

8-1147-1 ALI お釜かまどセット (内フッ素加工) (釜・かまど・敷板・火入れ付) 1-843-11 黒 (全セット) (1合) **¥6,600** (20.5×20.5×20.5・内寸11.5φ×7.8)
1-843-11A お釜 (木蓋付) (1合) **¥3,450**
1-843-12 黒 (全セット) (0.5合) **¥5,300** (内寸9φ×6.5)
1-843-12A お釜 (木蓋付) (0.5合) **¥2,650**

8-1147-2 1-843-24 ALI 12cmニ釜 (国産品) (0.5~0.7合) **¥3,000** (内寸11.8φ×5.7)
8-1147-3 1-843-25 ALI 15cmニ釜 (国産品) (0.7合~1合) **¥3,300** (内寸13.7φ×5.8)

煮こぼれリング取付
8-1147-6 H-36-7 ALI (小) 煮こぼれ防止用 釜リング (0.5合用) **¥1,450** (14.6φ×1.4)
8-1147-7 1-843-15 ALI (大) 煮こぼれ防止用 釜リング (丸コンロ1合かまど用) **¥1,300** (17.7φ×2.8)

不完全燃焼防止に
8-1147-8 1-843-16 ALI お釜用 コンロリング (一合釜用) **¥1,550** (14φ×5.5)
8-1147-9 1-838-2 ALI いずみコンロセット (コンロ・火入・敷板付) **¥1,020** (13φ×10.3)

8-1147-2 1-843-24 ALI 12cmニ釜 (国産品) (0.5~0.7合) **¥3,000** (内寸11.8φ×5.7)
8-1147-3 1-843-25 ALI 15cmニ釜 (国産品) (0.7合~1合) **¥3,300** (内寸13.7φ×5.8)

高級品
8-1147-5 ALI 3合釜飯 (内フッ素加工) セット (釜、かまど、耐熱用木台、火皿付) お釜 (木蓋付) (国産品) **¥29,600** (36×36×36) (内寸18.2φ×13.5)
H-36-8 3合釜飯セット **¥12,800**
H-36-9 3合お釜 (木蓋付)

8-1147-10 1-848-30 P.P. 杓子 (釜飯用) **¥120** (5.5×16)
8-1147-11 W-8-13 P.P. エンボスしゃもじ 黒 **¥230** (15.7×5.6×1)
8-1147-12 H-36-10 ALI いろりコンロ **¥3,500** (16.3×16.3×8.2)
五徳をウラ返しての串焼使用例
ウラ返しての収納。積荷がスッキリ出来ます。

お釜かまどセットご使用時の固形燃料について
0.5合用 20~25g×1ヶ
1合用 (1人用) 25~30g×1ヶ
1.8合用 (2人用) 35g×1ヶ
3合用 (4~5人用) 30g×3ヶ
水にて普通の米から炊く場合の目安です。

敷板
8-1147-13 1-848-42 困焼杉コースター 八角 **¥270** (12×11×1) **限定品**
8-1147-14 困丸型焼杉敷板 (穴なし) **¥200** (12φ×1) **限定品**
1-848-49 12cm **¥200**
1-848-50 15cm **¥340** (15φ×1)

8-1147-15 困丸型焼杉敷板 (穴あり) **¥200** (12φ×1) **限定品**
1-848-51 12cm **¥200**
1-848-52 15cm **¥370** (15φ×1)

8-1147-16 困焼杉敷板 (縁付角) **¥550** (16.5×16.5×2) **限定品**
1-848-55 16.5cm **¥550**
1-848-56 19cm **¥630** (19×19×2)

石焼調理器
石器は遠赤外線効果で食物を均一に焼き上げます。油煙や匂いが殆どでませんので、お部屋を汚す心配がありません。石器ですので調理器に匂いがつかず手入れが簡単です。
8-1147-17 1-842-2 石焼コンロ (小) 全セット **¥13,900** (15.5×13.5×9.5) 石板 (12×10×1.2) **直送**
8-1147-18 1-842-3 石焼コンロ (大) 全セット **¥22,000** (23×14.5×10) 石板 (19×12.5×1.2) **直送**
8-1147-19 1-842-4 石焼セット (小) **¥19,600** (22×17.5×3) 石板 (15×11×1.8) **直送**

8-1147-20 鋼ステーキ皿用ハンドル **¥400** (12cm) 1-847-54
¥470 (13cm) 1-847-55
¥1,200 (19cm) 1-847-56

富士山熔岩石 富士山の熔岩を使用しています！
8-1147-21 熔岩石焼セット (大) **¥13,800** (29.5×19×3.8) 石板 (22×15×1.8) **直送**
8-1147-22 熔岩石焼セット (中) **¥11,800** (25×16×3.8) 石板 (18×13×1.8) **直送**
8-1147-23 熔岩石焼セット (小) **¥7,600** (16.5×13×3.8) 石板 (12×10×1.8) **直送**

