



# 料理道具

まずは揃えておきたい、  
安心の基本アイテム。

ストック食材のボリュームや下ごしらえの過程は、  
料理のジャンルによって異なります。  
それぞれの店舗に応じて必要となる道具を、  
豊富なバリエーションからセレクト。  
使う人の立場になった、実用的な定番&人気商品です。



P.27 TKG  
IHアルミ寸胴鍋 (目盛付)  
あらゆる熱源に最適!  
TKG IH アルミシリーズ。



P.111 DO-EN 18-8  
ガストロノームパン  
スチームコンベクションはもちろん、  
色々な用途にご使用できます。



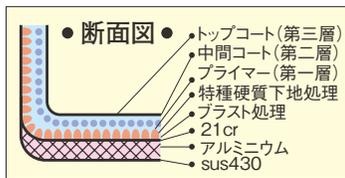
P.95 TKG ブルーテンパー  
ハンマーフライパン  
油なじみがよく丈夫で錆びにも強い  
ブルーテンパー材!



P.132 18-8  
カラーハンドル角バット  
食材別の色分け管理に便利な  
カラーシリーズ。

# TKG PRO (プロ) エクスカリバー

## 電磁調理器対応業務用鍋



### エクスカリバー強さの秘密

普通のコーティングは金属のベースに下準備してその上に塗るだけ。エクスカリバーシステムはステンレスを高温で溶融しベースに吹き付け複合結合させる。その間に2種類のノンスティックコーティング剤を塗っています。その結果として耐摩耗性能が大幅に向上しました。

### 耐摩耗性が強いエクスカリバーコーティング加工

カレーやシチューのルーなど、こびりつきやすい食材の調理に最適。

また、洗い易くお手入れもカンタンです。



● 取手部分をスポット溶接、鉄止めメの二重加工を施してありますので、耐久性に優れ、プロの苛酷な条件に耐え使いやすさを追求したハンドル形状です。



● 握り易さを追求したハンドル形状。滑りにくく、持ちやすい。



### ① TKG PRO (プロ) エクスカリバー 寸胴鍋 (蓋無) (AZV-67)

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0010-0101	18	195×175	4.5	1.5	0.8	170	¥ 9,600
7-0010-0102	20	215×195	6.2	1.8	0.8	190	¥ 11,000
7-0010-0103	22	235×215	8.3	2.1	0.8	208	¥ 13,000
7-0010-0104	24	255×235	10.8	2.5	0.8	223	¥ 15,600
7-0010-0105	26	275×255	13.7	2.8	0.8	243	¥ 17,500
7-0010-0106	28	295×275	17.0	3.7	1.0	260	¥ 20,000
7-0010-0107	30	315×295	21.0	3.9	1.0	278	¥ 25,000

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



### ② TKG PRO (プロ) エクスカリバー 半寸胴鍋 (蓋無) (AHV-65)

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0010-0201	18	195×125	3.2	1.4	0.8	170	¥ 8,300
7-0010-0202	20	215×135	4.2	1.6	0.8	190	¥ 9,000
7-0010-0203	22	235×155	5.6	1.9	0.8	208	¥ 10,600
7-0010-0204	24	255×165	7.2	2.1	0.8	223	¥ 11,700
7-0010-0205	26	275×175	9.0	2.5	0.8	243	¥ 13,600
7-0010-0206	28	295×185	11.0	2.9	1.0	260	¥ 15,400
7-0010-0207	30	315×195	13.0	3.3	1.0	278	¥ 19,000

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



### ③ TKG PRO (プロ) エクスカリバー 片手深型鍋 (蓋無) (AKT-91)

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0010-0301	16	175×95	2.0	0.9	0.8	150	¥ 6,000
7-0010-0302	18	195×105	2.7	1.1	0.8	170	¥ 6,900
7-0010-0303	20	215×115	3.7	1.3	0.8	190	¥ 7,900
7-0010-0304	22	235×130	5.1	1.6	0.8	208	¥ 9,400
7-0010-0305	24	255×135	6.2	1.8	0.8	223	¥ 10,400
7-0010-0306	26	275×145	7.9	2.3	0.8	243	¥ 12,500
7-0010-0307	28	295×155	9.8	2.6	1.0	260	¥ 14,000
7-0010-0308	30	315×175	12.5	3.2	1.0	278	¥ 18,500

※26～30cmは向い手付です。  
※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



### ④ TKG PRO (プロ) エクスカリバー 片手浅型鍋 (蓋無) (AKT-92)

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0010-0401	16	175×55	1.0	0.8	0.8	150	¥ 5,400
7-0010-0402	18	195×60	1.5	1.0	0.8	170	¥ 6,200
7-0010-0403	20	215×65	1.8	1.1	0.8	190	¥ 7,200
7-0010-0404	22	235×70	2.6	1.4	0.8	208	¥ 8,500
7-0010-0405	24	255×75	3.2	1.6	0.8	223	¥ 9,000
7-0010-0406	26	275×80	4.2	2.0	0.8	243	¥ 10,000
7-0010-0407	28	295×90	5.3	2.4	1.0	260	¥ 11,800
7-0010-0408	30	315×95	6.3	2.7	1.0	278	¥ 14,000

※26～30cmは向い手付です。  
※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



### ⑤ TKG PRO (プロ) エクスカリバー コニカルパン (AKN-12)

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0010-0501	16	175×55	1.3	0.5	122	¥ 5,900
7-0010-0502	20	215×60	1.8	0.7	144	¥ 7,200
7-0010-0503	24	255×70	3.0	1.0	184	¥ 8,700

板厚:0.8  
※16cmのみ100V専用です。



### ⑥ TKG PRO (プロ) エクスカリバー フライパン (AHL-M9)

cm	内径	高さ	kg	板厚	底径	
7-0010-0601	20	200×50	0.7	0.8	144	¥ 7,200
7-0010-0602	22	220×55	0.9	0.8	164	¥ 8,100
7-0010-0603	24	240×55	1.0	0.8	184	¥ 9,000
7-0010-0604	26	260×60	1.2	0.8	204	¥ 10,400
7-0010-0605	28	280×65	1.4	1.0	224	¥ 11,400

### ⑦ TKG PRO (プロ) 鍋蓋 (ANB-24)



cm用	外径		cm用	外径	
7-0010-0701	16	175	7-0010-0706	26	275
7-0010-0702	18	195	7-0010-0707	28	295
7-0010-0703	20	215	7-0010-0708	30	315
7-0010-0704	22	235			
7-0010-0705	24	255			

●ステンレス製

※エクスカリバーコーティング加工を長くお使いいただく為に調理中は固い金属製のヘラ等のご使用は避けて下さい。  
加工にキズを付け剥れの原因になります。  
又、ご使用後は柔らかいスポンジタワシなどで洗浄して下さい。

注意!

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

## Doris「ドリス」シリーズ

スタンダードフライパンの定番!  
豊富なサイズバリエーションで調理をサポートします。

板厚:2.4  
●内面フッ素樹脂加工



① ドリス IHアルミフライパン (ADL-M2)

	cm内	高さ	g	底径	
7-0100-0101	20	43	505	145	¥2,200
7-0100-0102	22	53	585	145	¥2,400
7-0100-0103	24	56	696	160	¥2,600
7-0100-0104	26	57	791	175	¥2,800
7-0100-0105	28	60	890	185	¥3,000
7-0100-0106	30	61	940	185	¥3,200



② ドリス IHアルミいため鍋 (ADL-M3)

	cm内	高さ	g	底径	
7-0100-0201	24	70	726	135	¥2,700
7-0100-0202	28	72	926	160	¥3,100



①ドリスアルミフライパンに合う  
フライパンカバーは資料集①を  
参照ください。



③ 京セラ IHセラブリッドフライパン (ASL-74)

	cm		外径×高さ	g	底径	
7-0100-0301	20	CF-20B-WBU	212×52	565	160	¥3,500
7-0100-0302	26	CF-26B-WBU	274×56	855	216	¥4,300
7-0100-0303	28	CF-28B-WBU	292×57	950	235	¥4,800
7-0100-0304	30	CF-30B-WBU	310×57	1,070	253	¥5,500

④ 京セラ IHセラブリッドいため鍋 28cm CF-28FB-WBU

	cm	外径×高さ	g	底径	
7-0100-0401	28	292×69	895	182	¥4,800

⑤ 京セラ IHセラブリッドソース&ディープパン (ASL-86)

	cm		外径×高さ	g	底径	
7-0100-0501	22	CF-22SB-WBU	236×62	716	158	¥4,200
7-0100-0502	24	CF-24SB-WBU	254×68	759	165	¥4,500

●便利な注ぎ口付

③~⑤

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(底)  
取っ手/アルミニウム合金、フェノール樹脂

表面加工:内面/セラミック塗膜加工 外面/耐熱塗装

TKG



⑥ TKG IHオムレツパン (AHL-Q3)

	cm	内径	高さ	kg	底径	
7-0100-0601	20	198×25	0.37	132	¥2,600	
7-0100-0602	22	215×28	0.42	132	¥3,000	
7-0100-0603	24	235×30	0.53	165	¥3,300	



材質:本体/アルミニウム合金  
底面/18-0ステンレス  
取っ手/18-8ステンレス  
表面加工:内面/フッ素樹脂加工  
外面/焼付塗装

●板厚:2.6mm

⑦ IHハイキャスト フライパン (AHL-U4)

	cm	内径	高さ	g	底径	
7-0100-0701	22	220×47	810	173	¥5,000	
7-0100-0702	24	240×48	910	192	¥5,300	
7-0100-0703	26	260×49	1,070	210	¥5,500	
7-0100-0704	28	280×62	1,200	210	¥6,500	

板厚:3.5

●テフロンプラチナ加工

⑧ IHハイキャスト いため鍋 30cm (AIT-25)

	内径	高さ	g	底径	板厚	
7-0100-0801	300×82	1,280	175	3.5	¥7,500	

●テフロンプラチナ加工

⑦⑧特長

- アルミキャスト 鋳造製厚手調理器ですから熱変形に強く全面均一加熱で美味しく調理。200Vクッキングヒーターに最適です。
- 高密度3層構造と新開発・超硬質セラミックダブル配合により、卓越した耐久性を実現しました。



調理のベストタイミングを色でお知らせ!



全体の色が変わるから  
誰でもわかる!

⑨ フィスラー センサーレッド フライパン (AFL-14)

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	板厚	
7-0100-0901	20	44	1.3	0.63	140	3.5	¥10,000
7-0100-0902	24	46	2.0	0.81	170	4.0	¥12,000
7-0100-0903	26	49	2.5	0.96	180	4.0	¥13,000

材質:本体/アルミニウム (PTFEフッ素樹脂加工)

ハンドル/合成樹脂

- フィスラー独自技術の「サーモセンシティブ コーティング」熱すると内面の明るい赤色がワイン色に変化。(180℃~200℃)
- 人間工学に基づいた設計で、握りやすく手にかかる負担を軽減させるハンドル。
- ガス、IHを含むすべての熱源に対応。

※人体や環境に有害とされる

PFOA(パーフルオロオクタン酸)フリー

PFOS(ペルフルオロオクタンスルホン酸)フリー

一切使用していません。



⑩ フィスラー アルックス フライパン (AHL-Y9)

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0100-1001	20	44	1.2	1.02	140	¥7,000
7-0100-1002	24	45	1.8	1.32	180	¥8,000
7-0100-1003	26	47	2.2	1.50	200	¥9,000

本体:アルミニウム

●PTFEフッ素樹脂加工。

●ハンドルは熱と滑り止めを考えたフィンガープロテクト構造。



⑪ エレク アルミ深型フライパン (AHL-T0)

	cm内	高さ	g	底径		
7-0100-1101	F-7056	24	70	720	170	¥2,500
7-0100-1102	F-7057	26	63	780	190	¥2,600

底板厚:2.6 板厚:2.4

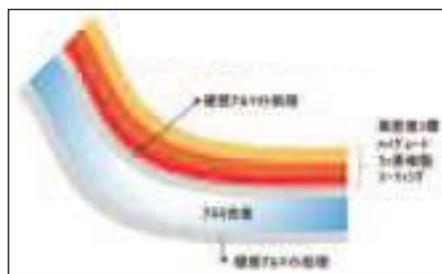
●内面フッ素樹脂加工

⑫ エレク アルミいため鍋 28cm F-7058

	内径	高さ	g	底径	底板厚	板厚	
7-0100-1201	280×80	940	190	190	2.6	2.4	¥2,900

●内面フッ素樹脂加工

TKG プロの過酷な調理現場に最適!



- 硬くて丈夫な硬質アルマイト処理で耐久性抜群!
- 高密度3層ハイグレードフッ素樹脂コーティング仕様



① TKG 硬質アルマイトフライパン (AFL-08)

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
7-0101-0101	19	173×35	0.45	2.6	¥	3,500
7-0101-0102	22	200×42	0.55	2.6	¥	4,000
7-0101-0103	24	218×47	0.7	3.2	¥	4,600
7-0101-0104	26	235×53	0.9	3.2	¥	5,000
7-0101-0105	28	257×55	1.15	3.8	¥	6,600
7-0101-0106	30	277×58	1.3	3.8	¥	7,500
7-0101-0107	32	300×60	1.4	3.8	¥	7,800
7-0101-0108	37	353×63	1.96	3.8	¥	10,000



② TKG キャスト ノンスティックフライパン (AHL-W7)

	cm内	外径	深さ	kg	
7-0101-0201	18	200	42	0.44	¥ 3,800
7-0101-0202	21	230	47	0.58	¥ 4,400
7-0101-0203	24	260	54	0.75	¥ 4,800
7-0101-0204	27	290	58	0.90	¥ 5,500
7-0101-0205	30	310	66	1.07	¥ 6,500
7-0101-0206	33	350	65	1.34	¥ 8,100
7-0101-0207	36	380	71	1.53	¥ 12,200

底厚:3.0



③ TKG キャスト フライパン (AHL-W6)

	cm内	外径	深さ	kg	
7-0101-0301	18	200	42	0.44	¥2,700
7-0101-0302	21	230	47	0.58	¥2,900
7-0101-0303	24	260	54	0.75	¥3,300
7-0101-0304	27	290	58	0.90	¥3,900
7-0101-0305	30	310	66	1.07	¥4,500
7-0101-0306	33	350	65	1.34	¥5,700
7-0101-0307	36	380	71	1.53	¥8,100

底厚:3.0



④ フライパン セレクト アルミ TKG (ハードコーティング加工) (AHL-M3)

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
7-0101-0401	19	173×35	0.38	2.6	¥	2,500
7-0101-0402	22	200×42	0.51	2.6	¥	2,900
7-0101-0403	24	218×47	0.73	3.2	¥	3,400
7-0101-0404	26	235×53	0.87	3.2	¥	4,000
7-0101-0405	28	257×55	1.1	3.8	¥	4,800
7-0101-0406	30	277×58	1.3	3.8	¥	5,500
7-0101-0407	32	300×60	1.44	3.8	¥	5,800
7-0101-0408	37	353×63	1.97	3.8	¥	8,200
7-0101-0409	40	373×70	2.56	4.5	¥	11,600
7-0101-0410	45	422×75	3.12	4.5	¥	14,000

●40・45cmは向い手付です。



⑤ TKG フライパン用 クールハンドル (AHL-N0) ¥360

	全長
7-0101-0501 S	19~24cm用 113
7-0101-0502 M	26~32cm用 135
7-0101-0503 L	37・40・45cm用 145

材質:シリコンゴム



④フライパンセレクトアルミTKG ⑥テフロンセレクトフライパンに合うフライパンカバーは資料集⑪を参照ください。



⑥ テフロン セレクト フライパン (AHL-P5)

	cm	内径	深さ	kg	
7-0101-0601	19	176×38	0.45	¥	2,900
7-0101-0602	22	200×45	0.55	¥	3,600
7-0101-0603	26	252×48	0.85	¥	4,800
7-0101-0604	32	300×55	1.20	¥	6,600
7-0101-0605	37	349×60	1.55	¥	10,000



⑦ アルミプロマイスター CT フライパン (AHL-I6) ㊦

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
7-0101-0701	18	180×42	0.47	3.3	¥	4,800
7-0101-0702	21	210×48	0.63	3.3	¥	5,800
7-0101-0703	24	240×54	0.80	3.3	¥	7,000
7-0101-0704	27	270×58	1.00	3.3	¥	7,600
7-0101-0705	30	300×62	1.25	3.5	¥	9,500
7-0101-0706	33	330×66	1.57	4.0	¥	11,500
7-0101-0707	36	360×70	1.93	4.0	¥	18,000

●プラチナストーン加工



⑧ DON FCフライパン (AHL-F6) ㊦

	cm	内径	深さ	kg	
7-0101-0801	18	180×41	0.45	¥	6,030
7-0101-0802	21	210×47	0.61	¥	7,620
7-0101-0803	24	240×55	0.78	¥	8,880
7-0101-0804	27	270×58	0.97	¥	10,000
7-0101-0805	30	300×64	1.18	¥	11,900
7-0101-0806	33	330×65	1.68	¥	14,300
7-0101-0807	36	360×69	1.91	¥	17,200

- 硬質アルミ・フッ素コーティング
- 板厚:18~30cm 3.0 33・36cm 4.0



⑨ ウェアエバー セラミックガード フライパン (AHL-B2) ㊦

	cm	内径	深さ	kg	
7-0101-0901	20	Z4008	200×44	0.60	¥12,500
7-0101-0902	26	Z4010	250×50	1.0	¥18,000
7-0101-0903	32	Z4012	302×56	1.50	¥25,000

ワンランク上の安全を求める方に!



⑩ ウェアエバー エバースムーズ フライパン (セラミックガード) (AHL-S1) ㊦

	cm	内径	深さ	kg	
7-0101-1001	20	EZ4008	200×44	0.60	¥14,000
7-0101-1002	26	EZ4010	250×50	0.94	¥19,000
7-0101-1003	32	EZ4012	302×56	1.53	¥28,000

●内側は鉄などの凹凸がなく、汚れや雑菌の住みかをつくりません。

## TKG アルミ厚板 ノンスティックシリーズ

- 業務用のハード使用に耐える板厚設計。
- オープン使用OKで調理を完全サポート。
- 納得の価格で耐久性も抜群。



① TKG アルミ厚板 ノンスティック  
フライパン (ハードコーティング加工)  
〈AHL-AB〉

	cm内	外径	高さ	kg	
7-0102-0101	19	199×33	0.61	¥3,300	
7-0102-0102	23	239×36	0.83	¥4,200	
7-0102-0103	27	279×40	1.11	¥4,500	
7-0102-0104	30	316×45	1.32	¥5,300	

板厚:4.0



② TKG アルミ厚板 ノンスティック  
ミニフライパン 12cm  
(ハードコーティング加工)  
〈AHL-AC〉 7-0102-0201 ¥1,800

内径	外径	高さ	kg
120	128	19	0.21

板厚:3.0

③ TKG アルミ厚板 ノンスティック  
クレーパン 25cm  
(ハードコーティング加工)  
〈GKL-29〉 7-0102-0301 ¥6,400

φ261×H22	底径:215
----------	--------

板厚:4.0 質量:0.63kg



## デバイヤー アルミ ノンスティックシリーズ

リヨンキャストは、鉄鋳物や、鉄フライパンに比べ、はるかに熱伝導が良く、また冷めにくい。特殊なノンスティックハードコーティングにより多少のハードなフライ返しを使用してもはげにくい。フライパン本体は非常に厚く、丈夫です。



デバイヤー アルミ ノンスティック

④ フライパン 8180 〈AHL-A8〉

cm	内径	高さ	kg	¥
7-0102-0401	20	192×30	0.65	4,900
7-0102-0402	22	216×33	0.78	5,400
7-0102-0403	24	231×35	0.87	6,200
7-0102-0404	26	250×37	1.1	6,600
7-0102-0405	28	266×40	1.28	7,200
7-0102-0406	30	290×45	1.37	7,700
7-0102-0407	32	305×45	1.6	8,300
7-0102-0408	36	345×48	2.2	13,600
7-0102-0409	40	384×54	2.58	17,200



デバイヤー アルミ ノンスティック

⑤ オーバルフライパン 8181  
〈AHL-A9〉

cm	間口	奥行	高さ	kg	¥
7-0102-0501	32	内320×230×43	1.1	¥13,500	
7-0102-0502	36	内360×260×43	1.65	¥14,000	
7-0102-0503	40	内400×280×45	2.1	¥16,000	

⑥ 角フライパン 8184-38

〈AHL-B0〉 7-0102-0601	¥21,200
----------------------	---------

間口	奥行	高さ	kg
内380×260×42	2.02		



デバイヤー アルミ ノンスティック

⑦ パエリア鍋 8183 〈APE-03〉

cm	内径	高さ	kg	¥
7-0102-0701	36	360×48	1.85	¥17,000
7-0102-0702	40	400×54	2.17	¥19,400

⑧ ミニフライパン 8140 〈AHL-B1〉

cm	内径	高さ	kg	¥
7-0102-0801	12	120×20	0.2	¥4,000
7-0102-0802	14	140×20	0.25	¥4,500



⑨ デバイヤー  
鉄 ミニフライパン 5140  
〈AHL-22〉 7-0102-0901 ¥3,350

cm	内径	高さ	板厚	kg
12	120×22	2.5	0.5	

⑩ デバイヤー  
鉄 3連フライパン 5140-03  
〈AHL-31〉 7-0102-1001 ¥11,000

内径	高さ	板厚	kg
120×22×3	2.5	1.1	



⑪ デバイヤー 鉄  
小判フライパン 5111 〈AHL-19〉

cm	間口	奥行	高さ	板厚	kg	¥
7-0102-1101	28	内280×205×44	2.5	1.5	¥7,500	
7-0102-1102	32	内320×235×47	2.5	1.9	¥8,900	
7-0102-1103	36	内360×265×49	2.5	2.3	¥10,000	
7-0102-1104	40	内400×290×50	3.0	3.4	¥14,500	

⑫ デバイヤー 鉄 角フライパン 5550  
〈AHL-21〉 7-0102-1201 ¥17,000

間口	奥行	高さ	板厚	kg
内380×260	47	3.0	3.15	



⑬ モービル シルバーストーン  
フライパン 〈AHL-13〉

cm	内径	高さ	kg	¥	
7-0102-1301	20	9851.20	200×40	0.75	¥16,000
7-0102-1302	24	9851.24	240×40	1.1	¥19,500
7-0102-1303	28	9851.28	280×45	1.3	¥22,000
7-0102-1304	32	9851.32	320×50	1.4	¥27,500
7-0102-1305	36	9851.36	360×50	2.45	¥34,000



⑭ モービル シルバーストーン  
オーバルパン 〈AOC-04〉

	間口	奥行	高さ	kg	¥
7-0102-1401	9853.35	内350×230×45	1.23	¥30,500	
7-0102-1402	9853.40	内400×260×55	1.8	¥34,500	



⑮ グリーンパン ロッテルダム  
フライパン 〈AGL-99〉

cm内	高さ	kg	¥	
7-0102-1501	30	50	1.4	¥7,800
7-0102-1502	32	55	1.6	¥9,200
7-0102-1503	34	55	1.8	¥10,000

※電磁調理器には使用できません。

⑯ グリーンパン ロッテルダム  
シェフズパン 20cm 〈AGL-A0〉

内径	高さ	kg	ℓ	¥	
7-0102-1601	200	75	0.9	2.0	¥6,000

⑮⑯  
板厚:4mm  
材質:本体/アルミ鍛造  
ハンドル/ステンレス・シリコングリップ

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
長靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
ガラス  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



1 TKG パワーキャスト  
フライパン (AFL-16) 目

	cm内	外径	深さ	kg	
7-0103-0101	20	210×55	0.38	¥4,200	
7-0103-0102	22	230×55	0.46	¥4,500	
7-0103-0103	24	250×57	0.59	¥4,800	
7-0103-0104	26	270×59	0.66	¥5,000	
7-0103-0105	28	290×62	0.73	¥6,000	
7-0103-0106	30	310×65	0.84	¥6,500	
7-0103-0107	32	330×66	0.97	¥8,000	

本体:アルミ・マグネシウム合金  
内面:Teflon™ Profile加工  
外面:ミラー仕上げ  
底面:サテン仕上げ  
ハンドル:天然木  
底厚:3.0mm

2 TKG パワーキャスト  
いため鍋 (AIT-33) 目

	cm内	外径	深さ	kg	
7-0103-0201	28	290×77	0.69	¥6,500	
7-0103-0202	30	310×82	0.77	¥7,000	

本体:アルミ・マグネシウム合金  
内面:Teflon™ Profile加工  
外面:ミラー仕上げ  
底面:サテン仕上げ  
ハンドル:天然木  
底厚:3.0mm



3 TKG パワーキャスト  
玉子焼 (ATM-58) 目

	cm内	外径	深さ	kg	
7-0103-0301	19×13	200×138	35	0.51	¥5,200
7-0103-0302	21×20	218×208	35	0.79	¥6,000

本体:アルミニウム合金  
内面:Teflon™ Profile加工  
底厚:3.0mm



新しい内面コーティング

- 内面は信頼のテフロン™ブランドの最高級グレード「Teflon™ Profile」を採用。見た目が美しく上品な凹凸により、非常にこびりつきにくい性能があります。
- ダイヤモンドとほぼ同等の硬度を持つシリコンカーバイトと特殊な表面形状が、フライパンをキズから守ります。



キャスト(鋳造)なのに軽い

- 強度に優れたアルミ・マグネシウム合金の使用により、フチと底は厚いまま側面は極限まで薄く加工。
- 傾斜15°のフランジは調理したものを移しやすいこだわりの形状で変形にも強い。



4 アルミプロマイスター  
BC フライパン (AHL-15) 目

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
7-0103-0401	18	180×42	0.47	3.3	¥3,700	
7-0103-0402	21	210×48	0.63	3.3	¥4,200	
7-0103-0403	24	240×54	0.80	3.3	¥4,500	
7-0103-0404	27	270×58	1.00	3.3	¥5,500	
7-0103-0405	30	300×62	1.25	3.5	¥6,400	
7-0103-0406	33	330×66	1.57	4.0	¥8,200	
7-0103-0407	36	360×70	1.93	4.0	¥12,000	



5 アルミ DON フライパン  
(AHL-24) 目

	cm	内径	深さ	kg	
7-0103-0501	18	180×41	0.45	¥4,550	
7-0103-0502	21	210×47	0.61	¥5,230	
7-0103-0503	24	240×55	0.78	¥5,580	
7-0103-0504	27	270×58	0.97	¥6,830	
7-0103-0505	30	300×65	1.18	¥7,850	
7-0103-0506	33	330×64	1.70	¥10,000	
7-0103-0507	36	360×69	1.90	¥12,200	

●硬質アルミ  
●板厚:18~30cm 3.0  
33~36cm 4.0



6 シットラムイノックス 18-10  
フライパン三重底 (AHL-12)

	cm内	外径	深さ	kg	
7-0103-0601	20F	213×45	0.90	¥22,000	
7-0103-0602	22F	233×45	1.13	¥25,500	
7-0103-0603	24F	253×45	1.28	¥27,500	
7-0103-0604	26F	273×45	1.53	¥30,000	
7-0103-0605	28F	293×45	1.90	¥34,000	
7-0103-0606	30F	320×55	2.63	¥58,000	
7-0103-0607	34F	360×55	3.28	¥67,000	

※30F・34Fは向いに取手が付いています。  
●三層構造(ステンレス+銅+ステンレス)



7 純チタン 木柄フライパン  
(AHL-J8)

	cm内	深さ	g	
7-0103-0701	22	50	455	¥14,200
7-0103-0702	24	55	510	¥15,000
7-0103-0703	26	55	560	¥16,000
7-0103-0704	28	60	660	¥16,600

板厚:1.2

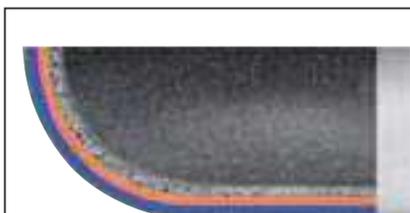


8 純チタン 木柄いため鍋  
(AIT-12)

	cm内	深さ	g	
7-0103-0801	26	75	590	¥16,500
7-0103-0802	28	80	640	¥17,400
7-0103-0803	30	90	730	¥17,700

板厚:1.2

イタリア BATAVINO バッターニシリーズ



- 1.最大限にノンスティック効果を発揮する不浸透性のコーティング
- 2.3.傷や耐摩耗性に優れた2層の硬質コーティング
- 4.高ミネラル含有の補強材
- 5.最下層コーティング
- 6.アルミニウム

グラニチウムコーティング

- 2種類の鉱物を独自技術で加工・開発した、石のように硬く丈夫なコーティング。
- 焦げ付きにくさと汚れ落ちの良さを併せ持ち、使い勝手に優れています。
- 御影石のように美しいデザインは見た目の良さに加えて、汚れが目立ちにくいのも嬉しい特徴です。油を使わないヘルシー調理を可能にし、人々の健康もサポートします。

9 セリエ2800 プロシャローフライパン (AFL-10) 目

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
7-0103-0901	24	75000-859	240	45	0.6	3.0 ¥3,800
7-0103-0902	28	75000-860	280	50	0.9	3.0 ¥4,300
7-0103-0903	32	75000-861	320	50	1.15	3.0 ¥5,000
7-0103-0904	36	75000-862	360	55	1.4	3.0 ¥5,700

10 セリエ2800 プロフライパン (AFL-11) 目

	cm	内径	深さ	kg	板厚	
7-0103-1001	24	75000-864	240	70	0.75	3.0 ¥4,500
7-0103-1002	28	75000-865	280	70	1.0	3.0 ¥5,000
7-0103-1003	32	75000-866	320	75	1.3	3.0 ¥5,500

⑨⑩材質:厚手アルミ合金+ノンスティック加工(内面)

## Doris「ドリス」シリーズ

スタンダードフライパンの定番!  
豊富なサイズバリエーションで調理をサポートします。



### ① ドリス アルミフライパン

	cm内	高さ	g	
7-0104-0101	18	42	404	¥1,600
7-0104-0102	20	43	464	¥1,800
7-0104-0103	22	53	534	¥2,000
7-0104-0104	24	56	634	¥2,200
7-0104-0105	26	57	714	¥2,400
7-0104-0106	28	60	814	¥2,600
7-0104-0107	30	61	864	¥2,800

### ② ドリス アルミいため鍋

	cm内	高さ	g	
7-0104-0201	20	60	474	¥1,800
7-0104-0202	24	70	664	¥2,300
7-0104-0203	28	72	864	¥2,700

板厚:2.4  
●内面フッ素樹脂加工



①ドリスアルミフライパンに合う  
フライパンカバーは資料集①を  
参照ください。

## センレンキャストシリーズ

- アルミ-マグネシウム合金使用で、軽くて丈夫。
- 熱変形に強いアルミキャスト製
- 内面は耐久性抜群!最高級のコーティング。
- 熱伝導性に優れたリップルウェーブ加工。  
(玉子焼きは除く)



### ③ センレンキャスト フライパン

	cm内	外径	高さ	kg	
7-0104-0301	18	190×40	0.38		¥3,500
7-0104-0302	20	210×55	0.45		¥3,800
7-0104-0303	22	230×56	0.51		¥4,000
7-0104-0304	24	250×58	0.55		¥4,100
7-0104-0305	26	270×60	0.55		¥4,500
7-0104-0306	28	290×63	0.62		¥5,200
7-0104-0307	30	310×65	0.80		¥6,000
7-0104-0308	33	340×67	1.15		¥7,500
7-0104-0309	36	370×67	1.28		¥9,200

### ④ 深型フライパン

	cm内	外径	高さ	kg	
7-0104-0401	22	230×70	0.52		¥4,200
7-0104-0402	24	250×75	0.58		¥4,500
7-0104-0403	26	270×78	0.63		¥5,000

### ⑤ いため鍋

	cm内	外径	高さ	kg	
7-0104-0501	30	310×82	0.77		¥6,000
7-0104-0502	32	330×85	0.91		¥7,000

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:天然木

## 匠技シリーズ アルミキャストとテフロンプラチナプロ

高密度4層構造で抜群の耐久性を実現(底厚4mm)

堅牢な硬質天然木の持ち手



アルミ鑄物はここが違う

- 熱効率を考えた理想的な形状を実現。
- 熱によるフクレや変形がおきにくい。
- 熱を均一に伝えフッ素樹脂加工をやさしくサポート。



### ⑥ 匠技 フライパン

	cm内	高さ	kg	
7-0104-0601	22	48	0.69	¥4,000
7-0104-0602	24	52	0.81	¥4,500
7-0104-0603	26	57	0.84	¥5,000
7-0104-0604	28	61	0.97	¥5,800
7-0104-0605	30	62	1.02	¥6,300
7-0104-0606	32	62	1.07	¥6,800

### ⑦ 匠技 いため鍋

	cm内	高さ	kg	
7-0104-0701	28	74	0.94	¥5,300
7-0104-0702	30	84	0.98	¥5,800

## TKG アルミキャスト スウィングパンシリーズ オムレツ・チャーハンをラクラク返せるスウィングパン!

シェフにやさしいラクラク返せるフライパン



バネハンドルで腱鞘炎予防!!  
フライパンのハンドル部にバネ材を用いることにより、オムレツ等の食材の返しが容易になりました。さらにバネの効果により、返しの際の手首や腕への負担が軽減され、重い鍋を長時間振ると起こりやすい腱鞘炎の予防等、調理現場の合理化を実現します。使いやすいシリコン樹脂ハンドルで手にフィットします。



商品の詳細を動画で Check!

軽くて丈夫なアルミキャスト製  
本体には特厚底のアルミキャストを採用。  
軽くて熱効率に優れ、ムラなく均一に焼けます。  
熱変形にも強く、耐久性も抜群です。



### ⑧ TKG アルミキャスト スウィングパン

	cm内	外径	高さ	板厚	kg	
7-0104-0801	26	270×59	3.1	0.78		¥7,000
7-0104-0802	28	290×62	3.3	0.89		¥7,900



### ⑨ TKG アルミキャスト スウィングパン

	cm内	外径	高さ	板厚	kg	
7-0104-0901	24	262×55	3.3	0.72		¥8,200
7-0104-0902	27	292×59	3.3	0.80		¥8,900
7-0104-0903	30	323×63	3.5	1.04		¥10,600

⑧⑨  
材質:本体/アルミ合金(3コートフッ素樹脂加工)  
ハンドル/ステンレスバネ材、シリコン樹脂



### ⑩ TKG アルミキャスト スウィングパン

	cm内	外径	高さ	kg	
7-0104-1001	28	290×77	0.82		¥8,100
7-0104-1002	30	310×82	0.92		¥8,800

板厚:3.5  
材質:本体/アルミ合金(3コートフッ素樹脂加工)  
ハンドル/ステンレスバネ材、シリコン樹脂

TKG



① TKG IHオムレツパン (AHL-Q3)

	cm	内径	高さ	kg	底径	
7-0105-0101	20	198×25	0.37	132	¥2,600	
7-0105-0102	22	215×28	0.42	132	¥3,000	
7-0105-0103	24	235×30	0.53	165	¥3,300	



材質: 本体/アルミニウム合金  
底面/18-0ステンレス  
取っ手/18-8ステンレス  
表面加工: 内面/フッ素樹脂加工  
外面/焼付塗装  
●板厚: 2.6mm

pyrex METALWARE

常識を超えたユニークな形状!!



ブラック

② パイレックス フラッシュパン 26cm (API-11) 目 ¥10,000

7-0105-0201	FL-26-BKJ	ブラック
7-0105-0202	FL-26-RDJ	レッド
7-0105-0203	FL-26-GNJ	グリーン
7-0105-0204	FL-26-BRJ	ブラウン
7-0105-0205	FL-26-PRJ	パープル

内φ260×H80(50) 0.8kg



レッド

グリーン

ブラウン

パープル

●縁がせり上がっているからプロのシェフのように軽やかに素材を振ることができます。



③ 洋食工房 オムフライパン KS-2294

(AOM-08) 目 7-0105-0301 ¥2,000

外径	高さ	kg
380×220×65	0.48	

オムレツ部: 100×190

材質: 本体/アルミダイキャスト(内面フッ素樹脂加工)  
ハンドル/フェノール樹脂

●きれいなオムレツ・オムライスが誰でも簡単にできます。

オーブン料理、ホイル包み焼き、フランベ料理など  
さまざまなアイデアを実現する万能オープンパンです!



④ 18-0 マルチオープンパン (AML-40) 目

(AML-40) 目

cm	外形	高さ	kg	底径	
7-0105-0401	20	200	24	0.36	¥2,500
7-0105-0402	27	270	30	0.62	¥3,000

板厚: 1.2



⑤ クックパー フライパン用ホイル (XAL-84) 目

7-0105-0501	30cm×3m	¥260
7-0105-0502	25cm×3m	¥220
7-0105-0503	25cm×7m	¥470

●片面シリコン樹脂加工でお料理がくっつかずに、サラッととがせます。  
●フライパンでノンオイル調理ができます。  
●油や汁を通さないで、調理器具の後のかたづけが簡単です。

⑥ ヘルシー調理用シート(30枚入) 目 (ASC-B8) 目

7-0105-0601	ACF-10 (20~22cm用)	¥600
	φ225(φ180)×H17	
7-0105-0602	ACF-11 (26cm用)	¥640
	φ245(φ210)×H17	
7-0105-0603	ACF-12 (28cm用)	¥680
	φ265(φ225)×H17	

材質: 両面シリコン樹脂加工耐油紙  
耐熱温度: 250°C (20分以内)  
●つまみ付きでシートを持ち上げてお皿に移す時便利です。

⑦ ヘルシーシートカップ 目 (ASC-A9) 目

ACF-1 (18枚入) (ASC-A9) 目 7-0105-0701 ¥250

122×65×H30

⑧ ヘルシーシート 魚焼きカップ 目 (ASC-B0) 目

ACF-2 (12枚入) (ASC-B0) 目 7-0105-0801 ¥250

175×80×H30

⑨ 18-8 便利プレート 目 (APL-43) 目

7-0105-0901 ¥2,500

φ205×H20  
表面加工: フッ素樹脂塗膜加工  
板厚: 0.7

●お手持ちの鍋・フライパンで蒸し調理。  
●落し蓋にもなります。  
●パスタメジャー100g(1人前)・200g(2人前)としてもお使いいただけます。

1/10~1/20の使用量! アメリカで生まれたベストセラー  
・クッキングオイルセパレがあればだれだって腕自慢、味自慢。和・洋・中華にお菓子まで、セパレは4つの個性でお料理のレパートリーを広げます。



⑩

⑪

⑫

⑬

関連商品 オイルスプレー→P.105

スプレークッキングオイル

⑩ セパレ サラダ油 (AOI-26) 目 7-0105-1001 ¥1,030

500ml  
●料理がコゲつかず、純植物性で低カロリー。しかも料理後の器具洗いが簡単。

⑪ セパレ バターオイル (AOI-20) 目 7-0105-1101 ¥650

100ml  
●料理にスプレーするだけでバターのもろやかなうまみをプラスします。洋風料理、パンやお菓子作りに最適です。

⑫ セパレ オリーブオイル (AOI-19) 目 7-0105-1201 ¥650

100ml  
●料理にスプレーするだけでオリーブ油の風味をプラスします。イタリア料理、パスタ料理などに最適です。

⑬ ベーカーズ セパレ (WOI-01) 目 7-0105-1301 ¥1,100

500ml  
●天板、型類はもちろん、フライパン、ホットプレートなどの調理器具にも最適。

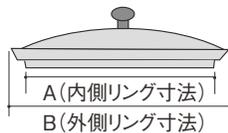


⑭ たおれにくいオイルスプレー (AOI-37) 目 ¥800

7-0105-1401 水玉グリーン  
7-0105-1402 水玉ピンク

79×56×H192  
容量: 210ml  
材質: 本体/ポリエチレンテレフタレート  
ガン/ポリプロピレン  
ガンパイプ/ポリエチレン  
ガンパッキン/発泡ポリエチレン  
●ワンプッシュで約小さじ1/15杯分の油が出ます。  
●ハイパワーノズルできれいなミストが出ます。

TKG



1 TKG  
スチームコントローラー付  
フライパンカバー (AKB-14)

cm用	
7-0106-0101	18~22 φ227 ¥2,900
7-0106-0102	24~28 φ288 ¥3,200
7-0106-0103	26~30 φ310 ¥3,800

- お料理に応じて蒸気が調節できるスチームコントローラー付。
- フッ素樹脂加工なのでこびりつかず、お手入れが簡単です。
- フライパンの中が良く見える強化ガラス窓。

2 強化ガラス蓋 (AFT-01) 目

cm用	A	B	
7-0106-0201	14	137	150 ¥1,200
7-0106-0202	16	156	168 ¥1,300
7-0106-0203	18	177	185 ¥1,400
7-0106-0204	20	194	205 ¥1,500
7-0106-0205	22	216	225 ¥1,600
7-0106-0206	24	237	248 ¥1,700
7-0106-0207	26	255	267 ¥1,900
7-0106-0208	28	277	288 ¥2,100

- お料理の中が見える便利な強化ガラス製の蓋です。

3 ウィンドークック  
フッ素タイプ (AUI-02) 目

7-0106-0301	FC-1F (24・26・28cm用)	¥1,500
7-0106-0302	FC-3F (18・20・22cm用)	¥1,300
7-0106-0303	FC-4F (26・28・30cm用)	¥1,800

- アルミ製だからサビない、軽い。
- ターナーなどがちょっと置ける。

4 テフロン  
フライパンカバー  
フラット型 (AHL-38) 目

cm用	
7-0106-0401	24 φ260 ¥1,200
7-0106-0402	26 φ280 ¥1,300
7-0106-0403	28 φ300 ¥1,500

5 アルミ JCフライパンカバー  
(AKB-17)

7-0106-0501	S (16~21cm用)	φ220	¥770
7-0106-0502	M (22~24cm用)	φ250	¥1,000
7-0106-0503	L (24~26cm用)	φ270	¥1,100
7-0106-0504	LL (28~30cm用)	φ320	¥1,500

※LLのみ引掛けリング無しです。

6 京セラ フライパンカバー  
FC-08A-BRD

(AFL-19) 目 7-0106-0601 ¥3,000

320×305×80  
材質: 本体/アルミニウム合金  
取っ手(スタンド)/ポリウレタン樹脂  
ガラス部/強化ガラス

- 両面フッ素コーティングの為お手入れが簡単です。
- 調理面の突起で20~28cmのフライパンにご使用できます。
- ※フライパンの形状によってはご使用出来ない物もございます。

mastrad



7 マストラッド シリコン  
スクエアポットホルダー  
(APT-68) ¥1,300

7-0106-0701	F83401	ブラック
7-0106-0702	F83405	パープル
7-0106-0703	F83408	グリーン
7-0106-0704	F83415	レッド

180×180  
耐熱温度: 250℃  
●鍋つかみや鍋敷きとしても使用できます。



信頼と経験があなたをガード 耐熱温度: 約230℃

信頼があなたをガードします。  
耐久性に優れています。



バンガード  
8 ホットパッド 08000

(APT-15) 7-0106-0801 ¥8,400  
210×195 耐熱温度: 約230℃

9 ホットパッド 08750

(APT-17) 7-0106-0901 ¥10,500  
200×270 耐熱温度: 約230℃

10 耐熱 ポットホルダー  
HTPH-8

(APT-37) 7-0106-1001 ¥4,200  
205×205

11 耐熱 ハンドルホルダー  
HTHC-7

(AHV-90) 7-0106-1101 ¥2,600  
165×85

12 TKG ポットホルダー  
ゴールド (APT-69)

7-0106-1201 大 205×205 ¥630  
7-0106-1202 小 175×175 ¥540

13 TKG ポットホルダー  
シルバー (APT-70)

7-0106-1301 大 205×205 ¥630  
7-0106-1302 小 175×175 ¥540

- タッカーバンガードはアメリカの権威あるNSFの厳しい検査で耐久性・耐熱性・液体/蒸気の浸透性・残菌テストの条件にクリアしています。
- ケブラ材を使用しており、耐熱・耐久性に優れていますので、ヤケドなどの心配がありません。
- あらゆるBurn Guard製品は、VaporGuard TMというエフェクティブリキッド(保護液)とペーパー・バリア(蒸気保護)とを備えています。
- ゴム状コーティングは熱により、製品が燃えたりくだけたりひびが入ったりすることがありません。



14 TKG チェック布製  
ポットホルダー

(APT-71) ¥600  
7-0106-1401 ブラック  
7-0106-1402 ブルー  
7-0106-1403 レッド  
7-0106-1404 イエロー  
205×205

表: 綿100% 裏: シリコン加工

15 TKG ハンドルホルダー  
ブラック

(AHV-G0) 7-0106-1501 ¥630  
160×75

16 極厚 鍋つかみ 六重(5枚入)

(ANB-33) 7-0106-1601 ¥2,900 入  
300×200 綿100%  
※極厚のため中華鍋・北京鍋をつかむのに優れています。

17 布製 鍋つかみ (1ダース入)

(ANB-13) 7-0106-1701 ¥5,000 入  
300×200

18 ポットタオル SE2600 (10枚入) 入

(JTO-23) 目 7-0106-1801 ¥5,500  
950×430 綿100%

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェアラ  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



●特許取得済の、バクテリアの増大を許さない非多孔質材質でできています。防水性があり、シミや汚れを防止し、ディッシュ・ウォッシャーで洗えます。  
●-90℃~+260℃までの温度変化に耐えます。



① **ダンカン ユーロ・2PCS ハンドルスリーブセット**   
〈AHV-98〉 **¥1,100**

7-0107-0101 110502-10 ブラック  
7-0107-0102 110502-11 レッド

①②  
大:175×70 小:155×60 各1個入  
●フライパンや片手鍋などパイプ柄、平柄を問わずご使用できます。  
※直火が当たる状況でのご使用はできません。

② **ダンカン ユーロ・2PCS ハンドルスリーブセット**   
〈AHV-F7〉 **¥1,100**

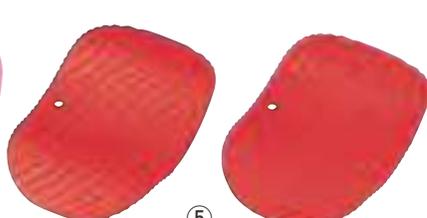
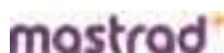
7-0107-0201 110502-19 アップルグリーン  
7-0107-0202 110502-20 ブルーベリー

③ **ダンカン ユーロ・2PCS ハンドルホルダーセット**   
〈AHV-97〉 **¥1,400**

7-0107-0301	110505-10	ブラック
7-0107-0302	110505-11	レッド
7-0107-0303	110505-20	ブルー
7-0107-0304	110505-22	ライム

114×57

●お鍋の取手やフタのツマミなど熱くなりやすいハンドルに。  
●開口部にスリットが入っていますのでハンドル形状を問わずご使用できます。  
※業務用寸胴鍋等のハンドル径が太いものはご使用できない場合があります。  
※直火が当たる状況でのご使用はできません。



④ **ののじ シリコンミトン つかみ上手 ピンク**   
**NMT-SET2P (2個組)**

〈DMT-15〉 **¥3,000**  
110×130  
耐熱温度:220℃  
●指先まで力が入る新しいシリコンミトンです。

⑤ **ブウジャー シリコンホルダー**   
**773025 (2枚1組)**

〈ASL-38〉 **¥11,000**  
200×130  
耐熱温度:300℃  
●食器洗浄機で洗えます。

⑥ **マストラッド HTSシリコン オープンミット ショート F82000 (片手)**   
〈DOC-C4〉 **¥4,500**

全長:295  
耐熱温度:300℃

⑦ **マストラッド HTSシリコン オープンミット ロング F82100 (片手)**   
〈DOC-C5〉 **¥5,500**

全長:420  
耐熱温度:300℃

⑧ **マストラッド シリコン&コットンミトン (片手)**   
〈DOC-C6〉 **¥3,000**

7-0107-0801 F82301 ブラック  
7-0107-0802 F82308 グリーン  
7-0107-0803 F82315 レッド

全長:290  
耐熱温度:250℃  
●取り外し可能なコットン製のウチ手袋付き



⑨ **シリコン ハーフミトン 0002-599 (片手)**   
〈DMT-05〉 **¥1,300**

7-0107-0901 レッド  
7-0107-0902 イエロー  
110×132

⑨~⑪材質:シリコンゴム(耐熱温度:220℃)

⑩ **シリコンマット 0002-598**   
〈AMT-29〉 **¥1,000**

7-0107-1001 レッド  
7-0107-1002 ブラック

φ182  
●鍋敷き、鍋やケトルのハンドルをつかむ際にご使用いただけます。

⑪ **シリコン ハンドルグリップ 0002-600**   
〈AGL-93〉 **¥1,100**

7-0107-1101 ブルー  
7-0107-1102 ブラック

154×49  
●フライパンや片手鍋などパイプ柄、平柄を問わずご使用いただけます。

⑫ **シリコンオープンミット シャーク ブラック (片手)**   
〈DOC-B8〉 **¥4,000**

全長:300  
耐熱温度:250℃  
●表面が滑りづらくしっかり掴める形状で作業性に優れています。  
●左右どちらでもご使用いただけます。



① ブロムス ポットホルダー  
〈APT-67〉 ¥2,000

- 7-0108-0101 ブラック 68736
- 7-0108-0102 オレンジ 68752
- 7-0108-0103 レッド 68753
- 7-0108-0104 グリーン 68754
- 7-0108-0105 ブルー 68755

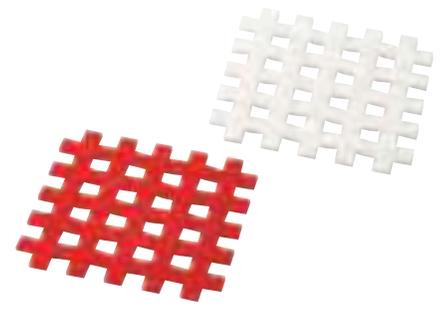
200×200×H5  
材質：シリコン/ステンレス 耐熱：275℃  
●鍋敷きと鍋掴みという2つの機能を兼ね備え、ステンレスのアクセントが輝くポットホルダーです。  
●使わない時はフックに掛けて収納できます。



② シリコン ホットマット  
〈QHT-67〉 ¥900

- 7-0108-0201 SIG-10 レッド
- 7-0108-0202 SIG-11 ブルー
- 7-0108-0203 SIG-12 イエロー

177×178×H10 材質厚：2.0mm  
耐熱温度：200℃ 耐冷温度：-50℃  
●シリコン製なのですべりにくく、耐熱性も優れています。鍋敷、鍋つかみ、びん蓋開けなどいろいろ使えます。



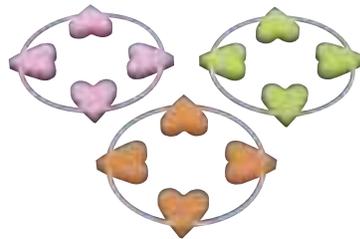
③ シリコン 鍋敷 格子型  
〈QNB-24〉 ¥1,300

- 7-0108-0301 SIG-17 白
- 7-0108-0302 SIG-18 赤

175×175×H5  
耐熱温度：220℃ 耐冷温度：-50℃  
●格子型なので、熱がこもりにくい。  
●色はそれぞれ黒、白、赤の3色。



●とじて広げてかわいいハートで鍋をキャッチ!



④ キッチンパンスタンド  
〈APN-09〉 ¥1,200

- 7-0108-0401 ピンク
- 7-0108-0402 オレンジ
- 7-0108-0403 グリーン

φ235×H15  
材質：5mmアルミ線・焼付塗装  
シリコンゴム

●熱に強く滑りにくいシリコン製。



⑤ フルール シリコン マルチシート  
フラワー 〈ASC-A3〉 ¥500

- 7-0108-0501 リーフグリーン
- 7-0108-0502 マゼンダピンク

190×200  
耐冷・耐熱温度：-40℃～+230℃  
●鍋敷きとして安定感のある形状。  
●熱い物を持つ時のミトン代わりやビンのキャップ開けにも便利。



⑥ アルミトリベット  
100-017 φ180

〈QTL-55〉 7-0108-0601 ¥953  
φ180

関連商品 木製鍋敷き→P.2020



⑦ シリコマー ト シリコングローブ  
ACC072(片手) 〈DGL-F0〉 ¥3,400

- 7-0108-0701 ブラック 7-0108-0704 レッド
- 7-0108-0702 グレー 7-0108-0705 ブルー
- 7-0108-0703 オレンジ

全長：285 幅：168  
耐熱温度：300℃



⑧ シリコマー ト シリコングローブ  
ACC082(片手) 〈DGL-F1〉 ¥5,100

- 7-0108-0801 ブラック
- 7-0108-0802 グレー

全長：385 幅：168  
耐熱温度：300℃



⑨ シリコン オープンミトン  
(片手1枚)

〈DOC-40〉 7-0108-0901 ¥2,250

全長：250  
耐熱温度：-20℃～200℃  
●油脂、洗剤などが染み込まないので、汚れがなく、洗浄も簡単です。



⑩ シリコン オープンミトン  
ロングサイズ(片手1枚)

〈DOC-59〉 7-0108-1001 ¥4,000

全長：350  
耐熱温度：-20℃～200℃  
●冷凍物はくっつかず冷凍倉庫等でも威力を発揮します。



⑪ TKG オープンミット  
ブラック(片手) 〈AOC-27〉

	全長	
7-0108-1101 特大	420	¥1,660
7-0108-1102 大	380	¥1,400
7-0108-1103 中	340	¥1,340
7-0108-1104 小	260	¥1,000
7-0108-1105 裏地付 中	340	¥1,250

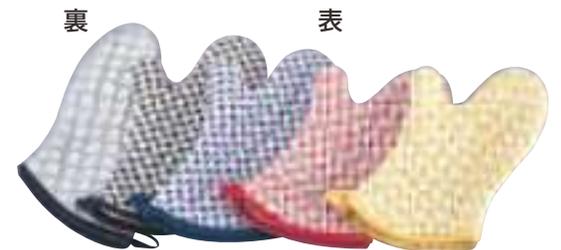
耐熱温度：約200℃



⑫ TKG オープンミット  
シルバー(片手) 〈AOC-28〉

	全長	
7-0108-1201 特大	420	¥1,200
7-0108-1202 中	340	¥1,000
7-0108-1203 小	260	¥870

耐熱温度：約100℃



⑬ TKG チェック布製  
オープンミット(左右1組)

- 7-0108-1301 ブラック 7-0108-1303 レッド
- 7-0108-1302 ブルー 7-0108-1304 イエロー

全長：340 耐熱温度：約100℃  
材質：表/綿100% 裏/シリコン加工

関連商品 その他オープンミット→P.660～

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェット  
ウェット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

TKG



① TKG 鉄鋳物グリルパン **IH**  
〈AGL-A9〉

		間口×奥行×高さ	底面サイズ	質量	
7-0109-0101	中	280×240×25	240×200	2.8kg	¥6,600
7-0109-0102	大	310×270×35	269×229	3.8kg	¥9,000

TKG



② TKG アルミノンスティック  
グリルプレート〈AGL-95〉

	間口	奥行	高さ	kg	
7-0109-0201	S	450	320	30	1.90 ¥ 9,300
7-0109-0202	M	500	380	30	2.42 ¥ 12,000
7-0109-0203	L	600	400	30	2.99 ¥ 14,000

材質:アルミニウム(フッ素樹脂塗膜)  
板厚:4mm



関連商品 バーベQ鉄板→P.949

プロも納得、抜群の保温性!  
日本刀と同じ製法鍛造により、  
鉄はより強靱になる。



③ 鍛造フライパン  
TANZOH 刀(かたな) 24cm **IH**

〈AFL-20〉 **IH** 7-0109-0301 ¥17,000

内径	深さ	kg	底径
233	34	1.8	190

- 厚みがあるので保温性が高く肉料理に最適です。
- オープンでも使用可能なのでグリルパンとしてご使用いただけます。



④ ロッジ ロジック グリルパン **IH**  
10 1/4インチ L8GP3

〈GLT-18〉 **IH** 7-0109-0401 ¥5,200

内径	深さ	kg	底径
257	46	2.7	190



⑤ ロッジ ロジック  
スクエアグリルパン  
10 1/2インチ L8SGP3 **IH**

〈GLT-19〉 **IH** 7-0109-0501 ¥6,000

内径	深さ	kg	底径
266	266	38	3.3 200×200

関連商品 ストーブ グリルパン→P.78



⑥ テフロン グリルパン 長方形 No.510  
(ハンドル 折りたたみ式)

〈AGL-04〉 7-0109-0601 ¥14,400

間口	奥行	深さ	質量
内)360	260	34	1.2kg

- アルミ 鋳物製



⑦ イシガキ 鉄鋳物 ジューシー  
ステーキパン 726 **IH**

〈AST-C4〉 7-0109-0701 ¥5,900

間口	奥行	深さ	質量	底面サイズ
240	240	25	1.8kg	210×210



⑧ イシガキ 鉄鋳物  
ステーキパン716 **IH**

〈AST-C5〉 7-0109-0801 ¥5,300

間口	奥行	深さ	質量	底面サイズ
265	205	10	2.5kg	255×195



⑨ 南部鉄 木柄グリルパン **IH**  
23-029

〈AGL-66〉 **IH** 7-0109-0901 ¥6,500

内径	深さ	質量	底径
240	20	1.88kg	247



⑩ IKステーキ&グリルパン **IH**  
木柄付

〈AST-34〉 **IH** 7-0109-1001 ¥8,000

内径	深さ	質量	底径
260	15	2.3kg	235



⑪ アサヒ 鉄鋳物  
網焼 ステーキパン **IH**

〈AST-33〉 **IH** 7-0109-1101 ¥7,500

間口	奥行	深さ	質量	底面サイズ
255	235	10	2.3kg	230×220



⑫ アルミ鋳物  
木柄ステーキパン〈AST-14〉

	間口	奥行	深さ	kg	
7-0109-1201	大	内)268	318	6	2.7 ¥20,000
7-0109-1202	小	内)243	243	6	2.0 ¥15,500



⑬ 鉄柄小判ステーキパン  
〈AST-J9〉 7-0109-1301 ¥25,000

内間口	奥行	深さ	全長	kg
240	260	20	475	4.3

- ハードな使用にも持ち手が燃えません。
- オール金属製だからオープンの中に入れても大丈夫。



⑭ パンテック IHフィッシュパン **IH**  
PGH-88 (ガラス蓋付)

〈AHI-31〉 **IH** 7-0109-1401 ¥5,500

内寸	深さ	kg	底面サイズ
340	235	30	1.6 210×180

材質:本体/アルミダイキャスト  
(内面フッ素樹脂コート)  
取手/フェノール樹脂  
フタ/強化ガラス  
底厚:3.5

- 細長いお魚もまるごと焼けるワイドサイズ。
  - 余分な油が落ちる波型構造。
  - ガラス蓋付だから煙の飛散も抑えて美味しく焼き。
- ※金属ヘラはご使用いただけません。  
※カセットコンロにはご使用できません。





パワー・デンジ(モリブデン鋼)IH  
熱源を選ばない夕フなアイテム。



① Ωパワー・デンジ 寸胴鍋 目盛付(蓋無)IH  
〈AZV-70〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0011-0101	21	224×210	7.2	1.80	190	¥19,300	
7-0011-0102	24	256×240	10.8	2.40	220	¥22,500	
7-0011-0103	27	282×270	15.0	3.00	250	¥24,900	
7-0011-0104	30	316×300	21.0	3.95	280	¥27,700	
7-0011-0105	33	346×330	28.0	4.86	310	¥31,800	
7-0011-0106	36	376×360	36.0	5.83	340	¥36,500	
7-0011-0107	39	406×390	46.0	6.75	370	¥40,400	
7-0011-0108	42	440×420	58.0	7.67	400	¥44,500	
7-0011-0109	45	470×450	71.0	8.70	430	¥49,500	
7-0011-0110	48	502×480	86.0	9.85	460	¥57,400	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

② Ωパワー・デンジ 半寸胴鍋 目盛付(蓋無)IH  
〈AHV-89〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0011-0201	21	224×150	5.0	1.55	190	¥18,400	
7-0011-0202	24	256×170	7.6	2.10	220	¥21,100	
7-0011-0203	27	282×180	10.0	2.55	250	¥22,800	
7-0011-0204	30	316×190	13.0	3.20	280	¥25,400	
7-0011-0205	33	346×220	18.0	4.05	310	¥27,000	
7-0011-0206	36	376×240	24.0	4.85	340	¥30,800	
7-0011-0207	39	406×250	29.0	5.52	370	¥33,700	
7-0011-0208	42	440×280	38.0	6.34	400	¥37,300	
7-0011-0209	45	470×310	49.0	7.28	430	¥41,800	
7-0011-0210	48	502×350	63.0	8.40	460	¥48,000	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

③ Ωパワー・デンジ 外輪鍋(蓋無)IH  
〈AST-G0〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0011-0301	21	224×70	2.4	1.05	190	¥15,600	
7-0011-0302	24	256×80	3.6	1.65	220	¥17,700	
7-0011-0303	27	282×90	5.0	2.10	250	¥20,100	
7-0011-0304	30	316×100	7.0	2.60	280	¥23,700	
7-0011-0305	33	346×110	9.4	3.25	310	¥26,500	
7-0011-0306	36	376×120	12.0	3.85	340	¥29,700	
7-0011-0307	39	406×130	15.0	4.47	370	¥33,000	
7-0011-0308	42	440×140	19.0	5.00	400	¥36,200	
7-0011-0309	45	470×150	23.0	5.65	430	¥40,200	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



④ Ωパワー・デンジ シチューパン(蓋無)IH  
〈AST-F8〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0011-0401	15	162×90	1.5	0.80	130	¥13,500	
7-0011-0402	18	192×110	2.7	1.30	160	¥16,300	
7-0011-0403	21	222×120	4.0	1.40	190	¥17,600	
7-0011-0404	24	252×140	6.3	1.95	220	¥20,000	
7-0011-0405	27	282×150	8.5	2.45	250	¥22,800	
7-0011-0406	30	312×180	12.7	3.20	280	¥26,200	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

⑤ Ωパワー・デンジ ソテーパン(蓋無)IH  
〈AST-F9〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0011-0501	15	162×60	1.0	0.70	130	¥12,500	
7-0011-0502	18	192×65	1.6	1.15	160	¥14,500	
7-0011-0503	21	222×70	2.4	1.20	190	¥16,600	
7-0011-0504	24	252×80	3.6	1.65	220	¥18,700	
7-0011-0505	27	282×90	5.0	2.15	250	¥21,400	
7-0011-0506	30	312×100	7.0	2.65	280	¥24,500	

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

⑥ Ωパワー・デンジ テーパーパン IH  
〈ATC-39〉

	cm内	外径	口径	底径	高さ	ℓ	kg	
7-0011-0601	18	193×180	120×	70	1.4	1.00	¥13,800	
7-0011-0602	21	223×210	140×	80	2.1	1.35	¥15,300	
7-0011-0603	24	250×240	170×	90	3.0	1.60	¥18,700	
7-0011-0604	27	280×270	190×	100	4.3	2.00	¥22,000	
7-0011-0605	30	307×300	210×	110	6.5	2.35	¥26,000	

