

富士山熔岩石

焼鳥や宝楽鍋などの料理石としておすすめ。
特に鍋ものでは、熱した石から沸々と泡が立ち、
おいしさの演出効果抜群です。



※富士山熔岩石は寸法、形状の特別注文を承ります。

使い方も多彩です。

- 水道水に入れてカルキ臭を除去します。
- 炊飯器に入れて炊くとふっくら炊きあがり、臭いも減少。
- 殺菌効果もあり、肉、野菜などの保存にも役立ちます。
- やかん、ペットボトル、魔法瓶に入れてもご使用できます。
- コーヒー・紅茶、水割りにもご利用できます。

※石を焼く場合には、弱火や中火にてご利用ください。
冷めにくいので、ご使用中は特に火傷しないようご注意ください。



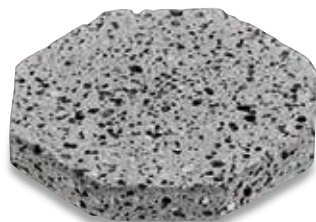
STM-101 熔岩マリモ
約30×20×20 1kg(40~50個) **¥9,000**



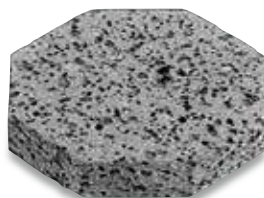
STM-102 熔岩炭
約30~50×30×20
1kg(13~18個) **¥8,000**



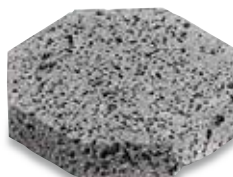
STM-103 熔岩たまご
約80×60×25
約400~500g(1個) **¥2,800**



ST-100S 料理石(大)
120×120×18 **¥3,500**



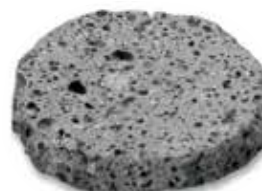
ST-101S 料理石(中)
102×102×18 **¥3,200**



ST-102S 料理石(小)
90×90×18 **¥2,800**



ST-105S 料理石 隅丸(大)
約120×120×18 **¥4,500**

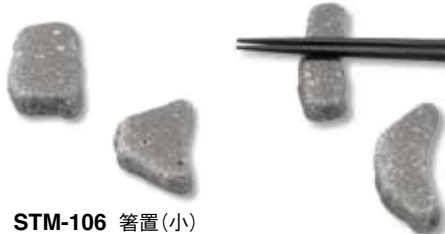


ST-106S 料理石 隅丸(小)
約100×100×18 **¥3,700**

※自然風加工のため
サイズは均一ではありません。



ST-206S 料理石(自然風)
約190×140×18 **¥5,800**



STM-105 箸置(大)
約70×30×12 **¥450**

STM-106 箸置(小)
約50×30×12 **¥380**