8-1147-24 H-4-31 直送 鋼ギョーザ 角15 (電調対応) **¥4,250** (鉄皿15×15×2.2)
8-1147-25 鋼オイル焼 (電調対応) **¥6,700** (25×25×1.6) H-4-32
¥7,850 (30×30×1.6) H-4-33
¥9,200 (33×33×1.6) H-4-34
8-1147-26 H-4-35 直送 鋼ステーキグリル (電調対応) **¥5,500** (25×25)
8-1147-27 H-86-6 直送 M タレ入れ **¥270** (5.7φ×2.8)

8-1147-28 鋼ステーキ皿 縁付角型 E23cm 1-846-30 **¥3,600** (皿23×15.5×2.1) 楕12
8-1147-29 鋼ステーキ皿 縁付角型 E28cm 1-846-31 **¥4,500** (皿28×17×2.2) 楕8
8-1147-30 鋼ステーキ皿 デラックス角型 29cm 1-846-32 **¥5,200** (皿29×18×1) 楕8
8-1147-31 鋼和風ステーキ皿 梅漆調15cm 1-847-33 **¥6,000** 楕10
8-1147-32 鋼鉄板のみ 1-847-34 **¥2,000** (皿15φ×2.3) 楕10
8-1147-33 鋼和風ステーキ皿 梅漆調20cm 1-847-35 **¥7,450** 楕10
8-1147-34 鋼鉄板のみ 1-847-36 **¥2,900** (皿20φ×2.3) 楕10

8-1147-35 鋼ステーキ皿 小判型 D20cm 1-846-10 **¥3,050** (皿19.8×13×2.3) 楕12 **直送** 電調対応
8-1147-36 鋼ステーキ皿 小判型 D25cm 1-846-11 **¥3,200** (皿25×15×2.3) 楕12 **直送** 電調対応
8-1147-37 鋼ステーキ皿 小判型 D30cm 1-846-12 **¥4,800** (皿30×17.5×2.3) 楕8 **直送** 電調対応
8-1147-38 鋼ステーキ皿 (小) 24cm 1-846-13 **¥3,600** (皿24×14.6×2.3) 楕12 **直送** 電調対応
8-1147-39 鋼ステーキ皿 (大) 30cm 1-846-14 **¥4,900** (皿30×15×2.3) 楕12 **直送** 電調対応

8-1147-44 鋼ステーキ皿 丸型 B H-4-19 15cm **¥2,950** (皿15φ×2.2) **直送** 電調対応
H-4-20 17cm **¥3,350** (皿17φ×2.2)
H-4-21 19cm **¥3,700** (皿19φ×2.2)
H-4-22 21cm **¥4,200** (皿21φ×2.2)
H-4-23 22cm **¥4,300** (皿22φ×2.2)
8-1147-45 鋼ステーキ皿 手付丸型 B H-4-24 15cm **¥3,000** (皿15φ×2.5) **直送** 電調対応
H-4-25 17cm **¥3,350** (皿17φ×2.8)
H-4-26 19cm **¥3,900** (皿19φ×2.9)
H-4-27 21cm **¥4,600** (皿21φ×2.9)
8-1147-46 H-4-28 鋼ステーキ皿 浅小判型 **¥3,100** (皿24.5×14.5×1.8) **直送** 電調対応
1-847-1 15cm **¥3,100** (皿15φ×3.3) 楕12
1-847-2 17cm **¥3,450** (皿17φ×3.3) 楕12
1-847-3 19cm **¥4,000** (皿19φ×3.3) 楕12

8-1147-47 鋼ステーキ皿 深丸型 B 1-847-1 15cm **¥3,100** (皿15φ×3.3) 楕12
1-847-2 17cm **¥3,450** (皿17φ×3.3) 楕12
1-847-3 19cm **¥4,000** (皿19φ×3.3) 楕12
8-1147-48 1-847-8 鋼ミニステーキ皿 丸 **¥3,350** 楕20
8-1147-49 1-847-9 鋼鉄皿のみ **¥1,600** (皿13φ×2.2) 楕20

天然水晶パワー！
水晶焼肉プレート
特長
●後片付けが簡単、金たわしで洗っても傷つかない。
●肉や野菜のアクが出にくい。
●吸熱が速く、放熱が遅い特徴がある。
●煙りが少ない。
●水晶の表面が焦げ付きにくい。
●臭いの発生が少ない。
●油が表面に溜まりにくい。
●天然の宝石なので半永久的に使用できる。
●長時間高温の火力で熱しても変色したり、変形したり、割れたりしない。
●透明なので、火の様子を確認できる。
●遠赤外線効果で肉がふっくらよける。

●すでにご利用いただいている方々からも透明で清潔感があり、燃える燃料が見える演出効果も高いと評判の「水晶焼肉プレート」
●宝石の水晶が食卓の調理道具として登場！水晶を削り出していいに磨きあげました！
●新メニューの存在感がある名脇役として、水晶が持つパワーで美味しいお食事をお客様に喜んで頂けること間違いありません。

8-1148-1 H-42-47 赤皿水晶焼肉プレート **¥6,500** (15φ×1.5)