底板厚:2.5

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



⑦ Ωパワー・デンジ用 鍋蓋  
〈ANB-30〉

cm用	外径		cm用	外径			
7-0011-0701	15	φ175	¥1,600	7-0011-0707	33	φ360	¥3,000
7-0011-0702	18	φ203	¥1,750	7-0011-0708	36	φ390	¥3,500
7-0011-0703	21	φ235	¥1,900	7-0011-0709	39	φ420	¥4,000
7-0011-0704	24	φ265	¥2,000	7-0011-0710	42	φ450	¥4,900
7-0011-0705	27	φ300	¥2,200	7-0011-0711	45	φ480	¥5,600
7-0011-0706	30	φ330	¥2,600	7-0011-0712	48	φ515	¥7,600

材質:18-8ステンレス

※24cm~48cm迄は、蓋の裏に引掛金具が付いています。

⑧ Ωパワー・デンジ 円付鍋 IH  
〈AEV-14〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0011-0801	27	285×120	6.2	1.80	200	¥16,500	
7-0011-0802	30	315×135	8.0	2.10	220	¥19,000	
7-0011-0803	33	345×150	11.0	2.60	240	¥21,200	
7-0011-0804	36	375×165	13.5	3.05	260	¥24,600	
7-0011-0805	39	405×175	16.0	3.45	290	¥29,500	
7-0011-0806	42	435×185	22.0	4.05	320	¥35,500	
7-0011-0807	45	465×200	26.0	4.50	350	¥41,000	

底板厚:2.0

※蓋は、P.39の中からお選びください。

⑨ Ωパワー・デンジ 揚鍋 IH  
〈AAG-38〉

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0011-0901	30	305×80	3.0	1.9	2.5	245	¥29,800	
7-0011-0902	33	335×91	5.0	2.2	2.5	267	¥31,800	
7-0011-0903	36	365×98	6.0	2.5	2.5	290	¥35,500	
7-0011-0904	39	395×101	8.0	3.6	3.0	316	¥38,500	
7-0011-0905	42	427×104	10.0	4.1	3.0	342	¥50,000	
7-0011-0906	45	457×118	12.0	4.6	3.0	362	¥58,000	



① IK 鉄鋳物グリルプレート丸型 IH

〈AGL-54〉 7-0110-0101 ¥6,500

直径 高さ 質量 底径  
290×25 3.1kg 255



② 南部鉄 オイルプレート  
グリル 23-014

〈AOI-32〉 7-0110-0201 ¥8,500

間口 奥行 高さ 質量 底面サイズ  
355×250×25 3.15kg 265×230



③ 盛栄堂 グリル鉄板 IH  
CA-31S

〈QGL-10〉 7-0110-0301 ¥8,500

間口 奥行 高さ 質量 底面サイズ  
340×277×25 3.2kg 277×240



④ アサヒ 鉄角型グリルプレート波

〈AGL-B0〉 7-0110-0401 ¥7,500 IH

間口 奥行 高さ 質量 底面サイズ  
290×250×30 2.7kg 245×245



⑤ トキワ鉄鋳物 ステーキグリル

〈AST-35〉 7-0110-0501 ¥3,500 IH

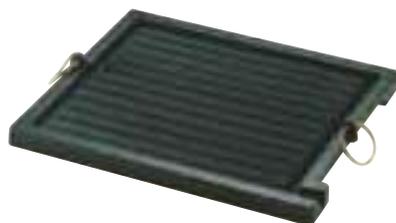
間口 奥行 高さ 質量 底面サイズ  
250×250×12 2.4kg 235×235



⑥ アルミ鋳物  
角形グリルプレート

〈AST-I5〉 7-0110-0601 ¥13,000

間口 奥行 高さ 内寸 質量  
288×243×21 278×233 約2kg



⑦ 鉄鋳物 角グリルパン  
〈AGL-06〉

	間口	奥行	高さ	kg	
7-0110-0701	大	360	260	20	5.5 ¥15,000
7-0110-0702	小	300	260	20	4.3 ¥13,000



⑧ アサヒ 鉄鋳物  
オイルプレート IH

〈AOI-15〉 7-0110-0801 ¥12,000

間口 奥行 高さ 質量 底面サイズ  
345×245×20 7.1kg 310×245



⑨ デバイヤー  
鉄 長方形グリルパン

〈ADB-04〉 7-0110-0901 ¥17,000

間口 奥行 深さ  
380×260×33



⑩ デバイヤー  
鉄ラウンドグリルパン 5530  
〈AGL-94〉

	cm	外径	深さ	kg	
7-0110-1001	26	254	43	1.93	¥6,300
7-0110-1002	30	290	44	2.42	¥8,500



⑪ デバイヤー  
鉄 両手グリルパン 5640.02

〈ADB-09〉 7-0110-1101 ¥16,300

間口 奥行 深さ  
380×260×25

●ハンドルはステンレス製です。



⑫ スプラ シルバーストーン  
グリドル 68530

〈AGL-02〉 7-0110-1201 ¥9,400

φ300 質量:0.83kg

関連商品 オイルプレート→P.2036

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

**DO-EN (ドー・エン) ガストロノームパン** スチームコンベクションはもちろん、色々な用途にご使用できます。

0.8mm

安心の板厚0.8mm仕様。耐久性抜群でプロの過酷な使用にも耐えます。

2/1・1/1・2/3・1/2サイズはスチームコンベクションでの使用を考慮して板厚を0.8mmにしてあります。抜群の強度を持ち、調理中のねじれを防ぐのでスチームロスを減らし熱効率を高めます。



① DO-EN 18-8 ガストロノームパン (2/1・1/1・2/3・1/2サイズ 板厚0.8mm) <AGS-06>

② DO-EN 18-8 ガストロノーム穴明パン (板厚0.8mm) <AGS-07>

③ DO-EN 18-8 ガストロノームパン 取手付カバー <AHT-57>

④ DO-EN 18-8 ガストロノームパン 切込・取手付カバー <AHT-58>

① DO-EN 18-8 ガストロノームパン											
	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3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	1/12サイズ	
外形寸法	650×530	530×325	353×325	325×265	530×163	325×176	265×162	176×162	176×108	132×109	
深さ	20mm										
		821.20S	811.20S	823.20S	812.20S						
		7-0111-0101	7-0111-0102	7-0111-0103	7-0111-0104						
		¥ 7,500	¥ 3,800	¥ 2,800	¥ 2,300						
		6.0ℓ	2.7ℓ 1,095g	1.7ℓ	1.2ℓ						
	40mm										
		821.40S	811.40S	823.40S	812.40S						
		7-0111-0105	7-0111-0106	7-0111-0107	7-0111-0108						
		¥ 7,900	¥ 4,200	¥ 3,200	¥ 2,700						
		12.0ℓ	5.4ℓ 1,215g	3.4ℓ	2.4ℓ						
	65mm										
		821.2S	811.2S	823.2S	812.2S	L812.2	813.2	814.2	816.2	819.2	8112.2
	7-0111-0109	7-0111-0110	7-0111-0111	7-0111-0112	7-0111-0113	7-0111-0114	7-0111-0115	7-0111-0116	7-0111-0117	7-0111-0118	
	¥ 9,200	¥ 5,000	¥ 3,600	¥ 3,000	¥ 3,300	¥ 2,300	¥ 2,100	¥ 1,460	¥ 1,180	¥ 1,140	
	19.0ℓ	8.7ℓ 1,385g	5.5ℓ	3.8ℓ	3.6ℓ	2.5ℓ	1.8ℓ	1.0ℓ	0.6ℓ	0.5ℓ	
100mm											
	821.4S	811.4S	823.4S	812.4S	L812.4	813.4	814.4	816.4	819.4	8112.4	
	7-0111-0119	7-0111-0120	7-0111-0121	7-0111-0122	7-0111-0123	7-0111-0124	7-0111-0125	7-0111-0126	7-0111-0127	7-0111-0128	
	¥ 10,300	¥ 6,200	¥ 4,600	¥ 3,900	¥ 4,300	¥ 2,900	¥ 2,500	¥ 1,880	¥ 1,480	¥ 1,800	
	29.0ℓ	13.0ℓ 1,650g	8.4ℓ	5.9ℓ	5.8ℓ	3.8ℓ	2.7ℓ	1.6ℓ	0.9ℓ	0.7ℓ	
150mm											
	821.6S	811.6S	823.6S	812.6S	L812.6	813.6	814.6	816.6	819.6		
	7-0111-0129	7-0111-0130	7-0111-0131	7-0111-0132	7-0111-0133	7-0111-0134	7-0111-0135	7-0111-0136	7-0111-0137		
	¥ 14,500	¥ 8,300	¥ 6,200	¥ 5,000	¥ 6,300	¥ 3,700	¥ 3,300	¥ 2,500	¥ 2,000		
	43.0ℓ	20.0ℓ 2,010g	12.0ℓ	8.7ℓ	8.8ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	2.2ℓ	1.5ℓ		
200mm											
		811.8S		812.8S		813.8	814.8	816.8			
		7-0111-0138		7-0111-0139		7-0111-0140	7-0111-0141	7-0111-0142			
		¥ 9,700		¥ 6,300		¥ 4,650	¥ 4,100	¥ 3,100			
		26.0ℓ 2,360g		11.0ℓ		7.0ℓ	4.8ℓ	2.8ℓ			

② DO-EN 18-8 ガストロノーム穴明パン					
	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	
深さ	20mm				
		821.20PS	811.20PS	823.20PS	812.20PS
		7-0111-0201	7-0111-0202	7-0111-0203	7-0111-0204
		¥ 9,500	¥ 4,300	¥ 3,900	¥ 2,600
		6.0ℓ	2.7ℓ	1.7ℓ	1.2ℓ
	40mm				
		821.40PS	811.40PS	823.40PS	812.40PS
		7-0111-0205	7-0111-0206	7-0111-0207	7-0111-0208
		¥ 10,800	¥ 4,800	¥ 4,100	¥ 3,000
		12.0ℓ	5.4ℓ	3.4ℓ	2.4ℓ
	65mm				
		821.2PS	811.2PS	823.2PS	812.2PS
	7-0111-0209	7-0111-0210	7-0111-0211	7-0111-0212	
	¥ 11,400	¥ 5,700	¥ 4,500	¥ 3,600	
	19.0ℓ	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	
100mm					
	821.4PS	811.4PS	823.4PS	812.4PS	
	7-0111-0213	7-0111-0214	7-0111-0215	7-0111-0216	
	¥ 14,000	¥ 6,900	¥ 5,500	¥ 4,300	
	29.0ℓ	13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ	
150mm					
	821.6PS	811.6PS	823.6PS	812.6PS	
	7-0111-0217	7-0111-0218	7-0111-0219	7-0111-0220	
	¥ 18,000	¥ 8,800	¥ 7,100	¥ 5,800	
	43.0ℓ	20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ	

DO-EN ガストロノーム穴明パン

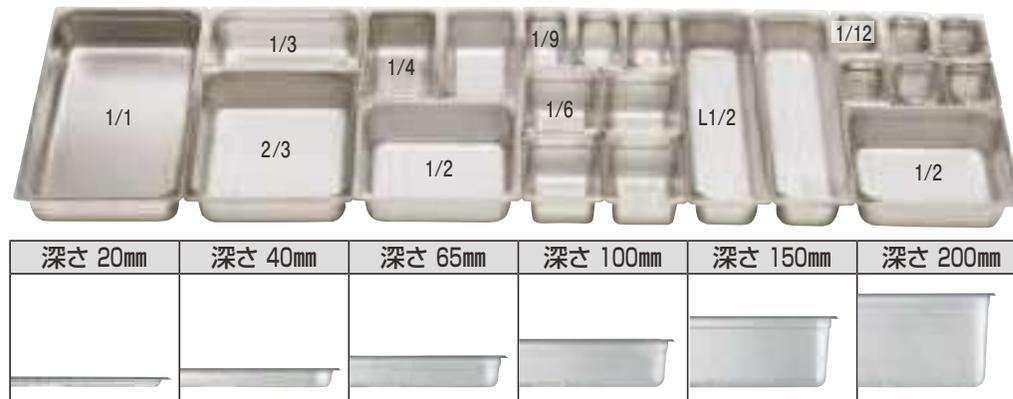


深さ20mm・40mmは底面のみ穴明になっています。



深さ65mm・100mm・150mmは底面と側面が穴明になっています。

サイズ組み合わせ例



③ DO-EN 18-8 ガストロノームパン 取手付カバー								
	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
	821L	811L	823L	812L	813L	814L	816L	819L
	7-0111-0301	7-0111-0302	7-0111-0303	7-0111-0304	7-0111-0305	7-0111-0306	7-0111-0307	7-0111-0308
	¥ 8,700	¥ 4,100	¥ 2,800	¥ 2,200	¥ 1,630	¥ 1,360	¥ 1,000	¥ 810

④ DO-EN 18-8 ガストロノームパン 切込・取手付カバー								
	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
	821LNC	811LNC	823LNC	812LNC	813LNC	814LNC	816LNC	819LNC
	7-0111-0401	7-0111-0402	7-0111-0403	7-0111-0404	7-0111-0405	7-0111-0406	7-0111-0407	7-0111-0408
	¥ 8,700	¥ 4,400	¥ 3,100	¥ 2,400	¥ 1,770	¥ 1,480	¥ 1,100	¥ 770

# DO-EN (ドー・エン) ノンスティックガストロノームパン

スチームコンベクションはもちろん、色々な用途にご使用できます。



- ① DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン (板厚0.8mm) <AGS-08> ② DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノーム 穴明パン (板厚0.8mm) <AGS-09>

① DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノームパン							
	1/1サイズ		2/3サイズ		1/2サイズ		
	外形寸法		外形寸法		外形寸法		
	530×325		353×325		325×265		
深 さ	20mm	811.20FS	823.20FS	812.20FS	2.7ℓ	1.7ℓ	1.2ℓ
		7-0112-0101	7-0112-0102	7-0112-0103	¥ 7,100	¥ 5,300	¥ 4,000
	40mm	811.40FS	823.40FS	812.40FS	5.4ℓ	3.4ℓ	2.4ℓ
		7-0112-0104	7-0112-0105	7-0112-0106	¥ 7,800	¥ 5,600	¥ 4,500
	65mm	811.2FS	823.2FS	812.2FS	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ
		7-0112-0107	7-0112-0108	7-0112-0109	¥ 9,200	¥ 6,400	¥ 5,000
	100mm	811.4FS	823.4FS	812.4FS	13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ
		7-0112-0110	7-0112-0111	7-0112-0112	¥ 12,600	¥ 8,800	¥ 7,700
	150mm	811.6FS	823.6FS	812.6FS	20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ
		7-0112-0113	7-0112-0114	7-0112-0115	¥ 17,500	¥ 13,400	¥ 11,200
	200mm	811.8FS		812.8FS	26.0ℓ		11.0ℓ
		7-0112-0116		7-0112-0117	¥ 24,500		¥ 16,500

●フッ素加工(ノンスティック)を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。  
※金属タワシ、金属ヘラ等をご使用しないでください。

② DO-EN 18-8 ノンスティック ガストロノーム穴明パン							
	1/1サイズ		2/3サイズ		1/2サイズ		
	外形寸法		外形寸法		外形寸法		
	530×325		353×325		325×265		
深 さ	20mm	811.20PFS	823.20PFS	812.20PFS	2.7ℓ	1.7ℓ	1.2ℓ
		7-0112-0201	7-0112-0202	7-0112-0203	¥ 8,600	¥ 7,400	¥ 5,000
	40mm	811.40PFS	823.40PFS	812.40PFS	5.4ℓ	3.4ℓ	2.4ℓ
		7-0112-0204	7-0112-0205	7-0112-0206	¥ 9,400	¥ 7,600	¥ 5,300
	65mm	811.2PFS	823.2PFS	812.2PFS	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ
		7-0112-0207	7-0112-0208	7-0112-0209	¥ 10,000	¥ 8,000	¥ 5,900
	100mm	811.4PFS	823.4PFS	812.4PFS	13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ
		7-0112-0210	7-0112-0211	7-0112-0212	¥ 14,500	¥ 11,000	¥ 8,700
	150mm	811.6PFS	823.6PFS	812.6PFS	20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ
		7-0112-0213	7-0112-0214	7-0112-0215	¥ 18,700	¥ 14,500	¥ 12,200

●フッ素加工(ノンスティック)を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。  
※金属タワシ、金属ヘラ等をご使用しないでください。



- ③ DO-EN 18-8 プルリング付 ガストロノームパン (板厚0.8mm) <AGS-14>

	1/1サイズ		1/2サイズ		
	外形寸法	容積	外形寸法	容積	
深 さ	65mm	7-0112-0301	7-0112-0302	2.7ℓ	1.7ℓ
		¥ 5,300	¥ 3,100		
	100mm	7-0112-0303	7-0112-0304	5.4ℓ	3.4ℓ
	¥ 7,100	¥ 4,100			
150mm	7-0112-0305	7-0112-0306	8.7ℓ	5.5ℓ	
	¥ 9,300	¥ 6,400			

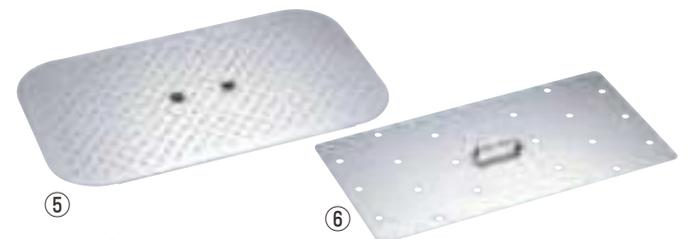
●本体のコーナー部の裏面にリングが付いていますので、④DO-EN18-8プルリング付ガストロノームパンカバーとセットで使用した場合、簡単に取り外しが出来ますので大変便利です。  
※サイズ等はP.111①を御参照ください。



- ④ DO-EN 18-8 プルリング付 ガストロノームパン カバー (シリコンパッキン付) <AGS-15>

7-0112-0401	1/1サイズ用	530×325	¥ 15,400
7-0112-0402	1/2サイズ用	325×265	¥ 11,000

●蓋の裏側にシリコンパッキンが付いていますので、ガストロノームパン本体との密閉性があり、食品を新鮮に保つ事ができます。  
●耐久性に優れ、保存・運搬に大変便利です。  
●コーナー部にリングが付いていますので、簡単にカバーを取り外せます。  
●スタッキング(積み重ね)が可能ですので、収納場所をとりません。  
※③DO-EN 18-8プルリング付ガストロノームパン専用です。



- ⑤ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 目皿 <AHT-62>

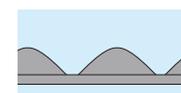
7-0112-0501	1/1用	¥ 7,800
7-0112-0502	1/2用	¥ 4,200
7-0112-0503	2/3用	¥ 6,100

※P.111①DO-EN18-8ガストロノームパンの深さ100mmまでに使用可能です。

- ⑥ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 落とし蓋 <AHT-67>

7-0112-0601	1/1用	440×235	¥ 3,000
7-0112-0602	2/3用	290×235	¥ 2,700

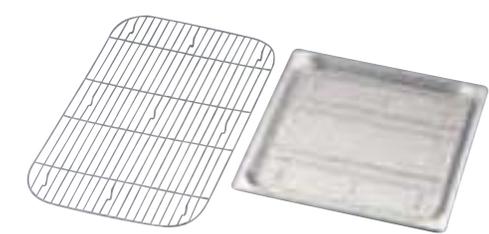
●ガストロノームパン専用の煮物用落とし蓋です。



- ⑩ DO-EN アルミ ノンスティック 波型焼物天板 (ホテルパン用) <AYK-61>

7-0112-1001	1/1用	477×271×H8	¥ 6,000
7-0112-1002	2/3用	300×271×H8	¥ 5,000

●焼き網がいらず、網を洗う手間がいりません。  
●油をきりますので、仕上げがベタベタせず、焦げ目もしっかりつきます。  
●溝がついていますので、余分な油が流れます。  
●P.111①DO-EN18-8ガストロノームパンの深さ100mmまでにご使用できます。

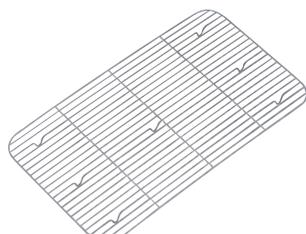


- ⑦ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 焼網(敷アミ) <AHT-69>

7-0112-0701	1/1用	465×280	¥ 2,300
7-0112-0702	2/3用	315×280	¥ 2,100

用途:ガストロノームパンの中に敷くタイプの焼網(敷アミ)です。

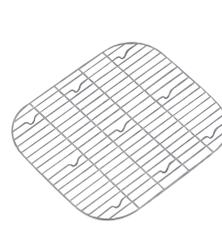
※DO-EN18-8ガストロノームパン 深さ20・40mm専用です。  
※写真のガストロノームパンは別売になります。



- ⑧ 18-8 長バットアミ 48型用 (DO-EN 18-8 ガストロノームパン用網 1/1用) <ABT-41>

7-0112-0801	¥ 3,300
-------------	---------

450×257  
※P.111①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ100mmまでにご使用できます。



- ⑨ DO-EN 18-8 ガストロノームパン用 網 2/3用 <AHT-63>

7-0112-0901	¥ 2,100
-------------	---------

290×260  
※P.111①DO-EN 18-8 ガストロノームパンの深さ65・100mmにご使用できます。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

**KINGO (キングー) ステンレスホテルパン** 材質:18Cr-5Ni-8Mn-N

抜群の作業性と確かな安全性!まさにパーフェクトなホテルパン!!  
 変形しにくい様に、コーナー部分を補強!

**特許申請済**

公開番号  
特開2005-239286

**0.8mm**

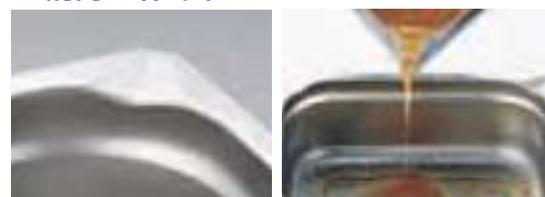
**安心の板厚0.8mm仕様。耐久性抜群でプロの過酷な使用にも耐えます。**

1/1・2/3・1/2サイズはスチームコンベクションでの使用を考慮して板厚を0.8mmにしてあります。抜群の強度を持ち、調理中のねじれを防ぐのでスチームロスを減らし熱効率を高めます。(2/1サイズは板厚1.0mmとなります。)



- ① KINGO ステンレスホテルパン (1/1・2/3・1/2サイズ板厚0.8mm) <AHT-73>
- ② KINGO ステンレスホテルパン 取手付カバー <AHT-74>
- ③ KINGO ステンレスホテルパン 切込・取手付カバー <AHT-75>

**納得の作業性**



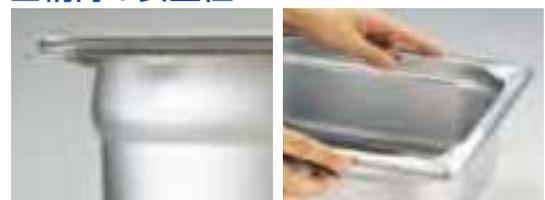
コーナー部分の凹みは変形や密着を防ぐだけでなく、他のホテルパンや容器への移し替えをする時の注ぎ口としてもご使用いただけるようにデザインされています。

**納得の機能性**



本体側面の段差と特殊コーナー加工で従来製品にはないほどのスタッキング性能を誇ります。保管時の積み重ねによる埋まり込み(密着状態)を防ぎ簡単に取り外すことが出来ます。「外れない!」という「イライラ」を解消し、無理に外そうとする時に起こりやすい指先のケガも防ぐ事ができ安全です。

**納得の安全性**



本体の淵部分は強度を保つ為に折り曲げてありますがその外側を更に外に折る事により指先への負担を軽減し、より安全に持つ事が出来るように設計されています。

① KINGO ステンレスホテルパン <AHT-73>		2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	2/4サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
外形寸法 (mm)		652×530	530×327	354×327	327×265	530×163	327×176	265×163	176×163	176×109
板厚 (mm)		1.0	0.8	0.8	0.8	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
深さ	25mm	21025 7-0113-0101 ¥11,000 7.0ℓ	11025 7-0113-0102 ¥2,800 3.5ℓ	23025 7-0113-0103 ¥2,500 1.4ℓ	12025 7-0113-0104 ¥1,900 1.6ℓ	24025 7-0113-0105 ¥2,750 1.5ℓ				
	40mm	21040 7-0113-0106 ¥11,600 13.0ℓ	11040 7-0113-0107 ¥3,000 6.5ℓ	23040 7-0113-0108 ¥2,700 3.5ℓ	12040 7-0113-0109 ¥2,000 3.0ℓ	24040 7-0113-0110 ¥2,750 3.2ℓ	13040 7-0113-0111 ¥1,320 1.6ℓ	14040 7-0113-0112 ¥1,060 1.1ℓ		
	65mm	21065 7-0113-0113 ¥12,000 18.0ℓ	11065 7-0113-0114 ¥3,000 8.3ℓ	23065 7-0113-0115 ¥2,900 5.1ℓ	12065 7-0113-0116 ¥2,000 3.8ℓ	24065 7-0113-0117 ¥3,550 4.3ℓ	13065 7-0113-0118 ¥1,320 2.3ℓ	14065 7-0113-0119 ¥1,060 1.6ℓ	16065 7-0113-0120 ¥800 0.9ℓ	19065 7-0113-0121 ¥690 0.6ℓ
	100mm	21100 7-0113-0122 ¥15,400 28.3ℓ	11100 7-0113-0123 ¥4,100 12.5ℓ	23100 7-0113-0124 ¥3,550 7.9ℓ	12100 7-0113-0125 ¥2,450 6.0ℓ	24100 7-0113-0126 ¥4,100 5.9ℓ	13100 7-0113-0127 ¥1,640 3.6ℓ	14100 7-0113-0128 ¥1,440 2.5ℓ	16100 7-0113-0129 ¥1,200 1.4ℓ	19100 7-0113-0130 ¥850 0.9ℓ
	150mm	21150 7-0113-0131 ¥21,000 43.0ℓ	11150 7-0113-0132 ¥5,500 18.8ℓ	23150 7-0113-0133 ¥5,100 12.2ℓ	12150 7-0113-0134 ¥3,600 8.9ℓ	24150 7-0113-0135 ¥5,900 8.3ℓ	13150 7-0113-0136 ¥2,650 5.2ℓ	14150 7-0113-0137 ¥2,300 3.7ℓ	16150 7-0113-0138 ¥1,700 2.2ℓ	
	200mm	21200 7-0113-0139 ¥28,400 57.3ℓ	11200 7-0113-0140 ¥8,400 25.7ℓ	23200 7-0113-0141 ¥7,700 16.5ℓ	12200 7-0113-0142 ¥5,500 11.6ℓ		13200 7-0113-0143 ¥4,600 7.0ℓ			

		2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	2/4サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
外形寸法 (mm)		656×535	533×330	358×330	332×270	535×167	331×180	269×168	178×165	177×111
② KINGO ステンレスホテルパン 取手付カバー <AHT-74>		21025L 7-0113-0201 ¥8,400	11025L 7-0113-0202 ¥2,750	23025L 7-0113-0203 ¥2,650	12025L 7-0113-0204 ¥1,440	24025L 7-0113-0205 ¥2,300	13025L 7-0113-0206 ¥1,080	14025L 7-0113-0207 ¥1,000	16025L 7-0113-0208 ¥700	19025L 7-0113-0209 ¥600
③ KINGO ステンレスホテルパン 切込・取手付カバー <AHT-75>		21025LNC 7-0113-0301 ¥8,400	11025LNC 7-0113-0302 ¥2,750	23025LNC 7-0113-0303 ¥2,650	12025LNC 7-0113-0304 ¥1,440	24025LNC 7-0113-0305 ¥2,300	13025LNC 7-0113-0306 ¥1,080	14025LNC 7-0113-0307 ¥1,000	16025LNC 7-0113-0308 ¥700	19025LNC 7-0113-0309 ¥600

KINGO (キングー) ステンレスホテルパン 材質:18Cr-5Ni-8Mn-N

① KINGO ステンレス 穴明ホテルパン (板厚0.8mm) (AHT-76)



	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	
外形寸法 (mm)	652×530	530×327	354×327	327×265	
板厚 (mm)	1.0	0.8	0.8	0.8	
深さ	25mm	21025PS 7-0114-0101 7.0ℓ ¥14,600	11025PS 7-0114-0102 3.5ℓ ¥4,000	23025PS 7-0114-0103 1.4ℓ ¥3,700	12025PS 7-0114-0104 1.6ℓ ¥2,450
	40mm	21040PS 7-0114-0105 13.0ℓ ¥15,000	11040PS 7-0114-0106 6.5ℓ ¥4,000	23040PS 7-0114-0107 3.5ℓ ¥3,800	12040PS 7-0114-0108 3.0ℓ ¥2,550
	65mm	21065PS 7-0114-0109 18.0ℓ ¥15,200	11065PS 7-0114-0110 8.3ℓ ¥4,100	23065PS 7-0114-0111 5.1ℓ ¥3,850	12065PS 7-0114-0112 3.8ℓ ¥2,650
	100mm	21100PS 7-0114-0113 28.3ℓ ¥20,000	11100PS 7-0114-0114 12.5ℓ ¥5,400	23100PS 7-0114-0115 7.9ℓ ¥4,700	12100PS 7-0114-0116 6.0ℓ ¥3,200
	150mm		11150PS 7-0114-0117 18.8ℓ ¥7,200	23150PS 7-0114-0118 12.2ℓ ¥6,600	

※2/1サイズのみ板厚は1.0mmとなります。  
※深さ25・40mmは底面のみ、65・100・150mmは底面と側面に穴が明いています。

KINGO (キングー) ステンレス ノンスティックホテルパン 材質:18Cr-5Ni-8Mn-N

お手入れ簡単! ノンスティック加工!

② KINGO ステンレス ノンスティック ホテルパン (板厚0.8mm) (AHT-77)



	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	
外形寸法 (mm)	652×530	530×327	354×327	327×265	
板厚 (mm)	1.0	0.8	0.8	0.8	
深さ	25mm	21025FS 7-0114-0201 7.0ℓ ¥14,400	11025FS 7-0114-0202 3.5ℓ ¥6,100	23025FS 7-0114-0203 1.4ℓ ¥5,400	12025FS 7-0114-0204 1.6ℓ ¥3,600
	40mm	21040FS 7-0114-0205 13.0ℓ ¥15,400	11040FS 7-0114-0206 6.5ℓ ¥6,600	23040FS 7-0114-0207 3.5ℓ ¥5,500	12040FS 7-0114-0208 3.0ℓ ¥3,800
	65mm	21065FS 7-0114-0209 18.0ℓ ¥16,200	11065FS 7-0114-0210 8.3ℓ ¥6,800	23065FS 7-0114-0211 5.1ℓ ¥5,800	12065FS 7-0114-0212 3.8ℓ ¥4,000
	100mm	21100FS 7-0114-0213 28.3ℓ ¥20,000	11100FS 7-0114-0214 12.5ℓ ¥8,400	23100FS 7-0114-0215 7.9ℓ ¥6,800	12100FS 7-0114-0216 6.0ℓ ¥4,700

●フッ素加工 (ノンスティック) を施してありますので、洗浄が容易で水道光熱費、人件費の節約で調理場の省力化になります。  
※2/1サイズのみ板厚は1.0mmとなります。  
※蓋はP.113②③を御参照ください。  
※金属タワシ、金属ヘラ等のご使用しないでください。

③ KINGO ステンレス ノンスティック 穴明ホテルパン (板厚0.8mm) (AHT-78)



	2/1サイズ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	
外形寸法 (mm)	652×530	530×327	354×327	327×265	
板厚 (mm)	1.0	0.8	0.8	0.8	
深さ	25mm	21025PFS 7-0114-0301 7.0ℓ ¥18,000	11025PFS 7-0114-0302 3.5ℓ ¥7,400	23025PFS 7-0114-0303 1.4ℓ ¥6,300	12025PFS 7-0114-0304 1.6ℓ ¥4,200
	40mm	21040PFS 7-0114-0305 13.0ℓ ¥18,800	11040PFS 7-0114-0306 6.5ℓ ¥7,600	23040PFS 7-0114-0307 3.5ℓ ¥6,500	12040PFS 7-0114-0308 3.0ℓ ¥4,400
	65mm	21065PFS 7-0114-0309 18.0ℓ ¥19,600	11065PFS 7-0114-0310 8.3ℓ ¥7,800	23065PFS 7-0114-0311 5.1ℓ ¥6,900	12065PFS 7-0114-0312 3.8ℓ ¥4,700
	100mm	21100PFS 7-0114-0313 28.3ℓ ¥24,600	11100PFS 7-0114-0314 12.5ℓ ¥9,800	23100PFS 7-0114-0315 7.9ℓ ¥8,000	12100PFS 7-0114-0316 6.0ℓ ¥5,500

※2/1サイズのみ板厚は1.0mmとなります。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

## ドンナム ホテルパン 新型のフタとの組合せで 安定したスタッキングを実現

ドンナムホテルパンシリーズは「リーズナブル」でありながら「ハイクオリティ」を実現したホテルパンです。素材には耐久性・耐食性に優れた18-8ステンレスを採用。スチームコンベクションはもちろん様々な用途にご使用いただけます。食品工場や給食センターなど、ホテルパンが大量に必要な現場でも優れたコストパフォーマンスを発揮します。



Point



従来のカバーに比べてくぼみ部分が深くなっています。スタッキング時もホテルパン本体がズレにくくなっています。



ドンナムホテルパンカバーはフチの部分をカットした新しいデザイン。従来品に比べ約20%サイズダウンしています。

### ① ドンナム 18-8ホテルパン〈AHT-A0〉

外形寸法 (mm)		1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
深さ	20mm	7-0115-0101 ¥3,300 2.7ℓ	7-0115-0102 ¥2,500 1.7ℓ	7-0115-0103 ¥1,900 1.2ℓ				
	40mm	7-0115-0104 ¥3,600 5.4ℓ	7-0115-0105 ¥2,700 3.4ℓ	7-0115-0106 ¥2,100 2.4ℓ				
	65mm	7-0115-0107 ¥3,900 8.7ℓ	7-0115-0108 ¥3,100 5.5ℓ	7-0115-0109 ¥2,400 3.8ℓ	7-0115-0110 ¥1,900 2.5ℓ	7-0115-0111 ¥1,600 1.8ℓ	7-0115-0112 ¥1,300 1.0ℓ	7-0115-0113 ¥1,200 0.6ℓ
	100mm	7-0115-0114 ¥5,000 13.0ℓ	7-0115-0115 ¥4,100 8.4ℓ	7-0115-0116 ¥3,300 5.9ℓ	7-0115-0117 ¥2,600 3.8ℓ	7-0115-0118 ¥2,300 2.7ℓ	7-0115-0119 ¥1,900 1.6ℓ	7-0115-0120 ¥1,550 0.9ℓ
	150mm	7-0115-0121 ¥7,000 20.0ℓ	7-0115-0122 ¥5,800 12.0ℓ	7-0115-0123 ¥4,300 8.7ℓ	7-0115-0124 ¥3,500 5.5ℓ	7-0115-0125 ¥3,100 3.8ℓ	7-0115-0126 ¥2,600 2.2ℓ	
200mm	7-0115-0127 ¥9,000 26.0ℓ	7-0115-0128 ¥7,400 16.0ℓ	7-0115-0129 ¥6,200 11.0ℓ	7-0115-0130 ¥4,600 0.7ℓ				

●板厚0.6mm



### ② ドンナム 18-8ホテルパン 取手付カバー〈AHT-A2〉

1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
7-0115-0201 ¥3,300	7-0115-0202 ¥2,500	7-0115-0203 ¥1,800	7-0115-0204 ¥1,400	7-0115-0205 ¥1,300	7-0115-0206 ¥900	7-0115-0207 ¥700

### ③ ドンナム 18-8穴明ホテルパン〈AHT-A1〉

外形寸法 (mm)		1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ
深さ	20mm	7-0115-0301 ¥3,600 2.7ℓ	7-0115-0302 ¥3,000 1.7ℓ	
	40mm	7-0115-0303 ¥4,000 5.4ℓ	7-0115-0304 ¥3,200 3.4ℓ	
	65mm	7-0115-0305 ¥4,600 8.7ℓ	7-0115-0306 ¥4,450 5.5ℓ	7-0115-0307 ¥3,000 3.8ℓ
	100mm	7-0115-0308 ¥6,400 13.0ℓ	7-0115-0309 ¥5,300 8.4ℓ	7-0115-0310 ¥4,200 5.9ℓ
	150mm	7-0115-0311 ¥8,200 20.0ℓ	7-0115-0312 ¥6,800 12.0ℓ	7-0115-0313 ¥5,400 8.7ℓ

●板厚0.6mm

## 1/1・2/3 ホテルパンの水切に最適



④ 18-8トリアングル ストレーナー 洗   
 (AHT-A7) 7-0115-0401 ¥5,500   
 230×395×H60   
 ハンドル部: ポリプロピレン

※P.116アルミニウムスティックガストロノーム、P.119ブウジャー、P.120ヴォルラースシリーズには使用できません。

関連商品



スチームコンベクション用   
 クッキングシート →P.969

## マイスター アルミホテルパンシリーズ 軽くて丈夫!熱伝導に優れたアルミ製!



### 優れた熱伝導!

- ステンレス製に比較して約9倍の熱伝導性能で焼きムラ等がありません。
- ブラストチラーやショックフリーザーなどの急速冷却にも最適です。
- 熱効率に優れ、調理時間や冷却時間も短縮できます。



### 軽くて丈夫!

- 従来のステンレス製に比べて約1/2の軽さで扱いやすく、作業効率がアップします。
- 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。(ノンスティックは除く)

Point

アルミホテルパンにアルマイト加工。ホテルパン表面の腐食や黒変化を防ぎます。

焼物などに最適なフッ素樹脂加工。こびりつきを防ぎ、油污れも簡単に洗浄できます。



### ① マイスター アルミ ホテルパン (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) <AHT-87>

	1/1サイズ	2/3サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm	7-0116-0101 ¥5,000 3.5ℓ
	40mm	7-0116-0102 ¥5,600 5.6ℓ
	65mm	7-0116-0103 ¥6,500 9.0ℓ
	100mm	7-0116-0104 ¥8,400 12.5ℓ
	7-0116-0105 ¥4,500 1.4ℓ	7-0116-0106 ¥5,200 3.5ℓ
	7-0116-0107 ¥6,000 5.1ℓ	7-0116-0108 ¥7,700 7.9ℓ

### ② マイスター アルミ 穴明ホテルパン (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) <AHT-88>

	1/1サイズ	2/3サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm	7-0116-0201 ¥6,400 3.5ℓ
	40mm	7-0116-0202 ¥7,900 5.6ℓ
	65mm	7-0116-0203 ¥9,400 9.0ℓ
	7-0116-0204 ¥5,900 1.4ℓ	7-0116-0205 ¥7,000 3.5ℓ
	7-0116-0206 ¥8,000 5.1ℓ	

- ①・② ●アルマイト加工が表面の腐食と黒変化を防ぎます。

### ③ マイスター アルミ ノンスティック ホテルパン <AHT-91>

	1/1サイズ	2/3サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm	7-0116-0301 ¥9,200 3.5ℓ
	40mm	7-0116-0302 ¥10,400 5.6ℓ
	65mm	7-0116-0303 ¥11,400 9.0ℓ
	100mm	7-0116-0304 ¥14,000 12.5ℓ
	7-0116-0305 ¥7,300 1.4ℓ	7-0116-0306 ¥8,500 3.5ℓ
	7-0116-0307 ¥9,300 5.1ℓ	7-0116-0308 ¥12,400 7.9ℓ

### ④ マイスター アルミ ノンスティック 穴明ホテルパン <AHT-92>

	1/1サイズ	2/3サイズ
外形寸法 (mm)	530×325	354×325
板厚 (mm)	1.2	
深さ	25mm	7-0116-0401 ¥11,000 3.5ℓ
	40mm	7-0116-0402 ¥12,400 5.6ℓ
	65mm	7-0116-0403 ¥13,700 9.0ℓ
	7-0116-0404 ¥8,400 1.4ℓ	7-0116-0405 ¥10,000 3.5ℓ
	7-0116-0406 ¥11,400 5.1ℓ	

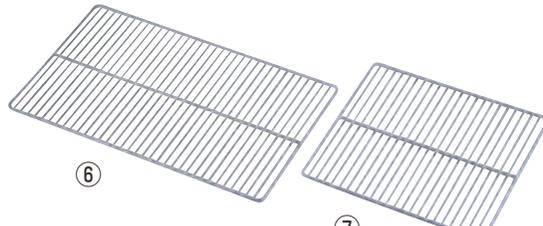
- ③・④ ●フッ素樹脂加工でこびりつきにくく洗浄も簡単です。  
※金属タワシ、金属ヘラはご使用しないでください。



### ⑤ マイスター アルミホテルパンカバー (硫酸アルマイト加工・膜厚6ミクロン) <AHT-98>

7-0116-0501	1/1用	533×328×H20	¥6,500
7-0116-0502	2/3用	357×328×H20	¥5,500

板厚:1.2



### DO-EN 18-8グリッド網

⑥ 1/1用 <AGL-69>	7-0116-0601	¥7,000
⑦ 2/3用 <AGL-67>	7-0116-0701	¥5,600

※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。



### ⑧ 18-8 波型ホテルパン 1/1 94011

<AHT-99>	7-0116-0801	¥5,700
----------	-------------	--------

531×328×H27  
●油をきりますので、仕上げがベタつかず焦げ目もしっかりつきます。  
●溝がついてますので、余分な油が流れます。

## アルミノンスティック ガストロノームシリーズ 熱伝導に優れたアルミ製!



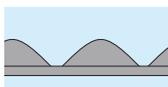
### アルミノンスティック ガストロノームシリーズ

#### ⑨ フラットパン <AGS-21>

7-0116-0901	1/1	530×325×H24	¥6,000
7-0116-0902	2/3	352×325×H24	¥4,700

#### ⑩ ウェーブパン <AGS-22>

7-0116-1001	1/1	530×325×H27	¥6,200
7-0116-1002	2/3	352×325×H27	¥4,800



#### ⑪ グリッドパン <AGS-27>

7-0116-1101	1/1	530×325×H26	¥6,200
7-0116-1102	2/3	352×325×H35	¥4,800

#### ⑫ ピンブルパン <AGS-28>

7-0116-1201	1/1	530×325×H26	¥6,200
7-0116-1202	2/3	352×325×H35	¥4,800

- ⑩~⑫ ●表面積が多くなる分、熱伝導がよくなり調理時間の短縮になります。  
●余分な油が、流れやすい溝になっており、熱伝導もよく裏面もしっかり焼けます。



#### ⑬ エッグパン <AGS-23>

	取り数	1ヶあたり	
7-0116-1301	1/1 (14ヶ取)	530×325×H33 87×82	¥6,200
7-0116-1302	2/3 (8ヶ取)	352×325×H33 90×84	¥4,800

●一度に複数の目玉焼ができます。

**DO-EN18-8 カラーラインガストロノームパン**

- 塗装部は加熱時での光沢低下が少なく、耐変色性に優れています。(シリコン樹脂塗装)
  - 食材別の色分け管理ができます。
  - 塗装部耐熱温度:300℃
- 意匠登録済 登録番号 1439858号・1439975号・1439976号・1439977号



**① DO-EN18-8 カラーラインガストロノームパン <AGS-25>**

		1/1		2/3		1/2		1/3		1/4		1/6		
		外形寸法		外形寸法		外形寸法		外形寸法		外形寸法		外形寸法		
		530×325		353×325		325×265		325×176		265×162		176×162		
深さ	65mm	ピンク	7-0117-0101	7-0117-0102	7-0117-0103	7-0117-0104	7-0117-0105	7-0117-0106	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	2.5ℓ	1.8ℓ	1.0ℓ
		ブルー	7-0117-0107	7-0117-0108	7-0117-0109	7-0117-0110	7-0117-0111	7-0117-0112						
		イエロー	7-0117-0113	7-0117-0114	7-0117-0115	7-0117-0116	7-0117-0117	7-0117-0118						
		グリーン	7-0117-0119	7-0117-0120	7-0117-0121	7-0117-0122	7-0117-0123	7-0117-0124						
			¥6,800		¥4,800		¥4,200		¥3,500		¥2,900		¥2,400	
	100mm	ピンク	7-0117-0125	7-0117-0126	7-0117-0127	7-0117-0128	7-0117-0129	7-0117-0130	13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ	3.8ℓ	2.7ℓ	1.6ℓ
		ブルー	7-0117-0131	7-0117-0132	7-0117-0133	7-0117-0134	7-0117-0135	7-0117-0136						
		イエロー	7-0117-0137	7-0117-0138	7-0117-0139	7-0117-0140	7-0117-0141	7-0117-0142						
		グリーン	7-0117-0143	7-0117-0144	7-0117-0145	7-0117-0146	7-0117-0147	7-0117-0148						
			¥8,000		¥5,600		¥4,800		¥4,000		¥3,500		¥2,800	
	150mm	ピンク	7-0117-0149	7-0117-0150	7-0117-0151	7-0117-0152	7-0117-0153	7-0117-0154	20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	2.2ℓ
		ブルー	7-0117-0155	7-0117-0156	7-0117-0157	7-0117-0158	7-0117-0159	7-0117-0160						
イエロー		7-0117-0161	7-0117-0162	7-0117-0163	7-0117-0164	7-0117-0165	7-0117-0166							
グリーン		7-0117-0167	7-0117-0168	7-0117-0169	7-0117-0170	7-0117-0171	7-0117-0172							
		¥10,200		¥8,200		¥6,200		¥5,100		¥4,600		¥3,600		

※蓋はP.111③を御参照ください。

**② DO-EN18-8 カラーガストロノームパン <AGS-26>**

		1/1		2/3		1/2		
		外形寸法		外形寸法		外形寸法		
		530×325		353×325		325×265		
深さ	100mm	ピンク	7-0117-0201	7-0117-0202	7-0117-0203	13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ
		ブルー	7-0117-0204	7-0117-0205	7-0117-0206			
		イエロー	7-0117-0207	7-0117-0208	7-0117-0209			
		グリーン	7-0117-0210	7-0117-0211	7-0117-0212			
			¥8,400		¥5,800		¥5,100	
	150mm	ピンク	7-0117-0213	7-0117-0214	7-0117-0215	20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ
		ブルー	7-0117-0216	7-0117-0217	7-0117-0218			
		イエロー	7-0117-0219	7-0117-0220	7-0117-0221			
グリーン		7-0117-0222	7-0117-0223	7-0117-0224				
		¥10,600		¥8,400		¥6,500		

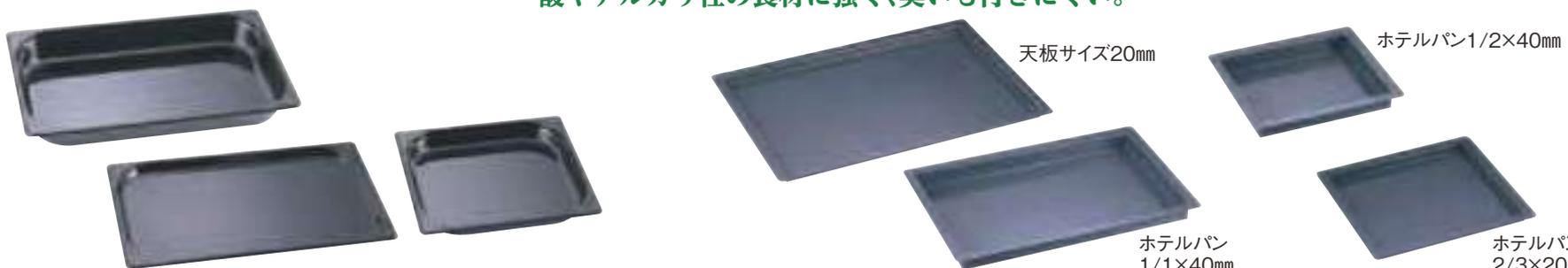
- スチームコンベクション調理や器としても使用できます。
- ※蓋はP.111③を御参照ください。



TKG

**エナメルトレイシリーズ**

スチームコンベクションに最適なエナメル(ホーロー)仕上げ。酸やアルカリ性の食材に強く、臭いも付きにくい。



**③ TKG エナメル ホテルパン <AHT-86>**

		1/1サイズ		2/3サイズ		1/2サイズ	
		530×325		355×325		325×265	
深さ	20mm	7-0117-0301	2.3ℓ				
	40mm	7-0117-0302	4.6ℓ	7-0117-0304	3.3ℓ	7-0117-0305	2.2ℓ
	65mm	7-0117-0303	8.0ℓ				
		¥5,800		¥5,300		¥4,200	
		¥7,200					
		¥7,800					

- 材質:鉄ホーロー仕上げ
- コンベクションオープンでの焼き物に最適です。
  - ホーローなので臭いも付きにくく、油汚れも簡単に洗浄できます。
  - ※ フチ部分の穴は製造工程で必要なものです。ご使用には差し支えありません。

**④ エナメルトレイ <AEN-02>**

		天板サイズ		ホテルパン1/1サイズ		ホテルパン2/3サイズ		ホテルパン1/2サイズ	
		600×400 内558×358		530×325 内488×283		355×325 内313×283		325×265 内283×223	
深さ	20mm	7-0117-0401	約2.4kg	7-0117-0403	約1.7kg	7-0117-0405	約1.2kg	7-0117-0407	約0.9kg
	40mm	7-0117-0402	約2.7kg	7-0117-0404	約2.1kg	7-0117-0406	約1.5kg	7-0117-0408	約1.1kg
		¥16,600		¥11,100		¥9,700		¥8,800	
		¥17,900		¥12,800		¥11,000		¥10,200	

- 熱効率に優れた食材に均一に火が入ります。
- コーナーが直角なので個数取りのとき無駄がありません。
- 表面がガラス質(ホーロー)なので傷や汚れをシャットアウト。
- ※ フチ部分の穴は製造工程で必要なものです。ご使用には差し支えありません。

## シリコン ホテルパン用カバー 冷凍～オーブンまで 繰り返し使える シリコンカバー

耐冷・耐熱温度: -90℃～+220℃



**注意!**

カニなどの硬い殻のあるものや先端の鋭いものに使用する際はカバーに触れないようにご注意ください。  
完全密封ではありませんので激しくゆすったりすると漏れる場合があります。

### ① シリコン ホテルパン用カバー <AHT-94> 目 洗

	クリア	ピンク	ブルー	グリーン	イエロー	
1/1用		7-0118-0101 ¥6,300		7-0118-0102 ¥6,300	7-0118-0103 ¥6,300	520×320
1/2用	7-0118-0104 ¥4,400	7-0118-0105 ¥4,800	7-0118-0106 ¥4,800	7-0118-0107 ¥4,800	7-0118-0108 ¥4,800	320×260
1/3用	7-0118-0109 ¥3,200	7-0118-0110 ¥3,400	7-0118-0111 ¥3,400	7-0118-0112 ¥3,400	7-0118-0113 ¥3,400	315×175
1/4用	7-0118-0114 ¥2,600	7-0118-0115 ¥2,800	7-0118-0116 ¥2,800	7-0118-0117 ¥2,800	7-0118-0118 ¥2,800	255×155
1/6用	7-0118-0119 ¥2,100	7-0118-0120 ¥2,300	7-0118-0121 ¥2,300	7-0118-0122 ¥2,300	7-0118-0123 ¥2,300	175×160
1/9用	7-0118-0124 ¥1,600	7-0118-0125 ¥1,800	7-0118-0126 ¥1,800	7-0118-0127 ¥1,800	7-0118-0128 ¥1,800	165×105

耐冷・耐熱温度: -30℃～+220℃



**繰り返し使えるから経済的!**

●ラップのように使い捨てではありません。洗って繰り返し使えるエコで経済的なカバーです。

**冷凍～オーブンまで使用可!**

●耐冷・耐熱性に優れ、フリーザー(-30℃まで)でも硬化せず、オーブン(220℃まで)でも使用できます。

**ボード用マーカーで書ける! 消せる!**

●ホワイトボード用マーカーで直接日付などを書き込めます。使用後は濡れたタオルでこすれば落とせます。



**ほとんどのガストロノーム規格の容器で使用可能!**

●伸縮性があるので陶器やメラミンのガストロノーム/パンにも使用できます。



**液体もこぼれにくい!**

●ホテルパンにフィットするので液体でもこぼれにくく、運搬時でも安心です。



**気密性アップ!**

●中央部を軽く押す事で、内部の空気が抜け気密性がアップします。



**重ねて保存! 色別管理も!**

●冷蔵庫に重ねて入れてもカバーの色で内容物を識別できます。色分け管理も可能です。

## araven アラベン シリコン GNホテルパン



材質:本体/100%プラチナシリコン  
蓋/ポリプロピレン  
耐熱温度:本体/-40℃～250℃  
蓋/-40℃～100℃

- 同じ容器で調理も保管もできるホテルパンです。
  - 冷凍庫(-40℃)から出した直後すぐに、オーブン(+250℃)に入れることができます。
  - ステンレススチール構造のワイヤーのおかげで、容器の強度が向上されています。オープンの出し入れが簡単になり、重ねて保管することもできます。
- ※コンベクションオープン使用時は蓋を外してご使用ください。  
※100℃以上での蓋のご使用はできません。



### ② アラベン シリコン GNホテルパン(蓋付) <AHT-95> 目 洗

	1/1	1/2	1/3
外形寸法	530×325	325×265	325×176
深さ	100mm 7-0118-0201 ¥22,000	13.0ℓ 7-0118-0203 ¥16,030	6.0ℓ 7-0118-0205 ¥13,300
	150mm 7-0118-0202 ¥25,340	19.3ℓ 7-0118-0204 ¥17,370	8.7ℓ 7-0118-0206 ¥14,390



### ③ アラベン GNシリコンカバー 洗 <ASL-65> 目 洗

7-0118-0301	1817	1/1	503×309	¥6,070
7-0118-0302	1816	2/3	336×309	¥4,270
7-0118-0303	1815	1/2	309×252	¥3,680
7-0118-0304	1814	1/3	309×167	¥2,750
7-0118-0305	1813	1/4	252×154	¥2,210
7-0118-0306	1812	1/6	167×154	¥1,660
7-0118-0307	1811	1/9	167×103	¥1,290

耐冷・耐熱温度: -40℃～+200℃

●②アラベンシリコンGNホテルパン、P.126①アラベン密封カバー付食品保存コンテナにご使用できます。





ブウジャー社が独自の改良を加えて開発したニューデザインのホテルパン。(パテント)  
 コーナーを強化する事により、よじれを無くし、スチームロスを少なくして熱効率を高めます。  
 料理・食材が取り出しやすく、洗浄の際も汚れが落ちやすいデザインです。又、保管時の積み重ねによるつまり込みを防ぎます。耐久性に優れ、セルフサービスや保存用に最適です。通常のホテルパンと互換性がありますので、フードバー等色々な用途に使用できます。



コーナーに三角形の凹を入れることにより、強度を持たせ、よじれ等を防ぎます。



① ブウジャー ステンレス ホテルパン (AHT-46)

① ホテルパン	2/1	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6	1/9
外形寸法	650×530	530×325	354×325	325×265	530×162	325×176	265×162	176×162	176×108
深さ	20mm	7400.02	7410.02		7430.02		7450.02		
		7-0119-0101	7-0119-0102		7-0119-0103		7-0119-0104		
	¥13,400	¥ 5,900		¥ 4,300		¥ 4,100			
	6.5ℓ	3ℓ		1.2ℓ		0.5ℓ			
	40mm	7400.04	7410.04	7420.04	7430.04	7436.04	7440.04	7450.04	
		7-0119-0105	7-0119-0106	7-0119-0107	7-0119-0108	7-0119-0109	7-0119-0110	7-0119-0111	
	¥18,000	¥ 6,800	¥ 6,700	¥ 4,700	¥ 9,900	¥ 5,000	¥ 4,800		
	12ℓ	5.8ℓ	3.5ℓ	2.5ℓ	2.5ℓ	1.6ℓ	1.1ℓ		
	55mm	7400.05	7410.05		7430.05		7440.05	7450.05	
		7-0119-0112	7-0119-0113		7-0119-0114		7-0119-0115	7-0119-0116	
¥18,200	¥ 7,000		¥ 5,100		¥ 5,000	¥ 4,900			
16.5ℓ	8ℓ		3.3ℓ		2.1ℓ	1.5ℓ			
65mm	7400.06	7410.06	7420.06	7430.06	7436.06	7440.06	7450.06	7460.06	7470.06
	7-0119-0117	7-0119-0118	7-0119-0119	7-0119-0120	7-0119-0121	7-0119-0122	7-0119-0123	7-0119-0124	7-0119-0125
¥18,600	¥ 7,300	¥ 7,300	¥ 5,200	¥ 9,900	¥ 5,000	¥ 5,000	¥ 4,300	¥ 5,800	
19ℓ	9ℓ	5.5ℓ	4ℓ	4ℓ	2.5ℓ	1.7ℓ	1ℓ	0.6ℓ	
100mm	7400.10	7410.10	7420.10	7430.10	7436.10	7440.10	7450.10	7460.10	7470.10
	7-0119-0126	7-0119-0127	7-0119-0128	7-0119-0129	7-0119-0130	7-0119-0131	7-0119-0132	7-0119-0133	7-0119-0134
¥23,000	¥ 9,100	¥ 9,700	¥ 6,800	¥13,700	¥ 6,700	¥ 6,100	¥ 5,400	¥8,600	
29ℓ	13.5ℓ	8.7ℓ	6.2ℓ	6.2ℓ	3.7ℓ	2.5ℓ	1.7ℓ	0.8ℓ	
150mm	7400.15	7410.15	7420.15	7430.15	7436.15	7440.15	7450.15	7460.15	
	7-0119-0135	7-0119-0136	7-0119-0137	7-0119-0138	7-0119-0139	7-0119-0140	7-0119-0141	7-0119-0142	
¥40,000	¥14,100	¥16,200	¥10,600	¥20,800	¥ 9,600	¥ 7,800	¥ 6,600		
43ℓ	20ℓ	13ℓ	9ℓ	9ℓ	5.7ℓ	4ℓ	2.2ℓ		
200mm	7400.20	7410.20	7420.20	7430.20		7440.20	7450.20	7460.20	
	7-0119-0143	7-0119-0144	7-0119-0145	7-0119-0146		7-0119-0147	7-0119-0148	7-0119-0149	
¥46,400	¥28,000	¥22,600	¥19,300		¥13,700	¥13,200	¥11,300		
58ℓ	28ℓ	16.7ℓ	12ℓ		7.5ℓ	5.2ℓ	3ℓ		
250mm						7440.25			
						7-0119-0150			
						¥32,200			
						10ℓ			

② ブウジャー ステンレス 穴明きホテルパン (AHT-47)

② 穴明きホテルパン	2/1	1/1	1/2	
外形寸法	650×530	530×325	325×265	
深さ	40mm	7414.04		
		7-0119-0201		
	¥10,100			
	5.8ℓ			
	55mm	7404.05	7414.05	
		7-0119-0202	7-0119-0203	
	¥24,500	¥10,400		
	16.5ℓ	8ℓ		
	65mm	7404.06	7414.06	7434.06
		7-0119-0204	7-0119-0205	7-0119-0206
¥25,300	¥10,500	¥ 8,300		
19ℓ	9ℓ	4ℓ		
100mm	7404.10	7414.10	7434.10	
	7-0119-0207	7-0119-0208	7-0119-0209	
¥36,700	¥16,000	¥14,200		
29ℓ	13.5ℓ	6.2ℓ		
150mm		7414.15	7434.15	
		7-0119-0210	7-0119-0211	
		¥24,400	¥19,300	
		20ℓ	9ℓ	
200mm		7414.20		
		7-0119-0212		
		¥40,000		
		28ℓ		

⑤ リングつまみ付 ホテルパン蓋 GNR型

蓋の裏側にパッキンが付いているので、密閉性があり、食品を新鮮に保つ事ができます。耐久性に優れ、保存・運搬に大変便利なカバーです。



	2/1用	1/1用	2/3用	1/2用	2/4用	1/3用	1/4用	1/6用	1/9用
外形寸法	650×530	530×325	354×325	325×265	530×162	325×176	265×162	176×162	176×108
③ ステンレス ホテルパン蓋 GN型 (AHT-48)	7480.00	7480.01	7480.02	7480.12	7480.24	7480.13	7480.14	7480.16	7480.19
	7-0119-0301	7-0119-0302	7-0119-0303	7-0119-0304	7-0119-0305	7-0119-0306	7-0119-0307	7-0119-0308	7-0119-0309
	¥13,300	¥ 5,900	¥5,900	¥ 4,100	¥5,400	¥ 3,700	¥ 3,700	¥ 3,600	¥3,400
④ ステンレス 仕切穴付 ホテルパン蓋 GNS型 (AHT-49)		7485.01		7485.12		7485.13	7485.14	7485.16	
		7-0119-0401		7-0119-0402		7-0119-0403	7-0119-0404	7-0119-0405	
		¥ 7,100		¥ 5,400		¥ 5,000	¥ 5,000	¥ 4,900	
⑤ ステンレス リングつまみ付 ホテルパン蓋 GNR型 (AHT-50)		7487.01		7487.12		7487.13	7487.14	7487.16	
		7-0119-0501		7-0119-0502		7-0119-0503	7-0119-0504	7-0119-0505	
		¥22,300		¥19,800		¥20,300	¥19,200	¥16,000	

⑥ ブウジャー ステンレス ホテルパン目皿 (AHT-51)

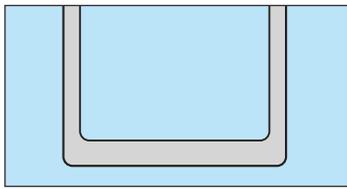
7-0119-0601	7500.01 GN	1/1用	¥12,400
7-0119-0602	7500.12 GN	1/2用	¥ 8,900

⑦ ブウジャー ステンレス ホテルパンアダプターバー (AHT-52)

7-0119-0701	7498.01	21インチ	全長:530	¥3,400
7-0119-0702	7497.12	13インチ	全長:328	¥2,300

パワー・デンジ パワー・デンジ α

あらゆる熱源に対応



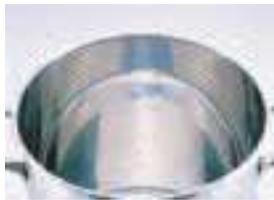
●単層極厚底構造がプロの過酷な厨房を耐え抜きます。ガス火はもちろん業務用電磁調理器には特にオススメです。

高耐久ボディ



●鍋本体には耐久性・耐腐食性に優れたモリブデン鋼を採用。アルゴン溶接で加工された取っ手部は内面にビスが無く洗浄が簡単です。

一目で判る目盛付



●便利な目盛付きで仕込量や調合目安がわかりやすく調理をサポートします。(寸胴鍋、半寸胴鍋のみ)

洗いが簡単!



