=90㎜）：厚もの/ローストビーフ用

−50〜+280℃
防水



22-251-❻

防水ハンディ温度計 サニタリーサーモ（標準センサー付）TP-100MR〔22〕

税抜価格
011689-001 ¥19,800

本体寸法	約54×40×長さ172㎜
重量	約150g（電池含む）
測定範囲	−50〜280℃
測定精度	±0.1℃ （分解能1℃の時は±1℃）
分解能（最小表示）	0.1℃（−10〜200℃） 1℃（200℃以上）
防塵・防水性能	IPX6（本体のみ）、IPX7（センサー）
電源	単4形電池（マンガン又はアルカリ）×2
コード長さ	約1m
付属品	標準センサーTSP-100×1 本体ビニールカバー×1 ネックストラップ×1 単4形マンガン乾電池×2 取扱説明書 試験成績書

材質：本体/ABS樹脂
液晶部/ポリカーボネイト樹脂
●トレーサビリティ校正可能（料金別途）

−50〜+300℃
防水

22-252-1
A&D 多機能防水温度計 AD-5604C〔15〕



税抜価格
030700-002 ¥14,000

本体寸法	約66×29×長さ148㎜
重量	約120g(電池含む)
測定範囲	−50〜300℃
測定精度	±1℃(−30〜250℃) ±2℃(−30〜250℃以外)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	IPX7
電源	単4形電池×2
コード長さ	約1m
付属品	センサーAX-KO4421×1 電池(モニタ用)×2 透明ビニールカバー×1 取扱説明書

−50〜+1,300℃

22-252-2
A&D デジタル温度計 AD-5601A〔20〕



税抜価格
019655-004 ¥9,500

本体寸法	約62×35×長さ184㎜
重量	約165g(電池含む)
測定範囲	−50〜1,300℃ (使用センサーにより異なります。)
測定精度	±(0.3%rdg+1℃)(−50〜1,000℃) ±(0.5%rdg+1℃)(1,000〜1,300℃)
分解能(最小表示)	0.1℃(−50〜199.9℃) 1℃(200℃以上)
防塵・防水性能	非対応
電源	6F22形(006P形)9V乾電池×1
コード長さ	約1m
付属品	K熱電対センサーAD-1214×1 電池(モニタ用)×1 保護ケース×1 取扱説明書



22-252-3
A&D Kタイプ熱電対プローブ AD1219-230〔25〕

税抜価格
019655-005 ¥6,500

測定範囲:(接点部)−50〜+450℃
金属シース部φ3.2×230㎜
ハンドル部(プラスチック)φ16.5×125㎜



22-252-4
A&D Kタイプ熱電対プローブ AD-1217〔25〕

税抜価格
019655-003 ¥10,000

測定範囲:(感温部)−50〜+500℃
センサーケーブル長:約560㎜
(収縮時、ポリウレタン)
センサー部寸法:約直径15㎜
ハンドル部寸法:約直径13×長さ120㎜
(プラスチック、耐熱温度100℃)

−40〜+250℃
防水

22-252-5
カスタム防水デジタル温度計

税抜価格
030892-001 CT-3100WP ¥16,300〔20〕
030892-002 CT-3200WP ¥19,200〔15〕

※CT-3200WP:LEDとブザーでお知らせする「HACCP機能」・「アラート機能」付



CT-3100WP CT-3200WP
多機能タイプ

型式	CT-3100WP・CT-3200WP
本体寸法	約70×40×長さ175㎜
重量	約150g(電池含む)
測定範囲	−40〜250℃
測定精度	±0.2℃(−40〜199.9℃) ±1℃(200〜250℃)
分解能(最小表示)	0.1℃(−19.9〜199.9℃) 1℃(それ以外)
防塵・防水性能	本体:IPX6、センサー:IPX7
電源	単4形電池×2
コード長さ	約1m
付属品	標準センサーTS-02WP×1 リストストラップ×1 取扱説明書

−199.9〜+1,370℃
防水



CT-5100WP CT-5200WP
多機能タイプ

22-252-6
カスタム 熱電防水デジタル温度計(センサー別売)〔20〕

税抜価格
030903-001 CT-5100WP ¥17,600
030903-002 CT-5200WP ¥21,400

※CT-5200WP:LEDとブザーでお知らせする「HACCP機能」・「アラート機能」付

型式	CT-5100WP・CT-5200WP
本体寸法	約70×40.5×長さ180㎜
重量	約200g(電池含む)
測定範囲	−199.9〜1,370℃
測定精度	±(0.1%rdg+0.6℃):−199.9〜-0.1℃ ±(0.1%rdg+0.3℃):0〜100℃ ±(0.2%rdg+0.3℃):100.1〜199.9℃ ±(0.2%rdg+0.5℃):200〜1,370℃
分解能(最小表示)	0.1℃(−199.9〜999.9℃) 1℃(それ以外)
防塵・防水性能	IP67
電源	単4形電池×4
コード長さ	約1m
付属品	リストストラップ×1 取扱説明書

KS-251WP
測定範囲/−40〜+250℃コード/1mセンサー/Kタイプ熱電対SUS304

税抜価格
030903-003 センサーKS-251WP ¥12,100

KS-300WP
測定範囲/−40〜+300℃コード/1mセンサー/Kタイプ熱電対SUS304

税抜価格
030903-004 センサーKS-300WP ¥10,400

2ボタンだけの使いやすいシンプル操作。

−50〜+300℃
防水



22-252-7
防水型食品中心温度計testo108〔30〕

税抜価格
005952-001 ¥16,000 ドイツ

本体寸法	約60×24.5×長さ140㎜
重量	約150g(電池含む)
測定範囲	−50〜300℃
測定精度	本体:±0.5℃(−50〜70℃)、 ±0.5℃+測定値の±0.5%(その他の範囲) プローブ:±0.5℃(−40〜−20℃)、 ±0.2℃(−20〜70℃) ±0.5℃(70〜125℃)、 測定値の±0.4%(125〜300℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	IP67
電源	単4形電池×3
コード長さ	約1m
付属品	K熱電対センサーAD-1214×1 電池(モニタ用)×1 保護ケース×1

センサー付け替え可能な中心温度計

−50〜+275℃
防水



① ② ③ ④

22-252-8
食品中心温度計testo105〔30〕

税抜価格
017615-001 ①105(標準プローブ付) ¥15,000 ドイツ
017615-002 ②標準プローブ ¥ 4,400
017615-003 ③冷凍食品用プローブ ¥13,000
017615-004 ④ロングプローブ ¥ 5,000

●オートホールド、アラーム機能付

本体寸法	約95×38×長さ145㎜
重量	約139g(電池含む)
測定範囲	−50〜275℃
測定精度	±0.5℃(−20〜100℃) ±1.0℃(−50〜−20.1℃) 測定値の±1%(100.1〜275℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	IP65
電源	LR44アルカリボタン電池×4
付属品	K熱電対センサーAD-1214×1 電池(モニタ用)×1 保護ケース×1 取扱説明書

−50〜+275℃
防水



22-252-9
防水型食品中心温度計testo106セット〔30〕

税抜価格
005830-001 ¥8,500 ドイツ



本体寸法	約34×20×長さ218㎜
重量	約80g(電池含む)
測定範囲	−50〜275℃
測定精度	測定値の±1%(100〜275℃) ±0.5℃(−30〜99.9℃) ±1℃(−50〜−30.1℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	IP67
電源	CR2032ボタン電池×2
付属品	保護ケース×1 プローブ保護キャップ×1 CR2032ボタン電池×2 取扱説明書

−50〜+250℃
防水



22-253-❶
タニタ デジタル温度計(防水タイプ) TT-508N〔15〕

税抜価格
019396-002 ¥3,000

材質:耐熱ABS、PET、ステンレス
●ホールド機能付

本体寸法	約37×16×長さ217㎜
重量	約38g(電池含む)
測定範囲	−50〜250℃
防塵・防水性能	IPX7
電源	CR2032ボタン電池×1
付属品	センサーホルダー×1 CR2032ボタン電池(お試し用)×1 取扱説明書

−45〜+250℃
防滴



22-253-❷
ビーアンドケイ 防滴デジタル温度計 ET-520W〔15〕

税抜価格
019784-001 ¥4,500

●ホールド機能付
●センサー長さ300㎜

本体寸法	約25×16×長さ410㎜
重量	約50g(電池含む)
測定範囲	−45〜250℃
測定精度	±1℃(0〜100℃)、±2℃(左記以外)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	防滴性能
電源	LR44ボタン電池×1
付属品	プローブキャップ×1 取扱説明書

−45〜+200℃
防滴



22-253-❸
ビーアンドケイ 防滴デジタル温度計 ET-510〔15〕

税抜価格
019785-001 ¥4,000

●ホールド機能付

本体寸法	約25×16×長さ230㎜
重量	約30g(電池含む)
測定範囲	−45〜200℃
測定精度	±1℃(0〜100℃)、±2℃(左記以外)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	防滴性能
電源	LR44ボタン電池×1
付属品	プローブキャップ×1 取扱説明書

−50〜+300℃
防水



22-253-❹
カスタム 防水デジタル温度計 CT-422WP〔20〕

税抜価格
030633-003 ¥6,100

●MAX/MINメモリ機能付
●センサー長さ275㎜

本体寸法	約45×18×長さ350㎜
重量	約35g(電池含む)
測定範囲	−50〜300℃
測定精度	±1℃(−10〜100℃) ±2℃(−50〜−10.1℃/100.1〜200℃) ±4℃(200.1〜300℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	IPX5
電源	LR44ボタン電池×1
付属品	プローブキャップ×1 取扱説明書

−50〜+300℃
防水



22-253-❺
カスタム 防水デジタル温度計 CT-410WP〔15〕

税抜価格
011456-002 ¥3,600

●MAX/MINメモリ機能付

本体寸法	約45×18×長さ215㎜
重量	約30g(電池含む)
測定範囲	−50〜300℃
測定精度	±1℃(−10〜100℃) ±2℃(−50〜−10.1℃/100.1〜200℃) ±4℃(200.1〜300℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	IPX5
電源	LR44ボタン電池×1
付属品	プローブキャップ×1 取扱説明書

−50〜+300℃
防水



22-253-❻
カスタム 防水デジタル温度計 CT-419WP〔15〕

税抜価格
030815-001 ¥3,600

●ホールド機能付

本体寸法	約25×25×長さ200㎜
重量	約17g(電池含む)
測定範囲	−50〜300℃
測定精度	±1℃(−10〜100℃) ±2℃(−30〜−10℃/100〜200℃) ±3℃(200〜300℃)
分解能(最小表示)	0.1℃(−19.9〜199.9℃)、1℃(それ以外)
防塵・防水性能	IPX5
電源	LR44ボタン電池×1
付属品	プローブキャップ×1 取扱説明書

−50〜+350℃
防水



22-253-❼
熱研 防水クイック芯温計 SN820〔25〕

税抜価格
005862-002 ¥7,000

材質:本体/ABS樹脂(抗菌樹脂)、センサー/ステンレス

本体寸法	約43×20×長さ202㎜
重量	約50g(電池含む)
測定範囲	−50〜350℃
測定精度	±0.8℃(−50〜150℃) ±0.0075|t|※|t|は随時測定温度(151℃以上) ±3℃(251℃)
分解能(最小表示)	0.1℃(−19.9〜199.9℃)、1℃(それ以外)
防塵・防水性能	IPX5
電源	CR2032ボタン電池×1
付属品	プローブキャップ×1 取扱説明書

−50〜+260℃
防水



22-253-❽
A&D 防水デジタル中心温度計 AD-5625〔15〕

税抜価格
019653-001 ¥3,000

●最高最低温度自動メモリ機能付
●オートパワーオフ機能付

本体寸法	約40×40×長さ175㎜
重量	約27g(電池含む)
測定範囲	−40〜260℃
測定精度	±1℃(−9.9〜59.9℃) ±2℃(−19.9〜−10℃/60〜99.9℃) ±3℃(−29.9〜−20℃/100〜199.9℃) ±4℃(−40〜−30℃/200〜260℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	IPX7
電源	CR2032ボタン電池×1
付属品	シースホルダー×1 CR2032ボタン電池(モニター用)×1 取扱説明書

−40〜+220℃
防水



22-253-❾
A&D 防水デジタル中心温度計 AD-5628〔15〕

税抜価格
017712-001 ¥3,800

●99個の測定データメモリー機能付
●簡易ストップウォッチ機能付

本体寸法	約55×55×長さ178㎜
重量	約50g(電池含む)
測定範囲	−40〜220℃
測定精度	±1℃(−9.9〜99.9℃) ±2℃または±1.5%rdgの大きい方(それ以外)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	IPX7
電源	CR2450ボタン電池×1
付属品	シースホルダー×1 CR2450ボタン電池(モニター用)×1 取扱説明書

−20〜+230℃
防水



22-253-❿
testo 防水型中心温度計 0560-1113〔30〕

税抜価格
005829-003 ¥4,600 ドイツ

●オートパワーオフ機能付
●フィート(華氏)⇔度(摂氏)の切替可能

本体寸法	約45×30×長さ150㎜
重量	約36g(電池含む)
測定範囲	−20〜230℃
測定精度	±1℃(−20〜53.9℃) ±0.8℃(54〜90℃) ±1℃(90.1〜180℃) ±1.5℃(180.1〜230℃)
分解能(最小表示)	0.1℃(−19.9〜199.9℃)、1℃(それ以外)
防塵・防水性能	IP67
電源	LR44ボタン電池×1
付属品	プローブ保護用スリーブ×1 LR44ボタン電池×1 取扱説明書

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

用途や使用場所で色分けできます！

−50〜300℃

防水



22-254-1 ドリテック 防水中心温度計 O-280〔10〕

		税抜価格
074050-001	レッド	¥2,400
074050-002	グリーン	¥2,400
074050-003	ブルー	¥2,400
074050-004	イエロー	¥2,400
074050-005	ブラック	¥2,400

材質：本体・ホルダー/ABS樹脂、検温部/ステンレス
●ホールド機能付
●マグネット、フック穴付

本体寸法	約34×16×長さ230㎜
重量	約38g(電池含む)
測定範囲	−50〜300℃
測定精度	±1℃(−50〜100℃) ±2℃(101〜200℃) ±3℃(201〜300℃)
分解能(最小表示)	1℃
防塵・防水性能	IPX7
電源	CR2032ボタン電池×1
付属品	シースホルダー×1 CR2032ボタン電池(モニター用)×1 取扱説明書

1台2役の温度計。温度とタイマーが管理できます。

−30〜+250℃



22-254-2 ドリテック クッキング温度計 O-276SV〔15〕

	税抜価格
008692-002	¥1,480

●設定温度アラーム機能付

本体寸法	約29×17×長さ225㎜
重量	約28g(電池含む)
測定範囲	−30〜250℃
防塵・防水性能	非対応
電源	LR44ボタン電池×1
付属品	キャップ×1 LR44ボタン電池×1 取扱説明書

−30〜+250℃

防水



22-254-3 シンワ デジタル温度計H-1 隔測式防水型73080〔08〕

	税抜価格
005923-001	¥5,800

材質：ABS樹脂/ステンレス
●アラーム、ホールド機能付
●スタンド付

本体寸法	約66×25×長さ103㎜
重量	約105g(電池含む)
測定範囲	−30〜250℃
測定精度	±1℃(−20〜150℃) ±2℃(−30〜21℃・151〜250℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	IPX7
電源	単4形電池×1
コード長さ	約1m
付属品	プローブ×1 プローブキャップ×1 単4形電池×1 取扱説明書

−50〜+260℃



22-254-4 A&D デジタル温度計 AD-5624A〔15〕

	税抜価格
019654-001	¥4,000

●掛ける、立てる、持つ等使い方いろいろ
●測定周期切替可能

本体寸法	約58×18×長さ107㎜
重量	約80g(電池含む)
測定範囲	−50〜260℃
測定精度	±1℃(−9.9〜59.9℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
防塵・防水性能	非対応
電源	単4形電池×2
コード長さ	約0.8m
付属品	単4形電池(モニタ用)×2 プローブキャップ×1 取扱説明書



22-254-5 スライドホルダー付 寸胴鍋用温度計〔M〕

		寸胴鍋サイズ	税抜価格
057339-001	PY-250	62×250㎜ 27〜36㎝	¥ 9,000
057339-002	PY-350	62×350㎜ 39〜45㎝	¥10,000
057339-003	PY-400	62×400㎜ 48〜51㎝	¥11,000

測定範囲：0〜100℃(1目盛2℃)
●スライドホルダーにより高さの調節が可能で便利です。
●スープ、麺つゆ、タレ等の温度管理に最適
※感温部の温度計先端部分は寸胴鍋底部より、5〜10cm上の位置でご使用ください。鍋の底に触れないようにしてください。



22-254-6 斜面式スライドホルダー付 寸胴鍋用温度計〔M〕

		全長	税抜価格
057340-001	PYS-250	80×320㎜	¥12,000
057340-002	PYS-400	80×470㎜	¥13,000

測定範囲：0〜120℃(1目盛2℃)
●斜面タイプなので、より見やすい。



22-254-7 天ぷらメーターII型(鍋固定型)〔18〕

	径	全長	税抜価格
019010-001	45㎜	150㎜	¥3,800

測定範囲：0〜200℃(1目盛5℃)



22-254-8 ポケットバイメタル温度計〔18〕

		税抜価格
030089-001	−40〜 50℃(1目盛り1℃)	¥2,400
030089-002	−10〜110℃(1目盛り1℃)	¥2,400
030089-004	0〜200℃(1目盛り5℃)	¥2,400

サイズ：φ24×130㎜、感温部φ4㎜
材質：ステンレス
付属品：クリップケース



22-254-9 酒かん計〔15〕

	全長	税抜価格
011189-001	155㎜	¥1,000

測定範囲：36〜64℃(1目盛2℃)

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

【放射温度計とは？？】

測定物の表面から放出される赤外線を捉えて、測定物に接触せずに表面温度を計測できます。

−50〜550℃



22-255-❶ 放射温度計(インフラレッド) RAT-21F〔15〕

税抜価格
074055-001 ¥4,600

- 暗闇でも測定値が確認可能

本体寸法	約40×84×長さ167㎜
重量	約137g(電池含まない)
測定範囲	−50〜550℃
測定精度	±6℃(−50〜−20℃) ±2℃(−21〜550℃)または±2% のいずれか大きい値
分解能(最小表示)	0.1℃
放射率	0.95(固定)
距離:範囲	10:1
レーザーマーカー	なし
防塵・防水性能	非対応
電源	9V電池×1
付属品	9V電池×1 取扱説明書

−20〜315℃



22-255-❷ SATO 赤外線放射温度計 SK-8700Ⅱ〔20〕

税抜価格
014103-001 ¥10,000

- 自動ホールド機能付
- トレーサビリティ校正可能(料金別途)

本体寸法	約41.5×65×長さ160㎜
重量	約140g(電池含む)
測定範囲	−20〜315℃
測定精度	±2℃(−20〜100℃) ±2%(101〜315℃)
分解能(最小表示)	1℃
放射率	0.95(固定)
距離:範囲	8:1
レーザーマーカー	あり
防塵・防水性能	非対応
電源	9V電池(006P)×1
付属品	センサーキャップ(ハンドストラップ付)×1 本体ビニールカバー×1 レザーケース×1 9V電池×1 取扱説明書

−50〜580℃



22-255-❸ カスタム 放射温度計 CT-2000DS〔15〕

税抜価格
030631-003 ¥9,100

- ホールド機能付
- バックライト機能付

本体寸法	約39×75×長さ145㎜
重量	約130g(電池含む)
測定範囲	−50〜580℃
測定精度	±4℃(−50〜0℃) ±2%rdgまたは±2℃の大きい方 (0〜580℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
放射率	0.10〜1.00(0.01ステップで可変)
距離:範囲	13:1
レーザーマーカー	あり
防塵・防水性能	非対応
電源	9V角型電池×1
付属品	センサーキャップ×1 本体ビニールカバー×1 9V角型電池×1 取扱説明書

−50〜330℃



22-255-❹ カスタム 放射温度計 IR-210〔15〕

税抜価格
030956-001 ¥6,600

- バックライト機能付

本体寸法	約36×88.5×長さ134㎜
重量	約145g(電池含む)
測定範囲	−50〜330℃
測定精度	±4℃(−50〜0℃) ±2%rdgまたは±2℃の大きい方 (0〜330℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
放射率	0.95(固定)
距離:範囲	12:1
レーザーマーカー	あり
防塵・防水性能	非対応
電源	9V角型電池×1
付属品	9V角型電池×1 取扱説明書

全長わずか8㎝の小型温度計

−25〜250℃
防水



22-255-❺ ミニ放射温度計 testo805〔30〕

税抜価格
030731-001 ¥8,400 ドイツ

- 手の平サイズで使いやすい

本体寸法	約31×19×長さ80㎜
重量	約28g(電池含む)
測定範囲	−25〜250℃
測定精度	±3℃(−25〜−21℃) ±2℃(−20〜−2.1℃) ±1℃(−2〜40℃) ±1.5℃(40.1〜150℃) ±2測定値の(150.1〜250℃)
分解能(最小表示)	0.1℃(−9.9〜199.9℃)、1℃(それ以外)
放射率	0.95(固定)
距離:範囲	1:1
レーザーマーカー	なし
防塵・防水性能	IP65
電源	CR2032電池×1
付属品	CR2032電池×1 取扱説明書

−50〜300℃
防水



22-255-❻ testo レーザー付放射温度計 826-T4〔30〕

税抜価格
005951-002 ¥25,000 ドイツ

- 1台で赤外線と中心温度測定可能
- 最小値、最大値、ホールド機能付
  制限値超過するとアラーム作動

本体寸法	約34.4×19×長さ148㎜
重量	約80g(電池含む)
測定範囲	−50〜300℃
測定精度	±1.5℃(−20〜100℃) ±2℃または2%測定値 (その他の範囲)
分解能(最小表示)	0.1℃
放射率	0.1〜1.0
距離:範囲	6:1
レーザーマーカー	あり
防塵・防水性能	IP67
電源	単4形電池×1
付属品	TopSafeプロテクタ×1 壁掛け/ベルトホルダー×1 プローブ保護キャップ×1 穴あけドリル×1 バッテリ×1 取扱説明書

測定範囲が分かり易い、デュアルレーザーポイント機能付

−60〜550℃

防滴



22-256-❶

シンワ 防塵防水 放射温度計E73036〔05〕

税抜価格

070350-001 ¥12,800

- デュアルレーザーポイントで測定範囲が分かりやすい

本体寸法	約43×117×長さ144mm
重量	約180g(電池含む)
測定範囲	−60〜550℃
測定精度	±2%rdgまたは±2℃の大きい方 (0〜550℃) ±2℃+(表示温度×0.05) (−60〜0℃)
分解能(最小表示)	0.1℃(−9.9〜199.9℃)、1℃(それ以外)
放射率	0.10〜1.00
距離:範囲	12:1
レーザーマーカー	あり
防塵・防水性能	IP54
電源	単4形電池×2
付属品	単4形電池×2 取扱説明書

−33〜220℃

防滴



22-256-❷

シンワ 防塵防水 放射温度計D73017〔05〕

税抜価格

030846-001 ¥9,500

- 放射とプローブの2way

本体寸法	約45.4×19.7×長さ165mm
重量	約92g(電池含む)
測定範囲	−33〜220℃
測定精度	放射:±2%rdgまたは±2℃の大きい方 プローブ:±1%(65℃以上)、±0.5℃ (−5〜65℃)、±1℃(−5℃以下)
分解能(最小表示)	0.1℃(−9.9〜199.9℃)、1℃(それ以外)
放射率	0.10〜1.00
距離:範囲	2.5:1
レーザーマーカー	なし
防塵・防水性能	IP54
電源	CR2450電池×1
付属品	CR2450電池×1 取扱説明書

熱画像で温度分布を可視化、温度データを記録できます。

−38〜365℃



22-256-❸

A&D 赤外線放射温度計 AD-5635〔15〕

税抜価格

074010-001 ¥4,800

- バックライト機能付

本体寸法	約40×115×長さ162mm
重量	約170g(電池含む)
測定範囲	−38〜365℃
測定精度	±2.5%または±2.5℃rdgの大きい値 (0〜365℃) ±(2.5+0.05×表示値の絶対値)℃ (−38〜0℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
放射率	0.95/0.70/0.30
距離:範囲	12:1
レーザーマーカー	あり
防塵・防水性能	非対応
電源	単4形電池×1
付属品	単4形電池×1 取扱説明書

−20〜350℃



22-256-❹

A&D サーマルイメージカメラ AD-5636〔15〕

税抜価格

011805-001 ¥80,000

- データ保存数:最大100,000データ
- 熱画像、可視画像、FUSIONの3モードから選択

本体寸法	約74×97×長さ234mm
重量	約345g(電池含む)
測定範囲	−20〜350℃
測定精度	±2℃または±2%rdgの大きい値 (周囲温度20〜26℃)
分解能(最小表示)	0.1℃
放射率	0.10〜1.00
目標距離	1m、2m、3mから選択
防塵・防水性能	非対応
電源	リチウムイオン電池(再充電可能)
付属品	キャリングケース×1 Micro SDHCカード×1 USBケーブル×1 取扱説明書

−33〜180℃

防水



22-256-❺

A&D 防水赤外線放射温度計 AD-5617WP〔15〕

税抜価格

030872-001 ¥3,800

本体寸法	約17×20×長さ86mm
重量	約23g(電池含む)
測定範囲	−33〜180℃
測定精度	±2.5%または±2.5℃rdgの大きい値
分解能(最小表示)	0.2℃(−9.8〜180℃)、1℃(それ以外)
放射率	0.95(固定)
距離:範囲	1:1
レーザーマーカー	なし
防塵・防水性能	IP67
電源	LR44ボタン電池×2
付属品	ストラップ×1 LR44ボタン電池×2 取扱説明書

放射:−33〜220℃
中心:−55〜330℃



22-256-❻

A&D 赤外線放射温度計 AD-5612A〔15〕

税抜価格

030870-001 ¥6,500

本体寸法	約40×24×長さ156mm
重量	約75g(電池含む)
測定範囲	放射:−33〜220℃ 中心:−55〜330℃
測定精度	放射:±2%または±2℃の大きい値 中心:±1%または0.8℃の大きい値 (−9.9〜330℃)
分解能(最小表示)	0.1℃(−9.9〜199.9℃)、1℃(それ以外)
放射率	0.10〜1.00
距離:範囲	1:1
レーザーマーカー	なし
防塵・防水性能	非対応
電源	CR2032電池×1
付属品	CR2032電池×1 取扱説明書

気温、水温、地温、料理等に使える温度計　転がり防止ゴム付き(❶〜❸)



22-257-❶
棒状温度計アルコール〔08〕

		測定範囲	税抜価格
001311-001	H-6S	−30〜 50℃	¥480
001311-002	H-1S	−20〜105℃	¥480
001311-003	H-5S	0〜100℃	¥480
001311-004	H-2S	0〜200℃	¥480

全長300×直径6㎜
重量:22g

22-257-❸
棒状温度計アルコール ミニ〔08〕

		測定範囲	税抜価格
001313-001	H-4S	0〜100℃	¥480
001313-002	H-8	−20〜 50℃	¥480

全長153×直径6㎜
重量:11g



22-257-❷
棒状温度計アルコール 青〔08〕

		測定範囲	税抜価格
001312-001	H-7S	−10〜65℃	¥480

全長300×直径6㎜
重量:22g

割れてもガラス片や
感温液が飛び散りません。



22-257-❹
棒状温度計フッ素樹脂コート〔08〕

		測定範囲	税抜価格
074054-001	H-1F	−20〜105℃	¥1,250
074054-002	H-2F	0〜200℃	¥1,250

全長312×8×6.5㎜
重量:24g
● 人体に毒性がないフッ素樹脂がコーティングされているためガラス管が割れてもガラス片が飛び散らず、安心して食品に使用できます。



22-257-❺
棒状温度計ケース〔08〕

		全長 直径	税抜価格
001315-001	15cm用	170×9㎜	¥1,130
001315-002	30cm用	330×9㎜	¥1,300

材質:黄銅
● ケースに入れた状態で、測定できます。
● 硬い金属で割れないように保護します。



−50〜90℃(0.1℃単位)

22-257-❻
熱研 新ソーラーデジタルサーモ 最高最低温度計 SN-1100〔25〕

	幅	高さ	奥行	重量	税抜価格
015208-001	103.5×41.5×17.5㎜			約65g	¥5,500

電源:太陽電池&リチウム電池の併用
精度:±1℃…0〜50℃(室温23±5℃)
　　±2℃…上記以外
測定周期:10秒ごと
使用温湿度:0〜50℃、80%RH以下(結露しないこと)
保存温湿度:−20〜+60℃、70%RH以下(結露しないこと)
センサ:サーミスタ
感温部材質:SUS304　直径4㎜
コード:シリコンコード、直径1.5×2.5㎜、約1m
付属品:金属板、固定アルミ箔、
取扱説明書、リチウム電池(CR2450内蔵)

高精度サーミスタとマイコン開発で
広い温度範囲で使用可能



−59.9〜99.9℃(0.1℃単位)

22-257-❼
熱研 ソーラーデジタル温度計 ワイドレンジ・防水型SN-1200〔25〕

	幅	高さ	奥行	重量	税抜価格
019788-001	103.5×41.5×15.5㎜			約60g	¥5,000

電源:太陽電池(最低照度100lxで表示)
精度:−59.9〜−40.1℃/±2℃以上・−40.0〜−20.1℃/±2℃・
　　−20.0〜+40.0℃/±1℃・ +40.1〜+70.0℃/± 2℃・
　　+70.1〜+99.9℃/±2℃以上・精度保証照度200Lux以上
動作温度範囲:−10〜60℃
センサー:サーミスタ　防塵防水レベル:IP65対応
材質:本体/ABS樹脂(白)　センサー感温部/ステンレス
　　センサーケーブル/耐熱・耐冷PVC
※本製品は防水構造ですが完全防水ではありませんので水中に入れたり水洗い等はしないでください。



−50〜70℃(0.1℃単位)

22-257-❽
熱研 ソーラーデジタル・サーモ SN-100〔25〕

	幅	高さ	奥行	税抜価格
005507-001	104×42×14㎜			¥4,500

コード長:1m
マグネット付
付属品:金属板、クッションテープ、固定アルミ箔
● 温度精度は、電子回路の応用で、1℃以下の表示がされます。

常時バーグラフにて温度を表示。
最高/最低温度も同時表示。

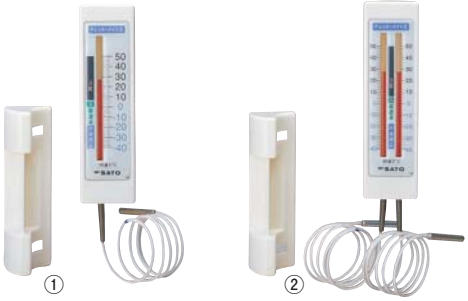


−10〜50℃

22-257-❾
日食協バーグラフ温度計N-700〔25〕

	税抜価格
005510-002	¥3,980

● 製品の左側に磁石が固定されており設置が容易にできる。磁石が付かない場所では付属の面ファスナーにて取付できます。



−40〜50℃

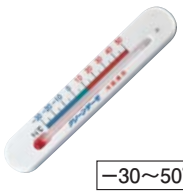
22-257-❿
SATO チェッカーメイトⅡ

	幅	高さ	奥行	税抜価格
006310-001	41×144×26㎜			¥4,300〔05〕

①一針冷蔵庫用
精度:±2℃
コード長:70cm
マグネット付

	幅	高さ	奥行	税抜価格
006310-002	41×144×26㎜			¥4,800〔10〕

②二針冷凍冷蔵庫用
精度:±2℃
コード長:70cm
マグネット付
● 冷蔵庫と冷凍庫内の温度が同時に確認できる。



−30〜50℃

22-257-⓫
シンワ 冷蔵庫用温度計A マグネット付72532〔08〕

	幅	高さ	奥行	税抜価格
042081-001	135×24×7㎜			¥340

シール・マグネット付

置き場所に困らないコンパクトな温湿度計



温度：−9.9〜50℃
湿度：10〜99%

22-258-❶
ドリテック デジタル温湿度計O-402WT〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
049045-001	約81	×17	×81㎜	約81g(電池重量を含む)	¥1,800

材質：本体/ABS樹脂
温度精度：0.0〜40.0℃：±1.0℃
その他の範囲：±2.0℃
湿度範囲：50〜80% ±5%
その他の範囲：±10%
●便利な壁掛けフック穴&スタンド付き
●熱中症・インフルエンザの危険度の目安をバー表示でお知らせ

1台5役で室内の温湿度環境を管理



温度：−10〜50℃
湿度：20〜90%

22-258-❷
熱研 多機能型デジタル温湿度計SN907〔25〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
049010-001	250	×170	×277㎜	¥3,800

※アルカリ単一電池4本使用。(マンガン電池以外を使用してください。)
※電池は別売です。
※オプション使用により、AC電源でもお使いいただけます。
1.空調快適モード
2.温湿度シンプル表示モード
3.「食中毒、結露、カビ」防止対策モード
温度25℃、湿度70%以上で黄色ランプ、湿度80%以上で赤色ランプが点滅します。
(調理場は温度25℃以下、湿度80%以下に保つことが求められます。)
4.熱中症対策モード
暑さ指数WBGTに基づいて熱中指数が28℃以上で黄色ランプ、31℃以上で赤色ランプが点滅：注意、警戒、厳重警戒、危険の指標4段階表示
5.季節性インフルエンザ対策モード
絶対湿度が7g/m²以下になると赤色ランプが点滅
ほぼ安全、注意、警戒の指標3段階表示



温度：−9.9〜50℃
湿度：20〜95%

22-258-❸
熱研 大型デジタル温湿度計SN-908〔25〕

	重量	税抜価格
005989-001	235×165×25㎜ 408g	¥4,200

●視認性の高い大型液晶画面
●快適表示付(非表示も可能)
●温度・湿度を10秒ごとに更新し、表示
●壁掛け、卓上両用



温度：−5〜49℃
湿度：30〜95%

22-258-❹
シンワ デジタル温湿計SmartA 73115〔08〕

	重量	税抜価格
019897-001	103×102×18㎜ 135g(電池含)	¥3,800

精度：温度/0〜40℃/±1℃、それ以外/±2℃
湿度/40〜80%±10%、それ以外±15%
最少表示：温度/0.1℃ 湿度/1%
測定間隔：20秒
材質：本体/ABS樹脂
電源：単4アルカリ乾電池×1本(モニター用電池付属)



内部：−5〜50℃
外部：−49〜70℃

22-258-❺
シンワ デジタル温度計SmartB 73117〔08〕

	重量	税抜価格
019895-001	70×102×18㎜ 115g(電池含)	¥2,750

センサーケーブル長さ：3m
精度：0〜40℃/±1℃、それ以外/±2℃
最少表示：0.1℃
測定間隔：10秒
材質：本体/ABS樹脂 外部センサー/ステンレス、塩化ビニール
電源：単4アルカリ乾電池×1本(モニター用電池付属)
防水構造：温度センサー部：IPX7



内部：−5〜50℃
外部：−50〜70℃

22-258-❻
シンワ デジタル温度計SmartC 73118〔08〕

	重量	税抜価格
019896-001	103×102×18㎜ 150g(電池含)	¥3,600

センサーケーブル長さ：3m
精度：0〜40℃/±1℃、それ以外/±2℃
最少表示：0.1℃
測定間隔：10秒
材質：本体/ABS樹脂 外部センサー/ステンレス、塩化ビニール
電源：単4アルカリ乾電池×1本(モニター用電池付属)
防水構造：温度センサー部：IPX7

G-1 最高・最低・現在温度表示
G-2 二点隔測式2ヶ所同時測定



22-258-❼
シンワ デジタル温度計〔08〕

	重量	税抜価格
005924-001 73045 G1	129×117×24.5㎜ 215g	¥5,800
005924-002 73046 G2	129×117×24.5㎜ 245g	¥5,800

[共通仕様]
温度センサー部：直径5×50mm
コード長：3m
材質：本体/ABS樹脂・アクリル樹脂、
温度センサー部/ステンレス・塩化ビニル樹脂
精度：0℃〜40℃±1℃/それ以外±2℃
最小表示：0.1℃
使用温度範囲(本体)：−5℃〜50℃
使用範囲温度(温度センサー部)：−50℃〜90℃
測定間隔：1秒
電源：単4アルカリ乾電池1本
防水構造：本体・IPX4、温度センサー部・IPX7

冷蔵庫内外の温度を簡単測定



内部：−50〜70℃
外部：−5〜50℃

22-258-❽
シンワ 冷蔵庫用デジタル温度計 隔測式73042〔08〕

	重量	税抜価格
014430-001	65×65×19㎜ 75g	¥2,600

コード長さ：3m
材質：ポリカーボネート/ABS樹脂
使用温度範囲：−5〜50℃
●防水仕様
●スタンド、マグネット、フック付



−40〜99.9℃

22-258-❾
A&D ソーラー式温度計モジュール AD-5656SL〔15〕

	厚さ	重量	税抜価格
005895-002	104×41×15㎜	約54g	¥3,000

最小表示：0.1℃
測定精度：±1℃(−20〜+40℃)、±2℃(他の測定範囲)
センサーケーブル長：約1m
温度センサー：サーミスタ
●低照度(100Lux)で動作可能
●防水仕様 IP67準拠
●マグネット付き

冷蔵庫・冷凍庫の温度モニタリングに。
冷蔵庫内に常時設置が可能





−30〜70℃

本体+USB

22-258-❿
温度データーロガーtesto174T〔30〕

		税抜価格
049004-001	本体 60×38×18.5㎜	¥ 8,300
049004-002	本体+USB	¥19,000

精度：±0.5°C(−30〜+70°C)
動作温度：−30〜70°C
保護等級：IP65
チャネル：1内蔵
バッテリの種類：リチウム電池(CR2032)×2
バッテリ寿命：500日(15分間隔)　メモリ：16,000測定値

WBGTとは…暑さ指数(気温・湿度・輻射熱の3つの指標)のことです！

WBGT値が28を超えると厳重警戒!!

労働環境の安全管理に！屋外と屋内のモード切替可能



WBGT:0～50℃ (0.1℃単位)
温度:0～50℃ (0.1℃単位)
湿度:20～90% (0.1%単位)

22-259-1
A&D 熱中症計AD5698〔30〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
024164-001	67.5	47.5	114.5㎜	90g	¥5,000

材質:ABS樹脂
表示項目:WBGT(熱中症指数)、温度、相対湿度、黒球温度
測定項目:温度、相対湿度、黒球温度
JIS B 7922 精度区分:クラス2
温度測定精度:±0.6℃(20.0～50.0℃)、±1℃(0.0～19.9℃)
相対湿度測定精度:±5%RH(30.0～90.0%RH)、±10%RH(20.0～29.9%RH) 25℃時
黒球温度:測定範囲:0～80℃(表示範囲 −2～82℃、最小表示 0.1℃)
測定精度:±0.6℃(20.0～60.0℃)、±1℃(0.0～19.9℃、60.1～80.0℃)
動作環境(使用範囲):温度0～50℃、相対湿度0～90%RH、風速0.3m/s以上(ただし、結露しないこと)
黒球:外径φ40㎜、厚さ1.8㎜、材質 耐熱ABS、放射率0.94
WBGT指数のアラーム設定範囲:
設定モード 20～50℃(0.1℃刻みで設定可能)、上限値アラーム設定のみ
アラームブザー音量:大:約70dB、小:約60dB(距離10cm)、ブザーオフ(設定可能)
電源・電池寿命:単4形アルカリ乾電池2個/約6か月(25℃、アラーム動作なしの場合)
付属品:取扱説明書、電池(モニタ用)、ベルト、アタッチメント

熱中症予防指針をアラーム音と数値でお知らせ

WBGT:0～50℃ (0.1℃単位)
温度:0～50℃ (0.1℃単位)
湿度:20～90% (0.1%単位)



22-259-2
タニタ 熱中アラームTT562〔15〕

	幅	高さ	奥行	重量	税抜価格
024160-001	58	108	36㎜	約65g	¥10,000

主な材質:本体/耐熱ABS、レンズ/PMMA
表示文字高:8.5㎜
電源:DC3V(CR2032コイン形リチウム電池1個使用)
主な付属品:取扱説明書(保証書付)、お試し用電池(CR2032コイン形リチウム電池1個)、吊り下げ用アタッチメント(ホワイト、ブルー各1本)、カラビナ1個、三脚取付用電池フタ1個、ヘルメット取付用電池フタ1個(落下防止ストラップ付き)、ドライバー1本
バックライト機能:点灯時間:約5秒
湿度測定方式:抵抗変化型湿度センサー
WBGT目盛単位:0.1℃
WBGT測定精度:±2.0℃(20.0～40.0℃) それ以外±3.0℃
警告アラーム:3段階/75dB(大)、65dB(小)、無し
周囲温度測定方式:サーミスタ
●熱中症予防指針にあわせ、「危険」「厳重警戒」「警戒」「注意」の4区分、11段階で熱中症の危険度を分類。危険度に合わせて異なる警告アラームでお知らせします。

現場作業やスポーツなどでの熱中症の予防に！



温度:−10～50℃ (0.1℃単位)
湿度:20～90% (1%単位)

22-259-3
カスタム デジタル熱中症計HI-300〔20〕

	幅	高さ	奥行き	重量	税抜価格
024133-001	122	136	17㎜	約160g(電池含む)	¥5,000

センサータイプ:温度:サーミスタ、湿度:セラミック抵抗式
測定精度:(温度) ～+40℃:±1℃、先以外±2℃
(湿度)±5%RH(40～70%RH)、±10%RH(左記以外)
サンプリング:1回/4秒
使用温湿度:−10～+50℃、20～90%RH(但し結露しないこと)
保存温湿度:−10～+60℃、80%RH以下(但し結露しないこと)
電源:単4(1.5V)電池2個
付属品:取扱説明書 校正:可(温度・湿度のみ)
●WBGT指数+危険レベルアイコン付。
●予め設定した値(温度、湿度、WBGT指数のそれぞれ)を超えるとアラームが鳴ります。

納期確認



温度:−20～40℃
湿度:10～90%

22-259-4
タニタ 食中毒注意ゾーン付温湿度計№5488〔15〕

	外径	税抜価格
005817-001	182×32㎜	¥3,000

●適温、適湿ゾーンには色が付いています。



温度:10～40℃
湿度:20～90%

22-259-5
環境管理温・湿度計「熱中症注意」TM-2482〔15〕

	重量	税抜価格
024131-001	230×27㎜ 約340g(箱含む)	¥3,500

外枠材質:PS樹脂(塗装仕上げ)
●壁掛タイプ
●文字盤上に4段階の注意ゾーンをカラーで表示
●温度計と湿度計の針の交差点や矢印・指針を読み取り、どの色の注意ゾーンにあるかにより注意度の目安がわかります。



温度:0～44℃
湿度:20～90%

22-259-6
環境管理温・湿度計「熱中症注意」TM-2483〔15〕

	重量	税抜価格
024132-001	132×121×50㎜ 約160g(箱含む)	¥3,500

外枠材質:PS樹脂
●卓上タイプ
●文字盤上に4段階の注意ゾーンをカラーで表示
●温度計と湿度計の針の交差点や矢印・指針を読み取り、どの色の注意ゾーンにあるかにより注意度の目安がわかります。



22-259-7
温湿度計TM-2441〔M〕

	税抜価格
005913-001	¥2,445

温度計:バイメタル式EX温度センサ 精度±1℃(−20～+40℃)
湿度計:バイマテリアル式EX湿度センサ 精度±3%RH(35～75%RH常温にて)



温度:−10～40℃ (2℃単位)
湿度:0～100% (5%単位)

22-259-8
熱研 食中毒防止用温湿度計SN-900〔25〕

	厚み	税抜価格
005508-001	230×230×45㎜	¥3,900



温度:−30～50℃
湿度:0～100%

22-259-9
シチズン 温湿度計 TM-108 9CZ056-004〔20〕

	直径	重量	税抜価格
005888-003	300×39㎜	610g	¥5,000

材質:プラスチック枠(PS) 風防ガラス製
●壁掛けタイプ



温度:−30～50℃ (2℃単位)
湿度:20～100% (5%単位)

22-259-10
丸型温湿度計(ハーモニー)〔20〕

	外径	税抜価格
005070-001	150㎜	¥3,400



温度:−30～50℃
湿度:0～100%

22-259-11
丸型温湿度計F〔08〕

	外径	税抜価格
005333-001	150㎜	¥2,200

−30～50℃



22-259-12
寒暖計〔10〕

	税抜価格
006051-001	¥870

全長:250㎜

学校給食やレストラン等、外食産業の水質チェックに



22-260-1
タニタ 水道水塩素チェッカー EW-506〔15〕

税抜価格
032501-003 ¥15,000

- 15秒で家庭用・業務用の浄水性能が確認できます。
- 校正不要で誰でも簡単に測定できます。
- マグネット付

測定範囲	0.00～0.80mg/L
測定環境	水道水限定
電池寿命	約1,500回
表示	バックライト付
センサー耐用回数	5,000回
耐水性	防滴(保護等級:IPX4)
電源	DC1.5V
主な材質	ABS/PE/白金/塩化銀
主な付属品	アルカリ単4乾電池1本・キャップ
商品寸法	23×36×高さ22mm
重量	約50g (電池含む・キャップ含まず)
個装箱寸法	276×100×高さ32mm
個装箱質量	約117g(電池含む)



22-260-2
タニタ 残留塩素計 EW-520〔30〕

税抜価格
032114-002 ¥48,000

残留塩素測定範囲(遊離残留塩素)	0.00～2.00mg/ℓ 最小表示0.01mg/ℓ
	表示方法 LCD表示
水温測定範囲	5.0～60.0℃
pH範囲	5.8～8.08(測定環境)
導電率範囲	50～1,000μS/cm(測定環境)
測定対象	水道水
電池寿命	約150時間(連続使用)
サイズ	202×82×高さ37mm
重量	約250g
電源	単4アルカリ乾電池(DC6V)4本
付属品	CLセンサー1本/DPD試験簡易セット(比色チャート、容器、試薬2包み×5)/単4アルカリ乾電池4本

- 洗浄しやすい平面電極採用
- 測定結果メモリー機能(各センサー50件)
- 温度自動補正機能(CL、pH測定時)
- pH自動補正機能(CL測定時)
- 複数点校正
- 次亜塩素酸、塩素化イソシアヌル酸測定対応
- 完全防水(防水保護等級IP67準拠)

※本体に各センサーが正しく接続された状態おいて完全防水となります。



22-260-3
残留塩素テスター DCT-01〔30〕

税抜価格
011192-000 ¥60,000

測定対象	水道水、プール水、浴場水
測定項目	遊離塩素、全塩素
測定原理	DPD試薬による2波長吸光度測定
測定範囲	0.00～5.00mg/ℓ
光源	2色LED(緑／赤)
試薬	一般用遊離塩素測定DPD分包試薬(オプションとして「温泉用残留塩素測定DPD分包試薬」があります。)
表示分解能	小数点2桁(0.01mg/ℓ)
電源	単4アルカリ乾電池4本 (1000回以上測定可能)

繰り返し性	±0.02mg/ℓ(0.00～2.00mg/ℓ) ±0.3mg/ℓ(2.00～5.00mg/ℓ)
付属試薬量	約100回分
使用温度範囲	0～50℃
使用湿度範囲	0～90%相対湿度
主な材質	ABS樹脂
商品寸法	66×175×高さ54.5mm
重量	約310g
付属品	セル×2個、一般用遊離塩素測定DPD分包試薬×100包、単4アルカリ乾電池×4、ハンドストラップ×1、取り扱い説明書×1

- 1台で遊離塩素、全塩素濃度を正確測定
- セルの汚れ、サンプル水の濁り、周囲の温度変化や光などの影響を受けにくく、より正確な測定が可能。
- メモリー機能付99件分測定値を記録。
- より正確な測定をするためのゼロ校正もワンタッチで行えます。
- 結合塩素検知機能付
- 防滴構造のため、水がかかっても安心。

メーカー直送 運賃別途

持ちやすい小型軽量ポケットサイズ



22-260-4
デジタルpHメーター(ペーハー計)〔25〕

酸、アルカリ性測定器

商品コード	029359-003	029359-004
仕様／機種	①PH6011	②PH6011A
測定範囲	pH0.0～14.0	pH0.00～14.00
分解能	0.1	0.01
測定確度	± 0.2pH	± 0.01pH
使用環境温湿度	0～＋50℃、80%RH以下(結露のないこと)	
保存温湿度	−20～＋60℃、70%RH以下(但し、結露のないこと)	
寸法	径37.5×170mm	
重量	87g(電池含む)	
電源	CR2032リチウム電池2個	
付属品	取扱説明書、PH標準液、校正ボリューム調整用ドライバー(内蔵)	
用途	各水質調査など(例:工場排水、貯水槽や河川水の公害監視など)、学校の実験備品	
税抜価格	￥11,900	￥13,200

納期確認

塩分濃度が細かくチェックできる

測定範囲:0.4～1.4%



22-260-5
タニタ 電子塩分計 しおみくんSO-303〔15〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
012590-002	205mm	29mm	18mm	約40g(電池を含む)	¥5,000

材質:本器/ABS、先端部/PP、センサー部/鉛レス黄銅に金メッキ
判定表示:3色LED6段階表示3段階判定

- 塩分摂取量に気をつけたい方、減塩をサポートしている方におすすめします。
- 自動温度補正機能付きなので30℃～90℃までの範囲で測定できます。
- 電池寿命は1日5回の使用で約6カ月、電池交換も可能です。

塩分をより細かくチェックし、管理できます。

測定範囲:0.0～5.0% (0.1%単位)



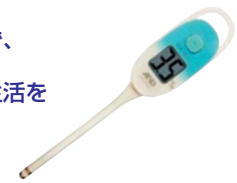
22-260-6
タニタ 高精度デジタル塩分計SO-304〔15〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
012590-003	171mm	25mm	25mm	約67g(電池を含む)	¥10,000

材質:本体部/ABS、先端部/PP、スタンド/ABS、センサー部/鉛レス黄銅にロジウムメッキ処理
測定可能温度範囲:5℃～90℃
防水性能 防塵防水仕様:IP67
使用温度範囲:4℃～40℃
電池寿命:約2年(1日30回使用の場合)
電源:DC3.0V(単4形アルカリ乾電池(LR03)×2本)

味覚や経験に頼らず、塩分をはかって健康でおいしい食生活を

測定範囲:0.1～5.0% (0.1%単位)



22-260-7
A&D防水型デジタル塩分計AD-4723〔15〕

	厚み	重量	税抜価格
004795-001	180×34×16mm	約28g(電池含む)	¥3,400

材質:本体/ABS樹脂、パネル/PET、検針部(先端)/ポリプロピレン・真鍮・金メッキ(棒状の検針部は食品衛生法に適合しています)
被測定物温度範囲:0～90℃
電源:CR2032リチウム電池1個

- 防水型IPX7汚れたらまるごと洗えます。

軽く叩いて電源ON機能

測定範囲:0.0～5.0% (0.1%単位)



22-260-8
ビーアンドケイ デジタル塩分測定器 こつんSB-500〔15〕

	重量	税抜価格
004778-001	32×168×18mm	42g(電池含む) ¥9,500

精度:0.1～2.0%(±0.1%)2.1～3.0%(±0.2%)
3.1～5.0%(±0.3%)
節電機能:オートパワーオフ(5分後に自動電源オフ)
電源:ボタン電池CR20321個

- 光って測定完了を教える機能付きで生活防水構造

測定範囲:0.3～1.5% (0.2%単位)



22-260-9
塩分測定器 減塩生活TK-915〔20〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
004764-001	185×22×15mm			27g(電池含む)	¥3,800

材質:本体/ABS(アクリロニトリル・ブタジエン・スチレン)樹脂・PP(ポリプロピレン)樹脂、先端部/PP(ポリプロピレン)樹脂、センサー部/真鍮に金メッキ処理
電源:ボタン電池LR-44×3個(モニター用電池付属)

- 【ワンタッチで測定可能】0～90℃までの範囲をボタンを押すだけで簡単測定。みそ汁、スープなどに
- 高齢者の方々にも見やすいカラフルな7色で、数字も大きくパネルが見やすい
- 自動補正機能付き

公定法である電流法に準拠して残留塩素を簡単に測定！



アクアチェックの特徴

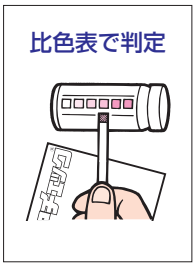
❶簡単操作で高い信頼性
誰でも、いつでも、どこででも。
試験紙タイプで簡単。

❷測定結果がすぐ判る
前処理なしに
10秒～60秒で測定。

❸廃液ゼロで環境に優しい
容器も中身も焼却可能。
廃液がなく人にも環境にも
優しい。



試験紙を
水から取り出し、
一定時間反応
させて…



22-261-❶
アクアチェック 水質検査試験紙〔30〕

		税抜価格
045153-001	HC100枚	¥4,000
045153-002	LC100枚	¥4,000
045153-003	アクアチェック3	¥4,000

HC：測定範囲：0・25・50・100・200・400・600mg/ℓ
厨房・食品工場向け、高濃度の塩素消毒液の測定
LC：測定範囲：0・0.1・0.3・0.7・1.0mg/ℓ
遊離残留塩素の測定や浄水器、シャワーの性能チェック
アクアチェック3：測定範囲：0.02・0.4・0.7・1.0・2.0・3.0・5.0・10.0mg/ℓ
プール・浴場等の水質管理



22-261-❷
DPD法ダイヤル式遊離残留塩素計〔30〕

税抜価格 011585-001 ¥12,000

Cl_2測定範囲 mg/ℓ	0.05、0.1、0.2、0.4、0.5、0.7、1.0、1.5、2.0
セット内容	●コンパレーター1個 ●比色板（残留塩素用）1枚 ●遊離残留塩素用DPD錠剤50回分 ●比色用セル蓋つき2個
ケース	ビニールケース
用途	飲料水、プール、受水槽、その他



22-261-❸
DPD法簡易型遊離残留塩素計（ボックスタイプ）〔30〕

税抜価格 011586-001 ¥10,200

測定範囲 mg/ℓ	0.05、0.1、0.3、0.5、0.7、1.0、1.5、2.0
セット内容	●色見本つきボックス ●丸型蓋つき試験管3本 ●遊離残留塩素用DPD錠剤50回分
ケース	軟質製ビニールケース
用途	飲料水、プール、受水槽、その他



22-261-❹
DPD法ダイヤル式pH残留塩素計〔30〕

税抜価格 011587-001 ¥18,000

Cl_2測定範囲 mg/ℓ	0.05、0.1、0.2、0.4、0.5、0.7、1.0、1.5、2.0
pH測定範囲（pH）	6.0、6.2、6.4、6.6、6.8、7.0、7.2、7.4、7.6
セット内容	●コンパレーター1個 ●比色板（pH及び残留塩素用各1枚） ●比色セル（蓋つき2個、蓋なし1個） ●遊離残留塩素用DPD錠剤50回分 ●BTB指示薬25mℓ
ケース	ビニールケース
用途	飲料水、プール、受水槽、その他

安くて簡単！ いつでも、誰でも、どこでも測定可能



22-261-❺
アクア・タブ（DPD法）〔30〕

税抜価格 011588-001 ¥3,600

内容品
●ポリ製試験管×2本 ●カラーチャート（パウチ付き）
●遊離残留塩素用DPD錠剤50回分 ●発泡スチロールケース ●携帯ポーチ
本器は試験管に錠剤を入れ、付属のカラーチャートと比較するだけで遊離残留塩素が測定でき、試験管を洗うだけで何回でも使用できます。

早く溶けるラピットタイプ



22-261-❻
DPD錠剤No.1（緩衝剤入り）〔30〕

		税抜価格
011589-001	50錠	¥ 1,150
011589-002	100錠	¥ 2,100
011589-003	250錠	¥ 4,800
011589-004	1,000錠	¥19,000

KitchenAid® ——世界のブランド キッチンエイド——

「キッチンエイド」は80年以上にわたりパン・菓子店のパティシエに重宝され続け、パン・ケーキづくりに欠かせない伝統的な定番の多機能ミキサーを日本における正規輸入総代理店として1992年より販売を続けてまいりました。

バター使用のパン生地で1,000g、スポンジ系生地で880gまでOK。
〈パワフルで安定した撹拌〉
3種類の撹拌部品(標準装備)とスピード調節レバーで、生地づくりやホイップに最適な撹拌力が得られます。

スピード	低速 ← 中速 → 高速
使用例	●粉や乾燥した材料を生地に加える。 ●粉に液体を加える。 ●重い生地を練り合わせる。 ●重い生地を練る。 ●キャンディを撹拌する。 ●野菜のマッシュをつくる。 ●水分の多い生地を練る。 ●砂糖とショートニングをクリーム状にする。 ●メレンゲをつくる。 ●ケーキ・ミックスをつくる。 (使用適応アタッチメント) ●ケーキドーナツ生地などの仕上げ。 ●フードグラインダー、プルーツ・野菜ストレーナー(回転スライサー、 (使用適応アタッチメント) ●柑橘類ジューサー クリーム・卵白の泡立て。 (使用適応アタッチメント) ●少量の生クリーム、卵白をホイップする。 (使用適応アタッチメント) ●穀類ミル、パスタ・メーカー



22-262-❶
キッチンエイド ミキサー アームリフト式 KSM5WH(ホワイト)〔15〕

税抜価格
007284-001 ¥147,600
アメリカ

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	250W
回転数	アタッチメント:50〜230rpm ビーターシャフト:200〜920rpm
容器容量	4.8ℓ
外形寸法	幅270×奥行340×高さ415㎜
重量	11.2kg
付属品	ワイヤーホイップ(6本組)、 平面ビーター、 ドゥーフック、ステンレスボウル(4.8ℓ)



22-262-❷
キッチンエイド ミキサー アームリフト式 KSM7WH(ホワイト)〔15〕

税抜価格
007716-001 ¥218,400
アメリカ

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	400W
回転数	アタッチメント:40〜200rpm ビーターシャフト:140〜720rpm
容器容量	6.9ℓ
外形寸法	幅300×奥行370×高さ420㎜
重量	12.7kg
付属品	11本ワイヤーホイップ、平面ビーター、 スパイラル・ドゥーフック、 ステンレスボウル(6.9ℓ)、 流し込みシールド

均一でなめらかな仕上がり、プロユースにこの1台!



22-262-❸
ケンミックス アイコーシェフPROミキサー KPL-9000S〔35〕

税抜価格
009157-007 ¥128,000

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	500W
回転数	無段変速
容器容量	6.7ℓ
外形寸法	幅240×奥行400×高さ350㎜
重量	本体:約7.5kg、ボール:約1.1kg
付属品	ステンレスボール、ホイッパー(12本組)、 アルミビーター、ホイッパー線(3本組)、 スパテラ

ベーカリーカフェやイタリアンのお店に使えます。



22-262-❹
パンニーダー PK2025〔25〕

税抜価格
070356-002 ¥146,000
材質:本体/ABS、フタ/PP、ポット/ステンレス
羽根/プラスチックPOM

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	300W
回転数	5段階切替
容量	600g〜2.5kg(推奨1.8kg)
外形寸法	幅306×奥行404×高さ443㎜
重量	約8kg
付属品	ステンレスポット、こね羽根、ドームフタ、 保冷剤、取扱説明書

●セーフティーアイ機能(ドームフタ検知機能)の安全装置付

料理をマルチにサポート(潰す・混ぜる・泡立てる)



22-262-❺
貝印 クイックブレンダー DK5205〔15〕

税抜価格
008941-001 ¥16,000
材質:ハンドル/ポリプロピレン、スイッチ/オレフィン系エラストマー樹脂、グラインダー・ふた・パウダープレート/AS樹脂、ガード/アルミニウム合金、シャフトその他金属部/ステンレススチール、その他樹脂部/ABS樹脂

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	120W
回転数	低速6,000〜高速12,000回/分
定格時間	3分(グラインダー使用時:30秒)
外形寸法	長さ350×60×60㎜
重量	約960g
コード長さ	約1.7m
付属品	アタッチメント6種、立て掛けスタンド、 クリーナー、掃除ブラシ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

robot coupe® ロボクープ　ブリクサー

滑らかなペーストを実現。介護食作りをする病院、福祉施設にお勧め。

食数 3〜20



22-263-❶
ロボクープ BLIXER-3D〔20〕
税抜価格
040219-001 ¥345,000
フランス メーカー直送 納期確認

食数 4〜30



22-263-❷
ロボクープ BLIXER-4V.V.B〔20〕
税抜価格
040316-001 ¥472,000
フランス メーカー直送 納期確認



22-263-❸
ロボクープ BLIXER-5G〔20〕
税抜価格
040220-011 ¥588,000
フランス メーカー直送 納期確認

■仕様

型式	BLIXER-3D	¥345,000
電源	100V 50/60Hz	
電流	11A	
消費電力	750W	
回転数	3,000r.p.m.（50Hz） 3,600r.p.m.（60Hz）（無負荷時）	
容器容量	3.7ℓ	
液体物処理量	2.0ℓ	
重量	12.0kg（本体 9.9kg＋容器・カッター 2.1kg）	
外形寸法	幅225・奥行305・高さ450㎜（突起物を含む幅240㎜）	

型式	BLIXER-4V.V.B	¥472,000
電源	100V 50/60Hz	
電流	12.5A	
消費電力	940W	
回転数	350〜3,600r.p.m.無段階変速（無負荷時）	
容器容量	4.5ℓ	
液体物処理量	2.8ℓ（1,500r.p.m以下）	
重量	13.8kg（本体 11.4kg＋容器・カッター 2.4kg）	
外形寸法	幅225・奥行305・高さ480㎜（突起物を含む奥行328㎜）	

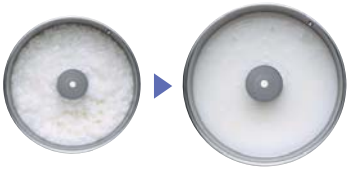
型式	BLIXER-5G	¥588,000
電源	三相200V　50/60Hz	
電流	1.8kw（50Hz）/2.3kw（60Hz）	
消費電力	1.5KW	
回転数	低速/1,500r.p.m.・高速/3,000r.p.m.（50Hz） 低速/1,800r.p.m.・高速/3,600r.p.m.（60Hz）	
容器容量	5.9ℓ	
液体物処理量	3.6ℓ	
重量	21.5kg	
外形寸法	幅280・奥行328・高さ536㎜	

ブリクサーの特長

①高速回転　　：加水しなくても滑らかなペースト状に処理することが可能。
②ステンレス機器：耐久性があり衛生的。お粥などの処理も可能。
③スクレーパー　：撹拌中に食材を掻き落すことができるため、均一に処理することが可能。

●介護食の処理例●





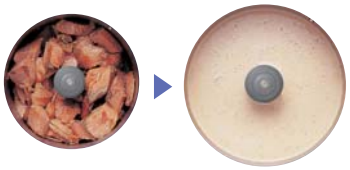
全粥　　完璧な滑らかさに！





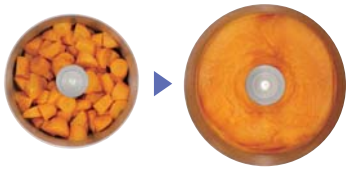
ほうれん草　　ペースト状





蒸した鮭　　ペースト状・ムース状





人参　　ペースト状・ムース状



予備容器一式



蓋スクレーパー



容器スクレーパー



容器蓋ASSY



BLIXER-3D
ブリクサー刃

オプション

	予備容器一式※〔25〕		蓋スクレーパー〔25〕		容器スクレーパー〔25〕		容器蓋ASSY〔25〕		ブリクサー刃〔25〕	
モデル	商品コード	価格	商品コード	価格	商品コード	価格	商品コード	価格	商品コード	価格
❶ Blixer-3D	040219-002	¥141,800	040219-003	¥2,700（2個）	040219-004	¥2,900	040219-005	¥22,100	040219-006	¥28,300
❷ Blixer-4V.V.B	040316-002	¥152,100	040316-003	¥3,700（2個）	040316-004	¥2,900	040316-005	¥31,100	040316-006	¥28,300

※容器・容器蓋・スクレーパーASSY・ブリクサー刃のセット

メーカー直送 運賃別途

robot coupe® ロボクープ カッターミキサー

※③・④の商品は単相・三相200Vにつきコンセント形状がいろいろある為、製品出荷時には差し込みプラグを付けておりません。

洋食店・ホテル・イタリアン・フレンチ
カフェ製菓コーナー・カフェテリアなど

2.9ℓ
食数 10〜20



22-264-❶
ロボ・クープR-2A〔20〕

税抜価格
043200-001 ￥205,000

1スピード

フランス メーカー直送 納期確認

洋食店・ホテル・イタリアン・フレンチ
カフェ製菓コーナー・カフェテリアなど

3.7ℓ
食数 10〜30



22-264-❷
ロボ・クープR-3D〔20〕

税抜価格
043105-001 ￥276,000

1スピード

フランス メーカー直送 納期確認

洋食店・ホテル・洋菓子店
ブライダル・食品研究所など

4.5ℓ
食数 10〜50



22-264-❸
ロボ・クープR-4V.V.B〔20〕

税抜価格
043409-001 ￥451,000

無段階変速

フランス メーカー直送 納期確認

型式	①R-2A	②R-3D	③R-4V.V.B
電源	100V 50/60Hz		
電流	7A	9A	12.5A
消費電力	530W	700W	940W
回転数	1,500r.p.m.(50Hz) 1,800r.p.m.(60Hz)		350〜3,600r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速
容器容量	2.9ℓ	3.7ℓ	4.5ℓ
重量	9.2kg (本体7.5kg+容器・カッター1.7kg)	10.0kg (本体8.0kg+容器・カッター2.0kg)	13.6kg (本体11.4kg+容器・カッター2.2kg)
外形寸法	210×285×H370mm (突起物を含む幅220mm)	220×305×H430mm (突起物を含む幅232mm)	225×305×H470mm (突起物を含む幅242×奥行328mm)
標準付属	平刃、波刃	平刃、波刃	平刃

オプション メーカー直送 運賃別途

❶R-2A用〔25〕

	型式	税抜価格
043200-002	平刃カッター	￥24,700
043200-004	波刃カッター	￥23,500
043200-003	ギザ刃カッター	￥26,500

❷R-3D用〔25〕

	型式	税抜価格
043105-005	平刃カッター	￥24,500
043105-006	波刃カッター	￥28,640
043105-007	ギザ刃カッター	￥28,640

❸R-4V.V.B用〔25〕

	型式	税抜価格
043409-002	平刃カッター	￥27,200
043409-003	波刃カッター	￥28,800
043409-004	ギザ刃カッター	￥28,800

●用途事例●

平刃カッター



切る 混ぜる





みじん切り(玉ねぎ、キャベツ、人参、ニンニクなど)、ソース、肉のミンチ、魚のすり身、練り物など。

波刃カッター



砕く





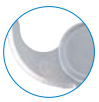
生地を捏ねる(製菓・製パン)、アーモンド・ナッツ類など硬い食材の粉砕。

ギザ刃カッター



ペースト





葉物野菜(パセリ・ほうれん草など)のミジン切り、またはペーストに近い状態まで仕上げます。

処理量目安(1回あたり) 表示は全てkg表示

メニュー	R-2A	R-3D	R4V.V.B
肉	0.7kg	1kg	1.2kg
魚	0.7kg	1kg	1.2kg
葉野菜	1kg	1.5kg	2kg
パン生地	1kg	1kg	1.5kg
練り物	0.7kg	1kg	1.5kg

※処理量は食材の状況・状態によって異なる場合がありますのでご了承ください。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

robot coupe® フードプロセッサー ロボクープ Fシリーズ〈マジミックス〉

多機能タイプ
Fシリーズ

切る　刻む　混ぜる　練る
＋スライス　丸千切り　おろし

充実のアタッチメントで、多彩なニーズに対応する多機能タイプ

RM-3200FA 2.6L
RM-4200F 3.0L
RM-5200F 3.6L



Photo:RM-4200F

豊富な付属品

1.ボウル
2.インナーボウル
3.ミニボウル
4.ミニボウル スチール刃
5.スチール刃
6.ボウルカバー
7.プラスチック刃
8.エッグビーター
9.大根おろし盤
10.スライス盤 1mm
11.丸千切り盤 2mm
12.盤取付棒
13.ツールボックス
14.スパチュラ


ミニボウル
少量用の容器とカッターが標準付属
ミニボウル容器容量　1.0ℓ

オプション　メーカー直送　運賃別途

22-265-1
ロボ・クープマジミックスRM-3200FA2.6ℓ〔15〕

型式	RM-3200FA ¥83,000
商品コード	043107-009
電源	100V 50/60Hz
電流	7A（20分定格）
消費電力	550W
回転数	1,500r.p.m.（50Hz）/1,800r.p.m.（60Hz）
容器容量	2.6ℓ
重量	6.6kg（本体5.5kg＋ボウル・スチール刃1.1kg）
外形寸法	幅190×奥行230×高さ395mm（突起物含む 幅195・奥行257mm）

22-265-2
ロボ・クープマジミックスRM-4200F3.0ℓ〔15〕

型式	RM-4200F ¥140,000
商品コード	043107-005
電源	100V 50/60Hz
電流	8.5A（20分定格）
消費電力	650W
回転数	1,500r.p.m.（50Hz）/1,800r.p.m.（60Hz）
容器容量	3.0ℓ
重量	7.9kg（本体6.6kg＋ボウル・スチール刃1.3kg）
外形寸法	幅215×奥行260×高さ432mm（突起物含む奥行275mm）

22-265-3
ロボ・クープマジミックスRM-5200F3.6ℓ〔15〕

型式	RM-5200F ¥191,000
商品コード	043107-004
電源	100V 50/60Hz
電流	9A（20分定格）
消費電力	700W
回転数	1,500r.p.m.（50Hz）/1,800r.p.m.（60Hz）
容器容量	3.6ℓ
重量	8.0kg（本体6.6kg＋ボウル・スチール刃1.4kg）
外形寸法	幅215×奥行260×高さ453mm（突起物含む奥行275mm）

フランス





22-265-4
角千切り盤〔25〕
税抜価格
031296-004 3.5×4mm ¥8,500
各機種共通



22-265-5
チーズおろし盤〔25〕
税抜価格
031296-003 ¥8,500
各機種共通



22-265-6
エッグビーター〔25〕
税抜価格
031295-006 RM-3200用 ¥14,400
031295-004 RM-4200用 ¥13,200
031295-005 RM-5200用 ¥15,200



22-265-7
押棒〔25〕
税抜価格
031296-017 F用 ¥7,300
各機種共通



22-265-8
盤取付棒〔25〕
税抜価格
031296-011 ¥5,900
各機種共通

処理量の目安

	3200シリーズ		4200シリーズ		5200シリーズ	
食材	最小量	最大量	最小	最大	最小	最大
キャベツ（千切り）	—	500g	—	800g	—	900g
大根おろし	—	800g	—	1,300g	—	1,500g
ニンジン	—	600g	—	900g	—	1,000g
玉ねぎミジン切り	70g	500g	100g	750g	100g	900g
肉ミンチ	120g	600g	160g	800g	160g	950g
魚すり身	120g	650g	160g	900g	160g	1,100g
トマト缶（ピューレ）	70g	550g	100g	700g	100g	850g
パン生地	150g	400g	200g	700g	200g	900g

robot coupe® フードプロセッサー ロボクープ VD シリーズ〈マジミックス〉

単機能タイプ
VD シリーズ

切る　刻む　混ぜる　練る

「切る」「刻む」「混ぜる」「練る」に特化した単機能タイプ

RM-3200VD 2.6L　RM-4200VD 3.0L　RM-5200VD 3.6L

豊富な付属品
1.ボウル
2.ミニボウル
3.ミニボウルスチール刃
4.スチール刃
5.ボウルカバー
6.プラスチック刃
7.エッグビーター
8.ツールボックス
9.スパチュラ


ミニボウル
少量用の容器とカッターが標準付属
ミニボウル容器容量　1.0ℓ



Photo:RM-4200VD

22-266-1
ロボ・クープ マジミックスRM-3200VD2.6ℓ〔1S〕

型式	RM-3200VD	¥65,000
商品コード	043108-009	
電源	100V 50/60Hz	
電流	7A（20分定格）	
消費電力	550W	
回転数	1,500r.p.m.（50Hz）/1,800r.p.m.（60Hz）	
容器容量	2.6ℓ	
重量	6.5kg（本体5.5kg＋ボウル・スチール刃1.0kg）	
外形寸法	幅190×奥行230×高さ380mm（突起物含む 幅195・奥行257mm）	

22-266-2
ロボ・クープ マジミックスRM-4200VD3.0ℓ〔1S〕

型式	RM-4200VD	¥116,000
商品コード	043108-008	
電源	100V 50/60Hz	
電流	8.5A（20分定格）	
消費電力	650W	
回転数	1,500r.p.m.（50Hz）/1,800r.p.m.（60Hz）	
容器容量	3.0ℓ	
重量	7.8kg（本体6.6kg＋ボウル・スチール刃1.2kg）	
外形寸法	幅215×奥行260×高さ415mm（突起物含む奥行275mm）	

22-266-3
ロボ・クープ マジミックスRM-5200VD3.6ℓ〔1S〕

型式	RM-5200VD	¥153,000
商品コード	043108-007	
電源	100V 50/60Hz	
電流	9A（20分定格）	
消費電力	700W	
回転数	1,500r.p.m.（50Hz）/1,800r.p.m.（60Hz）	
容器容量	3.6ℓ	
重量	7.8kg（本体6.6kg＋ボウル・スチール刃1.2kg）	
外形寸法	幅215×奥行260×高さ435mm（突起物含む奥行275mm）	

フランス



ロボクープマジミックス用パーツ

ロボクープ〈マジミックス〉は、切る・混ぜる・練る・おろすなどの多彩な作業を1台でこなします。

メーカー直送　運賃別途



22-266-4
スチール刃〔2S〕

		税抜価格
031293-006	RM-3200用	¥13,400
031293-004	RM-4200用	¥14,900
031293-005	RM-5200用	¥17,800



22-266-5
プラスチック刃〔2S〕

		税抜価格
031294-007	RM-3200用	¥3,700
031294-004	RM-4200用	¥4,700
031294-006	RM-5200用	¥8,300



22-266-6
スライス盤〔2S〕

		税抜価格
031296-005	1mm	¥8,500
031296-013	2mm	¥8,500
031296-006	4mm	¥8,500
031296-007	6mm	¥8,500

各機種共通



22-266-7
丸千切り盤〔2S〕

		税抜価格
031296-014	2mm	¥8,500
031296-008	4mm	¥8,500
031296-009	6mm	¥8,500

各機種共通



22-266-8
ボウル〔2S〕

		税抜価格
031296-018	RM-3200用	¥ 9,520
031296-019	RM-4200用	¥14,100
031296-020	RM-5200用	¥18,700



22-266-9
インナーボウル〔2S〕

		税抜価格
031296-015	RM-3200VD/FA用	¥12,600
031296-021	RM-4200VD/F RM-5200VD/F共通	¥14,500



22-266-10
ミニボウル〔2S〕

		税抜価格
031399-002		¥7,000

各機種共通



22-266-11
ミニボウル用専用刃〔2S〕

		税抜価格
031296-022		¥8,300

各機種共通



22-266-12
ボウルカバー〔2S〕

		税抜価格
031296-023	RM-3200VD用	¥ 8,240
031296-016	RM-3200FA用	¥ 9,740
031296-024	RM-4200/5200VD用	¥10,900
031296-025	RM-4200/5200F用	¥14,400

Cuisinart


DLC-NXJ2PG 大型

動画あり


DLC-N7JPG 中型

動画あり


DLC-10PRO


① G型用カバー ② ワークボール

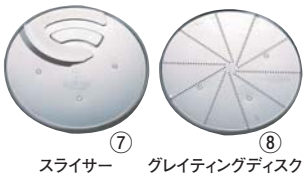

③ プッシャースリーブ ④ 小プッシャー


⑤ メタルブレード ⑥ ドゥブレード

クイジナート多機能タイプ〔15〕

本体品番	22-267-❶DLC-NXJ2PG 大型	22-267-❷DLC-N7JPG 中型	22-267-❸DLC-10PRO
商品コード	021430-001 税抜価格 ¥160,000	008062-004 税抜価格 ¥115,000	008436-001 税抜価格 ¥46,000
電源	100V50/60Hz	100V50/60Hz	100V50/60Hz
消費電力	370/480W	360/380W	330W
回転数	1,500/1,800回/分	1,500/1,800回/分	1,500/1,800回/分
電源コード	約1.8m	約1.8m	約1.8m
容量	4.2ℓ	3.0ℓ	1.9ℓ
定格時間	30分	25分	10分
重量	9.8kg	7.6kg	5.6kg
サイズ	幅221×奥行き315×高さ435㎜	幅212×奥行き298×高さ406㎜	幅182×奥行き252×高さ348㎜

		名称	商品コード	品番	税抜価格	商品コード	品番	税抜価格	商品コード	品番	税抜価格
基本セット〔18〕	①	G型用カバー	021430-015	DLC-NXCG2	¥ 8,500	008284-025	DLC-N7CG	¥7,000	008436-005	DLC-117B	¥3,300
	②	ワークボール	021430-003	DLC-NXWBP	¥11,000	008284-026	DLC-N7WBP	¥8,000	008436-004	FP-631A	¥3,800
	③	プッシャースリーブ	021430-016	DLC-NXPS2	¥ 8,500	008284-027	DLC-N7PS	¥7,000	008436-006	DLC-118B	¥3,300
	④	小プッシャー	021430-005	DLC-NXSP	¥ 2,000	008283-005	DLC-020BTX	¥ 800	008436-007	DLC-120B	¥ 700
	⑤	メタルブレード	008285-001	DLC-301BI	¥10,000	008284-028	DLC-N7MBI	¥9,000	008436-011	FP-100TXI3	¥3,300
	⑥	ドゥブレード	008285-006	DLC-309A	¥ 4,000	008284-029	DLC-N7DB	¥2,500	008436-003	FP-749	¥1,400
	⑦	1㎜スライサー	021430-006	DLC-341CH	¥ 7,500	008284-007	DLC-041TXJ	¥5,000	008283-007	DLC-841TX	¥3,000
	⑧	グレイティングディスク	021430-007	DLC-335CH	¥ 8,500	008284-008	DLC-035TXJ	¥6,500	008283-008	DLC-835TX	¥3,500
	⑨	ディスク用ハンドル	008285-025	DLC-339A	¥ 4,000	008284-030	DLC-N7DH	¥2,500	008436-008	DLC-139	¥1,500
	⑩	スパチュラー	008285-010	DLC-302	¥ 2,000	008436-009	DLC-650	¥ 700	008436-009	DLC-650	¥ 700
	⑪	ブレードクリーナー	008285-011	DLC-303	¥ 2,000						
	⑰	クリーニングブラシ				008284-031	DLC-N7B	¥ 800			
別売パーツ〔18〕	⑦	2㎜スライサー	021430-009	DLC-342CH	¥ 7,500	008284-014	DLC-042TXJ	¥5,000	008283-014	DLC-842TX	¥3,000
		3㎜スライサー							008283-015	DLC-843TX	¥3,000
		4㎜スライサー	021430-008	DLC-344CH	¥ 7,500	008284-016	DLC-044TXJ	¥5,000	008283-016	DLC-844TX	¥3,000
		6㎜スライサー									
	⑫	ファインシュレッダー				008284-013	DLC-034TXJ	¥5,000	008283-013	DLC-834TX	¥3,000
	⑬	ミディアムシュレッダー	021430-010	DLC-337CH	¥ 7,500				008283-021	DLC-837TX	¥3,000
	⑭	S型シンプルカバー	021430-017	DLC-NXCS2	¥ 8,500	008284-032	DLC-N7CS	¥7,000	008436-010	DLC-116	¥3,800


⑦ スライサー ⑧ グレイティングディスク

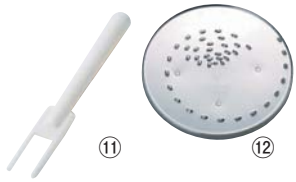

⑨ ディスク用ハンドル ⑩ スパチュラー


DLC-NXJ2PS 大型


動画あり

DLC-N7JPS 中型


DLC-NXJ2SS 大型ステンレス


⑪ ブレードクリーナー ⑫ ファインシュレッダー


⑬ ミディアムシュレッダー ⑭ S型用シンプルカバー

クイジナート単機能タイプ〔15〕

本体品番	22-267-❹DLC-NXJ2PS 大型	22-267-❺DLC-N7JPS 中型	22-267-❻DLC-NXJ2SS 大型ステンレス
商品コード	021430-002 税抜価格 ¥130,000	008493-003 税抜価格 ¥95,000	021433-001 税抜価格 ¥150,000
電源	100V50/60Hz	100V50/60Hz	100V50/60Hz
消費電力	370/480W	360/380W	370/480W
回転数	1,500/1,800回/分	1,500/1,800回/分	1,500/1,800回/分
電源コード	約1.8m	約1.8m	約1.8m
容量	4.2ℓ	3.0ℓ	4.2ℓ
定格時間	30分	25分	30分
重量	9.2kg	7.2kg	約10kg
サイズ	幅221×奥行き315×高さ343㎜	幅212×奥行き298×高さ337㎜	幅311×奥行き305×高さ346㎜

		名称	商品コード	品番	税抜価格	商品コード	品番	税抜価格	商品コード	品番	税抜価格
基本セット〔18〕	⑭	S型用カバー	021430-017	DLC-NXCS2	¥ 8,500	008284-032	DLC-N7CS	¥7,000	021430-017	DLC-NXCS2	¥ 8,500
	②	ワークボール	021430-003	DLC-NXWBP	¥11,000	008284-026	DLC-N7WBP	¥8,000	021433-002	DLC-NXWBS	¥30,000
	⑤	メタルブレード	008285-001	DLC-301BI	¥10,000	008284-028	DLC-N7MBI	¥9,000	008285-001	DLC-301BI	¥10,000
	⑩	スパチュラー	008285-010	DLC-302	¥ 2,000	008436-009	DLC-650	¥ 700	008285-010	DLC-302	¥ 2,000
	⑪	ブレードクリーナー	008285-011	DLC-303	¥ 2,000				008285-011	DLC-303	¥ 2,000
	⑰	クリーニングブラシ				008284-031	DLC-N7B	¥ 800			
別売〔18〕	⑥	ドゥブレード	008285-006	DLC-309A	¥ 4,000	008284-029	DLC-N7DB	¥2,500			


⑮ DLC-116 ⑯ DLC-NXWBS


⑰ クリーニングブラシ

● パーツは、部品表の商品コード指定お願い致します。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

MULTI CHEF

現場の声を基に開発された革新テクノロジーを搭載した高性能フードプロセッサー ブレード、スライサー、おろし 日本製モデル(MC-1000)

- モーターへのダメージ軽減
  モーターとシャフトが直接つながっていないため、水分がシャフトを伝って本体に侵入することで発生する故障を軽減しています。
- 食材に熱を伝えにくい配慮が調理を変える!
  モーターとシャフトが直接つながっていないので、モーターから発生する熱を伝えにくい構造になっています。



❶MC-1000FPM多機能

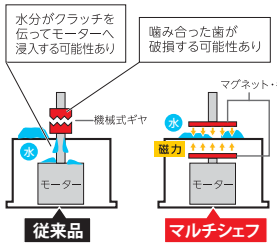


❷MC-1000FPS単機能

革新的テクノロジー Powered by MAGNET GEAR マグネット・ギヤ(特許出願中)

動力伝達の概念を変える!

マグネット・ギヤはモーター動力を磁力により非接触で伝えるので従来の機械式ギヤの故障原因(ギヤ破損・水分浸入)を大幅に軽減。



マルチシェフフードプロセッサーMC-1000タイプ〔15〕

本体品番	22-268-❶ MC-1000FPM多機能	22-268-❷ MC-1000FPS単機能
商品コード	072229-001 税抜価格 ¥180,000	072230-001 税抜価格 ¥160,000
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
消費電力	360/430W	360/430W
回転数	約1,500/1,800回/分	約1,500/1,800回/分
容量	3.0ℓ	3.0ℓ
定格時間	20分	20分
サイズ	約幅280×奥行き315×高さ480㎜	約幅280×奥行き315×高さ405㎜
重量	約11.1kg	約10.7kg
コード長	2.15m	2.15m

			商品コード	品番	税抜価格		商品コード	品番	税抜価格
基本セット〔30〕	①	小プッシャー	072229-002	PMC1-015	¥ 1,000				
	②	プッシャースリーブ	072229-003	PMC1-014	¥ 7,000				
	③	マルチカバーパッキン付	072229-004	PMC1-013	¥ 7,000				
	④	カッティングブレード(日本製)	072229-005	PMC1-003	¥15,000	④	072229-005	PMC1-003	¥15,000
	⑤	ワークボール	072229-006	PMC1-010	¥ 8,000	⑤	072229-006	PMC1-010	¥ 8,000
	⑥	ドゥこねブレード	072229-007	PMC1-005	¥ 2,500	⑥	072229-007	PMC1-005	¥ 2,500
	⑦	1㎜スライサー(日本製)	072229-008	PMC1-001	¥10,000				
	⑧	おろしディスク(日本製)	072229-009	PMC1-006	¥10,000				
	⑨	デュアルシュレッダー2/4㎜	072229-010	PMC1-008	¥ 5,000				
	⑩	ベントシャフト	072229-011	PMC1-007	¥ 2,500				
	⑪	ストレートシャフト	072229-012	PMC1-009	¥ 2,000				
	⑫	フラットカバーセット	072229-013	PMC1-011012	¥ 7,000	⑫	072229-013	PMC1-011012	¥ 7,000
	⑭	プロスパチュラ	072229-015	PMC1-016	¥ 2,000	⑭	072229-015	PMC1-016	¥ 2,000
	⑮	クリーニングブラシ	072229-016	PMC1-017	¥ 800	⑮	072229-016	PMC1-017	¥ 800
別売パーツ〔30〕	⑬	カバー用パッキン	072229-014	PMC1-021	¥ 1,500				
	⑯	2㎜スライサー(日本製)	072229-018	PMC1-002	¥10,000				

機能を少なくし、お買い求め易い価格にしました。



❸MC-1500FPM多機能



❹MC-1500FPS単機能



❺MC-5000FPS大型単機能

マルチシェフフードプロセッサーMC-1500タイプ〔15〕

本体品番	22-268-❸ MC-1500FPM多機能	22-268-❹ MC-1500FPS単機能
商品コード	072246-001 税抜価格 ¥120,000	072247-001 税抜価格 ¥100,000
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
消費電力	360/430W	360/430W
回転数	約1,500/1,800回/分	約1,500/1,800回/分
容量	3.0ℓ	3.0ℓ
定格時間	20分	20分
サイズ	約幅280×奥行き315×高さ480㎜	約幅280×奥行き315×高さ405㎜
重量	約11.1kg	約10.7kg
コード長	2.15m	2.15m

			商品コード	品番	税抜価格		商品コード	品番	税抜価格
基本セット〔30〕	①	小プッシャー	072229-002	PMC1-015	¥1,000				
	②	プッシャースリーブ	072229-003	PMC1-014	¥7,000				
	③	マルチカバーパッキン付	072229-004	PMC1-013	¥7,000				
	⑱	カッティングブレード	072246-002	PMC15-003	¥9,000	⑱	072246-002	PMC15-003	¥9,000
	⑤	ワークボール	072229-006	PMC1-010	¥8,000	⑤	072229-006	PMC1-010	¥8,000
	⑰	1㎜スライサー	072246-003	PMC15-001	¥5,000				
	⑲	おろしディスク	072246-004	PMC15-006	¥6,500				
	⑩	ベントシャフト	072229-011	PMC1-007	¥2,500				
	⑭	プロスパチュラ	072229-015	PMC1-016	¥2,000	⑭	072229-015	PMC1-016	¥2,000
	⑮	クリーニングブラシ	072229-016	PMC1-017	¥ 800	⑮	072229-016	PMC1-017	¥ 800
	⑫	フラットカバーセット	–	–	–	⑫	072229-013	PMC1-011012	¥7,000

MC-5000大型単機能タイプ〔15〕

本体品番	22-268-❺ MC-5000FPS大型単機能
商品コード	072245-001 税抜価格 ¥198,000
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	400/500W
回転数	約1,500/1,800回/分
容量	5.0ℓ
定格時間	30分
サイズ	約幅325×奥行き365×高さ630㎜
重量	約14.7kg
コード長	2.15m

		商品コード	品番	税抜価格
㉑	カッティングブレード	072245-002	PMC5-003	¥20,000
㉒	ワークボール	072245-003	PMC5-010	¥13,000
㉓	フラットカバーパッキン付	072245-004	PMC5-011012	¥10,000
㉔	カバー用パッキン	072245-009	PMC5-021	¥ 2,000
㉕	スクレーパーカバーヘラ(2個入り)	072245-005	PMC5-022	¥ 1,500
㉖	クレーパーボールヘラ(2個入り)	072245-006	PMC5-023	¥ 1,500
㉗	スクレーパーアーム	072245-007	PMC5-024	¥ 3,000
㉘	スクレーパーハンドル	072245-008	PMC5-025	¥ 9,000
⑭	プロスパチュラ	072229-015	PMC1-016	¥ 2,000
⑮	クリーニングブラシ	072229-016	PMC1-017	¥ 800

ブレード、スライサー、おろし(中国製)

オプション メーカー直送 運賃別途



① 小プッシャー



② プッシャースリーブ



③ マルチカバーパッキン付



④ カッティングブレード(日本製)



⑤ ワークボール



⑥ ドゥこねブレード



⑦⑯ 1㎜スライサー(日本製) 2㎜スライサー(日本製)



⑧ おろしディスク(日本製)



⑨ デュアルシュレッダー2/4㎜



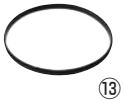
⑩ ベントシャフト



⑪ ストレートシャフト



⑫ フラットカバーセット



⑬ カバー用パッキン



⑭ プロスパチュラ



⑮ クリーニングブラシ



⑰ 1㎜スライサー



⑱ カッティングブレード



⑲ おろしディスク

大型用



㉑ カッティングブレード



㉒ ワークボール



㉓ フラットカバーパッキン付



㉕ スクレーパーカバーヘラ(2個入り)



㉖ クレーパーボールヘラ(2個入り)



㉗ スクレーパーアーム



㉘ スクレーパーハンドル

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

1台で8つの仕事
（きざむ・おろす・こねる・泡立てる・くだく・擦る・混ぜる・挽く）をこなします。





22-269-1 マスターカット YE-MM41〔30〕

税抜価格
031963-001 ホワイト ¥23,500
031963-002 レッド ¥23,500

材質：本体/ABS、容器・ブレード/ステンレス、ブレードホルダー/PP、パッキン/ゴム
- 無段階スピード調節可能
- 静かな音のモーター

家庭用

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	140W
回転数	低速800～高速3,000r.p.m
定格時間	フードプロセッサー時：20分、液体時：1分
容器容量	500mℓ
外形寸法	幅210×奥行160×高さ250mm
重量	約3.1kg
コード長	2.0m
付属品	スパチュラ、グレーター、ウェットパッキン、取扱説明書、レシピ集

22-269-2 フードプロセッサー あじの里 Y-2400W〔08〕

税抜価格
045186-001 ¥35,000
- 容器はお手入れ簡単で清潔なステンレス製

家庭用

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	140W
回転数	低速1,500回/分、高速3,000回/分
定格時間	フードプロセッサー時：20分、液体時：1分
容器容量	500mℓ
外形寸法	幅150×奥行220×高さ240mm
重量	約3.1kg
コード長	1.5m
付属品	ヘラ、取扱説明書

食材がモーターに侵入しない構造を採用！故障リスクを軽減。





22-269-3 マルチシェフ フードプロセッサー MC-200DFPM〔15〕

税抜価格
072407-001 ¥50,000

材質：容器/トライタン、ブレード/ステンレス・POM樹脂、本体/ステンレス・PC樹脂・ABS樹脂、収納コンテナ/SAN樹脂
- 小型ながらモーターはインダクションモーター搭載

※マグネットギアではありません。

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	360/400W
回転数	約1,500・1,800回/分
定格時間	10分
容器容量	2.0ℓ
外形寸法	幅241×奥行197×高さ402mm
重量	約6.5kg
コード長	1.5m
付属品	スパチュラ、収納コンテナ、カッティングブレード、ドゥこねブレード、1/3mmスライサー、2/6mmシュレッダー

22-269-4 テスコム フードプロセッサー TK441W〔10〕

税抜価格
028882-004 ¥12,000
- ガラスボトル

家庭用

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	170W
回転数	2,500回/分
定格時間	3分
容器容量	500g
外形寸法	幅260×奥行170×高さ215mm
重量	約2.7kg
コード長	1.2m
付属品	ヘラ、掃除ブラシ、レシピブック

いろいろ使えて、料理がはかどる。下ごしらえを簡単・スピーディーに。



22-269-5 パナソニックフードプロセッサー MK-K32-W〔20〕

税抜価格
013902-008 ¥17,000
- ガラス容器
- お手入れ性が向上。全パーツ食洗機対応※1
- 手間のかかる下ごしらえを簡単・スピーディーに。
- 鋭利な刃先で、鋭い切れ味。ステンレス製ナイフカッター

※1 本体と付属品のへら付きブラシをのぞく

電源	単相100V
定格消費電力	170W
外形寸法	幅234×奥行158×高さ209mm
重量	1.9kg
できる機能	刻む・すりつぶす・混ぜる（ナイフカッター）
付属品	へら付きブラシ、カッター洗浄カバーふた、カッター洗浄カバー

家庭用



22-269-6 パナソニックフードプロセッサー MK-K62-W〔20〕

税抜価格
028982-004 ¥21,300
- ガラス容器
- お手入れ性が向上。全パーツ食洗機対応※1
- 手間のかかる下ごしらえを簡単・スピーディーに。3種のカッターを搭載
- 鋭利な刃先で、鋭い切れ味。ステンレス製ナイフカッター

※1 本体と付属品のへら付きブラシをのぞく

電源	単相100V
定格消費電力	170W
外形寸法	幅234×奥行158×高さ209mm
重量	2.7kg
できる機能	刻む・すりつぶす・混ぜる（ナイフカッター）、おろす（おろし・とろろカッター）、おろす（鬼おろし）（鬼おろしカッター）
付属品	へら付きブラシ、カッター洗浄カバーふた、カッター洗浄カバー

家庭用



22-269-7 パナソニック フードプロセッサー MK-K81-W〔20〕

税抜価格
013119-004 ¥22,500
- ガラス容器

電源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	120W
回転数	低速2,200回/分、高速2,900回/分
定格時間	30分
容量	最大500g（ハンバーグの場合）
外形寸法	幅154×奥行225×高さ212mm
重量	約2.8kg
コード長	1.0m
付属品	ナイフカッター、おろし・とろろカッター、鬼おろしカッター、スライス・千切りカッター、パンの羽根、へら付きブラシ、レシピ

家庭用

在庫なくなり次第
MK-K82-W 013119-005 ¥27,100〔20〕
に変更になります。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

robot coupe® ロボクープ マルチ野菜スライサー

メーカー直送

簡単な操作性と分解洗浄や高い安全性と処理能力を発揮している。
また通常のスライス、千切り、おろし作業の他、さいの目切りも瞬時に行える。



CL-50E



CL-52E

ロボ・クープ多機能野菜スライサー

	22-270-❶ CL-50E〔25〕	22-270-❷ CL-52E〔20〕
型　式		
商品コード	043202-001　税抜価格 ¥267,000	043380-001　税抜価格 ¥417,000
投入口	標準タイプ	ワイドタイプ
電　源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電　流	9.5A	9.7A
消費電力	680W	760W
回転数	400r.p.m.(50Hz)/480r.p.m.(60Hz)(無負荷時)	400r.p.m.(50Hz)/480r.p.m.(60Hz)(無負荷時)
重　量	17.7kg	25.1kg
外形寸法	幅380・奥行310・高さ595㎜ (使用時最大寸法 幅595・奥行635・高さ765㎜) (突起物を含む奥行320㎜)	幅370・奥行330・高さ690㎜ (使用時最大寸法 幅420・奥行845・高さ870㎜)
付属品	スライス盤　1㎜	スライス盤　1㎜

ロボクープ マルチ野菜スライサー CL-50E・CL-52E 用 替刃



22-270-❸〔25〕 スライス盤

2枚刃	㎜	税抜価格
043202-002	1	¥27,200
043202-003	2	¥27,200
043202-004	3	¥27,200



22-270-❹〔25〕 角千切り盤

	㎜	税抜価格
043202-009	2×2	¥29,700
043202-010	2×4	¥29,700
043202-014	2×6	¥29,700
043202-015	2×8	¥29,700
043202-011	4×4	¥29,700
043202-012	6×6	¥29,700
043202-013	8×8	¥29,700



22-270-❺〔25〕 丸千切り盤

	㎜	税抜価格
043202-021	1.5	¥24,500
043202-022	2	¥24,500
043202-023	3	¥24,500
043202-024	5	¥24,500
043202-025	7	¥24,500
043202-026	9	¥24,500



22-270-❻〔25〕 スライス盤

1枚刃	㎜	税抜価格
043202-005	5	¥27,200
043202-006	8	¥27,200
043202-007	10	¥27,200
043202-008	14	¥27,200



22-270-❼〔25〕 リップルカット盤(波状スライス)

	㎜	税抜価格
043202-029	2	¥32,200
043202-030	3	¥32,200
043202-031	5	¥32,200



22-270-❽〔25〕 ダイシングスライス盤

	㎜	税抜価格
043202-033	8	¥27,200
043202-034	10	¥27,200
043202-035	14	¥27,200
043202-036	20	¥27,200

同サイズのグリッド盤を組みあわせて使用します。(単品では使用できません。)



22-270-❾〔25〕 ダイシンググリッド盤

	㎜	税抜価格
043202-017	8× 8	¥27,200
043202-018	10×10	¥27,200
043202-019	14×14	¥27,200
043202-020	20×20	¥27,200

同サイズのダイシングスライス盤を組みあわせて使用します。(単品では使用できません。)



22-270-❿〔25〕 パルメザングレーター盤

	税抜価格
043202-027	¥24,500

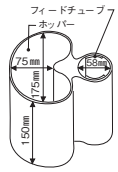


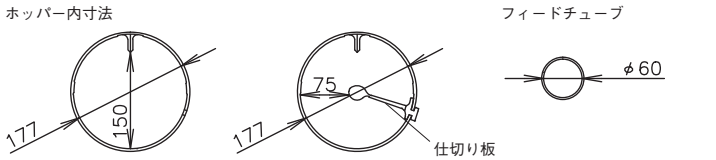
22-270-⓫〔25〕 大根おろし盤

	税抜価格
043202-028	¥28,100

野菜スライサー　投入口サイズ

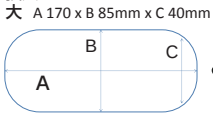
CL-50E(標準タイプ)　CL-52E(ワイドタイプ)





替え刃	スライス	角千切り	丸千切り	ダイシング(スライス盤+グリッド盤)	フレンチフライ(2枚セット)	リップルカット(波型スライス)	パルメザングレーター	大根おろし
できること								

投入口
大　A 170 x B 85mm x C 40mm



(変形)小　φ53mm





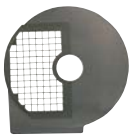
22-270-⓬ 電動野菜カッター 170VC〔10〕

税抜価格
019908-001 ¥180,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	190W
定格時間	30分
厚み調節	なし(オプション品にて対応可能)
外形寸法	幅565×奥行295×高さ565㎜
重　量	22.5kg
付属品	2.0㎜・4.0㎜厚スライスディスク、小投入口用押し棒

オプションディスク　ダイス





22-270-⓭ 170VC用 ダイスディスク〔10〕

	マスサイズ	税抜価格
019909-001	D8　8× 8㎜	¥30,000
019909-002	D10 10×10㎜	¥25,000
019909-003	D12 12×12㎜	¥25,000
019909-004	D20 20×20㎜	¥25,000

格子状のダイス刃がついたディスクです。
※スライスディスク(DS)とセットで使用する必要があり、単体では切ることはできません。

スライス

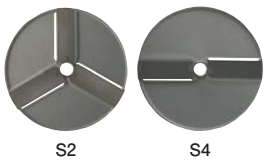




22-270-⓮ 170VC用 スライスディスク〔10〕

		税抜価格
019910-001	DS8　8㎜厚	¥13,000
019910-002	DS10　10㎜厚	¥13,000
019910-003	DS14　14㎜厚	¥13,000

ダイスディスクと共に使用します。
(例)D8とDS8で8×8×8のダイスを切ることができます。
また、単体でもスライス用として使用することができます。


S2　S4

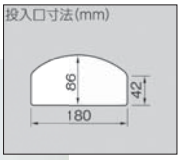
22-270-⓯ 170VC用 スライスディスク〔10〕

		税抜価格
019911-001	S2　2㎜厚	¥11,000
019911-002	S4　4㎜厚	¥11,000

本体附属のスライス専用ディスク。

⓬〜⓯ 納期確認　メーカー直送

刃物の交換で用途が広がる小型万能スライサー





22-271-❶

電動ミニスライサー SS-250F〔10〕

税抜価格
013117-020 ¥80,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	55/65W
定格時間	連続
処理能力	キャベツ約0.7～0.9kg/分(0.8㎜厚)
厚み調節	なし(オプション品にて対応可能)
外形寸法	幅316×奥行297×高さ515㎜
重　量	6kg
付属品	スライス円盤(0.8㎜厚2枚刃)

《刃物円盤(別売品)を交換すれば、用途いろいろ。》■オプション(別売品)



薄切りスライス
キャベツ・タマネギ等



●薄切用スライス円盤(2枚刃)〔13〕

税抜価格
013117-021 SS-0.5F(0.5㎜厚) ¥9,000
013117-022 SS-0.8F(0.8㎜厚) ¥9,000
013117-023 SS-1.2F(1.2㎜厚) ¥9,000
013117-024 SS-1.5F(1.5㎜厚) ¥9,000



薄切り(3枚刃)
大根・キュウリ・ニンジン等



●薄刃用スライス円盤(3枚刃)〔13〕

税抜価格
013117-006 SS-3B(0.8㎜厚) ¥13,000



おろし
大根・ニンジンの
おろし

●おろし円盤(SS-D1B)〔13〕

税抜価格
013117-014 ¥21,000



中厚切りスライス
レモン・トマト・キュウリ等



●中厚切用スライス円盤〔13〕

税抜価格
013117-025 SS-2.0F(2.0㎜厚) ¥10,000
013117-026 SS-2.5F(2.5㎜厚) ¥10,000
013117-027 SS-3.0F(3.0㎜厚) ¥10,000



千切り
ニンジン・大根・キュウリ等



●千切円盤〔13〕

税抜価格
013117-028 SS-C1F(1.2×3.0㎜) ¥26,000
013117-029 SS-C2F(1.5×3.0㎜) ¥26,000
013117-030 SS-C3F(2.0×4.0㎜) ¥26,000



おろし用
アタッチメント

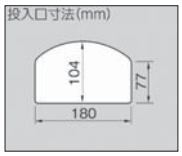
●おろし用アタッチメント(押し棒付)〔10〕

税抜価格
013117-015 ¥5,000

納期確認

SS-250Fより一回り大きい野菜スライサー





22-271-❷

電動ミニスライサー SS-350A〔10〕

税抜価格
013116-001 ¥150,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	115/125W
定格時間	連続
処理能力	キャベツ約3.0kg/分(1.2㎜厚)
厚み調節	0～5㎜
外形寸法	幅380×奥行360×高さ550㎜
重　量	14.5kg
付属品	スライス円盤(厚み0～5㎜調節付)

納期確認

《刃物円盤(別売品)を交換すれば、用途いろいろ。》■オプション(別売品)〔13〕



千切り
大根・キュウリ・ニンジン等
●千切円盤

税抜価格
013116-002 SS-3012(1.2×3.0㎜) ¥40,000
013116-003 SS-3020(2.0×3.0㎜) ¥40,000
013116-004 SS-4030(4.0×3.0㎜) ¥40,000



おろし
大根・ニンジンのおろし
●おろし円盤(SS-D100)

税抜価格
013116-005 ¥38,000

納期確認



薄切りスライス
キャベツ・タマネギ等



中厚切りスライス
レモン・トマト・キュウリ等

DREMAX

とんかつ屋さんのふんわりキャベツがあっという間に！



22-271-❸

マルチスライサー DX-100〔13〕

税抜価格
031216-001 ¥138,000

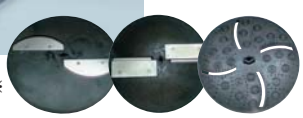
●本体水洗いOK
●1分間に2150回の丸刃超高速遊星回転でスピード処理

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	180/220W
定格時間	連続
処理能力	キャベツ12玉/5分(1㎜厚)
投入口	φ70、φ200(変形半月型)
厚み調節	0.3～5.0㎜(無段階)
外形寸法	幅340×奥行430×高さ510㎜
重　量	10kg
付属品	スライス円盤(厚み0～5㎜調節付)

メーカー直送　運賃別途



※



22-271-❹

スライス・ボーイ MSC-90

	税抜価格
013404-001 本体	¥76,000〔15〕
013404-002 スライス円盤各種	¥ 9,800〔30〕
013404-003 千切円盤各種	¥15,000〔30〕
013404-004 おろし円盤	¥17,000〔30〕

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	58/73W
定格時間	30分
処理能力	キャベツ1玉/1分
投入口	幅170×高さ80㎜(半月型)
厚み調節	なし(オプション品にて対応可能)
外形寸法	幅340×奥行320×高さ520㎜
重　量	8kg
付属品	スライス円盤(0.8㎜厚)※(左の刃)

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

野菜のミジン切りに最適。



22-272-❶
バーチカルフードカッター CV-150B〔10〕

税抜価格
028096-001 ￥65,000
●粗さ調節付き

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	160/150W
定格時間	30分
処理能力	キャベツ約2.0～3.6kg/分
投入口	φ100㎜
外形寸法	幅230×奥行272×高さ380㎜
重　量	5kg

粗さ自由自在！
皿式ミジン切り機。

動画あり



22-272-❷
マルチミジン DX-90〔13〕

税抜価格
031420-001 ￥180,000
●ひき肉、魚も混ぜられるので、ハンバーグや餃子の具も楽々

メーカー直送　運賃別途

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	180/220W
定格時間	20分
処理能力	キャベツ15玉/5分、玉ねぎ180玉/5分
ボール容量	4ℓ(ボールφ370㎜)
外形寸法	幅580×奥行390×高さ240㎜
重　量	15kg

キャベツスライサー

水洗いができ、
お手入れがグーンと楽になった！



22-272-❸
キャベツスライサー SS-630Z〔10〕

税抜価格
007283-004 ￥166,000
●キャベツをカットし、芯を取り除いてから機械にセットすればスライスを自動で行います。

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	75/90W
定格時間	連続
処理能力	キャベツ約0.9～1.2kg/分(0.8㎜厚)
投入口	235×135㎜
厚み調節	0.8～5㎜
外形寸法	幅360×奥行380×高さ532㎜
重　量	17kg
付属品	研磨器セット

葉茎を正確に横切りにするので、口当たり良いキャベツができます！

動画あり



22-272-❹
でんキャベ〔10〕

税抜価格
019320-001 ￥85,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	120W
定格時間	15分
処理能力	キャベツ1個/2分
投入口	直径24㎝まで
厚み調節	3.5㎜まで調整可能
外形寸法	幅250×奥行300×高さ320㎜
重　量	4kg
付属品	替刃(平刃3枚入り)

プロのニーズに応える本格派！



22-272-❺
電動キャベツー RCS-71

税抜価格
007497-003 本体 ￥173,000〔15〕
007497-002 替刃 ￥ 13,200〔35〕
●キャベツを半分に切って芯を抜き、切り口を下にして、ドラムに入れるだけでOK!

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	130/150W
定格時間	30分
処理能力	キャベツ約13～15玉/30分
厚み調節	0.3～5㎜
外形寸法	幅364×奥行364×高さ439㎜
重　量	13kg
付属品	研磨器セット、ストッパーピン、おもり、シュート

RCS-71の高級モデル！ もっと高速にカットできます。



22-272-❻
電動ジャンボキャベツー RCS-80〔15〕

税抜価格
007498-001 ￥300,000
●キャベツが1回で4～5玉入るドラムを装備。オプションでたまねぎ用アタッチメントもあります。

納期確認

電　源	単相100V
定格消費電力	125W
定格時間	60分
処理能力	キャベツ約15玉/10分
厚み調節	0.3～5㎜
外形寸法	幅430×奥行430×高さ520㎜
重　量	21.5kg
付属品	研磨器セット、ストッパーピン、おもり、ドラム

ふんわりキャベツが簡単に、素早くできます。





22-273-1

キャベックシェフ業務用〔20〕

		高さ	重量	税抜価格
007059-011	280×180×245㎜		1.2kg	¥15,000
007059-012	平刃4枚セット			¥ 2,500
007059-013	替刃 クシ刃			¥ 2,700

材質：本体/ABS樹脂、刃/ステンレス鋼
セット内容：本体1個、くし刃1個、取り扱い説明書1部
●クシ刃を付けると、大根のつまや、人参の細切りができます。
●食材に合わせて、厚みを調整できるので料理の幅がひろがります。

フライホイール内蔵でキャベツ１個丸ごと楽々千切り



22-273-2

キャベスラー（手動）〔10〕

		高さ	税抜価格
007055-001	270×330×300㎜		¥42,000
007055-002	替刃		¥ 1,200

厚さ調節装置付き（0～3.5㎜）
※直径240㎜までキャベツが切れます。
●替え刃の交換も簡単、丸洗いもできます。

職人技のような薄いスライスができます。



22-273-3

ハンドスライサー KB-727〔15〕

		高さ	刃渡り	重量	税抜価格
013770-001	350×200×180㎜		200㎜	1.4kg	¥18,800

●キャベツを選ばず、スライスの厚さが0.3～3㎜程度まで変えられます。
●取り扱いが簡単でステンレス製ですので耐久性があります。

納期確認

安全手袋〔15〕



	税抜価格
013770-002	¥1,300

材質：特殊繊維使用
●専用手袋はよごれてきたら洗ってください。
●鋭利な刃物を使用していますので切り傷をできるだけ少なくするために、専用手袋を必ずご使用ください。
※なお専用手袋は絶対切れないものではありませんので、無理な作業はおやめください。

替刃（3枚入）〔15〕

		刃渡り	税抜価格
013770-003	200㎜		¥1,300

独自Vカッターで抜群の切れ味



22-273-4

スライスくん〔10〕

		幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
057016-001	170×415×170㎜				1.6kg	¥17,800

投入口スライド方式（刃物は独自のVカッター）
厚みは0.5㎜から10㎜の無段階
投入口は最大90㎜×90㎜（仕切板により可変式）
3㎜千切り刃が付属
別売部品
2㎜千切り刃・4㎜千切り刃（各専用投入口が必要）



22-273-5

キャベツら～くV CAL-V-01

		幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
007057-001	375×235×138㎜				1.3kg	¥17,600〔17〕
007057-002	替刃（2枚入）					¥ 4,500〔20〕

スライス有効寸法：最大175㎜
●厚み調節付なので、好みの厚さにスライスできます。
●小さな材料にも対応できるカバーガイド付。

ステンレス製で投入口以外は煮沸消毒可能。衛生的にハードに使用できます。



22-273-6

18-8Vスライサー MV-50D

		幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
028475-001	410×195×250㎜				3kg	¥49,000〔13〕
028475-002	替刃					¥ 6,000〔20〕

投入口：内径100㎜
高さ調節：0.5～10㎜（無段階ダイヤル式目盛付）

メーカー直送 運賃別途

手軽な手動タイプ。スライスと千切り簡単切り換えできます。



22-273-7

スライス・ママ S-19D〔13〕

		幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
028475-003	430×170×210㎜				2kg	¥21,000

投入口：幅98×奥行き98×高さ75㎜
材質：プラスチック製
処理能力：トマト180個のスライス：15分
千切り幅：3.0×3.0㎜のみ　厚さ調節：1～10㎜（1㎜単位）
用途：スライス・千切り
●円形の投入口とV字刃が、丸く切りにくい食材もやわらかい食材も、きれいに均一にスライス。
●トマト、玉ねぎ、ザーサイ、リンゴ、レモン等のスライスに最適です。

メーカー直送 運賃別途

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

DREMAX

長ネギの輪切りならこれ！



22-274-1

マルチスライサーミニ（ネギ輪切専用）DX-50〔10〕

税抜価格

031215-001 ￥98,000

- コンパクト設計なので、掃除もラクラク
- 1分間に6000回の高速遊星回転で、驚異のスピード処理。ネギを潰しません。

メーカー直送 運賃別途

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	100/110W
定格時間	20分
処理能力	長ネギ45本/5分（1㎜厚設定時）
厚み調節	0.3〜5㎜
外形寸法	幅230×奥行340×高さ370㎜
重　量	5kg
付属品	丸刃研磨器

柔らかい万能ネギがラクラク切れます。

DX-50B



一度にサラサラキレイなネギ美人（ミジン）

DX-50M



22-274-2

マルチスライサー ミニ

		税抜価格
031215-002	DX-50B	￥111,000〔13〕
031215-003	DX-50M	￥111,000〔13〕
031215-004	DX-50共通替刃	￥　6,000〔20〕

- DX-50Bは九条ネギも切れます。
- DX-50Mは中華、洋食、焼肉のネギタン塩、ラーメン等に最適です。

メーカー直送 運賃別途

型　式	DX-50B	DX-50M
電　源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	100/110W	100/110W
定格時間	20分	20分
処理能力	万能ネギ30足/5分（4㎜厚設定時）	長ネギ45本/5分（1㎜厚設定時）
投入口	φ85〜φ45（ラッパ型）	95×38㎜（変形三日月型）
厚み調節	0.3〜5㎜	3㎜固定
外形寸法	幅230×奥行330×高さ370㎜	幅230×奥行340×高さ370㎜
重　量	5kg	5kg
付属品	丸刃研磨器	丸刃研磨器

投入口の角度を変えて斜め切りできます。



輪切り



斜め切り

22-274-3

小型簡易ネギスライサー SW-130A〔10〕

税抜価格

024141-001 ¥59,800

- 白ネギ専用

メーカー直送 運賃別途

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	32/36W
定格時間	30分
処理能力	薄め（2㎜以下）0.7kg/分 厚め（2㎜以上）1.4kg/分
投入口	38×38㎜
厚み調節	なし
外形寸法	幅197×奥行311×高さ330㎜
重　量	4.1kg
付属品	専用工具

ベルトコンベアーにネギを乗せるだけで自動スライス



22-274-4

ネギスライサー SW-820B〔10〕

税抜価格

024009-001 ¥172,000

メーカー直送

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	80W
定格時間	25分
処理能力	長ネギ（1㎜厚）3本/2分
投入口	86×35㎜
厚み調節	1〜5㎜
外形寸法	幅258×奥行437（+125）×高さ426㎜
重　量	12kg
付属品	刃物研磨装置

安全装置が新しくなり、より安全に使えます。



22-274-5

ハッピーネギー OHC-13G

税抜価格

024008-004 本体 ¥61,000〔15〕
024008-002 替刃 ¥ 3,600〔20〕

- 白ネギ専用
- 厚みは押し加減で調節

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	56/66W
定格時間	30分
処理能力	4kg/3分
投入口	33×30㎜
厚み調節	なし
外形寸法	幅170×奥行300×高さ320㎜
重　量	4kg
付属品	三角砥石

機械にお任せ！ ハッピー自信作のネギ切り機



22-274-6

ハッピーミドルネギー OHC-50

税抜価格

024101-001 本体 ¥149,000〔15〕
024101-002 替刃 ¥　6,300〔25〕

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	70/89W
定格時間	30分
処理能力	（2㎜厚）1kg/分
投入口	38×50㎜
厚み調節	1㎜・2㎜・4㎜
外形寸法	幅245×奥行402×高さ420㎜
重　量	11kg
付属品	三角砥石

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

薬味切りとハス切りを1台で！

動画あり





芯ありタイプ

芯なしタイプ



上図の様に半切りにして芯を抜く（推奨）
※芯なしタイプ推奨の切り方

22-275-1 電動ネギ平ジュニア〔10〕

税抜価格

024036-001 本体 ￥53,000
024036-002 替刃 ￥ 1,800

●小型で取扱いが非常に楽で、手早く掃除できます。

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	80W
定格時間	20分
投 入 口	35×40㎜
厚み調節	手動調整
外形寸法	幅180×奥行270×高さ310㎜
重　量	2kg
付 属 品	研磨器、替刃（2枚刃一式）

22-275-2 手動白髪ネギカッター シラガ2000〔10〕

税抜価格

012985-001 芯なしタイプ ￥46,000
012986-001 芯ありタイプ ￥46,000

●芯なしタイプ仕様

処理能力	2kg/10分
投 入 口	22×27㎜
厚み調節	白髪ネギサイズ1.5㎜
外形寸法	幅195×奥行240×高さ255㎜
重　量	2kg
付 属 品	スピンドルギア

●芯ありタイプ仕様

処理能力	3kg/10分
投 入 口	φ30
厚み調節	白髪ネギサイズ3.0㎜
外形寸法	幅195×奥行240×高さ285㎜
重　量	2kg
付 属 品	替刃（上部平刃）、投入口パイプ、押し棒、スピンドルギア

千切りスライサー

千切り、スライス、短冊切りに。10㎜厚まで対応可能！



22-275-3 1000切ロボ DM-91D〔13〕

税抜価格

031743-001 ￥206,000

●豊富なオプション刃物があります。
●食材の繊維に沿ってキレイにカットできます。

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	95W/105W
定格時間	30分
処理能力	ごぼう90本/5分（千切盤3×3㎜使用時） 大根10本/5分（千切盤3×3㎜使用時） 人参70本/5分（千切盤3×3㎜使用時）
投 入 口	100×100×120㎜
厚み調節	なし（オプションにて対応可能）
外形寸法	幅480×奥行270×高さ420㎜
重　量	13kg
付 属 品	千切盤（3×3㎜）

メーカー直送　運賃別途

コンパクトな千切り機。8㎜厚まで対応可能！



22-275-4 マルチ千切り DX-80〔13〕

税抜価格

031419-001 ￥158,000

●豊富なオプション刃物があります。
●食材の繊維に沿ってキレイにカットできます。

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	95W/105W
定格時間	30分
処理能力	ごぼう69本/5分（千切盤3×3㎜使用時） 大根9本/5分（千切盤3×3㎜使用時） 人参60本/5分（千切盤3×3㎜使用時）
投 入 口	80×80×70㎜
厚み調節	なし（オプションにて対応可能）
外形寸法	幅360×奥行190×高さ350㎜
重　量	7kg
付 属 品	千切盤（3×3㎜）

メーカー直送　運賃別途

ごぼうのささがきの他に長ネギの斜め切りも可能！

動画あり



22-275-5 ささがきスライサーミニ DX-55〔10〕

税抜価格

011394-001 ￥98,000

●ラーメン用のネギにピッタリ！
※DX-50と共通の本体を使用しているので、投入口を変えて使用可能です。

メーカー直送　運賃別途

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	100W/110W
定格時間	20分
処理能力	ごぼうのささがき20本/5分（1㎜厚設定時） 長ネギ斜め切り90本/5分（1㎜厚設定時）
投 入 口	φ32㎜（変形）
厚み調節	0.3～5.0㎜
外形寸法	幅230×奥行310×高さ370㎜
重　量	5kg
付 属 品	丸刃研磨器

スーパー、惣菜店、弁当屋さんに最適です。



22-275-6 ハッピー 電動キンピラー KSC-155〔15〕

税抜価格

007499-001 ￥148,000

●ラーメン用のネギ切りもOK！

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	75W
定格時間	30分
処理能力	10kg/10分
投 入 口	80×76×H90㎜
厚み調節	厚さ3㎜×幅3㎜（厚さは2㎜・4㎜に変更可能）
外形寸法	幅405×奥行241×高さ438㎜
重　量	9.8kg
付 属 品	ブラシ、調節板

グッドデザイン賞を受賞！
スタイリッシュなデザインで、
軽くて使いやすい。



22-276-1
コンパクトオロシ RX-2〔13〕

税抜価格
054102-001 ¥70,000
材質：本体/ABS樹脂
※自然薯のオロシには対応していません。

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	60W/70W
定格時間	15分
処理能力	大根10本/5分、長芋9.2kg/5分
投入口	φ100㎜（変形）
外形寸法	幅160×奥行260×高さ270㎜
重　量	3.2kg
付属品	オロシ盤（中目）

メーカー直送
運賃別途

手オロシと同じようにおろせます。



22-276-2
トロロ・オロシー M-2D〔13〕

税抜価格
031217-002 ¥60,000
※自然薯のオロシには対応していません。

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	60W/70W
定格時間	15分
処理能力	大根10本/5分、長芋9.2kg/5分
投入口	φ100㎜（変形）
外形寸法	幅170×奥行260×高さ300㎜
重　量	4kg
付属品	オロシ盤（中目）

メーカー直送
運賃別途

家族の健康、メタボ対策に役立ちます。



22-276-3
電動大根おろしちゃん MRO-30R〔M〕

税抜価格
043364-001 ¥7,000
材質：本体/ABS樹脂
蓋・容器/SAN（AS）樹脂
押し棒・刃/ABS樹脂

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	20W
定格時間	3分
容器容量	400mℓ
外形寸法	幅170×奥行110×高さ210㎜
重　量	770g

家庭用

特殊設計によるオロシ金なので、トロロおろしに最適！



22-276-4
ハッピートロロ・オロシー RHG-12〔15〕

税抜価格
005524-001 ¥68,000

電　源	単相100V 50/60Hz	投入口	134×90㎜（D型）
定格消費電力	270W	外形寸法	幅188×奥行284×高さ352㎜
定格時間	5分	重　量	4.8kg
処理能力	大根3kg/1分、山芋3kg/1分	付属品	押し棒

安全装置付のオロシー高級機種



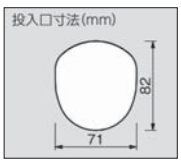
22-276-5
ハッピーオロシーデラックス RHG-16H〔15〕

税抜価格
005525-003 ¥183,500

電　源	単相100V 50/60Hz	投入口	φ90㎜
定格消費電力	250W/285W	外形寸法	幅220×奥行305×高さ445㎜
定格時間	45分	重　量	12kg
処理能力	大根8kg/1分	付属品	押し棒

用途に合わせて使い方色々なオロシ専用機





22-276-6
オロシ専用機 RG-200C〔10〕

税抜価格
005119-002 ¥88,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	300W/360W
定格時間	20分
処理能力	粗目3.6kg/1分
投入口	71×82㎜
外形寸法	幅257×奥行365×高さ402㎜
重　量	10.5kg
付属品	両面おろし円盤、押し棒

●ワンタッチで円盤交換が簡単にできます。

セラミック刃のオロシ機



22-276-7
ニューオロシら〜く MOL-40〔13〕

税抜価格
005118-001 ¥67,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	150W
定格時間	30分
処理能力	大根1本/1分
投入口	105×87㎜（D型）
外形寸法	幅200×奥行300×高さ300㎜
重　量	5.5kg
付属品	押し棒

大根一本まるごとおろせる高速おろし機



22-276-8
スーパーおろし〔10〕

税抜価格
013334-001 ¥82,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	90W
定格時間	20分
処理能力	大根1本/20秒
投入口	φ85㎜
外形寸法	幅270×奥行250×高さ280㎜
重　量	5.5kg
付属品	おろし板（細目・粗目）、押し棒

メーカー直送

40年超えのロングセラー商品 大根以外に人参、きゅうり、ジャガイモにも使えます。



22-277-❶ プラスチック手動式つま一番 HS-313〔15〕

	税抜価格
018009-001	¥17,800

処理能力	20人前以内向き
外形寸法	幅410×奥行130×高さ180㎜
重　量	約1.0kg
付属品	クシ刃1.0㎜

●ハンドルを回すだけで楽に切れます。

別売:クシ刃〔15〕

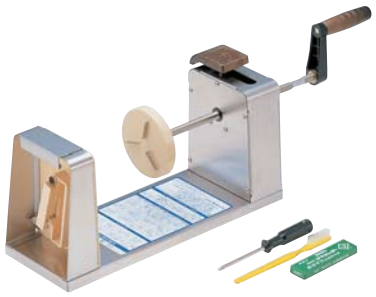
		税抜価格
018009-002	0.8㎜	¥3,000
018009-003	1.0㎜	¥3,000
018009-004	1.2㎜	¥3,000
018009-005	1.5㎜	¥3,000
018009-006	2.0㎜	¥3,000
018009-007	2.5㎜	¥3,000
018009-008	3.0㎜	¥3,000

別売:替刃

		税抜価格
平刃 10枚入	018009-009	¥1,300〔15〕
丸刃	018009-010	¥ 660〔25〕

HS-112、HS-212共通です。

丈夫なステンレス製で、より業務用に使えます。



22-277-❷ ステンレス手動式つま一番 HS-212〔15〕

	税抜価格
018140-001	¥36,000

処理能力	20人前以内向き
外形寸法	幅430×奥行120×高さ170㎜
重　量	約1.6kg
付属品	クシ刃1.0㎜

20人前以上のつま作りに最適！ 電気代もわずかな電動式つま切り機



22-277-❸ 電動つま一番HS-112〔15〕

	税抜価格
018010-001	¥95,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	80W
定格時間	30分
処理能力	大根30〜50本/時
外形寸法	幅470×奥行160×高さ220㎜
重　量	約4.0kg
付属品	クシ刃1.0㎜

●モーター部が防滴構造で焼付防止付

お野菜がまるで麺のようになって切れる！



動画あり

22-277-❹ ベンリナー菜麺器〔13〕

		税抜価格
006087-001	本体	¥8,500
006087-002	専用平刃	¥ 620

処理能力	1分間に10人前
外形寸法	幅272×奥行117×高さ165㎜
重　量	約0.6kg
付属品	平刃、クシ刃(細目・中目・荒目)

●皮をむいた大根を10㎝位に切り、センターに差し込んだ後ハンドルをまわすだけです。



22-277-❺ 回転つまきり器ツマプロ VS-801〔M〕

	税抜価格
018158-001	¥8,000

外形寸法	幅243×奥行117×高さ168㎜
重　量	約0.7kg
付属品	スライス刃、クシ刃(細目・中目・荒目)、スライス用スペーサー

別売オプション

		税抜価格
018158-002	替刃細目 1.3㎜	¥1,000
018158-003	替刃中目 2.7㎜	¥ 800
018158-004	替刃荒目 3.9㎜	¥ 600



22-277-❻ 手動つまきり君ツマカッター〔10〕

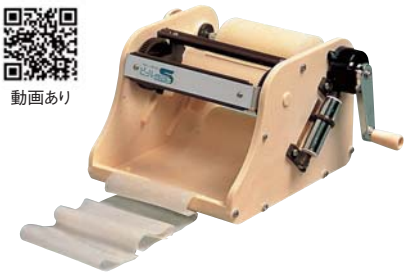
	税抜価格
018098-001	¥15,800

外形寸法	幅370×奥行135×高さ210㎜
重　量	約1.1kg
付属品	平刃、クシ刃(1.0㎜・2.5㎜)、厚み調整シート

●自動送り(1㎜)ピッチと手押し送りの両用
●洗浄、刃物交換がラクなカセット式刃物台

包丁で剥いたような みずみずしいツヤを生み出します。

動画あり



22-277-❼ かつらむきピールS

	税抜価格
006085-001 本体	¥23,500〔10〕
006085-002 専用平刃	¥ 1,600〔15〕
006086-001 つま切アダプターセット	¥ 9,500〔10〕

外形寸法	幅300×奥行240×高さ165㎜
重　量	約1.7kg
最大直径	100㎜
最　大　幅	120㎜

ピールSより一回り小さくても 同様の性能持ってます。



22-277-❽ 新つまさん(かつらむき、つま切り用)〔10〕

	税抜価格
022011-001	¥22,500

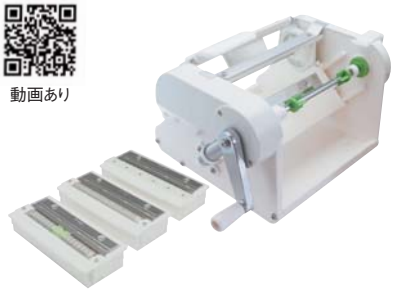
外形寸法	幅260×奥行240×高さ165㎜
重　量	約1.0kg
最大直径	100㎜
最　大　幅	80㎜
付属品	クシ刃0.8㎜

●かつらむき、つま切りの切り替えはワンタッチです。

かつらむき厚さ調整 (0.2〜0.8㎜4段階)		税抜価格
022011-002	部品:新つまさん替え刃(エッジ)	¥1,600〔15〕
022011-003	部品:新つまさん移動爪	¥ 400〔15〕
022011-004	部品:新つまさんツマ切台	¥4,500〔15〕

手切りに迫る仕上がりになります。

動画あり



22-277-❾ つま太郎〔10〕

	税抜価格
018097-001	¥43,500

外形寸法	幅300×奥行250×高さ170㎜
重　量	約1.9kg
最大直径	100㎜
最　大　幅	120㎜
付属品	刃物4種類

●かつらむき、つまきり、あみきり(投げあみ、おどりあみ)1台でいっきに仕上げます。

食品工場やスーパーマーケットでも
衛生的に使えます。



22-278-1

かぼちゃカッター KC-5

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
006400-001	240×510×150㎜			約6kg	¥52,000〔15〕

刃渡り:360㎜　刃厚:3㎜
ステンレス鋼刃物　本体:ポリエチレン

	税抜価格
006400-002 替刃	¥23,000〔25〕

- テコの応用ですので、にぎり部分を下ろすだけでパートの方にも楽に簡単に切れます。
- 庖丁の刃は、作業台には触れませんので長持ちします。
- パイン、とうもろこし、さつまいも等のカットにもご利用できます。

サツマイモ、ハス、人参、大根等の定寸の
厚切りに最適です。



22-278-2

スライスカッター SK-4N〔15〕

	高さ	重量	税抜価格
013760-001	440×330×160㎜	約6kg	¥90,000

刃渡り:360㎜
刃厚:1.8㎜
- 新型カットガイドにより厚さが一定してカット出来ます。（5〜60㎜まで）
- カットした野菜が下に落ちるので連続したカットが出来ます。

曲がったきゅうりも
簡単に縦分割



22-278-3

きゅうりカッター〔15〕

	高さ	投入口	重量	税抜価格
007490-006 KY-6 6分割	300×300×340㎜	径50㎜	約3Kg	¥44,800
007490-008 KY-8 8分割	300×300×340㎜	径50㎜	約3Kg	¥44,800

- ほんの数秒でタネを取りながら6又は8等分に分割します。包丁ですと、11又は15回の切る作業が必要です。
- 簡単投入口より、きゅうりを押し込み、下から引き抜くだけです。
- 正確画期的なスプリング効果によりきゅうりの曲がり、太さに左右されず手切りに比べて正確に等分割されます。
- 刃の部分のみを簡単に取りはずせますので楽に洗えます。
- 安定した目方　手切りに比べ正確に分割でき、目方にバラツキがありません。
- 6.8.10.12.16.20分割のオプション刃あります
- 芯を抜かないタイプも特注で承ります。

納期確認

ハンディタイプなので場所をとりません！



22-278-4

ハンディーきゅうりカッター〔15〕

	高さ	税抜価格
007496-001 HKY-6 6分割	55×90㎜	¥29,800
007496-002 HKY-8 8分割	55×90㎜	¥29,800

材質:ステンレス

納期確認



22-278-5

SNXポテトカッターMX-104（ブレードMX1029）〔M〕

	カット幅	税抜価格
074045-001	9×9㎜	¥28,600

材質:プッシャー/ポリスチレン樹脂
ブレード/ステンレスSUS420
本体/アルミ

イチゴ、プチトマトのスライスや
柑橘類の皮の千切りに



22-278-6

イチゴスライサー〔10〕

	税抜価格
002456-001 HD50-4 4.0㎜幅刃物ユニット付	¥76,000
002456-002 HD50-6 6.0㎜幅刃物ユニット付	¥76,000
002456-003 HD50-4 刃物ユニット	¥48,000
002456-004 HD50-6 刃物ユニット	¥48,000

本体サイズ:240×175×235㎜ 3.5kg 丸刃・手動式
- 処理能力約200個（2〜3kg）/10分

※重さは目安です。スライスする食材により大きく変わります。
- 刃物ユニット食洗器対応

※本体、上部カバー等は中性洗剤を使用し手洗いしてください。
- 素材最大径40㎜

※最大径を超えるものや、硬い素材には適していません。

メーカー直送

付属の刃を交換すればキウイやオレンジなど、
様々な食材の皮がむける自動皮むき機



22-278-7

電動ピーラー 瞬助 KA-700H〔20〕

	高さ	重量	税抜価格
018214-001	270×300×127㎜	6kg	¥380,000

電源:単相100V50/60Hz
消費電力:150W
処理能力:リンゴ約700個/時間
材料の大きさ:φ40㎜〜φ100㎜
- りんご、梨、オレンジ、グレープフルーツ、キウイ、洋梨等、標準装備で様々な食材の皮をむくことができます。

メーカー直送

半解凍(−2℃程度)の肉・ハム等のスライスに！



22-279-1
PRO CHEF
手動ハムスライサー MS25HA〔10〕

税抜価格
032135-003 ¥163,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	92/106W
定格時間	30分
切断最大寸法	幅170×高さ130mm
厚み調節	1〜12mm
外形寸法	幅400×奥行479×高さ358mm
重　量	16.4kg



22-279-2
PRO CHEF
手動ハムスライサー MS30HA〔10〕

税抜価格
032135-002 ¥248,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	93/107W
定格時間	15分
切断最大寸法	幅240×高さ190mm
厚み調節	1〜13mm
外形寸法	幅515×奥行590×高さ395mm
重　量	21.8kg

小型店舗用として活躍できるスライサー。





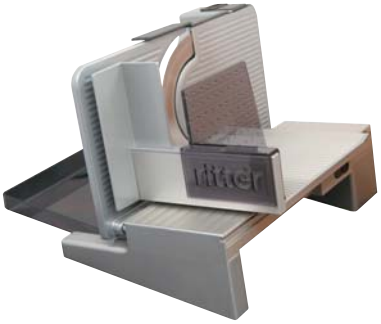
22-279-3
リッタースライサー
solida4(ソリダ4)〔10〕

税抜価格
013118-004 ¥65,000
013118-005 研磨機付 ¥71,800

ドイツ

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	65W
定格時間	5分
切断最大寸法	幅190×高さ130mm
厚み調節	0.5〜23mm
外形寸法	幅255×奥行380×高さ250mm
重　量	3.8kg

定番ミニスライサー



22-279-4
リッタースライサー
Secura9(セキュラ9)〔10〕

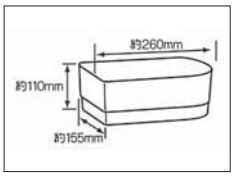
税抜価格
013766-005 ¥85,000

ドイツ

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	45W
定格時間	10分
切断最大寸法	幅190×高さ130mm
厚み調節	0.5〜23mm
外形寸法	幅300×奥行370×高さ245mm
重　量	5.3kg

豆ひき

みそ作りに便利な豆ひき専用機





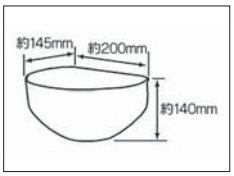
22-279-5
ボニー豆ミンサー電動式
BK-205N〔10〕

税抜価格
031735-001 ¥91,100

●ハイパワー・静かな運転音、コンパクトとご家庭での使いやすさも最大限に追求しました。

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	400W
定格時間	20分
処理能力	みそ豆40kg/20分
投入口	φ45mm
出　口	φ65mm
容　量	約3ℓ(1.7升)
外形寸法	幅394×奥行170×高さ382mm
重　量	7kg
付属品	専用豆ホッパー、みそ豆専用プレート(穴径4.8mm)

みそ豆以外にも対応。





22-279-6
ボニー豆ひき・豆すり(味噌すり対応型)〔10〕

幅　奥行　高さ　重量 税抜価格
031257-001 200×300×400mm 5Kg ¥39,000

標準仕様3.2mmプレート付
●一度に約8合の豆が入る大きなホッパーが付いています。
●みそ豆以外にも対応します。

ミートチョッパー

❶❷
用途：牛、豚、鶏肉、魚肉等の挽肉、豆類、野菜、果物等、食品全般を微細にします。
使用先：スーパーマーケット、食肉店、ホテル・レストラン・中華料理店、惣菜店
●ギャードモーター方式を採用しておりますので運転時の騒音が少なく大変静かです。
●高性能ロールの作動により、作業能率を高め多量の肉材料を短時間で処理しますので肉材料は加熱されず鮮度もおちません。
※別売プレートは、(1.9㎜)(2.3㎜)(3.2㎜)(4.8㎜)(6.4㎜)(9.6㎜)(16㎜)(22㎜)があります。



22-280-❶
大道挽肉機OMC-12C-2〔20〕

	高さ	重量	税抜価格
027027-003	270×540×315㎜	21kg	¥186,000

電源：単相100V　200W
能力：100kg～150kg/時
プレート外径：69㎜
投入口寸法：直径57㎜
標準仕様：3.2㎜プレート付

メーカー直送 運賃別途



22-280-❷
大道挽肉機OMC-22SB〔20〕

	高さ	重量	税抜価格
027027-005	280×575×389㎜	36kg	¥417,000

電源：三相200V　740W
能力：150kg～300kg/時
プレート外径：82㎜
投入口寸法：直径64㎜
標準仕様：3.2㎜プレート付

200V メーカー直送 運賃別途



22-280-❸
ミートミンサーMM120A〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
032679-001	220×525×418㎜			18.4kg	¥98,000

電源：単相100V 50/60Hz
定格消費電力：146/141W
定格時間：30分
処理能力：1.6/2.0kg/分
プレート：3.2㎜・4.2㎜(標準装備)
●便利な押し棒付

メーカー直送 運賃別途



22-280-❹
ボニー電動式キッチンミンサー BK-220〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
007337-001	394×170×310㎜			7kg	¥94,000

投入口の径：45㎜
出口の径：65㎜
処理能力：肉・魚20～30kg/20分、みそ豆40kg/20分
定格出力：100V-200W　定格時間：20分
BK220専用豆ホッパー
(オプションパーツ)
ウインナーメーカー、各種プレート



22-280-❺
ボニーミートチョッパー No.5β錫〔10〕

	高さ	重量	税抜価格
032035-001	180×70×270㎜	2.5kg	¥29,000

出口の径：53㎜
投入口の径：70×70㎜
処理能力：12kg/時
標準仕様：3.2㎜プレート付
※肉押棒付
●プレート各サイズご用意しております。(別売)



22-280-❻
ボニーミートチョッパー No.10β錫〔10〕

	高さ	重量	税抜価格
032036-001	250×120×310㎜	4.8kg	¥36,000

出口の径：69㎜
投入口の径：90×85㎜
処理能力：25kg/時
標準仕様：3.2㎜プレート付
※肉押棒付
●プレート各サイズご用意しております。(別売)



22-280-❼
ボニー ミートチョッパーNo.12錫〔10〕

	高さ	重量	税抜価格
032037-001	250×120×170㎜	4.5kg	¥36,000

投入口の大きさ：115×100㎜
出口の径：69㎜
処理能力：25kg/時
標準仕様：3.2㎜プレート付
●プレート各サイズご用意しております。(別売)



22-280-❽
貝印ヘルシーミンサー 000DK0580〔10〕

	重量	税抜価格
029594-001	270×123×224㎜	10.49kg ¥3,500

材質：本体・キャップ・ハンドル/ABS樹脂、
スクリュー/ポリアセタール、
材料投入口/AS樹脂、
材料押さえ/ポリプロピレン、
ディスク(細目・粗目)・カッター/ステンレス刃物鋼
手軽にミンチができちゃうハンドル式のミンサー
目の部分は、簡単に交換できる細目と粗目の2枚のアタッチメントがついているので、お好みの粗さでミンチできます。

世界中のプロが認める業務用高性能ブレンダー



22-281-1

バイタミックス ブレンダー バイタプレップ3〔25〕

税抜価格
070270-001 ¥139,000
材質：容器/ポリカーボネート

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	975W
回転数	バリアブル：3,000~24,000回/分（10段階切替）ハイ：37,000回/分
容器容量	2ℓ
外形寸法	幅203×奥行229×高さ514mm
重　量	5.9kg
付属品	アクセラレーター リテーナー（刃を外す専用工具）

メーカー直送　アメリカ

バイタプレップ3　おすすめポイント

Vitamix COMMERCIAL

Point 熱いお粥も撹拌可能

バイタプレップ3はブレード構成部品が完全に密閉されているので、出来立てで熱々の状態のお粥も撹拌可能です。

Point 高濃度の食材には アクセラレーターを利用



バイタプレップ3には、対流を促すためのアクセラレーターが標準装備。これを利用して撹拌効果を高めることが出来ます。粘度の高い素材を仕上げるときに使用すると便利です。

◀コンテナー上部のキャップの穴からアクセラレーターを入れられます。

Point 特殊な対流効果でムラのない仕上がり

従来のブレンダーの対流では、食材がブレードから離れた位置で回ってしまうため、ムラなく均一に撹拌することが難しいとされてきました。バイタプレップ3はブレードが回転する中心部に食材を引き込む「ボルテックス対流」が起こるため、常に均一な状態で撹拌することが出来ます。



▲コンテナー内のスムージー。ボルテックス対流によってブレードに引き込まれていくのが分かります。

Point 簡単に分解清掃が出来て衛生的

バイタプレップ3は、標準装備の専用工具「リテーナー」によって、コンテナー部分の分解が可能。清掃が簡単にでき衛生的です。



リテーナーでブレードアッセンブリーを簡単に外せます。▶

大容量高速ブレンダー



22-281-2

バイタミックス ブレンダー バイタプレップXL〔25〕

税抜価格
070368-001 ¥420,000
材質：容器/ポリカーボネート

メーカー直送　アメリカ

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	1,300W
容器容量	5.6ℓ
外形寸法	幅314×奥行483×高さ473mm（カバーを開けた時）高さ676mm
重　量	22.7kg
付属品	アクセラレーター リテーナー（刃を外す専用工具）

驚くほどの静かさを実現した業務用スムージーブレンダー



22-281-3

バイタミックス サイレントブレンダー 52005〔25〕

税抜価格
070333-001 ¥275,000
材質：容器/ポリカーボネート

メーカー直送　アメリカ

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	1,300W
容器容量	1.4ℓ
外形寸法	幅216×奥行272×高さ457mm（カバーを開けた時）奥行295×高さ622mm
重　量	9.1kg

ミルとブレンダー機能がこの1台で！



22-281-4

マルチシェフ ミルブレンダー MC-120DMBL〔15〕

税抜価格
032675-001 ¥46,000
材質：容器/ポリカーボネート

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	540W（ブレンダー）、440W（ミル）
回転数	20,000回/分
定格時間	3分（ブレンダー）、1分（ミル）
処理容量	1.0ℓ（ブレンダー）、250mℓ（ミル）
外形寸法	幅210×奥行250×高さ430mm
重　量	3.6kg
付属品	ブレード脱着治具



MC-2000BLR



MC-2000BLSSR

22-281-5

マルチシェフ ブレンダー〔15〕

	税抜価格
072231-003 MC-2000BLR（強化樹脂ボトル）	¥142,000
072231-004 MC-2000BLSSR（ステンレスボトル）	¥150,000

材質：容器/ポリカーボネート（MC-2000BLR）

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	930W
回転数	24,000回/分
定格時間	15分（連続使用は4分毎に2分以上休ませる）
処理容量	1.5ℓ
外形寸法	幅230×奥行270×高さ515mm
重　量	6kg
付属品	ブレード脱着治具 スティックプッシャー

ジュース、スムージー、スープ作りはもちろん、離乳食や介護食作りにも活躍！



22-282-❶ クイジナート ハリケーンブレンダー CBT-PRO1500-J〔15〕

税抜価格
008919-001 ¥55,000

材質：容器/トライタン
- High、Lowの2スピード（パルス機能付き）。スイッチは使いやすいタッチパッド方式。

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	900W
回転数	低速14,000回/分、高速18,000回/分
定格時間	3分
処理容量	最大1.5ℓ(温かい食材は1.0ℓ)、最小150mℓ
外形寸法	幅196×奥行239×高さ436mm
重　量	5.1kg



22-282-❷ クイジナート ハイスピードプロセッサー CBT-500PRO2〔15〕

税抜価格
043314-008 ¥60,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	270W
回転数	低速15,000回/分、高速18,000回/分
定格時間	4分間運転、2分間停止の繰り返し
処理容量	最大1.0ℓ、最小200mℓ
外形寸法	幅191×奥行218×高さ440mm
重　量	4.5kg

仕込みやミキサー食作りに適したモデル

シンプルで分かりやすい操作パネル
- 攪拌の強弱はダイヤルで調整することができます（VAR）。自動パルスを繰り返すチョップモード（CHOP）付き。

1.8ℓのステンレス製コンテナ
- 丈夫で熱に強い容量の大きいハンドル付きステンレス製のコンテナです。

強靭なカッター
- ステンレススティール製の一枚板の刃でスピーディーに食材を粉砕します。



22-282-❸ ハミルトンビーチ フードブレンダー HBF909H

税抜価格
072232-001 本体一式 ¥60,000〔05〕
072232-002 容器セット ¥30,000〔15〕

- 計量に便利な目盛付。

アメリカ

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	208W
回転数	低速15,800回/分、高速18,500回/分
定格時間	3分
処理容量	最大680mℓ、最小150mℓ
外形寸法	幅168×奥行190×高さ390mm
重　量	2.7kg



22-282-❹ ハミルトンビーチ ブレンダー HBF510S〔05〕

税抜価格
070012-003 ¥141,000

アメリカ

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	1,100W
回転数	低速1,500回/分、高速15,000回/分
処理容量	1.8ℓ
外形寸法	幅190×奥行215×高さ515mm
重　量	5.4kg



22-282-❺ ハミルトンビーチ ブレンダー HBB250S'R〔05〕

税抜価格
032056-000 ¥63,000

- 氷はチップかクラッシュ使用可能。キューブは不可

アメリカ

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	240W
回転数	低速17,000回/分、高速20,000回/分
定格時間	3分
処理容量	最大900mℓ
外形寸法	幅170×奥行210×高さ405mm
重　量	3.1kg

攪拌時の対流効果のウェーブアクションシステム

- 金属製のクラッチを搭載。
- WAVE-ACTION SYSTEMを搭載し、スピーディーにドリンクを仕上げます。（攪拌時に対流効果を発生させ、効率よくミキシングできる新システムです。）

※キューブアイス不可



22-282-❻ ハミルトンビーチ ブレンダー HBB255S〔10〕

税抜価格
032691-001 ¥63,000

運賃別途　メーカー直送　アメリカ

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	646W
回転数	低速18,000回/分、高速22,000回/分
処理容量	950mℓ
外形寸法	幅167×奥行215×高さ429mm
重　量	3.5kg



22-282-❼ コマーシャルブレンダー CB-15T〔20〕

税抜価格
010319-000 ¥546,000

メーカー直送　アメリカ

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	1,400W
回転数	低速14,000回/分、高速18,500回/分
定格時間	10分
処理容量	4.0ℓ
タイマー設定範囲	10秒～3分
外形寸法	幅275×奥行290×高さ655mm（容器取手を含む幅305mm）
重　量	15.7kg

氷も砕ける大型刃＆葉物もたっぷり入る大容量1,000mℓボトル



22-283-❶
テスコム TMX20A ミキサー 1,000mℓ ホワイト〔05〕

税抜価格
012378-007 ¥10,000

材質：本体/ABS樹脂、ボトル/ガラス
- 清潔でお手入れ簡単なガラスボトル
- 外して洗えるボトル台
- 収納しやすいクイックコードバンド付き
- 誤作動を防ぐ、安全設計
- ON、OFF、フラッシュの切り替えはダイヤルで簡単に設定できます。

家庭用

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	190W
回 転 数	10,000回/分
定格時間	4分動作、2分休止の繰り返し使用で合計15分
容器容量	1.0ℓ
外形寸法	幅184×奥行152×高さ340mm
重　量	2.4kg

クラッシュアイスもできるお求めやすいミキサー



22-283-❷
ツインバード パワフルミキサー KC-4859R〔10〕

税抜価格
032628-001 ¥30,000

材質：容器/コポリエステル製
- 在庫無くなり次第、黒色に切替となります。
- パワフルモーターと6枚刃カッターにより、驚くほどキメが細かくなめらかにできあがります。
- 低速で間欠運転をするクリーニング機能つき。洗いにくいカッター周辺の汚れを落とすことができます。

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	800W
回 転 数	低速8,000回/分、高速14,000回/分
定格時間	4分
容器容量	1.2ℓ
外形寸法	幅230×奥行235×高さ445mm
重　量	3.8kg
付 属 品	押し棒、レシピブック

赤色がなくなり次第、黒色に変更になります。

「アレンジホール」で食材後入れできます。



22-283-❸
パナソニック ファイバーミキサー MX-X701-T〔20〕

税抜価格
032023-006 ¥23,000

材質：ボトル/ガラス
- 繊維質も細かくかくはん「ブラックハードチタンコートファイバーカッター」
- 空回りしやすい葉野菜もふたを開けずにブレンドできる「スムージーバー」

家庭用

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	255W
回 転 数	低速7,900回/分、高速10,300回/分（ミキサー使用時）
定格時間	4分動作、2分休止の繰り返し
容器容量	1.0ℓ
外形寸法	幅203×奥行214×高さ372mm
重　量	2.9kg
付 属 品	カッター着脱ホルダー、へら付きブラシ

一度に10人分（約1,800mℓ）のジュースが作れるミキサー



22-283-❹
パナソニック 業務用ミキサー〔35〕

		税抜価格
032024-003	MX-153G-W（ガラスコップ）	¥49,800
032024-004	MX-1531P-W（プラスチックコップ）	¥46,800

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	295W
回 転 数	9,700回/分
定格時間	4分動作、2分休止の繰り返し
容器容量	1.8ℓ
外形寸法	幅188×奥行262×高さ512mm
重　量	ガラスコップタイプ：5.0kg プラスチックコップタイプ：4.0kg

ミルサー

氷や冷凍食品、ナッツ類も粉砕。調理のレパートリーが広がります！



22-283-❺
イワタニ クラッシュミルサー IFM-C22G〔M〕

税抜価格
072236-002 ¥17,000

材質：本体/ABS樹脂、大小容器/耐熱強化ガラス
カッタープロペラ/ステンレス

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	210W
回 転 数	20,000回/分
定格時間	2分
容器容量	大容器：260mℓ、小容器：75mℓ
外形寸法	幅106×奥行131×高さ273mm
重　量	大容器セット時：1.5kg 小容器セット時：1.4kg
付 属 品	大容器・蓋、小容器・蓋、オリジナルレシピ

家庭用

1～2人分のジュースが手軽に作れます。



22-283-❻
イワタニ フレッシュミルサー IFM-FR22-R〔05〕

税抜価格
032654-002 ¥12,100

材質：本体/ABS樹脂、大小容器/AS樹脂
カッタープロペラ/ステンレス

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	135W
定格時間	1分
容器容量	ミキサー容器：420mℓ、ミル容器：75mℓ
外形寸法	幅152×奥行134×高さ265mm
重　量	ミキサー容器セット時：1.0kg ミル容器セット時：0.9kg
付 属 品	ミキサー容器・蓋、ミル容器・蓋、オリジナルレシピ

家庭用

処理が大変な素材も、手早く、簡単に作れ、料理のレパートリーが広がります。



22-283-❼
万能粉ひきニューよめっこさん Y-308B〔10〕

税抜価格
010109-002 ¥14,000

電　源	単相100V 50/60Hz
定格消費電力	220W
定格時間	3分
容器容量	300mℓ
外形寸法	幅105×奥行113.5×高さ221.5mm
重　量	1.4kg
付 属 品	粉砕カッター、ジュースカッター

家庭用

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-284-❶
手動式フレッシュジューサー HJ-3A〔10〕

	外寸幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
028086-001	201	215	500㎜	7.5kg	¥37,000

皿受：123㎜
フルーツを受け皿にのせてハンドルを回すだけ、すばやく生ジュースができ上がります。
納期確認



22-284-❷
18-0フレッシュジューサー〔M〕

	外径	高さ	全長	重量	税抜価格
026120-003	102	110	267㎜	590g	¥3,700

カップ：内径87×深さ75㎜
●まる洗いができるのでお手入れ簡単です。
●病人食・介護食作りに最適です。



22-284-❸
クィックジューサー〔15〕

	全巾	全長	高さ	税抜価格
008202-001	170	300	125㎜	¥9,800

内寸122×70×深さ80㎜
材質：耐酸アルミ
●便利なネット袋付き。
●耐酸アルミ鋳造品で丈夫です。



22-284-❹
18-8うぐいす型 レモン絞り〔05〕

	長さ	幅	税抜価格
042028-001	118	43㎜	¥1,000



22-284-❺
18-8扇型レモン絞り〔M〕

	税抜価格
042026-001	70×80㎜ ¥180



22-284-❻
プレスアート レモン絞りLM-10〔05〕

	高さ	税抜価格
042375-001	120×28	54㎜ ¥1,260

材質：特殊透明プラスチック製
耐熱温度：120℃ 耐冷温度：−30℃
フランス



22-284-❼
18-8ペアレモン絞り カップ付〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
042023-001	100	100㎜	¥2,500

回して搾るシボッテ ステンレスの耐久力で力いらず



22-284-❽
柑橘ジューサーSIBOTTE〔00〕

	外径	高さ	税抜価格
050291-001	830	115㎜ 収納時/70㎜(絞り器部分/53㎜)	¥5,800

材質：18-8ステンレススチール
●SIBOTTE独自の仕切りが種を逃しませんので搾ったそのまま料理やジュース作りに使えます。



22-284-❾
ステンレモンしぼりミニ〔M〕

	外径	税抜価格
042282-001	90㎜	¥550



22-284-❿
18-8レモンしぼり(両口)〔M〕

	高さ	税抜価格
042278-001	110×125×45㎜	¥880



22-284-⓫
18-8グレープフルーツ絞り(両口)大〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
008326-001	130	55㎜	¥1,650

グラスに乗せたまま搾れる、新感覚なジューサーが新登場！



22-284-⓬
グラスにダイレクト トルネードジューサー〔05〕

	重量	税抜価格
008977-001	150×145×100㎜	140g ¥1,800

材質：本体/コポリエステル樹脂・シリコーンゴム
●特殊な形状なので、軽い力でササっと絞れます。



22-284-⓭
ガラスレモン絞り〔15〕

	直径	高さ	税抜価格
042029-001 大	145	65㎜	¥2,300
042029-002 中	130	70㎜	¥1,250
042029-003 小	120	60㎜	¥1,050

おいしい天然ジュースが手軽に作れます。

臭いや色が付きにくいセラミック製
片手でもラクに絞れます。



22-284-⓮
セラミックグレープ絞り AGO-620〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
014386-001	180×158×60㎜	6.5kg	¥1,400

材質：磁器(すべり止め/シリコンゴム)



22-284-⓯
セラミックレモン絞り器 ASL-630〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
042294-001	140×117×58㎜	310g	¥1,100

材質：磁器(すべり止め/シリコンゴム)

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

キューブアイスとは製氷機の角氷(約3㎝角)のことです。

粗さ調節 無段階 / 氷削能力 1.8~3.0 kg/分 / 角氷入数(3㎝角) 約40コ / 氷旗1本プレゼント



22-285-1
スワン電動式 アイススライサーFM-500(10)

幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
001101-002 288×320×435㎜			13kg	¥128,000

電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:150/155W
駆動方式:電動式ベルト

メーカー直送

スライサー 粗さ調節 無段階 / 氷削能力 1.2~2.6 kg/分 / 粗さ調節 クラッシュ3段階(約6・12・16㎜) / 氷砕能力 5.7~10 kg/分 / 角氷入数(3㎝角) 約40~45コ / 氷旗1本プレゼント



22-285-2
スワン電動式 クラッシュ&スライサーSC-15(10)

幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
001103-001 310×430×475㎜			20kg	¥188,000

電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:180/155W
駆動方式:電動式ベルト
付属品:クラッシュ氷用容器

メーカー直送

粗さ調節 無段階 / 氷削能力 1.8~2.2 kg/分



22-285-3
スワン アイススライサーCygne SI-150C(17)

幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
045179-001 297×390×703mm			21kg	¥168,000

電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:160/180W
駆動方式:電動式ベルト
●アルミダイキャストフレーム採用で軽量。
●盤下約35センチでふんわり盛り付けのかき氷が楽に作れます。

メーカー直送

チップアイス対応!! / 角氷入数(3㎝角) 約18コ



22-285-4
電動式キューブ アイススライサー& クラッシャーCS-18C(10)

幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
001485-001 230×266×392㎜			10kg	¥119,000

電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:150/180W
標準能力:スライス・1.0/1.3(kg/min)、
クラッシュ・8.0/9.5(kg/min)

角氷入数(3㎝角) 約35コ



22-285-5
電動式キューブ アイススライサー& クラッシャー CS-S32A (10)

幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
008060-002 306×421×429㎜			16kg	¥150,000

電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:295/320W
標準能力:スライス1.4/1.7(kg/min)
クラッシュ8.5/10.0(kg/min)
クラッシュ粗さ:約18㎜塊

チップアイス対応!! / 角氷入数(3㎝角) 約18コ



22-285-6
電動式キューブ アイススライサー HC-18C(10)

幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
007507-001 230×266×392㎜			9kg	¥98,000

スライス粗さ調節付
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:138/130W
標準能力:1.0/1.3(kg/min)
定格時間:20分

角氷入数(3㎝角) 約35コ



22-285-7
電動式キューブ アイススライサー HC-S32A(10)

幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
001114-002 306×402×429㎜			15kg	¥125,000

電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:200/220W
標準能力:1.4/1.7(kg/min)

冷凍フルーツやミルクアイス・冷凍フレーバーが削れる「マルチスライサー」



22-285-8
電動マルチスライサーHD70AA(10)

幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
031926-001 340×451×841mm			19kg	¥185,000

カートリッジ有効寸法:140×高さ150mm
電源:単相100V 定格周波数:50/60Hz
定格消費電力:200/180W
定格時間:連続
氷粗さ調節:有り
処理能力:約360/290g/分(冷凍いちご)、
750/570g(アイス120×150)
●食材に触れる部分が取り外せて洗浄ができ衛生的です。
●使い方次第で新しい冷凍スイーツ・冷製メニューに活用いただけます。



22-285-9
電動式ブロック アイススライサーHB-320A(10)

幅	奥行	本体高さ	重量	税抜価格
045063-001 335×402×565ソノ(+195)㎜			20kg	¥145,000

円盤有効径:約200㎜(高さ160㎜)
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:95/82.5W
標準能力:1.8/2.2(kg/min)
●低騒音&省エネ&洗浄性UP!!

究極のかき氷機がついに登場!『ふわふわ』のかき氷



22-285-10
電動式ブロック アイススライサーHB-310B(10)

幅	奥行	本体高さ	重量	税抜価格
045063-002 347×396×609ソノ(+180)㎜			16kg	¥163,000

円盤有効径:約200㎜
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:200/185W
●清掃性アップ! 氷をガッチリ固定! 操作性アップ!