8-1148-2 H-25-69 ALI アルミグリル鍋 (コンロ別売) (フッ素加工) **¥4,500** (本体15φ×4.5・ステン鋼金網12.5φ)
8-1148-3 H-25-70 ALI 海鮮グリル鍋 (フッ素加工) **¥5,000** (19φ×5)
8-1148-4 H-25-71 ALI 海鮮菊型グリル鍋 (フッ素加工) **¥5,000** (19φ×5)

8-1148-5 H-62-16 石焼ステーキセット (大) **¥17,000** (34×18.5×3.5) 石板 (大) **¥11,000** (25×15×1.8)
8-1148-6 H-62-18 丸石焼ステーキセット **¥18,000** (28×23×3.5) 丸石板 **¥11,500** (19.5φ×1.8)
8-1148-7 H-62-17 石焼ステーキセット (小) **¥15,000** (31×18.5×3.5) 石板 (小) **¥9,300** (22×15×1.8)
8-1148-8 H-62-19 石焼セット (大) **¥23,500** (24×24×3.5) 石板 **¥11,500** (17×17×1.8)

8-1148-9 H-25-44 ALI ガラス蓋陶板 深型 **¥5,150** (19φ×7H)
8-1148-10 H-25-43 ALI ガラス蓋陶板 特深型 **¥5,800** (19φ×8.5H)
8-1148-11 H-25-46 ALI ガラス蓋陶板 浅型 **¥4,850** (19φ×6.5H)
8-1148-12 H-25-45 ガラス蓋陶板 ミニ **¥4,600** (16.5φ×5.5H)

8-1148-13 紙すき鍋 白1枚 (300枚入り) 1-849-1 **¥24** (24×24×底11φ×高さ8)
8-1148-14 折鍋 (角) 透かし1枚 (250枚入り) 1-849-2 **¥26** (25×25)

8-1148-15 アルミすき鍋 銀 (小) 1-849-25 200枚入り **¥8,000** (18×18)
1-849-26 1枚 **¥40**
アルミすき鍋 銀 (大) 24cmアルミすき鍋 銀 (大) 1-849-27 200枚入り **¥9,800** (24×24)
1-849-28 1枚 **¥49**
アルミすき鍋 ゴールド/内銀 (小) 18cmアルミすき鍋 内銀/外ゴールド/紅葉 (小) 1-849-29 200枚入り **¥10,200** (18×18)
1-849-30 1枚 **¥51**
アルミすき鍋 ゴールド/内銀 (大) 24cmアルミすき鍋 内銀/外ゴールド/紅葉 (大) 1-849-31 200枚入り **¥12,000** (24×24)
1-849-32 1枚 **¥60**
8-1148-16 18cmアルミすき鍋 ゴールド (小) 1-849-33 200枚入り **¥12,000** (18×18)
1-849-34 1枚 **¥60**
8-1148-17 H-4-44 **限定品** 鋼受網 (コンロ・敷板別売) **¥1,000** (18φ×3.5)
8-1148-18 1-849-42 **限定品** 受網 (ステンレス製) (コンロ・敷板別売) **¥500** (14.5φ×3.5)
8-1148-19 H-4-45 鋼ホルダー (ステンレス) (コンロ・敷板別売) **¥920** (17.5φ×4)

8-1148-20 色和紙鍋 1枚 (250枚入り) A H-10-46 白色 **¥26** (25×25×底10φ)
B H-10-47 桃色 **¥28** (25×25×底10φ)
C H-10-48 水色 **¥28** (25×25×底10φ)
D H-10-49 緑色 **¥28** (25×25×底10φ)
E H-10-50 紫色 **¥28** (25×25×底10φ)

8-1148-21 リンベシート (0.6φ穴あき) 1袋500枚入り
H-24-1 9φ **¥2,500**
H-24-2 10φ **¥2,600**
H-24-3 11φ **¥2,950**
H-24-4 12φ **¥3,500**
H-24-5 13φ **¥4,100**
H-24-6 14φ **¥4,500**
H-24-7 15φ **¥4,750**
H-24-8 17.2φ **¥5,650**
H-24-9 18.3φ **¥5,800**
H-24-10 20φ **¥7,600**
12φ杉中華に10φシート適応
13φ杉中華に11φシート適応
15φ杉中華に13φシート適応
11φシート適応
蒸しセイロに

8-1148-22 いこり (丸) 固形燃料専用 1-843-6 黒ホーロー仕上げ **¥1,800** (9.2φ×6)
●炭を使用しなくても固形燃料が火カアップします。
●固形燃料はアルミ包装ありを使用下さい。

8-1148-23 新しいこり炭 (カット) H-4-46 10kg (約360ヶ入) **¥18,700**
H-4-48 5kg (約180ヶ入) **¥11,700**
H-4-49 3kg (約100ヶ入) **¥8,500**
8-1148-24 新しいこり炭 長物10kg H-4-47 **¥13,600** (4φ×6)
8-1148-25 新しいこり炭 半切りタイプ (4φ×3) 燃焼時間 約1~1.5時間
H-12-53 3kg 約80ヶ入 **¥7,900**
H-12-54 5kg 約140ヶ入 **¥10,500**
H-12-55 10kg 約280ヶ入 **¥16,900**

約30%省エネ
従来の火入れ 35g
いこり使用例 25g

グリル鍋・水晶