●内面/ストロングコート加工(純フッ素樹脂2コート加工)こびり付きやすい食材も簡単に洗浄でき、お手入れが簡単です。(α アルファのみ)



底板厚表

- ①寸胴鍋
- ②半寸胴鍋
- ③外輪鍋
- ④シチューパン
- ⑤ソテーパン



底板厚	
15cm	2.0mm
18cm・21cm	2.5mm
24cm~48cm	3.0mm



パワー・デンジ α (アルファ) (モリブデン鋼) ㊦

業務用電磁調理器に最適な極厚底単層構造の「パワーデンジ」の良さをそのままに内面ストロングコート加工でお手入れが簡単。こびり付きやすい食材もラクラク洗浄できます。



① ㊦ パワー・デンジ α (アルファ) ㊦ 寸胴鍋 目盛付 (蓋無) <AZV-73>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0012-0101	21	224	210	7.2	1.80	190	¥27,000
7-0012-0102	24	256	240	10.8	2.40	220	¥32,500
7-0012-0103	27	282	270	15.0	3.00	250	¥37,500
7-0012-0104	30	316	300	21.0	3.95	280	¥44,500
7-0012-0105	33	346	330	28.0	4.86	310	¥51,000
7-0012-0106	36	376	360	36.0	5.83	340	¥59,000
7-0012-0107	39	406	390	46.0	6.75	370	¥66,000
7-0012-0108	42	440	420	58.0	7.67	400	¥74,000
7-0012-0109	45	470	450	71.0	8.70	430	¥83,500
7-0012-0110	48	502	480	86.0	9.85	460	¥96,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



② ㊦ パワー・デンジ α (アルファ) ㊦ 半寸胴鍋 目盛付 (蓋無) <AHV-93>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0012-0201	21	224	150	5.0	1.55	190	¥24,500
7-0012-0202	24	256	170	7.6	2.10	220	¥28,500
7-0012-0203	27	282	180	10.0	2.55	250	¥32,500
7-0012-0204	30	316	190	13.0	3.20	280	¥39,000
7-0012-0205	33	346	220	18.0	4.05	310	¥42,500
7-0012-0206	36	376	240	24.0	4.85	340	¥48,500
7-0012-0207	39	406	250	29.0	5.52	370	¥54,000
7-0012-0208	42	440	280	38.0	6.34	400	¥60,000
7-0012-0209	45	470	310	49.0	7.28	430	¥68,000
7-0012-0210	48	502	350	63.0	8.40	460	¥78,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



③ ㊦ パワー・デンジ α (アルファ) ㊦ 外輪鍋 (蓋無) <AST-G7>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0012-0301	21	224	70	2.4	1.05	190	¥19,000
7-0012-0302	24	256	80	3.6	1.65	220	¥22,500
7-0012-0303	27	282	90	5.0	2.10	250	¥26,000
7-0012-0304	30	316	100	7.0	2.60	280	¥31,500
7-0012-0305	33	346	110	9.4	3.25	310	¥35,500
7-0012-0306	36	376	120	12.0	3.85	340	¥40,000
7-0012-0307	39	406	130	15.0	4.47	370	¥44,000
7-0012-0308	42	440	140	19.0	5.00	400	¥48,500
7-0012-0309	45	470	150	23.0	5.65	430	¥55,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



④ ㊦ パワー・デンジ α (アルファ) ㊦ シチューパン (蓋無) <AST-G8>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0012-0401	15	162	90	1.5	0.80	130	¥18,000
7-0012-0402	18	192	110	2.7	1.30	160	¥22,000
7-0012-0403	21	222	120	4.0	1.40	190	¥24,000
7-0012-0404	24	252	140	6.3	1.95	220	¥28,000
7-0012-0405	27	282	150	8.5	2.45	250	¥33,000
7-0012-0406	30	312	180	12.7	3.20	280	¥41,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



⑤ ㊦ パワー・デンジ α (アルファ) ㊦ ソテーパン (蓋無) <AST-G9>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0012-0501	15	162	60	1.0	0.70	130	¥15,500
7-0012-0502	18	192	65	1.6	1.15	160	¥18,000
7-0012-0503	21	222	70	2.4	1.20	190	¥21,000
7-0012-0504	24	252	80	3.6	1.65	220	¥24,000
7-0012-0505	27	282	90	5.0	2.15	250	¥28,000
7-0012-0506	30	312	100	7.0	2.65	280	¥33,000

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。



⑥ ㊦ パワー・デンジ α (アルファ) ㊦ テーパーパン <ATC-41>

	cm内	外径	口径	底径	高さ	ℓ	kg	
7-0012-0601	18	193	180	120	70	1.4	1.00	¥17,000
7-0012-0602	21	223	210	140	80	2.1	1.35	¥19,500
7-0012-0603	24	250	240	170	90	3.0	1.60	¥24,000
7-0012-0604	27	280	270	190	100	4.3	2.00	¥28,000
7-0012-0605	30	307	300	210	110	6.5	2.35	¥34,000

底板厚:2.5

※蓋は、P.11⑦の蓋をご使用ください。

⑦ ㊦ パワー・デンジ α (アルファ) ㊦ 円付鍋 <AEV-15>



	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0012-0701	27	285	120	6.2	1.80	200	¥26,000
7-0012-0702	30	315	135	8.0	2.10	220	¥32,000
7-0012-0703	33	345	150	11.0	2.60	240	¥36,500
7-0012-0704	36	375	165	13.5	3.05	260	¥42,500
7-0012-0705	39	405	175	16.0	3.45	290	¥50,000
7-0012-0706	42	435	185	22.0	4.05	320	¥59,000
7-0012-0707	45	465	200	26.0	4.50	350	¥68,000

底板厚:2.0

※蓋はP.39の中からお選びください。

※ストロングコート加工を長くお使いいただく為に調理中は固い金属製のヘラ等のご使用は避けて下さい。  
加工にキズを付け剥れの原因になります。又、ご使用後は柔らかいスポンジタワシなどで洗浄して下さい。

注意!



欧米でスチームコンベクション用機器にホテルパンに現場の声を反映してヴォルラース社の技術を結集した、18-6ステンレスのガストロノームパンです。さらに、通常のホテルパンと互換性がありますので、ウオーマー、サラダバー、ドロワーテーブル、サンドイッチテーブル等色々な用途に使用できます。



(1) コーナーの補強  
コーナーに凹(パテント)をいれることにより、強度を持たせ折れ曲がり等を防ぎます。



(2) スタッキング  
パン本体の段差加工により保管時の積み重ねによる埋まり込みを防ぎます。(深さ65mm以上)



2/1サイズのみフラット形状になります。

① ヴォルラース18-6 スーパーパン SP5 (ASC-B4)

② ヴォルラース18-6 スーパーパン用カバー (ASC-B6)

③ ヴォルラース18-6 穴明スーパーパン SP5 (ASC-B5)

① 18-6 スーパーパン SP5		2/1	1/1	2/3	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9
外形寸法		650×530	530×327	354×326	322×263	325×175	262×160	174×160	174×108
深さ	20mm (1/1のみ25mm)	210201	30002	30102	30202	30302	30402		
		7-0120-0101	7-0120-0102	7-0120-0103	7-0120-0104	7-0120-0105	7-0120-0106		
	¥8,900	¥4,200	¥3,200	¥2,400	¥2,100	¥1,700			
	6.5ℓ	2.7ℓ	1.7ℓ	1.2ℓ	0.7ℓ	0.5ℓ			
	35mm (2/1のみ40mm)	210401	30012	30112	30212	30312	30412		
		7-0120-0107	7-0120-0108	7-0120-0109	7-0120-0110	7-0120-0111	7-0120-0112		
¥10,000	¥4,800	¥3,250	¥2,900	¥2,200	¥1,900				
12.0ℓ	5.4ℓ	3.4ℓ	2.4ℓ	1.5ℓ	1.1ℓ				
65mm (1/9のみ50mm)	210651	30022	30122	30222	30322	30422	30622	30922	
	7-0120-0113	7-0120-0114	7-0120-0115	7-0120-0116	7-0120-0117	7-0120-0118	7-0120-0119	7-0120-0120	
¥11,600	¥5,000	¥3,800	¥3,100	¥2,700	¥2,300	¥2,000	¥1,800		
19.0ℓ	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	2.5ℓ	1.8ℓ	1.0ℓ	0.6ℓ		
100mm		30042	30142	30242	30342	30442	30642	30942	
	7-0120-0121	7-0120-0122	7-0120-0123	7-0120-0124	7-0120-0125	7-0120-0126	7-0120-0127		
¥6,200	¥4,800	¥3,900	¥3,200	¥2,800	¥2,200	¥2,000			
13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ	3.8ℓ	2.7ℓ	1.6ℓ	0.9ℓ			
150mm		30062	30162	30262	30362	30462	30662		
	7-0120-0128	7-0120-0129	7-0120-0130	7-0120-0131	7-0120-0132	7-0120-0133			
¥8,600	¥7,000	¥5,200	¥4,100	¥3,600	¥2,800				
20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ	2.2ℓ				
②カバー		77250	75110	75120	75130	75140	75160	75360	
		7-0120-0201	7-0120-0202	7-0120-0203	7-0120-0204	7-0120-0205	7-0120-0206	7-0120-0207	
		¥4,000	¥3,100	¥2,200	¥1,800	¥1,500	¥1,050	¥1,050	

※2/1サイズのみ材質は18-8ステンレスになります。

③ 18-6 穴明スーパーパン SP5		2/1	1/1	2/3	1/2
外形寸法		650×530	530×327	354×326	322×263
深さ	20mm	210202			
		7-0120-0301			
	¥10,500				
	6.5ℓ				
	35mm		30013	30113	30213
		7-0120-0302	7-0120-0303	7-0120-0304	
¥6,000	¥4,600	¥4,000			
5.4ℓ	3.4ℓ	2.4ℓ			
65mm		30023	30123	30223	
	7-0120-0305	7-0120-0306	7-0120-0307		
¥6,200	¥5,100	¥4,200			
8.7ℓ	5.5ℓ	3.8ℓ			
100mm		30043	30143	30243	
	7-0120-0308	7-0120-0309	7-0120-0310		
¥8,100	¥8,100	¥6,100			
13.0ℓ	8.4ℓ	5.9ℓ			
150mm		30063	30163	30263	
	7-0120-0311	7-0120-0312	7-0120-0313		
¥9,800	¥9,800	¥6,500			
20.0ℓ	12.0ℓ	8.7ℓ			

※2/1サイズのみ材質は18-8ステンレスになります。

串焼き専用ブリッジ!



④ バーベキューブリッジ (ABC-D4)

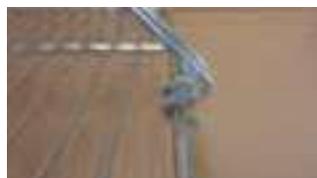
7-0120-0401 1/1用 550(455)×20×H50 21仕切 ¥4,800  
7-0120-0402 2/3用 375(285)×20×H50 13仕切 ¥4,700

材質:18-8ステンレススチール

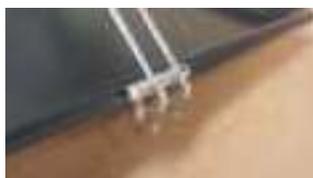
- グリッドとホテルパンの両方に取付けられます。
- 焼き鳥、魚介類の串焼き、バーベキューに最適です。
- ※1/1サイズはスチームコンベクション縦挿し専用になります。



※上記写真は3本使用しています。



グリッドに付けて使用。



ホテルパンに付けて使用。



下に押し下げて高さ調整も。



⑤ ヴォルラース ノンスティック アルミ 親子パン 76001

〈AOY-36〉 7-0120-0501 ¥1,450  
φ135×H25 180c.c.  
●親子丼、目玉焼き、グラタンなどが一人前つつスチームコンビオープンで作れます。

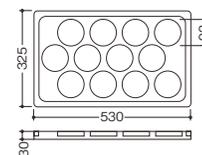
⑥ 親子パン専用 6穴プレート 19195

〈APL-41〉 7-0120-0601 ¥8,500  
525×355(ホテルパン1/1サイズ)



⑦ ヴォルラース ノンスティック エッグパン 42100A

〈AET-09〉 7-0120-0701 ¥8,900  
530×325×H30  
(アルミニウムにフッ素加工)  
●一度に12ヶの目玉焼(φ92)ができます。  
●軽く油をひいて使用しますときれいに出来上がります。



料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

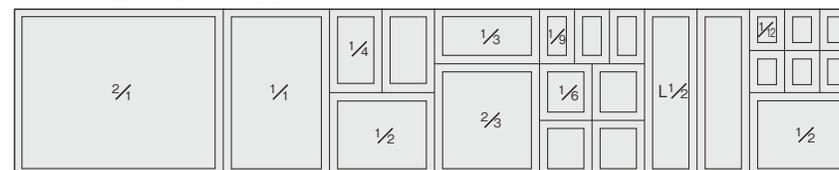
そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

18-8ホテルパン オープン・スチームコンベクション・ウォーマーグリル等、様々な場所で活躍します。



サイズ組み合わせ例



① 18-8 ホテルパン (AHT-03)

	2/1サイズ	1/1サイズ	3/4サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	L1/2サイズ	1/3サイズ	
外形寸法	655×533	531×328	422×254	353×327	325×262	530×163	325×174	
深 さ	25mm	90210	90110		90230	90120		
		7-0121-0101	7-0121-0102		7-0121-0103	7-0121-0104		
		¥ 9,800	¥ 3,900		¥ 3,050	¥ 2,350		
		8.2ℓ	3.7ℓ		2.2ℓ	1.7ℓ		
	40mm	90211	90111		90231	90121		
		7-0121-0105	7-0121-0106		7-0121-0107	7-0121-0108		
		¥10,550	¥ 4,250		¥ 3,350	¥ 2,700		
		12.0ℓ	5.7ℓ		4.0ℓ	2.5ℓ		
	65mm	90212	90112	90342	90232	90122	80122	90132
		7-0121-0109	7-0121-0110	7-0121-0111	7-0121-0112	7-0121-0113	7-0121-0114	7-0121-0115
	¥11,250	¥ 4,500	¥3,700	¥ 3,600	¥ 2,900	¥3,000	¥ 2,400	
	19ℓ	8.6ℓ	5.0ℓ	5.4ℓ	4.0ℓ	3.6ℓ	2.4ℓ	
100mm	90214	90114	90344	90234	90124	80124	90134	
	7-0121-0121	7-0121-0122	7-0121-0123	7-0121-0124	7-0121-0125	7-0121-0126	7-0121-0127	
	¥14,050	¥ 6,400	¥4,650	¥ 4,650	¥ 3,950	¥4,750	¥ 3,600	
	29.8ℓ	13.8ℓ	8.0ℓ	8.6ℓ	6.2ℓ	5.8ℓ	3.8ℓ	
150mm	90216	90116	90346	90236	90126	80126	90136	
	7-0121-0134	7-0121-0135	7-0121-0136	7-0121-0137	7-0121-0138	7-0121-0139	7-0121-0140	
	¥16,900	¥10,200	¥7,800	¥ 8,650	¥ 6,650	¥7,100	¥ 5,350	
	44ℓ	20.4ℓ	12.0ℓ	13ℓ	9.2ℓ	8.8ℓ	5.8ℓ	
200mm		90118		90238	90128		90138	
		7-0121-0145		7-0121-0146	7-0121-0147		7-0121-0148	
		¥19,450		¥16,300	¥13,600		¥11,700	
		28.2ℓ		18ℓ	13ℓ		7.5ℓ	

② 18-8 穴明ホテルパン (AHT-04)

	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	
外形寸法	530×328	353×327	325×262	
深 さ	25mm	95110	95230	95120
		7-0121-0201	7-0121-0202	7-0121-0203
		¥ 5,150	¥4,300	¥3,500
	40mm	95111	95231	95121
		7-0121-0204	7-0121-0205	7-0121-0206
		¥ 5,700	¥4,800	¥4,000
	65mm	95112	95232	95122
		7-0121-0207	7-0121-0208	7-0121-0209
		¥ 7,000	¥5,600	¥4,400
	100mm	95114	95234	95124
7-0121-0210		7-0121-0211	7-0121-0212	
	¥ 9,000	¥6,750	¥5,600	
150mm	95116		95126	
	7-0121-0213		7-0121-0214	
	¥15,000		¥9,500	



③ 18-8 ダブルパン (仕切付) (ADB-01)

7-0121-0301	1/1	94112	530×327×H65	¥5,350
7-0121-0302	1/2	94122	327×265×H65	¥4,300

④ 18-8 ホテルパン (AHT-03)

	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ	2/9サイズ	1/12サイズ	L1/12サイズ	1/18サイズ	
外形寸法	263×162	173×159	173×104	320×114	131×107	155×85	108×87	
深 さ	65mm	90142	90162	90192		71122	71183 (深さ80)	
		7-0121-0116	7-0121-0117	7-0121-0118		7-0121-0119	7-0121-0120	
		¥ 1,950	¥1,450	¥1,400		¥1,350	¥2,250	
		1.6ℓ	1.0ℓ	0.6ℓ		0.5ℓ	0.3ℓ	
	100mm	90144	90164	90194	90294	71124	88124	
		7-0121-0128	7-0121-0129	7-0121-0130	7-0121-0131	7-0121-0132	7-0121-0133	
		¥ 3,100	¥2,400	¥2,250	¥4,850	¥2,250	¥2,250	
		2.6ℓ	1.6ℓ	1.0ℓ	2.0ℓ	0.7ℓ	0.6ℓ	
	150mm	90146	90166	90196	90296			
		7-0121-0141	7-0121-0142	7-0121-0143	7-0121-0144			
	¥ 4,650	¥3,600	¥3,450	¥5,850				
	4.0ℓ	2.4ℓ	1.5ℓ	3.0ℓ				
200mm	90148	90168	90198					
	7-0121-0149	7-0121-0150	7-0121-0151					
	¥10,200	¥7,900	¥5,350					
	5.4ℓ	3.3ℓ	2.0ℓ					



④ 18-8 イージー ミキシングプレート (AMK-02)

7-0121-0401	1/1×H100用	506×287×H 95	¥12,200
7-0121-0402	1/1×H150用	536×287×H145	¥12,900

●ホテルパンにミキシングプレートセットすることにより、湾曲、斜めにセットされるため内容物をかきまぜたり、すくう作業がスムーズに行えます。  
※ホテルパンは別売です。



⑥ 18-8 ホテルパン アダプターバー (渡し棒) (AHT-09)

7-0121-0601	12インチ	全長:317	¥ 800
7-0121-0602	20インチ	全長:518	¥1,150
7-0121-0603	21インチ	全長:542	¥2,700



⑤ 18-8 ユニットパン (AYN-02)

7-0121-0501	1/1 108mm	99114	562×358×H108	15.0ℓ	¥12,400
7-0121-0502	1/1 158mm	99116	562×358×H158	23.9ℓ	¥13,600
7-0121-0503	L1/2 108mm	99244	561×181×H108	6.0ℓ	¥ 7,600
7-0121-0504	L1/2 158mm	99246	561×181×H158	9.5ℓ	¥ 8,800

●ホテルパンに入れた料理を湯煎や、底に氷を入れて冷やすことができます。

密閉性が高く、運搬時など具材、汁漏れをを防ぎます。



① 18-8 パッキンフック付ホテルパン (シリコンゴム) <AHT-96>

	深さ	容量(ℓ)			
7-0122-0101	1/1×100mm	531×328×100	13.8	¥26,600	
7-0122-0102	1/1×150mm	531×328×150	20.4	¥30,400	
7-0122-0103	2/3×100mm	353×327×100	8.6	¥22,850	
7-0122-0104	2/3×150mm	353×327×150	13.0	¥26,850	

② 18-8 ホテルパン 蓋 C型 (スタッキング仕様) <AHT-A4>

7-0122-0201	1/1用	91115	532×330	¥3,700
7-0122-0202	2/3用	91235	354×328	¥2,750
7-0122-0203	1/2用	91125	325×265	¥2,500
7-0122-0204	L1/2用	81125	531×164	¥2,650
7-0122-0205	1/3用	91135	326×176	¥2,050
7-0122-0206	1/4用	91145	266×165	¥1,650

③ 18-8 ホテルパン 蓋 NC型 (スタッキング仕様) <AHT-A5>

7-0122-0301	1/1用	92115	532×330	¥4,050
7-0122-0302	2/3用	92235	354×328	¥3,000
7-0122-0303	1/2用	92125	325×265	¥2,750
7-0122-0304	L1/2用	82125	531×164	¥2,900
7-0122-0305	1/3用	92135	326×176	¥2,300
7-0122-0306	1/4用	92145	266×165	¥1,850



④ 18-8 ホテルパン 蓋 C型 <AHT-05>

7-0122-0401	2/1	91210	654×530	¥11,800
7-0122-0402	1/1	91110	530×327	¥3,700
7-0122-0403	3/4	91340	420×253	¥3,150
7-0122-0404	2/3	91230	353×327	¥2,750
7-0122-0405	1/2	91120	327×265	¥2,500
7-0122-0406	L1/2	81120	530×163	¥2,650
7-0122-0407	1/3	91130	327×176	¥2,050
7-0122-0408	1/4	91140	265×163	¥1,650
7-0122-0409	1/6	91160	176×163	¥1,250
7-0122-0410	1/9	91190	176×108	¥1,100
7-0122-0411	1/12	71120	132×109	¥1,050
7-0122-0412	2/9	91290	325×121	¥1,850

⑤ 18-8 ホテルパン 蓋 NC型 (レードル用切込穴付) <AHT-06>

7-0122-0501	1/1	92110	530×327	¥4,050
7-0122-0502	3/4	92340	420×253	¥3,350
7-0122-0503	2/3	92230	353×327	¥3,000
7-0122-0504	1/2	92120	327×265	¥2,750
7-0122-0505	L1/2	82120	530×163	¥2,900
7-0122-0506	1/3	92130	327×176	¥2,300
7-0122-0507	1/4	92140	265×163	¥1,850
7-0122-0508	1/6	92160	176×163	¥1,400
7-0122-0509	1/9	92190	176×108	¥1,300



⑥ PCタイプホテルパン 蓋 (ポリカーボネイト製) <ATC-27>

7-0122-0601	1/1用	91111	530×326	¥3,950
7-0122-0602	1/2用	91121	324×262	¥2,200
7-0122-0603	1/3用	91131	325×174	¥1,450
7-0122-0604	1/4用	91141	265×162	¥1,350
7-0122-0605	1/6用	91161	176×163	¥860
7-0122-0606	1/9用	91191	176×108	¥860
7-0122-0607	1/9用	92191(取手なし)	176×108	¥770

⑦ PNCタイプホテルパン 切込蓋 (ポリカーボネイト製) <ATC-28>

7-0122-0701	1/1用	91112		¥4,400
7-0122-0702	1/2用	91122		¥2,350
7-0122-0703	1/3用	91132		¥1,550
7-0122-0704	1/4用	91142		¥1,450
7-0122-0705	1/6用	91162		¥1,050
7-0122-0706	1/9用	91192		¥960
7-0122-0707	1/9用	92192(取手なし)		¥860

⑥・⑦耐熱温度: -45~120℃

※サイズは⑥を参照ください。

●②~⑨ホテルパン蓋はP121①ホテルパン P123①エコクリーンホテルパン③テーブルパンⅡにご使用できます。



⑧ 18-8 ホテルパン 蓋 DC型 <AHT-07>

7-0122-0801	1/1	93112	530×327	¥6,250
7-0122-0802	3/4	93342	420×253	¥5,250
7-0122-0803	1/2	93122	327×265	¥3,900

⑨ 18-8 ホテルパン 蓋 (ヒンジ付) 1/1 96112

<AHT-08> 7-0122-0901 ¥9,200  
530×327



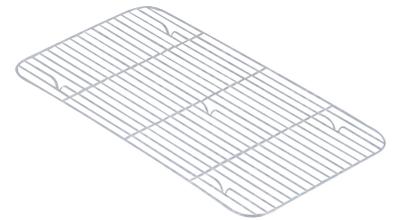
⑩ 18-8 ホテルパン 目皿 <AHT-25>

7-0122-1001	1/1	474×270	¥6,400
7-0122-1002	2/3	298×270	¥4,650
7-0122-1003	1/2	270×207	¥3,700
7-0122-1004	1/3	273×123	¥2,400
7-0122-1005	1/4	210×108	¥1,950
7-0122-1006	1/6	123×110	¥1,750
7-0122-1007	1/9	140×74	¥1,650
7-0122-1008	2/9	272×70	¥2,100



⑪ 18-8 ホテルパン クリンパミ <AHT-26>

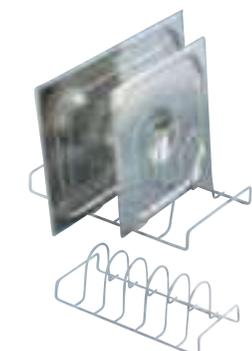
7-0122-1101	1/1	470×270	¥5,450
7-0122-1102	2/3	297×270	¥3,700
7-0122-1103	1/2	270×207	¥2,750
7-0122-1104	1/3	268×122	¥2,200
7-0122-1105	1/4	210×108	¥1,900
7-0122-1106	1/6	120×107	¥1,650
7-0122-1107	1/9	133×72	¥1,500



⑫ Ω 18-8 ホテルパン用網 <AHT-37>

7-0122-1201	1/1用	470×268	¥2,400
7-0122-1202	1/2用	265×205	¥2,150
7-0122-1203	1/3用	265×120	¥1,270
7-0122-1204	1/4用	210×110	¥1,100
7-0122-1205	1/6用	122×112	¥960
7-0122-1206	1/9用	135×70	¥550

アミ目のピッチ約10mm



⑬ 18-8ホテルパンカバースタンド (6枚立て) <AHT-81>

7-0122-1301	大	415×250×H207	¥8,000
7-0122-1302	小	326×140×H103	¥5,000

●ホテルパン蓋の収納に便利です。



⑭ ブウジャー ガstroコンテナグリップ 7498.00

<AGS-24> 7-0122-1401 ¥7,300  
全長:190 材質:ステンレス  
●軽い力でガstroノームパン (ホテルパン) をしっかり掴むことができます。



エコクリーン 18-8 ホテルパン (内面ゼロクリア加工) **【ゼロクリア】** ※エコクリーンの詳しい説明は末尾ページ資料集1に掲載してあります。

オープン・スチームコンベクション・ウォーマーグリル等、様々な場所で活躍します。



**① エコクリーン 18-8 ホテルパン (内面ゼロクリア加工) <AEK-12>**  
 板厚: 0.7mm  
 ※1/1×150mmのみ0.8mm



**② エコクリーン 18-8 ホテルパン クリンブアミ <AEK-31>**

① エコクリーン 18-8 ホテルパン		1/1サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
外形寸法		531×328	325×262	327×174	263×162	173×159	173×104
深 さ	25mm	EC90110 7-0123-0101 ¥ 5,500 3.7ℓ	EC90120 7-0123-0102 ¥ 3,300 1.7ℓ				
		EC90111 7-0123-0103 ¥ 6,000 5.7ℓ	EC90121 7-0123-0104 ¥ 3,700 2.5ℓ				
	40mm	EC90112 7-0123-0105 ¥ 6,200 8.6ℓ	EC90122 7-0123-0106 ¥ 3,750 4ℓ	EC90132 7-0123-0107 ¥ 3,250 2.4ℓ	EC90142 7-0123-0108 ¥ 2,800 1.6ℓ	EC90162 7-0123-0109 ¥ 2,150 1ℓ	EC90192 7-0123-0110 ¥ 2,000 0.6ℓ
		EC90114 7-0123-0111 ¥ 8,200 13.8ℓ	EC90124 7-0123-0112 ¥ 4,800 6.2ℓ	EC90134 7-0123-0113 ¥ 4,450 3.8ℓ	EC90144 7-0123-0114 ¥ 3,950 2.6ℓ	EC90164 7-0123-0115 ¥ 3,150 1.6ℓ	EC90194 7-0123-0116 ¥ 2,800 1ℓ
	65mm	EC90116 7-0123-0117 ¥ 12,500 20.4ℓ	EC90126 7-0123-0118 ¥ 8,000 9.2ℓ	EC90136 7-0123-0119 ¥ 6,800 5.8ℓ	EC90146 7-0123-0120 ¥ 6,000 4ℓ	EC90166 7-0123-0121 ¥ 4,500 2.4ℓ	EC90196 7-0123-0122 ¥ 4,100 1.5ℓ
		EC90118 7-0123-0119 ¥ 12,500 20.4ℓ	EC90128 7-0123-0120 ¥ 8,000 9.2ℓ	EC90138 7-0123-0121 ¥ 6,800 5.8ℓ	EC90148 7-0123-0122 ¥ 6,000 4ℓ	EC90168 7-0123-0123 ¥ 4,500 2.4ℓ	EC90198 7-0123-0124 ¥ 4,100 1.5ℓ
100mm	EC90120 7-0123-0201 ¥ 6,150	EC90130 7-0123-0202 ¥ 3,000	EC90140 7-0123-0203 ¥ 2,400	EC90150 7-0123-0204 ¥ 2,000	EC90160 7-0123-0205 ¥ 1,720	EC90170 7-0123-0206 ¥ 1,600	
	EC90122 7-0123-0202 ¥ 6,150	EC90132 7-0123-0203 ¥ 3,000	EC90142 7-0123-0204 ¥ 2,400	EC90152 7-0123-0205 ¥ 2,000	EC90162 7-0123-0206 ¥ 1,720	EC90172 7-0123-0207 ¥ 1,600	
150mm	EC90124 7-0123-0203 ¥ 6,150	EC90134 7-0123-0204 ¥ 3,000	EC90144 7-0123-0205 ¥ 2,400	EC90154 7-0123-0206 ¥ 2,000	EC90164 7-0123-0207 ¥ 1,720	EC90174 7-0123-0208 ¥ 1,600	
	EC90126 7-0123-0204 ¥ 6,150	EC90136 7-0123-0205 ¥ 3,000	EC90146 7-0123-0206 ¥ 2,400	EC90156 7-0123-0207 ¥ 2,000	EC90166 7-0123-0208 ¥ 1,720	EC90176 7-0123-0209 ¥ 1,600	
② エコクリーン 18-8 ホテルパン クリンブアミ		470×270	270×207	268×122	210×108	120×107	133×72
		7-0123-0201 ¥ 6,150	7-0123-0202 ¥ 3,000	7-0123-0203 ¥ 2,400	7-0123-0204 ¥ 2,000	7-0123-0205 ¥ 1,720	7-0123-0206 ¥ 1,600

18-8 テーブルパンⅡシリーズ



③



④



はまり込み防止



段付によりスタッキングの際のはまり込みを完全解消。

③ 18-8 テーブルパンⅡ <ATC-25> 板厚:0.7mm      ④ 18-8 穴明テーブルパンⅡ <ATC-26>

③ 18-8 テーブルパンⅡ		2/1サイズ	1/1サイズ	2/3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
外形寸法		655×534	530×328	355×326	326×267	530×165	324×175	265×165	178×163	176×110
深 さ	25mm	2211Ⅱ 7-0123-0301 ¥ 11,250 8.2ℓ	2111Ⅱ 7-0123-0302 ¥ 4,500 3.7ℓ		2121Ⅱ 7-0123-0303 ¥ 2,650 1.7ℓ					
		2211AⅡ 7-0123-0304 ¥ 12,050 12ℓ	2111AⅡ 7-0123-0305 ¥ 4,900 5.7ℓ		2121AⅡ 7-0123-0306 ¥ 3,000 2.5ℓ					
	40mm	2212Ⅱ 7-0123-0307 ¥ 12,900 19ℓ	2112Ⅱ 7-0123-0308 ¥ 5,150 8.6ℓ	2232Ⅱ 7-0123-0309 ¥ 4,050 5.4ℓ	2122Ⅱ 7-0123-0310 ¥ 3,300 4.0ℓ	L2122Ⅱ 7-0123-0311 ¥ 3,450 3.6ℓ	2132Ⅱ 7-0123-0312 ¥ 2,800 2.4ℓ	2142Ⅱ 7-0123-0313 ¥ 2,150 1.6ℓ	2162Ⅱ 7-0123-0314 ¥ 1,700 1ℓ	2192Ⅱ 7-0123-0315 ¥ 1,650 0.6ℓ
		2214Ⅱ 7-0123-0316 ¥ 16,050 29.8ℓ	2114Ⅱ 7-0123-0317 ¥ 7,150 13.8ℓ	2234Ⅱ 7-0123-0318 ¥ 5,150 8.6ℓ	2124Ⅱ 7-0123-0319 ¥ 4,450 6.2ℓ	L2124Ⅱ 7-0123-0320 ¥ 5,400 5.8ℓ	2134Ⅱ 7-0123-0321 ¥ 4,050 3.8ℓ	2144Ⅱ 7-0123-0322 ¥ 3,600 2.6ℓ	2164Ⅱ 7-0123-0323 ¥ 2,700 1.6ℓ	2194Ⅱ 7-0123-0324 ¥ 2,500 1ℓ
	65mm	2216Ⅱ 7-0123-0325 ¥ 19,950 44ℓ	2116Ⅱ 7-0123-0326 ¥ 11,350 20.4ℓ	2236Ⅱ 7-0123-0327 ¥ 9,650 13.0ℓ	2126Ⅱ 7-0123-0328 ¥ 7,550 9.2ℓ	L2126Ⅱ 7-0123-0329 ¥ 8,000 8.8ℓ	2136Ⅱ 7-0123-0330 ¥ 6,050 5.8ℓ	2146Ⅱ 7-0123-0331 ¥ 5,250 4.0ℓ	2166Ⅱ 7-0123-0332 ¥ 4,050 2.4ℓ	2196Ⅱ 7-0123-0333 ¥ 3,950 1.5ℓ
		2218Ⅱ 7-0123-0334 ¥ 20,650 28.2ℓ								
100mm										
150mm										
200mm										

④ 18-8 穴明テーブルパンⅡ		1/1サイズ (530×328)		1/2サイズ (326×267)	
深 さ	25mm	7-0123-0401	2111PⅡ ¥5,800	7-0123-0402	2121PⅡ ¥3,800
	40mm	7-0123-0403	2111APⅡ ¥6,350	7-0123-0404	2121APⅡ ¥4,300
	65mm	7-0123-0405	2112PⅡ ¥7,650	7-0123-0406	2122PⅡ ¥4,800
	100mm	7-0123-0407	2114PⅡ ¥9,750	7-0123-0408	2124PⅡ ¥6,100

ホテルパン・ガストロノームパンを立てて収納。  
すばやく水切り、衛生的に保管!



① アルミ ホテルパンラック  
(AHT-93) 目 7-0124-0101 ¥55,000

553×556×H583  
材質:アルミニウム(アルマイト加工)  
質量:3.53kg  
●ホテルパンを立てて収納するので洗淨後の水切れが速く水分を残さず保管できます。  
※特許出願中



●棧(さん)には独特の切り込みが入っているので、ホテルパンが水切れの良い角度に傾きます。

② アルミ ホテルパンラック  
(PP棧仕様)  
(AHT-97) 目 7-0124-0201 ¥55,000

553×556×H583  
材質:本体/アルミニウム(アルマイト加工) 棧/PP(ポリプロピレン)  
質量:3.4kg  
●ホテルパンを立てて収納するので洗淨後の水切れが早く水分を残さず保管できます。  
●ノンスティック加工ホテルパン等、傷つけず安心してご使用いただけます。



●最大3段までスタッキングしてご使用できます。



●フック式の金具で固定できますのでスタッキングしても安定します。

ホテルパンラック  
ホテルパン収納枚数

サイズ(深さ)	枚数
1/1×20・25mm	15枚
1/1×40mm	15枚
1/1×65mm	7枚
1/1×100mm	5枚



③ 18-8 モバイルホテルパンカート(AKC-37) 目

7-0124-0301 2連 560×720×H1,100 ¥80,000  
7-0124-0302 3連 560×1,060×H1,100 ¥88,000

車輪:φ125×4 自在 4輪ストッパー付(ナイロン車)  
ホテルパン設置高さ:830mm  
耐荷重:70kg

●大量調理した食材を、そのままホテルパンに移しかえて、運搬・移動ができるので便利です。  
●穴明ホテルパン(深さ25~150mm)とホテルパン(深さ200mm)の組み合わせで野菜の水切りができ、水を床にこぼさないドライシステムの前処理に対応します。  
※写真のP.113①KINGOステンレスホテルパンは別売りです。  
■組み合わせ例  
2連/ホテルパン2/1×1枚 ホテルパン1/1×2枚  
3連/ホテルパン2/1×1枚、1/1×1枚 ホテルパン1/1×3枚



④ トラスト  
フードストレージ ラックカート  
8613  
(ホテルパン専用)

(KTL-J6) 目 7-0124-0401 ¥92,600  
473×603×H1,724  
キャスター:TPR φ127×4自在(ストッパー2ヶ付)  
材質:ポリプロピレン・アルミニウム  
棚板:幅15 17段

■ホテルパンサイズ収納枚数 1/1

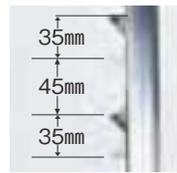
H 65	17枚
H100	8枚
H150	8枚
H200	6枚

※ホテルパンは別売りです。  
P.111~よりお選びください。



ガストロノームパンやホテルパン専用のカートです。

運搬はもちろん、穴明パンやグリット網といった意外と多いコンベクションオープンの備品類の保管にも便利です。



⑤⑥ 棚板間隔

※⑤⑥  
写真のフードパンは別売です。

⑤ TKG フードパントローリー  
シングルコラム ST-5203

(HTL-19) 7-0124-0501 ¥66,600  
385×555×H1,725  
車輪:φ125×4自在ストッパー付(PPE車輪)  
材質:ステンレス  
棚板:幅13mm 15段(2段ピッチ)  
積載荷重:70kg

⑥ TKG フードパントローリー  
シングルコラム ST-5201

(HTL-20) 7-0124-0601 ¥40,800  
385×555×H1,000  
車輪:φ125×4自在ストッパー付(PPE車輪)  
材質:ステンレス  
棚板:幅13mm 6段(2段ピッチ)  
積載荷重:70kg

フードパントローリー  
ガストロノームパン・ホテルパン収納枚数

サイズ(深さ)	ST-5203	ST-5201
1/1×20・25mm	30枚	12枚
1/1×40・65mm	15枚	6枚
1/1×100mm	10枚	4枚
1/1×150mm	8枚	3枚
1/1×200mm	5枚	2枚

軽くて取り回しが良いうえ、コスト面・リサイクル面にも優れているアルミ製。  
厨房内のスペースを最大限に活用。収納場所をとりません。登録実用新案



特長

- フレームがZ状になっているので、使用しない時に重ねて収納する事ができ、狭いスペースを有効に利用することができます。
- アルミ製なので、らくらく移動ができます。

⑦ アルミ製 Z型ホテルパンラックカート

大 (HHT-09) 目 7-0124-0701 ¥160,000

777×611×H1,756  
車輪:φ125×4 自在 2輪ストッパー付(対角)  
ナイロン・ウレタン樹脂製  
材質:フレーム・アルミニウム/アルマイト加工  
棚板有効間隔:72×16段  
積載荷重:70kg  
※写真のホテルパン等は別売となります。

●⑦⑧専用ビニールカバーはP.1146③をご使用下さい。  
※ホテルパン・ガストロノームパン専用です。

⑧ 小 (HHT-10) 目 7-0124-0801 ¥155,000

561×643×H1,767  
車輪:φ125×4 自在 2輪ストッパー付(対角)  
ナイロン・ウレタン樹脂製  
材質:フレーム・アルミニウム/アルマイト加工  
棚板有効間隔:72×16段  
積載荷重:70kg  
※写真のホテルパン等は別売となります。

関連商品 その他ラックカート→P.1145~

**Trust**

**トライタン**

耐薬品性に優れ、次亜塩素酸ナトリウムでの消毒や食器洗浄機にも対応!  
 高強靱性・耐衝撃性・耐久性・耐薬品性・透明性に優れています。  
 冷凍環境でも、強度を維持できます。

耐熱温度: -40℃~100℃

— BPA(ビスフェノールA)フリー — **Point**

トライタンは人体に悪影響を受けるかもしれない化学物質  
 ビスフェノールAを含みません。  
 妊婦、幼児からお年寄りまで安心してご使用いただける材  
 質です。



- 業務用の使用に耐える高強靱性
- 繰り返し使用に耐える耐衝撃性
- 業務用食洗機の繰り返し使用に耐える耐久性
- 次亜塩素酸ナトリウムでの消毒に 耐える耐薬品性
- ガラスのような透明性



**▶ トライタン コールドフードパン** 割れにくく耐衝撃性に非常に優れ、食品保存や運搬などに最適です。洗



● 目盛付



● 割れにくく耐衝撃性に非常に優れ、食品保存や運搬などに最適です。



① トラスト トライタン  
 コールドフードパン<AHC-75> 洗

トラスト コールドフードパン用  
 ② 取手付カバー 洗  
 <AHC-76>

③ 取手・切込付カバー 洗  
 <AHC-77>

④ フラットカバー 洗  
 <AHC-78>



⑤ トラスト コールドフードパン用  
 ドレンシェルフ<AHC-79>



① トライタン コールドフードパン	1/1サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ	
外径寸法	530×325	320×265	325×176	265×162	176×162	176×108	
深 さ	65mm	8451	8461	8471	8481	8491	
		7-0125-0101	7-0125-0102	7-0125-0103	7-0125-0104	7-0125-0105	7-0125-0106
		¥5,100	¥2,700	¥2,300	¥2,000	¥1,350	¥960
	100mm	8452	8462	8472	8482	8492	8498
		7-0125-0107	7-0125-0108	7-0125-0109	7-0125-0110	7-0125-0111	7-0125-0112
		¥6,200	¥3,300	¥2,900	¥2,400	¥1,600	¥1,150
	150mm	8453	8463	8473	8483	8493	
		7-0125-0113	7-0125-0114	7-0125-0115	7-0125-0116	7-0125-0117	
		¥7,300	¥4,300	¥3,400	¥2,900	¥2,200	
	200mm	8454	8464	8474			
		7-0125-0118	7-0125-0119	7-0125-0120			
		¥8,600	¥5,300	¥4,600			
② コールドフードパン用 取手付カバー	8455	8465	8475	8484	8494		
	7-0125-0201	7-0125-0202	7-0125-0203	7-0125-0204	7-0125-0205		
③ コールドフードパン用 取手・切込付カバー	8456	8466	8476	8485	8495		
	7-0125-0301	7-0125-0302	7-0125-0303	7-0125-0304	7-0125-0305		
④ コールドフードパン用 フラットカバー	8457	8467	8477	8486	8496	8499	
	7-0125-0401	7-0125-0402	7-0125-0403	7-0125-0404	7-0125-0405	7-0125-0406	
⑤ コールドフードパン用 ドレンシェルフ	8501	8502	8503	8504	8505		
	7-0125-0501	7-0125-0502	7-0125-0503	7-0125-0504	7-0125-0505		
	¥5,100	¥1,600	¥1,550	¥880	¥510		

**araven アラベン 密封カバー付食品保存コンテナ** NSF

- 取替可能なカラークリップ5色付属で色分け保存が可能です。
- ②専用マーカーを使えばラベル面に直接書き込み、食器洗浄機などで洗い落とすことができます。



優れた密封性



ラベル記入可



カラークリップで分類

**① アラベン 密封カバー付 洗 食品保存コンテナ <AKV-R6>**

材質:本体・蓋・クリップ/ポリプロピレン  
耐冷・耐熱温度:-40℃~95℃



**② 専用マーカー(食品無害) 393**

<AKV-R7> 7-0126-0201 ¥490

全長:146

- アラベン 密封カバー付食品保存コンテナのラベル面に直接書き込めるマーカーです。
- 記入したデータは食器洗浄機などで洗い落とせません。

① 密封カバー付食品保存コンテナ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
外形寸法	530×325	354×325	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108
深さ 65mm				3029 7-0126-0101 ¥1,640	3026 7-0126-0102 ¥1,380	3023 7-0126-0103 ¥1,080	3020 7-0126-0104 ¥900
				2.5ℓ	1.8ℓ	1.1ℓ	0.6ℓ
深さ 100mm			3033 7-0126-0105 ¥2,560	3030 7-0126-0106 ¥1,810	3027 7-0126-0107 ¥1,570	3024 7-0126-0108 ¥1,240	3021 7-0126-0109 ¥1,000
			6.5ℓ	4.0ℓ	2.8ℓ	1.8ℓ	1.0ℓ
深さ 150mm	3037 7-0126-0110 ¥5,650	470 7-0126-0111 ¥4,670	3034 7-0126-0112 ¥3,300	3031 7-0126-0113 ¥2,680	3028 7-0126-0114 ¥2,230	3025 7-0126-0115 ¥1,680	3022 7-0126-0116 ¥1,240
	21.0ℓ	13.5ℓ	10.0ℓ	6.0ℓ	4.3ℓ	2.6ℓ	1.5ℓ
深さ 200mm	3038 7-0126-0117 ¥6,650	471 7-0126-0118 ¥5,070	3035 7-0126-0119 ¥4,020				
	28.0ℓ	19.0ℓ	12.5ℓ				



**ブウジャー ガストロノームコンテナ**

ブウジャー社ガストロノームコンテナはプラスチックの中でも耐熱・耐冷(約-20~+100℃)・耐久性に優れているポリプロピレンを採用。また多機能なホテルパンサイズの為、様々な分野で活躍いたします。



各コンテナの側面には一目でわかる便利な目盛付。

**③ ブウジャー ガストロノームコンテナ <AGS-04>**

**④ ブウジャー ガストロノームコンテナカバー <AGS-05>**



食材を移すことなくそのまま電子レンジへ。

③ ブウジャー ガストロノームコンテナ	1/1サイズ	2/3サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ
外形寸法	530×325	354×325	325×265	325×176	265×162	176×162
深さ 65mm	2560.70 7-0126-0301 ¥4,900		2560.40 7-0126-0302 ¥2,200			
	7ℓ		4ℓ			
深さ 100mm	2560.13 7-0126-0303 ¥5,800	2560.80 7-0126-0304 ¥3,200	2560.60 7-0126-0305 ¥2,600	2560.35 7-0126-0306 ¥1,800	2560.25 7-0126-0307 ¥1,700	2560.15 7-0126-0308 ¥1,400
	13ℓ	8ℓ	6ℓ	3.5ℓ	2.5ℓ	1.5ℓ
深さ 150mm	2560.18 7-0126-0309 ¥6,400	2560.12 7-0126-0310 ¥3,900	2560.75 7-0126-0311 ¥2,900	2560.50 7-0126-0312 ¥2,400	2560.36 7-0126-0313 ¥1,800	2560.20 7-0126-0314 ¥1,500
	17ℓ	12ℓ	7.5ℓ	5ℓ	3.5ℓ	2ℓ
④ ブウジャーガストロノームコンテナカバー	2565.01 7-0126-0401 ¥3,900	2565.02 7-0126-0402 ¥1,600	2565.12 7-0126-0403 ¥1,500	2565.13 7-0126-0404 ¥1,100	2565.14 7-0126-0405 ¥1,000	2565.16 7-0126-0406 ¥900

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ウゴン  
洗浄用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
グラス  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



**CAMBRO**  
MANUFACTURING COMPANY



キャンブロ カムウェア・フードパン



貯蔵、運搬、そしてディスプレイ用にも使える多目的のフードパンです。透明なポリカーボネイト製ですから、中身が容易に確認できます。表面はなめらかで洗やすく、底面はキズがつきにくいように処理をほどこしております。耐熱温度は、-40℃から99℃までです。目盛り(ℓとQT)がついていますので補充も簡単に行えます。

クリアー：中身が見えます。

ブラック：光を通さず肉やチーズの変色を防ぎます。



キャンブロカムウェア・フードパン用カバー

フードパン専用のカバーをバラエティ豊かに取り揃えました。平面カバー、取手付カバー、切込・取手付カバー、密封カバーがあります。



キャンブロカムウェア・ドレンシェルフ(水切目皿)

野菜、果実、肉等の水切に最適です。



1.27cmのフランジが周りについているので、準備用テーブルやフードバーにぴったりはまります。

頑丈なポリカーボネイトの耐熱温度は-40℃から+99℃です。

アメリカの標準計量単位とメートル法の両方の目盛りがついているので、在庫管理も簡単です。

食品に反応しないので、危険な化学反応や酸性反応を最小限に抑えます。

底の模様が傷を防ぎます。

① カムウェア・フードパン <AHC-13> 洗

① カムウェア・フードパン		1/1サイズ	L1/2サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ	
外形寸法		530×325	530×162	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108	
深 さ	65mm	クリアー	12CW 7-0127-0101 ¥4,150	22LPCW 7-0127-0102 ¥3,400	22CW 7-0127-0103 ¥2,350	32CW 7-0127-0104 ¥1,800	42CW 7-0127-0105 ¥1,700	62CW 7-0127-0106 ¥1,350	92CW 7-0127-0107 ¥1,350
		ブラック	12CWB 7-0127-0108 ¥4,150	22LPCWB 7-0127-0109 ¥3,400	22CWB 7-0127-0110 ¥2,350	32CWB 7-0127-0111 ¥1,800	42CWB 7-0127-0112 ¥1,700	62CWB 7-0127-0113 ¥1,350	92CWB 7-0127-0114 ¥1,350
		容量	8.5ℓ	3ℓ	3.9ℓ	2.4ℓ	1.7ℓ	1ℓ	0.57ℓ
		クリアー	14CW 7-0127-0115 ¥5,200	24LPCW 7-0127-0116 ¥4,200	24CW 7-0127-0117 ¥2,850	34CW 7-0127-0118 ¥2,450	44CW 7-0127-0119 ¥2,100	64CW 7-0127-0120 ¥1,550	94CW 7-0127-0121 ¥1,550
		ブラック	14CWB 7-0127-0122 ¥5,200	24LPCWB 7-0127-0123 ¥4,200	24CWB 7-0127-0124 ¥2,850	34CWB 7-0127-0125 ¥2,450	44CWB 7-0127-0126 ¥2,100	64CWB 7-0127-0127 ¥1,550	94CWB 7-0127-0128 ¥1,550
		容量	13ℓ	5ℓ	5.9ℓ	3.6ℓ	2.5ℓ	1.5ℓ	0.85ℓ
	150mm	クリアー	16CW 7-0127-0129 ¥6,450		26CW 7-0127-0130 ¥3,600	36CW 7-0127-0131 ¥2,850	46CW 7-0127-0132 ¥2,450	66CW 7-0127-0133 ¥2,000	
		ブラック	16CWB 7-0127-0134 ¥6,450		26CWB 7-0127-0135 ¥3,600	36CWB 7-0127-0136 ¥2,850	46CWB 7-0127-0137 ¥2,450	66CWB 7-0127-0138 ¥2,000	
		容量	19.5ℓ		8.9ℓ	5.3ℓ	3.7ℓ	2.2ℓ	
		クリアー	18CW 7-0127-0139 ¥7,600		28CW 7-0127-0140 ¥4,750	38CW 7-0127-0141 ¥3,600			
		ブラック				38CWB 7-0127-0142 ¥3,600			
		容量	25.6ℓ		11.7ℓ	6.9ℓ			
200mm	容量								



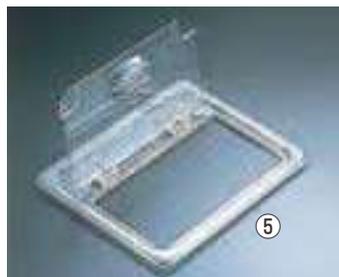
キャンブロ カムウェア・フードパン



① フードパン用 平面カバー 洗 (AHC-14)

② フードパン用 洗 取手付カバー (AHC-15)  
※深い取手でつかみやすいです。

③ フードパン用 洗 切込・取手付カバー (AHC-16)  
※スプーンやレードルを差し入れたまま蓋を閉める事が出来ます。  
※1/9用のカバーは、取手無の平面カバータイプになります。



④ フードパン用 洗 フリップリッド (AHC-36)  
※蓋が上を開くので、取り外さなくても中身を簡単に取り出す事が出来ます。

⑤ フードパン用 洗 フリップリッド くぼみ入り (AHC-37)  
※スプーンやレードルを差し入れたまま蓋を閉める事が出来ます。



⑥ フードパン用 密封カバー (AHC-69)  
ポリプロピレン製  
P.130①半透明フードパンにはご使用できません。  
※電子レンジにはご使用できません。  
耐熱70℃



⑦ フードパン用 ラバー付 密封カバー 洗 (AHC-40)

キャンブロカムウェア・フードパン用カバー

	1/1サイズ	L1/2サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
① フードパン用 平面カバー	10CWC 7-0128-0101 ¥3,500	20LPCWC 7-0128-0102 ¥2,900	20CWC 7-0128-0103 ¥1,900	30CWC 7-0128-0104 ¥1,420	40CWC 7-0128-0105 ¥1,240	60CWC 7-0128-0106 ¥1,050	90CWC 7-0128-0107 ¥1,050
② フードパン用 取手付カバー	10CWCH 7-0128-0201 ¥3,500		20CWCH 7-0128-0202 ¥1,900	30CWCH 7-0128-0203 ¥1,420	40CWCH 7-0128-0204 ¥1,240	60CWCH 7-0128-0205 ¥1,140	
③ フードパン用 切込・取手付カバー	10CWCHN 7-0128-0301 ¥3,500		20CWCHN 7-0128-0302 ¥2,200	30CWCHN 7-0128-0303 ¥1,900	40CWCHN 7-0128-0304 ¥1,250	60CWCHN 7-0128-0305 ¥1,140	90CWCN 7-0128-0306 ¥910
④ フードパン用 フリップリッド			20CWL 7-0128-0401 ¥3,700	30CWL 7-0128-0402 ¥3,100		60CWL 7-0128-0403 ¥1,800	
⑤ フードパン用 フリップリッド くぼみ入り			20CWLN 7-0128-0501 ¥3,700	30CWLN 7-0128-0502 ¥3,100		60CWLN 7-0128-0503 ¥1,800	
⑥ フードパン用密封カバー	10PPCWSC 7-0128-0601 ¥2,800		20PPCWSC 7-0128-0602 ¥1,600	30PPCWSC 7-0128-0603 ¥1,200	40PPCWSC 7-0128-0604 ¥1,100	60PPCWSC 7-0128-0605 ¥800	90PPCWSC 7-0128-0606 ¥750
⑦ フードパン用 ラバー付密封カバー	10CWGL 7-0128-0701 ¥9,600		20CWGL 7-0128-0702 ¥6,600	30CWGL 7-0128-0703 ¥4,600			



※特にソースやスープなどの調理済み食品の保管や運搬に適しています。



キャンブロ コランダーフードパン



コランダーフードパンを使えば汁や湿気を素早くとります。食品の鮮度を維持保存するのに大変、便利です。

⑧ キャンブロ コランダーフードパン (AHT-80) 洗

GN規格 深さ 適合フードパン			
7-0128-0801	13CLRCW	1/1×76 (1/1×100)	¥7,000
7-0128-0802	15CLRCW	1/1×127 (1/1×150)	¥8,500
7-0128-0803	23CLRCW	1/2×76 (1/2×100)	¥3,600
7-0128-0804	25CLRCW	1/2×127 (1/2×150)	¥4,700
7-0128-0805	33CLRCW	1/3×76 (1/3×100)	¥3,000
7-0128-0806	35CLRCW	1/3×127 (1/3×150)	¥3,500
7-0128-0807	63CLRCW	1/6×76 (1/6×100)	¥1,800
7-0128-0808	65CLRCW	1/6×127 (1/6×150)	¥2,500

材質:ポリカーボネイト 耐熱温度:-40℃~99℃



- 食材の水切りなどに使用できる穴明きのフードパンです。
- 適合フードパンの中に落とし込んで使用します。
- フードパンカバーも使用できます。



⑨ フードパン用 ドレンシェルフ (水切り皿) (AHC-17) 洗

7-0128-0901	10CWD	1/1用	¥3,000
7-0128-0902	20LPCWD	L1/2用	¥1,330
7-0128-0903	20CWD	1/2用	¥1,420
7-0128-0904	30CWD	1/3用	¥1,330
7-0128-0905	40CWD	1/4用	¥1,140
7-0128-0906	60CWD	1/6用	¥620
7-0128-0907	90CWD	1/9用	¥380



※野菜、果実を洗った後や、肉、魚及び冷凍食品の解凍後の水切りに最適です。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

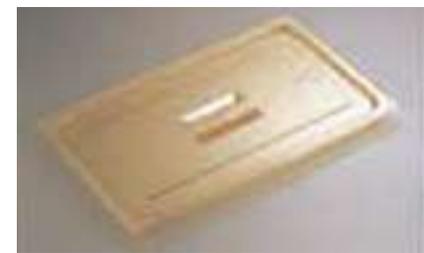
蒸し器・中華・揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
バックアップ  
フラットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
食器  
ホテル用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



### キャンブロ ホットパン

キャンブロのホットパンは、耐熱用にデザインされた最新型フードパンです。急速冷凍や、電子レンジでの解凍調理に最適です。耐熱温度は-40℃から149℃で、耐衝撃性です。目盛り(ℓとQT)がついていますので補充も簡単に行なえます。表面はなめらかで洗いがやすく、底面はキズがつきにくいように処理をほどこしております。



#### ① ホットパン〈AHT-31〉洗

●ホットパンに密封カバーを御使用される場合はP.128⑦のフードパン用密封カバーを御使用ください。  
 ※電子レンジで御使用の際は、蓋をはずしてお使いください。

#### ② ホットパン用平面カバー 洗 〈AHT-32〉

#### ③ ホットパン用取手付カバー 洗 〈AHT-33〉

※深い取手でつかみやすいです。



#### ④ ホットパン用切込・取手付カバー 〈AHT-34〉

※スプーンやレードルを差し入れたまま蓋を閉める事が出来ます。



#### ⑤ ホットパンカバー切込ヒンジ付 〈AHT-59〉

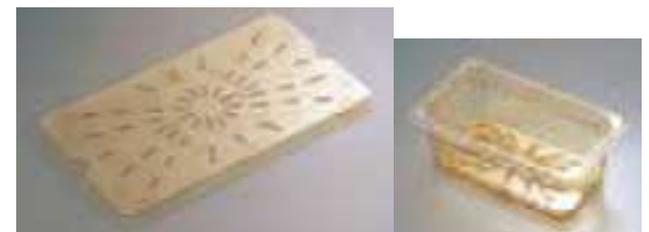
※蓋が上に開くので、取り外さなくても中身を簡単に取り出すことが出来ます。スプーンやレードルを差し入れたまま蓋を閉める事が出来ます。

①ホットパン	1/1サイズ	L1/2サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ	
外形寸法	530×325	530×162	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108	
深さ	65mm	22LPH	22HP	32HP	42HP	62HP	92HP	
		7-0129-0101 ¥13,000 8.5ℓ	7-0129-0102 ¥9,200 3ℓ	7-0129-0103 ¥6,400 3.9ℓ	7-0129-0104 ¥5,400 2.4ℓ	7-0129-0105 ¥4,700 1.7ℓ	7-0129-0106 ¥3,700 1ℓ	7-0129-0107 ¥2,800 0.57ℓ
	100mm	14HP	24HP	34HP	44HP	64HP	94HP	
		7-0129-0108 ¥16,000 13ℓ	7-0129-0109 ¥11,500 5ℓ	7-0129-0110 ¥8,400 5.9ℓ	7-0129-0111 ¥7,000 3.6ℓ	7-0129-0112 ¥5,800 2.5ℓ	7-0129-0113 ¥4,400 1.5ℓ	7-0129-0114 ¥3,200 0.85ℓ
	150mm	16HP	26HP	36HP	46HP	66HP		
		7-0129-0115 ¥20,500 19.5ℓ	7-0129-0116 ¥11,000 8.9ℓ	7-0129-0117 ¥9,500 5.3ℓ	7-0129-0118 ¥7,400 3.7ℓ	7-0129-0119 ¥5,400 2.2ℓ		
②ホットパン用平面カバー	10HPC	20LPHPC	20HPC	30HPC	40HPC	60HPC	90HPC	
		7-0129-0201 ¥12,000	7-0129-0202 ¥6,900	7-0129-0203 ¥5,100	7-0129-0204 ¥3,800	7-0129-0205 ¥3,100	7-0129-0206 ¥2,700	7-0129-0207 ¥1,900
③ホットパン用取手付カバー	10HPCH		20HPCH	30HPCH	40HPCH	60HPCH		
		7-0129-0301 ¥12,000	7-0129-0302 ¥5,400	7-0129-0303 ¥4,300	7-0129-0304 ¥3,300	7-0129-0305 ¥2,700		
④ホットパン用切込・取手付カバー	10HPCHN		20HPCHN	30HPCHN	40HPCHN	60HPCHN		
		7-0129-0401 ¥12,000	7-0129-0402 ¥6,100	7-0129-0403 ¥4,300	7-0129-0404 ¥3,400	7-0129-0405 ¥2,700		
⑤ホットパンカバー切込ヒンジ付			20HPLN	30HPLN		60HPLN		
			7-0129-0501 ¥8,900	7-0129-0502 ¥6,300		7-0129-0503 ¥3,700		



### キャンブロ コランダーフードパン

コランダーフードパンを使えば汁や湿気を素早くとります。食品の鮮度を維持保存するのに大変、便利です。ホットパンは食材を移すことなくそのまま電子レンジに使用出来ます。



#### ⑥ キャンブロ コランダーホットパン 洗 〈AHT-79〉

	GN規格	深さ	適合ホットパン	
7-0129-0601	13CLRHP	1/1×76	(1/1×100)	¥15,600
7-0129-0602	15CLRHP	1/1×127	(1/1×150)	¥20,200
7-0129-0603	23CLRHP	1/2×76	(1/2×100)	¥8,400
7-0129-0604	25CLRHP	1/2×127	(1/2×150)	¥11,000
7-0129-0605	33CLRHP	1/3×76	(1/3×100)	¥7,000
7-0129-0606	35CLRHP	1/3×127	(1/3×150)	¥9,500
7-0129-0607	63CLRHP	1/6×76	(1/6×100)	¥4,400
7-0129-0608	65CLRHP	1/6×127	(1/6×150)	¥5,400

耐熱温度:-40℃~149℃

- 蒸し料理や食材の水切りなどに使用できる穴明きのホットパンです。
- 適合ホットパンの中に落とし込んで使用します。
- ホットパンカバーも使用できます。

#### ⑦ ホットパン用ドレンシェルフ 洗 (水切目皿) 〈AHT-36〉

7-0129-0701	10HPD	1/1用	¥8,500
7-0129-0702	20LPHPD	L1/2用	¥3,980
7-0129-0703	20HPD	1/2用	¥3,800
7-0129-0704	30HPD	1/3用	¥2,900
7-0129-0705	40HPD	1/4用	¥2,900
7-0129-0706	60HPD	1/6用	¥1,500
7-0129-0707	90HPD	1/9用	¥1,030

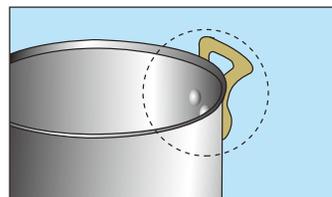
※野菜、果実を洗った後や、肉、魚及び冷凍食品の解凍後の水切りに最適です。

**Ω SUPERDENJI**  
スーパーデンジ

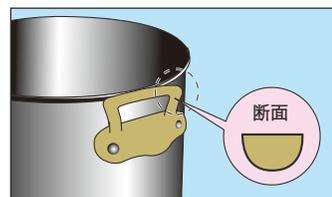
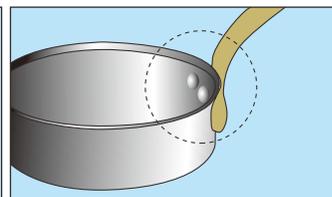
プロユースのために生まれてきた。  
電磁調理器用ステンレス鍋、スーパーデンジ。IH  



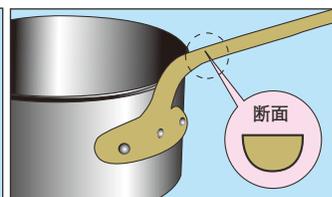
●耐蝕性に優れた新素材 SUS444 (18クロームモリブデン鋼)を使用し、鍋底は2~3mmの単層極厚構造です。業務用電磁調理器に最適です。



●業界初の18-8ステンレスビスを用いることで耐久性を高めました。



●ハンドルは真鍮製にこだわり、本場フランスの料理人がなじんだ角度、握り易さを採用し、プロユースにふさわしいグレード感です。



※P13、14スーパーデンジシリーズは、なくなり次第真鍮ハンドルより18-8(真鍮メッキ)新型ハンドルに変更になります。



① Ωスーパーデンジ IH  
寸胴鍋 (蓋無) <AZV-21>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0013-0101	21	222	200	6.8	2.0	185	¥ 24,000
7-0013-0102	24	251	230	10.3	3.2	220	¥ 31,000
7-0013-0103	27	284	260	14.6	4.1	240	¥ 40,000
7-0013-0104	30	315	290	20.0	5.2	265	¥ 47,000
7-0013-0105	33	347	320	26.0	6.3	290	¥ 53,400
7-0013-0106	36	375	350	34.0	6.8	320	¥ 63,000
7-0013-0107	39	405	380	43.0	7.7	355	¥ 67,400
7-0013-0108	42	438	410	55.0	10.2	380	¥ 73,000
7-0013-0109	45	468	440	67.0	11.4	405	¥ 80,000
7-0013-0110	48	497	470	87.0	12.9	430	¥ 129,000

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

② Ωスーパーデンジ IH  
半寸胴鍋 (蓋無) <AHV-54>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0013-0201	21	222	150	5.0	1.7	185	¥ 21,000
7-0013-0202	24	251	170	7.5	2.5	220	¥ 23,400
7-0013-0203	27	284	180	9.8	3.6	240	¥ 33,000
7-0013-0204	30	315	200	12.5	4.4	265	¥ 40,000
7-0013-0205	33	347	230	17.0	5.0	290	¥ 44,500
7-0013-0206	36	375	240	25.0	6.0	320	¥ 53,000
7-0013-0207	39	405	260	30.0	6.7	355	¥ 58,000
7-0013-0208	42	438	280	38.0	8.3	380	¥ 63,000
7-0013-0209	45	468	310	48.0	10.0	405	¥ 68,400
7-0013-0210	48	497	320	58.0	11.0	430	¥ 108,000

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

③ Ωスーパーデンジ IH  
外輪鍋 (蓋無) <AST-95>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0013-0301	21	222	70	2.3	1.3	185	¥ 18,200
7-0013-0302	24	251	80	3.4	2.1	220	¥ 21,400
7-0013-0303	27	284	90	4.8	2.8	240	¥ 26,400
7-0013-0304	30	315	100	6.9	3.4	265	¥ 34,400
7-0013-0305	33	347	110	8.8	3.9	290	¥ 39,400
7-0013-0306	36	375	120	11.6	4.5	320	¥ 46,600
7-0013-0307	39	405	130	15.0	5.3	355	¥ 52,000
7-0013-0308	42	438	140	18.0	7.0	380	¥ 56,200
7-0013-0309	45	468	150	22.0	7.7	405	¥ 61,000

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

炒め物や煮物にも使える万能鍋!