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

居酒屋・バーでも家庭でのちょい飲みでもクラッシュアイスを手軽に作れる手動式アイスクラッシャー



22-286-❶
SNXアイスクラッシャー MIC-C〔M〕

	税抜価格
045199-001 270×160×160㎜	¥11,000

材質：蓋、コンテナ/AS樹脂、
本体/亜鉛合金、
クロームメッキ（樹脂部/ABS樹脂）、
刃部/SS430



22-286-❷
手動式アイスクラッシャー HA-1700〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
001124-001	316㎜	260㎜	317㎜	5kg	¥29,800

クラッシュ粗さ：約12㎜塊
標準能力：0.6（kg/min）
本体アルミ製



22-286-❸
手動式ブロック アイススライサー HA-110S〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
001273-001	399㎜	273㎜	612㎜	14.5kg	¥96,000

スライス粗さ調節付
標準能力：0.7（kg/min）
円盤有効径：直径200㎜

メーカー直送

ブロック氷用のかき氷機です。



22-286-❹
電動ブロックアイススライサー HB-200A〔10〕

	幅	奥行	本体高さ	重量	税抜価格
045182-001	355×402		×565（+ツノ195）㎜	20kg	¥130,000

電源：単相100V 50/60Hz
定格消費電力：200/185W
定格時間：連続
氷粗さ調節：有り
処理能力：1.8/2.2kg/分
円盤有効径：円柱/最大直径約200㎜、
角柱/最大約140×140㎜
（最大高さ約150㎜）
※ベースが一体型の為、器とあわせて高さ20cmを超える盛り付けは出来ません。

メーカー直送

粗さ調節 2段階切替 / 氷削能力 0.8～1.5 kg/分 / 角氷入数（3cm角）約30コ



22-286-❺
電動式 アイスクラッシャー HS-28〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
008509-001	210×285		×355㎜	5.8kg	¥108,000

電源：単相100V 50/60Hz
定格消費電力：82/120W
定格時間：10分

メーカー直送



22-286-❻
アイスワン・クラッシュ 電動式氷砕機〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
045023-001	165×203		×293㎜	2.7kg	¥25,000

電源：単相100V 50/60Hz
定格消費電力：17W
定格時間：5分
氷砕能力：約0.6（kg/min）
角氷入数：約8コ（3cm角）

ニオイ移りを防ぐフタ付 ❼～❾



22-286-❼
7738ビッグアイストレー蓋付 L-10（W）〔05〕

	高さ	容量	税抜価格
042372-001	130×266×45㎜	50mℓ×10	¥400

材質：PP



22-286-❽
2309アイストレー蓋付 L-14〔05〕

	高さ	容量	税抜価格
042373-001	119×247×38㎜	24mℓ×14	¥400

材質：PP



22-286-❾
7736アイストレー蓋付 3段〔05〕

	高さ	容量	税抜価格
042374-001	70×227×112㎜	24mℓ×21	¥750

材質：PP

氷山の形をしたジャンボサイズの氷が簡単にできます。



22-286-❿
ザ・氷山アイス2Pcs〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
010831-002	本体 78	×68㎜	¥370

氷の出来上がり寸法：60×60×高さ55㎜
材質：ポリプロピレン



1台でクラッシュ氷とかき氷が出来ます。バラ氷専用機種

- 製氷機の角氷（約3cm角）、カチ割氷をすばやくクラッシュ氷とかき氷。
- 削る、砕くがワンタッチでコンパクト設計。
- 粗き調節も簡単操作。
- 安全面、衛生面も充実。

スライサー粗さ調節無段階 / 氷削能力1.2～2.6kg/分 / 粗さ調節クラッシュ3段階（約6・12・16mm） / 氷削能力5.7～10kg/分 / 角氷入数（3cm角）約40～45コ



クラッシュアイス、スライスアイスを氷器にかえる！おわん型2個付き

動画あり

- 氷削り器またはアイスクラッシャーで作った氷を型にスコップでいれて成型します。

Q&A
Q1.器の内側に水が溜まって料理などが水浸しになったりしないのですか？
A1.氷器内側に保水されて飽和状態になるまで器の下や内側にも水がでません。
Q2.氷器は何分持つのでしょうか？
A2.当機械製作の氷器は加える圧力の違いから手作りの氷器より長持ちします。
外気温の状況により大体1時間半から2時間半は氷器より水がでません。





22-287-1
アイスクラッシュ&シェーバーKSC15〔25〕

	税抜価格
027609-001	¥345,000

スライサー粗さ：調節無断階 氷削能力1.2～2.6kg／分
クラッシュ粗さ：調節3段階 氷砕能力5.7～10kg／分
＊クラッシュ粗さ：粗/約16 中/約12 細/約6
角氷入り数：(3cm角)約40～45個
電源：単相100V 50/60Hz 定格
消費電力：180/155W
外形寸法：本体/幅310×奥行430×高さ475mm
(ボール含む高さ550mm)
駆動方式：電動式ベルト駆動

メーカー直送

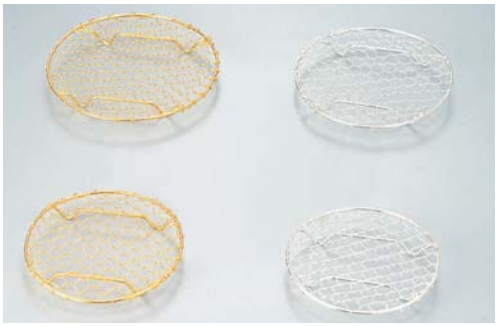
22-287-2
氷器製造機AK-300〔25〕

	税抜価格
027630-001	¥570,000

サイズ：本体/巾256×奥行350×高さ715mm
外寸/(ハンドル含)306×350×高さ715mm
材質：ステンレス、アルミ、樹脂
氷器型：標準装備/小皿
外寸160×内寸120×深さ45×高さ65mm1個
その他オプションで氷器あります。
＊オリジナル氷器も製作できます。

メーカー直送

氷器の敷網に使用できます。(❸・❹)





22-287-3
18-8手編亀甲足付目皿(金メッキ・銀メッキ付)〔M〕

	金メッキ付	税抜価格		銀メッキ付	税抜価格
034063-001	9.0cm	¥1,290	034063-006	9.0cm	¥1,290
034063-002	9.5cm	¥1,400	034063-007	9.5cm	¥1,400
034063-003	10.5cm	¥1,430	034063-008	10.5cm	¥1,430
034063-004	11.5cm	¥1,770	034063-009	11.5cm	¥1,770

ご注文の際に色をご指定下さい。

22-287-4
18-8手編亀甲足付目皿〔M〕

		税抜価格
034065-001	9.0cm	¥ 960
034065-002	9.5cm	¥1,040
034065-003	10.5cm	¥1,060
034065-004	11.5cm	¥1,300

ローコストで始められるオリジナルアイス





22-287-5
クイジナート アイスクリームメーカーICE-PRO100J〔20〕

	重量	税抜価格
045207-001	300×425×255mm 約11kg	¥78,000

材質：アルミ
容器容量：1.4ℓ
電源：AC100V 50/60Hz
消費電力：150W　冷媒：R600a
コード長：1.5m　タイマー設定：10～60分
処理能力：約700mℓ/40～50分
付属部品：アイスクリームパドル、ジェラートパドル、ボール、カバー
- コンプレッサー内蔵でコンパクトな本体
- ボール、カバー、パドルが取り外せるので衛生的

納期確認 運賃別途 メーカー直送

簡単使用操作でオリジナルジェラート・アイスつくりが楽しめます。



22-287-6
ジェラート&アイスクリームマシン TGM-1000N〔18〕

	高さ	重量	税抜価格
056076-003	425×285×262mm	12.5kg	¥145,000

ボウル容量：2.0ℓ(最大仕込み容量1.0ℓ)
定格電圧：単相100V50/60Hz
消費電力：180W
冷媒：R134a
付属品：予備ボウル(パドル付)・ヘラ・簡単レシピ
- ボウル・撹拌パドルが取外し可能で清掃も簡単。
- 予備ボール付きで連続にも対応。
- 0～60分のタイマー&液晶デジタル温度表示付(能力：900～1,000cc/30min)

メーカー直送



22-288-❶
18-8DXアイスクリームデッシャー〔M〕

		内径	深さ	容量	税抜価格
045106-008	# 8	69×40㎜		110cc	¥2,400
045106-010	#10	67×38㎜		100cc	¥2,260
045106-012	#12	64.5×36㎜		85cc	¥2,260
045106-014	#14	58×34㎜		60cc	¥2,260
045106-016	#16	54×31㎜		50cc	¥2,260
045106-018	#18	48×29㎜		35cc	¥2,260
045106-020	#20	42.5×25㎜		30cc	¥2,260
045106-022	#22	39×24㎜		20cc	¥2,260
045106-024	#24	36.5×23㎜		18cc	¥2,260
045106-026	#26	33×21㎜		15cc	¥2,260
045106-028	#28	28.4×19㎜		10cc	¥2,260



22-288-❷
アイスクリームデッシャー〔M〕

		外径	容量	税抜価格
019029-001	# 6	78㎜	130cc	¥3,300
019029-002	# 8	72㎜	110cc	¥3,300
019029-003	#10	68㎜	90cc	¥2,900
019029-004	#12	65㎜	80cc	¥2,900
019029-005	#14	59㎜	60cc	¥2,900
019029-006	#16	55㎜	50cc	¥2,900
019029-007	#18	50㎜	35cc	¥2,900
019029-008	#20	44㎜	25cc	¥2,890
019029-009	#22	42㎜	20cc	¥2,890
019029-010	#24	39㎜	18cc	¥2,890
019029-011	#26	37㎜	16cc	¥2,890
019029-012	#27	35㎜	12cc	¥2,890
019029-013	#28	30㎜	8cc	¥2,890



22-288-❸
レモン型デッシャー〔M〕

		外寸	容量	税抜価格
019031-001	#16	67×52㎜	60cc	¥3,980
019031-002	#18	62×47㎜	40cc	¥3,980
019031-003	#20	55×41㎜	30cc	¥3,980



22-288-❹
18-8バネ式アイスデッシャー 丸型〔00〕

		直径	全長	容量	税抜価格
019668-008	# 8	74×240㎜		113cc	¥2,850
019668-010	#10	70×235㎜		100cc	¥2,640
019668-012	#12	66×230㎜		80cc	¥2,640
019668-014	#14	58×225㎜		60cc	¥2,250
019668-016	#16	56×220㎜		50cc	¥2,250
019668-018	#18	50×215㎜		40cc	¥2,250
019668-020	#20	44×210㎜		25cc	¥2,250
019668-022	#22	42×208㎜		20cc	¥2,250
019668-024	#24	39×205㎜		18cc	¥2,250
019668-026	#26	37×200㎜		16cc	¥2,190
019668-028	#28	31×195㎜		8cc	¥2,190



22-288-❺
18-8アイスクリームディッシャー レモン型〔00〕

		頭部	容量	税抜価格
019669-002	#16	64×50㎜	60cc	¥2,600
019669-001	#18	61×45㎜	40cc	¥2,500
019669-000	#20	42×45㎜	30cc	¥2,500



22-288-❻
18-8アイスクリームディッシャー〔00〕

		頭部	容量	税抜価格
019670-001	たわら型	57×42㎜	40cc	¥2,500
019670-002	おにぎり型	60×56㎜	50cc	¥2,800

アルミは熱伝導が良く
アイスのはなれがよい



22-288-❼
アルミ アイスクリームボーラー〔M〕

		幅	全長	税抜価格
001091-001	#14	47×185㎜		¥5,100
001091-002	#16	47×180㎜		¥5,100
001091-003	#18	43×175㎜		¥5,100

アイスクリームや
ポテトサラダの盛り付けに



22-288-❽
シェフランド Mr.アイススクープ MC-04509〔00〕

		全長	税抜価格
045088-001	ブラック	45×178㎜	¥1,300
045088-002	グリーン	45×178㎜	¥1,300
045088-003	パープル	45×178㎜	¥1,300



22-288-❾
18-10 アイスクリームサーバー〔M〕

		全長	税抜価格
001094-001	大	210㎜	¥850
001094-002	小	155㎜	¥500

処理：ミラー仕上



22-288-❿
トップコーンスタンド〔M〕

	税抜価格
064016-001	¥800



22-289-1 パイロット アイスピック(氷割)〔M〕

	全長	税抜価格
001083-001	240㎜	¥970

22-289-2 パイロット ミニアイスピック(氷割)〔M〕

	全長	税抜価格
001084-001	185㎜	¥900

22-289-3 パイロット 短針アイスピック(氷割)〔M〕

	全長	税抜価格
001085-001	135㎜	¥900



22-289-4 氷スコップミニ〔M〕

	先幅	先長	全長	税抜価格
010048-002	抗菌ステンレス	78×134×234㎜		¥1,440
010048-001	18-8ステンレス	78×134×234㎜		¥ 980

衛生管理上、必須アイテム！
入れやすくて、洗いやすく、汚れがたまりにくい。
粉をすくうのに最適





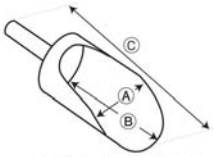


22-289-5 アイススコップ特大〔M〕

		全長	税抜価格
001899-001	抗菌ステンレス	206×126×330㎜	¥5,800
001899-002	18-8ステンレス	206×126×330㎜	¥4,720

22-289-6 18-8安心安全(円筒)スコップ〔M〕

		A	B	C	容量	税抜価格
026470-006	ミニ	59×104×213㎜			0.18ℓ	¥ 6,400
026470-005	小	68×105×213㎜			0.24ℓ	¥ 6,600
026470-004	中	88×134×236㎜			0.5ℓ	¥ 6,900
026470-003	大	108×169×280㎜			0.92ℓ	¥ 8,100
026470-002	特大	130×210×319㎜			1.6ℓ	¥ 9,600
026470-001	特々大	138×244×352㎜			2.14ℓ	¥ 12,500



※ⒶⒷは内寸。Ⓒは外寸。



22-289-7 18-8ガード無氷スコップ〔M〕

		頭の大きさ	全長	税抜価格
010049-003	小	109×195×300㎜		¥3,390
010049-002	大	133×205×320㎜		¥4,120
010049-001	特大	165×243×345㎜		¥5,080

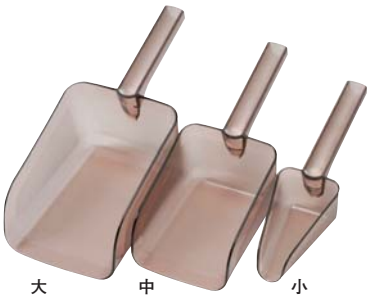


22-289-8 カムウェア スクープ

		先幅	先長	全長	容量	税抜価格
013761-006	SCP6CW	61×125×250㎜			180cc	¥1,700〔M〕
013761-012	SCP12CW	76×155×280㎜			360cc	¥1,800〔M〕
013761-024	SCP24CW	101×180×305㎜			720cc	¥2,300〔−15〕
013761-064	SCP64CW	153×250×370㎜			1,900cc	¥3,200〔M〕

材質:ポリカーボネイト

アメリカ



22-289-9 ポリカ氷スコップ(万能スコップ)〔00〕

	頭の大きさ	全長	税抜価格
010051-004	小 80×130×270㎜		¥ 750
010051-005	中 120×170×315㎜		¥1,200
010051-006	大 150×200×350㎜		¥1,500

材質:ポリカーボネイト

遠赤外線効果でふっくら美味しい焼いもが簡単に焼けます！


TEY-101


TEY-201

22-290-❶

遠赤外線 電気式焼き芋〔18〕

	高さ	質量	税抜価格
036511-003 TEY-101	450×450×502㎜	25kg	￥350,000

電源：単相100V
消費電力：1,190W（保温時70W）
調理箱：内寸283×370×高さ90㎜×1段
焼いも容量：最大5kg（適量3kg）

	高さ	質量	税抜価格
036511-004 TEY-202	450×450×662㎜	32kg	￥400,000

電源：単相100V
消費電力：1,470W（保温時70W）
調理箱：内寸283×370×高さ90㎜×2段
焼いも容量：最大10kg（適量6kg）

発熱体：遠赤外線シーズヒーター 安全装置：過度過昇装置/電流ヒューズ20A
付属品：変換プラグ、天然石、ミニのぼり、トング
●木枠保温箱（フタ付）と付属の天然石が演出効果を高めます。
※最大容量の場合は重ねて収納するので途中でイモをひっくり返してください。

メーカー直送

本格的な石焼いもを実現できる!?
焼いも好きな方にオススメ！





22-290-❷

いも次郎 鉄鋳物製焼芋鍋〔05〕

	直径	高さ（蓋含む）	重量	税抜価格
036507-001	220×	100㎜	約3.5kg	￥6,000

●焼き芋屋さんにも負けないぐらいの味がご家庭で簡単に出せます。芋以外にも、栗やトウモロコシも焼くことができます。ガスはもちろんIH200Vもご使用になれます。

IH 電磁調理器



22-290-❸

ポップコーン機POP-4F型〔15〕

	高さ	巾	奥行	重量	税抜価格
030269-001	650×450×350㎜			19kg	￥205,000

能力：3分毎に120g（六角カップ4杯、三角6杯）
消費電力：1.2kW（AC100V）

メーカー直送



22-290-❹

ポップコーン機PA-36型〔16〕

	巾	奥行	高さ	重量	税抜価格
030270-001	480×380×510㎜			6.7kg	￥130,000

能力：3分毎に350g（六角カップ10杯、三角16杯）
消費電力：1.01kW（AC100V）
付属品：カップホルダー・スコップ・メジャーカップ

メーカー直送



22-290-❺

電気式綿菓子機CA-120型（YO-5）〔16〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
044122-001	640×640×800㎜			14kg	￥199,000

電源：100V　50/60Hz
消費電力：1.2kW
能力：1分毎に3～5本
付属品：木製スプーン・袋掛け

メーカー直送



22-290-❻

電気式綿菓子機TK-5型（CA-6）〔16〕

	直径	高さ	重量	税抜価格
044123-001	500×650㎜		5kg	￥96,800

電源：100V　50/60Hz
消費電力：700W（AC100V）
能力：1分毎に1～1.5本
付属品：木製スプーン

メーカー直送

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

アウトドアにも持っていきやすい！ミニフライパンとしても使えて機能的





22-291-1
タップリィII ホットサンドメーカー（ガス火タイプ）〔10〕

	重量	税抜価格
074063-001	約375×160×38㎜	約685g ¥2,500

焼き面：約130×140×深さ15㎜（底の厚さ2.5㎜）
材質：本体/アルミニウム合金（表面ふっ素樹脂加工）
ハンドル：フェノール樹脂・ステンレス
- ガス火専用。はさんで焼くだけ、アルミニウム合金で軽量タイプ。
- ふっ素樹脂加工でお手入れ簡単。





22-291-2
タップリィII ホットサンドメーカー（IH対応タイプ）〔10〕

	重量	税抜価格
074063-002	約375×160×38㎜	約750g ¥3,000

焼き面：約130×140×深さ15㎜（底の厚さ3.0㎜）
材質：本体/アルミニウム合金（表面ふっ素樹脂加工）
底部/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂・ステンレス
- ガス火・IH対応。はさんで焼くだけ、アルミニウム合金で軽量タイプ。
- ふっ素樹脂加工でお手入れ簡単。

IH 電磁調理器

着脱式でお手入れも簡単！





22-291-3
サンドdeグルメKS-2887〔08〕

	重量	税抜価格
011821-001	約160×375㎜	1,015g ¥4,000

材質：本体/アルミニウム合金（内面：フッ素樹脂加工）
- 市販の食パンでパンミミがついたままでも焼けるホットサンドメーカー。
- サンドしたときにパン同士がくっつく内部構造になっています。
- パンミミがくっつくので具材がこぼれなくておいしい！
- 本体着脱式なので洗いやすく、ミニフライパンとしても使用可能！

IH 電磁調理器





22-291-4
スナックワッフルKS-2936〔13〕

	高さ	重量	税抜価格
001618-002	138×338×33㎜	650g	¥3,000

材質：本体/アルミニウム合金（底の厚さ3.0㎜）
（内面）ふっ素樹脂塗膜加工
はり底/18-0ステンレス（板厚0.7㎜）
取っ手フェノール樹脂
- 熱伝導に優れたアルミ合金とステンレス底板の複合構造

IH 電磁調理器

8枚切り食パンが3枚も使えるボリューム感！







22-291-5
あつもりホットサンドSSH-42〔05〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
074056-001	145×300×105㎜			1.3kg	¥4,000

材質：プレート/アルミダイキャスト（フッ素樹脂塗装）
樹脂部/フェノール樹脂（本体）
- 食パンの耳まで焼ける“そのまま形状”。
- スイッチ付きで安心。通電がわかるパイロットランプ付き。
4～8枚切り食パン対応。



22-291-6
着脱ホットサンドメーカートリプル SHS-40〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
030811-002	235×225×90㎜	2,120g（プレート含む）	¥8,000

電源：定格AC100V
消費電力：650W
電源コード長：1.4m
材質：プレート/アルミダイキャスト（シリコンフッ素塗装）
樹脂部/フェノール
- 3種類の調理が楽しめる（ホットサンド、ワッフル、たい焼き）
- プレートは丸洗い出来ます

家庭用





22-291-7
そのままホットサンドSSH-90〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
030971-001	290×245×100㎜	約1,630g	¥5,000

消費電力：900W
電源コード長：1.4m
材質：プレート/アルミダイキャスト（フッ素樹脂塗装）
樹脂部/フェノール
- プレートは離型性の良いフッ素樹脂塗装

家庭用



22-291-8
ポップアップトースターSPT-03〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
030807-002	250×155×160㎜	830g	¥3,000

材質：本体ケース/PP+ステンレス
電源：定格AC100V 50/60Hz
消費電力：650W
電源コード：1.4m
- 焼き時間を変えられるダイヤル付き
- 焼き過ぎを防止するストップボタン付き
- 5～8枚切り食パン用
- ネット販売禁止

家庭用

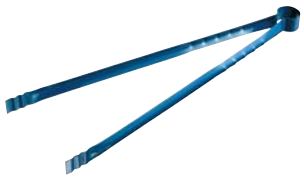
ビュッフェに最適。100V専用ですぐ使えます。



22-291-9
コンベアートースター トーストクイックTQ3-400〔15〕

	高さ	重量	税抜価格
064097-001	373×524×435㎜	25kg	¥350,000

投入口：256×高さ51㎜
電源：1P/100V
消費電力：1,180W
- 焼くパンの種類によってコンベアスピードをコントロール、最適な焼き加減で焼き上げます。ワンタッチコントロールで、ビュッフェスタイルなどのセルフサービスをサポートします。



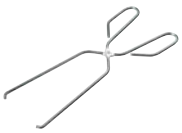
22-292-1
鉄青塗火鋏〔M〕

		幅	全長	税抜価格
027012-003	並	360㎜	15×360㎜	¥180
027012-006	並	450㎜	21×450㎜	¥250
027012-005	並	600㎜	23×600㎜	¥400



22-292-2
18-0火鋏〔M〕

	全長	厚さ	税抜価格
027013-004	450㎜	1.0㎜	¥370
027013-002	540㎜	1.2㎜	¥520
027013-003	600㎜	1.2㎜	¥580



22-292-3
メッキレンタン鋏〔M〕

	全長	税抜価格
042244-001	280㎜	¥390



22-292-4
ステンレス共柄炭重能〔M〕

	巾	全長	税抜価格
012767-001	98×445㎜		¥490

板厚：0.8㎜



22-292-5
ステンレス小重能〔M〕

	巾	全長	税抜価格
012766-001	72×270㎜		¥270

板厚：0.5㎜

従来のオーブン、グリラー、ロースター等が持っている欠点を改良し、熱効率と均一な低温熱分布を実現した画期的な調理器具です。スモーク状態で焼き上げるために肉の味、つや、香り、柔かさなどは、これまでの器具より格段優れています。



22-292-6
オーブン21(スモーク用)〔05〕

	直径	高さ	税抜価格
005364-001	24㎝	240×340㎜	￥22,000
005364-002	27㎝	270×370㎜	￥29,300

ひと味ちがう焼きあがり！ おいしさ本格的。

どこへでも手軽に持ち運べますから、カセットコンロや炭、豆炭などの燃料を使えば、海辺や川岸などアウトドアで燻製や肉料理が楽しめます。





22-292-7
マルチオーブン〔05〕

		直径	高さ	重量	板厚	税抜価格
031258-001	WS-24	240×430㎜		2.0kg	0.5㎜	¥31,600
031258-002	WL-33	330×660㎜		6.0kg	0.5㎜	¥64,300

材質：18-0ステンレス
付属品：スモーク皿、チップ、専用クッキングブック

ご家庭のキッチンでも使える燻製器

- ご家庭のガスコンロ、IHクッキングヒーターで簡単に燻製が出来る
- 料理研究家 中島有香先生監修、くん製レシピブック付き



ステンレス　グレー

22-292-8
スモークキュート IH240〔10〕

		幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
057284-001	ステンレス	248×248×207㎜			1.4kg	¥14,300
057284-002	グレー	248×248×207㎜			1.4kg	¥14,300

材質：本体=ステンレス、網=スチール(クロムメッキ)、つまみ=木製
原産国：日本
付属品：本体、網、チップ皿、スモークチップさくら100g、燻製レシピ集

IH 電磁調理器

作り方はとっても簡単。火からおろして保温するだけ。

- 煙の出る量が少ないからご家庭のキッチンでもOK





22-292-9
サーモスイージースモーカー RPD13〔15〕

	税抜価格
002202-001	¥12,000

セラミックス鍋最大内径約22.5㎝
本体寸法：約幅28.5×奥行22.5×高さ14㎝
本体重量：約2kg

付属品：スモーキングチップサクラ100g、焼き石(焼きいも用)、網、クッキングレシピ



サクラ　ブナ　ナラ　オニクルミ　リンゴ　ヒッコリー

22-292-10
スモークウッド〔M〕

		税抜価格
013887-001	サクラ	¥620
013887-006	ブナ	¥620
013887-002	ナラ	¥620
013887-003	オニクルミ	¥620
013887-004	リンゴ	¥620
013887-005	ヒッコリー	¥970

約250g

- 人体に全く無害な粘着性のある自然植物を利用して、固形化(サイズ5×5×30㎝)しました。食品衛生上も安心して使用できる燻煙材です。
- 一度点火すると、熱源なしで4～5時間連続発火します。
- 熱源なしで発煙するので、むずかしいとされていた冷燻も可能です。
- 積み木(ウッドを重ねる)、寄せ木(ウッドを並べる)の要領でセットすれば、煙の量、時間も自由自在に調節できます。
- 実用新案1287596号



サクラ　ナラ　ブナ　ヒッコリー　リンゴ　オニクルミ

22-292-11
スモークチップ〔M〕

		質量(約)	税抜価格
013888-001	サクラ	500g	¥ 680
013888-002	ナラ	500g	¥ 680
013888-003	オニクルミ	500g	¥ 680
013888-004	リンゴ	500g	¥ 680
013888-005	ブナ	500g	¥ 680
013888-006	ヒッコリー	500g	¥ 750
013888-011	サクラ	15kg	¥9,000

- 樹皮や腐朽部を除き、純粋な木質部のみを細かい木片状にしました。
- 使い方はトレーにのせて火をつけ、下から電熱器で温度を上げ、連続発煙させます。

納期確認 ※15kgのみ

樹種別特徴

サ　ク　ラ … 香りが強いので豚肉やマトンなどくせのある素材に適しています。
オニクルミ … くせはなく肉類や魚に広く使用できます。
ナ　　ラ … 煙にくせはありませんが、色つきはかなり濃い方なので魚に使用するときれいな色に仕上げます。
ブ　　ナ … ナラと同様に色つきが良いので魚に合います。ヨーロッパではハムやソーセージなど肉類にも多く使われています。
リ　ン　ゴ … 香りはかなりやわらかく、くせのない鶏肉や白身魚などに合います。
ヒッコリー … 北米では一番幅広く利用されていて、ベーコンやハム、スモークサーモンには最適です。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-293-❶
ガスホース都市ガス用〔05〕

		税抜価格
006060-001	9.5㎜(30M巻)	¥21,000
006060-002	13.0㎜(20M巻)	¥20,000



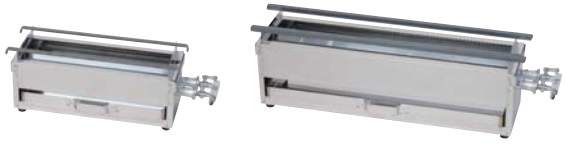
22-293-❷
ガスホースプロパンガス用〔05〕

			税抜価格
006059-001	9.5㎜	50m	¥31,000



22-293-❸
ガスホースバンド〔15〕

		税抜価格
006062-001	9.5㎜用	¥100
006062-002	13㎜用	¥120



22-293-❹
ガス焼鳥コンロ2本バーナー(ゴム足付)〔08〕

LP	12A 13A		外寸	高さ	ガス消費量(kw) LP/12A13A	税抜価格
036068-001	036068-006	特大	600×150×170㎜		6.86/6.69	¥26,800
036068-002	036068-007	大	540×140×150㎜		5.56/5.70	¥22,800
036068-003	036068-008	中	450×140×150㎜		4.39/3.96	¥21,200
036068-004	036068-009	小	390×140×150㎜		3.36/3.20	¥19,600
036068-005	036068-010	ミニ	300×140×150㎜		2.47/2.53	¥17,400

※ガス接続口は全てφ9.5㎜になります。



22-293-❺
抗火石木炭用コンロ(耐熱板付)〔08〕

			高さ	重量	税抜価格
036069-001	30×6		900×180×160㎜	16.6kg	¥41,800
036069-002	25×6		750×180×160㎜	14.8kg	¥32,200
036069-007	20×8		600×240×160㎜	17.5kg	¥29,400
036069-003	20×6		600×180×160㎜	11.0kg	¥25,600
036069-004	特大		600×140×160㎜	7.4kg	¥22,800
036069-005	大		510×140×160㎜	6.5kg	¥19,000
036069-006	中		450×140×160㎜	5.6kg	¥17,600

ポーラスセラミック製（珪藻土）※耐火、耐熱製　珪藻土は断熱性が高いので表面が熱くなりすぎず安全で炭が少なく済みます。

普通に七輪とくらべて熱効率がまるでちがう。
火起こしの簡便さ火のコントロールのし易さはかなりの労力削減になります。
処分の時は金属ベルトをはずせばそのまま土へかえせます。



22-293-❻
炭火バーベQコンロ BQ8F号 金網付〔05〕

		高さ	税抜価格
070021-001	310×230×200㎜		¥21,500
2〜4人用			



22-293-❼
炭火バーベQコンロ BQ8WF号 金網付〔05〕

		高さ	税抜価格
070022-001	540×230×200㎜		¥29,500
4〜8人用			



22-293-❽
炭火バーベQコンロ BQ12号 金網付〔05〕

		高さ	税抜価格
070024-001	470×350×210㎜		¥35,400
4〜8人用			



22-293-❾
七輪〔10〕

		外径	高さ	税抜価格
012732-002	M	260×220㎜		¥4,900
012732-003	L	290×240㎜		¥6,000

皆で囲みやすい円形タイプ



22-293-❿
水コンロ炭焼きグルメ〔10〕

	直径	高さ	重量	税抜価格
056304-028	M280	284×164㎜	2.2kg	¥5,300

網サイズ：直径241㎜
材質：鋼板
原産国：日本
●安全な水冷方式を採用。

火力調整窓・五徳付なので鍋でも使えます。



22-293-⓫
水コンロ七福輪〔10〕

	直径	高さ	重量	税抜価格
056305-025	S260	280×240㎜	2.1kg	¥6,500

網サイズ：幅270×奥行270㎜
材質：鋼板
原産国：日本
●少ない炭でも効率的に使用可能

遮熱多重構造の水冷式卓上コンロ



22-293-⓬
水コンロ炭焼きグルメ〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
057280-045	M450	450×245×170㎜		3.5kg	¥13,400

網サイズ：414×209㎜
材質：鋼板
原産国：日本
●水冷三重遮断構造

HK-36S〜42S



HK-500



防災時に大活躍！

天板



22-293-⓭
ホームかまど〔05〕

		直径	高さ	使用釜	税抜価格
029247-036	HK-36S	360×375㎜		26〜34㎝(2〜3升用)	¥6,300
029247-038	BK-38S	380×375㎜		26〜36㎝(3〜4升用)	¥6,800
029247-042	HK-42S	420×425㎜		30〜40㎝(4〜7升用)	¥11,100
029247-050	HK-500	500×425㎜		34〜45㎝(7升〜1斗・平釜)	¥17,700

		税抜価格
029247-001	かまど天板36型用 3枚組	¥2,300
029247-002	かまど天板38型用 3枚組	¥2,300
029247-003	かまど天板42型用 36型用＋釜羽(4枚組)	¥3,800
029247-004	かまど天板50型用 42型用＋釜羽(5枚組)	¥6,000

ＣＲ（チャイルドレジスタンス）対応品とは、小さいお子様による事故を防ぐ為に、着火レバーを重くしております。



22-294-1
イワタニガスマッチミニG-MA-MOR〔M〕

	全長	税抜価格
050111-005	43×26×188㎜	¥350

材質：本体/ABS樹脂、先端パイプ/鋼板（静電塗装）
点火方式：圧電着火方式
色：オレンジ/ホワイト
●炎調整レバーを無くし無調整式を採用



22-294-2
イワタニガスマッチロングG-MA-LOR〔M〕

	全長	税抜価格
050112-005	40×32×283㎜	¥600

材質：本体/ABS樹脂、先端パイプ/鋼板（静電塗装）
点火方式：圧電着火方式
色：オレンジ/ホワイト
●炎調整レバーを無くし無調整式を採用



22-294-3
CRチャッカマン〔10〕

		税抜価格
017083-004	箱入	234㎜ ¥580
017083-006	ブリスターパック入	234㎜ ¥550

ガス充填量：5.5g
PSCマーク付
●使い捨てタイプ



22-294-4
CRミニチャッカマン ブリスターパック入〔10〕

	税抜価格
017084-002 165㎜	¥330

PSCマーク付
●使い捨てタイプ
●3色アソートです。



22-294-5
CRチャッカマン スライドレバータイプ箱入〔10〕

		税抜価格
017705-001	赤色 245㎜	¥590
017705-002	青色 245㎜	¥590

材質：本体/ABS樹脂 パイプ/鉄 ガスタンク/AS樹脂
抗菌仕様
●使い捨てタイプ
●「レバーが硬い！」「指が痛い」「女性や高齢者のことも考えて欲しい」このようなお客様からの声からスライドタッチ式という着火方式を採用。



22-294-6
着火バーナーターボTK-SF4〔M〕

	全長	税抜価格
017710-001	145㎜	¥400

●ガス充填式で繰りかえし使える。
●風が吹いても消えにくい。



22-294-7
ガス抜き&ビンオープナー〔10〕

	税抜価格
006719-001 187×74㎜	￥1,500



22-294-8
ガス抜きパンチ〔M〕

	税抜価格
006343-001 265㎜	￥1,280

●大きい缶、小さい缶両方使えます。

これ一本でらくらくリサイクル。



22-294-9
CAN-Be ガス抜きプラスCB-38〔05〕

	税抜価格
050293-001 160×72×23㎜	¥630

材質：本体/ポリプロピレン、カバー/ポリエチレン、金属部/ステンレス鋼
●缶のガスを抜く！ペットボトルのキャップリングを取る！ペットボトルのラベルをはがす！分別ゴミ出しに便利です。

簡単ワンプッシュでガスが抜ける。



22-294-10
CAN-Be缶のガス抜き押すだけCB-12〔10〕

	税抜価格
050294-001 73×65×24㎜	¥490

●缶の側面に当てて押すだけ。ガス、残液の飛び散りを防ぎます。安全ガードカバー付き



22-294-11
リサイクルツール ハイ！環良（カンリョウ）〔10〕

	全長	税抜価格
040093-001	165㎜	¥700

材質：刃部/刃物用特殊ステンレス鋼
ハンドル部/ABS樹脂
●ビンの樹脂キャップ取り、PET ボトルのリング取り。
●ビンのラベルはがし。
●スプレー缶のガス抜。



22-295-❶
JIA認証鋳物コンロ TS-501Pパイロット付セット〔05〕



22-295-❷
JIA認証鋳物コンロ TS-501セット〔05〕



22-295-❸
JIA認証鋳物コンロ TS-510セット〔05〕



22-295-❹
JIA認証鋳物コンロ TS-540セット〔05〕

	商品コード	型式	外形寸法(mm) 全長	幅	高さ	使用可能鍋サイズ		ガス消費量(kW/h)		ガス接続口(mm)	種火付(○・×)	税抜価格
❶	043342-001	TS-501P(セット)	370	230	95	LP	最大20cmまで	LP	2.60	φ9.5	○	¥16,000
	043342-002					12・13A	最大24cmまで	12・13A	3.30			
❷	043343-001	TS-501(セット)	370	230	95	LP	最大20cmまで	LP	2.60	φ9.5	×	¥13,000
	043343-002					12・13A	最大24cmまで	12・13A	3.30			
❸	043344-001	TS-510(セット)	350	230	85	LP	最大20cmまで	LP	2.10	φ9.5	×	¥10,000
	043344-002					12・13A	最大20cmまで	12・13A	2.10			
❹	043345-001	TS-540(セット)	430	270	105	LP	最大26cmまで	LP	4.10	φ9.5	×	¥12,000
	043345-002					12・13A	最大26cmまで	12・13A	3.30			

ワンポイント

家庭用ガスコンロの標準火力は、約2.7kw/hです。
コンロの火力を悩まれた時の参考にしてみては…

ワンポイント

羽根付は、斜め45℃で炎が出ます。
吹きこぼれ等により、バーナーが目詰まりしにくいです。



TS-208P



羽根付(H)タイプ



羽根無



TS-330



TS-440

22-295-❺
ハイカロリーコンロ TS-208〔05〕

22-295-❻
鋳物コンロTS-210〔05〕

22-295-❼
鋳物コンロTS-330〔05〕

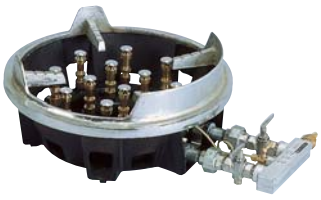
22-295-❽
鋳物コンロTS-440〔05〕

	商品コード	型式	外形寸法(mm) 全長	幅	高さ	使用可能鍋サイズ		ガス消費量(kW/h)		ガス接続口(mm)	種火付(○・×)	税抜価格
❺	010065-001	TS-208P(セット)	525	330	130	LP	最大36cmまで	LP	11.00	φ 9.5	○	¥28,000
	010065-006					12・13A	最大36cmまで	12・13A	11.00	φ13.0		
	010065-002	TS-208(セット)	525	330	130	LP	最大36cmまで	LP	11.00	φ 9.5	×	¥25,000
	010065-007					12・13A	最大36cmまで	12・13A	11.00	φ13.0		
	010065-005	TS-208P・TS-208(枠のみ)										¥ 4,500
❻	010072-002	TS-210H(羽根付セット)	495	330	120	LP	最大33cmまで	LP	6.84	φ 9.5	×	¥17,000
	010072-007					12・13A	最大33cmまで	12・13A	6.92	φ13.0		
	010072-001	TS-210(セット)	505	330	125	LP	最大33cmまで	LP	6.84	φ 9.5	×	¥17,000
	010072-009					12・13A	最大33cmまで	12・13A	6.92	φ13.0		
	010072-004	TS-210H・TS-210(枠のみ)										¥ 4,500
❼	010073-001	TS-330(セット)	670	435	160	LP	最大40cmまで	LP	13.26	φ 9.5	×	¥35,000
	010073-007					12・13A	最大40cmまで	12・13A	16.55	φ13.0		
	010073-004	TS-330P・TS-330(枠のみ)										¥11,000
❽	010073-002	TS-440(セット)	740	540	170	LP	最大54cmまで	LP	18.14	φ 9.5	×	¥60,000
	010073-009					12・13A	最大54cmまで	12・13A	22.21	φ13.0		
	010073-006	TS-440(枠のみ)										¥19,000

商品コード	型式	ガス種	税抜価格
010065-003	TS-208P(バーナーのみ)	LP 12・13A	¥23,500
010065-008			
010065-004	TS-208(バーナーのみ)	LP 12・13A	¥20,500
010065-009			
010072-005	TS-210H(バーナーのみ)	LP 12・13A	¥12,500
010072-008			
010072-011	TS-210HP(バーナーのみ)	LP 12・13A	¥15,500
010072-012			
010072-003	TS-210(バーナーのみ)	LP 12・13A	¥12,500
010072-010			
010073-003	TS-330(バーナーのみ)	LP 12・13A	¥24,000
010073-008			
010073-005	TS-440(バーナーのみ)	LP 12・13A	¥41,000
010073-010			



22-295-❾
スーパーバーナーTG-9T〔15〕
納期確認



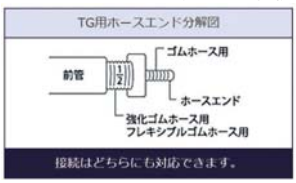
22-295-❿
スーパーバーナーTG-12T〔15〕
納期確認

ワンポイント

スーパーバーナーは、炒め料理向きです。
その理由は、均等に配置されたバーナーが鍋に均等に熱を伝えるので、食材にムラ無く火が通ります。

	商品コード	型式	外形寸法(mm) 全長	幅	高さ	ガス消費量(kW/h)		ガス接続口(mm)		種火付(○・×)	税抜価格
❾	013615-001	TG-9T(セット)	480	330	180	LP	12.28	φ 9.5※		○	¥38,000
	013615-000					12・13A	11.63	φ13.0※			
	013615-002	TG-9T(下枠のみ)									¥ 5,000
	013615-003	TG-9T(五徳のみ)									¥ 5,500
❿	013617-001	TG-12T(セット)	490	360	220	LP	15.50	φ 9.5※		○	¥45,000
	013617-000					12・13A	15.70	φ13.0※			
	013617-002	TG-12T(下枠のみ)									¥ 8,000
	013617-003	TG-12T(五徳のみ)									¥11,000

※TGバーナーはゴムホース及び強化ゴムホース、フレキシブルゴムホース、どちらでも接続可能です。



価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

セラミック網で焼いたら、ふっくらおいしく、炭火で焼いたような香ばしさ



22-296-❶
セラミック魚焼きハンドルタイプCE250H〔05〕

	高さ	税抜価格
011761-002	338×250×40㎜	¥1,600



22-296-❷
セラミック焼き網ストレートタイプH-30〔10〕

		税抜価格
014380-002	215(380)×255×45㎜	¥1,500



22-296-❸
セラミック焼き網クロスタイプH31〔10〕

		税抜価格
036423-003	210(380)×250×45㎜	¥1,500

ガスコンロで炭火焼きの味!!



22-296-❹
ホーロー魚焼器 まんねん焼 M-1A(M-1)〔10〕

	幅	奥行	高さ	全長	重量	税抜価格
030718-001	260×220×25×385㎜				530g	¥900

材質:本体/スチール+ホーロー加工
アミ/スチール+クロムメッキ
ハンドル:フェノール樹脂
●ホーロー皿の輻射熱効果で中までおいしく。
●ガスコンロ専用
※温度センサー付きガスコンロでのご使用できません。
在庫限りで廃番です。



22-296-❺
焼きもの器〔05〕

		税抜価格
036173-001	250×200㎜(柄含む360㎜)	¥2,100

材質:本体/アルスター
枠/ステンレス
ハンドル/天然木



22-296-❻
レイエ
フタ付きおさかなロースター LS1504〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
043376-001	270×365×85㎜(フタ含む)			約1.4kg	¥7,500

焼き面:幅230×奥行145㎜
材質:本体/アルミ合金(底厚さ最大9㎜・内面/フッ素樹脂塗装)、ハンドル・フタつまみ/フェノール樹脂(耐熱温度140℃)、フタ/前面物理強化ガラス、ステンレス鋼
●フタがあるから、中までしっかり火が通る。煙やニオイも抑えられます。ダイヤモンドフッ素コートで長くお使いになれます。魚やハンバーグ・肉や野菜料理などのレシピ付き
●SG(CH・IH)付　ガス・IH200V使用可能
※食器洗い乾燥機 不可
※定価販売商品

IH 電磁調理器

さんま4匹が焼けるフィッシュロースター。裏返し不要の上下ヒーター。





22-296-❼
SFR-120フィッシュロースター(M)

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
072348-002	470×270×195㎜			3,650g	¥10,000

材質:ふた・受け皿/鉄・塗装、
焼き網/鉄・フッ素樹脂塗装、
樹脂部(本体取っ手・ふた取っ手・タイマーつまみ)/フェノール樹脂
●焼き網の表裏で高さを変えられる。ニオイを軽減、消臭フィルター付き
●30分まで対応 タイマー付き。
●分解できて水洗いOK(※ヒーター部除く)。



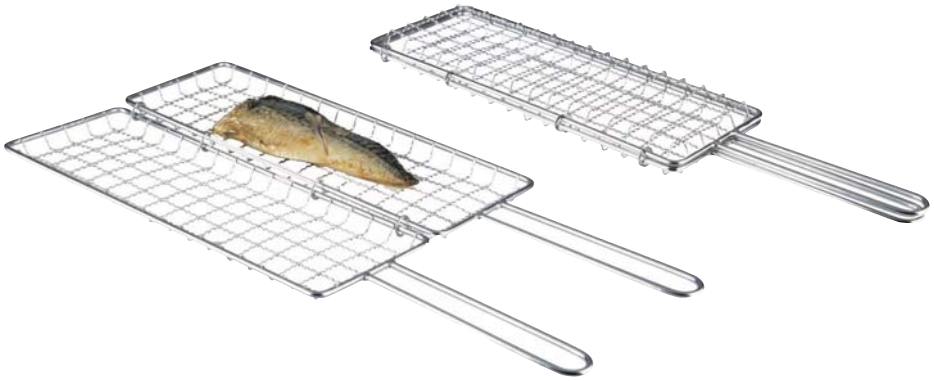
22-296-❽
象印フィッシュロースターEF-VG40-SA〔13〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
028567-002	約485×295×195㎜			約4.7kg	¥22,600

電源:交流100V 50/60Hz
消費電力:1,300W
●「プラチナ触媒フィルター」搭載で、煙やニオイ成分を約90%カット
●分解丸洗いでお手入れ簡単
●35cmのさんまが4尾焼ける「横長ワイド庫内」
●皮はパリッと中はふんわり焼ける「こんがり反射板」
●焼いた魚をくずさず取りだせる「魚取器つき」
●焼き魚以外にも「焼きとり」「ローストチキン」「焼豚」「焼きなす」などのメニューが楽しめます。
●裏返す手間がいらない「両面焼き」

魚焼き名人

うなぎや一匹・半身焼きの魚の串打ちいらず、身を傷めずに簡単に返せます。
上下の網の空間が20㎜ほどあるので魚をつぶさず美味しく焼き上げができます。

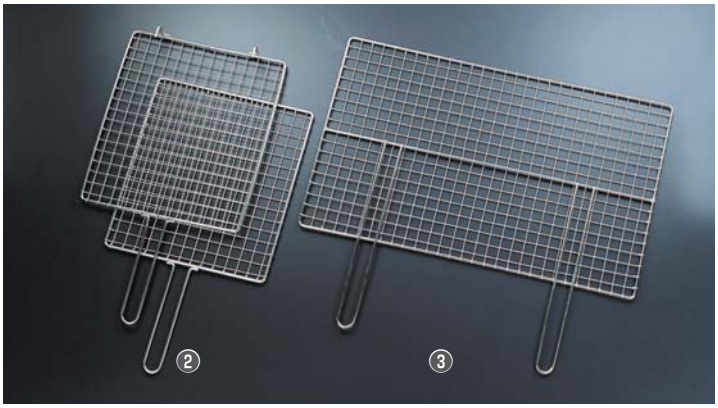


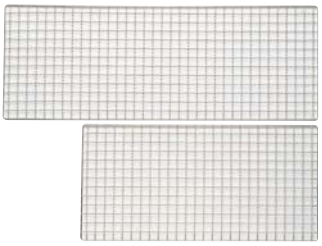
N いいね!

22-297-1
18-8楽らく合わせ焼き網〔M〕

	全長	税抜価格
039520-001	125×350㎜	525㎜ ¥10,000

材質：18-8ステンレス
クリンプ網





22-297-2
18-8合せ焼網大〔M〕

	外寸	柄	税抜価格
036058-001	セット		¥12,200
036058-002	オス丈	315×355㎜ 210㎜	¥ 6,300
036058-003	メス丈	310×350㎜ 200㎜	¥ 5,900

クリンプ網径1.5×20㎜目

22-297-3
18-8焼網特大〔M〕

	柄	税抜価格
036059-001	650×400㎜ 175㎜	¥9,500

クリンプ網径1.5×20㎜目

22-297-4
18-8クリンプ焼網〔M〕

	税抜価格		税抜価格
036062-011	135×295㎜ ¥2,200	036062-005	175×595㎜ ¥4,500
036062-010	135×385㎜ ¥2,340	036062-013	175×745㎜ ¥6,000
036062-009	135×445㎜ ¥2,840	036062-014	175×895㎜ ¥6,000
036062-012	135×505㎜ ¥3,200	036062-004	220×445㎜ ¥4,340
036062-008	135×535㎜ ¥3,500	036062-003	220×595㎜ ¥4,840
036062-007	155×595㎜ ¥3,940	036062-002	265×445㎜ ¥5,000
036062-006	175×445㎜ ¥4,000	036062-001	265×595㎜ ¥6,000

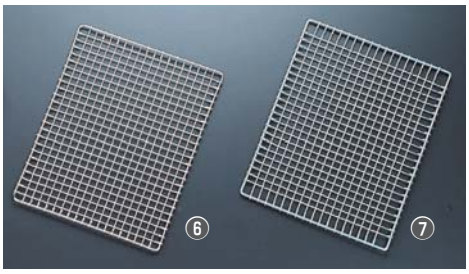
外枠4㎜線径　クリンプ網径1.5×15㎜目



22-297-5
18-8 太線クリンプ焼アミ角〔M〕

	外寸	税抜価格
036330-021	21㎝ 210×210㎜	¥2,230
036330-024	24㎝ 240×240㎜	¥2,400
036330-026	26㎝ 260×260㎜	¥2,620
036330-027	27㎝ 270×270㎜	¥3,170
036330-030	30㎝ 300×300㎜	¥5,070

外枠4㎜線径　クリンプ網径1.5×11㎜目



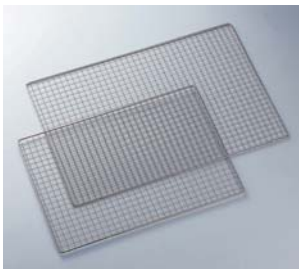
22-297-6
18-8ホルモン焼網〔M〕

	税抜価格
036169-001 210×270㎜	¥1,430

網太さ：枠2×網1㎜
網目：約10㎜

22-297-7
鉄ホルモン焼網〔M〕

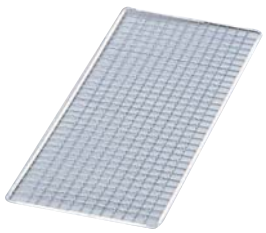
	税抜価格
030106-002 210×270㎜	¥330



22-297-8
バーベQアミ〔M〕

	税抜価格
026574-001 No.1 500×380㎜	¥ 900
026574-002 No.2 600×400㎜	¥1,130
026574-004 No.4 800×500㎜	¥2,000

材質：鉄ユニクロ加工



22-297-9
使い捨て焼網 角〔M〕

	税抜価格
018066-004 ＃09 170×330㎜	¥115
018066-006 ＃16 172×345㎜	¥115
018066-005 ＃13 180×330㎜	¥115
018066-007 ＃02 210×300㎜	¥115
018066-001 ＃14 270×270㎜	¥115
018066-002 ＃15 300×300㎜	¥125



22-298-❶
18-8太線クリンプ焼アミ丸〔M〕

	外径	税抜価格
036329-021	21cm	210mm ￥3,380
036329-001	24cm	240mm ￥2,900
036329-024	24.5cm	245mm ￥2,900
036329-027	27cm	270mm ￥4,500
036329-030	30cm	300mm ￥5,430

外枠4mm線径
クリンプ網径1.5×11mm目



22-298-❷
ステンレス極太線丸焼網〔M〕

		税抜価格
036409-024	24cm	￥1,650
036409-026	26cm	￥1,760
036409-028	28cm	￥1,980
036409-030	30cm	￥2,200

枠:直径4mm
クリンプ網2.0×10mm目
輸入品



22-298-❸
使い捨て焼網 丸〔M〕

	直径	税抜価格
018067-006	#07 225mm	¥74
018067-005	#05 245mm	¥74
018067-004	#04 253mm	¥74
018067-003	#03 260mm	¥74
018067-002	#02 270mm	¥74
018067-001	#01 280mm	¥74



22-298-❹
使いすて焼網丸型ドーム型〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
018197-001	280×20mm		¥74
018197-003	270×20mm		¥74
018197-005	260×20mm		¥74
018197-006	245×20mm		¥74

材質:鉄亜鉛メッキ

これ便利!
イカがクルッと丸まらない!





22-298-❺
18-8いかクリップ〔M〕

	税抜価格
002362-001 80×200mm	¥750



22-298-❻
うなぎタレ掛〔05〕

		全長		税抜価格
003040-001	①本職用	250mm	34cc(18-8)	¥1,600
003040-004	②プレス	290mm	34cc(18-8)	¥1,400



22-298-❼
高級岩手切炭なら〔M〕

	税抜価格
035086-001 6.0kg 国産	￥5,700

梱包サイズ:約400×300×高さ150mm

熱くなった焼網を取り扱う時の火傷防止に!(❽〜⓫)





22-298-❽
軍手日本一 12双入〔M〕

		質量	税抜価格
008746-001	No.300 フリー	約420g	¥660
008746-002	No.200 フリー	約600g	¥780

材質:ポリエステル・綿・その他
特紡糸2本編み7ゲージ



22-298-❾
純綿軍手 SP151 12双入〔M〕

	質量	税抜価格
008747-001 フリー	約750g	¥1,470

材質:綿100%10番単糸5本



22-298-❿
スベリ止め手袋262 12双入り〔M〕

	税抜価格
008748-001 フリー	¥1,130

材質:ポリエステル・綿・その他スベリ止め部塩化ビニール7ゲージ
厚手タイプ



22-298-⓫
9 軍手三本厚手 12双入〔M〕

	質量	税抜価格
008749-001 フリー	約720g	¥1,080

材質:ポリエステル・綿・その他混紡糸
10番3本編み7ゲージ



22-299-❶
ペガサススクレーパー〔10〕

	幅	全長	税抜価格
029025-001	79×240㎜		¥1,650



22-299-❷
18-0 木柄三角バチヘラ〔M〕

		幅	全長	税抜価格
011013-001	＃1	75×230㎜		¥ 940
011013-002	＃2	88×230㎜		¥ 960
011013-003	＃3	98×230㎜		¥1,100



22-299-❸
木柄特殊鋼皮スキ〔M〕

	幅	全長	税抜価格
006025-004	36㎜	190㎜	¥510
006025-005	42㎜	190㎜	¥510
006025-006	48㎜	225㎜	¥660



22-299-❹
木柄付金ベラ〔M〕

		巾	全長	刃長	柄	税抜価格
006889-001	30㎜ ステン	30×230×120×110㎜				¥ 960
006889-002	45㎜ ステン	45×240×135×105㎜				¥1,180
006889-003	60㎜ ステン	60×270×150×120㎜				¥1,750
006889-004	75㎜ ステン	75×290×160×130㎜				¥2,200
006889-005	90㎜ ステン	90×300×170×130㎜				¥2,300
006889-006	105㎜ ステン	105×305×175×130㎜				¥3,350
006889-007	30㎜ 鋼	30×230×120×110㎜				¥ 960
006889-008	45㎜ 鋼	45×240×135×105㎜				¥1,180
006889-009	60㎜ 鋼	60×270×150×120㎜				¥1,750
006889-010	75㎜ 鋼	75×290×160×130㎜				¥2,200
006889-011	90㎜ 鋼	90×300×170×130㎜				¥2,300
006889-012	105㎜ 鋼	105×305×175×130㎜				¥3,350

材質：ステンレス（420J2）、全鋼（SK5）



22-299-❺
18-0 PC柄皮スキ〔M〕

		幅	全長	税抜価格
006024-001	No.300	36㎜	36×215㎜	¥700
006024-002	No.310	42㎜	42×215㎜	¥830
006024-003	No.320	45㎜	45×215㎜	¥830



22-299-❻
18-0 PC柄皮スキY型〔M〕

		幅	全長	税抜価格
006432-001	No.330 斜	63×220㎜		¥720
006432-002	No.335 直刃	60×222㎜		¥720
006432-003	No.338 R刃	58×222㎜		¥830



22-299-❼
KZスクレイパーL型〔10〕

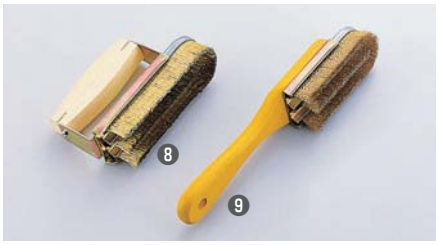
		税抜価格
013860-001	L型-300（薄刃付）	¥2,800

刃渡100㎜ 刃巾15㎜ 刃厚さ0.25㎜
全長300㎜ 替刃10枚、板ドライバー付

		税抜価格
013860-002	L型用替刃 薄刃20枚入	¥1,120〔05〕

納期確認

耐久性に優れ、鉄板、ガスコンロ等の
コゲ、サビ、汚れ落し等に最適です。



22-299-❽
ユニットブラシ〔M〕

		全長	幅	税抜価格
037086-001	小	120×40㎜		¥3,400
037086-002	大	130×60㎜		¥4,200

材質：ユニスチール線ピアノ線材

22-299-❾
ユニットブラシハンディタイプ〔M〕

		全長	幅	税抜価格
037087-001	210×40㎜			¥4,000

材質：ユニスチール線ピアノ線材



22-300-❶
鉄ワイヤーブラシ小判型〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
044004-001	60×125×35㎜		¥310



22-300-❷
鉄ワイヤーブラシ剣型〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
044005-001	40×215×35㎜		¥310



22-300-❸
鉄ワイヤーブラシ三行〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
044006-001	21×255×35㎜		¥170



22-300-❹
18-0ワイヤーブラシ小判型〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
044007-001	60×125×35㎜		¥520



22-300-❺
18-0ワイヤーブラシ剣型〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
044008-001	40×215×35㎜		¥500



22-300-❻
18-0ワイヤーブラシ三行〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
044009-001	21×255×35㎜		¥300



22-300-❼
ワイヤーチャンネルブラシー行〔M〕

	全長	税抜価格
017462-002	（直）210㎜	¥720
017462-001	（曲）230㎜	¥930



22-300-❽
ステンチャンネルブラシー行〔M〕

	全長	税抜価格
017463-002	（直）210㎜	¥ 900
017463-001	（曲）230㎜	¥1,140



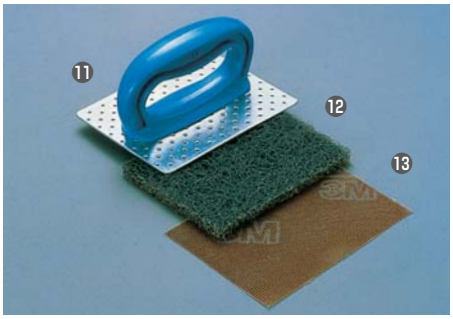
22-300-❾
真鍮チャンネルブラシー行〔M〕

	全長	税抜価格
017464-002	（直）210㎜	¥ 940
017464-001	（曲）230㎜	¥1,100



22-300-❿
ガス掃除ブラシ〔M〕

	税抜価格
006066-001 205×20㎜	¥240



3Mグリドル低温用
※100℃以下でお使いください。
研磨力が高く、光沢のある表面が得られます。

22-300-⓫
3M グリドルパッドホルダー 低温用 No.461〔13〕

	税抜価格
008219-001 100×135×65㎜	¥4,366

（パッド、スクリーン各1枚付）

22-300-⓬
3Mグリドルパッド 低温用（10枚入）〔13〕

	税抜価格
008217-001 100×150㎜	¥3,500

22-300-⓭
3Mグリドルスクリーン No.200（20枚入）〔13〕

	税抜価格
008218-001 101×139㎜	¥3,200



3Mグリドル高温用
耐熱温度は220℃
砥ぎ汁が出たりせず、洗剤を使わないので、
作業後にすすぐ必要がありません。

22-300-⓮
3M グリドルパッドホルダー 高温用 No.482〔13〕

	税抜価格
008216-001 100×140×70㎜	¥4,366

（パッド No.82　1 枚付）

22-300-⓯
3Mグリドルパッド 高温用No.82（10枚入）〔13〕

	税抜価格
008215-001 114㎜×140㎜	¥7,020



グリドルの温度を下げずに、だれでも簡単に作業ができるシステムです。
洗剤は食品添加物だけでできていますので人体への刺激が少なく安全性の高い製品です。

22-300-⓰
3Mグリドルホルダー〔13〕

	柄長	税抜価格
008574-001	140 × 72㎜ 335㎜	¥6,054

（パッドは別売）

22-300-⓱
グリドルパッド全温用（10枚入）〔13〕

	税抜価格
008575-001 85 × 140㎜	¥5,440

22-300-⓲
グリドルクリーナー（40袋入）〔13〕

	税抜価格
008576-001 1袋 100g 入	¥16,000

ガスボンベにはカセットガスとネジ込み式があります。ガスボンベのタイプが異なりますと取り付けができませんので、ご注意ください。

使い方カンタン。
和食からスイーツまで炙りの達人！



カセットガス

22-301-❶
イワタニカセットガスクッキングトーチバーナー CB-TC-CKGR〔05〕

	本体のみ	税抜価格
008737-007	169×42×93㎜	¥3,500

材質：本体/ABS樹脂、バーナー・火口/ステンレス、点火レバー・ロックつまみ/ABS樹脂
付属品：安定プレート（カセットガスは別売）
- 点火レバーを握ると点火、離すと消火する新構造。
- 使用しない時に点火レバーを固定するロックつまみ搭載。
- 炎調節つまみで炎の形状を自在に変えることができます。



カセットガス

22-301-❷
イワタニ カセットガス（オレンジ）3pcs CB-250-OR〔05〕

	直径 高さ	税抜価格
002223-001	68×198㎜	¥1,200

内容：LPG（液化ガス）
※価格は1パック（3本組）の価格です。



カセットガス

22-301-❸
榮富士 ガストーチ（ボンベ付） SCT-530〔10〕

	高さ	税抜価格
050180-001	160×42×76㎜	¥5,200

- 逆さ仕様が可能（使用環境により異なります）

22-301-❹
SCT-530 専用ボンベPG-300〔10〕

	税抜価格
050180-002	¥500

- プロパン20%・ブタン80%の混合タイプ



ネジ込み式

22-301-❺
ハンディガス パワートーチ HD2500〔05〕

	高さ	税抜価格
020259-001	70×125×236㎜	¥6,700

※ボンベ1本付
- 上下左右あらゆる方向に使用可能。



ネジ込み式

22-301-❻
ハンディガス・パワーターボ HD-X〔05〕

	高さ	税抜価格
020385-001	195×90×230㎜	¥7,700

※ボンベ1本付
- ジェットスクリュー式の強力バーナー。風に強く、タテ、ヨコ、逆さ、どんな角度でも使用OK。



ネジ込み式

22-301-❼
トーチメイト190 パワートーチ・パワーターボ用ガスボンベ〔05〕

	税抜価格
020780-001	¥800

プロパン30%
ブタン70%（混合ガス）
- 器具を逆さに使用しても生ガスの出ない特殊構造。



ネジ込み式

22-301-❽
プリンス電子 ガストーチGT-5000〔10〕

	長さ 高さ	税抜価格
019690-001	43×125.5×58㎜	¥7,800

※ボンベ1本付
- 逆さ使用可能。

22-301-❾
GT-5000専用ボンベGT-G〔10〕

	税抜価格
019690-002	¥700

- 逆さ使用可能。



ネジ込み式

22-301-❿
榮富士 スパークエース（ボンベ付）BT-20Si〔10〕

	高さ	税抜価格
004646-001	143×68×215㎜	¥8,500



ネジ込み式

22-301-⓫
榮富士 スパークエース（ボンベ付）BT-20SP〔10〕

	高さ	税抜価格
050178-001	136×25×50㎜	¥3,100

- 特殊な内部構造で耐風性が非常に高い



ネジ込み式

22-301-⓬
榮富士 スパークエース（ボンベ付）BT-20VX〔10〕

	高さ	税抜価格
050179-001	150×52×83㎜	¥7,400

- 点火・消火が片手で可能
- 空気調整レバーで炎も自由自在誤動作防止の安全ロック機構付



22-301-⓭
スパークエース専用ボンベ R200〔08〕

	税抜価格
004646-002	¥850

	❶トーチバーナー CT-TC-CKGR	❸ガストーチ SCT-530	❺パワートーチ HD2500	❻パワーターボ HD-X	❽ガストーチ GT-5000	❿スパークエース BT-20Si	⓫スパークエース BT-20SP	⓬スパークエース BT-20VX
火炎温度	約1,400℃	約1,600℃	約1,650℃	約1,800℃	約1,700℃	約1,450℃	約1,500℃	約1,500℃
燃焼時間	約110分	約120分	約70分	約70分	約110分	約60分	約80分	約70分
点火方式	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火
ボンベタイプ	カセットガス	カセットガス	ネジ込み式	ネジ込み式	ネジ込み式	ネジ込み式	ネジ込み式	ネジ込み式
使用ボンベ・容量	❷専用ボンベ（250g）CB-250-OR	❹専用ボンベ（240g）PG-300	❼専用ボンベ（190g）トーチメイト190		❾専用ボンベ（200g）GT-G	⓭専用ボンベ（200g）R200		

⚠ ガスボンベにはカセットガスとネジ込み式があります。ガスボンベのタイプが異なりますと取り付けができませんので、ご注意ください。

カセットガス



22-302-❶
炙りマスターCB（ボンベ別売り）KC−700〔05〕

	長さ	幅	高さ	税抜価格
020977-001	132	34	66㎜（本体のみ）	¥3,600

スタビライザー付
●独自の機構により、点火直後に逆さにして使用しても生火が発生しません。

カセットガス



22-302-❷
レギュラーガス3本パック ST−700〔15〕

	税抜価格
050160-001	￥1,550

直径69㎜×高さ195㎜
成分：液化ブタン

ネジ込み式



22-302-❸
炙りマスターPro（ボンベ別売り）KC-800〔05〕

	長さ	幅	高さ	税抜価格
020974-001	150	25	100㎜（本体のみ）	¥5,100

スタビライザー付
●空気調整レバーで1,600℃の強力集中炎から1,000℃のソフト炎まで自在に調整できます。

ネジ込み式



22-302-❹
炙りマスターPro（ボンベ別売り）KC-810〔05〕

	長さ	幅	高さ	税抜価格
020975-001	160	30	60㎜（本体のみ）	¥3,600

スタビライザー付

ネジ込み式



22-302-❺
キャラメライザーKC-810CL〔05〕

	バーナー本体	高さ	コテ部	税抜価格
007778-001	238×100	285㎜	60×70㎜	¥10,000

材質：コテ部18-8ステンレス
セット内容：キャラメライザー用バーナー本体（KC-810）、キャラメライザーこて部（KC-810CLKB）、付属ボンベ（KC-860）×1本、スタビライザー（KC-900CL）
●加熱したコテ部を対象物へ当てることで、直火よりも瞬間的に加熱できます。ムースの表面の焦げ目つけも可能。

ネジ込み式



22-302-❻
業務用パワーガス（250g）KC-870〔05〕

	直径	高さ	税抜価格
050157-001	66㎜×243㎜		¥750

成分：液化ブタン、液化プロパン

プロパン43%の強火力
炎のパワーが違う！

ネジ込み式



22-302-❼
ハイパワーガス（220g）KC-860〔05〕

	直径	高さ	税抜価格
050158-001	66㎜×224㎜		¥750

成分：液化ブタン、液化プロパン

ネジ込み式



22-302-❽
パワートーチ（ボンベ別売り）RZ-820SS〔15〕

	長さ	幅	高さ	税抜価格
020976-001	150	25	50㎜（本体のみ）	¥1,980

ネジ込み式



22-302-❾
パワーガス・プロ レギュラー（200g）RZ-850〔15〕

	直径	高さ	税抜価格
050159-001	66㎜×208㎜		¥500

成分：液化ブタン、液化プロパン

	❶炙りマスターCB KC-700	❸炙りマスターPro KC-800	❹炙りマスターPro KC-810	❺キャラメライザー KC-810CL	❽パワートーチ RZ-820SS
火炎温度	約1,300℃	約1,600℃	約1,600℃	約1,600℃	約1,700℃
燃焼時間	約120分	約100分（KC-870使用時）	約110分（KC-870使用時）	約80分（KC-860使用時）	約105分（RZ-850使用時）
点火方式	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火	圧電点火
ボンベタイプ	カセットガス	ネジ込み式	ネジ込み式	ネジ込み式	ネジ込み式
使用ボンベ・容量	❷専用ボンベ（250g）ST-700	❻専用ボンベ（250g） KC-870 ❼専用ボンベ（220g） KC-860			❾専用ボンベ（200g）RZ-850

炭ハゼに対応したロングノズル
回して押すだけ！
簡単点火の点火装置付！

カセットガス



22-302-❿
楽楽炭焼 炭火おこし専用バーナー（ボンベ付）JBC-0150〔10〕

	高さ	税抜価格
050177-001	220×42×84㎜	¥2,850

カセットガス



22-302-⓫
カセットバーナー100S ワンタッチ式用 SV-5790〔M〕

	重量	税抜価格
050266-001	155×75×45㎜	130g ¥3,000

最大炎燃焼温度：1,350℃
燃焼時間：2時間45分
バーナー頭部径：22.5㎜

ネジ込み式



22-302-⓬
カセットバーナー200S ねじ込み式用 SV-5806〔M〕

	重量	税抜価格
050266-002	190×80×45㎜	155g ¥3,000

最大炎燃焼温度：1,450℃
燃焼時間：1時間35分
バーナー頭部径：22.5㎜

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

グリル焼き網にくっつく魚身を上手に
すくいとれます。



22-303-1

焼魚すくい器すくい名人〔05〕



	幅	税抜価格
057033-001	144×175㎜	¥1,000

材質：ステンレス



22-303-2

フィッシュグリルトング〔M〕

	税抜価格
027610-001 230㎜	¥840

材質：18-0ステンレス

魚焼きグリルで使いやすい。
挟んでトング。すくってターナー。
一つで二役が使いやすい。

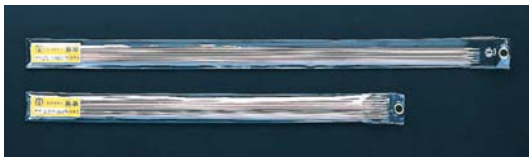


22-303-3

抗菌耐熱マルチグリルトング〔M〕

	幅	全長	板厚	税抜価格
031813-001	オレンジ	108×85×305㎜	(2.2㎜)	¥1,650
031813-002	レッド	108×85×305㎜	(2.2㎜)	¥1,650
031813-003	ブラック	108×85×305㎜	(2.2㎜)	¥1,650

先端耐熱温度：−20〜+240℃



22-303-4

18-8魚串10本入〔M〕

	線径	全長	税抜価格
011023-001	1.6×	210㎜	¥440
011023-003	1.6×	300㎜	¥500
011023-004	1.6×	360㎜	¥540
011023-005	2.0×	180㎜	¥420
011023-006	2.0×	210㎜	¥480
011023-008	2.0×	300㎜	¥570
011023-021	2.0×	360㎜	¥630
011023-009	2.0×	390㎜	¥700
011023-024	2.0×	420㎜	¥720
011023-010	2.0×	450㎜	¥780
011023-013	2.5×	360㎜	¥ 790
011023-014	2.5×	390㎜	¥ 860
011023-015	2.5×	450㎜	¥ 960
011023-022	2.5×	480㎜	¥1,040
011023-023	2.5×	540㎜	¥1,250
011023-016	2.5×	600㎜	¥1,250
011023-017	3.0×	450㎜	¥1,180
011023-018	3.0×	480㎜	¥1,200
011023-019	3.0×	540㎜	¥1,380
011023-020	3.0×	600㎜	¥1,400

1.6×360㎜は鮎串　2.0×210㎜は鰻串



22-303-5

18-0鯛串(平串)〔05〕

	全長	税抜価格
016068-002	6.0×450㎜	¥430
016068-004	6.0×540㎜	¥450

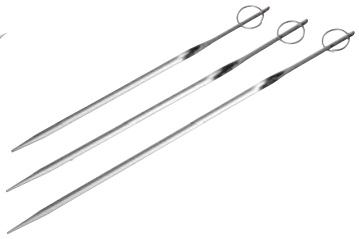


22-303-6

18-0バーベキュー串〔M〕

	全長	税抜価格
026140-003	390㎜	¥190
026140-004	450㎜	¥210

リング径24㎜



22-303-7

18-8焼き串/プロセット〔M〕

	全長	税抜価格
043378-001	5寸 165㎜	¥105
043378-002	6寸 180㎜	¥110
043378-003	7寸 210㎜	¥115
043378-004	8寸 240㎜	¥120
043378-005	9寸 270㎜	¥140
043378-006	尺 300㎜	¥150



22-303-8

18-8焼き串/プロセット6本台紙付〔M〕

	全長	税抜価格
028054-013	5.5寸 165㎜	¥720
028054-014	6寸 180㎜	¥740
028054-015	7寸 210㎜	¥770
028054-016	8寸 240㎜	¥800



22-303-9

竹製平串(100本入)〔M〕

	税抜価格
008134-000 12㎝	¥ 550
008134-001 15㎝	¥ 610
008134-002 18㎝	¥ 700
008134-003 21㎝	¥ 800
008134-004 24㎝	¥ 900
008134-005 30㎝	¥1,000

幅6㎜



22-303-10

竹製松葉串(100本入)

	税抜価格
008135-001 8㎝	¥950〔M〕
008135-003 9㎝	¥900〔M〕
008135-002 10㎝	¥950〔M〕
008135-004 12㎝	¥900〔05〕



22-303-11

竹製丸串(1Kg入)

	税抜価格
008136-004 12㎝	¥1,850〔M〕
008136-002 15㎝	¥1,950〔05〕
008136-003 18㎝	¥1,950〔05〕

太さ2.5㎜



22-303-12

竹製鉄砲串(100本入)〔05〕

	税抜価格
008139-002 9㎝	¥450
008139-004 12㎝	¥500
008139-006 15㎝	¥550
008139-007 18㎝	¥600



22-303-13

竹製丸串(200本入)〔05〕

	税抜価格
016069-006	12㎝ ¥ 720
016069-007	13.5㎝ ¥ 760
016069-008	15㎝ ¥ 920
016069-009	18㎝ ¥1,000
016069-010	21㎝ ¥1,100

太さ3.0㎜

お店規模に合わせて選べる充実の4サイズ


専用内鍋

22-304-❶
象印マイコンスープジャー

調理から保温まで1台2役。
手軽にボイル調理。


TH-DW06　TH-DE06

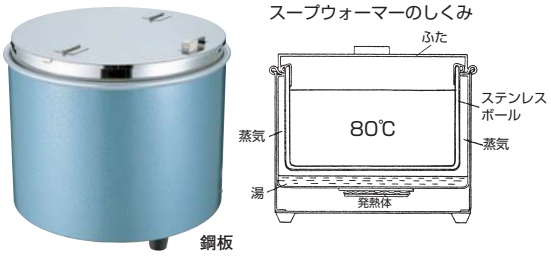
22-304-❷
象印マイコンクックジャー ●専用レードルつき。



22-304-❸
タイガーマイコンスープジャー
外装：ステンレス
●90℃～70℃まで1℃きざみで温度設定ができます。

	商品コード	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	容量	電源	最大消費電力(W)	税抜価格
❶	013341-007	TH-CV045	315	260	350	4.1	4.5ℓ(20～30人分)	単相100V	140	¥ 70,000〔13〕
	013342-007	TH-P045(専用内鍋)								¥ 37,600〔20〕
	013341-008	TH-CV080	365	315	375	5.5	8.0ℓ(40～60人分)	単相100V	210	¥ 75,000〔13〕
	013342-008	TH-P080(専用内鍋)								¥ 38,700〔20〕
	015220-009	TH-CV120	460	395	355	7.0	12.0ℓ(60～90人分)	単相100V	240	¥ 92,000〔13〕
	015220-011	TH-P120(専用内鍋)								¥ 55,200〔20〕
	015220-010	TH-CV160	460	395	405	8.0	16.0ℓ(80～120人分)	単相100V	280	¥108,000〔13〕
	015220-012	TH-P160(専用内鍋)								¥ 58,500〔20〕
❷	008638-001	TH-DW06(スープクックジャー)	365	315	385	6.5	6.0ℓ	単相100V	980	¥ 88,000〔13〕
	008638-002	TH-DE06(温泉たまご・専用カゴ付)	365	315	385	6.5	6.0ℓ		980	¥ 91,300〔13〕
❸	036431-007	JHI-N051	317	271	331	4.0	5.0ℓ	単相100V	150	¥ 70,000〔13〕
	036431-008	JHI-N082	362	315	335	5.2	8.0ℓ		220	¥ 75,000〔13〕
	036431-009	JHI-N121	426	368	355	6.5	12.0ℓ		240	¥ 90,000〔13〕

美味しさをいつまでも。蒸気熱の底力!



22-304-❹
熱研電気 スープウォーマーNL型〔20〕

	税抜価格
019035-002 NL-16P	¥62,000
019035-004 NL-16S	¥74,000

湿熱（湯煎の蒸気熱）が、煮詰まりや焦げつきを抑えます。



22-304-❺
熱研 スープウォーマーエバーホット〔15〕

	税抜価格
004556-003 NMW-128	¥82,000

●保温温度：70～90℃可変、5℃刻み
デジタル表示で5段階の温度調節

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	容量	電源	最大消費電力(W)
❹	NL-16P(鋼板)	415	415	355	9.5	16.0ℓ(80℃保温)	単相100V	250
	NL-16S(ステンレス)	415	415	355	9.5	16.0ℓ(80℃保温)		250
❺	NMW-128	353	353	414	8.2	12.0ℓ	単相100V	230

柄の長いサービスレードルはスープウォーマーの必須アイテム！



22-304-❻
MA18-8ローズ柄 サービスレードル〔00〕

	直径	柄	税抜価格
011170-001	90cc	75×370mm	¥2,340
011170-004	120cc	80×370mm	¥2,420
011170-002	144cc	88×375mm	¥2,480
011170-003	180cc	95×375mm	¥2,660



22-304-❼
MA18-8ローズ柄 サービスレードル両口〔00〕

	頭	柄の長さ	税抜価格
011660-001	144cc	81×116×375mm	¥2,780
011660-003	160cc	81×120×375mm	¥2,840
011660-002	180cc	83×121×375mm	¥2,920



22-304-❽
MA18-8ローズ柄 サービスレードル横口〔00〕

	頭	柄	税抜価格
011171-001	90cc	114×76×370mm	¥2,480
011171-002	144cc	114×84×375mm	¥2,920
011171-003	180cc	120×85×375mm	¥3,300

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

炊飯器選びのポイント

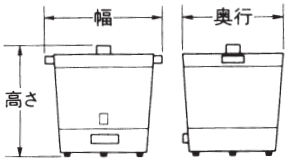
お茶碗1杯の目安は約150gです。
例えば、一度に20人分炊飯したいのであれば・・・
20人×150g＝3,000g＝3kg＝2升
2升炊き炊飯器だね！と思ってしまいますが、
不測の事態も想定してギリギリの容量よりも
少し容量に余裕がある炊飯器を選ばれた方が良いです。

立消え安全装置とは??

煮こぼれや吹きこぼれ、とろ火調理等で万が一火が消えてしまった場合でも、自動でガスが止まるので、安全にお使いいただけます。

※参考
お茶碗1杯
(目安)＝約150g

お米の量	お米の重さ
1 合	150g
1 升	1.5kg



■ガス炊飯器の外形寸法(幅・奥行・高さ)は上図のとおりです。

立消え安全装置



22-305-❶
パロマ電子ジャー付ガス炊飯器 PR-4200S

	税抜価格
013102-001 LP	¥59,800〔18〕
013102-004 都市ガス	¥59,800〔18〕
013102-003 内釜	¥12,150〔35〕

立消え安全装置



22-305-❷
パロマガス炊飯器(固定取手付)

	税抜価格
013105-001 PR-6DSS LP	¥54,900〔18〕
013105-004 PR-6DSS 都市ガス	¥54,900〔18〕
013105-007 PR-6DSS 内釜	¥19,950〔35〕
013105-003 PR-10DSS LP	¥68,300〔18〕
013105-006 PR-10DSS 都市ガス	¥68,300〔18〕
013105-009 PR-10DSS 内釜	¥30,600〔35〕

立消え安全装置



22-305-❸
パロマガス炊飯器 (折れ取手付) PR-101DSS

	税抜価格
013106-002 LP	¥68,300〔18〕
013106-004 都市ガス	¥68,300〔18〕
013106-006 内釜	¥30,600〔35〕

立消え安全装置



22-305-❹
パロマガス炊飯器 PR-403SF

	税抜価格
013736-004 LP	¥46,500〔18〕
013736-005 都市ガス	¥46,500〔18〕
013736-003 内釜	¥12,150〔35〕

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	炊飯能力	ガス消費量(kW/h)	ガス接続口(mm)	電源	最大消費電力(W)
❶	PR-4200S LP	438	371	385	8.6	1.2～4.0ℓ	3.72	φ9.5	単1形×1、AC100V	310
	PR-4200S 都市ガス						3.49			
❷	PR-6DSS LP	513	410	414	11.5	2.0～6.0ℓ	7.26	φ9.5		
	PR-6DSS 都市ガス						7.44			
	PR-10DSS LP	573	470	449	13.2	3.6～10.0ℓ	9.91	φ9.5		
	PR-10DSS 都市ガス						11.20	φ13.0		
❸	PR-101DSS LP	573	470	449	13.2	3.6～10.0ℓ	9.91	φ9.5		
	PR-101DSS 都市ガス						11.20	φ13.0		
❹	PR-403SF LP	412	337	367	6.4	1.2～4.0ℓ	3.72	φ9.5	単2形×1	
	PR-403SF 都市ガス						3.49			



22-305-❺
リンナイ ガス炊飯器RR-300C〔20〕

	税抜価格
013107-003 LP	¥59,500
013107-004 都市ガス	¥59,500



22-305-❻
リンナイ ガス炊飯器RR-550C〔20〕

	税抜価格
013108-003 LP	¥68,500
013108-004 都市ガス	¥68,500



22-305-❼
飯ごう〔10〕

	税抜価格
070713-001 兵式	4号炊き ¥2,600
070713-002 スイス式	4号炊き ¥2,900
070713-003 丸型	5号炊き ¥2,900

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	炊飯能力	ガス消費量(kW/h)	ガス接続口(mm)	電源
❺	RR-300C LP	492	423	426	13.0	2.0～6.0ℓ	5.54	φ9.5	単3形×1
	RR-300C 都市ガス						5.52	φ13.0	
❻	RR-550C LP	569	485	447	16.0	4.0～10.0ℓ	10.30	φ9.5	単3形×1
	RR-550C 都市ガス						11.00		

ガスにも負けない！ 強火力のIH炊飯ジャー(❶〜❸)



22-306-❶

パナソニック業務用IH炊飯ジャー〔15〕

	税抜価格
013340-004 SR-PGC36	¥144,000
056009-005 SR-PGC54	¥200,000
056009-004 SR-PGC54A	¥200,000

納期確認



NH-GE36

22-306-❷

象印業務用IH炊飯ジャー〔15〕

	税抜価格
013337-011 NH-GE36	¥150,000
013337-009 NH-GE54	¥203,000
013337-010 NH-GEA54	¥203,000

納期確認



22-306-❸

タイガー業務用IH炊飯ジャー〔20〕

	税抜価格
057118-003 JIW-G361	¥150,000

納期確認

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	炊飯能力	電源	最大消費電力(W)	プラグ形状
❶	SR-PGC36(2升用)	502	429	344(蓋開き時)751	14.3	0.9〜3.6ℓ(白米)	単相200V	2,700	
❶	SR-PGC54(3升用)			410(蓋開き時)817	16.5	1.8〜5.4ℓ(白米)	単相200V	4,570	
❶	SR-PGC54A(3升用)						三相200V		
❷	NH-GE36(2升用)	430	500	345(蓋開き時)751	14.0	0.9〜3.6ℓ(白米)	単相200V	2,700	
❷	NH-GE54(3升用)			410(蓋開き時)815	17.0	1.8〜5.4ℓ(白米)	単相200V	4,570	
❷	NH-GEA54(3升用)						三相200V		
❸	JIW−G361(2升用)	502	429	344(蓋開き時)751	14.3	0.9〜3.6ℓ(白米)	単相250V	2,700	

※3kWを超える機器につきましては、お客様にて高周波利用設備設置の申請が必要となります。

業務用向けに炊飯メニューを絞ったシンプルで使いやすい炊飯ジャーです。



22-306-❹

象印業務用IH炊飯ジャー NW-VG18〔15〕

	税抜価格
057338-001	¥35,000

- 使いやすい「操作ボタン色分け」&「シンプル操作パネル」
- 強火で炊き続け、うまみを引き出す「豪熱沸騰IH」
- 業務用ならではの「高耐久性」「連続炊飯OK」

おいしさに差をつける、業務用圧力IH炊飯ジャー



22-306-❺

象印業務用圧力IH炊飯ジャー NP-IG18〔13〕

	税抜価格
057259-001	¥100,000

- しゃっきりからもちもちまで好みの食感に炊き分ける、4通りの「炊き分け圧力」
- 持続性の高い防虫効果を発揮する「虫害抑制基板コート」



22-306-❻

象印業務用IH炊飯ジャー NH-YG18〔13〕

	税抜価格
013379-001	¥55,000

- フックもヒンジも高耐久仕様。強度は、当社家庭用品質基準の約2倍。
- 持続性の高い防虫効果を発揮する「防虫プリント配線板」(表示基板は除く)

「剛火IH」ならではの火力。高速炊飯で時短も。



22-306-❼

タイガー業務用IH炊飯ジャー JKH-P181(KS)〔13〕

	税抜価格
057097-003	¥60,000

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	炊飯能力	電源	最大消費電力(W)
❹	NW-VG18(1升用)	280	405	245(蓋開き時)470	4.9	0.18〜1.8ℓ(白米)	単相100V	1,295
❺	NP-IG18(1升用)	280	420	255(蓋開き時)475	7.0	0.18〜1.8ℓ(白米)	単相100V	1,390
❻	NH-YG18(1升用)	275	370	250(蓋開き時)455	5.5	0.18〜1.8ℓ(白米)	単相100V	1,290
❼	JKH-P18P(1升用)	287	383	255(蓋開き時)481	5.0	0.18〜1.8ℓ(白米)	単相100V	1,400

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

業務用
マイコン

- 「炊きこみ」「おかゆ」「玄米」「雑穀米」が炊ける専用メニュー付
- 忙しい時に便利な「白米急速」メニュー
- 「無洗米」も炊ける
- 害虫抑制構造基盤ケース



22-307-❶
象印業務用炊飯ジャーNS-QC36〔13〕

	税抜価格
057133-003	¥90,000

家庭用
マイコン



22-307-❷
パナソニック電子ジャー炊飯器SR-UH36〔20〕

	税抜価格
013098-001	¥36,500

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	炊飯能力	電源	最大消費電力(W)
❶	NS-QC36(2升用)	470	385	400 (蓋開き時)760	14.3	1.8〜3.6ℓ (白米)	単相100V	1,310
❷	SR-UH36(2升用)	430	390	350 (蓋開き時)680	8.6	0.9〜3.7ℓ (白米)	単相100V	1,400

業務用
マイコン

- おこげのつきにくい炊飯シート1枚付



22-307-❸
タイガー業務用炊飯ジャー

	税抜価格
013717-006 JNO-A271	¥55,000〔13〕
013717-007 JNO-A361	¥60,000〔13〕
013717-008 JNO-B361	¥65,000〔13〕
013717-005 JNO 用炊飯シート	¥ 1,900〔35〕

業務用
マイコン



22-307-❹
タイガー炊飯ジャーJCC-270P〔13〕

	税抜価格
013718-001	¥36,300

家庭用
マイコン



22-307-❺
タイガー炊飯ジャーJCC-2700〔13〕

	税抜価格
013719-001	¥32,500

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	炊飯能力	電源	最大消費電力(W)	プラグ形状
❸	JNO-A271(1.5升用)	360	426	350 (蓋開き時)689	7.9	1.08〜2.7ℓ (白米)	単相100V	1,010	
❸	JNO-A361(2升用)			383 (蓋開き時)722	8.4	1.08〜3.6ℓ (白米)		1,410	
❸	JNO-B361(2升用)				8.6		単相200V	1,610	
❹	JCC-270P(1.5升用)	378	330	352 (蓋開き時)637	5.5	1.26〜2.7ℓ (白米)	単相100V	850	
❺	JCC-2700(1.5升用)	378	330	352 (蓋開き時)637	5.3	1.26〜2.7ℓ (白米)	単相100V	850	

舞え、炎。舞え、お米。炎舞炊き

- 炎舞炊き-部分的な集中加熱を繰り返し、お米一粒一粒までふっくら炊き上げる。
- 炎舞炊きの集中加熱を活かす「鉄」を仕込んだ内釜
- お手入れ簡単!フラット設計

いいね!



22-307-❻
象印圧力IH炊飯ジャー〔15〕

	税抜価格
057357-001 NW-FA10(BZ)	¥130,000
057357-002 NW-FA18(BZ)	¥150,000

好みの食感に炊き分ける「3通りの炊き分け圧力」

- 30時間おいしく保温できる「うるつや保温」
- 炊き込みごはんの後など、ニオイが気になる時に便利「クリーニング」機能



22-307-❼
象印圧力IH炊飯ジャー〔13〕

	税抜価格
057343-003 NP-ZX10(TD)	¥44,000
057343-004 NP-ZX18(TD)	¥47,000

うまみを引き出す「豪熱沸とうIH」



22-307-❽
象印 IH炊飯ジャー〔13〕

	税抜価格
057021-016 NW-VD10ブラック(BA)	¥27,000
057021-017 NW-VD18ブラック(BA)	¥30,000

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	炊飯能力	電源	最大消費電力(W)
❻	NW-FA10(BZ)(5.5合用)	260	330	235 (蓋開き時)475	8.0	0.09〜1.0ℓ (白米)	単相100V	1,240
❻	NW-FA18(BZ)(1升用)	295	360	265 (蓋開き時)535	9.5	0.18〜1.8ℓ (白米)		1,370
❼	NP-ZX10(TD)(5.5合用)	255	390	215 (蓋開き時)415	5.0	0.09〜1.0ℓ (白米)	単相100V	1,240
❼	NP-ZX18(TD)(1升用)	280	420	255 (蓋開き時)475	6.0	0.18〜1.8ℓ (白米)		1,370
❽	NW-VD10(BA)(5.5合用)	255	375	205 (蓋開き時)410	4.0	0.09〜1.0ℓ (白米)	単相100V	1,105
❽	NW-VD18(BA)(1升用)	280	405	245 (蓋開き時)470	5.0	0.18〜1.8ℓ (白米)		1,295

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

保温専用



22-308-❶

象印業務用電子ジャー〔13〕

	税抜価格
012042-004 THG-S40(XA)	¥42,500
012042-005 THG-S60(XA)	¥47,500
012042-006 THG-S80(XA)	¥52,500

保温専用



22-308-❷

象印業務用電子ジャー〔13〕

	税抜価格
012041-007 THG-A40(MK)	¥42,500
012041-008 THG-A60(MK)	¥47,500
012041-009 THG-A80(MK)	¥52,500

家庭用 保温専用



TYA-C18(FX)

家庭用 保温専用



TYA-C27(FX)

22-308-❸

象印電子ジャー〔18〕

	税抜価格
012049-003 TYA-C18(FX)	¥15,000
012050-001 TYA-C27(FX)	¥18,000

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	保温容量	電源	最大消費電力(W)
❶	THG-S40(XA)(2.2升用)	460	380	250(蓋開き時)630	5.9	4.0ℓ	単相100V	65
	THG-S60(XA)(3.3升用)			320(蓋開き時)705	6.7	6.0ℓ		77
	THG-S80(XA)(4.4升用)			390(蓋開き時)775	7.5	8.0ℓ		
❷	THG-A40(MK)(2.2升用)	460	380	250(蓋開き時)630	5.9	4.0ℓ	単相100V	65
	THG-A60(MK)(3.3升用)			320(蓋開き時)705	6.7	6.0ℓ		77
	THG-A80(MK)(4.4升用)			390(蓋開き時)775	7.5	8.0ℓ		
❸	TYA-C18(FX)(1升用)	320	280	280	2.5	1.8ℓ	単相100V	50
	TYA-C27(FX)(1.5升用)	350	310	340	3.5	2.7ℓ		60

収納場所をとらない、積み重ね収納OK 保温専用



22-308-❹

タイガー角型電子ジャー〔13〕

	税抜価格
019342-005 JHE-A541	¥55,000
019342-006 JHE-A721	¥60,000

保温専用



22-308-❺

タイガー業務用電子ジャーステンレス〔13〕

	税抜価格
012046-007 JHA-A40P	¥42,000
012046-008 JHA-A54P	¥47,000
012046-009 JHC-A72P	¥52,000
012046-010 JHC-A90P	¥57,000

保温専用



22-308-❻

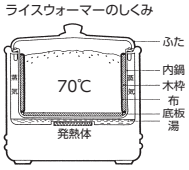
タイガー業務用電子ジャー(木目)〔13〕

	税抜価格
012045-009 JHA-A401	¥42,000
012045-010 JHA-A541	¥47,000
012045-011 JHC-A721	¥52,000
012045-012 JHC-A901	¥57,000

炊きあがったご飯が“さらにおいしくなります”



鋼板



熱研のライスウォーマーエバーホットは、蒸気を合理的に利用して70℃の熱を充分に加え、ご飯のアルファー化を進行させて、炊きたてより一層味のよいご飯にする特性をもっています。

22-308-❼

熱研電気びつ エバーホットライス〔20〕

	税抜価格
019034-002 NK-30(木目)	¥63,000
019034-003 NK-40P(鋼板)	¥69,000
019034-005 NK-40S(ステンレス)	¥83,000

納期確認

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	保温容量	電源	最大消費電力(W)
❹	JHE-A541(3升用)	385	418	257(蓋開き時)607	5.5	5.4ℓ	単相100V	39
	JHE-A721(4升用)			307(蓋開き時)658	6.0	7.2ℓ		42
❺	JHA-A40P(2.2升用)	435	358	270(蓋開き時)625	4.8	4.0ℓ	単相100V	78
	JHA-A54P(3升用)			315(蓋開き時)675	5.2	5.4ℓ		
	JHC-A72P(4升用)	481	395	341(蓋開き時)739	6.2	7.2ℓ		74
	JHC-A90P(5升用)			406(蓋開き時)804	6.8	9.0ℓ		84
❻	JHA-A401(2.2升用)	435	358	270(蓋開き時)625	4.8	4.0ℓ	単相100V	78
	JHA-A541(3升用)			315(蓋開き時)675	5.2	5.4ℓ		
	JHC-A721(4升用)	481	395	341(蓋開き時)739	6.2	7.2ℓ		74
	JHC-A901(5升用)			406(蓋開き時)804	6.8	9.0ℓ		84
❼	NK-30(木目)(3升用)	383	383	410	6.2	5.4ℓ(70℃保温)	単相100V	105
	NK-40P(鋼板)(4升用)	415	415	401	9.5	7.2ℓ(70℃保温)		155
	NK-40S(ステンレス)(4升用)							

天然木を使用！高級感漂うすしシャリウォーマー

- 木地の呼吸が、シャリに適度な湿度を与える
- おけが洗えて衛生的
  (ヒータープレートはふき取りのみ)
- おけが取り外せて、シャリの差替えが楽

22-308-❽

熱研エバーホット匠〔15〕

	税抜価格
004721-001 NS-21N(のせ蓋)	¥43,800
004721-002 NS-21E(かぶせ蓋)	¥46,800
004721-003 NS-24N(のせ蓋)	¥47,800
004721-004 NS-24E(かぶせ蓋)	¥50,800

納期確認



人肌のぬくもりが“すしシャリ”のうまさをいかします。

22-308-❾

熱研電気びつエバーホット すしシャリ用〔20〕

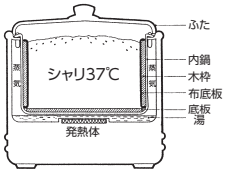
	税抜価格
019033-001 NV-25(木目)	¥61,000
019033-002 NV-35P(鋼板)	¥69,000
019033-003 NV-35S(ステンレス)	¥83,000

納期確認



木目

すしシャリウォーマーのしくみ



すしシャリウォーマーは2重構造で更にその内側におひつを使っていますので、「おひつ」の効果でシャリの水分を調節し、「おひつ」に巻いたふきんの湿りでシャリを最高の状態に保ちます。

	型式	外形寸法(mm) 幅	奥行	高さ	重量(kg)	保温容量	電源	最大消費電力(W)
❽	NS-21N(のせ蓋)(5合用)	216	216	192	1.6	0.9ℓ(36～42℃保温)	単相100V	50
	NS-21E(かぶせ蓋)(5合用)	240	240	162	1.7			
	NS-24N(のせ蓋)(7合用)	248	248	207	2.0	1.26ℓ(36～42℃保温)		
	NS-24E(かぶせ蓋)(7合用)				2.1			
❾	NV-25(木目)(2.5升用)	383	383	410	6.2	4.5ℓ(37℃保温)	単相100V	47
	NV-35P(鋼板)(3.5升用)	415	415	401	9.5	6.3ℓ(37℃保温)		55
	NV-35S(ステンレス)(3.5升用)							

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-309-1
MJP式超音波ジェット洗米器〔10〕

		直径	高さ	税抜価格
014111-001	KOME 70型 5升用	360×620㎜		¥ 96,000
014111-002	KOME 150型 8升用	470×640㎜		¥117,000
014111-003	KOME 300型 2斗用	435×860㎜		¥190,000

- 普通の蛇口でOK。(300型は25A)
- 水道料は従来に比べ1/3〜1/5です。

納期確認

1合、2合、3合の3レバー計量タイプ



22-309-2
コメラックス〔25〕

		幅	奥行	高さ	容量	重量	税抜価格
054019-001	RC377	390×510×860㎜			77kg	約11.5kg	¥28,000
054019-002	RC333	310×320×750㎜			33kg	約 5.5kg	¥ 9,400
054019-003	RC323	310×320×640㎜			23kg	約 5kg	¥ 8,400

RC377
材質:本体・フタ/鋼板(メラミン樹脂焼付塗装)、前面板/ポリスチレン
RC333/323
材質:本体/鋼板(メラミン樹脂焼付塗装)、前面板・フタ/ポリスチレン

狭い場所でもすっきり置ける。



22-309-3
ライスエース〔25〕

		幅	奥行	高さ	収納量	税抜価格
039508-001	RC-06W	210×385×375㎜			6kg	¥6,200
039508-002	RC-12W	210×385×460㎜			12kg	¥6,800
039508-003	RC-23W	210×385×630㎜			23kg	¥7,800
039508-004	RC-33W	210×385×790㎜			33kg	¥9,000

材質:本体/鋼板(メラミン樹脂焼付塗装)、
前面板・フタ/ポリスチレン
- 1合、2合の計量レバー
- 無洗米も測れるアタッチメント付
- 高品質・信頼の日本製です。

レバーを引くだけ♪ラクラク計量！



22-309-4
7503計量米びつ12kg ホワイト〔15〕

		税抜価格
054022-002	190×420×410㎜	¥4,700

材質:本体/ポリプロピレン
- 無洗米の計量にも対応できるアダプター付き
- 移動に便利なキャスター付き

冷蔵庫でタテヨコ保存できます！



22-309-5
7509密閉米びつ2kg ホワイト〔15〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
054021-001	約167×110×293㎜				¥590

材質:本体・フタ・計量カップ/PP、パッキン/シリコーンゴム
- 目盛付計量カップ付属



22-309-6
PP米びつ〔10〕

		高さ	容量	税抜価格
010662-005	270×196×184㎜		5kg	¥2,200
010662-010	321×232×223㎜		10kg	¥2,800

材質:本体 /ポリプロピレン、蓋 /AS、
留具/ポリプロピレン、パッキン/シリコン

東レ テトロン使用 耐熱温度200℃



22-309-7
炊飯袋〔M〕

		底径	上径	高さ	税抜価格
002359-001	小1〜3升用	280×330×400㎜			¥4,400
002359-002	大3〜5升用	420×470×400㎜			¥5,500

材質:本体/ポリエステル(強力糸)100% バイヤス/T/C
タッグ/ポリエステル 紐/ポリエステル
食品衛生法適合商品
- ネットに入れたまま水切り、そのまま炊飯器に入れてご飯が炊けます。
- お釜にこげや、こびり付きが少なく、水洗いが簡単なので、作業時間のロスが少なく水道代も経済的です。
- 上部をとじることでお米とネットの間に空間ができ、沸騰してもお米が流動しやすく、また熱まわりが良く、従来のネットよりおいしくご飯が炊けます。

異物混入対策商品

糸が青色になっているので万が一の際の糸くずが発見しやすいです。





22-309-8
ごはんネットブルー〔M〕

		税抜価格
054085-001	100×100㎜	¥2,000

材質:ポリエステル100%
食品衛生法適合商品
※初回ご使用前には5分間程度煮沸して下さい。
※ご使用前は都度お湯または水で洗って下さい。

いいね!



22-309-9
ライスネット〔M〕

炊飯名人ネットロン(ヒシ目)			税抜価格
039017-002	小	70× 70㎝(1〜3升用)	¥2,630
039017-001	大	100×100㎝(3〜5升用)	¥2,860

耐熱温度(融点255℃)

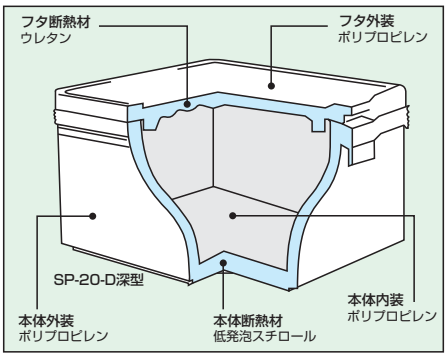
炊飯ネット(マス目)			税抜価格
024134-001	小	700× 700㎜	¥2,200
024134-002	大	1,000×1,050㎜	¥2,500

材質:ポリエステル
耐熱温度:200〜250℃(水を含んだ状態)

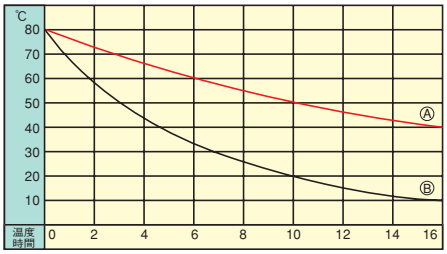


22-310-1
セキスイエスレンコンテナ SP-20-D深型〔15〕

税抜価格
004180-001 ￥10,800
外寸483×373×高さ256㎜
内寸372×305×深さ180㎜
重量：本体/2,110g　蓋/800g
本体：PP＋断熱材　フタ：PP＋断熱材
主な用途
●ごはん（5升入）　●寿司しゃり
●弁当箱（20個）　●豆腐（2号パック40個）



保温性能曲線　SP-20-D深型



水80℃・15ℓ　環境5℃（室内）　Ⓐ断熱材有り　Ⓑ断熱材なし





22-310-2
セキスイ エスレンコンテナ 平型SP-20-D ブロー蓋付〔10〕

税抜価格
004283-001 ￥17,000
外寸634×424×高さ187㎜
内寸526×341×深さ114㎜
重量：本体/2,570g　蓋/1,290g
材質：本体PP＋断熱材　蓋PP＋断熱材
主な用途：ごはん/トレーパック

22-310-3
セキスイエスレンコンテナ SP-15-D〔15〕

税抜価格
004181-001 ￥10,000
外寸483×373×高さ218㎜
内寸371×302×深さ137㎜
重量：本体/1,980g　蓋/820g
材質：本体/PP＋断熱材
フタ/PP＋断熱材
主な用途：ごはん（3升入）/寿司しゃり









22-310-4
セキスイエスレンコンテナ SP-10-D〔15〕

税抜価格
004282-001 ￥9,500
外寸483×373×高さ179㎜
内寸371×301×深さ98㎜
重量：本体/1,550g　蓋/820g
材質：本体/PP＋断熱材
蓋/PP＋断熱材
主な用途：ごはん（2升入）/寿司しゃり

22-310-5
セキスイエスレンコンテナ SPトレー〔10〕

税抜価格
004182-001 ￥2,300
外寸370×300×高さ31㎜
内寸367×294×深さ28㎜
重量：365g　材質：ABS
※SP-10-Dに3枚収納可能
SP-15-Dに4枚収納可能
SP-20-D深型に5枚収納可能
衛生：全周をR成型にして洗浄しやすく、衛生的です。
万能：さしみ、和菓子等、使い道はいろいろ。
機能：軽量コンパクトでシンプルなデザイン。
使いやすさと機能性を追及しました。
平滑：底面には、リブが無いためヨゴレが溜まらず清潔さを保ちます。

22-310-6
セキスイ エスレンコンテナ N-25-A〔10〕

税抜価格
004285-001 N-25-A ￥11,000
外寸630×410×高さ185㎜
内寸457×337×深さ119㎜
重量：本体/700g　蓋/600g
材質：発泡スチロール
主な用途：学校給食（アルミカン）収納保温容器
※アルミ番重と蓋は別売です。
コード〈026036-005〉アルミ手付番重中110を御使用ください。

22-310-7
セキスイ エスレンコンテナ K-25（平）大〔15〕

税抜価格
004284-001 K-25（平）大 ￥14,000
外寸704×429×高さ168㎜
内寸565×390×深さ120㎜
重量：本体/750g　蓋/700g
材質：発泡スチロール
主な用途：学校給食（アルミカン）収納保温容器
※アルミ番重と蓋は別売です。
コード〈026036-008〉アルミ手付番重大110を御使用ください。

納期確認

ライスガードは、水蒸気を逃し結露した水をご飯に戻さず、炊き上がりのご飯のおいしさを長時間保ちます。



22-310-8
ライスガード（250枚入）〔M〕

		高さ	目安	税抜価格
039136-001	小 10kg用	400×330×550㎜	3升用	￥31,500
039136-002	大 15kg用	400×330×600㎜	5升用	￥36,800

材質：不織布＋特殊PE加工＋吸水紙
3升用SP-15D
5升用SP-20D
納期確認　メーカー直送

発泡ポリプロピレン製で重さは約750g。（RH-50型）従来品の4分の1から3分の1の重さ

●一体成型だから表層剥離がなく強い！コンテナ外側表面全体に、「網シボ」という丸い突起模様を施すことで、表面を強固にしています。


①


② ハードタイプ

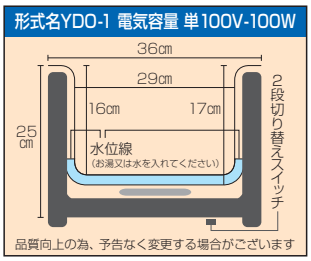

積み重ねできます。

22-310-9
米飯保温コンテナー〔10〕

		外寸	高さ	内寸	深さ	重量	容量	米飯	税抜価格
①	029517-001 RH-50型	484×365×262㎜		394×314×200㎜		約 750g	約24ℓ	米飯約15kg（約5升）	￥8,600
②	029517-002 RH-50H型	484×365×262㎜		394×314×200㎜		約1,050g	約24ℓ	米飯約15kg（約5升）	¥10,800

材質：発泡ポリプロピレン　耐熱温度：−20℃〜+120℃
メーカー直送　運賃別途　食器洗浄機対応





22-311-1

よろい電気おひつシャリ用 YDO-01〔30〕

	税抜価格
005781-001	￥170,000

- 炊き上がりシャリ約6kg用。
- 低温(33～35℃)・高温(40～50℃)の2段切り替え。
- 国産木曽さわらを使用。(カウンター内がスッキリします)
- フタ内側で結露を吸収する為のフキンは不必要。(衛生的で臭いがつきにくい)
- 電源差し込みは100V、使用時は70Wの省エネタイプ。
- 外装はお手入れ簡単なファインポリマー塗装仕上げ。

納期確認 運賃別途 メーカー直送





22-311-2

江戸びつ(サワラ)〔05〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
004006-001	18cm #04101 身	/180×125mm		約3.5合用	¥11,700
004006-002	21cm #04102 身/	210×140mm	約	5合用	¥13,700
004006-003	24cm #04103 身/	240×155mm	約	7合用	¥14,700
004006-004	27cm #04104 身/	270×180mm	約	1升用	¥19,300
004006-005	30cm #04105 身/	300×190mm	約	1.5升用	¥22,300
004006-006	33cm #04106 身/	330×225mm	約	2升用	¥31,300
※004006-007	36cm #04107 身/	360×246mm	約	3升用	¥34,000
※004006-008	39cm #04108 身/	390×276mm	約	4升用	¥52,000
※004006-009	42cm #04109 身/	420×306mm	約	5升用	¥62,000

※36、39、42cmは受注生産です。

納期確認

真空断熱構造のおひつで、高い保温力！



22-311-3

真空断熱シャトルジャー〔15〕

		外寸	高さ	重量	税抜価格
056367-001	GBM-04アイボリー	237×237×156mm		約1.2kg	¥10,000
056367-002	GBM-04茜	237×237×156mm		約1.2kg	¥10,000
056367-003	GBM-04墨	237×237×156mm		約1.2kg	¥10,000
056367-004	GBM-07アイボリー	237×237×186mm		約1.3kg	¥12,000
056367-005	GBM-07茜	237×237×186mm		約1.3kg	¥12,000
056367-006	GBM-07墨	237×237×186mm		約1.3kg	¥12,000

材質:本体/ステンレス・蓋/ポリプロピレン
耐熱温度:本体/100℃、フタ/80℃
GBM-04:最大ごはん容量:4合　保温効力(1時間:℃):81℃
GBM-07:最大ごはん容量:7合　保温効力(1時間:℃):83℃

- 業務用洗浄機、消毒保管庫に対応!
- 内面フッ素加工でご飯もこびりつきにくい! 各サイズのかぶせ蓋は共用で便利





N 真空断熱構造のおひつで、高い保温力！





22-311-4

真空断熱シャトルジャー〔15〕

		外寸(取っ手含む)	高さ	重量	容量	税抜価格
056368-001	GBM-10茜	300×235×230mm		約1.9kg	4.3ℓ	¥22,000
056368-002	GBM-10墨	300×235×230mm		約1.9kg	4.3ℓ	¥22,000

材質:本体/ステンレス・蓋/ポリプロピレン
内側/セラミックコーティング
最大ごはん容量:10合まで
保温効力(1時間:℃):84℃以上
耐熱温度:本体/100℃、フタ/80℃

- 業務用洗浄機、消毒保管庫に対応!
- 内面フッ素加工でご飯もこびりつきにくい! 各サイズのかぶせ蓋は共用で便利

電気いらずの保温ジャー。場所を選びません！



22-312-❶
18-8オールステンレスジャー〔10〕

	税抜価格
012333-001 KJ-400	¥33,000
012333-002 KJ-600	¥35,000

※保温効力とは、室温20℃±2℃において内容量に熱湯を満たし、95℃±1℃でその製品のフタをして6時間置いた後の湯の温度です。



22-312-❷
タイガー業務用ステンレスジャー〔13〕

	税抜価格
012048-001 JFM-390P	¥24,200
012048-002 JFM-570P	¥25,300

- 内側は丈夫でさびにくいモリブデン入りステンレス鋼使用。
- ふたの裏にごはんのべとつきを防ぐつゆ取りつき。
- 積み重ね収納OK



22-312-❸
タイガー業務用ステンレスジャー木目〔13〕

	税抜価格
012047-002 JFM-3900	¥22,600
012047-004 JFM-5700	¥23,700

- 内側は丈夫でさびにくいモリブデン入りステンレス鋼使用。
- ふたの裏にごはんのべとつきを防ぐつゆ取りつき。
- 積み重ね収納OK

	型式	外形寸法（㎜） 幅	奥行	高さ	重量（kg）	保温容量	保温効力
❶	KJ-400（2升用）	455	365	230	3.9	4.0ℓ	75℃以上（6時間）
	KJ-600（3升用）			290	4.5	6.0ℓ	77℃以上（6時間）
❷	JFM-390P（2.2升用）	430	360	250	4.3	3.9ℓ	76℃（6時間）
	JFM-570P（3.2升用）			310	4.8	5.7ℓ	78℃（6時間）
❸	JFM-3900（2.2升用）	430	360	250	4.4	3.9ℓ	76℃（6時間）
	JFM-5700（3.2升用）			310	4.9	5.7ℓ	78℃（6時間）



22-312-❹
プラスチック保温食缶 ごはん用〔15〕

	税抜価格
030103-001 DF-R1（大）	¥14,900

容量：25合 380×324×高さ312㎜
色：ダークブラウン

	税抜価格
030103-002 DF-R2（小）	¥10,900

容量：12合 382×324×高さ185㎜
色：ダークブラウン
※保温能力：5時間約80℃
10時間約69℃
- つゆとり付



22-312-❺
プラスチック保温食缶 みそ汁用〔15〕

	税抜価格
030104-001 DF-M1（大）	¥14,900

容量：13ℓ 386×324×高さ312㎜
色：ダークブラウン

	税抜価格
030104-002 DF-M2（小）	¥10,900

容量：6.5ℓ 382×324×高さ185㎜
色：ダークブラウン
※保温能力：5時間約80℃
10時間約69℃
- 中蓋付



22-312-❻
椹（サワラ）飯台〔05〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
026100-001	24cm	240× 85㎜	約 2合	¥ 5,400
026100-002	27cm	270× 90㎜	約2.5合	¥ 5,900
026100-003	30cm	300× 90㎜	約 3合	¥ 6,300
026100-004	33cm	330× 90㎜	約 5合	¥ 7,300
026100-005	36cm	360× 90㎜	約 7合	¥ 8,000
026100-006	39cm	390×100㎜	約 1升	¥ 9,200
026100-007	42cm	420×105㎜	約1.5升	¥10,400
026100-008	45cm	450×110㎜	約 2升	¥14,000
026100-009	48cm	480×110㎜	約2.5升	¥15,500
026100-010	51cm	510×145㎜	約2.8升	¥27,500
026100-011	54cm	540×145㎜	約 3升	¥31,000
026100-012	60cm	600×165㎜	約 4升	¥35,000
026100-013	66cm	660×165㎜	約 5升	¥39,500
026100-014	72cm	720×165㎜	約 6升	¥43,000
026100-015	75cm	750×175㎜	約 7升	¥47,000

※直径51～直径75cmは底竹補強付

樹脂製のため、木クズ、黒カビがなく衛生的！







22-312-❼
ハセガワの飯台〔10〕

	高さ	重量	税抜価格
070575-001 48cm	480×110㎜	1.7kg	¥54,600
070575-002 60cm	600×140㎜	3.3kg	¥75,600
070575-003 72cm	720×170㎜	4.8kg	¥96,600

- 従来の木製飯台のように、タガが外れたり、割れたりすることがありません。また、木クズや黒カビなどの心配もなく衛生的です。耐久性にも優れている為、長持ちします。

納期確認

先端が波板形状で使い易い



22-312-❽
ハセガワの飯切りしゃもじ〔10〕

	全長	幅	税抜価格
070576-001	400㎜	400×115㎜	¥10,000
070576-002	450㎜	450×115㎜	¥10,600

寿司の飯切に最適な樹脂製のしゃもじです。木製と違い、木クズや黒カビが出ないので衛生的です。さらに、軽量で重心バランスが良く、厚みが薄い波板形状でとても混ぜやすくなっています。

納期確認



22-313-❶
竹製巻す〔05〕

	税抜価格
031241-001 240×240㎜	￥310
031241-002 270×270㎜	￥330
031241-003 300×300㎜	￥700
031241-004 330×330㎜	￥800



22-313-❷
竹製のりすだれ〔05〕

	税抜価格
025001-001 270×240㎜	￥900



22-313-❸
竹製伊達巻〔05〕

	税抜価格
016022-002 300×300㎜	￥950





貫通タイプ

22-313-❹
竹製鬼すだれ ひご貫通タイプ〔M〕

	税抜価格
005582-027 270㎜	￥1,700
005582-030 300㎜	￥1,900



22-313-❺
竹製京すだれ〔05〕

	税抜価格
007040-001 240×240㎜	¥1,250

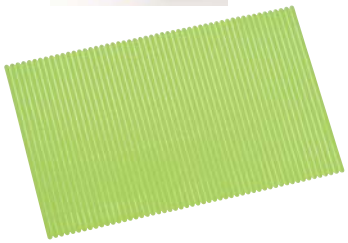


22-313-❻
竹製巻すだれ〔M〕

	税抜価格
028042-001 270×180㎜	¥880

ごはんがこびりつかない。ダブルエンボス加工の巻きす。





22-313-❼
CH-2019すしらんど 巻きす小〔M〕

	税抜価格
007668-002 160×260㎜	¥600

材質：ポリプロピレン
（耐熱温度120℃/耐冷温度−20℃）
●恵方巻きサイズ

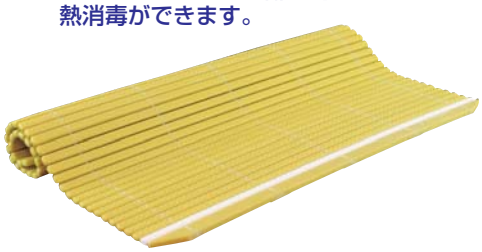


22-313-❽
CH-2020すしらんど 巻きす大〔M〕

	税抜価格
007669-002 255×260㎜	¥800

材質：ポリプロピレン
（耐熱温度120℃/耐冷温度−20℃）

ポリプロピレン製で衛生的です。
熱消毒ができます。





グリーン　ベージュ　ブルー

22-313-❾
抗菌ハセガワ巻きす〔10〕

	重量	税抜価格
031834-001 Sグリーン	165×250㎜ 110g	¥2,900
031834-002 Sベージュ	165×250㎜ 110g	¥2,900
031834-004 Sブルー	165×250㎜ 110g	¥2,900
031834-005 Mグリーン	240×250㎜ 160g	¥3,600
031834-006 Mベージュ	240×250㎜ 160g	¥3,600
031834-008 Mブルー	240×250㎜ 160g	¥3,600
031834-009 Lグリーン	305×250㎜ 200g	¥4,300
031834-010 Lベージュ	305×250㎜ 200g	¥4,300
031834-012 Lブルー	305×250㎜ 200g	¥4,300

材質：ポリプロピレン、ナイロン 耐熱温度120℃
●単糸（モノフィラメント）の使用で結び目なく水切れ抜群で乾きが早い！

納期確認　抗菌



22-314-❶

トンボつけもの容器(押し蓋付)〔10〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
020792-001	本体/蓋5型	240×195㎜		5ℓ	¥ 870
020792-002	本体/蓋10型	300×240㎜		10ℓ	¥1,250
020792-003	本体/蓋15型	335×280㎜		15ℓ	¥1,620
020792-004	本体20型	370×305㎜		20ℓ	¥1,700
020792-005	蓋20型				¥ 510
020792-006	本体30型	420×350㎜		30ℓ	¥2,220
020792-007	蓋30型				¥ 750
020792-008	本体40型	455×380㎜		40ℓ	¥2,820
020792-009	蓋40型				¥ 780
020792-010	本体50型	500×415㎜		50ℓ	¥3,440
020792-011	蓋50型				¥1,040
020792-012	本体60型	525×445㎜		60ℓ	¥3,930
020792-013	蓋60型				¥1,220
020792-014	本体75型	565×475㎜		75ℓ	¥4,720
020792-015	蓋75型				¥1,430
020792-016	本体100型	615×520㎜		100ℓ	¥6,440
020792-017	蓋100型				¥2,000

材質:ポリエチレン
本体に押し蓋付です。
納期確認



22-314-❷

トンボつけもの石〔09〕

		外径	高さ	質量	税抜価格
020793-001	1 型	95×	95㎜	約1.0kg	¥1,400
020793-002	2.5型	155×	85㎜	約2.5kg	¥1,700
020793-003	3.5型	175×110㎜		約3.5kg	¥1,890
020793-005	5.5型	205×100㎜		5.5kg	¥2,450
020793-008	8.5型	250×100㎜		8.5kg	¥2,980
020793-012	12 型	290×100㎜		12.0kg	¥3,540
020793-015	15 型	325×100㎜		15.0kg	¥4,740
020793-020	20 型	370×120㎜		20.0kg	¥6,150

材質:外枠/ポリエチレン樹脂　中身/コンクリート塊
納期確認

長ものもそのまま漬けられます。



22-314-❸

トンボ角型つけもの容器〔09〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
018182-024	24型	450×305×275㎜		25ℓ	¥3,460
018182-036	36型	500×345×310㎜		36ℓ	¥4,380
018182-054	54型	565×400×340㎜		54ℓ	¥5,520
018182-072	72型	620×435×375㎜		72ℓ	¥6,900

材質:ポリエチレン
納期確認



22-314-❹

トンボ角型つけもの石〔09〕

		高さ	質量	税抜価格
018183-007	7型	355×205× 75㎜	約 7kg	¥3,900
018183-010	10型	380×230× 85㎜	約10kg	¥4,360
018183-015	15型	430×255× 95㎜	約15kg	¥5,520
018183-020	20型	440×295×100㎜	約20kg	¥6,900

材質:外枠/ポリエチレン樹脂　中身/コンクリート塊
納期確認



22-314-❺

トンボ即席つけもの器ピクレ角型〔09〕

		高さ	容量	質量	税抜価格
020796-041	K10型 Sグリーン	165× 85×120㎜	0.9ℓ	239g	¥2,030
020796-042	K16型 Sグリーン	200×120×130㎜	1.57ℓ	444.5g	¥2,480
020796-043	K22型 Sグリーン	225×140×140㎜	2.2ℓ	542.5g	¥2,620
020796-044	K30型 Sグリーン	240×155×160㎜	3.1ℓ	674g	¥3,170
020796-045	K40型 Sグリーン	270×175×160㎜	4.1ℓ	803g	¥3,300
020796-046	K60型 Sグリーン	305×210×215㎜	6.1ℓ	1,137g	¥3,940

材質:蓋・本体/ポリスチレン
フック/AS樹脂　その他/ポリプロピレン



22-314-❻

トンボつけもの器〔10〕

		高さ	容量	税抜価格
018165-002	おもしちゃん4型 角型	260×170×180㎜	4.1ℓ	¥2,950

材質:本体/ポリプロピレン、おもし/ポリエチレン
おもし付です。



22-314-❼

トンボ漬物シール深型〔09〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
020794-010	10型	305×290×230㎜		10ℓ	¥1,400
020794-015	15型	340×325×260㎜		15ℓ	¥1,900
020794-020	20型	375×355×285㎜		20ℓ	¥2,400
020794-025	25型	375×355×355㎜		25ℓ	¥2,650

材質:フタ/ポリエチレン
本体/ポリプロピレン



22-314-❽

トンボ漬物シール浅型〔09〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
020795-004	4型	260×245×135㎜		4ℓ	¥ 950
020795-006	6型	305×290×140㎜		6ℓ	¥1,100
020795-009	9型	340×325×150㎜		9ℓ	¥1,350
020795-012	12型	375×355×165㎜		12ℓ	¥1,650

材質:フタ/ポリエチレン
本体/ポリプロピレン

鉄分補給に、漬物の色出し、貝類の砂出しに使用します。



22-314-❾

鉄玉子〔M〕

	税抜価格
019156-001 35×55㎜	¥1,500

元祖鉄玉子の薄型です。
ころがりません。

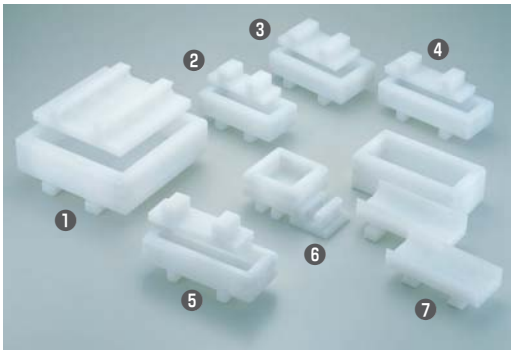


22-314-❿

ザ・鉄玉子 薄型〔M〕

	税抜価格
019715-001 50×75㎜	¥1,650

ポリエチレン製



22-315-1 PE押し寿司〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
005021-001	6寸 182×182×75㎜		¥14,700
005021-002	7寸 212×212×75㎜		¥16,000
005021-003	8寸 243×243×75㎜		¥18,600

22-315-2 PEバッテラ〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
026098-001	関東型 145×54×50㎜		¥8,100
026098-002	関西型 139×54×50㎜		¥8,100

22-315-3 PE箱寿司〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
026099-001	157×79×50㎜		¥8,100

納期確認

22-315-4 PEすずめ〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
013069-001	180×55×50㎜		¥8,100

22-315-5 PE松前(船底)〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
031077-001	180×55×50㎜		¥8,100

納期確認

22-315-6 PE一箱〔10〕

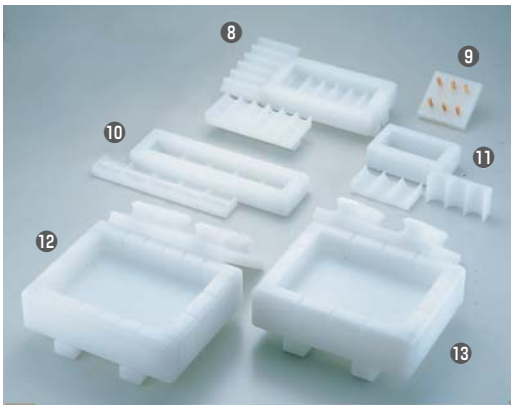
	内寸	高さ	税抜価格
002063-001	79×79×50㎜		¥6,800

納期確認

22-315-7 PEサバ寿司〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
011010-002	180×77×75㎜		¥25,200

納期確認



22-315-8 PE手巻押し型Ⅱ〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
019017-001	4ヶ取 125×89×50㎜		¥23,100
019017-002	6ヶ取 188×89×50㎜		¥28,600
019017-003	8ヶ取 247×89×50㎜		¥34,100
019017-004	10ヶ取 315×89×50㎜		¥38,500

1ヶの出来上がり寸法
直径28×90㎜

納期確認

22-315-9 PEごまつけ器〔10〕

	外寸	税抜価格
010026-001	6ヶ山 100×100㎜	¥2,800
010026-002	8ヶ山 100×100㎜	¥2,800
010026-003	8ヶ山 110×100㎜	¥2,800
010026-004	10ヶ山 130×100㎜	¥3,300
010026-005	10ヶ山 140×100㎜	¥3,300
010026-006	12ヶ山 150×100㎜	¥3,300

納期確認

22-315-10 PEにぎり寿司押し型〔10〕

		税抜価格		税抜価格		税抜価格
10ヶ取	022002-003	小¥ 8,700	022002-002	中¥ 8,700	022002-001	大¥ 8,700
20ヶ取	022002-006	小¥17,300	022002-005	中¥17,300	022002-004	大¥17,300
30ヶ取	022002-009	小¥26,100	022002-008	中¥26,100	022002-007	大¥26,100

出来あがりサイズ
小 内寸45×23×20㎜ 中 内寸50×23×20㎜ 大 内寸55×23×20㎜
出来あがりサイズの御指定を下さい。

納期確認 20ヶ取、30ヶ取

22-315-11 PE俵むすび〔10〕

		税抜価格
016021-001	3穴	¥6,800

出来上がり寸法
内寸35×60㎜

22-315-12 PE柿の葉寿司〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
006023-001	18ヶ取 228×174×80㎜		¥58,100

出来上がり1ヶ寸法56×35×20㎜

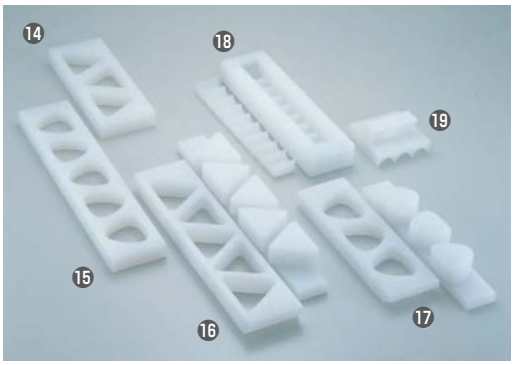
納期確認

22-315-13 PE笹の葉寿司〔10〕

	内寸	高さ	税抜価格
011156-001	12ヶ取 225×170×80㎜		¥58,100

出来上がり1ヶ寸法55×54×20㎜

納期確認



22-315-14 PEおむすび型(A)〔10〕

	内寸	厚さ	税抜価格
005022-002	3穴 小 70×60×30㎜		¥2,100
005022-001	3穴 大 83×75×30㎜		¥2,100
005022-004	5穴 小 70×60×30㎜		¥3,500
005022-003	5穴 大 83×75×30㎜		¥3,500
005022-006	6穴 小 70×60×30㎜		¥4,000
005022-005	6穴 大 83×75×30㎜		¥4,000

22-315-15 PEおむすび型(B)〔10〕

	内寸	厚さ	税抜価格
005023-002	3穴 小 64×59×25㎜		¥2,100
005023-001	3穴 大 70×65×25㎜		¥2,100
005023-004	5穴 小 64×59×25㎜		¥3,500
005023-003	5穴 大 70×65×25㎜		¥3,500
005023-006	6穴 小 64×59×25㎜		¥4,000
005023-005	6穴 大 70×65×25㎜		¥4,000

22-315-16 PEおむすび型(A)押し蓋付〔10〕

	内寸	厚さ	税抜価格
005024-002	3穴 小 73×63×30㎜		¥5,300
005024-001	3穴 大 80×68×30㎜		¥5,300
005024-004	5穴 小 73×63×30㎜		¥8,100
005024-003	5穴 大 80×68×30㎜		¥8,100
005024-006	6穴 小 73×63×30㎜		¥9,400
005024-005	6穴 大 80×68×30㎜		¥9,400

22-315-17 PEおむすび型(B)押し蓋付〔10〕

	内寸	厚さ	税抜価格
005025-002	3穴 小 62×58×25㎜		¥5,300
005025-001	3穴 大 70×60×25㎜		¥5,300
005025-004	5穴 小 62×58×25㎜		¥8,100
005025-003	5穴 大 70×60×25㎜		¥8,100
005025-006	6穴 小 62×58×25㎜		¥9,400
005025-005	6穴 大 70×60×25㎜		¥9,400

22-315-18 PE幕の内〔10〕

	内径	税抜価格
031078-001	9穴 1本取り 28×40㎜	¥ 8,100
031078-002	9穴 2本取り 28×40㎜	¥13,400
031078-003	9穴 3本取り 28×40㎜	¥20,100
031078-004	9穴 4本取り 28×40㎜	¥26,700

納期確認

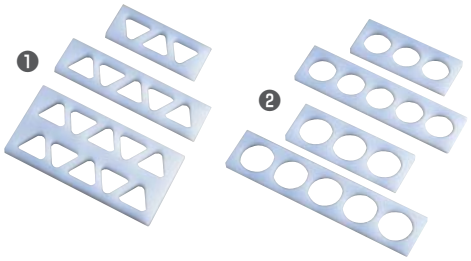
22-315-19 PE幕の内押し型〔10〕

	内寸	税抜価格
031079-001	6ヶ取 100×100㎜	¥2,700
031079-002	8ヶ取 100×100㎜	¥2,700
031079-003	8ヶ取 110×100㎜	¥2,700
031079-004	10ヶ取 130×100㎜	¥3,500
031079-005	10ヶ取 140×100㎜	¥3,500
031079-006	12ヶ取 150×100㎜	¥3,500

納期確認

ポリエチレン製

一口サイズのかわいいミニおにぎり型。



22-316-1 PEおにぎり型ミニ〔M〕

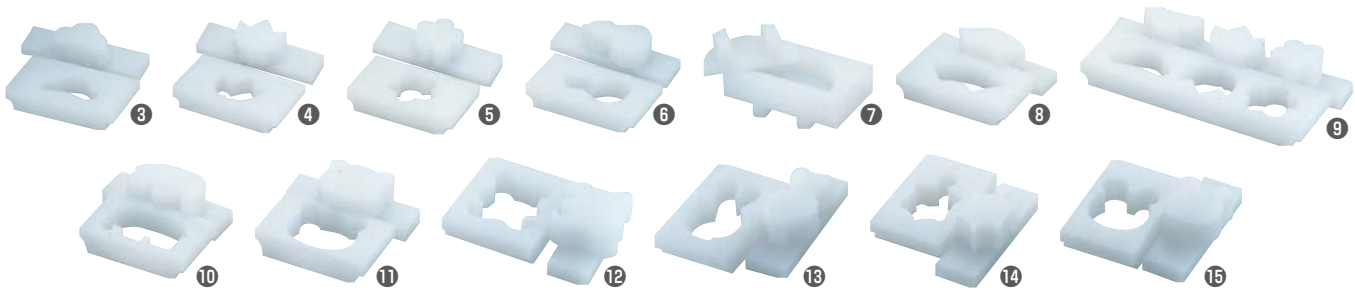
		おにぎりサイズ 高さ	厚み	税抜価格
005846-001	PA-320 3個取	20㎜	55×50×	¥2,000
005846-002	PA-520 5個取	20㎜	55×50×	¥3,200
005846-003	PA-1020 10個取	20㎜	55×50×	¥6,300
005846-004	PA-325 3個取	25㎜	55×50×	¥2,000
005846-005	PA-525 5個取	25㎜	55×50×	¥3,200
005846-006	PA-1025 10個取	25㎜	55×50×	¥6,300

材質：ポリエチレン製　耐熱温度：90℃
食品衛生法適合品

22-316-2 PEおにぎり型丸型〔M〕

		おにぎりサイズ 内径	厚み	税抜価格
005848-001	MS-3 3個取	20㎜	60×	¥2,000
005848-002	MS-5 5個取	20㎜	60×	¥3,200
005848-003	ML-3 3個取	30㎜	60×	¥2,000
005848-004	ML-5 5個取	30㎜	60×	¥3,200
005848-005	MS-3 3個取	20㎜	70×	¥2,000
005848-006	MS-5 5個取	20㎜	70×	¥3,200
005848-007	ML-3 3個取	30㎜	70×	¥2,000
005848-008	ML-5 5個取	30㎜	70×	¥3,200

材質：ポリエチレン製　耐熱温度：90℃
食品衛生法適合品



22-316-3 PE押し型松〔10〕

	巾	長さ	厚み	税抜価格
005026-001	95×	52×	35㎜	¥7,300

納期確認

22-316-4 PE押し型竹〔10〕

	巾	高さ	厚み	税抜価格
005027-001	80×	78×	35㎜	¥7,300

納期確認

22-316-5 PE押し型梅〔10〕

	内径	厚み	税抜価格
005028-001	80×	35㎜	¥7,300

納期確認

22-316-6 PE押し型兵丹〔10〕

	上幅	下幅	長さ	厚み	税抜価格
005029-001	43×	70×	110×	35㎜	¥7,300

22-316-7 PE押し型半月〔10〕

	内径	厚み	税抜価格
005030-001	140×	45㎜	¥13,400

22-316-8 PE押し型末広〔10〕

	巾	高さ	厚み	税抜価格
005031-001	120×	53×	50×	35㎜ ¥7,300

納期確認

22-316-9 PE押し型松竹梅〔10〕

	税抜価格
005032-001	¥19,400

松/巾95×長さ52×厚み35㎜
竹/巾80×高さ78×厚み35㎜
梅/内径80×厚み35㎜

納期確認

22-316-10 PE押し型ぞう〔10〕

		巾	高さ	厚み	税抜価格
005034-002	B(小)	90×	65×	35㎜	¥7,300
005034-001	A(大)	110×	70×	35㎜	¥7,300

納期確認

22-316-11 PE押し型パンダ顔〔10〕

	巾	高さ	厚み	税抜価格
005035-001	94×	80×	35㎜	¥7,300

納期確認

22-316-12 PE押し型パンダ〔10〕

	巾	高さ	厚み	税抜価格
005036-001	87×	90×	35㎜	¥7,300

22-316-13 PE押し型うさぎ〔10〕

	税抜価格
005037-001	¥7,300

巾68×高さ115×厚み35㎜
耳の長さ45×巾25×厚み35㎜

納期確認

22-316-14 PE押し型亀〔10〕

	内寸	厚み	税抜価格
005038-001	53×	97×35㎜	¥7,300

納期確認

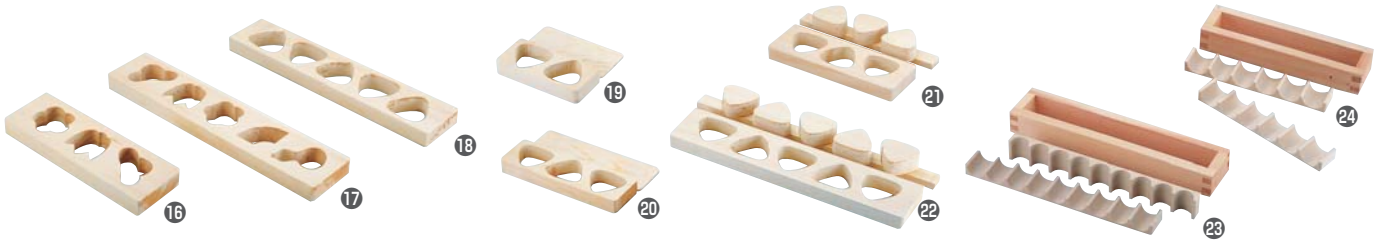
22-316-15 PE押し型くま〔10〕

	税抜価格
005039-001	¥7,300

巾73×高さ88×厚み35㎜
耳の長さ25×巾25×厚み35㎜

納期確認

木 製



22-316-16 桧 おにぎり抜型 物相型 3穴〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
005048-001	3穴 285×100×	30㎜	約120g(1個当り)	¥2,200

22-316-17 桧 おにぎり抜型 物相型 5穴〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
005049-001	5穴 450×100×	30㎜	約120g(1個当り)	¥3,520

納期確認

22-316-18 桧 おにぎり型 5穴〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
005050-001	5穴 450×100×	30㎜	約80g(1個当り)	¥2,970

穴寸法73×68×高さ30㎜

22-316-19 桧 おにぎり型(敷板付) 2穴〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
005051-001	2穴 177×85×	30㎜	約80g(1個当り)	¥1,210

穴 73×68×高さ30㎜

22-316-20 桧 おにぎり型(敷板付) 3穴〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
005052-001	3穴 257×85×	30㎜	約80g(1個当り)	¥1,540

穴 73×68×高さ30㎜

22-316-21 桧 おにぎり型(押器付) 3穴〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
005053-001	3穴 285×10×	30㎜	約80g(1個当り)	¥1,800

穴 73×68×高さ30㎜

22-316-22 桧 おにぎり型(押器付) 5穴〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
005054-001	5穴 450×100×	30㎜	約80g(1個当り)	¥3,450

穴 73×68×高さ30㎜

納期確認

22-316-23 桧・朴 幕の内抜型 9穴〔05〕

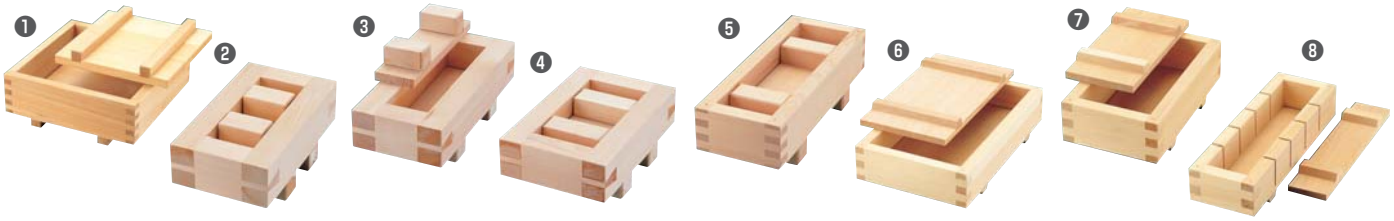
	出来上り寸法	容量	税抜価格
031080-001	9穴 φ25×高さ35㎜	約25g(1個当り)	¥1,980

22-316-24 桧・朴 幕の内抜型 6穴〔05〕

	出来上り寸法	容量	税抜価格
031082-001	6穴 φ30×高さ35㎜	約30g(1個当り)	¥1,650

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

木製



22-317-1
椹(サワラ) 押し型〔05〕

	内寸	高さ	容量	税抜価格
005040-001	18cm	150×150×75mm	約4合	¥4,500
005040-002	21cm	180×180×75mm	約5合	¥5,260
005040-003	24cm	210×210×75mm	約6合	¥6,300
005040-004	27cm	240×240×75mm	約8合	¥7,050
005040-005	30cm	270×270×75mm	約1升	¥8,300

22-317-2
桧 押し型 バッテラ〔05〕

	税抜価格
005041-001	¥5,370

内寸140×55×高さ50mm
外寸200×115mm

22-317-3
桧 押し型 サバ寿司〔05〕

	税抜価格
005042-001	¥5,900

内寸180×55×高さ50mm
外寸240×115mm

22-317-4
桧 押し型 箱寿司〔05〕

	税抜価格
005043-001	¥6,310

内寸153×75×高さ50mm
外寸210×135mm

22-317-5
桧 押し型 京さば寿司器〔05〕

	税抜価格
005044-001	¥6,840

内寸240×71×高さ60mm

22-317-6
白木 押寿司器 特大〔05〕

	税抜価格
005045-001	¥3,480

内寸212×124×高さ47mm

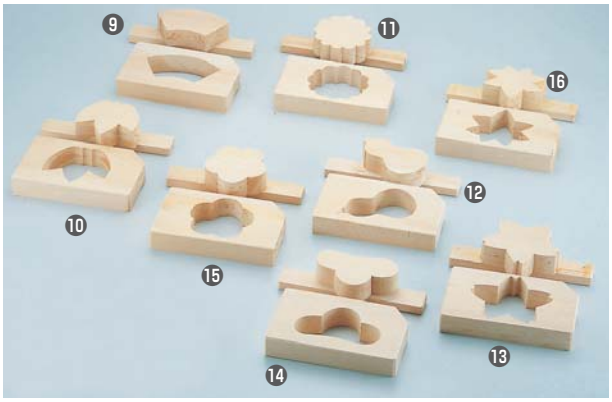
22-317-7
白木 押寿司器〔05〕

	内寸	高さ	税抜価格
005046-002	中	155×80×47mm	¥2,320
005046-001	大	215×80×48mm	¥2,740

22-317-8
白木 押寿司器(5ッ切)〔05〕

	税抜価格
005047-001	¥1,900

内寸182×42×高さ38mm



22-317-9
桧 物相型 末広〔10〕

	内寸	高さ	容量	税抜価格
035003-001	約115×55×30mm		約170g	¥1,210

22-317-10
桧 物相型 竹〔10〕

	内寸	高さ	容量	税抜価格
035004-001	約94×87×30mm		約170g	¥1,210

22-317-11
桧 物相型 菊〔10〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
035005-001	約95×30mm		約190g	¥1,210

22-317-12
桧 物相型 ひょうたん〔10〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
035006-001	約108×67×30mm		約150g	¥1,210

22-317-13
桧 物相型 桜〔10〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
035007-001	約108×30mm		約170g	¥1,210

22-317-14
桧 物相型 松〔10〕

	内寸	高さ	容量	税抜価格
035008-001	110×62×30mm		約150g	¥1,210

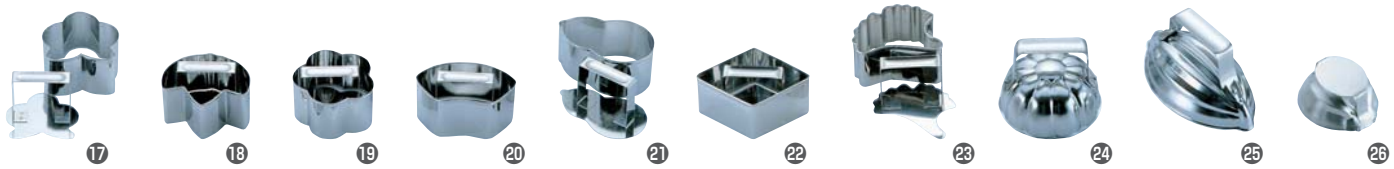
22-317-15
桧 物相型 梅〔10〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
035009-001	約88×30mm		約170g	¥1,210

22-317-16
桧 物相型 もみじ〔10〕

	内径	高さ	容量	税抜価格
035011-001	約100×30mm		約150g	¥1,210

ステンレス製



22-317-17
18-0ごはん抜型 松〔00〕

	高さ	税抜価格
010027-001	80×75×52mm	¥750

22-317-18
18-0ごはん抜型 竹〔00〕

	高さ	税抜価格
010028-001	90×75×52mm	¥750

22-317-19
18-0ごはん抜型 梅〔00〕

	高さ	税抜価格
010029-001	85×85×52mm	¥750

22-317-20
18-0ごはん抜型 扇〔00〕

	高さ	税抜価格
010030-001	105×60×52mm	¥750

22-317-21
18-0ごはん抜型 兵丹〔00〕

	高さ	税抜価格
010031-001	105×65×52mm	¥750

22-317-22
18-8ごはん抜型 菱型〔M〕

	出来上がりサイズ	税抜価格
035172-001	105×75×高さ50mm	¥1,070

22-317-23
18-8ごはん抜型 銀杏〔M〕

	出来上がりサイズ	税抜価格
010033-001	80×80×高さ50mm	¥1,070

22-317-24
18-0ライス型 菊〔00〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
039002-001	101×45mm		約280cc	¥750

22-317-25
18-0ライス型 メロン〔00〕

	高さ	容量	税抜価格
039003-001	150×85×50mm	約240cc	¥750

22-317-26
18-8ライス型 うさぎ〔05〕

	出来上がりサイズ	税抜価格
039004-001	90×80×高さ30mm	¥840

アルミ製

パン焼き・ライス型・ゼリー型・豆腐型などにも使えます。



22-317-27
アルミライス型 富士山型〔M〕

	外径	内径	高さ	全長	容量	税抜価格
039460-001	大人用	121×110×75mm			400cc	¥ 900
039460-002	大人用手付	121×110×75mm		175mm	400cc	¥1,230
039460-003	子供用	101× 91×55mm			200cc	¥ 820
039460-004	子供用手付	101× 91×55mm		152mm	200cc	¥1,140

納期確認

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

マジックダブルエンボスシリーズ ❶〜❼

ダブルエンボスでごはんがくっつかない



22-318-❶
マジック太巻寿し型 クリアWE-134〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
031629-001	205×65×62㎜		¥500

出来上がりサイズ50×53×186㎜
出来上がり質量：約270g
材質：ポリプロピレン
（耐熱温度120℃　耐冷温度−20℃）



22-318-❷
マジック細巻寿し型クリア WE-132〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
031630-001	200×40×38㎜		¥400

出来上がりサイズ28×28×188㎜
出来上がり質量：約90g
材質：ポリプロピレン
（耐熱温度120℃　耐冷温度−20℃）



22-318-❸
マジック三角巻寿型クリア WE-136〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
031631-001	202×63×67㎜		¥500

出来上がりサイズ50×53×188㎜
出来上がり質量：約230g
材質：ポリプロピレン
（耐熱温度120℃　耐冷温度−20℃）

ご使用方法



1.半分くらいの高さまでごはんを入れる。
2.具を真ん中に入れる。
3.さらに、ごはんを型の高さまで入れる。
4.押し蓋でしっかりと押さえる。海苔を半分に切り、敷いておく。
5.押し蓋をはずし、海苔の上にごはんを取り出して巻きます。
6.食べやすい大きさに切り分けて完成。



22-318-❹
マジック幕の内型クリア WE-124〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
031633-001	132×57×45㎜		¥450

出来上がりサイズ27×27×44㎜
出来上がり質量：約23g
材質：ポリプロピレン
（耐熱温度120℃　耐冷温度−20℃）



22-318-❺
マジックにぎり寿司型クリア WE-126〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
031634-001	125×65×30㎜		¥450

出来上がりサイズ25×25×50㎜
出来上がり質量：約28g
材質：ポリプロピレン
（耐熱温度120℃　耐冷温度−20℃）



22-318-❻
マジックおにぎり型クリア〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
031636-001 小 WE-118	60×60×35㎜		¥280

出来上がりサイズ55×53×25㎜
出来上がり質量：約50g

	外寸	高さ	税抜価格
031636-003 大 WE-116	75×75×38㎜		¥330

出来上がりサイズ68×65×30㎜
出来上がり質量：約90g
材質：ポリプロピレン
（耐熱温度120℃　耐冷温度−20℃）



22-318-❼
マジックおにぎり型俵クリア WE-120〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
031637-001	70×55×40㎜		¥280

出来上がりサイズ28×28×44㎜
出来上がり質量：約25g
材質：ポリプロピレン
（耐熱温度120℃　耐冷温度−20℃）



22-318-❽
抜き板 朱〔M〕

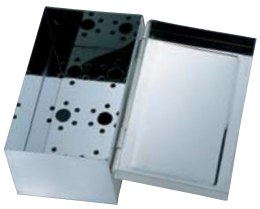
	幅	奥行	高さ	税抜価格
023070-002 小	300×210×69㎜			¥2,200

材質：ABS樹脂



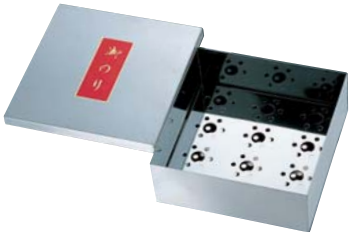
22-318-❾
N 18-0のり缶〔M〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
025003-002 小	5束入	227×137×	65㎜	¥4,000
025003-001 大	10束入	227×137×102㎜		¥4,500



22-318-❿
N 18-0のり缶 大 10束入 蝶番付〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
025004-001	227×137×102㎜		¥5,800



22-318-⓫
N 18-0のり缶 特大 20束入〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
025002-001	227×227×86㎜		¥5,800



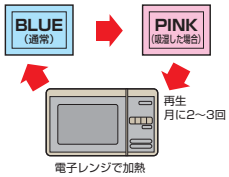
角型（横型）



乾燥剤

乾燥剤の再生法

吸湿効果が低下した乾燥剤は電子レンジで加熱再生！



しけったせんべいも乾燥させるCANです。

22-318-⓬
ドライストッカー乾カン〔05〕

	容量	外寸	高さ	税抜価格
006837-001 DS-568 角型（横型）	3.5ℓ	250×127×140㎜		¥2,500

材料：本体・蓋/スチロール（裏蓋/ABS 耐熱80℃・耐冷−30℃）、のり乾裏蓋・目皿/PP（耐熱120℃・耐冷−20℃）



22-318-⓭
乾かんのりかんDS-659〔05〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
006476-001	218×110×305㎜		5ℓ	¥2,800

材質：本体・蓋/スチロール樹脂（耐熱：−30〜80℃）
乾燥剤入り



22-318-⓮
のりケース〔05〕

	高さ	容量	税抜価格
025381-001	252×252×68㎜	2.7ℓ	¥1,500

材質：本体/PP、蓋/AS、留具/ナイロン、パッキン/シリコン

納期確認



22-318-⓯
のりケース縦型〔05〕

	税抜価格
025382-001 239×66×230㎜	¥1,500

材質：本体/PP、蓋/AS、留具/ナイロン、パッキン/シリコン

納期確認

オールステンレスでお手入れしやすい頑丈設計(❶・❷)

- 錆びにくいオールステンレスとプロユーズの耐久力
- 初めての方でも操作簡単。キーを押すだけで自動調理。
- 設置しやすいコンパクト設計
- フラット底面で、食品の出し入れがスムーズに



22-319-❶

パナソニックインバーター 業務用電子レンジNE-1802〔15〕

税抜価格
019176-004 ¥260,000
外形寸法:幅422×奥行476×高さ337㎜
庫内寸法:幅330×奥行310×高さ175㎜
庫内容量:18ℓ
重量:約17kg
電源:単相200V
ヘルツ:50Hz・60Hz共用
消費電力:2,800W
高周波出力:1,800・1,700・1,600・1,400・1,000・750・600・500・250・150W
高周波出力切換:10段階
電源プラグ形状:Lバー型20A/250V 納期確認



22-319-❷

パナソニック業務用電子レンジNE-711GV〔20〕

税抜価格
019768-003 60Hz ¥100,000
019768-004 50Hz ¥100,000
外形寸法:幅510×奥行360×高さ306㎜
庫内寸法:幅330×奥行330×高さ200㎜
庫内容量:22ℓ
重量:約18kg
電源:単相100V
消費電力:1,260W
高周波出力:700・350・250W相当
高周波出力切換:3段階
電源プラグ形状:並行型15A/125V 納期確認

広々使えるフラット庫内の単機能レンジ



22-319-❸

パナソニック電子レンジNE-FL100W(ホワイト)〔25〕

税抜価格
019400-020 ¥30,000
外形寸法:幅488×奥行380(405)×高さ298㎜
庫内寸法:幅321×奥行365×高さ206㎜　センサー:蒸気センサー
容量:22ℓ
重量:約9.5kg
電源:100V・50Hz/60Hz
消費電力:1,360W
自動出力:900W
手動出力:600W・500W・150W 納期確認

シンプルで操作カンタン。新生活に最適な電子レンジ。

- 文字が明るく光って見やすさ抜群。
- 庫内を広々使えるフラットタイプで大きな弁当もOK。
- 操作の軽いマイコン式。



22-319-❹

フラット電子レンジ DR-LD20W〔10〕

税抜価格
063010-001 ¥20,000
材質:本体/SPCC、操作パネル/ABS、ドア/ABS
本体寸法:幅460×奥行385×高さ275㎜(ハンドル含む)
庫内有効寸法(約):幅320×奥行330×高さ185㎜
庫内容量:20ℓ　重量:13.5kg
定格電圧:AC100V
定格消費電力:900W(50Hz)/1,200W(60Hz)
定格高周波出力:600W(50HZ)/700W(60Hz)
出力切替:あたため600W(50Hz)/700W(60Hz)
タイマー:10分　電源コード長(約):1.4m

ムラなく均一に焼き上げるコンベクションオーブン



22-319-❺

ツインバード ノンフライオーブンTS-4179W〔10〕

税抜価格
025408-001 ¥25,000
外形寸法:約440×350×300㎜
庫内寸法:約270×270×200㎜
天板寸法(積載可能寸法):約285×260㎜(約235×210㎜)
ピザプレート寸法(積載可能寸法):約265×255㎜(約230×230㎜)
庫内容量:14ℓ
重量:約5.6kg
定格電源:AC100V50/60Hz
定格消費電力:1,300W
温調範囲:100〜250℃
タイマー:ゼンマイ式60分
- 話題のノンフライや干し野菜が作れる。
- カリッと美味しいピザが焼けるピザプレート付。

食パン4枚の大型サイズ。温度調整機能搭載。



22-319-❻

ツインバード オーブントースターTS-4185B〔10〕

税抜価格
049039-001 ¥10,000
外形寸法:約345×330×220㎜
庫内寸法:約285×280×90㎜
天板有効寸法:約250×250㎜(内寸法)
焼き網寸法:約270×245㎜
重量:約3.6kg
電源:AC 100V50/60Hz
消費電力:1,200W
温度調節:約80〜250℃
タイマー:約15分
- Mサイズ(直径約25㎝)のピザもラクラクです。
- 80〜250℃の温度調整機能がついているので、グラタンやローストチキンなどのオーブン料理、お菓子づくりにも。



22-319-❼

ホームスワン ポップアップトースターSPT-03〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
030807-002	250×155×160㎜	830g	¥3,000

材質:本体ケース/PP+SUS
電源:定格AC100V 50/60Hz
消費電力:650W
電源コード:1.4m
- 焼き時間を変えられるダイヤル付き
- 焼き過ぎを防止するストップボタン付き
- 5〜8枚切り食パン用
- ネット販売禁止

家庭用

頼れる「もう1つのコンロ」



22-320-1
パナソニック IH調理器KZ-PH-34K〔22〕

	横	奥行	高さ	重量	税抜価格
019795-005	304	345	54㎜	2.5kg	¥25,800

電源：AC100V 50/60Hz
消費電力：1,400W
電源コード長さ：1.9m
使える鍋：鍋底直径12～26㎝
火力段階：7段階
タイマー：1分～9時間30分
揚げ物：7段階、140～200℃
コース：煮込み・炊飯
ワンタッチ火力：とろ火・強火
煮込みコース…味しみこみコースから食材やメニューが拡充
炊飯コース…鋳物鍋、ステンレス鍋どちらでも炊飯が可能



22-320-2
IHクッカー「ラルジュ」DI-120BK〔10〕

	税抜価格
019966-002	¥11,000

材質：本体ケース/ABS樹脂、トッププレート/耐熱ガラス
電源：AC100V 50/60Hz
定格消費電力：1,400W
電源コード長さ：約180㎝
使える鍋：鍋底直径10～24㎝（定温モードは18～22㎝まで）
加熱調理（火力）：※8段階
（1：100W、2：200W、3：400W、4：600W、5：800W、6：1,000W、7：1,200W、8：1,400W）
保温調理（温度）：30～90℃ 5℃刻み
タイマー時間：加熱モード/1分～2時間1分刻み、保温モード/1分から12時間1分刻み
定温調理（温度）：9段階
（120・130・140・150・160・170・180・190・200℃）
●フラット形状で汚れもサッと拭き取れる
●5℃刻みで使える保温機能
●6つの安全設計（鍋検知、温度過昇防止など）



22-320-3
IHクッカー ピッコリーノDI-217BK〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
019978-001	約205	205	50㎜	約1.5kg	¥8,000

電源：AC100V 50/60Hz
定格消費電力：1,000W
電源コード長さ：約180㎝
使える鍋：鍋底直径10～16㎝
●すき間に立ててスッキリ収納/汚れてもサッと拭き取れるフラットなデザイン
●鍋検知や切り忘れ防止などの7つの安全設計
●使用シーンに合わせて最大出力切替が可能（セーブ機能：1000W/700W/450W）
●10段階の加熱調理（100～1,000W）
●5℃刻みの定温調理（60～100℃）

ステンレスプレートで 金属ターナーやナイフの使用もOK







蓄熱性に優れた3層クラッド構造

22-320-4
ステンレスホットプレートWDV-10S〔20〕

	税抜価格
074049-001	¥17,800

本体サイズ：454×291×130㎜
プレートサイズ：365×240×30㎜
重量：4.1kg
定格電圧：AC100V（50/60Hz）
消費電力：1,000w
温度調整範囲：保温～約210℃
コード長さ：約1.8m

A4サイズより小さいコンパクトなIH調理器



22-320-5
象印ホットプレートやきやき EA-DF10-BA〔13〕

	税抜価格
030911-006	¥20,000

外形寸法：約幅600×奥行380×高さ110㎜
プレート内寸：約幅484×奥行318×深さ26㎜
重量：5.5kg
電源：交流100V 50/60Hz
消費電力：1,350W
●丈夫で長持ち 耐久性2倍「トリプルチタンセラミックコートの遠赤平面プレート」
●料理が取りやすい「薄型ボディ」（調理面までの高さ5㎝）
●でっかく焼ける「ワイド48㎝」
●かる～くセットできる「カチッと温度調節プラグ」
●2.5mロングコード
●プレートのふちに直接手が触れにくい「本体ガード」



22-320-6
ホームスワン食べきりホットプレート28㎝ SHP-28〔05〕

	外径	高さ	重量	税抜価格
030805-002	350	145㎜	2,050g	¥5,000

プレートサイズ：内径/280㎜、深さ/24㎜
プレート仕様：アルミダイキャスト、エンボス加工 2コートフッ素
電源：定格AC100V
消費電力：1,000W
電源コード1.4m
●2～3人に最適な食べきりサイズのホットプレート。
●深さ2.4cmでパエリア等レパートリー広がる
●ネット販売禁止

家庭用



22-320-7
ホームスワン着脱グリルパン24㎝ SGR-24(B)〔05〕

	外寸/幅	奥行	高さ	容量	重量	税抜価格
040238-002	280	290	170㎜	2.0ℓ	1,970g	¥5,500

鍋仕様：アルミ製 2コートフッ素樹脂塗装
電圧：AC100V 50/60Hz
消費電力：1,000W
電源コード：1.8m
●鍋が外せて洗いやすい
●深型なのであったか煮込み料理に最適
●保温～200℃温度調節付き
●ネット販売禁止

家庭用



22-320-8
ホームスワングリルパン27㎝蒸し鍋付き SGR-27TM〔05〕

	外寸/幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
040238-001	約390	365	235㎜	2,850g	¥8,000

材質：鍋/アルミ板（フッ素樹脂塗装）、蒸し鍋/アルミ板（アルマイト加工）、樹脂部/ポリプロピレン（本体）
電圧：AC100V 50/60Hz
消費電力：1,200W
電源コード：1.8m
●鍋が取り外せて洗いやすい
●深型なのであったか煮込み料理に最適
●鍋に取っ手が付いて持ち運び便利
●ネット販売禁止

家庭用

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-321-❶ 温

ホットフレッシュ手前開きタイプ〔M〕

税抜価格
016481-002 MT-50FA ￥37,000

メーカー直送 運賃別途



22-321-❷ 温

ホットフレッシュ横開きタイプ〔M〕

税抜価格
016480-004 MT-25SA ￥32,000
016480-005 MT-50SA ￥35,000
016480-006 MT-75SA ￥41,000

	型式	外形寸法（mm）			庫内寸法（mm）			重量（kg）	収納数	庫内温度	電源	最大消費電力（W）
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ					
❶	MT-50FA（手前開き）	420	275	290	345	195	180	5.5	約50本	60～75℃	単相100V	320
❷	MT-25SA（横開き）	350	275	250	275	195	140	4.0	約25本	60～75℃	単相100V	130
	MT-50SA（横開き）	420	275	290	345	195	180	5.5	約50本			320
	MT-75SA（横開き）	450	275	355	375	195	250	6.5	約75本			390

温冷ワンタッチ切り替えの極小コンパクトモデル



温 冷

22-321-❸

業務用温冷庫 MOCA CHC-8F（1段タイプ）〔15〕

税抜価格
035292-001 ￥45,000

メーカー直送

付属品：かご×1 デレーン受け×1
- PSE認証取得
- ノンフロンタイプ

様々なシーンにマッチする温冷ダブルのスタンダードモデル



温 冷

22-321-❹

業務用温冷庫 MOCA CHC-17F eco（1段タイプ）〔20〕

税抜価格
035293-002 ￥60,000

メーカー直送

付属品：かご×2 デレーン受け×1
- PSE認証取得
- ノンフロンタイプ
- USB充電×2ポート

※御使用の際は必ず、上面および側面に5cm以上のスペースを確保してください。

温冷同時対応タイプ。



温 冷

22-321-❺

業務用温冷庫 MOCA CHC-16WF（両開タイプ）〔20〕

税抜価格
035295-001 ￥65,000

メーカー直送

付属品：かご×2 デレーン受け×2
- PSE認証取得
- ノンフロンタイプ

	型式	外形寸法（mm）			庫内寸法（mm）			重量（kg）	収納数	庫内温度	電源	最大消費電力（W）
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ					
❸	CHC-8F（手前開き）	310	360	250	230	190	150	5.0	約25～45本	温：50～70℃ 冷：2～7℃	単相100V	100
❹	CHC-17F eco（手前開き）	450	355	360	355	195	225	13.0	約60～80本	温：55～75℃ 冷：2～7℃	単相100V	180
❺	CHC-16WF（両開き）	450	355	335	150	185	230	14.0	約50～70本	温：50～70℃ 冷：2～7℃	単相100V	200

食品の美味しさを引き立たせるディスプレイ効果の高いデザイン。

明るさアップ・食品の出し入れに便利な前後面ガラス引き戸タイプ
棚網は食品にあわせて高さ、角度（水平、傾斜約8°）が調整できます。



ステンレス

22-321-❻

タイジ温蔵ショーケースOS-400N〔12〕

税抜価格
005428-002 ミラノレッド ￥120,000
005428-003 ステンレス ￥120,000

メーカー直送



ミラノレッド

22-321-❼

タイジ温蔵ショーケースOS-600N〔12〕

税抜価格
005429-002 ミラノレッド ￥140,000
005429-003 ステンレス ￥140,000

メーカー直送



ステンレス

22-321-❽

タイジ温蔵ショーケースOS-800N〔12〕

税抜価格
005430-002 ミラノレッド ￥170,000
005430-003 ステンレス ￥170,000

メーカー直送

	型式	外形寸法（mm）			庫内寸法（mm）			重量（kg）	扉仕様	庫内温度	電源	最大消費電力（W）
		幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ					
❻	OS-400N	400	350	465	384	（最上部）275 （最下部）310	295	13.0	両面スライドガラス	30～90℃	単相100V	520 （クリプトン球60W×2）
❼	OS-600N	600	350	465	584	（最上部）275 （最下部）310	295	17.5	両面スライドガラス	30～90℃	単相100V	580 （クリプトン球60W×3）
❽	OS-800N	600	350	605	584	（最上部）275 （最下部）310	435	21.5	両面スライドガラス	30～90℃	単相100V	580 （クリプトン球60W×3）

付属品：引き戸ガラス一式、棚網（角度切替タイプ）、加湿バット

100℃の沸とう時に蒸気が全く出ない!



22-322-❶
タイガー 蒸気レス電気魔法瓶 PIE-A500〔13〕

	容量	重量	税抜価格
031836-001	5.0ℓ	約3.9kg	¥24,000

外形寸法:234×302×高さ387㎜
最大消費電力:905W
●5つの安心・安全設計
蒸気レス沸とう・カラ炊き防止・自動ロック電動給湯
傾斜流水防止・転倒流水防止



22-322-❷
象印 マイコン沸騰電気ポット CV-RA50〔13〕

	容量	重量	税抜価格
030486-015	5.0ℓ	約3.6kg	¥30,000

外形寸法:230×315×高さ340㎜
最大消費電力:1,300W
●給水のタイミングを知らせてくれる「給水お知らせ」



22-322-❸
象印 マイコン沸騰電動ポット CD-SE50〔13〕

	容量	重量	税抜価格
032130-004	5.0ℓ	約3.0kg	¥19,000

外形寸法:230×300×高さ330㎜
最大消費電力:985W
●給水のタイミングを知らせてくれる「給水お知らせ」

大きな文字の操作パネルで、見やすく使いやすい。

N



22-322-❹
象印 VE電気魔法瓶〔10〕

	容量	重量	税抜価格
030486-016	CV-GC22 2.2ℓ	約2.7kg	¥18,500

外形寸法:220×295×高さ260㎜
最大消費電力:905W

	容量	重量	税抜価格
030486-017	CV-GC30 3.0ℓ	約3.0kg	¥20,000

外形寸法:220×295×高さ300㎜
最大消費電力:905W

	容量	重量	税抜価格
030486-018	CV-GC40 4.0ℓ	約3.2kg	¥21,500

外形寸法:220×295×高さ350㎜
最大消費電力:905W
●内容器水量目盛付き

大きな給湯ボタンは一目でわかりやすく、押しやすい。



22-322-❺
ピーコック電動給湯ポット〔05〕

	容量	重量	税抜価格
019967-001	WMJ-22 2.2ℓ	約1.9kg	¥11,000

外形寸法:213×279×高さ253㎜
最大消費電力:700W

	容量	重量	税抜価格
019967-002	WMJ-30 3.0ℓ	約2.0kg	¥12,000

外形寸法:213×279×高さ296㎜
最大消費電力:700W

	容量	重量	税抜価格
019967-003	WMJ-40 4.0ℓ	約2.2kg	¥13,000

外形寸法:213×279×高さ342㎜
最大消費電力:700W

ステンレスエアーポット

ステンレス製魔法びんで、急熱・急冷OK !



22-322-❻
サーモス ステンレスエアーポット〔15〕

	容量	重量	税抜価格
011110-005	TAK-2200 2.2ℓ	約1.8kg	¥11,000

外形寸法:190×250×高さ275㎜
保温効力:54℃以上(24時間)、69℃以上(12時間)

	容量	重量	税抜価格
011110-006	TAK-3000 3.0ℓ	約1.9kg	¥12,000

外形寸法:190×250×高さ320㎜
保温効力:59℃以上(24時間)、73℃以上(12時間)
材質:内びん/ステンレス鋼、胴部/ステンレス鋼
(アクリル樹脂塗装)
口径:約70㎜



22-322-❼
象印 ステンレスエアーポット SGA-30(XA)〔13〕

	容量	重量	税抜価格
004321-001	3.0ℓ	約1.7kg	¥15,000

外形寸法:180×210×高さ360㎜
保温効力:65℃以上(24時間)、76℃以上(10時間)
保冷効力:7℃以下(10時間)



22-322-❽
ピーコック ステンレスエアーポット〔05〕

	容量	重量	税抜価格
057308-001	MPS-25 2.5ℓ	約1.5kg	¥10,000

外形寸法:185×233×高さ278㎜
保温効力:70℃以上(10時間)
保冷効力:9℃以下(10時間)

	容量	重量	税抜価格
057308-002	MPS-30 3.0ℓ	約1.6kg	¥11,000

外形寸法:185×233×高さ304㎜
保温効力:74℃以上(10時間)
保冷効力:9℃以下(10時間)
口径:約69㎜



口径60㎜。
氷が入れやすい。
側面、正面に
名入できます。
(別見積り)

いいね!



DSP-10



DSP-15



DSP-20

22-323-1

MTI 18-8ダブルステンポット〔M〕

	容量	税抜価格
041269-010 DSP-10	1.0ℓ	¥4,700
041269-015 DSP-15	1.5ℓ	¥5,100
041269-020 DSP-20	2.0ℓ	¥6,500

外形寸法:直径140×高さ190㎜
保温効力:55℃以上(6時間)
保冷効力:12℃以下(6時間)

外形寸法:直径140×高さ229㎜
保温効力:65℃以上(6時間)
保冷効力:12℃以下(6時間)

外形寸法:直径140×高さ267㎜
保温効力:65℃以上(6時間)
保冷効力:12℃以下(6時間)



22-323-2

イマージュ卓上ポット〔M〕

	容量	直径	高さ	税抜価格
002327-001 CXW-1000	1.0ℓ	130	180㎜	¥5,000
002327-002 CXW-1200	1.2ℓ	130	195㎜	¥5,500
002327-003 CXW-1500	1.5ℓ	130	225㎜	¥6,000

ガラス製まほうびん

押すだけ1カ3
抗菌 加工 給水口
傾斜湯もれ防止



22-323-3

象印 押すだけポット ABF-30S〔13〕

	容量	重量	税抜価格
030063-001	3.0ℓ	約2.0kg	¥7,700

外形寸法:185×255×高さ380㎜
保温効力:64℃以上(24時間)、78℃以上(10時間)



22-323-4

象印 押すだけポット〔13〕

	容量	重量	税抜価格
004322-005 AB-RB22	2.2ℓ	約1.6kg	¥5,700

外形寸法:185×245×高さ310㎜
保温効力:60℃以上(24時間)、76℃以上(10時間)

	容量	重量	税抜価格
004322-006 AB-RB30	3.0ℓ	約1.8kg	¥6,400

外形寸法:185×245×高さ355㎜
保温効力:64℃以上(24時間)、78℃以上(10時間)
口径:45㎜
●転倒時や傾斜時の湯もれを最小限に抑える安全弁つき。



22-323-5

象印 ミモザポット AG-LB10(SA)〔13〕

	容量	重量	税抜価格
030812-002	1.0ℓ	約0.8kg	¥2,700

外形寸法:135×170×高さ275㎜
保温効力:51℃以上(24時間)、68℃以上(10時間)



22-323-6

ピーコック エアーポット アーバン〔08〕

	容量	重量	税抜価格
004772-001 MOP-22	2.2ℓ	約1.62kg	¥6,300

外形寸法:196×248×高さ312㎜
保温効力:78℃以上(10時間)
保冷効力:7℃以下(10時間)

	容量	重量	税抜価格
004772-002 MOP-30	3.0ℓ	約1.85kg	¥6,900

外形寸法:196×248×高さ366㎜
保温効力:78℃以上(10時間)
保冷効力:7℃以下(10時間)



22-323-7

象印 シグナルポット AHB-19S〔13〕

	容量	重量	税抜価格
030071-001	1.85ℓ	約1.2kg	¥6,000

外形寸法:150×185×高さ330㎜
保温効力:61℃以上(24時間)、76℃以上(10時間)



22-323-8

象印 ミモザポット AGY-10S〔13〕

	容量	重量	税抜価格
030065-001	1.0ℓ	約0.8kg	¥3,300

外形寸法:130×170×高さ275㎜
保温効力:51℃以上(24時間)、66℃以上(10時間)



22-323-9

タイガー テーブルポット〔13〕

	容量	重量	税抜価格
041197-001 PRT-A10S	1.02ℓ	約0.9kg	¥3,500

外形寸法:145×199×高さ259㎜
保温効力:50℃以上(24時間)、66℃以上(10時間)

	容量	重量	税抜価格
041197-002 PRT-A19S	1.88ℓ	約1.2kg	¥5,500

外形寸法:145×199×高さ338㎜
保温効力:61℃以上(24時間)、74℃以上(10時間)



22-323-10

ピーコック ハンディポット

	容量	重量	税抜価格
070657-001 SJP-A100	1.0ℓ	約0.81kg	¥4,000〔08〕

外形寸法:129×179×高さ262㎜
保温効力:68℃以上(10時間)
保冷効力:8℃以下(10時間)

	容量	重量	税抜価格
070657-002 SJP-A190	1.9ℓ	約1.05kg	¥5,300〔15〕

外形寸法:147×189×高さ319㎜
保温効力:76℃以上(10時間)
保冷効力:7℃以下(10時間)

THERMOS QUALITY SINCE 1904

魔法びんのパイオニアが作る【ステンレス製卓上ポット】

サーモス初！ 洗浄機対応ステンレスポット



SBK（ステンレスブラック） TAME（タメ） KOT（コトブキ） SUMI（スミ）



熱移動による放熱の遮断　熱放射による放熱の遮断

22-324-1

サーモス 洗浄機対応真空断熱ステンレスポット〔1.5〕

		容量	重量	税抜価格
056393-001	TTC-1000SBK	1.0ℓ	0.6kg	¥5,500
056393-002	TTC-1000TAME	1.0ℓ	0.6kg	¥5,500
056393-003	TTC-1000KOT	1.0ℓ	0.6kg	¥5,500
056393-004	TTC-1000SUMI	1.0ℓ	0.6kg	¥5,500
056393-005	TTC-1500SBK	1.5ℓ	0.7kg	¥6,000
056393-006	TTC-1500TAME	1.5ℓ	0.7kg	¥6,000
056393-007	TTC-1500KOT	1.5ℓ	0.7kg	¥6,000
056393-008	TTC-1500SUMI	1.5ℓ	0.7kg	¥6,000

外形寸法：180×125×高さ180㎜
TTC-1000：保温効力：66℃以上（10時間）
保冷効力：11℃以下（10時間）

外形寸法：180×125×高さ220㎜
TTC-1500：保温効力：72℃以上（10時間）
保冷効力：10℃以下（10時間）

材質：本体/ステンレス鋼（アクリル樹脂塗装）、肩部/PP、中栓/PP、底樹脂/ABS、パッキン/シリコーンゴム
●新構造の中栓で分解しやすく洗いやすくなりました。



用途を大幅に広げる 内側セラミックコーティング仕様（塩分に強い）





分解できます



ステンレスブラック　黒　溜（タメ）

22-324-2

サーモス 真空断熱ステンレスポット〔1.5〕

		容量	重量	税抜価格
056298-001	THZ-700	0.7ℓ	約0.5kg	¥6,000
056298-002	THZ-1000	1.0ℓ	約0.6kg	¥6,500
056298-003	THZ-1500	1.5ℓ	約0.6kg	¥7,000

THZ- 700：保温効力：57℃以上（6時間）
保冷効力：12℃以下（6時間）
THZ-1000：保温効力：65℃以上（6時間）
保冷効力：11℃以下（6時間）
THZ-1500：保温効力：71℃以上（6時間）
保冷効力：10℃以下（6時間）
材質：内びん/ステンレス鋼（内側セラミックコーティング仕様）、
胴部/ステンレス鋼（アクリル樹脂塗装）、
口金・中せん/ポリプロピレン、
中せんパッキン・シールパッキン・ベンパッキン/シリコン
口径：約70㎜

22-324-3

サーモス 真空断熱ステンレスポット

ステンレスブラック	溜（タメ）	黒		容量	重量	税抜価格
056173-001〔10〕	056173-002〔13〕	056173-003〔13〕	THX700	0.7ℓ	120×190×165㎜ 約0.5kg	¥4,500
056173-004〔10〕	056173-005〔13〕	056173-006〔13〕	THX1000	1.0ℓ	125×190×190㎜ 約0.6kg	¥5,000
056173-007〔10〕	056173-008〔13〕	056173-009〔13〕	THX1500	1.5ℓ	125×190×230㎜ 約0.6kg	¥5,500
056173-010〔10〕	056173-011〔13〕	056173-012〔13〕	THX2000	2.0ℓ	125×190×270㎜ 約0.7kg	¥6,000

THX- 700：保温効力：58℃以上（10時間）
保冷効力：12℃以下（10時間）
THX-1000：保温効力：66℃以上（10時間）
保冷効力：11℃以下（10時間）
THX-1500：保温効力：55℃以上（24時間）、72℃以上（10時間）
保冷効力：10℃以下（10時間）
THX-2000：保温効力：60℃以上（24時間）、75℃以上（10時間）
保冷効力：10℃以下（10時間）
材質：内びん/ステンレス鋼、胴部/ステンレス鋼（アクリル樹脂塗装）、口金・中せん/ポリプロピレン、
中せんパッキン・シールパッキン・ベンパッキン/シリコン
口径：約70㎜

スリムでもたっぷり入るステンレスポット



スミ　コトブキ

22-324-4

サーモス 真空断熱ステンレスポット〔1.3〕

スミ	コトブキ		容量	重量	税抜価格
056173-015	056173-016	THX-701	0.7ℓ	120×190×165㎜ 約0.5kg	¥5,000
056173-017	056173-018	THX-1001	1.0ℓ	125×190×190㎜ 約0.6kg	¥5,500
056173-019	056173-020	THX-1501	1.5ℓ	125×190×230㎜ 約0.6kg	¥6,000

THX- 701：保温効力：58℃以上（10時間）
保冷効力：12℃以下（10時間）
THX-1001：保温効力：66℃以上（10時間）
保冷効力：11℃以下（10時間）
THX-1501：保温効力：72℃以上（10時間）
保冷効力：10℃以下（10時間）
材質：内びん/ステンレス鋼、胴部/ステンレス鋼（アクリル樹脂塗装）、
口金・中せん/ポリプロピレン、中せんパッキン・シールパッキン・ベンパッキン/シリコン
口径：約70㎜



22-324-5

サーモス 卓上用ステンレスポット THW-700（SBK）〔0.0〕

	容量	重量	税抜価格
016732-001	0.7ℓ	約0.6kg	¥6,000

外形寸法：95×165×高さ215㎜
保温効力：45℃以上（24時間）、62℃以上（10時間）
保冷効力：1℃以下（10時間）
材質：中びん/ステンレス鋼
胴部/ステンレス鋼（アクリル樹脂塗装）
口がね・中せん/ポリプロピレン
中せんパッキン・シールパッキン・ベンパッキン/シリコン
口径：約45㎜

※❸〜❽は洗浄機に使用しないでください。

トライタンの二重構造で結露しない!
壊れにくい!



