

九州の代表的火山「阿蘇山」で20~30万年前に約 1,000℃で噴出された溶岩の火山麓を切出し、そのまま 溶岩の特徴をいかして手間をかけてひとつひとつ手作り した自然石の溶岩プレートです。

火に強く、お肉を焼くとき油が溶岩の無数の穴に染み込 み、煙も少なく普通の鉄板に比べて、冷めにくく、遠赤 外線の効果で、お肉が軟らかく、ふっくらと焼き上がり、 より美味しくお召し上がり頂けます。また、焼肉の他に 野菜炒め・お好み焼きなどにもご使用出来ます。

## ご使用方法

- ●ガスコンロ・コンロの上に直接乗せ5分程加熱して下さい。 ●ご購入後5回程度まではプレートの上に油を引いて馴染ま せて下さい。 ●ご使用中、焼け始めたら弱火にするか火を止めてプレート
- の余熱で焼いて下さい。 ●溶岩ブレートは自然石で手作りですから形状は一定では
- ありません。 ●ご使用中・ご使用後は直接溶岩プレートに触れないで下さい。



200 (17.5×16.5×1.5) 1-838-2 いずみコンロセット (コンロ・火入・敷板) ¥1,020 (13  $\phi$  ×10.3)



8-1153-3 垣阿蘇17cm角溶岩プレート 1-852-21 飛騨コンロ5号

(15×15×12 1-848-55 困焼杉敷板(縁付角)16.5cm 1-852-22 飛騨コンロ6号 (18×18×13) 1-848-56 困焼杉敷板(縁付角)19cm **630** (19×19×2)



8-1153-5 固阿蘇焼物溶岩プレート



2,100 (12×12×10

¥180 (12×12×1

1-852-20 飛騨コンロ4号

1-848-47 困焼杉敷板12cm

H-37-79 **¥12,200** (25×22.5×1.7) 1-852-23 飛騨コンロ7号

H-83-6A 困焼杉敷板(縁付角)23cm



¥550 (16.5×16.5×2)

3,200 (30×27×1.7) H-84-1 飛騨コンロ8号

¥11,000 (24×24×17 H-83-6A 困焼杉敷板(縁付角)23cm ¥1,000 (23×23×2.1)



8-1153-8 固阿蘇長角溶岩プレート 1-852-16 飛騨コンロ長角

1-852-16A 困焼杉敷板(長角)



H-37-84 (ガス・炭火用) **\*25,000** (31×29×2.2)



8-1153-10 金網 H-84-2 12角 ¥250 (12.5×12.5) H-84-3 15角 ¥290 (15×15) H-84-4 18角 ¥390 (17×17) H-84-5 21角 ¥440 (22×22)

8-1153-11 ステン網 H-84-6 12角 ¥**750** (11.5×11.5) H-84-7 H-84-8 H-84-8 H-84-8 H-84-8 H-84-8 H-84-8 H-84-7 H-84-7 H-84-7 H-84-7 H-84-7 H-84-8 H H-84-9 21角 ¥1,200 (20.5×20.5)



8-1153-13 飛騨コンロ 和風枠 H-4-50 5号用 **¥11,800**(17×17×15) 6号用 **¥12,600**(20×20×15) H-4-52 7号用 ¥12,800(23×23×18)



8-1153-14 1-852-17

長角金網



お願いします。 8-1153-15 H-15-81

**時価** (約36~40cm)

8-1153-16 H-15-80 朴葉(M) (100枚入) 時価 (約29~36cm)

8-1153-17 H-15-79 朴葉(S) (100枚入) 時価 (約26~29cm)

8-1153-18 H-15-78 朴葉(SS型取カット)(100枚入) **時価**(約22~24cm×幅12cm) ※大きさにバラつきがないタイプ



**8-1153-12** 1-852-19 (大)長角コンロ (35.8×24.5×17.2)



8-1153-19 4号角コンロ(アミ別売)  $1-852-20 \times 2 \cdot 100 (12 \times 12 \times 10)$ 8-1153-20 焼杉敷板 12cm ¥180 (12×12×1

Πİ













¥17,600 (54×23×20)

8-1154-3 H-82-3 (大)6~12人用幅狭(金網付) **¥24,300** (77×23×20)

(中)4~8人用幅狭(金網付)



8-1154-5 H-82-5

(大)6~12人用幅広(金網付)

8-1154-4 H-82-4

(中)4~8人用幅広(金網付)

**¥20,200**(47×35×21)



8-1154-11	敷板縁付			_ `
H-82-1A	(小)幅狭用	¥ <b>2,5</b> 00	(31×23×2)	
H-82-2A	(中)幅狭用	¥ <b>3,</b> 000	(54×23×2)	
H-82-3A	(大)幅狭用	¥ <b>3,200</b>	(77×23×2)	
H-82-4A	(中)幅広用	¥ <b>3,000</b>	(47×35×2)	
H-82-5A	(大)幅広用	¥ <b>3,200</b>	(70×35×2)	
H-82-6A	(特大)幅広用	¥3,500	(93×35×2)	_
				/



8-1154-24 小皿

8-1154-25 中皿A

8-1154-26 中皿B

8-1154-27 小物食器

8-1154-28 深皿(小)

H-4-68 ¥390(18φ×1.3) 梱400

8-1154-29 浅皿

○ (13.5φ×3.5) 梱400

8-1154-17 小食器

8-1154-18 中食器

8-1154-19 大食器

8-1154-20 特深皿

8-1154-21 特大深皿

7-1154-22 ジャンボ皿

8-1154-23 深皿(大)

○(12φ×4.5)梱400

)(14φ×4.5)梱400

(15o×4.5) 梱400

O(16φ×3.5) 梱400

O(18φ×3.5)梱400

(15φ×4.5) 梱200

(49×29×2.1)

8-1154-9 H-83-2 大判七輪(黒)(網付)  $(46 \times 26 \times 18)$ 8-1154-10 H-83-2A 焼杉敷板(縁付) £2,750





	30				33
8-1154-30	小食器		8-1154-35	小皿	
H-4-86	$+720$ (12 $\phi$ ×4.5)	梱200		¥600 (12φ×2)	梱400
8-1154-31			8-1154-36		
H-4-87	$+830$ (14.5 $\phi$ ×5)	梱200	H-4-92	¥880 (16.5φ×3.	.2) 梱200
8-1154-32	大食器		8-1154-37	特大深皿	
H-4-88	¥920 (15.5φ×5)	梱200		¥960 (18.5φ×3.	3) 梱200
8-1154-33	深皿(小)		8-1154-38	深皿(大)	
H-4-89	$+720(16.5\phi\times2.1)$	) 梱200	H-4-94	¥860 (18.5φ×2	.1)梱200
8-1154-34	中皿				
H-4-90	<b>¥660</b> (14φ×2)	梱400	材質:18-8	3ステンレス	



	大食器		8-1154-43	特大深皿
		梱400	H-4-83	¥1,050(18φ×3.5) 梱400
	小食器		8-1154-44	
H-4-80	¥600 (12φ×4.5)	梱400	H-4-84	¥790(16φ×2) 梱400
-1154-41	中食器		8-1154-45	浅皿
H-4-81	¥620 (14φ×4.5)	梱400	H-4-85	¥810(18φ×1.3)梱400
-1154-42	特深皿			
H-4-82	¥880 (16φ×3.5)	梱400	材質:高級	屯度蓚酸アルマイト

H-4-62 ¥490(18φ×2)梱400 材質:蓚酸アルマイト この頁の簡品は、掛率が異なりますのでご注意下さい。