④ Ωスーパーデンジ IH  
シチューパン (蓋無) <AST-96>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0013-0401	18	192	110	2.7	1.5	150	¥ 14,200
7-0013-0402	21	222	120	4.0	1.9	185	¥ 18,000
7-0013-0403	24	251	140	6.2	2.6	220	¥ 22,600
7-0013-0404	27	284	150	8.3	3.7	240	¥ 31,200
7-0013-0405	30	315	180	12.6	5.1	265	¥ 36,000

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。



⑥ Ωスーパーデンジ IH  
テーパパン <ATC-22>

	cm	口径	底内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0013-0601	21	210	150	80	2.1	1.4	155	¥ 14,000
7-0013-0602	24	240	180	90	3.0	1.8	180	¥ 17,400
7-0013-0603	27	270	200	100	4.3	2.2	210	¥ 20,400
7-0013-0604	30	300	220	110	6.5	2.6	225	¥ 24,000

底板厚:3.0

⑦ Ωスーパーデンジ IH  
(共柄) <AHL-D6>

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0013-0701	18	180	40	0.8	0.8	2.5	145	¥ 9,000
7-0013-0702	21	210	45	1.2	0.9	2.5	165	¥ 10,200
7-0013-0703	24	240	50	1.9	1.3	2.5	185	¥ 12,600
7-0013-0704	27	270	55	2.6	1.7	2.5	215	¥ 15,200
7-0013-0705	30	300	60	3.5	2.0	3.0	240	¥ 18,400
7-0013-0706	33	330	65	4.6	2.4	3.0	260	¥ 21,200
7-0013-0707	36	360	70	5.9	2.7	3.0	290	¥ 24,200

底板厚表

- ①寸胴鍋
- ②半寸胴鍋
- ③外輪鍋
- ④シチューパン
- ⑤ソテーパン



cm用	外径	底板厚
15cm		2.0mm
18cm・21cm		2.5mm
24cm~48cm		3.0mm

⑤ Ωスーパーデンジ IH  
ソテーパン (蓋無) <AST-97>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0013-0501	18	192	65	1.5	1.2	150	¥ 13,000
7-0013-0502	21	222	70	2.3	1.6	185	¥ 17,000
7-0013-0503	24	251	80	3.4	2.3	220	¥ 21,600
7-0013-0504	27	284	90	4.8	3.1	240	¥ 26,600
7-0013-0505	30	315	100	6.9	4.1	265	¥ 28,000

※蓋は、⑨の蓋を御使用ください。

⑧ Ωスーパーデンジ 揚鍋 <AAG-39> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0013-0801	30	305	80	3.0	1.9	2.5	245	¥ 31,000
7-0013-0802	33	335	91	5.0	2.2	2.5	267	¥ 33,000
7-0013-0803	36	365	98	6.0	2.5	2.5	290	¥ 36,700
7-0013-0804	39	395	101	8.0	3.6	3.0	316	¥ 40,500
7-0013-0805	42	427	104	10.0	4.1	3.0	342	¥ 52,000
7-0013-0806	45	457	118	12.0	4.6	3.0	362	¥ 60,000

⑨ Ωスーパーデンジ 鍋蓋 <ANB-16>

	cm用	外径		cm用	外径	
7-0013-0901	15	165	¥ 1,640	7-0013-0907	33	350 ¥ 5,260
7-0013-0902	18	197	¥ 2,140	7-0013-0908	36	383 ¥ 6,200
7-0013-0903	21	227	¥ 2,500	7-0013-0909	39	413 ¥ 7,920
7-0013-0904	24	258	¥ 3,200	7-0013-0910	42	445 ¥ 8,940
7-0013-0905	27	285	¥ 4,040	7-0013-0911	45	475 ¥ 10,000
7-0013-0906	30	320	¥ 4,820	7-0013-0912	48	505 ¥ 13,000

材質: 本体 18-8  
取手 18-8真鍮メッキ



キャンブロ 半透明フードパン 耐熱温度: -40℃~+71℃ (ポリプロピレン製)

食品の保管や、調理台やフードパンでの使用に適しているフードパンです。内側表面はノンスティックですから食材が付着することによるロスも少なく、洗浄も簡単です。  
※フルサイズ(1/1サイズ)の半透明フードパンはUPC400、600、800、1200、1600のカムカートなどのフロントローディングキャリアーではご使用できません。



① 半透明フードパン〈AHC-51〉



② 半透明フードパン用 取手付カバー〈AHC-53〉



③ 半透明フードパン用 切込・取手付カバー〈AHC-54〉



④ 半透明フードパン用 平面カバー〈AHC-55〉



⑤ 半透明フードパン用 ドレンシェルフ(水切目皿)〈AHC-52〉

① 半透明フードパン	1/1サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
外形寸法	530×325	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108
深さ 100mm	14PP 7-0130-0101 ¥3,700 13ℓ	24PP 7-0130-0102 ¥2,200 5.9ℓ	34PP 7-0130-0103 ¥1,900 3.6ℓ	44PP 7-0130-0104 ¥1,600 2.5ℓ	64PP 7-0130-0105 ¥1,200 1.5ℓ	94PP 7-0130-0106 ¥1,400 0.85ℓ
	16PP 7-0130-0107 ¥4,800 19.5ℓ	26PP 7-0130-0108 ¥2,900 8.9ℓ	36PP 7-0130-0109 ¥2,200 5.3ℓ	46PP 7-0130-0110 ¥1,900 3.7ℓ	66PP 7-0130-0111 ¥1,600 2.2ℓ	
深さ 150mm	10PPCH 7-0130-0201 ¥2,800	20PPCH 7-0130-0202 ¥1,900	30PPCH 7-0130-0203 ¥1,300	40PPCH 7-0130-0204 ¥1,300	60PPCH 7-0130-0205 ¥1,100	
			30PPCHN 7-0130-0301 ¥1,600		60PPCHN 7-0130-0302 ¥1,200	
② 半透明フードパン用 取手付カバー						
③ 半透明フードパン用 切込・取手付カバー						
④ 半透明フードパン用 平面カバー						90PPC 7-0130-0401 ¥ 950
⑤ 半透明フードパン用 ドレンシェルフ(水切目皿)	10PPD 7-0130-0501 ¥2,400	20PPD 7-0130-0502 ¥1,100	30PPD 7-0130-0503 ¥1,000	40PPD 7-0130-0504 ¥ 850	60PPD 7-0130-0505 ¥ 600	



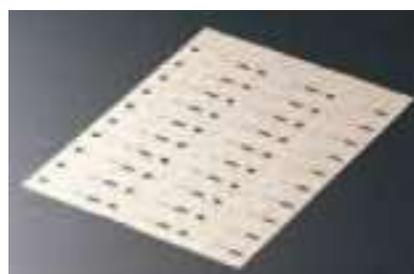
熔けるラベル!!



⑥ キャンブロ 食品回転ラベル 23SL (1巻100枚)

〈ALB-10〉 7-0130-0601 ¥5,200

- ラベルサイズ: 50×76
- ベタつく残留物がでないので、二次汚染を防ぐことができます。
- 削ぎ落とす必要もありません。
- 食器洗浄機または流水で完全に溶解します。
- 100%生物分解性の材質を使用。FDA承認素材



⑦ キャンブロ フードローテーションラベル (レーザープリンタ用) (100枚入)

〈ALB-11〉 7-0130-0701 ¥45,000

- ラベルサイズ: 63.5×25.4
- シートサイズ: A4 (279×216)
- 1シート: ラベル30枚
- 食器洗浄機で100%溶解。生分解性なので、排水溝に残留物が溜まりません。
- 冷蔵庫、冷凍室、乾燥貯蔵庫などで使用できます。
- 93℃で4時間の耐熱性があり、-40℃の超低温でも安心です。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・トルノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

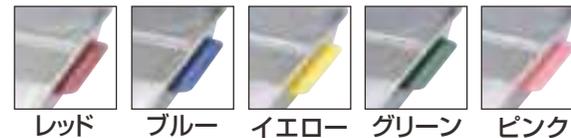
そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華揚げ物用品



HACCP対応 食材別の色分け管理に便利なカラーシリーズ

- 食材別の色分け管理ができます。
- 特殊焼付塗装により食器洗浄機にも対応。



① 18-8 カラーハンドル角バット (ABT-H2)

	レッド	ブルー	イエロー	グリーン	ピンク	サイズ	
6枚取	7-0132-0101	7-0132-0102	7-0132-0103	7-0132-0104	7-0132-0105	482(530)×338×H80	¥5,560
8枚取	7-0132-0106	7-0132-0107	7-0132-0108	7-0132-0109	7-0132-0110	410(460)×295×H67	¥4,400
10枚取	7-0132-0111	7-0132-0112	7-0132-0113	7-0132-0114	7-0132-0115	355(400)×270×H63	¥3,820
12枚取	7-0132-0116	7-0132-0117	7-0132-0118	7-0132-0119	7-0132-0120	325(370)×260×H53	¥3,240
15枚取	7-0132-0121	7-0132-0122	7-0132-0123	7-0132-0124	7-0132-0125	297(345)×232×H50	¥3,000
18枚取	7-0132-0126	7-0132-0127	7-0132-0128	7-0132-0129	7-0132-0130	267(320)×206×H40	¥2,760
21枚取	7-0132-0131	7-0132-0132	7-0132-0133	7-0132-0134	7-0132-0135	248(300)×201×H38	¥2,550

※( )内はハンドルを含むサイズです。 ハンドル:6~10枚取/130×30・12~21枚取/100×30



② TKGステンレス カラーライン 角バット (ABT-E5)

	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	サイズ	
6枚取	7-0132-0201	7-0132-0202	7-0132-0203	7-0132-0204	477×336×H81	¥8,100
8枚取	7-0132-0205	7-0132-0206	7-0132-0207	7-0132-0208	405×293×H66	¥5,600
10枚取	7-0132-0209	7-0132-0210	7-0132-0211	7-0132-0212	352×266×H63	¥4,700
12枚取	7-0132-0213	7-0132-0214	7-0132-0215	7-0132-0216	321×256×H54	¥3,900

- カラーライン部:抗菌剤配合特殊焼付塗装
- 耐食性ステンレス(18-8と同等)



HACCP対応 お手入れ簡単で衛生的な角バット!

③ HACCP ステンレス 角バット (ABT-I2)

	高さ		
7-0132-0301	6枚取	491×348×76	¥3,900
7-0132-0302	8枚取	419×305×64	¥2,650
7-0132-0303	10枚取	363×278×61	¥2,200
7-0132-0304	12枚取	332×265×55	¥1,900
7-0132-0305	15枚取	308×244×50	¥1,700
7-0132-0306	18枚取	280×220×42	¥1,370
7-0132-0307	21枚取	256×209×38	¥1,160
7-0132-0308	キャビネット	220×180×30	¥950
7-0132-0309	カード判	189×144×26	¥810
7-0132-0310	手札判	160×133×25	¥760

●バットの淵がカーリング(淵巻)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ことができるので衛生的です。



④ エコクリーン IKD18-8 角バット (AEK-32)

	高さ		
7-0132-0401	3枚取	590×425×110	¥11,100
7-0132-0402	4枚取	585×370×90	¥9,500
7-0132-0403	6枚取	480×340×80	¥6,200
7-0132-0404	8枚取	405×295×67	¥4,700
7-0132-0405	10枚取	350×265×63	¥3,900
7-0132-0406	12枚取	320×255×53	¥3,500
7-0132-0407	15枚取	290×225×50	¥3,100
7-0132-0408	18枚取	265×205×45	¥2,650
7-0132-0409	21枚取	240×195×38	¥2,400
7-0132-0410	キャビネット	210×170×30	¥2,100
7-0132-0411	手札型	155×125×25	¥1,800

※バットアミは⑦⑧よりお選びください

⑤ IKD18-8 抗菌 角バット (ABT-60)

	高さ		
7-0132-0501	3枚取	590×425×110	¥11,000
7-0132-0502	4枚取	585×370×90	¥9,600
7-0132-0503	6枚取	480×340×80	¥6,100
7-0132-0504	8枚取	405×295×67	¥4,500
7-0132-0505	10枚取	350×265×63	¥3,600
7-0132-0506	12枚取	320×255×53	¥3,000
7-0132-0507	15枚取	290×225×50	¥2,500
7-0132-0508	18枚取	265×205×45	¥2,100
7-0132-0509	21枚取	240×195×38	¥1,700
7-0132-0510	キャビネット	210×170×30	¥1,400
7-0132-0511	手札型	155×125×25	¥1,100

※バットアミは⑦⑧よりお選びください

⑥ IKD18-8 抗菌角バット蓋 (ABT-65)

7-0132-0601	6枚取用	490×350×H10	¥3,400
7-0132-0602	8枚取用	415×305×H10	¥3,100
7-0132-0603	10枚取用	360×275×H10	¥2,800

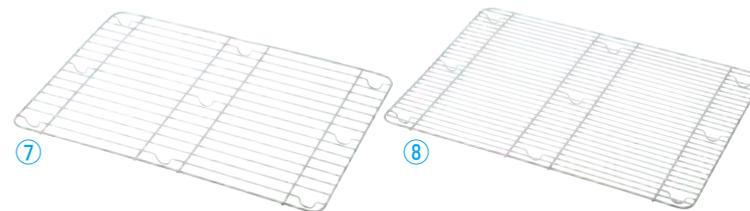
⑨ IKD18-8 抗菌フッ素加工角バット (ABT-B8)

	高さ		
7-0132-0901	3枚取	590×425×110	¥9,300
7-0132-0902	4枚取	585×370×90	¥7,900
7-0132-0903	6枚取	480×340×80	¥5,800
7-0132-0904	8枚取	405×295×67	¥4,000
7-0132-0905	10枚取	350×265×63	¥2,950
7-0132-0906	12枚取	320×255×53	¥2,750

	高さ		
7-0132-0907	15枚取	290×225×50	¥2,400
7-0132-0908	18枚取	265×205×45	¥2,250
7-0132-0909	21枚取	240×195×38	¥2,150
7-0132-0910	手札型	155×125×25	¥1,460
7-0132-0911	キャビネット	210×170×30	¥1,700

●フッ素樹脂加工により食材がくっつきにくく、お手入れが簡単で酢・酸等に対する耐久性が抜群です。  
※耐熱温度120℃直火及びオーブンでのご使用はできません。

お手入れ簡単で衛生的!



エコクリーン IKD18-8 角バット網

	高さ	⑦並目 (AEK-33)	⑧細目 (AEK-34)
3枚取用	515×355×11	7-0132-0701 ¥4,700	
4枚取用	510×315×11	7-0132-0702 ¥4,400	7-0132-0801 ¥5,400
6枚取用	418×278×11	7-0132-0703 ¥2,500	7-0132-0802 ¥3,400
8枚取用	360×245×11	7-0132-0704 ¥2,000	7-0132-0803 ¥2,700
10枚取用	304×219×11	7-0132-0705 ¥1,700	7-0132-0804 ¥2,250
12枚取用	284×212×11	7-0132-0706 ¥1,600	7-0132-0805 ¥2,100
15枚取用	256×194×11	7-0132-0707 ¥1,300	7-0132-0806 ¥1,650
18枚取用	228×169×11	7-0132-0708 ¥1,200	7-0132-0807 ¥1,450
21枚取用	210×165×11	7-0132-0709 ¥960	7-0132-0808 ¥1,300
キャビネット用	175×135×11	7-0132-0710 ¥800	7-0132-0809 ¥980
手札型用	130×100×11	7-0132-0711 ¥800	
アミ目のピッチ		約13mm	約6mm



●変形が最も多い「脚」部を強化してあります。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェアラ  
ウェアラ  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
食器  
ホテル用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



① ステンレス 浅型角バット (ABT-G0)

高さ			
7-0133-0101	6枚取	475×333×46	¥2,930
7-0133-0102	8枚取	406×290×40	¥2,080
7-0133-0103	10枚取	352×268×40	¥1,670
7-0133-0104	12枚取	314×251×40	¥1,520
7-0133-0105	15枚取	294×231×39	¥1,280
7-0133-0106	18枚取	266×206×35	¥1,080

② 21-0 浅型角バット (ABT-F6)

高さ			
7-0133-0201	6枚取	475×333×46	¥3,200
7-0133-0202	8枚取	406×290×40	¥2,270
7-0133-0203	10枚取	352×268×40	¥1,830
7-0133-0204	12枚取	314×251×40	¥1,660
7-0133-0205	15枚取	294×231×39	¥1,400
7-0133-0206	18枚取	266×206×35	¥1,190

- 耐食性ステンレス(18-8と同等)
- 素材が硬くて丈夫です。

③ 18-8 浅型角バット (ABT-11)

高さ			
7-0133-0301	2枚取	635×420×75	¥8,700
7-0133-0302	3枚取	580×425×70	¥7,680
7-0133-0303	4枚取	575×367×60	¥5,860
7-0133-0304	6枚取	480×335×45	¥3,620
7-0133-0305	6枚取4/5	481×267×45	¥2,920
7-0133-0306	6枚取2/3	481×221×45	¥2,600
7-0133-0307	8枚取	408×290×40	¥2,570
7-0133-0308	8枚取4/5	410×234×40	¥2,340
7-0133-0309	8枚取2/3	410×194×40	¥2,080
7-0133-0310	10枚取	355×270×40	¥2,060
7-0133-0311	12枚取	325×260×40	¥1,870
7-0133-0312	15枚取	300×230×40	¥1,580
7-0133-0313	18枚取	270×206×35	¥1,340
7-0133-0314	21枚取	248×200×31	¥1,150

④ 21-0角バット 穴明 (ABT-F2)

高さ			
7-0133-0401	8枚取	410×295×67	¥4,800
7-0133-0402	10枚取	355×270×63	¥3,500
7-0133-0403	12枚取	325×260×53	¥3,200

⑤ 21-0浅型バット 穴明 (ABT-F3)

高さ			
7-0133-0501	6枚取	482×338×52	¥5,700
7-0133-0502	8枚取	410×295×43	¥4,420
7-0133-0503	10枚取	355×270×42	¥3,300
7-0133-0504	12枚取	325×260×42	¥3,000



④⑤特長

●底からも蒸気や冷気が入りやすくなっていますので水切だけでなく、蒸し物や冷却用バットにも最適です。

- 耐食性ステンレス(18-8と同等)
- 素材が硬くて丈夫です。



⑧ 18-8 水切バット (ABT-12)

高さ			
7-0133-0801	2枚取	635×420×75	¥12,940
7-0133-0802	3枚取	580×425×70	¥11,380
7-0133-0803	4枚取	575×367×60	¥7,860
7-0133-0804	6枚取	480×335×45	¥5,440
7-0133-0805	6枚取4/5	481×267×45	¥4,160
7-0133-0806	6枚取2/3	481×221×45	¥3,600
7-0133-0807	8枚取	408×290×40	¥3,990
7-0133-0808	8枚取4/5	410×234×40	¥3,400
7-0133-0809	8枚取2/3	410×194×40	¥2,900
7-0133-0810	10枚取	355×270×40	¥2,970
7-0133-0811	12枚取	325×260×40	¥2,670
7-0133-0812	15枚取	300×230×40	¥2,340
7-0133-0813	18枚取	270×206×35	¥2,000
7-0133-0814	21枚取	248×200×31	¥1,760

⑥ 18-8 パンチ浅角バット (ABT-59)

高さ			
7-0133-0601	6枚取	481×337×50	¥12,800
7-0133-0602	8枚取	409×294×40	¥9,700
7-0133-0603	10枚取	355×270×40	¥8,200
7-0133-0604	12枚取	325×257×40	¥6,900
7-0133-0605	15枚取	297×232×40	¥6,100
7-0133-0606	18枚取	266×206×35	¥5,900
7-0133-0607	21枚取	248×200×31	¥4,900
7-0133-0608	キャビネット	208×168×28	¥3,400

⑦ 21-0 水切バット (ABT-F7)

高さ			
7-0133-0701	10枚取	355×270×40	¥2,630
7-0133-0702	12枚取	325×260×40	¥2,370
7-0133-0703	15枚取	300×230×40	¥2,070
7-0133-0704	18枚取	270×206×35	¥1,770

- 耐食性ステンレス(18-8と同等)
- 素材が硬くて丈夫です。

⑨ 18-8 スクウェアバット (ASK-22)

高さ			
7-0133-0901	6枚取	334×334×82	¥5,460
7-0133-0902	8枚取	295×295×68	¥4,430
7-0133-0903	10枚取	270×270×64	¥3,500
7-0133-0904	12枚取	259×259×53	¥3,300
7-0133-0905	15枚取	234×234×50	¥3,000
7-0133-0906	18枚取	207×207×43	¥2,270
7-0133-0907	21枚取	200×200×38	¥2,060
7-0133-0908	キャビネット	168×168×28	¥1,650

⑩ アルマイト 角バット (ABT-C2)

高さ			
7-0133-1001	8枚取	403×288×65	¥2,800
7-0133-1002	10枚取	350×263×60	¥2,330
7-0133-1003	12枚取	320×249×53	¥2,040
7-0133-1004	15枚取	295×228×48	¥1,740
7-0133-1005	18枚取	266×203×43	¥1,550
7-0133-1006	21枚取	246×200×35	¥1,270
7-0133-1007	キャビネット	210×168×30	¥870
7-0133-1008	手札判	158×123×25	¥790

⑪ ホーロー角バット アイボリー (ABT-G3)

		内	高さ	
7-0133-1101	6枚取	470×315×70		¥3,500
7-0133-1102	8枚取	395×270×65		¥2,700
7-0133-1103	10枚取	350×250×50		¥1,900
7-0133-1104	12枚取	310×230×45		¥1,500
7-0133-1105	15枚取	280×220×40		¥1,350
7-0133-1106	18枚取	255×195×35		¥1,250
7-0133-1107	21枚取	230×180×30		¥1,150
7-0133-1108	キャビネ	190×147×28		¥1,000
7-0133-1109	手札	145×115×25		¥900

- 揚げ物の油切りや、食品保存に。さまざまな料理の下ごしらえ・冷蔵庫内でも、いち早く冷える。オープン料理にもご利用下さい。

⑫ FRP角バット (ABT-52)

高さ				
7-0133-1201	2枚取	639×423×157	⑤	¥9,600
7-0133-1202	3枚取	583×423×117	⑤	¥7,780
7-0133-1203	4枚取	580×367×101	⑩	¥4,500
7-0133-1204	6枚取	481×335×87	⑩	¥3,500
7-0133-1205	8枚取	409×295×70	⑩	¥2,780
7-0133-1206	10枚取	356×268×66	⑩	¥2,550
7-0133-1207	12枚取	324×256×61	⑩	¥2,240
7-0133-1208	15枚取	298×232×58	⑩	¥2,140
7-0133-1209	18枚取	268×208×51	⑩	¥1,950
7-0133-1210	21枚取	248×202×45	⑩	¥1,850

- 材質:FRP(グラスファイバー強化不飽和ポリエステル樹脂)
- 耐熱温度: -10℃~80℃

酸に強い!  
下ごしらえの定番!





浅いS型バット!



**1 ステンレス S型バット** <ABT-G1>

	高さ
7-0135-0101	S号 163×113×50 ￥1,140
7-0135-0102	1号 183×123×53 ￥1,200
7-0135-0103	2号 193×139×59 ￥1,430
7-0135-0104	3号 211×151×61 ￥1,660
7-0135-0105	4号 227×171×63 ￥1,780
7-0135-0106	5号 268×187×67 ￥2,100

**3 21-0 深型 組バット** <ABT-F8>

	高さ
7-0135-0301	S号 160×110×65 ￥1,140
7-0135-0302	1号 185×123×66 ￥1,200
7-0135-0303	2号 195×140×72 ￥1,380
7-0135-0304	3号 215×154×75 ￥1,600
7-0135-0305	4号 230×173×78 ￥1,720
7-0135-0306	5号 270×188×80 ￥1,980

- 耐食性ステンレス(18-8と同等)
- 素材が硬く丈夫です。

**4 エコクリーン IKD18-8 深型組バット** <AEK-35>

	高さ
7-0135-0401	1号 160×130×70 ￥2,100
7-0135-0402	2号 190×135×74 ￥2,300
7-0135-0403	3号 210×150×75 ￥2,500
7-0135-0404	4号 225×170×77 ￥3,000
7-0135-0405	5号 265×185×78 ￥3,450
7-0135-0406	6号 300×200×80 ￥4,050
7-0135-0407	7号 335×230×86 ￥4,500
7-0135-0408	8号 350×240×87 ￥5,150
7-0135-0409	9号 365×265×94 ￥5,700

※専用の蓋、バットアミはございません。

**5 IKD18-8 抗菌 深型組バット** <ABT-62>

	高さ
7-0135-0501	0号 130×105×55 ￥1,400
7-0135-0502	1号 160×130×70 ￥2,000
7-0135-0503	2号 190×135×74 ￥2,250
7-0135-0504	3号 210×150×75 ￥2,600
7-0135-0505	4号 225×170×77 ￥3,050
7-0135-0506	5号 265×185×78 ￥3,850
7-0135-0507	6号 300×200×80 ￥4,500
7-0135-0508	7号 335×230×86 ￥5,300
7-0135-0509	8号 350×240×87 ￥5,900
7-0135-0510	9号 365×265×94 ￥6,250

※専用の蓋、バットアミはございません。

**2 21-0 S型バット** <ABT-G2>

	高さ
7-0135-0201	S号 163×113×50 ￥1,160
7-0135-0202	1号 183×123×53 ￥1,220
7-0135-0203	2号 193×139×59 ￥1,450
7-0135-0204	3号 211×151×61 ￥1,680
7-0135-0205	4号 227×171×63 ￥1,800
7-0135-0206	5号 268×187×67 ￥2,120

- 耐食性ステンレス(18-8と同等)
- 素材が硬く丈夫です。

浅いS型バット!



Point

小分けに最適な浅型サイズ  
この少しの差が大きな差。



**6 18-8 深型 組バット** <ABT-07>

	高さ
7-0135-0601	00号 105×67×60 ￥600
7-0135-0602	R号 122×87×57 ￥680
7-0135-0603	0号 135×106×57 ￥760
7-0135-0604	S号 160×110×65 ￥1,220
7-0135-0605	1号 185×123×66 ￥1,290
7-0135-0606	2号 195×140×72 ￥1,480
7-0135-0607	3号 215×154×75 ￥1,720
7-0135-0608	4号 230×173×78 ￥1,840
7-0135-0609	5号 270×188×80 ￥2,120
7-0135-0610	6号 300×203×82 ￥2,480
7-0135-0611	7号 330×230×85 ￥2,840
7-0135-0612	8号 350×243×86 ￥3,100
7-0135-0613	9号 365×260×90 ￥3,340
7-0135-0614	10号 405×283×93 ￥4,560
7-0135-0615	11号 430×313×96 ￥5,460
7-0135-0616	12号 474×342×112 ￥7,140
7-0135-0617	13号 512×372×122 ￥8,860
7-0135-0618	14号 555×395×150 ￥12,160
7-0135-0619	16号 640×445×185 ￥19,740
7-0135-0620	14号手付 555×395×150 ￥13,760
7-0135-0621	16号手付 640×445×185 ￥21,340
7-0135-0622	OW号 210×135×57 ￥1,420
7-0135-0623	SW号 220×160×65 ￥1,640

**7 18-8 深型 組バット蓋** <ABT-08>

7-0135-0701	00号用 115×75 ￥410
7-0135-0702	R号用 132×96 ￥420
7-0135-0703	0号用 144×110 ￥430
7-0135-0704	S号用 167×115 ￥450
7-0135-0705	1号用 190×130 ￥490
7-0135-0706	2号用 202×145 ￥530
7-0135-0707	3号用 220×160 ￥600
7-0135-0708	4号用 236×180 ￥790
7-0135-0709	5号用 276×195 ￥960
7-0135-0710	6号用 306×210 ￥1,180
7-0135-0711	7号用 335×235 ￥1,350
7-0135-0712	8号用 356×247 ￥1,480
7-0135-0713	9号用 370×265 ￥1,620
7-0135-0714	10号用 410×290 ￥1,960
7-0135-0715	11号用 438×320 ￥2,500
7-0135-0716	12号用 477×350 ￥2,980
7-0135-0717	13号用 523×382 ￥3,560
7-0135-0718	14号用 565×407 ￥4,060
7-0135-0719	16号用 650×455 ￥5,060

**8 樹脂製 深型 組バット蓋** <ABT-09>

7-0135-0801	0号用 144×110 ￥240
7-0135-0802	S号用 167×115 ￥250
7-0135-0803	1号用 190×130 ￥260
7-0135-0804	2号用 202×145 ￥300
7-0135-0805	3号用 220×160 ￥340
7-0135-0806	4号用 236×180 ￥370
7-0135-0807	5号用 276×195 ￥410

※耐熱温度:80℃  
耐冷温度:-40℃

**9 ポリカーボネイト 深型組バット用蓋** <ABT-G4>

7-0135-0901	0号用 137×109 ￥420
7-0135-0902	1号用 181×121 ￥510
7-0135-0903	2号用 194×139 ￥580
7-0135-0904	3号用 215×156 ￥660
7-0135-0905	4号用 231×175 ￥790

耐熱温度:140℃  
耐冷温度:-30℃

**10 18-8 深型 組バットアミ** <ABT-10>

7-0135-1001	00号用 90×55 ￥230
7-0135-1002	0号用 115×84 ￥240
7-0135-1003	S号用 141×90 ￥260
7-0135-1004	1号用 160×100 ￥320
7-0135-1005	2号用 170×115 ￥360
7-0135-1006	3号用 190×130 ￥460
7-0135-1007	4号用 198×144 ￥560
7-0135-1008	5号用 244×163 ￥720
7-0135-1009	6号用 273×177 ￥860
7-0135-1010	7号用 303×200 ￥920
7-0135-1011	8号用 322×212 ￥1,080
7-0135-1012	9号用 335×228 ￥1,420
7-0135-1013	10号用 372×255 ￥1,680
7-0135-1014	11号用 405×285 ￥2,220
7-0135-1015	12号用 443×309 ￥2,400
7-0135-1016	13号用 485×345 ￥3,060
7-0135-1017	14号用 522×364 ￥3,540

アミ目のピッチ約12mm

**11 アルマイト ディープバット (D型バット)** <ABT-26>

	cm	高さ
7-0135-1101	15	148×102×61 ￥970
7-0135-1102	17	168×116×75 ￥1,440
7-0135-1103	20	201×129×80 ￥1,640
7-0135-1104	23	227×156×85 ￥1,690
7-0135-1105	28	278×170×90 ￥2,370
7-0135-1106	32	323×191×98 ￥3,180
7-0135-1107	38	381×229×101 ￥4,200
7-0135-1108	43	429×270×101 ￥5,740
7-0135-1109	48	480×280×105 ￥7,520
7-0135-1110	56	562×307×110 ￥8,990

**12 アルマイト ディープバット 蓋** <ABT-27>

	高さ
7-0135-1201	15cm用 156×111×10 ￥490
7-0135-1202	17cm用 177×125×11 ￥570
7-0135-1203	20cm用 211×139×11 ￥700
7-0135-1204	23cm用 237×166×11 ￥840
7-0135-1205	28cm用 290×181×12 ￥970
7-0135-1206	32cm用 334×203×13 ￥1,390
7-0135-1207	38cm用 391×242×13 ￥1,880
7-0135-1208	43cm用 441×283×13 ￥2,440
7-0135-1209	48cm用 495×295×14 ￥3,420
7-0135-1210	56cm用 575×320×16 ￥3,790





TKG アルミベーキングトレイ シリーズ

- 板厚1.9mmの極厚仕様(③・⑦除く)なので、非常に高い温度条件においても、優れた耐久性により、歪み、変形をおこしません。
- 均等な熱伝導に優れているのでオープン庫内での熱まわりが良く、短時間で効率的に焼き上げます。
- ノンスティックタイプはフッ素樹脂3コート加工で耐摩耗性に優れ、直火での加熱にも適しています。



TKG アルミベーキングトレイ

① 42×32cm (WBC-57)

	高さ (cm)	内寸法	
7-0137-0101	2	410×295	¥4,100
7-0137-0102	4	405×305	¥4,800
7-0137-0103	6.5	405×305	¥5,600

板厚:1.9

② 37×27cm (WBC-58)

	高さ (cm)	内寸法	
7-0137-0201	4	355×255	¥3,800
7-0137-0202	6.5	355×255	¥4,600

板厚:1.9

③ 27×24cm (WBC-60)

	高さ (cm)	内寸法	
7-0137-0301	6.5	250×220	¥3,000

板厚:1.5

④ 27×16cm (WBC-59)

	高さ (cm)	内寸法	
7-0137-0401	4	255×153	¥2,300

板厚:1.9



TKG ノンスティックベーキングトレイ

- 硬質アルマイト+内面フッ素樹脂3コート加工

⑤ 42×32cm (WBC-61)

	高さ (cm)	内寸法	
7-0137-0501	2	410×295	¥5,100
7-0137-0502	4	405×305	¥6,100
7-0137-0503	6.5	405×305	¥7,400

板厚:1.9

⑥ 37×27cm (WBC-62)

	高さ (cm)	内寸法	
7-0137-0601	4	355×255	¥5,000
7-0137-0602	6.5	355×255	¥6,200

板厚:1.9

⑦ 27×24cm (WBC-64)

	高さ (cm)	内寸法	
7-0137-0701	6.5	250×220	¥4,600

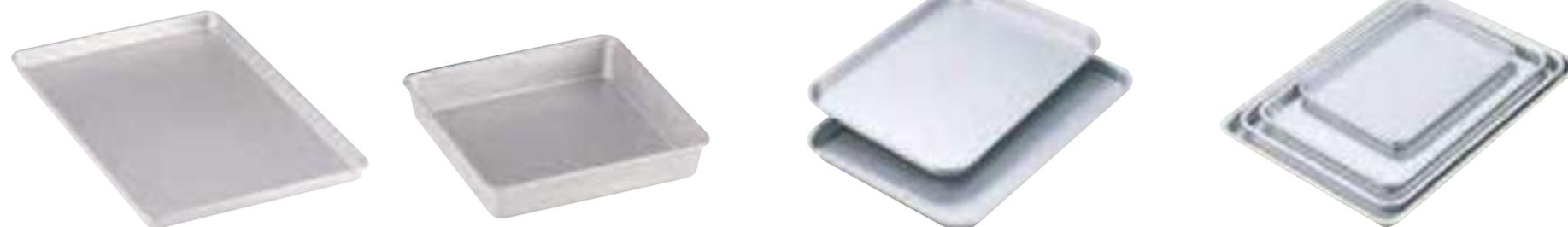
板厚:1.5

⑧ 27×16cm (WBC-63)

	高さ (cm)	内寸法	
7-0137-0801	4	255×153	¥3,000

板厚:1.9

TKG



⑨ TKG アルマイト 大型ケーキトレイ (ABT-I6)

	cm	高さ	
7-0137-0901	32	333×245×28	¥1,300
7-0137-0902	40	413×288×25	¥1,700
7-0137-0903	47	480×328×27	¥2,200

⑩ TKG アルマイト 深型正角バット (ABT-I5)

	インチ	高さ	
7-0137-1001	8	225×225×50	¥1,200
7-0137-1002	10	280×280×50	¥1,500
7-0137-1003	12	330×330×50	¥2,000
7-0137-1004	14	382×382×51	¥2,400
7-0137-1005	16	435×435×52	¥3,100

⑪ アルマイト ケーキ盆 (松竹盆) (ASY-20) ㊦

	高さ	
7-0137-1101 特大	447×317×26	¥2,570
7-0137-1102 大々	417×307×25	¥2,200

⑫ アルマイト ケーキ盆 (AKC-02) ㊦

	高さ	
7-0137-1201 大	350×256×18	¥1,340
7-0137-1202 中	322×235×18	¥1,100
7-0137-1203 小	291×206×17	¥940
7-0137-1204 キャビネ	221×160×17	¥690



⑬ トンボ キッチントレイ-41型 (ポリプロピレン) ㊦

	高さ	
7-0137-1301	412×311×H40	¥980

抗菌、防カビ加工 (耐熱120°C)



⑭ セキスイ メロウタイム キッチンバット (ポリプロピレン) (AKT-B2) ㊦

	高さ	
7-0137-1401 K-531 大	480×360×H45	¥1,450
7-0137-1402 K-532 中	390×300×H45	¥1,050
7-0137-1403 K-533 小	300×230×H45	¥750



① 18-0 ケーキバット <ABT-17>

		高さ		
7-0138-0101	8インチ	200×140×15	¥	570
7-0138-0102	9インチ	220×155×15	¥	630
7-0138-0103	10インチ	260×175×16	¥	740
7-0138-0104	11インチ	285×205×17	¥	840
7-0138-0105	A4	297×210×18	¥	1,010
7-0138-0106	12インチ	320×230×18	¥	1,050
7-0138-0107	14インチ	350×250×19	¥	1,320
7-0138-0108	15インチ	385×285×20	¥	1,620
7-0138-0109	16インチ	415×305×20	¥	1,890
7-0138-0110	17インチ	435×320×21	¥	2,540
7-0138-0111	18インチ	465×345×22	¥	2,900
7-0138-0112	19インチ	487×362×22	¥	3,240
7-0138-0113	20インチ	513×378×22	¥	3,600
7-0138-0114	21インチ	535×397×22	¥	3,940
7-0138-0115	22インチ	563×415×22	¥	4,320

② ステンレス ケーキトレイ <ATL-35>

7-0138-0201	No.17	435×320×H21	¥	2,450
7-0138-0202	No.18	465×345×H22	¥	2,800



③ エコクリーン IKD18-0 ケーキバット <AEK-36>

		高さ		
7-0138-0301	9インチ	220×155×15	¥	1,650
7-0138-0302	10インチ	265×180×16	¥	1,800
7-0138-0303	11インチ	285×205×17	¥	2,150
7-0138-0304	12インチ	325×230×18	¥	2,500
7-0138-0305	14インチ	355×260×19	¥	3,050
7-0138-0306	15インチ	385×285×20	¥	3,350
7-0138-0307	16インチ	420×340×22	¥	4,350

④ IKD18-8 抗菌 ケーキバット <ABT-63>

		高さ		
7-0138-0401	9インチ	220×155×15	¥	1,550
7-0138-0402	10インチ	265×180×16	¥	1,850
7-0138-0403	11インチ	285×205×17	¥	2,300
7-0138-0404	12インチ	325×230×18	¥	2,450
7-0138-0405	14インチ	355×260×19	¥	3,350
7-0138-0406	15インチ	385×285×20	¥	3,800
7-0138-0407	16インチ	420×340×22	¥	4,850



⑤ IKD18-0 抗菌 フッ素加工 ケーキバット <AGY-43>

		高さ		
7-0138-0501	9インチ	220×155×15	¥	1,300
7-0138-0502	10インチ	265×180×16	¥	1,600
7-0138-0503	11インチ	285×205×17	¥	1,800
7-0138-0504	12インチ	325×230×18	¥	2,250
7-0138-0505	14インチ	355×260×19	¥	2,700
7-0138-0506	15インチ	385×285×20	¥	3,200
7-0138-0507	16インチ	420×340×22	¥	3,850

●フッ素樹脂加工により食材がくっつきにくく、お手入れが簡単で酢・酸等に対する耐久性が抜群です。  
※耐熱温度120℃直火及びオーブンでのご使用はできません。

⑥ 18-8 ケーキバットアミ <ABT-18>

7-0138-0601	8インチ用	177×117	¥	800
7-0138-0602	9インチ用	195×132	¥	940
7-0138-0603	10インチ用	238×159	¥	1,120
7-0138-0604	11インチ用	267×184	¥	1,420
7-0138-0605	A4用	279×191	¥	1,580
7-0138-0606	12インチ用	295×207	¥	1,660
7-0138-0607	14インチ用	326×227	¥	2,040
7-0138-0608	15インチ用	360×259	¥	2,400
7-0138-0609	16インチ用	391×281	¥	2,980
7-0138-0610	17インチ用	414×298	¥	3,680
7-0138-0611	18インチ用	432×318	¥	4,380

アミ目のピッチ約12mm



⑦ 18-8 ケーキバット用 クリンプ目アミ <ABT-F4>

7-0138-0701	8インチ用	177×117	¥	1,280
7-0138-0702	9インチ用	196×132	¥	1,400
7-0138-0703	10インチ用	238×158	¥	1,460
7-0138-0704	11インチ用	267×182	¥	1,700
7-0138-0705	12インチ用	295×206	¥	2,050
7-0138-0706	14インチ用	326×226	¥	2,500
7-0138-0707	15インチ用	359×259	¥	2,700
7-0138-0708	16インチ用	390×281	¥	2,900

アミ目のピッチ約12mm角



⑧ 18-8 角盆 <AKK-10>

		高さ		
7-0138-0801	62cm	620×485×25	¥	7,140
7-0138-0802	57cm	570×450×25	¥	6,300
7-0138-0803	特大	510×415×26	¥	4,620
7-0138-0804	大	460×365×25	¥	3,360
7-0138-0805	中	410×315×25	¥	2,780
7-0138-0806	小	360×290×25	¥	2,420

⑨ 18-0 正角盆 <ASY-19>

cm	高さ		
7-0138-0901	24	240×240×22	¥ 950
7-0138-0902	27	270×270×22	¥ 1,140
7-0138-0903	31	310×310×25	¥ 1,390
7-0138-0904	34	340×340×25	¥ 1,660
7-0138-0905	37	370×370×25	¥ 1,830

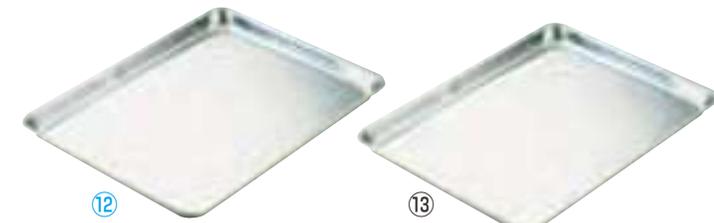
⑩ アルマイト 角膳 <AKK-11>

cm	高さ		
7-0138-1001	27	281×281×23	¥ 1,750
7-0138-1002	30	314×314×25	¥ 1,880
7-0138-1003	33	344×344×28	¥ 2,150
7-0138-1004	36	377×377×31	¥ 2,810

⑪ 18-8 切身バット <ABT-21>

7-0138-1101	穴無	¥	2,280
7-0138-1102	穴明(4穴)		
7-0138-1103	片穴(2穴)		

178×408×H20



⑫ エコクリーン IKD18-0 肉バット <AEK-37>

7-0138-1201	¥	4,350
-------------	---	-------

425×345×H25

⑬ IKD18-8 抗菌 肉バット <ABT-66>

7-0138-1301	¥	5,100
-------------	---	-------

425×345×H25



⑭ IKD18-0 抗菌 フッ素加工 肉バット <AGY-44>

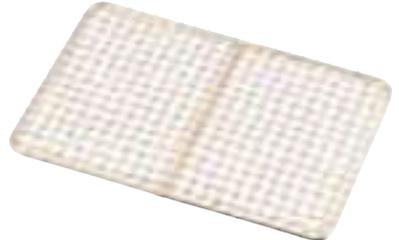
●フッ素樹脂加工により食材がくっつきにくく、お手入れが簡単で酢・酸等に対する耐久性が抜群です。  
※耐熱温度120℃直火及びオーブンでのご使用はできません。



⑮ 18-8 肉バット <ABT-20>

7-0138-1501	大	420×310×H25	¥	2,100
7-0138-1502	小	350×275×H25	¥	1,760

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ウゴン  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



**① 18-8金仕上げ ディスプレイバット〈ADI-12〉**

No.	高さ	価格
7-0139-0101	2 635×420×75	¥25,000
7-0139-0102	3 580×425×70	¥23,000
7-0139-0103	4 575×367×60	¥18,500
7-0139-0104	6 480×335×45	¥14,300
7-0139-0105	8 408×290×40	¥10,400
7-0139-0106	10 355×270×40	¥8,100
7-0139-0107	12 325×260×40	¥6,900
7-0139-0108	15 300×230×40	¥6,200
7-0139-0109	18 270×206×35	¥5,400
7-0139-0110	21 248×200×31	¥4,800

**② 18-0金仕上げ ディスプレイトレイ〈ADI-14〉**

No.	高さ	価格
7-0139-0201	8 200×140×15	¥2,200
7-0139-0202	9 220×155×15	¥2,600
7-0139-0203	10 260×175×16	¥3,300
7-0139-0204	11 285×205×17	¥4,200
7-0139-0205	12 320×230×18	¥5,300
7-0139-0206	14 350×250×19	¥6,300
7-0139-0207	15 385×285×20	¥7,700
7-0139-0208	16 415×305×20	¥8,800
7-0139-0209	17 435×320×21	¥10,300
7-0139-0210	18 465×345×22	¥11,700
7-0139-0211	19 487×362×22	¥13,000
7-0139-0212	20 513×378×22	¥14,300
7-0139-0213	21 535×397×22	¥15,500
7-0139-0214	22 563×415×22	¥16,300

**③ 18-8金仕上げ ディスプレイバット用アミ〈ADI-13〉**

No.用	価格
7-0139-0301	2 580×365 ¥13,000
7-0139-0302	3 517×357 ¥11,000
7-0139-0303	4 523×308 ¥10,000
7-0139-0304	6 428×284 ¥7,000
7-0139-0305	8 364×250 ¥5,700
7-0139-0306	10 314×227 ¥4,200
7-0139-0307	12 285×219 ¥3,800
7-0139-0308	15 262×197 ¥2,800
7-0139-0309	18 233×175 ¥2,400
7-0139-0310	21 215×168 ¥2,200

アミ目のピッチ:約12mm角

**④ 18-8金仕上げ ディスプレイトレイ用クリンプ目アミ〈ADI-20〉**

No.用	価格
7-0139-0401	8 177×117 ¥1,950
7-0139-0402	9 196×132 ¥2,220
7-0139-0403	10 238×158 ¥2,500
7-0139-0404	11 267×182 ¥3,200
7-0139-0405	12 295×206 ¥3,900
7-0139-0406	14 326×226 ¥4,700
7-0139-0407	15 359×259 ¥5,500
7-0139-0408	16 390×281 ¥6,000

アミ目のピッチ:約12mm角



**⑤ SW 18-8 デリカバット〈NDL-01〉**

サイズ	価格
7-0139-0501 大 400×330×H37	¥5,900
7-0139-0502 中 360×270×H33	¥4,700
7-0139-0503 小 298×248×H30	¥3,900

**⑥ SW 18-8 菊淵デリカバット〈NDL-02〉**

サイズ	価格
7-0139-0601 大 412×344×H40	¥8,000
7-0139-0602 中 374×284×H36	¥6,500
7-0139-0603 小 312×262×H33	¥5,400

**⑦ Ω 18-8 ネットケーストレイ〈BNT-01〉**

サイズ	価格
7-0139-0701 200×90	¥750

**⑧ 18-8 寿司組バット〈BSS-01〉**

号	高さ	価格
7-0139-0801 1 210×150×32		¥1,460
7-0139-0802 2 225×165×35		¥1,600
7-0139-0803 3 240×180×38		¥1,820
7-0139-0804 4 255×195×42		¥1,920
7-0139-0805 5 270×210×45		¥2,060

**⑨ ポリエチレン 冷やしバット (蓄冷剤入)〈ABT-11〉**

サイズ	価格
7-0139-0901 大 425×317×H56	¥2,400
7-0139-0902 中 372×278×H63	¥1,950
7-0139-0903 小 244×188×H58	¥1,500

- 1回(冷凍庫で8時間)の事前冷却で6~7時間程度の冷たさ(5°C)を保ちます。
- 試食品を新鮮な状態で保ちます。
- 大用は底寸355×250以下、中用は底寸280×215以下、小用は底寸195×135以下のステン、アルミバットを併用してご使用いただけます。

**⑩ アルミ ディスプレイトレイ G5301T**

サイズ	価格
7-0139-1001 655×225×H25	¥4,000

**お惣菜のディスプレイに……**



**メラミン ユニバット**

**⑪ F-10 フローリー** **⑫ F-10 アイボリー** **⑬ F-10 赤/黒**

型番	価格
7-0139-1101 (F-10 フローリー)	¥4,090
7-0139-1201 (F-10 アイボリー)	¥4,090
7-0139-1301 (F-10 赤/黒)	¥4,090

338×248×H43 底面285×200

●お惣菜のディスプレイに

※⑪~⑬網はP.134⑩アルマイト大型バット用網中のサイズが合います。(別売)



**メラミン ユニバット**

**⑭ F-11 フローリー** **⑮ F-11 アイボリー** **⑯ F-11 赤/黒**

型番	価格
7-0139-1401 (F-11 フローリー)	¥3,800
7-0139-1501 (F-11 アイボリー)	¥3,800
7-0139-1601 (F-11 赤/黒)	¥3,800

338×155×H43 底面285×105

●お惣菜のディスプレイに



**⑰ メラミン (大)デリカバット 黒内朱〈ADL-J3〉**

サイズ	価格
7-0139-1701 尺 0寸 300×280×H34	¥4,200
7-0139-1702 尺1.5寸 345×280×H34	¥4,900
7-0139-1703 尺 3寸 400×280×H34	¥6,400

**⑱ メラミン (小)デリカバット 黒内朱〈ADL-J5〉**

サイズ	価格
7-0139-1801 尺 0寸 300×190×H34	¥3,200
7-0139-1802 尺1.5寸 345×190×H34	¥3,500
7-0139-1803 尺 3寸 400×190×H34	¥4,000

**⑲ メラミン (大)デリカバット 白〈ADL-J4〉**

サイズ	価格
7-0139-1901 尺 0寸 300×280×H34	¥4,000
7-0139-1902 尺1.5寸 345×280×H34	¥4,500
7-0139-1903 尺 3寸 400×280×H34	¥5,700

**⑳ メラミン (小)デリカバット 黄内白〈ADL-J6〉**

サイズ	価格
7-0139-2001 尺 0寸 300×190×H34	¥3,200
7-0139-2002 尺1.5寸 345×190×H34	¥3,500
7-0139-2003 尺 3寸 400×190×H34	¥4,000

# SUPERDENJI IH $\frac{Q}{A}$

スーパーデンジ

プロユースのために生まれてきた。  
電磁調理器用ステンレス鍋、スーパーデンジ。



①  $\Omega$ スーパーデンジ 円付鍋 IH  $\frac{Q}{A}$   
(ADV-03)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0014-0101	27	285×125	5.8	1.6	205	¥17,600	
7-0014-0102	30	313×135	7.6	2.0	210	¥20,000	
7-0014-0103	33	344×150	10.0	2.4	240	¥23,000	
7-0014-0104	36	377×160	12.7	2.8	250	¥26,200	
7-0014-0105	39	406×170	15.5	3.4	270	¥31,400	
7-0014-0106	42	438×180	20.0	4.0	315	¥38,000	
7-0014-0107	45	467×195	25.0	5.3	320	¥44,400	

底板厚:2.0(45cmのみ2.5)  
※蓋はP.39の中よりお選びください。



②  $\Omega$ スーパーデンジ 雪平鍋 IH  $\frac{Q}{A}$   
(クラッド鋼) (AYK-46)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0014-0201	15	150×	55	0.9	0.5	110	¥7,000
7-0014-0202	18	180×	65	1.5	0.7	140	¥8,600
7-0014-0203	21	210×	70	2.3	0.9	160	¥10,400
7-0014-0204	24	240×	85	3.8	1.2	190	¥12,600
7-0014-0205	27	270×100	5.2	1.4	210	¥15,000	
7-0014-0206	30	300×110	6.3	1.5	230	¥18,400	

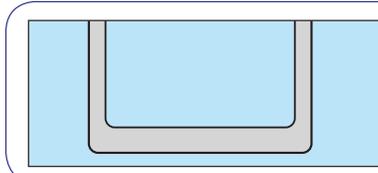
底板厚:2.3



③  $\Omega$ スーパーデンジ 矢床鍋 IH  $\frac{Q}{A}$   
(クラッド鋼) (AYT-07)

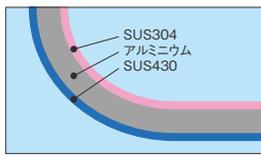
	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0014-0301	15	150×	55	0.9	0.4	110	¥6,400
7-0014-0302	18	180×	65	1.5	0.6	140	¥8,000
7-0014-0303	21	210×	70	2.3	0.8	160	¥9,600
7-0014-0304	24	240×	85	3.8	1.0	190	¥11,600
7-0014-0305	27	270×100	5.2	1.3	210	¥14,000	
7-0014-0306	30	300×110	6.3	1.4	230	¥17,000	

底板厚:2.3



①円付鍋

●耐蝕性に優れた新素材SUS444 (18クロームモリブデン鋼)を使用し、単層極厚構造ですから業務用電磁調理器に最適です。



②雪平鍋・③矢床鍋

クラッド鋼は抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐久性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材です。

Point

# SUPERDENJI IH $\frac{Q}{A}$

エコクリーン スーパーデンジ

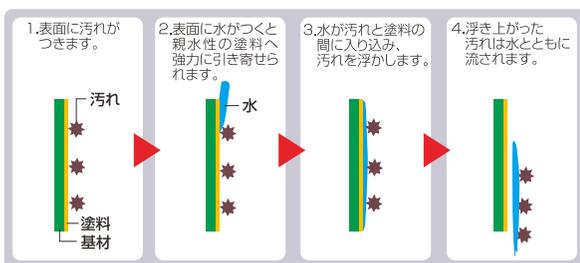
## カレー等の煮込み料理の後も水だけで簡単洗浄!! エコクリーン スーパーデンジシリーズ (本体内面ゼロクリア2コート加工)

クリーンエネルギーの電磁調理器対応鍋と洗剤いらずの「ゼロクリア」加工で人と環境に優しい。業界初の18-8ステンレス製のビスを採用した抜群の耐久性。



tsubame ecoclean

※詳しい「エコクリーン」の説明は資料集をご覧ください。



④ エコクリーン  $\Omega$ スーパーデンジ IH  $\frac{Q}{A}$   $\frac{Q}{A}$   
寸胴鍋 (蓋無) (内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-01)  $\frac{Q}{A}$

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0014-0401	21	222×200	6.8	2.0	2.5	185	¥27,000	
7-0014-0402	24	251×230	10.3	3.2	3.0	220	¥32,000	
7-0014-0403	27	284×260	14.6	4.1	3.0	240	¥40,000	
7-0014-0404	30	315×290	20.0	5.2	3.0	265	¥47,000	
7-0014-0405	33	347×320	26.0	6.3	3.0	290	¥53,400	
7-0014-0406	36	375×350	34.0	6.8	3.0	320	¥63,000	
7-0014-0407	39	405×380	43.0	7.7	3.0	355	¥67,400	
7-0014-0408	42	438×410	55.0	10.2	3.0	380	¥73,000	
7-0014-0409	45	468×440	67.0	11.4	3.0	405	¥80,000	

※蓋は、P.13⑨の $\Omega$ スーパーデンジ鍋蓋を御使用ください。



⑤ エコクリーン  $\Omega$ スーパーデンジ IH  $\frac{Q}{A}$   $\frac{Q}{A}$   
半寸胴鍋 (蓋無) (内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-02)  $\frac{Q}{A}$

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0014-0501	21	222×150	5.0	1.7	2.5	185	¥23,000	
7-0014-0502	24	251×170	7.5	2.5	3.0	220	¥25,000	
7-0014-0503	27	284×180	9.8	3.6	3.0	240	¥33,000	
7-0014-0504	30	315×200	12.5	4.4	3.0	265	¥40,000	
7-0014-0505	33	347×230	17.0	5.0	3.0	290	¥44,500	
7-0014-0506	36	375×240	25.0	6.0	3.0	320	¥53,000	
7-0014-0507	39	405×260	30.0	6.7	3.0	355	¥58,000	
7-0014-0508	42	438×280	38.0	8.3	3.0	380	¥63,000	
7-0014-0509	45	468×310	48.0	10.0	3.0	405	¥68,400	

※蓋は、P.13⑨の $\Omega$ スーパーデンジ鍋蓋を御使用ください。



⑥ エコクリーン  $\Omega$ スーパーデンジ IH  $\frac{Q}{A}$   $\frac{Q}{A}$   
シチューパン (蓋無) (内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-03)  $\frac{Q}{A}$

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0014-0601	18	192×110	2.7	1.5	2.5	150	¥14,200	
7-0014-0602	21	222×120	4.0	1.9	2.5	185	¥18,000	
7-0014-0603	24	251×140	6.2	2.6	3.0	220	¥22,600	
7-0014-0604	27	284×150	8.3	3.7	3.0	240	¥31,200	
7-0014-0605	30	315×180	12.6	5.1	3.0	265	¥36,000	

※蓋は、P.13⑨の $\Omega$ スーパーデンジ鍋蓋を御使用ください。

⑦ エコクリーン  $\Omega$ スーパーデンジ IH  $\frac{Q}{A}$   $\frac{Q}{A}$   
円付鍋 (内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-04)  $\frac{Q}{A}$

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0014-0701	27	285×125	5.8	1.6	205	¥18,500	
7-0014-0702	30	313×135	7.6	2.0	210	¥21,000	
7-0014-0703	33	344×150	10.0	2.4	240	¥24,000	
7-0014-0704	36	377×160	12.7	2.8	250	¥27,500	
7-0014-0705	39	406×170	15.5	3.4	270	¥32,500	
7-0014-0706	42	438×180	20.0	4.0	315	¥38,000	
7-0014-0707	45	467×195	25.0	5.3	320	¥44,400	

底板厚:2.0(45cmのみ2.5)  
※蓋はP.39の中よりお選びください。



⑧ エコクリーン  $\Omega$ スーパーデンジ IH  $\frac{Q}{A}$   $\frac{Q}{A}$   
雪平鍋 (クラッド鋼) (内面ゼロクリア2コート加工) (AEK-05)  $\frac{Q}{A}$

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0014-0801	15	150×	55	0.9	0.5	110	¥7,100
7-0014-0802	18	180×	65	1.5	0.7	140	¥8,800
7-0014-0803	21	210×	70	2.3	0.9	160	¥11,000
7-0014-0804	24	240×	85	3.8	1.2	190	¥13,000
7-0014-0805	27	270×100	5.2	1.4	210	¥15,500	
7-0014-0806	30	300×110	6.3	1.5	230	¥19,000	

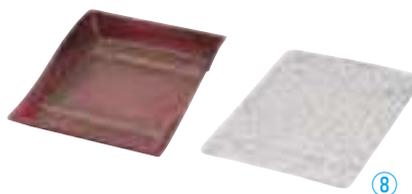
底板厚:2.3



ロイヤルバット (①~⑤) 材質:メラミン樹脂(朱/フェノール樹脂)

- ① T-01 <ALI-40> ② ¥5,400 ② T-03 <ALI-41> ③ ¥4,680 ③ T-10 <ALI-42> ④ ¥4,200 ④ T-11 <ALI-43> ⑤ ¥3,960 ⑥ ロイヤルバット用網 <ALI-45> ⑥

7-0140-0101 フローリー	7-0140-0201 フローリー	7-0140-0301 フローリー	7-0140-0401 フローリー	7-0140-0601 T-01用 340×233 ¥1,490
7-0140-0102 朱	7-0140-0202 朱	7-0140-0302 朱	7-0140-0402 朱	7-0140-0602 T-03用 375×165 ¥1,300
7-0140-0103 アイボリー	7-0140-0203 アイボリー	7-0140-0303 アイボリー	7-0140-0403 アイボリー	7-0140-0603 T-10用 297×210 ¥1,390
7-0140-0104 ホワイトイエロー	7-0140-0204 ホワイトイエロー	340×250×H43	340×155×H43	7-0140-0604 T-11用 300×123 ¥1,060

⑦ マルチトレイ ミラノ <AML-35> ⑦

	ブラック	ホワイト	レッド		
30L	7-0140-0701	7-0140-0702	7-0140-0703	298×358×H34	¥3,400
45L	7-0140-0704	7-0140-0705	7-0140-0706	448×358×H34	¥4,800
60L	7-0140-0707	7-0140-0708	7-0140-0709	598×358×H34	¥5,750

材質:ABS樹脂 ●スタッキング可能。

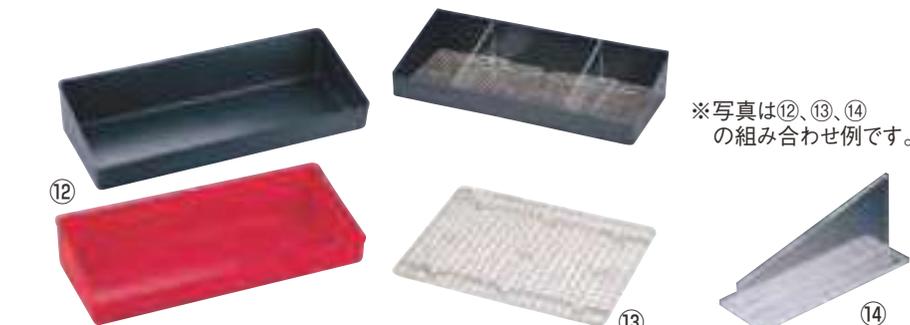
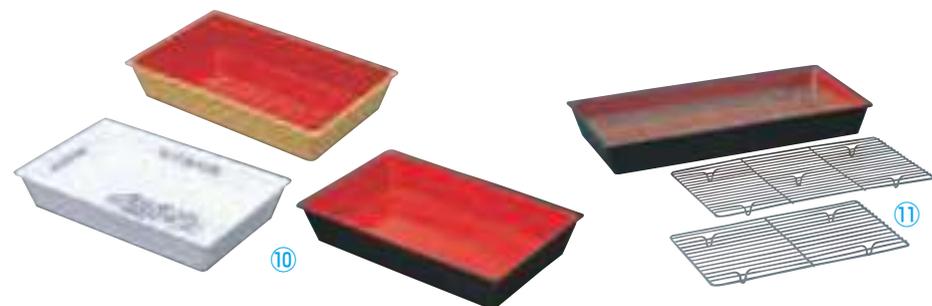
⑧ マルチトレイ ミラノ用網 <AML-36> ⑧

7-0140-0801	30L用	240×308	¥2,400
7-0140-0802	45L用	390×308	¥2,850
7-0140-0803	60L用	540×308	¥3,600

⑨ グルメカバー <AGL-A6> ⑨

7-0140-0901	30M	305×390×200	¥11,000
7-0140-0902	45M	455×390×200	¥13,000
7-0140-0903	60M	605×390×200	¥15,000

材質:サイドパネル/PC カバー部/PET  
有効高さ内寸:170mm  
●食品の防虫対策、ホコリや乾燥を防ぎます。  
※ご使用の際はフタ移動部を含む高さ230mmが確保できる場所をご利用下さい。



⑩ デリカバット クイーンズデリカ <ADL-Q2> ⑩

	フローリー	クリーム/内朱	黒/内朱	
#31	7-0140-1001	7-0140-1002	7-0140-1003	310×190×H53
#37	7-0140-1004	7-0140-1005	7-0140-1006	370×215×H53
#44	7-0140-1007	7-0140-1008	7-0140-1009	440×220×H53

材質:フェノール樹脂(フローリー/FRP)

⑪ デリカバット クイーンズデリカ用網 <ADL-Q3> ⑪

7-0140-1101	#31用	277×162	¥1,100
7-0140-1102	#37用	342×187	¥1,400
7-0140-1103	#44用	407×187	¥2,200

ホコリや空調の風から食品を守ります!  
デパ地下などの惣菜売場で大活躍!!