クリア　ブルー　グレー

22-325-❶
プラキラ食洗機対応二重ピッチャー1.7ℓ〔10〕

		高さ	税抜価格
072344-001	クリア	150×213×251㎜	¥4,980
072344-002	ブルー	150×213×251㎜	¥4,980
072344-003	グレー	150×213×251㎜	¥4,980

材質:トライタン
食器洗浄機対応



22-325-❷
サーモス透明2重ドリンクピッチャー TPJ-1600〔15〕

		容量	高さ	税抜価格
064105-001	クリアー	1.6ℓ	210×150×250㎜	¥5,000
064105-002	ブラック	1.6ℓ	210×150×250㎜	¥5,000

材質:トライタン
●丈夫でガラスのように高い透明度。
●収納に便利!スタッキングできるフタ。
※冷飲料専用
食器洗浄機対応



22-325-❸
BKノンウェットピッチャー1.7ℓ〔00〕

		税抜価格
025284-001	クリア	¥3,400
025284-002	スモークブラウン	¥3,400

ポリカーボネイト樹脂
使用温度:耐熱温度/90℃
耐冷温度/ 1℃

22-325-❹
BKノンウェットピッチャー1.2ℓ〔00〕

		税抜価格
025347-001	クリア	¥3,100
025347-002	スモークブラウン	¥3,100

ポリカーボネイト樹脂
使用温度:耐熱温度/90℃
耐冷温度/ 1℃



22-325-❺
UKウォーターポットダブル1.7ℓ〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
027658-001	クリアー	130×250㎜		¥4,200
027658-002	ブラウン	130×250㎜		¥4,200

材質:AS樹脂



ブラウン　グリーン

22-325-❻
保冷ダブルウォーターポット1.7ℓ〔00〕

		外径	高さ	税抜価格
003478-001	ブラウン	135×260㎜		¥2,300
003478-002	グリーン	135×260㎜		¥2,300

材質:本体/ポリエチレン、蓋/ポリプロピレン、
断熱材/硬質ポリウレタン

氷水専用のピッチャー
中が見えるクリア蓋



グリーン　ベージュ　ブラウン



・断熱材を使用しておりますので表面に水滴がつかずテーブルやカウンターをぬらしません。
・大きな角氷が入ります。
(口径約10cm)

22-325-❼
象印クールピッチャー DGB-17C〔13〕

		容量	高さ	税抜価格
008124-001	グリーン(GA)	1.7ℓ	135×190×250㎜	¥3,000
008124-002	ベージュ(CA)	1.7ℓ	135×190×250㎜	¥3,000
008124-003	ブラウン(TA)	1.7ℓ	135×190×250㎜	¥3,000

抗菌

※❷～❾は洗浄機に使用しないでください。



22-326-❶
サーモス透明ドリンクピッチャー TPH-2100〔15〕

		容量	高さ	税抜価格
064106-001	クリアー	2.1ℓ	210×150×200㎜	¥3,500

材質:トライタン
※冷飲料専用
食器洗浄機対応



22-326-❷
BKウォーターピッチャー2.1ℓ〔00〕

		税抜価格
003090-001	スモークブラウン	¥2,400
003090-002	クリア	¥2,400

材質:ポリカーボネイト
耐熱温度:90℃
耐冷温度:−1℃



22-326-❸
BKリトルピッチャー1.3ℓ〔00〕

		直径	全高	税抜価格
004334-001	クリア	135×175㎜		¥2,300
004334-002	スモークブラウン	135×175㎜		¥2,300

材質:ポリカーボネート樹脂
耐熱温度:90℃
耐冷温度:−1℃



22-326-❹
BK丸型ウォーターピッチャー受皿〔00〕

		外径	内径	税抜価格
003343-001	クリア大	157㎜	135㎜	¥580
003343-002	スモークブラウン大	157㎜	135㎜	¥580
003343-003	クリア小	135㎜	121㎜	¥580
003343-004	スモークブラウン小	135㎜	121㎜	¥580

材質:ポリカーボネイト樹脂

積み重ねできる。



22-326-❺
アクアピッチャー プロ2.2ℓ〔05〕

		外寸	直径	高さ	税抜価格
036432-001	ブラウン	200×135×215㎜			¥2,600
036432-002	クリア	200×135×215㎜			¥2,600

材質:ポリカーボネイト
耐熱温度:120℃
耐冷温度:−20℃



22-326-❻
アクアピッチャーPRO受皿〔05〕

		外径	内径	高さ	税抜価格
045053-001	ブラウン	150×130×25㎜			¥530
045053-002	クリア	150×130×25㎜			¥530

材質:ポリカーボネイト樹脂



STタイプ



DXタイプ



クリア



ブラウン



ベージュ
イエロー
グリーン

22-326-❼
ニューピッチャー2.2ℓ〔M〕

クリア	ブラウン		直径	高さ	税抜価格
022125-003	022125-004	ST(スタンダード)タイプ 茶こし中子無	140×175×260㎜		¥2,350
022125-001	022125-002	DX(デラックス)タイプ 茶こし中子付	140×175×260㎜		¥2,750

ポリカーボネート樹脂(耐熱温度0℃～+90℃)

22-326-❽
ニューピッチャー1.6ℓ〔M〕

クリア	ブラウン	直径	高さ	税抜価格
022189-001	022189-002	135×175×210㎜		¥2,100

ポリカーボネート樹脂(耐熱温度−20℃～+90℃)

22-326-❾
エコノミーピッチャー2ℓ〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
004092-005	ベージュ	135×235㎜		¥1,400
004092-006	イエロー	135×235㎜		¥1,400
004092-007	グリーン	135×235㎜		¥1,400

材質:PP樹脂

※❶～❺のウォーターポットは洗浄機に使用しないでください。



22-327-❶
プルーポップジャグ2.2ℓ〔00〕

	直径	高さ	税抜価格
030642-001	135×200×200㎜		¥1,350

材質：本体・蓋/AS樹脂

約90℃の熱湯対応可能



22-327-❷
プルージャグ2.2ℓ〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
028700-001	135×200×200㎜		¥3,000

材質：ポリカーボネート樹脂

N 完全密封で横置き可能



D-222　S1600WL　2100WL

22-327-❸
ドリンク・ビオ ホワイト〔05〕

		容量	高さ	税抜価格
027607-004	D-222	2.2ℓ	152×99×301㎜	2.2ℓ ¥1,200
027607-013	S1600WL	1.6ℓ	149×104×248㎜	1.6ℓ ¥1,350
027607-014	2100WL	2.2ℓ	149×104×300㎜	2.1ℓ ¥1,350

D-222
材質：本体/AS、ネジ栓/PP、パッキン/シリコンゴム
●沸かしたお茶がそそげる耐熱仕様。
●茶しぶ防止加工。
S1600WL・2100WL
材質：本体/AS樹脂、栓・止め具/ABS樹脂、
フタ/PP・熱可塑性エラストマー
●片手で注ぎ口の開閉が簡単にできて便利！



22-327-❹
8037ドリンクビオ2.7ℓ〔05〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
027632-003	D-271	201×103×282㎜			¥950

材質：本体・蓋・栓/PP、パッキン/シリコンゴム

たっぷり！タテヨコ！コンパクト！
閉める、注ぐも2つの操作でカンタンに！

N



22-327-❺
ラストロK1287
タテヨコ・シームレスピッチャー3.0〔05〕

		幅	奥行	高さ	容量	重量	税抜価格
036619-002	173×103×295㎜				3.0ℓ	460g	¥1,750

材質：ハンドル付蓋/PP、中栓・レバー/ABS、本体/AS
●パッキン一体式構造で、洗いやすくカビず、衛生的です。
●本体熱湯OK　熱湯を注いでもOK
●タテ置き、ヨコ置き自在で、スペースを有効に利用できます。
●蓋部は防汚加工しており、茶渋等がつきにくくなっています。

熱湯対応可能
（約100℃）



22-327-❻
フェローズ
ハンディプッシュ2ℓ〔05〕

		高さ	税抜価格
072118-001	K-291	177×110×281㎜	¥850

材質：フタ・ロック・ハンドル/ABS樹脂
本体・キャップ/ポリプロピレン
パッキン/シリコンゴム

N



22-327-❼
SW18−8ST柄ウォーターポット〔M〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
003086-002	130×230㎜		1.78ℓ	¥12,800

N



22-327-❽
SW18-8A型ウォーターポット〔M〕

	容量	税抜価格
004090-003	1.1ℓ	¥10,600
004090-002	1.7ℓ	¥12,200
004090-001	2.0ℓ	¥14,300



22-327-❾
MA18-8ウォーターポット〔00〕

	容量	税抜価格
003084-001	1.2ℓ	¥ 9,840
003084-002	1.8ℓ	¥12,000
003084-003	2.5ℓ	¥11,000

コップでゆったり飲めるステンレス水筒



F2374 F2375 F2377 F2379

22-328-❶

ステンレスボトルワンダー〔M〕

		容量		税抜価格
057327-001	F2374	0.5ℓ	70× 70×243㎜	¥1,900
057327-002	F2375	1.0ℓ	92×110×270㎜	¥3,300
057327-003	F2377	1.5ℓ	110×125×295㎜	¥5,200
057327-004	F2379	2.0ℓ	145×135×300㎜	¥7,000

●ステンレス真空断熱構造で、保温・保冷力のある水筒。
●スポーツやアウトドア、オフィスの様々なシーンで活躍。
●中栓はワンタッチで簡単に開閉できます。

飲みごろ温度をキープできる ステンレス魔法びんのドリンクディスペンサー



SY-AJ25(BA) SY-BA60

22-328-❷

象印 真空ドリンクディスペンサー〔13〕

		容量	高さ	重量	税抜価格
020266-004	SY-AJ25	2.5ℓ	200×230×435㎜	2.3kg	¥16,000
020266-006	SY-BA60	6.0ℓ	260×375×595㎜	6.0kg	¥65,000

SY-AJ25 保温効力:76℃以上(10時間)、保冷効力:8℃以下(10時間)
SY-BA60 保温効力:80℃以上(10時間)、保冷効力:8℃以下(10時間)
●ホットからアイスまでオールシーズン使えます。
●本体と脚部がワンタッチで分離・着脱できて、お手入れ簡単。

高い保温・保冷性能をもった ドリンクディスペンサー

●電気やガスなどの熱源が不要。
●冷たいものを入れても外側が結露せず、周囲を汚しません。



※写真はレバー式コックです。

22-328-❸

サーモス 高性能温冷ディスペンサー〔15〕

		容量	高さ	重量	税抜価格
020825-001	JIJ-19L(レバー式)	18.5ℓ	330×490×550㎜	8.6kg	¥80,000
020825-002	JIJ-19P(プッシュ式)	18.5ℓ	330×490×550㎜	8.6kg	¥90,000

口径:250㎜
材質:内・外/ステンレス
天板・ベース・脚・蓋/ポリエチレンコック/ポリプロピレン
保温効力:76℃以上(6時間)、保冷効力:10℃以下(10時間)

内側アルミタンク

ステンレスタンクに比べ、安価でお買い求めやすいです！
アルカリ性の飲み物(スポーツドリンク等)は入れられません。



INC-60 INC-80 INC-100

22-328-❹

ピーコック キーパーシルバー〔08〕

		容量	高さ	重量	税抜価格
007666-012	INC-60	6.1ℓ	245×276×275㎜	1.4kg	¥4,000
007666-013	INC-80	8.1ℓ	245×276×333㎜	1.6kg	¥4,800
007666-014	INC-100	9.5ℓ	245×276×364㎜	1.7kg	¥5,800

INC-60 保温効力:70℃以上(6時間)、保冷効力:10℃以下(6時間)
INC-80 保温効力:72℃以上(6時間)、保冷効力:9℃以下(6時間)
INC-100 保温効力:72℃以上(6時間)、保冷効力:8℃以下(6時間)
口径:148㎜



INW-80 INW-100

22-328-❺

ピーコック Wコックキーパーブルーグレー〔08〕

		容量	高さ	重量	税抜価格
007667-003	INW-80	8.1ℓ	245×254×333㎜	1.66kg	¥6,600
007667-005	INW-100	9.5ℓ	245×254×364㎜	1.78kg	¥7,000

INW-80 保温効力:72℃以上(6時間)、保冷効力:9℃以下(6時間)
INW-100 保温効力:72℃以上(6時間)、保冷効力:8℃以下(6時間)
口径:145㎜

内側ステンレスタンク

アルミタンクに比べ、耐久性に優れます！
アルカリ性の飲み物(スポーツドリンク等)を入れても大丈夫！！



INS-60 INS-80 INS-100

22-328-❻

ピーコック ステンレスキーパー〔08〕

		容量	高さ	重量	税抜価格
007813-005	INS-60K	6.1ℓ	250×288×275㎜	1.6kg	¥ 6,000
007813-006	INS-80K	8.1ℓ	250×288×333㎜	1.8kg	¥ 7,000
007813-007	INS-100K	9.5ℓ	250×288×364㎜	2.0kg	¥ 8,000
007813-004	INS-W100	9.5ℓ	250×288×364㎜	2.1kg	¥10,000

INS-60K 保温効力:70℃以上(6時間)、保冷効力:10℃以下(6時間)
INS-80K 保温効力:72℃以上(6時間)、保冷効力:9℃以下(6時間)
INS-100K 保温効力:72℃以上(6時間)、保冷効力:8℃以下(6時間)
INS-W100 保温効力:72℃以上(6時間)、保冷効力:8℃以下(6時間)
口径:148㎜

業務用ニーズにもお応えできる大型タイプ



IDS-120S IDS-150S IDS-W150

22-328-❼

ピーコック ステンレス業務用キーパー〔15〕

		容量	高さ	重量	税抜価格
007814-001	IDS-120S	12.0ℓ	315×330×404㎜	3.12kg	¥12,000
007814-002	IDS-150S	15.0ℓ	315×330×471㎜	3.45kg	¥13,000
007814-003	IDS-W150	15.0ℓ	315×330×471㎜	3.52kg	¥15,000

IDS-120S・150S・W150 保冷効力:9℃以下(6時間)
口径:237㎜

ピーコック IDS専用ベース〔40〕

		高さ	重量	税抜価格
007814-004	ST-300	318×318×100㎜	0.46kg	¥3,000



ST-300

いいね！



22-329-1
MTI 18-8プレーンケットル〔M〕

	満水	適正容量	外径	口径	高さ	底径	税抜価格
041163-013	3ℓ	1.9ℓ	182×120×126×128㎜				¥6,500
041163-014	4ℓ	2.8ℓ	201×120×139×147㎜				¥6,700
041163-015	5ℓ	4.2ℓ	216×129×150×152㎜				¥7,800
041163-017	7ℓ	4.92ℓ	240×140×168×186㎜				¥8,700

IH電磁調理器



22-329-2
18-8ビッグケトル〔M〕

	容量		高さ(取手含む)	税抜価格
027643-008	BK-80	8ℓ	350×250×340㎜	¥ 9,000
027643-010	BK-100	10ℓ	400×275×400㎜	¥11,000

IH電磁調理器



22-329-3
18-8MAケットル〔00〕

	適正容量	税抜価格		適正容量	税抜価格
※ 009007-003	2ℓ	¥ 9,000	009007-007	5ℓ	¥18,050
※ 009007-004	2.5ℓ	¥ 9,600	※ 009007-008	6ℓ	¥17,000
009007-005	3ℓ	¥12,390	※ 009007-009	8ℓ	¥20,000
009007-006	4ℓ	¥14,160	※ 009007-010	10ℓ	¥22,000

※マークは在庫限りで廃番です。



22-329-4
ニューロイヤル 18-8笛吹ケトル2.5ℓ〔05〕

	容量	直径	高さ	税抜価格
009356-001	2.5ℓ	195	230㎜	¥3,500

材質：本体/18-8ステンレス
ツマミ・ハンドル/フェノール樹脂
笛部/66ナイロン

IH電磁調理器



22-329-5
18-8ステディワイド 笛吹きケットル3.3ℓ〔05〕

	容量	税抜価格
009353-001	3.3ℓ	¥3,700

材質：底部／18-0ステンレス

IH電磁調理器



22-329-6
アルマイト湯沸〔M〕

	容量	税抜価格
037228-001	1ℓ	¥ 3,200
037228-002	2ℓ	¥ 3,620
037228-003	3ℓ	¥ 9,430
037228-004	4ℓ	¥10,820
037228-005	5ℓ	¥13,040
037228-006	6ℓ	¥15,250
037228-008	8ℓ	¥18,020
037228-010	10ℓ	¥20,800



1.0〜5.0ℓ



8.0・10.0ℓ

22-329-7
シルバーハイケットル〔M〕

	容量	税抜価格		容量	税抜価格
009352-000	1.0ℓ	¥2,600	009352-004	4.0ℓ	¥ 4,540
009352-001	1.5ℓ	¥2,800	009352-005	5.0ℓ	¥ 6,500
009352-002	2.0ℓ	¥3,050	009352-008	8.0ℓ	¥12,640
009352-003	3.0ℓ	¥3,540	009352-010	10.0ℓ	¥14,280

材質：アルミニウム合金
表面加工：アルマイト
●8.0・10.0ℓは注ぎ口にキャップが付きます。

茶こし付きで、ハンドルをたたむとフラット(高さ105㎜)になるのでそのまま冷蔵庫にしまうことが出来ます。
保温性がよく、においがつきにくい清潔なホーロー製。



22-329-8
ホクア アルミパレスケットル〔10〕

	満水容量	適正容量	税抜価格
009013-001	1.0ℓ	1.2ℓ	¥3,300
009013-003	2.0ℓ	2.3ℓ	¥3,750
009013-004	3.0ℓ	3.3ℓ	¥4,200
009013-005	4.0ℓ	4.4ℓ	¥5,250

表面加工：パール発色アルマイト加工



22-329-9
アカオ アルミ大型ケットル〔00〕

	満水容量	適正容量	税抜価格
009113-006	6ℓ	6.4ℓ	¥12,000
009113-008	8ℓ	8.5ℓ	¥16,100
009113-010	10ℓ	10.5ℓ	¥17,000



22-329-10
ソリッドケトル2.3ℓ SD-2.3K〔15〕

		高さ	税抜価格
015251-001	レッド	235×185×215㎜	¥5,000
015251-003	ホワイト	235×185×215㎜	¥5,000
015251-005	スモークブルー	235×185×215㎜	¥5,000

材質：ホーロー

納期確認



22-329-11
フラットケトルFK-22〔20〕

	満水容量	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
039436-001 ブラック	2.3ℓ	210	180	190㎜	約900g	¥4,800
039436-002 ホワイト	2.3ℓ	210	180	190㎜	約900g	¥4,800
039436-003 レッド	2.3ℓ	210	180	190㎜	約900g	¥4,800

収納時約幅210×奥行180×高さ105㎜

IH電磁調理器

気品漂う黒色の電気ケトル

N

いいね！



22-329-12
ステンレス電気ケトル(ドリップ)1.0ℓ SSK-10(B)〔05〕

	高さ	重量	税抜価格
009396-001	240×135×225㎜	700g	¥8,000

電源：定格AC100V
消費電力：900W
電源コード長さ：1.4m
●ドリップタイプで注ぎやすい。
●1.0ℓのお湯が約9分で沸きます。



22-329-13
電気ケトル1.0ℓ SWK-10〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
019923-001	210×155×190㎜	約620g	¥3,000

電源：AC100V 50/60Hz　消費電力：800W
電源コード長さ：1m
材質：本体/ポリプロピレン、フィルター/ポリプロピレン・ナイロン、ランプカバー/ポリカーボネイト
●電気で簡単にお湯が沸かせる電気ケトル。
●お湯が沸くと自動で電気が切れます。
●コードレスで持ち運びに便利。
●1.0ℓのお湯が約8分で沸きます。
●通電がわかるランプ付き。

電気ケトル1.7ℓ SWK-17〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
019871-002	215×170×240㎜	約775g	¥4,000

電源：定格AC100V
消費電力：900W
電源コード長さ：1m
●通電中は内部が青く光ります。片手で操作できるボタン配置
●注ぎ口にフィルターがつき、清潔に保てます。

お好みの濃さで茶葉を引き上げられ、
フタの内側に収まる茶こし。






22-330-❶
ハリオ 茶王CHAN-4SV〔15〕

	容量	幅	奥行	高さ	口径	重量	税抜価格
017758-001	600㎖	168×117	×160㎜	104㎜		400g	¥8,000

カップ数：4杯用
材質：ガラスボール/耐熱ガラス（耐熱温度：120℃）
フタ・シャフト・フィルター一式/ステンレス
フタツマミ・ハンドル/ポリプロピレン

お茶の色合いが目で愉しめます。
フタとフィルターが一体になっているので
そのまま注げます。





22-330-❷
ハリオ ジャンピングリーフポットJPL-60-B〔15〕

	容量	幅	奥行	高さ	口径	重量	税抜価格
017759-001	600㎖	162×122	×123㎜	82㎜		400g	¥2,000

材質：本体/耐熱ガラス（耐熱温度：120℃）
フタ/ポリプロピレンシリコーンゴム
●紅茶を美味しく淹れる秘訣は「ジャンピング」。丸型のティーポットに茶葉を入れ、沸騰したてのお湯を一気に注ぐことで、ジャンピングを促します。

トライタン製　軽くて割れにくい、ガラスのように透明なプラスチック製ティーポット。









22-330-❸
クリアティーポット〔M〕

		容量（満水）			重量	税抜価格
019852-005	TW-3713 クリア	280㎖	108×150×	96㎜	120g	¥1,200
019852-006	TW-3714 ピンク	280㎖	108×150×	96㎜	120g	¥1,000
019852-007	TW-3715 イエロー	280㎖	108×150×	96㎜	120g	¥1,000
019852-009	TW-3717 クリア	480㎖	108×150×125㎜		176g	¥1,500
019852-010	TW-3718 ピンク	480㎖	108×150×125㎜		176g	¥1,200
019852-011	TW-3719 イエロー	480㎖	108×150×125㎜		176g	¥1,200

材質：トライタン（耐熱温度110℃/耐冷温度−20℃）
●お茶の色が綺麗に見え、出具合が分かりやすい
●水切れ抜群の注ぎ口
食器洗浄機対応

22-330-❹
クリアティーポット〔M〕

		満水容量	高さ	重量	税抜価格
008957-001	L	480㎖	108×150×125㎜	168g	¥2,000
008957-002	LL	730㎖	119×168×135㎜	249g	¥2,500

材質：本体・蓋/飽和ポリエステル樹脂、メッシュ/ポリエステル、メッシュ枠/ポリプロピレン
網目：40メッシュ
耐熱・耐冷温度：120℃/−20℃
目の細かいポリエステルメッシュのストレーナー付き。
電子レンジ対応
日本製
食器洗浄機対応

22-330-❺
クリアティーポット 急須タイプ〔M〕

	満水容量	高さ	重量	税抜価格
008958-001	L 480㎖	172×127×120㎜	170g	¥2,000

材質：本体・蓋/飽和ポリエステル樹脂、メッシュ/ポリエステル、メッシュ枠/ポリプロピレン
網目：40メッシュ
耐熱・耐冷温度：120℃/−20℃
目の細かいポリエステルメッシュのストレーナー付き。
電子レンジ対応
日本製
食器洗浄機対応





22-330-❻
アルミ銀河急須〔M〕

		容量	税抜価格
007034-002	7号	0.6ℓ	¥3,200
007034-003	10号	0.85ℓ	¥3,600

ステン茶こし付

22-330-❼
MA18-8急須〔00〕

	容量	税抜価格
007033-001	0.7ℓ	¥6,960
007033-002	1.0ℓ	¥9,000

ストレーナー付

22-330-❽
18-8PM急須〔05〕

	容量	税抜価格
007036-001	0.7ℓ	¥4,700

ストレーナー付






22-330-❾
急須一番花健美〔05〕

	容量	税抜価格
007602-002	400cc	¥2,700

22-330-❿
急須一番横手〔05〕

		容量	税抜価格
007603-001	小	320cc	¥3,800
007603-002	大	500cc	¥4,000

22-330-⓫
急須一番つる手（大）〔05〕

	容量	税抜価格
007604-001	500cc	¥4,300

22-330-⓬
18-8茶筒〔28〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
017047-002	75×110㎜		お茶150g用	¥1,900

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-331-1
ハリオ V60ドリップケトルヴォーノ〔15〕

	容量	税抜価格
020971-001	VKB-100HSV 600mℓ	¥3,800
020971-002	VKB-120HSV 800mℓ	¥4,000

材質：本体・フタ/ステンレス
フタツマミ・取っ手/フェノール樹脂
ヘアライン仕上
IH電磁調理器 食器洗浄機対応



22-331-2
フィーノ コーヒードリップ細口〔05〕

	満水	適正容量	板厚	税抜価格
028954-002	1ℓ	約0.65ℓ	0.5mm	¥2,850
028954-001	1.2ℓ	約0.8ℓ	0.5mm	¥3,000

IH電磁調理器



22-331-3
フォンテーヌ コーヒードリップポット〔05〕

	満水	適正容量	板厚	税抜価格
028955-001	1.2ℓ	約0.8ℓ	0.5mm	¥4,300

IH電磁調理器



22-331-4
IHドリップポット900cc〔M〕

	税抜価格
020824-001 パイプハンドル	¥9,600
020824-002 板ハンドル	¥9,300

材質：18-8ステンレス（板厚0.7mm）
底SUS430JILステンレス（板厚1.0mm）
全長250mm×幅130mm×高さ135mm
胴径130mm
●水切りのいい注ぎ口形状
IH電磁調理器



22-331-5
18-8コーヒーポット太口〔M〕

	容量	上内径	高さ	税抜価格
010038-003	#16 3.0ℓ	115	210mm	¥9,000

●内部ミラー研磨電解仕上
在庫限りで廃番です。



22-331-6
18-8コーヒーポット細口〔M〕

	容量	上内径	高さ	税抜価格
010039-001	#13 1.6ℓ	95	180mm	¥7,900
010039-003	#16 3.0ℓ	115	210mm	¥9,000

●内部ミラー研磨電解仕上
在庫限りで廃番です。



22-331-7
ホーローコーヒーポット〔20〕

白	赤	容量	上内径	高さ	税抜価格
010041-001	010041-005	#11 1ℓ	93	145mm	¥4,100
010041-002	010041-006	#13 1.6ℓ	104	170mm	¥4,700

IH電磁調理器



22-331-8
ホームスワンコーヒーメーカー SCM-05S黒〔M〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
030808-003	170	185	235mm	900g	¥3,500

材質：本体：ポリプロピレン、カップ：ガラス
容量：600mℓ（1人分120mℓ）
電源：定格AC100V
消費電力：650W
付属品：ガラスカップ、メッシュフィルター、計量スプーン
電源コード長：1.4m
●コーヒーが冷めない、保温機能
●容量がわかる水位目盛付き
家庭用



22-331-9
カリタ コーヒーメーカー ET-103〔20〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
010401-001	172	282	335mm	3.0kg	¥17,000

電源：単相100V
消費電力：930W
最大使用水量：1,500cc
使用ロシ：103ロシ（P332-⑭、⑮に記載あり）

カリタ コーヒーサーバー ET-103用〔25〕

	税抜価格
019225-001	¥1,900

風味を損なわないセラミック刃



22-332-1
セラミックお茶ミルMI-001〔05〕

	高さ	税抜価格
014439-001	145×80×170㎜	¥5,000

材質：上蓋/ポリプロピレン、ハンドル/鉄（クロームメッキ）・ポリプロピレン、本体/ポリプロピレン・ポリアセタール・ステンレス・鉄、中蓋・容器/AS樹脂、刃部分/セラミック、滑り止め/エラストマー
容器容量：約40㎖
●食器洗浄機使用不可
●荒さ調節機能付
日本製

22-332-2
セラミックコーヒーミルMI-002〔05〕

	高さ	税抜価格
014440-001	145×80×185㎜	¥5,000

材質：上蓋/ポリプロピレン、ハンドル/鉄（クロームメッキ）・ポリプロピレン、本体/ポリプロピレン・ポリアセタール・ステンレス・鉄、中蓋・容器/AS樹脂、刃部分/セラミック、滑り止め/エラストマー
容器容量：約100㎖
●食器洗浄機使用不可
●荒さ調節機能付
日本製

紅茶器具の定番のハリオール。
ステンレスでスタイリッシュなデザイン



22-332-3
ハリオール・ブライトJ THJ-2-HSV〔15〕

	容量	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
072429-001	300㎖	110×87	×166㎜		500g	¥3,000

材質：ガラスボール/耐熱ガラス（耐熱温度：120℃）
フタ・ホルダー・シャフト・フィルター一式/ステンレス
●コーヒーでもお使いいただけます。

持ちやすい取っ手、広口で洗いやすい。



22-332-4
ハリオ V60コーヒーサーバー〔15〕

	容量	幅	奥行	高さ	口径	重量	税抜価格
054105-001	VCS-01B 450㎖	162×	114×	110㎜	92㎜	300g	¥ 900
054105-002	VCS-02B 700㎖	180×	125×	133㎜	92㎜	400g	¥1,000
054105-003	VCS-03B 1,000㎖	185×	137×	157㎜	92㎜	500g	¥1,100

材質：ガラスボール/耐熱ガラス（耐熱温度：120℃）
フタ・取っ手バンド一式/ポリプロピレン
●温かさを保てるよう、ポットとテーブルの接触面を少なくしたデザイン
●耐熱ガラスにより電子レンジでもお使いいただくことができます。
●直火、ハロゲンヒーターでの使用はできません。



22-332-5
カリタコーヒー デカンタ1.7ℓ〔20〕

	直径	高さ	税抜価格
019224-001	160×143㎜		¥2,400

耐熱ガラス製、用途：カリタET-250
●直火、ハロゲンヒーターでの使用はできません。



22-332-6
カリタコーヒー デカンタ1.8ℓ〔20〕

	直径	高さ	税抜価格
019223-001	160×185㎜		¥2,700

耐熱ガラス製
●直火、ハロゲンヒーターでの使用はできません。



22-332-7
カリタコーヒーサーバー〔15〕

	直径	高さ	税抜価格
010399-001	300cc 101ドリッパー用	100×103㎜	¥1,200
010399-002	500cc 102ドリッパー用	120×115㎜	¥1,400
010399-003	800cc 103ドリッパー用	130×154㎜	¥1,600
010399-004	1200cc 104ドリッパー用	145×178㎜	¥2,400

耐熱ガラス製
●直火、ハロゲンヒーターでの使用はできません。

トライタン製。
ガラスのように透明なのに、割れにくい。



22-332-8
コーヒーサーバー ストロン〔M〕

	満水容量	税抜価格
054062-004	400ホワイト 126×109×107㎜	470㎖ ¥1,500
054062-005	400ブラック 126×109×107㎜	470㎖ ¥1,500
054062-006	500ホワイト 132×115×120㎜	600㎖ ¥1,600
054062-007	500ブラック 132×115×120㎜	600㎖ ¥1,600
054062-001	750ホワイト 150×122×137㎜	850㎖ ¥1,700
054062-002	750レッド 150×122×137㎜	850㎖ ¥1,500
054062-003	750ブラック 150×122×137㎜	850㎖ ¥1,700

材質：フタ/ポリプロピレン（耐熱温度/140℃、耐冷温度/−20℃）、本体/飽和ポリエステル樹脂（PCT）（耐熱温度/110℃、耐冷温度/−20℃）
●口径が広いので、お手入れらくらく。

ペーパー不要の
エコなドリッパー



22-332-9
ハリオ カフェオール ドリッパー02 CFOD-02B〔15〕

	税抜価格
020972-001 1～4杯用	¥1,600

●特殊ステンレスメッシュ採用

高級感が味わえる銅製コーヒードリッパー



22-332-10
銅製コーヒードリッパー〔M〕

	幅	全長	高さ	板厚	重量	穴径	税抜価格
054011-001	艶消し 105×	123×	75㎜	1.0㎜	157g	11㎜	¥5,600
054011-002	植目 105×	123×	75㎜	1.0㎜	157g	11㎜	¥6,000

材質：本体/純銅、ハンドル/真鍮
●銅は熱伝導が良く熱がむらなく伝わります。お湯が冷めにくく何度も注ぎ分けるハンドドリップに向いています。



22-332-11
カリタコーヒードリッパー〔15〕

	直径	高さ	税抜価格
020395-001	101ロト 1～2人用	95×65㎜	¥ 850
020395-002	102ロト 2～4人用	105×85㎜	¥1,000

陶器製



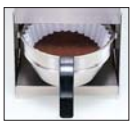
22-332-12
カリタコーヒードリッパー〔15〕

	直径	高さ	税抜価格
020396-001	101-D 1～2人用	90×63㎜	¥300
020396-002	102-D 2～4人用	105×85㎜	¥400

材質：AS樹脂製

	直径	高さ	税抜価格
020396-003	103-D 4～7人用	130×105㎜	¥700
020396-004	104-D 7～12人用	155×128㎜	¥900

材質：ポリカーボネート製





22-332-13
カリタ立ロシ 25㎝（250×4袋入）〔15〕

	税抜価格
016257-003	¥5,500
016257-002	¥5,500



22-332-14
カリタコーヒー濾紙（40枚入）〔15〕

	税抜価格
010397-001 101 1～2人用	¥170
010397-002 102 2～4人用	¥190
010397-003 103 4～7人用	¥260

材質：酸素漂白製濾紙



22-332-15
カリタFP コーヒーフィルター（100枚入）〔15〕

	税抜価格
010937-001 FP101 1～2人用	¥330
010937-002 FP102 2～4人用	¥370
010937-003 FP103 4～7人用	¥530
010937-004 FP104 7～12人用	¥730



22-333-❶
木柄茶こしⅡ10170 深型(シングル網)〔M〕

	直径	深さ	柄の長さ	税抜価格
017026-002	83×80×118㎜			¥1,700

網目:綾織金網(0.29×30メッシュ)



22-333-❷
木柄茶こしⅡ10169 浅型(シングル網)〔M〕

	直径	深さ	柄の長さ	税抜価格
017027-002	83×42×118㎜			¥1,300

網目:シングル0.21×40メッシュ
渕カール仕様　十字補強なしです。



22-333-❸
18-8共柄茶こしダブル〔M〕

		直径	税抜価格
017028-003	小	62㎜	¥540
017028-002	中	74㎜	¥590
017028-001	大	83㎜	¥620

網目:ダブル18+60メッシュ



22-333-❹
18-8ハイテック茶こし〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
017029-006	小	65㎜	×35㎜	¥1,050
017029-005	中	75㎜	×38㎜	¥1,200
017029-004	大	85㎜	×45㎜	¥1,400

(タタミ織200メッシュ)



22-333-❺
18-8PC柄木目茶こし〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
017030-003	小	62㎜	×29㎜	¥320
017030-002	中	74㎜	×32㎜	¥360
017030-001	大	85㎜	×38㎜	¥540

網目:シングル40メッシュ



22-333-❻
18-8PC柄茶こし〔M〕

		直径	税抜価格
017031-002	シングル 中	75㎜	¥450
017031-005	ダブル 中	75㎜	¥620

網目:シングル40メッシュ
ダブル18メッシュ+60メッシュ


浅型


深型

22-333-❼
共柄茶こし〔M〕

		直径	深さ	柄の長さ	税抜価格
017737-001	深型	83×80×120㎜			¥1,400
017737-002	浅型	83×42×118㎜			¥ 900

網目:深型/0.29×30メッシュ
浅型/0.21×40メッシュ



22-333-❽
ちょい茶こし33330〔M〕

	直径	深さ	柄	税抜価格
017691-001	65×65×50㎜			¥880

網目:30メッシュ
材質:18-8ステンレス





●自立出来て置き場に困りません。

紅茶、粉茶に最適です



22-333-❾
18-8タタミ織り茶こし〔M〕

	直径	深さ	税抜価格
017033-002	85×45㎜		¥1,320

網目:200メッシュ

網目が細かいので、
紅茶、粉茶にも使えます



22-333-❿
18-8ステン業務用茶こし〔M〕

	直径	深さ	税抜価格
017034-002	85×45㎜		¥1,100

網目:60+18メッシュ

紅茶、粉茶に
適しています。



22-333-⓫
18-8強力深型茶こしタタミ織〔M〕

	直径	深さ	柄	税抜価格
017573-001	82×82×130㎜			¥2,250

網目:200メッシュ

日本茶に
適しています。



22-333-⓬
18-8強力深型茶こし2重網〔M〕

	直径	深さ	柄	税抜価格
017572-001	82×82×130㎜			¥1,860

網目:18メッシュ+40メッシュ



22-333-⓭
N-32 21ステンニコ茶漉し〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
022205-001	76×153㎜		¥710





22-333-⓮
18-8急須茶こし台紙無〔M〕

		使用可能範囲	税抜価格
017250-021	50号	45～ 49㎜	¥200
017250-022	55号	49～ 54㎜	¥210
017250-011	60号	53～ 59㎜	¥210
017250-012	65号	58～ 64㎜	¥220
017250-013	70号	62～ 69㎜	¥240
017250-014	73号	66～ 72㎜	¥250
017250-015	75号	69～ 74㎜	¥260
017250-016	78号	72～ 77㎜	¥270
017250-017	80号	73～ 79㎜	¥280
017250-018	82号	76～ 81㎜	¥300
017250-019	85号	78～ 84㎜	¥310
017250-020	88号	82～ 87㎜	¥330
017250-023	91号	86～ 90㎜	¥390
017250-024	98号	91～ 97㎜	¥450
017250-025	110号	103～109㎜	¥590

●呼寸は外径です。



22-333-⓯
ボールこし器〔M〕

	直径	税抜価格
017036-001	45㎜	¥ 480
017036-002	55㎜	¥ 560
017036-003	65㎜	¥ 610
017036-004	75㎜	¥ 720
017036-005	85㎜	¥ 860
017036-006	95㎜	¥1,180


M　L

22-333-⓰
お茶・だしパック〔M〕

		税抜価格
016643-001	M 95× 70㎜ 60枚入	¥240
016643-002	L 110×110㎜ 32枚入	¥240

●Mタイプはお茶、Lタイプはダシ用に適しています。



22-334-❶
サーモス 二重アイスペール TPE-1300BK〔05〕

	容量	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
041142-001	1.3ℓ	約170	×160	×155㎜	約0.5kg	¥4,500

材質：本体/ポリプロピレン、ハンドル・アイストング/ステンレス製
附属品：水切り、アイストング



22-334-❷
サーモス 二重アイスペール TPF-3000BK〔00〕

	容量	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
022237-001	3.0ℓ	245	×220	×165㎜	約0.9kg	¥6,300

材質：本体/ポリプロピレン、ハンドル・アイストング/ステンレス製
附属品：水切り、アイストング
●斜めにカットされた機能的なデザイン。



22-334-❸
サーモス 二重アイスペール クリアー TPE-1300CLR〔05〕

	容量	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
045056-001	1.3ℓ	170	×160	×155㎜	約0.6kg	¥6,000

材質：本体・水切り/飽和ポリエステル樹脂
ハンドル・アイストング/ステンレス鋼
●氷が見えやすく、取り出しやすいデザイン
●透明度の高いトライタン製



22-334-❹
サーモス真空断熱アイスペール JIN-1300〔15〕

	容量	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
041141-001	1.3ℓ	155	×135	×165㎜	約600g	¥5,000

保冷効力(2時間)：10℃以下



22-334-❺
二重アイスペール〔M〕

	外径	高さ	内径	税抜価格
001344-001	140×125㎜		120㎜	¥6,000

材質：18-8ステンレス　トング付



22-334-❻
18-8二重構造アイスペール〔M〕

	容量	外寸(内寸)	高さ	税抜価格
045089-001	1ℓ	120㎜(105㎜)×125㎜		¥4,800

材質：18-8ステンレス(目皿付)



22-334-❼
アイスバケット (トング付)〔05〕

	外径	高さ	税抜価格
001162-001	1ℓ	125×185㎜	¥ 7,900
001162-002	2ℓ	155×220㎜	¥ 9,600
001162-003	3ℓ	170×240㎜	¥11,600
001162-004	5ℓ	205×275㎜	¥15,400

材質：18-8ステンレス
板厚：外側1.2㎜、内側0.6㎜
トング目皿付
●断熱二重構造で外壁に水滴がつきにくい。



22-334-❽
ピーコック 真空断熱アイスバケット IBT-280〔M〕

	容量	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
045190-001	2.75ℓ	195	×195	×143㎜	710g	¥8,000

材質：本体/18-8ステンレス鋼(アクリル樹脂塗装)、
アイストング/ステンレス鋼
食洗機：不可
●氷がつかみやすい長いアイストング付



22-334-❾
18-8セレクテッド アイスペール目皿付〔M〕

	税抜価格
014263-001	トング無、箱なし ¥3,500
014263-002	トング付、箱付 ¥4,100

外径127×高さ125㎜



22-334-❿
18-8 ニューワインクーラーS〔00〕

	容量	直径	高さ	税抜価格
044451-001	1.4ℓ	170	×140㎜	¥6,000

透明度の高い美しい樹脂製の
ワインクーラー。



22-334-⓫
クラルス ワインクーラー〔00〕

	容量	直径	高さ	税抜価格
044450-001	S	2.0ℓ	150×168㎜	¥1,000
044450-002	M	3.8ℓ	195×200㎜	¥2,000
044450-003	L	9.0ℓ	250×276㎜	¥4,000

材質：アクリルMS樹脂(耐熱温度75℃、耐冷温度−18℃)

オーバル形状ボディー。
持ちやすく、注ぎ易いデザインです。



22-334-⓬
サーモス ウォーターポット ブラック〔05〕

	容量	幅	奥行	高さ	税抜価格
041143-001	TPD700BK	0.7ℓ	約110	×80×185㎜	¥1,800
041143-002	TPD1200BK	1.2ℓ	約145	×95×220㎜	¥2,000

材質：ポリプロピレン



22-334-⓭
サーモス ウォーターポット クリアー〔05〕

	容量	幅	奥行	高さ	税抜価格
003416-001	TPD700CLR	0.7ℓ	110	×80×185㎜	¥2,000
003416-002	TPD1200CLR	1.2ℓ	145	×95×220㎜	¥2,300

材質：トライタン
●照明を落とした店内でも残量が分りやすい
●透明度の高いトライタン製



22-335-❶

18-8DXグラスフレーム〔M〕

		外寸	税抜価格
008335-003	ミニ	120×250㎜	￥2,000
008335-002	小	120×310㎜	￥2,000
008335-001	大	120×410㎜	￥2,200



22-335-❷

18-8グラスフレーム3連〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
008657-001	ミニ	380×252×40㎜		￥4,800
008657-002	小	380×310×40㎜		￥5,500

※入り口：内寸89㎜

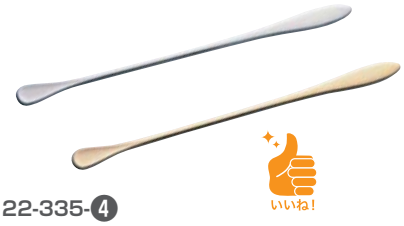


22-335-❸

18-8両口グラスフレーム深大〔M〕

	外寸	税抜価格
008675-001	120×407㎜	￥2,400

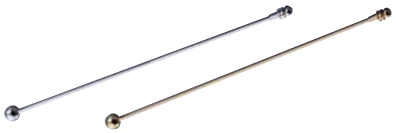
※入り口：内寸90㎜
●グラスを押し出しても向う側からおちる心配がいりません。
●段がついてて両口から使えます。



22-335-❹

ダンディーマドラー〔M〕

		税抜価格
016527-001	18-10（処理：ミラー仕上）215㎜	￥380
016527-002	18-10（金メッキ）215㎜	￥500



22-335-❺

チャーミングマドラー〔M〕

		全長	税抜価格
031144-001	銀メッキ	190㎜	¥360
031145-001	金メッキ	190㎜	¥400

材質：ステンレス



22-335-❻

ステンレスバースプーン〔M〕

		税抜価格
026554-001	小 248㎜	￥400
026554-002	大 327㎜	￥560



22-335-❼

ソーダサイフォン12角〔10〕

		税抜価格
015207-001	SSF-12M ミラー仕上	￥18,000
015207-002	SSF-12S サテン仕上	￥18,000

直径85×313㎜ 容量：1.0ℓ
材質：本体/18-8ステンレス
カートリッジ本体/ポリアセタール樹脂
付属品：カートリッジホルダー直径30×76.5㎜
カートリッジチャージャー（1本でソーダ水約1.0ℓができます）×2本

		税抜価格
015207-003	カートリッジチャージャー10本入	￥ 1,600

カートリッジチャージャー/ソーダサイフォン12角用
材質：鉄（容器）二酸化炭素（8g/本）



22-335-❽

18-8カクテルシェーカー〔M〕

		容量	直径	高さ	税抜価格
012118-004	UK（C）	230cc	65×148㎜		￥4,100
012118-003	UK（B）	360cc	78×170㎜		￥4,650
012118-002	UK（A）	500cc	84×196㎜		￥5,460
012118-006	AG（小）	360cc	78×173㎜		￥3,740
012118-005	AG（中）	500cc	85×198㎜		￥4,400

日本製



22-335-❾

18-8バッカスカクテルシェーカー〔00〕

		容量	直径	高さ	重量	税抜価格
050288-001		250㎖	66×152㎜		116g	¥1,900
050288-002		350㎖	75×172㎜		147g	¥2,000
050288-003		550㎖	85×191㎜		181g	¥2,400

中国製



22-335-❿

18-0耳付ストレーナー〔M〕

		直径	全長	税抜価格
013376-001	小	65×145㎜		￥870
013376-002	大	75×153㎜		￥960



22-335-⓫

18-8メジャーカップ〔M〕

		容量	直径	高さ	税抜価格
034098-003	C	29／14cc	36×	86㎜	¥1,300
034098-002	B	43／28cc	42×103㎜		¥1,400
034098-001	A	53／28cc	45×111㎜		¥1,450



22-335-⓬

18-8メジャーカップ〔M〕

		容量	高さ	税抜価格
034101-002	小	30／15cc	90㎜	￥1,280
034101-001	中	45／30cc	103㎜	￥1,540



22-335-⓭

18-8ジガー〔M〕

		上径	下径	高さ	税抜価格
012949-001	ジガー45	53×56×		90㎜	￥2,100

目盛付：18cc/23cc/30cc（満水34cc）
40cc（満水45cc）

012949-002	ジガー60	62×52×		96㎜	￥2,200

目盛付：15cc/30cc/45cc/60cc



22-336-❶
フリーポーラー（透明）〔M〕

	税抜価格
040121-001	￥330



22-336-❷**フリーポアラー#3021レッドノズル〔M〕**

	税抜価格	
028139-001	￥ 330	アメリカ

22-336-❸**エコノポアラー1oz#214キャップ無〔M〕**

	税抜価格	
030131-001	1oz ￥1,560	アメリカ

22-336-❹**エコノポアラー1.5oz#217キャップ無〔M〕**

	税抜価格	
030130-001	1.5oz ￥1,560	アメリカ



22-336-❺
リキュールコントロールポーラー〔M〕

	吸水口	税抜価格	
040120-001	1oz用	クリアー ￥1,300	アメリカ
040120-002	1.5oz用	イエロー ￥1,300	

●単にあふれやもれをカットするだけで20%～30%の利益をアップします。



空気を抜いてワインの酸化を防止する保存器具。ワイン・日本酒だけでなく、醤油や生ジュースにも役立ちます。通産省（当時）グッドデザイン賞選定品。英国「ブルーリボン賞」、英国WINE&SPIRITS技術発明大賞受賞。レタスクラブ誌が実施した真空性能比較テストで、唯一の合格品。

いいね！

22-336-❻
バキュバンセット〔15〕

	全長	税抜価格
026644-001	セットV-20 128㎜	¥3,200
026644-002	ストッパーセットV-5	￥ 980

026644-001 セット内容（バキュームポンプ1個、ストッパー2個）
材質：バキュームポンプ/ABS樹脂、ストッパー/エポプリン
026644-002 セット内容（ストッパー2個）
材質：ストッパー/エポプリン

ポンプとストッパーの一体構造で真空保存することができ飲み残したワインの酸化を防ぎます。

ワインボトルに装着し、ボタンを数回押し込むことで、ボトル内の空気を抜き、ワインの鮮度を保ちます。
国際基準に準拠したデザインで、ほとんどのワインボトルにフィットします。
表面は高級感のあるシリコンコーティングが施されています。



22-336-❼
バキューム ワインストッパー大〔M〕

	高さ	外形	税抜価格
070535-001	ブラック	70×47㎜	¥900
070535-002	ブラウン	70×47㎜	¥900
070535-003	グリーン	70×47㎜	¥900

材質：ABS樹脂/シリコンゴム
外国産ワインにフィットします



22-336-❽
バキューム ワインストッパー中〔M〕

	高さ	外形	税抜価格
070536-001	ブラック	65×35㎜	¥850
070536-002	ブラウン	65×35㎜	¥850
070536-003	グリーン	65×35㎜	¥850

材質：ABS樹脂/シリコンゴム
日付インジケーター付
一升瓶の口にフィットするサイズです。



22-336-❾
バキューム ワインストッパー小〔M〕

	高さ	外形	税抜価格
070537-001	ブラック	50×30㎜	¥700
070537-002	ブラウン	50×30㎜	¥700
070537-003	グリーン	50×30㎜	¥700

材質：ABS樹脂/シリコンゴム
日付インジケーター付
主に、国産ワインにフィットします

開栓後の日本酒の酸化を防ぎ、鮮度を維持したまま保存します。

いいね！



22-336-❿
日本酒保存器具 酒鮮（ポンプ×1・ストッパー×2）〔15〕

	高さ	重量	税抜価格
022273-001	75×48×135㎜	69g	¥3,000

材質：本体/ABS樹脂
ストッパー/SBRポリプロピレン オランダ



22-336-⓫
アクアボトルストッパーアソート〔10〕

	外寸	高さ	耐熱	税抜価格
001929-001	38.5×52×68㎜		−10～90℃	¥1,050

材質：主材 /ABS 樹脂
●ワインボトルはもちろん、市販のペットボトルにも使えます。
●ボトル口径が外径直径29.5㎜以下、内径18～22㎜のものに対応しています。



22-336-⓬
陶器ボトルストッパー〔00〕

		税抜価格
030814-001	ネイビー 33×48㎜	¥550
030814-002	ワインレッド 33×48㎜	¥550
030814-003	ホワイト 33×48㎜	¥550

材質：セラミック・コルク



22-336-⓭
木柄樽型コルクヌキ TS-126〔05〕

	全長	税抜価格
010833-001	110㎜	￥380



22-336-⓮
味わい食房ウイング型コルク抜きAWO-622〔M〕

	幅	高さ	重量	税抜価格
050284-001	75×170㎜		120g	¥1,000

材質：本体/アルミダイキャスト、スクリュー/ステンレス鋼



22-336-⓯
ソムリエナイフ ASN-638〔M〕

	重量	税抜価格
015176-001	110×25×13㎜ 90g	￥800

材質：ステンレス鋼

コルクに穴を開けず、はさんで抜くタイプ。



22-336-⓰
ワインツウコルク抜 No.5213〔13〕

	税抜価格
044107-001	120×80×7㎜ ¥800

材質：本体/鋼板、クロームメッキ
爪部/バネ鋼、熱処理、クロームメッキ

美味しさ続く、断熱二重構造
存在感が際立つ槌目模様





ビールからハイボールまで、
たくさん入って長く楽しめます。



22-337-1 ステンレス断熱タンブラー〔10〕

		容量	直径	高さ	税抜価格
016890-001	SOH-150	280mℓ	74×115mm		¥1,500
016890-002	SOH-200	420mℓ	74×162mm		¥2,000

材質：ステンレス
SOH-150：保冷効力：8℃以下（1時間）
SOH-200：保冷効力：7℃以下（1時間）

22-337-2 サーモス真空断熱タンブラー〔15〕

		直径	高さ	税抜価格
056110-001	JCY-320	75×120mm		¥2,500
056111-001	JCY-400	75×145mm		¥3,000

材質：ステンレス
食器洗浄機対応

22-337-3 サーモス真空断熱ジョッキJDK-720〔15〕

		容量	直径	高さ	重量	税抜価格
056346-001	S1	720mℓ	85×160mm		400g	¥5,500
056346-002	S2	720mℓ	85×160mm		400g	¥5,500

材質：18-8ステンレススチール　保冷効力（1時間）：7℃以下

ビールやソフトドリンク、
水割りに最適。



22-337-4 二重構造タンブラー〔20〕

		容量（満水時）	直径	高さ	税抜価格
016926-001	S	260cc	77×105mm		¥4,800
016926-002	M	370cc	85×127mm		¥5,600

材質：18-8ステンレス スチール（二重構造）

各種ハイボールに最適。



22-337-5 二重構造タンブラー コリンズ〔20〕

		容量（満水時）	直径	高さ	税抜価格
016927-001		400cc	77×145mm		¥5,900

材質：18-8ステンレス スチール（二重構造）

焼酎、ウイスキーのお湯割り、
オンザロックに最適。



22-337-6 二重構造タンブラー オールドファッション〔20〕

		容量（満水時）	直径	高さ	税抜価格
016928-001		240cc	85×75mm		¥4,700

材質：18-8ステンレス スチール（二重構造）

冷たさが直に
伝わるアルミ製





22-337-7 アルミタンブラー〔00〕

		容量	直径	高さ	税抜価格
045201-001		440mℓ	76×132mm		¥1,200

材質：アルミニウムアルマイト加工

22-337-8 アルミビアカップ〔00〕

		容量	直径	高さ	税抜価格
045202-001		400mℓ	70×162mm		¥1,600

材質：アルミニウムアルマイト加工



22-337-9 マッコリーカップ〔M〕

		満水容量	内径	高さ	税抜価格
031814-001		約200mℓ	80×50mm		¥400
031814-002		350mℓ	110×50mm		¥420
031814-003	取手付	350mℓ	110×50mm	取手55mm	¥540

材質：アルミニウム（アルマイト加工）



22-337-10 18-8酒タンポ〔M〕

籐付		外径	高さ	税抜価格
011026-001	0.8合	60×	90mm	¥2,400
011026-002	1合	60×	95mm	¥2,500
011026-003	2合	82×135mm		¥3,800

籐無し		外径	高さ	税抜価格
011026-006	0.8合	60×	90mm	¥1,700
011026-007	1合	60×	95mm	¥1,800
011026-009	2合	82×135mm		¥3,000

●籐は手巻きでとれにくいです。



22-337-11 アルミ酒タンポ〔M〕

		容量	1段	2段	高さ	税抜価格
011027-001	1号	250cc	90cc	180cc	110× 78×110mm	¥1,120
011027-002	2号	350cc	120cc	250cc	115× 85×115mm	¥1,250
011027-003	3号	470cc	160cc	340cc	120× 92×130mm	¥1,500
011027-004	4号	630cc	220cc	450cc	145×110×135mm	¥1,700
011027-005	5号	1,000cc	400cc	730cc	160×125×155mm	¥2,100
011027-006	10号	2,020cc	680cc	1,550cc	185×147×225mm	¥3,600

a e of tritan from eastman

手作りの工芸品を思わせるクラフトマンシップの結晶です。まるでクリスタルのような透明感。 耐熱温度:100℃ 材質:トライタン

抜群の耐衝撃性 熱湯使用可能 においうつりしにくい BPA Free いいね!

このページの商品全て 食器洗浄機対応

トライタン



22-338-1
プラキラタンブラー250cc〔10〕

		直径	高さ	税抜価格
016875-001	クリアー	68	×96㎜	¥350
016875-002	スモーク	68	×96㎜	¥350
016875-003	アンバー	68	×96㎜	¥350



22-338-2
プラキラタンブラー270cc〔10〕

		直径	高さ	税抜価格
016876-001	クリアー	62	×127㎜	¥600
016876-002	スモーク	62	×127㎜	¥600
016876-003	アンバー	62	×127㎜	¥600

納期確認



22-338-3
プラキラペタルタンブラー280cc〔10〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
016913-001	クリアー	83	×95㎜	280cc	¥550
016913-002	アンバー	83	×95㎜	280cc	¥550
016913-003	スモーク	83	×95㎜	280cc	¥550

納期確認



240cc 320cc 470cc

22-338-4
プラキラタンブラーゆらぎ LG101〔10〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
072384-001	240ccクリアー	80×	95㎜	240cc	¥550
072384-002	240ccブラウン	80×	95㎜	240cc	¥550
072384-003	320ccクリアー	85	×118㎜	320cc	¥600
072384-004	320ccブラウン	85	×118㎜	320cc	¥600
072384-005	470ccクリアー	90	×139㎜	470cc	¥700
072384-006	470ccブラウン	90	×139㎜	470cc	¥700

納期確認



22-338-5
プラキラ トライタン シャンパングラス〔10〕

		直径	高さ	満水容量	税抜価格
056240-001	クリア	85	×117㎜	130cc	¥800
056240-002	ピンク	85	×117㎜	130cc	¥800
056240-003	イエロー	85	×117㎜	130cc	¥800
056240-004	ブルー	85	×117㎜	130cc	¥800
056240-005	レッド	85	×117㎜	130cc	¥800

●底裏面に溝が彫ってありシャンパンタワーの時に安定して積むことが出来ます。

納期確認



22-338-6
プラキラ ワインカップ220cc LS101〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
072383-001	77	×120㎜	220cc	¥980

ワイン、デザート用

納期確認



22-338-7
プラキラ ワインデカンタ250cc PTW112〔10〕

	高さ	容量	税抜価格
072379-001	112×82×131㎜	250cc	¥1,200

納期確認



22-338-8
プラキラ ワインデカンタ500cc PTW112〔10〕

	高さ	容量	税抜価格
072380-001	141×96×163㎜	500cc	¥1,500

納期確認



22-338-9
プラキラ ビールジョッキ400ccクリア〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
027662-001	74	×153㎜	400cc	¥1,000

納期確認



22-338-10
プラキラ ビールジョッキ400cc PJ103〔10〕

	高さ	容量	税抜価格
072381-001	120×80×165㎜	400cc	¥1,280

納期確認



22-338-11
プラキラ サラダ皿PTW104〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
072378-001	120	×43㎜	260cc	¥500

ミニ・セットサラダ用

納期確認



22-338-12
プラキラ アイスカップ200cc PS106〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
072382-001	99	×80㎜	200cc	¥750

デザート用

納期確認

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-339-1 グラス ハマー 310(20)

		外径	高さ	重量	容量	税抜価格
040274-001	イエロー	約84×100mm		約85g	約310mℓ	¥300
040274-002	パープル	約84×100mm		約85g	約310mℓ	¥300
040274-003	ピンク	約84×100mm		約85g	約310mℓ	¥300
040274-004	ブルー	約84×100mm		約85g	約310mℓ	¥300

主材質:AS樹脂
- AS製なので割れにくいから洗い物も気軽で安心。
- 軽くて扱いやすいから、ガーデンパーティーにも
◎さわやかなかわいいカラーとゆるやかな表面が特徴的。
おもてなしにも、くつろぎの時間にもさまざまなシーンで気軽に使えるテーブルウェア。



22-339-2 カラーウェアタンブラー(00)

	クリアー	アンバー	直径×高さ(mm)	容量(mℓ)	税抜価格
500P	016464-001	022244-000	57× 92	154	¥260
800P	016464-002	022244-001	67×102	231	¥300
900P	016464-003	022244-002	81× 82	287	¥510
950P	016464-004	022244-003	70×111	290	¥350
1200P	016464-005	022244-004	75×132	373	¥390
1600P	016464-006	022244-005	80×146	485	¥470
2000P	016464-007	022244-006	86×165	650	¥570

材質:SAN樹脂
耐熱温度:−30〜80℃
- 積み重ねできます。

アメリカ

- 衝撃に強いプラスチック製
- 積み重ねできます。



22-339-3 ニューポートタンブラー

	クリアー	アンバー	直径×高さ(mm)	容量(mℓ)	税抜価格
NT5	022133-005	022243-001	64× 94	189	¥380 〔00〕
NT8	022133-008	022243-002	68×102	228	¥390 〔00〕
NT9	022133-009	022243-003	83× 84	275	¥420 〔M〕
NT10	022133-010	022243-004	71×116	300	¥470 〔00〕
NT12	022133-012	022243-005	76×130	373	¥490 〔00〕
NT14		022243-006	79×127	414	¥560 〔00〕
NT16	022133-016	022243-007	83×146	485	¥580 〔00〕
NT20	022133-020	022243-008	87×165	650	¥720 〔M〕

材質:SAN樹脂
耐熱温度:−30〜80℃
溝付デザイン

アメリカ



22-339-4 ラグナタンブラー

		外径	高さ	容量	税抜価格
039412-001	LT10-GRグリーン	74×121mm		295mℓ	¥530〔00〕
039412-002	LT12-GRグリーン	79×127mm		355mℓ	¥610〔M〕
039412-003	LT14-GRグリーン	83×131mm		414mℓ	¥620〔00〕
039412-004	LT10 クリア	74×121mm		295mℓ	¥530〔00〕
039412-005	LT12 クリア	79×127mm		355mℓ	¥610〔M〕
039412-006	LT14 クリア	83×131mm		414mℓ	¥620〔00〕

材質:SAN樹脂
耐熱温度:−30〜80℃
網目模様

アメリカ



22-339-5 TR-401トライタン タンブラー(M)

		外径	高さ	容量	税抜価格
016956-001	グレー	67×100mm		220mℓ	¥400
016956-002	ナチュラル	67×100mm		220mℓ	¥400
016956-003	ピンク	67×100mm		220mℓ	¥400
016956-004	ブルー	67×100mm		220mℓ	¥400

材質:PCT樹脂(トライタン)
耐熱温度:120℃

食器洗浄機対応 電子レンジOK



22-339-6 トライタンキング タンブラー(M)

		外径	高さ	容量	税抜価格
007771-001	No.804 グレー	78×	85mm	260mℓ	¥390
007771-002	No.804 ナチュラル	78×	85mm	260mℓ	¥390
007771-003	No.804 オレンジ	78×	85mm	260mℓ	¥390
007771-004	No.804 ピンク	78×	85mm	260mℓ	¥390
007771-005	No.804 ブルー	78×	85mm	260mℓ	¥390

材質:PCT樹脂(トライタン)
耐熱温度:120℃

食器洗浄機対応 電子レンジOK

		外径	高さ	容量	税抜価格
007771-006	No.805 グレー	78×100mm		300mℓ	¥430
007771-007	No.805 ナチュラル	78×100mm		300mℓ	¥430
007771-008	No.805 オレンジ	78×100mm		300mℓ	¥430
007771-009	No.805 ピンク	78×100mm		300mℓ	¥430
007771-010	No.805 ブルー	78×100mm		300mℓ	¥430

自然から生まれ自然に還る
ポリ乳酸樹脂（原植物原料）



22-340-❶
スタッキングカップ〔10〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
006277-001	S	68×82㎜		210㎖	¥230
006277-002	L	68×94㎜		250㎖	¥250

材質：ポリカーボネート製



22-340-❷
アクリルコップ〔M〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
010281-001	No.811	73×85㎜		250㎖	¥240
010281-002	No.813	73×98㎜		300㎖	¥280

22-340-❸
ポリカーボネートコップ〔M〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
010282-001	No.812	73×85㎜		250㎖	¥490
010282-002	No.814	73×98㎜		300㎖	¥530



22-340-❹
エコワンコップ〔M〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
004537-001	No.2701	75×100㎜		280㎖	¥450
004537-002	No.2702	90×140㎜		560㎖	¥650

耐冷−20℃　耐熱50℃



22-340-❺
ピクニックコップNo.810〔M〕

	カラー	外径	高さ	容量	税抜価格
010279-001	赤	70×80㎜		250㎖	¥200
010279-002	黄	70×80㎜		250㎖	¥200
010279-003	緑	70×80㎜		250㎖	¥200
010279-004	白	70×80㎜		250㎖	¥200

材質：ポリプロピレン



22-340-❻
手付 ストロングコップ〔M〕

赤	白	黄	緑		外径	高さ	容量	税抜価格
010280-001	010280-003	010280-005	010280-007	S-1	72×78㎜		200㎖	¥720
010280-002	010280-004	010280-006	010280-008	S-2	80×84㎜		300㎖	¥760

材質：ポリカーボネート



22-340-❼
18-8ステンマグカップ300cc 2重構造〔M〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
031826-001	79×95㎜		300cc	¥1,600



22-340-❽
18-8寸胴コップ手付〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
019789-009	9㎝	92×	90㎜	¥1,250
019789-010	10㎝	105×100㎜		¥1,300

内側ツヤ消し研磨。



22-340-❾
18-8寸胴コップ手無し7㎝〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
019793-007	74×72㎜		¥900



22-340-❿
HSタンブラー〔15〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
016419-001	00345	67×80㎜		200㎖	¥260
016419-002	00346	67×95㎜		250㎖	¥280

材質：ガラス製



22-340-⓫
強化グラスAX568デニム8〔10〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
019540-001	68×95㎜		235㎖	¥250

CARLISLE SANITARY MAINTENANCE PRODUCTS

アメリカ

材質：AS樹脂
耐熱温度：−18℃〜+82℃
●積み重ねが容易で、表面は傷が目立ちにくい梨地加工を施しています。

いいね！



22-341-1 スタッカブルタンブラー150cc

	直径	高さ	容量	税抜価格
041258-001 550107クリア	59×91mm		150cc	¥250〔M〕
041258-002 550110ルビー	59×91mm		150cc	¥190〔−10〕
041258-003 550113アンバー	59×91mm		150cc	¥190〔−10〕
041258-004 550147ロイヤルブルー	59×91mm		150cc	¥190〔−10〕
041258-005 550154ライトブルー	59×91mm		150cc	¥190〔−10〕

22-341-2 スタッカブルタンブラー240cc

	直径	高さ	容量	税抜価格
041259-001 552607クリア	67×101mm		240cc	¥300〔M〕
041259-002 552610ルビー	67×101mm		240cc	¥220〔−10〕
041259-003 552613アンバー	67×101mm		240cc	¥220〔−10〕
041259-004 552647ロイヤルブルー	67×101mm		240cc	¥300〔M〕
041259-005 552654ライトブルー	67×101mm		240cc	¥220〔−10〕

22-341-3 スタッカブルタンブラー270cc

	直径	高さ	容量	税抜価格
041260-001 550607クリア	70×111mm		270cc	¥350〔M〕
041260-002 550610ルビー	70×111mm		270cc	¥280〔−10〕
041260-003 550613アンバー	70×111mm		270cc	¥280〔−10〕
041260-004 550647ロイヤルブルー	70×111mm		270cc	¥280〔−10〕
041260-005 550654ライトブルー	70×111mm		270cc	¥280〔−10〕

いいね！



22-341-4 スタッカブルタンブラー400cc

	直径	高さ	容量	税抜価格
041261-001 521207クリア	77×132mm		400cc	¥380〔M〕
041261-002 521210ルビー	77×132mm		400cc	¥380〔M〕
041261-003 521213アンバー	77×132mm		400cc	¥380〔M〕
041261-004 521247ロイヤルブルー	77×132mm		400cc	¥300〔−10〕
041261-005 521254ライトブルー	77×132mm		400cc	¥380〔M〕

いいね！



22-341-5 PCスタッカブルタンブラークリア〔−10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
041262-001 5105-207	59×	91mm	150cc	¥320
041262-002 5108-207	67×101mm		250cc	¥370
041262-003 5109-207	70×111mm		280cc	¥430
※041262-004 5112-207	75×130mm		360cc	¥440

※マークは在庫限りで廃番です。

材質：ポリカーボネイト
耐熱温度：−40℃〜+100℃
●耐久性の高いポリカーボネイト製。

アメリカ　食器洗浄機対応



●サラダ、アイスクリーム等の盛り付けに便利。



22-341-6 チューリップボウル〔−10〕

	外径	高さ	税抜価格
017690-001 453007 160ccクリア	95×	55mm	¥500
017690-003 453054 160ccブルー	95×	55mm	¥500
※ 017690-005 453507 240ccクリア	117×	54mm	¥560
017690-006 453307 380ccクリア	141×	54mm	¥830

※マークは在庫限りで廃番です。

いいね！







●ソース、マヨネーズ等に便利です。

22-341-7 シェルラメキンホワイト60cc〔−10〕

	容量	税抜価格
041257-001 033802 85×49mm	60cc	¥500

材質：AS樹脂
耐熱温度：−18℃〜+82℃

アメリカ　食器洗浄機対応

いいね！



●ソース、ドレッシング等に便利です。



22-341-8 フルーテッドラメキン〔−10〕

	外径	高さ	税抜価格
041256-001 S27942 60ccボーン	71×	36mm	¥390
※ 041256-002 S27969 60ccブラウン	71×	36mm	¥390
041256-003 S28242 90ccボーン	80×	42mm	¥450
※ 041256-004 S28269 90ccブラウン	80×	42mm	¥450
041256-005 S28742 120ccボーン	85×	45mm	¥530
※ 041256-006 S28769 120ccブラウン	85×	45mm	¥530

材質：メラミン　耐熱温度：−18℃〜+100℃
厚みがあって重いメラミン製です。
※ブラウンは在庫限りで廃番です。

食器洗浄機対応

いいね！







●小さいサイズはドレッシング等に大きいサイズは、水、ジュース、ワイン等に。

22-341-9 カラフェ〔−10〕

	口径	最大径	高さ	容量	税抜価格
039485-001 7090007	60×	67×	140mm	0.25ℓ	¥1,000
039485-002 7090107	85×	85×	185mm	0.5ℓ	¥1,400
039485-003 7090207	85×	90×	248mm	1.0ℓ	¥1,950
039485-004 7090307	85×	120×	265mm	1.5ℓ	¥2,700

材質：ポリカーボネイト
039485-005 7090402 フラット蓋 100mm ¥210
※蓋は、0.5ℓ、1.0ℓ、1.5ℓに合います。

食器洗浄機対応

「スニーズガード」with コロナの必需品 N



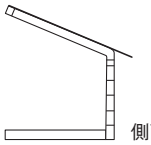
写真はイメージです。

安心して食事を楽しんでいただくために

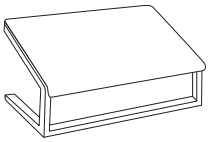
テーブルサイズ・お料理提供の方法でどうしても既製のサイズではご満足いただけないお客様。

「MTが対応させていただきます。」

間口・奥行・高さ・段調節等お気軽にご相談ください。
多くのホテル・宴会施設への実績有り



側面



※アクリル板飛び出し
部分R付け加工可能

スムーズに蓋がしまります。持ちやすいハンドル。

電磁調理器で湯煎保温できます。



22-342-❶
**SUNNEX角型
チューフィングディッシュGN2/3サイズ 電磁用〔M〕**

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
017671-001	W35100	405×479×186㎜		¥44,000

容量：5.5ℓ
材質：ステンレススチール
IH 電磁調理器



レベルサポート ショート・ロング付

燃料で湯煎保温できます。



22-342-❷
**SUNNEX角型
チューフィングディッシュGN2/3サイズ スタンド付〔M〕**

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
017672-001	W35200	405×479×308㎜		¥80,000

容量：5.5ℓ
材質：ステンレススチール
ランプ付



レベルサポート ショート・ロング付



22-342-❸
**SUNNEX角型
チューフィングディッシュ用フードパン2/3サイズ〔M〕**

	外寸	高さ	税抜価格
030713-040	355×325×65㎜		¥4,700

容量：5.5ℓ　板厚：0.6㎜
材質：ステンレススチール

ガストロノームパン2/3サイズ



22-342-❹
**SUNNEX角型
チューフィングディッシュ用陶器2/3サイズ〔M〕**

	外寸	高さ	税抜価格
017674-001 C88692	355×325×65㎜		¥8,900

容量：4ℓ
重量：2.9kg

ガストロノームパン1/3サイズ



22-342-❺
**SUNNEX角型
チューフィング用陶器〔M〕**

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
017739-001 C88319	325×175×65㎜			¥4,600

容量：1.7ℓ
※❶❷のチューフィングには2枚入ります。



22-342-❻
**SUNNEX角型チューフィングディッシュ
GN1/2サイズ 電磁用〔M〕**

	税抜価格
017740-001 W39120 400×455×185㎜	¥75,000

容量：4.5ℓ
材質：ステンレススチール
サーバーホルダー付
IH 電磁調理器

食品ロス削減に向けて

チューフィングの中を2つに仕切り、お客様と料理のバランスを取れるようにご提案します。



22-342-❼
**SUNNEX角型
チューフィング用陶器1/2サイズ〔M〕**

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
017739-002 C88217	335×265×65㎜			¥6,900

容量：2.8ℓ
※❻のチューフィングに1枚入ります。



22-342-❽
**SUNNEX角型
チューフィング用陶器1/4サイズ〔M〕**

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
017739-003 C88323	265×160×65㎜			¥4,100

容量：1.2ℓ
※❻のチューフィングには2枚入ります。

スムーズに蓋がしまります。持ちやすいハンドル。

電磁調理器で湯煎保温できます。









ショート ロング

レベルサポートで転倒防止できます。

22-343-1 SUNNEX丸型 チューフィングディッシュ 電磁用〔M〕

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
017668-001	W36100-C1	440	520×180㎜	¥53,300

内径355×深さ65㎜
容量:5.8ℓ 重量:5.32kg
材質:ステンレススチール
IH 電磁調理器

レベルサポート ショート・ロング付

燃料で湯煎保温できます。



22-343-2 SUNNEX丸型 チューフィングディッシュ スタンド付〔M〕

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
017669-001	W36200-C1	440	520×290㎜	¥78,700

内径355×深さ65㎜
容量:5.8ℓ 重量:7.72kg 材質:ステンレススチール ランプ付

レベルサポート ショート・ロング付



22-343-3 SUNNEX丸型 チューフィングディッシュ用フードパン〔M〕

	内径	深さ	税抜価格
017668-003	B1513AM	355×65㎜	¥5,700

容量:5.8ℓ
重量:0.98kg
材質:ステンレススチール



シングル



ダブル

22-343-4 SUNNEX丸型 チューフィングディッシュ用陶器〔M〕

		容量	重量	税抜価格
017670-001	C88690 シングル	4.5ℓ	2.92kg	¥ 9,600
017670-002	C88691 ダブル	1.8ℓ×2	3.33kg	¥11,500

内径353×高さ65㎜



22-343-5 SUNNEXチューフィング ディッシュ用ランプ〔M〕

	直径	全長	高さ	税抜価格
017669-003	25007	92×172	×62㎜	¥1,300

材質:ステンレススチール



22-343-6 カジュアルホットステーション〔M〕

		幅	奥行き	高さ	税抜価格
050273-001	G/N 1/1サイズ	585	385	×335㎜	¥58,000

単相100V 電気・湯煎保温式
安全面を考慮して低出力のヒーターを採用しておりますので、ウォーターパンには水ではなく熱湯を表示のラインまで注いでご使用下さい。※空焚き厳禁

030015-016 18-8ホテルパン1/3 65㎜ 3枚使用



22-343-7 パナソニック IH調理器KZ-PH-34K〔22〕

	横	奥行	高さ	重量	税抜価格
019795-005	304	×345	×54㎜	2.5kg	¥25,800

電源:AC100V 50/60Hz
消費電力:1,400W
電源コード長さ:1.9m
使える鍋:鍋底直径12～26㎝
火力段階:7段階
タイマー:1分～9時間30分
揚げ物:7段階、140～200℃
コース:煮込み・炊飯
ワンタッチ火力:とろ火・強火
煮込みコース…味しみこみコースから食材やメニューが拡充
炊飯コース…鋳物鍋、ステンレス鍋どちらでも炊飯が可能



22-343-8 IHクッカー「ラルジュ」DI-120BK〔10〕

	税抜価格
019966-002	¥11,000

材質:本体ケース/ABS樹脂、トッププレート/耐熱ガラス
電源:AC100V 50/60Hz
定格消費電力:1,400W
電源コード長さ:約180㎝
使える鍋:鍋底直径10～24㎝(定温モードは18～22㎝まで)
加熱調理(火力):※8段階
(1:100W、2:200W、3:400W、4:600W、5:800W、6:1,000W、7:1,200W、8:1,400W)
保温調理(温度):30～90℃ 5℃刻み
タイマー時間:加熱モード/1分～2時間1分刻み、保温モード/1分から12時間1分刻み
定温調理(温度):9段階
(120・130・140・150・160・170・180・190・200℃)
●フラット形状で汚れもサッと拭き取れる
●5℃刻みで使える保温機能
●6つの安全設計(鍋検知、温度過昇防止など)

温かいものは、温かく プレートヒーター

内部に採用した伝熱プレートで表面温度の均一性を向上。約70℃と約90℃の2段切替式。



22-344-1

プレートヒーター スタンダートタイプ〔18〕

	幅	奥行き	高さ	重量	税抜価格
072369-003 PH-640(S)	600	420	40㎜	7kg	¥130,000

材質：ステンレス
定格電圧：単相100V 50/60Hz　消費電力：200W
温度範囲：プレート温度70℃/90℃
安全装置：温度ヒューズ

メーカー直送　運賃別途



22-344-2

プレートヒーター スタンダードタイプ〔18〕

	幅	奥行き	高さ	重量	税抜価格
072369-004 PH-940(S)	900	420	40㎜	10kg	¥140,000

材質：ステンレス
定格電圧：単相100V 50/60Hz　消費電力：240W
温度範囲：プレート温度70℃/90℃
安全装置：温度ヒューズ

メーカー直送　運賃別途

温かいものは、温かく ランプウォーマー

料理を上から温めます。

横タイプ



22-344-3

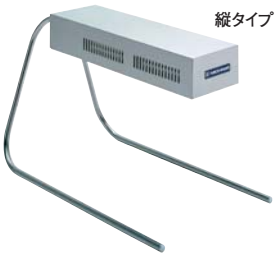
ヒートランプウォーマー〔15〕

	税抜価格
071186-001 HLW-500PY	¥55,000

外寸：W575×D350×H390㎜
本体重量：5.5kg
単相100V 500W
コード2m

メーカー直送　運賃別途

縦タイプ



22-344-4

ヒートランプウォーマー〔15〕

	税抜価格
071186-002 HLW-500PT	¥55,000

外寸：W350×D576×H390㎜
本体重量：5.5kg
単相100V 500W
コード2m

メーカー直送　運賃別途

シック&冷たさが飛び切りの美味しさに

シックで落ち着いた出で立ちが、サラダを最高なご馳走にコーディネイトします。



22-344-5

ソリッドサラダバー ステンレスタイプ〔M〕

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
015267-001	585	385	320㎜(カバー含む)	¥60,000

材質：18-8ステンレス
050218-003氷点下保冷パック〔M〕1,000g ¥1,500を2枚
入れてご使用下さい。または氷を入れてご使用下さい。
ステンレスGNパン1/3×65㎜ 3枚使用



22-344-6

ソリッドサラダバー ポリカーボネイトタイプ〔M〕

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
015267-002	585	385	320㎜(カバー含む)	¥52,000

材質：18-8ステンレス
050218-003氷点下保冷パック〔M〕1,000g ¥1,500を2枚
入れてご使用下さい。または氷を入れてご使用下さい。
ポリカGNパン1/3×65㎜ 3枚使用



電源不要のお手軽冷え冷えディスプレイ

お刺身・お寿司・デザート等を冷たく美味しくステキにサービス



22-344-7

ソリッドクーリングディスプレイ〔M〕

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
015268-001	555	355	310㎜(カバー含む)	¥36,000

材質：18-8ステンレス
050218-003氷点下保冷パック〔M〕1,000g ¥1,500を2枚
入れてご使用下さい。または氷を入れてご使用下さい。
ステンレスGNパン1/1×20㎜を使用



22-344-8

カジュアルクーリングディスプレイ〔M〕

	税抜価格
050272-001 X88189L-2CIB 545×365×235㎜(カバー含む)	¥19,000

材質：ステンレス
付属の保冷剤2枚を使用、または氷で冷たく保冷。
ステンレスGNパン1/1×20㎜を使用

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

メニューに合わせて簡単に冷製コーナーが創れます

クーリングプレートは保冷力に優れ、食材のおいしさを長時間（約4時間）冷たさを保てますので、1回のセッティングでビュッフェサービスタイムをカバーできます。クーリングプレート本体（22-345-❶、22-345-❸）を冷凍庫で約4時間凍らせてからご使用ください。本体と接地する面積が大きいほど冷却力が強くなりますのでセットする器は底部がハカマの無い平らな状態の皿をオススメします。もちろん料理を直接プレートに盛り付けてもOKです。



PA60100

22-345-❶
MFクーリングプレート（1/1）PA60100〔10〕

	税抜価格
008864-001	¥16,000

530×325×45㎜　ステン304中身Colloidice
冷凍庫4時間以上冷やし、出した後約4時間使えます。



22-345-❷
クーリングプレート（スクエア）カウンター枠のみ30421〔10〕

	高さ	税抜価格
008864-003	655×45×75㎜	¥23,000

材質：ウレタン塗装
クーリングプレート008864-001❶MFクーリングプレートを使用（別売）
納期確認





PA60104

22-345-❸
MFクーリングプレート（ラウンド）PA60104〔00〕

	税抜価格
008865-001	¥9,000

径290×高さ52㎜　アルミ中身Colloidice
冷凍庫4時間以上冷やし、出した後約4時間使います。
在庫限りで廃番です。



PA621

22-345-❹
MF丸ボウル皿 PA621〔10〕

	税抜価格
008865-002	¥9,800

395×高さ85㎜
材質：陶器



組み合せ例　セットで使用します。



22-345-❺
クーリングプレート（ラウンド）桶のみ31054〔05〕

	直径	高さ	税抜価格
035127-011	330	79㎜	¥9,400

材質：ウレタン塗装
008865-001❸MFクーリングプレートPA60104を使用（別売）
納期確認

ビュッフェ会場での食事終了を一目で分かりやすく！



22-345-❻
食事中プレート〔05〕

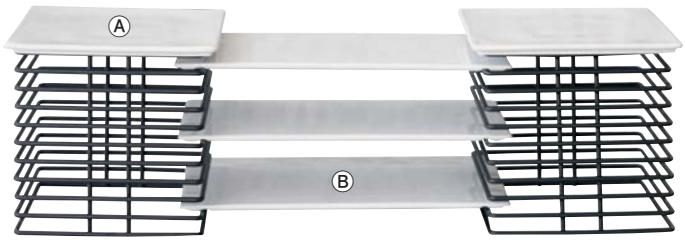
	外寸	税抜価格
056340-001	130×65㎜	¥1,650

材質：アクリル
板厚：5㎜

食事中L型スタンド〔05〕

	外寸	高さ	税抜価格
056340-002	130×55×50㎜		¥1,800

材質：アクリル
板厚：3㎜





22-346-1 MFエレベーションベースセット〔OO〕

		高さ	税抜価格
004773-001	PA40355-3セット 1,060×330×300㎜		¥69,500

材質：鉄板黒塗装、陶器（白）
陶器Ⓐ×2個、Ⓑ×3枚

		高さ	税抜価格
004773-003	Ⓐ正角ボードPA609L	330×330×13㎜	¥3,000
004773-004	Ⓑ長角ボードPA624XXL	530×260× 8㎜	¥8,500

材質：陶器（白）



22-346-2 MFロンドンブリッジ〔OO〕

		高さ	税抜価格
043400-001	PA40384セット 885×280×592㎜		¥70,000

材質：鉄板黒塗装、陶器（白）
陶器Ⓒ×2個、Ⓓ×4枚

		高さ	容量	税抜価格
043400-003	Ⓒ正角浅型ボールPA067	200×200×60㎜	950㎖	¥ 1,400〔00〕
043400-004	Ⓓ長角ボードPA624XL	530×145× 8㎜		¥ 8,500〔10〕

材質：陶器（白）





22-346-3 MF3段デザートスタンド(M) PA40380A〔10〕

		高さ	税抜価格
011754-001	セット 610×410×520㎜		¥48,000

材質：鉄クローム仕上げ、陶器（白）
陶器PA624XXL×3個 〔OO〕

		高さ	税抜価格
004773-004	長角ボードPA624XXL 530×260×8㎜		¥8,500

材質：陶器（白）





22-346-4 MFデザインブッフェシェルスタンド〔OO〕

		高さ	税抜価格
019873-001	PA40375セット 650×545×295㎜		¥35,000

材質：鉄板黒塗装、陶器（白）
陶器Ⓔ×3個、Ⓕ×1個

		高さ	容量	税抜価格
019873-002	Ⓔシェルディッシュ(M)PA622M	220×230×50㎜	650㎖	¥1,900
019873-003	Ⓕシェルディッシュ(L)PA622L	410×390×60㎜	2,850㎖	¥6,500

材質：陶器（白）



22-346-5 MFアフタヌーンティースタンド〔10〕

		高さ	税抜価格
045116-001	PA40328Sセット 375×140×425㎜		¥23,000

材質：鉄クローム仕上げ、陶器（白）
陶器Ⓖ×2個、Ⓗ×1個 〔OO〕

		高さ	税抜価格
045116-003	Ⓖ長角皿PA624S	280×115×8㎜	¥ 950
045116-002	Ⓗ長角皿PA624M	370×115×8㎜	¥1,600

材質：陶器（白）



22-346-6 MF正角4個陶器付スタンド〔OO〕

		高さ	税抜価格
056210-001	PA40361セット 500×500×325㎜		¥27,000

材質：鉄板黒塗装、陶器（白）
陶器Ⓘ×1個、Ⓙ×2個、Ⓚ×1個

		高さ	容量	税抜価格
056210-002	Ⓘ正角浅型皿PA054	300×300×35㎜	900㎖	¥2,400
056210-003	Ⓙ正角深ボールPA066	175×175×75㎜	850㎖	¥1,250
043400-003	Ⓚ正角浅型ボールPA067	200×200×60㎜	950㎖	¥1,400

材質：陶器（白）





22-346-7 MF正角渕付ボール2段スタンド〔OO〕

		高さ	税抜価格
056209-001	PA40337Bセット 270×480×270㎜		¥17,000

材質：鉄板黒塗装、陶器（白）
陶器PA065×2個

		高さ	容量	税抜価格
056209-002	正角渕付ボールPA065	270×270×80㎜	2,000㎖	¥3,200

材質：陶器（白）



22-346-8 MF正角浅ボール2段スタンドPA40362〔OO〕

		高さ	税抜価格
056211-001	セット 210×440×275㎜		¥19,500

材質：鉄板黒塗装、陶器（白）
陶器PA067×2個

		高さ	容量	税抜価格
043400-003	正角浅型ボールPA067	200×200×60㎜	950㎖	¥1,400

材質：陶器（白）



スタッキングストッパー付

スタッキングする時にストッパーがついているので、
下まで落ちてとれなくなる心配がありません。
スタッキングがよく、収納に便利です。





● 見易いサイズ表示付
● スタッキングストッパー付





● 見易いサイズ表示付
● スタッキングストッパー付

22-347-❶ AG18-0巻渕小判皿〔M〕

			税抜価格
031126-002	8吋	195×125㎜	¥ 600
031126-003	9吋	222×150㎜	¥ 750
031126-004	10吋	246×175㎜	¥ 940
031126-005	12吋	300×200㎜	¥1,150
031126-006	14吋	345×230㎜	¥1,530
031126-007	16吋	400×270㎜	¥2,140
031126-008	18吋	448×303㎜	¥3,440
031126-009	20吋	500×343㎜	¥5,360

22-347-❷ 丸皿枠(ポリプロピレン)〔M〕

		外径上	外径下	高さ	税抜価格
011117-001	W-1	145×175×56㎜	(18~20㎝用)		¥230
011117-002	W-2	170×190×45㎜	(20~23㎝用)		¥230
011117-003	W-3	190×210×69㎜	(23~25㎝用)		¥390
011117-004	W-4	200×220×69㎜	(25㎝用)		¥390

抗菌

22-347-❸ 丸皿枠ポリカーボネイト〔M〕

			外径上	外径下	高さ	税抜価格
011118-001	W-21	18~20㎝用	145×175×		56㎜	¥ 520
011118-002	W-22	20~23㎝用	170×190×		45㎜	¥ 520
011118-003	W-23	23~25㎝用	190×210×		69㎜	¥ 820
011118-004	W-24	25㎝用	200×220×		69㎜	¥ 820
011118-009	W-112	12インチ用	243×273×		80㎜	¥2,380
011118-005	W-114	14インチ用	283×333×		100㎜	¥4,760
011118-006	W-116	16インチ用	320×380×		100㎜	¥5,940
011118-007	W-118	18インチ用	375×422×		100㎜	¥7,130
011118-008	W-120	20インチ用	408×470×		100㎜	¥8,320



● 見易いサイズ表示付
● スタッキングストッパー付

22-347-❹ 小判皿枠ポリカーボネイト〔M〕

			外径上	外径下	高さ	税抜価格
011522-001	W-218	18インチ用	380×230㎜	420×272㎜	100㎜	¥ 5,350
011522-002	W-220	20インチ用	425×260㎜	485×322㎜	100㎜	¥ 7,130
011522-003	W-222	22インチ用	474×295㎜	523×345㎜	100㎜	¥ 8,910
011522-004	W-224	24インチ用	514×346㎜	576×398㎜	100㎜	¥10,700

全サイズ
スタッキング可能です。
熱伝導性が低い木なので、
食材の風味を保ちます。



22-347-❺ 天然木サラダボール〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
011663-014	14㎝	約140×	55㎜	¥1,350
011663-015	15㎝	約150×	63㎜	¥1,400
011663-018	18㎝	約180×	65㎜	¥1,800
011663-021	21㎝	約210×	80㎜	¥2,350
011663-024	24㎝	約240×	80㎜	¥2,900
011663-027	27㎝	約270×103㎜		¥3,700
011663-030	30㎝	約300×103㎜		¥4,500

材質:ラバーウッド(集成材/ウレタン塗装)

納期確認

冷却ポール付で溶けた氷で飲料が薄まることがありません。取り外せる滴下トレー付。

※注意:❻❼の冷却ポールに水を入れて凍らせないでください。



5リットル

22-347-❻ SUNNEXドリンクディスペンサー1連〔M〕

			高さ	税抜価格
020945-000	X23588	330×220×513㎜		¥25,000

容量:5.0ℓ
重量:3.0kg
材質:本体/ステンレススチール、ポリカーボネイト
蛇口/ポリプロピレン、シリコン(色は黒です)
● 小規模のビュッフェやパーティーに最適。



5リットル
×2槽

22-347-❼ SUNNEXドリンクディスペンサー2連〔M〕

			高さ	税抜価格
020946-000	X23888	431×385×522㎜		¥57,700

容量:5.0ℓ×2
重量:5.6kg
材質:本体/ステンレススチール、ポリカーボネイト
蛇口/ポリプロピレン、シリコン



22-347-❽ ビッフェ用コーヒーカップ・ソーサースタンド(回転式) U09-1000〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
027670-001	358×655㎜			¥89,000

材質:ステンレス、ポリカーボネイト、木
ステンレスポット(スプーン、シュガー、クリーマー用)×3ヶ付
直径85㎜までのスタッキングカップ48個がスタンドにセットできます。
※スタッキングカップ、ソーサー、スプーンはついてません。

組み立て



ハンドルを回して
シリアルを盛り付け!

22-347-❾ SUNNEX シリアルディスペンサー〔M〕

			高さ	税抜価格
020947-001	X23677	330×240×670㎜		¥37,000

重量:3.2kg
材質:本体/ステンレススチール、ポリカーボネイト
羽根/シリコン
● こぼれ防止シリコン羽根。
● 清潔にシリアルやスナックを盛り付けできます。

ちょっとした間仕切りや目隠しに


4連


5連


6連




3連ブラック


4連ナチュラル



22-348-❶ ハイタイプ障子 ブラック〔10〕

		展開時 奥行	高さ	折畳時 奥行	高さ	重量	税抜価格
056373-001	4連スクリーン	1,753×20×1,785㎜		435×90×1,785㎜		5.57kg	¥14,300
056373-002	5連スクリーン	2,193×20×1,785㎜		435×90×1,785㎜		6.65kg	¥18,000
056373-003	6連スクリーン	2,633×20×1,785㎜		435×90×1,785㎜		8.25kg	¥22,000

材質：天然木（パイン材）、不織布、ラッカー塗装
●自在蝶番を使っているので、折り方も自在です。

22-348-❷ 障子〔10〕

		展開時/横 奥行	高さ	折畳時/横 奥行	高さ	重量	税抜価格
056374-001	3連スクリーン ブラック	1,325×20×1,045㎜		435×60×1,045㎜		3.4kg	¥ 7,200
056374-002	3連スクリーン ナチュラル	1,325×20×1,045㎜		435×60×1,045㎜		3.4kg	¥ 7,200
056374-003	4連スクリーン ブラック	1,755×20×1,045㎜		435×80×1,045㎜		3.7kg	¥10,000
056374-004	4連スクリーン ナチュラル	1,755×20×1,045㎜		435×80×1,045㎜		3.7kg	¥10,000

材質：天然木（パイン材）、不織布、ラッカー塗装
●自在蝶番を使っているので、折り方も自在です。

スタイリッシュなデザインで空間に自然に溶け込みます。


サイドタイプ


フロントタイプ

22-348-❸ OurField飛沫感染防止パーテーション〔10〕

		幅	高さ	奥行	重量	税抜価格
027724-001	サイドタイプ	約600×500×1㎜			680g	¥8,000
027724-002	フロントタイプ	約600×500×1㎜			710g	¥8,000

素材：シート本体/塩化ビニール（PVC）、スタンド金具/鉄・クロムメッキ処理
付属品：サイドタイプ：透明シート×1枚、スタンド金具×1個
フロントタイプ：透明シート×1枚、スタンド金具×2個
●透明シートは簡単に取り外しアルコール消毒可能です。
●ネジで調整をすることでテーブル厚さ20～65㎜に対応（サイドタイプ）

店舗での飛沫感染対策商品



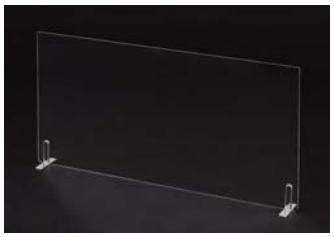


22-348-❹ 飛沫防止パネル〔M〕

		幅	高さ	厚み	税抜価格
027718-001	UC-304（10枚セット）	400×450×3㎜			¥65,000
027718-002	UC-302（1枚セット）	400×450×3㎜			¥ 6,500
027718-003	UC-303（5枚セット）	400×450×3㎜			¥32,500

スタンド：SUS304（ガラ&電解）
セット内容：UC-304：アクリル10枚、スタンド20ヶ入り
UC-302：アクリル1枚、スタンド2ヶ入り
UC-303：アクリル5枚、スタンド10ヶ入り

テーブル席の間仕切りに最適です。



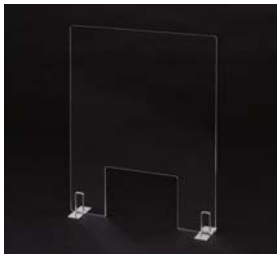


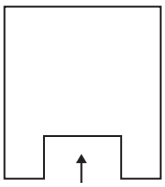
22-348-❺ 飛沫防止パネルワイド〔M〕

		幅	高さ	厚み	税抜価格
027721-001	UC-305（1枚セット）	900×500×3㎜			¥12,500
027721-002	UC-308（5枚セット）	900×500×3㎜			¥62,400

スタンド：SUS304（ガラ&電解）
セット内容：UC-305：アクリル1枚、スタンド2ヶ入り
UC-308：アクリル5枚、スタンド10ヶ入り

窓開きで受付カウンターなどに最適です。





22-348-❻ 飛沫防止パネル窓開き〔M〕

		幅	高さ	厚み	税抜価格
027722-001	UC-306	600×750×5㎜			¥24,600
027723-001	UC-307	900×750×5㎜			¥28,700

スタンド：SUS304（ガラ&電解）
セット内容：アクリル1枚、スタンド2ヶ入り





22-348-❼ タッチレスエアログローブディスペンサー3500-2〔10〕

	税抜価格
060060-001 270×410×85㎜	¥20,000

電源：ACアダプター/単相100V50/60HZ（付属）
又は単1乾電池×8本（別売り）
付属品：ACアダプター、ロックキー、ネジ
使用方法
①デスペンサーに手をかざすとセンサーが感知してグローブに空気を押し込んで膨張しますので、グローブに手を差し込みます。
②手を前方にスライドしてグローブを持ち上げます。
●コンパクトサイズで乾電池使用も出来ますので店の入り口、ブッフェカウンターなど移動がラクで設置場所を選びません。
●専用手袋❽060061-001以外は使用できません。



22-348-❽ タッチレスエアログローブディスペンサー用グローブ3697〔25〕

	税抜価格
060061-001	¥29,500

材質：ポリエチレン
150枚×67袋
060060-001専用です。

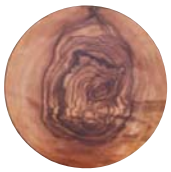
このページの商品全て 食器洗浄機対応

FRIMO® SINCE 1977

アフリカンウッド

素材の質感をいかしたデザインは、本物の木材と見間違えるほど。
お手入れも簡単、軽くて持ち運びも便利です。

材質：メラミン
- 天然素材と比べ、衛生的で管理が楽
- 陶磁器と比べチップしにくく扱いやすい




側面



22-349-1
フリモ ラウンドプラッター アフリカンウッド〔10〕

		直径	高さ	税抜価格
072328-001	S	35cm	350×30mm	¥5,500
072328-002	M	44cm	440×30mm	¥8,000

22-349-2
フリモ オーバルプラッター アフリカンウッド〔15〕

	高さ	税抜価格
072328-003	650×260×30mm	¥7,000






側面

22-349-3
フリモ ディスプレイボード アフリカンウッド〔10〕

		高さ	税抜価格
072328-004	M	430×285×9mm	¥5,500
072328-005	S	285×285×9mm	¥3,800






側面

22-349-4
フリモ ハンドル付スクエアボード アフリカンウッド〔15〕

	高さ	税抜価格
072328-006	230×200×15mm	¥3,300






側面

22-349-5
フリモ ラウンドプレート アフリカンウッド〔15〕

	高さ	税抜価格
072328-007	275×275×37mm	¥2,800





側面

22-349-6
フリモ スクエアプレート アフリカンウッド〔15〕

	高さ	税抜価格
072328-008	275×275×30mm	¥3,200




側面

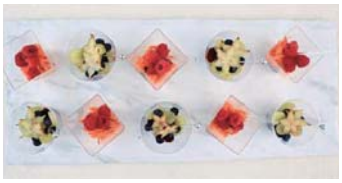
22-349-7
フリモ ハンドル付サービングボード アフリカンウッド〔15〕

	高さ	税抜価格
072328-009	390×165×20mm	¥4,200

マーブルホワイト

素材の質感をいかしたデザインは、本物の大理石と見間違えるほど。
お手入れも簡単、軽くて持ち運びも便利です。

材質：メラミン
- 天然素材と比べ、衛生的で管理が楽
- 陶磁器と比べチップしにくく扱いやすい





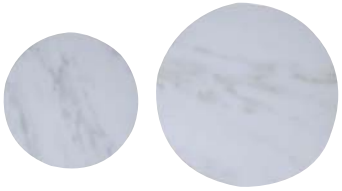

側面

22-349-8
フリモ サービングプラッター マーブルホワイト〔15〕

	高さ	税抜価格
072329-001	600×260×17mm	¥8,900








側面

22-349-9
フリモ ラウンドプラッター マーブルホワイト〔10〕

		高さ	税抜価格
072329-002	S	350×30mm	¥5,500
072329-003	M	440×30mm	¥8,000






側面

22-349-11
フリモ ハンドル付スクエアボード マーブルホワイト〔15〕

	高さ	税抜価格
072329-005	230×200×15mm	¥3,300








側面

22-349-12
フリモ ディスプレイボード マーブルホワイト〔10〕

		高さ	税抜価格
072329-006	S	285×285×9mm	¥3,800
072329-007	M	430×285×9mm	¥5,500

このページの商品全て 食器洗浄機対応

FRIMO® SINCE 1977

鋳物のような器が登場！

※直火は使用できません

軽くて扱いが簡単
火傷の心配なく、安心してお料理を提供
ブッフェ、取り皿、お惣菜ディスプレイ、
バン等陳列、ケーテリングに最適
材質：メラミン
耐熱温度：100℃



ラウンドスキレット

横イメージ





22-350-1

フリモ ラウンドスキレット〔15〕

	外寸	高さ	税抜価格
072338-001	15cm 150×220×	45mm	¥1,500
072338-002	27cm 270×400×	85mm	¥3,500
072338-003	35cm 350×510×	105mm	¥6,800



ココット



22-350-2

フリモ JW6105 ココット〔15〕

	高さ	税抜価格
072338-004	165×115mm	¥3,500



グリルパン



スクエアスキレット





22-350-3

フリモ JW51311 グリルパン〔15〕

	外寸	高さ	税抜価格
072338-005	400×280×	45mm	¥5,800





22-350-4

フリモ JWP5 スクエアスキレット〔15〕

	外寸	高さ	税抜価格
072338-006	135×205×	40mm	¥1,600



22-350-5

フリモLO5113AW レクタンギュラースタンドアフリカンウッド〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
072389-001	323×173×	50mm	¥5,500

材質：メラミン



22-350-6

フリモLO5113MW レクタンギュラースタンドマーブルホワイト〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
072390-001	323×173×	50mm	¥5,500

材質：メラミン



22-350-7

フリモ V字サラダボールアフリカンウッド〔10〕

	外径	高さ	税抜価格
072391-001	37110BAW 250×	110mm	¥4,500
072391-002	37105BAW 160×	70mm	¥2,200

材質：メラミン



22-350-8

フリモ V字サラダボールマーブルホワイト〔10〕

	外径	高さ	税抜価格
072392-001	37110BMW 250×	110mm	¥4,500
072392-002	37105BMW 160×	70mm	¥2,200

材質：メラミン

耐熱温度400℃ 電子レンジOK

電子レンジOK

※直火は使用できません



22-350-9

耐熱陶器 スフレ〔M〕

		外径	高さ	容量	質量	税抜価格
042385-001	SS	60×35mm		50cc	68g	¥150
042385-002	S	68×40mm		75cc	71g	¥170
042385-003	M	76×39mm		100cc	91g	¥180
042385-004	IM	76×51mm		120cc	98g	¥200
042385-005	L	88×35mm		110cc	103g	¥210
042385-006	LL	90×50mm		150cc	158g	¥220



22-350-10

耐熱陶器 スフレ〔M〕

		外径	高さ	容量	質量	税抜価格
042386-001	ML-SS	59×22mm		30cc	40g	¥190
042386-002	ML-M	70×25mm		50cc	74g	¥200
042386-003	ML	80×30mm		70cc	126g	¥190
042386-004	ML-L	88×30mm		100cc	104g	¥230



22-350-11

耐熱陶器 スタックスフレ〔M〕

		外径	高さ	容量	質量	税抜価格
042387-001	SS	61×32mm		30cc	54g	¥210
042387-002	S	70×38mm		60cc	88g	¥220



22-350-12

耐熱陶器 楕円スフレ〔M〕

		外寸	高さ	容量	質量	税抜価格
042388-001	S	78×44×30mm		50cc	70g	¥250
042388-002	M	83×50×29mm		70cc	100g	¥290



22-350-13

耐熱陶器 スフレ〔M〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
042391-001	XL	107×60mm		300cc	¥490
042391-002	XLL	120×57mm		400cc	¥580



22-350-14

耐熱陶器 ハート型スフレ〔M〕

		外寸	高さ	容量	質量	税抜価格
042390-001		85×70×35mm		100cc	107g	¥280

スフレは海外製品です。

このページの材質は 資料 539ページ

メラミン「シンプル食器」シリーズ

材質：メラミン　電子レンジ使用不可











22-351-❶ 千羽鶴 ボウル〔05〕

		外径	高さ	容量	重量	税抜価格
056282-001	SP-85 9cm 黒	94×51mm		150mℓ	63g	¥480
056282-002	SP-85 9cm マーブル	94×51mm		150mℓ	63g	¥480
056282-003	SP-85 9cm 赤	94×51mm		150mℓ	63g	¥480
056282-004	SP-85 9cm 白	94×51mm		150mℓ	63g	¥480
056282-005	SP-86 12cm 黒	124×67mm		360mℓ	111g	¥650
056282-006	SP-86 12cm マーブル	124×67mm		360mℓ	111g	¥650
056282-007	SP-86 12cm 赤	124×67mm		360mℓ	111g	¥650
056282-008	SP-86 12cm 白	124×67mm		360mℓ	111g	¥650

食器洗浄機対応

22-351-❷ 千羽鶴 めん鉢〔05〕

		外径	高さ	容量	重量	税抜価格
056283-001	SP-87 15cm 黒	155×	83mm	700mℓ	198g	¥1,120
056283-002	SP-87 15cm マーブル	155×	83mm	700mℓ	198g	¥1,120
056283-003	SP-87 15cm 赤	155×	83mm	700mℓ	198g	¥1,120
056283-004	SP-87 15cm 白	155×	83mm	700mℓ	198g	¥1,120
056283-005	SP-88 18cm 黒	187×100mm		1,250mℓ	340g	¥1,800
056283-006	SP-88 18cm マーブル	187×100mm		1,250mℓ	340g	¥1,800
056283-007	SP-88 18cm 赤	187×100mm		1,250mℓ	340g	¥1,800
056283-008	SP-88 18cm 白	187×100mm		1,250mℓ	340g	¥1,800

食器洗浄機対応





組合せ例 ❷(SP-88)❼❾



22-351-❸ 千羽鶴SP-32 角仕切皿〔05〕

		外寸	重量	税抜価格
056284-001	黒	210×108×25mm	160g	¥750
056284-002	マーブル	210×108×25mm	160g	¥750
056284-003	赤	210×108×25mm	160g	¥750

食器洗浄機対応



22-351-❹ 千羽鶴SP-41 小皿 10cm〔05〕

		外径	高さ	重量	税抜価格
056285-001	黒	105×22mm		42g	¥250
056285-002	マーブル	105×22mm		42g	¥250
056285-003	赤	105×22mm		42g	¥250

食器洗浄機対応



22-351-❺ 千羽鶴SP-23 丸皿 12cm〔05〕

		外径	高さ	重量	税抜価格
056286-001	黒	121×25mm		65g	¥400
056286-002	マーブル	121×25mm		65g	¥400
056286-003	赤	121×25mm		65g	¥400

食器洗浄機対応





22-351-❻ 千羽鶴 取皿〔05〕

		外径	高さ	重量	税抜価格
056287-001	SP-20 14cm 黒	140×25mm		78g	¥480
056287-002	SP-20 14cm マーブル	140×25mm		78g	¥480
056287-003	SP-20 14cm 赤	140×25mm		78g	¥480
056287-004	SP-33 16cm 黒	160×32mm		126g	¥500
056287-005	SP-33 16cm マーブル	160×32mm		126g	¥500
056287-006	SP-33 16cm 赤	160×32mm		126g	¥500

食器洗浄機対応



22-351-❼ 千羽鶴 平皿リム型8吋〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007183-003	白	200×24mm		¥650
007183-006	黒	200×24mm		¥650
007183-007	赤	200×24mm		¥650

食器洗浄機対応



22-351-❽ 千羽鶴SP-22 長湯呑〔05〕

		外径	高さ	容量	重量	税抜価格
056288-001	黒	79×77mm		230mℓ	78g	¥450
056288-002	アイボリー	79×77mm		230mℓ	78g	¥450
056288-003	マーブル	79×77mm		230mℓ	78g	¥450

食器洗浄機対応



22-351-❾ 千羽鶴 オーバル レンゲスプーン〔M〕

		税抜価格
005926-001	白	¥160
005926-002	マーブル	¥160
005926-003	黒	¥160
005926-004	赤	¥160

サイズ：203×43mm
材質：PBT樹脂
（耐熱温度120℃）

メラミン給食用食器 22-352

材質：メラミン樹脂
耐熱温度：120℃

食器洗浄機対応







❶小判皿（メタ型）〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
007179-001	No.39B（8.5インチ）	215×150×21㎜		¥ 700
007179-002	No.38B（10インチ）	250×165×20㎜		¥ 850
007179-003	No.36B（12インチ）	300×200×25㎜		¥1,100

❷小判皿（リム型）〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
007180-001	No.39A（8インチ）	210×145×20㎜		¥ 700
007180-002	No.38A（10インチ）	253×185×24㎜		¥ 850
007180-003	No.37（11.5インチ）	290×210×27㎜		¥1,100

❸小判皿（プラタン型）〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
007181-001	No.36A（12インチ）	305×213×28㎜		¥1,100
007181-002	No.35（14インチ）	362×245×30㎜		¥1,400

❹スープ皿〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007182-001	No.50（9インチ）	230×37㎜		¥850

❺平皿（リム型）〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007183-001	No.28（6インチ）	160×20㎜		¥440
007183-002	No.27（7インチ）	180×20㎜		¥580
007183-003	No.26A（8インチ）	200×24㎜		¥650
007183-004	No.25（9インチ）	230×25㎜		¥800
007183-005	No.24（10インチ）	250×25㎜		¥850

❻ライス皿（リム型）〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007184-001	No.26B	195×15㎜		¥520

❼深皿〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007185-003	No.33（小）	160×33㎜		¥500
007185-002	No.49B（中）	180×25㎜		¥520
007185-001	No.49A（大）	190×38㎜		¥730

❽中皿〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007186-001	No.48	150×30㎜		¥430

❾和皿〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007187-001	No.40（3.5寸）	105×18㎜		¥300
007187-002	No.41（4寸）	120×19㎜		¥320
007187-003	No.42（4.5寸）	135×22㎜		¥350

❿平皿（メタ型）〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007188-001	No.32A（7インチ）	180×18㎜		¥ 580
007188-002	No.31A（8インチ）	200×20㎜		¥ 670
007188-003	No.30（9インチ）	230×23㎜		¥ 860
007188-004	No.29（10インチ）	250×24㎜		¥1,060

⓫ライス皿（メタ型）〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007189-001	No.32B	165×15㎜		¥440
007189-002	No.31B	190×18㎜		¥500

⓬和皿（給食用B-1）〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007190-001	No.43（5.5寸）	160×20㎜		¥400

⓭和皿（給食用A-1）〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007191-001	No.44A（6寸）	180×30㎜		¥500

⓮給食用パン皿〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007192-001	No.44B	187×20㎜		¥510

⓯給食用深皿〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007193-001	No.46B	160×43㎜	570㎖	¥520

⓰菜皿（給食用B-2）〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007194-001	No.45	124×56㎜	390㎖		¥420

⓱菜皿（給食用A-2）〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007195-001	No.46A	150×43㎜	540㎖		¥450

⓲ミルク碗（給食用A-3）〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007196-001	No.47	115×49㎜	290㎖		¥380

⓳丸ランチ皿（大）3ツ切〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007197-001	No.52	250×29㎜		¥900

⓴丸ランチ皿（新型）3ツ切〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007199-001	No.56	217×23㎜		¥800

㉑丼〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007200-001	No.63A（中）身	154×68㎜	580㎖		¥670
007200-002	No.63B（中）蓋	135×39㎜			¥370
007200-003	No.60A（大）身	155×79㎜	660㎖		¥670
007200-004	No.60B（大）蓋	135×43㎜			¥440

㉒小判ランチ皿（大）4ツ切〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
007201-001	No.54	300×225×25㎜		¥1,100

㉓小判ランチ皿（小）3ツ切〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
007202-001	No.53	250×185×24㎜		¥900

㉔小判菜皿3ツ切〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
007203-001	No.55	225×160×28㎜		¥800

㉕うどん丼〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007204-001	No.65	155×72㎜	630㎖		¥670

㉖六角小鉢〔05〕

		外寸	高さ		税抜価格
007206-001	No.79	88×65㎜	190㎖		¥420

㉗三ツ葉小鉢〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007207-001	No.77	115×65㎜	390㎖		¥400

㉘漬物皿（フチきったて型）〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007208-001	No.71	80×20㎜		¥240

㉙漬物皿（丸型）〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
007209-001	No.73	88×23㎜		¥240

㉚給食用汁碗（特大）〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007210-001	No.12	130×63㎜	490㎖		¥510

㉛湯呑丸型〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007211-001	No.18	89×55㎜	160㎖		¥340

㉜湯呑新型（羽反り）〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007212-001	No.20	99×53㎜	180㎖		¥300

㉝ミルクカップ2号〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007213-001	No.23	73×90㎜	270㎖		¥450

㉞ミルクカップ1号〔05〕

		外径	高さ		税抜価格
007214-001	No.22	79×77㎜	230㎖		¥450

メラミンお子様食器「ベン&ベティー」シリーズ 食器洗浄機対応



22-353-1 **丸ランチ皿(大)〔05〕**

	直径	高さ	税抜価格
029077-001 BB-1	250mm	29mm	¥1,420

22-353-2 **丸ランチ皿(小)新型〔05〕**

	直径	高さ	税抜価格
029078-001 BB-21	217mm	23mm	¥1,200

22-353-3 **小判ランチ皿(大)〔05〕**

	税抜価格
029080-001 BB-11 300×225mm	¥1,500

22-353-4 **ラーメン丼〔05〕**

	直径	高さ		税抜価格
029081-001 BB-3	180mm	60mm	700mℓ	¥1,100

22-353-5 **カレー皿〔05〕**

	直径	高さ	税抜価格
029082-001 BB-2	190mm	38mm	¥900

22-353-6 **片手コップ〔05〕**

	直径	高さ		税抜価格
029083-001 BB-9 (小)	65mm	75mm	190mℓ	¥560
029083-002 BB-15(大)	77mm	71mm	200mℓ	¥620

22-353-7 **小鉢〔05〕**

	直径	高さ		税抜価格
029084-001 BB-28	126mm	41mm	300mℓ	¥720

22-353-8 **丸皿〔05〕**

	直径	高さ	税抜価格
029085-001 BB-24(小)	105mm	18mm	¥520
029085-002 BB-25(中)	120mm	19mm	¥540
029085-003 BB-26(大)	150mm	30mm	¥620

22-353-9 **おやつ皿〔05〕**

	直径	高さ	税抜価格
029086-001 BB-27	180mm	25mm	¥830

22-353-10 **汁碗〔05〕**

	直径	高さ		税抜価格
029087-001 BB-4	97mm	46mm	240mℓ	¥700

22-353-11 **飯碗〔05〕**

	直径	高さ		税抜価格
029088-001 BB-5	107mm	50mm	250mℓ	¥720

22-353-12 **スープ皿〔05〕**

	税抜価格
029089-001 BB-8 155×137mm	¥700

22-353-13 **両手コップ〔05〕**

	直径	高さ		税抜価格
029090-001 BB-16	82mm	55mm	220mℓ	¥900

22-353-14 **ランチ皿〔05〕**

	税抜価格
029091-001 BB-10 190×135mm	¥820

22-353-15 **トレー〔05〕**

	税抜価格
029092-001 BB-13 440×265mm	¥3,500

メラミンお子様ランチ皿 食器洗浄機対応



22-353-16 **こねこたいランチ皿ブルーL-101〔05〕**

	高さ	税抜価格
005231-001 313×237×25mm		¥2,100

22-353-17 **こねこたいランチ皿ピンクL-102〔05〕**

	高さ	税抜価格
005232-001 313× 237×25mm		¥2,100

22-353-18 **イルカランチ皿L-1〔05〕**

	高さ	税抜価格
005233-001 313×237×25mm		¥2,100

22-353-19 **ぞうランチ皿L-4〔05〕**

	高さ	税抜価格
005234-001 313×237×25mm		¥2,100

22-353-20 **コアラランチ皿L-6〔05〕**

	高さ	税抜価格
005235-001 313×237×25mm		¥2,100

22-353-21 **パンダランチ皿L-2〔05〕**

	高さ	税抜価格
005237-001 355×240×22mm		¥2,100

食器洗浄機対応 22〜25



22-353-22 **アンパンマン ALスプーン〔18〕**

	全長	税抜価格
045111-004	130mm	¥390

材質:柄/ABS樹脂、金属部/ステンレス鋼板



22-353-23 **アンパンマン ALフォーク〔18〕**

	全長	税抜価格
045111-005	130mm	¥390

材質:柄/ABS樹脂、金属部/ステンレス鋼板



22-353-24 **アンパンマン ANクリアーカップ〔18〕**

	幅	奥行	高さ	容量	税抜価格
045111-007	100mm	75mm	70mm	225mℓ	¥550

材質:PCT(飽和ポリエステル樹脂)



22-353-25 **アンパンマン AN小鉢〔18〕**

	税抜価格
045111-021 140×110×50mm	¥610

材質:PCT(飽和ポリエステル樹脂)



22-353-26 **アンパンマン ANランチプレート〔18〕**

	幅	奥行	高さ	税抜価格
045111-022	255mm	195mm	35mm	¥1,050

材質:ポリエチレン



22-353-27 **ポリプロ丸ランチ皿〔10〕**

	直径	高さ	税抜価格
030159-001 C-50	227mm	25mm	¥460

22-353-28 **ポリプロ丸ランチ皿三ツ切〔M〕**

	直径	高さ	税抜価格
030160-001 No.1714K	217mm	25mm	¥340

22-353-29 **ポリプロスープ皿〔M〕**

	直径	高さ	税抜価格
030161-001 No.1716K	225mm	35mm	¥380

22-353-30 **ポリプロA-2菜皿〔M〕**

	直径	高さ	容量	税抜価格
030162-001 No.113K	153mm	46mm	560mℓ	¥220

22-353-31 **ポリプロB-2菜皿〔M〕**

	直径	高さ	容量	税抜価格
030163-001 No.112K	120mm	56mm	380mℓ	¥210

22-353-32 **ポリプロ丼〔M〕**

	直径	高さ	容量	税抜価格
030164-001 No.1715AK 身	155mm	70mm	700mℓ	¥280
030164-002 No.1715BK 蓋	134mm	34mm		¥180

22-353-33 **ポリプロ給食皿〔M〕**

白	クリーム	直径	高さ	税抜価格
030165-001	030165-003	No.1710	140mm	19mm ¥170
030165-002	030165-004	No.1712	160mm	21mm ¥200

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

くち当たりがやさしい「めんとーる」仕上げ



22-354-1
18-8シルフ給食スプーン〔10〕

	幅	全長	税抜価格
007726-001	36×172㎜		¥380

材質：SUSMX7（クローム18%、ニッケル8%、銅3%）の抗菌性

抗菌

共柄お子様スプーン・フォーク



22-354
無地ワンワンカトラリー〔M〕

		全長	税抜価格
❷	005289-001 先丸スプーン	138㎜	¥240
❸	005290-001 フォーク	140㎜	¥240



22-354
18-8たべるもん〔M〕

		全長	税抜価格
❹	016950-001 スプーン	140㎜	¥270
❺	016950-002 フォーク	135㎜	¥270

シンプルなデザインだから持ちやすく洗いやすいです。



22-354
18-8ディズニービッグ5〔05〕

		全長	税抜価格
❻	027571-001 デザートナイフ	180㎜	¥380



22-354
18-0お子様アニマルカトラリー〔M〕

		全長	税抜価格
❼	005907-001 ドッグスプーン	139㎜	¥280
❽	005907-003 ドッグフォーク	141㎜	¥280
❾	005907-004 キャットスプーン	135㎜	¥280
❿	005907-002 キャットフォーク	139㎜	¥280
⓫	005907-005 ハムスタースプーン	131㎜	¥280
⓬	005907-006 ハムスターフォーク	131㎜	¥280
⓭	005907-007 ベアスプーン	136㎜	¥280
⓮	005907-008 ベアフォーク	137㎜	¥280
⓯	005907-009 ラビットスプーン	137㎜	¥280
⓰	005907-010 ラビットフォーク	138㎜	¥280



22-354
18-8ひとりで大丈夫お子様カトラリー〔M〕

		全長	税抜価格
⓱	027640-001 スプーン	132㎜	¥390
⓲	027640-002 フォーク	130㎜	¥390

- 2〜4歳児用
- 一人で食べる訓練を始める時期に最適です。



22-354
18-0トリオお子様スプーン・フォーク〔M〕

		全長	税抜価格
⓳	060010-001 スプーン	132㎜	¥250
⓴	060010-002 フォーク	134㎜	¥250

材質：本体/18-0ステンレス、ハンドル/PS樹脂



22-354
PC柄お子様スプーン・フォーク〔05〕

			全長	税抜価格
㉑	005291-001	KF-6 コロちゃんスプーン	138㎜	¥250
㉒	005291-002	KF-7 コロちゃんフォーク	138㎜	¥250
㉓	005291-003	BB-6 ベン&ベティースプーン	138㎜	¥250
㉔	005291-004	BB-7 ベン&ベティーフォーク	138㎜	¥250
㉕	005291-005	L-106 こねこたいスプーン	138㎜	¥250
㉖	005291-006	L-107 こねこたいフォーク	138㎜	¥250
㉗	005291-007	L-16 イルカスプーン	138㎜	¥250
㉘	005291-008	L-17 イルカフォーク	138㎜	¥250
㉙	005291-009	L-26 パンダスプーン	138㎜	¥250
㉚	005291-010	L-27 パンダフォーク	138㎜	¥250
㉛	005291-011	L-36 ゾウスプーン	138㎜	¥250
㉜	005291-012	L-37 ゾウフォーク	138㎜	¥250
㉝	005291-013	L-41 コアラスプーン	138㎜	¥250
㉞	005291-014	L-42 コアラフォーク	138㎜	¥250



22-354
フレックスキッズメタルスプーン・大〔05〕

		幅	長さ	重量	税抜価格
㉟	072418-001 ピンク	30×159㎜		39g	¥2,000
㊱	072418-002 イエロー	30×159㎜		39g	¥2,000
㊲	072418-003 ブルー	30×159㎜		39g	¥2,000

材質：本体/18-8ステンレススチール
グリップ/シリコンゴム

- ネック部分が上下左右に曲げられるので、使う人のお好きな角度に固定して使用できます。
- 取り込みやすい浅めのスプーンです。お子様や手の小さい方用に短めのサイズです。
- ハンドル部分を抜き、グリップを波型にしたことにより軽量化、軽くて持ちやすい、今までにないカラーのシリコングリップです。



22-354
TE to TE キッズカトラリー〔05〕

		幅	長さ	税抜価格
㊳	063001-001 スプーン	22×135㎜		¥1,600
㊴	063001-002 フォーク	19×135㎜		¥1,600

材質：18-8ステンレススチール

- 軽くて持ちやすく、衛生的な中空ハンドルのオールステンレススプーン・フォークです。
- 柄と頭が一体型なのでいつまでも綺麗に使えます。
- スプーン：すくいやすくこぼしにくい適度な深さ。



22-354
あひるのペックルお子様スプーン・フォーク〔10〕

		全長	税抜価格
㊵	001289-001 スプーン	125㎜	¥400
㊶	001289-002 フォーク	130㎜	¥400

材質：ステンレス、メラミン樹脂



22-354-42
あひるのペックルお子様フルーツ皿〔10〕

	外径	高さ	税抜価格
001290-001	127×43㎜		¥840

材質：メラミン樹脂



22-354-43
あひるのペックルお子様カップ〔10〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
001288-001	700×70㎜		200㎖	¥940

材質：メラミン樹脂



22-354
スズラン部分金コーヒースプーン・ヒメフォーク〔M〕

		全長	税抜価格
㊹	057094-001 コーヒースプーン	122㎜	¥300
㊺	057094-002 ヒメフォーク	125㎜	¥300

材質：18-10ステンレス

ステンレス食器



22-355-❶
18-8パン皿大〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
026134-001	180×20㎜		¥780



22-355-❷
18-8パン皿中〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
026135-001	160×20㎜		¥720



22-355-❸
18-8中食器〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
012037-001	140×45㎜		¥580



22-355-❹
18-8コップ手付〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
010054-001	90×46㎜		¥850



22-355-❺
18-8コップ手無〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
010055-001	90×46㎜		¥770



22-355-❻
18-0市場皿〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
002340-010	10㎝	100×14㎜	¥290
002340-012	12㎝	120×14㎜	¥330
002340-014	14㎝	140×14㎜	¥430
002340-016	16㎝	160×14㎜	¥500
002340-018	18㎝	180×17㎜	¥550



22-355-❼
18-8二ツ仕切ランチ皿小〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
039010-002	180×15㎜		¥670

在庫限りで廃番です。



22-355-❽
KO18-8ランチ皿〔05〕

	外径	税抜価格
039052-001	三ッ切 300㎜	¥1,920



22-355-❾
KO18-8ランチ皿〔05〕

	外径	税抜価格
039053-001	四ッ切 300㎜	¥1,920



22-355-❿
18-8ステン弁当箱 蓋付〔M〕

	本体	高さ	フタ	高さ	板厚	税抜価格
070179-001	小 123×104×30㎜		129×112×10㎜		0.6㎜	¥1,500
070179-002	中 123×104×40㎜		129×112×10㎜		0.6㎜	¥1,600

※2,000個にて受注生産



22-355-⓫
IKD18-8カレー皿〔M〕

	高さ	税抜価格
006129-002	小 10 1/2インチ	275×168×47㎜ ¥2,150
006129-001	大 12 1/2インチ(平渕)	315×178×54㎜ ¥3,490



22-355-⓬
IKD18-8ソースポット〔M〕

	全長	カップ	全高	税抜価格
015026-003	小 150cc	170×142×133㎜		¥4,000
015026-002	中 200cc	190×162×145㎜		¥4,400
015026-001	大 300cc	203×175×155㎜		¥5,030



22-355-⓭
AG18-0巻渕小判皿〔M〕

		税抜価格
031126-002	8吋 195×125㎜	¥ 600
031126-003	9吋 222×150㎜	¥ 750
031126-004	10吋 246×175㎜	¥ 940
031126-005	12吋 300×200㎜	¥1,150
031126-006	14吋 345×230㎜	¥1,530
031126-007	16吋 400×270㎜	¥2,140
031126-008	18吋 448×303㎜	¥3,440
031126-009	20吋 500×343㎜	¥5,360

ダブルウォール二重中空構造なので
「保温」「保冷」効果に威力を発揮



22-355-⓮
ダブルウォールドンブリボール〔00〕

	外径	高さ	適正容量	税抜価格
064099-016	16㎝	160×59㎜	0.42ℓ	¥1,800
064099-018	18㎝	180×63㎜	0.6ℓ	¥2,000
064099-020	20㎝	200×71㎜	0.85ℓ	¥2,300
064099-022	22㎝	220×76㎜	1.1ℓ	¥2,500
064099-024	24㎝	240×79㎜	1.5ℓ	¥3,200

材質：18-8ステンレススチール
- 外壁に熱が伝わりにくいので、熱いものでも冷たいものでもお使いいただけます。
- 外壁は、冷たいものを入れても結露しにくいのでテーブルなどを濡らしません。

エコクリーン このページのエコクリーンは資料546ページ



22-356-1
エコクリーン小判ランチ皿〔10〕

	外寸	税抜価格
004626-010	10吋 255㎜	¥2,140
004626-012	12吋 305㎜	¥2,450

材質：18-8ステンレス
エコクリーン



22-356-2
エコクリーンランチ皿丸型〔10〕

	外径	税抜価格
004627-001	255㎜	¥2,650

材質：18-8ステンレス
エコクリーン



22-356-3
エコクリーン小判皿〔10〕

		税抜価格
004628-010	10インチ 270㎜	¥1,980
004628-012	12インチ 315㎜	¥2,450
004628-014	14インチ 350㎜	¥3,340
004628-016	16インチ 400㎜	¥4,780

材質：18-8ステンレス
エコクリーン



22-356-4
エコクリーン給食カップ〔10〕

		外径	高さ	税抜価格
004629-001	小	115㎜	38㎜	¥1,450
004629-002	中	135㎜	45㎜	¥1,690
004629-003	大	150㎜	53㎜	¥1,830

材質：18-8ステンレス
エコクリーン



22-356-5
エコクリーン給食皿〔10〕

	外径	高さ	税抜価格
004634-001	丸型 165㎜	22㎜	¥1,830

材質：18-8ステンレス
エコクリーン



22-356-6
18-8メストレー〔10〕

		高さ	税抜価格
004580-001	エコクリーン295×395㎜	17㎜	¥7,900

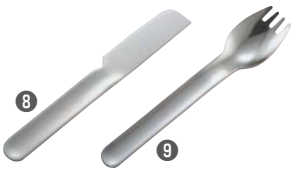
食事用プレートとして最適。
エコクリーン



22-356-7
エコクリーンコップ〔10〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
004631-001	76㎜	80㎜	約330cc	¥1,690

材質：18-8ステンレス
エコクリーン



22-356-8
エコクリーンナイフ〔10〕

	全長	税抜価格
004632-001	165㎜	¥740

エコクリーン
材質：18-8 ステンレス

22-356-9
エコクリーンスプーン〔10〕

	全長	税抜価格
004633-001	163㎜	¥740

エコクリーン
材質：18-8 ステンレス

IKD 抗菌ステンレスシリーズ このページのIKD抗菌は資料546ページ



22-356-10
IKD抗菌小判ランチ皿〔M〕

	外寸	税抜価格
010324-001	10吋 255㎜	¥2,460
010324-002	12吋 305㎜	¥2,780
010324-003	13.5吋 345㎜	¥3,520

IKD抗菌



22-356-11
IKD抗菌ランチ皿〔M〕

	外径	税抜価格
010323-001	丸型 255㎜	¥2,890

IKD抗菌



22-356-12
IKD抗菌小判皿〔M〕

	外寸	税抜価格
010325-001	10吋 270㎜	¥2,090
010325-002	12吋 315㎜	¥2,660
010325-003	14吋 350㎜	¥3,800
010325-004	16吋 400㎜	¥5,690

IKD抗菌



22-356-13
IKD抗菌給食カップ〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
010322-003	小 115㎜	38㎜	¥1,090
010322-002	中 135㎜	45㎜	¥1,150
010322-001	大 150㎜	53㎜	¥1,260

IKD抗菌



22-356-14
IKD抗菌給食皿〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
010321-001	丸型 165㎜	22㎜	¥1,260

IKD抗菌



22-356-15
18-8メストレー〔M〕

	高さ	税抜価格
034255-001	抗菌 295×395×17㎜	¥6,200

食事用プレートとして最適。
IKD抗菌



22-356-16
IKD抗菌コップ〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
010326-001	76㎜	80㎜ 約330cc	¥1,800

IKD抗菌



22-356-17
IKD抗菌ナイフ〔M〕

	全長	税抜価格
010327-001	165㎜	¥800

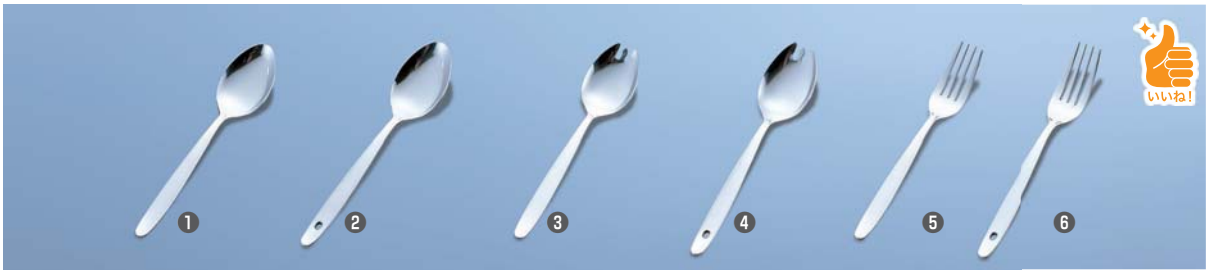
IKD抗菌

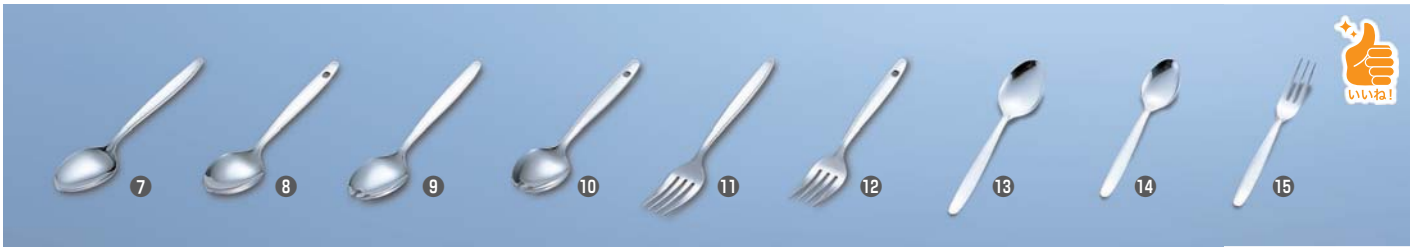
22-356-18
IKD抗菌スプーン〔M〕

	全長	税抜価格
010328-001	163㎜	¥800

IKD抗菌

7700 シリーズ





22-357-❶
デザートスプーン〔M〕

	材質	全長	税抜価格
021201-001	18-0	180㎜	￥180

22-357-❷
デザートスプーン穴明〔M〕

	材質	全長	税抜価格
021207-001	18-0	180㎜	￥180
※021207-002	18-8	180㎜	￥250

※マークは在庫限りで廃番です。

22-357-❸
デザートスプーン先割〔M〕

	材質	全長	税抜価格
021203-001	18-0	180㎜	￥180
※021203-002	18-8	180㎜	￥250

※マークは在庫限りで廃番です。

22-357-❹
デザートスプーン先割穴明〔M〕

	材質	全長	税抜価格
021209-001	18-0	180㎜	￥180
※021209-002	18-8	180㎜	￥270

※マークは在庫限りで廃番です。

22-357-❺
デザートフォーク〔M〕

	材質	全長	税抜価格
021202-001	18-0	180㎜	￥180
※021202-002	18-8	180㎜	￥250

※マークは在庫限りで廃番です。

22-357-❻
デザートフォーク穴明〔M〕

	材質	全長	税抜価格
021208-001	18-0	180㎜	￥190
※021208-002	18-8	180㎜	￥250

※マークは在庫限りで廃番です。

22-357-❼
先丸スプーン〔M〕

	材質	全長	税抜価格
029038-001	18-0	153㎜	￥150
029038-002	18-8	153㎜	￥190

22-357-❽
先丸スプーン穴明〔M〕

	材質	全長	税抜価格
029039-001	18-0	153㎜	￥160
029039-002	18-8	153㎜	￥190

22-357-❾
先割スプーン〔M〕

	材質	全長	税抜価格
007052-001	18-0	152㎜	￥150
007052-002	18-8	152㎜	￥190

22-357-❿
先割スプーン穴明〔M〕

	材質	全長	税抜価格
007053-001	18-0	152㎜	￥160
007053-002	18-8	152㎜	￥200

22-357-⓫
ベビーフォーク〔M〕

	材質	全長	税抜価格
029040-001	18-0	154㎜	￥160

22-357-⓬
ベビーフォーク穴明〔M〕

	材質	全長	税抜価格
029041-001	18-0	154㎜	￥170

22-357-⓭
ティースプーン〔M〕

	材質	全長	税抜価格
021204-001	18-0	134㎜	￥140

22-357-⓮
コーヒースプーン〔M〕

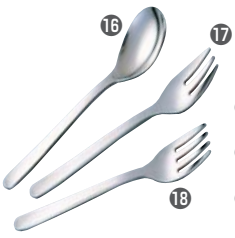
	材質	全長	税抜価格
021205-001	18-0	118㎜	￥130
※021205-002	18-8	118㎜	￥160

※マークは在庫限りで廃番です。

22-357-⓯
ヒメフォーク〔M〕

	材質	全長	税抜価格
021206-001	18-0	125㎜	￥140
※021206-002	18-8	125㎜	￥160

※マークは在庫限りで廃番です。



22-357
18-0幼児用洋食器15㎝〔M〕

		幅	全長	税抜価格
⑯	038022-001 スプーン		34×150㎜	￥160
	038022-004 スプーン穴明		34×150㎜	￥170
⑰	038022-002 フォーク3本刃		25×150㎜	￥160
	038022-005 フォーク3本刃穴明		25×150㎜	￥170
⑱	038022-003 フォーク4本刃		26×150㎜	￥160
	038022-006 フォーク4本刃穴明		26×150㎜	￥180

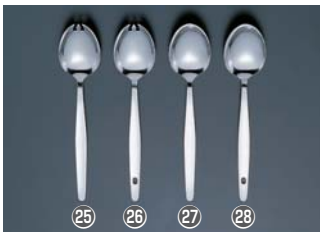
※穴明：ハンドル穴明のことです。



22-357
18-0幼児用洋食器ミニ〔M〕

		全長	税抜価格
⑲	038099-007 スプーン	127㎜	￥150
⑳	038099-010 スプーン穴明	127㎜	￥150
㉑	038099-008 フォーク3本刃	128㎜	￥160
㉒	038099-011 フォーク3本刃穴明	128㎜	￥160
㉓	038099-009 フォーク4本刃	131㎜	￥160
㉔	038099-012 フォーク4本刃穴明	131㎜	￥160

松印シリーズ



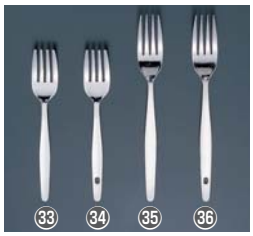
22-357
松印18-0給食デザートスプーン〔M〕

		全長	税抜価格
㉕	007245-001 先割穴無	180㎜	￥200
㉖	007245-002 先割穴明	180㎜	￥210
㉗	007245-003 先丸穴無	180㎜	￥190
㉘	007245-004 先丸穴明	180㎜	￥200



22-357
松印18-0給食スプーン〔M〕

		全長	税抜価格
㉙	007087-003 先丸穴無	150㎜	￥170
㉚	007087-004 先丸穴明	150㎜	￥180
㉛	007087-001 先割穴無	150㎜	￥170
㉜	007087-002 先割穴明	150㎜	￥190



22-357
松印18-0給食フォーク〔M〕

		全長	税抜価格
㉝	007246-001 給食ベビーフォーク 穴無	150㎜	￥170
㉞	007246-002 給食ベビーフォーク 穴明	150㎜	￥190
㉟	007246-003 給食デザートフォーク 穴無	180㎜	￥220
㊱	007246-004 給食デザートフォーク 穴明	180㎜	￥230

ののじシリーズ

左右を分けることで、
より使いやすいと考えました。
人間工学に基づき食べ易さを追求した
スプーン、フォークです。



22-358
ののじスプーン〔15〕

			特徴	税抜価格
❶	025302-001	CUT-01 ソフトスプーン大 33×170㎜ 46g	唇に特別優しい。	¥1,200
❷	025302-002	CUT-05 カットスプーン大 33×170㎜ 46g		¥1,200
❸	025302-003	CUT-07 カットスプーン小 26×137㎜ 20g		¥ 900
❹	025302-004	CUT-09 カットフォーク大 33×170㎜ 46g	先端が丸く安全。	¥1,200
❺	025302-005	CUT-10 カットフォーク小 26×137㎜ 20g	〃	¥ 900

材質：18-8ステンレス
ミラー仕上

UDソフトスプーンシリーズ
幼児用として、大人のデザート用として



UDカットスプーンシリーズ
子供達にも使いやすいサイズ。



22-358
ののじスプーン〔15〕

			全長	重量	税抜価格
❻	025302-006	ソフトスプーン小CUT-02	135㎜	20g	¥ 900
❼	025302-007	カットスプーン中CUT-06	153㎜	36g	¥1,000

材質：18-8ステンレス
特徴：先端が丸く安全 ミラー仕上

左右を分けることで、より使いやすいと考えました。



22-358
ののじ18-8UDカットカトラリー〔15〕

			全長	幅	重量	税抜価格
❽	025302-009	CUT-051 カットスプーン（左・大）	170×	33㎜	46g	¥1,200
❾	025302-010	CUT-091 カットフォーク（左・大）	170×	33㎜	46g	¥1,200
❿	025302-011	CUT-08 カットスプーン（左・小）	137×	26㎜	20g	¥ 900
⓫	025302-012	CUT-101 カットフォーク（左・小）	137×	26㎜	20g	¥ 900

材質：18-8ステンレス 特徴：先端が丸く安全ミラー仕上

美味しさに専念できるための
スプーンを考えました。
くちびるに
なめらかにフィットして、
食べ心地、
使いやすさ抜群！



22-358
ののじ18-8UDスクールスプーン〔15〕

			全長	幅	重量	税抜価格
⓬	057141-001	CUT-SU-01 スプーン	175×	36㎜	38g	¥380
⓭	057141-002	CUT-SU-02 フォーク	175×	24㎜	34g	¥380

材質：18-8ステンレス

UD離乳食スプーン・シリーズ
赤ちゃんの食べやすさをデザインしました。



22-358-⓮
ののじ18-8離乳食スプーン CUT-15〔15〕

			全長	重量	税抜価格
	025302-008	CUT-15	138㎜	22g	¥900

材質：18-8ステンレス
特徴：先端が丸く安全 ミラー仕上

頭が小さく柄が長い





22-358
18-0ロング・ベビー〔M〕

			全長	税抜価格
⓯	021359-001	スプーン	172㎜	¥180
⓰	021359-002	スプーン穴明	172㎜	¥180
⓱	021359-003	フォーク	170㎜	¥190
⓲	021359-004	フォーク穴明	170㎜	¥190

※スプーンの先割（別注）できます。



22-358
ジュニアスプーン150㎜〔M〕

			全長	税抜価格
⓳	056001-002	18-0 ジュニアマルチスプーン先割	150㎜	¥200
⓴	056001-001	18-0 ジュニアスプーン	150㎜	¥200
㉑	056001-004	18-8 ジュニアマルチスプーン先割	150㎜	¥320
㉒	056001-003	18-8 ジュニアスプーン	150㎜	¥320



22-358
KK18-8 #4400無地シリーズ〔M〕

			全長	税抜価格
㉓	009342-001	ケアスプーン	170㎜	¥420
㉔	009342-002	ケアマルチスプーン	170㎜	¥420
㉕	009342-003	ケアフォーク	167㎜	¥420
㉖	009342-004	ロングケアスプーン	200㎜	¥460

皿が浅くなっていて食べやすいです。

高齢者やお子様、
又介護をされる方々が
もっとも使い易いように作られた
介護用洋食器です。



22-358
18-8ヘルパーライラック〔M〕

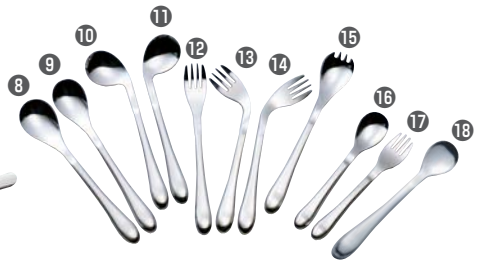
			全長	幅	税抜価格
㉗	029381-001	ビーンズスプーン 深型	175×	16㎜	¥420
㉘	029381-002	ビーンズスプーン 浅型	175×	16㎜	¥420
㉙	029381-003	ミニフォーク	190×	24㎜	¥420
㉚	029381-004	ヌードルフォーク	198×	23㎜	¥420
㉛	029381-005	ペーストスプーン	200×	26㎜	¥420
㉜	029381-006	ミニスプーン	192×	30㎜	¥420
㉝	029381-007	ブイヨンスプーン	184×	35㎜	¥420







どんな人も食べやすい、持ちやすい。



つぼが平らだから
パウダーをかき混ぜても
こびりつきを
すぐおとせます。



22-359
18-8フィーディングスプーン〔M〕

		幅	全長	税抜価格
❶ 028120-001	浅型ショート	22×150㎜	25g	¥400
❷ 028120-002	浅型ロング	22×192㎜	30g	¥450
❸ 028120-003	深型ショート	22×150㎜	25g	¥400
❹ 028120-004	深型ロング	22×186㎜	30g	¥450

22-359
4400#18-8幼児カトラリー〔M〕

		全長	税抜価格
❺ 038226-001	スプーン	122㎜	¥300
❻ 038226-002	マルチスプーン(先割)	122㎜	¥300
❼ 038226-003	フォーク	122㎜	¥300

22-359
ライト カトラリーシリーズ〔28〕

			全長	重さ	税抜価格
❽ 039311-001	#200	スプーン(L)	185×36㎜	37g	¥1,100
❾ 039311-002	#201	スプーン	183×34㎜	35g	¥1,100
❿ 039311-003	#202	スプーン左曲がり	180×34㎜	40g	¥1,200
⓫ 039311-004	#203	スプーン右曲がり	180×34㎜	40g	¥1,200
⓬ 039311-005	#204	フォーク	183×23㎜	30g	¥1,100
⓭ 039311-006	#205	フォーク左曲がり	180×23㎜	34g	¥1,200
⓮ 039311-007	#206	フォーク右曲がり	180×23㎜	34g	¥1,200
⓯ 039311-008	#207	ユニバーサルスプーン	183×34㎜	35g	¥1,100
⓰ 039311-010	#209	チャイルドスプーン	140×29㎜	25g	¥950
⓱ 039311-011	#210	チャイルドフォーク	140×22㎜	24g	¥950
⓲ 039311-012	#223	スプーン(S)	170×29㎜	30g	¥1,200

「モナカ」ハンドル　材質:18-8ステンレス
●ヘッドが浅く小さめになっています。
ご使用推奨者
●握力の低下などで握力の弱い人。●高齢者やお子様。
●軽い運動障害のある人。

22-359-⓳
18-0パウダーパドルスプーン〔M〕

	全長	幅	税抜価格
032413-001	151㎜	24㎜	¥140

未満児幼児用スプーンとしても使用できます。





先端にシリコンゴムを使用、すくうとぴったりつくので中身がきれいにすくえます。おかゆやジャム、ヨーグルトに最適です。

22-359
口あたりやさしいスプーン〔05〕

ピンク	イエロー	ブルー		幅	全長	税抜価格
⓴ 008658-000	㉒ 008658-001	㉔ 008658-002	レギュラー	27×160㎜		¥700
㉑ 008658-005	㉓ 008658-003	㉕ 008658-004	大	37×180㎜		¥900

材質:ハンドル／ナイロン66、スプーン／シリコンゴム、芯／ナイロン66
耐熱温度:ハンドル・スプーン／200℃、芯／170℃
耐冷温度:ハンドル・スプーン・芯／−20℃

離乳食用にはもちろん、
摂食指導用にも!





22-359
口あたりやさしいスプーン小〔05〕

	カラー	幅	全長	税抜価格
㉖ 008679-001	ブルー	19×159㎜		¥650
㉗ 008679-002	イエロー	19×159㎜		¥650
㉘ 008679-003	ピンク	19×159㎜		¥650

材質:スプーン／シリコンゴム
ハンドル・芯／ナイロン66



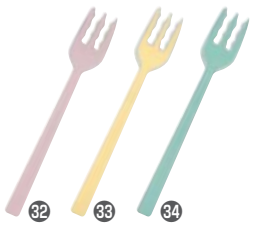
●先端が細く食べさせやすい。
●継ぎ目なく衛生的。
●適度な深さでこぼしにくい。



22-359
口あたりやさしいスプーン一体型深細型〔05〕

	カラー	幅	全長		税抜価格
㉙ 008674-001	ピンク	28×178㎜	15g		¥1,050
㉚ 008674-002	イエロー	28×178㎜	15g		¥1,050
㉛ 008674-003	ブルー	28×178㎜	15g		¥1,050

耐熱温度:200℃
材質:シリコンゴム(芯部分ナイロン66)



22-359
口あたりやさしいフォーク一体型大〔05〕

		幅	長さ	税抜価格
㉜ 008788-001	ピンク	32×195㎜		¥1,050
㉝ 008788-002	イエロー	32×195㎜		¥1,050
㉞ 008788-003	ブルー	32×195㎜		¥1,050

材質:本体/シリコン、芯/ナイロン66
耐熱温度:200℃
耐冷温度:−22℃
●柔らかく小さなお子様にも安心して使えます。

手や指の状態に合わせて
柄を自在に曲げて調節できます。



22-359
WILL-1洋食器〔28〕

		全長	幅	税抜価格
㉟ 009133-001	スプーンL	234×37㎜	51.5g	¥3,000
㊱ 009133-002	スプーンS	220×31㎜	46g	¥3,000

何回も繰り返し形が変えられます。
70℃以上の温水に漬けると、ハンドルがゴム状に柔らかくなります。この状態で使用者に合った形に変形させ、そのまま水(40℃位)に漬けるとプラスチック状に硬化し、形が固定します。

ノズルゴムをつまんで量を調節できる
画期的な介助用食器。



●下記イラストのようにピストンで押しながら、ノズルゴムをつまんで食べさせます。
●粘度のある食品を食べさせる介助用食器です。



22-359-㊲
らくらくゴックンおかゆ、ミキサー用(ピストン式)〔15〕

	容量	税抜価格
039285-001	250㎖	¥3,900

材質:ポリカーボネイト 耐熱温度120℃
シリコンゴム 耐熱温度150℃

		税抜価格
(別売) 039285-002	●取替ノズルゴムL	¥300
039285-003	●取替ピストン部	¥1,400

バネ付でラクラク切れる!



22-359-㊳
携帯用お食事ハサミ〔05〕

		全長	税抜価格
049041-001	①麺切ってSUM-1300	155㎜	¥1,450
049042-001	②肉切りSUM-1400	155㎜	¥1,300

材質:刃部/①ステンレス刃物鋼(フッ素コーティング)
②ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂(耐熱90℃)
②ケース/ポリプロピレン樹脂
① ●麺類を食べやすくカットできます。
●分解出来るから洗浄もラクラク。
●携帯するのに便利なケース付です。
② ●刃先はギザ刃ですので肉切りはもちろん、カツ、ヒレ、天ぷら、細巻きや麺類もしっかりカットできます。
●キッチンだけでなく、アウトドアにも最適です。
●携帯するのに便利なケース付です。

語りかけるカトラリー“ニコ”



22-360
ニコ〔M〕

		全長	幅	税抜価格
❶	022193-001 NY-1 デザートナイフ刃付	198×17㎜		¥560
❷	022193-002 NY-2 デザートスプーン	175×35㎜		¥370
❸	022193-003 NY-3 デザートフォーク	174×25㎜		¥370
❹	022193-005 NY-4 ティースプーン	137×28㎜		¥260
❺	022193-006 NY-5 コーヒースプーン	128×25㎜		¥240
❻	022193-007 NY-6 ヒメフォーク	131×17㎜		¥240
❼	022193-008 NY-7 バターナイフ	145×20㎜		¥260
❽	022193-010 NY-8 グレープスプーン	138×25㎜		¥260
❾	022193-004 NY-9 ブイヨンスプーン	163×43㎜		¥370
❿	022193-009 NY-10 ケーキフォーク	142×23㎜		¥260
⓫	022193-011 NY-11 和楊枝	124×12㎜		¥260
⓬	022193-012 NY-12 サービススプーン	203×58㎜		¥630
⓭	022193-013 NY-13 サービスフォーク	217×40㎜		¥630

21-0の在庫がなくなり次第18-8に変更になります。

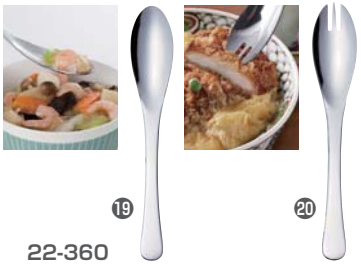


22-360
プチニコ〔M〕

		全長	幅	税抜価格
⓮	022030-001 NP-1 プチスプーン(細)	97×21㎜		¥260
⓯	022030-002 NP-2 プチフォーク	99×24㎜		¥260
⓰	022030-003 NP-3 プチバターナイフ	114×14㎜		¥260
⓱	022030-004 NP-4 プチクリームスプーン	100×24㎜		¥260
⓲	022030-005 NP-5 プチキャディスプーン(丸皿)	98×34㎜		¥260

21-0の在庫がなくなり次第18-8に変更になります。

スリムでコンパクトだから食べ方もおしゃれに!女性に人気の理由です。



22-360
18-0どんぶりすぷーん〔00〕

		全長	幅	税抜価格
⓳	020950-001 すぷーん	193×33㎜		¥260
⓴	020950-002 ふぉーく付	193×33㎜		¥300

“持ちやすさ”、“すくいやすさ”にこだわりました。

米粒からソースまですくいやすさ抜群！口幅の広さと薄さが魅力です。



22-360-㉑
18-0ブライト カレー・チャーハンすぷーん〔00〕

	全長	幅	税抜価格
050130-001	181×34㎜		¥280

ダブル面取り加工でツボの面取り技術を更にグレードアップ。

お皿の上で、ひとくちサイズにカット

- お皿の上で食べやすい大きさにカットし、そのまま取り分けができる幅広のナイフです。
- 大きいものがかみ切れない小さい子供や、年配の方の口に合わせた大きさに切り分けられます。
- サービングスプーンとしても使えるので、食卓に1本あると大皿料理の取り分けや、カットに便利です。
- 燕三条の職人がこだわった切れ味で、ピザも切りやすい。そのまま取り分けできます。
- ステンレスのサテン仕上げで美しく、傷がついても目立ちません。

定価販売商品





22-360-㉒
LS1509 レイエ すくえるナイフ〔10〕

	全長	幅	質量	税抜価格
057174-001	210×52㎜		約65g	¥1,200

※絶対に口に入れないでください

アイスが固くてもすくいやすい アルミアイスクリームスプーン





22-360
すくいやすいアルミアイスクリームスプーン〔M〕

		全長	最大幅	税抜価格
㉓	045098-005 シルバー	150×	27㎜	¥900
㉔	045098-006 ゴールド	150×	27㎜	¥900
㉕	045098-007 ブラック	150×	27㎜	¥900
㉖	045098-008 ブルー	150×	27㎜	¥900
㉗	045098-009 レッド	150×	27㎜	¥900
㉘	045098-010 ピンク	150×	27㎜	¥900

材質：アルミニウム(シュウ酸アルマイト加工)

- アルミ製のため、一般的なステンレス製スプーンに比べ熱伝導がよく、固いアイスクリームも伝わる体温で溶かすことができます。

先端は薄く、最後のひと口まですくいやすいです。持ち手は握りやすく手に馴染みます。







22-360-㉙
ぐるめスプーン〔M〕

		全長	幅	税抜価格
008849-005	GM4026 黒	150×28㎜		¥180
008849-001	GM4024 黒	170×35㎜		¥200
008849-002	GM4025 黒	185×35㎜		¥250
008849-006	GM4030 朱	150×28㎜		¥180
008849-003	GM4028 朱	170×28㎜		¥200
008849-004	GM4029 朱	185×35㎜		¥250

材質：ポリプロピレン
(耐熱温度：120℃/耐冷温度−20℃)

- 樹脂ならではの持ちやすさ。
- 薄く浅い、細長形状で口あたりなめらか。
- 17㎝は親子丼や牛丼などのどんぶりメニューに最適!18.5㎝カレーやチャーハンなど皿盛りメニューに最適!15㎝はデザートなどに。

食器洗浄機対応



コーヒースプーン　ティースプーン　茶碗蒸しスプーン　クリームスプーン　煮豆スプーン　カレースプーン



㊱コーヒースプーン　㊲デザート(アイス)スプーン　㊳姫フォーク　㊴カレースプーン　㊵デザートフォーク

222-360
民芸竹カトラリー〔M〕

		全長	幅	税抜価格
㉚	032607-001 コーヒースプーン	130×30㎜		¥180
㉛	032607-002 ティースプーン	150×25㎜		¥180
㉜	032607-003 茶碗蒸しスプーン	135×25㎜		¥180
㉝	032607-004 クリームスプーン	145×30㎜		¥180
㉞	032607-005 煮豆スプーン	155×40㎜		¥200
㉟	032607-006 カレースプーン	200×40㎜		¥250

22-360
白木カトラリー〔M〕

		全長	幅	税抜価格
㊱	056126-001 コーヒースプーン	130×22㎜		¥400
㊲	056126-002 デザート(アイス)スプーン	140×25㎜		¥400
㊳	056126-003 姫フォーク	130×18㎜		¥400
㊴	056126-004 カレースプーン	190×40㎜		¥550
㊵	056126-005 デザートフォーク	175×25㎜		¥550

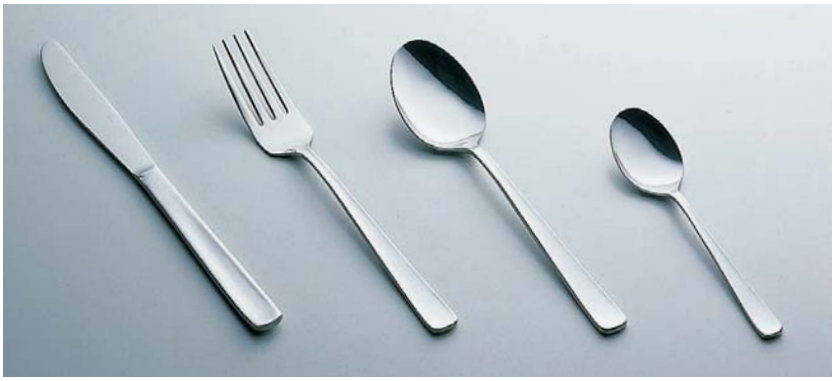
卵のカラザをキレイにとることができる便利なクローバー型スプーン！



22-360-㊶
クローバースプーン カラザ取り〔10〕

	全長	税抜価格
043371-001	150㎜	¥700

- スプーン横に切り込みでからざだけ取り白身はひっかからずに落ちる。



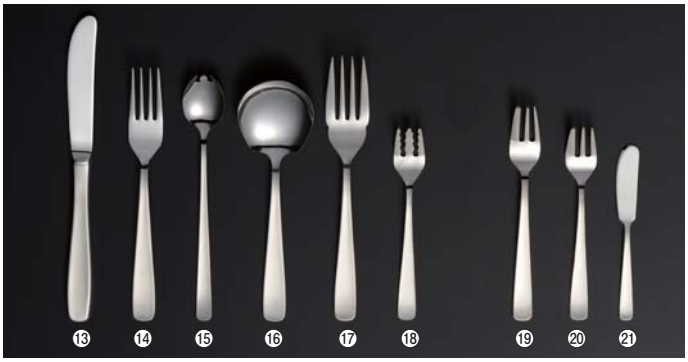
いいね!

22-361-❶ 18-0ライラック〔M〕

	全長 幅	税抜価格
039120-000 デザートナイフ刃付	198×17㎜	¥420
039120-002 デザートフォーク	181×25㎜	¥190
039120-003 デザートスプーン	174×40㎜	¥190
039120-004 デザートスープスプーン	171×45㎜	¥200
039120-005 ソーダスプーン	186×24㎜	¥160
039120-006 メロン(ロング)スプーン	191×30㎜	¥160
039120-007 ブイヨンスプーン	147×44㎜	¥160
039120-008 スパゲティフォーク	198×22㎜	¥200
039120-010 ティースプーン	131×31㎜	¥120
039120-011 角アイススプーン	127×28㎜	¥120
039120-013 グレープスプーン	147×28㎜	¥150
039120-014 苺スプーン	133×30㎜	¥150
039120-016 バターナイフ	148×19㎜	¥130
039120-018 コーヒースプーン	115×27㎜	¥110
039120-020 姫フォーク	123×14㎜	¥110
039120-022 ケーキフォーク	136×20㎜	¥130
039120-034 サービススプーン	200×55㎜	¥420
039120-035 サービスフォーク	223×33㎜	¥420
039120-072 スイカスプーン	143×31㎜	¥150
039120-073 ベビースプーン	146×35㎜	¥140
039120-074 ベビーフォーク	138×19㎜	¥140
039120-085 フルーツフォーク	130×18㎜	¥140
039120-086 バタースプレター	153×18㎜	¥130

18-0ステンレス使用電解仕上でクローム系では最もさびにくいです。





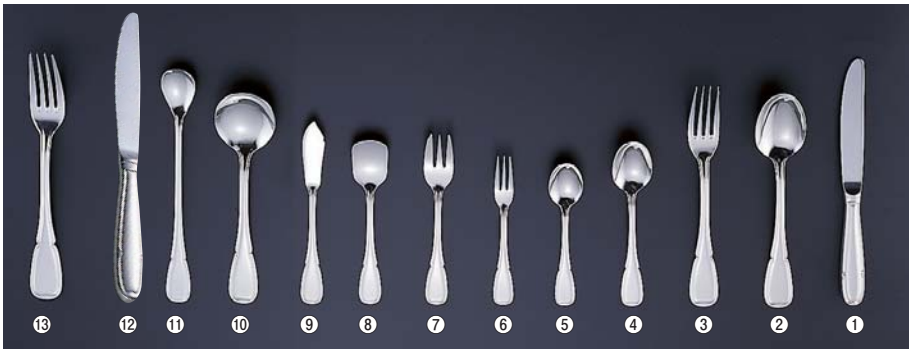


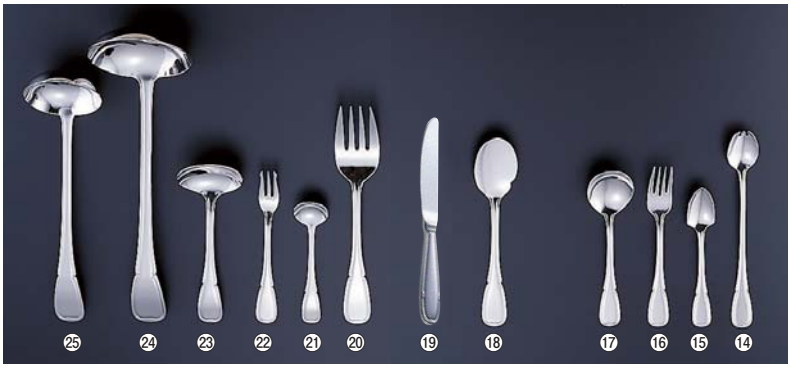
22-361-❷ 18-8ライラック

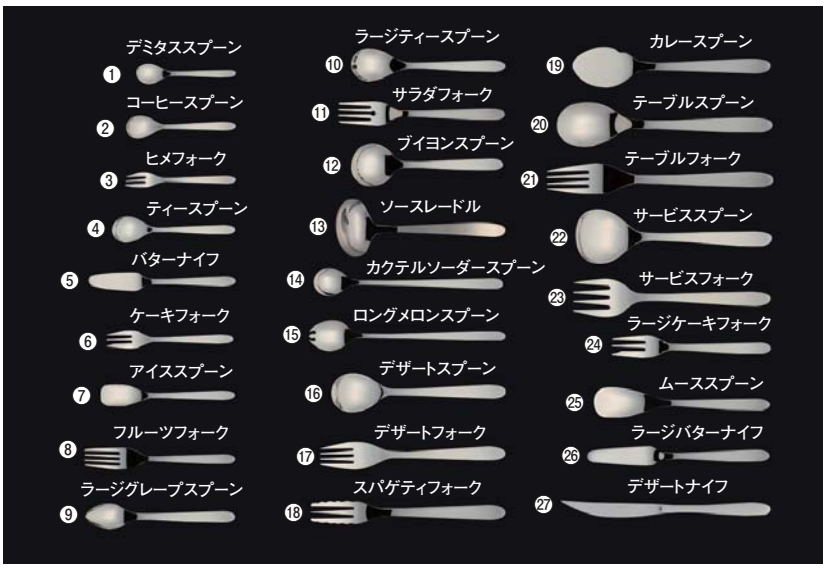
処理：ハーフサテン仕上
（ハンドル部ツヤ消）

	全長 幅	税抜価格
039056-051 ①デザートナイフ鋸刃付HH	216×19㎜	¥1,700〔00〕
039054-004 ②デザートフォーク	185×25㎜	¥ 380〔M〕
039054-005 ③デザートスプーン	177×45㎜	¥ 380〔M〕
039054-006 ④デザートスープスプーン	173×50㎜	¥ 410〔M〕
039056-005 ⑤ソーダスプーン	190×25㎜	¥ 340〔00〕
039054-008 ⑥ティースプーン	135×30㎜	¥ 220〔M〕
039054-014 ⑦アイスクリームスプーン	132×27㎜	¥ 220〔M〕
039054-015 ⑧グレープフルーツスプーン	144×25㎜	¥ 280〔M〕
039056-015 ⑨バターナイフ	137×16㎜	¥ 280〔00〕
039056-016 ⑩ティーケーキフォーク	148×21㎜	¥ 280〔00〕
039056-018 ⑪コーヒースプーン	117×26㎜	¥ 240〔00〕
039054-010 ⑫姫フォーク	125×15㎜	¥ 200〔M〕
039056-030 ⑬テーブルナイフHH刃付	240×20㎜	¥1,900〔00〕
039054-002 ⑭テーブルフォーク	205×26㎜	¥ 550〔M〕
039054-018 ⑮メロンスプーン	196×32㎜	¥ 320〔M〕
039056-034 ⑯サービススプーン	198×60㎜	¥1,000〔00〕
039054-026 ⑰サービスフォーク	216×39㎜	¥ 700〔M〕
039054-030 ⑱スパゲティーフォーク 小	158×24㎜	¥ 280〔M〕
039054-033 ⑲ハンバーグフォーク 大	175×32㎜	¥ 350〔M〕
039054-034 ⑳ハンバーグフォーク 小	158×24㎜	¥ 280〔M〕
039054-012 ㉑バタースプレーダー	139×18㎜	¥ 240〔M〕
039054-019 ㉒ブイヨンスプーン	157×40㎜	¥ 310〔M〕
039054-020 ㉓サラダフォーク 小	146×38㎜	¥ 280〔M〕
039056-028 ㉔フルーツナイフHH	190×18㎜	¥1,600〔00〕
039056-029 ㉕フルーツフォークHH	180×17㎜	¥1,600〔00〕
039056-025 ㉖フィッシュナイフHH	224×24㎜	¥1,800〔00〕
039056-026 ㉗フィッシュフォークHH	208×24㎜	¥1,800〔00〕
039054-031 ㉘カツカレースプーン 大	175×33㎜	¥ 350〔M〕
039054-032 ㉙カツカレースプーン 小	155×28㎜	¥ 280〔M〕

18-10 MT LINE シリーズ







22-362-❶ 18-10エムテーライン(M)

		全長	幅	税抜価格
● 004205-001	①デザートナイフ HH	218×20㎜		¥3,100
004205-002	②デザートスプーン	180×38㎜		¥ 780
004205-003	③デザートフォーク	185×24㎜		¥ 780
004205-004	④ティースプーン	139×30㎜		¥ 480
004205-005	⑤コーヒースプーン	120×26㎜		¥ 460
004205-006	⑥ヒメフォーク	126×14㎜		¥ 460
004205-007	⑦ケーキフォーク	142×23㎜		¥ 500
004205-008	⑧クリームスプーン	135×27㎜		¥ 480
004205-009	⑨バターナイフ	150×17㎜		¥ 500
004205-011	⑩スープスプーン	176×45㎜		¥ 820
004205-012	⑪ソーダスプーン	189×25㎜		¥ 620
004205-013	⑫テーブルナイフ HH	237×21㎜		¥3,400
● 004205-014	⑬テーブルフォーク	204×27㎜		¥1,040
004205-015	⑭メロンスプーン	190×28㎜		¥ 660
004205-016	⑮グレープスプーン	139×25㎜		¥ 520
004205-017	⑯サラダフォーク	159×22㎜		¥ 620
004205-018	⑰ブイヨンスプーン	156×42㎜		¥ 620
004205-020	⑱フィッシュソーススプーン	183×40㎜		¥ 820
● 004205-022	⑲フルーツナイフ HH	191×17㎜		¥3,200
● 004205-025	⑳サービスフォーク	215×40㎜		¥1,260
004205-026	㉑シュガーレードル	123×31㎜		¥ 500
004205-027	㉒オイスターフォーク	150×18㎜		¥ 520
004205-028	㉓ソースレードル	163×58㎜		¥1,260
004205-029	㉔スープレードル大	290×90㎜		¥8,000
004205-030	㉕スープレードル小	245×69㎜		¥5,800

※HHマークの製品はハンドル部が空洞(最中状)です。
● は在庫限りで廃番です。

22-362-❷ 18-8フェスタン薄口(M)

		全長	幅	板厚	税抜価格
072210-001	①デミタススプーン	105×20㎜		2.0㎜	¥190
072210-002	②コーヒースプーン	118×23㎜		2.0㎜	¥180
072210-003	③ヒメフォーク	118×15㎜		2.0㎜	¥180
072210-004	④ティースプーン	130×26㎜		2.0㎜	¥250
072210-005	⑤バターナイフ	147×18㎜		2.0㎜	¥250
072210-006	⑥ケーキフォーク	133×18㎜		2.0㎜	¥250
072210-007	⑦アイススプーン	135×21㎜		2.0㎜	¥250
072210-008	⑧フルーツフォーク	143×20㎜		2.0㎜	¥250
072210-009	⑨ラージグレープスプーン	151×25㎜		2.0㎜	¥310
072210-010	⑩ラージティースプーン	155×31㎜		2.0㎜	¥310
072210-011	⑪サラダフォーク	158×23㎜		2.0㎜	¥310
072210-012	⑫ブイヨンスプーン	154×41㎜		2.0㎜	¥330
072210-013	⑬ソースレードル	165×55㎜		2.0㎜	¥870
072210-014	⑭カクテルソーダースプーン	185×27㎜		2.0㎜	¥350
072210-015	⑮ロングメロンスプーン	197×29㎜		2.0㎜	¥350
072210-016	⑯デザートスプーン	184×38㎜		2.0㎜	¥420
072210-017	⑰デザートフォーク	192×26㎜		2.0㎜	¥420
072210-018	⑱スパゲティフォーク	183×22㎜		2.0㎜	¥420
072210-019	⑲カレースプーン	187×38㎜		2.0㎜	¥420
072210-020	⑳テーブルスプーン	204×41㎜		2.0㎜	¥540
072210-021	㉑テーブルフォーク	192×29㎜		2.0㎜	¥540
072210-022	㉒サービススプーン	205×52㎜		2.0㎜	¥900
072210-023	㉓サービスフォーク	205×38㎜		2.0㎜	¥900
072210-024	㉔ラージケーキフォーク	159×22㎜		2.0㎜	¥320
072210-025	㉕ムーススプーン	167×28㎜		2.0㎜	¥350
072210-026	㉖ラージバターナイフ	171×18㎜		2.0㎜	¥320
072210-027	㉗デザートナイフ(ノコ刃付)	213×15㎜		4.0㎜	¥900

デザートナイフのみ13-0になります。ミラー仕上げ

22-362-❸ 18-0フェスタン厚口(M)

		全長	幅	板厚	税抜価格
072413-001	①デミタススプーン	105×20㎜		2.5㎜	¥190
072413-002	②コーヒースプーン	118×23㎜		2.5㎜	¥190
072413-003	③ヒメフォーク	118×15㎜		2.5㎜	¥190
072413-004	④ティースプーン	130×26㎜		2.5㎜	¥220
072413-005	⑤バターナイフ	147×18㎜		2.5㎜	¥250
072413-006	⑥ケーキフォーク	133×18㎜		2.5㎜	¥250
072413-007	⑦アイススプーン	135×21㎜		2.5㎜	¥250
072413-008	⑧フルーツフォーク	143×20㎜		2.5㎜	¥250
072413-009	⑨ラージグレープスプーン	151×25㎜		2.8㎜	¥320
072413-010	⑩ラージティースプーン	155×31㎜		2.8㎜	¥320
072413-011	⑪サラダフォーク	158×23㎜		2.8㎜	¥320
072413-012	⑫ブイヨンスプーン	154×41㎜		2.8㎜	¥340
072413-013	⑬ソースレードル	165×55㎜		2.8㎜	¥900
072413-014	⑭カクテルソーダースプーン	185×27㎜		2.5㎜	¥370
072413-015	⑮ロングメロンスプーン	197×29㎜		2.5㎜	¥370
072413-016	⑯デザートスプーン	184×38㎜		2.8㎜	¥430
072413-017	⑰デザートフォーク	192×26㎜		2.8㎜	¥430
072413-018	⑱スパゲティフォーク	183×22㎜		2.8㎜	¥430
072413-019	⑲カレースプーン	187×38㎜		2.8㎜	¥430
072413-020	⑳テーブルスプーン	204×41㎜		2.9㎜	¥590
072413-021	㉑テーブルフォーク	192×29㎜		2.9㎜	¥590
072413-022	㉒サービススプーン	205×52㎜		2.9㎜	¥910
072413-023	㉓サービスフォーク	205×38㎜		2.9㎜	¥910
072413-024	㉔ラージケーキフォーク	159×22㎜		2.8㎜	¥320
072413-025	㉕ムーススプーン	167×28㎜		2.8㎜	¥350
072413-026	㉖ラージバターナイフ	171×18㎜		2.8㎜	¥320

ミラー仕上げ



22-363-1

bird Room カトラリー#SF508〔M〕

		全長	幅	税抜価格
004637-001	デザートナイフ	170×26mm		¥320
004637-002	デザートフォーク	185×24mm		¥330
004637-003	デザートスプーン	180×30mm		¥330
004637-004	ティースプーン	130×23mm		¥260
004637-005	ティーフォーク	133×19mm		¥260

材質：18-8ステンレス
ナイフ/18クローム　サテン仕上げ



22-363-2

18-10男爵〔M〕

		全長	幅	税抜価格
016121-001	デザートナイフ	211×19mm		¥700
016121-002	デザートフォーク	185×24mm		¥500
016121-003	デザートスプーン	180×35mm		¥500
016121-004	デザートスープスプーン	175×44mm		¥550
016121-005	ティースプーン	135×27mm		¥280
016121-006	角アイススプーン	133×27mm		¥280
016121-007	グレープスプーン	139×26mm		¥290
016121-008	バターナイフ	155×17mm		¥300
016121-009	ケーキスプーン	132×24mm		¥240
016121-010	コーヒースプーン	124×23mm		¥240
016121-011	姫フォーク	127×15mm		¥240
016121-012	スパゲティーフォーク	185×24mm		¥460
016121-013	フルーツピック	132×10mm		¥280
016121-014	メロンスプーン	147×26mm		¥290
016121-015	ソーダスプーン	191×26mm		¥350
016121-016	ケーキフォーク	141×16mm		¥300
016121-017	イチゴスプーン	137×29mm		¥300
016121-018	ケーキサーバー	179×40mm		¥380
016121-019	シュガースプーン	122×30mm		¥300

処理：ミラー仕上



22-363-3

18-8 #1000〔M〕

		全長	幅	税抜価格
014046-001	デザートナイフ（鋸刃無）HH	230×20mm		¥2,600
014046-002	デザートフォーク	182×27mm		¥ 680
014046-003	デザートスプーン	179×40mm		¥ 680
014046-004	デザートスープスプーン	175×50mm		¥ 730
014046-005	ソーダスプーン	193×25mm		¥ 590
014046-006	メロンスプーン	196×28mm		¥ 610
014046-007	ブイヨンスプーン	141×40mm		¥ 590
014046-008	ティースプーン	132×30mm		¥ 430
014046-009	アイスクリームスプーン	132×30mm		¥ 430
014046-011	グレープスプーン	136×25mm		¥ 460
014046-012	イチゴスプーン	132×27mm		¥ 460
014046-013	バターナイフ	146×20mm		¥ 440
014046-014	ケーキフォーク	145×20mm		¥ 440
014046-015	サラダフォーク	152×25mm		¥ 590
014046-016	コーヒースプーン	116×25mm		¥ 410
014046-017	ヒメフォーク	125×15mm		¥ 410
014046-018	ヒメケーキフォーク	124×15mm		¥ 410
014046-019	バタースプレーター	133×18mm		¥ 430
014046-020	シュガーレードル	120×31mm		¥ 440
014046-021	デザートソースレードル	157×58mm		¥1,180
014046-022	フィッシュナイフHH	220×25mm		¥2,850
014046-023	フィッシュフォークHH	205×24mm		¥2,850
014046-024	フルーツナイフ HH	192×18mm		¥2,460
014046-025	フルーツフォーク HH	189×18mm		¥2,460
014046-026	テーブルナイフ（鋸刃付）HH	250×20mm		¥2,790
014046-027	テーブルフォーク	201×28mm		¥ 970
014046-028	テーブルスプーン	196×44mm		¥ 970
014046-030	サービススプーン	202×58mm		¥1,180
014046-031	サービスフォーク	221×35mm		¥1,180
014046-032	サラダサービススプーン	201×48mm		¥1,180
014046-033	サラダサービスフォーク	199×48mm		¥1,180
014046-034	スープレードル	250×68mm		¥5,150
014046-035	ミツマメススプーン	123×31mm		¥ 430
014046-036	ラージティースプーン	147×30mm		¥ 590
014046-038	フィッシュスプーン	184×37mm		¥ 730

処理：ハーフサテン仕上　※HH マークの製品は空洞（最中状）です。
HH：最中ハンドル



22-363-4

18-8#7000〔M〕

		全長	幅	税抜価格
021034-001	デザートナイフ(鋸刃付)	215×19mm		¥1,080
021034-002	デザートフォーク	187×24mm		¥ 390
021034-003	デザートスプーン	185×39mm		¥ 390
021034-004	デザートスープスプーン	175×48mm		¥ 420
021034-005	ソーダスプーン	190×24mm		¥ 320
021034-006	メロンスプーン	192×29mm		¥ 350
021034-007	ブイヨンスプーン	152×44mm		¥ 350
021034-008	ティースプーン	138×28mm		¥ 240
021034-009	角アイススプーン	135×31mm		¥ 260
021034-010	ミツ豆スプーン	125×33mm		¥ 250
021034-011	グレープスプーン	125×27mm		¥ 280
021034-012	イチゴスプーン	135×28mm		¥ 260
021034-013	バターナイフ	150×16mm		¥ 260
021034-014	ティーケーキフォーク	151×20mm		¥ 260
021034-015	サラダフォーク	160×24mm		¥ 320
021034-016	コーヒースプーン	120×25mm		¥ 230
021034-017	姫フォーク	126×15mm		¥ 230
021034-018	姫ケーキフォーク	126×15mm		¥ 230
021034-019	バタースプレーター	150×18mm		¥ 260
021034-020	シュガーレードル	122×33mm		¥ 280
021034-021	ソースレードル	160×57mm		¥ 690
021034-022	魚ナイフ	220×24mm		¥1,200
021034-023	魚フォーク	203×25mm		¥1,200
021034-024	フルーツナイフ	175×17mm		¥1,150
021034-025	フルーツフォーク	170×19mm		¥1,150
021034-026	テーブルナイフ	235×21mm		¥1,240
021034-027	テーブルフォーク	213×26mm		¥ 550
021034-028	テーブルスプーン	210×45mm		¥ 550
021034-029	サービススプーン	205×57mm		¥ 780
021034-030	サービスフォーク	223×35mm		¥ 780
021034-031	サラダサービススプーン	210×46mm		¥ 780
021034-032	サラダサービスフォーク	210×45mm		¥ 780
021034-033	ケーキサーバー	256×55mm		¥1,000
021034-034	スープレードル	287×88mm		¥3,440
021034-035	ラージティースプーン	158×32mm		¥ 320

処理：ハーフサテン仕上



22-363-5

18-8凛（りん）〔M〕

		全長	幅	税抜価格
040154-001	デザートナイフ	212×20mm		¥980
040154-003	デザートスプーン	185×35mm		¥630
040154-002	デザートフォーク	190×28mm		¥630
040154-005	ティースプーン	134×26mm		¥420
040154-009	コーヒースプーン	121×23mm		¥350
040154-010	ヒメフォーク	126×13mm		¥350
040154-008	バターナイフ	144×20mm		¥420
040154-012	シュガースプーン	135×33mm		¥420
040154-006	クリームスプーン	133×27mm		¥420
040154-011	ケーキフォーク	140×24mm		¥420
040154-004	ソーダスプーン	196×26mm		¥560
040154-013	ブイヨンスプーン	152×41mm		¥560
040154-007	グレープスプーン	135×26mm		¥420
040154-014	和楊子	127×12mm		¥350
040154-015	ケーキスプーン	153×33mm		¥560

材質：18-8ステンレス



22-364-① AIR18-8ライラック〔M〕

		全長	幅	税抜価格
039324-001	①デザートナイフ(18-0)	203×17㎜		¥620
039324-002	②デザートフォーク	183×25㎜		¥350
039324-003	③デザートスプーン	176×40㎜		¥350
039324-004	④ラージティースプーン	152×31㎜		¥230
039324-005	⑤ソーダスプーン	183×27㎜		¥270
039324-010	⑥ティースプーン	129×29㎜		¥210
039324-011	⑦角アイススプーン	130×30㎜		¥210
039324-018	⑧コーヒースプーン	114×24㎜		¥200
039324-020	⑨ヒメフォーク	121×17㎜		¥190
039324-021	⑩バタースプレター	141×15㎜		¥230
039324-022	⑪ケーキフォーク	150×21㎜		¥240
039324-028	⑫フルーツナイフ(18-0)	175×16㎜		¥480
039324-029	⑬フルーツフォーク	172×18㎜		¥250



22-364-② KK流線〔M〕

		全長	幅	税抜価格
040259-001	デザートスプーン	183×40㎜		¥200
040259-002	デザートフォーク	188×23㎜		¥200
040259-003	ティースプーン	134×30㎜		¥120
040259-004	コーヒースプーン	117×25㎜		¥120
040259-005	デザートスープスプーン	175×49㎜		¥220
040259-006	角アイススプーン	130×28㎜		¥140
040259-007	イチゴスプーン	133×29㎜		¥140
040259-008	グレープスプーン	150×28㎜		¥180
040259-009	シュガーレードル	118×32㎜		¥170
040259-010	ティーケーキフォーク	140×19㎜		¥160
040259-011	バターナイフ	145×18㎜		¥160
040259-012	姫フォーク	125×14㎜		¥120
040259-013	姫ケーキフォーク	125×19㎜		¥120
040259-014	メロンスプーン	186×32㎜		¥210
040259-015	ソーダスプーン	199×24㎜		¥210
040259-016	デザートナイフ鍛造	210×17㎜		¥470
040259-017	ソースレードル	162×59㎜		¥400
040259-018	テーブルナイフ鍛造	237×19㎜		¥580
040259-019	テーブルフォーク	215×26㎜		¥420
040259-020	テーブルスプーン	210×45㎜		¥420
040259-021	ベビースプーン	151×33㎜		¥160
040259-022	ベビーフォーク	155×20㎜		¥160
040259-023	先割スプーン	150×33㎜		¥170
040259-024	丸アイススプーン	122×32㎜		¥140
040259-028	サービスフォーク	225×33㎜		¥680

材質：18-0ステンレス



22-364-③ ハイライン〔M〕

		全長	幅	税抜価格
070105-002	デザートフォーク	183×26㎜		¥290
070105-003	デザートスプーン	185×39㎜		¥290
070105-004	デザートスープスプーン	180×49㎜		¥310
070105-005	ソーダスプーン	186×26㎜		¥220
070105-006	メロンスプーン	193×32㎜		¥240
070105-007	ブイヨンスプーン	144×40㎜		¥220
070105-009	サラダフォーク	160×26㎜		¥210
070105-010	ティースプーン	139×29㎜		¥170
070105-011	アイスクリームスプーン(角)	137×30㎜		¥180
070105-012	ミツ豆スプーン	125×30㎜		¥180
070105-013	グレープフルーツスプーン	157×30㎜		¥210
070105-014	イチゴスプーン	141×29㎜		¥180
070105-016	バターナイフ	156×18㎜		¥200
070105-018	コーヒースプーン	120×25㎜		¥150
070105-020	ヒメフォーク	123×15㎜		¥150
070105-021	バタースプレーター	146×18㎜		¥180
070105-022	ケーキフォーク	153×20㎜		¥200
070105-023	シュガーレードル	121×30㎜		¥200
070105-024	ソースレードル(20cc)	165×62㎜		¥470
070105-025	フィッシュナイフ	218×20㎜		¥780
070105-026	フィッシュフォーク	188×25㎜		¥370
070105-028	フルーツナイフ	188×18㎜		¥550
070105-029	フルーツフォーク	157×22㎜		¥220
070105-031	テーブルフォーク	208×29㎜		¥440
070105-032	テーブルスプーン	205×45㎜		¥440
070105-034	サービススプーン	209×58㎜		¥550
070105-035	サービスフォーク	224×34㎜		¥550
070105-037	サラダサービススプーン	206×45㎜		¥530
070105-038	サラダサービスフォーク	205×44㎜		¥530
070105-055	ﾃｰｼﾞｨｰｽﾌﾟｰﾝ 給食ｽﾌﾟｰﾝ先丸	156×34㎜		¥210
070105-071	デザートナイフ(鋸刃)	211×19㎜		¥590
070105-072	テーブルナイフ(鋸刃)	229×20㎜		¥700
070105-077	給食スプーン先割れ	155×32㎜		¥210
070105-079	ティーグレープスプーン	142×24㎜		¥180
070105-081	ティーメロンスプーン	140×25㎜		¥180

18-0ハンドルサテン仕上



22-364-④ KN18-10プリンセス〔M〕

		全長	幅	税抜価格
021200-002	デザートフォーク	176×22㎜		¥420
021200-003	デザートスプーン	169×35㎜		¥420
021200-010	ティースプーン	130×24㎜		¥270
021200-011	角アイススプーン	130×27㎜		¥280
021200-013	グレープスプーン	139×25㎜		¥280
021200-014	イチゴスプーン	130×27㎜		¥280
021200-017	ケーキフォーク	140×19㎜		¥280
021200-018	コーヒースプーン	117×20㎜		¥200
021200-020	姫フォーク	125×14㎜		¥220

材質：18-8ステンレス



22-364-⑤ ローズ〔M〕

		全長	幅	税抜価格
043083-001	コーヒースプーン	118×26㎜		¥ 60
043083-002	姫フォーク	125×16㎜		¥ 60
043083-003	デザートフォーク	167×26㎜		¥100
043083-004	デザートスプーン	168×35㎜		¥100
043083-005	ティースプーン	135×28㎜		¥ 70

材質：18-0ステンレス



22-364-⑥ 18-0 Applepアール〔M〕

		全長	幅	税抜価格
026478-001	デザートスプーン	168×36㎜		¥100
026478-002	デザートフォーク	172×24㎜		¥100
026478-003	コーヒースプーン	117×24㎜		¥ 70
026478-004	姫フォーク	125×15㎜		¥ 70
026478-005	ティースプーン	130×28㎜		¥ 70

いいね！ ポリウッドで食洗機対応



22-365-1

MTI 木柄ステーキナイフ・フォーク〔05〕

		税抜価格
035411-001	ナイフ	¥700
035411-002	フォーク	¥700

ナイフ：刃：長さ224.5×幅17×厚さ2㎜　柄・長さ104.5×幅17.5×厚さ11㎜
材質：刃/SUS420、柄/ポリウッド
フォーク：刃：長さ201×幅24×厚さ2㎜　柄・長さ101×幅16.5×厚さ11㎜
材質：刃/SUS430、柄/ポリウッド

食器洗浄機対応

柄が太く持ちやすい。

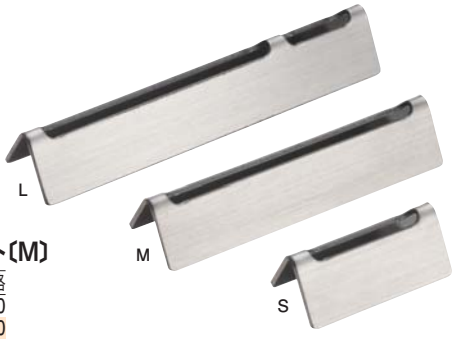


ナイフ



フォーク

いいね！



22-365-2

18-8DXナイフ・フォークレスト〔M〕

		全長　高さ	溝幅	税抜価格
021488-001	L	100×17㎜	65、20㎜	¥2,000
021488-002	M	80×17㎜	70㎜	¥1,800
021488-003	S	40×17㎜	30㎜	¥1,600

板厚：1.5㎜
ヘアライン仕上げ（つや消し）

溝付きでナイフ・フォーク・箸がズレ落ちません。板厚で高級感があります。



TRAMONTINA ポリウッドシリーズ

材質：頭/ステンレスAISI420・430、ハンドル/パッカーウッド

納期確認　食器洗浄機対応

※パッカーウッド：マツ科の薄い板に、特殊なフェノール樹脂を含ませ何層にも圧縮してつくられています。



22-365-3

ポリウッド ステーキナイフ21100〔10〕

		税抜価格
030994-002	レッド	¥600
030994-003	ダーク	¥600

サイズ：全長210（114）㎜
重量：30g
板厚：1.0㎜



22-365-4

ポリウッド テーブルフォーク21102〔10〕

		税抜価格
030995-002	レッド	¥600
030995-003	ダーク	¥600

サイズ：全長195㎜
重量：35g



22-365-5

ポリウッド テーブルスプーン21103〔10〕

		税抜価格
030996-001	レッド	¥600
030996-002	ダーク	¥600

サイズ：全長195㎜
重量：40g



22-365-6

ポリウッド ティースプーン21107〔10〕

		税抜価格
030997-001	レッド	¥450
030997-002	ダーク	¥450

サイズ：全長150㎜
重量：22g



22-365-7

ポリウッド ロングナイフ21109〔10〕

		税抜価格
030998-002	レッド	¥700
030998-003	ダーク	¥700

サイズ：全長217（108）㎜
重量：44g
板厚：1.2㎜

ロング、EUstyleに合わせて。



22-365-8

ポリウッド ロングフォーク21110〔10〕

		税抜価格
030999-002	レッド	¥700
030999-003	ダーク	¥700

サイズ：全長205㎜
重量：37g



22-365-9

ポリウッド ジャンボナイフ丸21115〔10〕

		税抜価格
074001-002	レッド	¥1,200
074001-003	ダーク	¥1,200

サイズ：全長250（127）㎜
重量：77g
板厚：1.2㎜



22-365-10

ポリウッド ジャンボナイフ21116〔10〕

		税抜価格
074002-002	レッド	¥1,200
074002-003	ダーク	¥1,200

サイズ：全長250（122）㎜
重量：91g
板厚：1.2㎜



22-365-11

ポリウッド ジャンボフォーク21136〔10〕

		税抜価格
074003-002	レッド	¥800
074003-003	ダーク	¥800

サイズ：全長215㎜
重量：50g

欧米の最先端のトレンドを取り入れた、洗練されたシェイプ。



22-365-12

ポリウッド ステーキナイフ EU style21418

		税抜価格
074005-002	レッド	¥2,400〔10〕
074005-003	ダーク	¥2,400〔15〕

サイズ：全長225（110）㎜
重量：63g
板厚：2.5㎜

箸置を用意するのは面倒、でも箸先がテーブルやトレーにつくのはチョット、と言うあなた…



●箸をテーブルやトレーに置いた時に箸先がつかない形状なので、箸置が無くても気持ち良くお食事ができます。
●耐熱260℃　丈夫なPPS樹脂製なので、食器洗浄機や乾燥機も使用可能です。
●箸先は滑り止めのシボ加工を施しています。





実用新案登録済

八角形の形状は箸を持ち上げる時にずれにくく、
また箸先は滑り止め加工を施してあります。

22-366-1

箸先がつかない八角箸22.5㎝黒〔05〕

いいね！

	税抜価格
070727-003	¥350

材質：PPS樹脂（ポリフェニレンサルファイド）
耐熱温度：260℃
日本製

食器洗浄機対応

麺に最適！
六角すべり止めトルネード箸





●先端につけたグルグルの溝で、すべらずしっかりつかめます。
●子供にも、握力の弱い方にも使いやすい！

22-366-2

トルネード箸〔M〕

	黒	茶	税抜価格
18㎝	020904-001	020904-011	¥200
21㎝	020904-002	020904-012	¥220
22.5㎝	020904-003	020904-013	¥240
24㎝	020904-006	020904-015	¥220
30㎝	020904-007	020904-016	¥500

材質：ポリスチレン（SPS）
耐熱/耐冷温度：200℃/−20℃

食器洗浄機対応

割りばしのようにすべりにくい、割りばし感覚のエコ箸。
先端の特殊な星型形状により、すべらずつかみやすい。





●麺はもちろん、豆や豆腐、サラダ等にも最適。
ポイント①先端部分はより角を強調した特殊な星型形状により、麺などをしっかりつかみます。
ポイント②持ち手部分は親指、人差し指、中指がしっかりと面に収まりフィットする五角形に設計。

22-366-3

五角ぐる麺箸〔M〕

	黒	茶	税抜価格
19㎝	008779-000	008779-010	¥200
21㎝	008779-001	008779-011	¥220
23㎝	008779-002	008779-012	¥240

材質：SPS（ポリスチレン）
耐熱温度：200℃/耐冷温度−20℃

食器洗浄機対応



22-366-4

五角ぐる麺取り箸 30㎝〔M〕

	税抜価格
008779-003 PM-110 黒	¥600
008779-013 PM-109 茶	¥600

材質：SPS（ポリスチレン）　重量：28g
（耐熱温度200℃/耐冷温度−20℃）

食器洗浄機対応

箸先は5角・持ち手は十角。しっかりつかめて、ソフトな使い心地！
丸でもなく、角でもない。十角だから転がりにくく、手に馴染む。



持ち手



箸先





22-366-5

十角ぐる麺箸〔M〕

	黒	朱	税抜価格
16.5㎝	008822-001	008822-007	¥170
19㎝	008822-002	008822-008	¥220
21㎝	008822-003	008822-009	¥230
22㎝	008822-004	008822-010	¥200
23㎝	008822-005	008822-011	¥250
24㎝	008822-006	008822-012	¥220

材質：SPS（ポリスチレン）
耐熱温度200℃
耐冷温度−20℃
●5角の角を面にして十角になりました。
●箸先はしっかりつかむ5角星型形状。

食器洗浄機対応

滑りやすい麺類や細かいおかずなどがラクラクつまめる便利なお箸。その秘密は箸先にあり！

すべらない秘密はここ！
①箸先の丸みで麺がすべり落ちない！
②ダブルエンボス加工の細かい凹凸でしっかりつかむ！



●先端部分は、従来の星型5角形状を更に太くすることで、つかみにくい太麺、うどん、冷麺、焼きそば、ナポリタン等がたいへんつかみ易くなりました。
●持ち手は10角型。より丸に近い形状により、違和感なく持つことができます。



22-367-1 ダブルエンボスばし〔00〕

アイボリー	ブラウン	ブラック	全長	税抜価格	
041150-001	041150-007	041150-013	19cm	¥300	食事用
041150-002	041150-008	041150-014	21cm	¥350	〃
041150-003	041150-009	041150-015	23cm	¥400	〃
041150-004	041150-010	041150-016	25cm	¥450	取り箸
041150-005	041150-011	041150-017	27cm	¥500	盛り箸
041150-006	041150-012	041150-018	30cm	¥550	めん箸

材質：ポリスチレン（SPS）
耐熱：200℃/耐冷：−20℃
食器洗浄機対応

22-367-2 十角ぐる麺箸極太〔M〕

	全長	税抜価格
008891-001	21cm黒	210mm ¥240
008891-002	23cm黒	230mm ¥260
008891-003	21cm朱	210mm ¥240
008891-004	23cm朱	230mm ¥260

材質：ポリスチレン（SPS）
耐熱耐冷温度：耐熱200℃、耐冷−20℃
食器洗浄機対応

繰り返し使えて地球にやさしい！

●出光興産SPS製：耐熱温度240℃
●耐久性、耐薬性に優れた樹脂です。
●名入れ5,000膳からできます。（四角のみ）


箸六角


箸四角


●箸置きにしたり箸ホルダーにできます。



22-367-3 SPS箸六角〔M〕

		税抜価格
027586-001	茶	¥150
027586-002	黒	¥150

全長225mm
食器洗浄機対応

22-367-4 SPS箸四角〔M〕

		税抜価格
027587-001	茶	¥150
027587-002	黒	¥150

全長225mm
食器洗浄機対応

22-367-5 箸置きABS〔M〕

		税抜価格
007665-001	六角用 黒	¥220
007665-002	六角用 朱赤	¥220
007665-003	四角用 黒	¥220
007665-004	四角用 朱赤	¥220

54×19×高さ13mm

ガラスファイバーと防汚剤を添加！



22-367-6 耐熱強化箸 黒 22.5cm〔M〕

	全長	税抜価格
060004-001	225×8×8mm	¥150

ポリプロピレン（PP）製ですが、ガラスファイバー（GF）を30%入れて強度にしてあります。防汚剤を添加しており、しょうゆ等をはじき、洗い勝手のよい箸です。



22-367-7 木箸 京華木 チャンプ（50膳入）〔10〕

	全長	税抜価格
007835-001	18cm	¥23,600
007835-002	19.5cm	¥24,200
007835-003	21cm	¥25,000

水をほとんど吸わないので洗浄・殺菌処理にも耐えられます。
メーカー直送 運賃別途



22-367-8 輪島塗箸10膳入〔M〕

	全長	税抜価格
026137-001	225mm	¥540

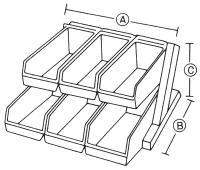


22-367-9 ステンはし〔M〕

	全長	税抜価格
056047-004	230mm	¥200

もなかの箸で軽量しかも衛生的。







22-368-❶
DXオーガナイザー2段〔M〕

		Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	税抜価格
005343-009	2段 1列	180	440	230㎜	¥26,000
005343-010	2段 2列	300	440	230㎜	¥30,000
005343-011	2段 3列	430	440	230㎜	¥34,000
005343-012	2段 4列	560	440	230㎜	¥39,000

※ボックスブラウンがついています。
サイズは枠のみです。

22-368-❷
DXオーガナイザー3段〔M〕

		Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	税抜価格
005344-009	3段 1列	180	550	350㎜	¥28,500
005344-010	3段 2列	300	550	350㎜	¥35,000
005344-011	3段 3列	430	550	350㎜	¥41,000
005344-004	3段 4列	560	550	350㎜	¥40,800

※ボックスブラウンがついています。
サイズは枠のみです。



22-368-❸
オーガナイザーボックス

		税抜価格
005315-004	ダークブラウン〔M〕	¥750
005315-005	レッド〔05〕	¥750
005315-006	イエロー〔05〕	¥750
005315-007	グリーン〔05〕	¥750
005315-002	ライトブラウン〔M〕	¥890

125×300×高さ105㎜
材質：ポリプロピレン(P.P.)　耐熱温度：120℃
抗菌　食器洗浄機対応



22-368-❹
PPアソーターKC-160〔10〕

		高さ	税抜価格
001333-001	焦茶	290×260×115㎜	¥1,940
001333-002	薄茶	290×260×115㎜	¥1,940



22-368-❺
シルバーボックス〔05〕

		外寸	高さ	内寸	税抜価格
030671-002	はし用	233×85×38㎜		227×78×34㎜	¥400
030671-001	洋食器用	253×89×47㎜		247×81×42㎜	¥560

ABS：耐熱70℃　耐冷−15℃
※スタッキングOK

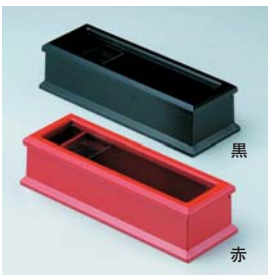




22-368-❻
箸箱・カスター付引出式〔00〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
010909-001	M10-975(黒)	250	105	65㎜	¥3,740
010909-002	M10-976(赤)	250	105	65㎜	¥3,740

材質：ABS製
●箸先端カバー付。
●上部カスターとして使用できます。
●22.5㎝までの箸がはいります。
納期確認



22-368-❼
箸箱・楊枝入付上蓋開き式〔00〕

		奥行	幅	高さ	税抜価格
010910-001	M10-977(黒)	287	100	70㎜	¥4,070
010910-002	M10-978(赤)	287	100	70㎜	¥4,070

材質：ABS製
●箸先端カバー付。
●楊枝入れ付。
●22.5㎝までの箸がはいります。
納期確認

筒がプレスで
つぎ目がなく
衛生的



22-368-❽
18-8箸立〔M〕

		上外径	下外径	高さ	税抜価格
026336-002	小	83	118	125㎜	¥1,600
026336-001	大	95	130	135㎜	¥1,800

場所をとらない



22-368-❾
18-8プレス
寸胴はし立 小〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
070325-001	84	115㎜		¥1,500

●スッキリしたデザインで場所をとりません。

キッチンに調和する
シンプルデザイン。



22-368-❿
2129フォルマ・フード付箸立て〔05〕

		外径	高さ	税抜価格
072134-002	ホワイト	81	162㎜	¥840

材質：本体・フタ/AS、
スノコ/PP、
底/AS、PE
●衛生的なフード&清潔スノコ付。
●箸が広がりにくくフードがかぶせやすい。
●分解して洗えます。

プジョー フランス

つまみのフチが黒   ペッパー　つまみのフチが白   ソルト

- プジョーが誇る切削技術でスパイスの味や香りを最大限に引き立てます。
- ペッパーミル：粒の大きさが2㎜～5㎜の粒胡椒専用。塩、その他のスパイスはご使用頂けません。
- ソルトミル：粒の大きさが2㎜～5㎜のクリスタルソルト専用。海塩、ピンク岩塩、その他のスパイスはご使用頂けません。
- 水洗い不可。使用後は水分、油分を乾いた布でふき取り、湿気のない場所で保管して下さい。

- センサー内蔵で、ミル上部と即部に触れるだけで稼動します。
- 稼動時にはLEDライトが点灯し、手元を明るく照らします。
- ダイヤルで6段階の粗さ調整が可能な「ユーセレクト」機能付。
- 付属のスケールはロートがついて、詰め替えに便利です。




料理に合わせた挽き目
6段階調整ダイヤル付



22-369-1
27162PM電動ミル エリスセンスペッパーミル〔15〕

	直径	高さ	重量	税抜価格
032407-002	54×200㎜		500g	¥17,000

材質：ステンレス＋アクリル
パッケージ内容：単4電池6本（テスト用）
スパイススケール
専用トレー

料理に合わせた挽き目
6段階調整ダイヤル付



22-369-2
27179SM電動ミル エリスセンスソルトミル〔15〕

	直径	高さ	重量	税抜価格
032408-002	54×200㎜		400g	¥17,000

材質：ステンレス＋アクリル
パッケージ内容：単4電池6本（テスト用）
スパイススケール
専用トレー

片手で挽くことができる
便利な電動ミル。
稼動時には豆電球が
明るく手元を照らします。



22-369-3
ゼリ電動ミル〔15〕

		直径	高さ	税抜価格
032597-001	24079ペッパーミル	56×140㎜		¥10,000
032597-002	24086ソルトーミル	56×140㎜		¥10,000

材質：ABSニッケル鍍金、ポリカーボネイト、ABS樹脂、鋼、ステンレス
付属品：単4電池×6本、スペア豆電球×1個
- ペッパーのみ本体下部のネジで粗さ調節可能。

片手で挽くことができる
便利な電動ミル

- グリップの良いソフトラバーを使用
- フックがついて置いたり/吊るしたりできるカジュアルなデザイン。
- ペッパーのみ本体下部のネジで粗さ調節可能。



22-369-4
ゼスト電動ミル〔15〕

		直径	高さ	税抜価格
032537-007	25922ペッパーミル ブラック	56×180㎝		¥8,000
032537-008	25939ソルトミル ブラック	56×180㎝		¥8,000

本体重量：ペッパーミル280g／ソルトミル240g
容量：ペッパーミル15g／ソルトミル30g
材質：本体/ラバー樹脂＋ポリカーボネート、バッテリー部/ABS樹脂
ギア部/ペッパー（鉄）・ソルト（ステンレス）
シャフト/ステンレス
付属品：単4電池4本

粗さの固定ができます。



22-369-5
パリユーセレクト ステンレスペッパーミル〔15〕

		ネジを抜いた高さ	税抜価格
032663-018	32470 18㎝	180㎜	¥10,000
032663-022	32494 22㎝	220㎜	¥11,000



22-369-6
パリユーセレクト ステンレスソルトミル〔15〕

		ネジを抜いた高さ	税抜価格
032664-018	32487 18㎝	180㎜	¥10,000
032664-022	32500 22㎝	220㎜	¥11,000



22-369-7
クレモンペッパーミル〔15〕

		ネジを抜いた高さ	税抜価格
032665-013	27933 13㎝	130㎜	¥4,500



22-369-8
クレモンソルトミル〔15〕

		ネジを抜いた高さ	税抜価格
032666-013	27940 13㎝	130㎜	¥4,500



22-369-9
トールアクリルペッパーミル〔15〕

		直径	高さ	税抜価格
032668-011	20101901 11㎝	56×118㎜		¥4,000



22-369-10
トールアクリルソルトミル〔15〕

		直径	高さ	税抜価格
032669-011	20151895 11㎝	56×118㎜		¥4,000

根強い人気を誇るプジョーミルの定番Paris。
使うほどに手に馴染みます。

u Select 進化した簡単調整機能付きミル
ユーセレクトシリーズ

ボディを回してマークに合わせるだけで、
6段階に粗さ調整できます。
粗さの固定が簡単に設定できます。





22-370-❶
Parisユーセレクト チョコペッパーミル〔15〕

		ネジを抜いた高さ		税抜価格
036489-012	23447	12㎝	120㎜	¥ 5,500
036489-018	23461	18㎝	180㎜	¥ 6,500
036489-022	23485	22㎝	220㎜	¥ 8,000



22-370-❷
Parisユーセレクト チョコソルトミル〔15〕

		ネジを抜いた高さ		税抜価格
036491-012	23454	12㎝	120㎜	¥ 5,500
036491-018	23478	18㎝	180㎜	¥ 6,500
036491-022	23492	22㎝	220㎜	¥ 8,000



22-370-❸
Parisユーセレクト 白木ペッパーミル〔15〕

		ネジを抜いた高さ		税抜価格
036488-012	23362	12㎝	120㎜	¥ 5,500
036488-018	23386	18㎝	180㎜	¥ 6,500
036488-022	23317	22㎝	220㎜	¥ 8,000



22-370-❹
Parisユーセレクト 白木ソルトミル〔15〕

		ネジを抜いた高さ		税抜価格
036490-012	23379	12㎝	120㎜	¥ 5,500
036490-018	23393	18㎝	180㎜	¥ 6,500
036490-022	23324	22㎝	220㎜	¥ 8,000

パリ 根強い人気を誇るプジョーミルの定番。使うほどに手に馴染みます。

材質：本体/木製+ステンレス
ギア/ステンレス製



22-370-❺
パリペッパーミルチョコレート〔15〕

		ネジを抜いた高さ	税抜価格
040198-012	870412-1PM	12㎝	¥5,000
040198-018	870418-1PM	18㎝	¥6,000
040198-022	870422-1PM	22㎝	¥6,500
040198-030	870430-1PM	30㎝	¥9,000



22-370-❻
パリソルトミルチョコレート〔15〕

		ネジを抜いた高さ	税抜価格
040201-012	870412-1SME	12㎝	¥5,000
040201-018	870418-1SME	18㎝	¥6,000
040201-022	870422-1SME	22㎝	¥6,500



22-370-❼
パリペッパーミル〔15〕

		税抜価格
040200-012	白木12㎝ 12㎝	¥5,000
040200-018	白木18㎝ 18㎝	¥6,000
040200-022	白木22㎝ 22㎝	¥6,500



22-370-❽
パリソルトミル

		税抜価格
040202-012	白木12㎝ 12㎝	¥5,000〔15〕
040202-018	白木18㎝ 18㎝	¥6,000〔10〕
040202-022	白木22㎝ 22㎝	¥6,500〔10〕

※18、22は在庫限りで廃番です。

卓上に最適なコンパクトな木製ミル。



22-370-❾
ビストロペッパーミル〔15〕

		ネジを抜いた高さ		税抜価格
032524-001	800-1/PM	100㎜	白木	¥4,500
032524-002	22594/PM	100㎜	チョコ	¥4,500



22-370-❿
ビストロソルトミル〔15〕

		ネジを抜いた高さ		税抜価格
032527-001	9800-1/SME	100㎜	白木	¥4,500
032527-002	22600/SME	100㎜	チョコ	¥4,500

本体がクリアなアクリル製なので中身残量が分かりやすい。



22-370-⓫
ナンシーペッパーミルクリア〔15〕

		ネジを抜いた高さ		税抜価格
032521-012	900812/PM	120㎜	アクリル	¥5,500
032521-018	900818/PM	180㎜	アクリル	¥6,000
032521-022	900822/PM	220㎜	アクリル	¥7,000



22-370-⓬
ナンシーソルトミルクリア〔15〕

		ネジを抜いた高さ		税抜価格
032522-012	900812/SME	120㎜	アクリル	¥5,500
032522-018	900818/SME	180㎜	アクリル	¥6,000
032522-022	900822/SME	220㎜	アクリル	¥7,000

HOLAR

本体材質：木製



22-371-1

HOLARペッパーミルブラウン〔M〕

		ネジをぬいた高さ	税抜価格
032579-012	12cm	120mm	¥3,250
032579-015	15cm	150mm	¥3,450
032579-020	20cm	200mm	¥4,150

ギア：カーボンスチール



22-371-2

HOLARソルトミルブラウン〔M〕

		ネジをぬいた高さ	税抜価格
032580-012	12cm	120mm	¥2,900
032580-015	15cm	150mm	¥3,250
032580-020	20cm	200mm	¥3,800

ギア：セラミック



22-371-3

HOLARペッパーミル ナチュラル〔M〕

		ネジをぬいた高さ	税抜価格
032581-012	12cm	120mm	¥3,250
032581-015	15cm	150mm	¥3,450
032581-020	20cm	200mm	¥4,150

ギア：カーボンスチール



22-371-4

HOLARソルトミル ナチュラル〔M〕

		ネジをぬいた高さ	税抜価格
032582-012	12cm	120mm	¥2,900
032582-015	15cm	150mm	¥3,250
032582-020	20cm	200mm	¥3,800

ギア：セラミック

IKEDA

本体材質：木製



22-371-5

IKEDAペッパーミル〔10〕

		直径	ツマミ込高さ	税抜価格
029063-003	3101	50×108mm		¥4,500
029063-004	4101	50×128mm		¥5,050
029063-006	6101	50×160mm		¥5,350
029063-007	7101	50×188mm		¥5,550
029063-009	9101	59×235mm		¥7,300

グラインダー二段・リング一段使用



22-371-6

IKEDAソルトシェーカー〔10〕

		直径	高さ	税抜価格
029284-001	3102	50×	98mm	¥2,400
029284-002	4102	50×118mm		¥2,600
029284-003	6102	50×150mm		¥2,950
029284-004	7102	50×178mm		¥3,150
029284-005	9102	59×225mm		¥4,700

用途：塩入れ



22-371-7

IKEDAペッパーミル FIVE STAR 金具付〔10〕

		直径	ツマミ込高さ	税抜価格
029285-001	3103	50×108mm		¥5,200
029285-002	4103	50×128mm		¥5,500
029285-003	6103	50×160mm		¥5,800
029285-004	7103	50×188mm		¥6,000
029285-005	9103	59×235mm		¥7,500

●FIVE STAR金具
（グラインダー2段・リング2段）を使用してます。よく切れます。

錆びに強い
ステンレス金具



22-371-8

IKEDA岩塩挽き〔10〕

		直径	ツマミ込高さ	税抜価格
050037-001	4105	50×128mm		¥6,950
050037-002	6105	50×160mm		¥7,300
050037-003	9105	59×235mm		¥9,800

金具：SUS316（18-12ステンレス）

結晶塩やスパイスなどが片手で簡単に挽ける



特長
1.ボタンを押すだけで片手で挽ける
電動式なので、片手で簡単に使えます。
2.セラミック臼(刃)
臼がセラミック製なので、サビが発生せず、磨耗しにくいので長持ちします。
3.粗さ調整機能付き
粗さ調整用のツマミを左右に回すだけで、お好みの粗さにしていただけます。
4.台座付き
専用の台座が付いているので、使い終わった後に臼部に残った食材の飛び散りを防ぎます。
5.安全設計
カバーを外すとスイッチが入らない、安全設計です。



22-372-❶
アクリルペッパーミル〔00〕

	直径	高さ	税抜価格
029219-001 S	48	100㎜	¥1,100
029219-002 L	58	135㎜	¥1,300

材質:アクリル、セラミック(刃)、アルミニウム、ブラスクロムメッキ



22-372-❷
アクリルソルトシェーカー〔00〕

	直径	高さ	税抜価格
015109-001 S	48×	90㎜	¥600
015109-002 L	58	125㎜	¥750

材質:アクリル、ステンレス、シリコン

22-372-❸
京セラセラミック電動ミル〔10〕

		直径	(台座含む)	重量	税抜価格
014454-001	ブラックCMD-50BK	約76㎜	×249㎜	約310g	¥5,000
014454-002	ホワイトCMD-50WH	約76㎜	×249㎜	約310g	¥5,000

材質:本体/ABS樹脂、臼/セラミック磁器、回転軸/ポリアミド66
耐熱温度:70℃(ABS樹脂)
日本製
電源:単三電池4本(電池は別売り)
ネット販売禁止

お洒落なアクリル容器



22-372-❹
京セラセラミックミルCM-10〔10〕

		直径	高さ	税抜価格
014349-004	ゴマ用 CM-10N-YL	52	130㎜	¥1,000
014349-005	結晶塩用 CM-10N-WH	52	130㎜	¥1,000
014349-006	胡椒用 CM-10N-BK	52	130㎜	¥1,000

材質:刃/セラミック磁器、ミルヘッド/ポリプロピレン、ツマミ/ポリアセタール、容器/アクリル
耐熱温度:70℃
●粗さ調節機能付き ●摩耗しにくくしっかり摺れる
●金属臭がなく錆びません
●分解洗浄ができる

耐久性に優れたガラス容器



22-372-❺
京セラセラミックミルCM-15〔10〕

		直径	高さ	税抜価格
041135-003	ゴマ用 CM-15N-YL	51	137㎜	¥1,500
041135-004	結晶塩用 CM-15N-WH	51	137㎜	¥1,500
041135-005	胡椒用 CM-15N-BK	51	137㎜	¥1,500

材質:刃/セラミック磁器、ミルヘッド/ポリプロピレン、ツマミ/ポリアセタール、容器/ガラス
耐熱温度:100℃
●粗さ調節機能付き ●摩耗しにくくしっかり摺れる
●金属臭がなく錆びません
●分解洗浄ができる

簡単操作ですりやすい!キャップをはずし上から出てきます。



22-372-❻
フォルマセラミックミル〔05〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
014416-001	(ごま専用)ブラック	62	135㎜	140㎖	¥1,000

材質:本体/ソーダガラス、フタ/ポリプロピレン、キャップ/アクリル、調節ツマミ/ABS、刃部/セラミック、バネ/ステンレス
●食卓で違和感なく使用できるスタイリッシュなデザイン。
●便利な粗さ調節機能付き。

使いやすさを追求しました。



22-372-❼
スリッキーごますり器〔M〕

	幅	高さ	税抜価格
010599-002	55	115㎜	¥440

材質:ポリプロピレン
耐熱温度:80℃



22-372-❽
0765ベルワンごますり器〔15〕

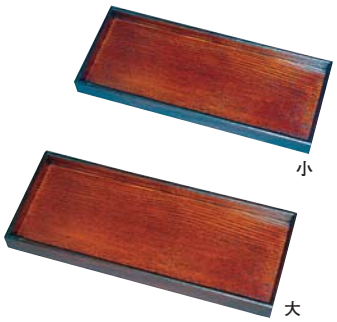
		幅	奥行	高さ	税抜価格
010979-001	レッド	55	×71	×124㎜	¥390
010979-002	ホワイト	55	×71	×124㎜	¥390

材質:本体/ポリスチレン(耐熱70℃)
キャップ/ポリエチレン
スリ部/ナイロン



22-372-❾
18-8カスタートレー小判〔M〕

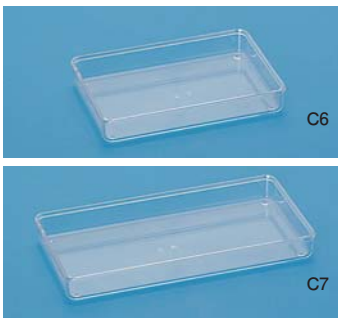
		高さ	有効内寸	税抜価格
050088-001	大	323×121×10㎜	288×95㎜	¥1,800
050088-002	中	259×103×10㎜	226×77㎜	¥1,450
050088-003	小	194× 76×10㎜	165×54㎜	¥1,150



22-372-❿
宴 カスター盆 目摺り〔M〕

		高さ	税抜価格
050127-001	小 OF28-1	210×110×22㎜	¥ 900
050127-002	大 OF28-2	265×110×22㎜	¥1,000

材質:木製中質繊維板 漆塗り



22-372-⓫
デスコカスター〔05〕

		高さ	容量	税抜価格
019845-001	C6	166×110×26㎜	310㎖	¥380
019845-002	C7	221×110×26㎜	418㎖	¥440

材質:スチロール

納期確認

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



ワンプッシュで出せる しょう油差し

プラスチック

いいね！

ちょっと1滴 かけたい時に

ワンプッシュで 約0.4cc出せる

・押し加減で微量が調節できる。
・倒れてもこぼれにくい押し出し式。
・一口サイズの食べ物に便利。
・醤油の出し過ぎを防ぎ塩分の気になる方に最適。

ガラス容器





適量～少量連続注ぎが可能です。

22-373-❶ プッシュワン正油差し〔10〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
044363-001	PU-1 レッド	61×	95㎜	40㎖	¥780
044363-002	PU-1 ブルー	61×	95㎜	40㎖	¥780
044363-004	PU-2 レッド	61×	111㎜	47㎖	¥880
044363-005	PU-2 ブルー	61×	111㎜	47㎖	¥880

22-373-❷ フォルマシリコーンプッシュしょう油差し〔05〕

		外寸	高さ	容量	重量	税抜価格
072375-001	P-55ブラウン	57×50×	90㎜	55㎖	107g	¥800
072375-002	P-55レッド	57×50×	90㎜	55㎖	107g	¥800
072375-003	P-55グリーン	57×50×	90㎜	55㎖	107g	¥800
072375-004	P-80ブラウン	60×55×105㎜		80㎖	155g	¥920
072375-005	P-80レッド	60×55×105㎜		80㎖	155g	¥920
072375-006	P-80グリーン	60×55×105㎜		80㎖	155g	¥920

材質：本体/ソーダガラス、蓋/シリコーンゴム
●シリコンヘッドでパッキンレスだから、お手入れが簡単です。
在庫限りで廃番です。

健康醤油さし。傾けるだけで一滴ずつお醤油が出る口と少量ストレートの2ウェイタイプ。

プラスチック



22-373-❸ 健康正油差しポッタンα〔10〕

		幅・奥行き	高さ	容量	税抜価格
030783-001	レッド	40㎜×120㎜	(キャップ取り付け時)	45㎖	¥1,400
030783-002	イエロー	40㎜×120㎜	(キャップ取り付け時)	45㎖	¥1,400
030783-004	グレー	40㎜×120㎜	(キャップ取り付け時)	45㎖	¥1,400
030783-003	ホワイト	40㎜×120㎜	(キャップ取り付け時)	45㎖	¥1,400

材質：本体/AS樹脂、キャップ/スチロール樹脂、パッキン/シリコンゴム

醤油差し＆スプレー 1台2役の便利な商品！

プラスチック



22-373-❹ 醤油差し ポタッシュ 2WAY〔M〕

	容量	税抜価格
030950-001	85㎖	¥960

材質：PP・PE・PET・PS
●減塩その一、ドリップ式の醤油差し
ポタポタ落ちるドリップ式の醤油差しです。
かけ過ぎと無駄を防止します！
●減塩その二、醤油が霧になる！
少量でまんべんなく吹きかけることでかけ過ぎの
防止に役立ちます！(ワンプッシュで役0.1㎖)



22-373-❺ ペンギン正油 大〔09〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
029030-001	ピンク	70×145㎜		320㎖	¥270
029030-002	グリーン	70×145㎜		320㎖	¥270

材質：本体/ポリエチレン、蓋/AS樹脂

☆★ＯＦＦにすれば倒れても ほとんど漏れません

N



小　大　醤油差し

22-373-❻ ストッピーソース差し〔10〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
057342-001	小	約57×117㎜		150㎖	¥ 950
057342-002	大	約57×139㎜		180㎖	¥1,000
057342-003	醤油差し	約57×102㎜		120㎖	¥ 900

材質：メタクリル樹脂
耐熱温度：80℃
●ON⇔OFFはワンプッシュボタンでOK!! 冷蔵庫のドアポケットにも安心
●「SAUSE(ソース)」・「SOY(しょうゆ)」・無 地 3種類のシール付き。

長く愛されるシンプルで スタンダードなしょう油差しです。

N



22-373-❼ ブローしょう油差し〔15〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
056103-001	S	約67×102㎜		170㎖	¥400
056103-002	M	約70×117㎜		210㎖	¥430

材質：フタ/AS樹脂
本体/メタクリル樹脂
耐熱温度：80℃

減塩ニーズに対応した スプレータイプ。

ガラス容器





22-373-❽ 2158 フォルマしょう油スプレー〔05〕

	直径	高さ	容量	質量	税抜価格
072374-001	40×123㎜		90㎖	107g	¥840

材質：本体/ソーダガラス、キャップ/メタクリル樹脂、スプレー/ポリプロピレン・ポリエチレン・POM・天然ゴム・ステンレススチール
●ワンプッシュで少量(約0.1㎖)のしょう油が霧状にムラなく広がり、かけすぎを防ぎます。

シュッと一吹き ヘルシー生活！



22-373-❾ 醤油スプレー50㎖〔10〕

		外径	高さ	税抜価格
056192-001	陶器ボトル	41×117㎜		¥1,200
056192-002	ガラスボトル	41×117㎜		¥ 950

●醤油の掛けすぎがなく、ワンプッシュで約0.1㎖を霧状にして均一に味付けができます。
●スプレー内の醤油は密閉されたボトルなので空気による酸化を防ぎ風味を保ちます。

◆レッツ　シリーズ(プラスチック)

Contemporary Design Form LET'S SERIES

シンプルだから使いやすい。
どんなライフスタイルにもしっくりなじむ、
テーブルの上のベストアイテム。



行き届いた細部への配慮
本体底部にゴムを取り付け、スベリ止め、消音作用を備え、かつ安定性もアップします。取り外しも可能で、洗浄が簡単です。



しずくが戻る清潔設計
注ぎ口のカット面を斜めにし、通路の上部に角度をもたせることにより、液だれしにくい構造になっています。



22-374-1 ラストロレッツしょう油差し〔05〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
012749-001 小 K-180LB(小)	53×110mm		115mℓ	¥700
012749-002 大 K-181LB(大)	53×125mm		134mℓ	¥760

材質:本体・フタ/AS樹脂、底ゴム/シリコン、Oリング/シリコンゴム

22-374-2 ラストロK-177LBレッツしょう油差し〔05〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
012748-001	62×104mm		160mℓ	¥450

材質:本体/ポリエチレン、フタ/AS樹脂、底ゴム/シリコン、Oリング/シリコンゴム

22-374-3 ラストロK-1182LBレッツソース差し〔05〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
015130-001	60×140mm		200mℓ	¥890

材質:本体・フタ/AS樹脂、底ゴム/シリコン、Oリング/シリコンゴム

22-374-4 ラストロK-182LBレッツ調味料入れ(塩)〔05〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
017454-001	42×85mm		53mℓ	¥580

材質:本体・フタ/AS樹脂、内フタ/ポリエチレン、底ゴム/シリコン

22-374-5 ラストロK-183LBレッツ調味料入れ(胡椒)〔05〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
017455-001	42×85mm		53mℓ	¥580

材質:本体・フタ/AS樹脂、内フタ/ポリエチレン、底ゴム/シリコン

22-374-6 ラストロK-184LBレッツようじ入れ〔05〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
038154-001	42×85mm		53mℓ	¥510

材質:本体・フタ/AS樹脂、底ゴム/シリコン(65mmようじ対応)

22-374-7 ラストロK-190LBレッツテーブルトレー〔05〕

	高さ	税抜価格
019497-001	216×91×18mm	¥630

材質:本体/メラミン樹脂

22-374-8 ラストロK-1183LBレッツピッチャー〔05〕

	直径 外寸	高さ	容量	税抜価格
027397-001	70×126×160mm		300mℓ	¥1,210

材質:本体・フタ/AS樹脂、底ゴム/シリコン、Oリング/シリコンゴム

◆ノーブル　シリーズ(プラスチック)



カラー:レッド、ブラウン



22-374-9 とんかつソース入れ〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
025183-001 レッド	106×75×137mm		320mℓ	¥1,450
025183-011 ブラウン	106×75×137mm		320mℓ	¥1,450

22-374-10 しょう油サーバー〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
025183-006 レッド	138×85×170mm		500mℓ	¥1,790
025183-016 ブラウン	138×85×170mm		500mℓ	¥1,790

22-374-11 ソースさし〔10〕

	外径	高さ	容量	税抜価格
025183-003 レッド	65×129mm		220mℓ	¥1,200
025183-013 ブラウン	65×129mm		220mℓ	¥1,200

22-374-12 しょう油さし〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
025183-004 レッド	61×113mm		150mℓ	¥1,120
025183-014 ブラウン	61×113mm		150mℓ	¥1,120

22-374-13 シュガーポット〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
025183-007 レッド	90×108mm		330mℓ	¥1,690
025183-017 ブラウン	90×108mm		330mℓ	¥1,690

22-374-14 胡麻すり器〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
025183-022 レッド	60×138mm		150mℓ	¥1,290
025183-021 ブラウン	60×138mm		150mℓ	¥1,290

納期確認

22-374-15 回転カスター〔10〕

	外径	高さ	税抜価格
025183-009 レッド	192×197mm		¥2,130
025183-019 ブラウン	192×197mm		¥2,130

22-374-16 トレー(楕円型)〔10〕

	外寸	税抜価格
025183-010 レッド	270×110×20mm	¥950
025183-020 ブラウン	270×110×20mm	¥950

22-374-17 ようじ入れ〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
025183-008 レッド	52×88mm		40mℓ	¥830
025183-018 ブラウン	52×88mm		40mℓ	¥830

22-374-18 塩・胡椒入れ〔10〕

	外寸	高さ	容量	税抜価格
025183-005 レッド	52×96mm		90mℓ	¥850
025183-015 ブラウン	52×96mm		90mℓ	¥850

◆ブルーム　シリーズ(プラスチック)

Bloom



22-374-19 ソースさしレッド〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
028772-001	70×128mm		200mℓ	¥830

材質:メタクリル樹脂

22-374-20 正油さしレッド〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
028773-001	64×112mm		180mℓ	¥790

材質:メタクリル樹脂

22-374-21 塩・コショー入れレッド〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
028774-001	51×90mm		70mℓ	¥580

材質:メタクリル樹脂

22-374-22 ヨージ入れレッド〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
028775-001	51×97mm		75mℓ	¥490

材質:メタクリル樹脂

22-374-23 からし入れレッド〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
028776-001	58×68mm		60mℓ	¥520

材質:メタクリル樹脂

22-374-24 シュガーポットレッド〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
028777-001	94×114mm		370mℓ	¥1,290

材質:メタクリル樹脂

22-374-25 ピッチャー(小)レッド〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
028778-001	156×94×169mm		530mℓ	¥2,460

材質:メタクリル樹脂

22-374-26 ピッチャー(大)レッド〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
028779-001	172×106×193mm		910mℓ	¥2,880

材質:メタクリル樹脂

22-374-27 クッキングピッチャーレッド〔10〕

	幅 奥行	高さ	容量	税抜価格
028780-001	121×90×149mm		500mℓ	¥1,530

材質:メタクリル樹脂

22-374-28 回転カスターレッド〔10〕

	直径	高さ	税抜価格
028781-001	200×193mm		¥1,610

材質:本体/ポリエチレン、ツマミ/ABS樹脂、ポール/メタクリル樹脂

◆キノコ調味料入れシリーズ

材質：メタクリル樹脂
耐熱温度：80℃



22-375-❶ 千羽鶴キノコからし入〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
007548-001	K-5105W白	50×50mm		40mℓ	¥750
007548-002	K-5105R赤	50×50mm		40mℓ	¥750
007548-003	K-5105B黒	50×50mm		40mℓ	¥750

からしスプーン付

22-375-❷ 千羽鶴キノコ塩入れ〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
007549-001	K-5103W白	50×70mm		60mℓ	¥650
007549-002	K-5103R赤	50×70mm		60mℓ	¥650
007549-003	K-5103B黒	50×70mm		60mℓ	¥650

22-375-❸ 千羽鶴キノコこしょう入〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
007550-001	K-5104W白	50×70mm		60mℓ	¥650
007550-002	K-5104R赤	50×70mm		60mℓ	¥650
007550-003	K-5104B黒	50×70mm		60mℓ	¥650

22-375-❹ 千羽鶴キノコしょう油差〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
007551-001	K-5101W白	60×95mm		130mℓ	¥920
007551-002	K-5101R赤	60×95mm		130mℓ	¥920
007551-003	K-5101B黒	60×95mm		130mℓ	¥920

22-375-❺ 千羽鶴キノコソース差し〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
007552-001	K-5102W白	60×105mm		150mℓ	¥980
007552-002	K-5102R赤	60×105mm		150mℓ	¥980
007552-003	K-5102B黒	60×105mm		150mℓ	¥980

22-375-❻ 千羽鶴キノコはし立て〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
007553-001	K-5106W白	63×120mm		¥920
007553-002	K-5106R赤	63×120mm		¥920
007553-003	K-5106B黒	63×120mm		¥920

22-375-❼ 千羽鶴キノコ回転カスタートレー〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
007554-001	K-5107W白	195×165mm		¥2,600
007554-002	K-5107R赤	195×165mm		¥2,600
007554-003	K-5107B黒	195×165mm		¥2,600

22-375-❽ 千羽鶴キノコオーバルトレー〔M〕

		高さ	税抜価格
007555-001	K-5110W白	244×84×18mm	¥390
007555-002	K-5110R赤	244×84×18mm	¥390
007555-003	K-5110B黒	244×84×18mm	¥390

材質：ABS樹脂 耐熱温度：80℃

22-375-❾ キノコ楊枝入れ〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
007638-001	K-5109W白	50×78mm		¥780
007638-002	K-5109R赤	50×78mm		¥780
007638-003	K-5109B黒	50×78mm		¥780

◆B・Bシリーズ

材質：ポリカーボネート
耐熱温度：140℃



22-375-❿ 千羽鶴B・Bしょうゆ差し〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
027427-001	B-5401W白	61×95mm		150mℓ	¥1,430
027427-002	B-5401R赤	61×95mm		150mℓ	¥1,430
027427-003	B-5401B黒	61×95mm		150mℓ	¥1,430
027427-004	B-5401G緑	61×95mm		150mℓ	¥1,430

食器洗浄機対応

22-375-⓫ 千羽鶴B・Bソース差し〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
027429-001	B-5402W白	73×113mm		260mℓ	¥1,580
027429-002	B-5402R赤	73×113mm		260mℓ	¥1,580
027429-003	B-5402B黒	73×113mm		260mℓ	¥1,580
027429-004	B-5402G緑	73×113mm		260mℓ	¥1,580

食器洗浄機対応

22-375-⓬ 千羽鶴B・B塩入れ〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
027430-001	B-5403W白	50×77mm		80mℓ	¥860
027430-002	B-5403R赤	50×77mm		80mℓ	¥860
027430-003	B-5403B黒	50×77mm		80mℓ	¥860
027430-004	B-5403G緑	50×77mm		80mℓ	¥860

食器洗浄機対応

22-375-⓭ 千羽鶴B・Bこしょう入れ〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
027431-001	B-5404W白	50×77mm		80mℓ	¥860
027431-002	B-5404R赤	50×77mm		80mℓ	¥860
027431-003	B-5404B黒	50×77mm		80mℓ	¥860
027431-004	B-5404G緑	50×77mm		80mℓ	¥860

食器洗浄機対応

22-375-⓮ 千羽鶴B・Bからし入れ〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
027432-001	B-5405W白	50×53mm		50mℓ	¥960
027432-002	B-5405R赤	50×53mm		50mℓ	¥960
027432-003	B-5405B黒	50×53mm		50mℓ	¥960
027432-004	B-5405G緑	50×53mm		50mℓ	¥960

食器洗浄機対応

22-375-⓯ 千羽鶴B・B楊枝入れ〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
027433-001	B-5412W白	50×53mm		50mℓ	¥860
027433-002	B-5412R赤	50×77mm		80mℓ	¥860
027433-003	B-5412B黒	50×77mm		80mℓ	¥860
027433-004	B-5412G緑	50×77mm		80mℓ	¥860

食器洗浄機対応

22-375-⓰ B・Bソース差し（大）〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
027434-001	B-5413W白	158×91×140mm		560mℓ	¥2,290
027434-002	B-5413R赤	158×91×140mm		560mℓ	¥2,290
027434-003	B-5413B黒	158×91×140mm		560mℓ	¥2,290
027434-004	B-5413G緑	158×91×140mm		560mℓ	¥2,290

食器洗浄機対応

22-375-⓱ 千羽鶴B・B正角トレー〔M〕

		高さ	税抜価格
027435-001	B-5410W白	176×176×17mm	¥580
027435-002	B-5410R赤	176×176×17mm	¥580
027435-003	B-5410B黒	176×176×17mm	¥580
027435-004	B-5410G緑	176×176×17mm	¥580

材質：ABS樹脂 耐熱温度80℃

22-375-⓲ BB調味料長角トレー〔M〕

		高さ	税抜価格
027553-001	B-5411W白	290×106×17mm	¥580
027553-002	B-5411R赤	290×106×17mm	¥580
027553-003	B-5411B黒	290×106×17mm	¥580
027553-004	B-5411G緑	290×106×17mm	¥580

材質：ABS樹脂 耐熱温度80℃

◆フォルマシリーズ ガラス容器

ワンプッシュで
適量が自由自在！

いいね！



22-376-❶ フォルマ プッシュしょう油差し〔05〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
072077-001	2132 S黒	58×55×104㎜		80㎖	¥770
072077-002	2133 M黒	60×58×117㎜		100㎖	¥870
072077-003	2132 S白	58×55×104㎜		80㎖	¥770
072077-004	2133 M白	60×58×117㎜		100㎖	¥870

●出し量調節自在！
一滴も小皿分も簡単に注げる！
●ガラス本体だから丈夫で清潔！

材質：フタ/ABS、PP、
ボタン/ABS、
ノズル/ステンレス鋼、
パッキン/シリコーンゴム



22-376-❷ フォルマ マイスタイルシリーズ〔10〕

			直径	高さ	容量	税抜価格
①	072106-001	2247 しょうゆ差し(特大)	63×130㎜		170㎖	¥750
②	072106-002	2240 しょうゆ差し(大)	57×113㎜		110㎖	¥660
③	072106-003	2241 しょうゆ差し(小)	55×100㎜		85㎖	¥630
④	072106-004	2242 食塩入れ	44×	77㎜	44㎖	¥480
⑤	072106-005	2243 ようじ入れ	44×	77㎜	44㎖	¥480

材質：フタ/PP.ステンレス鋼、
パッキン/シリコーンゴム

いいね！

フォルマハイグレード(HG)シリーズ

ステンレストップ&ガラス製本体の、
上質感あふれるシリーズです。



大　中　小

22-376-❸ しょうゆ差し キャップ付〔05〕

			直径	高さ	容量	税抜価格
072152-001	2148 大		63×148㎜		160㎖	¥980
072152-002	2149 中		57×127㎜		110㎖	¥880
072152-003	2150 小		53×111㎜		80㎖	¥800

材質：フタ/PP・ステンレス鋼、
キャップ/メタクリル樹脂、
ノズル/ステンレス鋼、
パッキン/シリコーンゴム



22-376-❹ 食塩入れ フタ付〔05〕

		直径	高さ	税抜価格
072152-004	2151	53×88㎜		¥700

容量：80㎖
材質：フタ/ABS・ステンレス鋼



22-376-❺ ようじ入れ〔05〕

		直径	高さ	税抜価格
072152-005	2152	44×77㎜		¥600

容量：80㎖
材質：フタ/ステンレス鋼



大　小

22-376-❻ オイルポット キャップ付〔05〕

			直径	高さ	容量	税抜価格
072152-006	2153 大		58×183㎜		210㎖	¥1,080
072152-007	2154 小		56×152㎜		150㎖	¥ 980

材質：キャップ/PP・ステンレス鋼、
ノズル/シリコーンゴム





22-376-❼ オイルスプレー〔05〕

圧縮スプレー		直径	高さ	税抜価格
072152-008	2155	57×131㎜		¥1,080

適正容量：25㎖
材質：キャップ・ネジフタ・アダプター/PP、
パイプ部/PE、スプレー部/PP・PE、
パッキン/シリコーンゴム
●オイルを霧状にします。

注ぎやすく、液だれしにくい
液体用調味料ポットです。

●本体に計量目盛付。
●戻り口付で安心。
●使い分けに便利な調味料シール付。



ホワイト　ブラウン　レッド

22-376-❽ 1132フォルマ・ガラスポット(液体用)〔09〕

		外寸	高さ	税抜価格
072129-001	ホワイト	106×80×149㎜		¥800
072129-003	ブラウン	106×80×149㎜		¥800
072129-005	レッド	106×80×149㎜		¥800

容量：350㎖
材質：本体/ソーダーガラス、カバー・中フタ/PP、
パッキン/シリコーンゴム、フタ/AS

◆コリーナシリーズ

材質:トライタン
耐熱温度:120℃
食器洗浄機対応



① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫

22-377-1

千羽鶴 コリーナ〔M〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
①054070-001	CO-5705R からし入れ赤	50×48mm		40mℓ	¥ 770
②054070-002	CO-5709R 楊枝入れ赤	50×76mm		70mℓ	¥ 780
③054070-003	CO-5701R しょうゆ差し赤	60×86mm		130mℓ	¥1,120
④054070-004	CO-5702R ソース差し赤	60×96mm		150mℓ	¥1,170
⑤054070-005	CO-5705Y からし入れ黄	50×48mm		40mℓ	¥ 770
⑥054070-006	CO-5709Y 楊枝入れ黄	50×76mm		70mℓ	¥ 780
⑦054070-007	CO-5701Y しょうゆ差し黄	60×86mm		130mℓ	¥1,120
⑧054070-008	CO-5702Y ソース差し黄	60×96mm		150mℓ	¥1,170
⑨054070-009	CO-5705B からし入れ黒	50×48mm		40mℓ	¥ 770
⑩054070-010	CO-5709B 楊枝入れ黒	50×76mm		70mℓ	¥ 780
⑪054070-011	CO-5701B しょうゆ差し黒	60×86mm		130mℓ	¥1,120
⑫054070-012	CO-5702B ソース差し黒	60×96mm		150mℓ	¥1,170

材質:PCT樹脂(耐熱温度120℃)、
スプーン/ステンレス
- 高透明・高光沢:ガラスのような透明感
- 環境負荷物質未含有:
安心安全ビスフェノールAを含まない
- 高い耐衝撃性:割れても飛散しにくい

食器洗浄機対応

ワンプッシュオープンでサッとふりかけ！



22-377-2

TW92ステンパンチ穴ふりかけケース〔10〕

		容量	税抜価格
072427-001	φ80×132mm(穴1個のは約4mm)	220mℓ	¥630

材質:上フタ、中ブタ、プッシュボタン:ポリプロピレン 耐熱温度:100℃
本体/AS樹脂 耐熱温度80℃
パッキン/シリコン樹脂 耐熱温度120℃
プレート・バネ/ステンレス
ピン/BS真ちゅう

※自動食器洗浄機・食器乾燥機には使用不可です。
- ふりかけや青のりなどにお使いいただけます。
- 顆粒ダシを入れて使うのもオススメです。

※こちらは粉ふり用ですので、ソースや醤油などの液状のものを入れてのご使用はしないでください。



22-377-3

M44-177
PP製七味入れ ひょうたん〔OO〕

	直径	高さ	税抜価格
012173-004	64×105mm		¥660

材質:ポリプロピレン製　梨地
※「栓のみ」必要な場合は、お問い合わせ下さい。

食器洗浄機対応



22-377-4

樽型七味入〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
012172-001	約58×73mm		¥2,070

国産会津製

プラスチック



22-377-5

トライタン薬味入れ
8cmスモーク〔10〕

	高さ	税抜価格
036604-001	81×81×92mm	¥1,350



22-377-8

18-8カラシスプーン〔M〕

	全長	税抜価格
006431-001 小	86mm	¥90
006431-002 大	95mm	¥70

カロリーを抑えてヘルシークッキング



22-377-6

たおれにくいオイルスプレー 水玉〔15〕

		容量	税抜価格
049046-001	グリーン	約79×56×192mm 210mℓ	¥800
049046-002	ピンク	約79×56×192mm 210mℓ	¥800

材質:本体/ポリエチレンテレフタレート 耐熱温度60℃
ガン/ポリプロピレン 耐熱温度90℃
ガンパイプ/ポリエチレン 耐熱温度60℃
ガンパッキン/発泡ポリエチレン 耐熱温度60℃
バネ/ステンレス鋼

- 日本製
- 少ない油でフライパンやお鍋にムラなく塗れるから健康的で経済的!
- 1プッシュで約小さじ1/15杯分の油が出ます。(当社調べ)
- 倒れにくい形状なので安心。サラダや茹でたパスタにもオススメ。
- スプレーした油が火に掛からないよう充分に注意して下さい。
- 人に向けて使用しないで下さい。

マグネット取付ですっきり収納できる。



22-377-7

4111キッチンポケット(マグネット取付)〔05〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
007845-001	253×83×131mm			371g	¥1,450

材質:本体・仕切り/ABS樹脂、マグネット/ラバーマグネット
耐荷重:1.0kg

◆正油入れ ①②③⑥⑩⑬ 納期確認

ガラス容器





22-378-① **M No.376 正油入れ(大) 200cc〔15〕**

	高さ	税抜価格
012166-001	74×70×115㎜	¥2,000

22-378-② **M No.366-C 正油入れ(中) 120cc〔15〕**

	高さ	税抜価格
012167-001	59×55×104㎜	¥1,500

22-378-③ **M No.316 正油入れ(小) 100cc〔15〕**

	高さ	税抜価格
012168-001	60×53×92㎜	¥1,450

22-378-④ **M No.217正油入れ 100cc〔15〕**

	高さ	税抜価格
012170-001	52×47×111㎜	¥1,450

22-378-⑤ **M No.456 ラー油入れ 120cc〔15〕**

	高さ	税抜価格
039064-001	67×61×84㎜	¥1,750

22-378-⑥ **Ⓣ#900正油入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
012776-001	80cc	51×92㎜	¥1,700

22-378-⑦ **Ⓣ#1000正油入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
012777-001	130cc	58×106㎜	¥1,950

22-378-⑧ **Ⓣ#700正油入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
012778-001	120cc	57×105㎜	¥1,800

22-378-⑨ **Ⓣ#80正油入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
012779-001	120cc	60×105㎜	¥1,950





22-378-⑩ **Ⓣ#810正油入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
012780-001	80cc	51×92㎜	¥1,450

22-378-⑪ **Ⓣ#110正油入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
012781-001	120cc	60×104㎜	¥1,600

22-378-⑫ **M No.1674 正油入れ 大〔15〕**

	高さ	税抜価格
012799-001	140cc 65×60×108㎜	¥1,550

※樹脂キャップ(木目調)

22-378-⑬ **M No.1614 正油入れ〔15〕**

	高さ	税抜価格
012800-001	100cc 53×47×109㎜	¥1,300

※樹脂キャップ(木目調)

22-378-⑭ **M No.218 正油入れ〔15〕**

	高さ	税抜価格
012803-001	100cc 52×47×113㎜	¥1,450

22-378-⑮ **M No.315 正油入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
012805-001	100cc	47×118㎜	¥1,550

22-378-⑯ **M No.318 正油入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
012807-001	140cc	69×112㎜	¥1,200

◆ソース入れ ⑰ 納期確認

ガラス容器





22-378-⑰ **M No.386 ソース入れ(大)200cc〔15〕**

	高さ	税抜価格
015032-001	74×70×115㎜	¥2,000

22-378-⑱ **M No.366 ソース入れ(小)120cc〔15〕**

	高さ	税抜価格
015033-001	59×55×104㎜	¥1,500

22-378-⑲ **No.267ソース入100cc〔15〕**

	高さ	税抜価格
015034-001	52×47×111㎜	¥1,450

22-378-⑳ **Ⓣ#900ソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015144-001	100cc	51×104㎜	¥1,900

22-378-㉑ **Ⓣ#900とんかつソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015145-001	100cc	51×104㎜	¥1,900

22-378-㉒ **Ⓣ#1000ソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015146-001	170cc	58×123㎜	¥2,150

22-378-㉓ **Ⓣ#1000とんかつソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015147-001	170cc	58×123㎜	¥2,150



22-378-㉔ **Ⓣ#700ソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015148-001	140cc	57×120㎜	¥1,950

22-378-㉕ **Ⓣ#700とんかつソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015149-001	140cc	57×120㎜	¥1,950

22-378-㉖ **Ⓣ#80ソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015150-001	160cc	60×119㎜	¥2,100

22-378-㉗ **Ⓣ#80とんかつソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015151-001	160cc	60×119㎜	¥2,100

22-378-㉘ **Ⓣ#810とんかつソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015153-001	100cc	51×104㎜	¥1,600

22-378-㉙ **Ⓣ#110ソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015154-001	160cc	60×118㎜	¥1,750

22-378-㉚ **Ⓣ#110とんかつソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015155-001	160cc	60×118㎜	¥1,750

22-378-㉛ **M No.1684 ソース入れ 大〔15〕**

	高さ	税抜価格
015157-001	180cc 65×60×124㎜	¥1,650

※樹脂キャップ(木目調)

22-378-㉜ **M No.1664 ソース入れ〔15〕**

	高さ	税抜価格
015158-001	110cc 53×47×115㎜	¥1,400

※樹脂キャップ(木目調)

22-378-㉝ **M No.268 ソース入れ〔15〕**

	高さ	税抜価格
015159-001	110cc 52×47×120㎜	¥1,550

22-378-㉞ **M No.365 ウスターソース入れ〔15〕**

	直径	高さ	税抜価格
015160-001	100cc	47×118㎜	¥1,550

写真左のアルファベットはシリーズでそろいます。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

◆塩入れ

ガラス容器



22-379-1
M No.326 塩入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
012169-001	40	68mm	¥900

容量:30cc

22-379-2
M No.227塩入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
012171-001	35	80mm	¥900

容量:25cc

22-379-5
M No.225 塩入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
012802-001	37	53mm	¥2,500

容量:32cc
※材質:18-8ステンレス(部分金メッキ)

22-379-6
M No.228 塩入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
012804-001	36	83mm	¥950

容量:30cc

22-379-3
Ⓣ#900塩入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
012787-001	33	88mm	¥900

納期確認

22-379-4
Ⓣ#1000塩入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
012788-001	38	88mm	¥950

22-379-7
M No.1624 塩入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
012801-001	35	82mm	¥650

容量:40cc
※樹脂キャップ(木目調)

22-379-8
M №428塩・胡椒入(15)

	高さ	容量	税抜価格
012813-001	40×46×56mm	30cc	¥650

◆コショウ入れ



22-379-9
M No.1634 コショー入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
010751-001	35	82mm	¥650

容量:40cc
※樹脂キャップ(木目調)

22-379-10
M No.235 コショー入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
010752-001	37×53mm		¥2,500

容量:32cc
材質:18-8ステンレス(部分金メッキ)

22-379-12
M No.336 コショー入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
010180-001	40	68mm	¥900

容量:30cc

22-379-13
M No.237コショー入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
010181-001	35	80mm	¥900

容量:25cc

22-379-11
M No.238 コショー入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
010753-001	36	83mm	¥950

容量:30cc 納期確認

22-379-14
Ⓣ#900胡椒入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
010747-001	33	88mm	¥900

22-379-15
Ⓣ#1000胡椒入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
010748-001	38	88mm	¥950

◆楊子入れ 16 17 18 20 21 23 納期確認

ガラス容器



22-379-16
M No.396 ヨージ入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
038037-001	40	62mm	¥750

22-379-17
M No.257ヨージ入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
038038-001	35	80mm	¥900

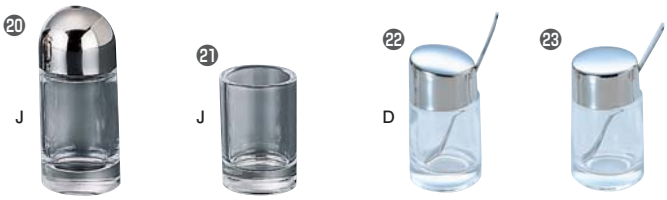
22-379-20
M No.258 楊枝入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
038165-001	36	83mm	¥950

22-379-21
M No.359 楊枝入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
038166-001	38	56mm	¥700

◆辛子・とうがらし



22-379-18
Ⓣ十角楊枝立JK-7(15)

	直径	高さ	税抜価格
038158-001	45	55mm	¥950

22-379-19
M No.1654 楊枝入れ(15)

	直径	高さ	税抜価格
038163-001	35	82mm	¥650

※樹脂キャップ(木目調)

22-379-22
Ⓣ#1000辛子入れ(15)

	高さ	税抜価格
006858-001	38×70mm	¥970

角型カラシスプーン付

22-379-23
Ⓣ#800辛子入れ(15)

	高さ	税抜価格
006859-001	38×65mm	¥970

角型カラシスプーン付

◆セット 25 27 28 納期確認

ガラス容器



22-379-24
M No.306 カラシ入れ低型(15)

	直径	高さ	税抜価格
006177-001	46	42mm	¥950

22-379-25
Ⓣ#1000とうがらし入(15)

	高さ	税抜価格
020622-001	38×88mm	¥950

容量:40cc



22-379-26
ⓉMO-07
木目ホームカスターセット(15)

	セット	高さ	税抜価格
006850-001	MO-07	144×144×208mm	¥10,430

	バラ	税抜価格
006850-002	MO-01	¥1,750
006850-004	MO-04	¥ 640
006850-005	MO-50	¥5,500
006850-003	MO-02	¥1,900
006850-006	MO-06	¥ 640

セット内容
MO-1正油入れ100cc直径70×高さ91mm
MO-2ソース入れ170cc直径70×高さ111mm
MO-4塩入れ直径42×高さ82mm
MO-6楊枝入れ直径42×高さ82mm
MO-50角型木目カスタースタンド
144×144×高さ208mm
内寸130×130mm



22-379-27
Ⓣ十角木目胡椒入MO-5(15)

	直径	高さ	税抜価格
010878-001	42	82mm	¥640

22-379-28
Ⓣ十角木目とうがらし入 MO-10(15)

	直径	高さ	税抜価格
020822-001	42	82mm	¥640

写真左のアルファベットはシリーズでそろいます。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

N グラスファイバー製で丈夫です。耐熱性にもすぐれています。


ブラック


ブラウン

22-380-1

SNX・グラスファイバーノンスリップトレー丸型〔M〕

		外径	重量	税抜価格
064113-001	11インチ ブラック	275㎜	310g	¥1,900
064113-002	11インチ ブラウン	275㎜	310g	¥1,900
064113-003	14インチ ブラック	355㎜	480g	¥2,300
064113-004	14インチ ブラウン	355㎜	480g	¥2,300
064113-005	16インチ ブラック	405㎜	710g	¥3,000
064113-006	16インチ ブラウン	405㎜	710g	¥3,000

材質：グラスファイバー/ラバー　耐熱温度：135℃

食器洗浄機対応

N ポリプロピレン製でリーズナブルです。


ブラック


ブラウン

22-380-2

SNX・PPノンスリップトレー丸型〔M〕

		外径	重量	税抜価格
064114-001	11インチ ブラック	275㎜	310g	¥1,200
064114-002	11インチ ブラウン	275㎜	310g	¥1,200
064114-003	14インチ ブラック	355㎜	480g	¥1,300
064114-004	14インチ ブラウン	355㎜	480g	¥1,300
064114-005	16インチ ブラック	405㎜	710g	¥1,900
064114-006	16インチ ブラウン	405㎜	710g	¥1,900

材質：ポリプロピレン/ラバー　耐熱温度：100℃

CARLISLE


ブラウン旧


ブラウン新

22-380-3

ノンスリップ丸型トレイ〔ー10〕

		外径	重量	税抜価格
040279-002	TB1100076 11インチ ブラウン	280㎜	350g	¥1,300
040279-006	TB1600076 16インチ ブラウン	406㎜	695g	¥2,200

材質：グラスファイバー/ラバー　耐熱温度：−18℃〜+135℃
ブラウンはなくなり次第新色になります。
在庫限りで廃番です。

食器洗浄機対応



22-380-4

ノーブルトレー丸型〔M〕

		外径	内平面	税抜価格
020937-011	11吋	280×242㎜		¥1,700
020937-012	12吋	305×265㎜		¥1,900
020937-014	14吋	357×320㎜		¥2,300
020937-016	16吋	406×366㎜		¥2,800

材質：表面/ノンスリップラバー、
本体/グラスファイバー（FRP）
耐熱温度：100℃

食器洗浄機対応

- 傾けてもコップなどが滑りりにくいノンスリップラバー表面です。
- 丈夫なグラスファイバー製で積み重ねができるスタッズ付。

軽くて強いだけじゃない
滑りにくい便利なトレー



22-380-5

PPノンスリップ丸盆ブラウン〔00〕

		外径（内径）	高（深）	税抜価格
031839-004	330㎜	330（320）×21（17）㎜		¥1,500
031839-005	360㎜	360（350）×22（18）㎜		¥1,700
031839-006	390㎜	390（380）×22（18）㎜		¥1,900

材質：ポリプロピレン

食器洗浄機対応

- ノンスリップ仕様品は、滑り止め効果のある樹脂シートにより、上に載せたものが滑りにくくなっています。
- お盆とフィルムが一体成型により一体化しているので、対衝撃性にも優れています。



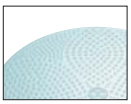
22-380-6

ステン丸盆〔M〕

		外径	税抜価格
031159-001	10吋	260㎜	¥1,150
031159-002	12吋	310㎜	¥1,500
031159-003	14吋	365㎜	¥1,800
031159-004	16吋	410㎜	¥2,100


桜色



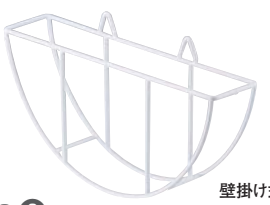

ブルー

22-380-7

ニュートレンチャー（2枚入）〔10〕

		直径	税抜価格
020145-003	14インチ用 桜色	280㎜	¥2,000
020145-004	16インチ用 桜色	330㎜	¥2,200
020145-005	14インチ用 ブルー	280㎜	¥2,000
020145-006	16インチ用 ブルー	330㎜	¥2,200

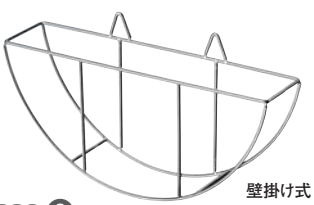
材質：特殊合成ゴム
●トレンチグラス滑り止めマットです。
※丸盆は別売です。


壁掛け式

22-380-8

コーティング丸盆ラック14吋用〔M〕

		内寸	高さ	税抜価格
031492-001	壁掛け式	370×178㎜		¥2,000


壁掛け式

22-380-9

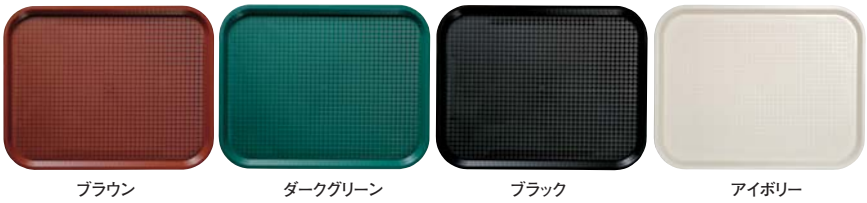
18-8丸盆ラック掛式14吋用〔M〕

		内寸	外寸	全高	税抜価格
031773-001	368㎜	380×200㎜			¥5,900

材質：18-8ステンレス

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

リーズナブルなトレー。
社員食堂やベーカリーにオススメです。


ブラウン　ダークグリーン　ブラック　アイボリー


グレー　ブルー　オレンジ

CARLISLE SANITARY MAINTENANCE PRODUCTS グラスファイバー製


ブラウン旧色　ブラック　ブラウン新色

22-381-❶ SUNNEXファーストフードトレー〔M〕

品番	外寸	C ブラウン	J グリーン	K ブラック	V アイボリー	G グレー	L ブルー	O オレンジ	税抜価格
81140	350×270㎜	072151-001	072151-002	072151-003	072151-004	072151-013	072151-014	072151-015	¥ 700
81240	415×310㎜	072151-005	072151-006	072151-007	072151-008	072151-016	072151-017	072151-018	¥ 900
81340	450×350㎜	072151-009	072151-010	072151-011	072151-012	072151-019	072151-020	072151-021	¥1,100

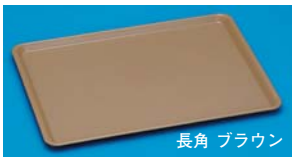
材質：ポリプロピレン
耐熱温度：120℃
食洗機使用できません。

22-381-❷ ノンスリップ角トレー〔−10〕

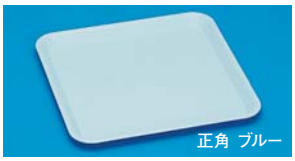
	外寸	税抜価格
040280-006	TB2015076 ブラウン 514×381㎜	¥3,100
040280-007	TB2216004 ブラック 559×406㎜	¥4,400
040280-008	TB2216076 ブラウン 559×406㎜	¥4,400

材質：グラスファイバー/ラバー
耐熱温度：−18℃〜+135℃
ブラウンはなくなり次第、新色になります。
在庫限りで廃番です。
食器洗浄機対応

ノンスリップ／リサイクル／軽量／煮沸消毒OK
業務用アルカリ洗剤、リンス、漂白剤にも対応。


長角 ブラウン


長角 ラベンダー


正角 ブルー



22-381-❸ プルアップトレー〔10〕

型 No.	カラー	高さ	税抜価格
028895-001	正角#3232ブラウン	324×324×19㎜	¥1,200
028895-004	正角#3232ラベンダー	324×324×19㎜	¥1,200
028895-007	正角#3232ブルー	324×324×19㎜	¥1,200
028895-002	長角#3525ブラウン	360×250×17㎜	¥1,300
028895-005	長角#3525ラベンダー	360×250×17㎜	¥1,300
028895-008	長角#3525ブルー	360×250×17㎜	¥1,300
028895-003	長角#4029ブラウン	410×300×17㎜	¥1,600
028895-006	長角#4029ラベンダー	410×300×17㎜	¥1,600

型 No.	カラー	高さ	税抜価格
028895-009	長角#4029ブルー	410×300×17㎜	¥1,600
028895-010	長角#3120ブラウン	307×198×17㎜	¥1,000
028895-011	長角#3120ラベンダー	307×198×17㎜	¥1,000
028895-012	長角#3120ブルー	307×198×17㎜	¥1,000
028895-013	長角#3344ブラウン	435×325×22㎜	¥1,700
028895-014	長角#3344ラベンダー	435×325×22㎜	¥1,700
028895-015	長角#3344ブルー	435×325×22㎜	¥1,700

材質：ポリプロピレン製
耐熱温度：140℃
納期確認

22-381-❹ ハードトレー長角〔05〕

品番		サイズ	高さ	税抜価格
026445-006	HD-106E(小)アイボリー	415×300×20㎜		¥2,100
026445-004	HD-106E(小)グリーン	415×300×20㎜		¥2,100
026445-005	HD-106D(大)アイボリー	438×328×20㎜		¥2,300
026445-003	HD-106D(大)グリーン	438×328×20㎜		¥2,300

グラスファイバー製


オレンジ　アイボリー

22-381-❺ セルフトレーNo.106-Z〔M〕

	カラー	サイズ	高さ	税抜価格
014077-001	オレンジ	326×236×15㎜		¥660
014077-002	アイボリー	326×236×15㎜		¥660

材質：ポリプロピレン

食器洗浄機使用可能
滑り止め付


薄木目　濃木目

22-381-❻ ユニバーサルトレイ〔00〕

		縦	横	高さ	税抜価格
037551-001	薄木目 M44-388	250×330×14㎜			¥1,900
037551-002	薄木目 M44-389	293×390×14㎜			¥2,800
037551-003	薄木目 M44-390	315×420×14㎜			¥3,000
037551-004	濃木目 M44-391	250×330×14㎜			¥1,900
037551-005	濃木目 M44-392	293×390×14㎜			¥2,800
037551-006	濃木目 M44-393	315×420×14㎜			¥3,000

材質：ABS樹脂
納期確認　食器洗浄機対応

木製トレーのテイストに、ＰＣならではの
使いやすさと機能を添えたウッドトレー


オーク　ナチュラル

22-381-❼ STトレー ウッドタイプ角〔10〕

	呼寸	カラー	サイズ	高さ	税抜価格
020864-001	M	オーク(OK)	330×230×15㎜		¥1,300
020864-002	M	ナチュラル(NA)	330×230×15㎜		¥1,300
020864-003	L	オーク(OK)	390×270×17㎜		¥1,600
020864-004	L	ナチュラル(NA)	390×270×17㎜		¥1,600

ポリエステル樹脂　布地プレス
納期確認　食器洗浄機対応



22-382-❶
アルマイト脇取盆（エンボス加工）〔00〕

		外寸（約）	高さ	板厚	税抜価格
044056-004	小	462×305×24㎜		1.0㎜	￥4,280
044056-003	中	485×320×25㎜		1.1㎜	￥4,640
044056-002	大	502×334×26㎜		1.1㎜	￥5,130
044056-001	特大	541×371×26㎜		1.2㎜	￥6,480

材質：硬質アルミ

水切り縁加工



22-382-❷
アカオアルミ角膳〔00〕

		外寸	高さ	板厚	税抜価格
006006-001	27㎝	281×281×23㎜		0.7㎜	￥1,750
006006-002	30㎝	314×314×25㎜		0.7㎜	￥1,880
006006-003	33㎝	344×344×28㎜		0.8㎜	￥2,150
006006-004	36㎝	377×377×31㎜		0.8㎜	￥2,810

硬質アルミ



22-382-❸
18-8ビールキャリー〔M〕

	税抜価格
027563-001	￥9,800

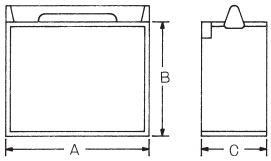
使用時 305×190×高さ325㎜
収納時 325×305×高さ 30㎜
コンパクト設計の為、本体のみでの自立は不安定ですがビールを一本入れる事で充分な安定性が得られます。



22-382-❹
アルミ出前箱〔M〕

		幅(A)	奥行き(C)	高さ(B)	税抜価格
019037-001	縦型 2ヶ入	260×250×233㎜			￥18,700
019037-002	縦型 3ヶ入	260×250×330㎜			￥20,900
019037-003	縦型 4ヶ入	260×250×420㎜			￥24,900
019037-004	縦型 5ヶ入	260×250×515㎜			￥28,900
019037-005	横型 4ヶ入	470×250×233㎜			￥28,800
019037-006	横型 6ヶ入	470×250×330㎜			￥31,400
019037-007	横型 8ヶ入	470×250×420㎜			￥35,400
019037-008	横型 10ヶ入	470×250×515㎜			￥39,400

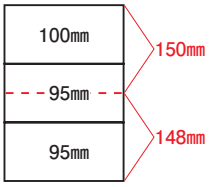
材質：アルミ0.8㎜　ベニヤ板5.5㎜



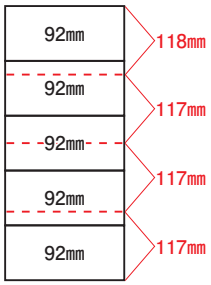
縦2個入れ横4個入れ



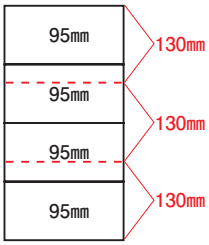
縦3個入れ横6個入れ



縦5個入れ横10個入れ



縦4個入れ横8個入れ



- - - - 線部分は棚の高さが変更できます。



22-382-❺
ステン平灰皿15.5㎝〔M〕

	外径	税抜価格
026589-005	155㎜	￥180



22-382-❻
カラー灰皿（角）A-271〔05〕

		高さ	税抜価格
006154-001	赤	95×95×28㎜	￥710
006154-002	黄	95×95×28㎜	￥710
006154-003	茶	95×95×28㎜	￥710
006154-004	黒	95×95×28㎜	￥710

材質：メラミン



22-382-❼
ステンレス灰皿DM-250〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
041047-001	250×600㎜		￥78,420

ヘアラインシリーズ　くず入れ付
在庫限りで廃番です。

❶〜❺のテーパーとは、先細りの形状で積み重ね（スタッキング）ができる形状のことです。



22-383-❶
18-8食器篭(M)

	呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012028-001	A-1	400×370×190㎜	410×380×195㎜テーパー付		¥6,500
012028-002	A-2	400×330×185㎜	410×330×190㎜テーパー付		¥6,500
012028-003	A-3	400×300×180㎜	410×315×210㎜テーパー付		¥6,000

※プレート別売です。



22-383-❷
18-8食器篭（M）

いいね！

	呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012027-001	B-1	400×380×210㎜	410×390×210㎜テーパー付		¥ 6,240
012027-007	B-2	390×360×200㎜	400×370×205㎜テーパー付		¥ 5,800
012027-006	B-3	370×340×210㎜	380×350×210㎜テーパー付		¥ 6,500
012027-009	B-4	480×390×200㎜	480×390×200㎜テーパー付		¥11,200
012027-010	B-5	390×360×200㎜	400×370×205㎜テーパー無		¥ 6,500
012027-011	B-6	370×320×230㎜	380×330×235㎜テーパー付		¥ 6,800
012027-012	B-7	370×250×200㎜	380×260×205㎜テーパー付		¥ 6,570
012027-003	特大	500×350×200㎜	510×365×205㎜テーパー付		¥ 8,440

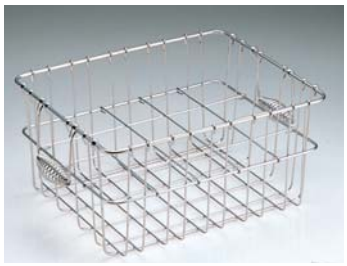
※プレート別売です。



22-383-❸
18-8食器篭(M)

	呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012029-001	コンテナ用	330×320×210㎜	340×330×210㎜テーパー付		¥6,240
012029-002	盆カゴ	390×280×200㎜	400×290×205㎜テーパー付		¥5,500

※プレート別売です。



22-383-❹
18-8牛乳カゴ(M)

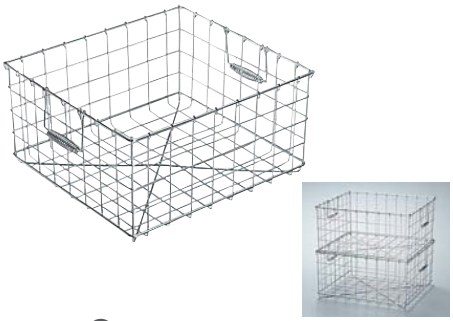
	呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012335-001	20本	330×270×150㎜	350×285×155㎜テーパー付		¥8,800
012335-002	24本	390×270×150㎜	400×280×155㎜テーパー付		¥9,600



22-383-❺
ナイロンコーティング食器篭（M）

	呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012336-002	中	390×360×200㎜	405×370×205㎜テーパー付		¥10,900
012336-001	大	400×380×210㎜	415×390×215㎜テーパー付		¥11,800
012336-003	盆カゴ	390×280×200㎜	405×290×205㎜テーパー付		¥10,500

抗菌



22-383-❻
18-8食器篭 積み重ね式B-2(M)

呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
056112-001 390×360×200㎜		405×370×215㎜		¥11,000

側面に四角リング付き。
積み重ねしてもぐらつきません。
その他サイズも別注できます。



22-383-❼
食器カゴ用プレート（M）

		税抜価格
012033-002	ステンレス 学年 組	¥170
012033-001	ステンレス 無地	¥110
012033-004	アルミ 学年 組	¥200
012033-003	アルミ 無地	¥140

サイズ：横140×縦37㎜
❶〜❻の食器篭に取り付けることができます。

いいね！





- 食器カゴ45㎜ピッチ専用
- 6色で色分けすることができます。
- 取り外しが簡単にできます。



22-383-❽
PC食器カゴプレート 45㎜ピッチ用(M)

		税抜価格			税抜価格
056140-001	イエロー	¥200	056140-004	ホワイト	¥200
056140-002	ブルー	¥200	056140-005	ピンク	¥200
056140-003	グリーン	¥200	056140-006	グレー	¥200

サイズ：横98×縦39㎜
❶〜❹❺の食器篭に取り付けることができます。



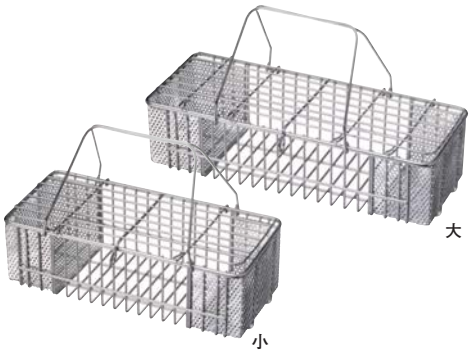
22-384-1
18-8箸消毒篭〔M〕

	最大外寸	高さ	底内寸	税抜価格
026133-013 ミニ	160×105×67㎜		130×75㎜	¥6,000
026133-002 小	205×110×67㎜		167×65㎜	16.5㎝用 ¥3,500
026133-003 中	225×110×67㎜		193×65㎜	18㎝用 ¥3,600
026133-001 大	265×110×67㎜		225×65㎜	23㎝用 ¥3,700



22-384-2
18-8スプーン消毒篭〔M〕

	最大外寸	高さ	底内寸	税抜価格
013089-002 小	210×140×85㎜		170×120㎜	¥3,600
013089-001 大	240×135×95㎜		210×120㎜	¥3,900



22-384-3
18-8箸消毒篭テーパー無・パンチング板張〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
026133-011 小	210×102×67㎜		¥4,400
026133-008 中	220×102×67㎜		¥4,700
026133-005 大	260×102×67㎜		¥4,800



22-384-4
18-8箸消毒篭テーパー付・平板張〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
026133-010 小	210×102×67㎜		¥4,400
026133-007 中	220×102×67㎜		¥4,680
026133-004 大	260×102×67㎜		¥4,800

22-384-5
18-8箸消毒篭テーパー無・平板張〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
026133-012 小	210×102×67㎜		¥4,400
026133-009 中	220×102×67㎜		¥4,680
026133-006 大	260×102×67㎜		¥4,800



22-384-6
18-8パンチング箸消毒かご〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
070212-001 S	205× 90×55㎜		¥8,350
070212-002 L	260×100×65㎜		¥8,900

穴径 直径6㎜



22-384-7
18-8パンチングスプーン消毒かご〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
070211-001 S	180×120×70㎜		¥9,280
070211-002 L	240×120×80㎜		¥9,680

穴径 直径6㎜



22-384-8
18-8箸カゴ丸型スタンド式〔M〕

	外径	高さ	内径	高さ	税抜価格
070365-001	122×240㎜		106×209㎜		¥13,000

金網資料は 資料 541ページ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-385-❶
18-8縦型スプーン箸 I〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
013090-001	133×73×115㎜		¥2,700



22-385-❷
18-8縦型スプーン箸 II〔M〕

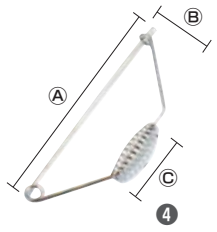
	外寸	高さ	税抜価格
013361-001	136×71×120㎜		¥2,500



22-385-❸
UK18-8パンチング スプーンかご〔M〕

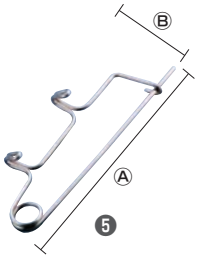
	外寸	高さ	税抜価格
070467-001	200×80×90㎜		¥7,300

パンチング穴径2.2㎜ 板厚：0.8㎜



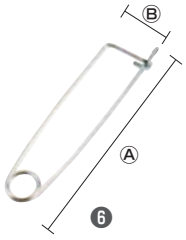
22-385-❹
18-8スプーン通し 富士型〔M〕

	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	税抜価格
013096-001	250×70×90㎜			¥550



22-385-❺
18-8スプーン通し フック付〔M〕

	Ⓐ	Ⓑ	税抜価格
013360-001	206×70㎜		¥850



22-385-❻
18-8スプーン通し 普及型〔M〕

	Ⓐ	Ⓑ	税抜価格
013097-001	240×45㎜		¥500

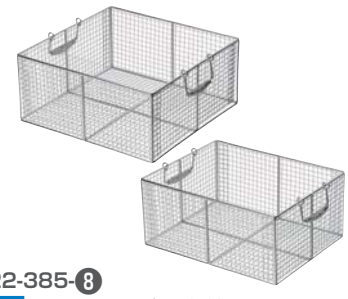




22-385-❼
18-8小物が洗える食洗機カゴ〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
054100-001	172×170×50㎜			130g	¥2,500

● 食洗機の水圧でひっくり返ったり、隙間に落ちてしまい洗えなかった、お弁当用品などの小物が洗えます。細かなメッシュで、小さなピックも落ちません。

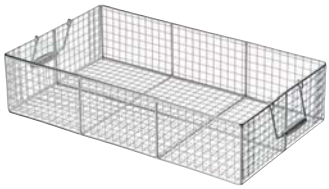


22-385-❽
18-8トング洗浄箸〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
016741-001	大 350×340×160㎜		¥35,200
016741-002	小 350×280×160㎜		¥32,500

網目：太さ1.2㎜×11㎜クリンプ目

受注生産



22-385-❾
18-8レードル洗浄箸〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
042378-001	550×320×130㎜		¥37,900

クリンプ目：太さ1.5㎜×15㎜

受注生産



22-385-❿
18-8スプーン洗浄箸〔10〕

	外寸	高さ	税抜価格
042379-002	375×330×230㎜		¥37,900

クリップ目：太さ1.5㎜×11㎜目

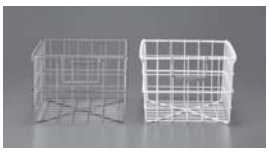
受注生産

特注サイズ 食器カゴ作成

食器のサイズ・数量・収納する現場に合わせて、特注サイズでの作成を1個から承ります。
特注食器カゴには様々な確認箇所がございますので、ご相談のうえ見積りさせていただきます。
詳しくはお気軽にお問い合わせください。









サイクル洗浄ラックは387ページのBKラックまたはレーバンラックと互換性があります。



22-386-❶
サイクル洗浄ラックプレート側面穴無〔−07〕

	内寸	外寸	高さ	質量	税抜価格
011616-001	HK-661 475×475㎜	504×504×118㎜		1.8kg	￥5,600

有効深さ 84㎜
底面：穴明(突起あり)



22-386-❷
サイクル洗浄ラックプレート側面穴明〔−07〕

	内寸	外寸	高さ	質量	税抜価格
011617-001	HK-881 475×475㎜	504×504×118㎜		1.75kg	￥5,600

有効深さ 84㎜
底面：穴明(突起あり)



22-386-❸
サイクル洗浄ラックフラット側面穴無〔−07〕

	内寸	外寸	高さ	質量	税抜価格
011618-001	HK-661 475×475㎜	504×504×118㎜		1.7kg	￥5,600

有効深さ 84㎜
底面：穴明(細目)



22-386-❹
サイクル洗浄ラックオープン〔−07〕

	内寸	外寸	高さ	質量	税抜価格
011623-001	HK-881 475×475㎜	504×504×118㎜		1.5kg	￥5,600

有効深さ84㎜
側面：穴明　底面：穴明



22-386-❺
サイクル洗浄ラック8仕切りハーフ〔−07〕

	仕切内寸法	高さ	外寸	高さ	質量	税抜価格
011620-001	HK-331-8	直径108× 76㎜	504×252×110㎜		0.97kg	¥4,000
011620-002	HK-551-8	直径108×111㎜	504×252×145㎜		1.13kg	¥4,500
011620-003	HK-221-8	直径108×131㎜	504×252×165㎜		1.4kg	¥6,700

側面：穴明　底面：穴明　納期確認



22-386-❻
サイクル洗浄ラック10仕切りハーフ〔−07〕

	仕切内寸法	高さ	外寸	高さ	質量	税抜価格
011621-001	HK-331-10	直径85× 76㎜	504×252×110㎜		0.98kg	¥4,000
011621-002	HK-551-10	直径85×111㎜	504×252×145㎜		1.15kg	¥4,500
011621-003	HK-221-10	直径85×131㎜	504×252×165㎜		1.42kg	¥6,700

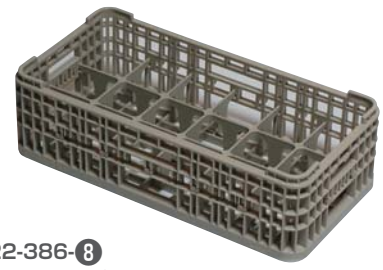
側面：穴明　底面：穴明　納期確認



22-386-❼
サイクル洗浄ラック17仕切りハーフ〔−07〕

	仕切内寸法	高さ	外寸	高さ	質量	税抜価格
① 011622-001	HK-331-17	直径71× 76㎜	504×252×110㎜		1.05kg	¥4,000
② 011622-002	HK-551-17	直径71×111㎜	504×252×145㎜		1.21kg	¥4,500
③ 011622-003	HK-221-17	直径71×131㎜	504×252×165㎜		1.48kg	¥6,700

側面：穴明 底面：穴明　納期確認 ②③



22-386-❽
サイクル洗浄ハーフ18仕切ラック〔−07〕

	仕切内寸法	高さ	外寸	高さ	質量	税抜価格
011670-001	HK-331-18	直径70× 76㎜	504×252×110㎜		1.06kg	¥4,000
011670-002	HK-551-18	直径70×111㎜	504×252×145㎜		1.22kg	¥4,500
011670-003	HK-221-18	直径70×131㎜	504×252×160㎜		1.48kg	¥6,700

側面：穴明 底面：穴明　納期確認



22-386-❾
サイクル洗浄ハーフラック プレート〔−07〕

	有効内寸	高さ	外寸	高さ	質量	税抜価格
011671-001	HK-331 475×225×76㎜		504×252×110㎜		0.97kg	¥3,800

側面：穴明 底面：穴明(突起有り)



22-386-❿
サイクル洗浄ハーフラック フラット〔−07〕

	有効内寸	高さ	外寸	高さ	質量	税抜価格
011666-001	HK-331 475×225×76㎜		504×252×110㎜		1.05kg	¥3,800

側面：穴無 底面：穴明(細目)



22-386-⓫
サイクル洗浄ラックオープンハーフ〔−07〕

	有効内寸	高さ	外寸	高さ	質量	税抜価格
① 011619-001	HK-331 475×225×	76㎜	504×252×110㎜		0.87kg	¥3,800
② 011619-002	HK-551 475×225×111㎜		504×252×145㎜		1.05kg	¥4,200
③ 011619-003	HK-221 475×225×131㎜		504×252×165㎜		1.29kg	¥5,600

側面：穴明 底面：穴明　納期確認 ①③

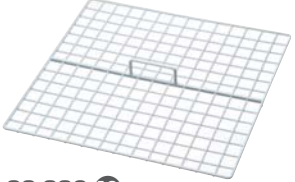
※❺サイクル洗浄ラック HK-221-8に使用できます。



22-386-⓬
サイクル洗浄ラック シルバーバスケット〔−07〕

	外寸	高さ	内寸	質量	税抜価格
011669-001	MB60504150 108×108×163㎜		83×83㎜	134g	￥800

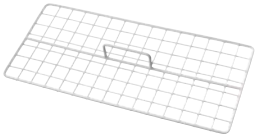
洗浄ラックの中身が飛び出すのを防ぎます。



22-386-⓭
洗浄ラック用蓋 (鉄+ポリエチレンコーティング加工)〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
014412-001	455×453×50㎜		￥3,600

耐熱温度：100℃



22-386-⓮
ハーフ洗浄ラック用蓋 (18-8ステンレス+ナイロンコーティング加工)〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
014449-001	455×210×47㎜		¥8,000

耐熱温度：100℃



22-386-⓯
BKラック押さえ蓋(PP)〔00〕

	税抜価格
039044-002	455×455㎜ ¥9,800

材質：ポリプロピレン製
スタッキング可能なので収納も便利です。

グラスラック対応表は 資料 544ページ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

387ページのBKラックは386ページサイクルラック
またはレーバンラックと互換性があります。



22-387-1

BK16仕切りグラスラック〔00〕

		仕切り内寸	有効深さ	外寸	高さ	重量	税抜価格
039023-001	G-16-75	109×109㎜	76㎜	500×500×110㎜		1.79kg	¥ 8,300
039023-002	G-16-95	109×109㎜	96㎜	500×500×130㎜		2.08kg	¥ 9,500
039023-003	G-16-105	109×109㎜	106㎜	500×500×140㎜		2.17kg	¥ 9,700
039023-004	G-16-115	109×109㎜	116㎜	500×500×150㎜		2.20kg	¥ 9,900
039023-005	G-16-125	109×109㎜	126㎜	500×500×160㎜		2.64kg	¥10,300
039023-006	G-16-135	109×109㎜	136㎜	500×500×170㎜		2.73kg	¥10,600
039023-007	G-16-145	109×109㎜	146㎜	500×500×180㎜		2.76kg	¥11,200
039023-008	G-16-155	109×109㎜	156㎜	500×500×190㎜		2.85kg	¥11,700

丸ものは、直径111㎜まで入ります。
●名入れ、及びカラーベースにできます。(別途見積もり)



22-387-2

BK25仕切りグラスラック〔00〕

		仕切り内寸	有効深さ	外寸	高さ	重量	税抜価格
039024-001	G-25-75	87×87㎜	76㎜	500×500×110㎜		1.86kg	¥ 8,300
039024-002	G-25-95	87×87㎜	96㎜	500×500×130㎜		2.14kg	¥ 9,300
039024-003	G-25-105	87×87㎜	106㎜	500×500×140㎜		2.23kg	¥ 9,600
039024-004	G-25-115	87×87㎜	116㎜	500×500×150㎜		2.26kg	¥ 9,800
039024-005	G-25-125	87×87㎜	126㎜	500×500×160㎜		2.76kg	¥10,100
039024-006	G-25-135	87×87㎜	136㎜	500×500×170㎜		2.85kg	¥10,500
039024-007	G-25-145	87×87㎜	146㎜	500×500×180㎜		2.88kg	¥11,200
039024-008	G-25-155	87×87㎜	156㎜	500×500×190㎜		2.97kg	¥11,500

丸ものは、直径89㎜まで入ります。
●名入れ、及びカラーベースにできます。(別途見積もり)



22-387-3

BK36仕切りグラスラック〔00〕

		仕切り内寸	有効深さ	外寸	高さ	重量	税抜価格
039025-001	G-36-75	72×72㎜	76㎜	500×500×110㎜		1.96kg	¥ 8,300
039025-002	G-36-95	72×72㎜	96㎜	500×500×130㎜		2.25kg	¥ 9,200
039025-003	G-36-105	72×72㎜	106㎜	500×500×140㎜		2.33kg	¥ 9,500
039025-004	G-36-115	72×72㎜	116㎜	500×500×150㎜		2.37kg	¥ 9,800
039025-005	G-36-125	72×72㎜	126㎜	500×500×160㎜		2.92kg	¥10,100
039025-006	G-36-135	72×72㎜	136㎜	500×500×170㎜		3.00kg	¥10,500
039025-007	G-36-145	72×72㎜	146㎜	500×500×180㎜		3.04kg	¥11,000
039025-008	G-36-155	72×72㎜	156㎜	500×500×190㎜		3.13kg	¥11,500

丸ものは、直径74㎜まで入ります。



22-387-4

BKカップ／デミタス／ブイヨンカップラック(フルサイズ)〔00〕

		仕切り内寸	有効深さ	外寸	高さ	重量	税抜価格
039018-001	カップ16-75	109×109	76㎜	500×500×100㎜		1.85kg	¥ 7,600
039018-002	カップ16-95	109×109	96㎜	500×500×130㎜		1.97kg	¥ 8,200
039018-003	カップ16-115	109×109	116㎜	500×500×150㎜		2.03kg	¥ 8,700
039018-004	カップ20-75	87×109	76㎜	500×500×100㎜		1.90kg	¥ 7,700
039018-005	カップ20-95	87×109	96㎜	500×500×130㎜		2.03kg	¥ 8,200
039018-006	カップ20-115	87×109	116㎜	500×500×150㎜		2.09kg	¥ 8,700
039018-007	デミタスカップ25-75	87× 87	76㎜	500×500×110㎜		2.03kg	¥10,300
039018-008	デミタスカップ36-75	72× 72	76㎜	500×500×110㎜		2.18kg	¥10,300
039018-009	ブイヨンカップ9-75	149×149	76㎜	500×500×110㎜		1.78kg	¥ 9,800
039018-010	ブイヨンカップ16-55	109×109	56㎜	500×500×	90㎜	1.72kg	¥ 7,100
039018-011	ブイヨンカップ16-75	109×109	76㎜	500×500×110㎜		1.85kg	¥ 7,600



22-387-5

BKフラットウェアーラック〔00〕

		仕切り内寸	有効深さ	外寸	高さ	重量	税抜価格
039020-001	55	458×458㎜	57㎜	500×500×	90㎜	1.54kg	¥5,600
039020-002	85	458×458㎜	87㎜	500×500×115㎜		1.62kg	¥6,000
039020-003	95	458×458㎜	97㎜	500×500×130㎜		1.84kg	¥7,800
039020-004	115	458×458㎜	117㎜	500×500×150㎜		2.12kg	¥8,500



22-387-6

BKプレートトレーラック〔00〕

		外寸	高さ	有効深さ	質量	税抜価格
039021-001	85	500×500×115㎜		87㎜	1.89kg	¥6,000
039021-002	85L	500×500×115㎜		87㎜	1.72kg	¥6,200

収容数:8列(お盆8ヶ)



22-387-7

BK Hフラットラック〔00〕

		仕切り内寸	有効深さ	外寸	高さ	重量	税抜価格
039036-001	55	225×455㎜	57㎜	250×500×	85㎜	0.92kg	¥3,750
039036-002	75	225×455㎜	77㎜	250×500×105㎜		1.11kg	¥3,950
039036-003	95	225×455㎜	97㎜	250×500×125㎜		1.07kg	¥5,200
039036-004	115	225×455㎜	117㎜	250×500×145㎜		1.31kg	¥6,200



22-387-8

BKラックドリー〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
039045-001	PR-1 ハンドル無し	595×595×182㎜		¥18,000
039045-002	PR-2 ハンドル付き	595×595×940㎜		¥24,000

材質:ポリプロピレン樹脂キャスター
自在/直径100㎜×2　固定/直径100㎜×2



ビールジョッキも一瞬できれい!!

水流循環で節水!エコ!経済的!
スポンジでグラスの内外を挟み込み、
こびりつき、口紅も簡単に落ちます。

22-387-9

エコピカ DX-21
(水流循環電動ブラシ)〔13〕

	幅	奥行き	高さ	重量	税抜価格
004499-001	270×270×465㎜			6.5kg	¥198,000

定格消費電力:100/110W　50/60Hz
付属品:スポンジブラシ、フィルター
別売品:毛ブラシ

運賃別途　メーカー直送

グラスラック対応表は 資料 544ページ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

カーライル

●柔軟性にも富む、大変丈夫なポリプロピレン製のバスボックスは、作業を安全にそして安心してご使用いただけます。
材質：ポリプロピレン　耐熱温度：0℃～+82℃



22-388-❶
**カーライル
バスボックス浅ブラウン手付〔−10〕**

	外寸	税抜価格
018195-001	4401001 508×381×127㎜	¥2,800

在庫限りで廃番となります。



22-388-❷
**カーライル
バスボックスL深ブラウン手付〔M〕**

	外寸	税抜価格
018196-001	4401101 508×381×178㎜	¥5,700

CAMBRO



22-388-❸
CAMBRO カムボックス〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
006732-001	1520CBR 389×506×125㎜		¥6,200

15インチ　材質：リーガル（ABS）

	外寸	高さ	税抜価格
006732-005	1520CBPF 389×506×125㎜		¥4,000

15インチ　材質：ポリエチレン　底フラットです。

	外寸	高さ	税抜価格
006732-003	1722CBR 429×556×121㎜		¥8,100

17インチ　材質：リーガル（ABS）

	外寸	高さ	税抜価格
006732-004	1722CBP 429×556×121㎜		¥4,800

17インチ　材質：ポリエチレン　色：ダークブラウン　アメリカ



22-388-❹
CAMBRO カムボックス手付

	外寸	高さ	税抜価格
006733-001	21155CBR 387×514×125㎜		¥7,300〔M〕

浅型　材質：リーガル（ABS）

	外寸	高さ	税抜価格
006733-002	21155CBP 387×514×125㎜		¥4,500〔00〕

浅型　材質：ポリエチレン

	外寸	高さ	税抜価格
006733-003	21157CBR 386×512×176㎜		¥8,400〔M〕

深型　材質：リーガル（ABS）

	外寸	高さ	税抜価格
006733-004	21157CBP 386×512×176㎜		¥4,800〔00〕

深型　材質：ポリエチレン　アメリカ

ヴォルラース



22-388-❺
**ヴォルラース
ディッシュボックス深型 52662〔05〕**

	高さ	税抜価格
019530-001	外寸565×395×180㎜（取手含む） 内寸467×353×175㎜	¥4,800

ポリプロピレン製　アメリカ



22-388-❻
**ヴォルラース
ディッシュボックス浅型 52614〔05〕**

	高さ	税抜価格
019526-001	外寸545×385×125㎜（取手含む） 内寸465×340×120㎜	¥3,700

ポリプロピレン製　アメリカ

ヴォルラースディッシュボックス



●良質の軟粘性のポリプロピレンを使用のため衝撃に強く割れにくく丈夫です。



●ディッシュボックス深型・浅型に重ねて使用することにより食品の水切り、野菜・果物等の水切り、氷を敷いて冷蔵保存用に使用します。

22-388-❼
**ヴォルラース
ドレンボックス52616〔05〕**

	高さ	税抜価格
019529-001	500×375×125㎜	¥6,000

ディッシュボックスは別売です。
❺・❻が合います。　アメリカ　食器洗浄機対応



22-388-❽
バスボックス浅型〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
070384-001	グレー 378×504×124㎜		¥2,500
070384-002	ブラウン 378×504×124㎜		¥2,500

材質：ポリプロピレン



22-388-❾
トンボバスボックス ブラウン〔M〕

	外寸	高さ	内寸	深さ	重量	税抜価格
070597-037	37型 370×285×125㎜		260×190×100㎜		339g	¥1,700
070597-042	42型 420×330×140㎜		310×230×110㎜		502g	¥1,950
070597-048	48型 480×380×155㎜		355×265×120㎜		650g	¥2,400
070597-055	55型 550×425×170㎜		400×300×135㎜		950g	¥3,000

材質：ポリプロピレン
耐熱温度：120℃　抗菌

CARLISLE SANITARY MAINTENANCE PRODUCTS アメリカ

●シルバーウェアコンテナー、トラッシュコンテナー横に掛けられます。
●Lワゴンはバスボックス2個入ります。
●Sワゴンはバスボックス1個入ります。

いいね！





●棚、天板に片側渕付き。

22-389-1
カーライル バッシングカート〔−10〕

		高さ	棚間隔	棚間口	車輪/直径	税抜価格
018189-001	CC203603 S	921×475×965㎜	305㎜	630㎜	100×4個(自在)	¥58,000
018189-002	CC224303 L	1,067×584×953㎜	305㎜	780㎜	100×4個(自在)	¥89,000

積載荷重:135kg
材質:ポリプロピレン、ポリエチレン
組み立て

●シルバーウェアコンテナー、トラッシュコンテナー横に掛けられます。
●Sワゴンはバスボックス1個入ります。

いいね！







●ドアに鍵がかけられます。

22-389-2
カーライル バッシングカートSパネル付〔−10〕

●ドア&バックパネル付だから下げ膳が目隠しになります。

		高さ	棚間隔	棚間口	車輪/直径	税抜価格
018190-001	CC2036DP03	921×540×965㎜	305㎜	630㎜	100×4個(自在)	¥85,000

積載荷重:135kg
材質:ポリプロピレン、ポリエチレン
組み立て



22-389-3
カーライル シルバーウェアコンテナー〔−10〕

		税抜価格
018191-001	CC11SH03 279×457×279㎜	¥17,500

材質:ポリカーボネイト
●スプーンやフォークなど個別に回収できるボックス状のカトラリー入れです。



22-389-4
カーライル トラッシュコンテナー〔−10〕

		税抜価格
018192-001	CC11TH03 311×457×559㎜	¥19,500

材質:ポリエチレン
●食べ残しなどそのまま投棄できる軽量で取付け簡単なくず入れです。

折りたたみ式サービスカート。



タン　ブラック

22-389-5
カーライル ホールドカートS〔−10〕

		外寸	高さ	折畳み時	税抜価格
018193-001	SBC152125タン	752×418×900㎜	752×225×1,020㎜		¥142,000
018193-002	SBC152103ブラック	752×418×900㎜	752×225×1,020㎜		¥142,000

棚:有効サイズ/600×395㎜ 間隔/285㎜ 棚間口/615㎜
車輪/直径100×4個(自在)2輪ストッパー付
積載荷重:157kg(1段52.2kg) 材質:ポリエチレン、アルミ
タンは在庫限りで廃番です。



タン　ブラック

22-389-6
カーライル ホールドカートL〔−10〕

		外寸	高さ	折畳み時	税抜価格
018194-001	SBC203125タン	1,015×518×920㎜	1,015×225×1,100㎜		¥170,000
018194-002	SBC203103ブラック	1,015×518×920㎜	1,015×225×1,100㎜		¥170,000

棚:有効サイズ/860×490㎜ 間隔/上段285×下段310㎜ 棚間口/875㎜
車輪/直径100×4個(自在)2輪ストッパー付
積載荷重:157kg(1段52.2kg) 材質:ポリエチレン、アルミ
タンは在庫限りで廃番です。

狭い場所で偉力を発揮。従来品には無かった、細身で使いやすいカート。



22-389-7
フォレストカート〔15〕

		高さ	税抜価格
072318-001	ESWFR3	758×359×905㎜	¥61,000
072318-002	ESWFH3	758×460×905㎜	¥64,000

材質:フレーム/スチール製(エポキシコーティング仕上げ)、天板/メラミン化粧板、キャスター/直径100㎜ゴム車4輪自在(対角ストッパー付)
耐荷重:棚一段15kg、一台45kg
組み立て　運賃別途　メーカー直送

運搬に便利な多目的カート



22-389-8
ユーティリティーカート〔03〕

		高さ	税抜価格
037082-001	RM342488WT	860×469×959㎜	¥84,000

耐荷重:90kg
材質:棚/発泡ポリエチレン、柱/アルミ
キャスター:φ100㎜、4輪自在
カラー:ホワイト
組み立て　運賃別途　メーカー直送

丸みを帯びた握りやすいハンドルに、足元が入るスペースを確保しました。

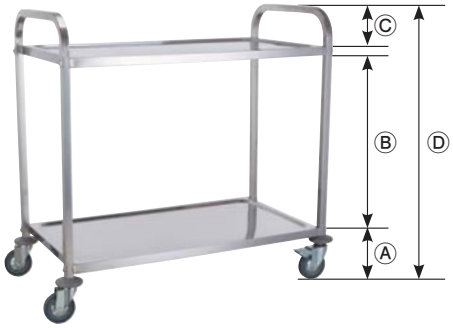


22-389-9
マイカート〔10〕

		全高	税抜価格
037089-004	MY1627-34G	465× 799×899㎜ 3段	¥66,800
037089-005	MY2030-34G	597× 873×899㎜ 3段	¥72,400
037089-006	MY2636-35G	703×1,022×927㎜ 3段	¥80,400

材質:ポール/クロームメッキ、クリアコーティング仕上げ(防錆加工)
棚板/ポリエチレン樹脂製
●棚板は25.4㎜ピッチで高さ調整できます。
●ハンドル部にあるユーティリティトレイは小物の収納に便利です。
●耐荷重:棚/68kg、台/181kg
●キャスター:1627・2030/直径100㎜、4輪自在ポリウレタンエラストマー車
2636/直径125㎜、4輪自在ゴム車
組み立て　運賃別途　メーカー直送　アメリカ

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

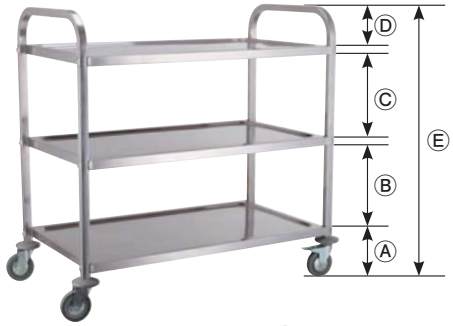


22-390-1

MTI 18-8ワゴン2段〔M〕

		外寸 高さ	税抜価格
044426-001	A1001 L	950×500×960㎜ Ⓐ205㎜Ⓑ590㎜Ⓒ140㎜Ⓓ960㎜	¥49,400
044426-002	A1002 M	850×450×915㎜ Ⓐ205㎜Ⓑ530㎜Ⓒ150㎜Ⓓ915㎜	¥43,600
044426-003	A1003 S	750×400×860㎜ Ⓐ205㎜Ⓑ485㎜Ⓒ145㎜Ⓓ860㎜	¥38,400

材質：SUS304ステンレス、キャスター/TPR
角ハンドル25×25/0.9㎜、置き台板厚さ0.6㎜
耐荷重：50kg
雑音防止シート付
2輪ストッパー付

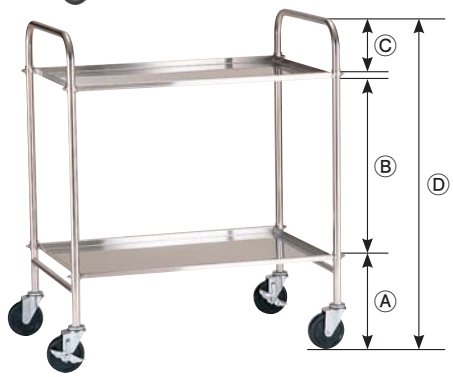


22-390-2

MTI 18-8ワゴン3段〔M〕

		外寸 高さ	税抜価格
044427-001	A1004 L	950×500×965㎜ Ⓐ200㎜Ⓑ280㎜Ⓒ280㎜Ⓓ140㎜Ⓔ965㎜	¥58,200
044427-002	A1005 M	850×450×910㎜ Ⓐ200㎜Ⓑ250㎜Ⓒ250㎜Ⓓ150㎜Ⓔ910㎜	¥52,400
044427-003	A1006 S	750×400×860㎜ Ⓐ200㎜Ⓑ230㎜Ⓒ230㎜Ⓓ150㎜Ⓔ860㎜	¥45,200

材質：SUS304ステンレス、キャスター/TPR
角ハンドル25×25/0.9㎜、置き台板厚さ0.6㎜
耐荷重：50kg
雑音防止シート付
2輪ストッパー付

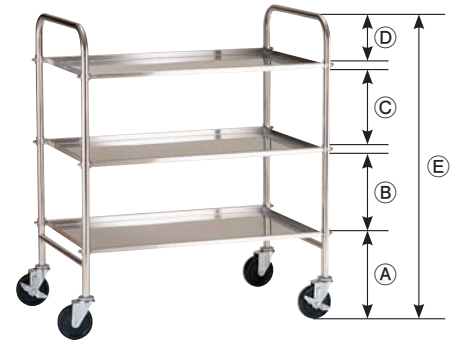


22-390-3

18-8キッチンワゴンMT-2〔10〕

	外寸 高さ	税抜価格
007286-002	730×470×880㎜ Ⓐ245㎜Ⓑ460㎜Ⓒ140㎜Ⓓ865㎜	¥ 94,000

車輪：直径100㎜×4輪自在
2輪にストッパー付 棚間隔：468㎜
棚耐重量は1枚あたり40kgまでOKです。



22-390-4

18-8キッチンワゴンMT-3〔10〕

	外寸 高さ	税抜価格
007285-002	730×470×880㎜ Ⓐ245㎜Ⓑ223㎜Ⓒ225㎜Ⓓ133㎜Ⓔ865㎜	¥ 105,000

車輪：直径100㎜×4輪自在
2輪にストッパー付 棚間隔：220㎜
棚耐重量は1枚あたり40kgまでOKです。
溶接タイプ



- ステンレス製で清潔
- 衛生的な鏡面仕上げ
- 折畳時自立可能
- 省スペースで収納できます
- ワンアクションで折畳可能！
- 静音グレーゴム
  クリーンキャスター装備



22-390-5

ステンレス折りたたみワゴン〔10〕

		幅 奥行 高さ	税抜価格
005937-001	SG-53-3	680×455×890㎜	¥115,000
005937-002	SG-54-3	780×455×890㎜	¥137,500
005937-003	SG-55-3	980×455×890㎜	¥165,000

材質：ステンレス、キャスター：100㎜静音ゴム
棚間：300㎜
耐荷重：1段あたり20kg
<折畳時>奥行：220㎜ 高さ：1,035㎜

メーカー直送
返品できません。

ホテルパン1/1サイズが載るのでそのままビッフェ、パーティーなどに使用できます。







22-390-6

折りたたみ式ワゴン ホテルパンタイプET-1〔10〕

	幅 奥行 高さ(天板まで、最上部) 質量	税抜価格
049024-001	610×660×(820、840)㎜ 12kg	¥120,000

折りたたみ時：幅610×奥行180×高さ1,120㎜
材質：天板・上部フレーム/ステンレス、下部フレーム/アルミ
耐荷重：1段あたり20kg
キャスター：双輪100φナイロンエラストマー製(ストッパー有×2、ストッパー無×2)
ホテルパン2枚付属(脱着式1/1深さ65㎜)
- 組み立て不要で開封後すぐに使用可能。折りたたみ時は幅が18㎝で場所を取りません。

運賃別途 メーカー直送
返品できません。





22-390-7

折りたたみ式ワゴン ホテルパンタイプET-1-Rno〔10〕

	幅 奥行 高さ(天板まで、最上部) 質量	税抜価格
049025-001	610×660×(820、960)㎜ 12kg	¥125,000

折りたたみ時：幅610×奥行180×高さ1,120㎜
材質：天板・上部フレーム/ステンレス、下部フレーム/アルミ
耐荷重：1段あたり20kg
キャスター：双輪100φナイロンエラストマー製(ストッパー有×2、ストッパー無×2)
ホテルパン2枚付属(脱着式1/1深さ65㎜)
- 組み立て不要で開封後すぐに使用可能。折りたたみ時は幅が18㎝で場所を取りません。

運賃別途 メーカー直送
返品できません。

収納は200㎜のすきまがあれば
折りたたんで自立収納ができます。



22-391-❶ アボジワゴン(折りたたみ式)〔10〕

		本体	高さ	重量	税抜価格
001381-010	KEA-2	613×505×	838㎜	12kg	¥ 90,000
001381-011	KEA-3	613×505×	958㎜	17kg	¥120,000
001381-012	KEA-4	613×505×1,540㎜	25kg		¥150,000
001381-013	KEAW-2	933×505×	838㎜	17kg	¥120,000
001381-014	KEAW-3	933×505×	958㎜	25kg	¥150,000
001381-015	KEAW-4	933×505×1,540㎜	31kg		¥175,000
001381-016	KEAM-2	763×505×	838㎜	15kg	¥110,000
001381-017	KEAM-3	763×505×	958㎜	21kg	¥134,000
001381-018	KEAM-4	763×505×1,540㎜	28kg		¥163,000

材質:本体/SUS430ステンレス
キャスター/ナイロンエラストマー製双輪
キャスター/直径100㎜×4自在(2輪ストッパー付)
耐荷重:30kg(1段あたり)

運賃別途 メーカー直送

返品できません。

厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた
下段が床上30㎝モデルです

N



22-391-❷ アボジワゴン床上30㎝タイプ〔10〕

		外寸幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
044459-001	KEAM-3C130	763×	505×1,005㎜		21kg	¥150,000

折りたたみ時寸法:幅763×奥行200×高さ1,107㎜
材質:棚板・パイプ/ステンレス、ジョイント/樹脂
キャスター/双輪φ130㎜ナイロンエラストマー製対角ストッパー付、
金具/スチール
- 直接汚染が防止できる食缶等を下段に置いていただけます
- ノーマルの3段タイプより下段が床から約5㎝高くなっています

納期確認 運賃別途 メーカー直送

ノーマルの4段タイプより約300㎜低くなっているため、
最上段も使いやすくなっています

N



22-391-❸ アボジワゴンロータイプ〔10〕

		外寸幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
044460-001	KEAM-4HS	763×	505×1,230㎜		25kg	¥163,000

折りたたみ時寸法:幅763×奥行200×高さ1,332㎜
材質:棚板・パイプ/ステンレス、ジョイント/樹脂
キャスター/双輪φ100㎜ナイロンエラストマー製対角ストッパー付、
金具/スチール

納期確認 運賃別途 メーカー直送

N



22-391-❹ ALLステンレスクリーンワゴン〔15〕

				税抜価格
008976-001	W19C-A4606	460×	610×950㎜	¥184,400
008976-002	W19C-A4607	460×	760×950㎜	¥193,400
008976-003	W19C-A4609	460×	910×950㎜	¥202,400
008976-004	W19C-A4610	460×1,070×	950㎜	¥212,800
008976-005	W19C-A1612	460×1,220×	950㎜	¥240,600
008976-006	W19C-A6106	610×	610×950㎜	¥198,000
008976-007	W19C-A6107	610×	760×950㎜	¥209,800
008976-008	W19C-A6109	610×	910×950㎜	¥222,400
008976-009	W19C-A6110	610×1,070×	950㎜	¥236,600
008976-010	W19C-A6112	610×1,220×	950㎜	¥264,800

- W19型クリーンワゴンは最下段の棚板を三方枠とし積載物と床との距離を保つことができるように設計されたワゴンです。棚板には固定式と可倒式の落下防止柵がセットされており搬送時の安全面にも考慮した商品となっています。

納期確認 運賃別途 メーカー直送

❺❻❼ 均等耐荷重:最大均等耐荷重/50kg、上段/50kg、下段/20kg
材質:キャスター金具/E(エコノミー)スチール、D(デラックス)ステンレス



22-391-❺ ミニテーブルワゴンフラット〔10〕

		間口	奥行	高さ	質量	税抜価格
001970-001	AS-N4530E	450×	300×	750㎜	5.0kg	¥37,000
001970-002	AS-N4530D	450×	300×	750㎜	5.0kg	¥42,000
001970-003	AS-N6045E	600×	450×	750㎜	7.3kg	¥41,000
001970-004	AS-N6045D	600×	450×	750㎜	7.3kg	¥46,000

メーカー直送



22-391-❻ ミニテーブルワゴン皿形〔10〕

		間口	奥行	高さ	質量	税抜価格
001972-001	AS-U4530E	450×	300×	775㎜	5.0kg	¥40,000
001972-002	AS-U4530D	450×	300×	775㎜	5.0kg	¥46,000
001972-003	AS-U6045E	600×	450×	775㎜	7.3kg	¥45,000
001972-004	AS-U6045D	600×	450×	775㎜	7.3kg	¥51,000

メーカー直送



22-391-❼ ミニテーブルワゴンパンチング〔10〕

		間口	奥行	高さ	質量	税抜価格
001971-001	AS-PN6045E	600×	450×	750㎜	6.8kg	¥45,000
001971-002	AS-PN6045D	600×	450×	750㎜	6.8kg	¥51,000

メーカー直送

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

パイプ部分はすべてSUS304ステンレス製で、錆に強く衛生的。
さまざまな物品の搬送用として最適な、汎用性に優れたカートです。
搬送に便利な大型キャスターを採用。



22-392-1
エコノミーサービスワゴン2段〔10〕

	本体	高さ	税抜価格
004528-001	ESW-T2	830×500×810㎜	¥71,000

天板/750×500㎜、棚間有効350㎜
耐荷重:棚1段15kg、1台30kg
キャスター:直径100㎜
ゴム車、4輪自在(対角ストッパー付)
材質:パイプ/SUS304ステンレス製

組み立て 運賃別途 メーカー直送



22-392-2
エコノミーサービスワゴン3段〔10〕

	本体	高さ	税抜価格
004529-001	ESW-T3	830×500×810㎜	¥74,000

天板/750×500㎜、棚間有効中段240㎜、下段220㎜
耐荷重:棚1段15kg、1台45kg
キャスター:直径100㎜
ゴム車、4輪自在(対角ストッパー付)
材質:パイプ/SUS304ステンレス製

組み立て 運賃別途 メーカー直送

軽量コンパクトで抜群の使い勝手 ！ 驚くほど操作が軽く、音の静かな台車(騒音基準４０デシベル以下)。

- グレーゴム車輪採用で床の汚れが目立ちません。
- ラジアルベアリングの採用で操作性を約30%アップ!



22-392-3
LSK-201 サイレントマスター〔10〕

	幅	奥行	床面高さ	ハンドル高さ	重量	税抜価格
016895-001	400	600	141	775㎜	6.5kg	¥14,500

積載荷重:120kg
キャスター径:100㎜
材質:荷台/ポリプロピレン・キャスター/グレーゴム
ハンドル折りたたみ取手穴4個つき
すべり止め4箇所付き(緩衝機能付)



22-392-4
DSK-101 サイレントマスター〔10〕

	幅	奥行	床面高さ	ハンドル高さ	重量	税抜価格
016896-001	460	715	146	860㎜	10kg	¥19,300

積載荷重:150kg
キャスター径:100㎜
材質:荷台/ポリプロピレン・キャスター/グレーゴム
ハンドル折りたたみすべり止め5箇所付き(緩衝機能付)



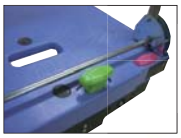
22-392-5
DSK-301 サイレントマスター〔10〕

	幅	奥行	床面高さ	ハンドル高さ	重量	税抜価格
016897-001	600	900	203	861㎜	15.3kg	¥34,600

積載荷重:300kg
キャスター径:125㎜
材質:荷台/ポリプロピレン・キャスター/グレーゴム
ハンドル折りたたみ取手穴4箇所付き
すべり止め5箇所付き(緩衝機能付)

サイレントマスターの機能はそのまま、
スペシャルブレーキ搭載

- スペシャルブレーキとは?
・ギアストッパー仕様で、タイヤの上から押さえつけるタイプではないので、調整やゴムの磨耗がありません。
・足で簡単に操作できるブレーキスイッチです。状態がわかりやすく、ひと目で「ブレーキ状態」「リリース状態」なのかを判別できます。





22-392-6
DSK-301B2 サイレントマスタースペシャルブレーキ〔10〕

	幅	奥行	床面高さ	ハンドル高さ	重量	税抜価格
016898-001	600	900	203	861㎜	16.9kg	¥45,600

積載荷重:300kg
キャスター径:125㎜
材質:荷台/ポリプロピレン・キャスター/グレーゴム
ハンドル折りたたみ取手穴2箇所付き
すべり止め4箇所付き(緩衝機能付)

40デシベルクリアーの静音台車

- 黒い"わだち"が付着しにくい ノーカーボンタイヤ装着
- 車輪の回転が静かで軽い
- 環境省基準値AA型
- さびないプラスチックキャスター金具



NP-101GS　NP-301GS

22-392-7
デシベル静音台車（ハンドル折畳式）〔10〕

	荷台	押手高さ	キャスター	PC金具質量	積載荷重	税抜価格
014375-001	NP-101GS 710×455㎜	865㎜	直径100㎜	9kg	150kg	¥20,000
014375-002	NP-301GS 905×600㎜	865㎜	直径130㎜	15kg	300kg	¥34,000

材質:本体/ポリプロピレン、
ハンドル/スチールポリエステル粉体塗装、
キャスター/ステレオゴム
積載荷重:150kg
自在×2輪 固定×2輪 メーカー直送 運賃別途

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

タイヤストッパー付き 自立する静音台車

驚くほど静かで押す力が断然軽い樹脂製台車。でも坂道だと動いてしまう。そこでタイヤ止めをセットしました。タイヤ止めは台車にセットして置けるので、持ち歩く必要がありません。折りたたみ式。自立スタンド付なので、使わない時にすごく便利です。タイヤ止め2個付。





22-393-1

静かな樹脂台車クワイエットキャリー〔10〕

		幅	奥行	高さ	重量	積載荷重	車輪	税抜価格
016883-003	BJC-120TS	400	685	800㎜	6.5kg	120kg	φ100㎜	¥14,100
016883-004	BJC-150TS	445	725	875㎜	6.5kg	150kg	φ100㎜	¥16,500
016883-005	BJC-300TS	600	900	875㎜	8kg	300kg	φ130㎜	¥26,800

材質：本体/ポリプロピレン、
ハンドル/スチール粉体塗装、
車輪/ゴム製
BJS-120TS：折りたたみサイズ：幅400×奥行630×高さ260㎜、
積載面：幅400×奥行597㎜
BJS-150TS：折りたたみサイズ：幅455×奥行725×高さ270㎜、
積載面：幅455×奥行707㎜

ローラーバンパー付で楽々移動ができます。

- 地面を転がして運ぶことが出来ます。
- 片手で持ち上げて運びやすい形状です。
- メッシュ構造により軽くて丈夫な台車です。







22-393-2

中型静音樹脂台車NP-201GS-N〔05〕

		高さ	税抜価格
014459-001	790×505×900㎜		¥26,000

材質：本体/ポリプロピレン、
ハンドル/スチール粉体塗装、
車輪/φ100㎜グレーゴムタイヤ
耐荷重：200kg

メーカー直送　運賃別途

軽々運搬・楽々収納

- 伸縮型のハンドルは本体にピッタリ収納可能。



22-393-3

CC-211K コンパクトキャリー〔10〕

	幅	奥行	重量	税抜価格
016899-001	390×600㎜		4.4kg	¥10,200

積載荷重：80kg　キャスター径：75㎜
材質：荷台/ポリプロピレン・キャスター/グレーゴム
ハンドル折りたたみ　取手穴3箇所付き　すべり止め2箇所付き（緩衝機能付）

使いやすさを徹底追及した次世代キャリー

- 微音キャスターとスペシャルブレーキ付き。
- コーナーカットした取り回しに優れた天板形状。
- 荷物をしっかり保持する突起パターンと3つの滑り止めパッド付き。
- 傾斜の付いたハンドルで足元に余裕。
- ハンドルを折り畳むとフラットになり平台車としても使用可能。
- わずかなスペースでも自立して立て置き可能。
- 荷物のズレ落ちを防ぐ折り畳み式に崩れ防止ガイド付き（3箇所）。





22-393-4

CC-101KB2 コンパクトキャリー〔10〕

	幅	奥行	重量	税抜価格
016900-001	460×720㎜		6.9kg	¥25,500

積載荷重：150kg　キャスター径：100㎜
材質：荷台/ポリプロピレン・キャスター/静音エラストマー
ハンドル折たたみ取手穴3箇所付き　すべり止め3箇所付き（緩衝機能付）



PH1510P-2

PH3002P-2

22-393-5

静かな樹脂台車2段〔10〕

		外寸	高さ	床面高	質量	積載荷重	税抜価格
016974-001	PH1510P-2	450×700×855㎜		143/680㎜	12kg	150kg	¥17,900
016974-002	PH3002P-2	600×900×930㎜		200/780㎜	22kg	300kg	¥37,200

材質：本体/ポリプロピレン、ハンドル/スチールクロームメッキ、車輪/エラストマー
車輪：PH1510P-2：φ100㎜×2自在、φ100㎜×2固定
PH3002P-2：φ130㎜×2自在、φ130㎜×2固定

組み立て



PH1509P-3

PH3002P-3

22-393-6

静かな樹脂台車3段〔10〕

		外寸	高さ	床面高	質量	積載荷重	税抜価格
016975-001	PH1509P-3	450×700×855㎜		143/410/680㎜	16kg	150kg	¥22,900
016975-002	PH3002P-3	600×900×930㎜		200/475/780㎜	30kg	300kg	¥45,300

材質：本体/ポリプロピレン、ハンドル/スチールクロームメッキ、車輪/エラストマー
車輪：PH1509P-3：φ100㎜×2自在、φ100㎜×2固定
PH3002P-3：φ130㎜×2自在、φ130㎜×2固定

組み立て

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-394-❶
アイケーキャリー(ハンドル折りたたみ式)〔00〕

		奥行	幅	積載荷重	自重	使用車輪	直径	直径	税抜価格
016435-001	101	740×480㎜		150kg	13kg	ブタジェントゴム	100㎜×2自在	100㎜×2固定	¥15,500
016435-002	301	915×615㎜		300kg	26kg	ブタジェントゴム	130㎜×2自在	130㎜×2固定	¥32,000
016435-003	101-DX	740×480㎜		150kg	13kg	ブタジェントゴム	100㎜×2自在	100㎜×2固定	¥18,000

押手高さ:850㎜　高級ベアリング車輪仕様(DXのみ)
材質:スチール焼付塗装

メーカー直送　運賃別途

22-394-❷
アイケーキャリー(ハンドル固定式)〔00〕

	奥行	幅	積載荷重	自重	使用車輪	直径	直径	税抜価格
016436-001	108	740×480㎜	150kg	12kg	ブタジェントゴム	100㎜×2自在	100㎜×2固定	¥16,000
016436-002	302	915×615㎜	300kg	25kg	ブタジェントゴム	130㎜×2自在	130㎜×2固定	¥32,000

材質:スチール焼付塗装

メーカー直送　運賃別途



22-394-❸
アイケーキャリー段付〔00〕

		荷台	自重	棚間隔	税抜価格
016437-001	2段 102	740×480㎜	20kg	490㎜	¥35,000
016437-002	3段 105	740×480㎜	26kg	230㎜	¥44,000

積載荷重:150kg
床面高さ:145㎜
使用車輪:ブタジェントゴム直径100㎜×2自在 直径100㎜×2固定
材質:スチール焼付塗装

組み立て　メーカー直送　運賃別途



22-394-❹
折りたたみ式スチール台車〔10〕

		外寸	高さ	質量	積載荷重	税抜価格
016972-001	PH1501	465×725×815㎜		7.5kg	100kg	¥ 7,700
016972-002	PH3001	600×900×865㎜		15kg	300kg	¥15,600

材質:本体・ハンドル/スチール粉体塗装、マット/塩化ビニール、車輪/エラストマー
車輪:PH1501:φ100㎜×2自在、φ100㎜×2固定
PH3001:φ130㎜×2自在、φ130㎜×2固定



22-394-❺
静かな折りたたみ式スチール台車〔10〕

		外寸	高さ	質量	積載荷重	税抜価格
016973-001	PH1501S	465×725×815㎜		8kg	100kg	¥10,000
016973-002	PH3001S	600×900×865㎜		16kg	300kg	¥19,500

材質:本体・ハンドル/スチール粉体塗装、マット/塩化ビニール、車輪/エラストマー
車輪:PH1501S:φ100㎜×2自在、φ100㎜×2固定
PH3001S:φ130㎜×2自在、φ130㎜×2固定



22-394-❻
ニューハンドトラック74×48cm〔05〕

		外寸	ハンドルの高さ	税抜価格
022072-001	固定ハンドルNHT-102	745×480×855㎜		¥14,000

積載荷重:150kg 自重:11kg

組み立て　メーカー直送　運賃別途

		外寸	ハンドルの高さ	税抜価格
022072-002	折畳みNHT-101	740×480×855㎜		¥14,000

積載荷重:150kg 自重:12kg　(写真)
在庫品



22-394-❼
ニューハンドトラック92×61cm〔05〕

		外寸	ハンドルの高さ	税抜価格
022073-002	固定ハンドルNHT-302	910×610×870㎜		¥29,000

積載荷重:300kg 自重:19kg　(写真)

組み立て　メーカー直送　運賃別途

		外寸	ハンドルの高さ	税抜価格
022073-001	折畳みNHT-301	910×610×860㎜		¥29,000

積載荷重:300kg 自重:19kg

メーカー直送　運賃別途



22-394-❽
ニューハンドトラック2段式 NHT-104〔05〕

		外寸	ハンドルの高さ	税抜価格
066002-001	760×480×850㎜			¥23,000

積載荷重:150kg 自重:16.5kg

組み立て　メーカー直送　運賃別途

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



- 固定ハンドル/ハンドルは溶接により固定され、ぐらつきも無いため、始動の力が確実にキャスターへ伝わります。
- R処理の荷台/荷台コーナーはR処理され、壁や物にやさしい仕上がりとなっています。

22-395-1 ステンレス台車ニューウイング〔10〕

		荷台/間口	奥行	高さ	ハンドル	質量	均等積載荷重	税抜価格
016942-001	NW-7545E	750×	450×	173×	850㎜	17.0kg	350kg	¥121,000
016942-002	NW-9060E	900×	600×	214×	850㎜	24.9kg	450kg	¥151,000
016942-003	NW-1260E	1,200×	600×	214×	850㎜	28.7kg	450kg	¥172,000
016942-004	NW-1275E	1,200×	750×	241×	850㎜	37.0kg	500kg	¥203,000
016942-005	NW-7545D	750×	450×	173×	850㎜	17.0kg	350kg	¥135,000
016942-006	NW-9060D	900×	600×	214×	850㎜	24.9kg	450kg	¥167,000
016942-007	NW-1260D	1,200×	600×	214×	850㎜	28.7kg	450kg	¥188,000
016942-008	NW-1275D	1,200×	750×	241×	850㎜	37.0kg	500kg	¥221,000

キャスター金具/E(エコノミー)・・・スチール、D(デラックス)・・・ステンレス

メーカー直送



22-395-2 フットブレーキ付台車ニューウイング〔10〕

		荷台/間口	奥行	高さ	ハンドル	質量	均等積載荷重	キャスター径	税抜価格
060037-001	NW-7545D-FB	750×450×173×850㎜				19.8kg	350kg	100㎜	¥174,000
060037-002	NW-9060D-FB	900×600×214×850㎜				29.0kg	450kg	125㎜	¥209,000
060037-003	NW-1260D-FB	1,200×600×214×850㎜				32.3kg	450kg	125㎜	¥230,000
060037-004	NW-1275D-FB	1,200×750×241×850㎜				41.8kg	500kg	150㎜	¥265,000

キャスター:ウレタン
キャスター金具:SUS
特徴
フット式ブレーキ・・・ハンドル下のペダルを踏み込むことで簡単・確実に固定車二輪を同時にロックします。
オールステンレス・・・フットブレーキも含めて全ての部品がオールステンレス製台車です。

メーカー直送



**樹脂のデッキをステンレスでカバーすることで
リーズナブルなステンレス台車を実現！
デッキ部分からハンドル部まで錆びやすいスチール部を
一切なくし清潔を保ちます。**

キャスターをウレタンに変更することもでき屋外使用や水回りでも力を発揮します。
フットブレーキ(スチール製)も装着可能で利便性も抜群。

22-395-3 静音ステンレス台車〔05〕

		高さ	耐荷重	静音キャスター	税抜価格
014436-001	SUS-102GS	730×455×865㎜	150kg	φ100㎜	¥77,000
014436-002	SUS-302GS	910×600×875㎜	300kg	φ130㎜	¥99,000

材質:デッキ本体/ポリプロピレン、表面/SUS304、
ハンドル部固定式/SUS304
静音キャスターグレーゴムタイヤ

メーカー直送 運賃別途



22-395-4 アイケーキャリーステンレス(ハンドル固定式)〔10〕

		奥行	幅	積載荷重	自重	使用車輪	直径	直径	税抜価格
016438-001	SUS108	740×480㎜		150kg	12kg	プタジェントゴム100㎜×2自在		100㎜×2固定	¥ 88,000
016438-002	SUS302	915×615㎜		300kg	25kg	プタジェントゴム130㎜×2自在		130㎜×2固定	¥130,000
016438-003	SUS502	1,225×775㎜		500kg	48kg	プタジェントゴム200㎜×2自在		200㎜×2固定	¥160,000

材質:ステンレス

メーカー直送 運賃別途



22-395-5 ステンレス中荷重用多段台車〔10〕

		荷台/間口	奥行	高さ	ハンドル	質量	税抜価格
060038-001	DN1-N7545D	750×450×300×850㎜				16.4kg	¥132,000
060038-002	DN1-N9060D	900×600×300×850㎜				19.8kg	¥140,000
060038-003	DN1-U7545D	750×450×300×850㎜				15.9kg	¥139,000
060038-004	DN1-U9060D	900×600×300×850㎜				19.3kg	¥147,000

最大均等耐荷重:上段300kg
材質:キャスター/径100㎜ウレタン
キャスター金具:SUS

- オールステンレス製
キャスター部を除く全ての部品はステンレス製(SUS304)ですのでサビや汚れに耐え清潔にご利用いただけます。

メーカー直送

ステンレスZ型キャリー

●高台車として一定の高さを保つことで汚染の原因となる床面の飛沫から守ります。
●Z型なので未使用時にはネスティングすることで省スペースに保管できます。

ネスティングで省スペース







22-396-❶

ステンレスZ型キャリー エコノミータイプ(キャスター金具:スチール)〔20〕

型番	間口×奥行(mm)	高さ(mm) 300	450	600	750
NZ-10E	585×380	014434-001 ¥26,600	014434-002 ¥28,000	014434-003 ¥29,700	014434-004 ¥31,400
NZ-15E	600×400	014434-005 ¥26,700	014434-006 ¥28,100	014434-007 ¥29,800	014434-008 ¥31,500
NZ-20E	640×415	014434-009 ¥26,900	014434-010 ¥28,200	014434-011 ¥29,900	014434-012 ¥31,600
NZ-30E	640×450	014434-013 ¥27,200	014434-014 ¥28,600	014434-015 ¥30,300	014434-016 ¥32,000
NZ-40E	680×415	014434-017 ¥27,200	014434-018 ¥28,600	014434-019 ¥30,300	014434-020 ¥32,000
NZ-50E	710×475	014434-021 ¥27,800	014434-022 ¥29,200	014434-023 ¥30,900	014434-024 ¥32,600

エコノミータイプ/キャスター金具　スチール
均等積載荷重は200kg/台

運賃別途　メーカー直送

22-396-❷

ステンレスZ型キャリー デラックスタイプ(キャスター金具:ステンレス)〔20〕

型番	間口×奥行(mm)	高さ(mm) 300	450	600	750
NZ-10D	585×380	014435-001 ¥31,100	014435-002 ¥32,500	014435-003 ¥34,200	014435-004 ¥35,900
NZ-15D	600×400	014435-005 ¥31,200	014435-006 ¥32,600	014435-007 ¥34,300	014435-008 ¥36,000
NZ-20D	640×415	014435-009 ¥31,400	014435-010 ¥32,800	014435-011 ¥34,500	014435-012 ¥36,200
NZ-30D	640×450	014435-013 ¥31,700	014435-014 ¥33,100	014435-015 ¥34,800	014435-016 ¥36,500
NZ-40D	680×415	014435-017 ¥31,700	014435-018 ¥33,100	014435-019 ¥34,800	014435-020 ¥36,500
NZ-50D	710×475	014435-021 ¥32,300	014435-022 ¥33,700	014435-023 ¥35,400	014435-024 ¥37,100

デラックスタイプ/キャスター金具　ステンレス
均等積載荷重は200kg/台

運賃別途　メーカー直送

段積み保管で省スペース収納が可能です。



22-396-❸

PD-403-2SN 連結樹脂台車〔10〕

	幅	奥行	床面高さ	重量	税抜価格
016901-002	277	416	80㎜	1.5kg	¥8,200

積載荷重:120kg　キャスター径:50㎜
材質:荷台/ポリプロピレン・キャスター/ナイロン
取手穴4箇所付き　すべり止め2箇所付き(緩衝機能付)
飲料缶24缶入り段ボールケースピッタリサイズ。

納期確認

平台車同士を工具不要で連結可能





22-396-❹

連結式樹脂台車 JC-200〔M〕

	高さ	重量	税抜価格
042456-001	680×400	143㎜	2.9kg ¥9,400

材質:デッキ/ポリプロピレン
均等許容耐荷重:200kg
●荷物の大きさに合わせて変更できて便利です。
●4輪自在キャスター仕様で自由自在な走行が可能です。
●一文字積みや十文字積みにできるので一般的な台車のように収納場所に困りません。
●軽量タイプなのに、積載均等荷重200kgで強度もあります!

連結式樹脂台車専用ハンドル JC-200H〔M〕

	高さ	税抜価格
042456-002	430×26×655㎜	¥5,400

材質:スチール(粉体塗装)
●連結式樹脂台車「JC-200」に対応するハンドルです。抜き差しタイプのハンドルなので工具は一切不要で取付、取外し可能。



納期確認　運賃別途　メーカー直送

キャスター部を除く全ての部品はSUS304製





22-397-1 金網付台車(片面観音扉)〔10〕

		外寸	荷台	質量	均等積載荷重	税抜価格
050289-001	MD-9060D	900×600×213㎜	815×530×500㎜	36.4kg	450kg	¥260,000
050289-002	MD-1275D	1,200×750×240㎜	1,115×680×500㎜	50.5kg	500kg	¥349,000

材質:甲板部/SUS304-1.5t、ハンドル/SUS304-φ25.0×2.0t、
メッシュ/SUS304-φ3.5×50×50格子、キャスター部/SUS金具
- 形状の定まらない不安定な物や製品の搬送でも金網付だから転落事故等を防ぎます。
- 観音扉式ですから開口部が広くフラットな荷台から製品の積み降ろしがスムーズにおこなえます。
- オールステンレス製 キャスター部を除く全ての部品はSUS304製ですのでサビや汚れに耐え清潔にご利用いただけます。

納期確認 メーカー直送





- 運搬、保管/積載された荷物をそのままに運搬も保管もできます。
- 省スペース/未使用時には折りたたむことで大幅に収納スペースを縮小できます。
- オールステンレス製/キャスター部を除く全ての部品はSUS304製ですのでサビや汚れに耐え清潔にご利用いただけます。

22-397-2 ロールボックスパレット〔10〕

		外寸/間口 奥行 高さ	荷台有効寸法/間口 奥行 高さ	底板高	質量	税抜価格
031476-001	MC1E	800×610×1,700㎜	740×570×1,470×233㎜		38kg	¥165,000
031476-002	MC2E	950×610×1,700㎜	890×570×1,470×233㎜		41kg	¥171,000
031476-003	MC3E	950×810×1,700㎜	890×770×1,470×233㎜		45kg	¥190,000
031476-004	MC4E	1,100×810×1,700㎜	1,040×770×1,470×233㎜		48kg	¥195,000
031476-005	MC1D	800×610×1,700㎜	740×570×1,470×233㎜		38kg	¥198,000
031476-006	MC2D	950×610×1,700㎜	890×570×1,470×233㎜		41kg	¥204,000
031476-007	MC3D	950×810×1,700㎜	890×770×1,470×233㎜		45kg	¥223,000
031476-008	MC4D	1,100×810×1,700㎜	1,040×770×1,470×233㎜		48kg	¥228,000
031476-009	MC5E	850×660×1,700㎜	790×620×1,470×233㎜		40kg	¥183,000
031476-010	MC5D	850×660×1,700㎜	790×620×1,470×233㎜		40kg	¥215,000

均等積載荷重500kg キャスター金具/E(エコノミータイプ)スチール、D(デラックス)ステンレス

メーカー直送

ロールボックスパレット用オプション



22-397-3 ロールボックスパレット用取付棚〔10〕

		外寸/間口 奥行 高さ	質量	対応品番	税抜価格
031477-001	TN1F	734×518×30㎜	3.4kg	MC-1	¥34,400
031477-002	TN2F	884×518×30㎜	4.0kg	MC-2	¥36,000
031477-003	TN3F	884×716×30㎜	5.7kg	MC-3	¥39,000
031477-004	TN4F	1,034×716×30㎜	6.9kg	MC-4	¥42,200
031477-005	TN5F	784×568×30㎜	3.9kg	MC-5	¥37,400

メーカー直送

SUS304製トレーラックカート





特徴
多段収納・・・トレーや樹脂コンテナなどの容器を多段階に収納し、運搬・保管できます。
オールステンレス製・・・キャスター部を除く全ての部品はSUS304製ですので
サビや汚れに耐え清潔にご利用いただけます。

22-397-4 ステンレスラックカートL15段〔10〕

		間口 奥行 高さ	棚有効寸法	質量	税抜価格
057289-001	RCH-1D-15L	486×620×1,775㎜	403×600×323㎜	40.5kg	¥273,000
057289-002	RCH-2D-15L	523×720×1,775㎜	440×700×360㎜	44.3kg	¥287,000
057289-003	RCH-3D-15L	543×720×1,775㎜	460×700×380㎜	44.5kg	¥287,000

材質:パイプフレームSUS304、棚レールSUS304
標準キャスター金具:SUS
標準キャスター車輪:直径125自在ウレタン車×4、内2輪ストッパー付
均等積載重量:400kg
棚間隔:100㎜
棚数:15

納期確認 運賃別途

2連式ラックカートL15段〔10〕

		間口 奥行 高さ	棚有効寸法	質量	税抜価格
057289-004	RCH-W1D-15L	927×620×1,775㎜	403×600×323㎜	67.2kg	¥415,000
057289-005	RCH-W2D-15L	1,001×720×1,775㎜	440×700×360㎜	74.3kg	¥444,000
057289-006	RCH-W3D-15L	1,041×720×1,775㎜	460×700×380㎜	74.5kg	¥444,000

材質:パイプフレームSUS304、棚レールSUS304
標準キャスター金具:SUS
標準キャスター車輪:直径125自在ウレタン車×4、内2輪ストッパー付
均等積載重量:400kg
棚間隔:100㎜
棚数:15×2

納期確認 運賃別途



22-398-❶

18-8角型ざる置台 H-D〔10〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
011167-001	500	400	600㎜	￥55,000

パイプ/直径25㎜
キャスター/直径75㎜(自在×4・内2ヶストッパー付)
材質:キャスター/鉄クロームメッキ・ナイロン



22-398-❷

18-8角型ざる置台 H460〔10〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
011139-001	500	400	460㎜	￥52,000

パイプ/直径25・16㎜
キャスター/直径75㎜(自在×4・内2ヶストッパー付)
材質:キャスター/鉄クロームメッキ・ナイロン(白)



500×400サイズまでの角カゴが2個おけます。高さも床上60㎝なので作業も楽々でき、跳ね水がかかりにくく衛生的です。

22-398-❸

18-8角型ざる置台 W(2個置)〔10〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
011122-001	800	500	600㎜	￥89,000

パイプ/直径19㎜
キャスター/直径65㎜(自在×4・内2ヶストッパー付)
材質:キャスター/ゴム(黒)
※黒キャスター仕様なくなり次第ナイロン(白)に変更になります。

アダプター使用で、
中型ザルもご使用できます。







22-398-❹

18-8新型丸型ざる置台 SK-55-2〔10〕

	直径(内径)	高さ	税抜価格
011137-002	550(500)	540㎜	￥36,000

パイプ直径19㎜
車輪:直径50㎜×3輪自在
重なり具合が良くなりましたので収納スペースが縮小できます。
ナイロンキャスター(白)に変更になります。

22-398-❺

18-8丸型ざる置台用 アダプター(M)

	直径	高さ	税抜価格
011607-001	480	105㎜	￥20,000

ご使用できるざるはサンコー中型ザルなど。
❹❻のざる置き台上枠55㎝に合います。



■使用できるざる
18-8丸型ざる置台直径550㎜❹❻共通

商品コード	品 名	サイズ
001097-002	MT18-8浅型揚げざる	55㎝
041157-001-004	MT18-8揚げざる	55㎝
004199-013	BK18-8業務用浅型ざる	50㎝
001481-050	18-8パンチング浅型ざる	50㎝
001482	18-8パンチング平底揚げざる	51・55・60㎝
011583-013	トンボざる手付	55型
020003-006	トンボざる手無し	55型
011419-010	BK PPザル	50㎝
026510-001	PPバイスケット	
031539-001	PP丸カゴ	

22-398-❻

18-8丸型ざる置台H-C〔10〕

	上枠外寸(内寸)	高さ	税抜価格
011166-001	車輪/ナイロン(白色) 550(508)	630㎜	￥30,000

車輪/直径75㎜ 自在(ストッパー付×2輪) 自在(ストッパー無×1輪)



22-398-❼

18-8丸型ざる置台 ドライ用600〔05〕

	上枠直径	高さ	税抜価格
020775-001	600	600㎜	￥100,000

パイプ直径25㎜
キャスター/直径75㎜×3輪(内2輪ストッパー付)
バルブ付

■使用できるざる
18-8ざる置台直径600㎜サイズ共通

商品コード	品 名	サイズ
041157-002-005	MT18-8 揚げざる	60㎝
001482-060	18-8パンチング平底揚げざる	60㎝
011008-001	プラスチック DX 丸ザル	＃650
011256	サンコーザル	大型
026510-001	PP バイスケット	

受皿付にガードがついて
水はねを防止します。



22-398-❽

18-8丸型ざる置台 ドライ式ガード付〔05〕

	上枠直径	高さ	税抜価格
020776-001	600	600㎜	￥122,000

パイプ直径25㎜
キャスター/直径75㎜×3輪
(内2輪ストッパー付)
バルブ付
材質:本体、ガード/18-8 受皿/18-8



22-398-❾

18-8ざる受台 (ドライシステム用)〔05〕

	直径	高さ	税抜価格
011610-001	ボール/600	220㎜	￥80,000
	本 体/650	600㎜	

パイプ/直径19㎜
材質:ボール/18-0ステンレス
本体/18-8ステンレス



いいね!