⑮ アクリル フードカバー 32661

<AHC-81> ⑮ 7-0140-1501 ¥8,900  
400×150(天)350(底)×H250  
板厚:5.0  
質量:1.75kg

⑫ PP フライボックス <AHL-Q6> ⑫ ¥11,000

7-0140-1201 黒  
7-0140-1202 朱赤  
600×240×H120  
材質:ポリプロピレン樹脂

⑬ 18-8 フライボックス用網 <AHL-Q7> ⑬ 7-0140-1301 ¥3,800

293×223  
アミ目のピッチ:約12mm角

⑭ フライボックス用 T型仕切り <AHL-Q8> ⑭ 7-0140-1401 ¥1,600

230×80×H45/100  
材質:アクリル



⑯ トレースタンド <ATL-49> ⑯

7-0140-1601	S4010K	400×240×95	¥2,600
7-0140-1602	S4020K	400×240×195	¥3,000
7-0140-1603	L4010K	400×350×95	¥4,300
7-0140-1604	L4020K	400×350×195	¥4,600

材質:スチール(PEコーティング)  
●ロイヤルバットと組み合わせる事で、ヒナ段陳列をすることが可能です。

関連商品

P.1131  
試食台

和の風情ある竹模様をデザインとしたメラミン製のトレー!



① JB メラミン 竹模様丸皿 (QML-85) 洗

	イエロー	ブラウン	サイズ	
S	7-0141-0101	7-0141-0102	φ181×H28	¥ 500
M	7-0141-0103	7-0141-0104	φ254×H38	¥1,220
L	7-0141-0105	7-0141-0106	φ305×H45	¥1,900

①②耐熱温度:100℃

② JB メラミン 竹模様長角皿 (QTV-47) 洗

	イエロー	ブラウン	サイズ	
S	7-0141-0201	7-0141-0202	250×191×H28	¥ 800
M	7-0141-0203	7-0141-0204	305×231×H34	¥1,340
L	7-0141-0205	7-0141-0206	356×270×H46	¥1,900



③ 白木 デリカバット (ADL-02)

7-0141-0301	大	420×310×H55	¥5,900
7-0141-0302	中	365×270×H55	¥5,300
7-0141-0303	小	335×260×H55	¥5,100

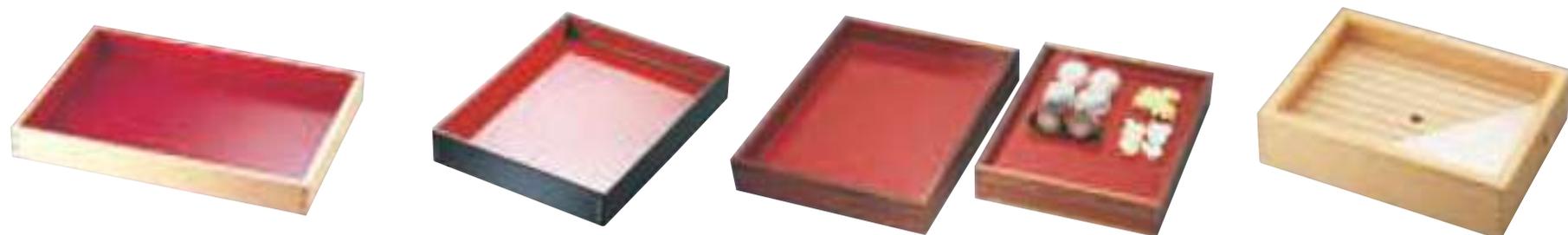
●両面使用 (A面深さ35mm・B面深さ15mm)

④ 白木 デリカバット (目皿付) (ADL-03)

7-0141-0401	大	420×310×H55	¥7,900
7-0141-0402	中	365×270×H55	¥7,000
7-0141-0403	小	335×260×H55	¥6,600

●両面使用 (A面深さ35mm・B面深さ15mm)

ファインポリマー塗装でお手入れ簡単!



⑤ 桧 惣菜盆 (ASU-03) 目

7-0141-0501	41242 大	400×290×H46	¥5,200
7-0141-0502	41243 中	330×270×H46	¥4,850
7-0141-0503	41244 小	330×240×H46	¥4,650

⑥ ABS製 わじま (両面使用型) (AWZ-01) 目

7-0141-0601	¥5,600
-------------	--------

外寸:333×258×H50  
内寸:表316×241×H16  
裏319×244×H30

⑦ 焼杉 デリカバット (WDL-04) 目

7-0141-0701	大	395×295×H55	¥5,650
7-0141-0702	小	330×265×H55	¥5,150

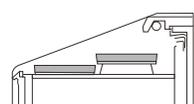
●両面使用 (A面深さ35mm・B面深さ15mm)

⑧ 木製 ネット箱 目皿・アクリル蓋付 (ANT-11) 目

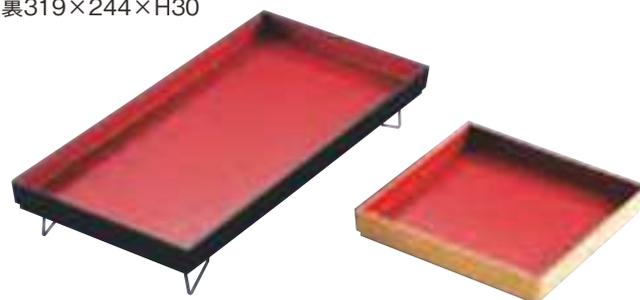
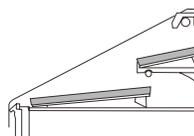
7-0141-0801	大	約390×290×H100	¥25,600
7-0141-0802	小	約345×275×H 79	¥21,300



●裏面の脚を両方立ち上げれば雑壇に、陳列が可能です。



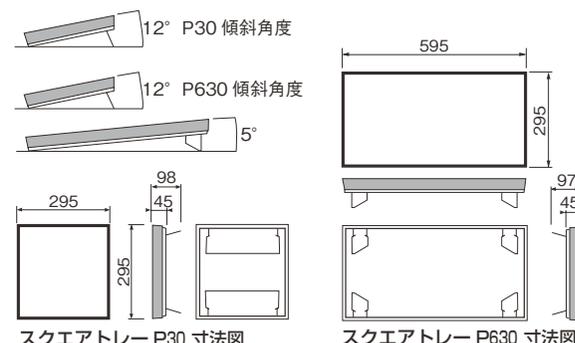
●裏面の脚を片方のみ使用することで、傾斜陳列が可能です。



⑨ スクエアトレー (ATL-46) 目

	黒内朱	白木内朱		
P630	7-0141-0901	7-0141-0902	595×295×H45 (H97)	¥7,900
P30	7-0141-0903	7-0141-0904	295×295×H45 (H98)	¥4,800

材質:本体/耐熱ABS樹脂 (ウレタン焼付塗装)  
脚/ステンレス



●P630とP30を組み合わせて陳列することであらゆる商材の種類・陳列量に対応できます。



⑩ ABSパイレス 大 (API-04) 目

7-0141-1001	ホワイト
7-0141-1002	イエロー

420×310×H25

⑪ ABSパイレス 小 (API-05) 目

7-0141-1101	ホワイト
7-0141-1102	イエロー

375×275×H25

⑫ ABSパイレス ハム浅 (API-06) 目

7-0141-1201	ホワイト
7-0141-1202	イエロー

410×205×H25

⑬ ABSパイレス ハム深 (API-07) 目

7-0141-1301	ホワイト
7-0141-1302	イエロー

410×205×H55

パイレス専用 肉芝B型

⑭ 大用 (API-08) 目

7-0141-1401	緑
7-0141-1402	透明
7-0141-1403	黒

390×280

⑯ ハム用 (API-10) 目

7-0141-1601	緑
7-0141-1602	透明
7-0141-1603	黒

375×170

⑮ 小用 (API-09) 目

7-0141-1501	緑
7-0141-1502	透明
7-0141-1503	黒

340×240



① ステンレス システムバット(餃子バット) (ASS-14)

		高さ		
7-0142-0101	特大50	472×362	×50	¥5,600
7-0142-0102	大60	400×300	×60	¥4,600
7-0142-0103	大50	400×300	×50	¥4,200
7-0142-0104	大40	400×300	×40	¥4,100
7-0142-0105	小50	335×260	×50	¥3,800
7-0142-0106	小40	335×260	×40	¥3,600

② 21-0 システムバット蓋(餃子バット) (ASS-12)

		高さ		
7-0142-0201	特大	490×370	×12	¥3,080
7-0142-0202	小	347×265	×12	¥2,000

- 耐食性ステンレス(18-8と同等)
- 素材が硬く丈夫です。
- ①ステンレスシステムバット身に合います。
- 大用は③をご使用下さい。



③ 18-8 システムバット(餃子バット) (AGY-40)

				高さ		
7-0142-0301	L型	身	520×380	×50	¥6,660	
7-0142-0302		蓋	540×400	×12	¥3,580	
7-0142-0303	特大	身	470×362	×50	¥5,700	
7-0142-0304		蓋	490×370	×12	¥3,080	
7-0142-0305	大80	身	400×300	×80	¥5,880	
7-0142-0306	大60	身	400×300	×60	¥4,900	
7-0142-0307	大50	身	400×300	×50	¥4,440	
7-0142-0308	大40	身	400×300	×40	¥4,380	
7-0142-0309	大用	蓋	420×313	×12	¥2,300	
7-0142-0310	小50	身	335×260	×50	¥3,880	
7-0142-0311	小40	身	335×260	×40	¥3,800	
7-0142-0312	小用	蓋	347×265	×12	¥2,000	

④ Ω 18-8 餃子バット 穴明 (AGY-05)

				高さ		
7-0142-0401	小	身	335×260	×50	¥5,500	
7-0142-0402		蓋	347×265	×12	¥2,000	

⑤ 18-8 システムバット ミニ (ASS-13)

- 7-0142-0501 ¥3,000  
253×193×H45
- スタッキングする小さめのバットなので、食材を小分けして冷蔵庫で保存するのに便利です。
  - フタはP.131 ⑤18-8角バット蓋18枚取用が使用できます。

アルミ システムバットは硬質アルミ(AS5005材)使用で、丈夫で、スピーディーに安全にストックできます。(⑧、⑨)



⑥ ホクア アルマイト アレンジバット (AAL-48)

		高さ		
7-0142-0601	特大50	362×472	×52	¥6,200
7-0142-0602	特大40	362×472	×42	¥5,500
7-0142-0603	大50	312×414	×53	¥4,400
7-0142-0604	大40	312×414	×42	¥3,700
7-0142-0605	小50	266×346	×52	¥3,500
7-0142-0606	小40	266×346	×42	¥3,000

⑦ ホクア アルマイト アレンジバット蓋 (AAL-49)

		高さ		
7-0142-0701	特大用	481×371	×18	¥4,200
7-0142-0702	大用	422×320	×16	¥2,600
7-0142-0703	小用	356×276	×16	¥2,000



⑧ アルミ システムバット (AGY-07)

		高さ		
7-0142-0801	特大80	472×362	×80	¥9,360
7-0142-0802	特大60	472×362	×60	¥7,700
7-0142-0803	特大50	472×362	×50	¥6,360
7-0142-0804	特大40	472×362	×40	¥5,770
7-0142-0805	大 80	414×312	×80	¥8,150
7-0142-0806	大 60	414×312	×60	¥6,800
7-0142-0807	大 50	414×312	×50	¥4,620
7-0142-0808	大 40	414×312	×40	¥4,220
7-0142-0809	小 50	346×266	×50	¥3,790
7-0142-0810	小 40	346×266	×40	¥3,500
7-0142-0811	小々50	311×231	×50	¥3,300
7-0142-0812	小々40	311×231	×40	¥3,060

⑨ アルミ システムバット蓋 (AGY-08)

		高さ		
7-0142-0901	特大用	481×371	×18	¥4,220
7-0142-0902	大用	422×320	×16	¥2,750
7-0142-0903	小用	356×276	×16	¥2,200
7-0142-0904	小々用	321×241	×15	¥1,830



⑩ アルミ システムバット L型 (ASS-05)

		高さ		
7-0142-1001	大 60	414×312	×60	¥6,800
7-0142-1002	大 50	414×312	×50	¥4,620
7-0142-1003	大 40	414×312	×40	¥4,220
7-0142-1004	小 50	346×266	×50	¥3,790
7-0142-1005	小 40	346×266	×40	¥3,500

- 足金具に工夫をし、L型にしました。スタッキングも良好でかつ途中のバットを簡単に引き抜くことができます。底に出っぱっていないため冷蔵庫への出し入れも非常に楽です。



⑪ アルミ スタッキングバット (AST-M1)

		高さ		
7-0142-1101	大 50	412×312	×50	¥4,620
7-0142-1102	大 40	412×312	×40	¥4,220
7-0142-1103	小 50	347×267	×50	¥3,790
7-0142-1104	小 40	347×267	×40	¥3,500

- アルミシステムバットともスタッキング出来ます。
- ※蓋は⑨アルミシステムバット蓋をご使用ください。

- 足金具が無く、洗いがやすく、衛生的です。



⑫ 白木 餃子バット (AGY-33)

7-0142-1201	大	身	470×362	×H50	¥5,800
7-0142-1202		蓋	470×362		¥3,600
7-0142-1203	中	身	400×300	×H50	¥4,100
7-0142-1204		蓋	400×300		¥2,950
7-0142-1205	小	身	335×260	×H50	¥3,600
7-0142-1206		蓋	335×260		¥2,400

※エコクリーンの詳しい説明は末尾ページ資料集1に掲載してあります。📖



**1 エコクリーン IKDアルミ IKD18-8 生鮮バット** (AEK-44) 目

		高さ	
7-0143-0101	6枚取	480×340×45	¥7,000
7-0143-0102	8枚取	405×295×45	¥6,000
7-0143-0103	10枚取	350×265×45	¥5,350

※蓋は⑫のエコクリーンIKD18-8角バット蓋をご使用ください。

**2 IKD 18-8抗菌 生鮮バット** (AGY-28)

		高さ	
7-0143-0201	6枚取	480×340×45	¥7,250
7-0143-0202	8枚取	405×295×45	¥6,050
7-0143-0203	10枚取	350×265×45	¥5,450

※蓋は⑭のIKD18-8抗菌角バット蓋をご使用ください。

**3 IKD 18-8抗菌 フッ素加工 生鮮バット** (AGY-42)

		高さ	
7-0143-0301	6枚取	480×340×45	¥6,300
7-0143-0302	8枚取	405×295×45	¥5,550
7-0143-0303	10枚取	350×265×45	¥5,000

※蓋は⑭のIKD18-8抗菌角バット蓋をご使用ください。

**4 エコクリーン IKDアルミ 餃子&生鮮バット** (AEK-45) 目

		高さ	
7-0143-0401	6枚取	480×340×45	¥5,400
7-0143-0402	8枚取	405×295×45	¥4,500
7-0143-0403	10枚取	350×265×45	¥4,100

※蓋は⑦をご使用ください。

**5 IKD アルミ アルマイトタイプ 餃子&生鮮バット** (AGY-46)

		高さ	
7-0143-0501	6枚取	480×340×45	¥5,300
7-0143-0502	8枚取	405×295×45	¥4,150
7-0143-0503	10枚取	350×265×45	¥3,900

※蓋は⑧をご使用ください。

**6 IKD アルミ フッ素タイプ 餃子&生鮮バット** (AGY-47)

		高さ	
7-0143-0601	6枚取	480×340×45	¥6,300
7-0143-0602	8枚取	405×295×45	¥4,800
7-0143-0603	10枚取	350×265×45	¥4,250

※耐熱温度120℃直火及びオープンでのご使用はできません。  
※蓋は⑧をご使用ください。

③⑥特長

- フッ素樹脂加工により食材がくっつきにくく、お手入れが簡単で酢・酸等に対する耐久性が抜群です。

**7 エコクリーン IKDアルミ 餃子&生鮮バット蓋** (AEK-46) 目

		高さ	
7-0143-0701	6枚取用	490×350×10	¥4,200
7-0143-0702	8枚取用	415×305×10	¥3,350
7-0143-0703	10枚取用	360×275×10	¥3,100

**8 IKD アルミ餃子&生鮮バット蓋** (AGY-48)

		高さ	
7-0143-0801	6枚取用	490×350×10	¥3,700
7-0143-0802	8枚取用	415×305×10	¥2,950
7-0143-0803	10枚取用	360×275×10	¥2,150



**9 ポリカーボネイト 万能バット** (ABT-55) 目

		高さ	
7-0143-0901	大	400×300×58	¥2,700
7-0143-0902	小	355×255×58	¥2,100

耐熱温度:130℃ 耐冷温度:-30℃

**10 FRP樹脂 万能バット蓋** (ABT-56) 目

7-0143-1001	大用	430×330	¥2,700
7-0143-1002	小用	385×285	¥2,100



**11 エコクリーン IKD18-8 スタッキング 角バット** (AEK-42) 目

		高さ	
7-0143-1101	6枚取	480×340×105	¥7,800
7-0143-1102	10枚取	350×265×85	¥5,500

**12 角バット蓋** (AEK-43) 目

		高さ	
7-0143-1201	6枚取用	490×350×10	¥4,600
7-0143-1202	8枚取用	415×305×10	¥3,800
7-0143-1203	10枚取用	360×275×10	¥3,350

●⑪スタッキング角バット、⑫生鮮バットのそれぞれのサイズに共通でご使用できます。



**13 IKD18-8 抗菌 スタッキング 角バット** (ABT-64)

		高さ	
7-0143-1301	6枚取	480×340×105	¥7,250
7-0143-1302	10枚取	350×265×85	¥4,550

**14 角バット蓋** (ABT-65)

		高さ	
7-0143-1401	6枚取用	490×350×10	¥3,400
7-0143-1402	8枚取用	415×305×10	¥3,100
7-0143-1403	10枚取用	360×275×10	¥2,800



**15 エコクリーン IKD18-8 給食バット** (AEK-39) 目

7-0143-1501	手付	¥16,300
7-0143-1502	手穴明	¥15,500

610×380×H130

**16 エコクリーン IKD18-8 給食バット蓋** (AEK-40) 目

7-0143-1601	¥6,850
-------------	--------

630×400×H15



**17 IKD 18-8 抗菌 給食バット** (AKY-17)

7-0143-1701	24インチ(手付)	¥16,600
7-0143-1702	24インチ(手穴明)	¥16,000

610×380×H130

**18 IKD 18-8 抗菌 給食バット蓋** (AKY-18)

7-0143-1801	¥6,700
-------------	--------

630×400×H15

**19 18-8 給食バット** (AKY-08)

7-0143-1901	24インチ(手付)	¥14,700
7-0143-1902	24インチ(手穴明)	¥13,900

610×380×H130

**20 18-8 給食バット蓋** (AKY-09)

7-0143-2001	¥5,550
-------------	--------

630×400×H15

⑮ 手付

⑮ ⑰ 手付

⑮ 手穴明

⑰ ⑲ 手穴明

① アルミ カラーハンドル番重

大 110 (ABV-B3) ¥12,200

7-0144-0101 赤 7-0144-0104 金  
7-0144-0102 青 7-0144-0105 銀  
7-0144-0103 緑

550×370×H115  
※蓋は⑩アルミ番重蓋をご使用ください。



●精度の高いスタッキングでガッチリと積み上げできます。  
●他のメーカーの商品にもスタッキングできます。(アカオアルミ番重は除く)  
※蓋は⑩アルミ番重蓋をご使用ください。



②

①

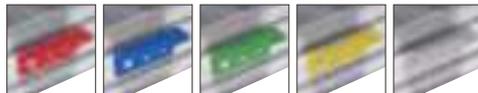
●精度の高いスタッキングでガッチリと積み上げできます。  
●他のメーカーの商品にもスタッキングできます。(アカオアルミ番重は除く)  
※蓋は⑩アルミ番重蓋をご使用ください。

② アルミ カラーハンドル番重

大 80 (板取手) (ABV-B4) ¥11,900

7-0144-0201 赤 7-0144-0204 金  
7-0144-0202 青 7-0144-0205 銀  
7-0144-0203 緑

550×370×H85  
※蓋は⑩アルミ番重蓋をご使用ください。



③ アルミ ジャスト ボックス (AZY-10) ¥

	高さ	
7-0144-0301 大140	550×370×145	¥9,660
7-0144-0302 大110	550×370×115	¥8,560
7-0144-0303 大 80	550×370× 85	¥8,070
7-0144-0304 大 60	550×370× 65	¥7,210
7-0144-0305 中110	470×350×115	¥7,330
7-0144-0306 中 80	470×350× 85	¥6,970
7-0144-0307 中 60	470×350× 65	¥6,480
7-0144-0308 小110	370×285×115	¥6,110
7-0144-0309 小 80	370×285× 85	¥5,740



⑤



⑥



④ アルミ 番重 (ABV-06) ¥

	高さ	
7-0144-0401 特大150	660×443×150	¥14,700
7-0144-0402 特大120	660×443×120	¥13,400
7-0144-0403 特大 90	660×443× 90	¥13,300
7-0144-0404 大 140	550×370×140	¥ 9,660
7-0144-0405 大 110	550×370×110	¥ 8,560
7-0144-0406 大 80	550×370× 80	¥ 8,070
7-0144-0407 大 60	550×370× 60	¥ 7,210
7-0144-0408 中 110	468×348×110	¥ 7,330
7-0144-0409 中 80	468×348× 80	¥ 6,970
7-0144-0410 中 60	468×348× 60	¥ 6,480
7-0144-0411 小 110	370×287×110	¥ 6,110
7-0144-0412 小 80	370×287× 80	¥ 5,740

⑤ アルミ手付番重 (ABV-08) ¥

	高さ	
7-0144-0501 特大150	660×443×150	¥17,700
7-0144-0502 特大120	660×443×120	¥16,900
7-0144-0503 大 140	550×370×140	¥12,200
7-0144-0504 大 110	550×370×110	¥11,000
7-0144-0505 中 110	468×348×110	¥ 9,170
7-0144-0506 小 110	370×287×110	¥ 7,820

⑥ アルミ 手付番重 (板取手) (ABV-07) ¥

	高さ	
7-0144-0601 特大90	660×443× 90	¥15,900
7-0144-0602 大 80	550×370× 80	¥10,600
7-0144-0603 大 60	550×370× 60	¥ 9,780
7-0144-0604 中 80	468×348× 80	¥ 8,680
7-0144-0605 中 60	468×348× 60	¥ 8,430
7-0144-0606 小 80	370×287× 80	¥ 7,460

⑦ アルミ 穴明 番重 (ABV-59) ¥

	高さ	
7-0144-0701 特大150	660×443×150	¥27,500
7-0144-0702 特大120	660×443×120	¥25,700
7-0144-0703 特大 90	660×443× 90	¥24,400
7-0144-0704 大 140	550×370×140	¥20,200
7-0144-0705 大 110	550×370×110	¥18,300
7-0144-0706 大 80	550×370× 80	¥15,600
7-0144-0707 大 60	550×370× 60	¥14,700
7-0144-0708 中 110	468×348×110	¥15,900
7-0144-0709 中 80	468×348× 80	¥14,700
7-0144-0710 中 60	468×348× 60	¥13,400
7-0144-0711 小 110	370×287×110	¥12,800
7-0144-0712 小 80	370×287× 80	¥12,200



⑧



⑨



⑩ アルミ 番重蓋 (ABV-09) ¥

	高さ	
7-0144-1001 特大用	692×472×25	¥8,430
7-0144-1002 大用	565×385×22	¥5,380
7-0144-1003 中用	481×361×20	¥4,280
7-0144-1004 小用	383×298×18	¥3,180

⑧ アルミ 穴明 手付番重 (ABV-61) ¥

	高さ	
7-0144-0801 特大150	660×443×150	¥31,200
7-0144-0802 特大120	660×443×120	¥29,600
7-0144-0803 大 140	550×370×140	¥22,600
7-0144-0804 大 110	550×370×110	¥20,800
7-0144-0805 中 110	468×348×110	¥17,700
7-0144-0806 小 110	370×287×110	¥14,700

⑨ アルミ 穴明 手付番重 (板取手) (ABV-60) ¥

	高さ	
7-0144-0901 特大 90	660×443× 90	¥28,100
7-0144-0902 大 80	550×370× 80	¥19,300
7-0144-0903 大 60	550×370× 60	¥17,700
7-0144-0904 中 80	468×348× 80	¥16,500
7-0144-0905 中 60	468×348× 60	¥15,500
7-0144-0906 小 80	370×287× 80	¥14,100

⑪ 18-8 番重用網 (ABV-10)

	高さ	
7-0144-1101 特大用	630×410×15	¥6,700
7-0144-1102 大用	520×340×10	¥3,400
7-0144-1103 中用	440×320×10	¥2,500
7-0144-1104 小用	340×255×10	¥2,100

	外枠線	中線	アミ目ピッチ
特大	φ4	φ2.5	約 9mm
大	φ3	φ2.5	約14mm
中	φ3	φ2.5	約14mm
小	φ3	φ2.5	約14mm

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サードサービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケケット  
フラットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
ガラス食器  
ホテル用品  
椅子  
サイン  
店舗備品

TKG



●蓋をすることで安定して積み重ねができ、運搬・保管に最適です。



●安定したスタッキングができます。

① TKG ステンレス 運搬バット (AUV-15)

品番	枚数	寸法	容量(ℓ)	価格
7-0145-0101	3枚取	600×400×H150	27	¥9,600
7-0145-0102	4枚取	500×350×H150	20	¥7,800
7-0145-0103	6枚取	450×350×H150	18	¥7,200
7-0145-0104	8枚取	400×300×H150	14	¥5,700
7-0145-0105	10枚取	360×270×H150	11	¥5,300

② TKG ステンレス 運搬バット蓋 (AUV-20)

品番	枚数	寸法	価格
7-0145-0201	3枚取用	600×400	¥9,700
7-0145-0202	4枚取用	500×350	¥7,100
7-0145-0203	6枚取用	450×350	¥6,400
7-0145-0204	8枚取用	400×300	¥4,900
7-0145-0205	10枚取用	360×270	¥4,000

③ TKG ステンレス 運搬バット手付 3枚取 (AUV-19)

品番	価格
7-0145-0301	¥19,000



④



⑦⑧



④ TKG アルマイト 運搬バット (漁缶) (AUV-17)

品番	価格
7-0145-0401	¥14,000

⑤ TKG アルマイト 運搬バット (漁缶) (AUV-18)

品番	価格
7-0145-0501	¥18,500

- アルミ製で、軽くて持ち運びに便利です。
- アルマイト加工が表面の腐食と黒変化を防ぎます。
- スタッキング可能。

⑥ エコクリーン IKD18-8 運搬バット (AEK-41)

品番	価格
7-0145-0601	¥18,000

※蓋はP.143⑩エコクリーンIKD18-8 給食バット蓋をご使用ください。

⑦ IKD 18-8 抗菌 運搬バット (AUV-02)

品番	価格
7-0145-0701	¥18,200

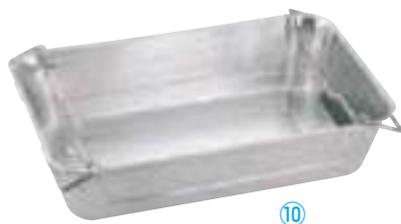
⑧ 18-8 運搬バット (AUV-12)

品番	価格
7-0145-0801	¥15,400

⑨ IKD 18-8 抗菌水切り運搬バット (AUV-03)

品番	価格
7-0145-0901	¥19,400

※蓋はP.143⑩18-8抗菌給食バット蓋をご使用ください。



⑩



⑪



⑬

⑭



⑯

⑰

⑩ 18-8 運搬バット135 (AUV-04)

品番	価格
7-0145-1001	¥16,200

⑪ 18-8 運搬バット185 (AUV-05)

品番	価格
7-0145-1101	¥19,800

⑫ 18-8 運搬バット200 (AUV-06)

品番	価格
7-0145-1201	¥21,000

⑬ 18-8 水切運搬バット135 (AUV-09)

品番	価格
7-0145-1301	¥19,600

⑭ 18-8 水切運搬バット185 (AUV-10)

品番	価格
7-0145-1401	¥23,200

⑮ 18-8 水切運搬バット200 (AUV-11)

品番	価格
7-0145-1501	¥24,300

⑯ 18-8 運搬バット蓋 Aタイプ (AUV-07)

品番	価格
7-0145-1601	¥4,900

●⑩～⑫18-8運搬バット、⑬～⑮18-8水切運搬バットに使用できます。

⑰ 18-8 運搬バット蓋 Bタイプ (AUV-08)

品番	価格
7-0145-1701	¥5,550

●⑩～⑫18-8運搬バット、⑬～⑮18-8水切運搬バットに使用できます。



取手にストッパーが付いているので重ねたときぐらつかず、真っすぐ積み重ねられます。



⑱ 18-8ストッパー付運搬バット H135型 (AUV-13)

品番	価格
7-0145-1801	¥17,000



⑲ 18-8ストッパー付運搬バット H185型 (AUV-14)

品番	価格
7-0145-1901	¥21,000



⑱⑲ ●4カ所のツメによりスタッキング時のズレを軽減。安定性の高いバットです。 ※蓋はP.143⑳18-8給食バット蓋をご使用ください。



① 18-8 番重バット (ABV-11)

		高さ			
7-0146-0101	特大120	660×440×120	¥11,860		
7-0146-0102	特大 90	660×440× 90	¥10,760		
7-0146-0103	大 110	550×370×110	¥10,040		
7-0146-0104	大 80	550×370× 80	¥ 9,180		
7-0146-0105	中 110	470×350×110	¥ 8,820		
7-0146-0106	中 80	470×350× 80	¥ 7,980		
7-0146-0107	小 110	370×290×110	¥ 7,260		
7-0146-0108	小 80	370×290× 80	¥ 6,540		



② 18-8 手付 番重バット (ABV-12)

		高さ			
7-0146-0201	特大120	660×440×120	¥13,540		
7-0146-0202	特大 90	660×440× 90	¥12,240		
7-0146-0203	大 110	550×370×110	¥11,720		
7-0146-0204	大 80	550×370× 80	¥10,660		
7-0146-0205	中 110	470×350×110	¥10,500		
7-0146-0206	中 80	470×350× 80	¥ 9,460		
7-0146-0207	小 110	370×290×110	¥ 8,940		
7-0146-0208	小 80	370×290× 80	¥ 8,020		



●高さ90・80は板取手になります。



③ 18-8 番重バット蓋 (ABV-13)

		高さ			
7-0146-0301	特大用	670×450×20	¥6,120		
7-0146-0302	大用	560×380×20	¥4,540		
7-0146-0303	中用	480×360×20	¥3,740		
7-0146-0304	小用	385×300×20	¥3,200		



④ アルマイト 漁缶 280-A  
(AGY-35) 7-0146-0401 ¥14,000  
610×387×H125

⑤ アルマイト 漁缶用蓋 280-A1  
(AGY-39) 7-0146-0501 ¥5,800  
631×407×H22

パン箱



⑥ アルマイト プレス製給食用 パン箱 (蓋付) (APV-14) 7-0146-0601 260-A 本体:505×370×H185 ¥14,800 (40個入) 蓋:515×385×H 28  
7-0146-0602 258 本体:500×370×H205 ¥14,000 (45個入) 蓋:515×385×H 20

●学校給食用パン運搬箱でパン屋さんから各学級へ搬送する衛生的なケースです。



⑦ アルマイト 給食用 パン箱深型 (蓋付) (APV-15) 7-0146-0701 257 本体:500×340×H250 ¥22,300 (45個入) 蓋:510×350×H 25  
7-0146-0702 259 本体:535×385×H250 ¥23,500 (60個入) 蓋:555×405×H 21



⑧ アルマイト 給食用 パン箱浅型 (蓋付) 260 (60個入) (APV-16) 7-0146-0801 ¥29,500  
本体:735×380×H190  
蓋:755×400×H 22



⑨ アルマイト 溶接 給食用パン箱 (蓋付) 260-B (20個入) (APV-21) 7-0146-0901 ¥16,800  
本体:363×285×H153  
蓋:375×294×H 15



⑩ アルマイト 重なるパン箱 (蓋付) TA-30 (25~35人対応) (APV-48) 7-0146-1001 ¥16,000  
本体:474×368×H185  
蓋:450×390×H20  
●丸棒固定ハンドルです。  
●重ねたフタが取れやすく、乾燥しやすい流水溝付き。



⑪ アルマイト 重なるパン箱 (蓋付) TA-40 (35~45人対応) (APV-49) 7-0146-1101 ¥17,000  
本体:594×368×H185  
蓋:570×390×H20

1段毎に約 6.1cm  
1段の高さが 18.5cm



天ぷら入



⑫ アルマイト 天ぷら入 (蓋付) (ATV-19) 7-0146-1201 254 ¥7,500  
本体:340×290×H125  
蓋:360×310×H 33  
7-0146-1202 255 ¥7,800  
本体:305×305×H110  
蓋:320×320×H 30



⑬ アルマイト 天ぷら入 (蓋付) (ATV-17) 7-0146-1301 251 A型 ¥8,300  
本体:410×310×H110  
蓋:430×330×H 20  
7-0146-1302 252 B型 ¥14,800  
本体:515×315×H105  
蓋:530×330×H 20



⑭ 18-8 天ぷら入 (蓋付) (ATV-33) 7-0146-1401 254-A コンテナ用 ¥17,300  
本体:350×317×H116  
蓋:362×328×H 35  
7-0146-1402 255-C ミニ容器 ¥12,200  
本体:283×204×H150  
蓋:295×216×H 30



⑮ 18-8 天ぷら入用 敷網 (ATV-20) 7-0146-1501 251-S (251用) 373×270 ¥2,200  
7-0146-1502 252-S (252用) 465×263 ¥2,500  
7-0146-1503 254-S (254用) 292×235 ¥2,000  
7-0146-1504 255-S (255用) 257×257 ¥2,000  
7-0146-1505 254-AS (254-A用) 310×280 ¥2,400  
7-0146-1506 255-CS (255-C用) 245×170 ¥1,800

飯缶・二重米飯缶・ジャム バター入

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
グラス  
ホテル  
テーブル  
サイン  
店舗備品



① アルマイト給食用 飯缶 (蓋付) (スミフロン加工) <AHV-46> 回

7-0147-0101 262 小学校用 ¥30,000

本体:530×350×H112  
蓋:550×370×H 30

7-0147-0102 264 中学校用 ¥31,300

本体:530×350×H138  
蓋:550×370×H 30

●学校給食・工場給食用米飯を搬送する蓋付のバットです。内面は米飯がこびりつきにくいスミフロン加工です。



② アルミ米飯缶 (硬質アルミ) <ABI-01> 回

御飯の容量	
7-0147-0201 中 (キング)	4升 ¥14,100 548×370×H110
7-0147-0202 小 (プリンス)	3升 ¥10,500 468×347×H102

※蓋は別売です。P.144⑩のアルミ番重蓋の大・中用の蓋をご使用ください。

オールアルミ角型二重保温食缶 (特殊断熱材入)



③ アルマイト 角型二重米飯缶 (蓋付) (内面スミフロン) <ABI-11> 回

7-0147-0301 264-AS ¥74,000

(20ℓ) 本体:510×370×H183  
蓋:527×385×H 25

7-0147-0302 264-DS ¥62,500

(14ℓ) 本体:510×370×H137  
蓋:527×385×H 25

●特殊断熱材入

④ アルマイト 角型二重米飯缶 (蓋付) <ABI-10> 回

7-0147-0401 264-A ¥62,500

(20ℓ) 本体:510×370×H183  
蓋:527×385×H 25

7-0147-0402 264-D ¥52,500

(14ℓ) 本体:510×370×H137  
蓋:527×385×H 25

●特殊断熱材入



⑤ アルマイト炊飯二重食缶 <ASY-72> 回

外径 高さ ℓ	
7-0147-0501 264-B	315×220 10 ¥31,000
7-0147-0502 264-C	400×195 15 ¥39,000

●内面はこびりつきにくいスミフロン加工です。



⑥ アルマイト ジャム・バター入 <AZY-06> 回

7-0147-0601 225 大 (4.0ℓ) φ220×H140 ¥4,200

7-0147-0602 226 小 (2.0ℓ) φ220×H 80 ¥4,000

7-0147-0603 227 (3.0ℓ) φ215×H130 ¥4,400

●学校給食のジャム・バター入に最適です。

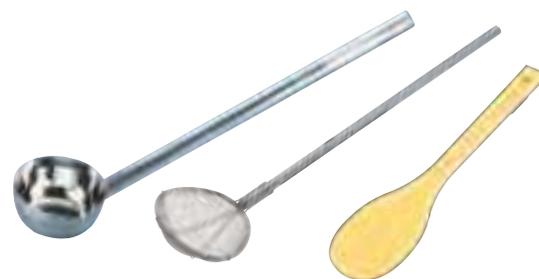
⑦ アルマイト フルーツ缶 255-A (蓋付)

<AHL-K3> 回 7-0147-0701 ¥16,300

本体:305×305×H200  
蓋:320×320×H 30

⑧ アルマイト 牛乳箱 (24本入) 268

<AGY-36> 回 7-0147-0801 ¥11,000  
370×250×H170



関連商品 エスレンコンテナ→P.163

関連商品 食缶→P.183

関連商品 給食道具→P.189

アレルギー対応食のオールステンレス二重食缶



① ステンレス  
マイルドボックスミニ  
SMB-MIN 洗

7-0148-0101	ホワイト	¥12,000
7-0148-0102	ブルー	¥13,000
7-0148-0103	ピンク	¥13,000
7-0148-0104	グリーン	¥13,000

〈ABT-I7〉  
外径 高さ ℓ  
112 86 0.4(蓄冷材使用時0.25)

- シリコン製の内蓋の色で内容物を識別できます。
- フタなしで2段重ねた場合の高さ127 (1段あたり+41)
- 特殊断熱材入



② マイルドボックスミニ用  
保冷材セット SMB-MK

〈ABT-I8〉 7-0148-0201 ¥1,250

- φ100×H27
- 冷気を早く伝える、アルミニウムの受け皿とのセットです。

オールステンレス角型二重食缶「マイルドボックスS」シリーズ



③



④クリップ付

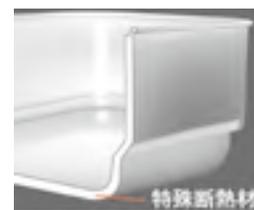


⑤テフロン加工



⑥クリップ付

衛生的……オールステンレス製のシンプル構造で丈夫で、洗浄が簡単。  
高性能……オールステンレス製の特殊断熱材入り二重構造(本体・蓋共に)で、優れた保温・保冷性能。  
親切設計……1.取り出しやすく洗いやすい大型コーナーアール加工。  
2.SMB-07・10・14の3タイプは上段部を同一形状で統一しているため混在でも重ねても省スペースで収納できます。  
3.蓋上部、本体底面は凹凸加工で積重ねの安定性抜群。  
4.コーナー、側面は積み重ねた状態でも隙間ができるリップ加工。乾燥・消毒に必要な通気性を確保。  
5.クリップ付タイプは簡単に着脱できるシリコンパッキン付(耐熱温度180℃)。



特殊断熱材



ステン マイルドボックスS (オールステンレス角型二重食缶)

③ 4ℓ 〈ABT-H8〉

7-0148-0301	SMB-04M	クリップなし	¥58,000
7-0148-0302	SMB-04CM	クリップ付	¥62,000
7-0148-0303	SMB-04FM	テフロン加工	¥65,000

本体:287×207×H135  
蓋:299×219×H 32  
フタなしで2段重ねた場合の高さ205 (1段あたり+70)

④ 7ℓ 〈ABT-H7〉

7-0148-0401	SMB-07M	クリップなし	¥61,000
7-0148-0402	SMB-07CM	クリップ付	¥65,000
7-0148-0403	SMB-07FM	テフロン加工	¥67,000

本体:345×305×H162  
蓋:356×316×H 27  
フタなしで2段重ねた場合の高さ277 (1段あたり+115)

⑤ 10ℓ 〈ABT-H9〉

7-0148-0501	SMB-10M	クリップなし	¥64,000
7-0148-0502	SMB-10CM	クリップ付	¥67,500
7-0148-0503	SMB-10FM	テフロン加工	¥70,300

本体:345×305×H190  
蓋:356×316×H 27  
フタなしで2段重ねた場合の高さ305 (1段あたり+115)

⑥ 14ℓ 〈ABT-I0〉

7-0148-0601	SMB-14M	クリップなし	¥66,500
7-0148-0602	SMB-14CM	クリップ付	¥70,000
7-0148-0603	SMB-14FM	テフロン加工	¥73,000

本体:345×305×H247  
蓋:356×316×H 27  
フタなしで2段重ねた場合の高さ362 (1段あたり+115)

オールステンレス角型二重食缶 (特殊断熱材入)



⑦



⑧⑨



オールアルミ角型二重保温食缶 (特殊断熱材入)



⑩



⑪⑫

18-8 保温・保冷バットマイルドボックス (オールステンレス角型二重食缶)

⑦ フライ用10ℓ (蓋付) 005M

〈ABT-J2〉 7-0148-0701 ¥55,000  
本体:348×316×H125  
蓋:363×330×H32  
●特殊断熱材入

⑧ サラダ用7ℓ 004 (蓋付)

〈ABT-A9〉 7-0148-0801 ¥45,000  
本体:285×205×H163  
蓋:297×219×H33  
●特殊断熱材入

⑨ 5ℓ 006 (蓋付)

〈ABT-C9〉 7-0148-0901 ¥43,500  
本体:285×205×H125  
蓋:297×219×H33  
●特殊断熱材入



⑩ アルマイト  
保温・冷バットコンテナー  
001 (蓋付)

〈ABT-A6〉 7-0148-1001 ¥19,900  
本体:340×290×H125  
蓋:360×310×H 35  
●特殊断熱材入

⑪ アルマイト  
保温・冷バットコンテナー  
002 (蓋付) (内面スミフロン)

〈ABT-A7〉 7-0148-1101 ¥26,000  
本体:340×290×H125  
蓋:360×310×H 35  
●特殊断熱材入

⑫ アルマイト 保温・冷バット用  
蓄冷材セット 003

〈ABT-A8〉 7-0148-1201 ¥6,500  
340×290×H35

サンコーPP番重 耐熱温度-5℃~80℃

近年、調理業界では衛生管理の問題から、まな板にはじまり、庖丁、ザルなど、食品により色の違う道具を使い分けることは、当たり前となっております。PPカラー番重は、3色6サイズの充実したラインナップにより、セクションごとの名入れも不要でお使いになれます。



① サンコー PP特大 カラー番重 <ABV-87> □

	ブルー	グリーン	ピンク
A型	7-0149-0101 ¥5,650	7-0149-0102 ¥5,650	7-0149-0103 ¥5,650
B型	7-0149-0104 ¥5,260	7-0149-0105 ¥5,260	7-0149-0106 ¥5,260

A型 外寸:684×423×H160 内寸:644×383×H147  
B型 外寸:684×423×H100 内寸:644×383×H 87  
●①PP番重用アミNo.3が使用できます。

② サンコー PP大型 カラー番重 <ABV-86> □

	ブルー	グリーン	ピンク	
A型	7-0149-0201	7-0149-0202	7-0149-0203	¥5,420
B型	7-0149-0204	7-0149-0205	7-0149-0206	¥5,160

A型 外寸:643×417×H160 内寸:603×377×H145  
B型 外寸:643×417×H 90 内寸:603×377×H 75  
●①PP番重用アミNo.2が使用できます。

③ サンコー PP カラー番重 <ABV-85> □

	ブルー	グリーン	ピンク	
A型	7-0149-0301	7-0149-0302	7-0149-0303	¥3,390
B型	7-0149-0304	7-0149-0305	7-0149-0306	¥3,230

A型 外寸:574×388×H105 内寸:534×348×H 90  
B型 外寸:574×388×H 73 内寸:534×348×H 60  
●①PP番重用アミNo.1が使用できます。

④ サンコー PPカラー番重用 蓋 <ABV-A2> □

	特大用	大型用	番重用
	693×432×H29	652×425×H32	584×397×H30
ブルー	7-0149-0401	7-0149-0402	7-0149-0403
グリーン	7-0149-0404	7-0149-0405	7-0149-0406
ピンク	7-0149-0407	7-0149-0408	7-0149-0409
	¥2,660	¥2,330	¥2,270



⑤ サンコー PP特大番重 半透明 <ABV-A6> □

7-0149-0501	A型	外寸:684×423×H160 内寸:644×383×H147	¥6,510
7-0149-0502	B型	外寸:684×423×H100 内寸:644×383×H 87	¥5,670

●①PP番重用アミNo.3がご使用できます。



⑥ サンコー PP大型番重 半透明 <ABV-A5> □

7-0149-0601	A型	外寸:643×417×H160 内寸:603×377×H145	¥6,160
7-0149-0602	B型	外寸:643×417×H 90 内寸:603×377×H 75	¥5,570

●①PP番重用アミNo.2がご使用できます。



⑦ サンコー PP番重 半透明 <ABV-A3> □

7-0149-0701	A型	外寸:574×388×H105 内寸:534×348×H 90	¥3,390
7-0149-0702	B型	外寸:574×388×H 73 内寸:534×348×H 60	¥3,230

●①PP番重用アミNo.1がご使用できます。

⑧ サンコー PP番重用半透明蓋 <ABV-A4> □

7-0149-0801	特大用	693×432×H29	¥3,170
7-0149-0802	大型用	652×425×H32	¥2,930
7-0149-0803	番重用	584×397×H30	¥2,760



⑨ サンコー クリスタル番重 <ABV-18> □

	高さ	
7-0149-0901	A型	外寸:574×388×97 内寸:534×348×90
7-0149-0902	B型	外寸:574×388×67 内寸:534×348×60

材質:特殊樹脂(耐熱-5℃~60℃)  
●①PP番重用アミNo.1が使用できます。



⑩ サンコー クリスタル番重用 蓋 <ABV-19> □

7-0149-1001 ¥4,180  
590×401×H30  
材質:特殊樹脂(耐熱-5℃~60℃)



⑪ PP番重用 アミ <ABV-62>

No.		
7-0149-1101	1	525×335×H10 ¥3,200
7-0149-1102	2	590×365×H10 ¥3,500
7-0149-1103	3	630×370×H10 ¥3,600

●18-8ステンレス  
外枠φ3 中線φ2.5



新開発三層鋼

- 新開発三層鋼でIHクッキングヒーターに最適! プロの料理人も絶賛! 熱伝導の良いアルミを保温力のあるステンレスではさむことによって、軽くて耐久性に優れた理想的な業務用鍋が完成!
- IHクッキングヒーターに対して高い熱効率と早い立ち上がりに優れています。鍋全体が均一に温まり温度ムラが少なく理想的な対流を起こすので、ソース、シチューも美味しく出来ます。
- ステンレス、アルミ、ステンレス三層鋼(アルミクラッド鋼)の業界初の特加工により、軽量化と大型鍋の製品化を実現。耐蝕性も抜群でソースの変色もありません。
- ピスは業界初の平ピスを使用。内面に突起がない為使いやすく、洗浄も簡単ラクラク。SUS304製なので耐食性・耐久性も抜群。
- ハンドルはプロのアドバイスを参考に設計、丈夫で持ち易い形状です。SUS304製で耐久性も抜群。本体は水切れが良く変形しにくい淵構造。
- 大型寸胴鍋から雪平鍋まで、充実のラインナップ! 先進のトリノシリーズ。業界初のステンレス・アルミ・ステンレス三層鋼!

**TORINO** トリノシリーズ IH (ステンレス三層鋼 業務用電磁調理器対応鍋)

パワー入力、熱伝導、熱効率にすぐれた材質・構造 鍋全体で温める為、焦げ付きにくく煮物・カレー・シチューには最適!  
平ピス使用で洗浄ラクラク、ハンドルはプロ向き!



① トリノ 寸胴鍋 (AZV-75) IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0015-0101	21	227	210	7.2	1.9	180	¥26,000
7-0015-0102	24	255	240	10.0	2.3	200	¥30,000
7-0015-0103	27	290	270	15.0	2.7	240	¥34,000
7-0015-0104	30	325	300	20.0	3.3	275	¥40,000
7-0015-0105	33	357	330	27.0	3.7	300	¥46,000
7-0015-0106	36	385	360	37.0	4.5	330	¥52,000
7-0015-0107	39	415	355	42.0	4.2	355	¥72,600
7-0015-0108	42	440	370	50.5	4.7	370	¥80,600
7-0015-0109	45	478	370	58.0	5.5	400	¥95,000

板厚:2.0(21~36cm)、2.6(39~45cm)

- 本体サテン仕上げ 21~36cm
- 本体ミラー仕上げ 39~45cm

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

② トリノ 半寸胴鍋 (AHV-99) IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0015-0201	21	227	140	4.7	1.6	180	¥21,000
7-0015-0202	24	255	170	7.0	2.0	200	¥24,000
7-0015-0203	27	290	180	10.0	2.3	240	¥27,000
7-0015-0204	30	325	200	13.0	2.7	275	¥33,000
7-0015-0205	33	357	220	18.0	3.2	300	¥38,000
7-0015-0206	36	385	240	24.0	3.8	330	¥44,000
7-0015-0207	39	415	260	30.0	3.4	355	¥62,300
7-0015-0208	42	440	280	38.0	4.0	370	¥70,000
7-0015-0209	45	478	290	45.0	4.8	400	¥81,600

板厚:2.0(24~36cm)、2.6(39~45cm)

- 本体サテン仕上げ 21~36cm
- 本体ミラー仕上げ 39~45cm

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

③ トリノ 外輪鍋 (AST-H3) IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0015-0301	21	227	70	2.3	1.3	180	¥17,000
7-0015-0302	24	255	80	3.5	1.6	200	¥19,000
7-0015-0303	27	290	90	5.0	1.7	240	¥23,000
7-0015-0304	30	325	100	6.7	2.1	275	¥30,000
7-0015-0305	33	357	110	9.5	2.4	300	¥35,000
7-0015-0306	36	385	120	12.0	2.9	330	¥40,000
7-0015-0307	39	415	130	15.0	2.5	355	¥55,300
7-0015-0308	42	440	140	18.0	3.2	370	¥60,000
7-0015-0309	45	478	150	22.0	3.7	400	¥65,600

板厚:2.0(24~36cm)、2.6(39~45cm)

- 本体サテン仕上げ 21~36cm
- 本体ミラー仕上げ 39~45cm

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。



④ トリノ シチューパン (AST-H4) IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0015-0401	15	170	90	1.7	0.8	125	¥11,000
7-0015-0402	18	190	110	2.7	1.0	150	¥12,500
7-0015-0403	21	227	125	4.2	1.3	180	¥14,000
7-0015-0404	24	250	140	6.0	1.6	200	¥16,000
7-0015-0405	27	290	150	8.6	2.0	240	¥22,000
7-0015-0406	30	325	170	12.0	2.5	270	¥27,000

板厚:2.0

- 本体サテン仕上げ

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

⑤ トリノ ソテーパン (AST-H5) IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0015-0501	15	170	60	1.0	0.6	125	¥10,000
7-0015-0502	18	190	65	1.6	0.7	150	¥11,500
7-0015-0503	21	227	70	2.3	1.0	180	¥13,000
7-0015-0504	24	250	80	3.5	1.3	200	¥15,000
7-0015-0505	27	290	90	5.0	1.6	240	¥18,000
7-0015-0506	30	325	100	7.0	1.9	270	¥22,000

板厚:2.0

- 本体サテン仕上げ

※蓋は⑥の蓋をご使用ください。

⑥ トリノ 鍋蓋 (ANB-32)

	cm用	外径	g	
7-0015-0601	15	175	160	¥1,900
7-0015-0602	18	198	190	¥2,100
7-0015-0603	21	235	250	¥2,400
7-0015-0604	24	262	330	¥3,100
7-0015-0605	27	300	430	¥3,600
7-0015-0606	30	335	510	¥4,000
7-0015-0607	33	365	590	¥4,500
7-0015-0608	36	395	850	¥5,800
7-0015-0609	39	412	1,300	¥6,400
7-0015-0610	42	443	1,400	¥7,000
7-0015-0611	45	475	1,600	¥7,700

## サンコーPP番重 耐熱温度-5℃~80℃

① サンコー  
PP超特大 番重 A型

〈ABV-25〉 7-0150-0101 ¥4,690

外寸:650×440×H152  
内寸:610×400×H148

## ② サンコーPP特大 番重

〈ABV-24〉

	高さ	
7-0150-0201 A型	外寸:684×423×160 内寸:644×383×147	¥5,650
7-0150-0202 B型	外寸:684×423×100 内寸:644×383×87	¥5,260
7-0150-0203 C型	外寸:684×423×80 内寸:644×383×69	¥4,490

●P.149①PP番重用アミNo.3が使用できます。



## ③ サンコーPP大型 番重

〈ABV-23〉

	高さ	
7-0150-0301 A型	外寸:643×417×160 内寸:603×377×145	¥5,420
7-0150-0302 B型	外寸:643×417×90 内寸:603×377×75	¥5,160

●P.149①PP番重用アミNo.2が使用できます。



## ④ サンコーPP番重 〈ABV-22〉

	高さ	
7-0150-0401 A型	外寸:574×388×105 内寸:534×348×90	¥3,390
7-0150-0402 B型	外寸:574×388×73 内寸:534×348×60	¥3,230

●P.149①PP番重用アミNo.1が使用できます。



## ⑤ サンコーPP番重 G型 〈ABV-21〉

	高さ	
7-0150-0501 G-10型	外寸:643×396×153 内寸:602×353×140	¥4,440
7-0150-0502 G-20型	外寸:644×393×113 内寸:602×353×100	¥4,090
7-0150-0503 G-30型	外寸:642×396×88 内寸:601×354×75	¥4,030



## ⑥ サンコーPP油脂箱

〈AYS-02〉 7-0150-0601 ¥3,150

外寸:573×386×H130  
内寸:534×348×H120●P.149①PP番重用アミNo.1が使用  
できます。

## ⑦ サンコーPP番重 H型

〈ABV-26〉 7-0150-0701 ¥4,470

外寸:689×409×H134  
内寸:650×370×H127

## ⑧ サンコーPP中型 番重

〈ABV-88〉 7-0150-0801 ¥2,420

外寸:484×334×H74  
内寸:450×300×H62

## ⑨ サンコーPP半番重

〈ABV-27〉 7-0150-0901 ¥1,950

外寸:386×289×H99  
内寸:349×263×H90

## ⑩ サンコーPP角型番重

〈ABV-B0〉 7-0150-1001 ¥1,880

外寸:334×334×H99  
内寸:300×300×H95

## ⑪ サンコーPP番重用 蓋 〈ABV-28〉

	高さ	
7-0150-1101 超特大用	661×451×31	¥2,840
7-0150-1102 特大用	693×432×29	¥2,660
7-0150-1103 大型用	652×425×32	¥2,330
7-0150-1104 中型用	494×344×24	¥1,450
7-0150-1105 番重・油脂箱兼用	584×397×30	¥2,270
7-0150-1106 G型用	654×406×24	¥2,120
7-0150-1107 半番重用	395×291×27	¥1,810

⑫ サンコーPEサンスノコ  
#320

〈ASV-04〉 7-0150-1201 ¥460

267×175×H8

※④PP番重、⑥PP油脂箱、  
P.149⑨クリスタル番重、  
P.1079⑧ABS朱塗番重A型、B型に  
4枚ジョイントして使用できます。  
(耐熱-20℃~60℃)⑬ ステンレスパンチングスノコ  
大型ばんじゅう用

〈ASN-06〉 7-0150-1301 ¥15,300

580×360×H10

●③PP大型番重、P.149②大型カラー番重、  
P.149⑥PP大型番重半透明に使用できます。  
●異物の混入を防ぎます。  
●コーナーは洗いやすい形状になっています。  
※写真のばんじゅうは別売です。

セクスイ セラミックス抗菌シリーズ **抗菌** **洗**

コンテナからの菌汚染をシャットアウト!