あらゆる場所と場面で活躍！



ざる・ボールの置場・運搬



食材の水切に



寸胴をセットして柄長のすくい網、スパテラの道具置場に

学校・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・ホテル等に調理中の仮置き台

- 容器と脚台は分離可能で洗浄が容易。保管は積み重ねて小スペース。
- 全体の高さは学校給食衛生管理基準に合致する62㎝跳ね水が入らず二次汚染を防止。
- 容器底部には、抗菌材配合の緩衝板を装着。スパテラ先端部の損傷を防止。



22-399-1 18-8マルチスタンド〔10〕

	上径直径	下径直径	高さ	パイプ径	税抜価格
031655-001	350	350×450	×600㎜	直径19㎜	¥32,000
031655-002	440	440×540	×600㎜	直径19㎜	¥33,000

材質：本体/18-8ステンレス
キャスター/鉄クロームメッキ・ナイロン
※鍋(別売)

	直径	高さ	底厚	税抜価格
031655-003	350用30㎝身	310×400	×400㎜ 1.2㎜	¥32,800
031655-004	350用30㎝蓋	315×25㎜		¥ 3,430
031655-005	440用39㎝身	400×490	×400㎜ 1.2㎜	¥40,000
031655-006	440用39㎝蓋	410×25㎜		¥ 6,720

材質：18-8ステンレス

22-399-2 スパテラスタンド〔10〕

		直径	深さ	全高	税抜価格
039354-001	ST-S スパテラスタンドセット	容器270×400		×620㎜	¥107,500
	材質：SUS304ステンレス 脚台の高さ：470㎜ キャスター：巾/57㎜ 高さ/50㎜				
039354-002	ST-Y スパテラスタンド用容器	270×400㎜			¥ 50,700
	材質：SUS304ステンレス				
039354-003	ST-A スパテラスタンド用移動台				¥ 54,600
	材質：SUS304ステンレス 脚台の高さ：470㎜ キャスター：巾/57㎜ 高さ/50㎜				
039354-004	ST-C スパテラスタンド用クッション材				¥ 2,200

メーカー直送

現場の声をカタチにしました。出し入れ簡単！ コンパクトに収納！ 衛生的なオールステンレス製カート！ 調理場をスイスイ移動。

- 省スペース/押し込むだけで簡単収納
・カートを後ろから押し込むだけで、何台でもスタッキングできます。
・積み重ね幅が約15㎝でコンパクトに収納できます。
- 衛生的/荷台が取り外せて丸洗い可能
・荷台を持ち上げるだけで、フックが外れて取り外すことができます。





- 荷台が水受けトレイになっており、床に水をこぼしません。
- フレームタイプと組み合わせてスタッキングが可能です。



22-399-3 18-8給食カートフレームタイプ〔15〕

	幅	奥行	高さ	荷台高さ	質量	税抜価格
038221-001	615	×740	×900㎜	620㎜	約10kg	¥160,000

納期確認 受注生産

22-399-4 18-8給食カートトレイタイプ〔15〕

	幅	奥行	高さ	荷台高さ	質量	税抜価格
038222-001	615	×740	×900㎜	620㎜	約10kg	¥160,000

納期確認 受注生産

- 組み立てや折りたたみはわずか数十秒で完了。すぐに利用が始められ、収納時も簡単。
- オールステンレス製ですから、サビや汚れを寄せ付けず清潔にご利用いただけます。



22-399-5 オールステンレス 折りたたみ式作業台キャスター付〔15〕

		間口	奥行	高さ(折畳み)	質量	税抜価格
011752-001	FMT-1260D	1,200	×600	×800(117㎜)	23.3kg	¥146,000
011752-002	FMT-1275D	1,200	×750	×800(117㎜)	25.8kg	¥155,000
011752-003	FMT-1290D	1,200	×900	×800(117㎜)	28.3kg	¥168,000
011752-004	FMT-1560D	1,500	×600	×800(117㎜)	27.6kg	¥160,000
011752-005	FMT-1575D	1,500	×750	×800(117㎜)	30.8kg	¥173,000
011752-006	FMT-1590D	1,500	×900	×800(117㎜)	34.0kg	¥192,000
011752-007	FMT-1860D	1,800	×600	×800(117㎜)	31.8kg	¥173,000
011752-008	FMT-1875D	1,800	×750	×800(117㎜)	35.6kg	¥194,000
011752-009	FMT-1890D	1,800	×900	×800(117㎜)	39.2kg	¥217,000

均等耐荷重：最大120kg　キャスターSUS金具φ50㎜ナイロン車付

メーカー直送

- 組み立てや折りたたみはわずか数十秒で完了。すぐに利用が始められ、収納時も簡単。
- 下部フレームが無いため台車やワゴンを反対側にパススルーが可能です。
- オールステンレス製ですから、サビや汚れを寄せ付けず清潔にご利用いただけます。



22-399-6 オールステンレス 折りたたみ式作業台アジャスト付〔15〕

		間口	奥行	高さ(折畳み)	質量	税抜価格
011753-001	FWT-1260AJ	1,200	×600	×800(117㎜)	20.3kg	¥132,000
011753-002	FWT-1275AJ	1,200	×750	×800(117㎜)	22.7kg	¥140,000
011753-003	FWT-1290AJ	1,200	×900	×800(117㎜)	25.2kg	¥153,000
011753-004	FWT-1560AJ	1,500	×600	×800(117㎜)	24.0kg	¥143,000
011753-005	FWT-1575AJ	1,500	×750	×800(117㎜)	27.1kg	¥157,000
011753-006	FWT-1590AJ	1,500	×900	×800(117㎜)	29.9kg	¥175,000
011753-007	FWT-1860AJ	1,800	×600	×800(117㎜)	27.6kg	¥156,000
011753-008	FWT-1875AJ	1,800	×750	×800(117㎜)	31.2kg	¥177,000
011753-009	FWT-1890AJ	1,800	×900	×800(117㎜)	34.8kg	¥201,000

均等耐荷重：最大120kg　SUSネジナイロンアジャスト付

メーカー直送

マット部が取り外しできて洗浄可能。次世代のスタンダードシェルフです。 **ERECTA**



材質：マット部/抗菌加工ポリプロピレン、
フレーム部/スチールワイヤー・亜鉛メッキ（クロメート処理）
エポキシコーティング仕上げ（防錆加工）
耐寒性：−29℃〜52℃
- 抗菌マット部は抗菌加工ポリプロピレン製。
- 優れた耐熱・耐寒性：−29℃〜52℃での連続使用、93℃の熱湯洗浄（3〜5分）に耐えられます。
- 木づち1本で組み立てられ、ボルトやナットは不要です。
- 棚板高さ調整
  25.4㎜ピッチの溝ごとに高さ調整可能。
  収納物の変更、棚板の増減も自在です。

運賃別途 メーカー直送 抗菌 アメリカ

22-400-❶ スーパーエレクタープロ棚〔03〕

	幅	奥行	重量	税抜価格
004757-001 PR1824NK3	603	457㎜	2.7kg	¥12,200
004757-002 PR1830NK3	756	457㎜	3.5kg	¥12,800
004757-003 PR1836NK3	909	457㎜	4.2kg	¥13,200
004757-004 PR1842NK3	1,061	457㎜	5.0kg	¥15,400
004757-005 PR1848NK3	1,212	457㎜	5.8kg	¥16,200
004757-006 PR1854NK3	1,366	457㎜	6.6kg	¥18,400
004757-007 PR1860NK3	1,516	457㎜	7.4kg	¥19,600
004757-008 PR1872NK3	1,823	457㎜	8.8kg	¥21,800

	幅	奥行	重量	税抜価格
004757-009 PR2124NK3	603	530㎜	3.6kg	¥14,400
004757-010 PR2130NK3	756	530㎜	4.2kg	¥15,200
004757-011 PR2136NK3	909	530㎜	5.0kg	¥15,400
004757-012 PR2142NK3	1,061	530㎜	5.6kg	¥17,400
004757-013 PR2148NK3	1,212	530㎜	6.4kg	¥19,600
004757-014 PR2154NK3	1,366	530㎜	7.4kg	¥21,200
004757-015 PR2160NK3	1,516	530㎜	8.1kg	¥23,600
004757-016 PR2172NK3	1,823	530㎜	9.6kg	¥25,200

	幅	奥行	重量	税抜価格
004757-017 PR2424NK3	603	609㎜	4.2kg	¥14,800
004757-018 PR2430NK3	756	609㎜	5.0kg	¥15,400
004757-019 PR2436NK3	909	609㎜	5.8kg	¥17,200
004757-020 PR2442NK3	1,061	609㎜	6.3kg	¥19,600
004757-021 PR2448NK3	1,212	609㎜	6.9kg	¥21,800
004757-022 PR2454NK3	1,366	609㎜	8.1kg	¥24,200
004757-023 PR2460NK3	1,516	609㎜	8.9kg	¥25,800
004757-024 PR2472NK3	1,823	609㎜	8.9kg	¥29,800





マット部（棚）が取り外しできます。



22-400-❷ スーパーエレクタープロ用ポール〔03〕

	長さ	重量	税抜価格
004758-001 54PK3	1,385㎜	1.4kg	¥4,000
004758-002 63PK3	1,590㎜	1.6kg	¥4,600
004758-003 74PK3	1,895㎜	1.8kg	¥5,800
004758-004 86PK3	2,200㎜	2.3kg	¥6,400

材質：スチール製亜鉛メッキ（クロメート処理）、
エポキシコーティング仕上げ（防錆加工）
- アジャストボルト付き。

アメリカ 運賃別途 メーカー直送

22-400-❸ スーパーエレクタープロ用単独キャスター〔03〕

	直径		税抜価格
004161-005 R75	75㎜	ゴム車	¥2,900
004161-006 S75	75㎜	ストッパー付きゴム車	¥3,500
004161-007 R75Q	75㎜	ゴム車 静音タイプ	¥3,500
004161-008 S75Q	75㎜	ストッパー付きゴム車 静音タイプ	¥4,200

スチール金具 ねじ込み式
- ポールに取り付けるだけで、移動・搬送用の棚やカートに早変わりします。
- 総荷重最大200kgまでの搬送にご使用できます。

運賃別途 メーカー直送

空間に合わせて自由に組合せ



棚とポールは別売です。

22-400-❹ メタルラック棚〔10〕

	幅	奥行	耐荷重	税抜価格
034371-001 MR-46QT	450	460㎜	250kg	¥ 3,630
034371-002 MR-5046T	500	460㎜	250kg	¥ 4,060
034371-003 MR-5546T	550	460㎜	250kg	¥ 4,200
034371-004 MR-61T	610	460㎜	250kg	¥ 4,350
034371-005 MR-6546T	660	460㎜	250kg	¥ 4,640
034371-006 MR-7046T	700	460㎜	250kg	¥ 4,800
034371-007 MR-7546T	760	460㎜	250kg	¥ 4,930
034371-008 MR-8046T	800	460㎜	250kg	¥ 5,100
034371-009 MR-8546T	860	460㎜	250kg	¥ 5,220
034371-010 MR-91T	910	460㎜	250kg	¥ 4,350
034371-011 MR-9546T	950	460㎜	250kg	¥ 5,950
034371-012 MR-1046T	1,000	460㎜	250kg	¥ 6,400
034371-013 MR-1146T	1,100	460㎜	250kg	¥ 6,700
034371-014 MR-12T	1,200	460㎜	125kg	¥ 5,950
034371-015 MR-1346T	1,300	460㎜	125kg	¥ 7,970

	幅	奥行	耐荷重	税抜価格
034371-016 MR-1446T	1,400	460㎜	125kg	¥ 9,860
034371-017 MR-15T	1,500	460㎜	100kg	¥ 9,000
034371-018 MR-1646T	1,600	460㎜	100kg	¥11,760
034371-019 MR-1746T	1,700	460㎜	100kg	¥11,900
034371-020 MR-18T	1,800	460㎜	100kg	¥ 9,860
034371-021 MR-6060T	610	610㎜	100kg	¥ 4,800
034371-022 MR-7560T	760	610㎜	100kg	¥ 5,660
034371-023 MR-9060T	910	610㎜	100kg	¥ 6,960
034371-024 MR-1260T	1,200	610㎜	100kg	¥ 8,270
034371-025 MR-1560T	1,500	610㎜	100kg	¥11,600
034371-026 MR-1860T	1,800	610㎜	100kg	¥16,540
034371-027 MR-9090T	910	910㎜	100kg	¥ 8,550
034371-028 MR-1290T	1,200	910㎜	100kg	¥11,740
034371-029 MR-1590T	1,500	910㎜	100kg	¥14,200
034371-030 MR-1890T	1,800	910㎜	100kg	¥21,760

材質：スチール（クロームメッキ）、ABS樹脂 納期確認
- 固定部品4組付。

22-400-❺ メタルラックポール〔10〕

	長さ	直径	税抜価格
034372-001 MR-9P	900	25㎜	¥1,130
034372-002 MR-100P	1,000	25㎜	¥1,200
034372-003 MR-110P	1,100	25㎜	¥1,260
034372-004 MR-12P	1,200	25㎜	¥1,450
034372-005 MR-130P	1,300	25㎜	¥1,470
034372-006 MR-140P	1,400	25㎜	¥1,530
034372-007 MR-15P	1,500	25㎜	¥1,800
034372-008 MR-160P	1,600	25㎜	¥1,850

	長さ	直径	税抜価格
034372-009 MR-170P	1,700	25㎜	¥2,080
034372-010 MR-18P	1,800	25㎜	¥2,260
034372-011 MR-190P	1,900	25㎜	¥2,380
034372-012 MR-200P	2,000	25㎜	¥2,600
034372-013 MR-210P	2,100	25㎜	¥2,900
034372-014 MR-220P	2,200	25㎜	¥3,160
034372-015 MR-230P	2,300	25㎜	¥3,350
034372-016 MR-240P	2,400	25㎜	¥3,500

材質：スチール（クロームメッキ） 納期確認

オイル交換不要！ オイルのコスト削減！



22-401-1 小型真空包装機チャンバー式NL-281V-10〔30〕

	幅	奥行	高さ(フタ開時)	重量	税抜価格
056385-001	372×503×358㎜(540㎜)			約25kg	¥428,000

材質：本体/ステンレス、フタ/透明アクリル樹脂
　　真空槽/アルミ
真空槽寸法：幅300×奥行350×高さ135㎜
電源：AC100V(50/60Hz)
消費電力：1,200W(ヒーター加熱時)
真空ポンプ性能：約−99kpa以上
シール有効寸法：長さ280×幅10㎜
- オイルレスのドライポンプを搭載。
- 高性能ヒーターによる抜群のシール力でシール失敗による袋ロスを削減。

納期確認　メーカー直送



22-401-2 脱気シーラー「HIPPO」AS-V-320〔15〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
056091-002	394×266×175.3㎜			4.35kg	¥144,000

電圧：100V 50/60Hz
消費電力：200W
真空ポンプ性能：−80kpa
シール有効寸法：300㎜
- 基本操作はスタートとセレクトボタンの2つ。ワンプッシュで脱気からシールまで全自動で作業できます。
- 水分の多い食材も脱気シール可能です。
- 吸気部のノズルが簡単に脱着でき、袋に触れる部分のお掃除もラクラク。

納期確認

本格家庭用脱気シーラー



22-401-3 脱気シーラーDUCKY(ダッキー)〔15〕

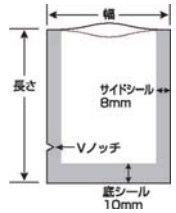
	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
060049-001	345×165×90㎜			2.75kg	¥34,800

電圧：100V
消費電力：135W
真空ポンプ性能：−60Kpa
シール有効寸法：260㎜
- 脱気方式はノズル式で一般的な真空袋が使用可能です。
- 水気の多い食材も、付属の集水タンクを取り付ければ脱気シール可能です。

家庭用
納期確認

HIPPO推奨商品
彊美人は大切な商品を美しく表現します。温度帯を選ばず誰でも簡単に使えます。





22-401-4 真空袋彊美人(キョウ)70〔05〕

		幅	長さ	厚み	税抜価格
007738-001	XS-1220 3000枚入り	120㎜	200㎜	70μ	¥30,750
007738-002	XS-1223 3000枚入り	120㎜	230㎜	70μ	¥34,500
007738-003	XS-1320 3000枚入り	130㎜	200㎜	70μ	¥33,750
007738-004	XS-1323 3000枚入り	130㎜	230㎜	70μ	¥37,500
007738-005	XS-1420 3000枚入り	140㎜	200㎜	70μ	¥36,000
007738-006	XS-1525 3000枚入り	150㎜	250㎜	70μ	¥45,000
007738-007	XS-1625 2000枚入り	160㎜	250㎜	70μ	¥32,000
007738-008	XS-1725 2000枚入り	170㎜	250㎜	70μ	¥34,000
007738-009	XS-1826 2000枚入り	180㎜	260㎜	70μ	¥37,000
007738-010	XS-2030 2000枚入り	200㎜	300㎜	70μ	¥45,500
007738-011	XS-2435 1000枚入り	240㎜	350㎜	70μ	¥32,000
007738-012	XS-2840 1000枚入り	280㎜	400㎜	70μ	¥42,250
007738-013	XS-3045 800枚入り	300㎜	450㎜	70μ	¥40,400

材質：ナイロン、ポリエチレン　耐熱・耐冷温度：−40℃〜+100℃
- 三方袋(サイドシール袋)
- 手触りがよく内容物をつぶさないしなやかな柔軟性。
- −40℃冷凍から100℃30分ボイルまで一枚で対応。

メーカー直送　運賃別途

どこからでも簡単に切れるマジックカット加工採用



22-401-5 卓上密封包装機専用袋 飛竜 Nタイプ〔00〕

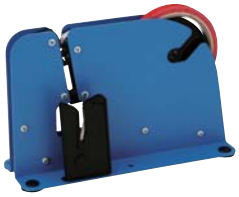
商品コード	品 番	サイズ(㎜)	入数(C/S)	税抜価格
027197-001	N-1	120×200	2,000	¥27,000
027197-002	N-2	120×230	2,000	¥32,500
027197-003	N-3	130×200	2,000	¥28,000
027197-004	N-4	140×200	2,000	¥30,300
027197-005	N-5	150×250	2,000	¥39,000
027197-006	N-6	160×250	2,000	¥41,500
027197-007	N-7	170×250	2,000	¥45,800
027197-008	N-8	180×260	1,000	¥25,500
027197-009	N-9	200×300	1,000	¥31,500
027197-010	N-10	240×350	1,000	¥41,800
027197-011	N-11	270×400	1,000	¥61,500
027197-012	N-12	300×450	1,000	¥74,300
027197-013	N-S1	260×660	500	¥44,100
027197-015	N-S3	290×660	500	¥52,900

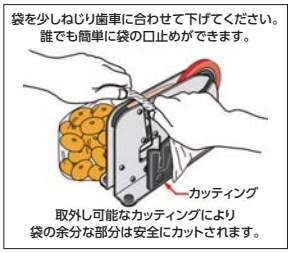
構成：ナイロン/PE
- ヒートシール性、シール強度にすぐれた汎用タイプ
- −40℃の冷凍からサラダ油70℃、水85℃で30分のボイル可能。

22-401-6 卓上密封包装機専用袋 飛竜 KNタイプ〔00〕

商品コード	品 番	サイズ(㎜)	入数(C/S)	税抜価格
027198-001	KN-201	120×200	2,000	¥31,000
027198-003	KN-203	130×230	2,000	¥38,000
027198-004	KN-204	140×200	2,000	¥35,000
027198-005	KN-205	150×250	2,000	¥46,800
027198-006	KN-206	160×250	2,000	¥44,500
027198-007	KN-207	170×250	2,000	¥49,000
027198-008	KN-208	180×260	1,000	¥29,300
027198-009	KN-209	180×300	1,000	¥33,000
027198-010	KN-210	200×300	1,000	¥34,900

構成：Kナイロン/PE
- Nタイプよりもガスバリヤー性を特に高め、食品の酸化・変質を防ぎます。
- −40℃の冷凍からサラダ油70℃、水85℃で30分のボイルが可能。





本体はステンレス製で食品関係に最適です。





22-401-7 バッグシーラーBS-1150〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
070672-001	72×220×142㎜			800g	¥3,200

材質：金属製
最大テープ幅：12㎜
最大テープ外径：φ115㎜
最大口止め寸法：6㎜
- 袋を差し込むだけで簡単に口止めができます。
- 12㎜幅のセロハンテープも使用できます。
- カッティングアダプターにより安全にカットされます。(アダプターは左右どちらにも取付可能)

納期確認

22-401-8 バッグシーラーBS-1200〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
070673-001	72×220×142㎜			800g	¥3,900

材質：ステンレス製
最大テープ幅：12㎜
最大テープ外径：φ115㎜
最大口止め寸法：6㎜
- 袋を差し込むだけで簡単に口止めができます。
- 12㎜幅のセロハンテープも使用できます。
- カッティングアダプターにより安全にカットされます。(アダプターは左右どちらにも取付可能)

納期確認

22-401-9 バックシーラー用テープ20巻〔15〕

		幅		税抜価格
070674-001	C-50-BU青	9㎜	35m巻	¥3,400
070674-002	C-50-GN緑	9㎜	35m巻	¥3,400
070674-003	C-50-RD赤	9㎜	35m巻	¥3,400
070674-004	C-50-YE黄	9㎜	35m巻	¥3,400

納期確認

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-402-❶ アスパル ポリラッパー

商品コード	001418-001	001418-002
型　式	U-45PN オーブンタイプ	B-45PN ボックスタイプ
機械寸法	504×600×高さ131㎜	504×450×高さ200㎜
熱版寸法	375×122㎜	
フィルム幅	450㎜	
電　源	AC 100V 50/60Hz	
消費電力	165W	
税抜価格	¥28,000〔05〕	¥29,500〔M〕

- ポリフィルム・塩ビフィルム兼用
- フィルムがつかみ易く、セットも簡単
- 特殊コーティングで熱板はいつまでも清潔・衛生的

メーカー直送　運賃別途



22-402-❷ アスパル 電子式卓上インパルスシーラー

税抜価格

001421-001 CS-200Ⅱ 320×80×150㎜ ¥19,000〔05〕
001421-002 CS-300Ⅱ 450×80×180㎜ ¥36,000〔07〕

- 電源を入れたらすぐ使用できます。
- ヒートタイプに較べ電気使用料は1/2ですみます。

形　式	CS-200Ⅱ	CS-300Ⅱ
電　源(V)	100	100
消費電力(W)	290	370
シール長さ×巾(㎜)	200×2.0	300×2.0
重　量(kg)	2.5	4.5

軽く押さえて強力シール！ メーカー直送 運賃別途

- 特殊な機構で強力シール/軽い力でシール困難なフィルムやガゼットなど、確実・簡単にシールできます。
- 卓上シール機には欠かせないコンパクトさを追求。省スペースで使用できます。



22-402-❸ アスパル卓上シーラー上下圧着タイプ〔22〕

商品コード	056199-020	056199-030
型　式	AZ-200W	AZ-300W
電　源	単相100V	
消費電力	720W	1100W
シール方式	上下加熱	
シール長さ×巾	200×8㎜	300×8㎜
機械寸法	240×300×H170	340×300×H170
重　量	5.5kg	6.7kg
税抜価格	¥75,000	¥85,000



22-402-❹ アスパル卓上シーラー下片圧着タイプ〔22〕

商品コード	056200-020	056200-030
型　式	AZ-200S	AZ-300S
電　源	単相100V	
消費電力	400W	580W
シール方式	下片加熱	
シール長さ×巾	200×5㎜	300×5㎜
機械寸法	240×300×H170	340×300×H170
重　量	3.8kg	4.5kg
税抜価格	¥44,500	¥51,500

業務用に開発された袋留めクリップの非破壊・X線金属検査機器専用特殊クリップです。

金属粉入りの為、万一、欠片が製品に混入してしまってもX線検査装置で検知が可能です。

いいね！



22-402-❺ クリップイット金属検出器対応 POM320FD-DB1P〔15〕

	幅	奥行	高さ	質量	税抜価格
008946-001	38㎜	11㎜	360㎜	90g	¥2,300

材質：POM樹脂（金属粉入り）
最大留め幅32cm



22-402-❻ クリップイット金属検出器対応 POM150FD-DB2P〔15〕

	幅	奥行	高さ	質量	税抜価格
008947-001	30㎜	11㎜	178㎜	30g(1個)	¥1,800

材質：POM樹脂（金属粉入り）
最大留め幅15cm



22-402-❼ グリッパー金属検出器対応 POM100FD-DB1P〔15〕

	幅	奥行	高さ	質量	税抜価格
008948-001	96㎜	19㎜	248㎜	140g(1個)	¥2,800

材質：POM樹脂（金属粉入り）
最大留め幅10cm
- 米袋など厚めの袋にも対応できます。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-403-1 リケン業務用ラップ〔1本単位〕〔M〕

			税抜価格	ケース
039090-001	VS-300	30cm×500m	¥3,600	2入
039090-002	VS-450	45cm×500m	¥5,300	2入

●耐酸・耐アルカリ性にすぐれた万能タイプ（VSタイプ）です。



22-403-2 ダイア ラップカッター〔M〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
039091-001	378	265	180mm	¥12,000

●業務用ラップ200～300mm幅使用可能です。

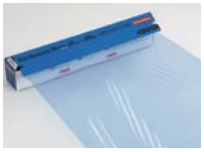


22-403-3 リケンラップ〔1本単位〕〔M〕

			税抜価格	ケース
039092-001	45cm×	50m	¥750	30入
039092-002	30cm×100m		¥750	30入
039092-003	22cm×100m		¥750	30入

材質：塩化ビニル樹脂
耐熱温度：130℃
耐冷温度：−60℃

目立ちやすい青色ラップ。
作業の効率性を、色の安全を、
「目に見える安心」でサポートします。





22-403-4 キッチニスタ ラップ抗菌ブルー〔M〕

		税抜価格
039474-005	30cm×100m（30本入）	¥22,000
039474-006	30cm×100m（1本）バラ	¥ 740
039474-007	45cm×50m（30本入）	¥22,000
039474-008	45cm×50m（1本）バラ	¥ 740

●「混入」が目に見える！
万一、食材にラップ片が混入しても、青色だから見つけやすい！
●「仕分け」が目に見える！
食材ごとに色で仕分けできるほか、アイデア次第で様々な用途に！

抗菌

冷凍庫から電子レンジまで使える
食品包装用ラップ



22-403-5 業務用サランラップ〔1本単位〕〔10〕

			税抜価格	ケース
011223-001	30cm×50m	¥	740	30入
011223-002	45cm×50m	¥	1,110	20入

耐熱温度：140℃
耐冷温度：−60℃



22-403-6 抗菌入ポリマラップ〔1本単位〕〔05〕

			税抜価格	ケース
039089-001	ポリマラップ100	30cm×100m	¥600	30入
039089-002	ポリマラップ50	45cm× 50m	¥600	30入

●特殊な銀系無機抗菌剤を配合した抗菌ラップ。
耐熱温度：130℃ 耐冷温度：−60℃

抗菌



22-403-7 ポリマラップ〔05〕

		税抜価格			税抜価格
030280-010	22cm×100m（30本入）	¥15,000	030280-023	22cm×100m（1P）	¥ 500
030280-011	30cm×100m（30本入）	¥15,750	030280-031	30cm×100m（1P）	¥ 530
030280-012	45cm× 50m（30本入）	¥15,750	030280-046	45cm× 50m（1P）	¥ 530
030280-004	60cm× 50m（20本入）	¥35,500	030280-060	60cm× 50m（1P）	¥ 1,780

材質：塩化ビニル樹脂 耐熱温度：130℃ 耐冷温度：−60℃
●22、30、40cmは生分解性プラスチックカッター刃を採用。
●金属刃よりも安全。環境配慮。分別不要。（廃棄方法は各自治体に従ってください）

お皿にポンとフタをすればOK！
食卓ではフードカバーとして大変便利です。材質：ポリプロピレン





22-403-8 千羽鶴ラップいらず浅型〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
039278-001	No.1524 小	132	25mm	¥160
039278-002	No.1525 15cm	151	22mm	¥210
039278-003	No.1523 中	172	25mm	¥240
039278-004	No.1522 大	212	25mm	¥280
039278-005	No.1521 特大	252	25mm	¥400

食器洗浄機対応 電子レンジOK
抗菌

22-403-9 千羽鶴ラップいらず深型〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
039237-001	No.1513 小	172	50mm	¥260
039237-002	No.1512 大	212	50mm	¥320
039237-003	No.1511 特大	252	50mm	¥440

食器洗浄機対応 電子レンジOK
抗菌

水分の多いスチコン調理の強い味方！





22-403-10 業務用クックパーウェットストロング〔10〕

		重量	税抜価格
008965-001	38×20cm	370g	¥1,200

●深さ65mm深型天板の幅に合わせたクッキングシートです。
●濡れても破れにくいので、水分の多い調理に適しています。
●両面シリコーン加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。
●深型天板を1枚でカバーでき、油や汁を通しにくいので、天板が汚れにくく洗浄作業が軽減できます。
●耐熱温度は250℃（20分）～280℃（8分）で幅広いメニューや大量調理に対応できます。



22-403-11 業務用クッキングシート クックパー〔1本単位〕〔15〕

		税抜価格	ケース
008319-001	330mm×20m	¥1,200	20入

材質：シリコン樹脂加工耐油紙
耐熱温度：250℃
●適度に蒸気を通し、油は通さない特殊加工のクッキングペーパーです。
●オーブン料理、電子レンジ、蒸し料理に最適です。



22-403-12 リードホットクッキングシート〔1本単位〕〔10〕

		税抜価格	ケース
008739-001	30cm×20m	¥1,400	24入

材質：グラシン紙、シリコーン樹脂
耐熱温度：250℃（20分）
●油や汁を下に通さないシリコーン加工。
●蒸気を適度に通し、水っぽくならない。
●天板などが汚れず、後片付けも簡単。

素材の冷凍、冷凍素材の解凍、
一夜干し作りに適しています。



22-404-1
ピチット32枚ロール〔10〕

		税抜価格
027254-001	250×350㎜	¥3,300

ロールタイプ/ミシン目あり
- 冷凍
  1度に使う分を小分けにし、「ピチット」で包んでポリ袋または密閉容器に入れ、冷凍庫でゆっくり冷凍
  ※急速冷凍はしないでください。
- 冷凍素材の解凍
  素材の表面の氷や汚れを流水で洗い落とし、ペーパータオルで水を拭き取る「ピチット」を素材に密着させて包む「ピチット」に包んだまま冷蔵庫で解凍。
- 一夜干し
  味付け程度の塩を振って、「ピチット」で包む。冷凍庫で1日おく。

素材の鮮度管理を高水準で保ち、
食材ロスを減らします。
バットや密封容器でのご使用に。



22-404-2
レッドキーパー〔10〕

		税抜価格
042121-001	小32枚入 250×350㎜ シートタイプ／3つ折	¥3,500
042121-002	大20枚入 350×500㎜ シートタイプ／4つ折	¥3,500

材質：ポリプロピレン・ポリエチレン不織布
- 吸水ペーパータオルよりも優れた吸水能力。
- ドリップや水分を素材面へ逆戻りさせません。

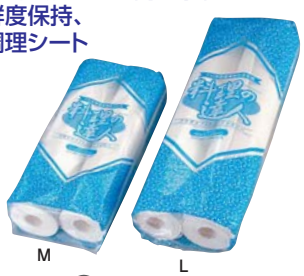


22-404-3
シェフクッキングペーパープレミアム（100枚×2本）〔25〕

		税抜価格
004659-003	M 265×240㎜	¥1,100
004659-004	L 378×240㎜	¥1,440

- 天然パルプ使用
- 水切れ・油切れのよい吸収力
- ぬれても丈夫な耐水力
- 食材の鮮度を保つ保水力

生鮮魚介類、生肉、野菜の
鮮度保持、
調理シート



22-404-4
料理の達人（ロール）鮮度保持紙（2本入）〔10〕

		1ロール枚数	税抜価格
040161-001	M 275×240㎜×65枚		¥2,720
040161-002	L 385×240㎜×65枚		¥3,600

材質：ポリエステル、レーヨン 目付35g/㎡
- セラミックファイバー使用
- 保鮮、消臭、制菌、変色防止
- ミシン目付



22-404-5
業務用ポリマーフレッシュクッキングペーパー（100枚×2巻）〔05〕

		税抜価格
008911-001	中 265×240㎜	¥1,130
008911-002	大 380×240㎜	¥1,600

材質：天然パルプ
- ソフトタッチで濡れても丈夫。
- 吸油、吸水のすぐれもの。



22-404-6
業務用リードペーパー（2本入）

		巾	1ロール枚数	税抜価格
040079-003	小	214×240㎜	75枚〔20〕	¥ 620
040079-002	中	275×240㎜	75枚〔20〕	¥ 810
040079-001	大	385×240㎜	75枚〔20〕	¥1,080

業務用リードペーパー箱入（1箱単位）〔30〕

	巾	1ロール枚数	税抜価格
040079-004	275×240㎜	70枚	¥ 425

- 天然パルプ使用
- 保水性、吸油性、ろ過性にすぐれ、しかも濡れても丈夫な立体構造の紙質です。
- ミシン目付



22-404-7
職人魂クッキングペーパー中〔05〕

		税抜価格
008752-001	275×240㎜	¥1,700

材質：パルプ・レーヨン
150枚カット（1ロール）
- 魚肉の解凍、野菜の水切り、出汁取り、アク取り、油切り、油こしへと用途は多彩。



22-404-8
キッチンタオルホルダー〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
016186-001	292	×118	×99㎜	¥550

カラー：ホワイト
材質：本体/ポリプロピレン、裏/スチロール樹脂、吸着/塩化ビニール樹脂

納期確認

斜め・横・上からもとりだせる



22-404-9
ポジションフリーティッシュケース〔05〕

	横	奥行	高さ	税抜価格
030907-001	230	×115	×60	¥600

材質：ポリプロピレン
詰め替え用ティッシュ専用ケースです。



22-404-10
ニッパクホイル（1本単位）〔M〕

			税抜価格	ケース入数
022076-001	30㎝×	25m	¥ 750	30
022076-002	30㎝×	50m	¥1,130	20
022076-003	30㎝×	100m	¥2,700	12
022076-004	45㎝×	30m	¥1,500	20

厚さ：12ミクロン
材質：アルミニウム



22-404-11
UAホイルケース（深口）500入〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
074016-005	5F（深口）	35×20㎜		¥ 500
074016-006	6F（深口）	40×25㎜		¥ 700
074016-007	7F（深口）	45×27㎜		¥ 880
074016-008	8F（深口）	50×30㎜		¥1,140
074016-009	9F（深口）	55×30㎜		¥1,200
074016-010	10F（深口）	55×36㎜		¥1,480

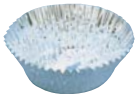
厚さ：12ミクロン



22-404-12
UAホイルケース（浅口）500入〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
074017-005	5A（浅口）	35×18㎜		¥500
074017-006	6A（浅口）	40×20㎜		¥600
074017-007	7A（浅口）	45×22㎜		¥740
074017-008	8A（浅口）	50×25㎜		¥880

厚さ：12ミクロン



22-404-13
ホイルケース（深口）500入〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
030297-005	5F	35×20㎜		¥1,020
030297-006	6F	40×25㎜		¥1,230
030297-007	7F	45×27㎜		¥1,470
030297-008	8F	50×30㎜		¥1,520
030297-009	9F	54×31㎜		¥1,680
030297-010	10F	55×36㎜		¥2,060
030297-011	11F	61×43㎜		¥3,640

厚さ：11ミクロン



22-404-14
ホイルケース（浅口）500入〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
030298-005	5A	35×18㎜		¥ 940
030298-006	6A	40×20㎜		¥1,110
030298-007	7A	45×22㎜		¥1,390
030298-008	8A	50×25㎜		¥1,450

厚さ：11ミクロン

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-405-1
ピックス5色混色#65(A)1000入〔M〕

	全長	税抜価格
027258-001	65㎜	¥2,900



22-405-2
大ピックスサーベル5色混色1000入〔M〕

	全長	税抜価格
027257-001	78㎜	¥4,800



22-405-3
ピンチョス楊枝(1000本入)〔M〕

	全長	幅	税抜価格
027664-001	65	4㎜	¥600

材質:白樺材
●楊枝の真ん中がふくらんだ平たい形状なので刺した時に食材が抜けにくくなっています。



22-405-4
容器入楊枝(箱単位)〔M〕

		一箱 税抜価格
038101-001	140号 30パック(1パック約300本入れ)	¥3,190
038101-002	160号 20パック(1パック約450本入れ)	¥3,000



22-405-5
袋入妻楊枝(1000本入)〔M〕

		税抜価格
038098-002	和文(妻楊枝)	¥680
038098-001	英文(Tooth pick)	¥680

一本包



22-405-6
福こけし楊子1kg入〔M〕

		税抜価格
038102-001	約6,500本	¥1,970



22-405-7
6ッ折ナプキン 1000PCS No.0054〔M〕

		税抜価格
021240-001	250×250㎜	¥1,100



22-405-8
4ツ折ナフキン25㎝角 白(1000P)007300〔M〕

		税抜価格
021253-002	25㎝角	¥1,400



22-405-9
2PLYナフキン白45㎝100P〔M〕

		税抜価格
021252-001	4折 450㎜角	¥1,200
021252-002	8折 450㎜角	¥1,200



22-405-10
IKD抗菌18-8角ナプキン立〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
021038-001	97×75	×137㎜	¥2,150

IKD抗菌 資料 546ページ



22-405-11
フレックスストロー袋入(400本)〔M〕

	直径	長さ	税抜価格
013435-001	6.0	×210㎜	¥980

ポリプロピレン製
カラー:5色アソート

22-405-12
エコノミーストロー袋入(500本)〔M〕

	直径	長さ	税抜価格
013436-001	4.5	×180㎜	¥680

ポリプロピレン製



22-405-13
フレックスストロー裸(500本)〔M〕

	直径	長さ	税抜価格
013442-001	6.0	×210㎜	¥980

カラー:5色アソート



22-405-14
スプーンストロー裸(500本)〔M〕

	直径	長さ	税抜価格
013443-001	6.0	×210㎜	¥1,140

カラー:4色アソート



22-405-15
ストロー 裸(500本)〔M〕

		直径	長さ	税抜価格
057003-001	黒	6.0	×210㎜	¥890
057003-002	赤	6.0	×210㎜	¥890

納期確認

環境にやさしいペーパーストロー



22-405-16
ペーパーストロー白〔M〕

		税抜価格
057293-001	裸 200本入 6.0×210㎜	¥1,850
057293-002	紙包装 500本入 6.0×210㎜	¥5,000

繰り返し何度も使えるのでECO!



22-405-17
カラール アルミストロー(曲がり)〔05〕

		直径	長さ	税抜価格
057292-001	シルバー	6	×216㎜	¥740
057292-002	ゴールド	6	×216㎜	¥740
057292-003	レッド	6	×216㎜	¥740
057292-004	ブルー	6	×216㎜	¥740
057292-005	ブラック	6	×216㎜	¥740
057292-006	ピンクゴールド	6	×216㎜	¥740

材質:アルミニウム(カラーアルマイト加工)
●熱伝導のよいアルミ製のストローですので、飲み物の冷たさが伝わります。
●食器洗浄機使用不可。
●冷たい飲み物専用です。

ホテル、レストラン、焼肉屋、歯医者では定番となっているカップ状マウスウォッシュ





22-405-18
薬用マウスウォッシュロングスピンX(100入)LS-XS〔10〕

	直径	高さ	容量	税抜価格
031864-001	45×23㎜		14㎖ポーション	¥3,400

●飲食後のお口の中をスッキリ清潔に。
●キシリトール配合
●医薬部外品

高性能フィルターでウィルス飛沫をブロック
フィルター性能BFE99%

3PLY



22-406-❶
SUN98エンゼル3PLY マスクα(50枚入)〔M〕

	税抜価格
031873-001 170×95㎜(レギュラーサイズ)	¥1,060

材質:ポリプロピレン不織布

3PLY



22-406-❷
№2862バリアローブ3PLY マスク ブルー(50枚入)〔M〕

	税抜価格
031874-001 170×95㎜(レギュラーサイズ)	¥1,300

材質:ポリプロピレン不織布

3PLY



22-406-❸
クラフレックスストレッチマスク EF タイプ(50枚入)〔M〕

	税抜価格
013204-001 (使い捨て用)	¥2,000

約90×175㎜
2μm以下の微細粉塵を80%以上の高率で捕集する、フィルター性能の優れたマスクです。

2PLY



22-406-❹
ポンキーマスク (DX)100入〔M〕

	税抜価格
031220-001 不織布	¥1,700

※息がしやすいです。

2PLY



22-406-❺
ディスポマスク ソフィット(50枚入)〔05〕

	税抜価格
019760-001 フリーサイズ	¥600

素材:ポリプロピレン不織布
ノーズストッパー付

1PLY



22-406-❻
ターキーマスク (スタンダード)100入〔M〕

	税抜価格
031218-001 不織布	¥1,170

3PLY



22-406-❼
№2867バリアローブ子供用 3PLYマスク(50枚入)〔M〕

	税抜価格
031956-001 125×80㎜	¥1,300

材質:ポリプロピレン不織布
- 鼻部分のノーズクリップを使用していないのでお子様でも安全にご利用頂けます。
- Ω型立体プリーツ加工で口元に空間を確保し、呼吸がしやすいマスクです。

耳が痛くならない、キャップの上から
かけ外しができるオーバーヘッドタイプ。

3PLY





22-406-❽
SUN93 エンゼル3PLYマスクα オーバーヘッド(100枚)〔M〕

	税抜価格
031873-002 175×95㎜	¥3,300

材質:ポリプロピレン不織布、ノーズ/ポリエチレン
- 上下プリーツ加工で鼻・口元ゆったり!
  中央より上下に引っ張り着用する上下プリーツ加工で鼻・口元に空間を確保し、呼吸のしやすさUP!!
- ゴム外付けタイプで顔にぴったりフィット!
  ゴムを外付けにすることで顔とマスクの間の隙間が軽減。溶着部が外側にくるので、皮膚への刺激も低減。

笑顔が見える透明マスク!





22-406-❾
クリスターマスク(10枚入り)〔M〕

	税抜価格
008819-002 平型	¥5,640

材質:PP、PC、ゴム
- ソフト丸ゴムの耳かけタイプです。
- 表情を隠さない透明フィルム。
- 洗って繰り返し使えてコストダウンも実現。

表情が見えるクリアマスク



22-406-❿
飛沫防止マウスシールド 近大マスク(10)

	幅 奥行 高さ	税抜価格
007837-001	約15×7×12.5㎝	¥1,000

材質:クリアカップ部/SBC樹脂、フレーム部/PP樹脂
- 優れた透明性・耐久性のSBC樹脂を使用することで表情が見え、洗浄して繰り返し使える。
- 飛沫を防ぐ3D立体形状(気流の可視化実験済み)
- 上にずらすと食事もできる。

ニトリル 粉無 60ミクロン





22-407-1

536ニトリルNEOライト手袋ブルー粉無(100枚入)(M)

		全長	手の幅	中指の長さ	税抜価格
022281-001	SS	240mm	78mm	71mm	¥2,700
022281-002	S	240mm	80mm	72mm	¥2,700
022281-003	M	240mm	95mm	77mm	¥2,700
022281-004	L	240mm	110mm	80mm	¥2,700

ニトリル 粉無 100ミクロン





22-407-2

No.282 ニトリルグローブ 粉無薄手ブルー100枚入(05)

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
008802-005	SS	240mm	約150mm	75mm	¥1,600
008802-006	S	240mm	約160mm	75mm	¥1,600
008802-007	M	240mm	約190mm	80mm	¥1,600
008802-008	L	240mm	約220mm	80mm	¥1,600

●引張強度、伸び率に優れた、丈夫な薄手タイプのニトリル手袋!
●耐油、耐薬品性に優れ、傷、摩耗に強いニトリル手袋です。

ニトリル 粉無 100ミクロン





22-407-3

No.280 ニトリルグローブ 粉無薄手ホワイト100枚入(05)

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
008802-009	SS	240mm	約150mm	75mm	¥1,600
008802-010	S	240mm	約160mm	75mm	¥1,600
008802-011	M	240mm	約190mm	80mm	¥1,600
008802-012	L	240mm	約220mm	80mm	¥1,600

●引張強度、伸び率に優れた、丈夫な薄手タイプのニトリル手袋!
●耐油、耐薬品性に優れ、傷、摩耗に強いニトリル手袋です。

ニトリル 粉無 60ミクロン



22-407-4

ニトリーノライト手袋 青100枚入(M)

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
019972-001	SS	240mm	160mm	70mm	¥1,600
019972-002	S	240mm	170mm	75mm	¥1,600
019972-003	M	240mm	190mm	80mm	¥1,600
019972-004	L	240mm	210mm	85mm	¥1,600

●薄手ですが素材の柔らかさ、伸縮強度に優れます。
●異物混入対策のブルータイプ。
●コスト重視におススメ。

ニトリル 粉無 60ミクロン



22-407-5

ニトリーノライト手袋 白100枚入(M)

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
019971-001	S	240mm	170mm	75mm	¥1,600
019971-002	M	240mm	190mm	80mm	¥1,600
019971-003	L	240mm	210mm	85mm	¥1,600

●薄手ですが素材の柔らかさ、伸縮強度に優れます。
●コスト重視におススメ。

ニトリル 粉付 100ミクロン



22-407-6

ニトリルグローブ 100枚入(05)

ホワイト		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
022182-010	S	240mm	約170mm	80mm	¥2,240
022182-011	M	240mm	約190mm	85mm	¥2,240
022182-003	L	240mm	約210mm	85mm	¥2,240
ブルー		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
022182-006	S	240mm	約170mm	80mm	¥2,240
022182-007	M	240mm	約190mm	85mm	¥2,240

●アレルギーフリー(手にやさしい)。
●ゴム手袋よりも強く丈夫。
●手によくフィットします。

ニトリル 粉無 160ミクロン



22-407-7

ニトリーノロング手袋500 ブルー(50枚入)(15)

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
022275-001	S	500mm	約170mm	75mm	¥8,000
022275-002	M	500mm	約190mm	80mm	¥8,000
022275-003	L	500mm	約210mm	85mm	¥8,000

●強度抜群の厚手50cmロングタイプ。
●異物混入対策のブルー・粉無。

ニトリル 粉無 60ミクロン



22-407-8

ニトリルグローブBL35 (100枚入り)(M)

		全長	税抜価格
066003-001	SS	230mm	¥1,800
066003-002	S	230mm	¥1,800
066003-003	M	230mm	¥1,800
066003-004	L	230mm	¥1,800

厚み:指先0.07mm以上、掌部0.06mm以上
材質:ニトリルゴム

天然ゴム 粉付 110ミクロン



22-407-9

ラテックス グローブ(粉付) No.300 100枚入(05)

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
039300-001	S	240mm	約168mm	75mm	¥1,600
039300-002	M	240mm	約188mm	80mm	¥1,600
039300-003	L	240mm	約210mm	85mm	¥1,600

●よくフィットし、引き裂きに比較的強い為、器具の扱いに便利です。
●しなやかで指先にしっかりフィット。

いいね!



22-407-10

18-8ステンレス グローブケース(10)

	高さ	税抜価格
008922-001	250×130×65mm	¥10,800

材質:SUS304(18-8ステンレス)
●異物混入対策に。
●紙が持ち込めない食品工場に最適!

異物混入対策に



22-407-11

18-8ステンレスグローブケース 壁掛けタイプ(10)

	高さ	税抜価格
008922-002	270×150×70mm	¥24,300

材質:SUS304(18-8ステンレス)
●紙が持ち込めない食品工場などに最適!
紙粉対策に。いままでありそうでなかった商品。

ポリエチレン
28ミクロン
内エンボス



22-408-1
エンボスグローブNo.401 100枚入〔05〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
004478-001	S	280㎜	約246㎜	72㎜	¥500
004478-002	M	280㎜	約250㎜	82㎜	¥500
004478-003	L	280㎜	約280㎜	85㎜	¥500

- 油・薬品に強く、ベタつきにくい。
- 内側エンボスでベタつきを抑え、装着しやすい。

ポリエチレン
30ミクロン
内エンボス
いいね！



22-408-2
ポリエチレンエンボス手袋 30#(箱入)〔M〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
004186-002	S 200枚入り	270㎜	260㎜	72㎜	¥2,000
004186-001	M 200枚入り	270㎜	290㎜	80㎜	¥2,000
004186-003	L 180枚入り	270㎜	320㎜	84㎜	¥1,900

ポリエチレン
30ミクロン
内エンボス
いいね！



22-408-3
ポリエチレンエンボス手袋 30#50入(袋入)〔M〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
004187-002	S	270㎜	260㎜	72㎜	¥500
004187-001	M	270㎜	290㎜	80㎜	¥500
004187-003	L	270㎜	320㎜	84㎜	¥530

ポリエチレン
45ミクロン
内エンボス
いいね！



22-408-4
ポリエチレンエンボス手袋 (ロング)50入(袋入)〔M〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
004188-002	S	450㎜	260㎜	72㎜	¥1,400
004188-001	M	450㎜	290㎜	80㎜	¥1,500
004188-003	L	450㎜	320㎜	84㎜	¥1,650

指先までぴったりフィット！ 使い分けいろいろ！ 食品工場の改革！

ポリエチレン
28ミクロン
内エンボス



22-408-5
カラーマイジャストグローブ200入 化粧箱入〔M〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
031850-001	Sブルー	275㎜	250㎜	77㎜	¥1,800
031850-002	Mブルー	275㎜	260㎜	80㎜	¥1,800
031850-003	Lブルー	275㎜	290㎜	84㎜	¥1,900
031850-004	Sピンク	275㎜	250㎜	77㎜	¥2,000
031850-005	Mピンク	275㎜	260㎜	80㎜	¥2,000
031850-006	Lピンク	275㎜	290㎜	84㎜	¥2,100
031850-007	Sイエロー	275㎜	250㎜	77㎜	¥2,000
031850-008	Mイエロー	275㎜	260㎜	80㎜	¥2,000
031850-009	Lイエロー	275㎜	290㎜	84㎜	¥2,100
031850-010	Sグリーン	275㎜	250㎜	77㎜	¥2,000
031850-011	Mグリーン	275㎜	260㎜	80㎜	¥2,000
031850-012	Lグリーン	275㎜	290㎜	84㎜	¥2,100



納期確認

- 食材別、製造ライン別、セクション別、担当者別など、カラーで用途を分けることができます。
- ぴったりフィット&五本絞りだから、細かな作業もスムーズに行えます。
- 万が一、手袋の破片が食品に混入したときにも発見が容易です。
- 環境にやさしいポリエチレン製です。

ポリエチレン
30ミクロン
内エンボス



22-408-6
ポリエチレンエンボス手袋

200枚ロール		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
004185-003	S	285㎜	260㎜	72㎜	¥1,900〔M〕
004185-002	M	285㎜	290㎜	80㎜	¥2,000〔M〕
004185-004	L	285㎜	320㎜	84㎜	¥2,100〔OO〕

500枚ロール		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
004185-005	S	285㎜	260㎜	72㎜	¥4,800〔M〕
004185-001	M	285㎜	290㎜	80㎜	¥5,000〔M〕
004185-006	L	285㎜	320㎜	84㎜	¥5,300〔M〕



22-408-7
エンボス手袋ホルダー 壁掛けタイプ〔10〕

	高さ	税抜価格
004183-001	340×220×240㎜	¥43,000

※500枚ロール巻専用

作業性抜群！ ポリエチレン製なのに ニトリル手袋の様なつけ心地！

ポリエチレン
33ミクロン
内・外エンボス





- 伸びや粘りの強度UPを実現しました。作業性抜群で細かな作業やハードな作業ともに最適な製品です。

22-408-8
マイジャスト ニューニトポリグローブ200入ブルー化粧箱入〔M〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
031943-001	SSブルー	270㎜	240㎜	70㎜	¥1,500
031943-002	Sブルー	270㎜	250㎜	77㎜	¥1,500
031943-003	Mブルー	270㎜	260㎜	80㎜	¥1,500
031943-004	Lブルー	270㎜	290㎜	84㎜	¥1,700
031943-005	SSピンク	270㎜	240㎜	70㎜	¥1,650
031943-006	Sピンク	270㎜	250㎜	77㎜	¥1,650
031943-007	Mピンク	270㎜	260㎜	80㎜	¥1,650
031943-008	Lピンク	270㎜	290㎜	84㎜	¥1,750

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
031943-009	SSグリーン	270㎜	240㎜	70㎜	¥1,650
031943-010	Sグリーン	270㎜	250㎜	77㎜	¥1,650
031943-011	Mグリーン	270㎜	260㎜	80㎜	¥1,650
031943-012	Lグリーン	270㎜	290㎜	84㎜	¥1,750
031943-013	SSイエロー	270㎜	240㎜	70㎜	¥1,650
031943-014	Sイエロー	270㎜	250㎜	77㎜	¥1,650
031943-015	Mイエロー	270㎜	260㎜	80㎜	¥1,650
031943-016	Lイエロー	270㎜	290㎜	84㎜	¥1,750

- 高機能性樹脂を配合した新素材により、ポリエチレン製でありながら、従来のポリ手袋に比べてフィット感が良いです。
- 環境に優しいポリエチレン製。しかも国産　●高品質です。

食品加工から清潔作業に。 サイズが豊富。

ポリエチレン
27ミクロン
外エンボス
いいね！



22-408-9
248ポリエチディスポ手袋 LD100枚入〔M〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
040218-001	SS	275㎜	240㎜	69㎜	¥760
040218-002	S	275㎜	260㎜	76㎜	¥760
040218-003	M	275㎜	290㎜	83㎜	¥760
040218-004	L	275㎜	300㎜	84㎜	¥760

材質：ポリエチレン

ポリエチレン
23ミクロン
外エンボス





22-408-10
№433 ポリエチグローブeco ブルー200枚入〔M〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
004794-004	SS	280㎜	約240㎜	70㎜	¥1,040
004794-005	S	280㎜	約250㎜	71㎜	¥1,040
004794-006	M	280㎜	約256㎜	80㎜	¥1,040
004794-007	L	280㎜	約284㎜	85㎜	¥1,040

使い捨てポリエチレン手袋の元祖サクラメン手袋 ❶〜❻共通

製造・検品・包装までクリーンルーム工場で一貫体制にて製造出荷されているMADE IN JAPANの商品です。
●ご使用前に手首廻りをひっぱるだけでズレない「ジャストフィット加工」素手感覚で作業できます。
従来品のように、手にはめるだけでも使用できますが、指のはら部分を使って手首回りを数箇所、手首に沿って引っ張るだけで、ズレ落ちがなくなり作業効率もアップします。はずすときは裏返しにしてはずすと簡単にはずれます。





22-409-❶

サクラメンエンボス手袋 100枚入〔05〕

白	ブルー	ピンク		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
011716-001	011717-001	011718-001	S	290mm	250mm	79mm	¥1,660
011716-002	011717-002	011718-002	M	290mm	270mm	85mm	¥1,660
011716-003	011717-003	011718-003	L	290mm	290mm	92mm	¥1,660

●凸凹加工の滑り止め付、米粒がつきにくい。





22-409-❷

サクラメンポリエチレン手袋 エコノミー強力A 200枚入〔05〕

	全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
011719-001	S 290mm	250mm	79mm	¥2,240
011719-002	M 290mm	270mm	85mm	¥2,240
011719-003	L 290mm	290mm	92mm	¥2,240

●薄くて丈夫、食品加工向き商品です。



22-409-❸

サクラメン手袋 スタンダード青 100入〔05〕

	全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
011723-001	S 290mm	250mm	79mm	¥1,440
011723-002	M 290mm	270mm	85mm	¥1,440
011723-003	L 290mm	290mm	92mm	¥1,440



22-409-❹

サクラメン手袋 キッズエコノミー強力 200枚入〔15〕

	全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
011720-001	250mm	216mm	72mm	¥2,400



22-409-❺

サクラメン手袋 キッズDXエンボス 100枚入〔15〕

	全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
011721-001	250mm	216mm	72mm	¥1,800



22-409-❻

サクラメン ポリエチレン エンボス手袋ロング(30枚)〔05〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
011817-001	白	600mm	250mm	84mm	¥3,000
011817-002	青	600mm	250mm	84mm	¥3,000

フリーサイズ
●凸凹加工のすべり止め付
●米粒がつきにくい



22-409-❼

ポリエチレンロング手袋 透明50枚入〔10〕

	全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
019969-001	600mm	310mm	83mm	¥1,200

●混ぜ込みなどの作業をしっかりガードします。袖口ゴム付き。



22-409-❽

ポリエチレンエンボス手袋 ロング五本絞りブルー(50枚入)〔M〕

	全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
004813-001 S	450mm	260mm	72mm	¥1,700
004813-002 M	450mm	290mm	80mm	¥1,800
004813-003 L	450mm	320mm	84mm	¥1,900



22-409-❾

ポリエチレンロング手袋 青50枚入〔10〕

	全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
019970-001	600mm	310mm	83mm	¥1,200

●異物混入対策ブルー品。
●混ぜ込みなどの作業をしっかりガードします。袖口ゴム付き。

フィット感が違う！
内外エンボスの手袋です。



22-409-❿

ソフトストレッチ抗菌手袋〔M〕

ホワイト	ブルー		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
015261-001	015261-005	SS	255mm	約194mm	74mm	¥1,500
015261-002	015261-006	S	255mm	約220mm	78mm	¥1,500
015261-003	015261-007	M	255mm	約230mm	83mm	¥1,500
015261-004	015261-008	L	255mm	約250mm	86mm	¥1,500

材質：抗菌メタロセンLDポリエチレン
●グリップ性の高い特殊なWエンボス(外・内両面エンボス加工)で滑りにくく、柔らかく伸びる素材と手にピッタリくる形状はズレにくく細かな作業です。使いきりだから衛生的です。
食品衛生規格合格品

納期確認



22-409-⓫

タイトロン手袋 (100入)〔M〕

	税抜価格
016210-001 S	¥1,680
016210-002 M	¥1,680
016210-003 L	¥1,680

材質：PVC(ポリ塩化ビニル)



22-410-1
タッチレスエアログローブディスペンサー用グローブ3697〔25〕

	税抜価格
060061-001	¥29,500

材質：ポリエチレン
150枚×67袋
060060-001専用です。



22-410-2
タッチレスエアログローブディスペンサー3500-2〔10〕

	税抜価格
060060-001	270×410×85㎜ ¥20,000

電源：ACアダプター/単相100V50/60HZ（付属）
又は単1乾電池×8本（別売り）
付属品：ACアダプター、ロックキー、ネジ
使用方法
①デスペンサーに手をかざすとセンサーが感知してグローブに空気を押し込んで膨張しますので、グローブに手を差し込みます。
②手を前方にスライドしてグローブを持ち上げます。
●コンパクトサイズで乾電池使用も出来ますので店の入り口、ブッフェカウンターなど移動がラクで設置場所を選びません。
●専用手袋060061-001以外は使用できません。

手袋着用時のムレ・ベタつきの不快感を解消！

●メッシュタイプで通気性に優れ、汗ムレ、ベタ付きを抑えます。
●ウレタン糸により伸縮性に優れ、手にぴったりフィットします。
●指切りタイプのため、指先の細かな感覚も損ないません。
●フリーサイズ、左右兼用、リバーシブルで扱い易い仕様です。
●洗濯も出来て経済的です。



22-410-3
インナーフィット10双入〔M〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
008804-001	指切りタイプ	148㎜	約104㎜	20㎜	¥3,800
008804-002	指付タイプ	174㎜	約104㎜	104㎜	¥4,200

材質：ナイロン・ポリウレタン

HACCP対応



22-410-4
使い捨てアームカバー（2000枚入）〔M〕

		全長	幅	税抜価格
045155-006	白	410×210㎜		¥30,300
045155-008	黄	410×210㎜		¥30,300
045155-009	赤	410×210㎜		¥30,300
045155-007	青	410×210㎜		¥30,300
045155-010	緑	410×210㎜		¥30,300

材質：ポリエチレン
●使い捨てアームカバーです。
●洗浄作業の手間や保管場所の削減に繋がります。
●従業員の色別管理。●作業着の汚れ、ダメージ軽減。

メーカー直送 運賃別途

ひっかき、引き裂き、熱にも強い優れた耐久性。ソフトな裏毛付で長時間の水仕事にも疲れを軽減。



22-410-5
ダンロップ天然ゴム厚手手袋N-111〔00〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ		税抜価格
019725-001	オレンジ M	350㎜	202㎜	76㎜	裏毛付	¥500
019725-004	グリーン L	350㎜	226㎜	84㎜	裏毛付	¥500

材質：表 天然ゴム
裏 綿（植毛）



22-410-6
ダンロップ天然ゴム中厚手手袋 N-121〔10〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ		税抜価格
019726-003	グリーン L	330㎜	224㎜	86㎜	裏毛付	¥330
019726-004	ピンク M	330㎜	202㎜	76㎜	裏毛付	¥330

材質：表 天然ゴム
裏 綿（植毛）

ひっかき、引き裂き、熱にも強い優れた耐久性。ソフトな裏毛付で長時間の水仕事にも疲れを軽減。



22-410-7
グットネ 中厚手ゴム手袋（M）グリーン〔05〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ		税抜価格
019726-005		330㎜	202㎜	76㎜	裏毛付	¥400

材質：表 天然ゴム
裏 綿（植毛）



22-410-8
ダンロップ ビニール厚手手袋 V-111〔05〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
019045-001	M ピンク	320㎜	210㎜	77㎜	¥550
019045-002	L バイオレット	320㎜	220㎜	80㎜	¥550

材質：表 塩化ビニール
裏 綿、レーヨン（植毛）
●油、薬品に強く使いやすい
●炊事、洗たく、掃除用

抗菌



22-410-9
ダンロップビニール厚手手袋 腕カバー付 V-112〔05〕

		全長	手の平まわり	中指の長さ	税抜価格
019600-001	M	600㎜	210㎜	77㎜	¥1,900
019600-002	L	600㎜	220㎜	80㎜	¥1,900

材質：表 塩化ビニール
裏 綿、レーヨン（植毛）
●油や洗剤などの薬品に強いビニール製
●肩口まで水や汚れからガード。

天然ゴムなのでやわらかい。



22-411-1

ゴム手ストロング手袋

	全長	税抜価格
054083-028	No.1010 280㎜	¥2,900〔M〕
054083-040	No.1000 400㎜	¥3,400〔M〕
054083-065	No.1020 650㎜	¥9,000〔05〕

材質：天然ゴム
厚み：1.0㎜

指先の感覚がよく、細かい作業に



22-411-2

216ピタハンド10双入り〔M〕

	税抜価格
027604-001 S	¥1,950
027604-002 M	¥1,950
027604-003 L	¥1,950

材質：手袋/ナイロン100%
掌/ポリウレタン樹脂
●薄く柔軟性の高い発泡性ポリウレタン樹脂を手のひらにコーティングした背抜き手袋です。



22-411-3

軍手日本一 12 双入〔M〕

	質量	税抜価格
008746-001 No.300	フリー 約 420g	¥660
008746-002 No.200	フリー 約 600g	¥780

材質：ポリエステル・綿・その他
特紡糸2本編み7ゲージ



22-411-4

純綿軍手 SP151 12 双入〔M〕

	質量	税抜価格
008747-001	フリー 約 750g	¥1,470

材質：綿100%10番単糸5本



22-411-5

スベリ止め手袋262 12双入り〔M〕

	税抜価格
008748-001	フリー ¥1,130

材質：ポリエステル・綿・その他スベリ止め部塩化ビニール7ゲージ
厚手タイプ



22-411-6

9 軍手三本厚手 12双入〔M〕

	質量	税抜価格
008749-001	フリー 約 720g	¥1,080

材質：ポリエステル・綿・その他混紡糸
10番3本編み7ゲージ

カットレベル5



22-411-7

プレイブガードBG-102耐切創手袋〔10〕

	全長	税抜価格
072366-001 S	250㎜	¥1,000
072366-002 M	270㎜	¥1,000
072366-003 L	280㎜	¥1,000
072366-004 LL	290㎜	¥1,000

材質：高強度ポリエチレン、バサルト繊維 他
高強力ポリエチレン繊維（ツヌーガ）とバサルト繊維で編みこんだ手袋。手首まで守るセミロングタイプ。

アラミド製できれにくい。



22-411-8

805スーパーアラミド手袋L〔M〕

	税抜価格
032563-001	¥1,350

材質：アラミド繊維100%7ゲージ
●耐切創に優れ綿の数倍の強さを誇ります。
●柔軟性、耐久性抜群
●一般作業に伴う危険防止、労働災害防止に。

アラミド製できれにくい。
薄口タイプ



22-411-9

810スーパーアラミド薄手袋フリー〔05〕

	税抜価格
032564-001	¥850

材質：アラミド繊維100%10ゲージ
●耐切創に優れ綿の数倍の強さを誇ります。
●柔軟性、耐久性抜群
●一般作業に伴う危険防止、労働災害防止に。



22-411-10

521ケミスターワイヤーフィットプラス手袋 ブルー〔10〕

	全長	税抜価格
009395-001 S	20.5㎝	¥2,000
009395-002 M	22.5㎝	¥2,000
009395-003 L	23.0㎝	¥2,000
009395-004 XL	25.5㎝	¥2,000

材質：アラミド、ポリエステル、その他
EN 388：2016規格　耐切創レベル X /F
●ステンレスワイヤー糸とアラミド繊維（ケブラー®）を採用しています。
●柔軟性も考慮した製品設計をしており、作業性に優れています。
●長繊維を採用しているため、手袋からのホコリや糸くずの発生を抑えます。

2重構造が髪の毛を飛び出させない。



●抗菌対応生地を使用し、耳までしっかりガード。

22-412-❶
ネットバンドキャップ（マイティーカラー）C1400〔15〕

	税抜価格
043327-001 C1400-0ホワイト	¥1,200
043327-004 C1400-3ベージュ	¥1,200
043327-002 C1400-1ブルー	¥1,200
043327-003 C1400-2グリーン	¥1,200
043327-005 C1400-4 ピンク	¥1,200

材質：外側/ポリエステルメッシュ
内側/コットンフィルター

抗菌



22-412-❷
NSダスキャップ 100枚入〔05〕

	税抜価格
016889-001 白	¥1,000
016889-002 青	¥1,000

フリーサイズ
材質：不織布
●頭髪よりの埃の発生を防ぎ、清潔な周辺環境をつくります。
●髪形にかかわらず、男女ともご使用になれるフリーサイズです。



22-412-❸
ヘアーネットブラック（100枚入）〔M〕

	税抜価格
029530-001 Sサイズ	¥4,300
029530-002 Mサイズ	¥4,600
029530-003 Lサイズ	¥4,600

材質：ナイロン
シェフハットや帽子などと併用する事で毛髪脱落防止に効果的です。



22-412-❹
ミルキーキャップ 100入〔M〕

	税抜価格
032138-001 フリーサイズ	¥5,800

使いすてタイプ
材質：不織布薄口



22-412-❺
コットンインナーキャップ 綿帽くん12入〔15〕

	税抜価格
018166-001 フリーサイズ	¥3,500

材質：綿100%
●肌にやさしく汗を吸収し蒸れをふせぎ、洗って繰り返し使える。



22-412-❻
電着ミルキーキャップ 50入〔M〕

	税抜価格
019185-001 フリーサイズ	¥8,250

材質：不織布薄口



22-412-❼
婦人帽子SK28-1〔10〕

	税抜価格
030664-001	¥1,750

細メッシュ（ゴム入）
サイズ：フリー
材質：ポリエステル65% 綿35% タッサー、メッシュ/ポリエステル100%
●制電効果

抗菌



22-412-❽
三角布 SK25〔10〕

	巾	税抜価格
011228-001 M	90cm	¥600
011228-002 L	110cm	¥600

ポリエステル65% 綿35% ブロード

抗菌



22-412-❾
八角帽子 SK14〔10〕

	税抜価格
026712-001 M	¥2,000
026712-002 L	¥2,000
026712-003 LL	¥2,000
026712-004 3L	¥2,000

サイズ	M	L	LL	3L
頭廻り	56	58	60	62

（cm）

材質：天・タレ細メッシュ/ポリエステル65% 綿35% ツイル、メッシュ/ポリエステル100%
●制電効果

納期確認



22-412-❿
八角帽子 SK56〔10〕

	税抜価格
028435-001	¥2,650

天・タレ細メッシュ・後マジック調整
フリーサイズ
材質：ポリエステル65% 綿35% ツイル、メッシュ/ポリエステル100%
●制電効果

納期確認



22-412-⓫
シェフハット（10枚入）〔00〕

	全高	税抜価格
008554-001 N24000	200mm	¥6,600
008554-002 N25000	250mm	¥6,900
008554-003 N26000	300mm	¥7,200

材質：不織布



22-412-⓬
グランデシェフハット（10枚入）

	全高	税抜価格
008555-001 N34110	250mm	¥5,400〔M〕
008555-002 N35110	300mm	¥6,000〔00〕

材質：不織布



22-412-⓭
コンチネンタルシェフハット A80000（50枚入）〔M〕

	全高	税抜価格
010784-001	235mm	¥11,000

材質：不織布
ローコストタイプ



22-412-⓮
ノンプリーツシェフハット N39110C（50枚入）〔M〕

	全高	税抜価格
025294-001	200mm	¥17,200

材質：不織布
ローコストタイプ

白



青

22-412-⓯
フレッシュキャップ（50枚入）〔M〕

	サイズ	税抜価格
028394-004 白 50 枚入	フリー	¥3,500
028394-006 青 50 枚入	フリー	¥3,500

●頭のサイズに合わせて調整できます。



22-412-⓰
A95008HPCパルメッシュハット紙帽子100入〔M〕

	税抜価格
026540-002	¥9,300

フリーサイズ
青ライン、M型



22-412-⓱
小判帽子 SK13〔10〕

	税抜価格
010462-001 M	¥1,300
010462-002 L	¥1,300
010462-003 LL	¥1,300
010462-004 3L	¥1,300

サイズ	M	L	LL	3L
頭廻り	56	58	60	62
腰丈	8	8	8	8

（cm）

天メッシュ ポリエステル65% 綿35%
ツイル（ホワイト） メッシュ：ポリエステル100%

納期確認 抗菌



22-412-⓲
丸帽子 SK20〔10〕

	税抜価格
031326-001 M	¥1,160
031326-002 L	¥1,160
031326-003 LL	¥1,160
031326-004 3L	¥1,160

サイズ	M	L	LL	3L
頭廻り	56	58	60	62
腰丈	10	10	10	10

（cm）

綿100% カツラギ（ホワイト）

納期確認

マイティークロスエプロン

- ビニールエプロンの1/3の軽さ
- HACCPに対応した製品特性
- 一般の中性洗剤でも簡単に洗濯でき、アイロンもOK!
- 焼却してもダイオキシンが出ません。

材質：ナイロン100%・特殊ポリウレタン加工
（防水・防カビ加工、耐薬品性）
耐熱温度：180℃
オプション：特注サイズ（3L以上）、ポケット、アイレット（防錆）、作業別の刺繍（名入れ）、ワッペン

背クロスがついて肩からのズレ落ちを防止



ホワイト　ブルー　グリーン　ベージュ　ピンク　ブラック



ホワイト　ブルー　ベージュ　ピンク

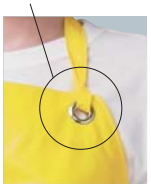
驚異的な軽さと強さ、優れた防汚性を実現しました。



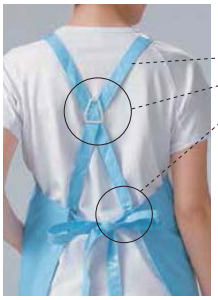


首掛

首掛けはアイレット（防錆）仕様です。







たすき掛

同素材のたすきベルト

背クロスがついて、肩からのズレ落ちを予防します。

ストッパー付

ストッパー付き鈎



22-413-1 マイティークロスエプロン 胸当E1001〔15〕

税抜価格 ¥3,400



	カラー	S 前丈100cm・裾幅88cm	M 前丈105cm・裾幅88cm	L 前丈110cm・裾幅88cm	LL 前丈115cm・裾幅88cm
E1001-0	ホワイト	043322-001	043322-002	043322-003	043322-004
E1001-1	ブルー	043322-005	043322-006	043322-007	043322-008
E1001-2	グリーン	043322-009	043322-010	043322-011	043322-012
E1001-3	ベージュ	043322-013	043322-014	043322-015	043322-016
E1001-4	ピンク	043322-017	043322-018	043322-019	043322-020
E1001-7	ブラック	043322-021	043322-022	043322-023	043322-024
E1001-33	イエロー	043322-028	043322-025	043322-026	043322-027

22-413-2 マイティークロスエプロン 腰下E1002〔15〕

税抜価格 ¥2,500

	カラー	M 丈85cm・幅82cm	L 丈90cm・幅82cm	LL 丈95cm・幅82cm
E1002-0	ホワイト	043332-001	043332-002	043332-003
E1002-1	ブルー	043332-004	043332-005	043332-006
E1002-3	ベージュ	043332-007	043332-008	043332-009
E1002-4	ピンク	043332-010	043332-011	043332-012
E1002-2	グリーン	043332-013	043332-014	043332-015

22-413-3 マイティークロスエプロン 胸当首掛アイレットE2001〔15〕

税抜価格 ¥3,400

	カラー	S 前丈100cm・幅88cm	M 前丈105cm・幅88cm	L 前丈110cm・幅88cm	LL 前丈115cm・幅88cm
E2001-0	ホワイト	043377-001	043377-002	043377-003	043377-004
E2001-1	ブルー	043377-005	043377-006	043377-007	043377-008
E2001-2	グリーン	043377-009	043377-010	043377-011	043377-012
E2001-3	ベージュ	043377-013	043377-014	043377-015	043377-016
E2001-4	ピンク	043377-017	043377-018	043377-019	043377-020
E2001-33	イエロー	043377-021	043377-022	043377-023	043377-024

22-413-4 マイティークロスエプロンミニタイプ E1005・E2005〔15〕

前丈　幅　税抜価格
90cm 68cm ¥3,100

	カラー	たすき掛
E1005-0	ホワイト	004651-000
E1005-1	ブルー	004651-001
E1005-2	グリーン	004651-002
E1005-3	ベージュ	004651-003
E1005-4	ピンク	004651-004
E1005-33	イエロー	004651-005

	カラー	首掛
E2005-0	ホワイト	004651-006
E2005-1	ブルー	004651-007
E2005-2	グリーン	004651-008
E2005-3	ベージュ	004651-009
E2005-4	ピンク	004651-010
E2005-33	イエロー	004651-011

ジャブエプロン

- 柔らかくて軽く、完全防水加工。汚れは拭き取るだけ!
- 動きを考えたカットで、作業効率をアップ

材質：ポリエステルトリコット・特殊ラミネート加工
オプション：特注サイズ、ポケット



ホワイト　ブルー　グリーン　ピンク

22-413-5 ジャブエプロン胸当てE1501〔15〕

前丈　幅　税抜価格
90cm 70cm ¥2,350

	カラー	
E1501-0	ホワイト	004671-000
E1501-1	ブルー	004671-001
E1501-2	グリーン	004671-002
E1501-4	ピンク	004671-003



ホワイト　ブルー　グリーン　ピンク

22-413-6 ジャブエプロンノースリーブE4100〔15〕

着丈　身幅　税抜価格
115cm 52cm ¥2,850

	カラー	
E4100-0	ホワイト	004672-000
E4100-1	ブルー	004672-001
E4100-2	グリーン	004672-002
E4100-4	ピンク	004672-003

ウルトラドライエプロン

●水気を寄せ付けない！超撥水・防汚加工
●クリーニングコスト節約

材質：綿35%・ポリエステル65%
デュポン社テフロン加工
オプション：特注サイズ、ポケット、刺繍（名入れ）


ホワイト　ブルー　クリーム　ピンク

22-414-1 ウルトラドライエプロン 袖付E1204〔15〕

	着丈	幅	税抜価格
首後ろひもタイプ	100cm	55cm	¥2,900
首後ろゴムタイプ	100cm	55cm	¥2,900

	カラー	Hひもタイプ	Gゴムタイプ
E1204-0	ホワイト	043323-001	043323-005
E1204-1	ブルー	043323-002	043323-006
E1204-3	クリーム	043323-003	043323-007
E1204-4	ピンク	043323-004	043323-008


ひもタイプ


ゴムタイプ


ホワイト　ブルー　クリーム　ピンク　ブラック

22-414-2 ウルトラドライエプロン ノースリーブE1203〔15〕

	着丈	幅	税抜価格
首後ろひもタイプ	100cm	54cm	¥2,600
首後ろゴムタイプ	100cm	54cm	¥2,600

	カラー	Hひもタイプ	Gゴムタイプ
E1203-0	ホワイト	043324-001	043324-006
E1204-1	ブルー	043324-002	043324-007
E1204-3	クリーム	043324-003	043324-008
E1204-4	ピンク	043324-004	043324-009
E1204-5	ブラック	043324-005	043324-010


ひもタイプ


ゴムタイプ


ホワイト　ブルー　クリーム　ピンク　ブラック

22-414-3 ウルトラドライエプロン 首掛E1004〔15〕

着丈	幅	税抜価格
90cm	65cm	¥1,800

	カラー	
E1004-0	ホワイト	043325-001
E1004-1	ブルー	043325-002
E1004-3	クリーム	043325-003
E1004-4	ピンク	043325-004
E1004-7	ブラック	043325-005




ホワイト　ブルー　クリーム　ピンク　ブラック

22-414-4 ウルトラドライエプロン たすき掛E1004-T〔15〕

着丈	幅	税抜価格
90cm	65cm	¥1,800

	カラー	
E1004-0T	ホワイト	043326-001
E1004-1T	ブルー	043326-002
E1004-3T	クリーム	043326-003
E1004-4T	ピンク	043326-004
E1004-7T	ブラック	043326-005



N


ホワイト　ピンク　オレンジ　イエロー　グリーン　ライトブルー

22-414-5 撥水エプロン（フリーサイズ）〔10〕

		税抜価格
070715-001	ホワイト	¥2,400
070715-002	ピンク	¥2,400
070715-003	オレンジ	¥2,400
070715-004	イエロー	¥2,400
070715-005	グリーン	¥2,400
070715-006	ライトブルー	¥2,400

材質：ポリエステル65%・綿35%、タッサー





抗ウイルス・抗菌加工エプロン Dr.Earth

●特定のウイルスを2時間で99.9%不活性化する抗ウイルス性能
●100回洗濯後も持続する撥水効果

材質：ポリエステル100%ツイル（綾織物）

N 銀の働きにより、繊維に付着した特定のウイルスを2時間で99.9%不活性化します。



Dr.Earth®抗ウイルス性試験成績

〔試験方法〕JIS L 1922:2016　ウイルス感染価の測定方法:Plaque assay
〔試験ウイルス〕ATCC VR-1679(HGN2)
〔洗濯方法〕（一社）繊維評価技術協議会
「SEKマーク繊維製品の洗濯方法」ー標準選択法
〔試験結果〕

耐久撥水未加工品

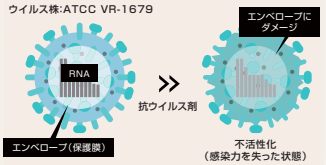
試料名	感染価の常用対数値		抗ウイルス活性値
標準綿布　接種直後	log(Va)	6.56	-
標準綿布　2時間後	log(Va)	6.12	-
抗ウイルス加工 洗濯0回	log(Va)	2.30	4.3
抗ウイルス加工 洗濯10回	log(Va)	2.30	4.3

耐久撥水加工品

試料名	感染価の常用対数値		抗ウイルス活性値
標準綿布　接種直後	log(Va)	6.51	-
標準綿布　2時間後	log(Va)	5.99	-
抗ウイルス加工 洗濯0回	log(Va)	5.88	0.6
抗ウイルス加工 洗濯10回	log(Va)	2.30	4.2

※抗ウイルス試験による耐久撥水加工の抗ウイルス活性値について
JIS L 1922-2016による試験では撥水加工後は検査の性質上、
正確な測定の障害となる為、抗ウイルス活性値が発現しづらくなります。

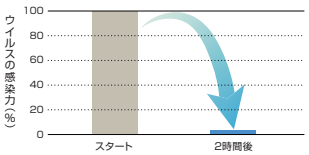
ウイルス不活性化のメカニズム（イメージ）



抗ウイルス性能試験（エンベロープウイルス）

■抗ウイルス性能
「Dr.Earth」に接触したウイルスは感染力を抑制されます。
エンベロープウイルスに対して抗ウイルス効果が確認されました。
接触後2時間で**ウイルスを99.9%抑制!!**

撥水加工前の試験データ





22-415-1
Dr.Earth首掛〔15〕

前丈　幅　税抜価格
83cm 69cm ¥2,600

	カラー	
E3500-0	オフホワイト	064111-001
E3500-1	アースブルー	064111-002
E3500-2	ソフトグリーン	064111-003
E3500-6	オレンジ	064111-004



22-415-2
Dr.Earthたすき掛〔15〕

前丈　幅　税抜価格
83cm 69cm ¥2,600

	カラー	
E3500-0T	オフホワイト	064112-001
E3500-1T	アースブルー	064112-002
E3500-2T	ソフトグリーン	064112-003
E3500-6T	オレンジ	064112-004

メッシュエプロン

●活動中にも通気感覚が感じられるハイテク素材使用
●耐久撥水性に抗菌性をプラスした高機能繊維

材質：ポリエステル100%
オプション：特注サイズ、刺繍（名入れ）、ポケット



22-415-3
メッシュエプロンノースリーブE5100〔15〕

着丈　幅　税抜価格
首後ろひもタイプ　94cm 54cm ¥3,500
首後ろゴムタイプ　94cm 54cm ¥3,500

	カラー	Hひもタイプ	Gゴムタイプ
E5100-00	オフホワイト	004664-000	004664-006
E5100-11	ミントブルー	004664-001	004664-007
E5100-22	ライム	004664-002	004664-008
E5100-33	レモンイエロー	004664-003	004664-009
E5100-44	ピンク	004664-004	004664-010
E5100-55	ネイビー	004664-005	004664-011



22-415-4
メッシュエプロン首掛E5200〔15〕

前丈　幅　税抜価格
83cm 70cm ¥2,700

	カラー	
E5200-00	オフホワイト	004665-000
E5200-11	ミントブルー	004665-001
E5200-22	ライム	004665-002
E5200-33	レモンイエロー	004665-003
E5200-44	ピンク	004665-004
E5200-55	ネイビー	004665-005



22-415-5
メッシュエプロンたすき掛E5200T〔15〕

前丈　幅　税抜価格
83cm 70cm ¥2,700

	カラー	
E5200-00T	オフホワイト	004666-000
E5200-11T	ミントブルー	004666-001
E5200-22T	ライム	004666-002
E5200-33T	レモンイエロー	004666-003
E5200-44T	ピンク	004666-004
E5200-55T	ネイビー	004666-005

センシアエプロン

●高級防汚素材(東京ドームの天井材にも使用)の為、汚れにくく家庭での洗濯でOK
●耐薬品性や防カビ性に優れています。
●焼却してもダイオキシンを発生しません。

材質:ポリエステル100%(E1120・E1100は後面は別素材になります。)
表面:フッ素ラミネート加工
オプション:特注サイズ、ポケット



22-416-1 センシアエプロン袖付E1201〔15〕

着丈	幅	税抜価格
100cm	54cm	¥5,000

	カラー	
E1201-0H	ホワイト	004660-000
E1201-1H	ブルー	004660-001
E1201-4H	ピンク	004660-002



22-416-2 センシアエプロンノースリーブE1110〔15〕

	着丈	幅	税抜価格
首後ろひもタイプ	105cm	56cm	¥3,700
首後ろゴムタイプ	105cm	56cm	¥3,700

	カラー	Hひもタイプ	Gゴムタイプ
E1110-0	ホワイト	004661-000	004661-003
E1110-1	ブルー	004661-001	004661-004
E1110-4	ピンク	004661-002	004661-005



22-416-3 センシアエプロン後超撥水E1120〔15〕

	着丈	幅	税抜価格
首後ろひもタイプ	105cm	56cm	¥3,700
首後ろゴムタイプ	105cm	56cm	¥3,700

	カラー	Hひもタイプ	Gゴムタイプ
E1120-0	ホワイト	004662-000	004662-003
E1120-1	ブルー	004662-001	004662-004
E1120-4	ピンク	004662-002	004662-005

後面材質:制菌素材(綿35%、ポリエステル65%)



22-416-4 センシアエプロン後メッシュE1100〔15〕

着丈	幅	税抜価格
105cm	56cm	¥3,200

	カラー	
E1100-0H	ホワイト	004663-000
E1100-1H	ブルー	004663-001
E1100-2H	グリーン	004663-002
E1100-3H	イエロー	004663-003
E1100-6H	オレンジ	004663-004

後面素材:カラーメッシュ

優れた吸水・速乾性！ 完全ドライシステムに適応。



22-416-5 インナードライエプロン たすき掛けE1600〔15〕

前丈	幅	税抜価格
87cm	69cm	¥2,600

	カラー	
E1600-0	ホワイト	002444-001
E1600-1	ブルー	002444-002
E1600-2	グリーン	002444-003
E1600-6	オレンジ	002444-004


たすき掛け

インナードライエプロン 首掛E1610〔15〕

前丈	幅	税抜価格
87cm	69cm	¥2,600

	カラー	
E1610-0	ホワイト	002444-005
E1610-1	ブルー	002444-006
E1610-2	グリーン	002444-007
E1610-6	オレンジ	002444-008


首掛け

材質:表面/ポリエステル、裏面/無延伸プロピレンフィルム

透湿防水素材【デュールファンク】

防水性と透湿性という相反する機能を高いレベルで実現した
コーティング及びラミネート素材
ウェア内が蒸れない快適なエプロン・コート



22-416-6 パスティックエプロン 首掛E1520〔15〕

前丈	幅	税抜価格
77cm	87cm	¥2,700

	カラー	
E1520-0	ホワイト	070373-001
E1520-1	ライトブルー	070373-002
E1520-4	ピンク	070373-003



22-416-7 プレミアムコート E4300〔15〕

丈	幅	税抜価格
126cm	56cm	¥4,900

	カラー	
E4300-0	ホワイト	072164-001
E4300-1	ライトブルー	072164-002
E4300-4	ピンク	072164-003

レッジェーロン

レッジェーロンとは…
イタリア語で軽いを表す「レジェロ」とエプロンの造語　　材質：特殊配合のウレタン

特 徴

①高い耐久性
●引っ張り、突き刺し強度が高い
②衛生的
●乾燥が早く、カビが発生しにくので衛生的
③作業の負担になりにくい
●ウレタン、塩ビコーティングエプロンに比べて軽い。



縫製加工が無く、
異物混入対策できる打ち抜きタイプ

22-417-❶
レッジェーロン
ウレタン打抜きエプロンE-50〔10〕

サイズ	ホワイト	ブルー	ピンク	税抜価格
Sサイズ 900×1,250㎜	042396-001	042396-004	042396-007	¥2,300
Mサイズ 900×1,350㎜	042396-002	042396-005	042396-008	¥2,450
Lサイズ 900×1,450㎜	042396-003	042396-006	042396-009	¥2,600

ひもの結び目が外に出ず、ひっかかり防止で、ケガ対策！



22-417-❷
レッジェーロン
ウレタン腰下エプロンE-51〔10〕

サイズ	ホワイト	ブルー	ピンク
Mサイズ 900×900㎜	042397-001 ¥2,350	042397-003 ¥2,350	042397-005 ¥2,350
Lサイズ 900×1,000㎜	042397-002 ¥2,700	042397-004 ¥2,450	042397-006 ¥2,450

着用の仕方
1.ひもを後ろでクロスする。　2.前で結びます。
3.生地を折り返して結び目を隠す。　4.完成



22-417-❸
レッジェーロン
ウレタンワンタッチエプロンE-52〔10〕

サイズ	ホワイト	ブルー	ピンク	税抜価格
Mサイズ 900×1,150㎜	042398-001	042398-003	042398-005	¥4,100
Lサイズ 900×1,200㎜	042398-002	042398-004	042398-006	¥4,350

着用の仕方
1.銅線を広げる　2.腰骨の上の位置に装着　3.完成

優れた防汚性・信頼の安全性！
高周波ウエルダー加工（縫い目がなくゴミ詰まり・水しみがない）


ピンク


ミント


ホワイト

22-417-❹
ネオフレッシュ前掛100〔10〕

サイズ	ホワイト	ピンク	ミント	税抜価格
Mサイズ 丈1,100×幅900㎜	024107-001	024107-003	024107-005	¥3,300
LLサイズ 丈1,200×幅900㎜	024107-002	024107-004	024107-006	¥3,300

材質：特殊ポリウレタン
食品衛生法適合

食肉用（鳥肉、牛肉）、
水産用にも最適。



22-417-❺
ウレタン前掛〔M〕

	丈　幅	税抜価格
003349-001	1,100×900㎜	¥4,150

材質：ウレタン100%
耐寒温度：−70℃〜−40℃

縫製無しで糸くずの
異物混入の恐れがありません。
軽量なので肩が凝りません。



22-417-❻
ポリウレタン胸付き前掛（5枚入）〔10〕

		丈　幅	税抜価格
031937-001	白	1,450×900㎜	¥6,900
031937-002	青	1,450×900㎜	¥6,900

耐寒性・耐候性・耐薬品性に優れ、引き裂きに強い！



22-418-❶ ワンタッチエプロン〔10〕

		丈	幅	税抜価格
004030-001	白 M	1,150	×900㎜	¥3,500
004030-002	白 L	1,250	×900㎜	¥3,900
004030-003	紺 M	1,150	×900㎜	¥3,500
004030-004	紺 L	1,250	×900㎜	¥3,900

材質：表・裏/塩化ビニール100%
芯/ポリエステル100%





22-418-❷ ビニール前掛胸付〔M〕

	丈	幅	税抜価格
031223-002	1,100	×900㎜	¥1,900

生地：白×裏緑 共ひも



22-418-❸ ビニール前掛腰下共ひも〔M〕

	丈	幅	税抜価格
031222-001	900	×900㎜	¥1,700

生地：白×裏緑 共ひも



22-418-❹ EVA製胸付前掛 No.740（5枚入）〔M〕

		丈	巾	税抜価格
031240-004	M	1,000	×750㎜	¥3,250
031240-005	L	1,100	×750㎜	¥3,250
031240-006	LL	1,200	×750㎜	¥3,250

素材：EVA（エチレンビニールアセテート共重合）
厚さ：0.15ミクロン



22-418-❺ ゴム製胸付エプロン白〔05〕

		丈	幅	税抜価格
004031-001	M	1,030	×830㎜	¥3,360
004031-002	L	1,080	×830㎜	¥3,430
004031-003	LL	1,200	×830㎜	¥3,900



22-418-❻ ゴム製腰下エプロン白〔05〕

		丈	幅	税抜価格
004032-001	M	800	×680㎜	¥3,120
004032-002	L	800	×810㎜	¥3,220
004032-003	LL	1,000	×810㎜	¥3,330





22-418-❼ 使い捨てカラーエプロン（200枚×5ロール）〔M〕

		丈	幅	税抜価格
004790-001	白	1,070	×690㎜	¥22,800
004790-002	黄	1,070	×690㎜	¥22,800
004790-003	赤	1,070	×690㎜	¥22,800
004790-004	青	1,070	×690㎜	¥22,800
004790-005	緑	1,070	×690㎜	¥22,800

材質：ポリエチレン
納期確認

●使い捨てタイプのエプロンです。
※アームカバーは410-❹に掲載



22-418-❽ USポリエプロン（50枚入）〔M〕

		丈	幅	税抜価格
004190-001	M	1,350	×700㎜	¥3,850

材質：ポリエチレン、エンボス加工
厚み：0.04㎜



22-418-❾ エンボス前掛（25枚入）〔M〕

		丈	幅	税抜価格
004191-001	大	1,340	×700㎜	¥4,200

材質：ポリエチレン製
厚み：0.06㎜



嘔吐物の処理や入浴補助時に使用。

22-418-❿ ポリエチレンかっぽう着（20枚入り）〔M〕

	税抜価格
050151-001	¥3,300

材質：ポリエチレン
フリーサイズ
※袖と手首の溶着部分が外側に出ております。
裏返して御使用ください。

丈夫な不織布。軽くて、通気性があり、直用感に優れたつなぎです。


ホワイト


ブルー

22-418-⓫ SUN95ディスポカバーオール（50枚入）〔05〕

		税抜価格
050199-001	ホワイトM	¥30,000
050199-002	ホワイトL	¥30,000
050199-003	ホワイトLL	¥30,000
050199-005	ブルーM	¥30,000
050199-006	ブルーL	¥30,000
050199-007	ブルーLL	¥30,000

材質：ホワイト/ポリプロピレン不織布（目付60g/㎡）、
ブルー/ポリプロピレン不織布（目付50g/㎡）
適応サイズ：M/身長≦170㎝、胸囲≦100㎝、
L/身長165～180㎝、胸囲≦108㎝
LL/身長170～185㎝、胸囲≦116㎝
納期確認







22-419-❶ 学童給食衣シングルSKV358〔10〕

	サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格
007391-001	1号	¥3,100	007391-006	6号	¥3,300
007391-002	2号	¥3,100	007391-007	7号	¥3,300
007391-003	3号	¥3,200	007391-008	8号	¥3,300
007391-004	4号	¥3,200	007391-009	9号	¥3,300
007391-005	5号	¥3,300	007391-010	10号	¥3,300

ポリエステル65% 綿35% タッサー
●制電効果
納期確認 抗菌

22-419-❷ 学童給食衣割烹着型SKV361〔10〕

	サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格
007393-001	1号	¥2,800	007393-006	6号	¥3,050
007393-002	2号	¥2,800	007393-007	7号	¥3,050
007393-003	3号	¥2,850	007393-008	8号	¥3,050
007393-004	4号	¥2,850	007393-009	9号	¥3,050
007393-005	5号	¥3,050	007393-010	10号	¥3,050

後マジック調整付
ポリエステル65% 綿35% タッサー
●制電効果
納期確認 抗菌

❶ SKV358 ❷ SKV361 サイズ表

	1号	2号	3号	4号	5号	6号	7号	8号	9号	10号
着丈	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105
肩巾	36	38	40	42	44	46	48	50	52	54
胸囲	82	86	90	95	100	105	110	115	120	125
袖丈	38	41	44	47	50	52	54	56	58	58
身長	115	120	130	140	150	155	160	165	165	165

(cm)

22-419-❸ 給食衣入れ袋SKV365〔10〕

			税抜価格
007392-001	小	30×21cm	¥600
007392-002	大	35×27cm	¥600

ポリエステル65% 綿35% タッサー
●制電効果
納期確認 抗菌

22-419-❹ 学童三角巾SKV364〔10〕

	底辺	税抜価格
011294-001	90cm	¥600

ポリエステル65% 綿35% ブロード
納期確認 抗菌

22-419-❺ 学童ツバ付帽子SKV363〔10〕

		税抜価格
030313-001	フリーサイズ	¥850

ポリエステル65% 綿35% タッサー
●制電効果
納期確認 抗菌





22-419-❻ 食品工場用白衣男女兼用SW2002-1〔10〕

	サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格
012452-001	S	¥7,200	012452-004	LL	¥7,200
012452-002	M	¥7,200	012452-005	3L	¥7,200
012452-003	L	¥7,200	012452-006	4L	¥8,400

ポリエステル85% 綿15% ポプリン
吸汗・制電・防汚加工
ラグラン袖・胸内ポケット付・前ファスナー

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L
着丈	68	70	72	74	74	74
胸囲	102	106	110	116	122	130
裄丈	76	79	82	83	84	85

(cm)
納期確認 抗菌



22-419-❼ 食品工場用男子パンツ SW2050-1〔10〕

	サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格
012453-001	S	¥6,900	012453-005	3L	¥6,900
012453-002	M	¥6,900	012453-006	4L	¥7,900
012453-003	L	¥6,900	012453-007	5L	¥7,900
012453-004	LL	¥6,900			

ポリエステル85% 綿15% ツイル
吸汗・制電・防汚加工
脇ゴム・ワンタック・脇ポケット2ヶ

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
ウエスト	70~76	76~82	82~88	88~94	94~100	100~108	108~116
股下	79	79	79	79	79	79	79

(cm)
納期確認 抗菌

22-419-❽ 食品工場用女子パンツ SW2060-1〔10〕

	サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格
010989-007	7号	¥6,900	010989-015	15号	¥6,900
010989-009	9号	¥6,900	010989-017	17号	¥7,800
010989-011	11号	¥6,900	010989-019	19号	¥7,800
010989-013	13号	¥6,900			

脇ゴム、ツータック、ポケット無し
ポリエステル85%・綿15% ツイル
吸汗・制電・防汚加工

サイズ	7号	9号	11号	13号	15号	17号	19号
ウエスト	60~64	64~68	68~72	72~76	76~80	80~86	86~92
股下	70	70	70	70	70	70	70

(cm)
納期確認 抗菌

お尻が隠れるコート型



22-419-❾ 男女兼用長袖コート ホワイトCD636〔08〕

		着丈	胸囲	裄丈	税抜価格
054090-001	SS	70cm	99cm	75cm	¥8,300
054090-002	S	72cm	103cm	78cm	¥8,300
054090-003	M	74cm	107cm	81cm	¥8,300
054090-004	L	76cm	111cm	84cm	¥8,300
054090-005	LL	78cm	117cm	85cm	¥8,300
054090-006	3L	80cm	123cm	86cm	¥8,300
054090-007	4L	80cm	131cm	87cm	¥8,300

材質：ポリエステル100%、ポプリン
●クールフリデの特長
①素早く汗を吸い素早く乾く速乾性
②特殊な糸形状は透けにくい安心素材
納期確認

このページの商品全て メーカー直送 運賃別途

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-420-1

女子白衣長袖SKA335〔05〕

	サイズ	税抜価格
026704-001	S	¥4,100
026704-002	M	¥4,100
026704-003	L	¥4,100
026704-004	LL	¥4,100
026704-005	3L	¥4,100
026704-006	4L	¥4,100
026704-007	5L	¥4,100

ポリエステル65% 綿35% タッサー(ホワイト)

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
着丈	66	68	70	72	72	72	72
肩巾	39	40	41	42	43	44	46
胸囲	100	104	108	114	120	128	138
袖丈	54	55	56	56	57	57	57

納期確認 抗菌 (cm)



22-420-2

女子白衣半袖SKA337〔05〕

	サイズ	税抜価格
026705-001	S	¥4,000
026705-002	M	¥4,000
026705-003	L	¥4,000
026705-004	LL	¥4,000
026705-005	3L	¥4,000
026705-006	4L	¥4,000
026705-007	5L	¥4,000

ポリエステル65% 綿35% タッサー(ホワイト)

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
着丈	66	68	70	72	72	72	72
肩巾	39	40	41	42	43	44	46
胸囲	100	104	108	114	120	128	138
袖丈	22	22	23	23	24	24	24

納期確認 抗菌 (cm)



22-420-3

女子白衣長袖SKA330〔05〕

	サイズ	税抜価格
026709-001	S	¥3,900
026709-002	M	¥3,900
026709-003	L	¥3,900
026709-004	LL	¥3,900
026709-005	3L	¥3,900
026709-006	4L	¥3,900
026709-007	5L	¥3,900

ポリエステル65% 綿35% タッサー(ホワイト)

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
着丈	66	68	70	72	72	72	72
肩巾	40	41	42	43	44	45	47
胸囲	98	102	106	112	118	126	136
袖丈	54	55	56	56	56	56	56

納期確認 抗菌 (cm)



22-420-4

女子白衣半袖SKA332〔05〕

	サイズ	税抜価格
026710-001	S	¥3,800
026710-002	M	¥3,800
026710-003	L	¥3,800
026710-004	LL	¥3,800
026710-005	3L	¥3,800
026710-006	4L	¥3,800
026710-007	5L	¥3,800

ポリエステル65% 綿35% タッサー(ホワイト)

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
着丈	66	68	70	72	72	72	72
肩巾	40	41	42	43	44	45	47
胸囲	98	102	106	112	118	126	136
袖丈	22	22	23	23	23	23	23

納期確認 抗菌 (cm)



22-420-5

男子白衣長袖SKA310〔05〕

	サイズ	税抜価格
026703-001	S	¥4,200
026703-002	M	¥4,200
026703-003	L	¥4,200
026703-004	LL	¥4,200
026703-005	3L	¥4,200
026703-006	4L	¥4,200
026703-007	5L	¥4,200

比翼ボタン3ヶ・胸外ポケット
ポリエステル65% 綿35% タッサー(ホワイト)

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
着丈	70	73	76	79	79	79	79
肩巾	43	45	47	49	51	53	55
胸囲	105	109	113	119	125	133	143
袖丈	56	58	59	60	60	60	60

納期確認 抗菌 (cm)



22-420-6

男子白衣半袖SKA312〔05〕

	サイズ	税抜価格
026706-001	S	¥4,100
026706-002	M	¥4,100
026706-003	L	¥4,100
026706-004	LL	¥4,100
026706-005	3L	¥4,100
026706-006	4L	¥4,100
026706-007	5L	¥4,100

比翼ボタン3ヶ・胸外ポケット
ポリエステル65% 綿35% タッサー(ホワイト)

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
着丈	70	73	76	79	79	79	79
肩巾	43	45	47	49	51	53	55
胸囲	105	109	113	119	125	133	143
袖丈	24	24	25	26	26	26	26

納期確認 抗菌 (cm)



22-420-7

男子白衣長袖SKA321〔05〕

	サイズ	税抜価格
026707-001	S	¥4,000
026707-002	M	¥4,000
026707-003	L	¥4,000
026707-004	LL	¥4,000
026707-005	3L	¥4,000
026707-006	4L	¥4,000
026707-007	5L	¥4,000

ポリエステル65% 綿35% タッサー(ホワイト)

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
着丈	70	73	76	79	79	79	79
肩巾	43	45	47	49	51	53	55
胸囲	102	106	110	116	122	130	140
袖丈	56	58	59	60	60	60	60

納期確認 抗菌 (cm)



22-420-8

男子白衣半袖SKA322〔05〕

	サイズ	税抜価格
026708-001	S	¥3,900
026708-002	M	¥3,900
026708-003	L	¥3,900
026708-004	LL	¥3,900
026708-005	3L	¥3,900
026708-006	4L	¥3,900
026708-007	5L	¥3,900

ポリエステル65% 綿35% タッサー(ホワイト)

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
着丈	70	73	76	79	79	79	79
肩巾	43	45	47	49	51	53	55
胸囲	102	106	110	116	122	130	140
袖丈	24	24	25	26	26	26	26

納期確認 抗菌 (cm)

このページの商品全て メーカー直送 運賃別途

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

4色展開で交差汚染対策にも有効です。クールフリーデ®でドライで爽やかな着心地



22-421-1
男女兼用長袖ジャンパー ホワイト CD630〔08〕

		税抜価格			税抜価格
056347-001	SS	¥7,500	056347-006	3L	¥7,500
056347-002	S	¥7,500	056347-007	4L	¥7,500
056347-003	M	¥7,500	056347-008	5L	¥7,500
056347-004	L	¥7,500	056347-009	6L	¥7,500
056347-005	LL	¥7,500			



22-421-2
男女兼用長袖ジャンパー サックス CD620〔08〕

		税抜価格			税抜価格
056348-001	SS	¥7,500	056348-006	3L	¥7,500
056348-002	S	¥7,500	056348-007	4L	¥7,500
056348-003	M	¥7,500	056348-008	5L	¥7,500
056348-004	L	¥7,500	056348-009	6L	¥7,500
056348-005	LL	¥7,500			



22-421-3
男女兼用長袖ジャンパー グリーン CD625〔08〕

		税抜価格			税抜価格
056349-001	SS	¥7,500	056349-005	LL	¥7,500
056349-002	S	¥7,500	056349-006	3L	¥7,500
056349-003	M	¥7,500	056349-007	4L	¥7,500
056349-004	L	¥7,500			



22-421-4
男女兼用長袖ジャンパー ピンク CD656〔08〕

		税抜価格			税抜価格
056350-001	SS	¥7,500	056350-005	LL	¥7,500
056350-002	S	¥7,500	056350-006	3L	¥7,500
056350-003	M	¥7,500	056350-007	4L	¥7,500
056350-004	L	¥7,500			

サイズ	SS	S	M	L	LL	3L	4L	5L	6L
着丈	63	65	67	69	71	71	71	71	71
胸囲	98	102	106	110	116	122	130	138	146
裄丈	75	78	81	84	85	86	87	88	89

(cm)

材質：ポリエステル100%、ポプリン
●クールフリーデ®の特長
①素早く汗を吸い素早く乾く速乾性
②特殊な糸形状は透けにくい安心素材

安全対策仕様を備えたお求めやすいシリーズ



22-421-5
男女兼用長袖ジャンパー ホワイトVP621〔08〕

		税抜価格			税抜価格
056351-001	SS	¥5,900	056351-006	3L	¥5,900
056351-002	S	¥5,900	056351-007	4L	¥5,900
056351-003	M	¥5,900	056351-008	5L	¥5,900
056351-004	L	¥5,900	056351-009	6L	¥5,900
056351-005	LL	¥5,900			



22-421-6
男女兼用長袖ジャンパー サックスVP525〔08〕

		税抜価格			税抜価格
056352-001	SS	¥5,900	056352-006	3L	¥5,900
056352-002	S	¥5,900	056352-007	4L	¥5,900
056352-003	M	¥5,900	056352-008	5L	¥5,900
056352-004	L	¥5,900	056352-009	6L	¥5,900
056352-005	LL	¥5,900			



22-421-7
男女兼用長袖ジャンパー グリーンVP526〔08〕

		税抜価格			税抜価格
056353-001	SS	¥5,900	056353-006	3L	¥5,900
056353-002	S	¥5,900	056353-007	4L	¥5,900
056353-003	M	¥5,900	056353-008	5L	¥5,900
056353-004	L	¥5,900	056353-009	6L	¥5,900
056353-005	LL	¥5,900			

サイズ	SS	S	M	L	LL	3L	4L	5L	6L
着丈	63	65	67	69	71	71	71	71	71
胸囲	98	102	106	110	116	122	130	138	146
裄丈	75	78	81	84	85	86	87	88	89

(cm)

材質：ポリエステル99%・複合繊維1%、二重織ピケ
①生地裏の凹凸がべとつかずドライな肌触り
②優れた吸水性と拡散による速乾性
③セラミック含有糸で透け防止効果とクリーニング効果
④動きやすく快適で適度なストレッチ性

フレッシュエリア。
菌を持ち込まない、繁殖させない。

納期確認

材質：ポプリン/ポリエステル65%・綿35% フレッシュエリア加工男女兼用
抗菌力をとことん高めた細菌対策繊維。病原性大腸菌O-157や黄色ブドウ球菌、
サルモネラ菌など、繊維に付着した微生物の繁殖を強力に抑え込む細菌対策繊維。
洗濯を繰り返しても、抗菌力はほとんど変わらず、また、皮膚刺激も少ない為安心して着用頂けます。



22-421-8
ラグラン・半袖コート型ホワイトFA-302〔08〕

		税抜価格			税抜価格
039489-001	S	¥5,600	039489-005	3L	¥5,600
039489-002	M	¥5,600	039489-006	4L	¥5,600
039489-003	L	¥5,600	039489-007	5L	¥5,600
039489-004	LL	¥5,600			



22-421-9
ラグラン・半袖コート型サックスFA-303〔08〕

		税抜価格			税抜価格
039490-001	S	¥5,600	039490-005	3L	¥5,600
039490-002	M	¥5,600	039490-006	4L	¥5,600
039490-003	L	¥5,600	039490-007	5L	¥5,600
039490-004	LL	¥5,600			

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
着丈	68	70	72	74	74	74	74
胸囲	102	106	110	116	122	130	138
裄丈	50	51	53	54	56	57	58

(cm)



22-421-10
長袖コート ピンクFA-304〔08〕

		税抜価格			税抜価格
054008-001	S	¥5,700	054008-005	3L	¥5,700
054008-002	M	¥5,700	054008-006	4L	¥5,700
054008-003	L	¥5,700	054008-007	5L	¥5,700
054008-004	LL	¥5,700			

ハードな現場を安全で快適にサポートする為の高性能ユニフォームです。

サイズ	S	M	L	LL	3L	4L	5L
着丈	68	70	72	74	74	74	74
胸囲	102	106	110	116	122	130	138
袖丈	76	79	82	83	84	85	86

(cm)

このページの商品全て メーカー直送 運賃別途

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

4色展開で交差汚染対策にも有効です。クールフリーデ®でドライで爽やかな着心地

22-422-1
男女兼用ホッピングパンツ ホワイトCD633〔08〕

		税抜価格
074032-001	SS	¥7,500
074032-002	S	¥7,500
074032-003	M	¥7,500
074032-004	L	¥7,500
074032-005	LL	¥7,500
074032-006	3L	¥7,500
074032-007	4L	¥7,500
074032-008	5L	¥7,500
074032-009	6L	¥7,500



22-422-2
男女兼用ホッピングパンツ サックスCD623〔08〕

		税抜価格
074033-001	SS	¥7,500
074033-002	S	¥7,500
074033-003	M	¥7,500
074033-004	L	¥7,500
074033-005	LL	¥7,500
074033-006	3L	¥7,500
074033-007	4L	¥7,500
074033-008	5L	¥7,500
074033-009	6L	¥7,500



22-422-3
男女兼用ホッピングパンツ グリーンCD628〔08〕

		税抜価格
074034-001	SS	¥7,500
074034-002	S	¥7,500
074034-003	M	¥7,500
074034-004	L	¥7,500
074034-005	LL	¥7,500
074034-006	3L	¥7,500
074034-009	6L	¥7,500



22-422-4
男女兼用ホッピングパンツ ピンクCD657〔08〕

		税抜価格
074035-001	SS	¥7,500
074035-002	S	¥7,500
074035-003	M	¥7,500
074035-004	L	¥7,500
074035-005	LL	¥7,500
074035-006	3L	¥7,500
074035-007	4L	¥7,500

サイズ	SS	S	M	L	LL	3L	4L	5L	6L
ウエスト	56~63	63~70	70~77	77~84	84~91	91~98	98~105	105~112	112~118
総　丈	99	102	105	108	111	112	113	114	115
股　下	72	74	76	78	80	80	80	80	80

(cm)

材質：ポリエステル100%、ポプリン
ウエストゴム、調整用共紐仕様
● クールフリーデ®の特長
①素早く汗を吸い素早く乾く速乾性
②特殊な糸形状は透けにくい安心素材

安全対策仕様を備えたお求めやすいシリーズ



22-422-5
男女兼用ホッピングパンツ ホワイト VP622〔08〕

		税抜価格
074036-001	SS	¥5,900
074036-002	S	¥5,900
074036-003	M	¥5,900
074036-004	L	¥5,900
074036-005	LL	¥5,900
074036-006	3L	¥5,900
074036-007	4L	¥5,900
074036-008	5L	¥5,900
074036-009	6L	¥5,900



22-422-6
男女兼用ホッピングパンツ サックス VP527〔08〕

		税抜価格
074037-001	SS	¥5,900
074037-002	S	¥5,900
074037-003	M	¥5,900
074037-004	L	¥5,900
074037-005	LL	¥5,900
074037-006	3L	¥5,900
074037-007	4L	¥5,900
074037-008	5L	¥5,900
074037-009	6L	¥5,900



22-422-7
男女兼用ホッピングパンツ グリーン VP528〔08〕

		税抜価格
074038-001	SS	¥5,900
074038-002	S	¥5,900
074038-003	M	¥5,900
074038-004	L	¥5,900
074038-005	LL	¥5,900
074038-006	3L	¥5,900
074038-007	4L	¥5,900
074038-008	5L	¥5,900
074038-009	6L	¥5,900

サイズ	SS	S	M	L	LL	3L	4L	5L	6L
ウエスト	56~63	63~70	70~77	77~84	84~91	91~98	98~105	105~112	112~118
総　丈	99	102	105	108	111	112	113	114	115
股　下	72	74	76	78	80	80	80	80	80

(cm)

材質：ポリエステル99%・複合繊維1%、二重織ピケ
①生地裏の凹凸がべとつかずドライな肌触り
②優れた吸水性と拡散による速乾性
③セラミック含有糸で透け防止効果とクリーニング効果
④動きやすく快適で適度なストレッチ性

ムレない、ベタつかない、麻のような肌触り

材質：ポリエステル60%・綿39%・複合繊維1% シャラミン
メガネさし、マスク掛け、前部留めスナップボタン、後頭周りゴム入り



22-422-8
シャミランフード ホワイト G5111〔20〕

		頭周り	税抜価格
072393-001	M	60cm	¥4,000
072393-002	L	62cm	¥4,000
072393-003	LL	64cm	¥4,000



22-422-9
シャミランフード サックス G5112〔20〕

		頭周り	税抜価格
072394-001	M	60cm	¥4,000
072394-002	L	62cm	¥4,000
072394-003	LL	64cm	¥4,000



22-422-10
シャミランフード ピンク G5113〔20〕

		頭周り	税抜価格
072395-001	M	60cm	¥4,000
072395-002	L	62cm	¥4,000
072395-003	LL	64cm	¥4,000



22-422-11
シャミランフード グリーン G5117-H1〔20〕

		頭周り	税抜価格
072396-001	M	60cm	¥4,000
072396-002	L	62cm	¥4,000
072396-003	LL	64cm	¥4,000

アクアクール
肌に触れるだけで感じられるヒンヤリ感

材質：ポリエステル60%・綿34%・複合繊維5%ドビー織り
前部留めマジックテープ、後頭周りマジックテープ



22-422-12
アクアクールフード ホワイト DC5183〔20〕

		頭周り	税抜価格
008847-001	S	61cm	¥3,600
008847-002	M	63cm	¥3,600
008847-003	L	65cm	¥3,600



22-422-13
アクアクールフード サックス DC5214 フリー〔20〕

		頭周り	税抜価格
072398-001		63cm	¥3,600



22-422-14
アクアクールフード グリーン DC5215 フリー〔20〕

		頭周り	税抜価格
072399-001		63cm	¥3,600

このページの商品全て メーカー直送 運賃別途

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

高温作業場向け 暑い環境でもヒンヤリ、アクアクール



22-423-1
男女兼用長袖ジャンパー DC513〔08〕

		税抜価格
056182-001	SS	¥8,800
056182-002	S	¥8,800
056182-003	M	¥8,800
056182-004	L	¥8,800
056182-005	LL	¥8,800
056182-006	3L	¥8,800
056182-007	4L	¥8,800

材質：ドビー織り/ポリエステル60%+
綿35%+指定外繊維5%
触れると冷たい心地よさ。
肌への接触面が少なく、ベタつきを感じません。
アクアクールは「涼」を添える白衣です。
高温の作業環境でも涼しさを保つ、
吸水性と速乾性を備えた白衣、
それがアクアクールです。

サイズ	SS	S	M	L	LL	3L	4L
着丈	63	65	67	69	71	71	71
肩巾	40	42	44	46	48	50	52
胸囲	98	102	106	110	116	122	130
袖丈	55	57	59	61	61	61	61

(cm)

納期確認 運賃別途 メーカー直送

食品工場向け 働く人の熱中症対策に



22-423-2
SKH6500 白い空調服〔10〕

		税抜価格
008921-006	M	¥15,000
008921-007	L	¥15,000
008921-008	LL	¥15,000

カラー：ホワイト
材質：ポリエステル85%・
綿15%、制電ツイル
リストガード・ウエストガード・裾ゴム・
袖口フライス・内ポケット(バッテリー収納)
ファンバッテリー別売

サイズ	M	L	LL
着丈	64	67	70
肩巾	47	49	51
胸囲	112	116	122
袖丈	59	61	63

(cm)

運賃別途 メーカー直送



SF1000 ファンバッテリーセット〔10〕

	重量	税抜価格
072345-001	254g	¥28,000

出力：7.2V、6V、5V、3.3V(4段階)
放電温度：0℃～50℃
定格容量：7.2V/6500mAh
保存温度：−20℃～50℃
充電時間：約8時間
充電可能温度：0℃～40℃
連続使用時間(約)
①7.2V: 8時間
② 6V:12時間
③ 5V:18時間
④3.3V:24時間

食品工場向け 働く人の熱中症対策に



22-423-3
SKH6550フード付白い空調服〔10〕

		税抜価格
008960-001	M	¥17,500
008960-002	L	¥17,500
008960-003	LL	¥17,500
008960-004	3L	¥17,500



カラー：ホワイト
ヒヨク型・前ファスナー・天メッシュ・マスク掛け・メガネ通し・
リストガード・ウェストガード・袖ゴム・袖口フライス・内ポケット
材質：ポリエステル85%・綿15%・制電ツイル

サイズ	M	L	LL	3L
着丈	64	67	70	73
肩巾	47	49	51	53
胸囲	112	116	122	128
袖丈	59	61	63	64

(cm)

冷やして予防する効果的な熱中症対策アイスベスト



22-423-4
AZ-865932アイスベスト(保冷剤4個付)〔05〕

		税抜価格
045193-001	フリー	¥9,500
045193-004	S	¥9,500
045193-005	XL	¥9,500

材質：メッシュ生地ナイロン83%・ポリウレタン17%
●体をピンポイントで冷やすことができる熱中症対策商品です。
●着脱も簡単で、体にフィットするので作業の邪魔になりません。
●約3～4時間保冷持続するアイスパックが4個付きです。

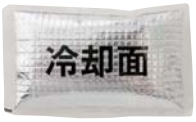
サイズ	S	フリー	XL
着丈	30	33	36
胸囲	78~93	84~102	90~116

(cm)

AZ-865933 アイスベスト用アイスパック(1個)〔05〕

	重量	税抜価格
045193-002	150g	¥700

材質：水、CMC(カルボキシメチルセルロース)



首に冷たく冷やしたアイスパックを入れられるクールフード



22-423-5
クールフードDC-5220〔20〕

		税抜価格
008945-001	フリー	¥4,200
008945-002	アイスパック	¥ 700

材質：ドビー織り(ポリエステル60%綿34%複合繊維(ソフィスタ)5%・複合繊維(ポリエステル/ナイロン)1%
●後頭部にアイスパックを挿入できる暑さ対策・熱中症対策フード。
●多くの神経や血管が通る後頭部を冷やすことで、冷感が体全体に行き渡ります。アイスパックの落下防止を施した安心仕様です。

肩からかけられて持ち運びに便利な扇風機



22-423-6
マルチショルダーファンNEO (アソート)〔M〕

	税抜価格
031944-001	¥2,800

サイズ：190×230×高さ30㎜
重量：269g
充電時間：約2～3時間
風量調節：3段階
駆動時間：弱/約3時間
中/約2時間
強/約1時間
付属品：巻き込み防止ネット、USB充電ケーブル
色：ブラック、ホワイト(選べません)
●自在に曲がるフレキシブルアームなので、好みの角度に調整可能です。
●熱いキッチンホール、屋外イベントにもおすすめの商品です。

滑りにくい靴底「ハイグリップ」


ホワイト


ブラック

22-424-1
ハイグリップ長靴HG2000N〔03〕

	ホワイト	ブラック	税抜価格
22.0cm	008663-001	008663-018	¥5,000
22.5cm	008663-002	008663-019	¥5,000
23.0cm	008663-003	008663-020	¥5,000
23.5cm	008663-004	008663-021	¥5,000
24.0cm	008663-005	008663-022	¥5,000
24.5cm	008663-006	008663-023	¥5,000
25.0cm	008663-007	008663-024	¥5,000
25.5cm	008663-008	008663-025	¥5,000
26.0cm	008663-009	008663-026	¥5,000
26.5cm	008663-010	008663-027	¥5,000
27.0cm	008663-011	008663-028	¥5,000
28.0cm	008663-012	008663-029	¥5,000
29.0cm	008663-013	008663-030	¥6,000
30.0cm	008663-014	008663-031	¥6,000
27.5cm	008663-015		¥5,000

標準高さ:298㎜(26㎝の場合)　標準質量:700g(26㎝片足)
幅:EEE
材質:甲被・靴底/PVC
●特殊な配合を施した材料とスリップを起こしにくい靴底意匠構造のダブル効果で、今まで転倒や滑り事故が多かった厨房や水場での作業を安心して行うことができます。しかも、動植物性油に強い耐油底にもなっています。

抗菌　納期確認

ゾーニングがしやすい3色の耐滑長靴



22-424-2
ハイグリップ長靴 HGC2000〔03〕

ブルー	グリーン	ピンク		税抜価格
008967-001	008967-013	008967-025	22.0㎝	¥5,000
008967-002	008967-014	008967-026	22.5㎝	¥5,000
008967-003	008967-015	008967-027	23.0㎝	¥5,000
008967-004	008967-016	008967-028	23.5㎝	¥5,000
008967-005	008967-017	008967-029	24.0㎝	¥5,000
008967-006	008967-018	008967-030	24.5㎝	¥5,000
008967-007	008967-019	008967-031	25.0㎝	¥5,000
008967-008	008967-020	008967-032	25.5㎝	¥5,000
008967-009	008967-021	008967-033	26.0㎝	¥5,000
008967-010		008967-034	26.5㎝	¥5,000
008967-011		008967-035	27.0㎝	¥5,000
008967-012		008967-036	28.0㎝	¥5,000

材質:甲被/PVC、中敷/EVAインソール、靴底/PVC
重量:1,550g
高さ:298㎜
●水や油の滑りに強いハイグリップ底
●くっつき防止加工
●エアチャンネル
●超耐油配合(スーパー耐油)
●取り外し可能なインソール

いいね!





22-424-3
弘進 ゾナG3 耐油長靴 白〔10〕

	税抜価格
015091-001 22.5㎝	¥3,000
015091-002 23.0㎝	¥3,000
015091-003 23.5㎝	¥3,000
015091-004 24.0㎝	¥3,000
015091-005 24.5㎝	¥3,000
015091-006 25.0㎝	¥3,000
015091-007 25.5㎝	¥3,000
015091-008 26.0㎝	¥3,000
015091-009 26.5㎝	¥3,000
015091-010 27.0㎝	¥3,000
015091-011 28.0㎝	¥3,000
015091-012 29.0㎝	¥3,200

幅:22.5～24㎝/EE
　24.5～28㎝/EEE
標準高さ:300㎜(26㎝の場合)
標準質量:685g(26㎝片足)
●滑りにくく、へりにくいソール
●防カビ・防臭機能

抗菌

22-424-4
アキレス ハイルクス ホワイト 長靴〔10〕

	税抜価格
026595-001 22.0㎝	¥3,400
026595-002 22.5㎝	¥3,400
026595-003 23.0㎝	¥3,400
026595-004 23.5㎝	¥3,400
026595-005 24.0㎝	¥3,400
026595-006 24.5㎝	¥3,400
026595-007 25.0㎝	¥3,400
026595-008 25.5㎝	¥3,400
026595-009 26.0㎝	¥3,400
026595-010 26.5㎝	¥3,400
026595-011 27.0㎝	¥3,400
026595-012 28.0㎝	¥3,400
026595-013 29.0㎝	¥3,400

高さ:245㎜(25㎝の場合)
幅:EE
●衛生的な耐油ブーツです。
●病院や食品工場などの作業に最適です

PE製で柔らかく、多くの人にご利用されています。







22-424-5
インソール〔M〕

		税抜価格
002463-001	ベージュ 310×110×3㎜	¥3,000
002463-002	ブラウン 310×110×3㎜	¥3,000

シューズラックは ➡ 430ページへ

靴底目詰まりのお掃除　楽々

- 靴底/食品くずで目詰まりしにくく、清潔を保つ底
- アッパー/防汚加工(撥油・撥水)を施したPUアッパー
- 靴先/キズ・摩耗に強いTPU(熱可塑性ウレタン)コーティング
- ソール/クッション性があり歩きやすいEVAミッドソール ❶❷❸❹





先芯なし



先芯なし

22-425-❶ シモン厨房靴SC117白〔15〕

税抜価格	税抜価格	税抜価格
017743-001 白21.5cm ¥3,700	017743-006 白24.0cm ¥3,700	017743-011 白26.5cm ¥3,700
017743-002 白22.0cm ¥3,700	017743-007 白24.5cm ¥3,700	017743-012 白27.0cm ¥3,700
017743-003 白22.5cm ¥3,700	017743-008 白25.0cm ¥3,700	017743-014 白28.0cm ¥3,700
017743-004 白23.0cm ¥3,700	017743-009 白25.5cm ¥3,700	017743-015 白29.0cm ¥3,700
017743-005 白23.5cm ¥3,700	017743-010 白26.0cm ¥3,700	

材質:甲被/人工皮革、靴底/EVA+ラバー、中敷/EVAカップインソール(防菌・防カビ加工)
標準質量:560g(26.0/両足)

22-425-❷ シモン厨房靴SC117黒〔15〕

税抜価格	税抜価格	税抜価格
017744-001 黒21.5cm ¥3,700	017744-006 黒24.0cm ¥3,700	017744-011 黒26.5cm ¥3,700
017744-002 黒22.0cm ¥3,700	017744-007 黒24.5cm ¥3,700	017744-012 黒27.0cm ¥3,700
017744-003 黒22.5cm ¥3,700	017744-008 黒25.0cm ¥3,700	017744-014 黒28.0cm ¥3,700
017744-004 黒23.0cm ¥3,700	017744-009 黒25.5cm ¥3,700	017744-015 黒29.0cm ¥3,700
017744-005 黒23.5cm ¥3,700	017744-010 黒26.0cm ¥3,700	

材質:甲被/人工皮革、靴底/EVA+ラバー、中敷/EVAカップインソール(防菌・防カビ加工)
標準質量:560g(26.0/両足)

先芯ありで安心です。



先芯あり



先芯あり

22-425-❸ シモン安全厨房靴SC217T白〔15〕

税抜価格	税抜価格	税抜価格
017745-001 白21.5cm ¥4,200	017745-006 白24.0cm ¥4,200	017745-011 白26.5cm ¥4,200
017745-002 白22.0cm ¥4,200	017745-007 白24.5cm ¥4,200	017745-012 白27.0cm ¥4,200
017745-003 白22.5cm ¥4,200	017745-008 白25.0cm ¥4,200	017745-014 白28.0cm ¥4,200
017745-004 白23.0cm ¥4,200	017745-009 白25.5cm ¥4,200	017745-015 白29.0cm ¥4,200
017745-005 白23.5cm ¥4,200	017745-010 白26.0cm ¥4,200	

材質:甲被/人工皮革、先芯/鋼製先芯、靴底/EVA+ラバー、中敷/EVAカップインソール(防菌・防カビ加工)
標準質量:690g(26.0/両足)

22-425-❹ シモン安全厨房靴SC217T黒〔15〕

税抜価格	税抜価格	税抜価格
017746-001 黒21.5cm ¥4,200	017746-006 黒24.0cm ¥4,200	017746-011 黒26.5cm ¥4,200
017746-002 黒22.0cm ¥4,200	017746-007 黒24.5cm ¥4,200	017746-012 黒27.0cm ¥4,200
017746-003 黒22.5cm ¥4,200	017746-008 黒25.0cm ¥4,200	017746-014 黒28.0cm ¥4,200
017746-004 黒23.0cm ¥4,200	017746-009 黒25.5cm ¥4,200	017746-015 黒29.0cm ¥4,200
017746-005 黒23.5cm ¥4,200	017746-010 黒26.0cm ¥4,200	

材質:甲被/人工皮革、先芯/鋼製先芯、靴底/EVA+ラバー、中敷/EVAカップインソール(防菌・防カビ加工)
標準質量:690g(26.0/両足)

厨房で転ばぬ先の「グリップキング」

- あらゆる方向に対して高い耐滑性を発揮する耐滑性区分「5」のOMUSUBI GRIPソール
- 抗菌・防臭・防カビ仕様でいつも清潔。





22-425-❺ ノサックス厨房靴グリップキングGKW白〔15〕

税抜価格
008942-001 22.0cm ¥4,400
008942-002 22.5cm ¥4,400
008942-003 23.0cm ¥4,400
008942-004 23.5cm ¥4,400
008942-005 24.0cm ¥4,400
008942-006 24.5cm ¥4,400
008942-007 25.0cm ¥4,400
008942-008 25.5cm ¥4,400
008942-009 26.0cm ¥4,400
008942-010 26.5cm ¥4,400
008942-011 27.0cm ¥4,400
008942-012 28.0cm ¥4,400
008942-013 29.0cm ¥4,400
008942-014 30.0cm ¥4,400

材質:甲被/人工皮革(マイクロファイバー人工皮革)、靴底/合成ゴム+EVA
標準質量:490g(26.0/両足)

22-425-❻ ノサックス厨房靴グリップキングGKW黒〔15〕

税抜価格
008943-001 22.0cm ¥4,400
008943-002 22.5cm ¥4,400
008943-003 23.0cm ¥4,400
008943-004 23.5cm ¥4,400
008943-005 24.0cm ¥4,400
008943-006 24.5cm ¥4,400
008943-007 25.0cm ¥4,400
008943-008 25.5cm ¥4,400
008943-009 26.0cm ¥4,400
008943-010 26.5cm ¥4,400
008943-011 27.0cm ¥4,400
008943-012 28.0cm ¥4,400
008943-013 29.0cm ¥4,400
008943-014 30.0cm ¥4,400

材質:甲被/人工皮革(マイクロファイバー人工皮革)、靴底/合成ゴム+EVA
標準質量:490g(26.0/両足)

サボタイプで脱ぎ履きしやすい。



22-425-❼ ノサックス厨房靴グリップキングサボGKZ黒〔15〕

税抜価格
008944-001 22.0cm ¥4,600
008944-002 22.5cm ¥4,600
008944-003 23.0cm ¥4,600
008944-004 23.5cm ¥4,600
008944-005 24.0cm ¥4,600
008944-006 24.5cm ¥4,600
008944-007 25.0cm ¥4,600
008944-008 25.5cm ¥4,600
008944-009 26.0cm ¥4,600
008944-010 26.5cm ¥4,600
008944-011 27.0cm ¥4,600
008944-012 28.0cm ¥4,600
008944-013 29.0cm ¥4,600

材質:甲被/人工皮革(マイクロファイバー人工皮革)、靴底/合成ゴム+EVA
標準質量:460g(26.0/両足)

シューズラックは ➡ 430ページへ



足元万全(冷えない、軽い、滑りにくい)の安全設計

特長
①ノンスリップ ②吸盤状 ③防水 ④超軽量 ⑤断冷・断熱



22-426-❶ アキレスクッキングメイトシューズ黒〔18〕

	サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格
008173-001	22.0cm	¥4,500	008173-006	24.5cm	¥4,500	008173-011	27.0cm	¥4,500
008173-002	22.5cm	¥4,500	008173-007	25.0cm	¥4,500	008173-013	27.5cm	¥4,500
008173-003	23.0cm	¥4,500	008173-008	25.5cm	¥4,500	008173-012	28.0cm	¥4,500
008173-004	23.5cm	¥4,500	008173-009	26.0cm	¥4,500	008173-014	29.0cm	¥4,500
008173-005	24.0cm	¥4,500	008173-010	26.5cm	¥4,500			

材質:甲皮/合成皮革、
靴底/合成底(耐油性)

22-426-❷ アキレスクッキングメイトシューズ白〔18〕

	サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格
008075-001	22.0cm	¥4,500	008075-006	24.5cm	¥4,500	008075-011	27.0cm	¥4,500
008075-002	22.5cm	¥4,500	008075-007	25.0cm	¥4,500	008075-013	27.5cm	¥4,500
008075-003	23.0cm	¥4,500	008075-008	25.5cm	¥4,500	008075-012	28.0cm	¥4,500
008075-004	23.5cm	¥4,500	008075-009	26.0cm	¥4,500	008075-014	29.0cm	¥4,500
008075-005	24.0cm	¥4,500	008075-010	26.5cm	¥4,500			

材質:甲皮/合成皮革、
靴底/合成底(耐油性)



滑りやすいステンレス床にも対応した新しいタイプの厨房シューズ、履き易さ、軽量性に優れた機能が生かされています。

●滑りにくいソール
耐滑性能を高めたアウトソール意匠と特殊ラバー配合で、耐油性も高めています。滑りやすいステンレス床にも対応しました。



22-426-❸ アキレスクッキングメイト100白〔00〕

	税抜価格		税抜価格		税抜価格
008893-001	22.0cm ¥6,000	008893-006	24.5cm ¥6,000	008893-011	27.0cm ¥6,000
008893-002	22.5cm ¥6,000	008893-007	25.0cm ¥6,000	008893-012	27.5cm ¥6,000
008893-003	23.0cm ¥6,000	008893-008	25.5cm ¥6,000	008893-013	28.0cm ¥6,000
008893-004	23.5cm ¥6,000	008893-009	26.0cm ¥6,000	008893-014	29.0cm ¥6,000
008893-005	24.0cm ¥6,000	008893-010	26.5cm ¥6,000	008893-015	30.0cm ¥6,000

材質:本体/人工皮革(耐油性)
ソール/EVA+ラバー

22-426-❹ アキレスクッキングメイト100黒〔00〕

	サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格		サイズ	税抜価格
008894-001	22.0cm	¥6,000	008894-006	24.5cm	¥6,000	008894-011	27.0cm	¥6,000
008894-002	22.5cm	¥6,000	008894-007	25.0cm	¥6,000	008894-012	27.5cm	¥6,000
008894-003	23.0cm	¥6,000	008894-008	25.5cm	¥6,000	008894-013	28.0cm	¥6,000
008894-004	23.5cm	¥6,000	008894-009	26.0cm	¥6,000	008894-014	29.0cm	¥6,000
008894-005	24.0cm	¥6,000	008894-010	26.5cm	¥6,000	008894-015	30.0cm	¥6,000

材質:本体/人工皮革(耐油性)
ソール/EVA+ラバー

インジェクション製法の為丸洗いOK。

●耐久性・耐油性抜群。
●合成皮革製品。



22-426-❺ アキレス クッキングメイトぐるめ君〔00〕

白	黒	サイズ	税抜価格
008587-001	008587-013	22.0cm	¥4,800
008587-002	008587-014	22.5cm	¥4,800
008587-003	008587-015	23.0cm	¥4,800
008587-004	008587-016	23.5cm	¥4,800
008587-005	008587-017	24.0cm	¥4,800
008587-006	008587-018	24.5cm	¥4,800
008587-007	008587-019	25.0cm	¥4,800
008587-008	008587-020	25.5cm	¥4,800
008587-009	008587-021	26.0cm	¥4,800
008587-010	008587-022	26.5cm	¥4,800
008587-011	008587-023	27.0cm	¥4,800
008587-012	008587-024	28.0cm	¥4,800

●滑りにくい底
●軽量設計
●防臭加工
●遮冷、遮熱
●セミオブリックトウ
●3Eウィズ



22-426-❻ 弘進 シェフメイトスニーカー〔15〕

白	黒	サイズ	税抜価格
012016-001	012016-013	22.0cm	¥4,000
012016-002	012016-014	22.5cm	¥4,000
012016-003	012016-015	23.0cm	¥4,000
012016-004	012016-016	23.5cm	¥4,000
012016-005	012016-017	24.0cm	¥4,000
012016-006	012016-018	24.5cm	¥4,000
012016-007	012016-019	25.0cm	¥4,000
012016-008	012016-020	25.5cm	¥4,000
012016-009	012016-021	26.0cm	¥4,000
012016-010	012016-022	26.5cm	¥4,000
012016-011	012016-023	27.0cm	¥4,000
012016-029	012016-030	27.5cm	¥4,000
012016-012	012016-024	28.0cm	¥4,000
012016-025	012016-027	29.0cm	¥4,250
012016-026	012016-028	30.0cm	¥4,500

抗菌

驚きの軽さ!! 滑りにくい靴底「ハイグリップ」
―超軽量耐滑作業靴―

●超軽量でクッション性に優れたソールです。
●耐滑底で油や水など滑りやすい床面での作業に適した滑りにくい靴底です。





22-426-❼ ハイグリップ作業靴 H-800〔05〕

ホワイト	ブラック	サイズ	税抜価格	ホワイト	ブラック	サイズ	税抜価格
008665-001	008665-021	22.0cm	¥5,200	008665-009	008665-029	26.0cm	¥5,200
008665-002	008665-022	22.5cm	¥5,200	008665-010	008665-030	26.5cm	¥5,200
008665-003	008665-023	23.0cm	¥5,200	008665-011	008665-031	27.0cm	¥5,200
008665-004	008665-024	23.5cm	¥5,200	008665-012	008665-032	27.5cm	¥5,200
008665-005	008665-025	24.0cm	¥5,200	008665-013	008665-033	28.0cm	¥5,200
008665-006	008665-026	24.5cm	¥5,200	008665-014	008665-034	29.0cm	¥7,000
008665-007	008665-027	25.0cm	¥5,200	008665-015	008665-035	30.0cm	¥7,000
008665-008	008665-028	25.5cm	¥5,200				

幅:EEE 標準重量:310g/足
材質:甲被/人口皮革、
靴底/圧縮EVAスポンジ

納期確認

シューズラックは ➡ 430ページへ



22-427-1

アサヒコック101（耐油性）白〔20〕

	税抜価格		税抜価格		税抜価格
008725-001 22.0cm	¥4,500	008725-006 24.5cm	¥4,500	008725-010 26.5cm	¥4,500
008725-002 22.5cm	¥4,500	008725-007 25.0cm	¥4,500	008725-011 27.0cm	¥4,500
008725-003 23.0cm	¥4,500	008725-008 25.5cm	¥4,500	008725-012 28.0cm	¥4,500
008725-004 23.5cm	¥4,500	008725-009 26.0cm	¥4,500	008725-013 29.0cm	¥4,500
008725-005 24.0cm	¥4,500				

抗菌

●アッパー＝丈夫なソフト合皮
●アウトソール＝耐油性・防滑性・衝撃吸収性に優れたコンプレッション/ラバー底
幅：3E



22-427-2

アサヒコック101（耐油性）黒〔20〕

	税抜価格		税抜価格		税抜価格
008726-001 22.0cm	¥4,500	008726-006 24.5cm	¥4,500	008726-010 26.5cm	¥4,500
008726-002 22.5cm	¥4,500	008726-007 25.0cm	¥4,500	008726-011 27.0cm	¥4,500
008726-003 23.0cm	¥4,500	008726-008 25.5cm	¥4,500	008726-012 28.0cm	¥4,500
008726-004 23.5cm	¥4,500	008726-009 26.0cm	¥4,500	008726-013 29.0cm	¥4,500
008726-005 24.0cm	¥4,500				

抗菌

●アッパー＝丈夫なソフト合皮
●アウトソール＝耐油性・防滑性・衝撃吸収性に優れたコンプレッション/ラバー底
幅：3E

サボタイプですので脱ぎ履きが楽です。



22-427-3

アサヒコック102（耐油性）白〔20〕

	税抜価格		税抜価格		税抜価格
008727-001 22.0cm	¥4,500	008727-006 24.5cm	¥4,500	008727-010 26.5cm	¥4,500
008727-002 22.5cm	¥4,500	008727-007 25.0cm	¥4,500	008727-011 27.0cm	¥4,500
008727-003 23.0cm	¥4,500	008727-008 25.5cm	¥4,500	008727-012 28.0cm	¥4,500
008727-004 23.5cm	¥4,500	008727-009 26.0cm	¥4,500	008727-013 29.0cm	¥4,500
008727-005 24.0cm	¥4,500				

抗菌

●アッパー＝丈夫なソフト合皮
●アウトソール＝耐油性・防滑性・衝撃吸収性に優れたコンプレッション/ラバー底
幅：3E



22-427-4

アサヒコック102（耐油性）黒〔20〕

	税抜価格		税抜価格		税抜価格
008728-001 22.0cm	¥4,500	008728-006 24.5cm	¥4,500	008728-010 26.5cm	¥4,500
008728-002 22.5cm	¥4,500	008728-007 25.0cm	¥4,500	008728-011 27.0cm	¥4,500
008728-003 23.0cm	¥4,500	008728-008 25.5cm	¥4,500	008728-012 28.0cm	¥4,500
008728-004 23.5cm	¥4,500	008728-009 26.0cm	¥4,500	008728-013 29.0cm	¥4,500
008728-005 24.0cm	¥4,500				

抗菌

●アッパー＝丈夫なソフト合皮
●アウトソール＝耐油性・防滑性・衝撃吸収性に優れたコンプレッション/ラバー底
幅：3E

滑りにくいNewハイグリップ（軽量タイプ）
―EVA/ラバーの2層底の軽量仕様―

標準重量：560g/足
材質：甲被/人工皮革、
靴底/発泡EVAと合成ゴム
※21・21.5・31cmはホワイト・ブラックのみ。



ブラック



ピンク



ホワイト



グリーン



ブルー

22-427-5

ニューハイグリップ作業靴 H-700N〔13〕

サイズ	ホワイト	ブラック	ピンク〔10〕	ブルー	グリーン	税抜価格
21.0cm	008664-014	008664-019				¥5,400
21.5cm	008664-015	008664-020				¥5,400
22.0cm	008664-001	008664-021	008664-037	008664-052	008664-067	¥5,400
22.5cm	008664-002	008664-022	008664-038	008664-053	008664-068	¥5,400
23.0cm	008664-003	008664-023	008664-039	008664-054	008664-069	¥5,400
23.5cm	008664-004	008664-024	008664-040	008664-055	008664-070	¥5,400
24.0cm	008664-005	008664-025	008664-041	008664-056	008664-071	¥5,400
24.5cm	008664-006	008664-026	008664-042	008664-057	008664-072	¥5,400
25.0cm	008664-007	008664-027	008664-043	008664-058	008664-073	¥5,400
25.5cm	008664-008	008664-028	008664-044	008664-059	008664-074	¥5,400
26.0cm	008664-009	008664-029	008664-045	008664-060	008664-075	¥5,400
26.5cm	008664-010	008664-030	008664-046	008664-061	008664-076	¥5,400
27.0cm	008664-011	008664-031	008664-047	008664-062	008664-077	¥5,400
27.5cm	008664-012	008664-032	008664-048	008664-063	008664-078	¥5,400
28.0cm	008664-013	008664-033	008664-049	008664-064	008664-079	¥5,400
29.0cm	008664-016	008664-034	008664-050	008664-065	008664-080	¥7,400〔10〕
30.0cm	008664-017	008664-035	008664-051	008664-066	008664-081	¥7,400〔10〕
31.0cm	008664-018	008664-036				¥7,400〔10〕

納期確認



22-427-6

PEシューズカバー 100枚入〔10〕

	税抜価格
056335-002 フリー	¥4,600

材質：ポリエチレン

シューズラックは ➡ 430ページへ

ソフト感のあるビニール



22-428-❶ No.130カラーノーブル 抗菌スリッパ〔15〕



			税抜価格
040244-001	レッド	26cm	¥900
040244-002	グリーン	26cm	¥900
040244-003	ブルー	26cm	¥900
040244-004	ブラウン	26cm	¥900
040244-005	ワイン	26cm	¥900

材質：甲材・底材/ビニール

抗菌



22-428-❷ No.60パステルソフト プラットスリッパ〔10〕

			税抜価格
040245-001	ブルー	26cm	¥1,600
040245-002	ピンク	26cm	¥1,600
040245-003	グリーン	26cm	¥1,600
040245-004	アイボリー	26cm	¥1,600

材質：甲材・底材/ビニール

汚れが簡単ふき取りできます。



22-428-❸ No.3高級高周波 カラースリッパ〔15〕

			税抜価格
040247-001	ブラウン	27cm	¥770
040247-002	ブルー	27cm	¥770
040247-003	グリーン	27cm	¥770

材質：甲材・底材/PVCレザー

くつをはいたまま はけるスリッパ

いいね！



22-428-❹ No.820 オーバーシューズスリッパ〔15〕

		税抜価格
041210-001	レッド	¥3,600
041210-002	ブルー	¥3,600
041210-003	イエロー	¥3,600

材質：甲材/PVC合皮レザー
底材/EVAゴム、スポンジ底縫い付け
靴28cm位まで履けます。



発泡タイプのスリッパ（一体成型）

前開は通気性が良い。
前かぶりは一般品
型とカラーを選んでください。



22-428-❺ 500sインデクションスリッパ〔15〕

			税抜価格
040253-001	前開レッド	フリーサイズ(25cm)	¥1,250
040253-002	前開グリーン	フリーサイズ(25cm)	¥1,250
040253-003	前開スカイブルー	フリーサイズ(25cm)	¥1,250
040253-004	前開ブラウン	フリーサイズ(25cm)	¥1,250
040253-005	前かぶりレッド	フリーサイズ(25cm)	¥1,250
040253-006	前かぶりグリーン	フリーサイズ(25cm)	¥1,250
040253-007	前かぶりスカイブルー	フリーサイズ(25cm)	¥1,250
040253-008	前かぶりブラウン	フリーサイズ(25cm)	¥1,250

材質：甲材・底材/プラスチック発泡

シューズラックは ➡ 430ページへ

紳士用 一体成型サンダル

ネーム入れ可能です。

いいね！



ブラウン　ブルー

22-429-1

No.170紳士 フィッティングサンダル〔10〕

	税抜価格
041208-001 ブラウンM	¥1,480
041208-002 ブラウンL	¥1,480
041208-003 ブルー M	¥1,480
041208-004 ブルー L	¥1,480



材質：甲材/プラスチック
底材/プラスチック（直立小穴密閉底）

紳士用 一体成型サンダル

いいね！



ブラック　ホワイト

22-429-2

No.180紳士 フィッティングサンダル〔10〕

		税抜価格
041209-001 ブラックM	25cm	¥1,430
041209-002 ブラックL	26cm	¥1,430
041209-003 ブラックLL	27cm	¥1,580
041209-004 ブラックLLL	28.3cm	¥1,700
041209-005 ホワイトM	25cm	¥1,430
041209-006 ホワイトL	26cm	¥1,430
041209-007 ホワイトLL	27cm	¥1,580
041209-008 ホワイトLLL	28.3cm	¥1,700

材質：甲材・底材/プラスチック発泡



ブルー　ピンク

22-429-3

No.400-S インデクションメルシー〔15〕

	税抜価格
057103-002 ブルー フリーサイズ（25cm）	¥1,930
057103-003 ピンク フリーサイズ（25cm）	¥1,930

材質：甲材、底材/プラスチック発泡



婦人用 一体成型サンダル

いいね！



ピンク　アイボリー

22-429-4

婦人フィッティング サンダル520-65〔10〕

		税抜価格
041206-005 ピンク	M	¥1,250
041206-006 ピンク	L	¥1,250
041206-007 アイボリー	M	¥1,250
041206-008 アイボリー	L	¥1,250



材質：甲材/プラスチック
底材/プラスチック（直立小穴密閉底）

婦人用一体成型サンダル 健康イボイボ付



ピンク　ライム

22-429-5

808婦人フィッティング サンダル健康〔10〕

	税抜価格
041207-001 ピンクL	¥1,380
041207-002 ライムL	¥1,380



材質：甲材/プラスチック
底材/プラスチック（直立小穴密閉底）

小学校ジュニア用一体成型サンダル



ピンク　ブルー　イエロー



22-429-6

303ジュニア フィッティングサンダル〔10〕

		税抜価格
041205-001 ピンク	M 22.5cm	¥1,250
041205-002 ピンク	L 23.5cm	¥1,250
041205-003 ブルー	M 22.5cm	¥1,250
041205-004 ブルー	L 23.5cm	¥1,250
041205-005 イエローM	22.5cm	¥1,250
041205-006 イエローL	23.5cm	¥1,250

材質：甲材/プラスチック
底材/プラスチック（直立小穴密閉底）

子供用一体成型サンダル



ピンク　ブルー　イエロー

22-429-7

14子供フィッティング無地サンダル〔10〕

ピンク	ブルー	イエロー	サイズ	税抜価格
011818-001	011818-007	011818-013	1号	16cm ¥1,150
011818-002	011818-008	011818-014	2号	17cm ¥1,150
011818-003	011818-009	011818-015	3号	18cm ¥1,150
011818-004	011818-010	011818-016	4号	19cm ¥1,150
011818-005	011818-011	011818-017	5号	20cm ¥1,150
011818-006	011818-012	011818-018	6号	21cm ¥1,150

材質：甲材/プラスチック・底材/プラスチック（直立小穴密閉底）

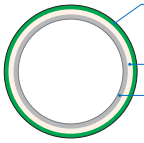
シューズラックは ➡ 430ページへ

❶❷❸❹共通

■イレクターパイプ

ステンレスパイプを樹脂で被覆した、防錆・抗菌に優れた軽くて耐久性のあるパイプです。

断面図



■カラーパイプを活用することで汚染区・清潔区の識別管理ができます。



パイプカラーリスト	クリームグレー	ブルー	ピンク	イエロー	グリーン
φ28 ステンレスパイプ	○	○	○	○	○

●壁掛けの廃止によって清潔な管理ができます(壁からの汚染交差の防止)
●色分けによりゾーン管理・部署管理ができます



22-430-❶ 抗菌イレクター エプロン掛け キャスター付〔08〕

	サイズ(本体)	クリームグレー	ブルー	ピンク	イエロー	グリーン	税抜価格
12人用	718×450×H1767㎜	002426-001	002426-002	002426-003	002426-004	002426-005	¥61,000
16人用	918×450×H1767㎜	002426-006	002426-007	002426-008	002426-009	002426-010	¥64,500
20人用	1118×450×H1767㎜	002426-011	002426-012	002426-013	002426-014	002426-015	¥67,500
26人用	1418×450×H1767㎜	002426-016	002426-017	002426-018	002426-019	002426-020	¥75,750

材質:本体/抗菌防カビイレクター、キャスター/樹脂・ウレタン車輪(ストッパー付)、
エプロンフック/SUS304直径5㎜

返品不可 納期確認 メーカー直送 運賃別途

個人管理にすることで、使用者の意識改革が図れます。



22-430-❷ 抗菌イレクター 短靴ラックキャスター付〔20〕

	サイズ	クリームグレー	ブルー	ピンク	イエロー	グリーン	税抜価格
3列7段21人用	848×392×1597㎜	016909-001	016909-002	016909-003	016909-004	016909-005	¥ 93,200
4列7段28人用	1113×392×1597㎜	016909-006	016909-007	016909-008	016909-009	016909-010	¥109,000
5列7段35人用	1378×392×1597㎜	016909-011	016909-012	016909-013	016909-014	016909-015	¥122,600
6列7段42人用	1643×392×1597㎜	016909-016	016909-017	016909-018	016909-019	016909-020	¥138,600

材質:本体/抗菌防カビイレクター、キャスター/樹脂・ウレタン車輪(ストッパー付)、
シューズトレー/ポリプロピレン
トレー色:白・黒指定ください
●オープンな短靴ラックです。●トレーは取り外して洗えます。
●色分けによりゾーン管理・部署別管理ができます。

返品不可 納期確認 メーカー直送 運賃別途

●オープンな長靴ラックです
●個人管理にすることでご使用者の意識改革が図れます
●トレーは外して洗えます
●色分けによりゾーン管理・部署別管理ができます





22-430-❸ 抗菌イレクター 長靴ラックキャスター付〔20〕

	サイズ(本体)	クリームグレー	ブルー	ピンク	イエロー	グリーン	税抜価格
3列4段12人用	848×392×高さ1427㎜	021469-001	021469-002	021469-003	021469-004	021469-005	¥ 63,000
3列5段15人用	848×392×高さ1607㎜	021469-006	021469-007	021469-008	021469-009	021469-010	¥ 75,200
4列4段16人用	1113×392×高さ1427㎜	021469-011	021469-012	021469-013	021469-014	021469-015	¥ 72,600
4列5段20人用	1113×392×高さ1607㎜	021469-016	021469-017	021469-018	021469-019	021469-020	¥ 85,200
5列4段20人用	1378×392×高さ1427㎜	021469-021	021469-022	021469-023	021469-024	021469-025	¥ 82,000
5列5段25人用	1378×392×高さ1607㎜	021469-026	021469-027	021469-028	021469-029	021469-030	¥ 98,000
6列4段24人用	1643×392×高さ1427㎜	021469-031	021469-032	021469-033	021469-034	021469-035	¥ 90,800
6列5段30人用	1643×392×高さ1607㎜	021469-036	021469-037	021469-038	021469-039	021469-040	¥104,400

シューズトレー/265×340×H60㎜
材質:本体/抗菌防カビイレクター、キャスター/樹脂・ウレタン車輪(ストッパー付)、
シューズトレー/ポリプロピレン
トレー色:白・黒指定ください

返品不可 納期確認 メーカー直送 運賃別途

靴底が見え衛生レベルの向上が図れます



22-430-❹ 抗菌イレクター 底見せラックキャスター付〔20〕

	サイズ(本体)	クリームグレー	ブルー	ピンク	イエロー	グリーン	税抜価格
3列4段12人用	919×479×1520㎜	021473-001	021473-002	021473-003	021473-004	021473-005	¥142,000
3列5段15人用	919×479×1800㎜	021473-006	021473-007	021473-008	021473-009	021473-010	¥169,000
4列4段16人用	1197×479×1520㎜	021473-011	021473-012	021473-013	021473-014	021473-015	¥159,600
4列5段20人用	1197×479×1800㎜	021473-016	021473-017	021473-018	021473-019	021473-020	¥190,000
5列4段20人用	1475×479×1520㎜	021473-021	021473-022	021473-023	021473-024	021473-025	¥176,600
5列5段25人用	1475×479×1800㎜	021473-026	021473-027	021473-028	021473-029	021473-030	¥214,000

材質:本体/抗菌防カビイレクター キャスター/樹脂・ウレタン車輪(ストッパー付)
●長靴・短靴兼用タイプ
●色分けによりゾーン管理・部署別管理ができます。

返品不可 納期確認 メーカー直送 運賃別途

収納に困りがちな長靴・シューズが、16足入る。



22-430-❺ シューズラック〔30〕

	収納数	幅	奥行	高さ	税抜価格
056398-001 長靴用	16足	975×350×1,300㎜			¥47,420
056398-002 シューズ用	28足	975×350×1,300㎜			¥53,560

最大積載質量:60kg
材質:スチール

納期確認 メーカー直送 運賃別途


6列8段


4列4段

22-431-1 ステンレスシューズボックス〔15〕

		奥行	間口	高さ	重量	税抜価格
057286-001	6列8段 48人用	300	1,640	1,480㎜	約100kg	¥760,000
057286-002	4列4段 16人用	330	1,000	1,530㎜	約 65kg	¥510,000

材質：SUS304
下部のかまちを十分にとって出し入れしやすい仕様
転倒防止金具付き

納期確認 メーカー直送 運賃別途


SRC-545




SRC-590

22-431-2 ステンレスロッカー〔15〕

		奥行	間口	高さ	重量	税抜価格
057287-001	SRC-545	515	455	1,790㎜	約40kg	¥247,000
057287-002	SRC-560	515	600	1,790㎜	約46kg	¥297,000
057287-003	SRC-590	515	900	1,790㎜	約76kg	¥535,000

材質：SUS304

納期確認 メーカー直送 運賃別途

製品や材料などを床面に直置きすることなく、衛生的に一時保管ができます。


JO-6045AJ


JO-1150AJ

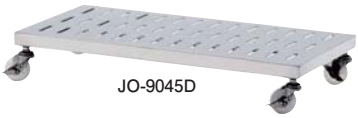

JO-9045AJ

22-431-3 ジカオカーンオールステンレス板 スノコナイロンアジャスト〔15〕

		内寸	重量	税抜価格
056371-001	JO-6045AJ	600×450×150㎜	5.6kg	¥38,000
056371-002	JO-9045AJ	900×450×150㎜	7.7kg	¥51,000
056371-003	JO-1150AJ	1,100×500×150㎜	9.6kg	¥61,000

材質：甲板部/SUS304-1.0t、
アジャスト部/SUSボルト（M12×P1.75）ナイロン製
脚部仕様：SUS金具ネジコミ式アジャスト
均等積載荷重：200kg
●アジャスト部・キャスター部を除く全ての部品はSUS304製ですので
サビや汚れに耐え清潔にご利用いただけます。


JO-6045D


JO-9045D


JO-1150D

22-431-4 ジカオカーンオールステンレス板 スノコナイロン車〔15〕

		内寸	重量	税抜価格
056372-001	JO-6045D	600×450×150㎜	6.1kg	¥42,000
056372-002	JO-9045D	900×450×150㎜	8.2kg	¥55,000
056372-003	JO-1150D	1,100×500×150㎜	10.1kg	¥65,000

材質：甲板部/SUS304-1.0t、
キャスター部/SUS金具φ75自在S付ナイロン車
脚部仕様：SUS金具自在ストッパー付ナイロン車
均等積載荷重：200kg
●アジャスト部・キャスター部を除く全ての部品はSUS304製ですので
サビや汚れに耐え清潔にご利用いただけます。

荷受商品の一時置きなど地面に
直接置きたくないときに便利です。



22-431-5 ハードスノコ〔10〕

			高さ	税抜価格
070503-001	4060	SKH-36ブルー	600×400×36㎜	¥4,900
070503-002	5080	SKH-31ブルー	800×500×36㎜	¥7,000
070503-003	6085	SKH-32ブルー	850×600×36㎜	¥9,400

材質：本体/ポリスチレンスベリ止め/スチレン系エラストマー

板バネ仕様で異物混入がありません。



22-432-❶ アルミクリップボード〔10〕

		質量	税抜価格
008892-001	ACB-A4縦 314×223㎜	225g	¥ 4,600
008892-002	ACB-A4横 314×223㎜	225g	¥ 4,600
008892-003	ACB-B4縦 380×275㎜	275g	¥ 5,300
008892-004	ACB-B4横 380×275㎜	275g	¥ 5,300
008892-006	ACB-A3縦 446×314㎜	430g	¥10,000
008892-007	ACB-A3横 446×314㎜	430g	¥10,000

●アルミ素材により軽量化を実現！われない！さびない！異物混入なし！
●食品工場、製薬工場、半導体工場、クリーンルームなどに最適。

納期確認

オールステンレスだからさびない、割れないから異物混入なし。

ステンレスクリップボードはボード部分からクリップ部分まで一枚のステンレス板（SUS304）で作られています。



22-432-❷ オールステンレス クリップボード 縦〔10〕

		重量	税抜価格
008798-001	SCB-A4縦 314×223㎜	390g	¥ 7,500
008798-002	SCB-B4縦 380×275㎜	550g	¥ 8,000
008798-019	SCB-A3縦 446×314㎜	750g	¥14,500

材質：SUS304ステンレス鋼
ボールペン・チェーンは別売です。

納期確認

板バネ仕様で異物混入がありません。



22-432-❸ オールステンレス クリップボード 横〔10〕

		重量	税抜価格
008798-009	SCB-A4横 314×223㎜	390g	¥ 7,400
008798-010	SCB-B4横 380×275㎜	550g	¥ 8,000
008798-020	SCB-A3横 446×314㎜	750g	¥14,500
008798-017	専用マグネットシート		¥ 1,300

材質：SUS304ステンレス鋼
ボールペンチェーンは別売です。

納期確認

●加圧パワーで濡れた紙にも書ける！
●上向きでも書ける！
●−10℃の状況下でも書ける。



22-432-❹ 加圧式ステンレスボールペン黒〔10〕

			全長	ボール径	軸径	税抜価格
050201-001	KSB-130PT	クリップあり	130㎜	0.7㎜	8.9㎜	¥3,500
050201-002	KSB-130NPT	クリップなし	130㎜	0.7㎜	8.9㎜	¥3,500
050201-003	替え芯SJP-7		10本入			¥4,900

材質：SUS304



22-432-❺ ステンレスツインボールペン KTB-117〔10〕

		軸径	全長	税抜価格
030885-001	黒/赤	8.9×123㎜		¥2,500

材質：軸仕上SUS304 質量：25g
色：黒/赤（切り替え式）



22-432-❻ ステンレス ツインボールペン KTB-117クリップ無〔10〕

		軸径	全長	税抜価格
030885-004	黒/赤	8.9×123㎜		¥2,500

材質：軸仕上SUS304 質量：25g
色：黒/赤（切り替え式）

ワンタッチスライド式・
コンパクト収納
スライドさせるとペン先が
出てきます。



22-432-❼ ステンレス伸縮ボールペン KSB-96黒〔10〕

	税抜価格
030886-001	¥2,300

軸径8.9×全長96～121.9㎜
質量：20g
材質：軸仕上SUS304

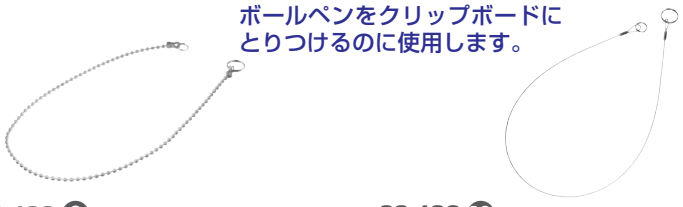


22-432-❽ ボールペン用替え芯（10本入）〔10〕

		税抜価格
030885-002	SE-7 黒	¥1,450
030885-003	SE-7 赤	¥1,450

❺❻❼に使用できます。

ボールペンをクリップボードに
とりつけるのに使用します。



22-432-❾ ボールペン取付用 ステンレスボールチェーン〔10〕

		長さ	外径	税抜価格
030957-001	SB-4	400㎜	3.20㎜	¥1,200
030957-002	SB-5	500㎜	3.20㎜	¥1,300

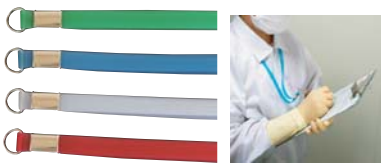
材質：SUS304

22-432-❿ ボールペン取付用 ステンレスワイヤー〔10〕

		長さ	外径	税抜価格
030958-001	SW-4	400㎜	0.9㎜	¥1,200
030958-002	SW-5	500㎜	0.9㎜	¥1,300

材質：SUS304

ステンレスボールペンを
首から提げるストラップです。
ボールペンがマシンにまきこまれても
安全装置付ではずれる仕組みです



22-432-⓫ 抗菌性PVCネックストラップ・スケルトン〔10〕

		長さ	幅	厚み	税抜価格
024125-004	グリーン	450×10×1.5㎜			¥1,500
024125-003	ブルー	450×10×1.5㎜			¥1,500
024125-001	クリア	450×10×1.5㎜			¥1,500
024125-002	レッド	450×10×1.5㎜			¥1,500

材質：抗菌性PVC
●清潔、防臭、防水に優れた抗菌剤練り込みタイプのネックストラップです。
●安全装置付で安心です。

納期確認 抗菌



22-432-⓬ HACCP衛生管理の計画書・記録簿KSC-10〔10〕

		重量	税抜価格
070716-001	223×298×15㎜	300g	¥1,700

●HACCP衛生管理の計画書1組に1年分の記録用紙が入っています。
（衛生管理計画、実施記録、管理温度表、食材管理シート）

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

軽量で割れにくく安全性の高いミラー

従来の鏡は重くて持ち運びが大変だったうえ、割れた時に破片が飛散することにより大変危険でした。
「アクリルミラー」は軽量で割れにくいため、小さな子どもが集まる場所や、工場内のマシーンの死角のチェックに、
クリーンルームやアパレル業界などの姿見などに非常に扱いやすくできています。





22-433-1
アクリルミラー〔15〕

			重量	税抜価格
032615-001	KM2-2129	210×297㎜（A4）	130g	¥ 3,400
032615-002	KM2-2536	257×364㎜（B4）	200g	¥ 4,300
032615-004	KM2-1355	1,300×550㎜（姿見）	1.54kg	¥26,000

材質：アクリルミラー　厚さ：2㎜
- 軽くて割れにくい。
- 取付方法：両面テープ（お客様でご用意ください）

メーカー直送　運賃別途



KMF-6555（上半身）



KMF-1355（姿見）

22-433-2
アクリルミラープラス〔15〕

			重量	税抜価格
032616-001	KMF-6555	650×550㎜（上半身）	1.62kg	¥26,800
032616-002	KMF-1355	1,300×550㎜（姿見）	3.24kg	¥45,000

材質：アクリルミラー2㎜+アルミ複合板3㎜
- ゆがみにくく飛散しにくい。ゆがみ防止処理を施すことにより、ゆがみが生じにくい仕様となっています。飛散防止処理済み。
- 取付方法：両面テープ（お客様でご用意ください）

メーカー直送　運賃別途





22-433-3
アクリルミラープラス KMP-1655移動式〔15〕

			重量	税抜価格
032617-001	1,671×550㎜（姿見）		8kg	¥99,000

材質：アクリルミラー2㎜+アルミ複合板3㎜
- ゆがみにくく飛散しにくい。ゆがみ防止処理を施すことにより、ゆがみが生じにくい仕様となっています。飛散防止処理済み。
- パイプにも抗菌処理が施してあります。
- 角度調整により全身が写ります。

メーカー直送　運賃別途

割れない ミラーです。



L SF-14



特大 SF-15

22-433-4
セフティーミラー〔10〕

			厚み	質量	税抜価格
011757-014	SF-14 L	440×350×5㎜		830g	¥ 9,000
011757-015	SF-15 特大	890×290×5㎜		1,400g	¥18,000

材質：PETフィルム、スチロール樹脂、アルミ樹脂複合板
1.プラスチックとアルミの複合素材で、衝撃に強く割れません。
2.軽さはガラスミラーの半分以下です。
3.粘着テープで貼るだけで簡単に取り付けできます。
4.プラスチックとアルミの貼り合せで、ゆがみが少なくなりました。
5.ミラー表面に、キズがつきにくいハードコートをしています。
- 粘着テープ付属

テープリールのないシンプルな設計



22-433-5
オールステンレステープカッター〔10〕

		最大幅	最大	税抜価格
019822-001	KTC-30	30㎜	35m巻	¥15,100
019822-002	KTC-50	30㎜	50m巻	¥16,100

材質：SUS304
- オールステンレスなので劣化せず錆びません。
  床に落下しても割れたりする事なく、テープリールを使用していませんので、部品の取り付けも簡単。
- カッターは中空構造なのでゴミが貯まらず清掃が容易です。
- 底はノンスリップマットを使用しているので防滑性にすぐれています。



22-433-6
オールステンレス ハンドテープカッターKTCW-5〔10〕

		高さ	質量	税抜価格
070539-001	145×60×96㎜		200g	¥16,400

材質：SUS304
摘要テープサイズ：最大幅50×最大長さ90m巻（径110㎜）
OPP、クラフト、布テープ用
- オールステンレス製なので錆びず劣化しません。

納期確認

安全・衛生管理に 厳しい食品業界に



22-433-7
オルファ オールメタル セーフティカッター〔20〕

		税抜価格
014444-001	本体229B	¥1,140
014444-002	替刃MSFB-10	¥ 570

本体サイズ：全長135×幅21×14㎜
刃が自動で戻り、安全性の高いセーフティカッターにオールステンレスのボディを採用。衛生面にも配慮したカッターナイフです。

食品工場での異物・カスの混入を防ぐ



22-433-8
ステンレスハンマー〔13〕

		頭寸法	全長	重量	税抜価格
070565-001	SUS-10	φ25× 94㎜	270㎜	800g	¥27,260
070565-002	SUS-15	φ29×104㎜	280㎜	1,050g	¥28,500

- ヘッド・柄ともにオールステンレス製（SUS304）
- 柄は振りやすい中空構造。
- ヘッドと柄は圧入後にロックピン挿入の安全設計。

丸洗い可能な密閉構造で清潔。

納期確認



22-433-9
コクヨ針なしステープラー ハリナックス〔15〕

		税抜価格
070707-001	青	¥1,680
070707-002	緑	¥1,680
070707-003	ピンク	¥1,680
070707-004	白	¥1,680

簡単！便利！経済的！

- 破る必要がないので、余分に切れてしまうこともなくロスがでません。
- スタンド型の持ち手で、使いやすい角度で、保管中に壁や床に粘着ローラーの糊がつきません。



22-434-1

粘着ローラー本体16cm用（キャップ付）〔M〕

	幅	全長	税抜価格
024146-001	170×350mm		¥1,350

材質：鉄（ニッケルクロームメッキ）

- キャップ2個付

SUN69スラッシュリントローラー160mm100本入〔M〕

	幅	巻数	芯	税抜価格
024146-003	160mm	90周巻	38mm	¥19,000

納期確認

材質：テープ基材/パルプ紙、粘着剤/ゴム系粘着剤

- 斜めスリットのカットテープにより、従来のミシン目の粘着クリーナーのめくりづらさを大幅に解消!
- 一枚一枚、スルっと簡単にはがせて、とてもめくりやすい!
- 髪の毛、埃、糸くずはもちろん花粉やダニもしっかりキャッチする粘着クリーナーです。

粘着テープをストレスなく快適に交換。破損など異物混入も回避！

22-434-2

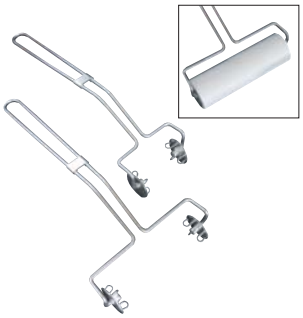
18-8キャップ付きローラーハンドル〔10〕

	幅	長さ	質量	税抜価格
043407-001	KSR160CAP	160×350mm	175g	¥9,000
043407-002	KSR80CAP	80×350mm	175g	¥7,600

材質：18-8ステンレス（SUS304）

従来のプラスチックキャップは破損させたり紛失したりと異物混入の危険がありました。本製品はステンレス製のキャップがハンドルにセットしてあり、異物混入の恐れがありません。

納期確認





粘着ローラー用キャップ2個セット〔10〕

	質量	税抜価格
043407-003 KSRCAP	14g（1個）	¥5,800

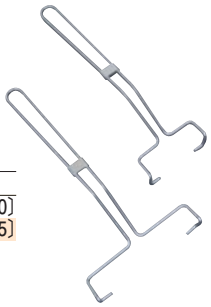
納期確認

18-8ローラーハンドルのみ

	幅	長さ	質量	税抜価格
043407-004	KSR160	160×340mm	147g	¥6,000〔10〕
043407-005	KSR80	80×340mm	132g	¥4,700〔15〕

材質：18-8ステンレス（SUS304）

納期確認



きゃっぷいらずで手間いらず！！



22-434-3

グッとかちんオールステンレス粘着ローラー用金具〔15〕

	全長	幅	税抜価格
008930-080	80mm	約325× 80mm×φ38mm	¥5,000
008930-160	160mm	約325×160mm×φ38mm	¥4,800

- オールステンレスの一体型
  錆びにくい、異物混入対策、壊れにくい
- キャップの装着が不要
  キャップをつけるわずらわしさを解消
  キャップの紛失・異物混入対策
  時間短縮

粘着テープをストレスなく快適に交換。破損など異物混入も回避！



ショート　ロング

22-434-4

18-8ローラーハンドルハード〔10〕

	幅	長さ	質量	税抜価格
043408-001	KSR160HS	160× 320mm	240g	¥19,600
043408-002	KSR160HL	160×1,050mm	710g	¥33,600

材質：18-8ステンレス（SUS304）、ハンドル/丸パイプ 19mm

粘着テープをスライドさせはめ込むだけで取り付けられます。

納期確認

洗浄用具・清掃用具用ラック オールステンレスなので錆びず クリーンな環境に最適。



SL-200-3

SL-620-3

SL-900-7

22-434-5

SUS掛け名人〔10〕

	幅	高さ	フック	税抜価格
050148-001	SL-200-3	200×160mm	3本	¥10,000
050148-002	SL-620-3	620×160mm	3本	¥14,000
050148-003	SL-900-7	900×160mm	7本	¥20,700

材質：SUS304

- 取付用ステンレスタッピングビス入り
- 食品加工工場、製薬工場、精密機械工場に最適。
- 90度の山が特徴/山があることで洗浄用のブラシ、モップが壁面に触れずに壁を汚しません。

納期確認

ありそうでないステンレス製のハンガーで、
食品工場ユーザー様等に多くの実績のある商品です。

材質：ステンレス（SUS304）
●18-8ステンレスで錆びにくく清潔です。





22-435-1
ステンレスハンガー〔10〕

	税抜価格
070654-001 400×230㎜	¥1,000

線材太さ：4㎜



22-435-2
SHG-4219 ステンレス ハンガーレギュラータイプ〔15〕

	巾	高さ	直径	税抜価格
070540-001	425×215㎜		6㎜	¥3,500

●太めの丸棒を使用して厚手のウエアもしっかり収納できるレギュラータイプです。

メーカー直送 運賃別途



22-435-3
SHG-4023C ステンレス ハンガークリップ付〔15〕

	巾	高さ	直径	税抜価格
070541-001	395×230㎜		4㎜	¥4,300

●クリップ付ですので帽子や手袋等の小物もコンパクトに収納できます。

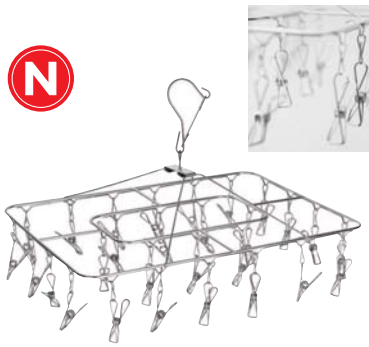
メーカー直送 運賃別途



22-435-4
ステンレスピンチハンガー 丸型16ピンチ〔M〕

	外径	高さ	重量	税抜価格
027725-001	320×280㎜		250g	¥1,400

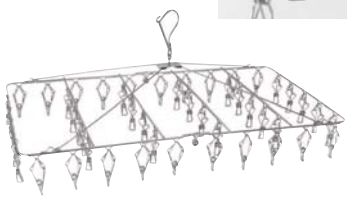
材質：ステンレス鋼



22-435-5
ステンレスピンチハンガー 角型28ピンチ〔M〕

	外寸	高さ	重量	税抜価格
027726-001	410×300×280㎜		510g	¥2,400

材質：ステンレス鋼







22-435-6
折りたたみステンレスピンチハンガー 角型48ピンチ〔M〕

	外寸	高さ	重量	税抜価格
027727-001	700×390×295㎜		1,050g	¥5,000

材質：ステンレス鋼

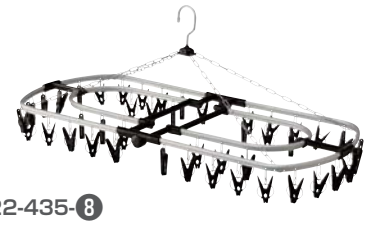


22-435-7
アルミジャンボ角ハンガー52 Black〔18〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
041241-001	約790×380×260㎜			約860g	¥3,600

使用時サイズ：約幅790×奥行380×高さ260㎜
収納時サイズ：約幅410×奥行380×高さ70㎜
耐荷重：7kg
●角ハンガーに欲しい要素を詰め込んだ丈夫で清潔で機能的な洗濯物干しハンガー。丈夫なリブ付きアルミフレーム。
●二重配置のピンチで隠し干しOK。
●アルミ製リブ＋金属製リングで頑丈。
●フックが自立するので高いところに掛けやすい。

納期確認





22-435-8
アルミ角ハンガー44 Black〔18〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
041237-001	約800×380×350㎜			約700g	¥2,750

使用時サイズ：約幅800×奥行380×高さ350㎜
収納時サイズ：約幅420×奥行380×高さ50㎜
耐荷重：5kg
●角ハンガーに欲しい要素を詰め込んだ丈夫で清潔で機能的な洗濯物干しハンガー。丈夫なリブ付きアルミフレーム。
●二重配置のピンチで隠し干しOK。
●アルミ製リブ＋金属製リングで頑丈。

納期確認

フックが付いて
吊り下げる事ができる
ステンレス製ピンチ





22-435-9
ステンレス製フッククリップ 5個組SV-5721〔M〕

	税抜価格
008908-001 100×18×55㎜	¥650

材質：ステンレススチール18-8
●約750gまで吊り下げることができます。

つまみやすいステンレス製ピンチ





22-435-10
ステンレス製ピンチ（20ヶ入）〔M〕

		重量	税抜価格
027692-001	SV-6049 大 約80×30×20㎜	約13g	¥1,400
027692-002	SV-6032 小 約55×29×15㎜	約 8g	¥1,200

材質：ステンレススチール18-8
●ステンレス製なので錆びにくく、湿気が多い所でも使用できます。
●大きいタイプですので、袋や厚手の商品等を挟むのに適しております。



22-435-11
ステンレスハンガーカート〔15〕

				重量	税抜価格
057294-001	SHGC15-3 500×	900×1,500㎜		6kg	¥81,000
057294-002	SHGC15-5 500×1,200×		1,500㎜	6.5kg	¥86,000

材質：SUS304
50φナイロンウレタンキャスター
ステンレス金具使用（2個ストッパー付）

メーカー直送 運賃別途

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。





22-436-1

TDS-ADL
アルコール消毒用オートディスペンサー Lite〔30〕

	質量	税抜価格
049032-001	93×135×195㎜ 345g(消毒液除く)	¥3,280

材質:本体/ABS、ノズル/シリコン、タンク/ABS+PC
タンク容量:360㎖
防水規格:IPX4(水の飛まつに対して保護)

アルコール消毒専用オートディスペンサー。スイッチに触れないから衛生的。





22-436-2

アルコール消毒用オートディスペンサーPro〔20〕

	質量	タンク容量	税抜価格
049032-002	120×170×210㎜ 650g(消毒液除く)	750㎖	¥8,980

材質:本体/ABS、ノズル/シリコン、タンク/ABS+PP
防水規格:IPX4(水の飛まつに対して保護)
電源:単3アルカリ電池×4本(別売)
- 手をかざすだけで、スイッチに触れなくてもいいから衛生的。
- 壁かけ機能付きの大容量タイプ。
- 乾電池式だから場所を選ばない。
- 噴射量を3段階で調整できます。
- 防水規格IPX4で、濡れた手で操作できるので、キッチンや洗面所の水まわりでも使用できます。

使いやすさを追求した省スペース型のディスペンサー





22-436-3

アルコール消毒用オートディスペンサーSlim〔30〕

	質量	タンク容量	税抜価格
049032-003	69×48×195㎜ 136g(消毒液除く)	150㎖	¥2,480

材質:ABS・PE
電源:単4電池×4本(別売)
- 手で持って使用可能
- 場所を取らないコンパクトサイズ
- 乾電池式で設置場所を選ばない
- 倒れにくい専用スタンド



石 鹸



22-436-4

ESD-09ASオートディスペンサー 泡タイプ〔30〕

	幅 高さ 奥行	質量	税抜価格
049036-002	83×198×126㎜(最大値)	約380g(電池除く)	¥2,980

材質:本体/ABS、タンク部/PP
タンク容量:約500㎖
電源:単三形アルカリ乾電池×4本(別売)
電池寿命:約12ヶ月(1日10回吐出量少時)
防水仕様:IPX4(防沫形)
- 泡タイプ専用
- 電源スイッチに軽く触れるだけで電源ON/OFFや吐出量の調整ができるタッチセンサー式。
- フタを外して上から注ぐだけだから簡単で入れやすい。
- 洗剤の吸込口が底面にあるから最後まで使い切れます。



石 鹸



22-436-5

ESD-09ESオートディスペンサー 液タイプ〔30〕

	幅 高さ 奥行	質量	税抜価格
049037-002	83×198×126㎜(最大値)	約380g(電池除く)	¥2,480

材質:本体/ABS、タンク部/PP
タンク容量:約500㎖
電源:単三形アルカリ乾電池×4本(別売)
電池寿命:約12ヶ月(1日10回 吐出量少時)
防水仕様:IPX4(防沫形)
- 液体タイプ専用
- 大容量500㎖タンクなので詰替えの手間が減らせます。
- 手洗いの目安に役立つ手洗いサポート機能。
- 洗剤の吸込口が底面にあるから最後まで使い切れます。



アルコール



22-436-6

ESD-09MSオートディスペンサー ミストタイプ〔30〕

	幅 高さ 奥行	質量	税抜価格
049038-002	83×198×126㎜(最大値)	約380g(電池除く)	¥2,980

材質:本体/ABS、タンク部/PP
タンク容量:約500㎖
電源:単三形アルカリ乾電池×4本(別売)
電池寿命:約12ヶ月(1日10回 吐出量少時)
防水仕様:IPX4(防沫形)
- 消毒液専用
- 大容量500㎖タンクなので詰替えの手間が減らせます。

ボトル別売（写真はイメージです）



22-437-❶ 自動噴射式 手指消毒器 ハンディミスト HMⅡ〔15〕

	幅	奥行	高さ	質量	税抜価格
026535-004	135	×250	×308㎜	約1kg(乾電池含む、ボトルは含まず)	¥21,000

方式：光センサー作動による自動吐出方式 電源：単二形乾電池×2個付
●ハンディミスト共通ACアダプター(3V)（別売）
※薬液、ボトルは付属しません。
（推奨薬液：ケアコール1ℓ、アルボナース1ℓ、アロクリンエース1ℓ）

納期確認

❶用別売オプション



22-437-❷
手指消毒用ケアコール ポンプ付 1ℓ〔15〕
税抜価格
026535-005 ¥2,800
成分：塩化ベンザルコニウム0.05w/v%・エタノール・グリセリン
●指定医薬部外品 ●保湿剤配合
●エタノール59w/w%
（「ハンディミストHMⅡ」にも使用できます）



22-437-❸
手指消毒用ケアコール 5ℓ〔15〕
税抜価格
026535-006 ¥8,500



22-437-❹
ハンディミスト共通 ACアダプター(3V)〔15〕
税抜価格
026535-007 ¥3,600

多彩な薬液に対応するノータッチ式ディスペンサー



22-437-❺ GUD-1000-PHJ 1ℓポンプタイプ ノータッチ式ディスペンサー〔30〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
025391-001	147	×101	×268㎜	¥11,550

材質：ポリプロピレン
質量：約785g（梱包、付属品、ボトル及び薬液は除く）
電源：アルカリ電池単一×4本※別売り
いたずら防止カギ付
ボトル、トレー別売（写真はイメージです。）

❺用別売オプション



22-437-❻
石けん液用1ℓポンプ付 カートリッジボトル〔20〕

	容量	税抜価格
025391-002 フォーム	1ℓ 泡状	¥800

440ページ❸056292シャボネット ユ・ムP-5をご使用下さい。

	容量	税抜価格
025391-003 ロングノズル	1ℓ	¥800

440ページ❷012484シャボネット 石鹸液ユ・ムをご使用下さい。

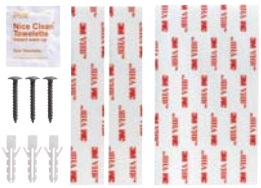
納期確認



22-437-❼
消毒液用1ℓポンプ付 カートリッジボトル〔05〕
容量 税抜価格
025391-004 1ℓ ¥940
440ページ❺041191アルペット手指消毒用をご使用下さい。



22-437-❽
トレーA型〔15〕
税抜価格
025391-005 ¥680
薬液の飛び散りを防止するトレーです。



22-437-❾
壁取付セットA型〔15〕
税抜価格
025391-006 ¥1,120
ビス、両面テープ、アルコールシートのセットです。

多彩な薬液に対応するノータッチ式ディスペンサー



22-437-❿ GUD-500-PHJ 500㎖ポンプタイプ ノータッチ式ディスペンサー〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
025392-001	113	×103	×225㎜	¥12,000

材質：ポリプロピレン
質量：約585g（梱包、付属品、ボトル及び薬液は除く）
電源：アルカリ単3乾電池およびニッケル水素単3充電池（別売）×4本
※市販のものをお買い求めください
（切替スイッチにてアルカリ電池、充電池を切替使用すること）
ボトル、トレー別売（写真はイメージです。）

❿用別売オプション



22-437-⓫
500㎖カートリッジボトル〔05〕

	容量	税抜価格
025392-002 フォーム用	500㎖ 泡状	¥1,100

440ページ❸056292シャボネット ユ・ムP-5をご使用下さい。

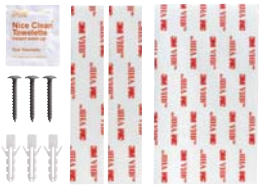
	容量	税抜価格
025392-003 スプレー用	500㎖	¥1,100

440ページ❺041191アルペット手指消毒用をご使用下さい。



22-437-⓬
トレーC型〔18〕
税抜価格
025392-004 ¥620
薬液の飛び散りを防止するトレーです。

納期確認



22-437-⓭
壁取付セットC型〔17〕
税抜価格
025392-005 ¥1,050
ビス、両面テープ、アルコールシートのセットです。

確実な手指の殺菌・消毒に



22-438-❶

足踏み式消毒器 HC-400Cスタンド型ボトル付〔35〕

	台	高さ	税抜価格
001449-001	315×412×1,100㎜		¥26,400

キャスターなし 空ボトル付
041191アルペットいれて使用します
●ペダルを踏むと指先に消毒液が噴射します。
消毒液の劣化がなく衛生的。
電源不要だからどこでも設置可能です。

手指消毒用ディスペンサー・ポンプボトルに対応するマルチスタンド



22-438-❷

手指消毒用マルチスタンドMS-01〔30〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
056397-001	320×320×1,159㎜			5.0kg	¥8,800

盗難防止チェーンが付いたポンプスタンド









22-438-❸

消毒用ポンプスタンド ホワイト62290-01〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
056366-001	300×250×760㎜			約2.9kg	¥7,800

パイプ径：φ20㎜
置台底までの高さ：705㎜
置台外寸：200㎜角×高さ45㎜
置台内寸：150㎜角
素材：スチール
付属品：盗難防止用チェーン（長さ400㎜）

感染症対策に！ 足踏み式ディスペンサー



22-438-❹

足踏み式アルコールディスペンサー PCSS-100〔10〕

	質量	税抜価格
045203-001	380×350×1,020/1,200㎜ 5.0kg	¥20,000

パッケージ：390×350×70㎜
材質：鉄黒染メッキ
●足踏み式ディスペンサー
●組み立て式
●オフィスや公共施設・店舗・学校に
●ボトルポンプに触れることなく消毒が可能で衛生的
●ボトル高10㎝～30㎝設置可能
※ボトル・アルコール液は付属しておりません。



22-438-❺

RCSW手指消毒液置き台〔15〕

	重量	税抜価格
056392-001	200×200×660㎜ 約2kg	¥29,500

材質：SUS304ステンレス製

非接触でスピーディーに温度を検知！

顔を写すだけで、AIカメラが人の顔を自動検知し、瞬時に表面温度を表示。一定以上の温度の場合は色とアラートでお知らせするので、一定温度以上の人物を容易に発見できます。工事不要で、設置するだけですぐにご使用できます。





22-438-❻

非接触式検知器 サーモマネージャーEX〔10〕

	税抜価格
011816-001	¥108,000

重量：本体/約1.35kg、スタンド/約6.1kg

飲食店の必需品！ 音と色で密（換気）をお知らせ‼



22-438-❼

CO_2モニター 二酸化炭素濃度測定器 3R-COTH01〔35〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
022279-001	78×86×140㎜			¥12,800

充電後使用時間：約9時間
温度測定範囲：約−10～60℃
湿度測定範囲：約5%～99%RH
CO_2濃度測定範囲：400～5,000ppm
同梱品：CO_2濃度測定器・USBケーブル・取扱説明書
●自動・手動校正機能を搭載
●乾電池いらずの充電式

見えない密を数値で見える化

二酸化炭素（CO2濃度）・温度・湿度をリアルタイムで監視しモニターに表示。
空間の換気状況を可視化します。



丈夫な毛並みで指先から爪の間の
汚れもきれいに落とせます。



22-439-1
ヴァイカン ネイルブラシ 6440ハード〔10〕

		税抜価格
028848-001	ホワイト 123×48×38㎜	¥1,800
028848-002	グリーン 123×48×38㎜	¥1,800
028848-003	ブルー 123×48×38㎜	¥1,800
028848-004	レッド 123×48×38㎜	¥1,800
028848-005	イエロー 123×48×38㎜	¥1,800
028848-006	ピンク 118×47×37㎜	¥1,800
028848-007	オレンジ 118×47×37㎜	¥1,800
028848-008	パープル 118×47×37㎜	¥1,800

質量:80g　耐熱温度:120℃
材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル
毛の長さ17㎜ 15㎜



22-439-2
ヴァイカンステンレスフック 0720〔10〕

	フック長さ	質量	税抜価格
072197-001	60×74×58㎜	56ｇ	¥1,200

●専用両面テープで取り付け。
ヴァイカン社のブラシ、ハンドルに掛かる商品全般に使えます。

ハンドブラシ、ブラック毛は
ネイル用他に類のない
とてもソフトな毛で、女性に大人気





22-439-3
40020-00 ハンド&ネイルブラシ〔−10〕

	毛長	税抜価格
041221-001	127×51㎜ 10-13㎜	¥2,100

材質:ソフトポリエステル毛　耐熱温度:130℃

つめの先の汚れ・細菌を
除去します。
便利な専用ホルダー付で
ブラシは水切れがよく、
常に衛生的です。
専用ハンガーと紐で
いつも清潔に保てます。



22-439-4
つめブラシ（専用ホルダー付）〔20〕

	ブラシ本体 高さ	税抜価格
018091-001	23×60×28㎜	¥420

材質:本体・ハンガー/ABS樹脂、
ブラシ/ナイロン
耐熱温度:80℃



22-439-5
PP 爪ブラシ №250カラーアソート〔M〕

	全長 幅 高さ	税抜価格
032125-002	62×26×40㎜	¥440

材質:柄/AS樹脂、毛/PP
耐熱温度:80℃
毛のかたさ:ふつう
色:ピンク、グリーン、ブルー（色指定できません。）



22-439-6
31668 1059爪ブラシ〔M〕

	高さ	税抜価格
018174-001	82×25×45㎜	¥180

手にフィットして洗える柔軟構造



22-439-7
BX165 手洗習慣ブラシ〔M〕

		税抜価格
007687-005	ホワイト 105×55×25㎜	¥420

材質:ポリエチレン
耐熱温度:80℃

つめ飛びを軽減するガード付き



22-439-8
G-1050 ステンレス製 ニッパーつめきり つめ飛びガード付〔15〕

	高さ 幅 奥行	重量	税抜価格
018213-001	141×67×152㎜	542g	¥2,800

材質:つめ飛びガード/ポリカーボネート・ネオジム磁石、
刃部/ステンレス刃物鋼、バネ/ステンレス
●バネの反発力を利用し、軽い力でもスパッと切っていけます。

切れ味だけではなく便利性も！



22-439-9
G-1205 ステンレス製高級つめきり〔15〕

	重量	税抜価格
018213-002	92㎜	62g ¥1,600

材質:刃部/ステンレス刃物鋼、
テコ/亜鉛合金、ヤスリ/ステンレス特殊加工
（エッチング）
●爪ヤスリをテコ上部に装備し、湾曲がかかった形状でさらに使いやすくなりました。

病院関係者の意見から生まれた
オールステンレス爪切り



22-439-10
QQ-05 消毒対応 ステンレス製つめきり〔15〕

	重量	税抜価格
018213-003	92㎜ 46g	¥1,200

材質:オールステンレス
●エタノール消毒が可能なオールステンレスつめきりです。

切れ味本位
●こだわりの刃付け



22-439-11
ブラック爪切りカバー付き〔05〕

	全長	税抜価格
018177-003	小 50㎜	¥1,350
018177-004	大 70㎜	¥1,800

材質:スチール刃物鋼、
スチール黒染め加工



22-439-12
クローバー斜刃つめ切〔M〕

		税抜価格
018128-001	105㎜	¥2,600

爪ヤスリ付

殺菌・消毒・手洗いが一度にできる経済的で便利な一液タイプです。



希釈タイプ

22-440-1
T35762
イージーストック薬用手洗い石けん2ℓ〔05〕

	容量	重量	液性	税抜価格
014424-003	2ℓ	2.2kg	中性	¥2,490

成分：ソプロピルメチルフェノール/ヤシ油脂肪酸カリウム/ヤシ油脂肪酸ジエタノールアミド/エデト酸塩/香料/緑201
使用濃度：7～8倍
- すぐれた洗浄力で手アカ、油汚れを落としながら、手・指を殺菌・消毒します。
- キメ細かく豊かな泡立ち、手にやさしいタイプですから、毎日の手洗いに安心して使用できます。
- すすぎが簡単で、使用後ベトつかず爽やかです。
- 希釈タイプで通常の手洗いには、7～8倍にうすめて使用できますので、大変経済的です。

- 医薬部外品
- ヤシの実からつくられた手肌にやさしい薬用石けん液です。
- 手指を洗うと殺菌・消毒も同時にできます。
- 水で7～10倍にうすめてご使用ください。
- 香料無添加ですから移り香がなく、食品取扱い者の手洗いに最適な石けん液です。





希薄タイプ

22-440-2
シャボネット石鹸液ユ・ム 超定番

	容量	税抜価格
012484-001	500g	¥ 950〔17〕
012484-002	1kg	¥ 2,000〔15〕
012484-003	3kg	¥ 5,700〔15〕
012484-005	5kg	¥ 8,100〔15〕
012484-019	18kg	¥22,870〔05〕BIBコック付

表示成分：イソプロピルメチルフェノール、エデト酸塩

泡状でも使用できる移り香の心配がない石けん液。

香料無添加。手洗いと同時に殺菌・消毒ができます。泡タイプの機器・容器におすすめです。原液使用。
※使用する機器・容器によって液状または泡状で吐出します。



原液タイプ

22-440-3
シャボネットユ・ムP-530828〔15〕

	容量	税抜価格
056292-003	5kg	¥4,800

表示成分：イソプロピルメチルフェノール
詰め替え用



接着用

22-440-4
シャボネット石けん容器 E型〔15〕

	外寸 幅	奥行	高さ	方式	税抜価格
012485-002	接着用：110×165×145㎜			押上式	¥2,700

取付方法：壁面に接着
500mℓ
ワンプッシュ1.5mℓ出ます

食品を扱う方の手指消毒に



22-440-5
アルペット手指消毒用5ℓ #41358〔35〕

	税抜価格
041191-001	¥6,400

容量：5ℓ
成分：エタノール
濃度：72.3w/w% 医薬部外品 火気厳禁
有効成分エタノールに食品添加物にも使われる成分を配合した手指消毒剤です。 うすめずに原液で使います。

エタノールに有効成分としてクロルヘキシジングルコン酸塩を配合し、独自技術でその効果を高めています。ウイルス・細菌に作用し、持続効果も期待できます。



22-440-6
手指消毒剤HL 10L BIB容器〔05〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
056396-001	243×243×240㎜			9.6kg	¥9,500

- 2種類の保湿成分をバランスよく配合して手荒れを軽減し、使用感も良好です。
- 速乾性・液状（スプレー）タイプで手指全体に行き渡りやすく、簡単に手指消毒できます。
- 消防法上の危険物非該当※1、かつ長期保存※2が可能なことから、感染対策等の備蓄に適しています。

アルコール＋カラシ抽出物で高い除菌力！



①　②　③

22-440-7
バリアス-1S

		容量	税抜価格
070378-001	①クラッシュボトル	4ℓ	¥ 5,800〔05〕
070378-002	②キュービテナー	18ℓ	¥14,800〔15〕
070378-003	③ガンタイプ	500cc	¥ 1,500〔10〕

成分：エタノール(46.0%)、カラシ抽出物(0.008%)、グリセリン脂肪酸エステル(0.5%)、乳酸(0.2%)、乳酸ナトリウム(0.05%)、シクロデキストリン(0.2%)、水(53.042%)
- カラシ抽出物による高い除菌効果
  食中毒菌や食中毒ウイルスに対して効果を発揮します。
- 水気があっても除菌効果抜群
  水で薄まっても効果があるため、水気がある場所でも抜群の除菌効果があります。
- 時間が経っても抗菌効果が持続します
  カラシ抽出物の効果で、長時間経過しても抗菌効果が持続します。
- 食品添加物で高い安全性
  除菌成分はカラシ抽出物。食品添加物だから人体への安全性も極めて高く、安心して衛生管理が行えます。噴霧や浸漬によりあらゆる箇所での使用が可能です。

納期確認　8%軽税

食品の品質保持に

エチルアルコールとエチルアルコール以外の食品添加物の相乗効果でアルコールの抗菌力を高め、食品の品質保持に役立ち、保存効果を高めます。



22-440-8
アルペット HN

		税抜価格
001447-004	5ℓ	¥ 7,200〔18〕
001447-005	17ℓ	¥17,000〔15〕

成分：エチルアルコール
濃度67.1W/W%
用途●そう菜用
●調理器具の除菌用（ドライロール含浸液）

8%軽税

調理場用の洗浄除菌 植物エキスで効果長持ち！

ワサガード液体は“水気があっても効果が高い”“スプレー後の効果が長く続く”ことが大きな特長です。水分や湿気のない厨房はありません。菌は目に見えないだけに、「ワサガード液体」で確実な衛生管理をお勧めします。
- 食中毒の原因となる細菌に対し、効果的です。
- 水分にぬれた調理器具にも強い抗菌効果を発揮します。
- スプレーをした後、抗菌効果が長く続きます。
- 安全性が高く、安心して使えます。（経口毒性試験済み）

使用場所
- 包丁・まな板などの調理器具・備品
- お弁当用コンテナ
- スライサー機など厨房機器
- まな板・包丁・冷蔵庫・ショーケース・ドアなどの取っ手



22-440-9
調理場用除菌剤 ワサガード液体〔05〕

		税抜価格
044162-001	500mℓ	¥ 1,800
044162-002	5ℓ	¥ 6,500
044162-003	18ℓ	¥12,000

成分：ワサビエキス・エタノール他



22-441-❶

除菌プロ アルコールスプレー〔05〕

		アルコール濃度	税抜価格
012992-001	350mℓ	約81度	¥1,350

食品添加物エタノール製剤
天然醸造アルコール使用
●手や食品にかかっても安心。
●スプレー後の水洗いや拭き取り必要なし。

8% 軽税

食器・調理器具の衛生管理はもちろん、
食品への添加・浸漬や食品表面の
スプレー使用など
いろいろな方法で
使用できます。



22-441-❷

除菌用アルコールスプレー アルタンプレミアム-R 350mℓ〔M〕

	税抜価格
011009-002	¥1,600

成分：エタノール・グリセリン脂肪酸エステル・グリセリンなど
アルコール濃度：80℃
●食品にかかっても安全です（食品添加物）。
噴霧後の水洗いや、ふき取りの必要がありません。
用途：調理器具、調理機械、冷蔵庫、食器・ふきん、
ショーケース、弁当・惣菜容器の除菌

8% 軽税

アルコールが揮発した後も、効果が持続します。





500mℓ



4.8ℓ

22-441-❸

除菌用アルコールスプレーアルタン78-R〔M〕

		税抜価格
001308-001	500mℓ	¥2,000
001308-002	4.8ℓ（詰換用）	¥6,800

成分：エタノール・グリセリン脂肪酸エステルなど エタノール濃度：78度
●食品にかかっても安全です（食品添加物）。
噴霧後の水洗いや、ふき取りの必要がありません。
●中性なのでサビがでません。
用途：調理器具、調理機械、冷蔵庫、食器・ふきん、ショーケース、
弁当・惣菜容器の除菌

8% 軽税

ノロウイルスの後処理に！
様々なウイルス・細菌対策に！

●調理器具を初め、厨房、施設、食品の衛生管理に。
●食品にかかったり、口に入っても安全です。（食品添加物）





500mℓ　4.8ℓ

22-441-❹

セハノール78アルコールスプレー〔05〕

	容量		税抜価格
001308-003	500mℓ	トリガー付	¥1,500
001308-004	4ℓ	詰め替え用	¥4,830

特長1.抗菌性にすぐれたプロタミンを配合したエタノール製剤。
2.中性域なのでサビが出にくい。
3.食品にかかっても安全です。
大量調理施設衛生管理マニュアル適合品（70重量%以上）
用途：調理用具・調理機械・冷蔵庫・食器・ふきん・ショウケース・
飲料販売機の除菌成分　食品用アルコール＋食品添加物

8% 軽税

22-441-❺

アルタンノロエース〔15〕

	容量	税抜価格
045065-001	スプレー用 500mℓ	¥1,500
045065-002	詰替用 4.8ℓ	¥5,800

成分：エタノール50.18%、
グレセリン脂肪酸エステル0.20%、
柿抽出物0.15%、フェルラ酸0.05%、
精製水49.42%

8% 軽税

調理器具や
設備の除菌

ウィルスと菌にWアタックするため、いつもの衛生管理がワンランクアップします。
100%食品添加物成分です。



22-441-❻

プロキッチン除菌用アルコールプロ2ℓ〔05〕

	容量	重量	税抜価格
045077-001	2ℓ	1.8kg	¥1,520

液性：弱アルカリ性
材質：主成分／エタノール（58%）、デヒドロ酢酸ナトリウム、
グルコン酸ナトリウム、重曹、クエン酸、精製水
使用濃度：原液

食品・食材のさまざまなウイルス、
細菌に対し99.99%超えの殺菌力。

●食品添加物認可取得：魚介類、肉類、野菜、お惣菜などにかかっても安心安全。
●効力が長期安定維持：35℃以下の冷暗室で未開封「約2年間」塩素濃度安定
●即効性の強力な殺菌力：さまざまな細菌、ウイルスに対して短時間で不活性化
●残留塩素の試験結果：マグロのお刺身で残留塩素試験は実証済み
●引火性と誤飲の安全性：引火性は無いので安心、経口毒性試験は実証済み







22-441-❼

ウィルバス 200ppm〔40〕

	税抜価格
003448-001 5ℓ	¥5,500
003448-002 スプレー 500mℓ	¥1,200
003448-003 1ℓ エコパック	¥2,000

名称：次亜塩素酸ナトリウム（次亜塩素酸ナトリウム0.02%、水99.98%）
有効塩素濃度：200ppm
5ℓ、スプレー 500mℓ：賞味期限：未開封2年間 開封後180日間
1ℓ エコパック：賞味期限：未開封2年間 開封後1年間

8% 軽税

食中毒予防に。感染症予防に。
ウィルス、細菌に対して優れた抗菌性、即効性!!