- 優れた抗菌力でコンテナ表面の菌の増殖を抑制し、二次感染も防ぎます。
- 繰り返し洗浄しても、優れた抗菌効果が半永久的に持続します。
- 抗菌剤の特殊セラミックスは厚生労働省の食品衛生法に合格した、安全性の高い素材です。  
耐熱温度:0℃~80℃
- 材質:抗菌特殊セラミックス配合ポリプロピレン



- ① セクスイ セラミックス 抗菌 KPL型 番重 <ABV-91> U**
- |                     |                                    |        |
|---------------------|------------------------------------|--------|
| 7-0151-0101 KPL-87  | 外寸:685×423×H100<br>内寸:645×384×H 87 | ¥6,130 |
| 7-0151-0102 KPL-147 | 外寸:685×423×H160<br>内寸:645×384×H147 | ¥7,180 |



- ② セクスイ セラミックス 抗菌 KPM型 番重 <ABV-93> U**
- |                     |                                    |        |
|---------------------|------------------------------------|--------|
| 7-0151-0201 KPM-76  | 外寸:640×414×H 92<br>内寸:602×376×H 72 | ¥5,640 |
| 7-0151-0202 KPM-146 | 外寸:640×416×H162<br>内寸:602×376×H146 | ¥6,770 |



- ③ セクスイ セラミックス 抗菌 番重用蓋 <ABV-92> U**
- |                              |             |        |
|------------------------------|-------------|--------|
| 7-0151-0301 KPL (KPL87・147用) | 700×438×H29 | ¥3,070 |
| 7-0151-0302 KPM (KPM76・146用) | 656×430×H22 | ¥2,830 |



- ④ セクスイ セラミックス 抗菌 KP型 番重 <ABV-89> U**
- |                    |                                    |        |
|--------------------|------------------------------------|--------|
| 7-0151-0401 KP-60  | 外寸:573×388×H 75<br>内寸:533×348×H 60 | ¥4,330 |
| 7-0151-0402 KP-90  | 外寸:573×388×H105<br>内寸:533×348×H 90 | ¥4,570 |
| 7-0151-0403 KP-120 | 外寸:573×389×H134<br>内寸:535×349×H120 | ¥5,080 |



- ⑤ セクスイ セラミックス 抗菌 KP型 番重用蓋 KPB <ABV-97> U**
- |             |                |        |
|-------------|----------------|--------|
| 7-0151-0501 | 外寸:577×397×H18 | ¥2,830 |
|-------------|----------------|--------|



セクスイ 番重 **洗** 材質:ポリプロピレン 耐熱温度:0℃~80℃



- ⑥ セクスイ PL型 番重 <ABV-67> U**
- |                    | 高さ                               |        |
|--------------------|----------------------------------|--------|
| 7-0151-0601 PL-87  | 外寸:685×423×100<br>内寸:645×384× 87 | ¥5,090 |
| 7-0151-0602 PL-147 | 外寸:685×423×160<br>内寸:645×384×147 | ¥5,840 |
- P.149 ⑩ P.P番重用アミノNo.3が使用できます。



- ⑧ セクスイ PM型 番重 <ABV-65> U**
- |                    | 高さ                               |        |
|--------------------|----------------------------------|--------|
| 7-0151-0801 PM-76  | 外寸:640×414× 92<br>内寸:602×376× 76 | ¥4,630 |
| 7-0151-0802 PM-146 | 外寸:640×414×162<br>内寸:602×376×146 | ¥5,590 |
- P.149 ⑩ P.P番重用アミノNo.2が使用できます。



- ⑩ セクスイ P型 番重 <ABV-63> U**
- |                   | 高さ                               |        |
|-------------------|----------------------------------|--------|
| 7-0151-1001 P-60  | 外寸:573×388× 75<br>内寸:533×348× 60 | ¥3,510 |
| 7-0151-1002 P-90  | 外寸:573×388×105<br>内寸:533×348× 90 | ¥3,750 |
| 7-0151-1003 P-120 | 外寸:575×389×134<br>内寸:535×349×120 | ¥4,250 |
- P.149 ⑩ P.P番重用アミノNo.1が使用できます。

- ⑦ セクスイ PL型 番重用蓋 <ABV-68> U**
- |             |                |        |
|-------------|----------------|--------|
| 7-0151-0701 | 外寸:700×438×H29 | ¥2,380 |
|-------------|----------------|--------|

- ⑨ セクスイ PM型 番重用蓋 <ABV-66> U**
- |             |                |        |
|-------------|----------------|--------|
| 7-0151-0901 | 外寸:656×430×H22 | ¥2,090 |
|-------------|----------------|--------|

- ⑪ セクスイ P型 番重用蓋 <ABV-64> U**
- |             |                |        |
|-------------|----------------|--------|
| 7-0151-1101 | 外寸:577×397×H18 | ¥1,980 |
|-------------|----------------|--------|



- ⑫ セクスイ P型 番重P-90H <ABV-69> U**
- |             |                                    |        |
|-------------|------------------------------------|--------|
| 7-0151-1201 | 外寸:385×285×H105<br>内寸:348×248×H 95 | ¥2,080 |
|-------------|------------------------------------|--------|

## リス 抗菌PPパンコンテナシリーズ (①~④) 耐熱温度:-10℃~80℃

- 食品衛生法 厚生労働省第370号試験適合。HACCP対応を検討中の方にオススメです。
- ポリプロピレンに抗菌剤を配合して成形しているため、効果は半永久的に持続します。  
※使用条件により変動します。

① リス 抗菌PP特大パンコンテナ 抗菌〈AKV-T7〉 U7-0152-0101 深 外寸:683×424×H160 ¥5,950  
内寸:645×384×H1477-0152-0102 浅 外寸:683×424×H100 ¥5,520  
内寸:645×384×H 87② リス 抗菌PP大型パンコンテナ 抗菌〈AKV-T0〉 U7-0152-0201 深 外寸:643×418×H162 ¥5,570  
内寸:603×378×H1467-0152-0202 浅 外寸:643×418×H 92 ¥5,270  
内寸:603×378×H 76③ リス 抗菌PP小型パンコンテナ 抗菌〈AKV-T1〉 U7-0152-0301 深 外寸:574×388×H105 ¥3,490  
内寸:534×348×H 907-0152-0302 浅 外寸:574×388×H 75 ¥3,310  
内寸:534×348×H 61④ リス 抗菌PPパンコンテナ用蓋 抗菌〈AKV-T2〉 U

	高さ		
7-0152-0401	特大型用	698×438×32	¥2,800
7-0152-0402	大型用	657×430×33	¥2,390
7-0152-0403	小型用	586×402×32	¥2,310

## リス PPパンコンテナ シリーズ (⑤~⑩) 耐熱温度:-10℃~80℃



## ⑤ リス PP特大型パンコンテナ

〈AKV-L7〉 U

	高さ		
7-0152-0501	深	外寸:683×424×160 内寸:645×384×147	¥5,660
7-0152-0502	浅	外寸:683×424×100 内寸:645×384×87	¥5,260



## ⑥ リス PP大型パンコンテナ

〈AKV-L8〉 U

	高さ		
7-0152-0601	深	外寸:643×418×162 内寸:603×378×146	¥5,420
7-0152-0602	浅	外寸:643×418×92 内寸:603×378×76	¥5,160



## ⑦ リス PP小型パンコンテナ

〈AKV-L9〉 U

	高さ		
7-0152-0701	深	外寸:574×388×105 内寸:534×348×90	¥3,390
7-0152-0702	浅	外寸:574×388×75 内寸:534×348×61	¥3,230



## ⑧ リス PPパンコンテナ用蓋

〈AKV-M0〉 U

	高さ		
7-0152-0801	特大型用	698×438×32	¥2,660
7-0152-0802	大型用	657×430×33	¥2,340
7-0152-0803	小型用	584×398×32	¥2,270

⑨ リス PP 透明パンコンテナ  
小型 U7-0152-0901 深 外寸:574×388×H105 ¥3,390  
内寸:534×348×H 907-0152-0902 浅 外寸:574×388×H 75 ¥3,230  
内寸:534×348×H 61⑩ リス PP 透明パンコンテナ  
小型用蓋 U

7-0152-1001 584×398×H32 ¥2,270

ホテル・旅館における食器管理に最適

①②③材質：ポリプロピレン  
耐熱温度：0℃～80℃

●スタッキング・ネスティング機能付。 ●コンベアに流せる底面形状。  
●背の高い収納品の場合には、本体を反転して重ねてフタにすることができます。



① 食器ポリテナー深型 SY-48 クリアー

〈ASY-84〉目 7-0153-0101 ¥6,100  
外寸:670×420×H180  
内寸:600×380×H175



② 食器ポリテナー浅型 SY-28 クリアー

〈ASY-85〉目 7-0153-0201 ¥5,500  
外寸:670×420×H105  
内寸:600×380×H100

④ キャンブロ ピザ生地ボックス

〈ABT-D5〉  
7-0153-0401 DB18263CW ¥12,000

外寸:653×450×H76  
内寸:597×394×H72

7-0153-0402 DB18266CW ¥16,500

外寸:653×450×H153  
内寸:597×394×H143

材質:ポリカーボネイト(耐熱-40℃～99℃)

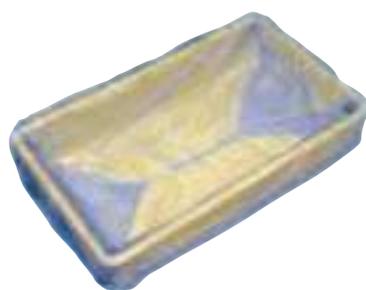


⑤ キャンブロ ピザ生地ボックス用カバー

DBC1826CW  
〈ABT-D6〉 7-0153-0501 ¥8,800  
656×453

⑥ キャンブロ ピザ生地ボックス用ドローリー

CD1826PDB (グレー)  
〈ABT-D7〉 7-0153-0601 ¥79,000  
外寸:700×498×H268 内寸:630×430  
キャスター:φ127×2自在(内1個ストッパー付)  
φ127×2固定  
積載能力:136kg  
材質:ポリエチレン



⑦ ばんじゅう用内袋 (100枚入) 〈ABV-A9〉

	ナチュラル	ブルー	イエロー	レッド	使用可能サイズ(内)
No.95	7-0153-0701 ¥2,000	7-0153-0702 ¥2,300	7-0153-0703 ¥2,300	7-0153-0704 ¥2,300	約570×380
No.105	7-0153-0705 ¥2,200	7-0153-0706 ¥2,500	7-0153-0707 ¥2,500	7-0153-0708 ¥2,500	約650×400
No.110	7-0153-0709 ¥2,250	7-0153-0710 ¥2,550	7-0153-0711 ¥2,550	7-0153-0712 ¥2,550	約680×420

材質:ポリエチレン  
●着色袋の使い分けによって、食材の区分け、便数管理が可能です。  
●ばんじゅう用内袋を使用することで、ばんじゅうの洗浄が容易で衛生的です。  
●食材の入れ替えが簡単で、作業性が向上します。

⑧ PP もちもちシート

〈AMT-35〉  
7-0153-0801 フードコンテナ用 360× 560 ¥ 830  
7-0153-0802 のし板用 880×1,200 ¥2,600  
材質:ポリプロピレン(耐熱100℃)  
●もちがくっつきにくく、後かたづけも楽です。



優れた遮光、断熱効果で鮮度保持!抜群な強度で折りたたみ式!



⑨ ネオシッパー 〈ANO-05〉

	内開口部	奥行	高さ	容量(ℓ)	
7-0153-0901	K- 1	400	350	300	¥21,000
7-0153-0902	K- 2	400	350	450	¥23,000
7-0153-0903	K- 3	450	350	450	¥23,500
7-0153-0904	K- 4	500	350	450	¥24,000
7-0153-0905	K- 5	550	350	450	¥24,500
7-0153-0906	K- 6	600	450	450	¥27,000
7-0153-0907	K- 7	650	450	450	¥27,500
7-0153-0908	K- 8	700	450	450	¥28,000

	内開口部	奥行	高さ	容量(ℓ)	
7-0153-0909	K- 9	750	450	450	¥29,000
7-0153-0910	K-10	590	400	500	¥26,500
7-0153-0911	K-11	735	475	435	¥29,000
7-0153-0912	K-12	650	455	460	¥28,000
7-0153-0913	L- 1	400	350	450	¥21,000
7-0153-0914	L- 2	500	350	450	¥22,000
7-0153-0915	L- 3	600	450	450	¥25,000
7-0153-0916	L- 4	700	450	450	¥26,000

材質:アルミニウム、ポリエチレン  
●蓄冷剤などのコストダウンになります。  
●底部やコーナーは補強材でタフな作りです。  
チャック、マジックテープ付

TKG

## 1台 多役 さまざまなボックスに対応する 万能キャリアー



## ① TKG 18-8 番重キャリアー

〈ABN-03〉目

7-0154-0101 大 外寸:638×409×H142  
内寸:635×404 ¥20,0007-0154-0102 小 外寸:564×378×H142  
内寸:561×375 ¥19,000車輪:φ50×4 自在 ナイロン車  
積載能力:160kg

## TKG 18-8番重キャリアー 大

対応商品規格
サンコー PP大型番重サイズ
セキスイ PM型番重
リス PP大型パンコンテナ

## TKG 18-8番重キャリアー 小

対応商品規格
サンコー PP番重サイズ
セキスイ P型番重
リス PP小型パンコンテナ



## ② フリーサイズボックスキャリアー

〈ABT-79〉目

7-0154-0201 大 外寸:600~880×600~880×H130  
内寸:550~830×550~830 ¥15,5007-0154-0202 中 外寸:600~880×385~545×H130  
内寸:550~830×335~495 ¥14,5007-0154-0203 小 外寸:385~545×385~545×H130  
内寸:335~495×335~495 ¥13,500車輪:φ75×4 自在  
耐荷重:180kg  
材質:アルミ

## ③ フリーサイズボックスキャリアー 中

適応商品名称	
サンコー PP番重 A型・B型 PP大型番重 A型・B型	
サンコー PP特大番重 A型・B型 PP超特大番重 A型	
サンコー PP番重G型 G-10・20・30型	
サンコー PP油脂箱・PP番重H型	
サンコー クリスタル番重 A型・B型	
サンコー PE番重 A-M2 PP大型番重 B-2	
セキスイ 番重 P-60・90・110・120 PM-76・146	
セキスイ 番重 PL-87・147	
料理用コンテナ HR-100 仕切付	
木製 仕出箱(唐検) 木製 餅箱(唐検)	
木製 番重(唐検) 浅型・深型	
サンコー PP SNコンテナ B#25	
サンコー PP 麺コンテナ 3型	
サンコー PP 麺コンテナ 5型・B-9型・B	
セキスイ 麺コンテナ PA-90・PA-150	
トシボ PPフードコンテナ 餅型 大・小・麺型 大	
セキスイ デリリーフーズコンテナ BT-8・10・12・14B	
セキスイ コンテナ BT-20M・BT-22・23・28	
サンコー ABS朱塗り番重 A・B・D型	
白木 料理運び盆・ケヤキ色 料理運び盆	

## ④ フリーサイズボックスキャリアー 小

適応商品名称	
サンコーボックス #15・#20	
セキスイ エスレンコンテナ SP-10・D・15D・20・D深型	
セキスイ ボックスコンテナ T-14・20・28・S-36-2	
サンコー ABS朱塗り番重 中型 セキスイ 朱塗り番重 PS-62	

アルミ製平台車 番重・コンテナ用  
635×410

対応商品規格
サンコー PP大型番重サイズ
セキスイ 番重 PM型・KPM型サイズ
アロン PPコンテナバットⅠ・Ⅱ
リス PP大型パンコンテナ 深・浅

565×380

対応商品規格
サンコー PP番重サイズ
セキスイ 番重 P型・KP型サイズ
アロン PPコンテナバット大Ⅰ・Ⅱ
リス PPパンコンテナ 小型サイズ

●対応商品規格以外の番重・コンテナを使用する場合は底部の最大外寸法を目安にお選び下さい。

※特注にてさまざまな寸法で製作できます。



## ③ 18-8 フリーサイズドローリー SS-FDM

〈ADL-Q4〉目 7-0154-0301 ¥29,000

外寸:620~900×405~565×H120  
内寸:550~830×335~495  
車輪:φ75×4 自在 ナイロン車 金具部:鉄製メッキ  
耐荷重:120kg  
※適応商品は②フリーサイズボックスキャリアー中をご参照ください。

## ④ アルミ製平台車 番重・コンテナ用

〈ADI-23〉目

7-0154-0401 内 635×410 ¥10,000

7-0154-0402 内 565×380 ¥9,500

車輪:φ75×4 自在 (ナイロン製)  
耐荷重:約160kg  
●上記寸法は内寸法です。

## サンコーPP番重用



## ⑤ サンコー サンキャリアーフリー SL-3 〈ASV-99〉目

	ブラック	ブルー	イエロー	グリーン	ピンク	サイズ	
超特大番重用	7-0154-0501	7-0154-0502	7-0154-0503	7-0154-0504	7-0154-0505	667×457×H143	¥17,000
特大番重用	7-0154-0506	7-0154-0507	7-0154-0508	7-0154-0509	7-0154-0510	697×436×H143	¥17,000
大型番重用	7-0154-0511	7-0154-0512	7-0154-0513	7-0154-0514	7-0154-0515	657×433×H143	¥17,000
番重用	7-0154-0516	7-0154-0517	7-0154-0518	7-0154-0519	7-0154-0520	586×400×H143	¥16,000



●キャスターの取り付けにボルトを使用しない「ボルトレスタイプ」で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。

車輪:φ75×4自在 ナイロン車

耐荷重:210kg

●積載する商品毎に色分けする事で、作業性と正確性がアップします。

●P.149~150サンコーPP番重用です。

## リス パンコンテナ用



## ⑥ アングルキャリアーL (パンコンテナ用)

〈AAV-04〉目 ¥20,580

7-0154-0601 特大型用 701×441×H133

7-0154-0602 大型用 659×434×H133

7-0154-0603 小型用 588×402×H133

車輪:φ75×4自在 ナイロン車  
積載能力:150kg  
●P.152①~③⑤~⑦⑨リス パンコンテナ用です。

## サンコーPP大型番重用



## ⑦ PP サンキャリアー PF

〈ASV-61〉目 7-0154-0701 ¥20,710

643×419×H119

車輪:φ65×4 自在

積載能力:120kg

●P.155⑥、P.149②⑥、P.150③

サンコー大型番重専用台車です。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



**① トンボ PPフードコンテナー餅型**  
 〈AKV-23〉 洗  
 7-0155-0101 大 外寸:575×350×H80 ¥1,470  
 内寸:535×320×H70  
 7-0155-0102 小 外寸:540×335×H75 ¥1,050  
 内寸:510×305×H67



**② トンボ PPフードコンテナー用蓋**  
 〈AKV-25〉 洗  
 7-0155-0201 大 580×365×H20 ¥810  
 7-0155-0202 小 550×340×H20 ¥670  
 ※①②耐熱温度:-10℃~120℃



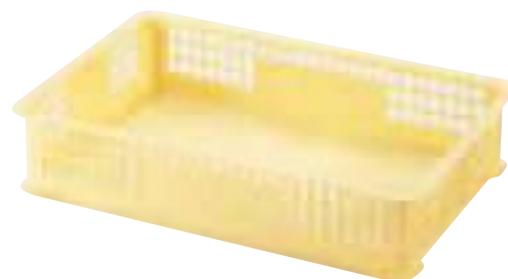
**③ サンコー サンバット#5 (ポリプロピレン)**  
 〈ASV-19〉 洗 7-0155-0301 ¥2,080  
 外寸:430×328×H48  
 内寸:405×303×H40  
 内容量:4.9ℓ  
 ※P.150⑫サンスノコ#320が中敷板として御使用できます。  
 耐熱温度:-5℃~80℃



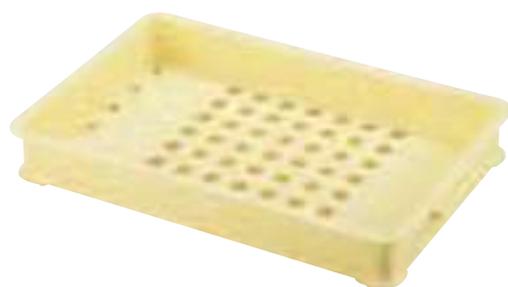
**④ サンコーPP SNコンテナーB#25**  
 〈AKV-26〉 洗 7-0155-0401 ¥4,930  
 外寸:713×401×H123  
 内寸:679×367×H120  
 ●向きが同色の時はネスティングになり、違う色の時はスタッキングになります。  
 耐熱温度:-5℃~80℃



スタッキング時      ネスティング時



**⑤ サンコー PE番重 A-M2 (S4)**  
 〈ABV-29〉 洗 7-0155-0501 ¥3,390  
 外寸:575×389×H123  
 内寸:535×349×H110  
 耐熱温度:-20℃~60℃



**⑥ サンコー PP大型番重B-2**  
 〈ABV-30〉 洗 7-0155-0601 ¥4,000  
 外寸:643×417×H90  
 内寸:603×377×H75  
 耐熱温度:-5℃~80℃



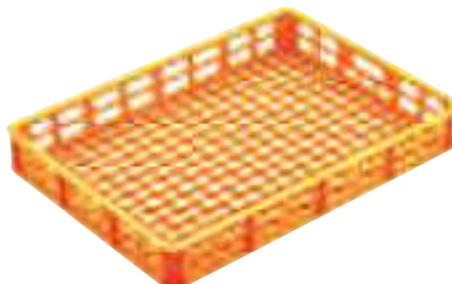
**⑦ セキスイ 麺コンテナ PA-90**  
 〈AKV-D9〉 洗 7-0155-0701 ¥3,710  
 内容量:22ℓ  
 外寸:645×428×H95  
 内寸:610×400×H89  
 耐熱温度:0℃~80℃



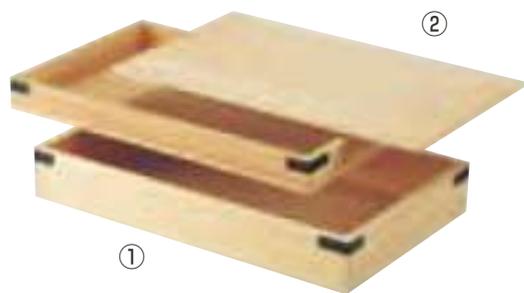
**⑧ セキスイ 麺コンテナ PA-150**  
 〈AKV-D8〉 洗 7-0155-0801 ¥4,930  
 内容量:36ℓ  
 外寸:645×428×H156  
 内寸:610×400×H148  
 耐熱温度:0℃~80℃



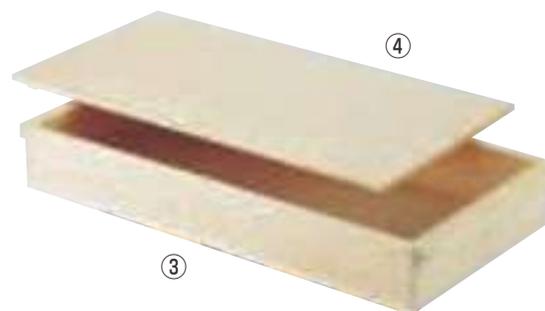
**⑨ サンコー PP麺コンテナー3型**  
 〈AKV-21〉 洗 7-0155-0901 ¥2,490  
 外寸:573×349×H80  
 内寸:534×320×H68  
 耐熱温度:-5℃~80℃



**⑩ サンコー 麺コンテナー9型-B (FRPP)**  
 〈AKV-D7〉 洗 7-0155-1001 ¥4,790  
 内容量:13.8ℓ  
 外寸:563×409×H80  
 内寸:534×380×H69  
 ●加熱殺菌(98℃で約30分)に耐える剛性の高いFRPP製です。



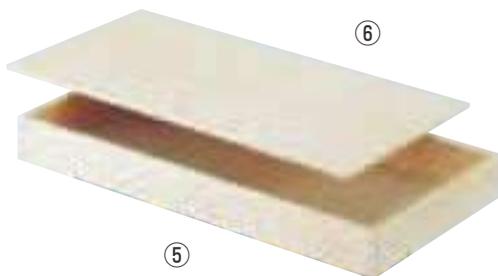
① 木製 番重 (唐松) <ABV-16>  
7-0156-0101 浅型 560×345×H60 ¥6,500  
7-0156-0102 深型 560×345×H90 ¥7,200



③ 木製 餅箱 (唐松)  
<AMT-02> 7-0156-0301 ¥7,500  
600×330×H90

② 木製 番重用 蓋  
<ABV-17> 7-0156-0201 ¥3,200  
560×345

④ 木製 餅箱用 蓋  
<AMT-03> 7-0156-0401 ¥3,600  
600×330



⑤ 木製 生舟 (唐松)  
<ANM-01> 7-0156-0501 ¥5,900  
540×295×H60

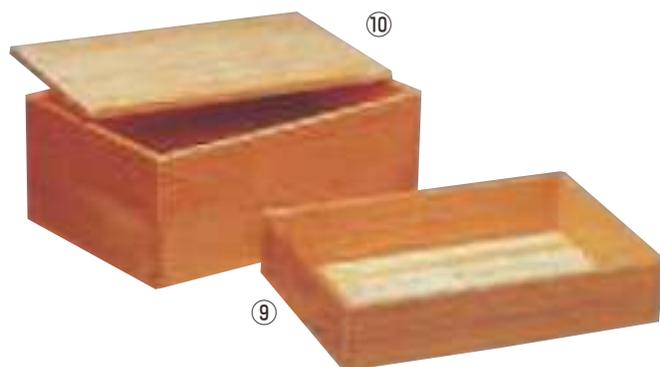


⑦ 木製 麺箱 (外面クリア仕上)  
N <AMN-L1> 7-0156-0701 ¥12,000  
外寸: 580×345×H90  
内寸: 530×320×H85

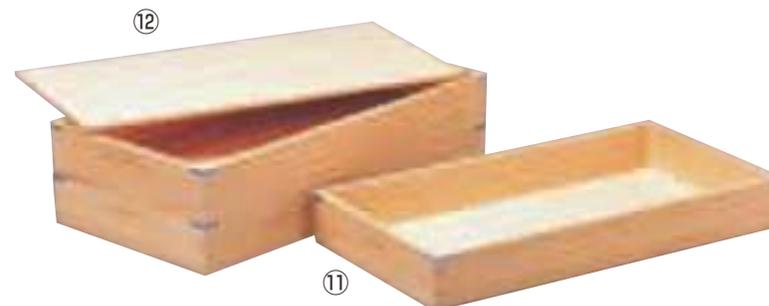


⑧ 木製 麺箱用 蓋  
N <AMN-L2> 7-0156-0801 ¥5,300  
554×340

⑥ 木製 生舟用 蓋  
<ANM-02> 7-0156-0601 ¥3,300  
540×295



⑨ サワラ キメ箱  
<AKM-13> 7-0156-0901 ¥12,700  
605×425×H125



⑪ 木製 仕出箱 (唐松)  
<ASD-01> 7-0156-1101 ¥11,500  
780×410×H120

⑫ 木製 仕出箱用 蓋  
<ASD-02> 7-0156-1201 ¥5,700  
780×410

⑩ サワラ キメ箱用蓋  
<AKM-14> 7-0156-1001 ¥7,000  
605×425×H13



関連商品



そば切庖丁→P.374



のし台→P.373

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

**CAMBRO** キャンブロ 断熱キャリアシリーズ



●IDラベルや食品回転ラベルを付けることで内容物を簡単に識別出来ます。  
(食品回転ラベルP.200⑩参照)



●内壁にくぼみがあるため、簡単に出入りができます。

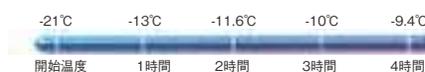


●スタッキング可能。

優れた保温力を持ち、食品の安全を守り、ハードな使用にも耐える優れた耐久性を持ち、超軽量なのでケータリングやフードサービスに最適です。



保温



保冷



**1 トップローダー EPP160**  
〈ADV-17〉 7-0157-0101 ¥12,300  
外寸600×400×H257  
内寸538×338×H193  
容量:35.5ℓ  
質量:1,070g



**2 トップローダー EPP180**  
〈ADV-18〉 7-0157-0201 ¥13,000  
外寸600×400×H316  
内寸538×338×H253  
容量:46.0ℓ  
質量:1,200g



**3 カムドリー CD3253EPP**  
〈ADV-22〉 7-0157-0301 ¥25,900  
630×425×H170



**4 メニューカードセット EPPID5**  
〈ADV-21〉 7-0157-0401 ¥1,920  
5色セット  
●内容物が簡単に識別出来ます。



**5 カムトレー CP3253**  
〈ADV-19〉 7-0157-0501 ¥19,400  
530×325×H30  
※冷凍庫で一晩冷凍させフードパンの上にセットすれば保冷効果が高まり、持続します。



**6 キャンブロ 断熱キャリア用カムウォーマー HP3253**  
〈ADV-20〉 7-0157-0601 ¥28,500  
530×325×H30  
●95°Cのオープンで40分、又は湯煎で35分温めご使用ください。  
●フードパンの下にセットすれば保温効果が高まり、持続します。

フードパン1/1サイズが収納できます。

EPP160	15cm	6.5cm	6.5cm
	19.5ℓ	21.5ℓ	17ℓ
EPP180	20cm	6.5cm	10cm
	25.5ℓ	28ℓ	10cm
	6.5cm	6.5cm	6.5cm
	21.5ℓ	25.5ℓ	



**Cambro Camcarrier®** キャンブロ カムキャリアー フードパン用

食品産業の長年の経験により、最大の保温効果を得るには、コンテナのサイズがある一定に基準を満たす必要があることがわかりました。基準に合ったコンテナは、熱を逃がしません。その点で、キャンブロのカムキャリアーは自信を持ってお届けできる最高商品であるといえます。サイズも豊富です。軽量でフルサイズ、その他のサイズのフードパンを収納できます。積み重ねに便利な「突起」が付いており、またディバイダーもありますのでしっかり収納、しっかり運搬します。カムキャリアーは取り扱いが簡単で、洗いやすく、荷物の積みおろしがラクです。



**7 UPCS140** 〈EKM-62〉 ¥64,000  
7-0157-0701 ダークブラウン  
7-0157-0702 スペックルグレー  
640×435×H220  
※1/1フードパン深さ100mm(1枚)まで入ります。  
適応機種:カムドリー-CD160(P.158⑩)



**8 UPCS160** 〈EKM-63〉 ¥67,000  
7-0157-0801 ダークブラウン  
7-0157-0802 スペックルグレー  
640×435×H260  
※1/1フードパン深さ150mm(1枚)まで入ります。  
適応機種:カムドリー-CD160(P.158⑩)



**9 UPCS180** 〈EKM-64〉 ¥72,000  
7-0157-0901 ダークブラウン  
7-0157-0902 スペックルグレー  
640×435×H305  
※1/1フードパン深さ200mm(1枚)まで入ります。  
適応機種:カムドリー-CD160(P.158⑩)

関連商品 フードパン→P.127



**10 キャンブロ ディバイダーバー DIV12**  
〈LDI-02〉 7-0157-1001 ¥1,000  
全長:324  
適応機種  
●UPCS140 ●UPCS160  
●UPCS180

カムキャリアーが多目的に利用できます。ミニフードパン、コンディメントの収納、ケータリング、その他の用途に御利用いただけます。

ディバイダーバー使用例



**CAMBRO**  
MANUFACTURING COMPANY**Cambro Camcarrier®** キャンブロ カムキャリアー

食品運搬のあらゆる必要性にお応えするのがこのカムキャリアーです。熱い断熱材と、空気を逃がさない止め金で、何時間も保温します。たいへん頑丈な構造です。埋め込み式プレートにより、ステンレススチールが引き出されてしまうこともありません。ハンドルが取れ落ちたりせず、インターロックの役割を果たして運搬、収納中の荷崩れを防ぎます。

**① キャンブロ フードパン用  
カムキャリアー UPC400**

〈EKM-53〉 ¥137,000

7-0158-0101 コーヒーベージュ

7-0158-0102 ダークブラウン

外寸:457×635×H635  
内寸:335×533×H490  
容積:0.2014m<sup>3</sup> 質量:16kg

●写真はコーヒーベージュです。  
※フードパンは別売です。(P.127参照)

フードパン収納数

深さ	フルサイズ	1/2サイズ	1/3サイズ
65mm	6枚	12枚	18枚
100mm	4枚	8枚	12枚
150mm	3枚	6枚	9枚
200mm	2枚	4枚	—

**関連商品** カムカート→P.1143**④ キャンブロ カムキャリアー  
100MPCHL** 〈EKM-19〉 ¥116,000

7-0158-0401 コーヒーベージュ

7-0158-0402 ダークブラウン

22ℓ 外寸 680×425×H394  
内寸 533×350×H203

※直接食品を入れて使用します。

**⑤ キャンブロ カムキャリアー  
200MPC** 〈EKM-17〉 ¥121,000

7-0158-0501 コーヒーベージュ

7-0158-0502 ダークブラウン

34ℓ 外寸 673×425×H527  
内寸 549×343×H330

※深さ65mmで4枚、深さ100mmで3枚、深さ150mmで2枚のフードパンが入ります。

**② キャンブロ カムキャリアー用  
サーモバリアー 400DIV**

〈EKM-31〉 7-0158-0201 ¥19,000

330×545×H25

●UPC400用

●カムキャリアーの内部をこれ一つで、ホットとコールドエリアに分割することが可能です。

**③ キャンブロ  
カムチラー CP1220**

〈EKM-39〉 7-0158-0301 ¥34,000

530×325×H50

●UPC400用

※8時間冷凍させてからカムカート(フードパン用)にセットすれば8時間以上、冷たさを持続します。最上段にセットしてご使用下さい。4.4℃以下のHACCP基準にも適合しています。

**キャンブロ カムキャリアー シートパン用**

本体はポリエチレン製で、内部にポリウレタン発泡断熱材を使用し、二重構造の内壁で断熱効果は抜群です。運搬に持ちやすく、積み重ねても、ピッタリと収まる取手つきです。

**⑥ キャンブロ カムキャリアー  
シートパン大用 1826MTC  
コーヒーベージュ**

〈EKM-54〉 7-0158-0601 ¥177,000

546×743×H572

容積:8.63ℓ

質量:20.4kg

●5.4cm間隔にシートを支えるレールが付き、シートパン(大)を6枚収納します。上に付いたハンドルで、簡単に移動できます。  
※シートパンは別売です。(P.966参照)

**⑦ キャンブロ  
カムキャリアー用  
ストラップ 400STP**

〈EKM-35〉 7-0158-0701 ¥4,200

**キャンブロ カムキャリアーホームデリバリー用**

- パッケージ食品のホームデリバリー用のキャリアーです。
- ポリエチレン製の二重壁構造で、発泡断熱材を使用している為、食品パックを数時間保温できます。

**⑧ キャンブロ カムキャリアー  
ホームデリバリー用  
80PMC** 〈EKM-29〉 ¥78,000

7-0158-0801 コーヒーベージュ

7-0158-0802 ダークブラウン

外寸:515×305×H320

内寸:430×220×H160

質量:6.5kg

●写真はコーヒーベージュです。

**⑨ キャンブロ カムキャリアー  
ホームデリバリー用  
120PMC** 〈EKM-28〉 ¥74,000

7-0158-0901 コーヒーベージュ

7-0158-0902 ダークブラウン

外寸:250×310×H675

内寸:170×230×H480

質量:6.5kg

●写真はダークブラウンです。

**キャンブロ カムドローリー****⑩ キャンブロ カムドローリー  
CD160 コーヒーベージュ**

〈EKM-25〉 7-0158-1001 ¥71,000

620×415×H260

内562×359

適応機種:カムキャリアー

UPCS140、UPCS160

UPCS180

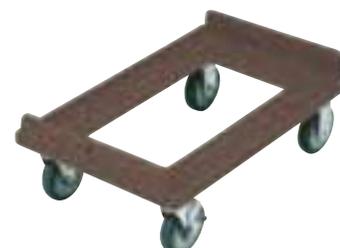
**⑪ キャンブロ カムドローリー  
CD100 コーヒーベージュ**

〈EKM-57〉 7-0158-1101 ¥71,000

730×490×H270

内673×445

適応機種:カムキャリアー 100MPCHL

**⑫ キャンブロ カムドローリー  
CD200 ダークブラウン**

〈EKM-61〉 7-0158-1201 ¥72,000

690×465×H250

内657×420

適応機種:カムキャリアー 200MPC



料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパンガストロノームパン・  
ホテルパンバット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器ボール・ザル・  
漬物・米びつ庖丁・ナイフ・  
砥石まな板・庖丁差・  
殺菌庫そば・うどん・  
パスタ用品蒸し器・中華・  
揚げ物用品

**Rieber** リーバー サーモポート

さまざまなサービス形態や厨房のシステム化に、自在な対応ができる新時代の保管・搬送システム。サービスの場所や料理を問わずに、高度な機能性を発揮します。

本体:耐衝撃性ポリプロピレン二重構造 (ポリウレタン注入発泡)  
ハンドル・ロック・底部レール:ポリアミド

- 国際規格に準拠したホテルパン搬送用の保温・保冷ボックスです。
- ダブルウォールとウレタンフォームの三層構造を採用。優れた保温・保冷効果を発揮。加熱加工食品から冷凍食品まで、衛生的に、安全に、効率よく保管・搬送ができます。
- 軽い、強い、安心のシンプル構造です。



① リーバー・サーモポート 50K

〈LLC-01〉 ㊄ 7-0159-0101 ¥86,000  
11.7ℓ 外寸 640×365×H245  
内寸 505×300×H130  
※ヴォルラースガストロノームパン深さ100mmまで入ります。

② リーバー・サーモポート 100K

〈LLC-02〉 ㊄ 7-0159-0201 ¥99,000  
26.0ℓ 外寸 640×365×H310  
内寸 505×300×H200  
※ヴォルラースガストロノームパン深さ200mmまで入ります。

③ リーバー・サーモポート 1000K

〈LLC-03〉 ㊄ 7-0159-0301 ¥154,000  
52.0ℓ 外寸 620×420×H560  
内寸 520×330×H460  
※12本のサポートレール(ピッチ幅36.5mm)でヴォルラースガストロノームパンの浅いものから深いものまで合わせて使えます。深さ200mm×2まで入ります。

④ ローリー・ポート

〈LLC-04〉 ㊄ 7-0159-0401 ¥90,000  
850×440×H890  
ベース:ポリエチレン  
ハンドル:スチール(電着塗料)  
車輪:φ125mm固定×2、自在×2  
積載荷重:100kg  
※リーバー・サーモポート専用ドーリーです。  
●プラットフォーム面の溝とサーモポート底面のレールが噛み合い移動中でもズレない設計です。  
●ハンドルは折りたたみ式です。

保冷効果をさらに持続して食材を新鮮保存。



⑤ クーリングプレート(1000K用)

〈LLC-05〉 ㊄ 7-0159-0501 ¥30,200  
530×325×H30  
耐熱耐寒温度:-40℃~+80℃  
材質:ポリプロピレン  
●冷凍庫で8時間、プラストチャーで2時間冷凍したクーリングプレートをサーモポート1000Kにセットすれば、約8時間保冷効果が持続します。

⑥ ディバイダー(1000K用)

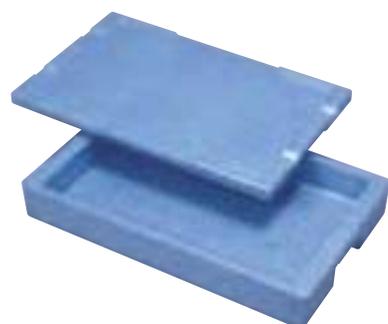
〈LLC-06〉 ㊄ 7-0159-0601 ¥18,600  
530×325×H27  
耐熱耐寒温度:-20℃~+80℃  
材質:ポリエチレン  
●サーモポートにセットすることで、内部をホットとコールドエリアに分割できます。



料理用保冷・保温コンテナシリーズ 発泡ポリプロピレン:耐熱温度-20℃~100℃

早目の準備で、効率良く早目のお届け。軽くて、強い。

従来の製品に比べて、約半分程度の質量で同程度の实用強度。この軽量性は、他の材質との大きな違い。だから、数量のまとまった配達には格段の差がでてくるのです。また断熱はもちろん、保冷・撥水・緩衝性にも優れた人気のコンテナです。



⑦ 料理用保冷・保温コンテナ 浅型RH-150型

〈AKV-O4〉 ㊄ 7-0159-0701 ¥8,800  
外寸:684×418×H134  
内寸:604×378×H 76  
材質:発泡ポリプロピレン  
質量:約760g  
⑦⑧※P160②中棚板④中間仕切り板がご使用いただけます。



⑧ 料理用保冷・保温コンテナ 深型RH-180型

〈AKV-O5〉 ㊄ 7-0159-0801 ¥9,600  
外寸:684×418×H204  
内寸:604×378×H146  
材質:発泡ポリプロピレン  
質量:約930g



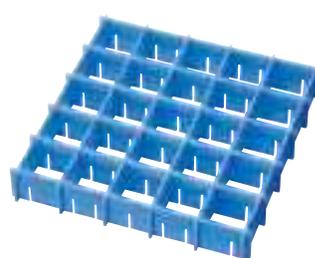
⑨ 料理用保冷・保温コンテナ RH-100型

〈AKV-K5〉 ㊄ 7-0159-0901 ¥9,400  
外寸:530×530×H220  
内寸:470×470×H145  
材質:発泡ポリプロピレン  
質量:1,100g  
●洗浄機・手洗いでも、繰り返しご使用できます。



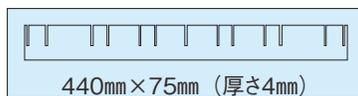
⑩ 料理用保冷・保温コンテナ RH-100型用 中棚板

〈AKV-K6〉 ㊄ 7-0159-1001 ¥2,500  
470×470×厚さ4  
材質:発泡ポリプロピレン



⑪ 料理用保冷・保温コンテナ RH-100型用 中間仕切り板(12枚セット)

〈AKV-K7〉 ㊄ 7-0159-1101 ¥4,100  
440×75×厚さ4  
材質:発泡ポリプロピレン



※その他自由に組み合わせることで、色々な大きさの器に対応できます。



⑫ 料理用保冷・保温コンテナ用 蓄冷剤

品番	型番	寸法	質量	価格
7-0159-1201	CAH-200	90×150×H19	210g	¥ 330
7-0159-1202	CAH-500	140×195×H25	520g	¥ 660
7-0159-1203	CAH-501	115×187×H30	500g	¥ 660
7-0159-1204	CAH-502P	300×70×H40	500g	¥ 660
7-0159-1205	CAH-702	135×330×H24	865g	¥ 960
7-0159-1206	CAH-1000	200×210×H33	1,000g	¥1,300
7-0159-1207	CAH-1001	180×280×H33	1,150g	¥1,300
7-0159-1208	CAH-1200	250×355×H23	1,500g	¥2,970

**TORINO** トリノシリーズ **H** (ステンレス三層鋼 業務用電磁調理器対応鍋)



① トリノ フライパン **H**  
(AHL-T9)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0016-0101	18	190×38	0.78	0.6	125	¥	7,500
7-0016-0102	20	210×42	1.0	0.7	145	¥	8,400
7-0016-0103	22	230×45	1.2	0.8	160	¥	9,000
7-0016-0104	24	250×48	1.5	0.9	175	¥	9,800
7-0016-0105	26	270×52	2.0	1.2	185	¥	11,600
7-0016-0106	30	310×57	2.8	1.5	220	¥	13,400
7-0016-0107	33	340×62	3.8	1.7	235	¥	15,000

板厚:18cm~24cm 2.0  
26cm~33cm 2.6



② トリノ フライパン(内面フッ素加工) **H**  
(AHL-U0)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0016-0201	18	190×38	0.78	0.6	125	¥	9,000
7-0016-0202	20	210×42	1.0	0.7	145	¥	10,400
7-0016-0203	22	230×45	1.2	0.8	160	¥	11,400
7-0016-0204	24	250×48	1.5	0.9	175	¥	12,400
7-0016-0205	26	270×52	2.0	1.2	185	¥	14,500
7-0016-0206	30	310×57	2.8	1.5	220	¥	16,600
7-0016-0207	33	340×62	3.8	1.7	235	¥	18,200

板厚:18cm~24cm 2.0  
26cm~33cm 2.6



③ トリノ 和鍋 (AWN-02) **H**

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0016-0301	27	285×120	5.0	1.9	180	¥	18,000
7-0016-0302	30	320×135	8.0	2.3	210	¥	20,000
7-0016-0303	33	350×150	10.5	2.6	240	¥	23,000
7-0016-0304	36	377×165	14.0	3.0	255	¥	25,000
7-0016-0305	39	410×175	17.0	3.4	280	¥	35,000
7-0016-0306	42	445×185	21.0	3.6	300	¥	36,000
7-0016-0307	45	475×200	27.0	4.3	330	¥	40,000

板厚:2.0  
※蓋はP.39の中からお選びください。



④ トリノ 雪平鍋 (AYK-65) **H**

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0016-0401	18	180×65	1.0	0.7	125	¥	8,000
7-0016-0402	21	212×70	2.0	0.9	145	¥	10,000
7-0016-0403	24	242×95	3.5	1.2	160	¥	13,000
7-0016-0404	27	270×110	5.5	1.4	185	¥	15,000
7-0016-0405	30	301×120	6.3	1.7	205	¥	17,000

板厚:2.0  
●ハンドルはオールステンレスですので、衛生的です。



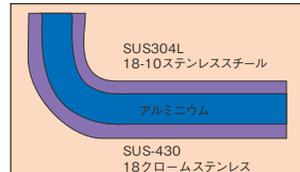
⑤ トリノ 天ぷら鍋 (ATV-38) **H**

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0016-0501	24	253×90	3.5	1.7	180	¥	21,000
7-0016-0502	27	290×90	4.5	1.7	205	¥	26,000
7-0016-0503	30	325×95	6.0	2.0	230	¥	30,000
7-0016-0504	33	350×100	7.5	2.4	245	¥	32,000
7-0016-0505	36	380×105	9.0	2.6	270	¥	35,000
7-0016-0506	39	405×110	12.0	3.0	300	¥	43,000

板厚:2.0

**Eolia**  
The Special Use Kitchen Ware

⑥ エオリア電磁調理器対応業務用鍋 **H**  
●板厚2.0



特長  
1.熱伝導・熱保温が非常に良い材質(多層構造)を使用しておりますので、料理時間が短縮できます。  
2.軽量で耐食性は抜群です。  
3.電磁調理器対応。



⑥ エオリア 半寸胴鍋 **H**  
(AHV-48)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0016-0601	24	250×170	7	2.0	210	¥	40,000
7-0016-0602	27	300×180	10	2.3	240	¥	47,000
7-0016-0603	30	330×200	14	2.85	270	¥	51,500
7-0016-0604	33	360×210	17	3.2	300	¥	60,000

※蓋は、⑪の蓋を御使用ください。



⑦ エオリア 外輪鍋 **H**  
(AST-61)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0016-0701	24	250×80	3.6	1.1	210	¥	21,000
7-0016-0702	30	330×100	7.0	1.85	270	¥	41,000

※蓋は、⑪の蓋を御使用ください。



⑧ エオリア 片手深型鍋 **H**  
(AST-62)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0016-0801	27	300×150	8.5	2.1	240	¥	35,000

※蓋は、⑪の蓋を御使用ください。



⑨ エオリア 片手浅型鍋 **H**  
(AST-63)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0016-0901	24	250×80	3.6	1.24	200	¥	14,000
7-0016-0902	27	300×90	5.2	1.6	240	¥	24,000

※蓋は、⑪の蓋を御使用ください。



⑩ エオリア フライパン **H**  
(AHL-95)

	cm	内径	高さ	kg	底径	
7-0016-1001	22	220×48	0.81	140	¥	7,600
7-0016-1002	30	300×50	1.2	220	¥	11,500



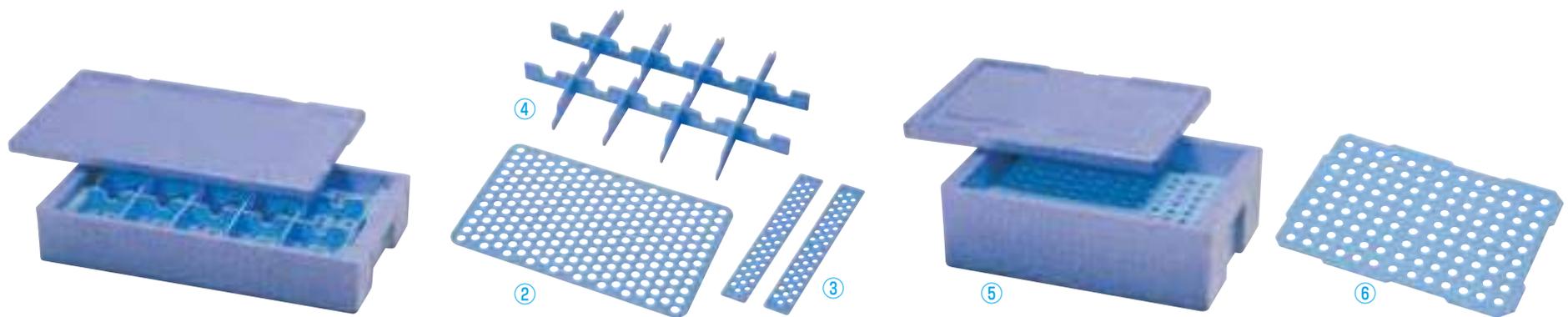
⑪ エオリア 鍋蓋 (ANB-14)

7-0016-1101	15cm用	¥	1,550
7-0016-1102	18cm用	¥	2,000
7-0016-1103	21cm用	¥	2,400
7-0016-1104	24cm用(半寸胴鍋用)	¥	3,000
7-0016-1105	24cm用(外輪・片手鍋用)	¥	3,000
7-0016-1106	27cm用	¥	3,600
7-0016-1107	30cm用	¥	4,600
7-0016-1108	33cm用	¥	5,700

料理用保冷・保温コンテナシリーズ 発泡ポリプロピレン：耐熱温度-20℃～100℃

早目の準備で、効率良く早目のお届け。軽くて、強い。

従来の製品に比べて、約半分程度の質量で同程度の实用強度。この軽量性は、他の材質との大きな違い。だから、数量のまとまった配達には格段の差がでるのです。また断熱はもちろん、保冷・撥水・緩衝性にも優れた人気のコンテナです。



① クール 料理仕出し箱 RH-200型

〈ASD-03〉 7-0160-0101 ¥9,100

外寸:730×420×H170  
内寸:660×380×H110  
材質:発泡ポリプロピレン  
質量:900g

■収納数

中間仕切り1セット使用の場合:15個  
1マスの有効内寸法:116×122×H110  
中間仕切り2セット、中棚板1枚使用の場合:30個  
1マスの有効内寸法:上段 116×122×H60  
下段 116×122×H50

※写真の中棚板、ストッパー、中間仕切りは別売です。(②～④参照)

② 中棚板 〈ASD-05〉

7-0160-0201 ¥2,650

600×378×厚さ5  
材質:発泡ポリプロピレン

③ ストッパー (2枚入)

7-0160-0301 ¥1,100

395×60×厚さ5  
材質:発泡ポリプロピレン

④ 中間仕切り板 (6枚セット)

7-0160-0401 ¥2,750

材質:発泡ポリプロピレン  
仕切り内寸法:116×122

⑤ 保冷・保温料理コンテナ RH-300型 (蓄冷・蓄熱式)

7-0160-0501 ¥16,100

外寸:660×460×H260  
内寸:580×410×H160  
材質:発泡ポリプロピレン  
質量:1,430g

●蓋の裏には蓄冷剤 (別売) をセットでき、保冷もできます。  
※写真の中棚板は別売です。(⑥参照)

⑥ 保冷・保温料理コンテナ RH-300型用底板 (中棚板兼用)

7-0160-0601 ¥2,750

573×405×厚さ5  
材質:発泡ポリプロピレン



⑦ 料理用コンテナ 特浅型 RH-5型

7-0160-0701 ¥5,150

外寸:466×354×H125  
内寸:394×314×H 70  
材質:発泡ポリプロピレン  
質量:約450g

●多目的用途対応型。弁当箱主食であれば5個×1段入ります。



⑧ 料理用コンテナ 浅型 RH-10型

7-0160-0801 ¥5,800

外寸:466×354×H177  
内寸:394×314×H115  
材質:発泡ポリプロピレン  
質量:580g

■収納数

中間仕切り1セット使用の場合:12個  
1マスの有効内寸法:92×98×H115



⑨ 料理用コンテナ 深型 RH-20型

7-0160-0901 ¥6,800

外寸:466×354×H262  
内寸:394×314×H200  
材質:発泡ポリプロピレン  
質量:730g

■収納数

中間仕切り1セット使用の場合:12個  
1マスの有効内寸法:92×98×H200  
中間仕切り2セット、中棚板1枚使用の場合:24個  
1マスの有効内寸法:上段 92×98×H124  
下段 92×98×H 72

※写真の中間仕切り、中棚板は別売です。(⑪、⑫、⑬参照)

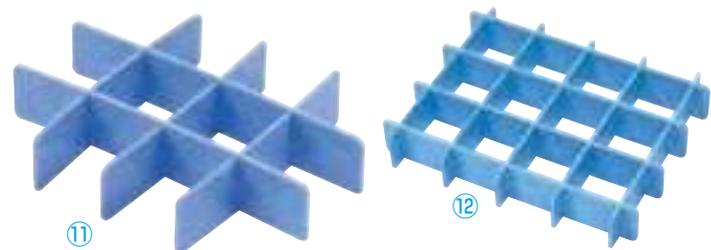


⑩ 料理用コンテナ 特深型 RH-30型

7-0160-1001 ¥8,300

外寸:466×354×H317  
内寸:394×314×H250  
材質:発泡ポリプロピレン  
質量:約800g

●多目的用途対応の特深型。  
●弁当箱主食で5個×5段入ります。



料理コンテナRH-10・20・30型用 中間仕切り板

⑪ 茶碗蒸し普通サイズ用 (5枚セット)

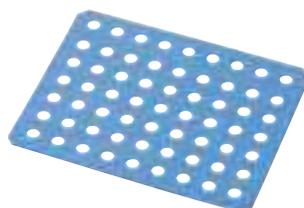
7-0160-1101 ¥2,400

材質:発泡ポリプロピレン  
仕切り内寸法:93×93

⑫ 茶碗蒸しミニサイズ用 (9枚セット)

7-0160-1201 ¥3,250

材質:発泡ポリプロピレン  
仕切り内寸法:79×79



⑬ 料理用コンテナ 深型 RH-20・30型用 中棚板

7-0160-1301 ¥2,280

387×307×厚さ4  
材質:発泡ポリプロピレン



料理コンテナRH-20・30型用

⑭ 蓄熱剤 厚型 湯煎式 M-30

7-0160-1401 ¥12,000

φ200×H30 723g  
80℃グレード

●湯煎式蓄熱剤は、100℃の湯・蒸し器で1時間以上加熱してコンテナの底面にセットすれば、60℃以上を3時間持続。

⑮ 蓄熱剤受型枠

7-0160-1501 ¥1,500

材質:発泡ポリプロピレン

●より高度の保温を求める場合は、蓄熱剤とPP受型枠を使用して下さい。

ホテルパン専用コンテナ

**Hot & Cool** 熱いものは熱いまま/冷たいものは冷たいままで!  
今までのホテルパン専用のコンテナが、重い上に高価というネックをついに解消!  
手軽に使用できます。



① ホテルパン専用コンテナ ホット&クール <AKV-Q6> 目洗

		高さ	深さ	有効深さ	質量(g)	
7-0161-0101	1/1用 RH-190型	690×385×284	内540×335×284	206	約1,250	¥15,000
7-0161-0102	1/1用 RH-170型	680×375×196	内540×335×151	136	約880	¥9,900
7-0161-0103	2/3用 RH-160型	504×375×196	内364×335×151		約700	¥8,800

材質:発泡ポリプロピレン 耐熱温度:-20℃~100℃  
●スチームコンベクションによる料理の急増にも対応した、これからのケータリングとデリバリーの強力な味方です。  
●洗浄機・手洗いで繰り返しご使用でき、リサイクル可能で環境にもやさしいです。

② ホテルパン専用コンテナ ホット&クール ハードタイプ <AKV-R5> 目洗

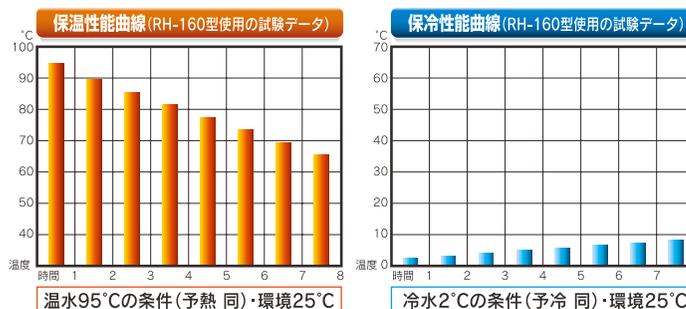
		高さ	深さ	有効深さ	質量(g)	
7-0161-0201	1/1用 RH-170H型	680×375×205	内540×335×151	136	約1,120	¥12,600
7-0161-0202	2/3用 RH-160H型	504×375×205	内364×335×151		約900	¥11,000

材質:発泡ポリプロピレン 耐熱温度:-20℃~120℃  
●表面・内部ともに硬くなって、強度が高まり、汚れも付きにくく、滑り止めや水分をはじくなど効果があり丈夫です。  
※ホテルパンは別売です。

ホテルパンの高さの組み合わせ



保温・保冷とも、できたての温度を長時間ここまで保持。



- ケータリングの機能性も大幅アップ。時間が延びても、出来立て感を保持。
- 厨房と宴会場との移送時間の大小に関わらず、鮮度をそのままにセッティングへとつなげます。



●バイキング料理の保温・保冷に。

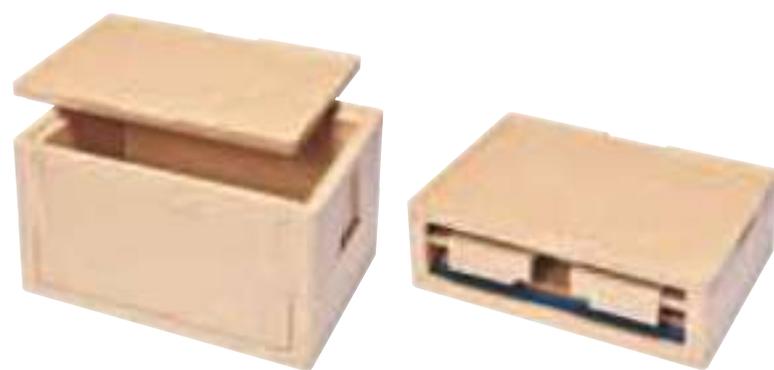
スタッキング可能

<組み合わせ例>

(1/1~1/9サイズまで対応可能)  
※ホテルパンは別売です。



関連商品 保冷剤・保温剤→P.167



③ デリバリー用折りたたみ式コンテナ RHX-37型 (コルク色) 洗

<AKV-T5> 目洗 7-0161-0301 ¥13,800

540×366×H325(折りたたみ時:H155)  
内寸:474×302×H263  
有効深さ:248  
質量:1,300g  
材質:発泡ポリプロピレン  
耐熱温度:-20℃~120℃  
●折りたたむことが可能なため、省スペースの保管・収納が可能です。

④ ホテルパン専用コンテナ フロントタイプ 1/1用 RH-1000G型 洗

<AKV-T4> 目洗 7-0161-0401 ¥78,000

475×645×H630  
内寸:530×330×H525  
質量:4,000g  
材質:発泡ポリプロピレン  
耐熱温度:-20℃~120℃  
●密閉性の高いドアで、ホテルパンを正面から簡単に出し入れ可能です。  
●内部が汚れたら本体を分解して洗浄ができます。



使用例: 1/1×H200×2  
1/1×H150×3  
1/1×H100×4  
1/1×H 65×6



積み重ねても安心



手にしっかりフィット



① 保温保冷食函 大 KC-220 (内蓋付) <DHO-06> 目 ¥14,400

7-0162-0101 ブラウン  
7-0162-0102 グリーン

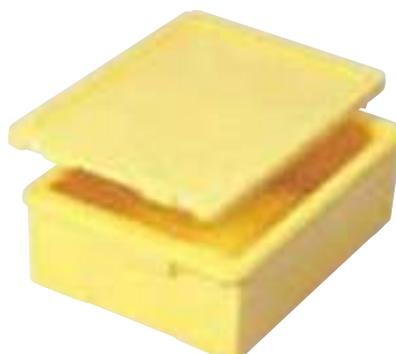
外寸:472×396×H263  
内寸:384×336×H190  
容量:20ℓ  
材質 外壁:ポリプロピレン  
断熱材:発泡スチロール  
※①②耐熱温度:120℃



② 保温保冷食函 小 KC-200 (内蓋付) <DHO-05> 目 ¥11,480

7-0162-0201 ブラウン  
7-0162-0202 グリーン

外寸:415×335×H263  
内寸:320×264×H190  
容量:16ℓ  
材質 外壁:ポリプロピレン  
断熱材:発泡スチロール



③ 食品用コンテナ ホレコン R-24 <AKV-H0> 目

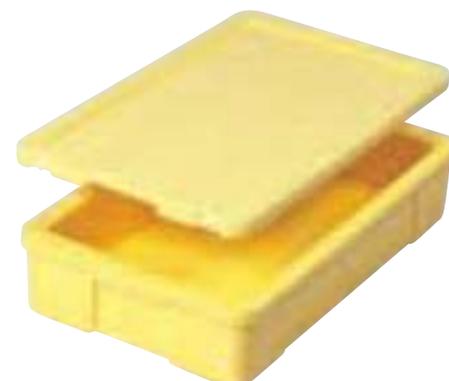
7-0162-0301 本体 ¥16,230

外寸:550×415×H185  
内寸:470×350×H155

7-0162-0302 蓋(蓋-20) ¥11,610

外寸:550×404×H 46

容量:23ℓ  
材質:本体 外壁/ポリプロピレン  
断熱材/発泡ポリプロピレン  
蓋 外壁/ポリプロピレン  
断熱材/発泡ウレタン  
耐熱温度:-10℃~80℃



④ 食品用コンテナ ホレコン R-25 <AKV-H1> 目

7-0162-0401 本体 ¥17,680

外寸:730×440×H155  
内寸:650×370×H120

7-0162-0402 蓋(ブロー蓋) ¥10,660

外寸:730×440×H 40

容量:26ℓ  
材質:本体 外壁/ポリプロピレン  
断熱材/発泡ポリスチレン  
蓋 外壁/ポリプロピレン  
断熱材/発泡ウレタン  
耐熱温度:-10℃~80℃



⑤ リス 保温コンテナ <AKV-M8> 目

7-0162-0501 HC-20 外寸:400×280×H239 ¥21,220

内寸:320×210×H190  
容量:11ℓ 約2升

7-0162-0502 HC-40 外寸:480×390×H239 ¥27,000

内寸:397×320×H190  
容量:22ℓ 約4升

材質:本体/PP 耐熱温度:-10℃~80℃  
断熱材/発泡ポリエチエン



⑥ 保温食缶 サーモ・キーパー 角型 <DHO-10> 目

7-0162-0601 大 23ℓ 5升 ¥14,000

460×310×H290

7-0162-0602 小 13ℓ 3升 ¥12,000

460×310×H230

材質:ポリプロピレン樹脂  
耐熱温度:-20℃~120℃



⑦ プラスチック保温食缶 ごはん用 <DHO-01> 目

7-0162-0701 DF-R1 (大) ¥14,500

25合:380×324×H312

7-0162-0702 DF-R2 (小) ¥10,500

12合:382×324×H185

色:ダークブラウン  
※保温能力 5時間約66℃  
10時間約52℃  
※保温能力は目安です。

※⑦⑧材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:-20℃~120℃

■⑦交換部品

7-0162-0703 スポンジ ¥760



⑧ プラスチック保温食缶 みそ汁用 <DHO-02> 目

7-0162-0801 DF-M1 (大) ¥14,500

13ℓ:386×324×H312

7-0162-0802 DF-M2 (小) ¥10,500

6.5ℓ:382×324×H185

色:ダークブラウン  
※保温能力 5時間約66℃  
10時間約52℃  
※保温能力は目安です。



⑨ 保温食缶 サーモ・キーパー 丸型 <DHO-11> 目

7-0162-0901 大 13ℓ 3升 ¥10,000

370×300×H310

7-0162-0902 小 7.8ℓ 2升 ¥9,000

370×300×H200

材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:-20℃~120℃

調理と保温がこれ一台で!



⑩ 万能加熱調理電子ボックスおっかん デジタル式

<DKV-92> 目 7-0162-1001 ¥180,000

483×373×H256  
設定温度:35℃~90℃  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:75W  
容量:20ℓ(5升)  
コード長さ:3m(着脱可能)  
材質:ポリプロピレン  
質量:3.6kg

●一定温度に制御するPTCヒーターでやさしく均一に保温します。  
●真空パックした食材で低温調理もおこなえます。  
●防水設計でしっかり洗浄できます。



⑪ ライスガード (1ケース250枚入) 目

7-0162-1101 5kg用 400×330×H450

目安:1.5~2升用 ¥30,000

7-0162-1102 10kg用 400×330×H500

目安:3升用 ¥32,000

7-0162-1103 15kg用 400×330×H600

目安:4~5升用 ¥38,000

特長

- 炊飯米から出た湯気(水蒸気)を素早く通過して、コンテナ内側面が結露水になります。
- ライスガードの吸水紙が結露水を吸収して逆流を防ぎ、ご飯の保湿コントロールを行います。
- ご飯のべつつきや、ふやけたりすることもなく、炊たての美味しさを保ちます。
- ライスガードは炊飯米の剥離性にも優れています。

セキスイ エスレンコンテナ 洗 ①～⑤耐熱温度:0℃～80℃

■ロングライフ

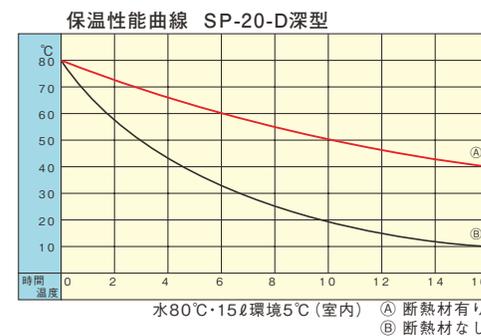
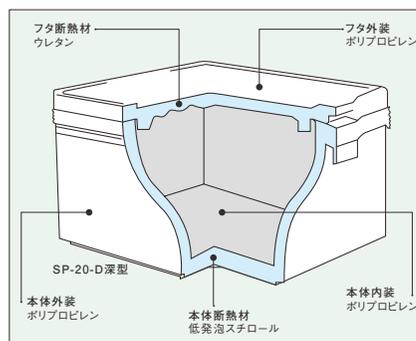
エスレンコンテナの内外装に使われているポリプロピレン樹脂は、ポリバケツやビールコンテナなどでおなじみのプラスチックで、その強度の良さは抜群です。そして耐久性に優れていることも、エスレンコンテナにこの材質が選ばれた大きな理由です。このポリプロピレンにがっちり包まれたエスレンコンテナは、数年単位の御使用にもビクともしないロングライフ商品です。

■軽さと作業性

エスレンコンテナは、作業性の良さを重視してデザインされています。コンパクトな寸法と軽さは、女性にも楽に扱う事ができます。

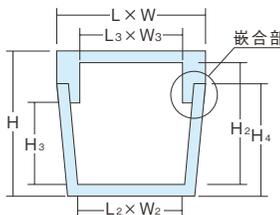
■①～⑤仕様

		L×W×H (mm)	L <sub>2</sub> ×W <sub>2</sub> ×H <sub>2</sub> (mm)	L <sub>3</sub> ×W <sub>3</sub> ×H <sub>3</sub> /H <sub>4</sub> (mm)	本体質量 (g)	フタ質量 (g)
SP-10-D	ブローフタ	483×373×179	365×298×98	315×247×93/149	1,550	820
SP-15-D	ブローフタ	483×373×218	370×295×137	315×247×132/188	1,980	820
SP-20-D 深型	ブローフタ	483×373×256	372×305×180	318×245×175/227	2,110	800
SP-20-D 平型	ブローフタ	634×424×187	526×341×114	513×329×110/154	2,570	1,290
SP-37-D	ブローフタ	570×389×340	450×300×260	415×267×238/290	3,400	1,300



【注意】

- 嵌合部、リブ等の形状は機種により異なります。
- 内寸は成形の都合上、底部寸法が上部より若干小さくなります。カタログの内寸表示は底部寸法(最小数値)を表示しています。
- 外寸は最大寸法を表示しています。  
L=長手寸法 W=短手寸法 H=高さ



① エスレン コンテナSP-10-D (フタ付)

〈AKV-36〉 目 7-0163-0101 ¥9,000  
483×373×H179  
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  
● 弁当箱 (10個)  
● 豆腐 (2号パック20個)

② エスレン コンテナSP-15-D (フタ付)

〈AKV-37〉 目 7-0163-0201 ¥9,600  
483×373×H218  
本体:PP+断熱材  
蓋 :PP+断熱材  
主な用途  
● ごはん (3升入)  
● 寿司しゃり

③ エスレン コンテナSP-20-D 深型 (フタ付)

〈AKV-38〉 目 7-0163-0301 ¥10,000  
483×373×H256  
本体:PP+断熱材  
蓋 :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)

④ エスレン コンテナ SP-20-D 平型 (フタ付)

〈AKV-39〉 目 7-0163-0401 ¥15,000  
634×424×H187  
本体:PP+断熱材  
蓋 :PP+断熱材  
主な用途  
● 弁当箱 ● パン  
● ごはん ● トレーパック  
● ケーキ



⑤ エスレン コンテナ SP-37-D (フタ付)

〈AKV-40〉 目 7-0163-0501 ¥17,000  
570×389×H340  
本体:PP+断熱材  
蓋 :PP+断熱材  
主な用途  
● 牛乳ティアパック (24本入)  
● 生クリーム  
● 牛肉  
● ハム  
● トレーパック  
● 冷凍バン生地



⑥ エスレン コンテナ SPトレイ

〈AKV-42〉 目 7-0163-0601 ¥2,100  
外寸:370×300×H31  
内寸:364×294×H28



⑦ エスレンコンテナ SPトレイ (中)

〈AKV-N8〉 目 7-0163-0701 ¥2,100  
外寸:371×294×H45  
内寸:323×287×H38



⑧ エスレンコンテナ SPトレイ (深)

〈AKV-N9〉 目 7-0163-0801 ¥2,200  
外寸:374×294×H60  
内寸:323×287×H53

⑥～⑧  
材質:ABS  
耐熱温度:約80℃

■収納枚数

	SP-10-D	SP-15-D	SP-20-D深	主な用途
SPトレイ	3枚	4枚	5枚	しゃり玉、寿司ネタなど
SPトレイ中	2枚	3枚	4枚	いなり、細巻きなど
SPトレイ深	1枚	2枚	3枚	いなり、太巻き、和菓子

- しゃり玉、寿司ネタ、和洋菓子など使い道はいろいろ。幅広い用途にご利用いただけます。
- 軽量かつコンパクト、シンプルなデザイン。使いやすさと機能性を追求しました。
- フラットな形状は洗浄しやすく、また水切れがよいので汚れが付着しにくく、衛生的にお使いになれます。

⑨ ステンレス SP-20D台車 直 3ヶ所 S-No.20D

〈ADI-24〉 目 7-0163-0901 ¥68,000  
436×366×H626  
キャスター: φ75ナイロン製(自在×4・内2ヶストップ付)  
※写真のコンテナは別売です。  
(③SP-20D深)



⑩ セキスイ エスレンコンテナ N-25-A (アルミ番重収納保温容器)

〈AKV-49〉 目 7-0163-1001 ¥10,000  
630×410×H185  
※アルミ番重と蓋は別売です。P.144⑤⑩のアルミ手付番重中110を御使用ください。  
材質:発泡スチロール(耐熱70℃)

⑪ セキスイ エスレンコンテナ K-25 (平) 大 (アルミ番重収納保温容器)

〈AKV-50〉 目 7-0163-1101 ¥14,000  
704×429×H168  
※アルミ番重と蓋は別売です。P.144⑤⑩のアルミ手付番重大110を御使用ください。  
材質:発泡スチロール(耐熱70℃)

優れた保冷力で鮮度を逃がさない。  
生鮮食品流通の新戦力。

## サンコールドボックス (保温・保冷コンテナ)

耐熱温度: -20°C~60°C



### ① サンコールドボックス (ASV-36)

7-0164-0101 #15 外寸:478×370×H220 ¥19,690  
内寸:393×323×H136  
容量:16.7ℓ  
7-0164-0102 #20 外寸:478×370×H257 ¥20,850  
内寸:379×309×H181  
容量:22.3ℓ

材質:外壁 ポリオレフィン  
断熱材 硬質ウレタンフォーム

保温・保冷効果を30%UP!

従来の発泡スチロールより保温・保冷効果の高い発泡ウレタンを断熱材として使用。さらに新技術ダブルブロー成型法による本体の一体化で抜群の効果を表します。一体成型ですから、水が浸入する心配もなく、洗浄性にも優れています。蓋にバンド掛け用の切欠があり、密閉性が高められます。



### ② サンコールドボックス 中トレー

〈ASV-37〉 7-0164-0201 ¥5,740

外寸:375×302×H36  
内寸:326×294×H28  
材質:ABS樹脂  
■収納枚数  
#15 4枚収納可能  
#20 5枚収納可能



### ③ サンコールドボックス 中トレー2型

〈ASV-79〉 7-0164-0301 ¥5,740

外寸:369×301.5×H37  
内寸:363×295.5×H30  
材質:ABS樹脂  
■収納枚数  
#20 5枚収納可能  
#15 4枚収納可能  
#20-2I 5枚収納可能  
SP-20D深型 5枚収納可能



### ④ サンコールドボックス #25

〈ASV-08〉 7-0164-0401 ¥28,310

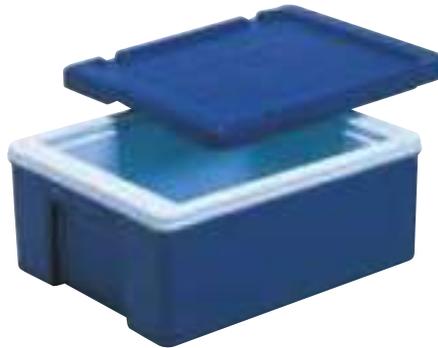
外寸:730×440×H185  
内寸:640×360×H106  
容量:25.4ℓ  
材質:外壁 ポリオレフィン  
断熱材 硬質ウレタンフォーム



### ⑤ サンコールドボックス #37

〈ASV-09〉 7-0164-0501 ¥30,300

外寸:570×390×H342  
内寸:455×305×H245  
容量:35.2ℓ  
材質:外壁 ポリオレフィン  
断熱材 硬質ウレタンフォーム



### ⑥ サンコールドボックス #15S

〈ASV-50〉 7-0164-0601 ¥21,660

外寸:483×373×H218  
内寸:370×300×H143  
容量:16ℓ  
材質:外壁 ポリプロピレン  
断熱材 硬質ウレタンフォーム  
※パチン錠(オプション)の取り付けはできません。



### ⑦ サンコールドボックス #20-2I

〈ASV-51〉 7-0164-0701 ¥22,810

外寸:482×372×H259  
内寸:380×310×H180  
容量:23.6ℓ  
材質:外壁 本体 ポリプロピレン  
蓋 ポリオレフィン  
断熱材 硬質ウレタンフォーム  
※パチン錠(オプション)の取り付けはできません。



### ⑧ サンコールドボックス #24

〈ASV-52〉 7-0164-0801 ¥27,120

外寸:555×413×H221  
内寸:461×340×H128  
容量:24.8ℓ  
材質:外壁 本体 ポリプロピレン  
蓋 ポリエチレン  
断熱材 発泡ウレタン



### ⑨ サンコールドボックス #75

〈ASV-10〉 7-0164-0901 ¥66,910

外寸:656×456×H368  
内寸:550×356×H280  
容量:54.0ℓ  
材質:本体 外壁 PP+HIPS 蓋 外壁 ポリオレフィン  
断熱材 ポリエチレンフォーム 断熱材 硬質ウレタンフォーム



**パチン錠 (オプション)**  
パチン錠の取り付けにより、保冷保温効果がより一層増します。

※パチン錠の取り付けを御注文の際は発注時に御指示してください。後からの取り付けはできませんので御了承ください。

Hot & Cool

軽量で米飯に「最適」保温コンテナ



### ⑩ 米飯・寿司しゃり用コンテナー ホット&クール RH-50型

〈AKV-R8〉 7-0164-1001 ¥8,600

外寸:484×365×H262  
内寸:394×314×H200  
材質:発泡ポリプロピレン  
容量:24ℓ 米飯/約15kg(約5升)  
耐熱温度:-20°C~100°C  
質量:750g

- 一体成型で表層剥離がなく、耐久性に優れ衝撃にも強く安心です。
- 洗浄機・手洗いでも、繰り返し洗えるので衛生的です。
- 別売りのP.162⑩のライスガード15kg用をご使用いただくと、ライスのべつつきや、ふやけを防ぎ美味しさが長時間持続します。洗浄も簡単にできます。

※P.163⑩SPTレーが5枚まで収納できます。

**Trust**

トラスト インスレートボックス(①~④)

●長時間保温・保冷効果を保ち、携帯に便利な持ち手付。  
材質:内/ポリプロピレン  
外/高密度ポリエチレン  
耐熱温度:-40℃~120℃



トラスト インスレート ボックス

① 82 8711

〈KTL-J8〉 7-0165-0101 ¥7,770  
315×210×H280  
内寸:255×160×H230  
質量:1.3kg

② 252 8712

〈KTL-J9〉 7-0165-0201 ¥15,700  
467×305×H383  
内寸:385×240×H315  
質量:3.1kg

③ 382 8713

〈KTL-K0〉 7-0165-0301 ¥21,000  
545×335×H385  
内寸:485×255×H315  
質量:4.0kg

④ 552 8714

〈KTL-K1〉 7-0165-0401 ¥29,600  
615×390×H445  
内寸:545×305×H365  
質量:5.4kg

クーラーボックス アクアブルーシリーズ

材質:ポリプロピレン

- フタが本体に入り込む「落とし込み構造」で保冷力UP!
- 全タイプ500mlペットボトルが立てて入れられ、28A・37Aタイプには1.5ℓペットボトルが立てて入れられます。
- ベルト付



⑤ クーラーボックス  
アクアブルー 7A

〈AKC-50〉 7-0165-0501 ¥2,100  
310×221×H282  
内寸:240×150×H202(底部216×116)  
収納目安:350ml缶 横9本  
500mlペットボトル 6本  
質量:1.11kg



⑥ クーラーボックス  
アクアブルー 15A

〈AKC-45〉 7-0165-0601 ¥3,200  
419×283×H282  
内寸:350×212×H202  
(底部324×186)  
収納目安:350ml缶 22本  
500mlペットボトル 縦15本  
1.5ℓ、2ℓペットボトル 横4本  
質量:1.83kg



⑦ クーラーボックス  
アクアブルー 28A

〈AKC-44〉 7-0165-0701 ¥4,300  
451×322×H370  
内寸:381×251×H294  
(底部350×218)  
収納目安:350ml缶 37本  
500mlペットボトル 横25本  
1.5ℓ、2ℓペットボトル 縦8本  
質量:2.51kg

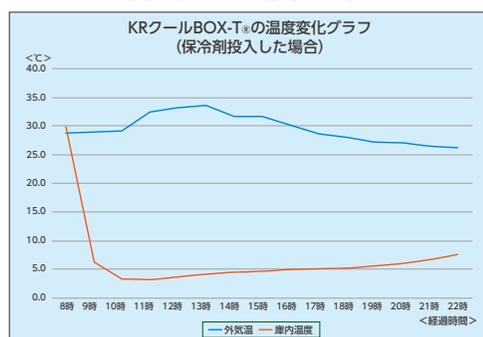


⑧ クーラーボックス  
アクアブルー 37A

〈AKC-48〉 7-0165-0801 ¥6,500  
572×322×H370  
内寸:500×251×H294  
(底部466×218)  
収納目安:350ml缶 53本  
500mlペットボトル 横35本  
1.5ℓ、2ℓペットボトル 縦10本  
質量:3.13kg



※メーカー独自の冷蔵試験結果です。



電源不要!節電対策!驚異の長時間保冷能力を実現!

⑨ 宅配ボックス兼保冷ストッカー 直送  
KRクールBOX-T 〈ATK-B3〉

7-0165-0901 標準Aタイプ 外寸:530×580×H460  
内寸:430×480×H360 ¥ 99,000  
内容量:約50ℓ 質量:約24kg

7-0165-0902 標準Bタイプ 外寸:610×720×H570  
内寸:510×620×H470 ¥119,000  
内容量:約110ℓ 質量:約27kg

材質:カラー鋼板  
断熱材:硬質発泡ポリウレタン  
付属品:専用キー、専用チェーン、印鑑ケース、ゴムキャスター×4 自在、  
ゴム脚×4、専用保冷剤×8

- 高い気密性、堅牢性を確保した宅配ボックス。
- 不在時でも、常温品・冷蔵品の受け取り可能です。

ホリデーランドクーラー 材質:ポリプロピレン



① ホリデーランドクーラー 7H ブルー

〈AKC-46〉 目 7-0166-0101 ¥3,100  
 外寸:336×193×H244 7ℓ  
 内寸:260×130×H195  
 材質:ポリプロピレン  
 収納目安:500mlペットボトル 4本  
 350ml缶 8本  
 質量:1.48kg  
 ●携帯ベルト付



② ホリデーランドクーラー 11H ブルー

〈AKC-56〉 目 7-0166-0201 ¥4,000  
 外寸:392×222×H271 11ℓ  
 内寸:310×150×H205  
 収納目安:1.5ℓ・2ℓペットボトル 横2本  
 500mlペットボトル 7本  
 350ml缶 12本  
 質量:1.95kg  
 ●携帯ベルト付



③ ホリデーランドクーラー 17H ブルー

〈AKC-57〉 目 7-0166-0301 ¥5,200  
 外寸:454×258×H311 17ℓ  
 内寸:360×170×H225  
 収納目安:1.5ℓ・2ℓペットボトル 横4本  
 500mlペットボトル 14本  
 350ml缶 27本  
 質量:2.58kg  
 ●携帯ベルト付



④ ホリデーランドクーラー ブルー 22H

〈AKC-54〉 目 7-0166-0401 ¥5,900  
 外寸:488×277×H329 22ℓ  
 内寸:390×190×H245  
 収納目安:1.5ℓ・2ℓペットボトル 横4本  
 500mlペットボトル 18本  
 350ml缶 36本  
 質量:2.95kg  
 ●携帯ベルト付



⑤ ホリデーランドクーラー27H ブルー

〈AKC-58〉 目 7-0166-0501 ¥7,100  
 外寸:540×295×H349 27ℓ  
 内寸:425×210×H255  
 収納目安:1.5ℓ・2ℓペットボトル 横5本  
 500mlペットボトル 24本  
 350ml缶 39本  
 質量:3.68kg  
 ●携帯ベルト付・サイドハンドル・キャスター付

⑥ ホリデーランドクーラー ブルー 33H

〈AKC-55〉 目 7-0166-0601 ¥8,100  
 外寸:574×315×H369 33ℓ  
 内寸:455×220×H270  
 収納目安:1.5ℓ・2ℓペットボトル 横7本  
 500mlペットボトル 28本  
 350ml缶 42本  
 質量:4.05kg  
 ●携帯ベルト付・サイドハンドル・キャスター付



⑦ ホリデーランドクーラー ブルー 48H

〈AKC-52〉 目 7-0166-0701 ¥12,300  
 外寸:765×350×H360 48ℓ  
 内寸:650×255×H265  
 収納目安:1.5ℓ・2ℓペットボトル 横12本  
 500mlペットボトル 40本  
 350ml缶 80本  
 質量:5.95kg  
 ●サイドハンドル・キャスター付

⑧ ホリデーランドクーラー ブルー 76H

〈AKC-53〉 目 7-0166-0801 ¥15,400  
 外寸:910×430×H360 76ℓ  
 内寸:810×325×H260  
 収納目安:1.5ℓ・2ℓペットボトル 横23本  
 500mlペットボトル 68本  
 350ml缶 120本  
 質量:8.03kg  
 ●サイドハンドル・キャスター付

驚異の長時間保冷能力!  
 頑丈な構造と高い気密性の保冷ボックスです。  
 電源不要で節電対策に!

■標準タイプ  
 高性能保冷能力を実現!  
 材質:外・内板材/ガルバリウム鋼板  
 断熱材/硬質発泡ポリウレタン

■ステンレスタイプ  
 内面材がステンレスなので、サビに強く、耐久性・耐食性に優れています。  
 材質:外面材/ガルバリウム鋼板  
 内面材/ステンレス(SUS430)  
 断熱材/硬質発泡ポリウレタン



⑨ KRクールBOX-S(新タイプ) 目 全 3~5

〈AKC-41〉 目  
 7-0166-0901 KRCL-20L 標準タイプ ¥27,000  
 7-0166-0902 KRCL-20LS STタイプ ¥35,000  
 外寸:405×330×H320 20ℓ  
 内寸:325×250×H260  
 質量:標準タイプ/7.0kg ステンレスタイプ/6.5kg



⑩ KRクールBOX-S(新タイプ) 目 全 3~5

〈AKC-42〉 目  
 7-0166-1001 KRCL-40L 標準タイプ ¥37,000  
 7-0166-1002 KRCL-40LS STタイプ ¥46,000  
 外寸:540×330×H435 40ℓ  
 内寸:460×250×H375  
 質量:標準タイプ/10.0kg ステンレスタイプ/9.0kg



⑪ KRクールBOX-S(新タイプ) 目 全 3~5

〈AKC-43〉 目  
 7-0166-1101 KRCL-60L 標準タイプ ¥47,000  
 7-0166-1102 KRCL-60LS STタイプ ¥57,000  
 外寸:740×330×H435 60ℓ  
 内寸:660×250×H365  
 質量:標準タイプ/12.5kg ステンレスタイプ/12.0kg

尺三皿(約φ40cm)が四段入る!

●別売の棚板を3枚使った場合。



① デリバリー用クールバッグ RH-430

〈AKC-49〉 7-0167-0101 ¥24,000  
 外寸: 405×385×H425  
 内寸: 400×380×H420  
 質量: 1.3kg  
 材質: カバー(アルミニウム面+発泡ポリエチレン)  
 ●蓄冷剤入れネットを2箇所装備。  
 ●折りたたみ式で、コンパクトに収納できます。  
 ●黒い底板付属。  
 ●イメージの棚板は別売です。②をご使用ください。

② デリバリー用クールバッグ RH-430用スーパーHD棚板(3枚組)

〈AKC-51〉 7-0167-0201 ¥12,600  
 390×330×H50 厚さ:7  
 材質: PE発泡シート成形  
 ●板は取り外し可能なので用途によって段数を変更できます。  
 ●棚間: 約10cm

機能性と経済性を兼ね備えた、保温・保冷ボックス!

本体素材に独立気泡ポリプロピレンを使用している為、断熱・遮光性に優れています。



③ 保温・保冷ボックス サーマテナーA (マジックテープ式)

〈ASC-60〉 7-0167-0301 ¥34,000  
 外寸: 600×400×H300  
 内寸: 540×340×H240  
 内容量: 約44ℓ  
 質量: 約2.5kg  
 材質: 外装 ポリエチレンクロス入アルミ蒸着  
 内体 ポリプロピレン発泡体  
 内装 ポリエチレンクロス  
 ●蓄冷剤ポケット・名札入れ付  
 ●蓄冷剤1,000g×2使用可能  
 ●優れた断熱性・遮光性  
 ●折りたたみ可能



④ 保温・保冷用ボックス ED バッグS型 ブロック無 (マジックテープ式)

〈ABT-A2〉 7-0167-0401 ¥14,000  
 外寸: 390×240×H260  
 内寸: 380×230×H250  
 内容量: 約24ℓ  
 質量: 約430g  
 材質: 外装 ポリエチレンクロス入アルミ蒸着  
 ●蓄冷剤ポケット付(蓄冷剤 500g×2・1,000g×1使用可能)

⑤ アルミカバー付 Pボックス

〈ABT-H4〉 7-0167-0501 J-11 外寸: 400×300×H255  
 質量: 約400g ¥15,000  
 ●⑥Pボックス容器J-11×1付属  
 7-0167-0502 J-24 外寸: 500×400×H295  
 質量: 約680g ¥18,000  
 ●⑥Pボックス容器J-24×1付属  
 7-0167-0503 J-38 外寸: 580×410×H360  
 質量: 約970g ¥24,000  
 ●⑥Pボックス容器J-38×1付属  
 材質: カバー(アルミ蒸着+ポリエチレン発泡体+ポリエチレンクロス)



⑥ Pボックス容器 P36 青 (3ヶ入)

〈ABT-H3〉 7-0167-0601 J-11用 外寸: 370×275×H238  
 内寸: 300×235×H180 ¥6,600  
 内容量: 11ℓ 質量: 約200g  
 7-0167-0602 J-24用 外寸: 480×370×H278  
 内寸: 400×320×H210 ¥11,000  
 内容量: 24ℓ 質量: 約400g  
 7-0167-0603 J-38用 外寸: 550×390×H348  
 内寸: 460×330×H270 ¥16,000  
 内容量: 38ℓ 質量: 約620g

材質: 発泡ポリプロピレン  
 ●リサイクルできる環境に優しい素材です。  
 ●従来の発泡スチロール製より丈夫で、使いやすい。

保冷・保温効果抜群!!



⑦ 業務用保冷・保温バック アルクーラー AC-210

〈AAL-46〉 7-0167-0701 ¥950  
 210×140×H140  
 内容量目安: 缶350ml×6本

⑧ 業務用保冷・保温バック アルクーラー AC-320

〈AAL-25〉 7-0167-0801 ¥8,000  
 320×230×H270  
 内容量目安: ペットボトル500ml×15本  
 ●ショルダーベルト・前面メッシュポケット付

⑨ 業務用保冷・保温バック アルクーラー AC-350

〈AAL-26〉 7-0167-0901 ¥8,300  
 350×270×H250  
 内容量目安: 缶350ml×40本  
 ●ショルダーベルト・前面メッシュポケット付

⑩ 業務用保冷・保温バック アルクーラー AC-420

〈AAL-27〉 7-0167-1001 ¥10,500  
 420×300×H340  
 内容量目安: ペットボトル2ℓ×10本  
 ●ショルダーベルト・前面メッシュポケット付

アルバックシリーズ 保冷・保温効果抜群!!

お弁当等を低温に保ち、細菌の繁殖を防ぐので、食中毒予防策として注目されています。アウトドアライフなど、さまざまなシーンで活躍します。



① 保冷・保温袋 アル手バック (持ち手付) (10枚入) <AAL-56>

		マチ	
7-0168-0101	AL-250	250×H345 (120)	¥3,500
7-0168-0102	AL-310	310×H400 (110)	¥4,800

- かわいいチェックの保冷・保温バッグ! 持ち手付なのでお持ち帰りに最適です。



② 保冷・保温袋 アル手バック (持ち手付) AL-280 (10枚入)

<AAL-51>	7-0168-0201	¥4,600
----------	-------------	--------

- ホールケーキに最適サイズです。



③ 保冷・保温袋 アルバック平袋 (持ち手付) (50枚入) <AAL-28>

7-0168-0301	S	215×H275	¥6,000
7-0168-0302	M	260×H325	¥8,300
7-0168-0303	L	295×H375	¥10,500
7-0168-0304	LL	365×H475	¥13,500



④ 保冷・保温袋 アルバック自立式袋 (50枚入) <AAL-29>

		マチ	
7-0168-0401	L	295×H375 (140)	¥16,000
7-0168-0402	LL	365×H475 (140)	¥18,000
7-0168-0403	LW	450×H375 (140)	¥17,000



⑤ 保冷・保温袋 アルバック自立式袋 お弁当用 (50枚入) <AAL-30>

		マチ	
7-0168-0501		210×H210 (100)	¥14,000

- お弁当やお惣菜に最適です。



⑥ 保冷・保温シート アルシート (50枚入) <AAL-33>

7-0168-0601	大	900×900	¥21,000
7-0168-0602	小	500×450	¥12,000

- 保冷・保温品の包装材や食品陳列台の敷物に。
- 薄いシート状なので、包装紙のように商品を包むことができます。



⑦ 保冷剤 フリーザーアイス <AHL-V8>

	品番	サイズ	質量(g)	ケース入数	
	7-0168-0701	R- 100	85×135	100	144 ¥4,200
	7-0168-0702	R- 200	115×160	200	77 ¥3,900
	7-0168-0703	R- 300	115×190	300	54 ¥3,800
	7-0168-0704	R- 400	140×205	400	42 ¥3,300
	7-0168-0705	R- 500	140×210	500	36 ¥3,200
	7-0168-0706	R- 800	200×260	800	21 ¥3,000
	7-0168-0707	R-1000	200×270	1000	15 ¥2,500

- ナイロンフィルム入りゲル状タイプ。
- ※御注文の際は、入数単位でお願いします。



⑧ 保冷剤 フリーザーアイスハード <AHL-V9>

	品番	サイズ	質量(g)	
	7-0168-0801	300 FIH-03S	95×180×H26	350 ¥280
	7-0168-0802	500 FIH-05S	150×180×H28	500 ¥310
	7-0168-0803	800 FIH-08S	195×288×H22	800 ¥550

- ゲル状タイプ。
- ※300FIH-03S、500FIH-05Sのみ抗菌仕様です。



⑩ 抗菌 蓄冷剤 スノーパック <ATK-34>

7-0168-1001	Mr.100	250×175×H36	1,000g	¥650
7-0168-1002	Mr. 50	175×125×H36	500g	¥400

- 耐久性に優れ、衝撃にも強い。
- 長時間繰り返しご使用になれます。
- 冷凍庫で十分に凍らせてから、御使用ください。

-25℃を24時間キープという奇跡的な持続性。



- 本体芯温-25℃を24時間持続します。
- 冷凍効率が非常に優れているので、生鮮食品や試薬等の保存・運搬に最適です。
- ドライアイスの様に二酸化炭素等有害物質を出しません。
- 繰り返し使用できるので、物流コストの削減になります。

⑨ 蓄冷剤 クールプラネット®-25℃ <ATK-48>

		mL		
7-0168-0901	300	25XA-030H	120×80×H43	¥1,700
7-0168-0902	500	25XA-050H	190×140×H25	¥2,800
7-0168-0903	1000	25XA-100H	280×180×H32	¥5,100
7-0168-0904	1200	25XA-120H	280×120×H43	¥5,500

- 容器材質: ポリエチレン
- ※-30℃以下に設定できる冷凍庫で24時間以上、冷凍してからご使用ください。



お弁当・ピザ・カレー・コロッケ・煮物等  
コンビニ・スーパー・テイクアウト・各専門店等

⑪ 保温剤 ほかほかパック (30個入)

<AHO-10>	7-0168-1101	¥11,000
----------	-------------	---------

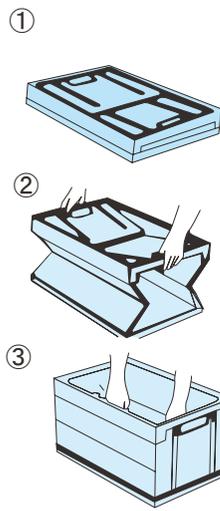
- 電子レンジでチンするだけで、保温効果を発揮します。
- 湯煎で温めることもできます。繰り返し使用できます。

サンコー ペタンコシリーズ

①～⑨耐熱温度：-5℃～80℃

- 保管スペースを有効に活用できます。
- 強度を保ち薄肉化したことにより同容量で大幅な軽量化を実現。
- 単一素材の使用で錆び等の発生がなくなりサイクルが容易です。

●組み立て方



① サンコー 折りたたみコンテナー ペタンコ O-30B

〈APT-47〉 **7-0169-0101** ¥5,470  
 内容量:35.5ℓ  
 外寸:530×366×H221  
 有効内寸:493×335×H207  
 折りたたみ寸法:530×366×H56  
 材質:ポリプロピレン



② サンコー 折りたたみコンテナー ペタンコ O-40B

〈APT-48〉 **7-0169-0201** ¥6,050  
 内容量:43.9ℓ  
 外寸:530×366×H272  
 有効内寸:493×335×H258  
 折りたたみ寸法:530×366×H56  
 材質:ポリプロピレン



③ サンコー 折りたたみコンテナー ペタンコ O-50B

〈APT-49〉 **7-0169-0301** ¥6,350  
 内容量:52.7ℓ  
 外寸:530×366×H325  
 有効内寸:493×335×H311  
 折りたたみ寸法:530×366×H60  
 材質:ポリプロピレン



④ サンコー 折りたたみコンテナー ペタンコ C-30B(蓋付)

〈APT-50〉 **7-0169-0401** ¥6,950  
 内容量:34.1ℓ  
 外寸:530×366×H232  
 有効内寸:493×335×H207  
 折りたたみ寸法:530×366×H67  
 材質:ポリプロピレン



⑤ サンコー 折りたたみコンテナー ペタンコ C-40B(蓋付)

〈APT-51〉 **7-0169-0501** ¥7,580  
 内容量:42.5ℓ  
 外寸:530×366×H283  
 有効内寸:493×335×H258  
 折りたたみ寸法:530×366×H67  
 材質:ポリプロピレン



⑥ サンコー 折りたたみコンテナー ペタンコ C-50B(蓋付)

〈APT-52〉 **7-0169-0601** ¥7,860  
 内容量:51.3ℓ  
 外寸:530×366×H336  
 有効内寸:493×335×H311  
 折りたたみ寸法:530×366×H71  
 材質:ポリプロピレン



⑦ サンクレット 折りたたみ コンテナー 50B (ポリプロピレン)

〈AKV-D0〉 **7-0169-0701** ¥10,120  
 内容量:50.6ℓ  
 外寸:538×368×H334  
 有効内寸:491×331×H304  
 折りたたみ寸法:538×368×H92



⑧ サンクレット 折りたたみ コンテナー75B (ポリプロピレン)

〈AKV-D1〉 **7-0169-0801** ¥12,440  
 内容量:76.2ℓ  
 外寸:658×441×H339  
 有効内寸:598×403×H306  
 折りたたみ寸法:658×441×H87

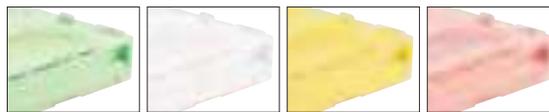


⑨ サンクレット 折りたたみ コンテナー50A (ポリプロピレン)

〈AKV-C9〉 **7-0169-0901** ¥9,910  
 内容量:50.6ℓ  
 外寸:538×368×H335  
 有効内寸:491×331×H307  
 折りたたみ寸法:538×368×H94

サンコー マドコン®ライト ⑩～⑫材質:ポリプロピレン

- 空箱保管スペースの有効活用と、物流コストの削減や労働軽減に大きく貢献します。
- 透明度の高いハイグレードな樹脂を使用しているため、内容物が確認しやすくなっています。
- 両短辺上枠及びフタにラベルの糊残りを防止するシボ加工・フタに簡易ロック付。



木箱のような外観で"とれたて感"を演出!!



⑩ サンコー マドコンライト C-30B(蓋付)

〈AKV-S0〉 **7-0169-1001** ブルー ¥8,140  
**7-0169-1002** グリーン  
**7-0169-1003** ホワイト  
**7-0169-1004** イエロー  
**7-0169-1005** ピンク  
 内容量:34.1ℓ  
 外寸:530×366×H232  
 (折りたたみ時H67)  
 有効内寸:493×335×H207

⑪ サンコー マドコンライト C-40B(蓋付)

〈AKV-S1〉 **7-0169-1101** ブルー ¥9,190  
**7-0169-1102** グリーン  
**7-0169-1103** ホワイト  
**7-0169-1104** イエロー  
**7-0169-1105** ピンク  
 内容量:42.6ℓ  
 外寸:530×366×H283  
 (折りたたみ時H67)  
 有効内寸:493×335×H258

⑫ サンコー マドコンライト C-50B(蓋付)

〈AKV-S2〉 **7-0169-1201** ブルー ¥10,840  
**7-0169-1202** グリーン  
**7-0169-1203** ホワイト  
**7-0169-1204** イエロー  
**7-0169-1205** ピンク  
 内容量:51.3ℓ  
 外寸:530×366×H336  
 (折りたたみ時H71)  
 有効内寸:493×335×H311



⑬ 木目調 折りたたみコンテナー (AKV-T9)

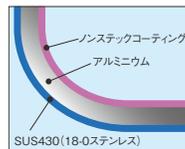
外寸			
7-0169-1301	4316	400×300×H163	¥2,100
7-0169-1302	6411	600×400×H129	¥3,000
7-0169-1303	6413	600×400×H154	¥3,300
7-0169-1304	6416	600×400×H179	¥3,800
7-0169-1305	6419	600×400×H206	¥4,000

材質:ポリプロピレン ※4316のみ4面に手穴付きになります。

	有効内寸	折りたたみ寸法	容量(ℓ)
4316	363×271×H155	400×300×H35	15.8
6411	572×372×H122	600×400×H35	26.0
6413	572×372×H147	600×400×H35	31.2
6416	572×372×H172	600×400×H35	36.6
6419	572×372×H199	600×400×H35	42.3

# TKG IHセレクト 2層クラッド シリーズ

ステンレス+アルミニウムの2層構造で、熱伝導が速く省エネに繋がります。鍋全体を均一にしっかり加熱するため、ムラなく美味しく仕上がります。



- 外面は電磁調理器との相性が良いステンレス鋼、内面は熱伝導に優れたフッ素樹脂がはがれにくいアルミの2層クラッド鋼は電磁調理器使用時でも熱まわりが均一で、鍋全体がムラなく加熱されます。
- 板厚3mmの極厚仕様なので熱変形に強く、耐久性にも優れています。



- ハンドルは耐久性に優れたステンレスを採用。シリコン製のクールハンドル付で熱くなりにくく(④~⑥)、腐食や焼けによる交換は必要ありません。



① TKG IHセレクト 2層クラッド 半寸銅鍋 (AHV-F6)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0017-0101	18	200×130	2.8	1.30	153	¥	7,800
7-0017-0102	20	220×140	3.6	1.46	170	¥	8,800
7-0017-0103	22	240×160	5.0	1.75	190	¥	10,700
7-0017-0104	24	260×170	6.0	2.04	200	¥	12,200
7-0017-0105	26	275×180	7.5	2.20	225	¥	13,400
7-0017-0106	28	295×190	9.2	2.51	245	¥	15,000
7-0017-0107	30	326×200	13.0	3.13	275	¥	17,900

板厚:3.2  
※蓋は⑧の蓋をご使用ください。



② TKG IHセレクト 2層クラッド 外輪鍋 (AST-N0)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0017-0201	18	200×65	1.6	0.69	153	¥	6,500
7-0017-0202	20	220×70	2.1	0.84	170	¥	7,000
7-0017-0203	22	240×75	2.8	1.01	190	¥	8,100
7-0017-0204	24	260×80	3.4	1.18	200	¥	9,100
7-0017-0205	26	275×85	4.3	1.33	225	¥	10,100
7-0017-0206	28	295×95	5.7	1.60	245	¥	11,300
7-0017-0207	30	326×100	7.4	1.92	275	¥	12,700

板厚:3.2  
※蓋は⑧の蓋をご使用ください。



③ TKG IHセレクト 2層クラッド 両手鍋 (ALY-78)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0017-0301	27	290×105	5.2	1.46	202	¥	10,000
7-0017-0302	30	330×139	7.6	1.79	218	¥	11,800

板厚:2.5  
● 煮物や炒め物、揚げ物など様々なお料理に使える万能鍋です。



④ TKG IHセレクト 2層クラッド 深型片手鍋 (AKT-F8)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0017-0401	15	170×90	1.5	0.92	127	¥	6,500
7-0017-0402	18	200×110	2.8	0.99	153	¥	8,200
7-0017-0403	20	220×120	3.8	1.07	170	¥	9,100
7-0017-0404	22	240×135	5.2	1.48	190	¥	10,500
7-0017-0405	24	260×140	6.4	1.70	200	¥	12,500

板厚:3.2  
● 24cmは、向い手付きです。  
※蓋は⑧の蓋をご使用ください。



⑤ TKG IHセレクト 2層クラッド 浅型片手鍋 (AKT-F9)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0017-0501	15	170×60	1.0	0.77	127	¥	5,600
7-0017-0502	18	200×65	1.6	0.69	153	¥	6,600
7-0017-0503	20	220×70	2.1	0.84	170	¥	7,300
7-0017-0504	22	240×75	2.8	1.00	190	¥	8,300
7-0017-0505	24	260×80	3.4	1.18	200	¥	9,800

板厚:3.2  
※蓋は⑧の蓋をご使用ください。



⑥ TKG IHセレクト 2層クラッド 雪平鍋 (AYK-83)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0017-0601	15	170×62	0.7	0.54	109	¥	3,900
7-0017-0602	18	200×71	1.4	0.69	130	¥	4,800
7-0017-0603	21	230×74	2.2	0.91	161	¥	6,200
7-0017-0604	24	256×85	3.8	1.09	181	¥	7,400

板厚:2.5



⑦ TKG IHセレクト 2層クラッド 両手フライパン(ハードコーティング加工) (PPE-14)

	cm	内径	高さ	kg	底径	
7-0017-0701	30	278×58	1.39	235	¥	8,600
7-0017-0702	32	303×60	1.55	256	¥	9,200
7-0017-0703	37	353×63	1.96	300	¥	12,100
7-0017-0704	40	378×70	2.07	315	¥	13,700

板厚:3.0



⑧ TKG IHセレクト 2層クラッド鍋用 ガラス蓋 (ANB-39)

	cm用	
7-0017-0801	15	¥1,400
7-0017-0802	18	¥1,500
7-0017-0803	20	¥1,600
7-0017-0804	22	¥1,700
7-0017-0805	24	¥1,900
7-0017-0806	26	¥2,000
7-0017-0807	28	¥2,100
7-0017-0808	30	¥2,300

※①、②、④、⑤専用蓋になります。



① セクスイ 折りたたみ コンテナ OC-30L (ポリプロピレン)

〈AKV-R4〉 7-0170-0101 ¥6,600  
 内容量:30ℓ  
 外寸:530×366×H205  
 有効内寸:492×333×H187  
 折りたたみ寸法:530×366×H68



② セクスイ 折りたたみ コンテナ OC-40L (ポリプロピレン)

〈AKV-F2〉 7-0170-0201 ¥7,450  
 内容量:40ℓ  
 外寸:530×366×H271  
 有効内寸:492×333×H253  
 折りたたみ寸法:530×366×H68



③ セクスイ 折りたたみ コンテナ OC-50L (ポリプロピレン)

〈AKV-C7〉 7-0170-0301 ¥7,990  
 内容量:50ℓ  
 外寸:530×366×H320  
 有効内寸:492×333×H302  
 折りたたみ寸法:530×366×H81



④ セクスイ 折りたたみ コンテナ OC-75L (ポリプロピレン)

〈AKV-G7〉 7-0170-0401 ¥10,810  
 内容量:75ℓ  
 外寸:650×440×H329  
 有効内寸:600×405×H310  
 折りたたみ寸法:650×440×H78

温度管理輸送の効率改善に!!



⑤ セクスイ 折りたたみ コンテナ OC-50L ロック付フター体型 (ポリプロピレン)

〈AKV-Q9〉 7-0170-0501 ¥10,900  
 内容量:50ℓ  
 外寸:530×366×H334  
 有効内寸:492×333×H303  
 折りたたみ寸法:530×366×H95  
 ●結末バンドでもロックでき、3つのロック機能でセキュリティ効果抜群。  
 ●内面フラットで内容物が傷つきにくい。



⑥ セクスイ TS保冷カバー (折りたたみコンテナ OC-50L用)

〈AHL-Z1〉 7-0170-0601 ¥5,300  
 490×320×H290  
 材質:アルミ蒸着フィルム+PEクロス+PE発泡体  
 重量:約0.4kg  
 ●折りたたみコンテナ50ℓタイプの内部にセットする保冷カバーです。  
 ●面ファスナー採用により手軽で密封性の高い開閉が可能です。



⑦ セクスイ 断熱折りたたみ コンテナ DOC-37PU (高断熱タイプ)

〈AKV-S3〉 7-0170-0701 ¥14,000  
 本体:外寸/532×367×H275 (折りたたみ時H105)  
 内寸/475×306×H255  
 容量/37ℓ  
 材質:ポリプロピレン、断熱層/ウレタン  
 ●冷蔵品(10℃以下管理)の保管、輸送に適しています。  
 ●蓋は別売です。⑧の蓋をご使用下さい。



⑧ セクスイ 断熱折りたたみ コンテナ DOC-37 (AKV-R9) ⑧

7-0170-0801 本体 ¥10,000  
 7-0170-0802 蓋 ¥1,500  
 本体:外寸/532×367×H275 (折りたたみ時H105)  
 内寸/475×306×H255  
 容量/37ℓ  
 蓋:532×367×H28  
 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・チルド食品等、さまざまな用途に対応します。  
 ●本体はオールプラスチック製でサビなく、金属探知機にも対応。



⑨ 折りたたみコンテナ用保冷カバー 50ℓ用(マジックテープ式)

〈AOL-03〉 7-0170-0901 ¥15,000  
 有効内寸:約544×384×H334  
 材質:アルミ蒸着+PE発泡シート  
 重量:0.8kg  
 ※コンテナは別売です。

■適応コンテナサイズ

	外寸
50ℓ用	530×366×H320



●⑦⑧P.159⑫蓄冷剤CAH-702がセットできます。

特長 ①折りたたみ薄さが32mmと業界最薄。  
 ②手に持ったソフト感とデザイン性において、どなたでも非常になじみやすい容器形状。  
 ③肉厚を最大限薄くしている為、有効容積は90%。より狭いスペースでの使用に効力を発揮します。(従来品折りコン:約75%)  
 ④ボトムロック方式採用により、ワンタッチにて組み立て・折りたたみが可能。



25B 有色不透明



26B 有色不透明



40B II 透明

⑩ リスボックス 有色不透明タイプ (手穴無し) 〈ALS-86〉 ⑩

7-0170-1001 25B 外寸:455×322×H206 ¥7,310  
 有効内寸:445×312×H186  
 折りたたみ寸法:750×390×H32  
 7-0170-1002 26B 外寸:322×300×H310 ¥7,140  
 有効内寸:312×290×H290  
 折りたたみ寸法:595×480×H32  
 7-0170-1003 40B II 外寸:455×322×H310 ¥7,640  
 有効内寸:445×312×H290  
 折りたたみ寸法:750×490×H32

持ち手穴無しタイプ

⑪ リスボックス 透明タイプ (手穴無し) 〈ALS-87〉 ⑪

7-0170-1101 25B 外寸:455×322×H206 ¥7,310  
 有効内寸:445×312×H186  
 折りたたみ寸法:750×390×H32  
 7-0170-1102 26B 外寸:322×300×H310 ¥7,140  
 有効内寸:312×290×H290  
 折りたたみ寸法:595×480×H32  
 7-0170-1103 40B II 外寸:455×322×H310 ¥7,640  
 有効内寸:445×312×H290  
 折りたたみ寸法:750×490×H32

持ち手穴無しタイプ



⑫ モデアカート 02 水色 (折りたたみコンテナ50ℓ用) ⑫

〈AKC-38〉 7-0170-1201 ¥26,000  
 547×697×H861  
 荷台内寸法:556×420×H40  
 本体:スチール焼付塗装  
 車輪:ゴム製φ100×2自在 φ100×2固定  
 積載荷重:80kg  
 ●規格のコンテナ類を下に収納でき、荷物の積み下ろしが楽にできます。  
 ●折りたたんで収納でき場所を取りません。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブ  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① リス 折りたたみコンテナ CS-S51NR

〈AKV-S8〉目 7-0171-0101 ¥10,120  
 内容量:50ℓ  
 外寸:530×366×H334  
 内寸:493×335×H309  
 有効内寸:493×335×304  
 折りたたみ寸法:530×366×H95



② リス 折りたたみコンテナ CB-S31NR

〈AKV-T3〉目 7-0171-0201 ¥6,750  
 内容量:30ℓ  
 外寸:530×366×H221  
 有効内寸:493×335×H201  
 折りたたみ寸法:530×366×H86



③ リス 折りたたみコンテナ CB-S51NR

〈AKV-S5〉目 7-0171-0301 ¥8,520  
 内容量:50ℓ  
 外寸:530×366×H325  
 有効内寸:493×335×H305  
 折りたたみ寸法:530×366×H86



④ リス 折りたたみコンテナ CB-S76NR

〈AKV-S4〉目 7-0171-0401 ¥10,620  
 内容量:75ℓ  
 外寸:650×440×H327  
 有効内寸:600×405×H305  
 折りたたみ寸法:650×440×H77



⑤ リス 折りたたみ コンテナ CB-M50W(ポリプロピレン)

〈AKV-46〉目 7-0171-0501 ¥7,880  
 内容量:50ℓ  
 外寸:530×366×H325  
 有効内寸:492×334×H305  
 折りたたみ寸法:530×366×H86



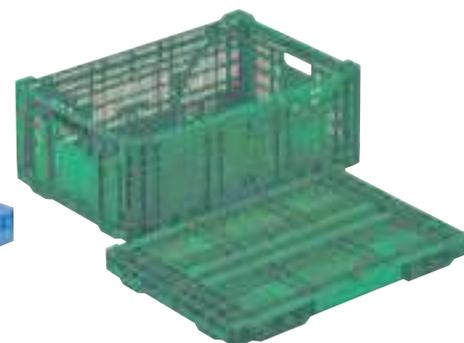
⑥ リス トビラ コンテナ (ポリプロピレン) 〈AKV-44〉目

7-0171-0601 CB-51 片扉L ¥11,680  
 内容量:50ℓ  
 外寸:530×366×H325  
 有効内寸:492×334×H305  
 扉サイズ:403×190



⑦ リス トビラ コンテナ (ポリプロピレン) 〈AKV-45〉目

7-0171-0701 CB-51 片扉 ¥10,470  
 内容量:50ℓ  
 外寸:530×366×H325  
 有効内寸:492×334×H305  
 扉サイズ:259×206

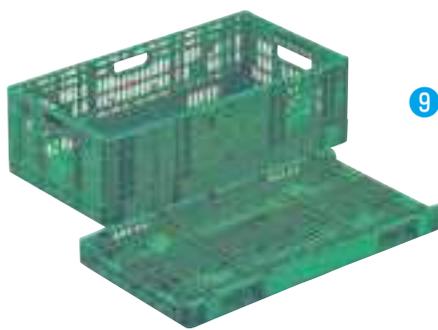


⑧ リス 折りたたみ コンテナ RS-MM44S (ポリプロピレン)

〈AKV-M5〉目 7-0171-0801 ¥4,500  
 内容量:44ℓ  
 外寸:600×400×H228  
 有効内寸:568×364×H208  
 折りたたみ寸法:600×400×H53  
 ●キャベツなどの大物野菜用に。



オプション カード差し  
 (4面に取り付け可)



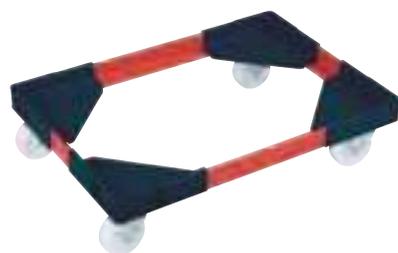
⑨ リス 卵パック用 折りたたみ コンテナ RS-MM37S (ポリプロピレン)

〈AKV-M7〉目 7-0171-0901 ¥4,190  
 内容量:37.2ℓ  
 外寸:668×356×H204  
 有効内寸:629×319×H183  
 折りたたみ寸法:629×319×H59  
 ●大卵専用エッグトレー(306mm角)、通常エッグトレー(295mm角)がジャストフィットにて収納可能  
 ●短側ロック機能付で、より安定した運搬ができ、ワンタッチにて折りたたみが可能  
 ●10個卵透明パックがジャスト20パック収納可能  
 ●HACCP対応支援商品



⑩ リス 卵パック用 折りたたみ コンテナ RS-M615 (ポリプロピレン)

〈AKV-M6〉目 7-0171-1001 ¥2,070  
 内容量:22ℓ  
 外寸:540×360×H150  
 有効内寸:510×330×H133  
 折りたたみ寸法:540×360×H44  
 ●卵パック(10卵入り)10~12パック入れタイプ  
 ●脱ダンボールとしてスーパー・外食産業の店舗用リターナブル容器  
 ●HACCP対応支援商品



⑪ アンクルキャリア-L 〈AAV-03〉目 ¥20,580

7-0171-1101 CB-50・51用 564×400×H133  
 7-0171-1102 CB-75用 684×474×H133  
 ●積載能力:150kg  
 ●アンクルキャリアとトビラコンテナを併用すれば、自由に移動できる便利な棚として御利用できます。



⑫ リス RSキャリア-53・37

〈AKY-44〉目 7-0171-1201 ¥13,500  
 534×370×H160  
 ●積載荷重:150kg  
 ●折りたたみコンテナ50Lシリーズ(CB-51、CB-S51NR等)の台車です。  
 ●4インチキャスターを使用している為、傾斜のある場所でも楽に運ぶことができます。



⑬ リス RSキャリア-65・44

〈AKY-45〉目 7-0171-1301 ¥17,680  
 650×440×H124  
 ●積載荷重:120kg  
 ●折りたたみコンテナ75LシリーズCB-S76NR等の台車です。  
 ●3インチキャスター

●折りたたみコンテナの外寸とほとんど同寸法である為、保管場所・輸送に効率的な運用が可能です。  
 ●天板台車の為、他のコンテナ・ダンボールの保管・運搬も可能です。  
 ●空き保管時は、キャスターがはまる凹面を設けている為、より安定した多段積みができます。

## ニューソフィア ボックス

耐熱温度：-20℃～100℃

- 中身が見やすいクリアタイプ
- ホコリが入りにくい便利なフタ付
- 積み重ねに便利なスタック機能



### ① ニューソフィアボックス S-01(ポリプロピレン)

〈ASH-09〉  7-0172-0101 ¥2,200

内容量:24ℓ  
外寸:530×360×H185  
内寸:442×298×H170



### ② ニューソフィアボックス S-02(ポリプロピレン)

〈ASH-10〉  7-0172-0201 ¥2,400

内容量:35.4ℓ  
外寸:530×360×H270  
内寸:442×298×H255



### ③ ニューソフィアボックス S-03(ポリプロピレン)

〈ASH-12〉  7-0172-0301 ¥2,800

内容量:44.3ℓ  
外寸:635×440×H225  
内寸:541×371×H210



### ④ ニューソフィアボックス S-04(ポリプロピレン)

〈ASH-13〉  7-0172-0401 ¥3,000

内容量:66ℓ  
外寸:635×440×H325  
内寸:541×371×H310



### ⑤ ニューソフィアボックス S-02D(ポリプロピレン)

〈ASH-11〉  7-0172-0501 ¥2,800

内容量:47ℓ  
外寸:530×360×H370  
内寸:436×292×H355



### ⑥ ニューソフィアボックス S-04D(ポリプロピレン)

〈ASH-14〉  7-0172-0601 ¥4,300

内容量:86ℓ  
外寸:635×440×H435  
内寸:535×365×H398

## タッグボックスシリーズ

- 開いたフタを立てたまま固定できるので、出し入れ作業がゲンと楽に!
- 中身の確認がしやすい、見出しホルダー付。
- 材質:ポリプロピレン 耐熱温度:-20～+120℃



パタッと開いて、ストーンと落ちて、フタを固定します。



フタの丸いくぼみで、キャスターを付けたままでもしっかり積み重ねられます。



### ⑦ タッグボックス M-39C

〈ATT-03〉  7-0172-0701 ¥1,400

内容量:11.6ℓ  
外寸:388×250×H230  
内寸:312×221×H190



### ⑨ タッグボックス S-53C

〈ATT-05〉  7-0172-0901 ¥2,200

内容量:18ℓ  
外寸:526×390×H170  
内寸:451×340×H135



### ⑪ タッグボックス M-66C

〈ATT-07〉  7-0172-1101 ¥2,700

内容量:40.5ℓ  
外寸:657×439×H230  
内寸:580×390×H190



### ⑧ タッグボックス L-44C

〈ATT-04〉  7-0172-0801 ¥1,900

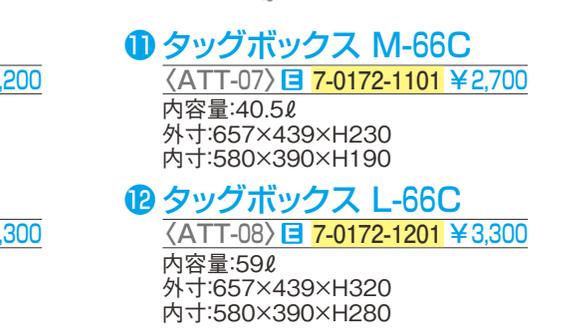
内容量:25.6ℓ  
外寸:441×316×H320  
内寸:363×284×H280



### ⑩ タッグボックス M-53C

〈ATT-06〉  7-0172-1001 ¥2,300

内容量:26ℓ  
外寸:526×390×H230  
内寸:451×340×H190



### ⑫ タッグボックス L-66C

〈ATT-08〉  7-0172-1201 ¥3,300

内容量:59ℓ  
外寸:657×439×H320  
内寸:580×390×H280



### ⑬ キャリング ボックス44

〈AKL-38〉  7-0172-1301 ¥2,700

内容量:80.0ℓ  
外寸:740×440×H350  
内寸:652×372×H300  
耐荷重:約10kg  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:-20～120℃



● タイヤの溝が無く、ほこりが溜まりにくい、フラットなフタ。



● 衣類などにあとがつきにくい、曲面仕上げ。



### ⑭ インテリアボックス オリオンナチュラル 〈AOL-07〉

7-0172-1401 S	内容量:7.2ℓ	¥650	7-0172-1403 L	内容量:24.8ℓ	¥1,350
	外寸:340×245×H155			外寸:510×340×H230	
	内寸:265×202×H136			内寸:428×280×H207	

7-0172-1402 M 内容量:14.1ℓ ¥880 材質:ポリプロピレン  
外寸:415×300×H190  
内寸:337×249×H169



### ⑮ コンテナー クリア 〈AKV-N2〉

7-0172-1501 L	465×315×H265	¥3,000
7-0172-1502 M	380×245×H222	¥2,000
7-0172-1503 S	290×200×H168	¥1,500

材質:ポリプロピレン  
● ハンドル付きで持ち運びにも便利です。

**関連商品** 引出式ストッカー→P.759

**Trust**



① **トラスト ラージボックス(フタ付) (KTL-62) 目**

	グレー	ホワイト	容量(ℓ)	サイズ	
3011	7-0173-0101	7-0173-0102	53	708×434×H272	¥6,950
3012	7-0173-0103	7-0173-0104	75	708×434×H384	¥8,430

材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:-40℃~120℃

●丈夫でスタッキング性能が良いので、運搬・保管に適しています。

**リスコンテナー**

材質:ポリプロピレン 実使用温度:-10℃~45℃

② **リス RBコンテナー (AKV-R0) 目**

7-0173-0201 RB-23 内容量:21ℓ ¥4,190

外寸:516×345×H166  
内寸:459×305×H160

7-0173-0202 RB-36 内容量:34ℓ ¥5,420

外寸:516×345×H265  
内寸:459×305×H259

7-0173-0203 RB-54 内容量:52ℓ ¥6,730

外寸:566×399×H306  
内寸:511×359×H300



③ **リス RBコンテナー用蓋 (AKV-R1) 目**

7-0173-0301 RB-23・36用 ¥1,880

515×352×H26

7-0173-0302 RB-54用 ¥2,340

567×407×H30

④ **リス プラテナー B-75 (AKV-R2) 目**

7-0173-0401 ¥11,080

内容量:74ℓ

外寸:652×450×H330  
内寸:610×408×H315

⑤ **リス プラテナー B-75用蓋 (AKV-R3) 目**

7-0173-0501 ¥2,880

外寸:665×458×H35

**サンコー サンボックス 耐熱温度:-5℃~80℃**



⑥ **サンコー サンバケット #120NB (ポリプロピレン) (ASV-11) 目**

7-0173-0601 ¥11,350

内容量:118.8ℓ

外寸:691×536×H447  
内寸:625×473×H437

⑦ **サンコー サンバケット #120NB用蓋 (ポリプロピレン) (ASV-12) 目**

7-0173-0701 ¥5,420

外寸:699×542×H31



⑧ **サンコー サンボックス#75B (ポリプロピレン) (ASV-13) 目**

7-0173-0801 ¥21,810

内容量:111.5ℓ

外寸:656×456×H470  
内寸:610×410×H458

⑨ **サンコー サンボックス#19B (ポリプロピレン) (ASV-63) 目**

7-0173-0901 ¥6,720

内容量:46.2ℓ

外寸:580×364×H274  
内寸:540×330×H265



⑩ **サンコー サンボックス#36B (ポリプロピレン) (ASV-15) 目**

7-0173-1001 ¥4,190

内容量:22.1ℓ

外寸:504×341×H168  
内寸:460×305×H160



⑪ **サンコー サンボックス (ポリプロピレン) #36C (ASV-14) 目**

7-0173-1101 #36C 内容量:35.7ℓ ¥5,420

外寸:496×341×H265

内寸:460×305×H261

7-0173-1102 #54 内容量:53.2ℓ ¥7,020

外寸:572×387×H297

内寸:534×348×H292

7-0173-1103 #75 内容量:77.2ℓ ¥11,820

外寸:656×456×H326

内寸:610×410×H315

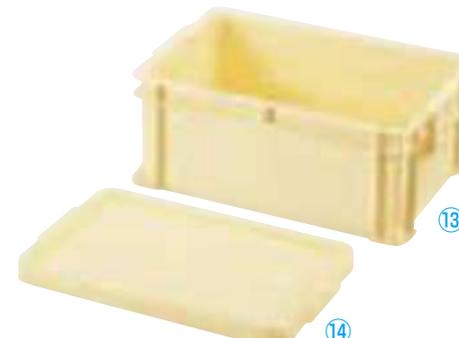


⑫ **サンコー サンボックス用蓋 (ポリプロピレン) #54用 (ASV-16) 目**

7-0173-1201 #36用 外寸:506×345×H34 ¥2,160

7-0173-1202 #54用 外寸:584×397×H30 ¥2,270

7-0173-1203 #75用 外寸:668×469×H60 ¥4,340



⑬ **サンコー サンボックス#24B (ポリプロピレン) (ASV-17) 目**

7-0173-1301 ¥3,050

内容量:15.5ℓ

外寸:424×292×H168  
内寸:380×260×H160

⑭ **サンコー サンボックス#24B用蓋 (ポリプロピレン) (ASV-18) 目**

7-0173-1401 ¥1,530

外寸:431×299×H28



⑮ **サンコー サンボックス#31 (ポリプロピレン) (ASV-64) 目**

7-0173-1501 ¥4,230

内容量:31.5ℓ

外寸:479×355×H270  
内寸:398×314×H265



⑯ **サンコー サンボックス#31用蓋 (ポリプロピレン) (ASV-65) 目**

7-0173-1601 ¥1,600

外寸:484×365×H36



⑰ **サンコー サンボックス#23-3 (ポリプロピレン) (ASV-66) 目**

7-0173-1701 ¥3,720

内容量:22.8ℓ

外寸:525×367×H168  
内寸:443×325×H163



⑱ **サンコー サンボックス#23-3用蓋 (ポリプロピレン) (ASV-67) 目**

7-0173-1801 ¥1,770

外寸:530×377×H36

## セキスイ ボックスコンテナ (S型)

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:-20℃~100℃



### ① セキスイ ボックスコンテナ S-36-2

〈AKV-58〉 7-0174-0101 ¥5,840

内容量:36ℓ  
外寸:486×336×H273  
内寸:450×300×H268



### ② セキスイ ボックスコンテナ S-54-2

〈AKV-60〉 7-0174-0201 ¥8,510

内容量:54ℓ  
外寸:552×400×H309  
内寸:513×361×H300



### ③ セキスイ ボックスコンテナ S-72

〈AKV-62〉 7-0174-0301 ¥10,920

内容量:72ℓ  
外寸:611×421×H348  
内寸:571×381×H342



### ④ セキスイ ボックスコンテナ S-36用蓋

〈AKV-59〉 7-0174-0401 ¥2,150

外寸:503×345×H30



### ⑤ セキスイ ボックスコンテナ S-54用蓋

〈AKV-61〉 7-0174-0501 ¥2,670

外寸:571×410×H31



### ⑥ セキスイ ボックスコンテナ S-72用蓋

〈AKV-63〉 7-0174-0601 ¥3,110

外寸:632×433×H35

## セキスイ ボックスコンテナ (T型)

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:-20℃~100℃



### ⑦ セキスイ ボックスコンテナ T-9

〈AKV-53〉 7-0174-0701 ¥2,200

内容量:9ℓ  
外寸:372×295×H125  
内寸:314×239×H120



### ⑧ セキスイ ボックスコンテナ T-9用蓋

〈AKV-54〉 7-0174-0801 ¥1,240

外寸:373×296×H25



### ⑨ セキスイ ボックスコンテナ T-14

〈AKV-55〉 7-0174-0901 T-14 内容量:14ℓ ¥3,170

外寸:480×380×H105  
内寸:422×322×H100

7-0174-0902 T-20 内容量:20ℓ ¥3,750

外寸:480×380×H155  
内寸:422×322×H150

7-0174-0903 T-28 内容量:28ℓ ¥3,940

外寸:480×380×H205  
内寸:422×322×H200



### ⑩ セキスイ ボックスコンテナ T-40

〈AKV-56〉 7-0174-1001 ¥5,970

内容量:40ℓ  
外寸:480×368×H305  
内寸:422×322×H300



### ⑪ セキスイ ボックスコンテナ T用蓋

〈AKV-57〉 7-0174-1101 ¥1,740

外寸:479×379×H26  
※ボックスコンテナのT-14、20、28、40に使用できます。



T-14、20、28、40は、上の写真のように、スタッキングできます。

仕切り板の組み合わせにより、幅広い用途に対応できます。



### ⑫ PPコンテナー PC-37B 本体

〈AKV-Q1〉 7-0174-1201 ¥5,160

外寸:592×384×H208  
内寸:544×344×H198  
材質:ポリプロピレン  
容量:35ℓ  
質量:2,300g



### ⑬ PPコンテナー PC-27B 本体

〈AKV-P9〉 7-0174-1401 ¥4,610

外寸:592×383×H157  
内寸:544×344×H147  
材質:ポリプロピレン  
容量:26ℓ  
質量:1,930g



### ⑭ PPコンテナー PC-37B用仕切り板

〈AKV-Q2〉

7-0174-1301 大 555×180×厚さ5 ¥1,100

7-0174-1302 小 355×180×厚さ5 ¥820

材質:ポリプロピレン



### ⑮ PPコンテナー PC-27B用仕切り板

〈AKV-Q0〉

7-0174-1501 大 555×130×厚さ5 ¥900

7-0174-1502 小 355×130×厚さ5 ¥700

材質:ポリプロピレン



### ⑯ ボックススタンド SAX-XJ

〈ABT-I9〉 7-0174-1601 ¥39,000

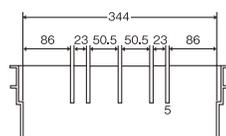
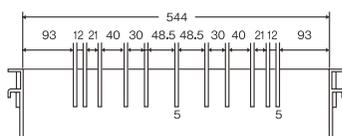
540~910×350~590×H415