●ヴィセブンとは
ヴィセブンは、ノロウィルスを始め各ウィルス・細菌に対し、抗菌性と即効性に優れた、食品添加物次亜塩素酸ナトリウムを行政機関が推奨する200ppmと、洗浄効果のあるpH12.5±0.5に調整した、洗浄と除菌・消臭剤です。
●ヴィセブンの目的
部分的な除菌ではなく、感染経路の洗浄と除菌・消臭が同時に出来て、食中毒や感染症の侵入を防ぐ。
●ヴィセブンの7大特長
1.面倒な希釈の必要が無く、手間いらず。
2.即効性の除菌と消臭。
3.有機物の汚れ、油汚れ、カビなどの洗浄。
4.漂白（色抜け）の心配がほとんど無い。
5.ステンレス等のサビもほとんど無い。
6.塩素臭が少ない、短時間で分解。
7.引火性がないので、厨房のレンジ周りでも安全に使用。
ヴィセブンの使用例
●厨房・台所の調理器具、冷蔵庫・冷凍庫の洗浄・除菌
●トイレ・風呂・他の洗浄・除菌
●幼稚園、保育園、介護施設など。







22-441-❽

ヴィセブン 200ppm

	税抜価格
003451-001 500mℓ（スプレーボトル付）	¥ 1,200〔35〕
003451-002 5ℓ	¥ 4,000〔35〕
003451-003 20ℓ	¥12,000〔35〕
003451-004 500mℓ空スプレーボトル	¥ 500〔30〕

名称：次亜塩素酸ナトリウム（次亜塩素酸ナトリウム0.02%、水99.98%）
有効塩素濃度：200ppm pH12.5±0.5
※ヴィセブンは次亜塩素酸ナトリウム（食物添加物）使用ですが、食品にはスプレーできません。但し、かかったとしても問題ございません。
500mℓ（スプレーボトル付）、5ℓ：賞味期限：未開封2年間 開封後180日間
20ℓ：賞味期限：未開封2年間 開封後1年間　・専用コック付属

8% 軽税

室内・トイレなどの除菌、ウイルスの後処理に

高いレベルの除菌・除ウイルス力

過酸化水素を加速化させる新技術による新しい高性能の除菌剤です。
アメリカ環境保護庁(EPA)で認可された除菌剤で、安全性も高く、対象表面を拭き上げる事により衛生的に保ち、細菌やウィルスの二次汚染を防止します。







拭くだけで洗浄・除菌・除ウイルスを実現

AHP加速化過酸化水素は薬液が乾燥する前に除菌力を発揮します。
オキシヴィルTbワイプの繊維は細かいので、小さな汚れまでしっかり拭き取ります。

- 「確実な殺菌効果」
  酸化力が強く反応性のに富むことから、強い殺菌作用をもたらします。
- 「優れた安定性」
  徹底した製造管理、品質管理、流通管理によって、開封前の次亜塩素酸ナトリウム濃度の減少を最大限防止。
- 「使用期間を自主表示」
  成分本来の真価を発揮するため、製造年月を明示し、使用期間を1年間としています。
- 使用例:生野菜・果物の殺菌、まな板・調理器具等の殺菌、冷蔵庫内や保管庫内の殺菌、フキン・ダスターの漂白を兼ねた殺菌などにご使用いただけます。飲用水の消毒にもご使用いただけます。



22-442-1 オキシヴィルTb詰め替え(17)

容量	税抜価格
005928-001 946mℓ	¥1,800

主成分:AHP加速化過酸化水素
使用濃度:原液
トリガーは付属していません。
お手持ちのトリガーをつけていただくか、詰め替えしてご使用ください。

22-442-2 オキシヴィルTbワイプ160枚入れ(28)

税抜価格
005929-002 ¥3,110

主成分:AHP加速化過酸化水素

22-442-3 ピューラックスS 6%(20)

	税抜価格		税抜価格
027706-001	600mℓ ¥ 590	027706-003	5ℓ ¥3,000
027706-002	1800mℓ ¥1,280	027706-004	18ℓ ¥5,600

次亜塩素酸ナトリウム6%(食品添加物規格)
用途によって希釈して使用します。
8% 軽税

食品工場のコンベアー、食品機器・食品用ショーケース・医療機器に。



22-442-4 除菌ワイパー容器入 JB03(260枚入り)(25)

直径	高さ(容器)	不織布一枚当たり	税抜価格
056358-001	180×200㎜	160×260㎜	¥3,800

材質:綿100%不織布
成分:エタノール・乳酸・精製水
適合業種:スーパー・外食産業医療・介護水産加工工場製薬工場食品工場
- さっとひと拭き、汚れも落とし簡単に除菌。アルコールは食品添加物としても使用できる安全なものを使用しています。

ワサビ成分のはたらきで、抗菌・強力消臭・鮮度保持の3つの効果



22-442-5 抗菌消臭剤 ワサガード 100g(05)

直径	高さ	税抜価格
044179-001	80×38㎜	¥780

冷蔵室・野菜室専用
大型冷蔵室用(500ℓまで)にも使用できます。
容量:100g
成分:植物抽出物・アリルイソチオシアネート・ゲル化剤
効果期間:開封後約2ヶ月間
- 食中毒の原因となる菌の繁殖を抑え、カビの発生も抑えます。
- 冷蔵庫内の臭いを中和・消臭し、食材間のにおい移りを防ぎます。
- エチレンガスを抑制し野菜・果物の鮮度を保ちビタミンCを保有します。

※冷凍室には使用できません。
抗菌

抗菌・消臭・鮮度保持の3つの効果。



22-442-6 抗菌消臭剤冷蔵庫用 業務用ワサガード350g(05)

	冷蔵庫用
商品コード	044164-001
利用用途	大型冷蔵室用(3,000ℓ以内)
幅×奥行×高(㎜)	180×48×80
容量	350g
成分	植物抽出物・アリルイソチオシアネート・ゲル化剤
効果期間	開封後約30~40日間
特長	●食中毒の原因となる菌の繁殖を抑え、カビの発生も抑えます。 ●冷蔵庫内の臭いを中和・消臭し、食材間のにおい移りを防ぎます。 ●エチレンガスを抑制し野菜・果物の鮮度を保ちビタミンCを保有します。
	※冷凍室には使用できません。
税抜価格	¥2,900

抗菌

抗菌・消臭・鮮度保持保鮮用 置くタイプ



22-442-7 抗菌消臭剤 スーパーワサガード(冷蔵室用)(05)

幅	奥行	高さ	税抜価格
044163-001	150×30×45㎜		¥4,000

業務用冷蔵庫用(2,000ℓ~6,000ℓ)
※冷凍庫には使用できません。
容量:100g
成分:アリルイソチオシアネート、ブドウ酸、脂肪酸
効果期間目安:2,000ℓ(約5ヶ月)
4,000ℓ(約4ヶ月)
6,000ℓ(約3ヶ月)
- わさび抽出成分が鮮度を損なう原因である「エチレンガス」を発生させる働きを抑制。
- 菌の繁殖を防ぎ、カビの抑制を抑えます。
- 野菜、果物の鮮度が長持ちビタミンCの残存率もアップします。
- 冷蔵庫内のいやな臭いを取り除きます。

抗菌

ワサビ成分のはたらきで、抗菌・強力消臭・鮮度保持の3つの効果



冷凍室
チルド室専用

22-442-8 抗菌消臭剤 ワサガード 100g(05)

直径	高さ	税抜価格
044179-002	80×38㎜	¥780

冷凍室・チルド室専用(約120ℓ以内)
容量:100g
成分:植物抽出物・吸水ポリマー
効果期間:開封後約3ヶ月
- −18℃(冷凍状態)の中でもワサビエキスが揮発し、菌の繁殖を抑え、冷凍室内の肉、魚の鮮度を保ちます。
- 塩素吸着剤により、塩素臭をゲルの中に吸着させるので、氷がおいしくなります。
- いやな臭いを中和し、強力に消臭します。

※−25℃以上でお使い下さい。
抗菌

抗菌・消臭・鮮度保持の3つの効果。



冷凍庫用

22-442-9 抗菌消臭剤冷凍庫用業務用ワサガード350g(05)

	冷凍庫用
商品コード	044164-002
利用用途	大型冷凍室用(3,000ℓ以内)
幅×奥行×高(㎜)	180×48×80
容量	350g
成分	アリルイソチオシアネート・植物抽出エキス
効果期間	開封後約2ヶ月
特長	●−18℃(冷凍状態)の中でもワサビエキスが揮発し、菌の繁殖を抑え、冷凍室内の肉、魚の鮮度を保ちます。 ●塩素吸着剤により、塩素臭をゲルの中に吸着させるので、氷がおいしくなります。 ●いやな臭いを中和し、強力に消臭します。
	※−25℃以上でお使い下さい。
税抜価格	¥2,900

抗菌

CXS

油汚れの洗浄



22-443-❶

プロキッチン 油汚れ用プロ洗剤2ℓ〔05〕

	重量	税抜価格
014422-001	2.1kg	¥1,400

液性：アルカリ性
材質：主成分/界面活性剤・水酸化ナトリウム・溶剤
使用濃度：原液～100倍
- こびり付きや焼き付いた頑固な油汚れも強力洗浄が可能です。汚れに直接スプレー、もしくは浸け置きで使えるので簡単作業です。希釈して使えるので経済的です。

CXS

食器や調理器具の洗浄に



22-443-❷

プロキッチン キッチン用プロ洗剤2ℓ〔25〕

	重量	税抜価格
014423-001	2.1kg	¥810

液性：中性
材質：主成分/界面活性剤　使用濃度：原液
使用量目安：(食器・調理器具)水1Lに対して2ml/(野菜・果物)水1Lに対して1.3ml
- 界面活性剤をバランスよく配合し、高い洗浄力を発揮します。食器だけでなく、野菜や果物もきれいに洗えます。

CXS

調理器具やフキン類の除菌・漂白



22-443-❸

プロキッチン 除菌・漂白剤プロ2ℓ〔10〕

	重量	税抜価格
071175-001	2.1kg	¥640

液性：アルカリ性
材質 主成分：次亜塩素酸ナトリウム(6%)
使用濃度：200～500倍
- 食品添加物公定書に記載の原料のみを使用している食品添加物製剤です。強力な除菌と漂白に加えて、脱臭のトリプル効果があります。水に薄めて使用するので経済的です。

食品添加物殺菌、漂白剤



22-443-❹

ジアノック 5kg〔15〕

	税抜価格
012486-001	¥3,100

- 調理器具の殺菌、ふきんなどの漂白、野菜・さしみのつまなどの消毒に最適。次亜塩素酸ナトリウム5～6%の食品添加物ですから安心して使えます。

8% 軽税



22-443-❺

花王キッチンハイター5kg〔30〕

	税抜価格
007559-001	¥1,500

- 除菌・漂白剤
- 液体塩素系漂白剤

※メラミン製品・漆器には使えません



5ℓ　18ℓ

22-443-❻

花王パワーストリームコンク〔30〕

	税抜価格
013911-002 5ℓ	¥ 3,750
013911-003 18ℓ	¥13,000

- 食器・野菜用中性洗剤
- 6倍濃縮タイプ
- 汚れをしっかり落とす、すすぎの楽な洗剤です。
- 6倍にうすめても、適度な粘度があるので使い過ぎを防ぎます。



22-443-❼

花王 業務用モアコンパクト(濃縮)5ℓ〔20〕

	税抜価格
044309-002	¥4,300

- 食器用中性洗剤
- 濃縮タイプ

【特長1】手にやさしく、マイルドな使い心地です。植物系洗浄成分AG使用。
【特長2】濃縮タイプなので少量でゆたかに泡立ち、希釈しても高い洗浄力を発揮します。
【特長3】スポンジの除菌ができます。
【特長4】無香料。

優れた洗浄力で、油汚れに強く経済的な洗剤です。



22-443-❽

サラヤSS-I中性洗剤 BIB コック付き〔05〕

	税抜価格
011328-002	10kg ¥4,240

- 希釈倍率：原液～400倍

※目安の希釈倍率となります。汚れの度合い、使用用途に応じて希釈してください。
※小分け(充填)作業には、別売の専用コックが必要です。
- ヤシ油からつくった植物性洗剤で香料・色素無添加です。環境にやさしく、手荒れのおそれもほとんどありません。希釈使用。

ヤシ油からつくった野菜、食器用洗剤



5kg　20kg

22-443-❾

ヤシノミ洗剤中性洗剤

		税抜価格
036201-005	5kg	¥2,950〔30〕
036201-010	10kg BIBコック付	¥6,360〔05〕

- ヤシ油からつくった植物性洗剤で石油系合成原料は一切含まず、香料・色素も無添加です。
- 手荒れや排水公害のおそれもほとんどありません。



22-443-❿

花王マジックリン業務用除菌プラス4.5ℓ〔30〕

	税抜価格
031716-002	¥2,200

- 除菌性能をプラスし、衛生をキープ!
- 厨房機器・設備用洗浄剤
- ベタベタ汚れもスッキリ落とせます。

強力洗浄剤



22-443-⓫

ヨゴレトレールR HYPER 5kg〔15〕

	税抜価格
038190-002	¥5,300

- 加熱調理器・排気設備などに。
- こびりついた油汚れを強力に洗浄します。

強力洗浄剤



22-443-⓬

ヨゴレトレールF3 5kg〔20〕

	税抜価格
038117-001	¥6,600

- 食品現場における機器、設備、床などのハードな油汚れにすぐれた洗浄効果を発揮します。

すすぎ洗いなしでも安全・安心
用途は色々! 幅広く使える!
洗浄・除菌が同時にできて楽ちん♪
無臭だからいつでもどこでも使える!

圧倒的洗浄力! pH13.4



22-444-1

プロセンジョウ スプレータイプ〔05〕

			税抜価格
072104-001	500mℓ	スプレータイプ	¥3,600
072104-002	1000mℓ	詰替用	¥6,000
072104-005	500mℓ	空ボトル	¥ 800

アルカリ電解水
〈洗浄力〉
- 油汚れのひどいガスレンジや換気扇・レンジフードに使ってみてください。こびりついた、特にひどい汚れには一度吹き付けて5分位放置したあと再び吹き付けて強めに拭いてください。
- 油まみれのフライパンや食器にも使ってください。フライパンなどに、こびりついた汚れには、余熱のあるうちに吹き付けて拭いてください。
- 焼肉や焼魚のあとの網は3〜5倍に希釈した液を吹き付けて軽く拭きとってください
- 鏡、ガラス掃除にもお使いください。

〈除菌力〉
- まな板に吹き付けるだけでOKです。

レンジ、オーブン、フライヤー、
グリースフィルター等に付着した油汚れの除去に。

CXS



22-444-2

オイルバスター5ℓ〔M〕

	税抜価格
005943-001	¥5,070

液性：アルカリ性
主成分：界面活性剤(6%ポリオキシエチレンアルキルエーテル)水酸化ナトリウム(4.8%)、溶剤、金属イオン封鎖剤
染料希釈率：原液〜5倍・こげ付いた油汚れ原液〜30倍・こびり付いた油汚れ30〜100倍・軽い油汚れ
- オイルバスターだけの長持ちする「泡」が、油汚れをしっかり包み込み浸透して分解します。焼きつき油汚れから、べとべと油汚れまで、また垂直面の汚れも簡単にスッキリ落とします。

納期確認

- 庫内の温度を下げずに、比較的短時間で作業ができます。
- 強アルカリタイプのクリーナーと比較して人体への刺激が少なく、安全性の高い製品です。
- 強アルカリを使わずに強力な洗浄力を実現。油汚れ、こげつきをすっきりと落せます。



22-444-3

3M スチームオーブン 専用クリーナー 480mℓ〔13〕

	容量	税抜価格
013916-001	480mℓ	¥2,316



22-444-4

3M スチームオーブン 専用クリーナー 5ℓ(詰替用)〔13〕

	容量	税抜価格
013917-001	5ℓ(詰替用)	¥13,036

食品グレードで
人や環境にやさしいセハーの重曹です。



22-444-5

セハーの重曹 1kg〔05〕

	本体	税抜価格
014496-001	150×80×240㎜	¥800

原料：炭酸水素ナトリウム99%以上
本体袋材質：PE/PA複合
- 食品添加物なので調理器具・食器類など食品に触れる部分の汚れ落としに安心して使えます。また、クッキーなどのふくらし粉・お野菜のアク抜きとしても使用出来ます。多目的に使用できる商品です。



22-444-6

3Mトラブルシューター〔15〕

		税抜価格
020359-001	420mℓ	¥2,084

- 一般の洗剤では落ちにくい頑固な汚れや、幅木についたワックスの除去等に用いる強力タイプのクリーナーです。
- ハンドブラシと併用してください。

納期確認



22-444-7

3Mノンリンスしみとり EX〔15〕

		容量	税抜価格
025295-001	EXトリガー	480mℓ 無りん	¥2,250
025295-002	つめかえ	480mℓ 無りん	¥1,916

- 油性、水生を問わず、頑固なシミを簡単に落とせます。
- 残留洗剤による再汚染がありませんので、リンスが不要です。

広口タイプの洗浄瓶が誕生しました。



22-444-8

丸型洗浄瓶(広口タイプ)〔05〕

	容量	税抜価格
027362-001	250mℓ	¥430
027362-002	500mℓ	¥540
027362-003	1ℓ	¥720

※材質：キャップHDPE
(ポリエチレン)
- キャップが広口になりましたので、洗浄液が入れ易く、大変便利です。
- 多量に液を出す場合は先端ノズルをはずして下さい。
- 別途、赤・黄・緑・青の交換用先端ノズルを用意しております。標準タイプ(白色)とあわせてご利用下さい。
- 内容液を5種類に色分けでき、分類に便利です。



22-445-1
トゥインクルシルバー銀磨き〔10〕

	容量	税抜価格
018126-002	124g	¥1,600

クリーム状
※真鍮製品・ステンレス製品も磨けます。



22-445-2
トゥインクルコッパー銅磨き〔10〕

	容量	税抜価格
018127-002	124g	¥1,600

クリーム状
※真鍮製品・ステンレス製品も磨けます。

乳化性液状金属磨き



22-445-3
ピカール〔10〕

	容量	税抜価格
027490-001	300g	¥ 620
027490-003	500g	¥ 880
027490-002	4kg	¥5,500

けんま材20% 脂肪酸、有機溶剤
使用に適するもの：真鍮、銅、ニッケル、クローム、ステンレス、アルミ等
使用に適さないもの：金銀等のメッキ製品

超微粒子の研磨材&つや出しワックス配合



N

22-445-4
ピカールクロス〔15〕

	容量	重量	税抜価格
071191-001	130×230㎜	1枚 14g	¥380

●金属部分のお手入れに
●クロスでふくだけ、手間いらず



22-445-5
3Mステンレスクリーナー &ポリッシュ〔15〕

	容量	税抜価格
008220-001	420㎖	¥1,916

●ステンレス、金属部分の汚れ落としと再汚染防止の保護効果があります。

銀器のスキンローション



22-445-6
ニューシルクリーンN〔10〕

	容量	税抜価格
022075-001	500㎖	¥2,600

●粘性クリーム状の銀器のタニッシュ・くもりの除去つや出し専用です。



22-445-7
ミラクルパワー1Kg〔M〕

	容量	税抜価格
032493-001	1kg	¥4,000

用途：銀器及び銀メッキ製品の除錆防錆。
使用方法：直接液に浸すか、やわらかい布に液を浸してお拭きください。
特長：無毒、揮発、引火性もなく、取扱は簡単かつ安全です。

水・醤油・食酢・お酒・ワインその他の噴霧に!!
※消毒用エタノール等にも使用できます。

- 本製品は食品衛生法第18条に基づく「器具又は、容器包装の規格基準」に適合しています。
- 霧の角度が調節できるノズルキャップ。
- 手にフィットする設計。
- 軽いハンドル操作で、よい噴霧。

※イソプロピルアルコールは使用できません。



アイボリー　グリーン　レッド

22-446-1
ダイヤ 食品用ダイヤスプレー〔15〕

			全高	幅	ボトル径	重量	税抜価格
056334-001	500㎖	アイボリー	214×127×	95㎜		108g	¥ 800
056334-002	1,000㎖	アイボリー	280×152×	120㎜		187g	¥1,350
056334-004	500㎖	グリーン	214×127×	95㎜		108g	¥ 800
056334-005	500㎖	レッド	214×127×	95㎜		108g	¥ 800

材質：本体/ポリプロピレン、ボトル/ポリエチレン
噴霧量：容量500㎖が一回のハンドル操作で約1㎖
容量1,000㎖が一回のハンドル操作で約2㎖

使いやすいピストルタイプ



22-446-2
ダイヤ No.500 ダイヤスプレー ピストル型500㎖〔15〕

		税抜価格
013299-001	イエロー	¥760
013299-002	グリーン	¥760
013299-003	レッド	¥760

- 海外でも大好評
- 一回のハンドル作動で1㎖噴霧
- キャップで霧・直射切り替えできます。

キャップで霧・直射切り替えできます。



22-446-3
ダイヤ No.505 ダイヤスプレーヨーデル 500㎖イエロー〔15〕

		税抜価格
013808-001		¥630

- ピストルタイプ



22-446-4
ダイヤ スプレークリア〔15〕

			容量	税抜価格
013866-001	No.723	レッド	300㎖	¥700
013866-002	No.723	グリーン	300㎖	¥700
013866-003	No.725	レッド	500㎖	¥780
013866-004	No.725	グリーン	500㎖	¥780

- クリアボトルですので、内部の液体が良く見えます。



22-446-5
ダイヤ No.404スプレー〔15〕

		色	容量	税抜価格
013400-001	チューリップ	ピンク	220cc	¥330
013400-000	チューリップ	アイボリー	220cc	¥330

家庭用　在庫限りで廃番です。



22-446-6
ダイヤ No.401スプレー〔15〕

		色	容量	税抜価格
013400-003	チャーミング	レッド	300cc	¥460
013400-002	チャーミング	アイボリー	300cc	¥460
013400-004	チャーミング	グリーン	300cc	¥460

家庭用　在庫限りで廃番です。

液量が見える透明タイプ キャップで霧の角度を調節



22-446-7
ダイヤ No.502 ダイヤスプレーミエール300〔15〕

		容量	高さ	税抜価格
057070-002	レッド	300㎖	90×180㎜	¥840
057070-003	アイボリー	300㎖	90×180㎜	¥840
057070-001	ブラック	300㎖	90×180㎜	¥840

材質：本体/ポリプロピレン　ビン/PET

液量が見える透明タイプ キャップで霧の角度を調節



22-446-8
ダイヤ No.503 ダイヤスプレーミエール500〔15〕

		容量	高さ	税抜価格
057027-002	レッド	500cc	100×210㎜	¥900
057027-001	アイボリー	500cc	100×210㎜	¥900
057027-003	ブラック	500cc	100×210㎜	¥900

材質：本体/ポリプロピレン　ビン/PET

給水ホースが傾けた方向に動くので少ない水もすいあげます。



22-446-9
ザ・霧吹き(スプレー)#50(500cc)〔05〕

		税抜価格
013365-002	ピンク	¥790
013365-003	グリーン	¥790
013365-004	ブルー	¥790

- アルコール80%以下対応

ノズルを回すと霧の広がりが自由に調節可能



22-446-10
ザ・スプレー #1100 1ℓ〔05〕

	税抜価格
013366-002	¥1,050

材質：本体/ポリプロピレン、容器/ポリエチレン
目盛付



22-446-11
スプレーボトル 300㎖白〔10〕

	直径	高さ	税抜価格
057314-001	50㎜	220㎜	¥500

非常に細かい粒子のクリーミーな泡が広角で効率よく散布できます。





22-446-12
畜圧式発泡スプレープロ フォーミー1.5ℓ〔05〕

	容量	重量	税抜価格
017729-001	1.5ℓ	299g	¥3,000

材質：ポンプ/PP、給水ホース/シリコン、タンク/PE
付属品：泡状ノズル、計量カップ

- 散布した泡がベットリと洗浄面に張り付き、洗剤がじっくり汚れを分解し効率的な洗浄が可能になります。泡状にして吹き付ける、蓄圧式の泡スプレー。ブラシの入らない隙間などにも威力を発揮。電気も電池も使わず、洗剤なども少量ですむので経済的。

軽くて扱いやすいフタで開閉ラクラク！
丈夫でサビないプラスチック製。野外でも





22-447-❶
ワイドペールST350〔15〕

		幅	奥行	高さ	容量	質量	税抜価格
044398-001	350キャスター付	705	750	1,145㎜	350ℓ	21.4kg	¥70,000
044398-002	350キャスター無	705	750	1,065㎜	350ℓ	19.8kg	¥65,000

材質：ポリエチレン、他
●ゴミステーション、物置として飲食店や店舗、公共施設、病院、会社などで幅広く使えます。

メーカー直送

軽くて扱いやすいフタで開閉ラクラク！
丈夫でサビないプラスチック製。野外でも





22-447-❷
ワイドペールST500〔15〕

		幅	奥行	高さ	容量	質量	税抜価格
044399-001	500キャスター付	975	750	1,145㎜	500ℓ	24.5kg	¥90,000
044399-002	500キャスター無	975	750	1,065㎜	500ℓ	22.9kg	¥85,000

材質：ポリエチレン、他
●ゴミステーション、物置として飲食店や店舗、公共施設、病院、会社などで幅広く使えます。

メーカー直送

軽くて扱いやすいフタで開閉ラクラク！
丈夫でサビないプラスチック製。野外でも





22-447-❸
ワイドペールST800〔15〕

		幅	奥行	高さ	容量	質量	税抜価格
044400-001	800キャスター付	1,475	750	1,145㎜	800ℓ	37.1kg	¥115,000
044400-002	800キャスター無	1,475	750	1,065㎜	800ℓ	35.5kg	¥110,000

材質：ポリエチレン、他
●ゴミステーション、物置として飲食店や店舗、公共施設、病院、会社などで幅広く使えます。

メーカー直送

取り出し口が大きく、ゴミの出し入れが簡単。



22-447-❹
ジャンボペール FR300〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
012090-001	キャスター付C	702	680	845㎜	¥63,000
012090-002	固定足K	702	680	845㎜	¥63,000

容量：約300ℓ 45ℓゴミ袋6個相当
重量：14kg
材質：FRP
規格色：本体/アイボリー
蓋/ダークグリーン
●排水口付きで衛生的。また、内部の水洗いも簡単にできます。
●耐久性抜群のFRP素材。超音速機や新幹線にも使われているFRP製品ですから、丈夫で軽量なのが特色。しかも半永久的に色あせず、水洗いするといつもピカピカしています。
●転倒防止用ボルト付

メーカー直送



22-447-❺
ジャンボペール FR400〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
012089-001	キャスター付C	965	690	840㎜	¥70,500
012089-002	固定足K	965	690	840㎜	¥70,500

容量：約400ℓ 45ℓゴミ袋9個相当
重量：16kg
材質：FRP
規格色：本体/アイボリー
蓋/ダークグリーン
●排水口付きで衛生的。また、内部の水洗いも簡単にできます。
●耐久性抜群のFRP素材。超音速機や新幹線にも使われているFRP製品ですから、丈夫で軽量なのが特色。しかも半永久的に色あせず、水洗いするといつもピカピカしています。
●転倒防止用ボルト付

メーカー直送



22-447-❻
ジャンボペールFR800〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
012088-001	キャスター付C	1,180	925	1,115㎜	¥108,000
012088-002	固定足K	1,180	925	1,115㎜	¥108,000

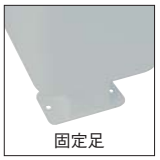
容量：約800ℓ 45ℓゴミ袋、18個相当
重量：28kg 材質：FRP
標準色：本体/アイボリー
蓋/ダークグリーン
キャスター：直径75㎜
●排水口付きで衛生的。また、内部の水洗いも簡単にできます。
●耐久性抜群のFRP素材。超音速機や新幹線にも使われているFRP製品ですから、丈夫で軽量なのが特色。しかも半永久的に色あせず、水洗いするといつもピカピカしています。
●転倒防止用ボルト付

メーカー直送






キャスター付


固定足


転倒防止用ボルト付

22-448-❶

ジャンボステーションJ1500〔10〕

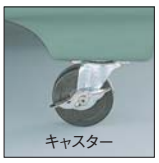
		幅	奥行	高さ	税抜価格
017151-001	J1500C（キャスター付）（キャスター径：直径100㎜ ストッパー付）	1,800	×920	×1,284㎜	¥204,000
017151-002	J1500K（固定足）	1,800	×920	×1,284㎜	¥204,000

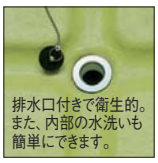
容量：約1,500ℓ（45ℓゴミ袋、34個相当） 重量：45kg 材質：FRP

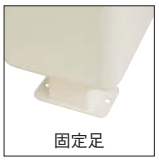
メーカー直送


❷ アイボリー


❸ ツートンカラー


キャスター


排水口付きで衛生的。また、内部の水洗いも簡単にできます。


固定足


転倒防止用ボルト付

耐久性抜群のFRP素材。超音速機や新幹線にも使われているFRP製品ですから、丈夫で軽量なのが特色。しかも半永久的に色あせず、水洗いするといつもピカピカしています。

22-448-❷

ジャンボペールHGアイボリー〔10〕

商品コード		サイズ	容量	重量	税抜価格
012541-001	HG600C（キャスター付）	幅1,096×奥行716×高さ1,110㎜ キャスター：直径75㎜（内2ヶストッパー付）	610ℓ（45ℓゴミ袋、13ヶ相当）	22kg	¥ 86,000
012541-003	HG600K（固定足）				¥ 86,000
012542-001	HG800C（キャスター付）	幅1,280×奥行950×高さ1,110㎜ キャスター：直径75㎜（内2ヶストッパー付）	800ℓ（45ℓゴミ袋、18ヶ相当）	26kg	¥108,000
012542-003	HG800K（固定足）				¥108,000
012543-001	HG1000C（キャスター付）	幅1,420×奥行960×高さ1,250㎜ キャスター：直径100㎜（内2ヶストッパー付）	1,000ℓ（45ℓゴミ袋、23ヶ相当）	36kg	¥142,000
012543-003	HG1000K（固定足）				¥142,000

材質：FRP

メーカー直送

22-448-❸

ジャンボペールHG-Tツートンカラー〔10〕

商品コード		サイズ	容量	重量	税抜価格
012541-002	HG600TC（キャスター付）	幅1,096×奥行716×高さ1,110㎜ キャスター：直径75㎜（内2ヶストッパー付）	610ℓ（45ℓゴミ袋、13ヶ相当）	22kg	¥ 86,000
012541-004	HG600TK（固定足）				¥ 86,000
012542-002	HG800TC（キャスター付）	幅1,280×奥行950×高さ1,110㎜ キャスター：直径75㎜（内2ヶストッパー付）	800ℓ（45ℓゴミ袋、18ヶ相当）	26kg	¥108,000
012542-004	HG800TK（固定足）				¥108,000
012543-002	HG1000TC（キャスター付）	幅1,420×奥行960×高さ1,250㎜ キャスター：直径100㎜（内2ヶストッパー付）	1,000ℓ（45ℓゴミ袋、23ヶ相当）	36kg	¥142,000
012543-004	HG1000TK（固定足）				¥142,000

材質：FRP
標準色：上部アイボリー／下部ダークグリーン

メーカー直送



22-448-❹

ニューライフクリーン430X〔M〕

	幅	奥行	高さ	容量	重量	税抜価格
010907-001	900×700×1,050㎜			500ℓ	37kg	¥160,000

材質：18-0鏡面ステンレス
扉開閉方法　上扉上下開閉　150°ストップ可細工
フロント手前開閉式

- オールステンレス製で錆びにくい
- 全面パネル構造で犬、猫、カラス等によるゴミの散乱がありません。
- 全面中央部にパンチングメッシュ加工が、施してあり、通気がよく臭気がこもりにくい設計になっています。
- 底板は、掃除がし易い細かいメッシュ構造になっています。
- 投入口は、上・全面開閉できて大きい設計になっています。
- シンプル設計で美観もOKです。
- 組立完成品状態で出荷できますので組立の必要ありません。

運賃別途 ※要見積


CR-900

CR-1200

22-448-❺

環境ステーション〔10〕

	外寸幅	奥行	高さ	容量	重量	税抜価格
006529-001 CR-600	600×750×1,060㎜			330ℓ	26kg	¥144,400
006529-002 CR-900	900×750×1,060㎜			550ℓ	32kg	¥173,300
006529-003 CR-1200	1,200×750×1,060㎜			660ℓ	52kg	¥288,800
006529-004 CR-1800	1,800×750×1,060㎜			1,100ℓ	64kg	¥346,500

（CR-1200、1800は連結タイプです。）
材質：21-0ステンレス

- ステンレス製なので錆びにくく、耐久性に優れています。
- 上下開閉式の蓋と正面の扉がゴミの出し入れを容易にします。
- 屋外環境を損ねないデザインにより、きれいな町並みを演出いたします。
- 屋外はもちろん、屋内（施設のゴミ・工場等の端材入れ）でもご使用いただけます。コンパクトなサイズも用意してありますので、個人店にも使用できます。
- 鳥、犬、猫の侵入を防ぎ、ゴミを荒らされる心配がありません。
- 雪が入りにくい設計になっております。

運賃別途 ※要見積





22-449-1 ジャンカート〔20〕

		幅	奥行	高さ	容量	重量	税抜価格
056391-001	JC340	1,070×	770×	955㎜	約340ℓ	24kg	¥62,000
056391-002	JC440	1,070×	780×	955㎜	約440ℓ	28kg	¥72,500

材質：ポリエチレン
キャスター直径150㎜（自在キャスター2個、ストッパー付自在キャスター2個）
●段ボールや生ごみなどのゴミ処理としても最適な集積カート。

		幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
056391-003	JC440専用蓋	1,070×	816×	100㎜	4.3kg	¥19,000

材質：ポリエチレン
●一枚蓋で内容物をしっかり保護できます。蓋に継ぎ目がないので雨水の侵入を防ぎます。

メーカー直送 運賃別途



22-449-3 セキスイポリペール®

本体		商品名	品番	容量	直径	高さ	税抜価格
030119-001	#18	柄ツキ本体	P18E	18ℓ	325×	325㎜	¥ 2,380〔05〕
030119-003	#22	〃	P22E	22ℓ	340×	350㎜	¥ 3,050〔05〕
030119-007	#35	〃	P35E	35ℓ	400×	415㎜	¥ 4,410〔10〕
030119-004	#22	本体	P22	22ℓ	340×	350㎜	¥ 2,690〔05〕
030119-008	#35	〃	P35	35ℓ	400×	415㎜	¥ 4,250〔10〕
030119-011	#45	〃	P45N	45ℓ	415×	500㎜	¥ 4,760〔10〕
030119-013	#70	〃	P70	70ℓ	500×	545㎜	¥ 8,480〔10〕
030119-015	#90	〃	P903	90ℓ	530×	620㎜	¥11,010〔10〕
030119-017	#120	〃	P120	120ℓ	570×	700㎜	¥14,410〔10〕

蓋		商品名	品番	直径	高さ	税抜価格
030119-002	#18	重ね蓋	P18F	330×	25㎜	¥ 910〔05〕
030119-005	#22	〃	P22FK	350×	25㎜	¥1,020〔05〕
030119-009	#35	〃	P35FK	410×	35㎜	¥1,340〔10〕
030119-006	#22	取手蓋	P22FT	350×	80㎜	¥ 930〔05〕
030119-010	#35	〃	P35FT	410×	90㎜	¥1,340〔10〕
030119-012	#45	〃	P45F	420×	100㎜	¥1,430〔10〕
030119-014	#70	〃	P705F	510×	110㎜	¥2,040〔10〕
030119-016	#90	〃	P903F	540×	120㎜	¥2,380〔10〕
030119-018	#120	〃	P120F	575×	120㎜	¥4,080〔10〕



22-449-2 トンボペール〔14〕

	本体	直径	高さ	容量	税抜価格
029363-002	45型	495×455×	540㎜	45ℓ	¥ 4,000
029363-003	60型	530×490×	610㎜	60ℓ	¥ 6,150
029363-004	70型	560×515×	645㎜	70ℓ	¥ 6,800
029363-005	90型	605×555×	685㎜	90ℓ	¥ 8,000
029363-006	120型	650×600×	735㎜	120ℓ	¥11,000

	蓋	税抜価格
029363-008	45型	¥1,100
029363-009	60型	¥1,400
029363-010	70型	¥1,550
029363-011	90型	¥2,000
029363-012	120型	¥2,200

ポリエチレン製
●スライドロック式

グリーン購入法対象商品
環境にやさしくさらに使いやすく



22-449-4 トンボ エコペール丸〔10〕

		本体	直径	高さ	容量	税抜価格
004816-001	EM-45本体グレー	465×	435×	560㎜	45ℓ	¥2,600
004816-002	EM-70本体グレー	565×	540×	600㎜	70ℓ	¥4,500
004816-003	EM-90本体グレー	565×	540×	730㎜	90ℓ	¥5,300
004816-004	EM-45蓋グレー					¥1,100
004816-005	EM-70/90蓋グレー					¥1,500

材質：ポリプロピレン
●再生プラスチック71～75%以上使用
●袋止め付



22-449-5 セキスイ エコポリペール丸型本体グレー〔05〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
013668-001	#45 PEN45H	445×	470×	510㎜	50ℓ	¥3,160
013668-002	#60 PEN60H	500×	530×	540㎜	62ℓ	¥4,130
013668-003	#70 PEN70H	490×	490×	630㎜	70ℓ	¥7,400

材質：再生ポリプロピレン

22-449-6 セキスイ エコポリペール丸型蓋グレー〔05〕

		直径	高さ	税抜価格
013669-001	#45 PEFN45H	455×	90㎜	¥ 910
013669-002	#60 PEFN67H	510×	100㎜	¥1,210
013669-003	#70 PEFN 7H	500×	125㎜	¥1,880

材質：再生ポリプロピレン

押しつぶされてもほぼ原形に復元。



22-449-7 ラウンドブルートコンテナ〔10〕

				直径	税抜価格
028278-001	2620	75.7ℓ	本体	495×581㎜	¥ 9,200
028278-004	2632	121.1ℓ	本体	559×692㎜	¥12,000
028278-002	2619-60	75.7ℓ用	フタ	505× 32㎜	¥ 3,200
028278-005	2631	121.1ℓ用	フタ	565× 35㎜	¥ 4,000
028278-003	RM2640BK	2620・2632兼用ドーリー			¥19,000

材質：ポリエチレン
2620・2619-60　ホワイト・イエロー・グレー
2632・2631　ホワイト・イエロー・グレー・レッド
カラーご指示ください。

メーカー直送 運賃別途 アメリカ



22-449-8 18-8キャベジカンドーリー〔05〕

		内寸	全高	税抜価格
007066-002	小	394×50㎜	（160㎜）	¥42,000
		丸型ペール70型まで対応します。		
007066-001	大	454×50㎜	（160㎜）	¥46,000
		丸型ペール90型まで対応します。		
007066-000	特大	494×50㎜	（160㎜）	¥60,000
		丸型ペール120型まで対応します。		

直径75×4輪自在（2輪ストッパー付）ゴム製
ナイロンキャスター（白）に変更になります。

N

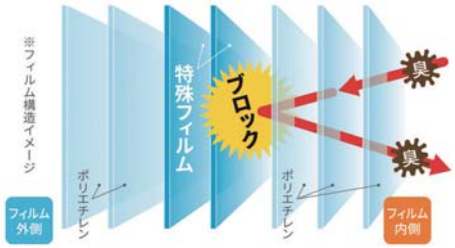
「入れた」あとも安心をサポート







特殊フィルムがイヤな臭いをしっかりブロック!!



消臭機能・抗菌・抗ウイルス機能があるシート付き

消臭 約90%以上減少
■アンモニア(尿臭)／酢酸(排泄臭)／インドール(大便・おなら臭)
■検知管法／ガスクロマトグラフ法 ■ボーケン品質評価機構

抗菌 約99%増殖が確認されませんでした。
■ノロエンベロープウイルス／エンベロープウイルス
■ウイルス不活性試験方法 ■長崎大学熱帯医学研究所／大阪大学微生物病研究所

抗ウイルス 約99%増殖が確認されませんでした。

22-450-1

HOALU おむつペール(消臭・抗菌・抗ウイルスシート付)〔15〕

	幅 奥行 高さ	容量	重量	税抜価格
074060-001	425×305×720㎜	58ℓ	7.9kg	¥31,800
074060-002	専用取り替えロール8m			¥ 1,300
074060-003	専用消臭・抗菌・抗ウイルスシート			¥ 1,800

●消臭機能・抗菌・抗ウイルス機能のあるシート付き(効果は6ヶ月です。)
●フタを閉めた瞬間おむつが消える! 臭いも漏らさない!
●赤ちゃんから大人用までの紙おむつの他に、ペットシーツの処理にもご使用いただけるおむつペールです。

プロも納得の高機能で、快適な調理環境を支援します。



グレー ブルー グリーン レッド イエロー ナチュラル

22-450-2

厨房ペール(キャスター付)〔15〕

	高さ	容量	税抜価格
017206-001 CK-45グレー	508×313×623㎜	45ℓ	¥11,800
017206-002 CK-45ブルー	508×313×623㎜	45ℓ	¥11,800
017206-010 CK-45グリーン	508×313×623㎜	45ℓ	¥11,800
017206-011 CK-45レッド	508×313×623㎜	45ℓ	¥11,800
017206-012 CK-45イエロー	508×313×623㎜	45ℓ	¥11,800
017207-001 CK-45ナチュラル	508×313×623㎜	45ℓ	¥11,800
017206-003 CK-70グレー	572×356×704㎜	70ℓ	¥14,300
017206-004 CK-70ブルー	572×356×704㎜	70ℓ	¥14,300
017206-013 CK-70グリーン	572×356×704㎜	70ℓ	¥14,300
017206-014 CK-70レッド	572×356×704㎜	70ℓ	¥14,300
017206-015 CK-70イエロー	572×356×704㎜	70ℓ	¥14,300
017207-002 CK-70ナチュラル	572×356×704㎜	70ℓ	¥14,300

材質:本体/ポリプロピレン、
キャスター/エラストマー、
キャスター:径50㎜(2個ストッパー付)
●蓋を本体に掛けておけます
●扱いやすい丸い取っ手です
●直径50㎜の丈夫なキャスターです

プロの厨房に最適なキャスター付きペール



グレー ブルー ナチュラル

22-450-3

トンボ厨房用ダストペール〔15〕

	高さ	容量	税抜価格
017696-001 45グレー蓋付	310×510×620㎜	45ℓ	¥ 8,500
017696-002 45ブルー蓋付	310×510×620㎜	45ℓ	¥ 8,500
017696-003 45ナチュラル蓋付	310×510×620㎜	45ℓ	¥ 8,500
017696-004 70グレー蓋付	355×580×705㎜	70ℓ	¥10,800
017696-005 70ブルー蓋付	355×580×705㎜	70ℓ	¥10,800
017696-006 70ナチュラル蓋付	355×580×705㎜	70ℓ	¥10,800

材質:本体・止め金具/ポリプロピレン、
押さえ板/ポリエチレン、
キャスター/ユニクロームメッキ・エラストマー
●本体にフタが掛けられ作業がしやすい
●2個のキャスターストッパー付き
●メモリ付

煩わしいゴミ出しも簡単。

45ℓゴミ袋、2ヶ相当
フタ:開け閉め楽々
背面:ハンドル
脚部:大型タイヤ採用





22-450-4

ダストカート〔10〕

	幅 奥行 高さ	直径	容量	質量	税抜価格
016740-001 KT-100	本体/485×545× 810㎜	キャスター/200㎜	約100ℓ	9kg	¥28,000
016740-002 KT-120	本体/470×560× 940㎜	キャスター/200㎜	約120ℓ	10kg	¥30,000
016740-003 KT-240	本体/595×735×1,000㎜	キャスター/200㎜	約240ℓ	14kg	¥40,000
016740-004 KT-360	本体/715×855×1,145㎜	キャスター/250㎜	約360ℓ	22kg	¥60,000

材質:本体/ポリエチレン
車輪/ゴム

メーカー直送 運賃別途

N



グリーン ホワイト ブラウン

22-450-5

6728SPハンドル付 ダストボックス90 2輪キャスター付〔10〕

	幅 奥行 高さ	容量	税抜価格
060069-001 グリーン	440×560×795㎜	90ℓ	¥9,880
060069-002 ホワイト	440×560×795㎜	90ℓ	¥9,880
060069-003 ブラウン	440×560×795㎜	90ℓ	¥9,880

材質:本体・フタ・止め具・ポリ袋止め・転倒防止スタンド・取付リング/PP、
フタパッキン/発泡PE、車軸・ワッシャー・ネジ/スチール、後輪/TPR・PP、
ナット/ナイロン・スチール、排水栓/PE、排水栓パッキン/シリコーンゴム

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-451-1
トライアングルキャリーペール用〔10〕

		直径	高さ	税抜価格
039456-001	TCP-45L用		345×141㎜	¥13,700
039456-002	TCP-60L用		370×141㎜	¥13,800
039456-003	TCP-70L用		400×141㎜	¥13,800
039456-004	TCP-90L用		430×171㎜	¥14,600
039456-005	TCP-120L用		475×171㎜	¥15,300

TCP-45L用・TCP-60L用・TCP-70L用
車輪：直径50×3自在（2ヶストッパー付）
TCP-90L用・TCP-120L用
車輪：直径75×3自在（2ヶストッパー付）
●トンボペールにフィットします。

メーカー直送 運賃別途



22-451-2
トライアングルキャリーフリーTCF〔10〕

		直径	高さ	（段階）	税抜価格
039455-001	小	330～370×141㎜		（4段階）	¥18,500
039455-002	中	400～460×141㎜		（6段階）	¥19,600
039455-003	大	450～510×171㎜		（6段階）	¥21,300

小・中 車輪（ゴム）：直径50×3自在（2ヶストッパー付）
大 車輪（ゴム）：直径75×3自在（2ヶストッパー付）

メーカー直送 運賃別途



22-451-3
ステンレス トライアングルキャリー フリー SNTF〔15〕

		直径	高さ	税抜価格
039457-001	小	300～415×123㎜		¥30,000
039457-002	大	410～525×149㎜		¥33,000

小 車輪：直径50×3自在（2ヶストッパー付）
大 車輪：直径75×3自在（2ヶストッパー付）

納期確認

すっきりしたデザイン、
落ち着いたカラーが好評です

●しっかりロックで屋外の使用にも安心です。
●本体のへり部分にフタがかけられ場所をとりません。
●袋止め付きです。



22-451-4
セキスイ ポリペール角型〔10〕

	商品名	品番	容量	サイズ	高さ	税抜価格
030120-001	#20本体	PK20	21ℓ	295×275×	415㎜	¥3,220
030120-003	#30 〃	PK30	30ℓ	355×270×	450㎜	¥4,080
030120-005	#40 〃	PK40	40ℓ	400×290×	490㎜	¥4,920
030120-007	#60 〃	PK60	60ℓ	440×320×	590㎜	¥7,120
030120-002	#20 蓋	PK20F		280×280×	55㎜	¥ 910
030120-004	#30 〃	PK30F		370×290×	80㎜	¥1,020
030120-006	#40 〃	PK40F		405×295×	85㎜	¥1,120
030120-008	#60 〃	PK60F		450×330×	90㎜	¥1,540



22-451-5
トンボ ニューセレクトペール角型 ブルー〔09〕

		高さ	容量	税抜価格
020782-001	NC-35本体	425×285×585㎜	35ℓ	¥2,600
020782-005	NC-45本体	460×310×605㎜	46ℓ	¥3,100
020782-009	NC-60本体	495×355×625㎜	62ℓ	¥4,200
020782-002	NC-35蓋			¥ 800
020782-006	NC-45蓋			¥ 980
020782-010	NC-60蓋			¥1,040
020782-013	C-70本体	515×365×580㎜	75ℓ	¥5,100
020782-014	C-70蓋	525×375×115㎜		¥1,940
020782-015	C-90本体	570×400×600㎜	95ℓ	¥6,760
020782-016	C-90蓋	575×405×120㎜		¥2,080
020782-017	C-120本体	605×425×680㎜	128ℓ	¥8,350
020782-018	C-120蓋	615×440×130㎜		¥2,500

材質：ポリプロピレン製

グリーン購入法対象商品
環境にやさしくさらに使いやすく



22-451-6
トンボ エコペール角〔15〕

		高さ	容量	税抜価格
004815-001	EC-35本体グレー	425×285×585㎜	36ℓ	¥2,560
004815-002	EC-35蓋グレー			¥ 800
004815-003	EC-45本体グレー	460×310×605㎜	46ℓ	¥3,000
004815-004	EC-45蓋グレー			¥ 940
004815-005	EC-60本体グレー	495×355×625㎜	62ℓ	¥4,200
004815-006	EC-60蓋グレー			¥1,040
004815-007	EC-70本体グレー	525×375×655㎜	75ℓ	¥4,900
004815-008	EC-70蓋グレー			¥1,860
004815-009	EC-90本体グレー	575×405×685㎜	95ℓ	¥6,400
004815-010	EC-90蓋グレー			¥2,000
004815-011	EC-120本体グレー	615×440×775㎜	128ℓ	¥8,000
004815-012	EC-120蓋グレー			¥2,380

材質：ポリプロピレン製
●再生プラスチック70%以上使用
●袋止め付



22-451-7
セキスイ エコポリペール角型 本体グレー〔05〕

			高さ	容量	税抜価格
013670-001	#35	PEK35H	250×370×530㎜	35ℓ	¥3,450
013670-002	#45	PEK45H	340×475×570㎜	45ℓ	¥3,940
013670-003	#60	PEK60H	370×510×620㎜	60ℓ	¥4,660
013670-004	#70	PEK70H	395×500×645㎜	70ℓ	¥7,520
013670-005	#90	PEK90H	430×550×710㎜	90ℓ	¥8,730

材質：再生ポリプロピレン

22-451-8
セキスイ エコポリペール角型蓋 グレー〔05〕

			高さ	税抜価格
013671-001	#35	PEKF3H	265×380× 75㎜	¥1,160
013671-002	#45	PEKF4H	345×430× 95㎜	¥1,160
013671-003	#60	PEKF6H	375×465× 95㎜	¥1,450
013671-004	#70	PEKF7H	410×510×125㎜	¥1,880
013671-005	#90	PEKF9H	450×565×140㎜	¥2,120

材質：再生ポリプロピレン



22-452-❶ トンボファブスイング グレー〔09〕

		高さ	容量	税抜価格
089008-025	25(蓋付)	355×230×585㎜	25ℓ	¥3,970
089008-026	25(共通本体)			¥2,530
089008-027	25(蓋)			¥1,440
089008-035	35(蓋付)	395×250×645㎜	35ℓ	¥4,730
089008-036	35(共通本体)			¥3,050
089008-037	35(蓋)			¥1,680
089008-045	45(蓋付)	425×270×700㎜	45ℓ	¥5,580
089008-046	45(共通本体)			¥3,750
089008-047	45(蓋)			¥1,830
089008-060	60(蓋付)	465×295×770㎜	60ℓ	¥6,450
089008-061	60(共通本体)			¥4,250
089008-062	60(蓋)			¥2,200

材質：ポリプロピレン



22-452-❷ トンボファブフレーム グレー〔09〕

		高さ	容量	税抜価格
020789-002	25	330×225×495㎜	25ℓ	¥2,530
020789-003	35	370×245×545㎜	35ℓ	¥3,050

材質：ポリプロピレン

ハンドルとロックが一体に



22-452-❸ トンボファブペール グレー〔09〕

		高さ	容量	税抜価格
028093-001	25(蓋付)	355×230×500㎜	25ℓ	¥3,150
028093-002	35(蓋付)	395×250×555㎜	35ℓ	¥3,740
028093-003	45(蓋付)	425×270×600㎜	45ℓ	¥4,480
028093-004	60(蓋付)	465×295×665㎜	60ℓ	¥5,120
028093-005	25(蓋)			¥ 620
028093-006	35(蓋)			¥ 690
028093-007	45(蓋)			¥ 730
028093-008	60(蓋)			¥ 870

材質：ポリプロピレン
❶ファブスイングと共通本体です。



22-452-❹ トンボファブプッシュ グレー〔09〕

		高さ	容量	税抜価格
020788-002	25(蓋付)	355×230×540㎜	25ℓ	¥4,330
020788-003	35(蓋付)	395×250×595㎜	35ℓ	¥5,000
020788-007	25(蓋)	330×225×65㎜		¥1,800
020788-008	35(蓋)	370×250×70㎜		¥1,950

材質：ポリプロピレン
❶ファブスイングと共通本体です。



50型　70型

22-452-❺ ラストロトラッシュカン〔M〕

				容量	税抜価格
039423-050	50型	L-943	455×320×585㎜	50ℓ	¥5,680
039423-070	70型	L-945	540×360×650㎜	71ℓ	¥7,130

材質：本体・蓋/ポリピロピレン　ロック/ステール

両面投入できるスタンダードタイプ



22-452-❻ ダストボックス(蓋付)〔13〕

		高さ	税抜価格
016116-004	25 26ℓ	325×315×545㎜	¥ 3,920
016116-005	35 37ℓ	365×350×610㎜	¥ 4,850
016116-006	45 48ℓ	395×380×665㎜	¥ 5,850
016116-007	60 65ℓ	430×410×760㎜	¥ 8,100
016116-008	80 86ℓ	465×445×855㎜	¥10,200

やぶれにくい！



22-452-❼ エコゴミ袋半透明〔M〕

			厚み	サイズ	容量	一袋税抜価格	ケース
032560-045	45ℓ	50枚入	HD-50	0.015×650× 800㎜	45ℓ用	¥970	20袋入
032560-070	70ℓ	10枚入	H7025-3	0.025×800× 900㎜	70ℓ用	¥500	50袋入
032560-090	90ℓ	10枚入	H9025-3	0.025×900×1,000㎜	90ℓ用	¥620	40袋入



色分けにより分別カートとして利用できます

22-452-❽ 抗菌イレクター ゴミカート〔08〕

	サイズ	クリームグレー	ブルー	ピンク	イエロー	グリーン	税抜価格
45ℓ	345×344×650㎜	054007-001	054007-002	054007-003	054007-004	054007-005	¥37,500
70ℓ	384×454×712㎜	054007-006	054007-007	054007-008	054007-009	054007-010	¥38,500
90ℓ	452×486×753㎜	054007-011	054007-012	054007-013	054007-014	054007-015	¥39,500

材質：本体/抗菌防カビイレクター、キャスター/樹脂・ウレタン車輪
●ゴミ袋を持ち上げず手前に引き出せます。
●透明袋の利用で中身が見え、交換時期が分かります。
【別注】※ご要望のサイズ・形状にて製作可能です。

返品不可　納期確認　メーカー直送　運賃別途

奥行きを抑えた、ワイドなフォルム


ブルー


グリーン


ブラウン


レッド

22-453-1

6747ハンドル付分別ダストボックス70〔10〕

		横	奥行	高さ	容量	税抜価格
016878-001	ブルー	477×400×643㎜			70ℓ	¥3,850
016878-002	グリーン	477×400×643㎜			70ℓ	¥3,850
016878-003	ブラウン	477×400×643㎜			70ℓ	¥3,850
016878-004	レッド	477×400×643㎜			70ℓ	¥3,850

材質：PP
●シンプルなフォルムを追求した一体型ハンドル。
●本体連結ヒンジ・パッチンロック付、ひと目で分別できるカラーフタです。
●ポリ袋止め付です。

カラー&ジョイント分別 おすすめ!!


レッド　ブラウン　ブルー

22-453-2

R分別ダストボックス45ℓジョイント式〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
029476-001	レッド	345×405×610㎜			¥2,600
029476-002	ブラウン	345×405×610㎜			¥2,600
029476-003	ブルー	345×405×610㎜			¥2,600

材質：本体、フタ、ポリ袋止め/ポリプロピレン
●ヒンジ付

カラー&ジョイント分別 おすすめ!!


ベージュ　ブラウン

22-453-3

キッチンジョイント分別20ℓ〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
029477-001	ベージュ	215×345×465㎜			¥1,600
029477-002	ブラウン	215×345×465㎜			¥1,600

材質：本体・フタ・ポリ袋止め・キャスター/PP、脚ゴム=PE
●移動に便利なキャスター付。
●床が傷つきにくい脚付。
●ヒンジ付

軽く踏んでサッと開く

●軽く踏んでサッと開くペダルペール
●キッチンで活躍のペダル式
●スリム幅20㎝でどんな場所にも置きやすい
●便利な袋止め付き ●馴染みやすいアースカラー



22-453-4

ネオカラー分別スリムペダルペール〔15〕

			高さ	容量	税抜価格
072310-002	20	ブラウン	200×355×450㎜	20ℓ	¥1,400
072310-003	30	ブラウン	235×415×495㎜	30ℓ	¥1,860
072310-001	45	ブラウン	265×455×555㎜	45ℓ	¥2,100

材質：ポリプロピレン
●袋止め付き

軽い力でワンタッチオープン

●軽いタッチで大きく開くワンタッチオープンペール
●何かと便利なワンタッチ式
●スリム幅18.5㎝で置き場所に困らない
●便利な袋止め付き
●馴染みやすいアースカラー






ベージュ　ブルー

22-453-5

ネオカラー分別タッチペール〔15〕

			高さ	容量	質量	税抜価格
072311-001	20	ベージュ	185×355×440㎜	20ℓ	0.9kg	¥1,650
072311-002	20	ブルー	185×355×440㎜	20ℓ	0.9kg	¥1,650

材質：ポリプロピレン
●全て袋止め付き

プッシュ&ペダルで2種類の開け方ができる便利なペール

フタ前部を上に持ち上げてガバっと開けることもできるので実際は3通りの開け方が可能
小さめのゴミはプッシュフタからサッとinできる
大きめのゴミやまとまったゴミはペダルを踏んで一気に入れられる
プッシュフタの開き方にもこだわり、よりゴミ箱の容量を生かせる設計に
便利な袋止め付き
プッシュフタ部分にステンレス素材を使用することで高級感のある、おしゃれなゴミ箱に仕上がりました




ホワイト　ブラウン　ブラック



22-453-6

ユニード プッシュ&ペダル〔10〕

			高さ	容量	質量	税抜価格
072313-001	45S	ホワイト	265×455×555㎜	45ℓ	2kg	¥4,050
072313-002	45S	ブラウン	265×455×555㎜	45ℓ	2kg	¥4,050
072313-004	45S	ブラック	265×455×555㎜	45ℓ	2kg	¥4,050

材質：プッシュフタ/ステンレス、その他/ポリプロピレン
●袋止め付き

			高さ	容量	質量	税抜価格
072313-005	20S	ホワイト	200×355×450㎜	20ℓ	1.15kg	¥2,950
072313-006	20S	ブラウン	200×355×450㎜	20ℓ	1.15kg	¥2,950
072313-008	20S	ブラック	200×355×450㎜	20ℓ	1.15kg	¥2,950

省スペースできれいにごみ分別

●上からさっと捨てられる便利なプッシュフタ
●すっきりスリムすき間に入る。
●省スペース1台で2/3分別
●移動がラクなキャスター付き。
●引き出し容量目安：500㎖ペットボトル9本、350㎖缶13本



22-453-7

トンボユニード多段スリムペール〔10〕

			高さ	質量	税抜価格
037560-004	2段	ホワイト	205×295×	725㎜	2,535g	¥4,000
037560-003	2段	ブラック	205×295×	725㎜	2,535g	¥4,000
037560-002	3段	ホワイト	205×295×1,055㎜		3,675g	¥5,800
037560-001	3段	ブラック	205×295×1,055㎜		3,675g	¥5,800

材質：本体/ポリプロピレン、
キャスター/ポリプロピレン・ポリカーボネート・スチール







22-454-1

トンボセパスリムペダル〔15〕

		高さ	容量	税抜価格
014400-015	15	330×195×435㎜	15ℓ	¥2,700
014400-020	20	340×240×460㎜	19.7ℓ	¥2,800
014400-025	25	380×220×545㎜	26ℓ	¥3,200
014400-030	30	415×250×500㎜	30ℓ	¥3,200
014400-045	45	445×285×585㎜	47ℓ	¥3,900
014400-060	60	480×325×650㎜	60ℓ	¥6,200

材質：ポリプロピレン
※15、25のみ超スリムペダル

22-454-2

ユニード スイッチペダル35〔09〕

		高さ	容量	税抜価格
057325-001	ブラック	450×250×530㎜	35ℓ	¥4,000
057325-002	ブルー	450×250×530㎜	35ℓ	¥4,000
057325-003	ホワイト	450×250×530㎜	35ℓ	¥4,000

材質：ポリプロピレン
●使用する環境に合わせて置く方向を選ぶことができます。
袋止め付き

22-454-3

ラストロ スィングペール〔M〕

		高さ	容量	税抜価格
039424-010	10型L-912	246×246×307㎜	10ℓ	¥1,900

材質：ポリピロピレン
納期確認

22-454-4

ラストロ ステップオンカン〔M〕

		高さ	容量	税抜価格
039425-010	10型L-921	262×267×342㎜	10.5ℓ	¥2,900
039425-015	15型L-923	295×292×386㎜	15.8ℓ	¥3,780

材質：本体・蓋/ポリピロピレン、ペダル/スチロール

ステンレス素材の衛生的なペダル式容器

●中容器付
●中容器：再生ポリプロピレン90%使用
●中容器のみの販売は
していません。



22-454-5

TRペダルボックス〔15〕

	直径(Dペダル含)	高さ	容量	重量	税抜価格
029559-001	3ℓ	170(230)×255㎜	約 3ℓ	約750g	¥3,000
029559-002	5ℓ	205(270)×290㎜	約 5ℓ	約 1kg	¥4,300
029559-003	12ℓ	250(330)×395㎜	約12ℓ	約1.6kg	¥6,300
029559-004	20ℓ	305(370)×450㎜	約20ℓ	約2.3kg	¥8,500
029559-005	30ℓ	305(370)×665㎜	約30ℓ	約3.2kg	¥9,250

材質：本体/ステンレスヘアーライン仕上、
中容器/ポリプロピレン(再生樹脂)

片手でゴミを捨てられる
ペダル式のダストボックス。



22-454-6

ダストボックス

		外寸 高さ	内容器/内径 高さ	容量	重量	税抜価格
060064-003	3ℓ	230×170×260㎜	150×190㎜	3ℓ	0.6kg	¥ 2,920〔M〕
060064-007	7ℓ	260×200×300㎜	187×212㎜	7ℓ	1.0kg	¥ 2,350〔10〕
060064-020	20ℓ	360×290×450㎜	270×380㎜	20ℓ	2.1kg	¥ 4,600〔10〕
060064-030	30ℓ	360×295×650㎜	270×590㎜	30ℓ	3.1kg	¥ 7,000〔10〕
060064-040	40ℓ	420×345×650㎜	320×535㎜	40ℓ	3.9kg	¥10,000〔10〕

材質：18-0ステンレス・ポリプロピレン
●蓋付きなので匂いが漏れづらく、中のペールは取り外して洗える
ので衛生的。



22-454-7

パノーバくず入 白S〔15〕

	直径	高さ	税抜価格
026963-001	185×200㎜		¥670

材質：ポリプロピレン製



22-454-8

トンボトス丸R-25 グレー〔05〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
020791-004	R-25	215×260㎜		7.4ℓ	¥750

材質：ポリプロピレン

傾けるだけでOK



22-454-9

一斗缶スタンド〔15〕

		高さ	税抜価格
002226-001	KK-18	1段式 530×460× 940㎜ キャスター付	¥14,800
002226-002	KK-18W	2段式 530×400×1,200㎜ キャスター無	¥21,200

組み立て
付属品：ポリ蛇口付

22-454-10

ペール缶スタンド〔15〕

		高さ	税抜価格
029207-001	PK-20	1段式 530×460× 940㎜ キャスター付	¥14,800
029207-002	PK-20W	2段式 530×400×1,200㎜ キャスター無	¥21,200

組み立て
付属品：ポリ蛇口付

使用する事で
一斗缶や丸缶が床面に直接置く事がなく衛生的です。



22-454-11

缶きちキャリー〔10〕

	外寸	税抜価格
050286-001	260×260×135㎜	¥9,500

内寸：240×240×105㎜
材質：ポリプロピレン
キャスター：ゴム直径50㎜×4個自在
(2ケストッパー付)



22-454-12

缶きちキャリー
ステンレスハンドル付〔10〕

	外寸	税抜価格
050287-001	260×260×785㎜	¥28,000

内寸：240×240×105㎜
材質：ポリプロピレン
キャスター：ゴム直径50㎜×4個自在
(2ケストッパー付)



22-455-❶

トンボバケツ蓋付〔14〕

		直径	高さ		税抜価格
026980-005	5型	255×235×210㎜		5ℓ	¥ 840
026980-008	8型	280×260×240㎜		8ℓ	¥1,110
026980-010	10型	300×285×255㎜		10ℓ	¥1,340
026980-013	13型	320×305×275㎜		13ℓ	¥1,550
026980-015	15型	340×325×295㎜		15ℓ	¥1,830
026980-020	20型	410×360×330㎜		20ℓ	¥2,980
026980-025	25型	435×385×350㎜		25ℓ	¥3,300

材質：ポリエチレン
●スライドロック式（20型・25型）
●便利な目盛付
●フタ部はフラットになっていますので、スタッキングが可能です。
同サイズならフタ部の溝と底部のリブが合うように設計されています。



22-455-❷

ニューセレクトバケツ ブルー〔10〕

		外寸 直径	高さ	容量	税抜価格
020783-001	B- 5本体	245×225×185㎜		5ℓ	¥ 580
020783-005	B- 8本体	280×255×235㎜		8ℓ	¥ 790
020783-009	B-10本体	300×275×255㎜		10ℓ	¥ 930
020783-013	B-13本体	330×300×275㎜		13ℓ	¥1,090
020783-017	B-15本体	340×315×285㎜		15ℓ	¥1,270
020783-021	B-20本体	410×355×320㎜		20ℓ	¥2,250
020783-025	B-25本体	435×380×340㎜		25ℓ	¥2,420
020783-002	B- 5蓋		230× 20㎜		¥ 280
020783-006	B- 8蓋		260× 20㎜		¥ 320
020783-010	B-10蓋		285× 25㎜		¥ 350
020783-014	B-13蓋		310× 25㎜		¥ 390
020783-018	B-15蓋		325× 25㎜		¥ 420
020783-022	B-20蓋		375× 30㎜		¥ 600
020783-026	B-25蓋		405× 35㎜		¥ 750

材質：ポリプロピレン製
●目盛付



22-455-❸

トンボ ニューセレクトバケツグレー〔10〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
020783-003	B- 5本体	245×225×185㎜		5ℓ	¥ 580
020783-007	B- 8本体	280×255×235㎜		8ℓ	¥ 790
020783-011	B-10本体	300×275×255㎜		10ℓ	¥ 930
020783-015	B-13本体	330×300×275㎜		13ℓ	¥1,090
020783-019	B-15本体	340×315×285㎜		15ℓ	¥1,270
020783-023	B-20本体	410×355×320㎜		20ℓ	¥2,250
020783-004	B- 5蓋		230× 20㎜		¥ 280
020783-008	B- 8蓋		260× 20㎜		¥ 320
020783-012	B-10蓋		285× 25㎜		¥ 350
020783-016	B-13蓋		310× 25㎜		¥ 390
020783-020	B-15蓋		325× 25㎜		¥ 420
020783-024	B-20蓋		375× 30㎜		¥ 600

材質：ポリプロピレン製
●目盛付

●ポリバケツはPLマーク認定品。
食品や飲み水の保存にも安心です。
●目盛付



22-455-❹

セキスイ ポリバケツエース型〔05〕

	商品名	品番	容量	直径	高さ	税抜価格
026178-001	# 5本体	BA5	5ℓ	225×210㎜		¥ 810
026178-003	# 8 〃	BA8	8ℓ	255×245㎜		¥1,020
026178-005	#10 〃	BA10	10ℓ	275×265㎜		¥1,360
026178-007	#13 〃	BA13	13ℓ	300×285㎜		¥1,600
026178-009	#15 〃	BA15	15ℓ	315×285㎜		¥1,870
026178-002	# 5 蓋	BA5F		230× 10㎜		¥ 290
026178-004	# 8 〃	BA8F		260× 20㎜		¥ 370
026178-006	#10 〃	BA10F		280× 20㎜		¥ 400
026178-008	#13 〃	BA13F		305× 25㎜		¥ 450
026178-010	#15 〃	BA15F		320× 25㎜		¥ 480

材質：ポリエチレン

汚れにくく、持ちやすい
凸凹のない取っ手。（パイプ状）



22-455-❺

セキスイ広口エコバケツ〔05〕

	直径	高さ	税抜価格
026179-000	4ℓ 235×250×160㎜		¥ 680
026179-001	7ℓ 285×305×190㎜		¥ 860
026179-002	9ℓ 305×325×210㎜		¥ 990
026179-003	12ℓ 335×355×230㎜		¥1,230

材質：ポリエチレン



ブルー　グリーン

22-455-❻

トンボニューカラーバケツW8〔15〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
070732-001	ブルー	290×185㎜		7.5ℓ	¥670
070732-002	グリーン	290×185㎜		7.5ℓ	¥670

材質：ポリプロピレン
本体内側に1ℓごとの目盛り付き
食品衛生法適合商品



ブルー　レッド　グリーン　イエロー

22-455-❼

トンボニューカラーバケツB10〔15〕

		外径	高さ	容量	税抜価格
070731-001	ブルー	275×255㎜		10ℓ	¥860
070731-002	グリーン	275×255㎜		10ℓ	¥860
070731-003	レッド	275×255㎜		10ℓ	¥860
070731-004	イエロー	275×255㎜		10ℓ	¥860

材質：ポリプロピレン
本体内側に1ℓごとの目盛り付き
食品衛生法適合商品



22-455-❽

サンワホームバケツ〔05〕

		正味容量	税抜価格
070202-008	D-8型	6ℓ	¥ 950
070202-010	D-10型	8ℓ	¥1,000
070202-013	31-13型	11ℓ	¥1,250
070202-018	31-18型	15ℓ	¥1,300

材質：亜鉛鉄板
在庫限りで廃番です。

腰を曲げることなく
バケツでの作業が
可能になります



22-455-❾

抗菌イレクター 10ℓバケツ置き台（バケツ付）〔08〕

		税抜価格
070473-001	クリームグレー	¥18,750
070473-002	ブルー	¥18,750
070473-003	ピンク	¥18,750
070473-004	イエロー	¥18,750
070473-005	グリーン	¥18,750

サイズ：230×230×635㎜
材質：本体/抗菌防カビイレクター
10ℓバケツ/ポリプロピレン
●色分けによりゾーン管理・部署別管理ができます。
【別注】※ご要望のサイズ・形状にて製作可能です。

返品不可　納期確認

カーペット専用掃除機



フィルターバッグの装着が簡単にできます。





N 乾式

22-456-1 ケルヒャーバキュームクリーナースタンド式CV30/1

		長さ	幅	高さ	重量	税抜価格
070723-001	CV30/1	1,220×310×320㎜			8.6kg(アクセサリーを含まない)	¥90,000〔30〕
070723-002	6.904-294.0	ペーパーフィルターバッグ(10枚入)CV用				¥ 3,900〔35〕

電源:100V/50-60/Hz
作業幅:30㎝
吸引風量:48L/秒
真空度:207mbar/20.7kPa
コンテナ容量:5.5ℓ
電源コード:12m
騒音値:67dB
- 使いやすさを追求したアップライト式クリーナー
- 効率的な作業でカーペットの美観を保ちます。
- カーペット毛足に合わせてブラシ高さ調整可能。

納期確認 ドイツ

ドライ掃除機
軽量・コンパクトなのに1200Wパワフルモーター搭載。



N 乾式

22-456-2 ケルヒャー乾式バキュームクリーナーT7/1プラス

		長さ	幅	高さ	重量	税抜価格
070724-001	T7/1プラス	350×310×340㎜			5.3kg(アクセサリーを含まない)	¥46,000〔30〕
070724-002	6.904-333.0	ペーパーフィルターバッグ(10枚入)T7、T9、T10用				¥ 3,000〔35〕

電源:100V/50-60/Hz
吸引風量:58L/秒
真空度:240mbar/24kPa
コンテナ容量:7.0ℓ
電源コード:9.5m
騒音値:65dB
付属品:サクションホース2m×1、サクションパイプ×2、フロアノズル×1、コーナーノズル×1、サクションブラシ×1、ペーパーフィルターバック×1、モーター保護フィルター×1
- コンパクトサイズで大型キャスター付なので物が多い場所でも軽快に清掃が可能です。
- 足でオン/オフできるフットスイッチは、スムーズな作業を実現します。

納期確認 ドイツ

乾湿両用掃除機
乾いたゴミと液体をフィルター交換無しに吸引回収できます。



N 乾湿両用

22-456-3 ケルヒャー乾湿両用バキュームクリーナーNT30/1Ap

		長さ	幅	高さ	重量	税抜価格
070726-001	NT30/1Ap	525×370×560㎜			11.8kg(アクセサリーを含まない)	¥85,000〔30〕
070726-002	2.889-154.0	合成繊維フィルターバッグ(5枚入)NT30用				¥ 5,200〔35〕
070726-003	6.904-367.0	エコフィルターNT30				¥ 4,800〔35〕
070726-004	6.907-662.0	エコフィルター強化タイプNT30				¥ 9,400〔35〕

電源:100V/50-60/Hz
吸引風量:74L/秒
真空度:254mbar/25.4kPa
コンテナ容量:30.0ℓ(吸水量15ℓ)
定格入力電力:最大1,300W
電源コード:7.5m
騒音値:70dB
付属品:サクションホース、サクションパイプ、フィルターバッグ、乾湿両用フロアノズル、すきまノズル
- クラス最高水準の吸引力が小石や砂のようなゴミもストレスなく吸引、清掃効率をアップします。
- ボタンを押すだけのフィルター掃除機能つき。

納期確認 ドイツ

リーズナブルな乾湿両用切り替え式のパワフルな掃除機。





N 乾湿両用

22-456-4 ケルヒャー乾湿両用切り替え式バキュームクリーナーNT27/1

		長さ	幅	高さ	重量	税抜価格
070725-001	NT27/1	420×420×525㎜			7.5kg(アクセサリーを含まない)	¥48,000〔30〕
070725-002	6.904-290.0	ペーパーフィルターバッグ(5枚入)NT27用				¥ 4,300〔35〕
070725-003	6.414-789.0	筒型フィルターNT27				¥ 4,900〔35〕
070725-004	5.731-595.0	スポンジフィルターNT27				¥ 1,700〔35〕

電源:100V/50-60/Hz
吸引風量:67L/秒
真空度:174mbar/17.4kPa
コンテナ容量:27.0ℓ
定格入力電力:最大1,150W
電源コード:7.5m
騒音値:72dB
付属品:サクションホース(2.5m・ベンディングパイプ含む)、サクションパイプ(2個・0.5m)、フィルターバッグ(1個)、乾湿両用フロアノズル(400㎜)、すきまノズル、筒型フィルター
- アクセサリーホルダーにパイプやノズルを収納できるので、使わない時もコンパクトにまとめられます。
- 軽量なプラスチックボディはサビやへこみの心配がなく、移動も容易です。

納期確認 ドイツ

小型、軽量4.9kg ホテル、客室、会議室に。



22-457-❶

店舗・業務用掃除機 MC-G100P〔20〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
015069-001	315	×335	×295㎜	¥38,000

電源：100V 50-60Hz 消費電力：1,050W
吸込仕事率：250W 集じん容積：4.0ℓ
本体質量（重量）：4.9kg 集じん方法：布フィルター
運転音：60dB
コード長さ：ビニール キャプタイヤコード10.0m
付属品：業務用ホース（1本、2.0m）
樹脂2本継延長管（1組、各46.5cm）
店舗用床ノズル（1コ）
すき間用ノズル（1コ）
使いやすい小型・軽量4.9kgで、高耐久性仕様
- 水や多量の濡れたゴミは、目づまりの原因になりますので、吸込ませないで下さい。
- 可燃性、導電性の粉じんの滞留している場所では、故障の原因となりますので、使わないで下さい。

金属ペール缶ボディで大集じん容量、砂ゴミ多い店舗に。

- 金属製ペール缶ボディで10ℓの大集塵容積
- 耐久性に優れたベアリング入り4輪キャスタ付き



22-457-❷

店舗・業務用掃除機 MC-G200P〔20〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
015063-001	340	×345	×455㎜	¥33,000

電源：100V 50-60Hz
消費電力：1,050W
吸込仕事率：280W
集じん容積：10.0ℓ
本体質量（重量）：7.1kg
集じん方法：布フィルター
運転音：62dB
コード長さ：ビ ニール キャプタイヤコード8.0m
付属品：店舗用ホース（1本、1.8m）
樹脂2本継延長管（各46.5cm）
店舗用 床 ノズル（1コ）
すき間用ノズル（1コ）

レストラン、店舗、会議室などにおすすめ！



22-457-❸

店舗・業務用掃除機 MC-G3000P-S〔20〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
015062-000	274	×359	×423㎜	¥39,000

電源：100V 50-60Hz
消費電力：1,150W
吸込仕事率：380W
集塵容積：5.0ℓ
本体質量：6.9kg
集塵方法：紙パック
運転音：60dB
コード長さ：ビニルキャプタイヤコード8.0m
付属品：すき間用ノズル
紙パック2枚（本体装着1枚、予備1枚）
強い吸込力 380W
清潔、簡単ゴミ捨て紙パック式

砂ゴミや粉じんもスッキリ！パワフルタイプ



22-457-❹

店舗・業務用掃除機 MC-G5000P-K〔20〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
015227-001	274	×359	×423㎜	¥54,000

電源：100V 50-60Hz
消費電力：1,150W
吸込仕事率：380W
集じん容積：5.0ℓ
本体質量：6.9kg
集じん方式：紙パック、布袋兼用
運転音：58dB
コード長：ビニルキャプタイヤコード8.0m
付属品：ホース（1本、1.8m）・金 属2本 継 延 管（1組）・ワイド床用ノズル（1コ）・すき間用ノズル（1コ）・紙 パック2枚（本 体 装 着1枚/予 備 1枚）・布袋（1枚）
ワイド床用ノズルで広いスペースに

軽快、パワフル吸水 取り回しやすく、手軽に使えるコードレス

- コードレスなのにパワフルな吸水力
抜群の機動力で作業効率が格段に変わる
強力な吸引力で床洗浄後の汚水を素早く回収。
コード式に比べ圧倒的な作業効率で、清掃時間を大幅に短縮します。
- 極ウェットコードレス
Li-ion 18Vバッテリー採用
パワフルな吸水力を実現する、18Vリチウムイオンバッテリーを採用。電池残量が見えるバッテリー残量表示付き。稼働時間約20分
- 階段や狭い場所も移動しやすい軽量、コンパクト設計
持ち運びやすく、使いたい時にすぐ取り出せる機動力抜群の小型ウェットバキューム。

※タンク内が満水の状態で持ち上げないでください。
※台車を使って、または本体を押して移動を行なってください。



22-457-❺

業務用小型コードレス ウエットバキューム極WET〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
015270-001	300	×370	×550㎜	¥70,000

重量：約3.9kg（バッテリー含む）
バッテリー：リチウムイオンバッテリー
電圧/容量：18V3.0Ah 稼働時間：約20分
充電時間：約90分 吸込仕事率：70W
騒音レベル：73dB 最大真空度：9Kpa
回収タンク容量：8ℓ
付属品：吸水ノズル、ホース、延長管、スポンジフィルター、バッテリー、充電器

メーカー直送 運賃別途

ホテル・宿泊施設用 小型ドライバキューム

- コンパクト・軽量設計で複雑な室内空間のお掃除もラクラク。
- 通常～強で強力バキューム。隣室へ配慮が必要な場合は弱にて静音にできます。



22-457-❻

業務用 小型ドライバキューム極HOTEL〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
015271-001	310	×320	×320㎜	¥33,000

重量：4.3kg（本体のみ）
電源：100V 50/60Hz
消費電力：最大/1,200W、最小/1,000W
運転音：最大/65dB、最小/55dB
集塵容積：紙パック5ℓ
強・弱無段階パワーセレクト：真空圧最大/1,950㎜Aq、最小/1,750㎜Aq
アンペア：最大12A、最小10A
電源コード長さ：約8m
付属品：フロアノズルN、ホースアッセンブリー、紙パック用リング、伸縮延長管、スキマノズル、丸ブラシ、紙パック×3、断線防止フック、断線防止ゴム紐、断線防止ショートケーブル
- コンパクト・軽量設計で複雑な室内空間のお掃除もラクラク。
- 通常～強で強力バキューム。隣室へ配慮が必要な場合は弱にて静音にできます。

メーカー直送 運賃別途

HEPAフィルター搭載 ドライバキューム

高性能HEPAフィルターを排気口に装備。微細なゴミ粒子を捕らえて逃がさないキレイな排気を実現。排気を真上に出すことでホコリの舞い上がりを抑制。病院・工場・介護施設・学校など、クリーンで快適な室内空気環境が求められる現場に最適です。階段の上り下り、手に持ちながらのお掃除も簡単、ラクラク。



22-457-❼

業務用 小型ドライバキューム極HEPA〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
015272-001	360	×400	×420㎜	¥50,000

重量：7.8kg（本体のみ）
電源：100V 50/60Hz
消費電力：950W
集塵容量：11ℓ 電源コード長さ：約12m
付属品：床用吸込口、バキュームホース、延長管×3、棚ブラシ、スキマノズル、合成繊維フィルターバッグ×2、HEPAフィルター×3、断線防止ショートケーブル、断線防止フック、断線防止ゴム紐

メーカー直送 運賃別途

使ってみると分かる。驚きの軽さ。軽くラクに作業できるように、使いやすさにこだわっています。

極5の特長
- 壁や什器を傷から守る：突起物を最小限に抑えた本体デザインと衝撃吸収バンパーにより清掃作業中に起こりうる衝撃から壁や什器を守ります。
- 滑るように軽い操作性：女性の方にも扱いやすく開発された軽量、小型タイプ。手元に伝わる重さを軽減。走行性抜群のフロアノズルがすいすい動く。本体の追随性もよく、軽い力でらくに清掃作業がおこなえます。
- すき間に入り込む極薄ヘッド：極薄ヘッドで机やコピー機の下もスムーズに作業できます。ワイドな吸い込み幅で埃の溜まりやすい壁際や隅もしっかり吸引。
- 静音が求められる環境も安心：パワーセレクトで運転音の調節ができます
- 電源コードの断線を防止：万全な断線防止対策。電源コードも簡単に交換できます。





N

22-457-❽

業務用 小型ドライバキューム極#5〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
015239-005	310	×320	×320㎜	¥33,000

電源：100V 50/60Hz
消費電力：最大1,200W 最小1,000W
運転音：最大65dB 最小55dB
集塵容積：紙パック5ℓ
重量：4.5kg（本体のみ）
強・弱無段階パワーセレクト真空圧：最大1,950㎜Aq 最小1,750㎜Aq
アンペア：最大12A 最小10A
電源コード長さ 約12m

メーカー直送 運賃別途

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

世界初、超軽量素材EPPを採用した背負式クリーナー コンテナ容量比で業界最軽量級

バッテリー式





付属品



22-458-1 ケルヒャー業務用コードレス背負式クリーナーBVL5/1Bp(35)

	長さ	幅	高さ	重量	税抜価格
054111-001	220	320	510㎜	4.6kg(バッテリー込)	¥110,000

動力(バッテリー):36V6.0Ah、36V7.5Ah
モーター出力:エコモード/230W、パワーモード/500W
吸引風量:40L/S
真空度:223hpa
ダストコンテナ容量:5.0ℓ
騒音値:65dB
連続使用時間:36V6.0Ahエコモード/50分・パワーモード22分、36V7.5Ahエコモード/64分・パワーモード30分
付属品:サクションホース1m、ペンディングパイプ、コーナーノズル、ハンドノズル、サクションパイプ、フロアノズル、合成繊維フィルターバスケット、合成繊維フィルターバッグ(1枚)
※バッテリー、急速充電器は別売りです。(22-458-❷)
- 業界最高水準の吸引性能、背負式ゆえの機動性で清掃時間を半減
- 軽量で作業効率が上がります。
- コードレスで使用する場所を問いません。

納期確認 ドイツ



22-458-2 バッテリーパワープラス 36/60(30)

	税抜価格
070729-003 2.042-022.0	¥48,000

稼働時間:22分、ECOモード50分
充電時間:68分

納期確認 ドイツ



バッテリーパワープラス 36/75(30)

	税抜価格
070729-004 2.445-043.0	¥61,800

稼働時間:30分、ECOモード64分
充電時間:81分

納期確認 ドイツ



バッテリーパワープラス 36/60、36/75兼用

バッテリープラス急速充電器 36/60(30)

	税抜価格
070729-005 2.445-049.0	¥32,000

納期確認 ドイツ

乾湿両用同時吸引型ハイブリットクリーナー



22-458-3 バキュームクリーナーJX3030 乾湿切替選択型(20)

	高さ	質量	税抜価格
015240-001	400	500×790㎜ 18kg	¥190,000

電源:単相100V50/60Hz
消費電力:1,100W
吸込仕事率:390W　集じん容量:30ℓ
運転音:77dB　コード長さ:7m
付属品:ホース(直径38×2.5m)金具付V6ハンドル、インテクノズル、V7ハンドル、丸ブラシ、スキメグチ、マスタノズル、ノブボトル、ブラシツール、スキージーツール、ラバーバンパー
- プラスチックフィルター、透明タンク採用。
- −30KPAを超える高効率ブロワーモーターで強力な吸引力。乾湿選択型クリーナー
- 乾いたゴミ(乾式)か水や油(湿式)のいずれかを選んで吸引するタイプ。乾式フィルターの着脱で使い分けします。

メーカー直送



22-458-4 JX6005乾湿両用同時吸引型(20)

	高さ	質量	税抜価格
015241-001	445	465×820㎜ 21kg	¥305,000

電源:単相100V50/60Hz
消費電力:1,100W
吸引仕事率:422W
集じん容量:14ℓ
運転音:77dB　コード長さ:5m
付属品:ホース(φ32×2.0m)金具付、曲り管、延長管×2本、異径接続管、スキメグチ、マスターノズル、ノブボルト、ラバーバンパー、ブラシツール、スキージーツール
- 特殊サイクロンとプラスチックフィルターのハイブリッド構造により、水、油、を吸収してもフィルターが濡れないから、液体も粉塵も自由自在な吸引が可能です。
- −30KPaを超える高効率ブロワーモーターで強力な吸引力。
- プラスチックフィルター・透明タンク採用。

メーカー直送

乾式クリーナー



22-458-5 バキュームクリーナーJE8300 乾式専用吸引型(20)

	高さ	質量	税抜価格
015242-001	445	465×820㎜ 21kg	¥269,000

電源:単相100V
最大吸引圧:31.4kPa
タンク容量:14ℓ
騒音値:77dB
付属品:ホース(φ38×2.5m)金具付、V6ハンドルインテークノズル、V7ハンドル、丸ブラシ、スキマノズル、マスターノズル、ノブボルト、ブラシツール、ラバーバンパー
- 小型で高性能を追求。30kPaを超える真空度の高効率ブロワーを標準装備です。
- プラスチックフィルター12本を装備、標準機種の1.5倍の本数です。
- タンクは容量14ℓの透明タンク(実回収量約10ℓ)です。このタンクには除電ワイヤーがインサートされています。
- タンクリフティングレバーの上下で簡単に取り外しができます。
- 回収物の廃棄時は、重さを和らげるダンパー装着で、ゆっくりとタンクが下降します。

メーカー直送

リチウムバッテリーで駆動する、工業用バキュームコードレスクリーナー



22-458-6 SP1510BT 乾湿切替選択吸引型バッテリーバック(20)

	高さ	質量	税抜価格
015243-001	415	305×590㎜ 11.5kg	¥324,000

モーター出力:400W
吸引風量:2.1立方m/min
吸引圧:12.4kPa
タンク容量:14ℓ
電源:リチウムイオンバッテリーDC24V
付属品:ホース(φ32×2m)接続金具付、曲がり管、延長管2本、マスターノズル(カーペット、床兼用)、ウェットノズル、スキマノズル
- バキュームブロワモーターは、軽量リチウムイオン電池で駆動します。
- コードレスにすることで開放的な使用感と軽快なハンドリングを実現。
- スイッチオン! 場所を選ばずどこでも使用いただけます。
- 充電時間4時間で連続20分使用可能。
- 中身が見える透明タンク。静電気の除電効果を生むステンレスワイヤーインサート。
- ゴミフィルターの着脱で、乾いたゴミと液体吸引を使い分け。

メーカー直送

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

吸引力の強さはコードレスハンディ掃除機でTOPクラス。

N バッテリー式（別売） 18V BATTERY POWER

付属品



①

オプション

②

交換用カートリッジ
ホルダーフィルター

22-459-1 ケルヒャーハンディバキュームクリーナー HV1/1 Bp

		高さ	重量	税抜価格
070733-001	HV1/1 Bp	①305×115×291㎜	1.8kg（バッテリー含まず）	¥30,000〔30〕
070733-002	6.414-034.0	②HV1/1 Bp用カートリッジフィルター		¥ 1,200〔35〕

動力：18V/2.5Ah（別売りバッテリー）
モーター出力：75/115W
吸引風量：33L/s
真空度：47hPa
ダストコンテナ容量：0.9ℓ
騒音値：エコモード62db/通常モード69db
充電時間：60分
駆動時間：エコモード33分/通常モード21分
付属品：サクションパイプ、2個（430㎜、35㎜、樹脂製）、サクションホース、フロアノズル、すきまノズル、サクションブラシ、ストラップ

- 豊富なアクセサリーと独特な形状が、フロアや階段の清掃は勿論、机上や車内、高所の清掃も1台で可能にします。
- ストラップで疲れにくく扱いやすい。クリーナーを肩がけにして両手が空くため、清掃効率もアップし時短に貢献します。

注意・バッテリーと充電器は別売りです。

納期確認 ドイツ

超小型床洗浄機：モップ清掃の半分の清掃時間で同等以上の洗浄力。

バッテリー式（別売） 18V BATTERY POWER N





①



②

フローリングから樹脂床材まで幅広く適用します。



③

マイクロファイバーの中にナイロン毛を混合させ石材床に適したブラシです。

22-459-2 ケルヒャー床洗浄機BR30/1C Bp

		高さ	重量	税抜価格
037566-001	BR30/1C Bp	①340×305×1,200㎜	6.1kg（バッテリー込み）	¥138,000〔30〕
037566-002	4.030-088.0	②マイクロファイバーローラー 2本セット		¥ 5,000〔35〕
037566-003	4.030-126.0	③マイクロファイバーストーンローラー 2本セット		¥ 6,000〔35〕

動力：18V3.0Ah（別売りバッテリー）
清掃幅：洗浄/300㎜・吸引/300㎜
タンク容量：洗浄水/1ℓ・汚水/0.7ℓ
清掃能力：200平方メートル/h
ブラシ面圧：40g/平方センチメートル
ブラシ回転数：通常/500rpm・ブースト/650rpm
騒音値：55db
充電時間：1時間5分
満充電時連続使用時間：1時間
標準装備：マイクロファイバーローラー2本セット

- 掃除機がけの時間で、ゴミを回収しながら床拭き掃除が可能です。モップによる水拭き清掃と比べ、乾燥時間が最大60%短縮。1～2分で乾燥するので清掃時間が短縮でき、生産性が向上します。
- 常にきれいな水で床を清掃するので、従来のモップ清掃のように汚れや雑菌を広げません。当社の洗浄・除菌クリーナーを使用していただくと、床清掃をより効果的にを高め、除菌まで一度に作業することができます。

注意・バッテリーと充電器は別売りです。

納期確認 ドイツ



N 18V BATTERY POWER

22-459-3 バッテリーパワープラス 18/30〔30〕

		税抜価格
070729-001	2.445-042.0	¥16,000

18V 3.0Ah リチウムイオンバッテリー

バッテリーパワープラス 18/30用急速充電器〔35〕

		税抜価格
070729-002	2.445-048.0	¥13,000

小型床洗浄機 広い厨房にお勧め。単一の手順で効率的に床の清掃と水の吸引ができます。

N



①

オプション



②

フレームは再利用し、中のスクイジーゴムのみ交換。



③

コンクリート、塗床などハードフロア全般



④

ポリッシングの仕上げに



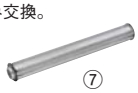
⑤

縞鋼板、ノンスリップ、エンボス等の凹凸に最適



⑥

コンクリート、塗床などハードフロアの汚れが酷い現場向け



⑦

ローラーパッド仕様でご使用頂く際のパッドシャフト



⑧

コンパウンドを含まずワックス面も含めて光沢面の洗浄、磨き上げようパッド。シャフト1本に対して16枚使用。



⑨

微細なコンパウンドを含む汚れ落ちの良いパッド。シャフト1本に対して20枚使用。



⑩

コンパウンドを含む頑固な汚れに適したパッド。シャフト1本に対して20枚使用。



⑪

食品加工施設、商業施設、工場施設等のハードフロアの定期清掃に。0.5～3%に希釈して使用します。



⑫

厨房機器、床面の除菌・洗浄が出来ます。1～3%に希釈して散布、または床洗浄機に入れて使います。



⑬

タイヤ痕、ヒールマーク、蓄積した頑固な油汚れの洗浄に。専用スプレーボトルで原液を散布します。



⑭

RM776の散布用としておすすめのスプレーボトル。

22-459-4 ケルヒャー床洗浄機BR35/12CBp

		高さ	容量	税抜価格
037564-001	BR35/12CBp	①930×420×1,100㎜	清水タンク12ℓ/汚水タンク12ℓ	¥680,000〔30〕
037564-002	4.037-035.0	②スクイジーゴム耐油BR35/12C用		¥ 8,900〔35〕
037564-003	4.037-031.0	③標準ブラシBR35/12C用		¥ 10,700〔35〕
037564-004	4.037-036.0	④ソフトブラシBR35/12C用		¥ 18,600〔35〕
037564-005	4.037-037.0	⑤凹凸ブラシBR35/12C用		¥ 18,200〔35〕
037564-006	4.037-038.0	⑥ハードブラシBR35/12C用		¥ 28,600〔35〕
037564-007	4.762-009.0	⑦ローラーパッドシャフトBR35/12C用		¥ 40,900〔35〕
037564-008	9.548-115.0	⑧ローラーパッド ワックス磨き用20枚入		¥ 11,100〔35〕
037564-009	6.369-453.0	⑨ローラーパッド 標準 20枚入		¥ 5,700〔35〕
037564-010	6.369-452.0	⑩ローラーパッド ハード 20枚入		¥ 6,300〔35〕
037564-011	RM69ASF	⑪床洗浄用アルカリ洗剤 無リン ph10.7 10ℓ		¥ 8,500〔35〕
037564-012	RM732	⑫除菌クリーナー 無リン ph10 5ℓ		¥ 8,500〔35〕
037564-013	RM776	⑬タイヤ痕リムーバー 無リン ph13.3 10ℓ		¥ 10,000〔35〕
037564-014	スプレーボトル	⑭スプレーボトル		¥ 6,300〔30〕

電源：100V/50-60Hz
清掃幅：350㎜
吸引幅：450㎜
定格入力電力：500W
バッテリー：25.2V/21Ah
最大清掃能力：1,400㎡/h
清掃能力：1,050㎡/h
ブラシ面圧：80-150g/6-12㎠/kg
ブラシ回転数：700/1,500rpm
駆動方式：バッテリー
本体質量（アクセサリーを含む）：36kg



外せる汚水タンク



手を汚さず汚水を廃棄

- ハンドル操作システム（KART）採用のコンパクトなバッテリー式床洗浄機です。車を運転する感覚で、誰でもスムーズに操作ができます。とてもコンパクトなボディなので、狭い場所や壁際、入り組んだ場所などの清掃も楽に行えます。またプレスイープ機能付きで、粗ゴミを回収しながらの洗浄が可能。清掃時間が短縮できます。

バッテリーと内蔵充電器付き
標準装備③ローラーブラシストレートスクイジー

納期確認 ドイツ

小面積ドライ厨房にお勧め 超小型床洗浄機





①

オプション



②

ゴムとフレームのスクイジーセット品です。
※1台に対し2個必要です。



③

油分の多い現場向きのスクイジーセットです。
※1台に対し2個必要です。



④

コンクリート、塗床などハードフロア全般



⑤

ポリッシングの仕上げに



⑥

縞鋼板、ノンスリップ、エンボス等の凹凸に最適



⑦

Pタイル、長尺シート、フローリング床に最適

22-460-❶ ケルヒャー床洗浄機BR30/4C

		高さ	重量	税抜価格
037563-001	BR30/4C	①335×390×1,180㎜	11kg	¥300,000〔30〕
037563-002	4.777-008.0	②スクイジーBR30/4用		¥ 7,300〔35〕
037563-003	4.777-324.0	③スクイジー耐油BR30/4用		¥ 10,700〔35〕
037563-004	2.783-005.0	カーペットクリーニングキットBR30/4用		¥ 28,100〔35〕
037563-005	4.762-005.0	④標準ブラシBR30/4用		¥ 8,900〔35〕
037563-006	4.762-452.0	⑤ソフトブラシBR30/4用		¥ 11,500〔35〕
037563-007	4.762-484.0	⑥凹凸ブラシBR30/4用		¥ 13,000〔35〕
037563-008	4.762-453.0	⑦マイクロファイバーブラシBR30/4用		¥ 20,400〔35〕

電源：単相100V
消費電力：650W
作業幅：洗浄300㎜/吸引300㎜
タンク容量：洗浄水4ℓ・汚水4ℓ
作業能力：200㎡/h
ブラシ面圧：100g/㎠
ブラシ回転数：1,450rpm
コードの長さ：10m
運転音：72dB
付属品：ローラーブラシ（赤）1本、スクイジーセット（ブルー）2本
●洗浄液を撒く、ブラシで擦る、汚水回収の3役を一気に行い、洗浄床面を衛生的でドライな環境に保ちます。

納期確認 ドイツ

100V温水高圧洗浄機 瞬間湯沸しボイラーで油汚れを高圧のお湯で簡単洗浄。





22-460-❸ ケルヒャー業務用温水高圧洗浄機 HDS4/7U〔30〕

		長さ	幅	高さ	重量	税抜価格
054107-001	50Hz	620×620×990㎜			68kg	¥461,000
054107-002	60Hz	620×620×990㎜			68kg	¥461,000

電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：1,400W
吐出水力：400L/h
吐出圧力：7Mpa
ボイラー加熱温度：65℃
付属品：10m高圧ホース・トリガーガン・スプレーランス（840㎜）・水道ホース6m
オプションは22-460-❷と兼用です。

納期確認 ドイツ

100V冷水高圧洗浄機 小型ボディーですが業務用のタフな設計。







①

オプション



②

トリガーガンからノズルまでの間の棒部分を5cmのコネクターに変更し、ハンドガン（ショートガン）仕様に変更出来ます。



③

洗剤散布、泡洗浄が出来ます。



④

飛散させずに高圧洗浄出来る床洗浄用クリーナーヘッド。別途ノズルセットの購入が必須。



⑤

ホースが破れた時の交換用として。また別売の延長カップリングを使えば延長ホースとして使用出来ます。



⑥

シリコン被膜で油分の多い環境でも被膜が劣化しにくい耐油仕様の高圧ホースです。



⑦

ホース同士を接続して高圧ホースの延長が可能です。



⑧

溜め水から自吸する際に使用します。



⑨

溜め水から自吸する際にゴミが高圧洗浄機内に入るのを防ぎます。

22-460-❷ ケルヒャー業務用冷水高圧洗浄機 HD4/8P

		長さ	幅	高さ	重量	税抜価格
054106-101	50Hz	①351×312×904㎜			22.6kg	¥127,000〔30〕
054106-102	60Hz	①351×312×904㎜			22.6kg	¥127,000〔30〕
054106-003	4.111-038.0	②ダイレクトコネクター				¥ 12,200〔35〕
054106-004	2.112-018.0	③フォームノズルタンク 1ℓ				¥ 22,000〔35〕
054106-005	2.111-011.0	④サーフェスクリーナーFR30P				¥ 69,200〔30〕
054106-006	2.641-394.0	FR30用ノズルセット 400～450L/h				¥ 7,000〔35〕
054106-007	6.110-035.0	⑤高圧ホース 10m				¥ 32,700〔35〕
054106-008	6.110-051.0	⑥高圧ホース 10m（耐油仕様）				¥ 62,100〔35〕
054106-009	4.111-037.0	⑦高圧ホース延長カップリング				¥ 5,400〔35〕
054106-010	9.548-030.0	⑧自吸ホース先端粗ゴミフィルター付3m				¥ 7,500〔35〕
054106-011	2.642-794.0	⑨給水フィルター				¥ 1,600〔35〕
054106-012	2.880-001.0	O-RINGセット				¥ 1,100〔35〕

電源：単相100V 50/60Hz　消費電力：1,200W
吐出水力：400L/h　吐出圧力：8Mpa
電源コード：5メートル　付属品：10m高圧ホース・トリガーガン・スプレーランス（840㎜）
●使いやすい100V電源とコンパクトな小型ボディ
ハンドルが伸縮し、保管や持ち運びに場所を取らないコンパクトサイズです。小さな車の荷台にも積めて、手軽に持ち運びできます。
縦置き・横置き、どちらも可能なので、洗浄作業・持ち運び・保管時に場所を選ばず便利です。
●業務用作業に耐えるタフな設計
本体には特殊強化プラスチックを使用。ワイヤーメッシュの高圧ホース、ステンレス製ランスと、汚れをしっかり落とすパワーノズルなど、アクセサリーも耐久性抜群です。耐久性が高いので故障のリスクを最小限に抑え、メンテナンスコストを削減します。業務用向け仕様のため、長時間の作業が可能です。
●扱いやすい機能性
電源ケーブルをまとめるラバーバンドや、ランスをしっかり固定するホルダー、高圧ホースを掛けるホースフック等、使いやすさを形にしました。

納期確認 ドイツ



①



オプション



②



③ ④



⑤

22-460-❹ ケルヒャースチームクリーナーSG4/4

		長さ	幅	高さ	重量	税抜価格
011826-001	SG4/4	①475×320×275㎜			8kg	¥182,000〔30〕
011826-002	6.295-982.0	②ボイラー洗浄剤パウダー3包入				¥ 780〔35〕
011826-003	2.863-282.0	③ポイントブラシ（樹脂ブラシ）				¥ 2,280〔35〕
011826-004	2.863-061.0	④ポイントブラシ（真鍮ブラシ）				¥ 2,280〔35〕
011826-005	6.962-239.0	⑤キャディーワゴン				¥ 44,900〔30〕

電源：単相100V 50/60Hz
ヒーター出力：1,500W
ボイラータンク容量：4ℓ
ボイラータンク加熱温度：145℃（最高）
最大吐出圧力：4.08kgf/㎠
ヒートタイム：約15分
コードの長さ：3m
付属品：ホース一体型ヘッド（1個）、延長パイプ（2本）、フロアーノズル、ノズルヘッド、じょうご、ハンドブラシ、ノズルセット、ポイントブラシ、カバー（ハンドブラシ・フロアノズル用各1枚）
●洗剤を使わず強力スチームの熱で除菌&洗浄。ボイラーへは自動給水するので連続作業が可能。

納期確認 ドイツ



22-461-1
MM座敷ホーキII〔10〕

		全長	税抜価格
030208-001	短柄	830㎜	¥1,800
030208-002	長柄	1,350㎜	¥2,550

毛：天然草
●清潔感あるビニール製カバーのホーキです。
ホーキに最適な細い天然草を6割以上使い細かいゴミも取り去ります。



22-461-2
座敷ほうき手編短柄　楓〔15〕

幅	全長	重量	税抜価格
011685-001	330×800㎜	約300g	¥2,330

材質：草/ほうき草・柄/竹



22-461-3
座敷ほうき短柄カバーさくら〔15〕

幅	全長	重量	税抜価格
011686-001	330×800㎜	約320g	¥1,060

材質：草/ほうき草・柄/竹



22-461-4
座敷ほうき長柄　楓〔15〕

幅	全長	重量	税抜価格
011687-001	300×1,380㎜	約650g	¥3,240

材質：草/ほうき草・柄/竹



22-461-5
MMアレンホーキ〔15〕

		税抜価格
030207-001	短柄　750㎜	¥　800
030207-002	長柄　1,285㎜	¥1,300

毛：アレンファイバー
●掃きやすいアレンファイバーのブラシを使用しています。
●店舗やオフィス、ご家庭の床そうじに適しています。



22-461-6
化繊極太ホーキ短柄AC6-194〔05〕

幅	全長	税抜価格
045039-002	280×800㎜	¥900

材質：毛/ポリプロピレン、柄/竹に樹脂チューブ

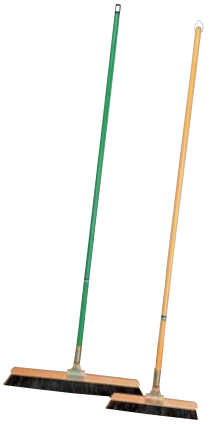


22-461-7
化繊極太ホーキ長柄AC6-193〔05〕

幅	全長	税抜価格
045038-002	340×1,400㎜	¥1,800

材質：毛/ポリプロピレン、柄/竹に樹脂チューブ

細かい砂ホコリも掃き取れる
チリトリとホーキのセット。



22-461-8
自在ホーキ〔15〕

		税抜価格
012087-001	パイプ柄　30㎝	¥1,000
012087-003	45㎝	¥1,300
012087-007	60㎝	¥2,100
012087-002	木柄　30㎝	¥1,050
012087-004	45㎝	¥1,400
012087-008	60㎝	¥2,200
012087-005	スペア　30㎝	¥　500
012087-006	45㎝	¥　780
012087-009	60㎝	¥1,450

材質：木柄/天然木全長1,310㎜、
パイプ柄/直22.2㎜スチールパイプにポリエチレン接着皮膜　全長1,340㎜、
頭/天然木スチールクロメートメッキ、
毛/ポリエステル60%黒バーム20%馬毛20%



22-461-9
名匠158 コンビブルームL〔05〕

幅	全長	税抜価格
041013-003	約240×800㎜	¥1,700

材質：穂/ヒタムファイバー、
柄/木に樹脂チューブ、
チリトリ/ポリプロピレン
●チリトリは平型です
納期確認



22-461-10
チリトーレ〔10〕

高さ	税抜価格
017424-001 グレー　260×210×820㎜	¥2,750
017424-002 レッド　260×210×820㎜	¥2,750

材質：ホーキ穂/ヒタムファイバー、
柄/樹脂被覆鋼管、
チリトリ本体/ポリプロピレン、
柄/樹脂被覆鋼管



22-461-11
TRオシャリーナ〔15〕

	税抜価格
005453-001 CL-781-600-5	¥3,500

ホーキ：巾約225㎜
チリトリ：使用時(約)幅324×奥行き191×高さ687㎜
収納時(約)幅324×奥行き50×高さ760㎜
材質・(チリトリ)本体：ABS樹脂・ナイロン樹脂、
・グリップ：ポリエチレン
・柄：鋼線にビニール接着コーティング
・グリップ：高圧ポリエチレン
・ブラシ：塩化ビニール
・柄：スチールパイプにビニール接着コーティング
重量：チリトリ650g、ホーキ200g
全長：730㎜　規格色：グレー
納期確認



別注にてほうき受けつけられます。

HACCP対応

Made in TSUBAME 認定



穴無





穴明



●ステンレス製で錆びにくく、ささくれ等の心配無し。
●程よい重量で手で支えなくても使用可能。
●異物混入対策に最適。



重ねてコンパクトに収納

22-462-1 オールステンレスチリトリ三つ手タイプ〔M〕

		高さ	税抜価格
017727-001	穴無	320×300×600㎜	¥15,000
017727-002	穴明	320×300×600㎜	¥15,000

材質：18-8ステンレス（SUS304）
質量：1,250g

ステンレス製で錆びにくく、
異物混入対策に最適。

HACCP対応

Made in TSUBAME 認定



22-462-2 オールステンレスチリトリ ハンディタイプ〔05〕

	高さ	柄長さ	税抜価格
070608-001	295×165×55㎜	160㎜	¥10,000

材質：18-8ステンレス（SUS304）
質量：595g



22-462-3 MM文化チリトリ〔15〕

		高さ	税抜価格
017094-001	収納時サイズ 295×135×843㎜		¥2,350

材質：鋼板に電着塗装+粉体塗装
規格色：グレー　重量：約960g
●収ったゴミが風で飛ばされたりするのを防ぐ蓋付きです。また床に立てることもできます。



22-462-4 MM鉄道チリトリ〔15〕

		高さ	税抜価格
017095-001	305×354×545㎜		¥3,400

材質：鋼板に電着塗装+粉体塗装
規格色：グレー　重量：1.5kg
●落葉やごみを多く集められる大型チリトリです。
●紙クズ等を拾うのに便利なハサミ付きです。



22-462-5 MM三つ手チリトリ〔15〕

		高さ	税抜価格
017093-001	322×310×475㎜		¥1,700

材質：鋼板（0.4㎜厚）に粉体塗装
規格色：グレー　重量：750g
●ゴム付きの掃き込み口が床面にフィットする事で細かいごみを残さずきれいに取る事ができます。



22-462-6 MMエコライト ダストパン〔15〕

		税抜価格
016114-001	270×330㎜	¥290

材質：ポリプロピレン（再生樹脂）
規格色：グレー
重量：135g
●掃き入れたゴミを逃がさないように奥がポケットになっています。



自立するので
収納に便利。

22-462-7 ぱたぱた粘着ローラー〔05〕

		幅	奥行	全長	税抜価格
068001-001	L（ロング）	170×75×913㎜			¥1,800
068001-002	H（ハンド）	170×75×315㎜			¥1,400

材質：粘着加工紙

納期確認





22-462-8 ぱたぱた粘着ローラーF AZ351WH〔05〕

	幅	全長	税抜価格
070400-002	177×615~970㎜（使用時）		¥2,000

材質：カバー/ポリプロピレン、
柄/アルミ、テープ/粘着加工紙
粘着テープ1本付（幅16㎝80周巻）
●本体とカバーが一体式だからサッと使えてサッと収納できる。





楽にくるんとめくれる
強粘着テープ。

22-462-9 らくるん強粘着テープ めくるんライン付3本入〔10〕

	幅	周巻	税抜価格
039486-001	160㎜×90周巻		¥700

材質：粘着加工紙
●使い終わったらスーッと手前に引っ張るだけ!!途中で切れずにくるんとめくれる。
7 8に使用できます。

FX シリーズ

ハンドルに使用できる作業条件によって選べる豊富なヘッドパーツをそろえています。
FXライトモップホルダー・FXドライヤー・モップ替糸・FXメッシュ替糸・FXブライトラーグ・FXエコラーグなど、様々な清掃シーンに対応します。

使いやすく疲れにくい軽さを実現したアルミ柄です。



22-463-❶ FXハンドル アルミ柄S〔15〕

		全長	重量	税抜価格
070286-001	グリーン	約1,380㎜	約390g	¥1,800
070286-002	レッド	約1,380㎜	約390g	¥1,800
070286-003	ブルー	約1,380㎜	約390g	¥1,800
070286-004	イエロー	約1,380㎜	約390g	¥1,800
070286-005	ホワイト	約1,380㎜	約390g	¥1,800

材質：頭/ポリプロピレン、柄/直径22㎜アルミパイプ、グリップ/ポリプロピレン、ソフトグリップ/NBR・PVC

納期確認



22-463-❷ FXハンドル アルミ柄L〔15〕

		全長	重量	税抜価格
070287-001	グリーン	約1,500㎜	約410g	¥2,000
070287-002	レッド	約1,500㎜	約410g	¥2,000
070287-003	ブルー	約1,500㎜	約410g	¥2,000
070287-004	イエロー	約1,500㎜	約410g	¥2,000
070287-005	ホワイト	約1,500㎜	約410g	¥2,000

材質：頭/ポリプロピレン、柄/直径22㎜アルミパイプ、グリップ/ポリプロピレン、ソフトグリップ/NBR・PVC

納期確認



22-463-❸ FXハンドル アルミ伸縮柄〔15〕

		最短	最長	重量	税抜価格
041244-001	CL-374-100-1グリーン	1,110㎜	1,800㎜	約550g	¥3,000
041244-002	CL-374-100-2レッド	1,110㎜	1,800㎜	約550g	¥3,000
041244-003	CL-374-100-3ブルー	1,110㎜	1,800㎜	約550g	¥3,000
041244-004	CL-374-100-4イエロー	1,110㎜	1,800㎜	約550g	¥3,000
041244-005	CL-374-100-5ホワイト	1,110㎜	1,800㎜	約550g	¥3,000

材質：頭/ポリプロピレン、柄/アルミパイプ(伸縮)、グリップ/ポリプロピレン、ソフトグリップL/NBR・PVC

- 丈夫な伸縮ジョイント
- ソフトグリップ装備

納期確認





22-463-❹ FXモップ替糸(J)24㎝260g〔15〕

		幅	長さ	質量	税抜価格
041245-001	CL-374-421-1グリーン	240×210㎜		260g	¥790
041245-002	CL-374-421-2レッド	240×210㎜		260g	¥790
041245-003	CL-374-421-3ブルー	240×210㎜		260g	¥790
041245-004	CL-374-421-4イエロー	240×210㎜		260g	¥790
041245-005	CL-374-421-5ホワイト	240×210㎜		260g	¥790

材質：糸/綿・ポリエステル、樹脂/ポリプロピレン

- モップ糸・樹脂ヘッドタイプ
- 清掃効果を高める「弦/つる」が糸の根元に内蔵

納期確認



22-463-❺ FXモップ替糸(J)24㎝300g〔15〕

		幅	長さ	質量	税抜価格
041246-001	CL-374-431-1グリーン	240×210㎜		300g	¥840
041246-002	CL-374-431-2レッド	240×210㎜		300g	¥840
041246-003	CL-374-431-3ブルー	240×210㎜		300g	¥840
041246-004	CL-374-431-4イエロー	240×210㎜		300g	¥840
041246-005	CL-374-431-5ホワイト	240×210㎜		300g	¥840

材質：糸/綿・ポリエステル、樹脂/ポリプロピレン

- モップ糸・樹脂ヘッドタイプ
- 清掃効果を高める「弦/つる」が糸の根元に内蔵

納期確認

しっかり洗える
周りを傷つけない



22-463-❻ FXメッシュ替糸(J)24㎝260g〔15〕

		幅	長さ	質量	税抜価格
041248-001	CL-374-521-1 グリーン	240×210㎜		260g	¥780
041248-002	CL-374-521-2 レッド	240×210㎜		260g	¥780
041248-003	CL-374-521-3 ブルー	240×210㎜		260g	¥780
041248-004	CL-374-521-4 イエロー	240×210㎜		260g	¥780
041248-005	CL-374-521-5 ホワイト	240×210㎜		260g	¥780

材質：糸/綿・ポリエステルレーヨン、メッシュ/ポリエステル

- モップ糸・メッシュヘッド芯入りタイプ

納期確認

モップ糸・メッシュタイプ
制菌加工糸を使用し、衛生効果が高く病院などに最適です。





22-463-❼ FXメッシュ替糸ループ制菌24㎝260g〔15〕

		幅	長さ	質量	税抜価格
041251-001	CL-374-626-1グリーン	240×240㎜		260g	¥1,950
041251-002	CL-374-626-2レッド	240×240㎜		260g	¥1,950
041251-003	CL-374-626-3ブルー	240×240㎜		260g	¥1,950
041251-004	CL-374-626-4イエロー	240×240㎜		260g	¥1,950
041251-005	CL-374-626-5ホワイト	240×240㎜		260g	¥1,950

材質：糸/綿・ポリエステル・レーヨン、メッシュ/ポリエステル

- ループ形状・テープ加工で丈夫なモップ糸を実現！

納期確認



22-463-❽ FXメッシュ替糸ループ制菌24㎝300g〔15〕

		幅	長さ	質量	税抜価格
041252-001	CL-374-630-1グリーン	240×240㎜		300g	¥2,100
041252-002	CL-374-630-2レッド	240×240㎜		300g	¥2,100
041252-003	CL-374-630-3ブルー	240×240㎜		300g	¥2,100
041252-004	CL-374-630-4イエロー	240×240㎜		300g	¥2,100
041252-005	CL-374-630-5ホワイト	240×240㎜		300g	¥2,100

材質：糸/綿・ポリエステル・レーヨン、メッシュ/ポリエステル

- ループ形状・テープ加工で丈夫なモップ糸を実現！

納期確認

付属のカラーキャップを取り付けて使うことで、清掃区域に応じた使い分けがスムーズにできます。

5色のカラーキャップ→清掃レベルや清掃区域に応じてキャップカラーを選べば、用具の使い分けがスムーズに行え、交差汚染などの抑止効果が望めます。
スペアの交換が簡単です→樹脂製ピンのはめ込み式なので、ドライバーなどの工具を使わずにスペアの交換が簡単に行えます。
ネオプレーンゴム→耐油性・耐摩耗性に優れたゴムを使用しています。





22-464-❶
FXドライヤー頭〔15〕

		ゴム幅	税抜価格
020898-001	33cm	約330mm	¥1,260
020898-002	48cm	約480mm	¥1,360
020898-003	33cmスペアゴム		¥ 420
020898-004	48cmスペアゴム		¥ 440

材質：頭/ABS、カラーキャップ/ポリプロピレン、
先ゴム/ネオプレーン
カラーキャップ付属（グリーン・レッド・ブルー・イエロー・ホワイト）
※FXハンドルに取り付けてご使用下さい。（433-❶❷❸）

納期確認

広い面積をムラなく拭き上げる、マイクロファイバーを使用したモップ。洗濯に強い縫製で耐久性抜群。



22-464-❷
FXブライトラーグ（J）〔15〕

		幅	長さ	質量	税抜価格
041249-001	CL-374-830-1グリーン	430	×130mm	150g	¥1,250
041249-002	CL-374-830-2レッド	430	×130mm	150g	¥1,250
041249-003	CL-374-830-3ブルー	430	×130mm	150g	¥1,250
041249-004	CL-374-830-4イエロー	430	×130mm	150g	¥1,250
041249-005	CL-374-830-5ホワイト	430	×130mm	150g	¥1,250

材質：マイクロファイバー/ポリエステル・ナイロン、
混紡糸/綿・ポリエステル、キャンバス/ポリエステル+塩ビ（表面）
●セットしやすく耐久性抜群
●作業がスムーズ
ホルダー、アルミ柄別売

納期確認

FXブライトラーグを、FXハンドルにセットするためのホルダーです。



22-464-❸
FXブライトラーグホルダー〔15〕

		幅	税抜価格
041250-001	CL-374-310-0	400mm	¥2,300

材質：ヘッド本体/ポリプロピレン、
解除ボタン/POM樹脂塩ビ不使用
●立ったままの姿勢でラーグが着脱可能。
●床面にしっかり接地

納期確認



N

22-464-❹
コンドルSWフリーハンドルEX

		幅	全長	重量	税抜価格
028364-003	S MO762-00SX-MB	約90×	約1,390mm	約545g	¥1,300〔25〕
028364-004	L MO762-00LX-MB	約90×	約1,530mm	約590g	¥1,400〔20〕

材質：ハンドル/スチールパイプ（φ約22mm）樹脂被覆、ヘッド/PP
●E−6　E−8の糸にあいます。



22-464-❺
山崎糸ラーグ260g〔20〕

E-6 幅170mm 長さ280mm	税抜価格	E-8 幅230mm 長さ210mm	税抜価格
028365-001 ブルー	¥680	028365-002 ブルー	¥690
028365-003 レッド	¥680	028365-004 レッド	¥690
028365-005 グリーン	¥680	028365-006 グリーン	¥690
028365-007 イエロー	¥680	028365-008 イエロー	¥690
028365-009 ホワイト	¥680	028365-010 ホワイト	¥690
重量約260g		重量約260g	

材質：甲/P.P糸/綿40%・ポリエステル50%・レーヨン10%
色：BL・G・R・W・Y
5色の樹脂甲で場所に合わせて使い分けできる、フリーハンドルEX専用の糸ラーグです。糸先が両サイドに広がっており、幅木等にキズをつけません。毛足の長いE-6タイプ。ワイドなE-8タイプ。



22-464-❻
ダンディスプリング（パイプ柄）〔15〕

	全長	税抜価格
016113-001	240×1,245mm	¥1,050

頭：ポリプロピレン
柄：直径22.2mm スチールパイプにポリエチレン接着被膜
●樹脂製のヘッドとパイプ柄を使用しているので軽く使いやすいので疲れにくく、掃除もはかどります。



（糸別売）

22-464-❼
ハイプラモップ（糸なし）〔15〕

	全長	税抜価格
026172-001	240×1,290mm	¥1,250

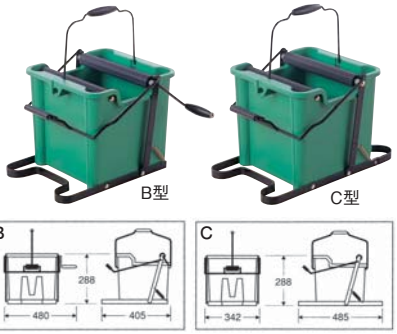
頭：ポリプロピレン
ツル：ハガネ線にクロメートメッキ
柄：直径22.2mm スチールパイプにポリエチレン接着被膜
●ワンタッチで糸の取り付け、取り外しができる使い良さを考えたモップです。



22-464-❽
糸ラーグ業務用モップ替糸〔15〕

		税抜価格
035013-001	187g	¥500
035013-003	240g	¥600
035013-002	260g	¥650

材質：綿・スフ混
●から拭き、水拭き、ワックスがけにお使いいただけます。



22-465-1 モップ絞り器〔15〕

	高さ	税抜価格
019051-001	B型 480(ハンドル込)×405×288㎜(ハンドル付)	¥6,400
019051-002	C型 342×485(ステップ込)×288㎜(ステップ付)	¥6,000

材質:ポリプロピレン(再生樹脂)　色:濃緑
重量:3.4kg(B型)・3.5kg(C型)　容量:14ℓ
立ったままの姿勢でモップが洗える絞り器。
C型は足をのせて絞り器を固定できるので、使いやすくよりしっかりと絞れます。

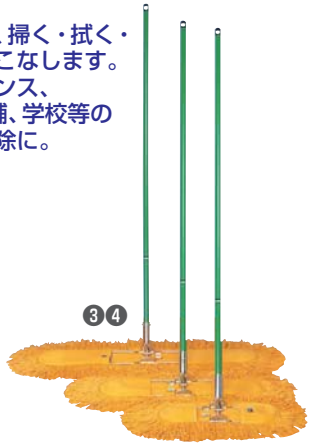


22-465-2 アイサイ モップ絞り器(M)

		税抜価格
035413-001	約310×300×320㎜	¥8,000

材質:ポリプロピレン、鉄線
重量:約2.5kg

吸着剤の力で、掃く・拭く・磨くを一度にこなします。
ビルメンテナンス、オフィス、店舗、学校等のフロアの床掃除に。



22-465-3 TRホールモップ〔15〕

		金具実寸法	税抜価格
030113-001	約40㎝	142×400㎜	¥5,000
030113-002	約60㎝	143×604㎜	¥6,000
030113-003	約90㎝	144×875㎜	¥7,800

全長:1,500㎜
材質:頭/スチールクロメートメッキ、糸/綿・スフ混、布/綿100%、柄:直径26.1㎜スチールパイプにポリエチレン接着被膜
油性吸着剤使用
納期確認

22-465-4 TRホールモップスペア〔15〕

	重量	税抜価格
030114-001	40㎝ 330g	¥2,500
030114-002	60㎝ 480g	¥3,200
030114-003	90㎝ 690g	¥4,300

材質:糸/綿・スフ混、布/綿100%
油性吸着剤使用
納期確認

太い柄も細い柄までさっと吊りさげるモップハンガー







キャスター付で移動も簡単です。
内2つはストッパー付です。

22-465-5 モップハンガーRC型(12本掛)〔15〕

	幅	奥行き	高さ	税抜価格
035015-001	約930	×505	×1,375㎜	¥35,000

材質:受皿/スチールに粉体塗装
丸パイプ/スチールにユニクロメッキ
重量:11.5kg
組み立て　メーカー直送　運賃別途

サビないプラスチック製。脚付きだから湿気が溜まりにくい。掃除用具入れや、物置として便利です。オフィスや商業施設、さまざまな場所で活躍します。



22-465-6 多目的キャビネット ベージュ〔15〕

		高さ	重量	税抜価格
060007-001	40-180	390×490×1,810㎜	15kg	¥43,000
060007-002	80-180	765×490×1,810㎜	23.7kg	¥73,000

材質:ポリプロピレン、他
40-180:付属品:ポケット1個付 Sフック3個付 棚板1枚付
組立式【組立時間の目安】約20分(2人で組み立てた場合)
80-180:付属品:ポケット2個付 Sフック3個付 棚板3枚付
組立式【組立時間の目安】約30分(2人で組み立てた場合)
●プラスチック製なので水洗いOK!
●金属製に比べ、衝撃を受けても変形しにくい。
運賃別途　メーカー直送

水場に強く衛生的なオールステンレスのモップハンガー







22-465-7 ステンハイジーンハンガーFW(12本掛) CE4917120〔20〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
070739-001	930	×544	×1,622㎜	10kg	¥129,800

キャスター直径50㎜
材質:本体/ステンレス、キャスター/ナイロン
●お客様組立商品
●Sカンを掛けられるパイプ径はφ22㎜です。
●Sカンの追加は、市販のものをお買い求めください
●上段フックから床までの高さは、約1,575㎜です。
●サビにくいフレームと耐久性に優れたキャスターを使用しています。
組み立て　メーカー直送　運賃別途

広いフロアもサッとキレイに！お掃除効率UP





22-465-8 フローリングワイドワイパーL FL371〔10〕

	ヘッド幅	全長	税抜価格
072190-001	480	×1,120㎜	¥1,600

材質:ヘッド/ポリエチレン、パッド/EVA樹脂、柄/樹脂被覆鋼管
●拭き幅シート約2枚分。各社共通シート2枚でセットして使える!
●リビングやダイニングなどの広いフロアの拭き掃除に最適!
納期確認

髪の毛から食べこぼしまでしっかりキャッチ。



22-465-9 ふんわりワイパーシート 50枚ロール ブルー〔10〕

		税抜価格
072191-001	300×200㎜(1枚)	¥980

材質:ポリプロピレン
●ふんわり起毛繊維でフローリングの溝のホコリもしっかりキャッチします。
●取り出しやすいボックス入り。
●薬剤不使用&ドライタイプ

ローラーをコロコロと転がして吸水





22-466-❶

吸水スポンジローラー ボルト〔15〕

	重量	税抜価格
007820-001	950g〔スポンジ除く〕	¥6,800
007820-002 スペアφ60×280㎜		¥1,800

ヘッド幅：約310㎜、スポンジ幅：約280㎜、
全長：伸縮/最短約965㎜・最長約1245㎜
材質：グリップ・ハンドル：ポリプロピレン、柄：アルミ伸縮柄、ヘッド：ポリプロピレン・ABS、シャフト：ステンレス、スポンジ：PVA・ポリプロピレン
●ローラーを転がして吸水するので、床との摩擦が少なく異物混入の原因となるゴミが出にくい優れもの！
●飲食店・厨房・食品工場・スーパーの食品加工場などに最適

納期確認





22-466-❷

吸水スポンジモップE-2〔15〕

	納品時	幅	厚み	長さ	重量	税抜価格
034378-001	約94～132㎝	約280	× 70	× 970㎜	約700g	¥1,900
034378-002 スペア						¥ 750

材質：スポンジ/PVA、スチール本体/アルミ、スチール、ポリプロピレン
●スポンジが押すだけで外れる交換も簡単。絞りも力を入れずスムーズ。

床にたまった雨水や洗浄した後の汚水を、ゴムで水を切るように素早くきれいに処理します。



22-466-❸

ドライヤー〔15〕

	税抜価格
020121-001 33㎝	¥1,450
020121-002 40㎝	¥1,500
020121-003 48㎝	¥1,550
020121-009 61㎝	¥2,500
020121-004 スペア部分33㎝	¥ 410
020121-005 スペア部分40㎝	¥ 470
020121-006 スペア部分48㎝	¥ 520
020121-010 スペア部分61㎝	¥1,050

全長：1,385㎜
材質：頭/スチールクロメートメッキ、先ゴム/クロロプレンゴム
柄/直径25.4㎜スチールパイプにポリエチレン接着被膜

油こぼれの清掃に最適な耐油性のゴムを使用したドライヤーです



22-466-❹

耐油ドライヤー〔15〕

	税抜価格
037532-001 40cm	¥1,650
037532-002 48cm	¥1,700
037532-003 40cmスペア	¥ 560
037532-004 48cmスペア	¥ 630

全長：1,385㎜
材質：頭/スチールにクロメートメッキ、先ゴム：NBR、柄/直径25.4スチールパイプにポリエチレン接着被膜
材質：頭/先ゴムNBR頭/スチールにクロメートメッキ

納期確認



22-466-❺

ガラスワイパーハンド30 AC6-350〔10〕

	税抜価格
006786-003 AC6-30 330×165㎜	¥780

材質：グリップ/ABS樹脂
水切り/合成ゴム
フレーム/アルミニウム



22-466-❻

ステンプロワイパー〔15〕

	税抜価格
044381-001 30㎝ 300㎜	¥2,080
044381-002 35㎝ 350㎜	¥2,180
044381-003 40㎝ 400㎜	¥2,400
044381-004 45㎝ 450㎜	¥2,500

材質：フレーム/ステンレス、グリップ/TPE樹脂、先ゴム/合成ゴム
●裏のレバーを手前にひくとヘッドが外れます。
●塩ビ不使用

納期確認



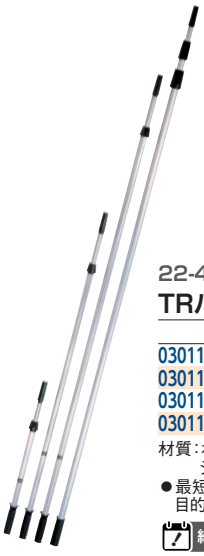
22-466-❼

プロワイパースペア〔15〕

	税抜価格
044381-005 30㎝	¥440
044381-006 35㎝	¥470
044381-007 40㎝	¥540
044381-008 45㎝	¥580

材質：合成ゴム
●塩ビ不使用

納期確認



22-466-❽

TRハイポール用ポールII〔15〕

	最短	最長	重量	税抜価格
030117-004 # 85	51～	90㎝	370g	¥ 3,800
030117-003 #230	130～	238㎝	690g	¥ 5,500
030117-002 #350	133～	350㎝	1,265g	¥ 6,200
030117-001 #600	217～	600㎝	2,035g	¥13,000

材質：ボール/アルミ、グリップ/TPE樹脂、ジョイント/ナイロン、TPE樹脂
●最短51㎝から最長6mまでのバリエーションを揃えております。目的に合った長さをお求めください。

納期確認



22-467-❶
ナイロンデッキB木柄〔15〕

	幅	全長	重さ	税抜価格
019803-001	180	1,120㎜	約560g	¥750

材質：毛/PVC・柄/天然木・頭/天然木



22-467-❷
極上ナイロンデッキ 木柄〔15〕

	幅	全長	重さ	税抜価格
019799-001	190	1,140㎜	約570g	¥1,080

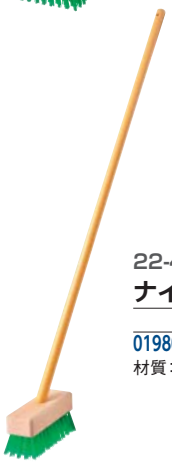
材質：毛/PVC・柄/天然木・頭/天然木



22-467-❸
ナイロンデッキ 30㎝ 木柄〔15〕

	幅	全長	重さ	税抜価格
019800-001	300	1,300㎜	約850g	¥2,380

材質：毛/PVC・柄/天然木・頭/天然木



22-467-❹
ナイロンデッキ タテ型 A〔15〕

	幅	全長	重さ	税抜価格
019801-001	60	1,150㎜	約520g	¥860

材質：毛/PVC・柄/天然木・頭/天然木



22-467-❺
レインボーブラシ〔15〕

	幅	全長	重さ	税抜価格
019802-001	185	1,360㎜	約540g	¥1,400

材質：毛/PVC・柄/PP被覆鋼管、
頭/ポリエチレン・グリップ/ポリエチレン
●柄の先端にホースの差し込みがあり、通水可能で水を使いながらの作業に最適です。



22-467-❻
竹柄 シダデッキブラシ〔10〕

	税抜価格
019812-005 金具フックなし	¥900
019812-000 金具フック付（釷付）	¥950

全長1,120㎜ 頭175×58×80㎜
材質：柄/竹・頭/輸入材・ブラシ/シダ



22-467-❼
竹柄 デッキブラシナイロン小〔10〕

	全長	頭	税抜価格
019812-002	1,120㎜	175×58×80㎜	¥900

材質：柄/竹・頭/輸入材・ブラシ/緑ナイロン



22-467-❽
竹柄 ワイヤーデッキブラシ〔10〕

	税抜価格
019054-001 金具フックなし	¥1,550

全長1,120㎜ 頭175×58×80㎜
材質：柄/竹・頭/ブナ・ブラシ/ワイヤー



22-467-❾
デッキブラシパイプ柄〔15〕

	全長	幅	税抜価格
019187-001	1,320	173㎜	¥1,600
019187-002 スペア	173㎜		¥ 760

●玄関やガレージ、トイレ等のコンクリートやタイルの汚れ落とし用のブラシです。



22-467-❿
極上シダデッキ 木柄〔15〕

	幅	全長	重さ	税抜価格
019796-001	190	1,140㎜	約590g	¥1,130

材質：毛/パルミラファイバー・柄/天然木・頭/天然木



22-467-⓫
シダデッキ 30㎝ 木柄〔15〕

	幅	全長	重さ	税抜価格
019797-001	300	1,300㎜	約850g	¥2,400

材質：毛/パルミラファイバー・柄/天然木・頭/天然木

まな板専用ブラシ！ 作業台、シンク、厨房回りにも最適

●優れた耐久性！●持ちやすい！
●毛の抜け落ちを防止！●保水性抜群！
●洗浄効率抜群！●細菌汚染を防ぐ！



22-468-❶ カッティングボードブラシ〔M〕

メーカー品番		税抜価格
041228-021	40521EC05 レッド	¥2,880
041228-022	40521EC04 イエロー	¥2,880
041228-023	40521EC09 グリーン	¥2,880
041228-024	40521EC14 ブルー	¥2,880
041228-025	40521EC02 ホワイト	¥2,880

サイズ：155×65㎜　毛長35㎜（線径0.45㎜）　重量：180g
材質：毛/ポリエステル、本体/ポリプロピレン　耐熱温度：100℃

ハンドル付で作業しやすいです。

●優れた耐久性！●持ちやすい！
●毛の抜け落ちを防止！●保水性抜群！
●洗浄しやすい！●細菌汚染を防ぐ！



22-468-❷ アイロンハンドルブラシ〔−10〕



メーカー品番		税抜価格
041212-001	4002405 レッド	¥2,000
041212-002	4002404 イエロー	¥2,000
041212-003	4002409 グリーン	¥2,000
041212-004	4002414 ブルー	¥2,000
041212-005	4002402 ホワイト	¥2,000

サイズ：152×64㎜　毛長25㎜（線径0.5㎜）　重量：165g
材質：毛/ポリエステル、本体/ポリプロピレン　耐熱温度：100℃

機械、シンクなどオールマイティ

●優れた耐久性！●持ちやすい！
●保水性抜群！●洗浄しやすい！
●細菌汚染を防ぐ！



22-468-❸ ハンドルブラシ〔−10〕

メーカー品番		税抜価格
041213-001	4054105 レッド	¥2,000
041213-002	4054104 イエロー	¥2,000
041213-003	4054109 グリーン	¥2,000
041213-014	40541EC14 ブルー	¥2,000
041213-005	4054102 ホワイト	¥2,000

サイズ：203×76㎜　毛長41㎜（線径0.6㎜）　重量：230g
材質：毛/ポリエステル、本体/ポリプロピレン　耐熱温度：100℃

シンク、大型の鍋などの届きにくい場所も



22-468-❹ ロングハンドルブラシ〔−10〕



メーカー品番		税抜価格
041214-001	4050105 レッド	¥2,800
041214-002	4050104 イエロー	¥2,800
041214-003	4050109 グリーン	¥2,800
041214-004	4050114 ブルー	¥2,800
041214-005	4050102 ホワイト	¥2,800

サイズ：508×76㎜　毛長41㎜（線径0.6㎜）　重量：330g
材質：毛/ポリエステル、本体/ポリプロピレン　耐熱温度：100℃

狭い場所や調理器具に



22-468-❺ スポットブラシ〔−10〕

メーカー品番		税抜価格
041215-001	4139505 レッド	¥850
041215-002	4139504 イエロー	¥850
041215-003	4139509 グリーン	¥850
041215-004	4139514 ブルー	¥850
041215-005	4139502 ホワイト	¥850

サイズ：184×38㎜　毛長25㎜（線径0.5㎜）　重量：55g
材質：毛/ポリエステル、本体/ポリプロピレン　耐熱温度：100℃

ザル、パンチングボールなどのメッシュ部分に洗浄力を発揮！調理器具、機器、ボトルなどにも最適





22-468-❻ メッシュブラシM

メーカー品番		税抜価格
041216-006	40000C05 レッド	¥2,450〔M〕
041216-007	40000C04 イエロー	¥2,450〔M〕
041216-003	4000009 グリーン	¥2,400〔−10〕
041216-009	40000C14 ブルー	¥2,450〔M〕
041216-005	4000002 ホワイト	¥2,400〔−10〕

サイズ：305×70㎜　毛長23㎜（線径0.35㎜）　重量：105g
材質：毛/ポリエステル、本体/ポリプロピレン　耐熱温度：100℃

ザル、パンチングボールなどのメッシュ部分に洗浄力を発揮！調理器具、機器、ボトルなどにも最適



22-468-❼ メッシュブラシL〔−10〕



メーカー品番		税抜価格
041217-001	4000105 レッド	¥2,900
041217-002	4000104 イエロー	¥2,900
041217-003	4000109 グリーン	¥2,900
041217-004	4000114 ブルー	¥2,900
041217-005	4000102 ホワイト	¥2,900

サイズ：406×83㎜　毛長26㎜（線径0.35㎜）　重量：160g
材質：毛/ポリエステル、本体/ポリプロピレン　耐熱温度：100℃

毛の直径は0.4㎜で、粉末、カスなどのカウンター清掃に



22-468-❽ カウンターブラシ〔−10〕

メーカー品番		税抜価格
041218-001	4048005 レッド	¥3,000
041218-002	4048004 イエロー	¥3,000
041218-003	4048009 グリーン	¥3,000
041218-004	4048014 ブルー	¥3,000
041218-005	4048002 ホワイト	¥3,000

サイズ：330×40㎜　毛長64㎜（線径0.4㎜）　重量：190g
材質：毛/ポリエステル、本体/ポリプロピレン　耐熱温度：100℃

毛の直径が0.2㎜で、繊細な埃の除去が可能



22-468-❾ ソフトカウンターブラシブラック〔−10〕

メーカー品番		税抜価格
041219-001	4048100	¥3,000

サイズ：330×40㎜　毛長64㎜（線径0.2㎜）　重量：190g
材質：毛/ポリエステル、本体/ポリプロピレン　耐熱温度：100℃
ハイソフトタイプ





カウンター、ベルトコンベヤーや機器の狭い場所に

22-468-❿ ワンドブラシ〔−10〕

メーカー品番		税抜価格
041220-001	4119805 レッド	¥2,300
041220-002	4119804 イエロー	¥2,300
041220-003	4119809 グリーン	¥2,300
041220-004	4119814 ブルー	¥2,300
041220-005	4119802 ホワイト	¥2,300

サイズ：610㎜　毛長57㎜（線径0.5㎜）　重量：155g
材質：毛/ポリエステル、本体/ポリプロピレン
耐熱温度：100℃



22-468-⓫ ブラシラック〔−10〕

メーカー品番		税抜価格
041222-001	4073505 レッド	¥3,750
041222-002	4073504 イエロー	¥3,750
041222-003	4073509 グリーン	¥3,750
041222-004	4073514 ブルー	¥3,750
041222-005	4073500 シルバー	¥3,750

サイズ：432㎜
材質：アルミニューム

Vikan ADVANCING HYGIENIC CLEANING

HACCP対応。
カラーバリエーションで
色の識別が可能です。

HACCP対応

ヴァイカンでは、最大8色のカラーバリエーションをご用意しておりますので、清掃区域や調理する食材毎に色分けし、洗浄区域を明確にすることができます。

優れた耐久性と衛生性・耐薬品性

ブラシボディはソリッドタイプのポリプロピレンを使用しているため頑丈で破損などによる異物混入の危険性を軽減できます。
フィラメント(毛)のポリエステルは水分の吸収率が低く、水切れが早いので微生物の増殖を防ぎ衛生的です。
耐熱性が高く、煮沸消毒、オートクレーブによる加熱殺菌もできます。
一般的な食品工場で使用されている、酸、アルカリ、油にも強いため使用場所を選びません。

コンパクトサイズで女性にも使い易いブラシです。

売れてます!



22-469-1 ヴァイカン ハンドブラシソフト3587〔10〕

		税抜価格
070277-001	3587 ホワイト	¥2,200
070277-002	3587 グリーン	¥2,200
070277-003	3587 ブルー	¥2,200
070277-004	3587 レッド	¥2,200
070277-005	3587 イエロー	¥2,200

170×55×45㎜
毛の長さ25㎜　線形:0.35㎜
質量:110g　耐熱温度120℃　材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル

● 手に良くなじむワイドブラシ。
大きな作業台や容器の洗浄に向いてます。



22-469-2 ヴァイカン ハンドブラシハード3890〔10〕

		税抜価格			税抜価格
028846-011	3890 ホワイト	¥3,950	028846-015	3890 イエロー	¥3,950
028846-012	3890 グリーン	¥3,950	028846-016	3890 ピンク	¥3,950
028846-013	3890 ブルー	¥3,950	028846-017	3890 オレンジ	¥3,950
028846-014	3890 レッド	¥3,950	028846-018	3890 パープル	¥3,950

190×66×60㎜　毛の長さ39㎜
質量:250g　材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル　耐熱温度120℃
納期確認　ピンク、オレンジ、パープル



22-469-3 ヴァイカンまな板洗浄ブラシソフト6441〔10〕

		税抜価格
031851-001	ホワイト	¥2,000
031851-002	グリーン	¥2,000
031851-003	ブルー	¥2,000
031851-004	レッド	¥2,000
031851-005	イエロー	¥2,000

118×47×47㎜　毛の長さ:25㎜　線径:0.35㎜
質量:90g　耐熱温度:121℃　材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル
● まな板の洗浄に適したコンパクトなブラシ。細かい傷に付いた汚れもキレイに落とせます。



22-469-4 ヴァイカンハンドブラシ丸ハード3885〔10〕

		税抜価格			税抜価格
028847-001	ホワイト	¥4,200	028847-003	ブルー	¥4,200
028847-002	グリーン	¥4,200	028847-004	レッド	¥4,200
			028847-005	イエロー	¥4,200

納期確認

90×70×120(110)㎜
毛の長さ:45㎜　線径:0.50㎜
質量:238g　耐熱温度:121℃　材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル
● エゴノミックデザインのハンドブラシ。
● 握りやすい形状のため、長時間の使用でも疲れにくいブラシです。

● 短い柄付でブラシ部の幅がワイド。
シンクや機械の洗浄などオールラウンドに使用できます。



22-469-5 ヴァイカン ショートハンドルブラシ〔10〕

		税抜価格			税抜価格
028849-016	4192ハード ホワイト	¥3,300	028849-020	4192ハード イエロー	¥3,300
028849-017	4192ハード グリーン	¥3,300	028849-021	4192ハード ピンク	¥3,300
028849-018	4192ハード ブルー	¥3,300	028849-022	4192ハード オレンジ	¥3,300
028849-019	4192ハード レッド	¥3,300	028849-023	4192ハード パープル	¥3,300

250×70×60㎜
ソフト/線径0.35㎜　毛の長さ40㎜　ハード/線径0.50㎜　毛の長さ:36㎜
質量:200g
材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル　耐熱温度120℃
納期確認

● 長い柄付ブラシ。大型鍋やシンクなど
深く手の届きにくい場所の洗浄に適しています。



22-469-6 ヴァイカン ロングハンドルブラシ〔10〕

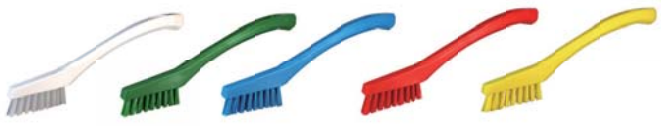
		税抜価格			税抜価格
028850-011	4182ソフト ホワイト	¥3,600	028850-017	4186ハード グリーン	¥3,950
028850-012	4182ソフト グリーン	¥3,600	028850-018	4186ハード ブルー	¥3,950
028850-013	4182ソフト ブルー	¥3,600	028850-019	4186ハード レッド	¥3,950
028850-014	4182ソフト レッド	¥3,600	028850-020	4186ハード イエロー	¥3,950
028850-015	4182ソフト イエロー	¥3,600	028850-021	4186ハード ピンク	¥3,950
028850-016	4186ハード ホワイト	¥3,950	028850-022	4186ハード オレンジ	¥3,950
			028850-023	4186ハード パープル	¥3,950

400×70×60㎜
毛の長さ36㎜　線径:ソフト/0.35㎜　ハード/0.50㎜
質量:235g　材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル　耐熱温度120℃
納期確認

HACCP対応。カラーバリエーションで色の識別が可能です。

Vikan ADVANCING HYGIENIC CLEANING

ヴァイカンブラシ最小最薄デザイン。



22-470-1 ヴァイカンディテールブラシハード〔10〕

	税抜価格
019862-001 4401 ホワイト	¥880
019862-002 4401 グリーン	¥880
019862-003 4401 ブルー	¥880
019862-004 4401 レッド	¥880
019862-005 4401 イエロー	¥880

納期確認

200×22×35㎜
毛の長さ:16㎜　線径:0.50㎜
質量:30g
耐熱温度:121℃

材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル
●機械の部品や狭い隙間や溝、手の届きにくい箇所の洗浄が容易にできます。

コンパクトなディッシュブラシ。



22-470-2 ヴァイカンディッシュブラシソフト4287〔10〕

	税抜価格
019863-001 ホワイト	¥1,350
019863-002 グリーン	¥1,350
019863-003 ブルー	¥1,350
019863-004 レッド	¥1,350
019863-005 イエロー	¥1,350

納期確認

275×25×35㎜
毛の長さ:25㎜　線径:0.35㎜
質量:50g
耐熱温度:121℃

材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル
●容器や機械の細かな部分の洗浄に最適です。

扇状に広がったディッシュブラシ。



22-470-3 ヴァイカンディッシュブラシ扇ソフト4237〔10〕

	税抜価格
019865-001 ホワイト	¥1,550
019865-002 グリーン	¥1,550
019865-003 ブルー	¥1,550
019865-004 レッド	¥1,550
019865-005 イエロー	¥1,550

納期確認

270×30×37㎜
毛の長さ:23㎜　線径:0.35㎜
質量:55g
耐熱温度:121℃

材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル
●容器の隅の洗浄に最適です。
●ボディ先端のエッジでこびりついた汚れも除去できます。

毛が細く柔らかいハンドブラシ。



22-470-4 ヴァイカンベーカリーブラシ〔10〕

	税抜価格
029525-001 ソフト4587 ホワイト	¥2,450
029525-002 ソフト4587 グリーン	¥2,450
029525-003 ソフト4587 ブルー	¥2,450
029525-004 ソフト4587 レッド	¥2,450
029525-005 ソフト4587 イエロー	¥2,450
029525-006 ミディアム4589 ホワイト	¥2,450
029525-007 ミディアム4589 グリーン	¥2,450
029525-008 ミディアム4589 ブルー	¥2,450
029525-009 ミディアム4589 レッド	¥2,450
029525-010 ミディアム4589 イエロー	¥2,450

納期確認

325×30×64㎜
ソフト:毛の長さ:50㎜　線径:0.20㎜
ミディアム:毛の長さ:50㎜　線径:0.45㎜

質量:170g
耐熱温度:121℃
材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル
●粉末や細かいゴミの清掃に最適です。

コンパクトで効率的に、あらゆる場所を洗浄できます。



22-470-5 ヴァイカン ロングハンドルブラシスリム4185〔10〕

	税抜価格
072405-001 グリーン	¥3,750
072405-002 ブルー	¥3,750
072405-003 レッド	¥3,750
072405-004 ホワイト	¥3,750
072405-005 イエロー	¥3,750

400×44×60㎜
毛の長さ:36㎜　毛質:ハード/線径0.5㎜
材質:ボディ部/ポチプロピレン、フィラメント/ポリエステル
質量:220g
耐熱温度:120℃
●力の入れやすいハンドル
●44㎜のコンパクトヘッド
●角度のついた毛で隅の洗浄をより簡単にできます。

納期確認



22-470-6 ヴァイカン ウルトラスリムブラシ4197〔10〕

	税抜価格
072406-001 グリーン	¥3,100
072406-002 ブルー	¥3,100
072406-003 レッド	¥3,100
072406-004 ホワイト	¥3,100
072406-005 イエロー	¥3,100

610×14×63㎜
毛質:ソフト/線径0.35㎜(毛先はハード/線径0.5㎜)
毛の長さ:40㎜
材質:ボディ部/ポチプロピレン、フィラメント/ポリエステル
質量:148g
耐熱温度:121℃
●14㎜の超スリムなヘッド
●ソフトタイプの毛で掃き掃除、先端の毛で隅の汚れにアプローチ
●軽量でスリムな長いハンドル

納期確認

頑固な汚れや高温箇所の清掃に適した小型ブラシ



22-470-7 ヴァイカン 耐熱ディテールブラシ青4402〔10〕

	税抜価格
060041-001	¥1,450

長さ200×幅22×厚み30㎜
毛丈:11㎜、線径:0.40㎜
耐熱温度:175℃
重量:32g
毛質:ハード
材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリフェニレンスルフィド
●耐熱フィラメント(PPS)のため、175℃まで使用可能
●短く、硬い毛質が落としにくい箇所に最適
●シーラー、高温部分の清掃等幅広い用途で使用
●食品衛生法に適合し、安全証明を取得

納期確認

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

Vikan

HACCP対応。
カラーバリエーションで
色の識別が可能です。

作業台やまな板等の水切りに適したコンパクトサイズです。





22-471-❶ ヴァイカン ハンドスクイージー〔10〕

		税抜価格
070278-001	77515Wホワイト	¥2,650
070278-008	7125Wホワイト	¥4,600
070278-009	7125Gグリーン	¥4,600
070278-010	7125Bブルー	¥4,600
070278-011	7125Rレッド	¥4,600
070278-012	7125Yイエロー	¥4,600
070278-013	7125PIピンク	¥4,600
070278-014	7125ORオレンジ	¥4,600
070278-015	7125PUパープル	¥4,600

77515　250×47×220㎜
耐熱温度100℃　質量:210g
材質:ポリプロピレン　特殊ゴム

7125　245×39×210㎜
耐熱温度120℃　質量:210g　一体成型
材質:ポリプロピレン　特殊ゴム一体成型

22-471-❷ ヴァイカン スクイージー〔10〕

7140 400㎜		税抜価格
003398-011	7140 ホワイト	¥8,600
003398-012	7140 グリーン	¥8,600
003398-013	7140 ブルー	¥8,600
003398-014	7140 レッド	¥8,600
003398-015	7140 イエロー	¥8,600
003398-021	7140 ピンク	¥8,600
003398-022	7140 オレンジ	¥8,600
003398-023	7140 パープル	¥8,600

400×39㎜
●一体成型
質量:250g　耐熱温度120℃
材質:ポリプロピレン　特殊ゴム

7150 500㎜		税抜価格
003398-016	7150 ホワイト	¥9,700
003398-017	7150 グリーン	¥9,700
003398-018	7150 ブルー	¥9,700
003398-019	7150 レッド	¥9,700
003398-020	7150 イエロー	¥9,700

500×39㎜
●一体成型
質量:300g
耐熱温度120℃
材質:ポリプロピレン　特殊ゴム

納期確認

納期確認　471ページ❺❻❼のハンドルに取付けて使用します。

軽量且つ抜群の水切れが得られる首固定型のスクイージー





22-471-❸ ヴァイカン スクイージー首固定〔10〕

		外寸	重量	税抜価格
057330-001	77525	400×47㎜	194g	¥5,500
057330-002	77535	500×47㎜	240g	¥6,050
057330-003	77545	600×47㎜	290g	¥6,600
057330-004	77555	700×47㎜	324g	¥7,150

材質:ポリプロピレン・特殊ゴム
耐熱温度:80℃
●ラバー交換が可能です。
●スポンジ状のラバーであらゆる床面に対応しています。

22-471-❹ ヴァイカン 交換用ラバー〔10〕

		重量	税抜価格
057331-001	77729(スクイージー77525用)	80g	¥3,100
057331-002	77739(スクイージー77535用)	100g	¥3,600
057331-003	77749(スクイージー77545用)	120g	¥4,300
057331-004	77759(スクイージー77555用)	134g	¥4,850

材質:特殊ゴム
耐熱温度:80℃
●軽量且つ抜群の水切れが得られる首固定型のスクイージー

繋ぎ目がなく残渣が溜まりにくい衛生的なデザイン。

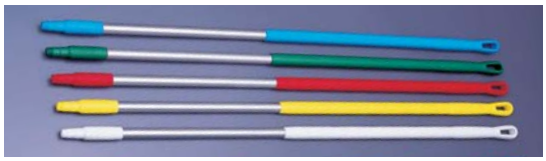


22-471-❺ ヴァイカンウルトラハイジニックハンドル〔10〕

		全長	税抜価格
070693-001	2966グリーン	650㎜	¥4,300
070693-002	2966ブルー	650㎜	¥4,300
070693-003	2966レッド	650㎜	¥4,300
070693-004	2966ホワイト	650㎜	¥4,300
070693-005	2966イエロー	650㎜	¥4,300
070693-006	2968グリーン	1,000㎜	¥4,950
070693-007	2968ブルー	1,000㎜	¥4,950
070693-008	2968レッド	1,000㎜	¥4,950
070693-009	2968ホワイト	1,000㎜	¥4,950
070693-010	2968イエロー	1,000㎜	¥4,950
070693-011	2960グリーン	1,300㎜	¥6,500
070693-012	2960ブルー	1,300㎜	¥6,500
070693-013	2960レッド	1,300㎜	¥6,500
070693-014	2960ホワイト	1,300㎜	¥6,500
070693-015	2960イエロー	1,300㎜	¥6,500
070693-016	2962グリーン	1,500㎜	¥7,150
070693-017	2962ブルー	1,500㎜	¥7,150
070693-018	2962レッド	1,500㎜	¥7,150
070693-019	2962ホワイト	1,500㎜	¥7,150
070693-020	2962イエロー	1,500㎜	¥7,150

材質:ポリプロピレン製
●耐久性と耐薬性に優れた強化ポリプロピレン製。
●滑りにくいマット仕上げ。
●φ32㎜の握りやすいグリップ。すべてのヴァイカン製品とジョイント可能。

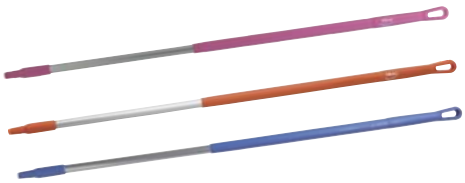
納期確認



22-471-❻ ヴァイカン ハンドル〔10〕

		税抜価格
070279-001	2935 ホワイト	¥5,750
070279-002	2935 グリーン	¥5,750
070279-003	2935 ブルー	¥5,750
070279-004	2935 レッド	¥5,750
070279-005	2935 イエロー	¥5,750

42×1,300㎜　グリップ/34㎜　パイプ/31㎜
耐熱温度100℃
質量:500g
材質:アルミニウム
納期確認



22-471-❼ ヴァイカンアルミハンドル1,300㎜2935〔10〕

		税抜価格
070279-011	2935ピンク	¥5,750
070279-012	2935オレンジ	¥5,750
070279-013	2935パープル	¥5,750

42×1,300㎜　グリップ/34㎜　パイプ/31㎜
耐熱温度100℃
質量:500g
材質:アルミニウム
●ヴァイカン製品にジョイントできます。
納期確認

Vikan
ADVANCING HYGIENIC CLEANING

HACCP対応。
カラーバリエーションで
色の識別が可能です。

コンパクトサイズで使いやすい。



22-472-❶

ヴァイカンコンパクトデッキブラシ〔10〕

		税抜価格
019757-011	7042Wホワイト	¥3,400
019757-012	7042Gグリーン	¥3,400
019757-013	7042Bブルー	¥3,400
019757-014	7042Rレッド	¥3,400
019757-015	7042Yイエロー	¥3,400

納期確認

471ページ❺❻❼のハンドルに取付けて使用します。

60×220×高さ120㎜
毛の長さ:38㎜　線径:0.50㎜
質量:322g
材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル
耐熱温度:120℃

首振り機能付きのソフトタイプになります。
隙間や作業台足回りなどの、細かな汚れを掃くのに適したブルームです。



22-472-❷

ヴァイカンフロアブルーム〔10〕

		税抜価格
072372-001	3130Wホワイト	¥4,500
072372-002	3130Gグリーン	¥4,500
072372-003	3130Bブルー	¥4,500
072372-004	3130Rレッド	¥4,500
072372-005	3130Yイエロー	¥4,500

納期確認

471ページ❺❻❼のハンドルに取付けて使用します。

225×35×185㎜
毛丈:70㎜
質量:286g
材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル
耐熱温度:121℃

毛質がソフトタイプのほうき。
床に落ちた細かいゴミや粉末の清掃に最適です。



22-472-❸

ヴァイカンフロアブルーム〔10〕

		税抜価格
072373-001	3104Wホワイト	¥3,100
072373-002	3104Gグリーン	¥3,100
072373-003	3104Bブルー	¥3,100
072373-004	3104Rレッド	¥3,100
072373-005	3104Yイエロー	¥3,100

納期確認

471ページ❺❻❼のハンドルに取付けて使用します。

235×38×175㎜
毛丈:75㎜
質量:300g
材質:ボディ部/ポリプロピレン、フィラメント/ポリエステル
耐熱温度:121℃



22-472-❹

ヴァイカンスタンドダストパン〔10〕

		税抜価格
060046-001	5662Wホワイト	¥5,300
060046-002	5662Gグリーン	¥5,300
060046-003	5662Bブルー	¥5,300
060046-004	5662Rレッド	¥5,300
060046-005	5662Yイエロー	¥5,300

納期確認

230×330×全高880㎜
質量:482g
材質:ボディ部/ポリプロピレン、パイプ/アルミニウム
耐熱温度:100℃

間口が広くて使い易いチリトリです。



22-472-❺

ヴァイカンダストパン〔10〕

		税抜価格			税抜価格
060047-001	5660Wホワイト	¥3,950	060047-005	5660Yイエロー	¥3,950
060047-002	5660Gグリーン	¥3,950	060047-006	5660ORオレンジ	¥3,950
060047-003	5660Bブルー	¥3,950	060047-007	5660PUパープル	¥3,950
060047-004	5660Rレッド	¥3,950	060047-008	5660PIピンク	¥3,950

納期確認

皿295×165×高さ55㎜ 全長330㎜
質量:300g
材質:ポリプロピレン
耐熱温度:100℃

ヴァイカン史上最軽量のブルームが新登場



N

22-472-❻

ヴァイカン フロアブルーム〔10〕

		税抜価格
072420-001	3103緑	¥3,100
072420-002	3103青	¥3,100
072420-003	3103赤	¥3,100
072420-004	3103白	¥3,100
072420-005	3103黄	¥3,100



220×25×120㎜
線径:外側(ソフト):0.20㎜/内側(ミディアム):0.40㎜
質量:146g
材質:ポリプロピレン、ポリエステル
耐熱温度:121℃
●あらゆる床面に対応できる2種類のフィラメントを採用
●本体の厚みは隙間清掃にも便利な最薄25㎜

Vikan ADVANCING HYGIENIC CLEANING

HACCP対応。
カラーバリエーションで
色の識別が可能です。

あらゆる内径に対応したロッド付きのパイプクリーナー。

●シンクなどの配管や手の届きにくい機械の隙間の洗浄に最適です。



22-473-1

ヴァイカンパイプクリーナー15㎜53603ブルー〔10〕

税抜価格
070402-001 ¥1,600

毛部分/直径15×長さ150㎜ 全長300㎜
線径:0.25㎜
質量:48g
ハード材質:芯部/ステンレス、フィラメント/ポリエステル、グリップ/ポリプロピレン 納期確認



22-473-2

ヴァイカンパイプクリーナー10㎜5375〔10〕

税抜価格	税抜価格	税抜価格
070403-001 ホワイト ¥1,750	070403-003 ブルー ¥1,750	070403-005 イエロー ¥1,750
070403-002 グリーン ¥1,750	070403-004 レッド ¥1,750	

毛部分/直径10×長さ150㎜ 全長500㎜
線径:0.25㎜
質量:65g
ハード材質:芯部/ステンレス、フィラメント/ポリエステル、グリップ/ポリプロピレン 納期確認



22-473-3

ヴァイカンパイプクリーナー20㎜5376〔10〕

税抜価格	税抜価格	税抜価格
070404-001 ホワイト ¥1,850	070404-003 ブルー ¥1,850	070404-005 イエロー ¥1,850
070404-002 グリーン ¥1,850	070404-004 レッド ¥1,850	

毛部分/直径20×長さ120㎜ 全長500㎜
線径:0.25㎜
質量:72g
ハード材質:芯部/ステンレス、フィラメント/ポリエステル、グリップ/ポリプロピレン 納期確認



22-473-4

ヴァイカンパイプクリーナー35㎜5377〔10〕

税抜価格	税抜価格	税抜価格
070405-001 ホワイト ¥1,950	070405-003 ブルー ¥1,950	070405-005 イエロー ¥1,950
070405-002 グリーン ¥1,950	070405-004 レッド ¥1,950	

毛部分/直径35×長さ120㎜ 全長500㎜
線径:0.35㎜
質量:75g
ハード材質:芯部/ステンレス、フィラメント/ポリエステル、グリップ/ポリプロピレン 納期確認



22-473-5

ヴァイカンパイプクリーナー40㎜5378〔10〕

税抜価格	税抜価格	税抜価格
070406-001 ホワイト ¥2,100	070406-003 ブルー ¥2,100	070406-005 イエロー ¥2,100
070406-002 グリーン ¥2,100	070406-004 レッド ¥2,100	

毛部分/直径40×長さ120㎜ 全長500㎜
線径:0.35㎜
質量:78g
ハード材質:芯部/ステンレス、フィラメント/ポリエステル、グリップ/ポリプロピレン 納期確認



22-473-6

ヴァイカンパイプクリーナー50㎜5379〔10〕

税抜価格	税抜価格	税抜価格
070407-001 ホワイト ¥2,200	070407-003 ブルー ¥2,200	070407-005 イエロー ¥2,200
070407-002 グリーン ¥2,200	070407-004 レッド ¥2,200	

毛部分/直径50×長さ120㎜ 全長500㎜
線径:0.35㎜
質量:82g
ハード材質:芯部/ステンレス、フィラメント/ポリエステル、グリップ/ポリプロピレン 納期確認



22-473-7

ヴァイカンパイプクリーナー60㎜5370〔10〕

税抜価格	税抜価格	税抜価格
028852-001 ホワイト ¥2,300	028852-003 ブルー ¥2,300	028852-005 イエロー ¥2,300
028852-002 グリーン ¥2,300	028852-004 レッド ¥2,300	

毛部分60×長さ150㎜ 全長500㎜
線径:0.35㎜
質量:92g
ハード材質:芯部/ステンレス、フィラメント/ポリエステル、グリップ/ポリプロピレン 納期確認

流し台やボウル・まな板などの調理器具の清掃や洗浄に最適です。
金属探知機対応。



22-474-❶ MPFハンドブラシ〔30〕

	税抜価格
070470-001 青HB30-05N-BL	¥4,600
070470-002 赤HB30-05N-RE	¥4,600
070470-003 黄HB30-05N-YE	¥4,600
070470-004 緑HB30-05N-GR	¥4,600

全長160㎜
毛の長さ:30㎜　毛の太さ:0.5㎜
- 毛の材料には、ポリブチレンテレフタレート（PBT）を使用していますので、熱に強く耐久性に優れています。
- ボディはPP（ポリプロピレン）製で、毛と同様に金属探知機にて検出できる素材を使用しています。

メーカー直送　運賃別途

パレットやバットをはじめとする、小型の調理器具の清掃や洗浄に最適です。
金属探知機対応。



22-474-❷ MPFショートハンドルブラシ〔30〕

	税抜価格
070471-001 青SH40-05-BL	¥5,500
070471-002 赤SH40-05-RE	¥5,500
070471-003 黄SH40-05-YE	¥5,500
070471-004 緑SH40-05-GR	¥5,500

全長240㎜
毛の長さ:40㎜　毛の太さ:0.5㎜
- 毛の材料には、ポリブチレンテレフタレート（PBT）を使用していますので、熱に強く耐久性に優れています。
- ボディはPP（ポリプロピレン）製で、毛と同様に金属探知機にて検出できる素材を使用しています。

メーカー直送　運賃別途

鍋や寸胴など大型の調理器具の清掃や洗浄に最適です。
金属探知機対応。



22-474-❸ MPFロングハンドルブラシ〔30〕

	税抜価格
070472-001 青LH40-05N-BL	¥5,800
070472-002 赤LH40-05N-RE	¥5,800
070472-003 黄LH40-05N-YE	¥5,800
070472-004 緑LH40-05N-GR	¥5,800

全長430㎜
毛の長さ:40㎜　毛の太さ:0.5㎜
- 毛の材料には、ポリブチレンテレフタレート（PBT）を使用していますので、熱に強く耐久性に優れています。
- ボディはPP（ポリプロピレン）製で、毛と同様に金属探知機にて検出できる素材を使用しています。

メーカー直送　運賃別途

金属検出器対応ブラシ



22-474-❹ HPMディッシュ磁性ブラシ スリム〔15〕

	税抜価格		税抜価格
019842-001 赤	¥3,750	019842-003 緑	¥3,750
019842-002 黄	¥3,750	019842-004 青	¥3,750

285×22×45㎜
毛の長さ:25㎜　線径: 0.5㎜
耐熱温度:120℃
重量:60g
材質:本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
- 耐久性に優れた毛材を使用。4色のバリエーションで色分けが可能。毛抜けしにくい構造です。

メーカー直送　運賃別途

金属検出器対応ブラシ



22-474-❺ HPMロングハンドル磁性ブラシ〔15〕

	税抜価格		税抜価格
043391-001 赤	¥5,500	043391-003 緑	¥5,500
043391-002 黄	¥5,500	043391-004 青	¥5,500

435×45×70㎜
毛の長さ:40㎜　線径: 0.5㎜
耐熱温度:120℃
重量:250g
材質:本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
- 耐久性に優れた毛材を使用。4色のバリエーションで色分けが可能。毛抜けしにくい構造です。

メーカー直送　運賃別途

金属検出器対応ブラシ



22-474-❻ HPMニューハンド磁性ブラシ S〔15〕

	税抜価格		税抜価格
070385-001 赤	¥4,100	070385-003 緑	¥4,100
070385-002 黄	¥4,100	070385-004 青	¥4,100

120×45×45㎜
毛の長さ:25㎜　線径: 0.5㎜
耐熱温度:120℃
重量:110g
材質:本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
- 耐久性に優れた毛材を使用。4色のバリエーションで色分けが可能。毛抜けしにくい構造です。

メーカー直送　運賃別途

金属検出器対応ブラシ



22-474-❼ HPMハンド磁性ブラシ L〔15〕

	税抜価格		税抜価格
070386-001 赤	¥4,300	070386-003 緑	¥4,300
070386-002 黄	¥4,300	070386-004 青	¥4,300

190×50×50㎜
毛の長さ:35㎜　線径: 0.5㎜
耐熱温度:120℃
重量:165g
材質:本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
- 耐久性に優れた毛材を使用。4色のバリエーションで色分けが可能。毛抜けしにくい構造です。

メーカー直送　運賃別途

ご使用の金属検出器の設定や、食品の物性等により、検出できない場合がございます。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

金属検出器で検出できるカラーの毛を使用

❶〜❹





22-475-❶ HPMハンド磁性ブラシ丸型〔15〕

	税抜価格		税抜価格
070631-001	丸型赤57072	¥7,150	070631-003 丸型緑57074 ¥7,150
070631-002	丸型黄57073	¥7,150	070631-004 丸型青57075 ¥7,150

90×70×90（110㎜）
毛の長さ：45㎜　線径：0.4㎜
耐熱温度：120℃　重量：205g
材質：本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
●調理用具などに付着した、頑固なこびり付き汚れ落としに。
●握りやすく、力が入りやすい形状のハンドブラシで、毛量が多くこびり付きや頑固な汚れ落としに最適です。吊り下げて保管できるので衛生的です。

メーカー直送　運賃別途

22-475-❷ HPMショートハンドル磁性ブラシ〔15〕

	税抜価格
070637-001 赤57082	¥5,300
070637-002 黄57083	¥5,300
070637-003 緑57084	¥5,300
070637-004 青57085	¥5,300

215×75×55㎜
毛の長さ：33㎜　線径：0.6㎜
耐熱温度：120℃
重量：220g
材質：本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
●機械周りの清掃に最適。
●握りやすい形状で、様々な場所でご使用いただけるブラシです。
●横幅が広く、ハードタイプの為、こびりつき汚れもゴシゴシ落とせます。

メーカー直送　運賃別途



22-475-❸ HPMボトル磁性ブラシ〔15〕

		重量	税抜価格			重量	税抜価格
074019-001	70㎜赤57142	185g	¥6,400	074019-009	90㎜赤57152	195g	¥7,000
074019-002	70㎜黄57143	185g	¥6,400	074019-010	90㎜黄57153	195g	¥7,000
074019-003	70㎜緑57144	185g	¥6,400	074019-011	90㎜緑57154	195g	¥7,000
074019-004	70㎜青57145	185g	¥6,400	074019-012	90㎜青57155	195g	¥7,000
074019-005	80㎜赤57147	190g	¥6,600	074019-013	100㎜赤57157	200g	¥7,050
074019-006	80㎜黄57148	190g	¥6,600	074019-014	100㎜黄57158	200g	¥7,050
074019-007	80㎜緑57149	190g	¥6,600	074019-015	100㎜緑57159	200g	¥7,050
074019-008	80㎜青57150	190g	¥6,600	074019-016	100㎜青57160	200g	¥7,050

70㎜：直径70×390㎜　80㎜：直径80×395㎜
90㎜：直径90×400㎜　100㎜：直径100×405㎜
線径：0.4㎜
耐熱温度：120℃
材質：本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
●配管洗浄や機械の筒、手の届きにくい隙間清掃に。一体型の為、丈夫で割れにくい構造です。

メーカー直送　運賃別途









22-475-❹ HPMニューボトル磁性ブラシヘッド〔15〕

		重量	税抜価格			重量	税抜価格			重量	税抜価格
074021-001	ヘッド 50㎜赤57047	100g	¥6,400	074021-013	ヘッド 80㎜赤57067	130g	¥6,850	074021-025	ヘッド110㎜赤57127	170g	¥7,500
074021-002	ヘッド 50㎜黄57048	100g	¥6,400	074021-014	ヘッド 80㎜黄57068	130g	¥6,850	074021-026	ヘッド110㎜黄57128	170g	¥7,500
074021-003	ヘッド 50㎜緑57049	100g	¥6,400	074021-015	ヘッド 80㎜緑57069	130g	¥6,850	074021-027	ヘッド110㎜緑57129	170g	¥7,500
074021-004	ヘッド 50㎜青57050	100g	¥6,400	074021-016	ヘッド 80㎜青57070	130g	¥6,850	074021-028	ヘッド110㎜青57130	170g	¥7,500
074021-005	ヘッド 60㎜赤57057	110g	¥6,500	074021-017	ヘッド 90㎜赤57117	140g	¥6,950	074021-029	ヘッド120㎜赤57132	175g	¥7,600
074021-006	ヘッド 60㎜黄57058	110g	¥6,500	074021-018	ヘッド 90㎜黄57118	140g	¥6,950	074021-030	ヘッド120㎜黄57133	175g	¥7,600
074021-007	ヘッド 60㎜緑57059	110g	¥6,500	074021-019	ヘッド 90㎜緑57119	140g	¥6,950	074021-031	ヘッド120㎜緑57134	175g	¥7,600
074021-008	ヘッド 60㎜青57060	110g	¥6,500	074021-020	ヘッド 90㎜青57120	140g	¥6,950	074021-032	ヘッド120㎜青57135	175g	¥7,600
074021-009	ヘッド 70㎜赤57062	120g	¥6,600	074021-021	ヘッド100㎜赤57122	155g	¥7,050	074021-033	ヘッド130㎜赤57137	180g	¥7,700
074021-010	ヘッド 70㎜黄57063	120g	¥6,600	074021-022	ヘッド100㎜黄57123	155g	¥7,050	074021-034	ヘッド130㎜黄57138	180g	¥7,700
074021-011	ヘッド 70㎜緑57064	120g	¥6,600	074021-023	ヘッド100㎜緑57124	155g	¥7,050	074021-035	ヘッド130㎜緑57139	180g	¥7,700
074021-012	ヘッド 70㎜青57065	120g	¥6,600	074021-024	ヘッド100㎜青57125	155g	¥7,050	074021-036	ヘッド130㎜青57140	180g	¥7,700

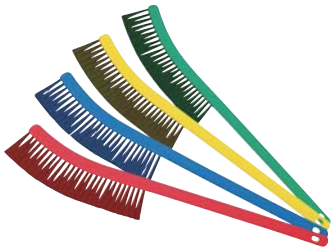
50㎜：50×170㎜　60㎜：60×180㎜　70㎜：70×185㎜　80㎜：80×190㎜　90㎜：90×195㎜　100㎜：100×200㎜
110㎜：110×205㎜　120㎜：120×210㎜　130㎜：130×215㎜
線径：0.4㎜
耐熱温度：120℃
材質：本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
●配管洗浄や機械の筒、手の届きにくい隙間清掃に。手の届きにくい機械の隙間等の洗浄に最適です。
ヘッド交換が可能でランニングコスト軽減が図れます。
※HPアルミ柄を取り付けてご使用頂けます。（22-477-❻）

メーカー直送　運賃別途

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

金属検出器で検出できるカラーの毛を使用
❶〜❹







22-476-❶ HPM洗車磁性ブラシ〔15〕

		税抜価格
014466-001	赤57167	¥7,700
014466-002	黄57168	¥7,700
014466-003	緑57169	¥7,700
014466-004	青57170	¥7,700

460×45×100㎜
毛の長さ:53㎜　線径:0.4㎜
耐熱温度:120℃　重量:250g
材質:本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
●機械周りの清掃に最適。ブラシボディはソリッドタイプのポリプロピレンを使用。フィラメントは高機能ポリエステル。頑丈なため、異物混入の危険性を軽減。菌類の繁殖も防ぎ、すぐれた衛生性を持ちます。柔らかい毛材でタンク洗いに適しています。

メーカー直送　運賃別途

22-476-❷ HPMワンド磁性ブラシ〔15〕

		税抜価格
044449-001	赤57092	¥4,950
044449-002	黄57093	¥4,950
044449-003	緑57094	¥4,950
044449-004	青57095	¥4,950

600×12×80㎜
毛の長さ:55㎜　線径:0.4㎜
耐熱温度:120℃　重量:125g
材質:本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
●ベルトコンベアー、調理台、カウンターなどの掃除に効果的。
●大型ながら軽量、スリムで狭い箇所の洗浄に最適です。

メーカー直送　運賃別途

22-476-❸ HPM磁性パイプクリーナー〔15〕

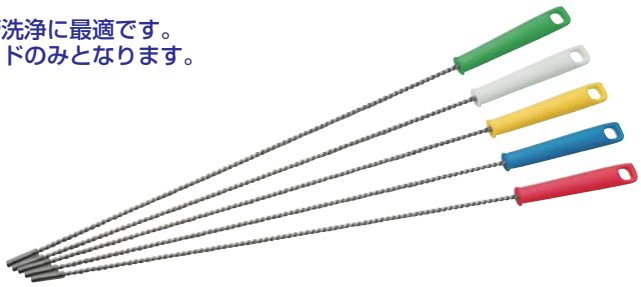
		重量	税抜価格
070625-001	35㎜赤57642	80g	¥2,450
070625-002	35㎜黄57643	80g	¥2,450
070625-003	35㎜緑57644	80g	¥2,450
070625-004	35㎜青57645	80g	¥2,450
070625-005	40㎜赤57647	80g	¥2,550
070625-006	40㎜黄57648	80g	¥2,550
070625-007	40㎜緑57649	80g	¥2,550
070625-008	40㎜青57650	80g	¥2,550
070625-009	50㎜赤57652	85g	¥2,650
070625-010	50㎜黄57653	85g	¥2,650
070625-011	50㎜緑57654	85g	¥2,650
070625-012	50㎜青57655	85g	¥2,650
070625-013	60㎜赤57657	90g	¥2,750
070625-014	60㎜黄57658	90g	¥2,750
070625-015	60㎜緑57659	90g	¥2,750
070625-016	60㎜青57660	90g	¥2,750

毛の長さ:35㎜/直径35×長さ120㎜ 全長500㎜
40㎜/直径40×長さ120㎜ 全長500㎜
50㎜/直径50×長さ120㎜ 全長500㎜
60㎜/直径60×長さ120㎜ 全長500㎜
線径:0.4㎜
材質:毛/ポリエステル、芯線/ステンレス、グリップ/ポリプロピレン
耐熱温度:100℃
●配管洗浄に。グリップはソリッドタイプのポリプロピレンを使用しています。芯線にステンレスを使用しているので、腐食・サビに強いため繊維の抜け落ち等のリスクを軽減します。機器内等のすみずみまで清掃できる使い勝手にすぐれた構造設計です。

メーカー直送　運賃別途



配管洗浄に最適です。
ロッドのみとなります。



22-476-❹ HPM磁性ジョイントパイプクリーナーブラシヘッド〔15〕

		重量	税抜価格
070628-001	ヘッド35㎜赤57762	25g	¥2,450
070628-002	ヘッド35㎜黄57763	25g	¥2,450
070628-003	ヘッド35㎜緑57764	25g	¥2,450
070628-004	ヘッド35㎜青57765	25g	¥2,450
070628-005	ヘッド40㎜赤57767	25g	¥2,550
070628-006	ヘッド40㎜黄57768	25g	¥2,550
070628-007	ヘッド40㎜緑57769	25g	¥2,550
070628-008	ヘッド40㎜青57770	25g	¥2,550
070628-009	ヘッド50㎜赤57772	30g	¥2,650
070628-010	ヘッド50㎜黄57773	30g	¥2,650
070628-011	ヘッド50㎜緑57774	30g	¥2,650
070628-012	ヘッド50㎜青57775	30g	¥2,650
070628-013	ヘッド60㎜赤57777	30g	¥2,750
070628-014	ヘッド60㎜黄57778	30g	¥2,750
070628-015	ヘッド60㎜緑57779	30g	¥2,750
070628-016	ヘッド60㎜青57780	30g	¥2,750

毛の長さ:35㎜/直径35×長さ120㎜
40㎜/直径40×長さ120㎜
50㎜/直径50×長さ120㎜
60㎜/直径60×長さ120㎜
線径:0.4㎜
材質:毛/ポリエステル、芯線/ステンレス
耐熱温度:120℃
●配管洗浄に最適。ヘッドのみとなります。
●機器内等のすみずみまで清掃できる使い勝手にすぐれた構造設計です。
●ヘッドの交換が可能なのでランニングコストの軽減が図れます。

メーカー直送　運賃別途

22-476-❺ HPジョイントパイプクリーナーロッド〔15〕

		重量	税抜価格
070627-001	150㎜白55721	50g	¥1,200
070627-002	150㎜赤55722	50g	¥1,200
070627-003	150㎜黄55723	50g	¥1,200
070627-004	150㎜緑55724	50g	¥1,200
070627-005	150㎜青55725	50g	¥1,200
070627-006	400㎜白55701	75g	¥1,400
070627-007	400㎜赤55702	75g	¥1,400
070627-008	400㎜黄55703	75g	¥1,400
070627-009	400㎜緑55704	75g	¥1,400
070627-010	400㎜青55705	75g	¥1,400
070627-011	600㎜白55706	100g	¥2,200
070627-012	600㎜赤55707	100g	¥2,200
070627-013	600㎜黄55708	100g	¥2,200
070627-014	600㎜緑55709	100g	¥2,200
070627-015	600㎜青55710	100g	¥2,200
070627-016	1000㎜白55711	150g	¥3,300
070627-017	1000㎜赤55712	150g	¥3,300
070627-018	1000㎜黄55713	150g	¥3,300
070627-019	1000㎜緑55714	150g	¥3,300
070627-020	1000㎜青55715	150g	¥3,300

150㎜:直径22×150㎜　400㎜:直径22×400㎜
600㎜:直径22×600㎜　1000㎜:直径22×1,000㎜
ナットサイズ:8㎜
材質:芯線/ステンレス、グリップ/ポリプロピレン
耐熱温度/120℃
●4種類のロッドで使用箇所に合わせた長さでご利用頂けます。

メーカー直送　運賃別途

22-476-❻ HPジョイントパイプクリーナー中間ロッド〔15〕

		税抜価格
070629-001	1000㎜ 55695	¥3,700

直径8×1,000㎜
ナットサイズ:8㎜
耐熱温度/120℃
重量:130g
材質:ステンレス
●ジョイントパイプクリーナーをより長いサイズでご利用いただく事が可能になります。

メーカー直送　運賃別途

金属検出器で検出できるカラーの毛を使用

毛量が多く、自然でしなやかな掃き心地のほうきです。
軽量で女性が使いやすい仕様になっています。



22-477-1 HPMイタリアン磁性ほうき長柄〔15〕

		税抜価格
002454-001	赤57222	¥8,800
002454-002	黄57223	¥8,800
002454-003	緑57224	¥8,800
002454-004	青57225	¥8,800

幅300×全長1,330㎜
線径：0.6㎜　毛の長さ：90㎜
重量：530g

メーカー直送　運賃別途

22-477-2 HPMイタリアン磁性ほうきスペア〔15〕

		税抜価格
002455-001	赤57237	¥6,050
002455-002	黄57238	¥6,050
002455-003	緑57239	¥6,050
002455-004	青57240	¥6,050

170×300㎜
線径：0.6㎜　毛の長さ：90㎜
重量：215g
材質：ヘッド/ポリプロピレン、毛/ポリエステル

メーカー直送　運賃別途

金属検出器で検出できるカラーの毛を使用

ブラシボディはソリッドタイプのポリプロピレン、フィラメントはナイロンを使用して植毛しました。頑丈なため、異物混入の危険性を軽減。菌類の繁殖も防ぎ、すぐれた衛生性を持ちます。



22-477-3 HPM自在磁性ほうき〔15〕

			税抜価格
011795-001	30㎝赤57202	300×30×1,370㎜	¥6,600
011795-002	30㎝黄57203	300×30×1,370㎜	¥6,600
011795-003	30㎝緑57204	300×30×1,370㎜	¥6,600
011795-004	30㎝青57205	300×30×1,370㎜	¥6,600
011795-005	45㎝赤57207	450×30×1,370㎜	¥8,250
011795-006	45㎝黄57208	450×30×1,370㎜	¥8,250
011795-007	45㎝緑57209	450×30×1,370㎜	¥8,250
011795-008	45㎝青57210	450×30×1,370㎜	¥8,250

毛の長さ：40㎜
重量：30㎝/440g、45㎝/490g
材質：ヘッド/ポリプロピレン、ジョイント/ステンレス、毛/ポリエステル、ボール/アルミ、グリップ/ABS
耐熱温度：100℃

メーカー直送　運賃別途

22-477-4 HPM自在磁性ほうきスペア〔15〕

		税抜価格
011796-001	30㎝赤57212	¥3,300
011796-002	30㎝黄57213	¥3,300
011796-003	30㎝緑57214	¥3,300
011796-004	30㎝青57215	¥3,300
011796-005	45㎝赤57217	¥4,950
011796-006	45㎝黄57218	¥4,950
011796-007	45㎝緑57219	¥4,950
011796-008	45㎝青57220	¥4,950

30㎝/300×14×87㎜、45㎝/450×14×87㎜
毛の長さ：40㎜
重量：30㎝/95g、45㎝/135g
材質：ヘッド/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
耐熱温度：100℃

メーカー直送　運賃別途

金属検出器で検出できるカラーの毛を使用
硬い床、タイル、コンクリート向け



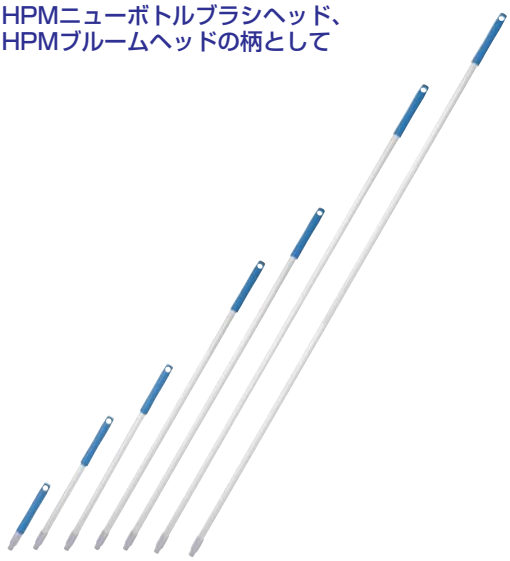
22-477-5 HPMブルーム磁性ヘッド〔15〕

		税抜価格
072353-001	ヘッド赤57242	¥6,600
072353-002	ヘッド黄57243	¥6,600
072353-003	ヘッド緑57244	¥6,600
072353-004	ヘッド青57245	¥6,600

230×35×170㎜
線径：0.6㎜　毛の長さ：75㎜
重量：330g
材質：本体/ポリプロピレン、毛/ポリエステル
耐熱温度：120℃
●ブラシボディはソリッドタイプのポリプロピレン、フィラメントはポリエステルを使用して植毛しました。頑丈なため、異物混入の危険性を軽減。菌類の繁殖も防ぎ、すぐれた衛生性を持ちます。
※HPアルミ柄を取り付けてご使用頂けます。

メーカー直送　運賃別途

HPMニューボトルブラシヘッド、HPMブルームヘッドの柄として



22-477-6 HPアルミ柄〔15〕

		外形	全長	重量	税抜価格
045177-001	1800㎜白55006	31×	1,870㎜	430g	¥5,300
045177-002	1800㎜赤55007	31×	1,870㎜	430g	¥5,300
045177-003	1800㎜黄55008	31×	1,870㎜	430g	¥5,300
045177-004	1800㎜緑55009	31×	1,870㎜	430g	¥5,300
045177-005	1800㎜青55010	31×	1,870㎜	430g	¥5,300
045177-006	1500㎜白55011	31×	1,570㎜	380g	¥4,600
045177-007	1500㎜赤55012	31×	1,570㎜	380g	¥4,600
045177-008	1500㎜黄55013	31×	1,570㎜	380g	¥4,600
045177-009	1500㎜緑55014	31×	1,570㎜	380g	¥4,600
045177-010	1500㎜青55015	31×	1,570㎜	380g	¥4,600
045177-011	1200㎜白55020	31×	1,270㎜	320g	¥3,200
045177-012	1200㎜赤55021	31×	1,270㎜	320g	¥3,200
045177-013	1200㎜黄55022	31×	1,270㎜	320g	¥3,200
045177-014	1200㎜緑55023	31×	1,270㎜	320g	¥3,200
045177-015	1200㎜青55024	31×	1,270㎜	320g	¥3,200
045177-016	1000㎜白54096	31×	1,080㎜	280g	¥3,200
045177-017	1000㎜赤54097	31×	1,080㎜	280g	¥3,200
045177-018	1000㎜黄54098	31×	1,080㎜	280g	¥3,200
045177-019	1000㎜緑54099	31×	1,080㎜	280g	¥3,200
045177-020	1000㎜青54100	31×	1,080㎜	280g	¥3,200
045177-021	600㎜白54101	31×	670㎜	200g	¥2,700
045177-022	600㎜赤54102	31×	670㎜	200g	¥2,700
045177-023	600㎜黄54103	31×	670㎜	200g	¥2,700
045177-024	600㎜緑54104	31×	670㎜	200g	¥2,700
045177-025	600㎜青54105	31×	670㎜	200g	¥2,700
045177-026	400㎜白54106	31×	475㎜	150g	¥2,100
045177-027	400㎜赤54107	31×	475㎜	150g	¥2,100
045177-028	400㎜黄54108	31×	475㎜	150g	¥2,100
045177-029	400㎜緑54109	31×	475㎜	150g	¥2,100
045177-030	400㎜青54110	31×	475㎜	150g	¥2,100
045177-031	200㎜白54111	31×	255㎜	100g	¥1,600
045177-032	200㎜赤54112	31×	255㎜	100g	¥1,600
045177-033	200㎜黄54113	31×	255㎜	100g	¥1,600
045177-034	200㎜緑54114	31×	255㎜	100g	¥1,600
045177-035	200㎜青54115	31×	255㎜	100g	¥1,600

材質：柄/アルミ、スクリュー/ナイロン、グリップ/ABS
耐熱温度：100℃
※HPM自在ほうき、HPMイタリアンほうきには使用できません。

メーカー直送　運賃別途

いいね！



22-478-❶ パームタワシ〔M〕

	高さ	税抜価格
060024-003 小	90× 70×45㎜	¥140
060024-002 中	130× 80×50㎜	¥170
060024-001 大	160×100×60㎜	¥210



22-478-❷ はねないたわし ポリプロ〔10〕

	全長	税抜価格
070001-001	70×50×120㎜	¥260

材質：ポリプロピレン



22-478-❸ はねないたわし〔10〕

	全長	税抜価格
026999-001 小型	80×50×115㎜	¥270
026999-002 大型	90×40×140㎜	¥400

材質：コイアファイバー



22-478-❹ 正直束子PP 小〔15〕

	税抜価格
016738-001 ブルー	¥270
016738-002 ピンク	¥270
016738-003 グリーン	¥270

幅75×長さ100×高さ50㎜
材質：ポリプロピレン



22-478-❺ 正直束子PP 大〔15〕

	税抜価格
016739-001 ブルー	¥490
016739-002 ピンク	¥490
016739-003 グリーン	¥490

幅90×長さ150×高さ55㎜
材質：ポリプロピレン

異物混入問題のパームタワシに変わる商品はこれ！



材質にポリプロピレンを使用し、硬くて、強くて、弾力性に優れガンコな汚れを素早く落とします。

22-478-❻ Newカラータワシ〔05〕

	税抜価格		税抜価格
016712-001 赤	150×100×55㎜ ¥730	016712-003 緑	150×100×55㎜ ¥730
016712-002 青	150×100×55㎜ ¥730	016712-004 黄	150×100×55㎜ ¥730

材質：ポリプロピレン、亜鉛メッキ鉄線



材質にポリプロピレンを使用し、弾力性に優れ、女性の手にもフィットしやすい大きさでガンコな汚れを素早く落とします。

22-478-❼ Newカラータワシ小〔05〕

	税抜価格		税抜価格
016713-001 赤	110×90×45㎜ ¥580	016713-003 緑	110×90×45㎜ ¥580
016713-002 青	110×90×45㎜ ¥580	016713-004 黄	110×90×45㎜ ¥580

材質：ポリプロピレン、亜鉛メッキ鉄線

わかりやすく色分けフック付商品はこれ！

フックもカラーにし、よりわかりやすく色分けしています。
使用後もフック付なので衛生管理ができます。



22-478-❽ Newカラータワシ（フック付）〔05〕

	税抜価格
016714-001 赤	190×100×55㎜ ¥780
016714-002 青	190×100×55㎜ ¥780
016714-003 緑	190×100×55㎜ ¥780
016714-004 黄	190×100×55㎜ ¥780

材質：ポリプロピレン、亜鉛メッキ鉄線

わかりやすく色分けフック付商品はこれ！

フックもカラーにし、よりわかりやすく色分けしています。
使用後もフック付なので衛生管理ができます。



22-478-❾ Newカラータワシ小（フック付）〔05〕

	税抜価格
016715-001 赤	150×90×45㎜ ¥580
016715-002 青	150×90×45㎜ ¥580
016715-003 緑	150×90×45㎜ ¥580
016715-004 黄	150×90×45㎜ ¥580

材質：ポリプロピレン、亜鉛メッキ鉄線

軽くて持ちやすい形状で毛腰が強く、
弾力性にも優れガンコな汚れも素早く落とします。



22-478-❿ ハンディブラシ〔05〕

	税抜価格
070300-002 青	185×75×50㎜ ¥1,300
070300-004 黄	185×75×50㎜ ¥1,300
070300-003 緑	185×75×50㎜ ¥1,300
070300-001 赤	185×75×50㎜ ¥1,300

材質：ポリプロピレン

まな板や作業台、床など凹凸が含まれる平面の洗浄に。

毛が逃げずに力が入りやすい。漂白剤で除菌ができて衛生的。女性でも持ちやすいサイズ。



22-478-⓫ 3M衛生用ハンドブラシ〔13〕

	代表値	税抜価格
004798-001 赤	60×170㎜	¥1,532
004798-002 青	60×170㎜	¥1,532

素材：ナイロン（繊維）、ポリプロピレン（植毛台）、亜鉛めっき鉄線（植毛釘）



22-478-⓬ 石洗いブラシ〔15〕

	本体	毛足	税抜価格
028558-001	60×165㎜	×25㎜	¥710

材質：台／ポリプロピレン
毛／塩ビ

網目や細かい部分洗いに最適！





22-478-⓭ キクロン曲がるブラシII〔10〕

	全長	幅	厚み	重量	税抜価格
031838-002	161×65×31㎜			81g	¥600

材質：本体、ブラシ／ポリプロピレン
耐熱温度：100℃

- 青いブラシ／天然の食品にはない青色の材質を使用。
- 波形加工／水ハネしにくく、乾きやすい波形毛先。
  形状に沿って曲がるのでザルなどがキレイに洗えます。

調理器具洗い

研磨粒子入り



22-479-1
3Mスポンジエース〔10個入〕〔10〕

キイロ	ピンク	アオ		税抜価格
013364-001	013364-003	013364-005	S 115×75㎜	¥2,000
013364-002	013364-004	013364-006	L 150×90㎜	¥3,020

●厨房の食器洗浄から床面の汚れ落としまで多目的に使える業務用スポンジたわしです。

ライトな汚れ用。研磨粒子なし。

研磨剤を含まないので、グラス等の食器類をキズつけません。スポンジについた菌の増殖を抑制し、悪臭、ヌメリを防ぎます。グラス・シンクの洗浄に最適です。



22-479-2
3Mライト クリーニングたわし〔10個入〕〔13〕

			税抜価格
016227-001	S キイロ	65×120㎜	¥3,200
016227-002	L キイロ	83×140㎜	¥4,220
016227-003	S ピンク	65×120㎜	¥3,200
016227-004	L ピンク	83×140㎜	¥4,220

研磨粒子入り



22-479-3
キクロン束子A

		税抜価格
016245-002	10ヶ袋入色込	¥2,200〔05〕
016245-003	ピンク(バラ)	¥ 220〔10〕
016245-004	グリーン(バラ)	¥ 220〔10〕
016245-005	イエロー(バラ)	¥ 220〔10〕

サイズ:75×115×40㎜(1個当たり)
材質:研磨材入りナイロン不織布(スコッチブライト印仕上研磨材)、ポリウレタンフォーム
耐熱温度:90℃
●「洗う・磨く」の機能が一つになり、食器から調理用具まで幅広く、効率良く使えます。

研磨粒子入り



22-479-4
キクロンタワシ A型(16ヶ台紙付)〔10〕

	税抜価格
016244-002	¥3,520

サイズ:75×115×40㎜(1個当たり)
材質:研磨材入りナイロン、不織布(スコッチブライト印仕上研磨材)、ポリウレタンフォーム

研磨粒子入り



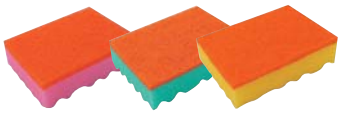
22-479-5
キクロン束子C(10ヶ袋入)〔10〕



		税抜価格
016246-001	色込み	¥2,750
016246-002	ピンク	¥2,750
016246-003	ブルー	¥2,750
016246-004	イエロー	¥2,750

サイズ:90×130×40㎜(1個当たり)
材質:研磨材入りナイロン、不織布(スコッチブライト印仕上研磨材)、ポリウレタンフォーム

研磨粒子なし ゴム粒子で汚れをしっかり落とすのにキズが付きません。調理器具の汚れ落とし、食器などの洗浄に。



22-479-6
キクロンPROスポンジタワシ ソフト10個入〔10〕

				税抜価格
007768-001	ピンク	B510	75×115×36㎜	¥2,000
007768-002	グリーン	B511	75×115×36㎜	¥2,000
007768-003	イエロー	B512	75×115×36㎜	¥2,000
007768-004	ピンク	B610	88×125×36㎜	¥2,500
007768-005	グリーン	B611	88×125×36㎜	¥2,500
007768-006	イエロー	B612	88×125×36㎜	¥2,500

材質:ナイロン(研磨粒子なし不織布)、ポリウレタン
●耐久性に優れたスポンジと摩擦に優れて洗浄力が強く、キズをつけずに汚れを落す研磨粒子なし不織布を張り合わせてあります。

研磨粒子入り 千切れても発見しやすいブルーを採用しています。調理器具の汚れ落とし、食器などの洗浄に。



22-479-7
キクロンPROスポンジタワシ ハード10個入〔10〕

				税抜価格
007718-001	ピンク	A530	75×115×36㎜	¥2,000
007718-002	グリーン	A531	75×115×36㎜	¥2,000
007718-003	イエロー	A532	75×115×36㎜	¥2,000
007718-004	ピンク	A630	88×125×36㎜	¥2,500
007718-005	グリーン	A631	88×125×36㎜	¥2,500
007718-006	イエロー	A632	88×125×36㎜	¥2,500

材質:ナイロン(研磨粒子入不織布)、ポリウレタン
●耐久性に優れたスポンジと丈夫で千切れにくい高密度の研磨粒子入不織布の張り合わせてあります。

プロが使うやわらかネットスポンジ。3種の繊維で油汚れをしっかり落す。



22-479-8
3Mネットスポンジ №9400(10個入)〔13〕

		厚み	税抜価格
024148-001	キイロ	160×65×35㎜	¥3,720
024148-002	ピンク	160×65×35㎜	¥3,720
024148-003	アオ	160×65×35㎜	¥3,720
024148-004	ミドリ	160×65×35㎜	¥3,720

●スリムロング形状で、洗う物の形にぴったりフィットします。
●やわらかいので手によくなじみ、洗う物も傷めません。
●かたいフィルム、マイクロファイバー、やわらかアクリル糸の3つの繊維で汚れを落します。

丈夫でコシのある 新開発のスポンジを採用。 3色展開で、使い分けに 対応できます。



22-479-9
キクロン マイスポンジ小10個入〔10〕

		税抜価格
007681-003	ピンク 70×110×35㎜	¥1,000
007681-004	グリーン 70×110×35㎜	¥1,000
007681-005	イエロー 70×110×35㎜	¥1,000

ゆたかに泡立つスポンジ

泡立ちがよく、マイルドな海綿状スポンジを使用、ガラス・プラスチック等のキズつきやすいものの洗いに便利です。



22-479-10
KLP抗菌 サンエススポンジ(M)

		税抜価格
057030-003	120×90×40㎜	¥120

色:ピンク・グリーン
材質:ポリウレタン

金属タワシはちょっと心配・・・はこの商品 !

ポリエステル丸糸と偏平糸の特殊加工によって凹凸を出し立体的に編んでいますので汚れをしっかり落とします。



22-479-11
Newカラークリーナー (タック付)〔05〕

		税抜価格
008757-001	ピンク 155×80×35㎜	¥550
008757-002	ブルー 155×80×35㎜	¥550
008757-003	グリーン 155×80×35㎜	¥550
008757-004	イエロー 155×80×35㎜	¥550

材質:ポリエステルフィルム、ポリエステル丸糸、無機系抗菌スポンジ



22-479-12
Newカラークリーナー小 (カラータック付)〔05〕

		税抜価格
008758-001	ピンク 135×65×20㎜	¥380
008758-002	ブルー 135×65×20㎜	¥380
008758-003	グリーン 135×65×20㎜	¥380
008758-004	イエロー 135×65×20㎜	¥380

材質:ポリエステルフィルム、ポリエステル丸糸、無機系抗菌スポンジ

異物混入対策

異物混入防止色のブルー。
繊維がほつれにくく、型崩れしにくい。

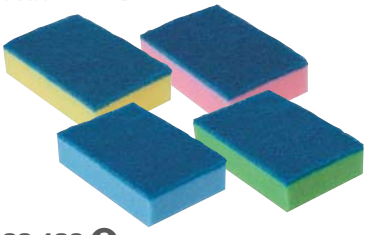


22-480-❶
3Mがんこたわし 異物混入対策用（10個入）〔13〕

		税抜価格
050080-001	60×125㎜	¥3,480

材質：繊維/ナイロン、
研磨粒子/鉱物研磨粒子

異物混入対策用 ブールーパッド
樹脂研磨粒子つき



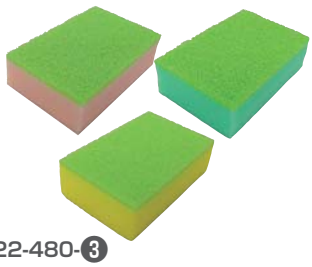
22-480-❷
3M多用途スポンジ No.3030（10個）〔13〕

		厚み	税抜価格
070302-011	キイロ	75×115×30㎜	¥2,260
070302-012	ピンク	75×115×30㎜	¥2,260
070302-013	アオ	75×115×30㎜	¥2,260
070302-014	ミドリ	75×115×30㎜	¥2,260
070302-015	Lキイロ	90×115×30㎜	¥3,400
070302-016	Lピンク	90×115×30㎜	¥3,400
070302-017	Lアオ	90×115×30㎜	¥3,400
070302-018	Lミドリ	90×115×30㎜	¥3,400

材質：ナイロン不織布（樹脂研磨粒子つき）、
抗菌ウレタン

- 食の安全に着目し、設計された食器、調理器具等の洗浄用の貼り合わせスポンジたわしです。
- 不織布部分は強靭な繊維構造なので、ちぎれにくく異物混入対策に有効です。
- 不織布部分に樹脂研磨粒子が含まれており、キズをつけにくいのに、汚れを落とします。
- 安心のHACCPインターナショナル認証マーク取得済み製品です。
- S/Lの2サイズ、4カラーで用途分けできます。

異物混入対策に。スポンジ素材のみで耐久性を実現。
研磨粒子なし

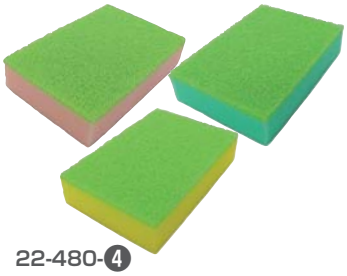


22-480-❸
キクロンQスポンジ小〔10〕

		厚み	税抜価格
007823-001	ピンク	70×110×35㎜	¥175
007823-002	グリーン	70×110×35㎜	¥175
007823-003	イエロー	70×110×35㎜	¥175

材質：ポリウレタン

- 従来の不織布ではなく「強化スポンジ」を張り合わせ。研磨粒子なしでキズつけず、ちぎれにくいので異物混入対策にも最適です。



22-480-❹
キクロンQスポンジ大〔10〕

		厚み	税抜価格
007824-001	ピンク	83×123×30㎜	¥220
007824-002	グリーン	83×123×30㎜	¥220
007824-003	イエロー	83×123×30㎜	¥220

材質：ポリウレタン

- 従来の不織布ではなく「強化スポンジ」を張り合わせ。研磨粒子なしでキズつけず、ちぎれにくいので異物混入対策にも最適です。

異物混入と食中毒対策に！
薄手で折り曲げしやすいです。



22-480-❺
3M高耐久ネットスポンジ No.9300薄（10個入）〔13〕

		厚み	税抜価格
024138-001	キイロ	160×80×20㎜	¥4,670
024138-002	ピンク	160×80×20㎜	¥4,670
024138-003	アオ	160×80×20㎜	¥4,670
024138-004	ミドリ	160×80×20㎜	¥4,670

材質：ネット/ポリエステル・ポリプロピレン、
スポンジ/抗菌ポリウレタン

- 小さな食器や調理器具、浴槽や洗面台などの洗浄に！
- 漂白剤で除菌ができるので衛生的です。
- 強靭なネットでスポンジを覆っているので、やぶれや毛羽立ち、型崩れが少なく長持ちします。
- 特殊ネットで傷つけずに汚れを落とします。
- 女性が使い易い厚みです。
- 業界初、ハサップインターナショナルの認証マーク取得しています。

異物混入と食中毒対策に！



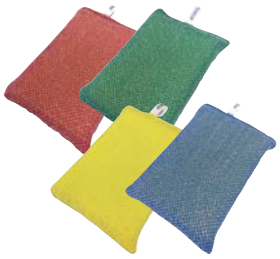
22-480-❻
3M高耐久ネットスポンジ No.9300厚（10個入）〔13〕

		厚み	税抜価格
024139-001	キイロ	160×80×35㎜	¥5,388
024139-002	ピンク	160×80×35㎜	¥5,388
024139-003	アオ	160×80×35㎜	¥5,388
024139-004	ミドリ	160×80×35㎜	¥5,388

材質：ネット/ポリエステル・ポリプロピレン、
スポンジ/抗菌ポリウレタン

- 小さな食器や調理器具、浴槽や洗面台などの洗浄に！
- 漂白剤で除菌ができるので衛生的です。
- 強靭なネットでスポンジを覆っているので、やぶれや毛羽立ち、型崩れが少なく長持ちします。
- 特殊ネットで傷つけずに汚れを落とします。
- 業界初、ハサップインターナショナルの認証マーク取得しています。

異物混入対策にキズつけず強力洗浄。



22-480-❼
キクロンプロタフネット薄型〔10〕

		厚み	税抜価格
060044-001	赤	90×140×25㎜	¥460
060044-002	緑	90×140×25㎜	¥460
060044-003	黄	90×140×25㎜	¥460
060044-004	青	90×140×25㎜	¥460

材質：ネット/ポリエステル、スポンジ/ポリウレタン

- ネット素材に扁平フィルム（ポリエステル）を立体的にねじり編みしているので全方向にエッジが効いてキズをつけずに汚れを洗浄できます。
- 薄型で自由自在に折り曲げできます。



22-480-❽
キクロンプロタフネット厚型〔10〕

		厚み	税抜価格
060045-001	赤	80×160×37㎜	¥560
060045-002	緑	80×160×37㎜	¥560
060045-003	黄	80×160×37㎜	¥560
060045-004	青	80×160×37㎜	¥560

材質：ネット/ポリエステル、
スポンジ/ポリウレタン・ナイロン

- ネット素材に扁平フィルム（ポリエステル）を立体的にねじり編みしているので全方向にエッジが効いてキズをつけずに汚れを洗浄できます。
- 厚型でしっかり持ちやすいです。

ハンドブラシ



22-480-❾
3Mハンドブラシ〔13〕

		税抜価格
070115-001	黒 95×150㎜（荒目）	¥1,320
070115-002	緑 95×150㎜（中目）	¥1,320
070115-003	青 95×150㎜（細目）	¥1,320
070115-004	白 95×150㎜（仕上）	¥1,320

- 軽くて、作業しやすいハンディタイプのブラシです。

水を含ませこするだけ。
驚きの汚れ落ち。





S　M　BIG

22-480-❿
おそうじ消しゴム〔10〕

			税抜価格
003390-001	S	5pcs 約 40× 40×40㎜	¥160
003390-002	M	3pcs 約 70×110×40㎜	¥380
003390-003	BIG	1pcs 約100×300×40㎜	¥410

材質：メラミン樹脂

- 茶しぶに。浴槽の黄ばみ黒ずみに。手垢水垢に。

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

コゲ落とし

売れてます!

- 鍋、釜、厨房機器等についたガンコな汚れをスピーディーに落とします。
- 耐久性に優れ、ちぎれカスが出にくく、また出たカスが軽く水で流されるので、衛生的です。
- 今まで落ちなかった頑固な汚れも、素早く取り除きます。
- 目詰まりしにくく耐久性の抜群。極太合成繊維でちぎれにくく、ちぎれた場合も簡単に洗い流せます。
- 金属鍋・フライパン・鋳物の洗浄に最適です。



22-481-❶
3Mがんこたわし厨房用(10個入)〔13〕

	税抜価格
050041-001 83×140㎜	¥3,480



22-481-❷
3Mがんこたわし 荒目(10個入)〔13〕

	税抜価格
016675-001 荒目 83×140㎜	¥6,960



22-481-❸
3M寸胴のコゲをかき落すたわし荒目(10個入)〔13〕

	税抜価格
057260-001 140×65×30㎜	¥5,220

- 幅が狭く、縦に長い形状なので、にぎりやすく、力をいれやすくなっています。
- 目詰まりしにくく、耐久性に優れたオープン構造の不織布です。
- 極太合成繊維なのでちぎれにくく、ちぎれても水で簡単に洗い流せます。



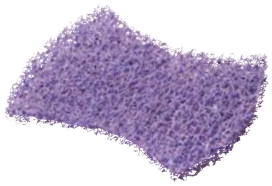
22-481-❹
3Mハイパッド鍋釜用(10ヶ入)〔13〕

	税抜価格
070112-001 100×150㎜	¥5,220

- 厨房機器、鍋釜等のしつこい汚れを簡単に落とす高性能たわしです。

「樹脂研磨剤×極太ナイロン」で傷つけにくいパワフルたわし。

- 蛇口やタイル壁面などの汚れ、水アカ落としや鍋・釜・フライパンやIH調理器のトッププレートの汚れ落としに最適です。



22-481-❺
3Mパープルパワーパッド No.2003〔13〕

	厚み	税抜価格
044365-001 約130×100×10㎜		¥394

がんこな汚れを強力に落とす



22-481-❻
こげとり番10個入(M)

	税抜価格
009333-001 80×140㎜	¥2,600

ナイロン不織布(研磨粒子付)

磨きあげ

洗いにくいフライヤーの炎導チューブも、裏側までキレイに洗える帯状のたわしです。



22-481-❼
3Mフライヤーたわし No.94(12枚入)〔13〕

	税抜価格
016228-001 101×635㎜	¥7,632

汚れ落としからサビ落としまで使えるシートタイプのたわしです。洗うものに合わせて、折ったり切ったりして使えます。



22-481-❽
3Mナイロンたわし No.96〔13〕

	税抜価格
016225-001 10枚入	¥2,780
016225-002 1PCS	¥ 278

サイズ:150×230㎜

22-481-❾
3Mハンドパット No.7447 20枚入〔13〕

	税抜価格
026578-001 150×230㎜	¥6,800

- ナイロンたわしNo.96の高耐タイプです。
- 鍋、釜、フライパン等の汚れ落としに最適です。

研磨力・耐久性に優れた、折り曲げ自由のナイロンたわしです。がんこなコゲも落とせます。



22-481-❿
キクロンナイロンタワシ 10枚入〔10〕

	税抜価格
021513-001 H-701 ブラック	¥3,000
021512-001 H-711 ブルー(HACCP対応)	¥2,300

サイズ:外寸140×230×厚み7㎜
材質:ナイロン(研磨粒子入不織布)

しつこい汚れもぐんぐん落とす。



特殊二重構造で型くずれしにくい!









22-482-❶ ステンレス束子(M)

		税抜価格
016099-030	①約30g	¥190
016099-050	②約50g	¥290
016099-060	③約60g	¥340

材質:18-8ステンレス製

		税抜価格
060001-080	④約80g	¥380

材質:ステンレス鋼

22-482-❷ デュアルカールボーン(M)

		税抜価格
019840-030	30g 65×65×65㎜	¥330
019840-050	50g 80×80×80㎜	¥440

材質:18-8・18-0ステンレスの二重構造
●フライパン・中華鍋のコゲつき洗いに便利です。

22-482-❸ 神鋼ステン束子(10)

			税抜価格
016221-001	20g		¥220
016221-002	30g		¥300
016221-003	40g		¥440
016221-004	60g		¥600

●日本製で高品質です。

22-482-❹ ボンスター(05)

			税抜価格
016103-001	0#	細い	¥1,300
016103-002	00#	やや細い	¥1,850
016103-003	000#	特に細い	¥2,450

22-482-❺ サンドクリーン(業務用布たわし)(00)

		長さ 巾	税抜価格
016102-003	細目 (緑)	900×100㎜	¥ 740
016102-002	中目小(赤)	900×100㎜	¥ 700
016102-001	中目大(赤)	1,200×100㎜	¥ 830
016102-004	荒目 (茶)	1,200×100㎜	¥1,000

材質:綿布・人工研削材
●布製で、サビたり、手に刺さったりしないので安全です。
●形状自在なので、いろんな形のものが隅々まで洗えます。





22-482-❻ ボンスター ロールパッド(12ヶ入)(15)

	税抜価格
030417-001	¥220

ボンスター 石けん付ソープパッドSP-8(8ヶ入)(00)

	税抜価格
030417-002	¥310

無リン石けん付

一個サイズ:約φ42×80㎜
材質:鉄(スチールウール)100%
※注文の際は10袋単位でお願いします。
●特殊鋼を約0.025ミリに細く削り、ウール状にしたパッドです。
●手触りソフトで自由な形になり、錆や汚れを均一に磨き上げます。

ルースタークリーナーは、少量の中性洗剤で傷をつけずに汚れをすばやく落とします。❼〜❿

特長
●特殊加工したアルミ微粒子を使用しています。使用頻度に応じてはがれてきますが、それが金属クレンザーの役目をします。
●プラスチック、ホーロー、シルバーストーン、セトモノ、テフロン、ステンレス、ガラス等にキズがつきにくく、汚れを素早く落とします。
●アルミ微粒子を特殊加工したタワシです。
●ステンレス、テフロン、シルバーストーン、プラスチック製品にキズが付きにくく汚れを簡単に落とせます。



22-482-❼ ルースター タワシAD-1(台紙15ヶ付)(M)

	税抜価格
041001-001	130×80㎜ ¥6,600

材質:ルースターフラット(高純度アルミ)、ナイロンヤーン、ウレタンスポンジ



MA-1　LK-3

22-482-❽ ルースターソフトタイプ業務用ロング(05)

			税抜価格
041007-001	MA-1	160× 80㎜	¥710
041007-002	LK-3中目	150×100㎜	¥710



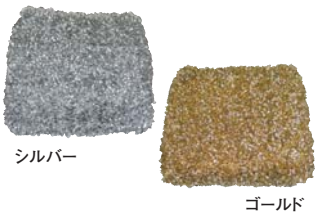
ゴールド　シルバー

22-482-❾ ルースターLK-3クロスクリーナー(05)

		税抜価格
041009-002	ゴールド 130×90㎜	¥360
041009-001	シルバー 130×90㎜	¥310

スポンジ感覚で洗える抗菌性に優れた金属たわし。

21世紀の新素材を使用。ソフトタッチで汚れを落とすので、あらゆる食器や鍋類に最適。デリケートなガラスやホーロー、プラスチック、シルバーストーン加工のフライパンにもキズを付けない。



シルバー　ゴールド

22-482-❿ ルースター LK-1 バスクリーナー(05)

		税抜価格
041010-001	シルバー 130×130㎜	¥700
041010-002	ゴールド 130×130㎜	¥700

●残り湯の暖かい時は、洗剤なしでも湯アカが落とせます。



22-482-⓫ メタロンネット(抗菌)(05)

		税抜価格
034133-001	M 145× 90㎜	¥360
034133-002	L 150×110㎜	¥420

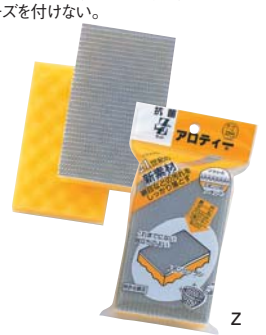


X

22-482-⓬ アロティー(抗菌)(05)

		税抜価格
001497-001	X 120×75㎜	¥280

●レンジ廻りの頑固な汚れ落とし



Z

		税抜価格
001497-002	Z 120×75㎜	¥280

●ザル、三角コーナー、バスケット洗いに最適です。

先端の毛が
太くて丈夫なブラシ!!



22-483-1

いろいろ使えるゴシゴシブラシ・2色組〔10〕

	全長	質量(1本)	税抜価格
002427-001	220㎜	30g	¥580

材質：ポリプロピレン
カラー：クリアグリーン、クリアオレンジ
●家中のおそうじに大活躍！

細かいところも
ゴシゴシ洗える!



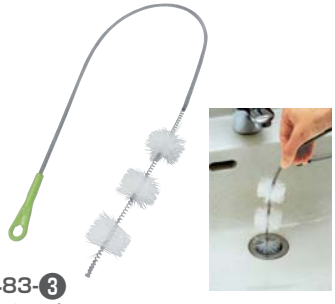
22-483-2

ゴシゴシブラシ・プチマミー〔10〕

	厚み	質量	税抜価格
054001-001	125×70×35㎜	55g	¥480

材質：ポリプロピレン
●先端部分が太く硬めのブラシなので、細かいところもゴシゴシ洗えます。

Sトラップでも
スムーズに動かせる!



22-483-3

排水パイプ詰まり取り AZ479〔10〕

	全長	税抜価格
070401-001	900㎜	¥980

材質：ブラシ/ナイロン、
ワイヤー/ステンレス、
グリップ/ポリプロピレン
●パイプ曲部でもやわらかくしなって入り込みます。
●十字栓にも使用できます。



22-483-4

ゴッシュ カップクリーン〔10〕

グリーン	アイボリー	全長	税抜価格
006788-001	006788-002	小：70×225㎜	¥550
006788-003	006788-004	大：75×245㎜	¥640

材質：柄/ポリプロピレン
スポンジ/エステルフォーム
耐熱温度：75℃



22-483-5

ゴッシュカップクリーン特大〔10〕

	税抜価格
006788-005	¥850

大きなカップや
ジョッキなどの内側と
外側を一度に
洗う事ができます。



22-483-6

KT687
グラスクリーナー特大〔10〕

	全長	税抜価格
008792-001	70×295㎜	¥620

材質：スポンジ/ポリウレタン
柄/ポリプロピレン
耐熱温度：75℃

●弱アルカリ性洗剤や漂白剤のご使用はお避け下さい。
●ビールジョッキの「飲み口」と「内側」を同時に洗うことが出来ます。
●大きなスポンジ部で底まで洗うことが出来ます。泡立ちに優れたスポンジを使用。
●小さいスポンジ部には特殊加工（アクリル不織布）を使用。口紅や脂汚れ落としに最適。
●小さいスポンジ部は回転式で両面使用可能。
●グリップ部は持ちやすく疲れにくい形状です。





22-483-7

ビールジョッキ専用
クリーナーKY211〔05〕

	全長	重量	税抜価格
027634-001	約80×70×290㎜	65g	¥550

材質：本体/ポリプロピレン、大スポンジ/ポリウレタンフォーム、小スポンジ部/ポリウレタンフォーム、アクリル不織布
耐熱温度：90℃



22-483-8

水筒・ボトル用スポンジ〔05〕

		(スポンジ)	全長	税抜価格
030502-003	AZ699オレンジ	40× 80	×400㎜	¥380
030502-004	AZ699グリーン	40× 80	×400㎜	¥380
030502-005	スペア2PS	40×80㎜		¥380

材質：スポンジ/ウレタンフォーム 柄/ポリプロピレン
耐熱温度：70℃
●ヘッドが小さいので細い口のボトルも洗う事ができます。

水筒から
ペットボトルまで
洗える!





22-483-9

水筒・ボトル用ブラシKT676〔05〕

	ブラシ径	全長	質量	税抜価格
057199-001	50×365㎜		20g	¥450

材質：ブラシ/ポリエステル、
柄/ポリプロピレン（耐熱温度70℃）
●2種類のブラシ効果で水ハネを軽減。



22-484-1
パワーホース〔15〕

			税抜価格
030124-003	1m	¥	340
030124-001	50m巻		¥15,000

内径15×外径20㎜
耐寒性
塩化ビニール製
●筋入りで硬くならず、長持ちします。

N



22-484-2
パワロンカットホース〔05〕

			税抜価格
026935-001	10m	¥	3,900
026935-002	20m	¥	7,800
026935-003	30m		¥11,700

●超弾力、超耐寒ホース
●一般蛇口15㎜用(15×20)



22-484-3
耐圧糸入りカットホース〔10〕

			税抜価格				税抜価格
030925-005	5m	¥	1,270	030925-020	20m	¥	4,800
030925-010	10m	¥	2,400	030925-030	30m	¥	7,340
030925-015	15m	¥	3,600	030925-050	50m		¥11,600

ホースサイズ:内径15㎜、外径20㎜
素材:塩化ビニル樹脂、ポリエステル(糸)
●オールシーズン対応の強力ポリエステル糸入り耐寒・耐圧ホースです。

納期確認

軽くて持ち運びが楽な プラスチックホースリール

ワンタッチ着脱360度回転で ホースのねじれを防止



22-484-4
ホースリール〔10〕

		高さ	税抜価格
030819-001	NPR-15GN 15m	370×325×330㎜(ハンドル含む)	¥5,500
030819-011	GR20GNF 20m	355×295×310㎜(ハンドル含む)	¥6,800
030819-012	GR30GNF 30m	394×350×400㎜(ハンドル含む)	¥9,300

付属品:Gノズル・3点ビス式ホースコネクター付・ノズル

丈夫でキズがつきにくく、サビにくいステンレス製



22-484-5
ステンNEWサンフラワーホースリール〔10〕

		幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
030585-001	小 SNR-25	370×310×430㎜			2.3kg	¥16,000
030585-002	大 SNR-50	480×400×555㎜			3.4kg	¥19,000

使用ホース:15㎜(5分)
ホース巻取量:40~50m
材質:本体/SUS430(18-0ステンレス)
ハンドルニギリ部・ホースガイドツマミ/ポリプロピレン樹脂
脚キャップ/ポリエチレン樹脂
ノズル/ナイロン樹脂

7種類の水形パターンを選べる散水ノズルです。

●樹脂ボディで軽量。ゴムグリップに滑りにくく、細かいリブが手にフィットする形状なので握りやすい。
●ノズルヘッドはゴム巻きなので不意の落下の衝撃からヘッドを守ります。
●ストッパーでレバーを固定できるので連続で散水してもラクラク。
●7パターンの水形



22-484-6
GF散水ノズルPセブンSP-17〔M〕

	高さ	税抜価格
041042-004	56×130×215㎜ (コネクター含む)	¥1,000

材質:本体/ABS樹脂・TPR、
コネクター/ABS樹脂・ポリプロピレン

N



22-484-7
強力キカイバンドC〔15〕

		締付範囲	税抜価格
007332-005	5361-D	16~27	¥350

材質:ステンレス、PP

N



22-484-8
ワイヤバンド指ネジ式〔15〕

		締付範囲	税抜価格
044111-010	5354-10	14~16	¥100
044111-013	5354-13	16~18	¥100
044111-015	5354-15	19~20	¥120
044111-020	5354-20	23~25	¥120

材質:鋼

いいね！



22-485-1

クラフレックス カウンタークロス60枚入〔15〕

006389-001 ホワイト　006389-002 グリーン
006389-003 ピンク　006389-004 ブルー
006389-005 イエロー
610×350㎜ 税抜価格 ¥3,500
レーヨン100%

- 汚れが落ち易く、乾燥が速いので、細菌付着数が少なく衛生的です。
- すぐれた吸水性。
- 洗濯・漂白・殺菌が可能です。
- 豊富なカラーバリエーションでセクション別、用途別の使い分けが可能です。
- レーヨン100%の自然素材で色落ちもなく、手にも食品にも安心です。



22-485-2

リーテック抗菌カウンタークロス No.1200 50枚入〔05〕

		税抜価格
006450-001	ピンク	350×600㎜ ¥3,500
006450-002	緑	350×600㎜ ¥3,500
006450-003	ブルー	350×600㎜ ¥3,500
006450-004	白	350×600㎜ ¥3,500

材質：レーヨン100%不織布

- 吸水スピードが早く、拭きとり作業が手際よくできます。
- 食中毒菌、カビの付着、増殖を抑える抗菌加工を施しています。
- テーブル用ふきん、食器拭き、家庭、事務所、厨房での掃除用その他食器の下敷、水切りなどに御使用ください。

厚手で吸水力があります。



22-485-3

プロワーク抗菌カウンタークロス 厚口60枚入り〔M〕

		税抜価格
050282-001	ホワイト	350×610㎜ ¥3,000
050282-002	ブルー	350×610㎜ ¥3,000
050282-003	ピンク	350×610㎜ ¥3,000
050282-004	グリーン	350×610㎜ ¥3,000

材質：レーヨン/ポリエステル（不織布）

流し回り等の汚れが洗剤なしで拭き取れます。



22-485-4

ふしぎクロス〔05〕

		税抜価格
028659-001	ピンク	約150×250㎜ ¥540
028659-002	イエロー	約150×250㎜ ¥540
028659-003	アイボリー	約150×250㎜ ¥540

材質：表毛/レーヨン100%、
基布/ポリエステル65%、
レーヨン35%

特殊偏平加工された極細繊維の働きで、洗剤無しでも油性、水性を問わず汚れをすっきりきれいにふき取ることができます。また手にもやさしいソフトな仕上げなので素材表面を傷つけません。空拭き・水拭き、どちらでもお使いになれます。



22-485-5

ふしぎクロス大判〔05〕

		税抜価格
028660-001	ピンク	約200×300㎜ ¥810
028660-002	イエロー	約200×300㎜ ¥810
028660-003	アイボリー	約200×300㎜ ¥810

材質：表毛/レーヨン100%、
基布/ポリエステル65%、
レーヨン35%

油汚れもサッとひと拭き、
拭き取った汚れも簡単に落ちる。



22-485-6

KHN11レンジ用 油取りふきん1枚入 白〔M〕

		税抜価格
072193-003	約220×250㎜	¥630

材質：レーヨン85%、ポリエステル15%

- 生地を2枚合わせにして、使いやすい厚さにしています。
- ソフトで使いやすいふきんです。
- ガンコな固まった油汚れには、少量の洗剤をつけてご使用ください。
- 日本製



22-485-7

3M 高機能ワイピングクロス No.5000〔15〕

		税抜価格
044310-001	青	320×360㎜ ¥1,150
044310-002	緑	320×360㎜ ¥1,150
044310-003	赤	320×360㎜ ¥1,150
044310-004	黄	320×360㎜ ¥1,150
044310-005	白	320×360㎜ ¥1,150

素材：ナイロン、ポリエステル



22-485-8

3M高耐久ふきん飲食店用 No.2012〔15〕

		税抜価格
072304-001	白	360×360㎜ ¥264
072304-002	青	360×360㎜ ¥264
072304-003	赤	360×360㎜ ¥264

材質：ポリエステル繊維、ナイロン繊維

- 綿タオル、雑巾、ふきんよりも汚れをすっきりふき取ることができます。
- タオル、雑巾、ふきんよりも、耐久性が高く、長持ちするのでコストの削減につながります。



22-485-9

3M食器用マイクロファイバーふきん No.2012LW白〔15〕

		税抜価格
072305-001	360×720㎜	¥576

材質：ポリエステル繊維、ナイロン繊維

- マイクロファイバー（極細繊維）の角が汚れをきれいにかき落とします。
- 大判サイズのマイクロファイバー（極細繊維）ふきんなので、両手でグラスや皿を包み込んで、水分をたっぷりと吸いとります。
- 長い繊維をしっかりと編みこんでいるので、繊維が抜けにくくなっています。

納期確認

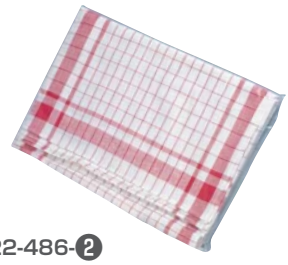
価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-486-❶
日東紡フキン（12枚入）〔M〕

		税抜価格
028973-001	赤枠 420×710㎜	¥9,000
028973-002	黄枠 420×710㎜	¥9,000
028973-003	緑枠 420×710㎜	¥9,000
028973-004	白 420×710㎜	¥9,000

材質：綿65%、レーヨン35%



22-486-❷
半麻ダスター（12枚入）〔10〕

		税抜価格
026542-001	赤 720×400㎜	¥6,130
026542-002	黄 720×400㎜	¥6,130
026542-003	緑 720×400㎜	¥6,130
026542-004	青 720×400㎜	¥6,130

純銀の糸「ミューファン」の銀イオンが、生乾きのイヤな臭いを防ぐので、
厨房の清潔キープを助けます。



22-486-❸
μファン抗菌ふきん1枚入〔05〕

			税抜価格
032552-001	小 ホワイト	330㎜×450㎜	¥ 700
032552-002	小 レッド	330㎜×450㎜	¥ 700
032552-003	小 イエロー	330㎜×450㎜	¥ 700
032552-004	小 グリーン	330㎜×450㎜	¥ 700
032552-005	大 ホワイト	330㎜×700㎜	¥1,000
032552-006	大 レッド	330㎜×700㎜	¥1,000
032552-007	大 イエロー	330㎜×700㎜	¥1,000
032552-008	大 グリーン	330㎜×700㎜	¥1,000

材質：綿100%スリット糸「ミューファン」使用
乾きやすく、毛羽が立ちにくいワッフルタイプのふきんです。抗菌・防臭加工は半永久的。漂白剤は、塩素系、酸素系どちらもご使用いただけます。
抗菌

22-486-❹
μファン抗菌ふきん12枚入〔05〕

			税抜価格
032551-001	小 ホワイト	330㎜×450㎜	¥5,800
032551-002	小 レッド	330㎜×450㎜	¥5,800
032551-003	小 イエロー	330㎜×450㎜	¥5,800
032551-004	小 グリーン	330㎜×450㎜	¥5,800
032551-005	大 ホワイト	330㎜×700㎜	¥8,400
032551-006	大 レッド	330㎜×700㎜	¥8,400
032551-007	大 イエロー	330㎜×700㎜	¥8,400
032551-008	大 グリーン	330㎜×700㎜	¥8,400

材質：綿100%スリット糸「ミューファン」使用
乾きやすく、毛羽が立ちにくいワッフルタイプのふきんです。抗菌・防臭加工は半永久的。漂白剤は、塩素系、酸素系どちらもご使用いただけます。
抗菌



22-486-❺
純白タオル 160匁（12枚入）〔M〕

		税抜価格
012634-001	330×850㎜	¥3,500

材質：綿100%



22-486-❻
おしぼりタオル 80匁（12枚入）〔M〕

		税抜価格
005529-001	275×420㎜	¥2,200

材質：綿100%

吸水性、速乾性のよい
ワッフル織りの食器用ふきんです。



22-486-❼
KFS21食器用ふきん 4枚入〔M〕

		税抜価格
008845-002	300×400㎜	¥580

材質：綿100%
●吸水がよく、乾きが早いです。



22-486-❽
プロ食器ふきん1枚入〔10〕

		税抜価格
028665-001	330×700㎜	¥570

材質：レーヨン60%綿40%（パナマ織り）
●レーヨンの親水性と綿の吸水性を生かし、太い諸糸（双糸）を通気性のよいパナマ織りでリッチな厚みに仕上げました。吸水性抜群。

やわらかいので、
すぐに使える
綿ふきんです。



ソフトで丈夫なパイル、
カラフルなキッチンおしぼり。



22-486-❾
KFU02コットンソフトふきん 3枚入〔M〕

		税抜価格
072195-001	300×300㎜	¥700

材質：綿100%
●食卓、食器と幅広く使えて漂白もできる丈夫なふきんです。
●面倒なのり落としが不要で、最初からふんわりやわらかです。



22-486-❿
KFS23キッチンおしぼり 4枚入〔M〕

		税抜価格
005947-002	270×370㎜	¥580

材質：綿100%
●吸水がよく、やさしい手触りです。



22-486-⓫
厚地大判ふきん〔10〕

		税抜価格
028664-001	330×600㎜	¥470

材質：レーヨン60%、綿40%（平織り）
●レーヨンの親水性と綿の吸水性を生かし、太い諸糸（双糸）をやわらかく平織りにしました。



22-486-⓬
東レグラス拭きトレシー〔10〕

			税抜価格
008556-001	レギュラー	750×320㎜	¥1,800
008556-002	ロング	950×320㎜	¥2,400

材質：ポリエステル100%
●ミクロのゴミだけでなく、油性の汚れや指紋跡もきれいに拭き取ります。

使い捨てタイプ



22-487-1
JKクリーンクロス〔50枚入〕〔15〕

	税抜価格
008095-002 380×330㎜	¥2,000

- 洗剤なしでも汚れが落ちる不織布のフキンです。
- ステンレス製品、ガラスなど色々なところに使用できます。

超微粒子の研磨材&つや出しワックス配合



22-487-2
ピカールクロス〔15〕

	容量	重量	税抜価格
071191-001	130×230㎜ 1枚	14g	¥380

- 金属部分のお手入れに
- クロスでふくだけ、手間いらず

いいね!



22-487-3
雑巾一番-10枚入 BW-10〔M〕

	税抜価格
015231-001 200×300㎜	¥800



22-487-4
タオル雑布10枚入〔M〕

	税抜価格
016115-001 並(平成雑布) 200×300㎜	¥1,580

材質:綿100%



22-487-5
厚手タオル雑巾(12枚入)〔M〕

	税抜価格
015254-001 300×200㎜	¥2,930

材質:綿100%

ふきんを広げて掛けられるロングアーム採用



22-487-6
Rレアふきん掛け3本掛〔05〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
072166-001 2445 吸盤	338	×32	×102㎜	¥450

耐荷重:0.3kg 取付方法:吸盤
材質:本体・台座・アーム/PS、吸盤/エラストマー
在庫限りで廃番です。

	幅	奥行	高さ	税抜価格
072166-002 2446 両面テープ	331	×28	×82㎜	¥430

耐荷重:0.6kg 取付方法:両面テープ・木ネジ
材質:本体・台座・アーム/PS
在庫限りで廃番です。



22-487-7
レックKP-248ふきん掛け粘着(3)〔05〕

	高さ	税抜価格
042345-001	335×25×95㎜	¥630

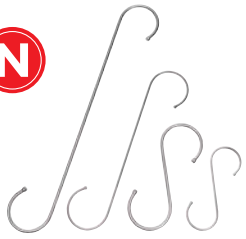
材質:スチロール樹脂
取付方法:粘着テープ
荷重:アーム1本につき100g



22-487-8
レック粘着ホームフック(3ヶ入)〔05〕

	高さ	荷重	税抜価格
024106-001 中	25×25×50㎜	2.5kg	¥380
024106-002 大	30×25×65㎜	2.5kg	¥500

材質:スチロール樹脂
取付方法:粘着シート



22-487-9
S型ハンガー2P〔05〕

		税抜価格
004450-001 SH-5	3.0× 70㎜	¥480
004450-002 SH-10	3.0× 80㎜	¥500
004450-003 SH-55	3.5×100㎜	¥530
004450-004 SH-60	3.5×120㎜	¥550
004450-005 SH-65	3.5×160㎜	¥580
004450-006 SH-70	3.5×260㎜	¥630
004450-007 SH-105	4.0×100㎜	¥620
004450-008 SH-110	4.0×120㎜	¥630
004450-009 SH-115	4.0×160㎜	¥650
004450-010 SH-120	4.0×260㎜	¥700
004450-011 SH-150	5.0×160㎜	¥730
004450-012 SH-160	5.0×260㎜	¥800
004450-013 SH-170	5.0×370㎜	¥880

材質:18-8ステンレス



22-488-❶
タオルスタンド(クロームメッキ)〔05〕

	高さ	税抜価格
016118-002	410×291×590㎜	¥5,460

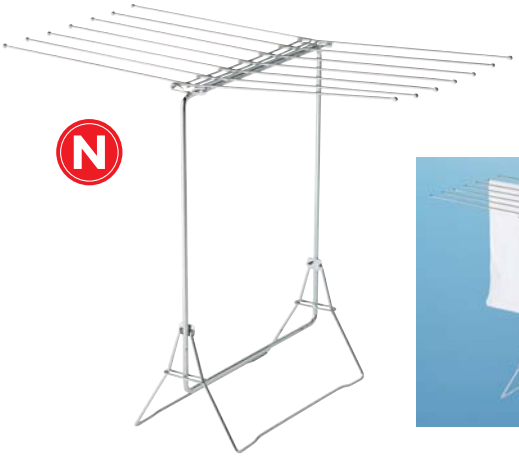
(タオル幅360㎜まで対応)
材質:クロームメッキ仕上



22-488-❷
ドライニングスタンドS-4〔05〕

	高さ	税抜価格
020415-001	930×650×910㎜	¥24,000

タオル(小)が20枚掛けられます
材質:スチールクロームメッキ仕上
●コーティング棚2枚付
●4輪自在キャスター付





22-488-❸
小物ほしSB〔15〕

	高さ	税抜価格
054110-001	400×744×590㎜	¥5,300

材質:フレーム/スチールクロームメッキ



22-488-❹
雑巾掛〔15〕

	高さ	税抜価格
015022-001 X型	800×445×810㎜	¥11,900

材質:スチールパイプに粉体塗装 色:白 重量:約6.2kg
●雑巾30枚掛 ●折りタタミ式

	高さ	税抜価格
015022-002 スーパーハンガー	600×400×595㎜	¥6,600

材質:スチールパイプに粉体塗装 色:白 重量:約2.3kg
●雑巾20枚掛 ●折りタタミ式



取り出しができる
ステンレス製脱水槽だから清潔脱水
野菜の水切りにも使える!

22-488-❺
小型脱水機ドライサイクロン
ステンレス水槽BDS-3.0SBP〔10〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
016882-002	350	×365	×600㎜	8kg	¥16,800

電源:100V
脱水容量:約3kg
ドラム容量:約20ℓ
定格消費電力:130W　5分タイマー付
注意・・・脱水専用機です。洗濯はできません
●脱水後、脱水槽ごと取り外してそのまま物干しへ
●布製品だけではなく、大量の野菜の水切りにも使用可能です。



22-489-1
18-8パイプ無水切盆1段〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
032028-003	小	407×288×41㎜		¥5,700
032028-002	大	476×348×48㎜		¥6,600



22-489-2
アシスト水切かご用フタ〔09〕

	外寸	高さ	税抜価格
032033-001	No.1 460×365×120㎜		¥1,950
032033-002	No.2 405×315×105㎜		¥1,300
032033-003	No.3 355×275× 95㎜		¥ 930
032033-004	No.4 305×240× 90㎜		¥ 750

材質：ポリスチレン



22-489-3
アシスト水切かごセット〔09〕

ブルー	ベージュ		外寸	高さ	税抜価格
032032-005	032032-011	No.0	545×425×175㎜		¥3,700
032032-006	032032-012	No.1	475×375×155㎜		¥3,000
032032-007	032032-013	No.2	420×330×140㎜		¥2,450
032032-008	032032-014	No.3	370×285×130㎜		¥2,150
032032-009	032032-015	No.4	320×250×115㎜		¥1,800

材質：ポリプロピレン

抗菌



22-489-4
18-8クリーンバスケットA型〔M〕

		深さ	税抜価格
007007-003	深型 小	340×290×150㎜	¥ 8,600
007007-002	〃 中	370×315×150㎜	¥ 9,500
007007-001	〃 大	395×350×150㎜	¥12,300
007007-006	浅型 小	340×290×100㎜	¥ 7,600
007007-005	〃 中	370×315×100㎜	¥ 8,600
007007-004	〃 大	395×350×100㎜	¥10,500

5メッシュ

22-489-5
18-8クリーンバスケットB型〔M〕

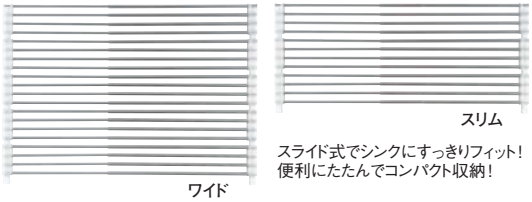
		深さ	税抜価格
007319-003	深型 小	340×290×150㎜	¥ 8,600
007319-002	〃 中	370×315×150㎜	¥ 9,500
007319-001	〃 大	395×350×150㎜	¥12,300
007319-006	浅型 小	340×290×100㎜	¥ 7,600
007319-005	〃 中	370×315×100㎜	¥ 8,600
007319-004	〃 大	395×350×100㎜	¥10,500

5メッシュ
積み重ねできます。

22-489-6
18-8クリーンバスケット皿立スタンド〔M〕

	税抜価格
007009-001 スライド式（小、中、大、兼用）	¥2,200





スライド式でシンクにすっきりフィット！
便利にたたんでコンパクト収納！

22-489-9
水切れの良いバスケット33025〔M〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
021471-002	190×390～560×70㎜			¥3,980

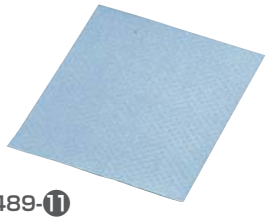
材質：本体/18-8ステンレス、滑り止め/シリコーン樹脂
網目：4メッシュ（開き目5.7㎜）
- 奥行きが39～56㎝でスライドします。
- 深さがあるので大きめの野菜等の水切りにも使えます。

22-489-10
18-8たためてしまえる伸縮水切り〔M〕

		幅	奥行	高さ		幅	奥行	高さ	税抜価格
057102-001	ワイド	使用時/約370～590	390×10㎜	収納時/約370	75×50㎜				¥7,100
057102-002	スリム	使用時/約370～590	235×10㎜	収納時/約370	75×30㎜				¥4,500

材質：18-8ステンレス

食器置きに
業務用高機能スポンジクロス
おどろきの吸水力が作業時間を
短縮します！



22-489-11
吸水ワイパー（5枚入れ）〔10〕

	税抜価格
007731-001 315×257㎜	¥2,000

不織布
材質：天然セルロース（70%）、綿（30%）
- 雑巾に比べて約3倍の吸水力があります。
- 従来のスポンジクロスに比べて耐久力が大幅に改善されました。
- 繊維クズをほとんど出しませんので、綺麗で満足な仕上がりが得られます。

いいね！





底が斜めだから水が流れてすばやく水きり

22-489-12
18-8水きれーる網三角コーナー〔M〕

	高さ	税抜価格
032502-001 165×220×120㎜		¥2,050

- 高い脚はシンクに流した水で中身が濡れにくい。



22-489-13
シェイプライン三角コーナー プラ足付 SB018〔M〕

	外寸	高さ	税抜価格
011375-001	210×150×125㎜		¥1,000

材質：網/18-8ステンレス、
枠/18-0ステンレス、足/ABS樹脂



22-489-14
L-0888 18-8ラスティア オールメッシュ流しコーナー ミニ〔M〕

	高さ	税抜価格
039458-001 180×135×100㎜		¥1,600

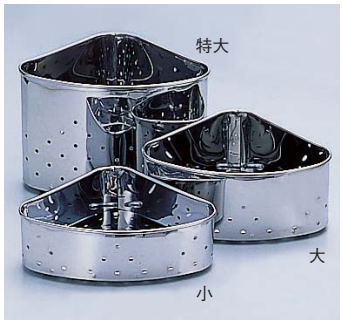
材質：本体/18-8ステンレス鋼、足/TPE樹脂、
足ビョウ/PP樹脂
使用金網：平織12メッシュ



22-490-❶
抗菌ステン三角コーナー〔M〕

		高さ	税抜価格
011356-001	CK-112	200×145×114㎜	¥1,320
011356-002	CK-119	172×119× 95㎜	¥1,140

抗菌



22-490-❷
AAA18-0三角コーナー〔M〕

			高さ	税抜価格
011032-003	小	Ⓐ200×Ⓑ165×Ⓒ	60㎜	¥ 780
011032-002	大	Ⓐ200×Ⓑ165×Ⓒ	85㎜	¥ 900
011032-001	特大	Ⓐ200×Ⓑ165×Ⓒ135㎜		¥1,100

殺菌効果でヌメリ・目づまりをシャットアウト。



22-490-❸
ピュリティー銅メッシュ三角コーナー〔M〕

	高さ	税抜価格
011150-003	210×150×125㎜	¥2,300

材質：本体/純銅　足/ABS樹脂
- 微量金属（銅イオン作用）による驚くべき殺菌作用。
- 水に溶けだしたわずかなイオンで細菌類の活動をおさえます。



22-490-❹
18-0クリーナーケースシングル掛式〔M〕

		幅	奥行	高さ	掛幅	税抜価格
008076-002	小 ポケットサイズ	165×90×65×35㎜				¥660
008076-001	大 ポケットサイズ	198×85×65×40㎜				¥800



22-490-❺
18-0クリーナーケースシングル吸盤式〔M〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
008078-001	小 ポケットサイズ	165×90×65㎜			¥ 900
008078-002	大 ポケットサイズ	198×85×65㎜			¥1,050



22-490-❻
18-0クリーナーケースダブル掛式〔M〕

		幅	奥行	高さ	掛幅	税抜価格
008077-002	小 ポケットサイズ	165×90×65×35㎜				¥690
008077-001	大 ポケットサイズ	198×85×65×40㎜				¥840



22-490-❼
18-0クリーナーケースダブル吸盤式〔M〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
008079-001	小 ポケットサイズ	165×90×65㎜			¥ 930
008079-002	大 ポケットサイズ	198×85×65㎜			¥1,080



CK-111小



CK-110大



22-490-❽
抗菌ステン洗剤・タワシ入れ〔M〕

		高さ	税抜価格
016396-001	CK-111小	180×90×70㎜	¥1,350
016396-002	CK-110大	235×90×70㎜	¥1,600

耐荷重約500g 吸盤付

抗菌



22-490-❾
18-0クリーンラック〔M〕

		税抜価格
008449-001	小 140× 95㎜	¥ 840
008449-002	中 220×110㎜	¥1,050
008449-003	大 300×115㎜	¥1,200

一枚加工絞り 吸盤付

超定番



22-490-❿
18-8 網クリーナーケース（小）吸盤式〔M〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
008082-001	180×135×70㎜			¥1,700

在庫限りで廃番です。



22-490-⓫
シェイプライン メッシュタワシ入〔M〕

		外寸	高さ	税抜価格
034149-001	小	170×110×70㎜		¥ 930
034149-002	大	220×120×70㎜		¥1,000

材質：網/18-8ステンレス、枠/18-0ステンレス、吸盤/塩化ビニール
吸盤式

強力な殺菌効果

雑菌の繁殖・臭いやヌメリを防ぎます。



22-490-⓬
ピュリティー銅メッシュタワシ入れ小 PT-005〔M〕

	高さ	税抜価格
008609-002	170×110×70㎜	¥1,730

材質：本体/純銅、吸盤/塩化ビニール

場所をとらない薄型形状。

- シンクに取り付けても場所をとらない薄型形状。
- 水切れが良く、型崩れしにくい丈夫なスパークメッシュを使用。
- 衛生的な18-8ステンレス製。

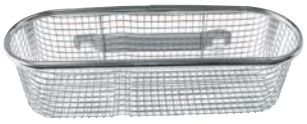


22-491-1

メッシュスポンジタワシポケット GS-22〔M〕

	高さ	税抜価格
034348-001	180×72×75㎜	¥1,540

材質：18-8ステンレス、吸盤/塩化ビニール
吸盤式



22-491-2

メッシュ洗剤・タワシラック GS-23〔M〕

	高さ	税抜価格
034349-001	250×80×70㎜	¥1,700

材質：18-8ステンレス、吸盤/塩化ビニール
吸盤式



22-491-3

トンボアシストタワシラックW型 ブルー〔09〕

	高さ	税抜価格
020802-003	230×120×65㎜	¥570

材質：ポリプロピレン/塩化ビニール樹脂
吸盤式





22-491-4

ちょい置きフック(N)2個組33315〔M〕

	幅	奥行	高さ(吸盤含む)	税抜価格
017692-001	55	25	115㎜	¥770

材質：本体/18-8ステンレス、吸盤/エラストマー
- シンク内でも場所をとらないコンパクトな設計。



22-491-5

18-8クラゲ〔M〕

		外径	税抜価格
008083-004	小	55㎜	¥210
008083-003	大	70㎜	¥250
008083-002	特大	100㎜	¥520
008083-001	ジャンボ	135㎜	¥620



22-491-6

18-8流し用ゴミ受〔M〕

		外径	対応サイズ直径	税抜価格
010122-004	小	55㎜	25～ 40㎜	¥260
010122-003	中	70㎜	35～ 60㎜	¥290
010122-002	大	112㎜	75～100㎜	¥390
010122-000	特大	135㎜	95～120㎜	¥600
010122-001	ジャンボ	170㎜	135～160㎜	¥900



22-491-7

エコマーク入DXゴミ受け〔M〕

		外径	高さ	対応サイズ直径	税抜価格
010364-001	小	55×17㎜	30～ 40㎜まで		¥ 540
010364-002	中	70×22㎜	35～ 60㎜まで		¥ 570
010364-003	大	115×35㎜	65～100㎜まで		¥ 750
010364-004	特大	132×45㎜	90～130㎜まで		¥1,140



22-491-8

純銅製ゴミ受〔M〕

		外寸	深さ	税抜価格
010417-003	小	70×15㎜		¥300
010417-002	中	110×32㎜	適応サイズ75～ 85㎜	¥470
010417-001	大	130×38㎜	適応サイズ95～105㎜	¥680



22-491-9

銅 排水口用ネット〔M〕

	外径	高さ	内径	税抜価格
070029-001	132×110㎜		110㎜	¥2,500



22-491-10

抗菌ステン排水口ゴミ受〔M〕

		外径	底直径	高さ	税抜価格
010517-001	深型CK113	134㎜	(115㎜)×	125㎜	¥1,170
010517-002	浅型CK116	134㎜	(115㎜)×	90㎜	¥1,100

ツルハンドル付
抗菌

ワンタッチレバーで水流が 2タイプに変化します。首振自在



22-491-11

ダリアキッチンシャワー〔05〕

		税抜価格
007592-001	53㎜ 18-8ステンレス	¥900

材質：合成ゴム
- ほとんどの蛇口(角型22㎜まで)に使用できます。
- お湯(90℃以下)にもご使用できます。

グリーストラップに溜まった油が、
浮かべておくだけでラクラクとれる!



22-492-❶
グリースクリーン〔25〕

		税抜価格
008827-001	平判5枚入れ 50㎝×50㎝	¥1,100
008827-002	ロール 50㎝×10m巻	¥4,300

素材：ポリプロピレン繊維（100%）
グリースクリーンを浮かべるだけ。
水は吸わないので沈みません。
次の掃除のときまで浮かべておくだけ。

特殊製法だから、
伝線しづらく、水切れがいい!



22-492-❷
グリストネット（10枚入れ）〔25〕

		（程度対応）	税抜価格
008828-001	S	約16㎝×35㎝（ 50ℓ程度対応）	¥1,000
008828-002	M	約30㎝×35㎝（120ℓ程度対応）	¥1,300
008828-003	L	約30㎝×45㎝（200ℓ程度対応）	¥1,500

材質：ポリエステル
簡単にセットするだけです。
ゴミがたまったら取り出して捨てるだけです。

グリストラップの油を吸着



22-492-❸
油吸着剤 エコツー〔25〕

		税抜価格
045187-001	100g 10個入	¥ 3,600
045187-002	100g 50個入	¥17,000

- ネット入りのためグリストラップへの長期間設置に適しています。
- 回収作業を楽に行えます。
- 残渣カゴの下に設置すると、排水をろ過する効果が得られます。
- ネットから出してバラでもお使いいただけます。



グリーストラップの底に沈んでいる
ヘドロを隅ずみまでスイスイすくえる!

すくい部に水切り穴があるので水切れがいい。
四角形のすくい部だからコーナー部分まですくえます。
柄が長いから楽な姿勢で作業ができます。

22-492-❹
すくいん棒〔30〕

		高さ	税抜価格
057187-001	小	65×140×1,200㎜	¥6,800
057187-002	大	180×200×1,200㎜	¥9,800

材質：柄/アルミニウム、グリップ/PVC、
すくい部/ステンレス



22-492-❺
18-8パンチング ヘドロキャッチャー〔M〕

		外寸	高さ	柄	全長	税抜価格
070459-001	S	185×	65×100×1,200×1,300㎜			¥29,800
070459-002	L	240×180×	85×1,260×1,260㎜			¥31,900

パンチング穴径3.0㎜ 板厚：1.2㎜



靴底の油と水をすばやく吸収する使い切るタイプのマットです。マットベースと併用してお使いください。

22-492-❻
3M厨房油とりマット〔20〕

				税抜価格
001851-001	No.600	914×	600㎜	¥1,161
001851-002	No.1500	914×1,500㎜		¥2,907

納期確認

22-492-❼
3M油とりマットベース〔20〕

				税抜価格
001853-001	No.600	964×	644㎜	¥17,980
001853-002	No.1500	955×1,541㎜		¥38,448

納期確認

ウレタンスポンジに除菌剤を浸透させて靴底を
除菌し芝状マットでホコリ等も取り除きます。



22-492-❽
TRMR120-300-0除菌マット〔15〕

	サイズ	厚さ	質量	税抜価格
034125-001	695×995㎜	約35㎜	約5.4kg	¥18,800

材質：マット/EVA樹脂、マット枠/合成ゴム+天然ゴム、スポンジ/ウレタンスポンジ



22-492-❾
TRMR120-400-0 除菌マット専用液4ℓ〔15〕

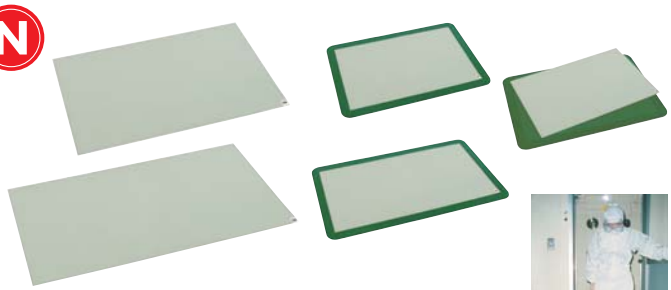
	容量	税抜価格
034125-003	4ℓ	¥2,100

成分：ジェミニ型除菌成分
水液性：弱酸性～中性

対応菌：大腸菌、黄色ブドウ球菌、酵母（カビ類）に威力を発揮します。
使用方法
①専用液を原液のままマットのスポンジ全体に浸透するまで充分に注いで下さい。
②靴底の汚れをマットで良くおとしてください。
③靴底を除菌マット専用液によく接触させてください。
④ウレタンスポンジが完全に乾いている状態では1本分4Lが適量です。3日を目安に追加注入してください。
※原液または2倍に薄めて散布や漬け込むの方法で器具機械の除菌ができます。

汚れたら１枚ずつ剥がして使う、通し番号入りの除塵粘着シート。
帯電防止剤入、強粘着タイプ。

N







22-492-❿
粘着マットシートAST帯電防止〔15〕

			厚み	重量	税抜価格
024161-001	600×	900㎜	約3.6㎜	約1.8kg	¥20,500
024161-002	600×	1,200㎜	約3.6㎜	約2.4kg	¥27,400

材質：ポリエチレンフィルム
60枚層（通し番号入）
抗菌剤入
帯電防止剤入
シートのみです。
- 表面の特殊な粘着剤で、靴底に付着したチリやホコリを取ります。

マットシートと専用フレームを
組み合わせてお使いください。

N



22-492-⓫
粘着マットフレーム〔15〕

			厚み	重量	税抜価格
024162-001	720×1,020㎜		約5㎜	約3.7kg	¥10,100
024162-002	720×1,320㎜		約5㎜	約4.7kg	¥12,600

材質：SBRゴム





22-493-❶

ステン紙タオルホルダー〔15〕

	税抜価格
006391-001 黒	￥5,600

サイズ：幅264×奥行き135×高さ135㎜
最大セット枚数：200枚
材質：ステンレス、ABS樹脂
重量：約0.8kg

補充の手間が省ける大容量。
残量が見える便利な小窓付。



22-493-❷

TRステン紙タオルホルダーL 黒〔15〕

	高さ	質量	税抜価格
006391-003	288×136×300㎜	約1.4kg	¥7,600

材質：ステンレス、ABS樹脂
両面テープ（30×50㎜・4枚入）、ねじ付
一度に600枚収納可能
小判・中判の紙タオルに対応
※壁の材質によっては、両面テープのみでは付きにくい場合があります。



22-493-❸

クレシアハンドタオル ディスペンサースリム〔15〕

	高さ	税抜価格
026538-002	小判用04131 244×114×298㎜	¥4,400
026538-003	中判用04151 244×134×298㎜	¥4,400

材質：ABS樹脂400枚入れ

省スペース&ひろびろハンドゾーン
の新スクエアデザイン

- 速乾5～9秒
- 低維持費10円で220回使用可能
- 抗菌加工
- アルコール拭き清掃可能
- 独立風路方式



22-493-❹

三菱 ジェットタオル ミニ JT-MC105J-W ホワイト〔15〕

	税抜価格
041160-003	¥98,000

外径寸法：幅250×奥行170×高さ480㎜
製品重量：5kg
風速：130m/s
ドレンタンク：0.6ℓ
電源：100V50Hz-60Hz
定格電流：ヒーターON/6.8A ヒーターOFF/4.2A
消費電力：ヒーターON/強650W/弱370W
ヒーターOFF/強400W/弱120W
安全装置：温度ヒューズ、過電流遮断機能
電源コード：1.3m



22-493-❺

クレシアハンドタオル アルミディスペンサー〔15〕

	高さ	税抜価格
026539-001	240×130×60㎜	￥4,400

- 水や油汚れ、熱にも強いアルミ合金製
- 狭い場所に取付けできるコンパクトなサイズ
- クレシアハンドタオルが約100枚入ります。



22-493-❻

208-101ペーパータオルボックス カギ付〔15〕

	税抜価格
060040-001	294×200×141㎜ ¥21,500

材質：ステンレス
- 200枚収納
- カギ・ビス・プラグ付き



22-493-❼

ペーパータオルケース〔15〕

	税抜価格
029232-001	￥900

サイズ：244×125×86㎜
スチロール製



22-493-❽

エクリュホワイトペーパータオル レギュラー200枚（1ケース30束入）〔10〕

	税抜価格
004804-001	230×220㎜ ¥4,950

新聞再生紙100%（国産）
- しっかり吸水の丈夫な紙質。



22-493-❾

クレシアハンドタオル ソフトタイプ200 30束入〔15〕

	税抜価格
008096-002	￥7,920

サイズ：230×218㎜ 2枚重ね



22-493-❿

トライフタウパーピアンカペーパータオル 250枚（1ケース15束入）〔10〕

	税抜価格
020949-003	¥11,200

サイズ：250×250㎜



22-494-1
PLⅡ
トイレブラシケース付〔M〕

	税抜価格
020987-001	¥850

サイズ：83×100×378㎜
材質：ケース・柄/ポリプロピレン、
ブラシ/ポリプロピレン



22-494-2
B00153
COトイレブラシ（ケース付）〔05〕

	高さ	税抜価格
020985-002	100×100×360㎜	¥600

材質：ポリプロピレン



22-494-3
B00212
COトイレポットW〔05〕

	高さ	税抜価格
020986-002	135×150×165㎜	¥780

材質：ポリプロピレン、EVA樹脂



22-494-4
PLⅡトイレコーナー
ポット〔M〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
020987-002	130×100×180㎜			¥800

材質：ポリプロピレン
●ポリ袋取り付けリング付

シンプルな樹脂製汚物入れ。



22-494-5
アメニティライフ
三角型トイレポット〔20〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
089004-001	224×143×195㎜			¥1,100

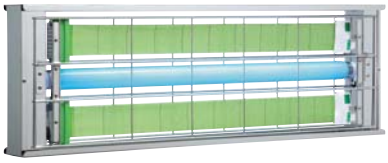
ボディ：PS
色：白
容量：2.8ℓ



22-494-6
TRラバーカップ〔15〕

	直径	全長	税抜価格
039047-001	特大	166×590㎜	¥1,060
039047-002	大	154×585㎜	¥ 830

材質：頭/合成ゴム
柄/スチールパイプに22.2φビニール接着被膜
●流し台、風呂場、便器などの排水口のつまりを解消します。
●排水口の大きさに合わせた2サイズがあります。



22-494-7
ムシポンMPX-2000〔15〕

	幅	厚み	高さ	税抜価格
033083-003	690×75×230㎜			¥31,800

電源：100V／50／60Hz　重量：2.4kg
電源コード2m付、電源スイッチ：シーソースイッチ
誘虫ランプ：FL20SBL-MP　1灯
付属品：吊り下げ用ヒートン、クサリ各2本
別売オプション
捕虫紙：S−20（5個入）　誘虫ランプ（FL20S・BL）

		税抜価格
033041-006	専用ランプ（FL20SBL-MP）	¥ 800
033083-002	捕虫紙　S-20（5個入）	¥1,500

メーカー直送　運賃別途

かべかけー
さりげない形で抜群の捕虫効果!

●虫の好む光線で誘引し、捕虫紙でキャッチします。
●清潔、衛生環境、バチバチ音や、いやな臭いがしません。



22-494-8
ムシポンポケット3〔15〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
033112-008	410×165×315㎜			1.6kg	¥32,800

有効面積：約30〜50㎡
電源：100V・50/60Hz
電源コード：2m（変更可能※別料金）
付属品：捕虫紙S-8 5個 誘虫ランプ1本（TL-E22VV）
取付ネジ3本（金具付） 点灯管FG-1E
用途：外食　レストラン、ベーカリーショップ、スーパー系、コンビニ、旅館、病院　など
グロースターター付

納期確認

ヒノキの樹液を含侵した、
画期的なごきぶり忌避剤。





22-494-9
ごきぶり進入禁止〔M〕

	税抜価格
054099-001	100×145×10㎜ ¥3,000

●ヒノキの香りが、部屋全体に行き届き、一日の疲れも取れる気持ちになると好評です。
●6個入ですので、家のいたるところに置くだけです。

軽量で女性や高齢者の方にも
簡単に持ち運びができる
アルミ製踏台。



22-495-1 アルインコふみ台(M)

		天板	高さ	質量	税抜価格
028109-003	CCA-60K	276×160×560㎜	1.7kg		¥ 9,400
028109-004	CCA-80K	276×160×790㎜	2.5kg		¥12,100

材質:アルミニウム、アルマイト加工

はしご兼用脚立の
スタンダードモデル





22-495-2 はしご兼用脚立(10)

		天板高さ	有効高さ	はしごの長さ	質量	税抜価格
019474-028	PRS-60WA	0.52m	0.52m	1.13m	2.7kg	¥10,500
019474-029	PRS-90WA	0.82m	0.52m	1.75m	3.5kg	¥11,500
019474-030	PRS-120WA	1.11m	0.81m	2.37m	4.3kg	¥14,000
019474-031	PRS-150WA	1.41m	1.11m	2.99m	5.7kg	¥18,000
019474-032	PRS-180WA	1.70m	1.40m	3.60m	7.2kg	¥21,500
019474-033	PRS-210WA	1.99m	1.70m	4.22m	9.0kg	¥26,500

安全の基本機能を集約した脚立です
最大使用過量:100kg
納期確認



22-495-3 移動式作業台(10)

		天板	全高	天板高さ	段数	質量	税抜価格
002468-001	CSA-50B	456×400㎜	0.64m	0.50m	2段	6.5kg	¥ 71,000
002468-002	CSA-60B	456×400㎜	0.74m	0.60m	2段	6.7kg	¥ 76,500
002468-003	CSA-75B	600×400㎜	0.89m	0.75m	3段	9.7kg	¥ 88,600
002468-004	CSA-90B	600×400㎜	1.04m	0.90m	3段	10.1kg	¥100,100

設置寸法:CSA-50B・CSA-60B/526×706㎜
CSA-75B・CSA-90B/670×881㎜
材質:本体/アルミ製、ボルトナット・キャスター金具/スチール、キャスター/ゴム
- スプリングキャスター標準装備で移動が簡単な作業台
- 乗るだけでキャスターが収納し、動かなくなります。
- 緩衝材セット標準装備で周囲を傷つけにくい





22-495-4 アシストスタンドII(10)

		重量	税抜価格
045205-001	360×325×610㎜	2kg	¥6,000

材質:本体/鉄パイプ(粉体塗装)、
持ち手/ポリエステル・EVA樹脂
- 手すりの高さ2段階大勢に合わせた立ち上がりをサポート。つかまりやすいグリップ付き。しっかりした土台で安定感バツグン。





22-495-5 トイレセーフティロールII(10)

		重量	税抜価格
064119-001	660×490×645㎜	4.7kg	¥9,500

材質:本体/鉄パイプ(粉体塗装)、
持ち手/ポリエステル・EVA樹脂、
ピットクッション/ウレタン
- 立ち座りをサポートするトイレ用手すり。トイレでの足腰の負担を減らす!しっかり足腰をサポート。立ったり座ったりをもっと楽に!トイレでシニアを助けるセーフティーロール。工事は一切不要でほとんどの洋式トイレに設置でき、両手で支えることができるので足腰への負担を大幅に軽減でき安心です。ピットクッション付きで安定感バツグン。床も傷付けません。

からだ全体をカバーできる飛沫防止大型パーテーションです。





22-495-6 ベーシックパーテーション下部開口型(15)

		税抜価格
029592-001	1,000×1,800㎜	¥46,000
029592-002	900×1,800㎜	¥44,000
029592-003	600×1,800㎜	¥43,000
029592-004	700×1,400㎜	¥41,500

材質:フレーム/アルミ押出材シルバーアルマイト仕上げ
脚部/スチールシルバー焼付塗装仕上げ
透明版/アクリル板1.5㎜厚
キャスター/ナイロン双輪キャスター
- 面板は透明アクリル板です。
- フレーム枠付きなので、たわみの心配がありません。
- キャスター付きなので移動も簡単です。

従来品より5㎝スリム化





使い勝手の良く
すぐ用意できる
傘袋スタンドです。



22-496-❶
傘ぽんスリム(袋600枚付)〔15〕

	横幅	奥行	高さ	質量	税抜価格
050040-003 KP-19NH	288	338	840㎜	7.7kg	¥112,000

材質:本体/ステンレス(SUS-430)焼付け塗装(メタリックシルバー)、ヘッド部・コーナーガード/ABS樹脂、ボード/ポリエチレン
付属品:傘袋600枚・インフォメーションボード

運賃別途 メーカー直送

22-496-❷
傘ぽん

	質量	税抜価格
006579-004 KP-16BH 362×338×840㎜	9.3kg	¥127,000〔15〕
006579-002 傘ぽん用かさ袋(4,000枚入)		¥ 18,200〔20〕

材質:本体/ステンレス(SUS-430)焼付け塗装(メタリックシルバー)、ヘッド部・コーナーガード/ABS樹脂
手動式　収容数:長傘用2,000枚、折りたたみ傘用600枚
付属品傘袋:長傘用600枚、折りたたみ傘用400枚
● 折りたたみ傘ぽんホルダービッグを標準装備した新しいスタンダードタイプの傘ぽんです。

運賃別途 メーカー直送

22-496-❸
傘袋スタンドUB-288-000-0〔15〕

	税抜価格
006162-001	¥22,000

サイズ:幅280×奥行420×高さ1,100㎜
容器サイズ:25L幅225×奥行330×高さ495㎜ ポリプロピレン
材質:本体/直径22.2㎜ スチールパイプにメラミン粉体塗装
質量:約5kg
アジャスター付

	税抜価格
傘袋は別売です。006679-002	1,000入 ¥5,300〔M〕

傘袋は一度に約1,000枚まで掛けられます。ボックスの黒いフレーム部分は取り外せて、市販のポリ袋を止めることもできます。

納期確認









❺❻❼折りたたみ傘用フック付き。折りたたんでコンパクトに収納できます。

22-496-❹
レインラックKY-1〔M〕

	高さ	税抜価格
042336-001	295×210×520㎜	¥28,000

ステンレスミラー仕上げ

22-496-❺
TRアーバンII24傘立24本立〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
001269-002	769×257×475㎜			¥26,500

材質:フレーム/スチール角パイプにアクリル塗装、シュート・受皿/ポリプロピレン(再生樹脂)
重量:約6.1kg
24本立、折りたたみ式 納期確認

22-496-❻
TRアーバンII36傘立36本立〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
001128-002	810×358×475㎜			¥31,500

材質:フレーム/スチール角パイプにアクリル塗装、シュート・受皿/ポリプロピレン(再生樹脂)
重量:約8kg
36本立、折りたたみ式 納期確認

22-496-❼
TRアーバンII48傘立48本立〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
001129-002	1,049×358×475㎜			¥37,000

材質:フレーム/スチール角パイプにアクリル塗装、シュート・受皿/ポリプロピレン(再生樹脂)
重量:約9.8kg
48本立、折りたたみ式 納期確認





N









22-496-❽
TRミニ傘立角型(約12本立)〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
006102-002	370×260×480㎜			¥5,100

材質:スチールにクロームメッキ
重量:約1.9kg 折りたたみ式
場所をとらないコンパクト設計の折りたたみ式小型傘立。

納期確認

22-496-❾
TR折りたたみ式傘立A型12本〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
050135-001	391×266×500㎜			¥11,000

折りたたみ時厚さ:約100㎜
材質:本体/スチール(焼付塗装+クロームメッキ)
受皿/再生ポリプロピレン100%
重量:約4.2kg

22-496-❿
TRニュー傘立30(30本立)〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
006100-001	850×335×505㎜			¥22,500

材質:スチールに粉体塗装
受皿/再生ポリプロピレン
規格色:ライトグレイ
重量:約6.3kg 折りたたみ式

納期確認

22-496-⓫
TRニュー傘立48(48本立)〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
006101-001	1,000×370×505㎜			¥28,500

材質:本体/スチールに粉体塗装
受皿/再生ポリプロピレン
規格色:ライトグレー
重量:約7.7kg 折りたたみ式

納期確認



22-497-❶ アクリル サンプルケース〔M〕

		高さ	税抜価格
011566-001	小	400×300×210㎜	¥24,000
011566-002	大	450×350×210㎜	¥28,000

22-497-❷ 木製サンプル台〔M〕

	高さ	税抜価格
011565-001	480×380×600㎜	¥17,500

材質：ツガ



●フレームが前面四辺開閉タイプだから、ポスター交換が簡単にできます。
●雨からポスターを守る保護シート付き。
●タンクトレー、水タンク（別途）と組み合わせて、倒れ防止対策できます。



22-497-❸ アーバンC シルバー足付〔08〕

		幅	奥行き	高さ	重量	税抜価格
045051-001	AUC-B2	579×730×1,060㎜			6.6kg	¥50,600
045051-002	AUC-A1	658×750×1,160㎜			11.5kg	¥57,200
045051-003	AUC-B1	794×810×1,330㎜			12.5kg	¥52,800

材質：フレーム/アルミ、表面カバー/透明アクリル（1.5㎜）、
裏板/PS 保護シート/PVC（1.5㎜）、
コーナー/ABS樹脂・アルミダイキャスト キャップ/ゴム

メーカー直送 運賃別途



22-497-❹ タンクトレー OE-4〔08〕

		税抜価格
016733-001	600～1,010×250㎜	¥6,050

材質：スチール
●水タンク1個用
●風対策に水タンク（別売り）と一緒にお使い下さい。

メーカー直送 運賃別途



22-497-❺ タンクトレーWIDE OE-4W〔08〕

		税抜価格
016734-001	600～1,010×435㎜	¥8,470

材質：スチール
●水タンク2個用
●風対策に水タンク（別売り）と一緒にお使い下さい。

メーカー直送 運賃別途



22-497-❻ 水タンクOE-5GY〔08〕

		高さ	満水時重量	税抜価格
032593-001	500×180×170㎜		10kg	¥2,200

材質：プラスチック

メーカー直送 運賃別途



ブラック



●ポスターの交換は、フレームを開閉するだけで前から手軽にできます。
●高級感あるアルミフレーム。

22-497-❼ ポスターケースアーバンFO-B1〔08〕

		税抜価格
030839-001	シルバー	¥19,800
030839-002	ブラック	¥19,800
030839-003	ゴールド	¥19,800
030839-004	木目調	¥19,800

778×1,080×厚み21㎜
重量：4.4kg
対応サイズ：B1（728×1,030㎜）

材質：フレーム/アルミ32㎜、表面カバー/アクリル1.5㎜、コーナー/ABS樹脂、裏版/パーチクルボード、ステンレススプリング

メーカー直送 運賃別途



シルバー



木目調



●ポスターの交換は、フレームを開閉するだけで前から手軽にできます。
●高級感あるアルミフレーム。
（❽❾共通）



ゴールド

22-497-❽ ポスターケースアーバンFO-A1〔08〕

		税抜価格
030838-001	シルバー	¥16,500
030838-002	ブラック	¥16,500
030838-003	ゴールド	¥16,500
030838-004	木目調	¥16,500

644×891×厚み21㎜
重量：3.4kg
対応サイズ：A1（594×841㎜）

材質：フレーム/アルミ32㎜、表面カバー/アクリル1.5㎜、コーナー/ABS樹脂、裏版/パーチクルボード、ステンレススプリング
※イーゼルは別売です。

メーカー直送 運賃別途

22-497-❾ ポスターケースアーバンFO-B2〔08〕

		税抜価格
030840-001	シルバー	¥14,300
030840-002	ブラック	¥14,300
030840-003	ゴールド	¥14,300
030840-004	木目調	¥14,300

565×778×厚み21㎜
重量：2.8kg
対応サイズ：B2（515×728㎜）

材質：フレーム/アルミ32㎜、表面カバー/アクリル1.5㎜、コーナー/ABS樹脂、裏版/パーチクルボード、ステンレススプリング
※イーゼルは別売です。

メーカー直送 運賃別途

●1辺のフレームが開く、軽量タイプ。
●軽いから壁掛けに最適！



22-498-1
オープンパネル〔08〕

		厚み	重量	税抜価格
005899-001	FOP-A1 STステンレスカラー 対応サイズ:A1(594×841㎜)	605×	852×18㎜	1.1kg ¥7,000
005899-002	FOP-B1 STステンレスカラー 対応サイズ:B1(728×1,030㎜)	739×1,041×18㎜		1.5kg ¥8,450

材質:レーム/アルミ13㎜　表面カバー/PVC1㎜、
コーナー/ABS樹脂　裏版/低発泡ボード2㎜

メーカー直送　運賃別途

●1辺のフレームが開く、軽量タイプ。
●軽いから壁掛けに最適！



22-498-2
BGカラーパネル〔08〕

		厚み	重量	税抜価格
050100-001	FBG-A1 GD/BK 対応サイズ:A1(594×841㎜)	598×	845×18㎜	1.2kg ¥5,040
050100-002	FBG-B1 GD/BK 対応サイズ:B1(728×1,030㎜)	732×1,034×18㎜		1.4kg ¥6,360

材質:レーム/アルミ13㎜、表面カバー/PVC1㎜、
コーナー/ABS樹脂、裏版/低発泡ボード2㎜
色:ゴールド、ブラックの2トーン

メーカー直送　運賃別途



22-498-3
ホワイトボード〔08〕

		厚み	重量	税抜価格
030843-001	FWM-456WH/NA	450×600×20㎜	1.8kg	¥ 7,920
030843-002	FWM-69WH/NA	600×900×20㎜	2.5kg	¥11,440

材質:フレーム/天然木(ナチュラル)、
板面/ホワイトボード(白)
付属品:専用ペン、イレーサー、マグネット2個

メーカー直送　運賃別途

少し大きめの、特別仕様。



22-498-4
アルミイーゼル160 SEA-160〔08〕

	税抜価格
002388-001	¥36,300

サイズ:幅590×奥行き780×高さ1,500㎜
重量:4.2kg
材質:フレーム・受け・押さえ/アルミ、ヒンジ/スチール、
カバー・キャップ/ABS樹脂、受け・押えクッション/ゴム
対応パネルサイズ:B1たてよこ、B2たてよこ、A1たてよこ、
600×900㎜(フレーム厚30㎜まで)
カラー:ステンレス

メーカー直送　運賃別途

雨にも負けない!!



22-498-5
ポスターマン 耐水マーカー6㎜〔20〕

	税抜価格
030844-001 白	¥300
030844-002 空	¥300
030844-003 蛍光黄	¥300
030844-004 蛍光桃	¥300

サイズ:直径17×高さ143㎜

雨にも負けない!!



22-498-6
ポスターマン 耐水マーカー15㎜〔20〕

	税抜価格
030845-001 白	¥500
030845-002 空	¥500
030845-003 蛍光黄	¥500
030845-004 蛍光桃	¥500

サイズ:直径25×高さ158㎜



22-498-7
新ボード用クリーナー〔20〕

	径	高さ	税抜価格
008785-001	35×	115㎜	¥480

店頭サイン



22-499-1
AIM AP-1〔05〕

	税抜価格
004417-001 営業中・準備中 ホワイト 85×330×3mm	¥1,400

納期確認

22-499-2
AIM AP-2〔05〕

	税抜価格
004418-001 営業中・本日終了 ホワイト 85×330×3mm	¥1,400

納期確認

22-499-3
AIM AP-3〔05〕

	税抜価格
004419-001 明日休業・本日休業 ホワイト 85×330×3mm	¥1,400

納期確認

22-499-4
AIM AP-4〔05〕

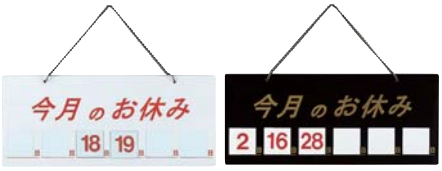
	税抜価格
004420-001 休憩中・貸切中 ホワイト 85×330×3mm	¥1,400

納期確認



22-499-5
AIMマンスリーマグネットMM-1〔05〕

	税抜価格
031562-001 301×215mm（1片43mm角）	¥1,500



22-499-6
AIMホワイトボードマグネット横型HP-21〔05〕

	サイズ	税抜価格
004422-001 黒	350×150×2mm	¥1,800
004422-002 白	350×150×2mm	¥1,800

書き消し可 マグネット可

納期確認



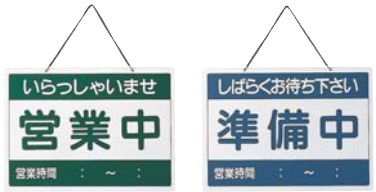
22-499-7
AIMマグネット式ホワイトボードHP-2〔05〕

	サイズ	税抜価格
004421-001 黒	85×330×3mm	¥1,500
004421-002 白	85×330×3mm	¥1,500

書き消し可 マグネット可

納期確認

オープン札



22-499-8
AIM OC-1-1〔05〕

	税抜価格
005685-001 営業中・準備中 360×260×2mm	¥2,000



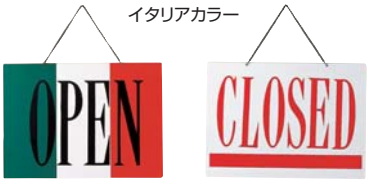
22-499-9
AIM OC-1-2〔05〕

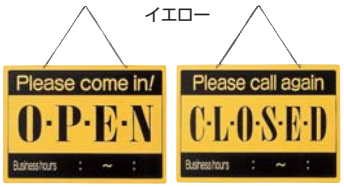
	税抜価格
005686-001 営業中・終了 360×260×2mm	¥2,000



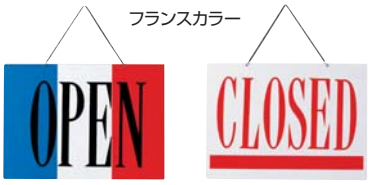
22-499-10
AIM OC-1-3〔05〕

	税抜価格
005687-001 定休日・臨時休業 300×260mm×2mm	¥2,000









22-499-11
AIM OC-2〔05〕

OPEN・CLOSED
360×260×2mm

	税抜価格
005688-001 イタリアカラー	¥2,400
005688-002 フランスカラー	¥2,400



22-499-12
AIM OC-2〔05〕

OPEN・CLOSED
360×260×2mm

	税抜価格
005689-001 イエロー	¥2,000
005689-002 ホワイト	¥2,000
005689-003 ブラック	¥2,000



22-499-13
AIM木理-1〔05〕

営業中・準備中
100×350×14mm

	税抜価格
035254-001 白木	¥2,200

22-499-14
AIM木理-2〔05〕

営業中・閉店
100×350×14mm

	税抜価格
035255-001 白木	¥2,200

22-499-15
AIM木理-3〔05〕

営業中・定休日
100×350×14mm

	税抜価格
035256-001 白木	¥2,200

22-499-16
AIM木理-4〔05〕

商い中・仕度中
100×350mm

	税抜価格
035257-001 白木	¥2,200

22-499-17
AIM木理-7〔05〕

本日休業・臨時休業
白木 100×350×14mm

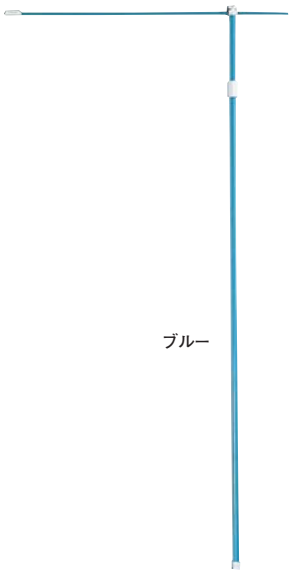
	税抜価格
035258-001	¥2,300

納期確認

22-499-18
AIM木理-8〔05〕

休憩中・貸切中
白木 100×300×14mm

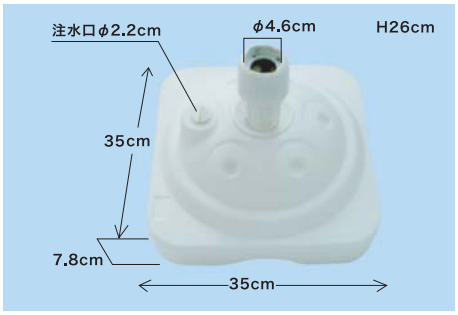
	税抜価格
035259-001	¥2,100



22-500-❶
のぼり用ポール〔M〕

	税抜価格
025106-013 ブルー	¥1,800
025106-011 ブラック(横棒白)	¥1,500

最大高さ:3m
横棒:800㎜
ブラックは在庫限りで廃番です。







22-500-❷
のぼり注水台〔05〕

	税抜価格
026594-011	¥2,800

水を入れて使用します。

◆飲食店用ちょうちん



22-500-❸
ビニール提灯9号長〔10〕

	税抜価格
017088-001 ラーメン	¥3,150
017088-002 やきとり	¥3,150
017088-004 おでん	¥3,150
017088-005 居酒屋・肴	¥3,150
017088-006 お好み焼	¥3,150
017088-007 やきそば	¥3,150
017088-008 たこ焼	¥3,150
017088-009 食事処	¥3,150

直径240×高さ530㎜(両面)
納期確認 運賃別途



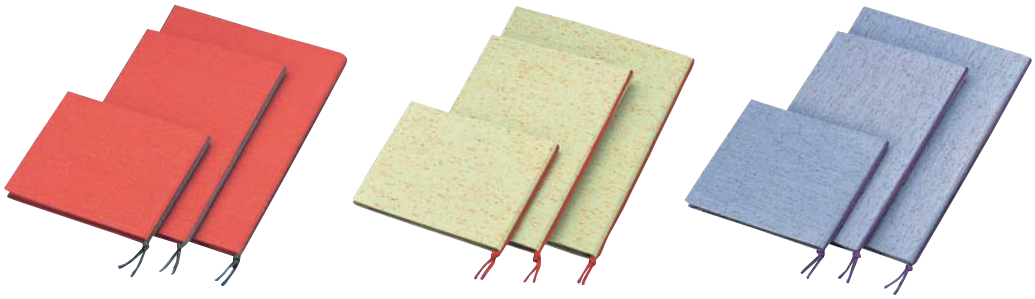
22-500-❹
ビニール提灯12号長〔M〕

	税抜価格
017086-001 No.4340 ラーメン	¥8,400
017086-002 No.4341 やきとり	¥8,400
017086-004 No.4343 おでん	¥8,400
017086-005 No.4345 居酒屋	¥8,400
017086-006 No.4342 お好み焼	¥8,400
017086-008 No.4344 たこ焼	¥8,400
017086-009 No.4346 お食事処	¥8,400

直径320×高さ640㎜(両面)
納期確認 運賃別途

※デザイン・文字等が一部変更になる場合があります。

◆和風メニュー



22-501-1

AIM布地和風メニューブック〔05〕

エンジ	緑	グレー		サイズ	税抜価格
018133-001	018133-004	018133-005	つむぎ-103(ミニ)	200×165㎜	¥2,200
018133-002	018133-006	018133-007	つむぎ-102(中)	194×285㎜	¥2,700
018133-003	018133-008	018133-009	つむぎ-101(大)	242×324㎜	¥3,400

頁数:4ページ

納期確認

◆洋風メニュー

えいむのピンメニュー

取り付け、取りはずしが簡単



(特大)　(中・大)

22-501-2

AIM レザータッチメニューブック〔05〕

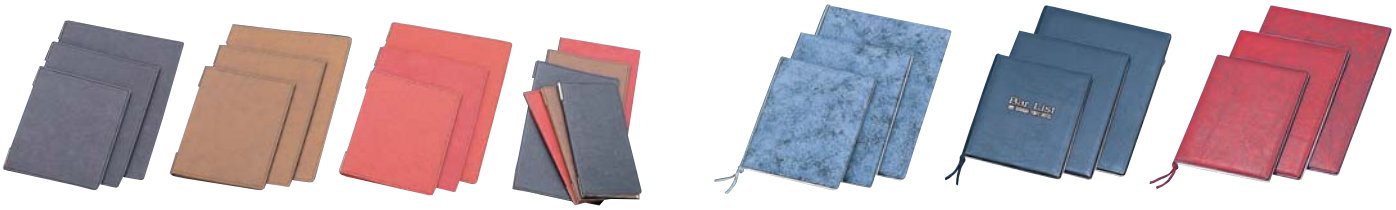
ブラック	ブラウン	グリーン	ダークブルー	レッド		サイズ	税抜価格
004440-001	004440-004	004440-005	004440-006	004440-007	LB-402(中)	200×275㎜	¥2,600
004440-002	004440-008	004440-009	004440-010	004440-011	LB-401(大)	228×315㎜	¥3,200
004440-003	004440-012	004440-013	004440-014	004440-015	LB-400(特大)	280×375㎜	¥4,600

頁数:4ページ

納期確認

えいむのピンメニュー

取り付け、取りはずしが簡単



22-501-3

AIMラバーメニューブック〔05〕

ブラック	ブラウン	エンジ		サイズ	税抜価格
001889-001	001889-006	001889-007	RB-103(小)	170×228㎜	¥1,900
001889-002	001889-008	001889-009	RB-102(中)	203×274㎜	¥2,400
001889-003	001889-010	001889-011	RB-101(大)	232×314㎜	¥2,700
001889-004	001889-012	001889-013	RB-105(タテ小)	127×277㎜	¥1,900
001889-005	001889-014	001889-015	RB-104(タテ大)	174×324㎜	¥2,500

頁数:4ページ

納期確認

22-501-4

AIMソフトメニューブック〔05〕

グレー	ブラック	エンジ		サイズ	税抜価格
027461-001	027461-004	027461-009	BB-103(小)	168×228㎜	¥1,300
027461-002	027461-005	027461-008	BB-102(中)	200×275㎜	¥1,600
027461-003	027461-006	027461-007	BB-101(大)	228×315㎜	¥1,800

頁数:2ページ

※名入はオプションです。(別見積り)

納期確認

◆クリアメニュー

薄くてスリム



22-502-1

AIMクリアテーピングメニューブック〔05〕

レッド	ブラウン	シルバー	グリーン	ブラック		サイズ	税抜価格
019601-006	019601-001	019601-008	019601-009	019601-004	TA-42	228×312㎜(A4・2ページ)	¥1,100
019601-011	019601-002	019601-013	019601-014	019601-005	TA-44	228×312㎜(A4・4ページ)	¥1,600
019601-016	019601-003	019601-018	019601-019	019601-020	TA-48	228×312㎜(A4・8ページ)	¥3,000

納期確認

22-502-2

AIMクリアテーピングメニューブック〔05〕

TA-46　サイズ：228×312㎜(A4・ミッ折6ページ)

レッド	ブラウン	シルバー	グリーン	ブラック	税抜価格
019602-003	019602-001	019602-005	019602-006	019602-002	￥2,500

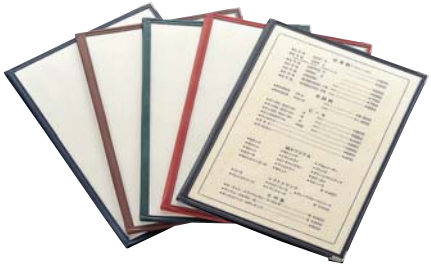
納期確認

テーブル置きにも壁掛けにも！！



ペット材 地球に優しい新素材(LTAシリーズ)

- ウレタン合皮　布の入った合皮の使用により、耐久性に優れ美しい。
- うす型コーナー金具　余分な厚み防止の為、うす型を使用。重ねた時に安定性があり美しい。





22-502-3

AIMクリアテーピングメニューブック〔05〕

黒	エンジ	茶	緑	紺		サイズ	税抜価格
034350-001	034350-002	034350-003	034350-004	034350-005	LTA-42	228×312㎜(A4・2ページ)	¥1,200
034350-006	034350-007	034350-008	034350-009	034350-010	LTA-44	228×312㎜(A4・4ページ)	¥1,800
034350-011	034350-012	034350-013	034350-014	034350-015	LTA-46	228×312㎜(A4・6ページ)	¥2,900
034350-016	034350-017	034350-018	034350-019	034350-020	LTA-46N	228×312㎜(A4・ミッ折6ページ)	¥2,900
034350-021	034350-022	034350-023	034350-024	034350-025	LTA-48	228×312㎜(A4・8ページ)	¥3,400

納期確認

22-502-4

シンビハンドル付メニューブック〔10〕

		税抜価格
070616-001	CMB-1薄茶	232×373㎜ ¥1,900
070616-002	CMB-1黒	232×373㎜ ¥1,900
070616-003	CMB-1グレー	232×373㎜ ¥1,900
070616-004	CMB-2薄茶	232×373㎜ ¥3,800
070616-005	CMB-2黒	232×373㎜ ¥3,800
070616-006	CMB-2グレー	232×373㎜ ¥3,800

CMB-1：A4 2ページ仕様
CMB-2：A4 4ページ仕様

- ハンドルが付いていますのでテーブルに置いても壁面に掛けてもご使用できます。お店の小スペース化、アクセントにご活用できます。

従来にない新感覚の簡単カスタマイズメニューブック



22-502-5

シンビST-111スティックメニュー〔10〕

			税抜価格
057189-001	黒	255×315㎜	¥1,100
057189-002	茶	255×315㎜	¥1,100
057189-003	白	255×315㎜	¥1,100
057189-004	赤	255×315㎜	¥1,100
057189-005	緑	255×315㎜	¥1,100

材質：ポリプロピレン
付属品：ビニール-67(2枚入)
A4　4ページ仕様
ビニールは10枚20ページまで増減可

納期確認

セット内容

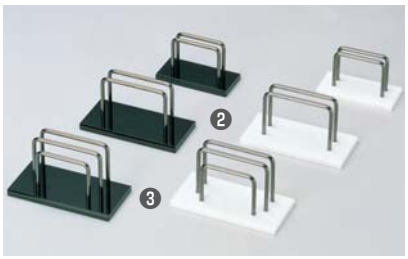


スティックメニューパーツ(A4対応)　本体カバー(A4対応 セパレートタイプ)　中ビニール67(2枚セット)

本体カバーは1色だけ付属です。

◆ブックスタンド





22-503-❶ AIM アクリルブックスタンド〔05〕

		幅	奥行	高さ	ミゾ巾	税抜価格
027454-001	BS-202(小)	98	50	78	7	¥1,100
027454-002	BS-201(大)	115	60	84	12	¥1,500

22-503-❷ AIM ストロングブック立〔05〕

ブラック	ホワイト		幅	奥行	高さ	ミゾ巾	税抜価格
027456-001	027456-003	BS-102(小)	100	50	60	10	¥2,000
027456-002	027456-004	BS-101(大)	130	65	70	15	¥2,400

納期確認 ホワイトのみ

22-503-❸ AIM ブック&バインダー立て〔05〕

ブラック	ホワイト		幅	奥行	高さ	ミゾ巾	税抜価格
027457-001	027457-002	BS-103	130	65	70	7(15)	¥2,800

納期確認

丈夫でリーズナブルなメニュースタンド



22-503-❹ メニュースタンドCH-70-BK〔10〕

	幅	奥行	高さ	質量	税抜価格
034401-001	120	70	90	275g	¥900

収納幅:20㎜
シックな金属製の黒色

丈夫でリーズナブルなメニュースタンド



22-503-❺ メニュースタンドCH-71〔10〕

	幅	奥行	高さ	質量	税抜価格
034402-001	120	70	90	240g	¥900

収納幅:20㎜
サビにくいステンレス製

重さにより安定感があります。

22-503-❻ AIM メタルブックスタンド〔05〕

レッド	グレー		幅	奥行	高さ	ミゾ巾	税抜価格
027458-001	027458-005	BS-22(小)	100	55	70	10	¥1,700
027458-002	027458-008	BS-21(大)	120	65	80	18	¥2,000

ブラック	ブラウン		幅	奥行	高さ	ミゾ巾	税抜価格
027458-003	027458-004	BS-22(小)	100	55	70	10	¥2,000
027458-006	027458-007	BS-21(大)	120	65	80	18	¥2,300

納期確認





22-503-❼ HMI-27ステンレスブックスタンド小〔05〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
072053-000	93	83	47(6)	¥2,500

- 重さにより安定感があります。
- 熱にも強いタイプです。

◆メニュースタンド・プライス



22-503-❽ AIM 木目和風メニュースタンド〔05〕

		幅	高さ	税抜価格
016579-001	WS-102(中)	182	137	¥1,600
016579-002	WS-101(大)	210	158	¥1,800
016579-003	WS-100(特大)	257	190	¥3,200
016579-004	WS-103(ヨコ長)	260	107	¥1,900
016579-005	WS-104(タテ中)	128	190	¥1,600

納期確認



22-503-❾ AIM T型クリアーメニュースタンド〔05〕

		幅	高さ	税抜価格
019593-001	TS-103(小)	148	107	¥ 700
019593-002	TS-102(中)	182	130	¥ 900
019593-003	TS-101(大)	210	152	¥1,100
019593-004	TS-104(タテ小)	107	148	¥ 700
019593-005	TS-105(タテ中)	128	182	¥ 900
019593-006	TS-100(B-5)	257	182	¥2,400

納期確認



22-503-❿ AIM SP-202 山型プライススタンド〔05〕

	幅	高さ	税抜価格
004423-001	80	60	¥ 450

替紙(30枚入)は別売です。
004423-002 ¥ 450
納期確認

22-503-⓫ AIM SP-201 山型プライススタンド〔05〕

	幅	高さ	税抜価格
004455-001	80	60	¥ 450

替紙(30枚入)は別売です。
004455-002 ¥ 450
納期確認



22-503-⓬ AIM L型サンプルプライス〔05〕

		幅	高さ	税抜価格
004424-001	LP-4(ミニ)	60	35	¥ 120
004424-002	LP-3(小)	76	50	¥ 150
004424-003	LP-2(中)	86	58	¥ 180
004424-004	LP-1(大)	100	68	¥ 200

替紙(50枚入)は別売
納期確認



22-503-⓭ クリップホルダー〔10〕

		幅	高さ	税抜価格
008937-001	CH-220 5個	27×	71	¥ 600
008937-002	CH-221 5個	27×	128	¥1,200
008937-003	CH-230 5個	50×	96	¥1,400
008937-004	CH-231 5個	50×	152	¥1,600
008937-005	CH-240 5個	80×	102	¥1,700
008937-006	CH-241 5個	80×	158	¥1,900
008937-007	CH-250 5個	22×	91	¥ 750

オールプラスチック製でサビません。 納期確認



最大10㎜まで挟める
小クリップ
板状の場合は最大10㎜まで挟めます。
パイプ状の場合は直径7~10㎜まで挟めます。





22-503-⓮ POPスタンド〔10〕

		クリップ幅	台径	高さ	税抜価格
070671-001	CH-210	80	100	430	¥750
070671-002	CH-211	80	100	250	¥600
070671-003	CH-212	80	100	100	¥500

POPなどを安定して設置できます。
納期確認

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

◆予約席・禁煙席



22-504-❶
AIM 木製 予約席木理-5〔05〕

		高さ	税抜価格
035260-002	白木	140×55×70㎜	￥1,600



22-504-❷
AIM A型 予約席RY-31〔05〕

			高さ	税抜価格
001886-001	ホワイト	150×65㎜		￥800
001886-002	グレー	150×65㎜		￥800
001886-003	ブラック	150×65㎜		￥800

納期確認



22-504-❸
AIM アルミA型 予約席RY-32J〔05〕

			税抜価格
001888-001	ゴールド		￥2,800
001888-002	シルバー		￥2,800

150×60×高さ48㎜

納期確認 ゴールドのみ



22-504-❹
AIM 禁煙席T型SI-13〔05〕

		文字	面	税抜価格
007267-001	クリア	NO SMOKING	片面	￥800
007267-002	クリア	禁煙席	片面	￥800
007267-003	黒	禁煙席/NO SMOKING	両面	￥950
007267-004	白	禁煙席/NO SMOKING	両面	￥950

60×30×高さ62㎜



22-504-❺
AIM 山型禁煙席SI-11〔05〕

		カラー	税抜価格
007144-001	シルバー		￥650
007144-002	ゴールド		￥650

60×58×高さ60㎜

文字:表/禁煙席、裏/NO SMOKING

納期確認



22-504-❻
食事中プレート〔05〕

		外寸	税抜価格
056340-001	130×65㎜		¥1,650

材質:アクリル
板厚:5㎜

食事中L型スタンド〔05〕

		外寸	高さ	税抜価格
056340-002	130×55×50㎜			¥1,800

材質:アクリル
板厚:3㎜

◆伝票クリップ



22-504-❼
シンビ 伝票クリップCLIP-101〔10〕

		税抜価格
019388-001	赤	¥430
019388-002	茶	¥430
019388-003	緑	¥430
019388-004	黒	¥430
019388-005	透明	¥430

ABS樹脂製。テプラ・シール等やテーブルナンバーを貼れる凸部スペース付きです。

100×230㎜(伝票9・10用)



22-504-❽
シンビ 伝票クリップCLIP-102〔10〕

		税抜価格
019389-002	茶	¥390
019389-001	赤	¥390
019389-003	緑	¥390
019389-004	黒	¥390
019389-005	透明	¥390

ABS樹脂製。テプラ・シール等やテーブルナンバーを貼れる凸部スペース付きです。

90×210㎜(伝票5・6・7・8用)
使用伝票サイズ75×180㎜
ABS樹脂

納期確認



22-504-❾
シンビ 伝票クリップCLIP-103〔10〕

		税抜価格
019390-003	緑	¥360
019390-002	茶	¥360
019390-001	赤	¥360
019390-004	黒	¥360
019390-005	透明	¥360

ABS樹脂製。テプラ・シール等やテーブルナンバーを貼れる凸部スペース付きです。

80×180㎜(伝票1・2・3・4用)
使用伝票サイズ70×150㎜
ABS樹脂

納期確認

オール樹脂製、汚れても水洗いできて清潔です。



22-504-❿
シンビ 伝票クリップCLIP-104〔10〕

		税抜価格
019391-002	茶	¥390
019391-004	黒	¥390

ABS樹脂製。テプラ・シール等やテーブルナンバーを貼れる凸部スペース付きです。

110×160㎜
(POS伝票用)
使用伝票サイズ100×130㎜(POS伝票用)
ABS樹脂

納期確認





22-504-⓫
お会計ボード〔10〕

		使用紙サイズ	質量	税抜価格
049026-001	SB-510-BKブラック	92×116㎜	87× 90㎜ 25g	¥190
049026-002	SB-510-BUブルー	92×116㎜	87× 90㎜ 25g	¥190
049026-003	SB-550-BKブラック	92×214㎜	87×188㎜ 40g	¥210
049026-004	SB-550-BUブルー	92×214㎜	87×188㎜ 40g	¥210
049026-005	SB-600-BKブラック	98×239㎜	90×210㎜ 45g	¥220
049026-006	SB-600-BUブルー	98×239㎜	90×210㎜ 45g	¥220

クリップには樹脂製バネを採用。金属パーツを使用していないのでサビません。

納期確認

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。



22-505-1
AIM ビニールソフトバインダー BH-6〔05〕

		税抜価格
027471-004	グレー	¥600
027471-005	シルバー	¥600
027471-006	レッド	¥600
027471-003	ブラウン	¥600

100×235㎜
納期確認



22-505-2
AIMレザータッチ伝票ホルダー BH-102〔05〕

		税抜価格
027473-001	緑	¥1,300
027473-002	黒	¥1,300
027473-004	エンジ	¥1,300
027473-003	茶	¥1,300

115×235㎜
納期確認



22-505-3
AIM アルミ伝票チップホルダー〔05〕

マグネット			税抜価格	両面テープ			税抜価格
019735-001	PH-1M	大 550㎜	¥3,400	019735-005	PH-1	大 550㎜	¥2,900
019735-002	PH-2M	中 300㎜	¥2,100	019735-006	PH-2	中 300㎜	¥1,700
019735-003	PH-3M	小 210㎜	¥1,500	019735-007	PH-3	小 210㎜	¥1,300
019735-004	PH-4M	ミニ 100㎜	¥ 900	019735-008	PH-4	ミニ 100㎜	¥ 800

●紙の外し方：壁面に対し直角か上に向け持ち上げるようにして下さい。
下方には抜けません。

用紙が抜き取りやすい。



22-505-4
18-8カーテン ワンタッチオーダークリッパー〔05〕

		幅 高さ	税抜価格
005891-045	450型	450×85㎜	ネジ付き ¥ 4,100
005891-060	600型	600×85㎜	ネジ付き ¥ 5,700
005891-076	760型	760×85㎜	ネジ付き ¥ 6,900
005891-090	900型	900×85㎜	ネジ付き ¥ 7,900
005891-011	1100型	1,100×85㎜	ネジ付き ¥10,000

◆伝票入れ・差し



22-505-5
プラキラ 伝票差しクリアー〔10〕

	直径	高さ	税抜価格
019824-001	53	×70㎜	¥400

材質：Tritanコポリエステル（PCT）
●Tritanはポリカーボネイト並みの耐衝撃強度とガラスのような透明度を持ち、ビスフェノールA非含有です。食器洗浄機で使用できます。

積み重ねてコンパクト収納
積み重ねられる形状になっており場所を取りません。



22-505-6
お会計スタンドDS-1〔10〕

	直径	高さ	質量	税抜価格
049027-001	72	×40㎜	46g	¥320

材質：アクリル樹脂
かわいい丸型の伝票入れ。
積み重ねられる機能も付いていて場所をとりません。
納期確認

ヘッドを回転させると
大量の伝票も簡単に取り出せます。



22-505-7
パンチ状差し〔15〕

		高さ	質量	税抜価格
070670-001	SF-100-BK黒	65×75×120㎜	115g	¥650
070670-002	SF-100-BU青	65×75×120㎜	115g	¥650

簡単・安全に
伝票の出し入れができます。



22-505-8
パンチ状差し〔15〕

		高さ	質量	税抜価格
089006-002	SF-333-BU青	70×63×85㎜	80g	¥550
089006-003	SF-333-BK黒	70×63×85㎜	80g	¥550

A4サイズの書類、小物などの整理・保管に便利！



22-505-9
ES-2アンケート募金・応募BOX〔05〕

		税抜価格
045012-001	白	¥ 5,800
045012-002	黒	¥ 5,800

147×100×高さ149㎜
後方にカギがつけられます。
納期確認 黒のみ



22-505-10
レターケースM5ホワイト〔M〕

	高さ	税抜価格
039487-005	277×336×256㎜	¥2,300

引き出し内寸 238×310×36㎜
浅型5段
材質：本体/ポリプロピレン、
引出し/ポリスチレン
●引き出しは書類の整理に便利な浅型タイプです。
●引き出しは透明度に優れ、内容物が良く見えます。
●本体底部にスベリ止めが付いています。



22-505-11
レターケースF4ブラック〔M〕

	高さ	税抜価格
042393-001	277×336×256㎜	¥2,600

浅型238×310×高さ36
深型238×310×高さ80㎜
浅型3段深型1段
材質：本体/ポリプロピレン、
引出し/ポリスチレン

強力なマグネットがついている
フック。垂直面でも使用可能。



22-505-12
3104強力回転フック〔M〕

	重量	税抜価格
072426-001	120×60×30㎜	60g ¥200

耐荷重：約2kg
材質：ポリスチレン・鋼

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

◆伝票

伝票❶～⓬税抜価格です。



22-506-❶
会計伝票 単式A（100枚×10冊入）〔10〕

	1冊	幅	縦	税抜価格
007689-001	100枚	75	×135㎜	¥840

材質：再生紙 10冊シュリンク

22-506-❷
会計伝票 単式クラフトC（100枚×10冊入）〔10〕

	1冊	幅	縦	税抜価格
007690-001	100枚	74	×125㎜	¥840

材質：未晒しクラフト 10冊クラフト包

22-506-❸
会計伝票 単式E（100枚×10冊入）〔10〕

	1冊	幅	縦	税抜価格
007691-001	100枚	75	×195㎜	¥1,300

材質：再生紙 10冊シュリンク

22-506-❹
会計伝票 単式J（100枚×10冊入）〔10〕

	1冊	幅	縦	税抜価格
007692-001	100枚	75	×180㎜	¥1,100

材質：再生紙 10冊シュリンク

22-506-❺
会計伝票 2枚複写G（50組×10冊入）〔10〕

	1冊	幅	縦	税抜価格
007693-001	50組（2枚複写）	75	×145㎜	¥2,000

材質：ノーカーボン 10冊シュリンク

22-506-❻
会計伝票 2枚複写I（50組×10冊入）〔10〕

	1冊	幅	縦	税抜価格
007694-001	50組（2枚複写/ミシン10本入）	75	×189㎜	¥2,600

材質：ノーカーボン 10冊シュリンク

22-506-❼
会計伝票 2枚複写T（50組×10冊入）〔10〕

	幅	縦	幅	縦	税抜価格
007695-001	上／90	×150㎜	下／90	×190㎜	¥2,600

1冊：50組（2枚複写/ミシン10本入）
材質：ノーカーボン 10冊シュリンク

22-506-❽
会計伝票 2枚複写R（50組×10冊入）〔10〕

	幅	縦	幅	縦	税抜価格
007696-001	上／94	×180㎜	下／94	×210㎜	¥3,900

1冊：50組（2枚複写/ミシン15本入）
材質：ノーカーボン 10冊シュリンク

22-506-❾
会計伝票 2枚複写（50組×10冊入）〔10〕

	幅	縦	税抜価格
007697-001	YA 88	×190㎜	¥3,900
007697-002	YP 88	×190㎜	¥3,900
007697-003	YC 88	×190㎜	¥3,900

1冊：50組（2枚複写/ミシン11本入）
材質：ノーカーボン
<色>1枚目/青・2枚目/白 10冊シュリンク

22-506-❿
会計伝票 3枚複写K3（50組×5冊入）〔10〕

	幅	縦	税抜価格
007698-001	75	×210㎜	¥2,100

1冊：50組（3枚複写/1、2枚目ミシン10本入）
材質：ノーカーボン
色：1枚目/青、2枚目/クリーム、3枚目/白 5冊シュリンク

22-506-⓫
会計伝票 3枚複写X（50組×5冊入）〔10〕

	幅	縦	税抜価格
007699-001	94	×210㎜	¥2,450

1冊：50組（3枚複写/1、2枚目ミシン10本入）
材質：ノーカーボン
色：1枚目/クリーム、2枚目/アサギ、3枚目/白 5冊シュリンク

22-506-⓬
会計伝票 2枚複写LP-1（50組×10冊入）〔10〕

	幅	縦	税抜価格
007711-001	75	×210㎜	¥2,100

1冊：50組（2枚複写/ミシン10本入）
材質：ノーカーボン 10冊シュリンク



22-506-⓭
シンビ 伝票 洋式〔10〕

	幅	縦		税抜価格
019374-001	伝票-1	65×125㎜	100枚天のり	¥100
019374-003	伝票-3	70×150㎜	100枚天のり	¥120
019374-007	伝票-7	75×177㎜	100枚天のり	¥160
019374-009	伝票-9	85×190㎜	複写50組	¥380

名入伝票製作も致します。（別見積り）
納期確認



22-506-⓮
シンビ 伝票 和式〔10〕

	幅	縦		税抜価格
019375-002	伝票-2	65×125㎜	100枚天のり	¥100
019375-008	伝票-8	75×177㎜	100枚天のり	¥160
019375-010	伝票-10	85×190㎜	複写50組	¥380

名入伝票製作も致します。（別見積り）
納期確認

◆ベル



22-506-⓯
ディナーベルシルバー（黒）CB-91〔05〕

	直径	高さ	税抜価格
029029-004	78	×60㎜	¥1,100

プッシュタイプ





22-506-⓰
カウンターチャイムTB-50〔10〕

	高さ	質量	税抜価格
050276-001	70×90×55㎜	180g	¥3,500

納期確認
付属品：単3乾電池2本
ホテルのカウンターやオフィスの受付等、留守にしても来客を知らせてくれます。電子音でピンポーン・ピンポーンと優しい音色で呼び出します。

◆ソネット君 受信機・消し機



① ②



③

●送信機が少ないお店での使用に適しています。
●5枠タイプ受信機のサブ受信機としてもご使用になれます。
●コンパクト設計なので、設置場所を選びません。



④

●コストパフォーマンスを実現
●10テーブルまで対応できます

先頭の表示を大きく見やすく。

●お客様の呼び出しを優先順位に表示します。一番先頭の表示枠を大きく見やすくすることでスタッフへの視認性を向上させました。

アンテナのないスッキリデザイン。

●特定小電力無線を使用することにより、従来機にあったアンテナをなくしました。これにより、表示盤をスリム化し、置き場所を選ばないスッキリとした設置が可能となりました。
●片面タイプは裏面に壁掛け穴が2箇所ありビス等に掛けるか、格納式の吊り下げ金具で吊るすことも出来ます。両面タイプは吊り下げのみです。

22-507-1

ソネット君 受信機〔00〕

メーカー直送 運賃別途

商品コード	015209-009	015209-010	015209-003	015209-007
規格	①片面表示 SRE-KS	②両面表示 SRE-RS	③一枠 SRE-H	④10テーブル SRE-10
サイズ	幅465×高さ112×奥行42㎜	幅465×高さ112×奥行49㎜	幅220×高さ93×奥行29㎜	幅220×高さ93×奥行29㎜
重量	925g	1,170g	270g	215g
電源電圧	AC100V(15VA)		DC60V(1A)	DC6V(1A)
受信周波数	426MHz(特定小電力型)			
表示方法	5枠2桁、着信時に表示 (文字高さ:1件目59㎜、2件目以降38㎜ 赤色LED)		1枠2桁、着信時に表示 (文字高さ:41㎜ 赤色LED)	赤色LED
表示保留	全枠点灯時内部メモリに 50 個まで記憶		内部メモリに50個まで記憶	
表示消去	消し機によるランダム消去 タイマー自動消去		消し機による消去 タイマー自動消去	
チャイム	17種類の音色/設定変更可能			ブザー音：4 種類
音量調節	6段階			3 段階
使用温度	0～40℃			
税抜価格	¥227,900	¥297,500	¥119,500	¥104,500

バイブでお知らせ。手もとで呼び出しを確認できます。





22-507-2

ソネット君 携帯受信機 (LED仕様)SRE-KL-S〔05〕

	幅 高さ 奥行	税抜価格
015209-011	100×43×18㎜(本体のみ)	¥39,800

電源:3.7Vリチウムポリマーバッテリー
受信周波数:426MHz帯(特定小電力型)
充電時間:約3～4時間
使用温度:0℃～40℃
重量:55g(バッテリー含む)

22-507-3

ソネット君 携帯型受信機用 充電器SCH-2〔05〕

	税抜価格
015051-002	¥24,000

2個用



●表示された番号を任意消去(1～5)
●全消去ボタン
●チャイム音・音量設定
●電池切れ確認ボタン

22-507-4

ソネット君 ナンバー消し機 SER-1〔00〕

	税抜価格
015210-001 220×93×29㎜	¥31,800

電源:3V(単3アルカリ乾電池×2本)
送信周波数:426MHz
使用温度:0～40℃
重量:約270g(電池含む)

メーカー直送 運賃別途



●携帯に便利なカード型の消し機です。
●5枠の片面・両面受信機では一枠目が消去できます。
●携帯型消し機(LED)、一枠受信機では表示されてる番号が消えます。

22-507-5

ソネット君 カード(携帯)型消し機 SER-C〔05〕

	税抜価格
015212-001 55×93×8㎜	¥12,700

電源:3V ボタン電池(CR2032×1)
送信周波数:426MHz
使用温度:0～40℃
重量:35g(電池含む)

メーカー直送 運賃別途

◆ソネット君 送信機

場所をとらない、カード型送信機





22-507-6

ソネット君カード型送信機ホルダー付 STR-CG-HD〔00〕

		税抜価格
015215-001	STR-CG-HD 55×93×8㎜	¥15,900

電源:3V(ボタン電池(CR2032×1))
送信周波数:426MHz(特定省電力型)
番号:0～99番まで内部メモリに登録、
ユーザー側にて変更可能
使用温度:0～40℃
重量:35g(電池含む)
●ホルダーと送信機の間には、盗難防止用にワイヤーが付属しています。

メーカー直送 運賃別途

22-507-7

ソネット君 卓上型送信機〔05〕

		税抜価格
015214-000	(ライトグレー)STR-TG	¥12,700
015214-002	(ブラック)STR-TB	¥12,700

85×61×高さ45㎜
電源電圧:3V(単4アルカリ乾電池×2本)
送信周波数:426MHz(特定省電力型)
番号:0～99番まで内部メモリに登録、
ユーザー側にて変更可能
使用温度:0～40℃
重量:95g(電池含む)
●盗難防止装置付

メーカー直送 運賃別途

防滴仕様でお手入れ簡単



ライトグレー ブラック



木目

22-507-8

ソネット君 送信機スリム型〔05〕

		税抜価格
015244-001	(ライトグレー)STR-SG	¥12,700
015244-002	(ブラック)STR-SB	¥12,700
015244-003	(パールブラック)STR-SPB	¥14,800
015244-004	(マーブルグレー)STR-SMG	¥14,800
015244-005	(木目)STR-SW	¥14,800

幅85×奥行き61×高さ29㎜ 重量77g
電源:3V(単4アルカリ乾電池×2本)

メーカー直送 運賃別途



22-507-9

ソネット君 送信機用 ナプキンスタンドのみ〔00〕

		税抜価格
015216-001	(ライトグレー)SNP-G	¥3,200
015216-002	(みかげ)SNP-M	¥4,700
015216-003	(うるし)SNP-U	¥4,700
015216-004	(木目)SNP-W	¥4,700
015216-005	(ブラック)SNP-B	¥3,200

幅100×高さ110×奥行き115㎜
※送信機は別売です。7 8

メーカー直送 運賃別途

◆アーバンコール

お客様の声を確実にキャッチ!
簡単操作でスマートに!







22-508-❶
アーバンコール20 6枠モニター〔M〕

	税抜価格
045079-002	320×175×50㎜ ¥159,000

メロディ音:メロディ13種類、言葉2種類
電源:100V コード長4m　送信機数:99個
メモリー:14組　点灯時間:5~98秒、無限
●メモリー機能付きなので繁盛時に呼び出しが重なっても安心です。

メーカー直送 運賃別途

22-508-❷
アーバンコール20 中継機〔M〕

	税抜価格
045083-001	114×172×38㎜ ¥45,000

電源:100V コード長4m
建物の構造上で電波状況が不安定な場合、電波中継機を設置することで電波環境を整える事が出来ます。

メーカー直送 運賃別途

22-508-❸
アーバンコール無線消去機〔M〕

	税抜価格
045081-002	85×80×22㎜ ¥33,200

電源:単4形乾電池×2本
●受信機に表示される番号を枠別に消すことが出来ます。離れた場所から無線で番号を消去する為、重複接客を防ぐ事が出来ます。

メーカー直送 運賃別途



22-508-❹
アーバンコール20 来客センサー〔M〕

	台座	税抜価格
045082-001	120×120㎜	96㎜ ¥80,600

電源:100V コード長4.5m
範囲:縦範囲約45度 横範囲約90度
感知距離約5m
エントランスや受付など、センサーで訪問客を感知して受信機でお知らせします。

メーカー直送 運賃別途



22-508-❺
アーバンコール20 送信機〔M〕

		直径	税抜価格
045080-001	木目	60㎜	¥11,900
045080-002	白	60㎜	¥10,000
045080-003	黒	60㎜	¥11,900

電源:アルカリバッテリーA23
仕様:送信時青色LED発色軟防水

メーカー直送 運賃別途

◆リプライコール

コードレス・パーソナルコールシステム
お客様をスマートにお呼び出し。









22-508-❻
リプライコール送信機RE-100〔03〕

		厚み	重量	税抜価格
040319-001	170×85×40㎜		約200g	¥40,000

電源:100V DC6Vアダプター又は単三アルカリ電池(3本)
チャンネル:20チャンネル
到達距離:約100m
●AC電源はもちろん電池駆動にも対応。アウトドアなど、AC電源の確保が難しい場所でも、送信機を活用することが可能です。

メーカー直送 運賃別途

22-508-❼
リプライコール受信機RE-200〔03〕

		高さ	重量	税抜価格
040320-001	51×116×19㎜		100g(電池パック含む)	¥25,000

電源:リチウムイオンポリマー
チャンネル:20チャンネル
●受信LED・チャイム音・バイブレーション・番号表示の4スタイルで、呼び出しを分かりやすくお知らせ。
●受信機が「圏外」になったことをチャイムやバイブレーションなどでお知らせ。だから安心!

メーカー直送 運賃別途

22-508-❽
リプライコール充電器〔03〕

		高さ	税抜価格
040321-001	RE-305(5台タイプ)	79×165×54㎜	¥25,000
040321-002	RE-310(10台タイプ)	79×290×54㎜	¥30,000

電源:100V DC6Vアダプター
充電時間:約6時間

メーカー直送 運賃別途

22-508-❾
リプライコールリピーター(中継機) RE-400〔03〕

		高さ	税抜価格
040322-001	170×85×40㎜		¥30,000

電源:100V DC6Vアダプター
●対送信機:約300m、対受信機:約100m

高耐久・高品質。確実にお客様を呼び出します。







22-508-❿
ワンタッチコール 受信機 WRE〔05〕

	幅	高さ	奥行	重量	税抜価格
044377-001	43×100×18㎜			55g	¥29,600

電源:専用充電池(付属品)
受信するとブザーとバイブ(10秒固定)でお知らせします。
●フードコートなどでお客様をお呼びするシステムです。
●簡単操作で呼びたい番号と音とバイブレーションでお知らせします。

22-508-⓫
ワンタッチコール 送信機 WTR〔05〕

	幅	高さ	奥行	重量	税抜価格
044378-001	218×90×29㎜			245g	¥91,100

電源:AC100V(5VA)ACアダプター付属
専用充電池(付属品)
受信範囲:約150m(使用条件に異なります)
●フードコートなどでお客様をお呼びするシステムです。

22-508-⓬
ワンタッチコール充電スタンド(10台用) WCH〔05〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
044379-001	141×182×58㎜			265g	¥93,200

電源:単層100Vアダプター付
●WREの充電器です。最大10台まで充電できます。

◆サイドワゴン

手荷物収納　標準サイズのサイドワゴン。



ブラウン

22-509-1

R-330 サイドワゴン〔メッシュ〕〔20〕

		幅	高さ	本体 奥行き	税抜価格
044392-001	ブラウン	430×510(390)×250㎜			¥4,800
044392-002	ブラック	430×510(390)×250㎜			¥4,800

材質：本体/ナイロン100% フレーム/スチール（クロームメッキ）
マジックテープ留め仕様
●テーブルの横や、カウンター席のイスとイスの間において、お客様の手荷物を収納するのにとても便利です。本体はメッシュとナイロンで出来ているので中の物が分かり、置き忘れも防げます。

手荷物収納　上げ底の浅型サイドワゴン。



ブラック

22-509-2

R-336 サイドワゴン・浅型〔メッシュ〕〔20〕

		幅	高さ	本体 奥行き	税抜価格
044393-001	ブラウン	430×510(250)×250㎜			¥4,300
044393-002	ブラック	430×510(250)×250㎜			¥4,300

材質：本体/ナイロン100% フレーム/スチール（クロームメッキ）
マジックテープ留め仕様
●上げ底タイプなので、見た目がスッキリしています。テーブルの横や、カウンター席のイスとイスの間において、お客様の手荷物を収納するのにとても便利です。本体はメッシュとナイロンで出来ているので中の物が分かり、置き忘れも防げます。

丈夫で長持ち。サイドワゴン。



ブラウン

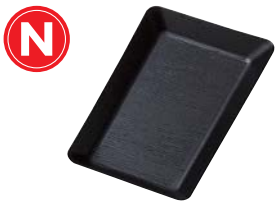
22-509-3

R-332 サイドワゴン〔20〕

		幅	高さ	本体 奥行き	税抜価格
044394-001	ブラウン	430×510(420)×250㎜			¥4,700
044394-002	ブラック	430×510(420)×250㎜			¥4,700

材質：本体/ナイロン100% フレーム/スチール（クロームメッキ）
マジックテープ留め仕様
●テーブルの横や、カウンター席のイスとイスの間において、お客様の手荷物を収納するのにとても便利です。

◆キャッシュトレイ



22-509-4

AIM CT-10 黒 キャッシュトレー〔05〕

		サイズ	高さ	税抜価格
007832-001	202×122×20㎜			¥1,600

材質：塩化ビニール



22-509-5

シンビ 洋風トレーT-1〔10〕

		サイズ	深さ	税抜価格
038125-001	黒	125×205×17㎜		¥1,500
038125-002	緑	125×205×17㎜		¥1,500
038125-003	茶	125×205×17㎜		¥1,500
038125-004	赤	125×205×17㎜		¥1,500

納期確認

高級感のある合皮製。
汚れても拭き取れ、いつも清潔。



22-509-6

レザー調カルトン〔10〕

		高さ	税抜価格
050277-001	KN-51黒	216×132×19㎜	¥1,700
050277-002	KN-52茶	216×132×19㎜	¥1,700
050277-003	KN-61黒	185×105×11㎜	¥1,400
050277-004	KN-62茶	185×105×11㎜	¥1,400

材質：心材/再生樹脂

マットが取り外せ
お掃除も簡単・衛生的。



22-509-7

クリアカルトン〔10〕

		高さ	税抜価格
050278-001	KN-210-BU青	215×150×31㎜	¥700
050278-002	KN-210-CL透明	215×150×31㎜	¥700
050278-003	KN-210-PK桃	215×150×31㎜	¥700

材質：心材/再生樹脂
●カードが4種類付属しています。



22-509-8

18-8アールトレー丸〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
020267-001	小	97×14㎜		¥430
020267-002	大	117×13㎜		¥500



22-509-9

18-8ティナトレー小判〔M〕

		税抜価格
020268-001	小 177×83×10㎜	¥760
020268-002	大 224×99×10㎜	¥950



22-509-10

18-8ルフレ角トレー〔M〕

		税抜価格
041079-001	135×105×10㎜	¥630

●シンプルなトレーだからどんな使い方もOK！



22-509-11

18-8 キャッシュトレイ〔M〕

		税抜価格
007635-001	115×178㎜	¥1,000

◆コインカウンター

ひと目で分かる硬貨の合計金額と枚数!! 使いやすさを追求したレジ脇の定番！



22-510-❶

コインカウンター エンゲルス ver.1〔M〕

	質量	税抜価格
010369-001 ブラック	170×165×70㎜	230g ¥3,000

材質：ABS樹脂
- 新旧500円硬貨対応!
- 1円～500円の各硬貨とも収納部に入れるだけで金額と枚数が簡単に素早く分かります。
- 店頭や仮設店舗のレジ代わりとして!
- 小銭の保管や貯金箱として!

使用頻度に合わせて、収納部が増えた 総務省郵政局指定の業務用タイプ！



22-510-❷

コインカウンター エンゲルス ver.2〔M〕

	質量	税抜価格
010370-001 グレー	260×115×55㎜	246g ¥5,200

材質：ABS樹脂
- 新旧500円硬貨対応。
- 1円～500円の各硬貨とも収納部に入れるだけで金額と枚数が簡単に素早く分かります。
- 使用頻度の高い1円と100円が2列、10円が3列あります。

携帯に便利なフタ・ストッパー付き



22-510-❸

コインカウンター エンゲルス ver.3〔M〕

	質量	税抜価格
010439-001 アイボリー	120×34×160㎜	235g ¥3,400

材質：ABS樹脂
- 新旧500円硬貨対応!
- 1円～500円の各硬貨とも収納部に入れるだけで金額と枚数が簡単に素早く分かります。
- 携帯用に考案したフタ・ストッパー付のエンゲルスです。

コンパクトなキャッシュケース



22-510-❹

マイキャッシュケースM-20〔10〕

	高さ	質量	税抜価格
031941-001	198×141×62㎜	410g	¥2,800

付属品：コイントレー1個、仕切板5枚
- レジのない商店やオフィスの簡易金庫、駅の売店、タクシーなどに最適です。コイントレーと仕切板を使用用途に合わせて使い分けることができます。

釣り銭の整理に最適。



22-510-❺

コインキーパーM-32〔10〕

	高さ	質量	税抜価格
054088-001	173×154×70㎜	190g	¥1,500

- スタンダードな6種類硬貨用。
- ひと目でわかる金額表示。
- 10枚毎に段差が付いており両替にも便利です。



22-510-❻

コインケースM-650〔10〕

	高さ	質量	税抜価格
054089-001	150×125×32㎜	135g	¥600

- 1～500円各50枚収納できます。

硬貨をそれぞれ50枚収納・保管！ エンゲルスとセットで さらに便利に！



22-510-❼

硬貨収納容器 コインストッカー9本入〔M〕

	税抜価格
010371-001	¥1,300

セット内容
1円用(グレー) ×2本　5円用(イエロー) ×1本
10円用(オレンジ) ×2本　50円用(グリーン) ×1本
100円用(レッド) ×2本　500円用(ブルー) ×1本

材質：ポリプロピレン
- 新500円硬貨対応
- 1円～500円の各硬貨とも収納・保管可能!
- 片手でワンタッチ収納
- 立てて保管するときにも6色カラーで見やすくなっております。



22-510-❽

コインケース〔10〕

			税抜価格
054086-001	M-1	1円用	84×23×23㎜ ¥120
054086-002	M-10	10円用	84×27×27㎜ ¥120
054086-003	M-100	100円用	94×26×26㎜ ¥120
054086-004	M-5	5円用	84×25×25㎜ ¥120
054086-005	M-50	50円用	96×25×25㎜ ¥120
054086-006	M-500	500円用	100×30×30㎜ ¥120

1円硬貨用 合計金額：50円、10円硬貨用 合計金額：500円、100円硬貨用 合計金額：5,000円、5円硬貨用 合計金額：250円、50円硬貨用 合計金額：2,500円、500円硬貨用 合計金額：25,000円
- 50枚収納でき、10枚毎に仕切りが付いています。



22-510-❾

コインケースセット〔10〕

	税抜価格
054087-001 M-900 4種類9個	¥1,080
054087-002 M-915 6種類9個	¥1,080

セット内容
M-900：M-100 3個、M-10・M-50・M-500各2個
M-915：M-1・M-10・M-100各 2個、M-5・M-50・M-500各1個

衣服に合わせて使い分けられるタッグ名札。



22-511-1 タッグ名札プラクリ ヨコ名刺10枚〔10〕

	名刺サイズ	税抜価格
021502-001 灰NT-2-GY	103×79㎜	¥2,400

材質：再生樹脂シート、再生樹脂



22-511-2 セル名札10枚 L-1〔10〕

	名刺サイズ	税抜価格
021503-001	90×58㎜	¥1,300

材質：再生樹脂シート
取付：金属クリップ、安全ピン

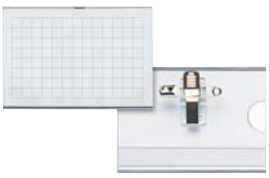
やわらかいシートのソフトタイプ



22-511-3 ソフト名札 両用10枚 N-4〔10〕

	名刺サイズ	税抜価格
021504-001	90×58㎜	¥1,300

材質：再生樹脂シート
取付：金属クリップ、安全ピン



22-511-4 セル名札10枚 S-1〔10〕

	名刺サイズ	税抜価格
021505-001	75×52㎜	¥1,200

材質：再生樹脂シート
取付：金属クリップ、安全ピン

取り外しのできるグリップが使いやすいロングセラー商品。





クリップの先端は、
ケースをしっかり挟みます。

22-511-5 吊り下げ名札クリップ式ヨコ特大10枚〔10〕

		税抜価格			税抜価格
021499-001	NL-21-BK黒	108×91㎜ ¥2,300	021499-005	NL-21-RD赤	108×91㎜ ¥2,300
021499-002	NL-21-BU青	108×91㎜ ¥2,300	021499-006	NL-21-RG橙	108×91㎜ ¥2,300
021499-003	NL-21-GN緑	108×91㎜ ¥2,300	021499-007	NL-21-SBU空	108×91㎜ ¥2,300
021499-004	NL-21-PK桃	108×91㎜ ¥2,300	021499-008	NL-21-YE黄	108×91㎜ ¥2,300

材質：再生樹脂シート、再生樹脂
ひも長さ：900㎜

フォーマルな服装に合うコストパフォーマンス抜群の名札。





金属フック付
ワンタッチで脱着できます



安全装置と
長さ調整機能付



22-511-6 吊り下げ名札レザー調ヨコ名刺1枚〔10〕

		税抜価格			税抜価格
021500-001	N-123P-BK黒	103×80㎜ ¥580	021500-005	N-123P-RD赤	103×80㎜ ¥580
021500-002	N-123P-BU青	103×80㎜ ¥580	021500-006	N-123P-RG橙	103×80㎜ ¥580
021500-003	N-123P-GN緑	103×80㎜ ¥580	021500-007	N-123P-SBU空	103×80㎜ ¥580
021500-004	N-123P-PK桃	103×80㎜ ¥580	021500-008	N-123P-YE黄	103×80㎜ ¥580

材質：再生樹脂シート、再生樹脂
ひも長さ：900㎜

両端で保持するので名札ケースが裏返りません。



22-511-7 吊り下げ名札WF式ヨコ名刺10枚〔10〕

		税抜価格
021501-001	NL-1-BK黒 103×79㎜	¥3,200
021501-002	NL-1-BU青 103×79㎜	¥3,200
021501-003	NL-1-GN緑 103×79㎜	¥3,200
021501-004	NL-1-RD赤 103×79㎜	¥3,200
021501-005	NL-1-YE黄 103×79㎜	¥3,200

材質：再生樹脂シート、再生樹脂
ひも長さ：900㎜





※名札ケースは付属していません。

22-511-8 IDカード巻取りリールNB-70〔10〕

	税抜価格
021506-001 33×19×87㎜	¥430

金属クリップの付いたリールクリップ。
IDカードの読み取りに便利。



22-511-9 クロークチケット 1～20〔10〕

	税抜価格
008938-001 BF-150-BK黒	¥3,000
008938-002 BF-150-BU青	¥3,000
008938-003 BF-150-GN緑	¥3,000
008938-004 BF-150-RD赤	¥3,000
008938-005 BF-150-WH白	¥3,000
008938-006 BF-150-YE黄	¥3,000



クリップサイズ：W33×D46×H27㎜
番号札サイズ：W40×D60×H2.7㎜
内容：1～20番
ホテルや旅館の手荷物預かりに便利です。



22-511-10 クロークチケット 21～40〔10〕

	税抜価格
008939-001 BF-151-BK黒	¥3,000
008939-002 BF-151-BU青	¥3,000
008939-003 BF-151-GN緑	¥3,000
008939-004 BF-151-RD赤	¥3,000
008939-005 BF-151-WH白	¥3,000
008939-006 BF-151-YE黄	¥3,000



クリップサイズ：W33×D46×H27㎜
番号札サイズ：W40×D60×H2.7㎜
内容：21～40番
ホテルや旅館の手荷物預かりに便利です。



22-511-11 クロークチケット 角網目柄入り 001～020〔10〕

	税抜価格
008940-001 BF-160-BK黒	¥3,600
008940-002 BF-160-WH白	¥3,600



クリップサイズ：W33×D46×H27㎜
番号札サイズ：W40×D60×H2.7㎜
内容：001～020番
ホテルや旅館の手荷物預かりに便利です。
お洒落な網目柄入りです。





22-512-1

スチロール番号札 小判 無地 大 25枚〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070675-001	BF-40-BK黒	40×60×2.7㎜			¥650
070675-002	BF-40-BU青	40×60×2.7㎜			¥650
070675-003	BF-40-GN緑	40×60×2.7㎜			¥650
070675-004	BF-40-LBU空	40×60×2.7㎜			¥650
070675-005	BF-40-PK桃	40×60×2.7㎜			¥650
070675-006	BF-40-RD赤	40×60×2.7㎜			¥650
070675-007	BF-40-WH白	40×60×2.7㎜			¥650
070675-008	BF-40-YE黄	40×60×2.7㎜			¥650

材質:本体/再生樹脂
穴径:φ5㎜



22-512-2

スチロール番号札 小判 無地 小 25枚〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070676-001	BF-41-BK黒	31×46×2.5㎜			¥500
070676-002	BF-41-BU青	31×46×2.5㎜			¥500
070676-003	BF-41-GN緑	31×46×2.5㎜			¥500
070676-004	BF-41-LBU空	31×46×2.5㎜			¥500
070676-005	BF-41-PK桃	31×46×2.5㎜			¥500
070676-006	BF-41-RD赤	31×46×2.5㎜			¥500
070676-007	BF-41-WH白	31×46×2.5㎜			¥500
070676-008	BF-41-YE黄	31×46×2.5㎜			¥500

材質:本体/再生樹脂
穴径:φ4㎜





22-512-3

スチロール番号札 角 無地 25枚〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070677-001	BF-42-BU青	40×60×2.7㎜			¥650
070677-002	BF-42-GN緑	40×60×2.7㎜			¥650
070677-003	BF-42-RD赤	40×60×2.7㎜			¥650
070677-004	BF-42-WH白	40×60×2.7㎜			¥650
070677-005	BF-42-YE黄	40×60×2.7㎜			¥650

材質:本体/再生樹脂
穴径:φ6.5㎜





22-512-4

スチロール番号札 小判 大 1〜25〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070678-001	BF-50-BK黒	40×60×2.7㎜			¥1,400
070678-002	BF-50-BU青	40×60×2.7㎜			¥1,400
070678-003	BF-50-GN緑	40×60×2.7㎜			¥1,400
070678-004	BF-50-RD赤	40×60×2.7㎜			¥1,400
070678-005	BF-50-WH白	40×60×2.7㎜			¥1,400
070678-006	BF-50-YE黄	40×60×2.7㎜			¥1,400

材質:本体/再生樹脂
内容:1〜25番
穴径:φ5㎜



22-512-5

スチロール番号札 小判 大 26〜50〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070679-001	BF-51-BK黒	40×60×2.7㎜			¥1,400
070679-002	BF-51-BU青	40×60×2.7㎜			¥1,400
070679-003	BF-51-GN緑	40×60×2.7㎜			¥1,400
070679-004	BF-51-RD赤	40×60×2.7㎜			¥1,400
070679-005	BF-51-WH白	40×60×2.7㎜			¥1,400
070679-006	BF-51-YE黄	40×60×2.7㎜			¥1,400

材質:本体/再生樹脂
内容:26〜50番
穴径:φ5㎜



22-512-6

スチロール番号札 角 1〜25〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070680-001	BF-54-BK黒	40×60×2.7㎜			¥1,400
070680-002	BF-54-BU青	40×60×2.7㎜			¥1,400
070680-003	BF-54-GN緑	40×60×2.7㎜			¥1,400
070680-004	BF-54-RD赤	40×60×2.7㎜			¥1,400
070680-005	BF-54-WH白	40×60×2.7㎜			¥1,400
070680-006	BF-54-YE黄	40×60×2.7㎜			¥1,400

材質:本体/再生樹脂
内容:1〜25番
穴径:φ6.5㎜

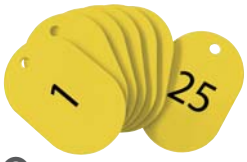


22-512-7

スチロール番号札 角 26〜50〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070681-001	BF-55-BK黒	40×60×2.7㎜			¥1,400
070681-002	BF-55-BU青	40×60×2.7㎜			¥1,400
070681-003	BF-55-GN緑	40×60×2.7㎜			¥1,400
070681-004	BF-55-RD赤	40×60×2.7㎜			¥1,400
070681-005	BF-55-WH白	40×60×2.7㎜			¥1,400
070681-006	BF-55-YE黄	40×60×2.7㎜			¥1,400

材質:本体/再生樹脂
内容:26〜50番
穴径:φ6.5㎜



22-512-8

スチロール番号札 小判 小 1〜25〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070682-001	BF-70-BK黒	31×46×2.5㎜			¥1,100
070682-002	BF-70-BU青	31×46×2.5㎜			¥1,100
070682-003	BF-70-GN緑	31×46×2.5㎜			¥1,100
070682-004	BF-70-RD赤	31×46×2.5㎜			¥1,100
070682-005	BF-70-WH白	31×46×2.5㎜			¥1,100
070682-006	BF-70-YE黄	31×46×2.5㎜			¥1,100

材質:本体/再生樹脂
内容:1〜25番
穴径:φ4㎜



22-512-9

スチロール番号札 小判 小 26〜50〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070683-001	BF-71-BK黒	31×46×2.5㎜			¥1,100
070683-002	BF-71-BU青	31×46×2.5㎜			¥1,100
070683-003	BF-71-GN緑	31×46×2.5㎜			¥1,100
070683-004	BF-71-RD赤	31×46×2.5㎜			¥1,100
070683-005	BF-71-WH白	31×46×2.5㎜			¥1,100
070683-006	BF-71-YE黄	31×46×2.5㎜			¥1,100

材質:本体/再生樹脂
内容:26〜50番
穴径:φ4㎜

高級感のある網目柄を施したデザイン。



22-512-10

スチロール番号札 角網目柄 1〜25〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070684-001	BF-80-BK黒	40×60×2.7㎜			¥1,500
070684-002	BF-80-BU青	40×60×2.7㎜			¥1,500
070684-003	BF-80-RD赤	40×60×2.7㎜			¥1,500
070684-004	BF-80-WH白	40×60×2.7㎜			¥1,500

材質:本体/再生樹脂
内容:001〜025番
穴径:φ6.5㎜



高級感のある網目柄を施したデザイン。



22-512-11

スチロール番号札 角網目柄 26〜50〔10〕

		幅	奥行	高さ	税抜価格
070685-001	BF-81-BK黒	40×60×2.7㎜			¥1,500
070685-002	BF-81-BU青	40×60×2.7㎜			¥1,500
070685-003	BF-81-RD赤	40×60×2.7㎜			¥1,500
070685-004	BF-81-WH白	40×60×2.7㎜			¥1,500

材質:本体/再生樹脂
内容:026〜050番
穴径:φ6.5㎜

価格は2022年7月時点の価格です。最新価格はWEBカタログをご確認ください。

1つの鍋で2つの味が楽しめます。







22-513-1 MTI IHアルミ 二味(ふたあじ)なべ〔−05〕

	外径	内径	鍋高さ	容量	税抜価格
022263-026	26cm	290×260	×90mm	4.2ℓ	¥10,000

仕切りの高さ60mm
材質：アルミダイキャスト（内面/ナバロン2層フッ素加工）
外面：焼付け塗装黒つや消し　底面：IHステンレス圧着
蓋：ガラス蓋、蒸気穴あり、箸置きツマミ（黒）

IH電磁調理器

MTI IH アルミ 二味(ふたあじ)なべ蓋なし〔−05〕

	外径	内径	鍋高さ	容量	重量	税抜価格
022263-023	22cm	240×220	×90mm	2.4ℓ	約700g	¥7,100

仕切りの高さ60mm
材質：アルミダイキャスト（内面/オキツモコア2層フッ素加工）
（外面/焼付け塗装黒つや消し）、底面/IHステンレス圧着

お店にとっても、お客様にとっても 簡単楽らく団欒お鍋

いいね！





22-513-2 「楽らく」IHしゃぶ鍋〔M〕

	外径	高さ	出汁部/内径	深さ	税抜価格
056339-036	36cm	360×65mm		185×50mm	¥ 9,000
056339-039	39cm	390×65mm		205×50mm	¥11,000

材質：18-0ステンレス
目安：36cm/2〜3人用、39cm/4〜5人用
- 具材をのせるお皿が要らないのでテーブルを広く使えます。
- 電磁調理器でのご使用であれば上部のツバにはほとんど熱が伝わらず、具材が不必要に煮えることもなく、お客様が食べたい分だけ出汁の中へ入れ召し上がれます。

IH電磁調理器

プロデンジシリーズはプロ仕様極厚底です。



22-513-3 プロデンジしゃぶしゃぶ鍋 SUS444〔00〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
012290-001	20cm	200×70mm	1.3ℓ	¥10,700
012290-002	23cm	230×80mm	2.1ℓ	¥12,100
012290-003	26cm	260×85mm	3.0ℓ	¥14,650

板厚2mm
SUS444：18クロームモリブデン鋼単層構造だから過酷な環境での長時間使用にも強く、電磁調理器には最適です。

IH電磁調理器



22-513-4 KO18-8しゃぶしゃぶ鍋〔00〕

	底径	深さ	容量	税抜価格
012204-001	24cm	150×85mm	2.3ℓ	¥ 7,700
012204-002	26cm	165×90mm	2.5ℓ	¥ 9,150
012204-003	30cm	200×85mm	3.0ℓ（蓋 千支柄付）	¥14,300



22-513-5 18-8しゃぶ鍋 輝煌 26cm〔M〕

	直径	容量	税抜価格
012740-001	260mm	2.5ℓ	¥6,200

板厚：0.8mm

一人または少人数の使用に最適です。



22-513-6 鉄しゃぶ鍋〔10〕

	深さ	税抜価格
012212-001	25cm（内部ホーローなし） 85mm	2.0ℓ ¥16,400
012212-002	25cm（内部ホーロー仕上） 85mm	2.0ℓ ¥17,200

肉厚の鉄鋳物で出来ており熱回りがよく、蓄熱性が高いのでおいしさが長持ちします。

IH電磁調理器

いいね！





カウンター埋め込み使用例

22-513-7 18-0 一人用カウンターしゃぶ鍋〔M〕

	上口径	底径	高さ	税抜価格
056345-001	215×168	×100mm		¥7,500

材質：18-0ステンレス（SUS430）研磨仕上げ
板厚：0.8mm

IH電磁調理器



22-513-8 SWステンレス 1人用 しゃぶしゃぶ鍋〔M〕

	外径	深さ	満水容量	税抜価格
012210-001	176×108mm		1.9ℓ	¥11,000

底厚0.8mm

IH電磁調理器

超定番



22-513-9 SWステンレスちり鍋〔M〕

	外径	高さ	底径	容量	税抜価格
017156-021	21cm	220×本体58×160mm		1.6ℓ	¥ 8,200
017156-026	26cm	260×本体66×190mm		2.4ℓ	¥ 9,400
017156-029	29cm	295×本体70×220mm		3.4ℓ	¥11,200
017156-033	33cm	330×本体75×250mm		4.2ℓ	¥14,200

※厚2mm

IH電磁調理器



22-513-10 SW電磁ちり鍋 2仕切付〔M〕

	外径	高さ	底径	容量	税抜価格
017559-021	21cm	220×本体58×160mm		1.6ℓ	¥13,300
017559-026	26cm	260×本体66×190mm		2.4ℓ	¥14,100
017559-029	29cm	295×本体70×220mm		3.4ℓ	¥15,600
017559-033	33cm	330×本体75×250mm		4.2ℓ	¥18,300

※厚2mm

	税抜価格
017559-003	21cm用蓋 ¥2,480
017559-004	26cm用蓋 ¥2,800
017559-001	29cm用蓋 ¥3,200
017559-002	33cm用蓋 ¥4,100

IH電磁調理器



22-513-11 SWステンレスちり鍋ちりちり〔M〕

	外径	本体高さ	厚さ	容量	税抜価格
017157-015	15cm	156×43mm	0.7mm	0.6ℓ	¥ 3,700
017157-017	17cm	176×45mm	1.0mm	0.8ℓ	¥ 4,300
017157-019	19cm	196×56mm	0.8mm	1.2ℓ	¥ 5,300
017157-021	21cm	216×60mm	0.8mm	1.6ℓ	¥ 6,400
017157-023	23cm	236×69mm	1.0mm	2.2ℓ	¥ 8,000
017157-025	25cm	256×74mm	1.0mm	2.8ℓ	¥ 8,800
017157-027	27cm	276×92mm	1.2mm	4.0ℓ	¥11,900
017157-030	30cm	306×95mm	1.2mm	5.0ℓ	¥13,200

IH電磁調理器

ロイヤルシリーズ

ロイヤルシリーズは電磁調理器にも最適です。
ガス、シーズヒーター、ハロゲンヒーターにもベストバランスで使用できます。
※材質：本体/NSSC180、蓋/SUS301



22-514-1
ロイヤルシャブ鍋（中仕切付）〔OO〕

		内径	高さ	税抜価格
043074-001	CQCW-240S 3.8ℓ 板厚1.5㎜	236×	94㎜	¥36,850
043074-002	CQCW-300S 5.6ℓ 板厚1.5㎜	302×108㎜		¥42,900
043074-003	CQCW-240Sシャブ鍋用蓋			¥ 3,740
043074-004	CQCW-300Sシャブ鍋用蓋			¥ 7,700

IH 電磁調理器



22-514-2
ロイヤルシャブ鍋〔OO〕

		内径	高さ	税抜価格
043072-001	CQCW-240 3.8ℓ 板厚1.5㎜	236×	94㎜	¥25,850
043072-002	CQCW-300 5.6ℓ 板厚1.5㎜	302×108㎜		¥30,800
043072-003	CQCW-240シャブ鍋用蓋			¥ 3,740
043072-004	CQCW-300シャブ鍋用蓋			¥ 7,700

IH 電磁調理器



22-514-3
ロイヤルシャブ鍋 銅仕上（中仕切付）〔OO〕

		内径	高さ	税抜価格
043073-001	CQCW-240SC 3.8ℓ 板厚1.5㎜	236×	94㎜	¥40,700
043073-002	CQCW-300SC 5.6ℓ 板厚1.5㎜	302×108㎜		¥49,500
043073-003	CQCW-240SC用蓋			¥ 6,050
043073-004	CQCW-300SC用蓋			¥11,550

IH 電磁調理器



22-514-4
ロイヤルシャブ鍋 銅仕上〔OO〕

		内径	高さ	税抜価格
043071-001	CQCW-240C 3.8ℓ 板厚1.5㎜	236×	94㎜	¥29,150
043071-002	CQCW-300C 5.6ℓ 板厚1.5㎜	302×108㎜		¥35,750
043071-003	CQCW-240C用蓋			¥ 6,050
043071-004	CQCW-300C用蓋			¥11,550

IH 電磁調理器





22-515-❶
IHマイスターチリ鍋〔OO〕

	内径	深さ	容量	重量	税抜価格
031669-027	27cm	270×	93mm	4.4ℓ	1.5kg ¥13,000
031669-030	30cm	300×102mm	6.1ℓ	2.0kg	¥16,000

底厚：4.7mm
アルミキャスト製

IH電磁調理器 納期確認



22-515-❷
業務用マイスターちり鍋〔10〕

	内径	深さ	容量	税抜価格
017641-024	24cm	238×	71mm	2.4ℓ ¥ 7,500
017641-027	27cm	269×	81mm	3.4ℓ ¥ 8,800
017641-030	30cm	298×	90mm	4.7ℓ ¥10,000
017641-033	33cm	330×110mm		7.9ℓ ¥12,000

板厚3.5mm
●アルミダイキャスト製品
納期確認



22-515-❸
プロデンジちり鍋 SUS444〔OO〕

	外径	深さ	税抜価格
017211-001	21cm	210×60mm	1.1ℓ ¥10,600
017211-002	24cm	240×65mm	1.6ℓ ¥11,700
017211-003	27cm	270×70mm	2.2ℓ ¥13,000
017211-004	30cm	300×75mm	3.0ℓ ¥16,750
017211-005	33cm	330×82mm	4.0ℓ ¥20,150

板厚2mm　特殊ステンレス
※取手、つまみの金メッキもあります。(価格別)
IH電磁調理器



22-515-❹
18-0 MAステンチリ鍋〔OO〕

	内径	高さ	税抜価格
017213-001	17cm	170×本体55mm	1.0ℓ ¥ 9,740
017213-002	20cm	200×本体65mm	1.7ℓ ¥10,300
017213-003	23cm	230×本体70mm	2.4ℓ ¥10,980
017213-004	26cm	260×本体70mm	3.2ℓ ¥11,870
017213-005	30cm	300×本体73mm	4.3ℓ ¥14,900

材質：本体/SUS430、把手/黄銅鋳物
IH電磁調理器



22-515-❺
㉗18-0ステンチリ鍋〔M〕

	高さ	税抜価格
017163-001	16cm	45mm ¥1,700
017163-002	18cm	50mm ¥1,850
017163-003	20cm	55mm ¥2,250
017163-004	23cm	65mm ¥2,500



22-515-❻
PEステン寄せ鍋〔M〕

	外寸	深さ	容量	重量	税抜価格
038090-001	15cm	158×35mm	0.4ℓ	180g	¥1,360
038090-002	16.5cm	171×44mm	0.7ℓ	230g	¥1,450
038090-003	18cm	180×50mm	0.8ℓ	240g	¥1,600
038090-004	19.5cm	197×50mm	1.0ℓ	280g	¥1,760
038090-005	21cm	210×45mm	1.0ℓ	300g	¥1,900
038090-006	24cm	246×58mm	1.7ℓ	420g	¥2,200
038090-007	27cm	274×59mm	2.0ℓ	500g	¥2,600
038090-008	30cm	306×65mm	3.0ℓ	580g	¥2,950
038090-009	33cm	336×69mm	3.7ℓ	690g	¥3,300

寄せ鍋、もつ鍋に。
中華セイロに
あいます。





22-515-❼
NEWステンよせ蒸鍋（水槽兼用）〔M〕

	内径	税抜価格
033144-025	25.5cm	255mm ¥3,150
033144-028	28.5cm	285mm ¥3,800

中華セイロ24cmにあいます。
中華セイロ27cmにあいます。



22-515-❽
NEW18-0ちり鍋1人用〔M〕

		直径	税抜価格
017208-001	① 鍋	:171×215×57mm	¥1,700
017208-002	② プレススタンド	:165×高さ82mm	¥ 900
017208-003	③ ワイヤースタンド	:160×高さ87mm	¥1,600

鍋、スタンド共にスタッキングOKです。
スタンドは18-8です。



22-515-❾
NEW18-0ステン段付寄せ鍋〔M〕

	税抜価格
038071-001 15cm	¥1,700
038071-002 18cm	¥1,900

丸コンロセット(520-❶❷❸)は別売りです。



22-515-❿
ステンあられ鍋〔OO〕

	直径	深さ	税抜価格
013727-017	小 173×	52mm	¥1,600
013727-019	大 190×	47mm	¥1,600

※鍋の他に器(冷し皿等)としても御使用出来ます。



22-515-⓫
銅うどんすき鍋〔M〕

	内径	外径	高さ	税抜価格
003101-001	27cm	320×	75mm	¥10,600
003101-002	30cm	350×	85mm	¥12,600
003101-003	33cm	380×	95mm	¥15,700
003101-004	36cm	410×105mm		¥19,600
003101-005	39cm	450×110mm		¥25,100

※鎚目入



22-515-⓬
SSアルミうどんすき鍋〔M〕

	内径	外径	深さ	税抜価格
003099-001	27cm	240×295×59mm		¥ 6,800
003099-002	30cm	265×320×67mm		¥ 7,800
003099-003	33cm	280×335×79mm		¥ 8,500
003099-004	36cm	310×365×86mm		¥10,000



22-515-⓭
18-8うどんすき鍋〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
003100-001	30cm	300×60mm	¥3,300
003100-002	33cm	330×65mm	¥3,600
003100-003	36cm	360×70mm	¥4,200



22-515-⓮
ステン銀嶺(ぎんれい)鍋 半ツヤ仕上げ〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
007772-001	小	170×50mm	¥1,650
007772-002	大	185×45mm	¥1,750
007772-003	大用蓋	170×65mm	¥1,900

材質：本体/18-0ステンレス、
蓋/18-0ステンレス、つまみ/強化木
国産品



22-516-❶
鉄吊付すき焼き〔05〕

	内径	高さ	深さ	税抜価格
013195-018	18cm	180×55×40mm		¥4,500
013195-022	22cm	220×60×42mm		¥5,500
013195-000	24cm	240×65×47mm		¥6,000
013195-001	26cm	260×66×47mm		¥6,500
013195-002	28cm	280×66×48mm		¥7,000

IH電磁調理器



22-516-❷
18-0両手付すきやき鍋〔00〕

	高さ	板厚	満水容量	税抜価格
013203-002	17cm	39mm	1.5mm 0.8ℓ	¥5,150
013203-003	20cm	43mm	1.5mm 1.3ℓ	¥5,820
013203-004	22cm	46mm	1.5mm 1.7ℓ	¥6,720
013203-005	24cm	46mm	1.5mm 2.0ℓ	¥7,280
013203-006	26cm	50mm	1.5mm 2.6ℓ	¥8,060
013203-007	28cm	55mm	1.5mm 3.3ℓ	¥8,960

ハンドル黄銅鋳物

IH電磁調理器



22-516-❸
M10-249アルミ吊付 すき焼鍋18cm〔00〕

	外径	高さ	内径	深さ	税抜価格
013201-002	18cm	180×45mm	170×35mm		¥4,070

材質：アルミ合金製フッ素3コート
※010899-003、010229-004に合います。

納期確認

アルミとステンレスの2層構造の素材を使用することにより、熱効率が良く、保温性に優れた鍋です。



22-516-❹
M11-091 黒鍋16.5cm〔00〕

	高さ	内径	深さ	税抜価格
029519-001	165×48mm	150×40mm		¥2,750

材質：二層鋼ステンレス（アルミ、ステンレス）
ガスコンロOKです。

IH電磁調理器 納期確認



22-516-❺
M11-092 黒鍋17cm ツル付〔00〕

	高さ	内径	深さ	税抜価格
029520-001	170×42mm	155×37mm		¥2,970

材質：二層鋼ステンレス（アルミ、ステンレス）
ガスコンロOKです。

IH電磁調理器 納期確認



22-516-❻
18-0ステン角なべ〔M〕

	高さ	板厚	税抜価格
035286-021	21cm 210×210×30mm	1.5mm	¥5,100
035286-024	24cm 240×240×30mm	1.5mm	¥5,700
035286-027	27cm 270×270×30mm	2.0mm	¥6,200
035286-030	30cm 300×300×30mm	2.0mm	¥6,500

IH電磁調理器

肉厚の鉄鋳物で出来ており熱回りがよく、蓄熱性が高いのでおいしさが長持ちします。



22-516-❼
ステンレス モツ鍋〔M〕

	直径	底径	深さ	外径	高さ	税抜価格
035302-018	18cm	本体/180×120×40mm		取手含:240×80mm		¥5,000
035302-020	20cm	本体/203×140×42mm		取手含:265×83mm		¥5,400
035302-024	24cm	本体/240×170×48mm		取手含:310×85mm		¥6,300
035302-026	26cm	本体/260×190×50mm		取手含:327×90mm		¥6,700
035302-028	28cm	本体/283×205×50mm		取手含:358×84mm		¥7,100

板厚1.5mm

IH電磁調理器



22-516-❽
鉄ジンギスカン鍋 浅型〔05〕

	直径	中央高さ	淵高さ	税抜価格
012233-002	27cm	270×46×25mm		¥6,200
012233-001	29cm	290×48×25mm		¥7,000



22-516-❾
鉄ジンギスカン鍋 深型〔10〕

	直径	深さ	税抜価格
012232-001	290×35mm		¥11,400





22-516-❿
焼肉プレートさざ波角M10-549〔00〕

	縦	横	高さ	縦	横	税抜価格
036402-001	外寸150×220×25mm			内寸90×150mm		¥3,850

フッ素コート
520-❹❺民芸風コンロなどに合います。

納期確認





22-516-⓫
焼肉プレートさざ波丸M10-577〔00〕

	外径	高さ	内径	税抜価格
036403-001	180×30mm		135mm	¥3,850

フッ素コート
表面の凹凸により魚等がこびりつきにくくなっています。
520-❼さざ波コンロに合います。

納期確認



22-516-⓬
アルミグリル鍋（大）〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
008654-001	190×223×51mm		¥5,700

水槽式 焼き網 フッ素加工

納期確認



22-516-⓭
アルミグリル鍋〔−05〕

	外径	高さ	税抜価格
008250-002	142×48mm	467g	¥3,700

※丸コンロ（520-❶）に合います。
※水槽式の1人用焼肉鍋です。
内部のラインまで水を入れてお使い下さい。
肉汁を水面で受けるので、落ちた肉汁から煙がたちません。
又、下からの蒸気で肉がやわらかく、美味しくなります。

納期確認

内面ホーロー仕上げにより煮汁が直接鉄と触れ合わず、煮物が黒変することがなく、後始末が楽です。
肉厚の鉄鋳物で出来ており熱回りがよく、蓄熱性が高いのでおいしさが長持ちします。



22-517-❶ 五進 鉄内部 ホーロー田舎鍋

		深さ		税抜価格
008174-000	ミニ13cm 2ヶセット	61mm	0.5ℓ 木台付	¥ 6,400〔10〕
008174-001	15cm	64mm	0.8ℓ 木台付	¥ 6,200〔05〕
008174-002	18cm	68mm	1.4ℓ 杓子付	¥ 7,900〔05〕
008174-003	21cm	75mm	2.1ℓ 杓子付	¥14,100〔05〕
008174-004	24cm	86mm	2.8ℓ 杓子付	¥16,100〔05〕
008174-005	27cm	93mm	4.4ℓ 杓子付2本吊	¥21,000〔05〕
008174-006	30cm	100mm	5.9ℓ 杓子付2本吊	¥23,200〔05〕
008174-007	33cm	110mm	7.5ℓ 杓子中付 内部黒ホーロー加工	¥40,000〔05〕

24cm以上電磁調理器対応

IH 電磁調理器

肉厚の鉄鋳物で出来ており熱回りがよく、蓄熱性が高いのでおいしさが長持ちします。



22-517-❷ 五進 鉄田舎鍋 ホーローなし黒着色〔05〕

		深さ		税抜価格
002047-001	15cm	64mm	0.8ℓ 木台付	¥ 6,200
002047-002	18cm	68mm	1.4ℓ 杓子付	¥ 7,900
002047-003	21cm	75mm	2.1ℓ 杓子付	¥14,100
002047-004	24cm	86mm	2.8ℓ 杓子付	¥16,100
002047-005	27cm	93mm	4.4ℓ 杓子付2本吊	¥21,000
002047-006	30cm	100mm	5.9ℓ 杓子付2本吊	¥23,200

24cm以上電磁調理器対応

IH 電磁調理器



22-517-❸ トキワやまが鍋〔05〕

		形状		税抜価格
036313-016	16cm	160mm	段無 敷板付	¥3,300
036313-018	18cm	180mm	段無 杓子付	¥4,000
036313-021	21cm	210mm	段無 杓子付	¥4,800
036313-024	24cm	240mm	段無 杓子付	¥6,100

材質：鉄鋳物（内部ホーロー）

納期確認



22-517-❹ アルミ里鍋〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
011755-001	15cm段なし本体のみ	150×60mm		¥1,450
011755-002	15cm段なし木蓋のみ			¥ 450
011755-003	18cm段付本体のみ	180×62mm		¥1,950
011755-004	18cm段付木蓋のみ			¥ 550

※丸コンロ（520-❶）に合います。

火の通りがよく、軽くて取り扱いが非常に楽です



22-517-❺ アルミ田舎鍋段なし〔10〕

		内径	深さ	容量	税抜価格
002049-003	21cm	210×	75mm	2.1ℓ	¥ 5,200
002049-004	24cm	240×	85mm	2.9ℓ	¥ 6,900
002049-005	27cm	270×	95mm	4.0ℓ	¥ 8,500
002049-006	30cm	300×	110mm	5.9ℓ	¥10,400

シリコンフッ素加工



22-517-❻ ステンミニおでん鍋湯豆腐兼用〔M〕

税抜価格 ¥17,000

内寸215×215×深さ74mm
外寸302（取手含）×230×高さ157mm
材質：鍋 仕切り/18-8ステン 板厚0.5mm、外枠下台/18-0ステン 板厚0.5mm
※付属品 湯豆腐たれ入、スプーン、フォーク
※カセットコンロにも合います。





22-517-❼ 角セイロセット（スプルス）〔M〕

		税抜価格
014096-002	角セイロ フタ 300×300mm	¥6,100
014096-003	角セイロ 身（竹ス付）1段 内寸240×240×深さ63mm	¥8,800
014096-007	18-8蒸し台 内寸270×270mm 底：ズレ止め付	¥5,700
014096-008	仕切り板（4仕切）	¥1,500
050077-024	18-0H角セイロ24cm水槽手無し 240×240×深さ95mm 容量3.90ℓ	¥4,000

IH 電磁調理器（050077-024）



22-517-❽ M40-524 焼杉セイロ蒸セット中〔00〕

税抜価格 ¥3,520

外寸180×180×高さ90mm
内寸120×120×深さ35mm
簾、蓋付

納期確認



22-517-❾ M10-094水受け中〔00〕

税抜価格 ¥1,980

外寸155×155×高さ35mm
内寸145×145mm
材質：アルミ合金製
丸コンロ（520-❶）に合います。

納期確認



22-517-❿ 椹お座敷セイロ7寸〔05〕 納期確認

		内寸	深さ	税抜価格
014396-001	セイロ（7寸）用身（1段）※竹ス別売	外寸275×275×高さ80mm	210×210×60mm	¥ 6,200
014396-002	（7寸）用サン蓋	外寸243×243×高さ40mm		¥ 4,750
014396-003	（7寸）用箱型スリ蓋ステン中子付	外寸310×310×29mm	286×286×17mm	¥15,000
014396-004	（7寸）用受台	外寸310×310×高さ42mm		¥ 6,500
014396-005	（7寸）用竹スダレ	外寸約205×205mm		¥ 1,450
014396-006	ステンレス外輪鍋（小）電磁対応26cm	直径260×高さ95mm		¥ 7,100

盛りだくさん温野菜でヘルシー！



22-517-⓬ ヘルシー蒸し鍋〔M〕

		径	高さ	税抜価格
029471-001	19.5cm	195×125mm		¥5,000
029471-002	21cm	210×150mm		¥5,500
029471-003	24cm	240×160mm		¥6,200

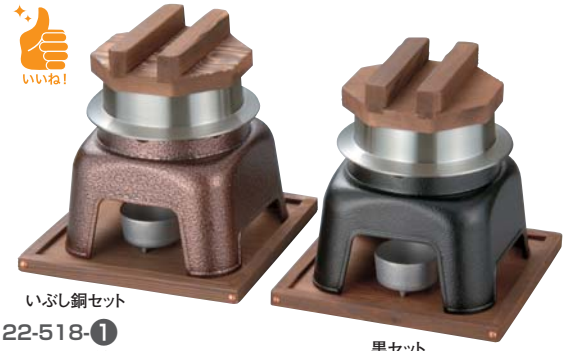
蒸し目皿付



22-517-⓫ 椹お座敷セイロ9寸〔05〕 納期確認

		内寸	深さ	税抜価格
014398-001	（9寸）用身（1段）※竹ス別売	外寸335×335×高さ80mm	270×270×60mm	¥ 7,100
014398-002	（9寸）用サン蓋	外寸305×305×高さ40mm		¥ 5,300
014398-003	（9寸）用箱型スリ蓋ステン中子付	外寸370×370×高さ30mm	340×340×15mm	¥17,200
014398-004	（9寸）用受台	370×370×高さ43mm		¥ 7,200
014398-005	（9寸）用竹スダレ	265×265mm		¥ 1,480
014398-006	ステンレス外輪鍋（大）電磁対応30cm	直径300×高さ115mm		¥ 8,000

いいね！



いぶし銅セット　黒セット

22-518-❶ アルミお釜かまどセット大〔00〕

	税抜価格
006346-001 いぶし銅セット	￥6,500
006346-000 黒セット	￥6,500

〈製品サイズ〉

①セットサイズ	外寸205×205×高さ205㎜
②木蓋	外寸140×140×高さ40㎜
③お釜/1合 フッ素	内径115×高さ80㎜
④アルミ火入	直径55×高さ35㎜
⑥専用かまどいぶし銅	外寸165×165×高さ120㎜
⑦専用かまど黒	外寸165×165×高さ120㎜
⑧敷板	外寸190×190㎜ 内寸170×170㎜

3コートフッ素



22-518-❷ アルミ釜飯大(内面フッ素)〔00〕

	内径	高さ	税抜価格
021290-001	115×80㎜		￥2,400

容量:1合



22-518-❸ アルミ釜飯大(フッ素なし)〔00〕

	内径	高さ	税抜価格
006235-006	115×80㎜		￥2,400

容量:1合



22-518-❹ 焼杉釜蓋(段付)〔00〕

	高さ	税抜価格
006333-003 裏焼き無130×130×40㎜		￥1,100



22-518-❺ アルミ火入れM10-932〔00〕

	直径	高さ	税抜価格
006347-001	55×35㎜		￥300



22-518-❻ いぶし銅かまど〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
006346-002	165×165×120㎜		￥2,200



22-518-❼ 黒かまど〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
006346-003	165×165×120㎜		￥2,200



22-518-❽ 焼杉敷板測付

	外寸	内寸	税抜価格
006348-013	13㎝ 130×130	105×105㎜	￥ 750〔00〕
006348-015	15㎝ 150×150	125×125㎜	￥ 900〔00〕
006348-018	18㎝ 180×180	155×155㎜	￥1,100〔00〕
050208-005	19㎝ 190×190	170×170㎜	￥ 950〔M〕(釜めし用)

納期確認



22-518-❾ M10-762 アルミ煮こぼれフード大〔00〕

	外寸	内寸	税抜価格
006236-005	175㎜	135㎜	¥1,400

材質:アルミ合金製
❶❻❼用

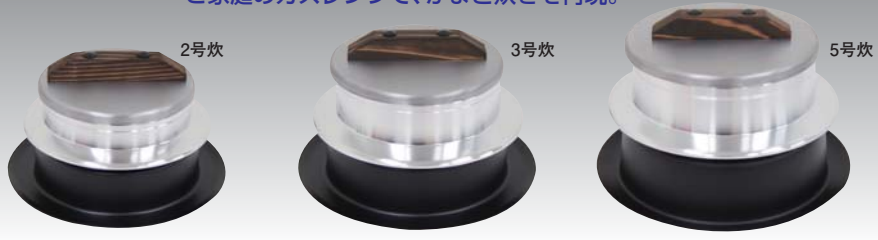
納期確認



22-518-❿ 焼杉釜めしセット

		税抜価格
006235-006	アルミ釜 750cc 内径115×深さ80㎜	￥2,400〔00〕
006333-003	釜蓋 段付 130×130×高さ40㎜	￥1,100〔00〕
006237-003	焼杉木台 167×167×高さ65㎜	￥1,600〔M〕

ご家庭のガスレンジで、かまど炊きを再現。



22-518-⓫ 謹製釜炊き三昧 釜飯セット〔10〕

	高さ	(蓋乗せ高さ)	高さ	釜深さ	質量	満水容量	税抜価格
006611-003	2合炊 蓋150×37㎜	釜182×100(130㎜)	かまど218×60mm	97mm	1,190g	1.2ℓ	￥ 8,000
006611-004	3合炊 蓋165×37㎜	釜206×121(150㎜)	かまど240×66mm	118mm	1,410g	1.9ℓ	¥10,000
006611-005	5合炊 蓋186×37㎜	釜226×141(170㎜)	かまど252×81mm	138mm	1,880g	2.8ℓ	¥12,000

熟練職人の手で、アルミニウムをひとつひとつ鋳型に流し込んで丁寧に造り上げた本格釜です。


うぐいす

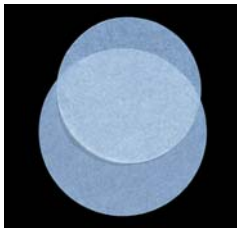


黒

22-519-❶
アルミ丸陶板焼〔OO〕

		外径	高さ	内径	深さ	税抜価格
020311-003	M10-555 うぐいす	195×70㎜		(170×17㎜)		¥3,400
020311-001	M10-553 黒	195×70㎜		(170×17㎜)		¥3,400

※丸コンロ(520-❶)に合います。



22-519-❷
クックパー料理シート100入〔07〕

		直径	税抜価格
008237-002	CP-04	130㎜	¥ 720
008237-001	CP-02	140㎜	¥ 900
008237-003	CP-05	160㎜	¥1,200

調理食材がくっつかない特殊加工した耐熱・耐水シートです。
耐熱、耐水性に優れ、蒸し物、陶板のシートにも最適です。



22-519-❸
耳付陶板〔M〕

		内径	外径	高さ	税抜価格
020319-001	NT-1S 小	170㎜	195×35㎜		¥3,300
020319-002	NT-1M 中	195㎜	230×30㎜		¥4,100
020319-003	NT-1L 大	255㎜	298×40㎜		¥6,700

※写真の陶板は小です。コンロは別売です。
※中は電磁加工もできます。
別見積り



22-519-❹
角浅鍋NT-2大〔M〕

		高さ	税抜価格
006334-001	180×180×25㎜		¥2,570



22-519-❺
朴葉陶板〔M〕

		税抜価格
030188-002	NT3S 小118×170㎜	¥1,280
030188-001	NT3 140×208㎜	¥1,650

※写真の陶板はNT3です。
コンロセット(520-❶❷❸)は別売です。



22-519-❻
菊紋入陶石板NT5KL 大〔M〕

		税抜価格
020378-001	145×270㎜	¥4,560



22-519-❼
陶石板大 NT-5〔M〕

		高さ	税抜価格
020320-001	90×170×15㎜		¥1,550



22-519-❽
陶石板小 NT-5〔M〕

		高さ	税抜価格
020321-001	70×110×10㎜		¥1,300

いいね！



22-520-1
アルミ丸コンロ 黒135㎜〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
010899-003	135×95㎜		¥950

※火入れ・敷板は別売りです。



22-520-2
焼杉敷板11㎝〔M〕

	税抜価格
031607-006 110㎜角	¥200



22-520-3
アルミ火入れプレス〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
027573-002	50×25㎜		¥150



22-520-4
民芸風コンロ 黒 M10-777〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
032172-002 角大	162×162×82㎜		¥3,850

※火入は別売です。五徳をひっくり返して本体に収納できます。

納期確認



22-520-5
民芸風コンロきわみM10-769〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
032368-001	145×165×80㎜		¥3,960

※火入別売です
五徳は一体です。

納期確認



ブラウン



ブラック

22-520-6
樹脂枠こんろ〔00〕

	高さ	税抜価格
044405-001 M11-089 ブラウン	161×161×79㎜	¥3,080
044405-002 M11-096 ブラック	161×161×79㎜	¥3,080

材質：アルミ合金製枠/ポリプロピレン
コンロ枠はポリプロピレン製で耐久性に優れています。
※火入れ別売

食器洗浄機対応



22-520-7
M11-449アルミ さざ波コンロのみ黒〔00〕

	外寸	高さ	税抜価格
010229-004 コンロのみ黒	135×80㎜		¥1,900

材質：アルミ合金製
火入、敷板別売り

納期確認



水コンロ式なので、従来の七輪等に比べて
煙が少なく肉・魚・野菜なんでも焼けます。
アルミ製なので割れる心配がなく扱いが楽です。

22-520-8
割烹炭火亭〔05〕

	径	高さ	径	高さ	税抜価格
006618-001	本体260×160㎜		木台260×16㎜		¥18,000

材質：外コンロ/アルミ（アルマイト着色）、内コンロ/鋳鉄
木台・網付

自然石を生かし、素材のうま味を生かします。



22-520-9
18-8冷麺器 19cm韓国製〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
042342-019	187×64㎜		¥1,900

韓国



22-520-10
MTI ビビンバ石ワン蛇紋石〔M〕

	外径	高さ	内径	深さ	底裏径	重量	税抜価格
027548-016	16cm	160×69㎜	140㎜	59㎜	123㎜	1,380g	¥4,600
027548-018	18cm	178×79㎜	161㎜	65㎜	123㎜	1,720g	¥5,100

◆使用上の注意◆
「強火空炊」の炎が直接石器に当たる使用は、ひび割れや亀裂を起こす原因になりますので、最初の間はしないでください。
石器の余熱が持続している間は、取り扱いや火傷に十分注意して下さい。
石器は重量があり、油等の付着ですべりやすくなりますので取り扱いや落下による足への負傷等充分気を付けて下さい。
石器は生きている自然石の手工芸品なので、石目の部分やひび目が入っていますが、ご使用には一切関係ありません。又、多少の角の欠けは傷物ではありません。

韓国



22-520-11
MTI ビビンバ石ワン用 トレーセット〔M〕

	外径	外手含	税抜価格
027223-005	16cm用	186×222㎜	¥600
027223-006	18cm用	210×250㎜	¥680

フェノール樹脂　ステン中板付

韓国



22-520-12
MTI アルミ製ヤットコ鋏 ビビンバ用〔M〕

	巾	税抜価格
036212-001	33×180㎜	¥550

韓国



22-520-13
18-10プレーン 朝鮮スプーン 福文字入〔M〕

	税抜価格
028714-001 212㎜	¥500

処理：ミラー仕上



22-520-14
18-10レジェルテ 朝鮮スプーン〔M〕

	税抜価格
042283-001 45×215㎜	¥400

処理：ミラー仕上



22-520-15
朝鮮食器スプーン（ぼたん竹模様）〔M〕

	全長	税抜価格
013243-001	217㎜	¥500

材質：ステンレススチール



22-520-16
18-8朝鮮箸レジェルテ〔M〕

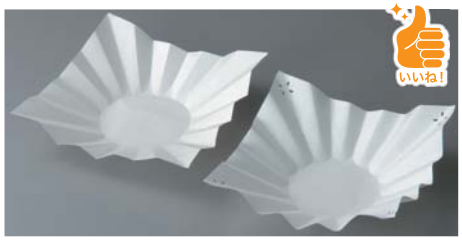
	税抜価格
042284-001 207㎜	¥400



22-521-❶
和紙紙鍋〔M〕

		税抜価格	袋
006248-001	1枚入	¥ 50	50入
006248-002	10枚入	¥500	

外径250×250㎜



22-521-❷
角折り鍋（3層紙）1枚〔M〕

		税抜価格	ケース
005113-003	SKA-143 無地	¥24	250入
005113-002	SKA-122 模様入万華鏡	¥25	250入

外寸250×250㎜　底100㎜
和紙　三層紙（中間にポリプロ入）



22-521-❸
アルミ箔鍋 金色1枚〔M〕

	税抜価格	ケース
026399-002 18㎝角	¥59	200入
026399-001 24㎝角	¥68	200入



22-521-❹
アルミ箔鍋 銀色1枚〔M〕

	税抜価格	ケース
026400-002 18㎝角	¥47	200入
026400-001 24㎝角	¥58	200入



22-521-❺
アルミニュー箔鍋段付AN24N2 1枚〔M〕

	税抜価格	袋
026394-001	¥78	100入

※紙鍋ホルダーがなくてもつかえます。



22-521-❻
陶板焼ホイル1枚〔M〕

		直径	税抜価格	ケース
020689-001	TF 16	150㎜	¥28	200入
020689-002	TF 18	180㎜	¥35	200入



22-521-❼
紙すき鍋奉書 300枚入〔OO〕

		税抜価格
006335-004	A 34角 340×340㎜	¥21,000
006335-003	B 40角 400×400㎜	¥24,000

電磁調理器でできる新メニュー
竹製受籠（016195）を使った紙すき鍋はいかがでしょう
【注意】電磁調理器の機種により使用できないことがあります。
又、空炊きはしないでください。
Aのセット（016195-001、026591-001）、
Bのセット（016195-002、026591-002）でお使い下さい。
Aセット Bセットで使用します。

運賃別途　メーカー直送



❼❽❾使用例



22-521-❽
竹製受籠〔OO〕

		内寸底径	深さ	税抜価格
016195-001	A	24㎝	185 × 65㎜	¥2,000
016195-002	B	27㎝	200 × 75㎜	¥2,200

納期確認



22-521-❾
WTステン発熱プレート〔M〕

		直径	税抜価格
026591-003	16cm	15㎝	¥680
026591-004	17cm	17㎝	¥680





22-521-❿
18-8紙鍋ホルダー 溶接タイプ〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
006325-001	145×30㎜		¥1,000



22-521-⓫
18-8ステンプレス 紙鍋ホルダー〔M〕

	外径	高さ	税抜価格
006327-002	150×30㎜		¥550

※丸コンロセット（520-❶❷❸）は別売です。



紙鍋ホルダー
使用例



22-522-1

MTI 鉄ステーキ皿丸〔00〕

		鉄板/外寸	高さ	内寸	深さ	木台	厚み	質量/鉄板	木台	税抜価格
057316-015	15cm	150×20mm		140×15mm		220×173×18mm		610g	200g	¥2,400
057316-018	18cm	180×20mm		168×15mm		217×197×18mm		736g	280g	¥2,700
057316-022	22cm	220×20mm		210×15mm		257×238×18mm		1,100g	370g	¥3,500

材質:鉄板/鉄鋳物(PESノンスティックコーティング)、木台/パインウッド(ウレタンコーティング)

IH 電磁調理器



22-522-2

MTI 鉄ステーキ皿小判〔05〕

		鉄板/外寸	高さ	内寸	深さ	木台	厚み	質量/鉄板	木台	税抜価格
057317-024	24.5cm	245×155×23mm		238×150×19mm		298×190×18mm		915g	300g	¥2,600
057317-029	29cm	285×183×25mm		277×176×20mm		337×210×18mm		1,300g	355g	¥3,400

材質:鉄板/鉄鋳物(PESノンスティックコーティング)、木台/パインウッド(ウレタンコーティング)

IH 電磁調理器



22-522-3

MTI 鉄ステーキ皿丸柄付〔05〕

		鉄板/外寸	柄長さ	高さ	内寸	深さ	木台	厚み	質量/鉄板	木台	税抜価格
057318-015	15cm	154×90×25mm			145×20mm		150×150×18mm		700g	140g	¥2,000
057318-017	17cm	178×90×25mm			168×20mm		210×175×18mm		960g	260g	¥2,500
057318-020	20cm	202×90×25mm			192×20mm		240×205×18mm		1,250g	350g	¥3,400

材質:鉄板/鉄鋳物(PESノンスティックコーティング)、木台/パインウッド(ウレタンコーティング)

IH 電磁調理器



22-522-4

MTI 鉄ステーキ皿用ハンドル YY2134〔05〕

	全長	税抜価格
057319-001	135mm	¥350



22-522-5

トキワステーキ皿304丸型〔05〕

		内寸	深さ	税抜価格
020170-001	大	210×19mm		¥3,500
木台276×220mm 質量:1,300g				
020170-002	小	160×19mm		¥2,700
木台222×176mm 質量:800g				

専用ハンドル:707別売



22-522-6

トキワステーキ皿301小判〔05〕

		外寸	内寸	税抜価格
020167-001	大	300×178mm	290×168mm	¥3,400
木台360×183mm 質量:1,400g				
020167-002	小	240×146mm	230×136mm	¥2,600
木台300×144mm 質量:900g				

専用ハンドル:707別売



22-522-7

トキワステーキ皿315柄付〔05〕

		外寸	深さ	税抜価格
020171-001	大	200×	31mm	¥3,400
木台240×204mm 質量:1,400g				
020171-002	小	170×26.5mm		¥2,500
木台212×175mm 質量:1,000g				

IH 電磁調理器



22-522-8

鉄ステーキ皿小判〔05〕

		税抜価格
013313-001	1PCS ハンドル無し	¥2,500
013313-004	2PCS ハンドル付	¥5,000
鉄皿230×135mm 木台300×140mm		

IH 電磁調理器



22-522-9

アサヒ丸ステーキ皿 A-150 15cm〔05〕

	税抜価格
013679-001	¥3,000
鉄皿約150mm 木台約200×160mm	
鉄鋳物製	

IH 電磁調理器



22-522-10

トキワステーキ皿 丸型(浅型)317〔05〕

		外寸	内寸	深さ	税抜価格
031449-001	198mm	182×11.5mm			¥3,100
木台220×210mm 質量:900g					

専用ハンドル:711別売



22-522-11

トキワステーキ皿 306深型丸〔05〕

		外寸	深さ	税抜価格
020169-001	大	198×26mm		¥3,000
木台258×197mm 質量:1,200g				
020169-002	小	143×26mm		¥2,300
木台210×145mm 質量:800g				

いいね！

軽い・お手入れ簡単。





22-523-1

樹脂製ステーキ皿台〔10〕

			厚さ	税抜価格
057160-001	丸型タイプ	樹脂台のみ	230×175×14㎜	¥2,000
057160-002	小判型タイプ	〃	300×145×14㎜	¥2,100
057160-003	丸型タイプWP304S	鉄板付セット	(台)230×175×14㎜ (鉄板)160× 19㎜	¥3,100
057160-004	小判型タイプWP301S	鉄板付セット	(台)300×145×14㎜ (鉄板)230×136㎜	¥3,200

材質：057160-001、057160-002/フェノール樹脂、
057160-003、057160-004/(台)フェノール樹脂
木台に比べて15%軽量。
耐熱温度250℃。
食器洗浄機対応



22-523-2

鉄唐草小判ステーキA-104〔05〕

		税抜価格
006206-001	鉄皿/278×175㎜	¥4,800

木台/343×185㎜
IH 電磁調理器

積み重ねてもグラつきません。

いいね！





22-523-3

IK鉄スタッキングステーキ皿〔05〕

	直径	税抜価格
057108-015	15㎝ 150㎜	¥4,000
057108-017	17㎝ 170㎜	¥4,500
057108-019	19㎝ 190㎜	¥5,000
057108-021	21㎝ 210㎜	¥5,500

材質：鉄鋳物シリコン樹脂焼付け塗装
IH 電磁調理器

22-523-4

角唐草ステーキ皿大A-113-38〔05〕

	鉄板	内寸	税抜価格
006207-002	約255×175㎜	225×145×10㎜	¥5,800

木台345×195㎜
IH 電磁調理器

ステーキ皿だけでなく天ぷら盛り・
焼鳥・野菜炒め、その他餃子、
地鶏などの地域名産料理や郷土料理に
幅広く使用できます。



22-523-5

鉄鍬型ステーキ皿〔10〕

		税抜価格
008190-011	鉄板 大 177×270㎜	¥4,800
008190-012	木台 大	¥2,000
008190-013	木柄 大	¥ 300
008190-014	鉄板 中 150×230㎜	¥4,600
008190-015	木台 中	¥1,650
008190-016	木柄 中	¥ 300



22-523-6

ペレット丸〔05〕

	高さ	税抜価格
029074-002	小 55×25㎜	¥450
029074-001	大 70×25㎜	¥500

ステーキを好みの焼き加減にできます。
納期確認

22-523-7

18-8スナックトレー(ペレット入)〔M〕

	直径 高さ	税抜価格
057136-001	柄なし 70×27㎜	¥ 580
057136-002	柄付 70×27㎜	¥1,200

取手/幅15×奥行45×高さ67㎜
ペレット小(55×25㎜)のみ対応です
材質：18-8ステンレス

ラクレット料理が自宅で
楽しめます。



22-523-8

ヒートチーズ アットホーム〔10〕



	税抜価格
027628-001	スイス ¥2,800

186×90×高さ60㎜
重量：260g
材質：本体/スチール、ヘラ/ナイロン付属品：固形燃料

- ラクレットとは、セミハードタイプのラクレットチーズを専用の調理器具で温めて溶かし、さらに少し焦がして食べるスイスでは有名な料理です。そんな美味しいラクレットが自宅で簡単に食べられるのがラクレットオーブンです。(タブレット固形燃料利用)今はやりのカチョカバロチーズにも最適です。
- 様々な食材の加熱・保温にもご利用いただけます。
- とてもコンパクトで持ち運びやすく、コードがないので屋内外どこでも場所を選ばず調理ができます。
固形燃料、ミニレシピブック付き。

いいね！



22-523-9

鉄パエリア鍋〔M〕

	底径	税抜価格
026592-016	16㎝ 115㎜	¥2,300
026592-018	18㎝ 120㎜	¥2,400
026592-020	20㎝ 140㎜	¥2,450
026592-022	22㎝ 160㎜	¥2,600
026592-024	24㎝ 180㎜	¥3,350
026592-026	26㎝ 200㎜	¥3,650
026592-028	28㎝ 220㎜	¥4,500
026592-030	30㎝ 240㎜	¥4,850
026592-032	32㎝ 260㎜	¥6,250
026592-036	36㎝ 300㎜	¥7,200
026592-040	40㎝ 330㎜	¥8,300
026592-045	45㎝ 380㎜	¥9,800



22-523-10

パエリア木台〔M〕

	外寸	内径(底)	税抜価格
035278-018	18㎝用 180×180㎜	148㎜	¥2,300
035278-020	20㎝用 200×200㎜	165㎜	¥2,500
035278-022	22㎝用 220×220㎜	185㎜	¥2,700
035278-024	24㎝用 240×240㎜	209㎜	¥3,300
035278-026	26㎝用 260×260㎜	227㎜	¥3,750

材質：ゴムの木



22-524-❶
SW18-8ガラ入〔M〕

		外径	高さ	税抜価格
006297-003	小	100×110㎜		¥2,280
006297-002	中	110×130㎜		¥2,940
006297-001	大	125×152㎜		¥3,680

板厚0.7㎜

22-524-❷
UK18-8がら入れ〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
050049-003	S	105×110㎜		700cc	¥2,230
050049-002	M	125×130㎜		1,150cc	¥2,760
050049-001	L	150×155㎜		2,060cc	¥3,570

22-524-❸
18-8ツヤ消しガラ入大〔M〕

	内径	高さ	税抜価格
007011-082	140×140㎜		¥2,930

在庫限りで廃番です。

22-524-❹
SWだし入手無〔M〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
016148-003	小	90×145㎜		570cc	¥3,760
016148-002	中	106×170㎜		940cc	¥4,540
016148-001	大	122×213㎜		1,600cc	¥5,540

22-524-❺
SWだし入手付〔M〕

		外寸	高さ	容量	税抜価格
016147-003	小	90×145㎜		570cc	¥4,450
016147-002	中	106×170㎜		940cc	¥5,220
016147-001	大	122×213㎜		1,600cc	¥6,230

22-524-❻
UK18-8だし入れ（手付）〔M〕

		直径	高さ	容量	税抜価格
016685-003	S	90×145㎜		600cc	¥4,400
016685-002	M	115×170㎜		1,050cc	¥5,150
016685-001	L	145×215㎜		1,730cc	¥6,150



22-524-❼
18-8つみれもり 小〔M〕

	取手サイズ	全長	税抜価格
018073-001	直径31×92	×170㎜	¥3,500



22-524-❽
ステン湯豆腐 中子〔M〕

		税抜価格
037035-001	セット（中子×1 スプーン×1 フォーク×2）	¥840
037035-002	中子 直径85×高さ 55㎜	¥420
037035-003	スプーン 直径55×全長171㎜	¥120
037035-004	フォーク 28×全長141㎜	¥ 80



22-524-❾
フリーサイズ 仕切り〔M〕

		税抜価格
028261-002	カップ無 おでん仕切り	¥980

※20～30㎝の鍋に合います。
仕切りが自在に動きます。



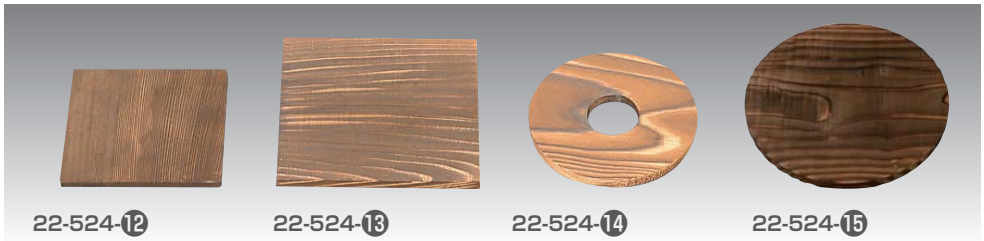
22-524-❿
木製角トレイ〔M〕

		内寸	外寸	税抜価格
006245-003	小	106㎜角×130㎜角		¥ 740
006245-002	中	138㎜角×160㎜角		¥ 950
006245-001	大	178㎜角×200㎜角		¥1,160



22-524-⓫
木製長角盆〔M〕

		内寸	外寸	税抜価格
021134-001	6号	68×158㎜	90×180㎜	¥ 660
021134-002	7号	98×188㎜	120×210㎜	¥ 830
021134-003	8号	130×218㎜	150×240㎜	¥1,060



22-524-⓬
焼杉敷板 11㎝〔M〕

		税抜価格
031607-006	110㎜	¥200

22-524-⓭
焼杉敷板 角 大〔M〕

		税抜価格
012223-001	150㎜	¥320

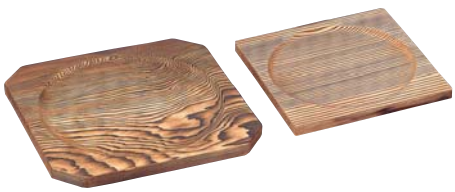
22-524-⓮
焼杉敷板 丸 小〔M〕

		直径	税抜価格
012225-001	120㎜		¥200

⓮なくなり次第、穴なしに変更になります。

22-524-⓯
焼杉敷板 丸 大〔M〕

		直径	税抜価格
012226-001	150㎜		¥330



22-524-⓰
焼杉段付敷板〔OO〕

				内径	税抜価格
033119-002	M40-476	13㎝角	130×130㎜	100㎜	¥ 600
033119-003	M40-477	15㎝角	150×150㎜	115㎜	¥ 750
033119-004	M40-478	18㎝角	180×180㎜	145㎜	¥ 950
033119-001	M40-479	21㎝角	210×210㎜	165㎜	¥1,450
033119-005	M40-480	24㎝角	240×240㎜	200㎜	¥2,250

納期確認



22-524-⓱
耐油天紙（300枚入）〔OO〕

			税抜価格
016287-001	12㎝角	120×120㎜	¥ 950
016287-002	15㎝角	150×150㎜	¥1,260
016287-003	18㎝角	180×180㎜	¥1,580

時間が経過しても油がにじみません。油が下の容器等にこびりつかずあとかたずけが簡単です。



22-524-⓲
天ぷら懐紙500枚入〔M〕

		税抜価格
019250-001	197×218㎜	¥1,450

強化木柄ですので、
ささくれしにくいです。



22-525-❶
18-8強化木卓上お玉〔M〕

	直径	柄	税抜価格
016038-001	穴なし	70×175㎜	¥630
016038-002	穴明	70×175㎜	¥670
016038-003	アク取り	80×175㎜	¥730



22-525-❷
並玉杓子〔05〕

	巾	全長	税抜価格
012234-005	小	73×260㎜	¥ 950
012234-004	大	97×295㎜	¥1,150



22-525-❸
アルミ京杓子〔M〕

	直径	全長	税抜価格
007605-001	藤巻付	85×288㎜	¥2,300
007605-002	藤巻無	85×288㎜	¥1,840



22-525-❹
塗お玉 黒〔M〕

	巾	柄	税抜価格
049015-001	小	68×200㎜	¥620
049015-002	中	77×265㎜	¥770

本うるし仕上げ
食器洗浄器、乾燥機は使用できません。



22-525-❺
MTI 田舎杓子〔M〕

	頭	柄	税抜価格
002077-008	中	85×70×200㎜	¥500

食器洗浄器、乾燥機は使用できません。
なくなり次第廃番です。



22-525-❻
PC柄豆お玉穴無〔00〕

	直径	柄の長さ	税抜価格
031105-001	60×147㎜		¥340



22-525-❼
PC柄豆お玉穴明〔00〕

	直径	柄の長さ	税抜価格
031106-001	60×147㎜		¥350



22-525-❽
ローズ柄ハンドル
卓上首長おたま〔M〕

		税抜価格
016185-001	穴無 65×245㎜	¥380
016185-002	穴明 65×245㎜	¥390

ハンドル部分　天然木
金属部分　ステンレス鋼



22-525-❾
C-70メラミンお玉〔05〕

	直径	税抜価格
005188-001	白 66×195㎜	¥240
005188-003	黒 66×195㎜	¥240
005188-002	茶 66×195㎜	¥240



22-525-❿
18-8パイプ柄アク取〔M〕

	直径	柄	税抜価格
002207-001	73×190㎜		¥390



22-525-⓫
カブキ菜箸〔M〕

		税抜価格
006011-001	33㎝ 滑り止め付	¥120
006011-003	36㎝ 滑り止め無	¥160

鍋物料理に大活躍



22-525-⓬
便利なレンゲ大〔M〕

		税抜価格
029554-006	ブラック 245×60×39㎜	¥550
029554-007	レッド 245×60×39㎜	¥550
029554-008	ホワイト 245×60×39㎜	¥550

材質：飽和ポリエステル樹脂
（耐熱温度110℃、耐冷温度−20℃）
●口当たりなめらか！プラスチック製の丈夫なレンゲです。



22-525-⓭
便利な穴あきレンゲ大〔M〕

		税抜価格
029555-006	ブラック 245×60×39㎜	¥550
029555-007	レッド 245×60×39㎜	¥550
029555-008	ホワイト 245×60×39㎜	¥550

材質：飽和ポリエステル樹脂
（耐熱温度110℃、耐冷温度−20℃）
●口当たりなめらか！プラスチック製の丈夫なレンゲです。

サーバー・取り分けと、いろいろと便利なレンゲです。



22-525-⓮
便利なレンゲ〔M〕

		税抜価格
029552-006	ブラック 175×42×26㎜	¥280
029552-007	レッド 175×42×26㎜	¥280
029552-008	ホワイト 175×42×26㎜	¥280

材質：飽和ポリエステル樹脂
（耐熱温度110℃、耐冷温度−20℃）
●口当たりなめらか！プラスチック製の丈夫なレンゲです。



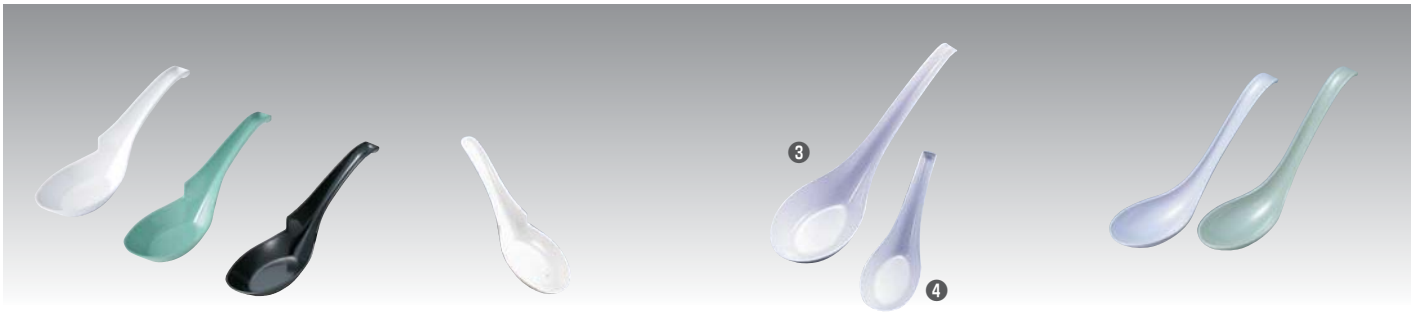


22-525-⓯
便利な穴あきレンゲ〔M〕

		税抜価格
029553-006	ブラック 175×42×26㎜	¥280
029553-007	レッド 175×42×26㎜	¥280
029553-008	ホワイト 175×42×26㎜	¥280

材質：飽和ポリエステル樹脂
（耐熱温度110℃、耐冷温度−20℃）
●口当たりなめらか！プラスチック製の丈夫なレンゲです。





22-526-❶
メラミン引掛レンゲ〔05〕

			税抜価格
042069-001	C-74 白	44×160㎜	¥150
042069-002	C-74 青磁	44×160㎜	¥150
042069-003	C-74 黒	44×160㎜	¥150

22-526-❷
引掛チリレンゲメラミン〔10〕

			高さ	税抜価格
042070-001	クリーム	145×45㎜		¥160

22-526-❸
メラミンレンゲ(大)〔05〕

			税抜価格
042074-001	C-78 白	63×230㎜	¥360
042074-002	C-78 青磁	63×230㎜	¥360

22-526-❹
メラミンレンゲ(小)〔05〕

			税抜価格
042075-001	C-75 白	45×140㎜	¥150
042075-002	C-75 青磁	45×140㎜	¥150

22-526-❺
ナスレンゲメラミン〔10〕

			高さ	税抜価格
021308-001	ホワイト	174×44㎜		¥150
021308-002	青磁	174×44㎜		¥150



22-526-❻
C-69 メラミン ラーメンお玉 黒〔05〕

			税抜価格
005208-001	56×218㎜		¥580

22-526-❼
メラミンレンゲ デラックス C-77〔05〕

			税抜価格
042076-001	白	45×160㎜	¥150
042076-002	青磁	45×160㎜	¥150

22-526-❽
PPレンゲ 白 NO103〔M〕

			税抜価格
042077-001	44×158㎜		¥30



22-526-❾
メラミンレンゲ〔00〕

			税抜価格
042334-004	M10-954 黒	175×42㎜	¥210
042334-002	M10-952 白	175×42㎜	¥210
042334-001	M10-955 赤	175×42㎜	¥210
042334-003	M10-953 青磁	175×42㎜	¥210

材質:メラミン

どんぶりなどに最適です。



22-526-❿
オーバルレンゲスプーン〔M〕

			税抜価格
005926-001	白	203×43㎜	¥160
005926-002	マーブル	203×43㎜	¥160

材質:PBT樹脂(耐熱温度120℃)
PBT樹脂の特性
- 耐熱温度120℃
- すぐれた耐薬品性
- すぐれた表面光沢
- 比重が重い(水に沈みます)

食器洗浄機対応

冷たい ひとくちオードブルに



22-526-⓫
103TN レンゲスプーン(透明) トライタン〔M〕

			税抜価格
042435-001	158×44㎜		¥90

材質:トライタン樹脂(PCT樹脂)
耐熱温度:120℃
- トライタン樹脂製の透明なレンゲです。クリアなレンゲが食材やスープを際立させます。

食器洗浄機対応

オーバルレンゲは冷たい麺に最適



22-526-⓬
109TN オーバルレンゲスプーン(透明) トライタン〔M〕

			税抜価格
042436-001	203×43㎜		¥160

材質:トライタン樹脂(PCT樹脂)
耐熱温度:120℃
- トライタン樹脂製の透明なレンゲです。クリアなレンゲが食材やスープを際立させます。

食器洗浄機対応



22-526-⓭
千羽鶴C-71チャーハンレンゲ〔05〕

			税抜価格
042068-001	白	40×160㎜	¥140
042068-002	青磁	40×160㎜	¥140

EC-71模様入40×160㎜



22-527-1
18-8ステンオールラウンドサーバー 大(M)

	巾	全長	税抜価格
005180-001	穴なし	60×282㎜	¥2,300
005180-002	穴明	60×282㎜	¥2,300

22-527-2
18-8ステンオールラウンドサーバー 小(M)

	巾	全長	税抜価格
005179-001	穴なし	60×208㎜	¥1,200
005179-002	穴明	60×208㎜	¥1,200

22-527-3
アルミ京風レンゲ(M)

	巾	全長	税抜価格
007322-001	穴なし	60×210㎜	¥750
007322-002	穴明	60×210㎜	¥770

傾けるだけで
サッと水切り。



22-527-4
レイエ水切りスプーン LS1506(10)

	全長	幅	税抜価格
032612-001	約185×58㎜		¥1,000

材質:18-0ステンレス
- 傾けるだけでサッと汁気が切れるので、汁を切ったり、汁ごと盛ったりの取り分けがこれ一本でできます。

定価販売商品



22-527-5
Ⓣ18-8レンゲスプーン(M)

	全長	幅	税抜価格
042062-001	穴無 195㎜	×48㎜	¥530
042062-002	穴明 195㎜	×48㎜	¥580



22-527-6
18-8 ステン卓上お玉 フック付(M)

	巾	全長	税抜価格
016145-001	穴なし	58×185㎜	¥ 990
016145-002	穴明	58×185㎜	¥1,010

フック付で鍋にお玉が落ちません。

22-527-7
18-8 卓上お玉(M)

	巾	全長	税抜価格
016146-001	穴なし	58×185㎜	¥960
016146-002	穴明	58×185㎜	¥990



22-527-8
18-8レンゲスプーンNo1(M)

	税抜価格
042063-001	穴無 40×160㎜ ¥480
042063-002	穴明 40×160㎜ ¥510

処理:ミラー仕上



22-527-9
18-8藤巻レンゲスプーンNo1(M)

	税抜価格
042064-001	穴無 40×160㎜ ¥670
042064-002	穴明 40×160㎜ ¥710



22-527-10
18-8ステン網湯豆腐スプーン(M)

	柄	税抜価格
037036-001	小丸 直径43×133㎜	¥310
037036-003	小角 巾38×133㎜	¥310
037036-002	大丸 直径65×165㎜	¥560
037036-004	大角 巾55×165㎜	¥560

カニフォークと鋏が一体となった
キッチン鋏です。





22-527-11
カニフォークハサミ(M)

	重量	税抜価格
050297-001	229×84㎜ 80g	¥2,500

- 普通の鋏を持つようにして、鋏の刃で蟹の殻を切り①開いた後に、その鋏を持ったまま、鋏の向きを変えるだけでカニフォークが使え、その蟹の身をすくったり②挟んだり③して直接口元に寄せて食べられるようにした優れものです。
- 今までのように、殻を切った後に鋏から箸やカニフォークに持ち替えて食べる煩わしさがなく、また、蟹一杯そのままの状態から各自がこのカニフォークハサミで簡単に食べられることから、包丁で蟹の殻に切れ目を入れて食べる準備をする必要もないので大変便利です。

殻を割る、足を切る、
身を出すカニ専用鋏



22-527-12
シルキーカニ専用鋏 KUS-210(00)

	全長	税抜価格
012020-001	210㎜	¥2,600

- カニの殻をつぶす、切る、身を出すなどがこれ1つにてできます。

カニやえびのからも
簡単にむけます。



22-527-13
カニチョキ(M)

	全長	税抜価格
006932-001	180㎜	¥1,600

材質:刃/ハイカーボンステンレス
柄/ミラストマー樹脂



はずせて丸洗い。



22-527-14
カニです!キッチン鋏(10)

	税抜価格
006811-001 190㎜	¥1,500

材質:刃/ステンレス特殊刃物鋼
柄/ABS樹脂

分解洗浄



22-527-15
18-0 ステン新エビカニスプーン(M)

	税抜価格
004118-001 206㎜	¥190

22-527-16
18-0ガラ仕上エビカニフォーク(M)

	税抜価格
004558-002 カニマーク 205㎜	¥150

22-527-17
18-0 K型 エビカニフォーク(M)

	全長	税抜価格
004119-001	200㎜	¥170

22-527-18
笹印エビカニフォーク台紙付(M)

	税抜価格
006328-001 200㎜	¥200

22-527-19
18-0青年クラブ カニフォーク(M)

	全長	税抜価格
012822-003	160㎜	¥100

22-527-20
18-8 エビカニフォーク(M)

	税抜価格
004179-001 165㎜	¥250

22-527-21
バイ貝フォーク(M)

	全長	税抜価格
004127-001 バイ貝	105㎜	¥80

ステン『ニコ』



22-528-❶
ニコおたま〔M〕

		全長	税抜価格
022200-001	N-1 おたま	208㎜	¥890
022200-002	N-2 おたま穴あき	210㎜	¥890
022200-003	N-3 おたまくし付	212㎜	¥890

22-528-❷
N-4 ニコあくとり〔M〕

		全長	税抜価格
022201-001	あくとり	217㎜	¥890

網：線径0.12㎜×80メッシュ

22-528-❸
N-5 ニコかすあげ〔M〕

		全長	税抜価格
022201-002	かすあげ	218㎜	¥890

網：線径0.25㎜×18メッシュ

22-528-❹
ニコ卓上おたま〔M〕

		全長	税抜価格
022202-001	N-6 卓上おたま	193㎜	¥580
022202-002	N-7 おたま穴あき	193㎜	¥580

22-528-❺
ニコ盛り付け〔M〕

			全長	税抜価格
022203-001	N-8	ニコ盛り付けスプーン	208㎜	¥580
022203-002	N-9	ニコ盛り付けスプーン穴あき	208㎜	¥580
022203-003	N-10	ニコ盛り付けフォーク	208㎜	¥580

22-528-❻
ニコ取り分け〔M〕

		全長	税抜価格
022204-001	N-11 取り分けサーバー	187㎜	¥680
022204-002	N-12 取り分けサーバー穴明	187㎜	¥680
022204-003	N-13 取り分けフォーク	187㎜	¥680

22-528-❼
ニコレンゲスプーン〔M〕

		全長	税抜価格
022198-001	N-14	179㎜	¥440
022198-002	N-15 穴あき	179㎜	¥440

18-8『食道楽』



22-528-❽
お玉〔05〕

		巾×全長	税抜価格
012294-003	小	56×170㎜	¥ 770
012294-002	中	65×204㎜	¥1,020
012294-001	大	77×250㎜	¥1,550

22-528-❾
穴あきお玉〔05〕

		巾×全長	税抜価格
012295-003	小	56×170㎜	¥ 770
012295-002	中	65×204㎜	¥1,020
012295-001	大	77×250㎜	¥1,550

22-528-❿
あく取り〔05〕

		巾×全長	税抜価格
012296-003	小	63×178㎜	¥ 770
012296-002	中	72×215㎜	¥1,020
012296-001	大	85×270㎜	¥1,550

網：線径0.12㎜×80メッシュ

22-528-⓫
かす揚げ〔05〕

		巾×全長	税抜価格
012297-003	小	63×178㎜	¥ 770
012297-002	中	72×215㎜	¥1,020
012297-001	大	85×270㎜	¥1,550

網：線径0.25㎜×18メッシュ

22-528-⓬
櫛付お玉〔05〕

		巾×全長	税抜価格
012298-003	小	56×170㎜	¥ 770
012298-002	中	65×204㎜	¥1,020
012298-001	大	77×250㎜	¥1,550



22-528-⓭
湯豆腐スプーン 大〔05〕

	巾	全長	税抜価格
012299-001	56	×180㎜	¥770



22-528-⓮
湯豆腐スプーン 小〔05〕

	巾	全長	税抜価格
012300-001	40	×160㎜	¥390



22-528-⓯
茶わんむしスプーン〔05〕

	巾	全長	税抜価格
012301-001	28	×140㎜	¥310



22-528-⓰
18-8 鎚目

		巾×全長	税抜価格	
012302-001	①お玉	64×204㎜	¥1,350〔05〕	
012302-002	②穴明お玉	64×204㎜	¥1,350〔05〕	
012302-003	③あく取	71×215㎜	¥1,350〔05〕	網：線径0.12㎜×80メッシュ
012302-004	④カス揚	71×215㎜	¥1,350〔05〕	網：線径0.25㎜×18メッシュ
012302-005	⑤櫛付お玉	64×204㎜	¥1,350〔05〕	
012302-006	⑥レンゲ	38×177㎜	¥ 600〔M〕	
012302-007	⑦レンゲ穴明	38×177㎜	¥ 600〔M〕	
012302-008	⑧おかゆスプーン	41×175㎜	¥ 660〔M〕	



22-528-⓱
18-8 竹彫〔05〕

		巾×全長	税抜価格	
012303-001	①お玉	64×204㎜	¥1,350	
012303-002	②穴明お玉	64×204㎜	¥1,350	
012303-003	③あく取	71×215㎜	¥1,350	網：線径0.12㎜×80メッシュ
012303-004	④カス揚	71×215㎜	¥1,350	網：線径0.25㎜×18メッシュ
012303-005	⑤櫛付お玉	64×204㎜	¥1,350	



22-529
18-8料理名人〔M〕

		頭	柄長	税抜価格
❶	040151-001 お玉小	60×55㎜	135㎜	¥780
❷	040151-002 お玉中	70×60㎜	165㎜	¥960
❸	040151-003 穴明お玉小	60×55㎜	135㎜	¥780
❹	040151-004 穴明お玉中	70×60㎜	165㎜	¥960
❺	040151-006 アク取中	80㎜	165㎜	¥960
❻	040151-007 湯豆腐スプーン	40×40㎜	167㎜	¥420
❼	040151-009 かすあげ中	80㎜	165㎜	¥960
❽	040151-010 ターナー中	58×80㎜	165㎜	¥960
❾	040151-011 おこし金中	80×75㎜	165㎜	¥960
❿	040151-012 レンゲスプーン	37㎜	165㎜	¥520
⓫	040151-013 レンゲスプーン穴明	37㎜	165㎜	¥540
⓬	040151-014 茶わんむしスプーン	35×28㎜	140㎜	¥280

ハイパワー カセットコンロ

カセットガス1本で4.1kWの スーパーハイカロリー！



22-529-⓭
イワタニ カセットフーBO+(ボー)EX CB-AH-41F〔05〕

	重量	税抜価格
050035-003	約1.7kg	¥14,000

材質：本体/アルミ押し出し材(アルマイト処理)、しる受け/プレコートフッ素鋼板、ごとく/アルミダイカスト、バーナー/真鍮(クロムメッキ+耐熱黒塗装)、点火つまみ/ABS樹脂
本体サイズ：337×302×高さ93㎜　カラー：ヘアラインシルバー
最大発熱量：4.1KW(3,500kcal/h)　ガス消費量：286g/h
連続燃焼時間：約55分　点火方式：圧電点火方式
安全装置：圧力感知安全装置、容器装着安全装置、立ち消え安全装置
容器着脱方式：マグネット方式
- カセットフーシリーズ最強火力の4.1kW
  強火と効率的な熱伝導で「焼く」「煮る」「炒める」が自在。強火力で多めの分量も簡単に調理できます。
- 立ち消え安全装置を搭載
  立ち消え安全装置を搭載しているので調理中吹きこぼれ等で万が一火が消えても自動でガスを遮断するので安心です。
- 収納・保管ができるキャリングケース付

使いやすい人気の薄型こんろ。

- 家の食卓ではもちろんお洒落な居酒屋や旅館など業務用でも「洗練された和の空間」を創造し、食卓を贅沢に演出します。
- 立ち消え安全装置を搭載しているので調理中吹きこぼれ等で万が一火が消えても自動でガスを遮断するので安心です。



22-529-⓮
イワタニカセットフー雅プラス CB-WA-35F〔05〕

	重量	税抜価格
050066-002	約1.7kg	¥12,700

材質：本体/冷間圧延鋼板(粉体塗装)、しる受け/プレコートフッ素鋼板、ごとく/耐熱アルミダイキャスト、バーナー/耐熱アルミダイキャスト、点火つまみ/ABS樹脂
本体サイズ：358.5×293×高さ89㎜
カラー：ブラック
最大発熱量：3.5kW(3,000kcal/h)
ガス消費量：254g/h
連続燃焼時間：約65分
点火方式：圧電点火方式
容器脱着方式：マグネット方式
安全装置：圧力感知安全装置、容器装着安全装置、立ち消え安全装置

スタイリッシュでコンパクトなデザイン



22-529-⓯
イワタニカセットフー 達人スリムプラスCB-TS-PLS〔05〕

	重量	税抜価格
006612-012	約1.2kg	¥7,400

材質：本体/冷延鋼板、トッププレート/プレコートフッ素鋼板、ごとく/耐熱アルミダイカスト、バーナー/耐熱アルミダイカスト、器具栓つまみ/耐熱ABS樹脂
本体サイズ：333×257×高さ84㎜
最大発熱量：3.3kW(2,800kcal/h)
カラー：メタリックコーラル
連続燃焼時間：約70分
安全装置/圧力感知安全装置他
容器着脱方式/マグネット方式
使用ガス/イワタニカセットガス
- うす型！ごとく高さ 74 ㎜
  カセットフーシリーズの中で最もうす型のこんろです。調理時も食べる時もラクラク。
- ムダ火を抑制するタテ型炎口バーナー
  鍋底からこぼれる炎が少なく燃料節約！
- 天板は、お手入れ簡単で耐久性に優れた「高耐久フッ素コート」を使用！
- 上下左右どちら側からでも取り付け可能なユニバーサルデザインの「しる受け」を搭載

2.9kWで3.5kW相当の能力を発揮！ 熱を逃しにくい内炎式バーナー採用！ ガスの消費量約16%カット！



22-529-⓰
イワタニカセットフー エコプレミアムII CB-EPR-2〔05〕

	幅 奥行 高さ	重量	税抜価格
022247-005	334×274×89㎜	約1.5kg	¥7,900

材質：本体・容器カバー/鋼板、トッププレート/プレコートフッ素鋼板、ごとく/耐熱アルミダイカスト、バーナー/耐熱アルミダイカスト、器具栓つまみ/ABS樹脂
カラー：ホワイト
最大発熱量：2.9kw(2,500kcal/h相当)
ガス消費量：210g/h
連続燃焼時間：約72分
点火方式：圧電点火方式
安全装置：圧力感知安全装置、他
容器着脱方式：マグネット方式
使用ガス：イワタニカセットガス
- 天板を光沢シルバーフッ素コートにして、先進的でシャープな高級感あふれるデザインとしました。
- 炎が内側に出る内炎式バーナーで鍋底からこぼれるムダ火を抑制。加熱効率に優れます。



22-529-⓱
マイコンロ・ブレイズ KC-338A(3.5kw)〔00〕

	高さ	質量	税抜価格
031623-005	342×270×86㎜	約1.5kg	¥5,000

最大発熱量：3.5kW(3,000kcal/h)
ガス消費量：250g/h
連続燃焼時間：約60分
安全装置/圧力感知安全装置他
カラー：シャンパンゴールド
マグネット着脱式
圧力感知安全装置付
圧電点火方式

通常のカセットこんろより 薄型コンパクトなジュニアこんろ。

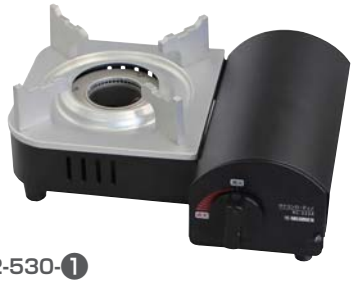


22-529-⓲
イワタニ カセットフー プチスリムIII CB-JRC-PS3〔05〕

	重量	税抜価格
006613-005	約1.0kg	¥7,300

材質：本体/鋼板、トッププレート/プレコートフッ素鋼板、ごとく/耐熱アルミダイカスト、バーナー/耐熱アルミダイカスト、点火つまみ/耐熱ABS樹脂
本体サイズ：279×185×高さ85㎜
最大発熱量：1.86kW(1,600kcal/h)
カラー：メタリックコーラル
連続燃焼時間：イワタニカセットガスジュニア使用時/約56分、イワタニカセットガス使用時/約112分
点火方式：圧電点火方式
安全装置：圧力感知安全装置他
容器着脱方式：マグネット方式
使用ガス：イワタニカセットガス、イワタニカセットガスジュニア
- テーブル面からごとくトップ位置までの高さが約77㎜の薄型タイプ。調理時も食べる時もラクラクです。
- タテ型炎口バーナー
  炎が外に広がりにくく、なべ底からこぼれるムダ火を抑制します。
- トッププレートにはプレコートフッ素鋼板を採用。使用後のお手入れがカンタンで、いつまでもきれいに使えます。
- 市販のアルミ一人鍋にも使えます。
  使用できる鍋の大きさ：鍋の上面の内径が20㎝まで(小さい鍋は鍋底が11㎝以上)

業界で一番小さなカセットコンロ 本格的な一人前料理に ！



22-530-1

マイコンロ・ティノ KC-333A〔00〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
031942-001	221×183×92㎜			約1.0kg	¥8,000

カラー：本体/ブラック、汁受け/シルバー
材質：本体/アルミニウム合金ダイカスト、
ごとく/アルミニウム合金ダイカスト、
バーナーヘッド/アルミニウム合金ダイカスト
最大発熱量：0.85kw（750kcal/h）
ガス消費量：約65g/h
連続燃焼時間：約110分※「マイボンベ・S」使用時
約235分※「マイボンベ・L」使用時
容器着脱方式：マグネット方式
●従来のミニコンロよりもさらに小さく、場所を最小限に！
●汁受け五徳の足が様々なサイズ・形の鍋にフィットする様な形状に！
●市販のアルミ鍋もずれずにそのまま召し上がれます。
●内炎式バーナーで省エネタイプ！
●従来タイプボンベ（250g）とミニタイプボンベ（120g）のどちらでも使えます。
●ボンベ着脱方法もマグネット式で簡単！
●圧力感知安全装置付。
●圧電点火方式。

耐熱アルミダイカスト製ごとく採用 マグネット式ボンベ着脱を採用



22-530-2

アイ・コンロ ジュニアⅡ IA-JR-2Mマグネット式〔10〕

	幅	奥行	高さ	質量	税抜価格
045137-003	255×203×90㎜			約1kg	¥4,000

材質：本体SPCC（粉体塗装）、トッププレート/SPCC（電着塗装）、
五徳/耐熱アルミダイカスト、
バーナーキャップ/耐熱アルミダイカスト、
器具栓ツマミ/耐熱ABS樹脂
最大発熱量：2.1kW（1,800kcal/h相当）
ガス消費量：152g/h
連続燃焼時間：約105分
ガス缶着脱方式：マグネット方式
危険防止の4つの安全機構を搭載。
（1）圧力感知安全装置
（2）容器受口加圧式機構
（3）容器着脱安全装置
（4）しる受け反転防止装置



22-530-3

イワタニ カセットガス（オレンジ）3pcs CB-250-OR〔05〕

	直径	高さ	税抜価格
002223-001	68×198㎜		¥1,200

内容：LPG（液化ガス）
容量：250g
価格は1パック（3本組）の価格です。



22-530-4

マイ・ボンベ L 3本組〔M〕

	税抜価格
031650-001	¥830

容量：250g
可燃性ガスLPG（液化ブタン）有臭



22-530-5

イワタニ カセットガスジュニア CB-JR-120S 1pcs〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
002224-001	65×129㎜		¥400

内容：LPG（液化ガス）
容量：120g
カートン入数：60本入
価格は1本単価です。



22-530-6

マイボンベS 1pcs〔M〕

	税抜価格
031601-001	120g ¥340

可燃性ガス　LPG
カートン入数：60本入
価格は1本単価です。



22-530-7

CRチャッカマン〔10〕

	税抜価格
017083-004	箱入 ¥580
017083-006	プリスター ¥550

234㎜
ガス充填量：5.5g
●CRチャイルドレジスタンス機能付
●PSCマーク付

缶のガス抜き器



22-530-8

AD−18デファガス抜〔M〕

	径	高さ	税抜価格
019310-001	34×86㎜		¥700

ワンプッシュで楽に安全に処理できます。
カバー付でガスの飛散を防止します。



22-530-9

ガス抜きパンチ〔M〕

	全長	税抜価格
006343-001	265㎜	¥1,280

※大きい缶、小さい缶両方使えます。

煙を気にせず室内で焼肉ができる ！



22-530-10

スモークレス焼肉グリル やきまるⅡCB-SLG-2〔13〕

	幅	奥行	高さ	質量	税抜価格
036613-002	303×278×149㎜			約2.0kg	¥10,400

材質：本体/鋼板、プレート/アルミダイカスト（プレート外径：233㎜）、
水皿/鋼板、バーナー/耐熱アルミダイカスト、
点火つまみ/ABS樹脂
カラー：シルバー&ブラック
最大発熱量：1.0kW（900kcal/h）
連続燃焼時間：約217分
点火方式：圧電点火方式
容器脱着方式：マグネット方式
安全装置：圧力感知安全装置、他
使用ガス：イワタニカセットガス
●プレートの表面温度を210〜250℃に一定化させることで、肉の脂が煙化することを抑制します。さらに炎に焼き肉中の油脂が当たらない構造なので、焼き肉中の煙の発生が抑制される焼き肉専用器です。
※特許出願中
●煙が出ることで焼肉を遠慮しがちなマンションや高気密住宅でも、煙の発生を気にすることなく、焼肉を楽しんでいただけます。
●プレートはフッ素加工ですので、こびり付かずお手入れ簡単です。
●直火式なので素早い反応の火力調節ができ美味しく焼けます。
●肉を焼く際に出る脂は水皿に落ちるのでヘルシーな焼き上がり。
●卓上でも場所をとらず、収納時も省スペース。手軽に使えます。
ネット販売禁止商品

ご家庭の卓上で七輪のような 炙り焼き・炉ばた焼きが楽しめます。



22-530-11

イワタニ 炉ばた焼器 炙りやⅡ CB-ABR-2〔13〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
043372-012	409×214×134㎜			約2.4kg	¥10,400

材質：本体/鋼板（粉体塗装）、
串焼きステー/スチール（メッキ加工）、
バーナー/スチール（メッキ加工）、
受け皿/スチール（ホーロー加工）、焼網/ステンレス
カラー：マットブラック
ガス消費量：169g/h※1
連続燃焼時間：約90分※2
点火方式：圧電点火方式
安全装置：圧力感知安全装置、他
容器着脱方式：マグネット方式
使用ガス：イワタニカセットガス
※1：気温20〜25℃のとき、30分間のガス消費量を1時間に換算したもの
※2：気温20〜25℃のとき、強火連続燃焼にてカセットガスを使い切るまでの実測値
●カセットボンベを燃料に使う手軽な「卓上炉ばた焼器」です。
●網をはずしてステーを立てれば、串焼きも楽しめます。
●ガスの炎で輻射板を赤熱させ、輻射板から放射される輻射熱で焼くため、むらなくいしく焼き上げます。

本格炉ばた焼き（炙り調理）と プレート焼き調理がこれ一台で楽しめる ！

一台三役のスグレ物
1 焼き網調理
2 串焼き調理
3 プレート焼き調理



網焼調理



串焼調理



プレート焼調理

22-530-12

KC-112焼きまへんか2〔M〕

	重量	税抜価格
036514-003	約3.0kg（付属/ホットプレート約527g含む）	¥14,000

プレート時/幅398×奥行221×高さ128㎜
焼網時/幅398×奥行221×高さ126㎜
最大発熱量：2.3kw（2,000kcal/h）
ガス消費量：約165g/h
連続燃焼時間：約90分※「マイボンベL」使用時



22-531-1
イワタニカセットフー タフまるジュニアCB-ODX-JR〔20〕

	高さ	重量	税抜価格
050303-001	286×193×122㎜	1.6kg	￥10,700

材質：鋼板他
最大発熱量：2.3kW（2,000Kcal/h）
ガス消費量：約250g/h
安全装置：圧力感知安全装置
●ソロキャンプや少人数に適したコンパクトサイズ
●炎に影響を及ぼす風は、外側風防と内側風防の2段階のプロテクトでさえぎります。
●いろんな料理が楽しめる耐荷重10kg、ダッチオーブンOK
※鍋上部の直径は20㎝までのものをご使用ください。
持ち運びに便利で収納もスッキリ専用キャリングケース付き



22-531-2
イワタニカセットフー 風まるⅢ CB-KZ-3〔15〕

	高さ	重量	税抜価格
050304-002	357×278×115㎜	2.2kg	¥10,000

材質：鋼板他
最大発熱量：3.5kW（3,000Kcal/h）
ガス消費量：約169g/h
安全装置：圧力感知安全装置
●ダブル風防ユニットにより風が強い時でも安定した火力を発揮します。
●炎長が長く、風の影響で炎が消えにくい多孔式バーナーです。
●耐荷重15kg、ダッジオーブンOK。
専用キャリングケース付き。



22-531-3
イワタニカセットフーアウトドアコンロ タフまるCB-ODX-1-BK〔20〕

	高さ	重量	税抜価格
050305-001	341×283×129㎜	2.4kg	¥10,000

材質：鋼板他
最大発熱量：3.3kW（3,000Kcal/h）
ガス消費量：約236g/h
安全装置：圧力感知安全装置
●ダブル風防ユニットにより風が強い時でも安定した火力を発揮します。
●炎長が長く、風の影響で炎が消えにくい多孔式バーナーです。
●耐荷重20kg、鍋底が24㎝以下のものをご使用ください。
専用キャリングケース付き。

カセットこんろで使う専用「たこ焼きプレート」





22-531-4
イワタニ フッ素加工たこ焼プレート CB-A-TKP〔15〕

	幅	奥行	高さ	税抜価格
016944-002	約260×210×39㎜			￥2,600

材質：アルミダイカスト（フッ素樹脂加工）
●焼面がフッ素樹脂加工なので、焦げ付き・こびりつきが少なく、カンタンにクルッと返せます。後片付け、お手入れも簡単。
●穴径は約40㎜があるので、大玉のたこ焼き作りが楽しめます。
●便利な「切り溝」付き。
●本品はイワタニカセットフー専用です。
※一部適合しない機種がございます。

カセットこんろで使う専用「鉄板焼プレート」





22-531-5
イワタニ 鉄板焼プレート CB-A-TPP〔20〕

	幅	奥行	高さ	重量	税抜価格
019932-002	約325×290×48㎜			約1.0kg	￥3,000

材質：アルミダイカスト（フッ素樹脂加工）
●カセットこんろで、本格的鉄板焼がご家庭で手軽に楽しめます。
●焼肉、焼きそば、お好み焼、ホットケーキ作りなどにも使えます。
●焼面がフッ素樹脂加工を施し、焦げ付き・こびりつきが少なく、お手入れも簡単！
●本品はイワタニカセットフー専用です。
※一部適合しない機種がございます。

カセットこんろで使う専用「網焼プレート」



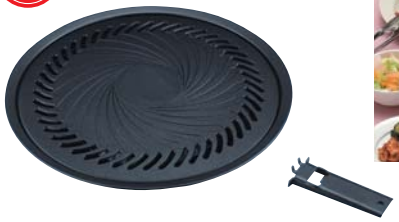


22-531-6
イワタニ 網焼プレート CB-A-AMP〔15〕

	本体外径	高さ	焼網外径	重量	税抜価格
036504-003	290×66㎜		250㎜	約940g	￥3,000

材質：受け皿/スチール（ホーロー加工）、焼網/スチール（クロムメッキ加工）
カラー：ホーローブラック
付属品：焼網2枚
●ご家庭の卓上で、あぶり焼きや網焼メニューが手軽に楽しめます。
●炎で焼くのではなく、輻射板を使って輻射熱を焼き面に放出して焼く方式なので、七輪で焼くようにこんがりと仕上がります。
●炭を使う七輪焼きと違ってカセットこんろを使うと、火力調節が自在なので焼く材料に合わせた焼き方ができ、後片付けも簡単です。
●水受皿底部のくぼみが、ごとくにはまる"安全設計"
●本品はイワタニカセットフー専用です。
※一部適合しない機種がございます。

カセットこんろで使う専用「焼肉プレート(L)」



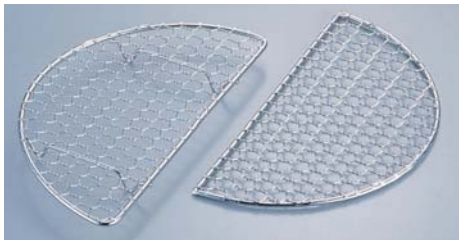


22-531-7
イワタニ 焼肉プレート(L) CB-A-YPL〔10〕

	本体直径	高さ	プレート直径	重量	税抜価格
036611-002	約337×50㎜		約305㎜	約840g	￥2,500

材質：水受皿/スチール（フッ素樹脂加工）、プレート/アルミダイカスト（フッ素樹脂加工）、取っ手/スチール（電着塗）
付属品：取っ手
●お肉の余分な脂を水皿に落とす構造でヘルシーです！
●プレートにはフッ素樹脂加工を施し、焦げ付き・こびりつきが少なく、お手入れも簡単！
●便利なプレート用取っ手付き。
●水受皿底部のくぼみが、ごとくにはまる"安全設計"
●本品はイワタニカセットフー専用です。
※一部適合しない機種がございます。







22-532-❶
18-8枠付丸焼き網〔M〕



	直径	高さ	税抜価格
044342-001	13cm	130×30mm	¥4,070
044342-002	16cm	160×30mm	¥4,430

●貝類などを焼きます。
●主に飛騨こんろなどに使用します。

22-532-❷
18-8半月とんかつ網 亀甲目〔M〕

		高さ	税抜価格
020748-005	足なし	173×90mm	¥1,330
020748-006	足付	173×90×12mm	¥1,520

10mm目亀甲目

22-532-❸
18-8スモールメッシュとんかつ網〔M〕

		高さ	税抜価格
020258-001	両足高	175×88×23mm	¥1,350
020258-002	両足低	175×88×13mm	¥1,350

外線　18-8　3mm
中線　18-8　スモールメッシュ　0.7mm×4メッシュ
スモールメッシュはカスがたまりにくくキャベツがおちにくい
洗いやすい



22-532-❹
18-8ステン亀甲角焼網〔M〕

		税抜価格
036112-001	12cm角	¥1,000
036112-002	15cm角	¥1,040



22-532-❺
18-8ステン亀甲焼網 丸〔M〕

		直径	税抜価格
034067-001	小	115mm	¥1,000
034067-003	中	130mm	¥1,230
034067-002	大	153mm	¥1,430



22-532-❻
18-8ステンさざえ焼網〔M〕

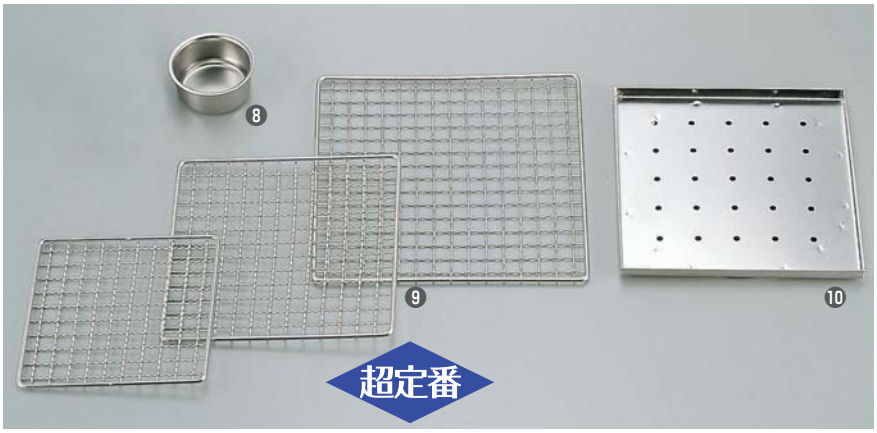
	直径	高さ	税抜価格
036110-001	110×55mm		¥800

※丸コンロ(520-❶)の中に入ります。



22-532-❼
18-8火止(長柄)〔M〕

	直径	柄	全長	税抜価格
027114-002	58×82mm		140mm	¥480



22-532-❽
18-8ステン燃料皿〔M〕

	直径	高さ	税抜価格
002414-001	58×28mm		¥220

22-532-❾
18-8ステンクリンプ焼網〔M〕

		税抜価格		税抜価格
036113-001	12cm角	¥1,000	036113-004	18cm角 ¥1,960
036113-007	13.5cm角	¥1,040	036113-005	20cm角 ¥2,100
036113-002	15cm角	¥1,040	036113-006	24cm角 ¥2,280
036113-003	16.5cm角	¥1,040	網:クリンプ網　線径1.2mm×10mm目	

22-532-❿
18-8焼網用ホルダー(糸ジリ付)〔M〕

		税抜価格
036114-001	160×160mm	¥1,700

※スタンド小に合います。



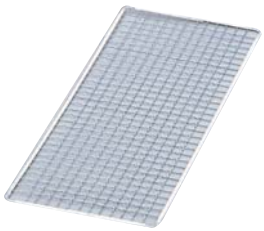
22-532-⓫
セラミック板 クローム網〔M〕

		税抜価格
014059-001	12.5cm	¥1,150
014059-002	15cm	¥1,200



22-532-⓬
亜鉛引飛騨コンロ網〔M〕

		税抜価格
027113-001	11.5cm角	¥150
027113-002	12.5cm角	¥160
027113-003	15cm角	¥170
027113-006	17cm角	¥200
027113-004	22cm角	¥220
027113-005	長角用 280×145mm	¥300



22-532-⓭
使い捨て焼網 角〔M〕

		税抜価格
018066-004	#09 170×330mm	¥115
018066-006	#16 172×345mm	¥115
018066-005	#13 180×330mm	¥115
018066-007	#02 210×300mm	¥115
018066-001	#14 270×270mm	¥115
018066-002	#15 300×300mm	¥125



22-532-⓮
使い捨て焼網 丸〔M〕

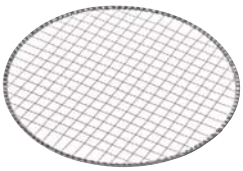
		直径	税抜価格
018067-006	#07	225mm	¥74
018067-005	#05	245mm	¥74
018067-004	#04	253mm	¥74
018067-003	#03	260mm	¥74
018067-002	#02	270mm	¥74
018067-001	#01	280mm	¥74



22-532-⓯
使いすて焼網 丸型ドーム型〔M〕

		直径	高さ	税抜価格
018197-001	280×20mm			¥74
018197-003	270×20mm			¥74
018197-005	260×20mm			¥74
018197-006	245×20mm			¥74

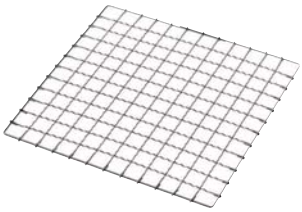
材質:鉄亜鉛メッキ



22-533-1
サンハウス もちあみ丸袋入れ24cm〔M〕

	税抜価格
035112-001	¥160

240mm10mm目
鉄線、特殊メッキ



22-533-2
サンハウス もちあみ角袋入れ23cm〔M〕

	税抜価格
035112-002	¥220

235×235mm
鉄線、特殊メッキ



22-533-3
吉原五徳〔08〕

		高さ	税抜価格
038092-001	8寸	230×240×120mm	¥30,000
038092-002	9寸	230×270×120mm	¥30,600
038092-003	尺	230×300×120mm	¥31,200
038092-004	尺一	230×330×120mm	¥31,800
038092-005	尺二	230×360×120mm	¥32,400

砲金製



22-533-4
特製三本足五徳〔08〕

		外径	高さ	税抜価格
010358-001	4寸5分	135×135mm		¥13,500
010358-002	5寸	150×140mm		¥14,400
010358-003	5寸5分	165×145mm		¥15,900
010358-004	6寸	180×145mm		¥18,000
010358-005	7寸	210×185mm		¥36,000
010358-006	尺	300×215mm		¥60,000

真鍮製



22-533-5
三ツ足五徳(鉄鋳物)〔15〕

		外径	高さ	税抜価格
010360-003	E-75	185×105mm		¥6,000
010360-002	E-74	210×122mm		¥6,500
010360-001	E-73	247×145mm		¥7,000



22-533-6
ブロンズ 五徳〔M〕

		上外径	高さ	税抜価格
010359-007	4寸	125×115mm		¥2,230
010359-008	4寸5分	140×115mm		¥2,470
010359-009	5寸	150×126mm		¥2,430
010359-010	5寸5分	165×126mm		¥2,700
010359-011	6寸	177×130mm		¥2,700



22-533-7
長寿灰ならし〔08〕

	巾	全長	税抜価格
017251-001	75×175mm		¥3,750

真鍮製



22-533-8
松竹梅灰ならし〔08〕

	巾	全長	税抜価格
012369-001	85×170mm		¥3,750

真鍮製



22-533-9
長寿火箸〔08〕

	全長	税抜価格
017252-001	270mm	¥3,300

砲金製



22-533-10
角竹火箸〔08〕

		全長	税抜価格
006445-001	9寸	270mm	¥3,300
006445-002	尺一	330mm	¥3,750

真鍮製



22-533-11
真鍮火箸〔M〕

		全長	税抜価格
027221-001	9寸	252mm	¥1,380
027221-002	尺	284mm	¥1,440



22-533-12
高級岩手切炭なら〔M〕

	税抜価格
035086-001 6.0kg 国産	¥5,700

梱包サイズ：約400×300×高さ150mm



22-533-13
木柄鉄ジャンボ火おこし〔05〕

		税抜価格
027185-001	15cm 内径 150mm	¥ 8,900
027185-002	18cm 内径 180mm	¥ 9,400
027185-003	21cm 内径 210mm	¥12,100
027185-004	24cm 内径 240mm	¥13,300
027185-006	目皿寸15cm用 直径 120mm	¥ 1,530
027185-007	目皿寸18cm用 直径 145mm	¥ 1,840
027185-008	目皿寸21cm用 直径 180mm	¥ 2,830
027185-009	目皿寸24cm用 直径 205mm	¥ 3,700



22-533-14
家庭用 鋳物底 火起し〔M〕

	税抜価格
027185-013 内径 135mm	¥880



22-533-15
火消し壷 火の用心〔05〕

		直径	高さ	税抜価格
027186-001	小6号	200×170mm		¥4,800
027186-002	中7号	220×180mm		¥5,300
027186-003	大8号	250×190mm		¥5,900
027186-004	大々9号	280×220mm		¥6,900

陶器製



22-533-16
鉄鋳物火消し壷〔15〕

		口径	胴径	高さ	税抜価格
027187-004	中	150×205×160mm			¥10,500
027187-003	大	165×235×175mm			¥13,800
027187-002	大々	175×240×180mm			¥17,800
027187-001	特大	180×255×200mm			¥22,500



22-533-17
木柄台付十能〔M〕

		内径	高さ	全高	税抜価格
012304-001	アルマイト	165×150×100mm	325mm		¥ 5,900
012304-002	銅	190×160×110mm	410mm		¥13,100

火を起こした炭を運ぶ道具です。



22-534-❶

ニチネンクリーン固形燃料〔M〕

	入数	燃焼時間	税抜価格
010236-002 CA-20g	360コ	18分30秒	¥10,000
010236-003 CA-25g	324コ	21分30秒	¥10,000
010236-004 CA-30g	288コ	25分30秒	¥10,000

容器付アルミ巻
固形アルコール



22-534-❷

なべっこアルパック（赤箱）固形燃料〔M〕

	入数	燃焼時間	税抜価格
010823-015 15g	20個×26袋	約17分	¥10,000
010823-020 20g	20個×20袋	約19分	¥10,000
010823-025 25g	20個×16袋	約21分	¥10,000
010823-030 30g	20個×14袋	約23分	¥10,000
010823-035 35g	40個× 6袋	約25分	¥10,000

アルミ箔巻き 固形アルコール
ダンボールの中にアルミ箔多層フィルム袋で整列梱包され、
1斗缶に比べコンパクトで在庫スペースを縮小できます。



22-534-❸

パック燃料（四角型タイプ）〔M〕

	入数	燃焼時間	税抜価格
026401-004 17g	450コ	13分30秒	¥10,000
026401-003 22g	400コ	16分	¥10,000
026401-002 27g	360コ	20分30秒	¥10,000
026401-001 32g	330コ	21分30秒	¥10,000

※紙鍋料理にむきません
主成分メタノール



22-534-❹

パック燃料（テトラタイプ）〔M〕

	入数	燃焼時間	税抜価格
026598-001 梅 17g	400コ	15分	¥10,000
026598-002 竹 22g	380コ	17分	¥10,000
026598-003 松 27g	360コ	20分	¥10,000
026598-004 桐 32g	330コ	23分	¥10,000

※紙鍋料理にむきません
主成分メタノール
※火入にすっぽり入ります。





いつでもどこでもホッカホカ！
火をつけなくても水だけで発熱します。

22-534-❺

モーリアンヒートパックブロック包装〔10〕

	発熱用の使用水量/基本量	短時間	長時間	熱量	税抜価格
035298-010	10g(200入)63× 60㎜	20㎖、	15㎖、 30㎖	24kcal	¥13,000
035298-015	15g(150入)63× 70㎜	30㎖、	25㎖、 40㎖	36kcal	¥10,500
	15g:蒸気発熱時間(基本量):約3分 加熱持続時間(基本量):約15分				
035298-020	20g(125入)63× 80㎜	40㎖、	30㎖、 50㎖	49kcal	¥10,300
035298-025	25g(100入)63× 90㎜	50㎖、	40㎖、 60㎖	61kcal	¥ 9,500
	25g:蒸気発熱時間(基本量):約5分 加熱持続時間(基本量):約20分				
035298-030	30g(85入)63×100㎜	60㎖、	50㎖、 70㎖	73kcal	¥ 9,200
035298-035	35g(75入)63×110㎜	70㎖、	60㎖、 80㎖	85kcal	¥ 9,000
	35g:蒸気発熱時間(基本量):約8分 加熱持続時間(基本量):約25分				
035298-050	50g(50入)63×140㎜	100㎖、	90㎖、110㎖	121kcal	¥ 8,000

納期確認





ST-2plus



ST-4plus



ST-5plus



ST-6plus

22-534-❻

ウィックヒート〔M〕

	入数	缶サイズ 直径	缶サイズ 高さ	容量	燃焼時間	税抜価格
003210-001	ST-2plus 24ヶ入	62㎜	58㎜	90g	2時間～2.5時間	¥ 6,900
003210-002	ST-4plus 24ヶ入	82㎜	55㎜	185g	4時間～ 5時間	¥10,800
003210-003	ST-5plus 24ヶ入	82㎜	55㎜	225g	5時間～ 6時間	¥11,500
003210-004	ST-6plus 24ヶ入	82㎜	68㎜	270g	6時間～ 7時間	¥13,000

●ウィックヒートは主原料にジエチレングリコールを使用しているため、
従来のアルコール系固形燃料に比べて熱効率が約20%アップします。

納期確認 003210-001、003210-002

非常用 炊き出しセット

避難場所での炊き出し・各種イベントに！台車付きで持ち運びもラクラク。

22-535-❶
非常用 炊き出しセット〔10〕
税抜価格
027729-001 ¥132,130

30点



❶ アルミ寸胴鍋【51㎝(103ℓ)×1】
❷ イワタニ カセットフーBO+(ボー)【CB-AH-41F×1】
❸ イワタニ カセットガス【オレンジ 3P CB-250-OR×1】
❹ ステンレス鍋【36㎝(17.0ℓ)×1】
❺ 木製しゃもじ【54㎝(ブナ材)×1】
❻ 万能トング 大【40㎝×1】
❼ 竹製菜箸【45㎝×1】
❽ ステンレス水杓子【13.5㎝(700cc)×1】
❾ ステンレスザル【35㎝×1】
❿ ステンレスボール【36㎝×1】
⓫ ケットル【3ℓ×1】
⓬ シリコングローブ【ブラック(片手)×1】
⓭ プラスチックまな板【41×23×1.5㎝×1】
⓮ アドベンチャーナイフ【16徳×1】
⓯ 皮むき器【×1】
⓰ 三徳庖丁【渡り17㎝×1】
⓱ CRチャッカマン【×1】
⓲ アルミホイル【30㎝×100m×1】
⓳ ラップ【30㎝×100m×1】
⓴ お玉・しゃもじ置き【×1】
㉑ ポリエチレンエンボス手袋【(200入)Mサイズ×1】
㉒ ステンレス汁杓子カギ付穴明【92㎜×1】
㉓ ステンレス汁杓子カギ付【130㎜ ×1】
㉔ ステンレス汁杓子カギ付【103㎜×1】
㉕ タッパー 小【(3.6ℓ)270×200×85㎜×1】
㉖ タッパー 中【(5.9ℓ)310×235×100㎜×1】
㉗ タッパー 大【(9.6ℓ)360×275×120㎜×1】
㉘ スベリ止め付軍手【12双入)×1】
㉙ 台車【(積載荷重80kg)×1】
㉚ 首掛け扇風機【×1】

使用しない時は邪魔に…だからこそ、使わない時は全ての物をアルミ寸胴鍋に収納でき、場所を取りません。アルミ寸胴鍋は、セットの中のカセットコンロではご使用になれません。カセットコンロは、ステンレス鍋や予備火力としてお使いください。アルミ寸胴鍋のご使用に関しては、熱源をお住まいのご地域での手配をお願い致します。発送時はアルミ寸胴鍋の中に、商品を入れての梱包ではありません。

非常用 持ち出しセット

体験者の声をもとに、必要な防災グッズを非常用持出袋に収納しました。

22-536-❶
非常用 持ち出しセット〔10〕
税抜価格
027730-001 ¥12,000

21点



❶ **反射シート付非常用持出袋**【×1】

❷ **緊急用給水バッグ**【3ℓ×1】

❸ **軍手**【×1】

❹ **ロープ**【×1】

❺ **ラップ**【22㎝×100m×1】
服の上からグルグル巻いて防寒着として・ケガをしてしまった時・小さく切った、さらしの上から巻き付け包帯代わりに・板状のものに巻き付け食器として・くしゃくしゃに丸めて、スポンジの代わりに・またモノを束ねたり縒って紐にしたりと、災害時に力を発揮します。

❻ **メモ・マジック**【×1】
油性の太字・細字両用タイプで、いろんなものに書けます。後述のポリ袋やラップの上からでも書けますので、メモだけでなく大きなものにラップを巻いて、伝言板にも活躍します。

❼ **さらし**【34㎝×3m×1】
タオルやフキンの代用・赤ちゃんのオシメ・ケガの応急処置（手を吊ったり、小さく切ってガーゼ替わり）にと、万能な布です。

❽ **使い捨てマスク**【×5】

❾ **アルコール消毒綿**【10包入×1】

❿ **防水キズテープ**【10枚入×1】

⓫ **レスキューシート**【2130×1370㎜×1】
緊急時の気温の変化や雨風から身を守るだけでなく、用を足す時の覆いにもなるとても便利なシートです。

⓬ **非常用ローソク**【12時間×1】
緊急時、明かりが無いのはとても不便で不安なもの。12時間灯せる頼れるヤツ!

⓭ **流せるポケットティッシュ**【×2】

⓮ **ホイッスル**【×1】

⓯ **手回しラジオライト**【USB付×1】
緊急時、携帯電話の充電・ラジオ・ライトの一体型。緊急時には絶対欠かせない優れもの。

⓰ **ライター**【×1】

⓱ **アドベンチャーナイフ**【16徳×1】
ナイフ・ノコギリ・ハサミ・缶切り・栓抜き・コルク栓抜き・ドライバー⊕⊖・穴開け・ヤスリ・ピンセット毛抜き・つまようじ等。16徳でこれ一本有ればとても便利。

⓲ **Wチャック袋**【280×340㎜×3】

⓳ **45ℓ ゴミ袋**
水を運ぶ、簡易トイレになる、穴を開けて頭からかぶれば雨避けのポンチョとして使え、板状の物を覆えば食器代わりにもなります。

⓴ **災害備蓄用フリーズドライビスケット**【7年保存×2】

㉑ **純天然アルカリ7年保存水**【500㎖×2】

※商品の仕様・デザインについては、予告なく変更となる場合がございます。※商品の在庫状況によっては、商品パッケージが違う場合や、品質が同等の商品で代替対応させていただく場合がございます。※セット内容には火器や食品も含まれておりますので、高温多湿となる場所での保管、ならびに取り扱いにはご注意下さい。

●代表的ステンレスの特性（系統別）

特性 / 鋼種	基本成分	磁性	耐蝕耐酸性	耐衝撃性	熱伝導
SUS410（13-0）	約13%のクロムを含む（ニッケルは含まない）	あり	大気中でさびを生じることがある。	SUS304に比べて劣る。	軟鉄の2分の1。
SUS430（18-0）	約18%のクロムを含む（ニッケルは含まない）	あり	内装用としてはさびの心配はないが屋外の使用には問題がある。	SUS304に比べて劣る。	軟鉄の2分の1。
SUS304（18-8）	約18%のクロムと8%のニッケルを含む	なし	きわめてすぐれた特性を有している。	きわめて強い。	軟鉄の約3分の1。
SUS305（18-10）	約18%のクロムと13%のニッケルを含む	なし	SUS304と同じ。	きわめて強い。	軟鉄の約3分の1。
SUS316（18-14-3）	SUS304を基に、約18%のクロムと14%のニッケルに、3%のモリブデンを添加	なし	きわめてすぐれた特性を有している。	きわめて強い。	軟鉄の約3分の1。
21-0クロム（21-0）	約21%のクロムを含む	あり	SUS304と同等。	きわめて強い。	SUS304より良好。
SUS430J1L（19-0）	約19%のクロムを含む（ニッケルは含まない）	あり	きわめてすぐれた特性を有している。	きわめて強い。	軟鉄の約2分の1。

●その他金属の種類と特徴

種類	材質特徴
ホーロー	ガラス質の釉薬を、鉄に被覆して焼きつけたもの。鉄の強度と、ガラスの光沢・耐食性・耐酸性・非吸着性（臭いが付かない）・耐摩耗性をあわせもつ。錆び・腐食に強い器物として広く使われてきている。食品の長期保管に最適です。
鋳物	加熱して溶かした金属を型に流し込み、冷えて固まった後、型から取り出して作った金属製品。
鉄	熱や耐久性に優れ、価格も安く、長く使える。油がなじみやすい。
銅	熱伝導に優れ、鍋にまんべんなく熱を伝えることができる。
チタン	チタンは酸化物が非常に安定で侵されにくく、強い耐食性を持つ。チタンは鋼鉄以上の強度を持つ一方、質量は鋼鉄の約55%と非常に軽い。

●木の種類と特徴

木の種類	材質特徴
アッシュ	乾燥すると非常に丈夫となり、衝撃にも強くなるので、家具等にも多く使われています。
樫（かし）	とても硬く加工がしにくいですが、とても摩耗に強いので、大工が使う鉋台の材料等にも多く使われています。
桐（きり）	大気中の水分による適度な収縮・膨張が優れているので、タンス等の収納木材にも使われています。
強化木	多種木材を圧縮し塗装した材料です。ささくれや変色しにくく耐衝撃性に優れています。
ケヤキ	強靭な木質で狂いが少なく、耐朽性にも優れており、木目も美しいです。
ゴムの木	天然ゴムの原料として有名ですが、最近は合成ゴムが普及してから、木材として使われています。用途は多いです。
サワラ材	吸湿・放湿が優れていると言われてるので、飯台などに多く使われています。
しなの木	木目が細かく、美しさが特徴です。
白樺（しらかば）	きれいな木目と程よい硬さが特徴です。
白木	樹皮を削っただけで何も塗装をしていないという意味と、白っぽい木を使っているという意味もあります。
杉	比較的柔らかい木質のため製材が容易だったため、古来より重要な木材として重宝されています。特有の芳香があります。
スプルス材（アラスカ桧）	木質は軽く比較的柔らかいため加工が容易です。弾力性があり、強い木質のため外材の中でも多く使われています。鍋蓋等に多い材料です。
桧（ひのき）	光沢感、芳香感ともに日本の木の中では最上位です。また水湿気にも強く、抗菌性、耐久性、耐水性を備えています。
ブナ材	加工もしやすく、硬さも中レベルですので形や丈夫を求めるヘラなどに多く使われています。
ホウ材	油分が多く、刃物が錆びにくいとも言われてるので、日本刀の鞘にも使われています。水切りが良いので、多くのキッチン材に使われています。
ラバーウッド	ラバーウッドはゴムノキの端材で作られた集成材です。
ローズ柄	ローズ柄の材料のローズウッドは、マメ科の硬質広葉樹です。油分を含み水が浸透しにくくとても硬くて丈夫な木材です。
焼杉	杉板の表面を焦がし、炭化状にします。利点は、耐火性向上や耐久性向上と言われております。

●「アルミニウム」の優れた性質

軽　い
アルミニウム（以下、アルミという）の比重は2.7で、鉄の7.9、銅の8.9に比べると、ほぼ三分の一の軽さです。

強　い
純アルミニウムはそう強くはありませんが、シリコンやマグネシウムなど他の金属を配合した合金にすることで、強度が大幅に向上します。

電気をよく通す
アルミは電導体として最も経済的な金属です。電気伝導率は銅の約60%ですが、比重が三分の一なので、同じ重さの銅の2倍の電流を流せます。

加工しやすい
アルミは機械加工性がよく、展伸性に富み、軟らかいので、他の金属よりも容易に加工することができます。

再生しやすい
溶融温度が低いため、スクラップを溶かして、もう一度新しい地金に再生することができ、リサイクルで資源の有効利用に役立ちます。

耐食性がよい
鉄鋼のように赤錆びを生じたり、銅のように緑青を発生することがありません。アルミの表面に自然にできる酸化被膜は、錆びや腐食を防ぎます。

害がない
アルミは無毒、無臭、衛生的で、耐食性にも優れているため、化学薬品や食品の容器にもよく使われます。重金属のように人体に害を与えません。

熱を伝えやすい
鉄の約3倍もの熱伝導率をもっています。そのため、古くから鍋や湯沸かしなどの家庭日用品に使われているのです。

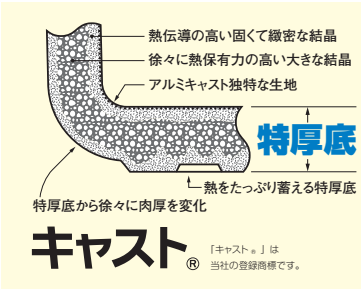
鋳造しやすい
これも加工の一種ですが、アルミは溶融温度が低く熱容量が大きいので、複雑な形状の鋳物（鋳造）製品も容易に作ることができます。

仕上げが美しい
アルミの表面は素材のままでも美しく、錆びることもありません。特にアルマイト被膜をしたものは、いつまでも美しい光沢を保ちます。

●アルミキャスト
質がちがいます！

アルミキャスト《鋳造》製厚手調理器

鋳造製品は、溶解状態のアルミが金型へ鋳造され自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成します。表面側は、熱伝導に優れた固くて緻密な結晶。ゆっくり冷やされる内部は、熱をたっぷり蓄える熱保有力に優れた粗い結晶を特徴としています。おいしいお料理づくりに必要な熱ムラのない全面均一加熱の働きを作り出します。




鋳造工程

食材本来の味を引き出しおいしく料理します。

- ●素早く全面均一加熱し熱ムラがなく、おいしく、きれいに料理します。
- ●部分的なオーバーヒートを抑制し、ふっ素樹脂加工の性能を長く維持します。
- ●調理面全体から発生する細かな気泡が、料理をおいしくするさまざまな効果を生み出します。
  - ・細かな気泡によって油脂分を分解、スープに溶ける乳化作用を促進します。
  - ・大きな気泡と異なり、突沸現象を起こさず、均一なしかも豊かな対流を起こします。
  - ・発生する気泡の微振動が食材に味を浸透させます。また、じっくり煮込む料理に最適で崩れを起こしません。

乳化を促進　豊かな対流　食材の微振動　煮崩れを防ぐ

- ●アルミキャスト製調理器は熱の保有力が大きく、適温になったら中火以下で調理できる省エネルギータイプの調理器です。

◇製品は加工工程での洗浄を徹底し、品質を保持しています。

●アルマイト
表面を保護し、腐食、錆に強いアルマイト製品。

アルミは、空気に触れると表面に薄い酸化皮膜を作り、アルミの表面を保護し、腐食を防ぐ働きをします。
この皮膜を人工的に厚く生成したものが、「アルマイト」〈陽極酸化皮膜〉です。

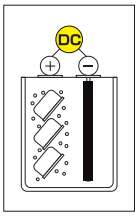
表面をアルマイト仕上げにしたわけ

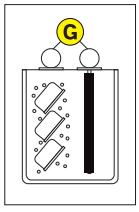
アルミニウムは優れた特長を持った素材です。軽い、熱伝導率が良い、保温性に優れている、非常に錆びにくい等々。とはいえ、生地のままのアルミ鍋にはなやみもあります。
それは、〈水質や調理物によって鍋の内側が黒くなる場合があり、手入れが面倒なこと〉〈柔らかくてキズがつきやすいこと〉。しかし、これらの欠点は、表面にアルマイト加工を施すことにより解決できます。つまり、食材によって浸食されることのない、丈夫で大変安定した状態になります。こうして扱いが楽になったアルミニウムの調理器は、「手入れ・扱いの平易性」を併せもつものになるのです。

硫酸アルマイト加工
硫酸液の電解液の中で陽極側にアルミ製品を接続し直流電気を流します。外観は、シルバー色と合金の種類及び電解時間によりパール発色。

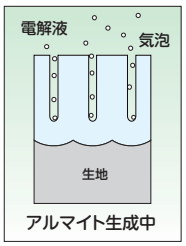
硫酸硬質アルマイト
通常硫酸アルマイトと比較して、膜厚が厚く硬い性質があります。電解液温度を低くし、電圧・電流密度を高く、電解時間を通常の2倍かけることにより、膜厚が厚く、また孔の数が少なくなるため、耐摩耗性や硬さ、耐食性がUPします。色調は灰色から黒っぽい色になります。

しゅう酸アルマイト加工
しゅう酸液の電解液の中で一方の電極にアルミ製品を接続し、直流＋交流の電気を流します。外観はゴールド色。

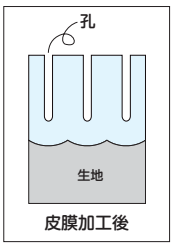




アルマイト皮膜の製法



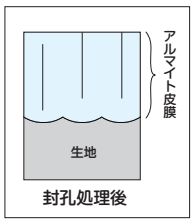
アルミの表面には酸化アルミの皮膜ができますが、この時の酸化皮膜の表面には電気の通った微細な孔があいています。



この孔を塞ぐため高温・高圧の水蒸気中で処理をしますと、膜の分子が水分を吸収し体積が膨張して孔を塞ぎます。



封孔処理は耐食性を向上させるために行うもので、硫酸、しゅう酸アルマイトのいずれもこの処理を行います。弊社では蒸気封孔を行っており、薬品封孔は行っておりません。



表面はセラミックで覆われたのと同じ状態になり、非常に硬く熱に強く、防食効果も高いという優れた耐食性を発揮します。これを封孔処理といいます。

しゅう酸アルマイト

しゅう酸アルマイトは、しゅう酸電解の製法により、アルマイト層がゴールド色に発色し皮膜自体が発色するアルマイト（自然発色）です。退色がなく特に耐食性に優れています。アルマイト皮膜の性能は、バリヤ層が厚いほど耐食性、耐摩耗性が向上します。電解の電圧が高いほどそれが厚くなります。しゅう酸皮膜は電流密度を確保するため必然的に電解の電圧が高くなります。そのためしゅう酸皮膜のバリヤ層は厚くなります。

きれいさ長持ち！…耐久性抜群

純しゅう酸アルマイトは、耐食性が飛躍的に向上しています。硫酸アルマイトに比べ3倍以上（自社比）、特にアルカリ性に対して強いアルマイトです。さらに、耐摩耗性も一段とアップ（約1.6倍以上）。優れた耐久性によって…きれいさ長持ち！長く安心してお使いいただけます。

●主なプラスチックの特性と用途

	樹脂名	電子レンジ	耐熱温度(℃)	酸に対して	アルカリに対して	アルコールに対して	食用油に対して	特徴
熱可塑性樹脂	ポリエチレン(EVA)	不可	60〜70	多少おかされるものもある	多少おかされるものもある	良	良	やや不透明で柔軟性があり、ゴム弾性に優れ低温特性に富んでいる。
	ポリプロピレン(PP)	可	120	良	良	良	良	比重(0.90)が小さい。ポリエチレンに似ているが、耐熱性がよくつやがある。
	スチロール(PS)	不可	70〜80	良	良	長時間入れておくと内容物の味が変わる	柑橘類に含まれるテルペン油に侵される	透明性がよく着色が容易である。傷つきやすい。電気絶縁性がよい。ベンジン、シンナーに溶ける。
	AS樹脂(SAN)	不可	70〜80	良	良	くり返し使用するとつやがなくなるまたは透明感がなくなる	良	スチロール樹脂に似ているが、耐衝撃性がよく透明である。
	ABS樹脂(ABS)	不可	70〜80	良	良	長時間で膨潤する	良	不透明品が多く、耐衝撃性に優れている。
	メタクリル樹脂(アクリル樹脂)(PMMA)	不可	70〜80	良	良	わずかに内容物に異臭を生じる	良	無色透明で光沢がある。ベンジン、シンナーに溶ける。
	ポリメチルペンテン(TPX)	可	160〜200	良	良	良	良	無色透明で、耐薬品性、耐熱性を有する。
	ポリアミド(ナイロン)(PA)	可	160〜200	多少おかされるものもある	良	浸透のおそれあり	良	乳白色で、耐磨耗性、耐寒冷性、耐衝撃性が良い。
	ポリカーボネート(PC)	可	130〜140	良	多少おかされるものもある(洗剤等)	良	良	無色透明で、酸には強いが、アルカリに弱い。耐衝撃性、耐熱性に優れている。
	ポリブチレンテレフタレート(PBT)	可	120	良	良	良	良	耐薬品性、耐汚染性が優れている。
	トライタン(飽和ポリエステル)(PCT)	可	120	良	良	良	良	高透明・高光沢耐衝撃性・耐熱に優れている。
	ポリ乳酸(PLA)	不可	50	良	あるていど耐える	良	良	自然の植物を原料としているので地球温暖化抑制に効果がある。
熱硬化性樹脂	フェノール(PF)	不可	150	良	良	良	良	電気絶縁性、耐酸性、耐熱性、耐水性が良い。燃えにくい。
	メラミン(MF)	不可	120	良	良	良	良	耐水性が良い。陶器に似ている。表面は硬い。
	不飽和ポリエステル(UP)	可	150〜180	良	わずかに変化するものもある	良	良	電気絶縁性、耐熱性、耐薬品性が良い。ガラス繊維で補強したものは強い。

●フッ素樹脂コート

簡単に説明するとフッ素樹脂コートされた調理用品（フライパンなど）を思いうかべてください。表面がつるつるしていて葉っぱの上を水玉が転がるように滑る非粘着性があります。
油を塗布しなくても卵やケーキ生地などがくっつきにくく離型性が良く、ソースやタレなども簡単に洗い流せるとても便利な表面加工です。
1コート・2コート・3コートや塗料の中にチタンやダイヤモンドを配合したものもありますが、基本的な特長としては同様で耐久性・表面硬度を高める目的でのことです。

Q1. フッ素樹脂コーティング品を長く使うためには、どうすればよいでしょうか。

A 家庭用品の炊飯釜、ホットプレート、フライパン・鍋を使用する場合は食材の取り扱い、料理をする時の使用上の注意事項（使用後の洗浄方法も含め）を具体的に記述しますので参考にしてください。

1）コーティング品の一般注意事項

- フッ素樹脂加工品を洗う場合は、塗膜を傷つけないようにするため、スポンジたわしを使用してください。またクレンザー等研磨粒子の入った洗剤は使用しないでください。
- 保管するときは、水分を拭き取ってから保管してください。
- 基材がアルミの他に鉄製があります。鉄製はアルミよりも熱の伝わる速度が遅く、局部的に加熱されやすくなります。中火以下で使用し、高温にならないように注意してください。

2）炊飯器

- お米を磨ぐ（洗う）ときには、プラスチック製やゴム製器具を使用してください。金属製の泡立て器や木製シャモジ等は使用しないでください。塗膜に傷がつきやすく、剥離（はくり）の原因となる場合があります。
- 煮物や焼き芋などの調理、味噌汁などの汁物の保温は塩分による釜の腐食が発生することがありますので注意してください。
- 使用後の釜の中に、お茶碗などを入れないでください。塗膜にキズが発生し剥離の原因となります。

3）ホットプレート

- 金属へら等はメーカー指定のものを使用してください。鋭利な刃物の使用は、塗膜を破り、プレートの腐食（錆）の原因となり、使用寿命が短くなります。
- 長時間の空焼き状態は避けてください。使用寿命が短くなる原因になります。

4）フライパン・鍋

- 空焼きはしないでください。フッ素樹脂の最高使用温度は260℃です。400℃以上になるとフッ素樹脂が分解します。（260℃の目安：ラードがモウモウと油煙を上げるときは260℃を超えています。）
- 調理は中火で。必ず換気扇を運転してください。
- 調理には専用のプラスチック製のヘラやターナーを使用してください。フッ素樹脂コーティングは、通常30μm（3/100㎜）程度の薄い膜ですので、金属でつついたりすると基材の金属部分が出てしまい使用寿命が短くなります。

Q2. フッ素樹脂（PTFE）をコートしたフライパンを長年使用しているうちにコートした塗膜がとれてなくなりました。なくなった塗膜を仮に食べてしまったとして、体に害はありませんか。

A 飲み込んでも害は無いが、異常があれば医師の手当を受ける。

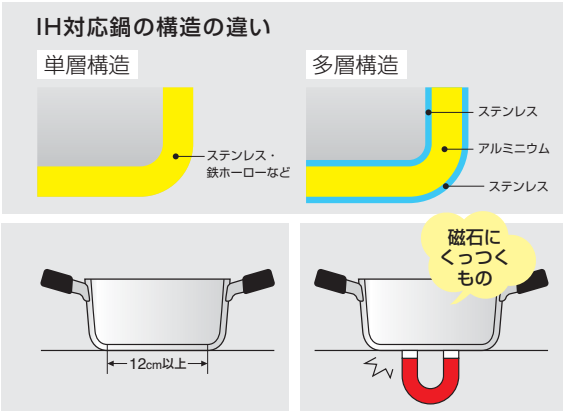
次に、その理由について説明します。
長期にわたって使用中に食品とヘラによる磨耗によってコーティング塗膜が消失したと思います。
フッ素樹脂は化学的に不活性です。剥離した塗膜（フッ素樹脂）が胃の中に行っても変質せずそのまま排泄物として排出されます。
余談ですが、フッ素樹脂をコーティングした“薬”の特許出願が過去にありました。すべりやすく飲みやすくするためです。
ところで、フッ素樹脂をコーティングした魚を焼く網を直火（じかび）で使用したらどうなるでしょうか。
ガスの炎が直接フッ素樹脂に当たりますと400℃以上になり熱分解します。分解ガスは有毒のものがあります。したがって直火で使用するようなことは絶対に避けてください。コーティングしたフライパンの空焼きも同様です。
特に一般消費者の方へのお願い！
フッ素樹脂は一般家庭の中に（特にリビング周り）多用されるようになり、フッ素樹脂の特徴が生かされ、日常生活の質的向上に役立っています。しかしながら前問のように分解すれば健康上有害なガスを発生します。どんな商品でも同じですが、取り扱い説明書をよく読んで正しい使用法を厳守してください。

●IH調理器で使える鍋（家庭用）

素材：鉄、ホーロー、鉄鋳物、ステンレス（18-0）
　　鉄を挟んだステンレス製多層鋼

形状：底の直径が12㎝～26㎝で底が平らなもの。
　　1.調理器具の底面が磁石にくっつく
　　2.調理器具の底が12㎝以上あるもの

※18-8ステンレスは調理器にかかるものとかからないものがあります。
（磁石はつかない。）鍋底の板厚が0.8㎜以上の場合、かからないことがあります。
鍋の取扱説明書とIH調理器の説明書を読んで使用できるかどうか確認する。



●IH調理器で使えない鍋

素材：耐熱ガラス、アルミ、銅、陶磁器

形状：底の直径が12㎝未満のもの
　　底が丸いもの（中華鍋）
　　底が4㎜以上反っているものや、脚がついているもの。

アルミ鍋でもIH調理器に使えるものがあると聞いたのですが？

最近では厚手のアルミ鍋、鋳物製アルミ鍋、ステンレス製鍋、銅鍋などの金属製の鍋が使用できるオールメタルのIH調理器も市販されています。つまりIH調理器次第で、ほとんどの鍋に対応できるようになっているのです。現在使用しているIH調理器を確認することが必要です。

●IH使用上の注意

1.電磁調理器の機種によっては正しく作動しない場合があります。
2.火力を「中」以下にしてご使用ください。特に3ｋW以上の電磁調理器は火力が非常に強いのでご注意ください。
3.少量の油を入れて加熱すると、短時間で発火点に達して発火するおそれがあり非常に危険です。
4.トッププレート（天板）にのせたまま製品をあおらないでください。あおる調理はトッププレートから離して行ってください。
5.調理中に振動音（ジー、ブーン）が聞こえる場合がありますが、異常ではありません。本体の位置を置きかえたり火力を調節してください。

●ステンレス製パンチング板

金網製の煮篭のように針金が折損して、煮炊物の中に入り込む心配はありません。耐久力抜群にて、錆びに強く衛生的です。

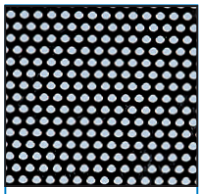


パンチ材は網に比べ、

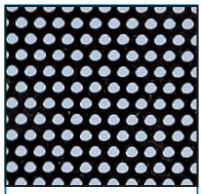
- 針金が折れて食べ物に入り込む心配が無い
- ほつれが無い
- 目詰まりしにくい
- 水切れが良く洗いやすい
- 錆びに強く衛生的
- 耐久力抜群

パンチングの商品は、丸穴6種類と角穴3種類の穴径の材料を使い、
それぞれの用途に適した材料を選定して商品を開発しています。

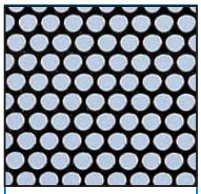
9種類の穴径があります。



細　目
【標準仕様穴径】1.1㎜ 2ピッチ
【材質】SUS-304（18-8Stainless steel）
※板厚は0.5㎜にのみ対応します。



中　目
【標準仕様穴径】1.5㎜ 3ピッチ
【材質】SUS-304（18-8Stainless steel）



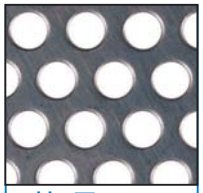
荒　目
【標準仕様穴径】2.2㎜ 4ピッチ
【材質】SUS-304（18-8Stainless steel）



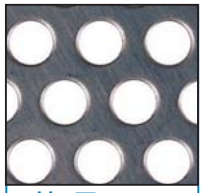
荒　目　3㎜
【標準仕様穴径】3.0㎜ 5ピッチ
【材質】SUS-304（18-8Stainless steel）
※特注扱いです



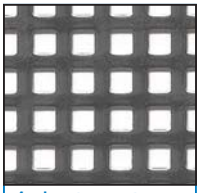
長角穴　3×30㎜
【標準仕様穴径】3.0×30.0㎜
【材質】SUS-304（18-8Stainless steel）



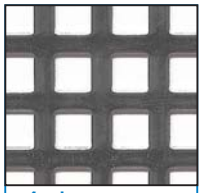
荒　目　5㎜
【標準仕様穴径】5.0㎜ 8ピッチ
【材質】SUS-304（18-8Stainless steel）
※特注扱いです



荒　目　6㎜
【標準仕様穴径】6.0㎜ 9ピッチ
【材質】SUS-304（18-8Stainless steel）
※特注扱いです



角穴　3.5×3.5㎜
【標準仕様穴径】3.5×3.5㎜
【材質】SUS-304（18-8Stainless steel）



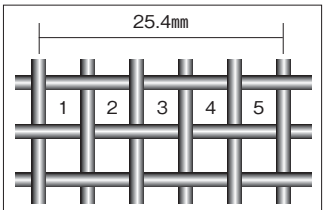
角穴　5×5㎜
【標準仕様穴径】5.0×5.0㎜
【材質】SUS-304（18-8Stainless steel）

※製造上、目の形、大きさが異なる場合があります。
※表示以外の目の大きさに付いては、ご相談ください。
※特注で、目の大きさは変更できます。
※ピッチとは、穴の中心から穴の中心の距離です。

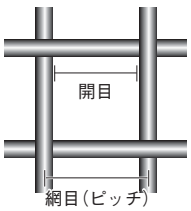
●金網（メッシュ）の選び方

金網製品は用途によって、最適なメッシュ（開き目）を採用するとともに、
同一製品で複数のメッシュバリエーションを用意しています。

※メッシュ＝1インチ（25.4㎜）間の網目の数（芯々のピッチ）

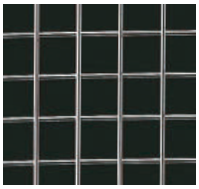


この場合は５メッシュとなります

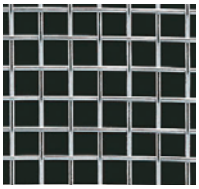




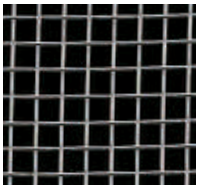
2.5メッシュ　溶接金網　（約9.2㎜目）



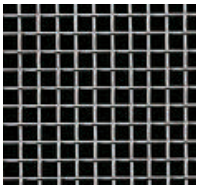
4メッシュ　溶接金網　（約5.7㎜目）



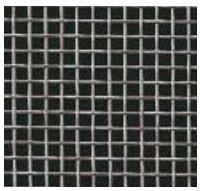
6.5メッシュ　（約3.3㎜目）
●水切り性が抜群



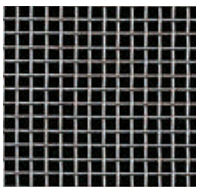
8メッシュ　（約2.6㎜目）



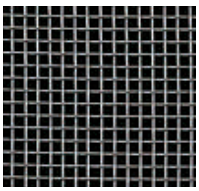
10メッシュ　（約2.1㎜目）



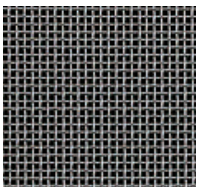
12メッシュ　（約1.8㎜目）
●米粒がもれない網目



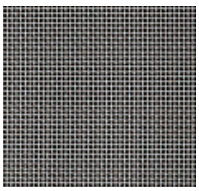
14メッシュ　（約1.4㎜目）
●「細麺」に



16メッシュ　（約1.2㎜目）
●「ストレーナー」や「スパゲティー揚げ」に

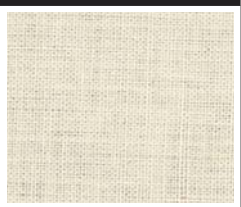
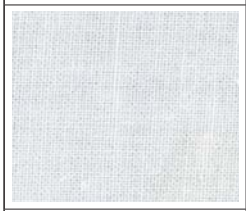
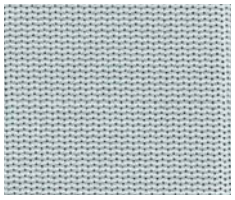
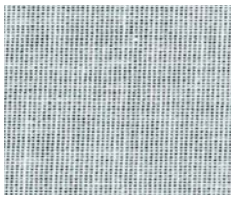
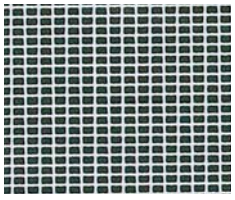
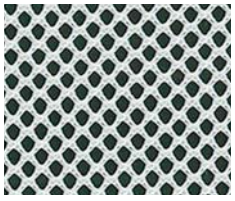
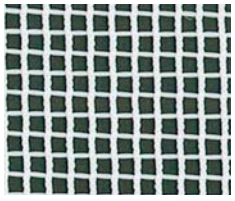


24メッシュ　（約0.8㎜目）
●「スープこし」に



40メッシュ　（約0.5㎜目）
●「アクとり」や「茶こし」に

●だしこし・スープこし用布素材

漉し目	素材画像	素材名	用途	材質
極細目		ベーシック素材 ①厚手ガーゼ二重合わせ	和食/洋食/中華 ・だし ・スープ	綿100%
		②ネル地	和食/日本料理 ・一番だし ・昆布だし ・鰹だし コーヒードリップ	綿100%
		③ポリエステル紗	・コンソメスープ ・豆乳 ・牛乳	ポリエステル100%
		④天竺さらし	洋食ソースこし ・ホワイトソース ・デミグラスソース	綿100%
中目		⑤寒冷沙	より粘度のある流動物の濾過	綿100%
		⑥薄手ガーゼ	・野菜搾り ・果汁搾り ・味噌こし	綿100%
		⑦ポリエステルメッシュ （約1㎜目）	・がら取り ・とんこつスープ	ポリエステル100%
		⑧ポリエステルネット （約2㎜目）	・がら取り ・とんこつスープ	ポリエステル100%
極粗目		⑨ポリエステル角目 （約3㎜目）	・がら取り ・とんこつスープ	ポリエステル100%

細かい ↓ 粗い

●包丁の種類と形状

	ピーリングナイフ型	刃身が三日月のような形状で“皮むき”“飾り切り”“細工切り”などに使用する小型のナイフです。
	フルーツナイフ型	果物などの皮むきなどに使用するナイフです。
	ペティナイフ型	牛刀の小型タイプ。果物から小細工までできる小型万能包丁です。
	三徳型	肉・魚・野菜など万能に使えます。菜切りと牛刀、両方の特性を持った包丁です。
	菜切型	野菜を切る包丁です。刃がストレートになっているのでカサのある野菜を切ったり、皮をむいたりするのに便利です。
	牛刀型	海外から入ってきた包丁です。肉以外にも野菜・魚などにも使えます。
	筋引型	肉を切るための包丁です。自在に刃が動かせるように刃の巾が狭くなっています。
	骨スキ・ガラスキ型	骨付きの肉から肉を剝がす為の包丁です。刃が厚く、刃先が刃こぼれしにくくなっています。
	パン切型	柔らかい物を切るのに適しています。波刃がついていることが多いです。
	冷凍ナイフ型	複雑なノコ刃がついており、冷凍食品や一般の包丁では切れないものを切るのに適しています。
	あじ切型	小さい魚や身が薄い魚をおろすのに使います。
	出刃型	魚をさばく為の包丁です。骨の背開きから、身を骨ごと切るときに使います。
	柳刃型	骨のない魚の上身を切ったり、刺身を作るときの包丁です。正夫（しょうぶ）とも言います。
	蛸引型	関東型の刺身包丁です。使い方は柳刃と一緒です。
	薄刃型	野菜を切る包丁です。菜切りと違い片刃になっています。
	鎌型薄刃型	主に関西で使われる包丁です。刃の先端が円弧状になっていて切っ先が尖っている為、細かい作業ができます。
	うなぎ裂き型	うなぎをさばく包丁です。使う地域でカタチが違います。
	そば切型	ソバを切る為の包丁です。包丁を上から垂直に立て、その重さを利用して使います。
	中華型	中華料理に使われる包丁です。重さや長さによって様々なサイズがある。一本で何通りもの使い方ができます。

●包丁の研ぎ（砥石について）

包丁を研ぐ道具として、簡易砥石、スチール棒（ヤスリ棒）、砥石などがありますが、それぞれの特性がありますので注意してご使用ください。
簡易砥石は、切れ味が少し悪くなった場合に補助的に使用します。この砥石は、研ぐ能力が少ない為、刃こぼれ等を直す場合には使用出来ません。
また、刃先の線に対して平行に砥石が当たる形式のものは、野菜等は切れますが、刺身などをきれいに切る刃は付けにくくなっています。
一般の簡易砥石は、刃先先端部が研げるだけなので、定期的に、砥石を使用する事をお薦めします。
スチール棒は、不慣れな方が使用すると、刃先の線を部分的に凹ましてしまいます。
凹んだ部分はまな板に当たらない為、たくあんなどを切ると、つながって切れるといった結果になりますので注意してください。
特に、ハガネ製の包丁へのスチール棒の使用はお薦め出来ません。
砥石は、色々な粗さの砥石を使用する事によって、様々な状態の包丁を良く切れる包丁へ研ぎ上げる事が出来ます。是非、使い方、研ぎ方を覚えてください。

●使用する砥石について

砥石は、中に入っている砥粒の大きさにより下記のように分けられます。

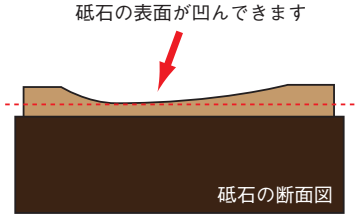
種　類	粒　度
荒 目 砥石（荒砥）	100番～600番
中 目 砥石（中砥 ）	800番～1000番
仕上げ 砥石	1500番～3000番

※粒度とは、砥石を構成している砥粒の大きさのことで、その砥粒の大きさは、1インチ（25.4㎜）をその番手で割った値です。
1000番の砥石は、25.4㎜÷1000番＝0.025㎜の大きさの砥粒を使用したものです。

粒度の数値が小さい番手の砥石ほど、研ぐ能力が大きくなりますが、研ぎ面の粗さは荒くなります。
また、砥粒の種類にＧＣ砥粒が入った砥石は、普通のＷＡ砥粒の砥石より砥粒自体の硬さが硬い為、研ぐ能力は大きく、研ぎづらいステンレス包丁の荒研ぎには重宝します。但し値段が少し高めです。
また、砥石をお買い上げの際は、なるべく砥石幅の広い大きな砥石を買われる事をお薦めします。
かなり、研ぎ易さが違います。

- 荒目砥石は、刃が欠けた場合など沢山研がなくてはいけない時や研ぎづらいステンレス包丁を荒研ぎする時に便利ですが、研ぎ面は荒く刃返りが大きいので、このままの刃付けでは、良く切れる刃にはなりません。
- 中目砥石は、荒目砥石で研いだ面をきれいにし、刃返りを小さくします。
- 仕上げ砥石は、更に研ぎ面をきれいにし、良く切れる刃が付きます。また、錆にくくなります。

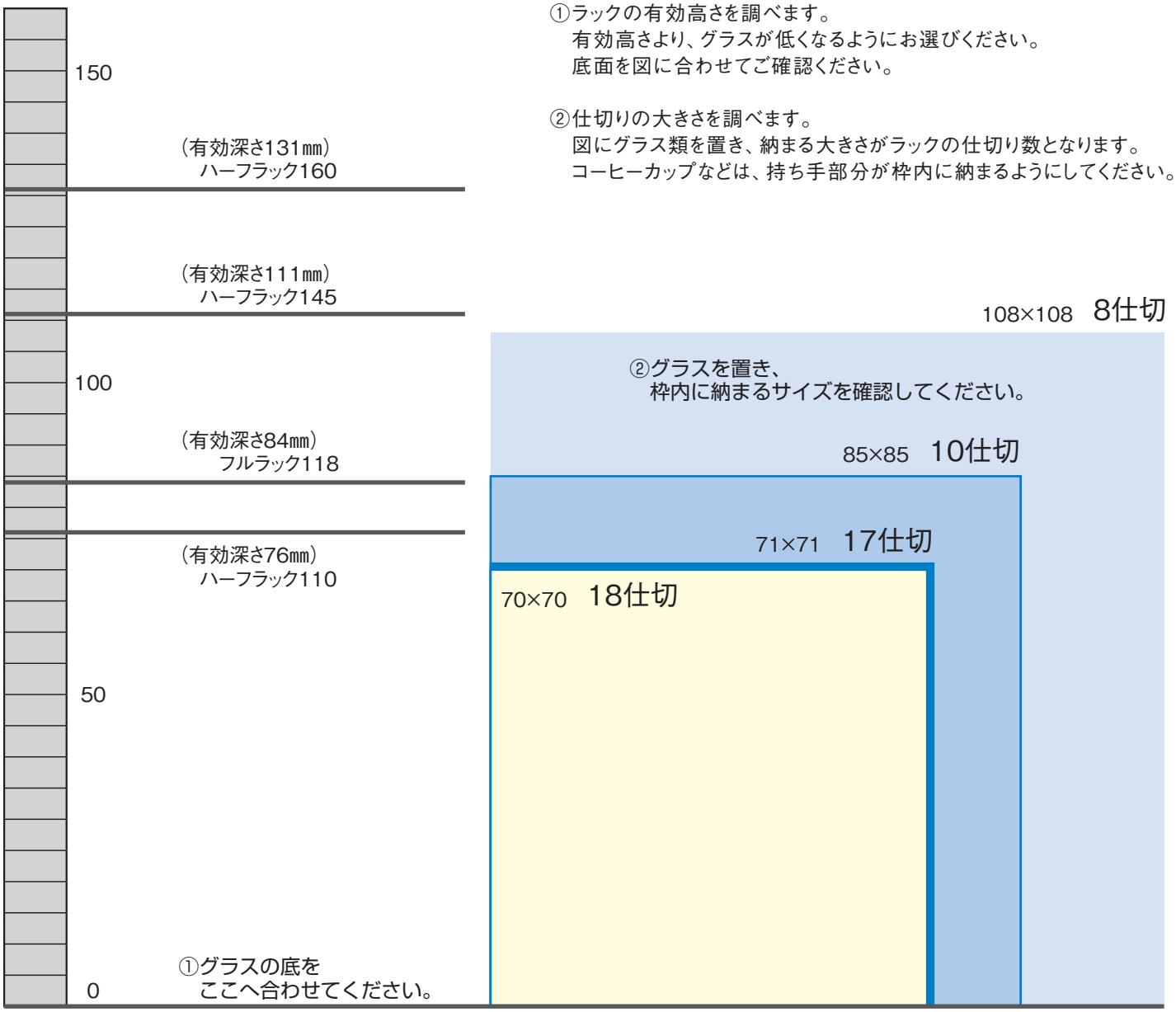
砥石は永い間使用しますと、中ほどがへこんで研ぎづらくなります。
その場合は、砥石どうしをこすり合わせたり（専用の面直し用砥石もあります）、平らなコンクリートなどでこすって砥石面を平らな状態に修正してください。



赤点線から上を削って平らにしましょう。

●グラスラック対応表

※グラスなどのサイズは、正しくお測りください。



●カーライルブラシの特徴



優れた耐久性！
厚みのあるポリプロピレン製のソリッドタイプのブロックは、落下やぶつけるなどの衝撃に強い耐久性を備えています。

持ちやすい！
人間工学に基づいて設計されたブロックは、他には類のない握りやすさを持ち、疲れを軽減し作業を効率的に行うことができます。

毛の抜け落ちを防止！
毛の根元を非腐食性のステンレス製留め金でしっかりと固定しているので、毛が抜けにくくなっています。

保水性抜群！
全ての毛にウェーブ（クリンプ加工）を施しているため、保水性と洗剤の泡持ちが良く作業性に優れています。

細菌汚染を防ぐ！
ポリエステル製の毛は130℃の高熱に耐えられるようになっています。煮沸が可能で、滅菌状態での衛生管理ができます。また、水分の吸収率が低いのでバクテリアの繁殖を防ぎます。

洗浄効率抜群！
毛の密度が非常に高く、洗浄効果に優れています。また、接地面に曲線をつけているため、曲面部の洗浄にも大変適しています。

●度量衡換算表

	尺	間	里	メートル	インチ	フィート	ヤード	マイル
長さ	1	0.166666	0.000077	0.30303	11.9305	0.994211	0.331403	0.000188
	6	1	0.000462	1.81818	71.5832	5.96527	1.98842	0.001129
	12960.0	2160.00	1	3927.27	154619	12884.9	4294.99	2.44033
	3.3	0.55	0.000254	1	39.3701	3.28084	1.09361	0.0006214
	0.083818	0.013969	0.000006	0.0254	1	0.08333	0.027777	0.000015
	1.00582	0.167637	0.000077	0.3048	12	1	0.333333	0.000189
	3.01746	0.50291	0.000232	0.9144	36	3	1	0.000568
	5310.83	885.123	0.409779	1609.344	63360	5280	1760	1

	貫	斤	グラム	キログラム	オンス	ポンド	トン(英)	トン(米)
重さ	1	6.25	3750	3.75	132.277	8.26732	0.00369	0.004133
	0.16	1	600	0.6	21.1641	1.32277	0.00059	0.000661
	0.000266	0.001666	1	0.001	0.035274	0.002204	0.0000009	0.000001
	0.266666	1.66666	1000	1	35.2740	2.20462	0.0009842	0.001102
	0.007559	0.047249	28.3495	0.028349	1	0.0625	0.000027	0.000031
	0.120958	0.755988	453.592	0.453592	16	1	0.000446	0.0005
	270.946	1693.41	1016050	1016.05	35840	2240	1	1.12
	241.916	1511.97	907185	907.185	32000	2000	0.8928547	1

	坪	反	町	平方メートル	アール	平方キロメートル	エーカー	平方マイル
広さ	1	0.003333	0.000333	3.30578	0.033058	0.000003	0.000816	0.000001
	300	1	0.1	991.736	9.91736	0.000991	0.24507	0.000382
	3000	10	1	9917.36	99.1736	0.009917	2.45072	0.003829
	0.3025	0.001008	0.0001	1	0.01	0.000001	0.000247	…
	30.25	0.100833	0.010083	100	1	0.0001	0.02471	0.000038
	302500	1008.33	100.833	…	10000	1	247.11	0.3861
	1224.17	4.0806	0.40806	4046.86	40.4686	0.004047	1	0.001562
	783443	2611.47	261.147	…	25899.9	2.58999	640	1

	合	立方センチメートル	リットル	立方インチ	立方フィート	ガロン(英)	ガロン(米)	フッシェル(英)
ます目	1	180.39	0.18039	11.0087	0.00637	0.0397	0.047654	0.00496
	0.005543	1	0.001	0.061023	0.000035	0.00022	0.00026	0.000027
	5.54352	1000	1	61.0236	0.0353147	0.219969	0.264172	0.02745
	0.090837	16.3871	0.016387	1	0.000578	0.0036	0.0043	0.00045
	156.966	28316.8	28.3168	1728	1	6.2288	7.48	0.775
	25.2006	4546.09	4.54609	277.42	0.16054	1	1.20095	0.1249
	20.9846	3785.41	3.78541	231	0.134	0.833	1	0.104
	200.19	36368	36.368	2220	1.2836	8	9.6021	1

上記数値は換算の便宜上出した数値です。小数点以下の数字の取り方で多少違ってくる場合もあります。

安心・安全な2タイプ IKD抗菌ステンレス

エコクリーン tsubame ecoclean エコクリーンシリーズの製品にはこのマークが表示してあります。

エコクリーン【ゼロクリア®】加工
tsubame ecoclean

抗菌性で丈夫なコーティング!

エコクリーンシリーズは、親水性の無機系塗料焼付塗装による強力な洗浄効果を持ったコーティングを施した環境に優しい製品です。

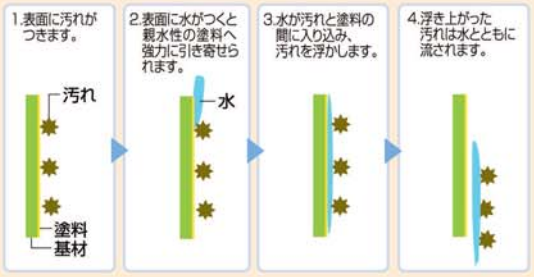
'水だけ'できれいに洗浄! 食器汚れの大半を占めているガンコな油汚れも水で簡単におとせるので、洗剤使用量とすすぎに使う水を極端に減らし経済効果抜群です。

厨房から環境に優しく
廃水と洗剤を減らし、環境への負荷を削減します。

抗菌・抗カビ効果で安心
食中毒の原因であるバイ菌をシャットアウト。夏場やお子様のいる家庭でも安心して使えます。

長く使える高硬度コーティング
摩耗しにくい高い表面硬度9H(鉛筆硬度)を持ち、長期間使用できるので経済的です。

親水性による洗浄効果
汚れが落としやすいしくみ



こんなに違いが出ます。



ステンレス製トレーにゼロクリア加工済及び加工なし面を用意し、バターをつけ、水をかけます。

流水のみの洗浄でゼロクリア加工済面の汚れを浮き上がらせ落とし、きれいにします。

IKD抗菌ステンレス の製品にはこのマークが表示してあります。

IKD 18-8 STAINLESS 抗菌ステンレス

素材自体が抗菌性を発揮!

ステンレスの特性に抗菌作用をくわえた、人に優しい製品です。

抗菌力のある銅含有ステンレス! ステンレスの素材自体に改質を施し、銅の優れた抗菌作用を発揮させるため、安全でしかも効果の高い素材です。

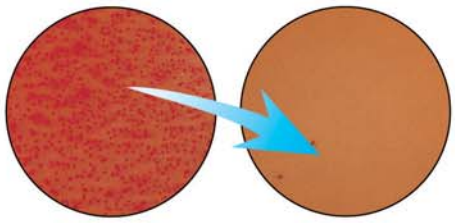
銅のイオン効果を利用
銅の持つ自然の力を活用しているので安全です。

半永久的に効果が持続
塗装やメッキされた抗菌製品と比べて剥がれることがないので、抗菌効果が低下しません。

表面に付着した大腸菌・黄色ブドウ球菌・MRSA等に優れた抗菌作用を発揮

菌数600,000個が24時間後に10個以下に!

■MRSAとは
MRSA=メチシリン耐性黄色ブドウ球菌。種々の抗生物質に効かなくなった多剤耐性の感染性の、一種の黄色ブドウ球菌です。



【専門機関による当社の抗菌ステンレスの抗菌性実験(大腸菌)データ】
大腸菌 *Escherichia coli*

試験区	初発菌数	24時間後発生菌数
普通の18-8ステンレス	6,000,000個	120,000個
IKD抗菌ステンレス		10個以下
プラスチック板		10,000,000個

〈試験方法〉普通の18-8ステンレスとIKD抗菌ステンレス、プラスチック板を洗浄、消毒後、無菌的に乾燥させ試料とする。菌液は予め、分離溶媒の大腸菌(Escherichia coli)を100,000~1,000,000オーダーとなるように試料菌液を調整する。
試験操作:振とう法にて行う。
各試料2gを菌液10mlに浸漬させ、24時間放置し、スワブ法にて拭きとり、常法に準じコロニー数を計測したものである。
上記の結果は(社)県央研究所で検査した結果です。

食品関連などの衛生管理の厳しい現場に
- 研究施設、食品加工工場、厨房、医療施設などの衛生面が重視される場所に最適。
- 容器、食器、道具自身が原因の食中毒などの事故を防止。
- 食品以外でも、雑菌を嫌うもののストック容器に。

⚠注意
- 抗菌ステンレスは、金属表面に付着した菌のみ抗菌作用が働きます。水の洗浄や、食物そのものの滅菌には使用できません。
- 表面に汚れや油による皮膜が生じた場合、抗菌力が低下します。お手入れの際には、よく洗ってください。
- 直火厳禁。

●HACCPとは

HACCP(ハサップ)は、米国航空宇宙局(NASA)が宇宙食の製造にあたって食品の安全性を確実に保護できる衛生管理手法として開発した方法です。
食品の安全性を確保する上で最も効果的な手法であるとして、世界的にも高く評価され、すでに多くの国で導入されています。

食品工場向けレーザーマーキング活用のご提案

工場内の識別でこんなお悩みはございませんか?

名入れテープ

●すぐに剥がれてしまう
●異物混入の危険性



マジックでの手書き

●すぐに消えてしまう



レーザーマーキングで問題解決　安心・安全な方法で識別を

●レーザーマーキングとは

レーザーマーキングは、対象物にレーザー光を照射して表面を溶かす、焦がす、剥離する、酸化させる、削る、変色させることでロゴや商品名、シリアル番号や型番などを印字する方法です。
様々な素材、形状に印字可能な柔軟性に富んだ印字方法です。

Point 1
異物混入しない
インクなどは使用しないので
異物混入の心配がありません

Point 2
色分けが可能
ステンレス製品は黒・茶・白での
色分けができます

Point 3
消えにくい印字
製品の表面に直接加工するので
優れた耐久性を実現

Point 4
多様な材質印字
ステンレス・鉄・アルミ・樹脂など
幅広く印字可能

Point 5
様々な形状に対応
3Dマーキングが可能
曲面など様々な形に印字可能

Point 6
大きな製品にも対応
600×600×高さ600mm
までの製品サイズに対応



QRコードを印字できます。
製品導入日やスペックなどを
直接製品に印字可能です。

レーザーマーキングの印字動画がご覧になれます

導入事例

ステンレスボールに印字

●数字を裏面に印字し定数を管理
●側面に使用用途を印字
●食肉加工・製麺工場で採用



ステンレス包丁に印字

●作業工程、使用用途、使用者名、ナンバリングなどを印字



ステンレスハサミにナンバリング

●刃合わせが分かるように組み合わせの数字を印字
●カット野菜工場で採用



ステンレスふるいの枠に網目を印字

●使う網目の識別のため印字、異物混入の危険があるためレーザーを導入
●フルーツ加工・カット野菜工場で採用



ステンレスバケツに印字

●使用用途を印字
●重ねた際見えるようにフチ部分に印字
●食肉加工・レトルト食品工場で採用



粉スコップに印字

●使用用途を印字
●アレルゲンが入っている原料に使う際使い分けをするため（大豆・小麦）



スプレーボトル（樹脂）に内容物を印字

●今までは名入れテープで管理、異物混入の危険があるためレーザーを導入



ブラシ（樹脂）に使用用途を印字

●定数管理・使用用途・使用開始日などを印字



外国語での印字

●外国人労働者に向けて外国語で識別用語を印字

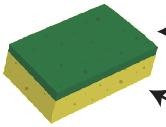


上：ネパール語　肉魚
下：ベトナム語　殺菌済み

レーザーマーキング製品取り扱い注意

このたびはお買い上げいただき誠にありがとうございます。
正しくお使いいただくために必ずこの取り扱い注意をよくお読みください。

●ご使用になる前に中性洗剤でよく洗ってからご使用ください。
●レーザーマーキング印字は酸性や人間の皮脂に弱く、色落ちやサビの原因となります。ご使用後は中性洗剤とスポンジ面側でよく洗い乾燥させ、清潔に保ってください。
●研磨力のあるスポンジタワシ等や、クレンザー、研磨剤入り洗剤等で洗浄すると色落ちの原因になります。
●激しくぶつけたり擦りつけると、色が薄くなったり削れる可能性があります。
●印字同士が重なって時間が経つと、化学変化により変色する場合がございますので保管の際、印字同士を離してください。
●不具合を発見した場合は販売店までご連絡ください。





研磨剤入り洗剤NG
酸性NG

MT-Torimatsu | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

エムテートリマツは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

for SDGs調達

持続可能な地場産業を目指して
SDGsに応える製造体制をお届けします。

エムテートリマツでは、SDGsを勉強し、自分たちなりの理解をした上で本当に経営指標に落とし込んだとしたら何が必要なのかを考えてみました。結果、SDGsからみた経営とは「未来に良いことを増やしていく」なのではないかと結論に至ったのです。エムテートリマツが考える基準で、SDGs調達チームを編成し、お客様の様々なニーズにお応えします。

エムテートリマツが考える16のゴール


経営者を増やす


笑顔の男女を増やす


綺麗な水を増やす


国家間の幸せな関係を増やす


豊かな人間性を増やす


持続可能な産業を増やす


森を増やす


学べる場所を増やす


良い空気を増やす


革新を増やす


持続可能なエネルギーを増やす


希望のある未来を増やす


やりがいのある仕事を増やす


食べ物を増やす


幸せな子供を増やす


人格同士の連携を増やす

対応している分野は、参加している企業が増えることで増加していきます。

80年以上にわたり蓄積された
ネットワークがあります。

地域の中小企業が安心して
取り組める内容になっています。

SDGsをしっかりと「稼げる」
切り口にするために行動します。

対応技術 ※増減するので詳しくはお問い合わせください。



- プレス加工
- スピニング加工
- ベンダー・溶接加工
- レーザーカッター
- タレットパンチプレス
- 鋳造加工
- フリクションプレス加工
- 旋盤・切削加工
- ワイヤー加工
- 金網加工
- 金型製造
- バフ研磨
- 電解研磨
- バレル研磨
- 洗浄
- メッキ加工
- マーキング
- 彫金
- フッ素樹脂加工
- 刃物加工
- 目立て加工
- 樹脂成型
- パッケージ

その他多数

**安全・安心・衛生。エムテートリマツがお客様の様々なニーズを
カタチにします。まずは一度お問い合わせください。**

MEMO

表示価格についてのお願い

キッチンガイドVol.22をご利用頂きありがとうございます。
当カタログ表示価格は、2022年7月現在のものです。
価格不安定のため、申し訳ございませんがご注文の際、
ご確認くださいます様、お願い申し上げます。

MT-Torimatsu

http://www.mt-torimatsu.co.jp/
info@mt-torimatsu.co.jp

※製品改良の為、仕様の一部を予告なく変更することがあります。
※本カタログに掲載している価格は参考価格です。