材質:スチール・ユニクロメッキ

車輪:ゴムφ50×4自在

●ボックスの大きさに合わせ、サイズを自由に  
変更できるフリーサイズ仕様です。

●立ったまま作業ができ、移動も簡単です。





**CAMBRO**  
MANUFACTURING COMPANY

キャンブロ バスボックス

衝撃に強いプラスチック製で、使用後の食器の後片付け、食器の保管・運搬・ディスプレイ用等、用途に合わせていろいろな使い方ができます。

CBR:ABS樹脂製(耐熱92°C) **洗**

CBP:ポリエチレン製(耐熱82°C)

ポリエチレン製のタイプは、洗浄機にかけると大きく変形する恐れがありますので、予めご了承ください。



21157CBR

21157CBP



21155CBR

21155CBP



1520CBR

1520CBP



① バスボックス手付〈ABS-19〉

7-0175-0101 21157CBR ABS樹脂製 ¥8,400

外寸:550×395×H180  
内寸:475×350×H165

7-0175-0102 21157CBP ポリエチレン製 ¥4,300

外寸:515×385×H175  
内寸:473×345×H165

② バスボックス手付〈ABS-04〉

7-0175-0201 21155CBR ABS樹脂製 ¥7,300

外寸:550×395×H130  
内寸:478×350×H110

7-0175-0202 21155CBP ポリエチレン製 ¥4,000

外寸:515×390×H125  
内寸:470×345×H115

③ バスボックス 15 インチ〈ABS-03〉

7-0175-0301 1520CBR ABS樹脂製 ¥6,200

外寸:510×384×H125  
内寸:455×338×H120

7-0175-0302 1520CBP ポリエチレン製 ¥4,000

外寸:505×390×H125  
内寸:450×338×H120

④ カトラリー  
インサートボックス  
415CBP〈ABS-01〉

7-0175-0401 ¥1,800

外寸:362×110×H105  
内寸:328×94×H100  
ポリエチレン製

※バスボックス15インチの  
中に4ヶセットできます。



⑤ バスボックス 9 インチ  
912CBP〈ABS-02〉

7-0175-0501 ¥2,400

外寸:310×230×H130  
内寸:263×185×H125  
ポリエチレン製

⑥ バスボックス 17 インチ  
1722CBR〈ABS-06〉

7-0175-0601 1722CBR ABS樹脂製 ¥8,100

外寸:560×435×H130  
内寸:505×385×H125

7-0175-0602 1722CBP ポリエチレン製 ¥4,800

外寸:555×430×H120  
内寸:497×385×H115

⑦ バスボックス  
2 コンパートメント  
1621CBR〈ABS-20〉

7-0175-0701 1621CBR ABS樹脂製 ¥10,000

外寸:525×400×H125  
内寸:373×357×H115  
: 94×357×H115

7-0175-0702 1621CBP ポリエチレン製 ¥6,000

外寸:520×397×H125  
内寸:360×355×H120  
: 94×355×H120

⑧ 4 コンパートメント  
カトラリーボックス  
1120CBR〈ABS-05〉

7-0175-0801 1120CBR ABS樹脂製 ¥6,100

外寸:530×293×H94  
内寸:(104×235×H85)×4

7-0175-0802 1120CBP ポリエチレン製 ¥3,900

外寸:523×288×H94  
内寸:(104×235×H85)×4



⑨ トンボ バスボックス **抗菌** **洗**  
ブラウン〈ABS-32〉

7-0175-0901 37型 外寸:370×285×H125 ¥1,500

内寸:260×190×H100

7-0175-0902 42型 外寸:420×330×H140 ¥1,700

内寸:310×230×H110

7-0175-0903 48型 外寸:480×380×H155 ¥2,100

内寸:355×265×H120

7-0175-0904 55型 外寸:550×425×H170 ¥2,600

内寸:400×300×H135

ポリプロピレン製(耐熱120°C)

- 食器の片付け、回収、運搬などに最適です。
- ポリプロピレン製で衝撃に強く、割れにくく丈夫です。
- 持ち運びに便利な持ち手付きです。



ラバーメイド バス・ストレージ・ボックス

● 継ぎ目のない一体成型強化フォームで落下衝撃に強い、回収・洗浄ボックスです。



⑩ バス・ストレージ・ボックス  
3349

〈ABS-08〉 **洗** 7-0175-1001 ¥3,200

508×381×H127  
内寸460×325  
ポリエチレン製  
耐熱温度:65°C



⑪ バス・ストレージ・ボックス  
3351

〈ABS-10〉 **洗** 7-0175-1101 ¥5,000

559×432×H178  
内寸480×380  
ポリエチレン製  
耐熱温度:65°C

関連商品

バスボックス用  
カート・サービスカート →P.1150・1156



**CARLISLE**

カーライル バスボックス ポリプロピレン製(耐熱100℃) **洗**

- ポリプロピレン製で衝撃に強く、割れにくく丈夫です。
- 用途に合わせて色分けをして御使用できます。
- 食器類の後かたづけや運搬、洗浄、保管等に御使用ください。



**① カーライル バスボックス**

44010 <ABS-28> ¥2,900

- 7-0176-0101 グレー
- 7-0176-0102 ブラウン
- 7-0176-0103 ホワイト
- 7-0176-0104 ブラック

外寸:508×381×H127  
内寸:445×305×H114

**② カーライル バスボックスL**

44011 <ABS-29> ¥3,700

- 7-0176-0201 グレー
- 7-0176-0202 ブラウン
- 7-0176-0203 ホワイト
- 7-0176-0204 ブラック

外寸:508×381×H178  
内寸:445×305×H165

**③ カーライル**

バスボックス用蓋

44012 <ABS-30> ¥1,900

- 7-0176-0301 グレー
- 7-0176-0302 ブラウン
- 7-0176-0303 ホワイト
- 7-0176-0304 ブラック

外寸:508×381×H19



**VOLLRATH**

ヴォルラース ディッシュボックス ④~⑩耐熱温度:100℃ **洗**

- 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。
- 取手付で持運びも便利です。
- カバーの併用で積み重ねができ保管や運搬にも便利です。
- 食器類の後かたづけ運搬、洗浄、保管等に御使用ください。



**④ ディッシュボックス 浅型**

52614

<ADI-07> 7-0176-0401 ¥2,800  
543×385×H125  
内寸465×340  
ポリプロピレン製

**⑤ ディッシュボックス 深型**

52662

<ADI-03> 7-0176-0501 ¥3,600  
565×400×H180  
内寸465×350  
ポリプロピレン製

**⑥ ディッシュボックス2仕切**

52634 <ADI-06> 7-0176-0601 ¥4,800

584×445×H152  
内大410×390  
小 90×390  
ポリプロピレン製  
●食器及び小物類を分類、格納することができ、洗いの能率を高めます。仕切部分もつなぎ目のないラウンド仕上げで衛生的で洗浄も簡単です。

**⑦ ディッシュボックス用カバー**

52425

<ADI-04> 7-0176-0701 ¥2,400  
545×410  
ポリプロピレン製



**⑧ ディッシュボックス用**

ドレインボックス 52616

<ADI-05> 7-0176-0801 ¥4,600  
547×380×H125  
内寸465×345  
ポリプロピレン製

- ディッシュボックスに重ねて使用することにより食器の水切り、野菜・果物等の水切り、又は水を敷いて使う事ができます。

**⑨ ヴォルラース シルバーボックス**

52651 <ESL-01> 7-0176-0901 ¥3,500

543×294×H102 (P.P樹脂)  
内寸100×250 (1仕切)

**⑩ ヴォルラース カットレリー**

ボックス 52652

<EKT-04> 7-0176-1001 ¥5,800  
508×254×H102 (P.P樹脂)  
内寸110×255 (1仕切)

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

セキスイ ボックスコンテナ (S型) 材質:ポリプロピレン 耐熱温度:-20℃~100℃



① セキスイ ボックスコンテナ S-100キャスター付

〈AKV-N4〉[7-0177-0101](#) ¥28,710

内容量:100ℓ  
外寸:700×500×H480  
内寸:626×426×H365  
材質:ポリプロピレン  
キャスター:φ65(自在/4ヶ、内2ヶストッパー付)



② セキスイ ボックスコンテナ S-100キャスター底栓付

〈AKV-N6〉[7-0177-0201](#) ¥31,940

内容量:100ℓ  
外寸:700×500×H480  
内寸:626×426×H365  
材質:ポリプロピレン  
キャスター:φ65(自在/2ヶ、固定/2ヶストッパー付)



③ セキスイ ボックスコンテナ S-200キャスター付

〈AKV-N5〉[7-0177-0301](#) ¥81,550

内容量:200ℓ  
外寸:820×595×H685  
内寸:741×516×H490  
材質:ポリプロピレン  
キャスター:φ125(自在/2ヶ、固定/2ヶ)



④ セキスイ ボックスコンテナ S-200キャスター底栓付

〈AKV-N7〉[7-0177-0401](#) ¥84,780

内容量:200ℓ  
外寸:820×595×H685  
内寸:741×516×H490  
材質:ポリプロピレン  
キャスター:φ125(自在/2ヶ、固定/2ヶ)

セキスイ ネストタイプコンテナ(A型) 材質:ポリプロピレン 耐熱温度:0℃~80℃

空箱時の省スペース性に優れた、セキスイのロングセラー商品です。



⑤ セキスイ ネストタイプコンテナ A-54

〈AKV-64〉[7-0177-0501](#) ¥7,050

内容量:54ℓ  
外寸:582×420×H305  
内寸:514×364×H297



⑥ セキスイ ネストタイプコンテナ A-54H (ハンドル付)

〈AKV-65〉[7-0177-0601](#) ¥8,490

内容量:54ℓ  
外寸:582×420×H305  
内寸:514×364×H297



⑦ セキスイ ネストタイプコンテナ A-90

〈AKV-67〉[7-0177-0701](#) ¥11,300

内容量:90ℓ  
外寸:676×500×H377  
内寸:614×410×H363



⑧ セキスイ コンテナ A-90用蓋

〈AKV-Q7〉[7-0177-0801](#) ¥3,960

695×525×H43



⑨ サンコー フィッシュコンテナ A ブルー

〈AHI-12〉[7-0177-0901](#) ¥4,530

外寸:584×388×H134  
内寸:534×348×H122  
内容量:22.3ℓ  
底面アミ目  
材質:ポリエチレン



⑩ サンコー フィッシュコンテナ B クリーム

〈AHI-13〉[7-0177-1001](#) ¥3,530

外寸:574×388×H72  
内寸:534×348×H60  
内容量:10.9ℓ  
底面アミ目  
材質:ポリエチレン



⑪ サンコー フィッシュコンテナ C ブルー

〈AHI-14〉[7-0177-1101](#) ¥3,600

外寸:573×389×H105  
内寸:536×349×H 92  
内容量:16.9ℓ  
底面アミ目  
材質:ポリエチレン



⑫ サンコー フィッシュコンテナ D ブルー

〈AHI-15〉[7-0177-1201](#) ¥4,530

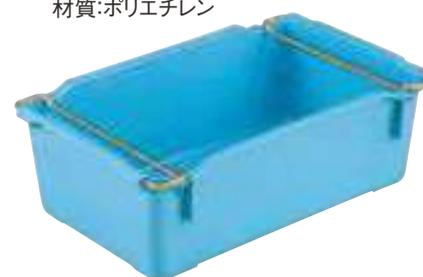
外寸:577×389×H134  
内寸:537×349×H120  
内容量:22.1ℓ  
底面アミ目  
材質:ポリプロピレン



⑬ サンコート口函 ハンドル付 ブルー

〈ATL-33〉[7-0177-1301](#) ¥5,330

内容量:25.8ℓ  
外寸:634×404×H146  
内寸:591×360×H136  
材質:ポリエチレン

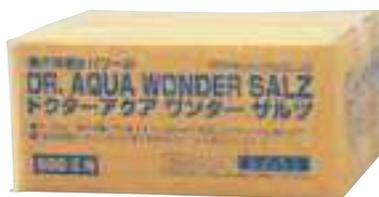


⑭ サンコー 大型トロ函-4 ハンドル付 ブルー

〈ATL-34〉[7-0177-1401](#) ¥6,330

内容量:40.7ℓ  
外寸:632×406×H211  
内寸:589×362×H206  
材質:ポリエチレン

海洋深層水タイプのミネラルをたっぷり含んだ人工海水。



⑮ 人工海水 ドクターアクア ワンダーザルト (500ℓ用)

〈AKI-05〉[7-0177-1501](#) ¥9,500

- 質量:18.5kg
- 素早く溶け高い透明度を実現。
- 塩素中和剤が含まれていますから水道水をそのままご使用いただけます。
- 各種ミネラルを海洋深層水をモデルにマグネシウム・カルシウムなどを高く配合しています。



⑯ 木柄 玉網 長三角型 (活魚用) (BTM-14)

	cm	柄の長さ		
7-0177-1601	28	280×280	750	¥13,800
7-0177-1602	34	340×340	750	¥16,800
7-0177-1603	40	400×400	750	¥20,000



**① FRPジャンボタンク タイプ T (積層可能タイプ) <ATV-37>**

品番	型番	寸法	重量	脚間隔
7-0178-0101	1070T	1,070 外寸1,770×1,150×H805 内寸1,650×1,030×H660	38 kg	1,050
¥118,000				
7-0178-0102	910T	910 外寸1,650×1,130×H745 内寸1,530×1,010×H600	31 kg	920
¥108,000				
7-0178-0103	710T	710 外寸1,600×970×H745 内寸1,480×850×H600	27 kg	880
¥95,000				
7-0178-0104	510T	510 外寸1,220×970×H795 内寸1,100×850×H650	24 kg	600
¥76,000				

- 4段まで積み重ねることができます。
- フォークリフト対応の脚部採用。
- ※オプションで排水バルブ(プラスチック製)の取り付けができます。
- ※耐熱(80℃以上)仕様、耐薬品仕様の別注承ります。



**⑥ ポリエチレンタンク 角型槽 <ATV-35>**

品番	型番	寸法	重量
7-0178-0601	KH-300	300 外寸1,070×740×H460 内寸990×650×H455	10 kg
¥26,300			
7-0178-0602	KH-700	700 外寸1,590×1,060×H560 内寸1,500×980×H555	22 kg
¥54,000			
7-0178-0603	KH-1200	1,200 外寸1,830×1,355×H610 内寸1,680×1,205×H600	35 kg
¥83,000			
7-0178-0604	KH-1500	1,500 外寸1,945×1,400×H720 内寸1,785×1,230×H710	40 kg
¥97,000			
7-0178-0605	KH-2000	2,000 外寸2,600×1,270×H690 内寸2,480×1,125×H680	55 kg
¥145,000			

- ※オプションで排水キャップを取り付けることができます。
- ※水を入れると膨らみが生じます。



**② スーパーボックス200 (ポリプロピレン)**

<ASC-88> 7-0178-0201 ¥46,610  
 内容量:200ℓ  
 外寸:880×640×H515  
 内寸:800×560×H480

**③ スーパーボックス200用蓋 (ポリエチレン)**

<ASC-89> 7-0178-0301 ¥13,500  
 外寸:890×650×H55

スーパーボックス200用・500用オプション

	排水口の取り付けも可能です。	底面にフロ栓の取り付けも可能です。	キャスターの取り付けができます。
200用	1インチ	1.5インチ	φ100mm
500用	1.5インチ		φ150mm

※フロ栓とキャスターは同時装着ができません。  
 ※上記の各オプションにつきましては後付けが不可の為、本体を御注文の際に、御指定をください。



**⑦ ブル・コンテナ ジャンボ角 <AHN-05>**

品番	寸法	重量	価格
7-0178-0701	180 1,065×726×303	約180 5.6 kg	¥9,800
7-0178-0702	400 1,295×860×457	約400 11.6 kg	¥21,000
7-0178-0703	800 1,745×1,190×605	約800 30.0 kg	¥70,000

- 材質:ポリプロピレン
- ジャンボサイズなので、屋台などの水槽や魚の飼育にも利用できます。
- 水槽として使う時のオーバーフロー付。



**⑧ BK ステンレスタンク ストレート (絞りタイプ) <ATV-72>**

品番	寸法	重量	板厚
7-0178-0801	60L 60 外寸680×480×H225 内寸640×440×H224	5.7 kg	1.0
¥74,000			
7-0178-0802	80L 80 外寸680×480×H305 内寸640×440×H304	6.8 kg	1.0
¥82,000			
7-0178-0803	100L 100 外寸680×480×H380 内寸640×440×H379	8.1 kg	1.0
¥86,300			
7-0178-0804	150L 150 外寸840×600×H355 内寸800×560×H353	21.3 kg	2.0
¥154,000			
7-0178-0805	200L 200 外寸840×600×H460 内寸800×560×H458	22.5 kg	2.0
¥188,500			

- 取手付 ●フチ部分には丸みをもたせ、手を傷つけない設計です。
- ※⑧⑨オプションで配管付もできます。(ネジ式・ヘルール式)

■ネジ式	
バルブ内径	板厚
1インチ	28mm
1.5インチ	42.6mm
2インチ	53.5mm

■ヘルール式	
バルブ内径	板厚
1.5S	35.7mm
2.0S	47.8mm

**⑨ BK ステンレスタンク ストレート (絞りタイプ) <ATV-73>**

品番	寸法	重量	板厚
7-0178-0901	300L 300 外寸1,050×750×H440 内寸1,000×700×H437	39.0 kg	2.5
¥365,000			
7-0178-0902	400L 400 外寸1,050×750×H600 内寸1,000×700×H597	48.0 kg	2.5
¥410,000			
7-0178-0903	500L 500 外寸1,280×810×H550 内寸1,230×760×H547	56.6 kg	2.5
¥520,000			

- フチ部分には丸みをもたせ、手を傷つけない設計です。



**⑩ BK ステンレスタンク用一枚絞り蓋 <ATV-74>**

品番	寸法	重量	価格
7-0178-1001	60・80・100ℓ兼用 外寸692×492×15	1.0 kg	¥22,200
7-0178-1002	150・200ℓ兼用 外寸852×612×14	1.0 kg	¥25,500
7-0178-1003	300・400ℓ兼用 外寸1,061×761×17	1.5 kg	¥42,800
7-0178-1004	500ℓ用 外寸1,291×821×17	1.5 kg	¥49,600

**⑪ BK ステンレスタンク用 絞り製台車 <ATV-75>**

品番	寸法	重量	価格
7-0178-1101	60・80・100ℓ兼用 外寸654×454×H177		¥39,000
車輪:ゴム製φ100 自在×2 固定×2 耐荷重:200kg			
7-0178-1102	150・200ℓ兼用 外寸820×580×H199		¥54,200
車輪:ゴム製φ100 自在×2 固定×2 耐荷重:400kg			
7-0178-1103	300・400ℓ兼用 外寸1,020×720×H199		¥61,400
車輪:ゴム製φ100 自在×2 固定×2 耐荷重:720kg			
7-0178-1104	500ℓ用 外寸1,250×780×H232		¥71,500
車輪:ゴム製φ130 自在×2 固定×2 耐荷重:800kg			

リス プラスケット (ポリプロピレン) 耐熱温度:-10℃~80℃



① リス プラスケット No.500

〈APL-13〉 ㊦ ¥4,830

7-0179-0101 ブルー 7-0179-0103 レッド  
7-0179-0102 イエロー 7-0179-0104 グリーン

内容量:39ℓ  
外寸:578×386×H281  
内寸:518×338×H260

② リス プラスケット No.800

〈APL-14〉 ㊦ ¥7,400

7-0179-0201 ブルー 7-0179-0203 レッド  
7-0179-0202 イエロー 7-0179-0204 グリーン

内容量:79ℓ  
外寸:724×474×H339  
内寸:662×422×H322

③ リス プラスケット No.1200

〈APL-15〉 ㊦ ¥10,800

7-0179-0301 ブルー  
7-0179-0302 イエロー

内容量:116ℓ  
外寸:818×555×H373  
内寸:750×500×H350



④ プラスケット用アルマイト蓋

〈APL-31〉 ㊦

7-0179-0401 298-AF No.500用 ¥20,000  
内580×426×H20

7-0179-0402 298-A1F No.800用 ¥23,000  
内735×505×H20

- 食品衛生にかかわる調理場の調理前後の衛生を防衛します。
- ①②リス プラスケットの蓋として最適です。
- ※①②リス プラスケット金具付にサイズを合わせてあります。

①~③オプション取付例



スタッキング金具

キャスター(自在車4個)

セキスイ ネストタイプコンテナ (BK型) ⑤~⑭

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:0℃~80℃



⑤ セキスイ コンテナ BK-40

〈AKV-70〉 ㊦ 7-0179-0501 ¥5,180

内容量:40ℓ  
外寸:650×440×H200  
内寸:610×400×H188

⑥ セキスイ コンテナ BK-40H (ハンドル付)

〈AKV-71〉 ㊦ 7-0179-0601 ¥6,340

内容量:40ℓ  
外寸:650×440×H200  
内寸:610×400×H188

⑦ セキスイ コンテナ BK-54 II

〈AKV-E8〉 ㊦ 7-0179-0701 ¥6,040

内容量:54ℓ  
外寸:605×438×H298  
内寸:543×388×H291

⑧ セキスイ コンテナ BK-54 II H (ハンドル付)

〈AKV-E9〉 ㊦ 7-0179-0801 ¥7,340

内容量:54ℓ  
外寸:605×438×H298  
内寸:543×388×H291



⑨ セキスイ コンテナ BK-70

〈AKV-74〉 ㊦ 7-0179-0901 ¥7,050

内容量:70ℓ  
外寸:622×452×H330  
内寸:576×406×H324

⑩ セキスイ コンテナ BK-70H (ハンドル付)

〈AKV-75〉 ㊦ 7-0179-1001 ¥8,720

内容量:70ℓ  
外寸:622×452×H330  
内寸:576×406×H324

⑪ セキスイ コンテナ BK-80 II

〈AKV-F0〉 ㊦ 7-0179-1101 ¥8,220

内容量:80ℓ  
外寸:686×486×H341  
内寸:620×440×H333

⑫ セキスイ コンテナ BK-80 II H (ハンドル付)

〈AKV-F1〉 ㊦ 7-0179-1201 ¥9,760

内容量:80ℓ  
外寸:686×486×H341  
内寸:620×440×H333



⑬ セキスイ コンテナ BK-120

〈AKV-78〉 ㊦ 7-0179-1301 ¥9,990

内容量:120ℓ  
外寸:808×556×H370  
内寸:746×502×H360

⑭ セキスイ コンテナ BK-120H (ハンドル付)

〈AKV-79〉 ㊦ 7-0179-1401 ¥12,270

内容量:120ℓ  
外寸:808×556×H370  
内寸:746×502×H360

## TKG IHセレクト 2層クラッド シリーズ



40・45cm

### ① TKG IH セレクト 2層クラッド フライパン (ハードコーティング加工) <AHL-Z6>

	cm 内径	深さ	kg	
7-0018-0101	19	173×35	0.38	¥ 3,700
7-0018-0102	22	200×42	0.51	¥ 4,200
7-0018-0103	24	218×47	0.73	¥ 4,900
7-0018-0104	26	235×53	0.87	¥ 6,100
7-0018-0105	28	257×55	1.1	¥ 6,900
7-0018-0106	30	277×58	1.3	¥ 7,700
7-0018-0107	32	300×60	1.44	¥ 8,200
7-0018-0108	37	353×63	1.97	¥10,800
7-0018-0109	40	373×70	2.56	¥12,200
7-0018-0110	45	422×75	3.12	¥15,000

板厚:3.0

●40・45cmは向い手付です。

### ② TKG IHセレクト 2層クラッド 玉子焼 <BTM-41>

	内寸	深さ	kg	底寸	
7-0018-0201	100×150	35	0.44	95×120	¥5,200
7-0018-0202	130×180	35	0.62	120×150	¥5,700
7-0018-0203	150×180	35	0.65	150×155	¥6,200
7-0018-0204	180×230	35	0.89	175×205	¥8,200

板厚:2.5



### TKG IH セレクト 2層クラッド 親子鍋

#### ③ 立柄

<AOY-47> 7-0018-0301 ¥2,900  
内径φ160 深さ:30 質量:350g 底径:130

#### ④ 横柄

<AOY-48> 7-0018-0401 ¥2,900  
内径φ160 深さ:30 質量:345g 底径:130

価格、軽さ/機能性、そして必要十分な耐久性を兼備!

## 19-0 IH対応鍋 NSSC180ステンレス=新日鐵住金ステンレス製

1mmの板厚でもIHにおいて必要十分な耐久性を保つ!!



●過度の加熱による底変形 (底が膨張し熱変形で鍋が回ってしまうような場合があります。)や膨張を防ぐために底の中心部を押し上げる加工を施してあります。



### ⑤ KO 19-0 電磁対応寸胴鍋 (蓋無) <AZV-80>

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0018-0501	28	297×280	15	2.7	262		¥11,000
7-0018-0502	30	318×300	21	2.9	281		¥12,500
7-0018-0503	33	350×330	28	3.7	313		¥16,300
7-0018-0504	36	378×360	36	4.4	340		¥19,200
7-0018-0505	40	420×400	50	5.4	380		¥23,400
7-0018-0506	45	470×450	70	7.1	432		¥29,500

板厚:1.0 ●本体サテン仕上



### ⑥ KO 19-0 電磁対応半寸胴鍋 (蓋無) <AHV-D8>

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0018-0601	28	297×185	11	1.6	262		¥ 9,600
7-0018-0602	30	318×200	13	1.9	281		¥11,000
7-0018-0603	33	350×220	18	2.4	313		¥14,200
7-0018-0604	36	378×240	24	2.8	340		¥16,800
7-0018-0605	40	420×270	33	3.7	380		¥20,500
7-0018-0606	45	470×310	49	4.6	432		¥25,800

板厚:1.0 ●本体サテン仕上 ●特別な底押し加工



### ⑦ KO 19-0 電磁対応外輪鍋 (蓋無) <AST-N7>

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0018-0701	21	220×70	2.3	0.65	195		¥ 5,500
7-0018-0702	24	255×80	3.4	0.86	220		¥ 7,000
7-0018-0703	27	285×90	4.8	1.06	250		¥ 8,300
7-0018-0704	30	315×100	6.9	1.41	280		¥10,000
7-0018-0705	33	350×110	8.9	1.62	310		¥12,800
7-0018-0706	36	380×120	11.6	1.89	330		¥14,800
7-0018-0707	40	420×140	16.7	2.54	370		¥17,800
7-0018-0708	45	470×150	22.6	3.2	410		¥23,000

板厚:1.0

●本体サテン仕上  
●特別な底押し加工



### ⑧ KO 19-0 電磁対応シチューパン (蓋無) <AST-N6>

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0018-0801	18	195×110	2.7	0.72	165		¥ 5,000
7-0018-0802	21	220×120	4.0	0.9	190		¥ 6,200
7-0018-0803	24	255×140	6.2	1.17	220		¥ 8,150
7-0018-0804	27	285×150	8.3	1.49	250		¥ 9,200
7-0018-0805	30	315×180	12.6	1.98	280		¥11,200

板厚:1.0

●本体サテン仕上げ  
●特別な底押し加工



### ⑨ KO 19-0 電磁対応段付鍋 <ADV-13>

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0018-0901	27	285×125	5.8	1.2	205		¥ 8,500
7-0018-0902	30	313×135	7.6	1.5	210		¥10,000
7-0018-0903	33	344×150	10.0	1.7	240		¥11,800
7-0018-0904	36	377×160	12.7	2.2	250		¥13,200
7-0018-0905	39	406×170	15.5	2.4	270		¥15,500
7-0018-0906	42	438×180	20.0	3.0	315		¥19,500
7-0018-0907	45	467×195	25.0	3.2	320		¥22,000

板厚:1.0 ●特別な底押し加工



### ⑩ KO 19-0 電磁対応寸胴鍋専用 鍋蓋 <ANB-36>

	cm用		cm用	
7-0018-1001	18	¥1,300	7-0018-1006	30 ¥3,200
7-0018-1002	21	¥1,700	7-0018-1007	33 ¥4,200
7-0018-1003	24	¥2,100	7-0018-1008	36 ¥5,000
7-0018-1004	27	¥2,600	7-0018-1009	40 ¥6,200
7-0018-1005	28	¥2,600	7-0018-1010	45 ¥8,600

料理道具  
鍋類  
フライパン・グリルパン  
ガストロノームパン・ホテルパン  
バット・番重・コンテナ  
食缶・給食道具  
キッチンポット・保存容器  
ボール・ザル・漬物・米びつ  
庖丁・ナイフ・砥石  
まな板・庖丁差・殺菌庫  
そば・うどん・パスタ用品  
蒸し器・中華・揚げ物用品

サンコー サンテナー (①~④、⑦、⑩~⑮ポリプロピレン 耐熱温度:-5℃~80℃ ⑤、⑥、⑧~⑪ポリエチレン 耐熱温度:-20℃~60℃)



**① サンテナー A#50  
ハンドル無し**  
〈ASV-38〉**7-0180-0101** ¥4,500  
内容量:44.3ℓ  
外寸:560×390×H283  
内寸:520×350×H270



**② サンテナー A#50  
ハンドル付**  
〈ASV-28〉**7-0180-0201** ¥5,590  
内容量:44.3ℓ  
外寸:560×390×H283  
内寸:520×350×H270



**③ サンテナー A#80  
ハンドル無し**  
〈ASV-39〉**7-0180-0301** ¥5,420  
内容量:75.2ℓ  
外寸:664×468×H333  
内寸:620×420×H320



**④ サンテナー A#80  
ハンドル付**  
〈ASV-29〉**7-0180-0401** ¥6,780  
内容量:75.2ℓ  
外寸:664×468×H333  
内寸:620×420×H320



**⑤ サンテナー B#50**  
〈ASV-22〉**7-0180-0501** ¥3,650  
内容量:47.2ℓ  
外寸:521×364×H311  
内寸:487×330×H300



**⑥ サンテナー B#80**  
〈ASV-25〉**7-0180-0601** ¥4,960  
内容量:68.8ℓ  
外寸:619×429×H319  
内寸:581×391×H308



**⑦ サンテナー B#39**  
〈ASV-23〉**7-0180-0701** ¥4,510  
内容量:37.8ℓ  
外寸:625×295×H250  
内寸:595×265×H243



**⑧ サンテナー B#48**  
〈ASV-62〉**7-0180-0801** ¥4,510  
内容量:46.6ℓ  
外寸:712×462×H177  
内寸:660×420×H170



**⑨ サンテナー B#42**  
〈ASV-24〉**7-0180-0901** ¥4,330  
内容量:42.4ℓ  
外寸:619×429×H195  
内寸:581×391×H190



**⑩ サンテナー B#40-4**  
〈ASV-26〉**7-0180-1001** ¥4,090  
内容量:44.9ℓ  
外寸:622×462×H196  
内寸:580×419×H188



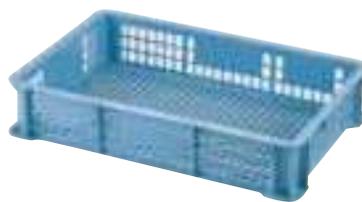
**⑪ サンテナー B#25**  
〈ASV-27〉**7-0180-1101** ¥2,470  
内容量:23.8ℓ  
外寸:520×363×H158  
内寸:487×330×H152



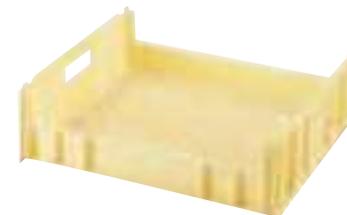
**⑫ サンテナー B#25-5**  
〈ASV-53〉**7-0180-1201** ¥3,120  
内容量:31.3ℓ  
外寸:530×363×H208  
内寸:486×329×H202  
底面がベタ目なので、トマト等デリケートな内容物に最適です。



**⑬ サンテナー B#19**  
〈ASV-54〉**7-0180-1301** ¥3,370  
内容量:19.7ℓ  
外寸:580×360×H123  
内寸:540×330×H113



**⑭ サンテナー B#19K**  
〈ASV-21〉**7-0180-1401** ¥3,440  
内容量:19ℓ  
外寸:575×389×H114  
内寸:535×349×H103



**⑮ サンテナー D#36**  
〈ASV-20〉**7-0180-1501** ¥3,710  
内容量:35.8ℓ  
外寸:550×490×H167  
内寸:527×462×H148



**⑯ アロン スترونコンテM  
オフホワイト(ポリプロピレン)**  
〈AKV-P5〉**7-0180-1601** ¥3,000  
内容量:50ℓ  
外寸:523×360×H306  
内寸:485×323×H301  
耐熱温度:-20℃~120℃



**⑰ アロン スترونコンテH  
オフホワイト(ポリプロピレン)**  
〈AKV-P6〉**7-0180-1701** ¥2,050  
内容量:25ℓ  
外寸:523×360×H150  
内寸:485×323×H146  
耐熱温度:-20℃~120℃

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

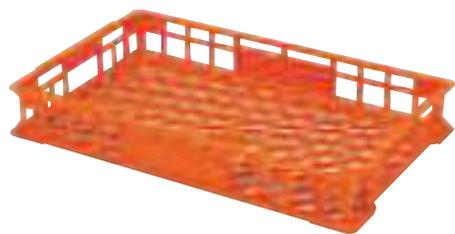
まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

セキスイ コンテナ ①~⑧ 洗 材質:ポリプロピレン 耐熱温度:0℃~80℃

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① セキスイ デイリーフーズ コンテナ

〈AKV-51〉  
7-0181-0101 BT-10 外寸:564×350×H83 ¥2,220  
内寸:534×321×H73  
7-0181-0102 BT-12 外寸:574×350×H94 ¥3,190  
内寸:534×321×H79



② セキスイ デイリーフーズ コンテナ

〈AKV-52〉  
7-0181-0201 BT-8 外寸:565×381×H58 ¥3,420  
内寸:533×352×H50  
7-0181-0202 BT-14B 外寸:565×381×H86 ¥4,280  
内寸:531×351×H76



③ セキスイ コンテナ Y-2

〈AKV-E5〉 7-0181-0301 ¥3,340  
内容量:19ℓ  
外寸:482×422×H123  
内寸:451×391×H113



④ セキスイ コンテナ BT-20M

〈AKV-E3〉 7-0181-0401 ¥3,160  
内容量:20ℓ  
外寸:573×350×H130  
内寸:533×320×H122



⑤ セキスイ コンテナ BT-22

〈AKV-E2〉 7-0181-0501 ¥3,540  
内容量:22ℓ  
外寸:645×428×H95  
内寸:610×400×H89



⑥ セキスイ コンテナ BT-23

〈AKV-E1〉 7-0181-0601 ¥3,510  
内容量:23ℓ  
外寸:565×381×H130  
内寸:531×351×H120



⑦ セキスイ コンテナ BT-28

〈AKV-E0〉 7-0181-0701 ¥3,670  
内容量:28ℓ  
外寸:702×461×H107  
内寸:662×421×H100



⑧ セキスイ ヤサイコンテナ #25

〈AKV-80〉 7-0181-0801 ¥2,610  
内容量:28ℓ  
外寸:520×370×H195  
内寸:480×330×H191



⑨ リス洗い籠 (ポリプロピレン)

〈AKG-05〉 7-0181-0901 ¥2,300  
392×341×H190  
耐熱温度:-10℃~80℃



⑩ サンコー 角型北海籠 (ポリエチレン)

〈AKG-06〉 7-0181-1001 ¥3,060  
500×345×H248  
耐熱温度:-20℃~60℃



⑪ サンコー 万丈籠2型 (ポリプロピレン)

〈AKG-10〉 7-0181-1101 ¥6,370  
内容量:52ℓ  
外寸:638×508×H314  
内寸:590×460×H297  
耐熱温度:-5℃~80℃  
●持ちやすいロープ付



⑫ スーパーカゴ F-101

〈AKG-20〉 ¥800  
7-0181-1201 ブルーグリーン  
7-0181-1202 ライトグレー  
内容量:31ℓ  
外寸:480×326×H266  
内寸:440×290×H255



⑬ スーパーカゴ F-108

⑬ スーパーカゴ F-108

〈AKG-21〉 ¥800  
7-0181-1301 ブルーグリーン  
7-0181-1302 ライトグレー  
内容量:29ℓ  
外寸:465×340×H245  
内寸:430×300×H230



⑭ スーパーカゴ置き台車 (AKG-34)

7-0181-1401 F-101用 450×343×H306 ¥5,800  
7-0181-1402 F-108用 450×333×H306 ¥5,800  
材質:スチール(クロムメッキ処理)  
キャスター:φ50(4輪自在)

■⑫⑬特長

衛生的で耐久性に優れたショッピングバスケットF-108・F-101は環境にやさしくリサイクル可能なポリオレフィン系樹脂を採用。帯電防止剤も配合されています。



⑮ サンコースーパー籠大 (ポリエチレン)

〈AKG-07〉 7-0181-1501 ¥2,170  
内容量:26ℓ  
外寸:448×328×H288  
内寸:420×300×H240  
耐熱温度:-20℃~60℃



⑯ サンコー サンショップカーゴ 17L (ポリプロピレン)

〈AKC-05〉 7-0181-1601 ¥1,830  
内容量:16.8ℓ  
外寸:406×299×H243  
内寸:370×263×H215  
耐熱温度:-5℃~80℃



① アンティーク ワイヤー 店内カゴ (ATV-78)

7-0182-0101	大 55-65	420×300×H220	¥3,500
7-0182-0102	中 55-64	240×190×H125	¥1,800
7-0182-0103	小 55-63	165×130×H 85	¥1,100

材質:スチール

●アンティーク処理を施しております。サビや塗装剥がれ等はデザインの一部となりますので、あらかじめご了承ください。



② ワイヤー 店内カゴ (ATV-79)

7-0182-0201	大 55-94	410×290×H200	¥4,000
7-0182-0202	小 55-95	260×180×H160	¥2,700

材質:スチール

●アンティーク処理を施しております。サビや塗装剥がれ等はデザインの一部となりますので、あらかじめご了承ください。



③ ショッピングバスケット U-33 (ASY-F3) 目 ¥900

7-0182-0301	ブラウン
7-0182-0302	ブルー
7-0182-0303	ベージュ/エンジ
7-0182-0304	レッド

内容量:33ℓ  
500×360×H240  
材質:ポリプロピレン



④ ショッピングバスケット U-31 (ASY-F4) 目 ¥940

7-0182-0401	ブラウン
7-0182-0402	ブルー
7-0182-0403	ベージュ/エンジ
7-0182-0404	レッド

内容量:31ℓ  
520×340×H270  
材質:ポリプロピレン



⑤ ショッピングバスケット U-28 (ASY-F5) 目 ¥830

7-0182-0501	ブラウン
7-0182-0502	ブルー
7-0182-0503	ベージュ/エンジ
7-0182-0504	レッド

内容量:28ℓ  
480×340×H255  
材質:ポリプロピレン



⑥ ショッピングバスケット U-17 (ASY-F6) 目 ¥810

7-0182-0601	ブラウン
7-0182-0602	ブルー
7-0182-0603	ベージュ/エンジ
7-0182-0604	レッド

内容量:17ℓ  
425×300×H215  
材質:ポリプロピレン



⑦ バasketカート クローム (ASY-F7) 目

7-0182-0701	CR-33(U-33用)	455×364×H315	¥5,400
7-0182-0702	CR-31(U-31用)	455×344×H315	¥5,400
7-0182-0703	CR-28(U-28用)	420×344×H315	¥4,500
7-0182-0704	CR-17(U-17用)	365×314×H315	¥4,500

キャスター:φ50(4輪自在)  
材質:スチール(クロームメッキ)



⑧ スーパーバスケットSB-370 (ABS-31) 目 ¥1,260

7-0182-0801	グリーン
7-0182-0802	レッド
7-0182-0803	ブラウン

370×320×H245  
質量:0.85kg  
材質:コーポリマー樹脂



●収納時でも積重ね可能です。  
●底が網底では無いので、小物でも落とすことなく運搬ができます。



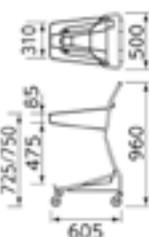
⑨ アジロ 買出し籠 (AKG-35)

7-0182-0901	小	290×180×H180	¥1,700
7-0182-0902	大	320×210×H200	¥2,200
7-0182-0903	特大	390×200×H250	¥2,700
7-0182-0904	特特大	440×250×H270	¥3,200

●鮮やかな青竹の自然色が魅力。  
●買い物の入れやすさ、軽さもポイントです。



TY-109STL

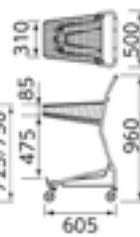


⑩ ロイヤルカート TY-109STL (HKC-68) 目 7-0182-1001 ¥14,000

500×605×H960  
キャスター:φ100×4自在(静音キャスター)  
材質:本体/スチール(ナイロンコーティング)



TY-109BTL



⑪ ロイヤルカート TY-109BTL (HKC-67) 目 7-0182-1101 ¥14,000

500×605×H960  
キャスター:φ100×4自在(静音キャスター)  
材質:本体/スチール(ナイロンコーティング)



約2週間

⑫ エンジェルワゴン AW701BE (乳児用ショッピングワゴン)

572×904×H966  
キャスター:ウレタンφ100×4自在  
材質:本体/鋼(ナイロンコーティング)、ポリプロピレン

●生後2ヵ月から3才まで、乳幼児連れのお客様に最適なショッピングワゴンです。  
●お子さまの頭をしっかりとホルドするヘッドパッド付の背もたれになっています。  
●簡単操作の3段階リクライニング搭載。



⑬

⑬ カートルーペ Pタイプ エンジ (HKC-70) 目 7-0182-1301 ¥3,900

92×115×H90 レンズφ70  
材質:ABS樹脂  
●ショッピングカートに取付けられる虫眼鏡です。  
●レンズの位置角度は変更可能で小さな文字表示もしっかり確認でき、手を離すとゆっくり閉じます。

⑭ カートルーペ Rタイプ エンジ (HKC-71) 目 7-0182-1401 ¥4,900

92×115×H200 レンズφ70  
材質:ABS樹脂  
●パイプ中間部に固定するタイプです。

一重食缶

フック脱着式の食缶登場!!  
洗淨が容易になりました。



① Ωモリブデン パッキン付汁食缶 (シリコンゴム) <ASY-07>

	cm	内径	深さ	ℓ	
7-0183-0101	14	140×140	2	¥10,000	
7-0183-0102	16	160×160	3	¥12,500	
7-0183-0103	18	180×180	4	¥14,500	
7-0183-0104	21	210×210	7	¥16,500	
7-0183-0105	24	240×240	10	¥21,000	
7-0183-0106	27	270×270	15	¥25,500	
7-0183-0107	30	300×300	20	¥31,000	

●酸に強く、耐蝕性に優れています。  
スープ、そばつゆなど酸性の料理に強い、耐久性を追求した商品です。

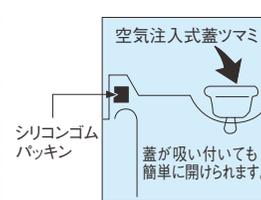
② Ωモリブデン フック脱着式汁食缶 (シリコンゴム) <ASY-97>

	cm	内径	深さ	ℓ	
7-0183-0201	16	160×160	3	¥13,000	
7-0183-0202	18	180×180	4	¥15,500	
7-0183-0203	21	210×210	7	¥17,500	
7-0183-0204	24	240×240	10	¥22,000	

●フックが取り外せるため、洗淨のときぐらつかず安定して洗淨が出来ます。  
●酸に強く、耐蝕性に優れています。  
●スープ、そばつゆなど酸性の料理に強い、耐久性を追求した商品です。



33cm(両手)



④～⑥

③ Ωモリブデン 目盛付パッキン寸胴鍋<AZV-71>

	cm	内径	深さ	ℓ	
7-0183-0301	27	270×270	14.0	¥22,000	
7-0183-0302	30	300×300	20.0	¥27,000	
7-0183-0303	33	330×330	26.0	¥34,000	
7-0183-0304	36	360×360	35.0	¥39,000	
7-0183-0305	39	390×390	44.0	¥45,000	
7-0183-0306	42	420×420	55.0	¥55,000	
7-0183-0307	45	450×450	68.0	¥60,000	

④ KO19-0 電磁調理器対応給食缶<ASY-D3> ㊦

	cm(内)	深さ	ℓ	底板厚	底径	
7-0183-0401	16	160	3.1	1.5	140	¥8,850
7-0183-0402	18	180	4.4	1.5	160	¥10,300
7-0183-0403	21	210	7.0	1.5	190	¥12,450
7-0183-0404	24	240	10.0	2.0	220	¥14,300
7-0183-0405	27	270	15.0	2.0	240	¥19,800
7-0183-0406	30	300	20.0	2.0	260	¥25,400
7-0183-0407	33(両手)	330	27.0	2.0	290	¥34,000

④、⑤  
●空気注入式蓋ツマミ構造の蓋で本体に吸い付いてもそこから空気を注入して簡単に蓋が取り外せます。  
●超厚底構造で手荒な扱いにも十分な耐久性を誇ります。  
※過熱の際、直火、電磁調理器に関わらず必ず蓋は外して下さい。  
※16、18cmは、スプリング無ハンドルになります。



⑤ KO 19-0 電磁調理器対応スタッキング給食缶<ASY-G6> ㊦

	cm	深さ	ℓ	底板厚	底径	
7-0183-0501	16	160	3.1	1.5	140	¥11,000
7-0183-0502	18	180	4.4	1.5	160	¥12,500
7-0183-0503	21	210	7.0	1.5	190	¥15,000
7-0183-0504	24	240	10.0	2.0	220	¥17,000
7-0183-0505	27	270	15.0	2.0	240	¥22,800
7-0183-0506	30	300	20.0	2.0	260	¥29,000
7-0183-0507	33(両手)	330	27.0	2.0	290	¥39,000

⑥ KO19-0 角型 給食缶<AKY-64> ㊦

	cm	高さ	ℓ	
7-0183-0601	18	180×180×175	5.2	¥18,000
7-0183-0602	20	200×200×195	7.0	¥20,000
7-0183-0603	22	220×220×215	9.4	¥22,000
7-0183-0604	24	240×240×235	12.2	¥26,000
7-0183-0605	27	270×270×265	17.5	¥31,000
7-0183-0606	30	300×300×295	24.0	¥38,000

●板厚:1.2(18cmのみ1.0)  
●スタッキング可能  
●空気注入式蓋ツマミ構造の蓋で本体に吸い付いてもそこから空気を注入して簡単に蓋が外れます。  
※加熱の際、直火、電磁調理器に関わらず必ず蓋は外して下さい。



一重食缶



① しゅう酸 丸型一重食缶 (にぎり3ヶ付) <ASY-89> 回

	外径	高さ	ℓ	
7-0184-0101	215G	305×270	14	¥8,700
7-0184-0102	216G	317×320	16	¥9,500

② しゅう酸 丸型一重食缶 (にぎり1ヶ付) <ASY-88> 回

	外径	高さ	ℓ	
7-0184-0201	211G	260×170	6	¥7,100
7-0184-0202	212G	285×195	8	¥7,200
7-0184-0203	213-BG	270×245	10	¥7,700
7-0184-0204	214G	295×245	12	¥8,200

③ アルマイト 丸型一重食缶 (にぎり3ヶ付) <ASY-16> 回

	外径	高さ	ℓ	
7-0184-0301	215	305×270	14	¥6,800
7-0184-0302	216	317×320	16	¥7,400

④ アルマイト 丸型一重食缶 (にぎり1ヶ付) <ASY-17> 回

	外径	高さ	ℓ	
7-0184-0401	211	260×170	6	¥5,500
7-0184-0402	212	285×195	8	¥5,700
7-0184-0403	213-B	270×240	10	¥6,000
7-0184-0404	214	295×245	12	¥6,400



⑤ Ω18-8 溶接バケツ <ABK-01>

	ℓ	内径	深さ	
7-0184-0501	10	265×245		¥7,300
7-0184-0502	15	300×290		¥7,700
7-0184-0503	20	310×340		¥9,200

⑥ Ω18-8 溶接バケツ用蓋 <ABK-02>

	ℓ用	
7-0184-0601	10	¥2,300
7-0184-0602	15	¥2,900
7-0184-0603	20	¥3,700

⑦ Ωアルミ バケツ<ABK-12>

	cm	内径	深さ	ℓ	
7-0184-0701	21	210×210	6.6		¥ 8,400
7-0184-0702	24	240×240	10		¥ 9,800
7-0184-0703	27	270×270	14		¥12,200
7-0184-0704	30	300×300	20		¥15,000

⑧ Ωアルミ バケツ用蓋 <ABK-13>

	cm用	
7-0184-0801	21	¥2,700
7-0184-0802	24	¥3,200
7-0184-0803	27	¥3,600
7-0184-0804	30	¥4,700



⑨ 18-8 プレスバケツ(目盛付) **N**ワイヤーバネ把手 <ABK-59>

	ℓ	内径	深さ	
7-0184-0901	10	260×210		¥ 9,280
7-0184-0902	15	280×230		¥11,620
7-0184-0903	20	350×280		¥13,740

⑩ 18-8 プレスバケツ (目盛付) <ABK-03>

	ℓ	内径	深さ	
7-0184-1001	10	280×230		¥ 9,280
7-0184-1002	15	315×260		¥11,620
7-0184-1003	20	355×280		¥13,740

⑪ 18-8 プレスバケツ用蓋 <ABK-04>

	ℓ用	
7-0184-1101	10	¥1,740
7-0184-1102	15	¥2,220
7-0184-1103	20	¥2,720



⑫ 18-8 両手バケツ<ABK-06>

	ℓ	外径	深さ	
7-0184-1201	13	300×260		¥6,900
7-0184-1202	15	300×305		¥7,700
7-0184-1203	18	300×345		¥8,600

⑬ 18-8 つる付バケツ<ABK-05>

	ℓ	外径	深さ	
7-0184-1301	13	300×260		¥7,450
7-0184-1302	15	300×305		¥8,200
7-0184-1303	18	300×345		¥9,100

⑭ 18-8 バケツ用蓋 (全サイズ共通) <ABK-07>

7-0184-1401	¥1,550
-------------	--------

φ305

⑮ 18-8 口付 バケツ <ABK-38>

	内径	深さ	ℓ	
7-0184-1501	BA-10	270×263	10	¥23,500
7-0184-1502	BA-15	290×302	15	¥26,500
7-0184-1503	BA-20	310×350	20	¥30,500

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

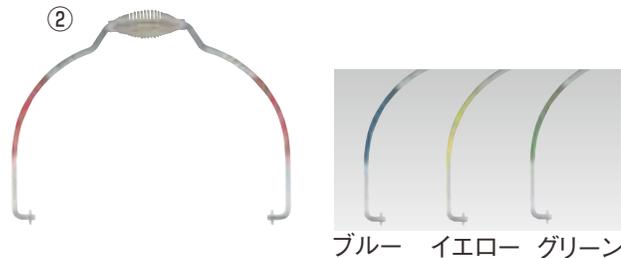
庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

**二重食缶**



**① Murano(ムラノ) 18-8真空食缶(フック付) <ASY-A8>**

7-0185-0101	2ℓ	φ199×H160	¥26,000
7-0185-0102	4ℓ	φ240×H193	¥32,000
7-0185-0103	6ℓ	φ252×H232	¥39,000

●吊り手は脱着が可能ですので洗浄が容易。

**② Murano(ムラノ) 18-8真空食缶用 吊取手<ASY-B4>**

	2ℓ用	4ℓ用	6ℓ用
レッド	7-0185-0201	7-0185-0205	7-0185-0209
ブルー	7-0185-0202	7-0185-0206	7-0185-0210
イエロー	7-0185-0203	7-0185-0207	7-0185-0211
グリーン	7-0185-0204	7-0185-0208	7-0185-0212
	¥2,160	¥2,400	¥2,640



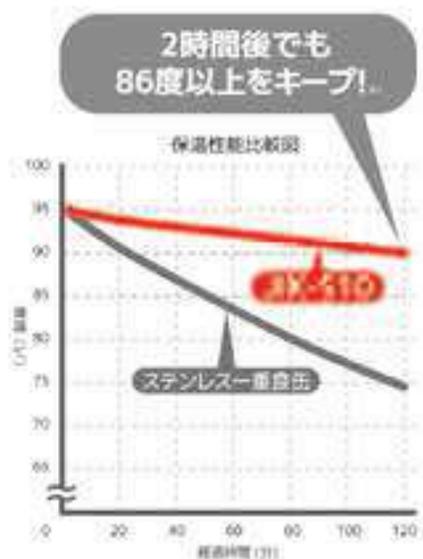
**③ Ω18-8 ダブル汁食缶(フック付) <ASY-09>**

	ℓ	フック	kg	
7-0185-0301	6	φ235×H240(吊付)	3 3.0	¥47,000
7-0185-0302	10	φ290×H280(両手付)	3 4.7	¥59,000
7-0185-0303	14	φ315×H315(両手付)	3 5.4	¥66,000

保温性能2時間後 保温性能6時間後  
 6ℓ 95℃→82℃以上 95℃→62℃以上  
 10ℓ 95℃→82℃以上 95℃→63℃以上  
 14ℓ 95℃→85℃以上 95℃→70℃以上  
 ●二重構造の為、保温力に優れています。  
 ●上蓋、下蓋の二重蓋方式。



**オールステンレス製、高い保温力を実現**  
**一般的な学校給食をはじめ幅広く活用できる大容量タイプ**



**④ 18-8 高性能保温食缶シャトルドラム <ADV-01> ⊕**

	ℓ	kg	保温効力	
7-0185-0401	JIK-S06 (吊付)	320×300×H220	6 3.4	84℃以上 ¥44,000
7-0185-0402	JIK-S08 (吊付)	320×300×H260	8 3.9	85℃以上 ¥47,000
7-0185-0403	JIK-S10 (吊付)	320×300×H310	10 4.3	86℃以上 ¥50,000
7-0185-0404	JIK-W12 (手付)	345×310×H290	12 5.2	87℃以上 ¥55,000
7-0185-0405	JIK-W14 (手付)	345×310×H330	14 5.4	88℃以上 ¥59,000
7-0185-0406	JIK-W16 (手付)	365×330×H320	16 6.2	88℃以上 ¥63,000
7-0185-0407	JIK-W18 (手付)	365×330×H345	18 6.4	89℃以上 ¥67,000

※保温効力とは、室温20℃において熱湯を満たして湯温が95℃になった時、製品付属の蓋をして2時間後の湯温を測定したものです。

※室温20℃において95℃スタート。湯量10ℓ(満量)にて計測した実測値。  
 ■上図はシャトルドラムと従来のステンレス一重食缶の保温性能を当社にて測定したものです。(いずれも容量は10ℓ)  
 ■シャトルドラムは従来のステンレス一重食缶に比べ2時間後で15℃以上も保温効力に優れています。



**⑤ 18-8 高性能保温食缶シャトルドラム GBB-06 <ADV-09> ⊕**

7-0185-0501 ¥35,000  
 330×300×H235 容量5.8ℓ  
 質量:2.7kg  
 保温効力:79℃以上(2時間)  
 ●みそ汁約30~40杯(目安量)  
 ●スタッキング出来ます。



**パッキン付の蓋でこぼれにくい!**



**内蓋式**



**⑥ 18-8 高性能保温食缶(シャトルドラム) <AKU-02> ⊕**

	ℓ	kg	保温効力(2時間)	
7-0185-0601	GBC-02P	220×220×H150	2 1.3	74℃以上 ¥23,000
7-0185-0602	GBC-04P	290×270×H190	4 2.1	75℃以上 ¥30,000

●クリップ付で、ケータリング性能に優れています。

**⑧ 18-8 高性能保温食缶シャトルドラム(内フタ式) <ASY-99> ⊕**

	ℓ	kg	保温効力(2時間)	
7-0185-0801	GBC-02	220×220×H145	2 1.2	74℃以上 ¥20,000
7-0185-0802	GBC-04	290×270×H185	4 2.0	76℃以上 ¥27,000

**⑨ 18-8 高性能保温食缶シャトルドラム(内フタ式) <ASY-E7> ⊕**

	ℓ	kg	保温効力(2時間)	
7-0185-0901	GBB-10C	350×330×H240	10 4.0	80℃以上 ¥50,000
7-0185-0902	GBB-14C	350×330×H320	14 4.7	83℃以上 ¥60,000

●スタッキング性に優れています。

**⑦ 18-8 高性能保温食缶(シャトルドラム) <AKU-03> ⊕**

	ℓ	kg	保温効力(2時間)	
7-0185-0701	GBB-10CP	350×345×H255	10 4.5	80℃以上 ¥50,000
7-0185-0702	GBB-14CP	350×345×H335	14 5.3	83℃以上 ¥60,000

●クリップ付でスタッキング性に優れています。

## 二重食缶・容器



## ① 段付二重食缶(内外超硬質ハードコート アルマイト仕上)〈ASY-58〉

	外径	高さ	ℓ	
7-0186-0101	245-H	275×210	6	¥21,400
7-0186-0102	246-H	265×260	8	¥22,700
7-0186-0103	247-H	320×230	10	¥23,200
7-0186-0104	248-H	320×273	12	¥24,300
7-0186-0105	249-H	320×297	14	¥27,500
7-0186-0106	250-H	320×317	16	¥28,500

※本体と蓋に超硬質ハードコートアルマイト仕上げを施しており、洗浄が素早くできます。又色調もグレー色で汚れが目立たず落ち着きのある食缶です。



## ② アルマイト 段付二重食缶 〈ASY-74〉

	外径	高さ	ℓ	
7-0186-0201	245-R	275×210	6	¥17,000
7-0186-0202	246-R	265×260	8	¥17,500
7-0186-0203	247-R	320×230	10	¥18,600
7-0186-0204	248-R	320×273	12	¥19,200
7-0186-0205	249-R	320×297	14	¥21,000
7-0186-0206	250-R	320×317	16	¥21,800

●給食調理にたずさわっているユーザーの声を折り込み、すべての問題を解決した全く新しい保温食缶なのです。開発にあたり、長時間の耐久・保温テストを重ねた新製品です。



## ③ アルマイト 段付二重食缶(大量用) 〈ASY-A0〉

	外径	高さ	ℓ	
7-0186-0301	250-A	370×320	20	¥62,500
7-0186-0302	250-S	410×400	36	¥93,800
7-0186-0303	250-X	460×455	50	¥132,500

●刑務所・拘置所・事業所への大量配食用として最適です。  
●特殊断熱材入



## ④ 中蓋式二重食缶 237-A

〈ASY-46〉 7-0186-0401 ¥41,500

φ320×H290 15ℓ  
外側:ステンレス  
内側:アルミニウム  
※外側をステンレスにした為強度がアップ。内外間に保温材を施して有る為保温効果抜群です。又従来のオールアルミ製と質量はほぼ変わりません。



## ⑤ アルマイト丸型二重クリップ付食缶(にぎり3ヶ付・中蓋なし) 〈ASY-15〉

	外径	高さ	ℓ	
7-0186-0501	238-A	295×250	10	¥19,500
7-0186-0502	239	295×275	12	¥20,000
7-0186-0503	240	295×290	14	¥20,500
7-0186-0504	241	315×315	16	¥22,800



## ⑥ シルバーアルマイト丸型二重クリップ付食缶(中蓋なし) 〈ASY-A1〉

	にぎり	外径	高さ	ℓ	
7-0186-0601	237-H	1ヶ付	235×155	4	¥15,800
7-0186-0602	237-B	1ヶ付	235×250	6	¥16,300
7-0186-0603	238(中蓋付)	3ヶ付	283×250	8	¥17,500



## ⑦ アルマイト 刑務所用お茶タンク 250-T(45ℓ) 〈AOT-09〉 7-0186-0701 ¥60,500 φ382×H460



## ⑧ Ω18-8 スープポット 2.2ℓ 〈ASC-21〉 7-0186-0801 ¥9,600 φ140×H230



## ⑨ しゅう酸アルマイトパッキン付 汁入缶 〈ASL-20〉

7-0186-0901	509	10人用(約4.90ℓ)	φ225×H165	¥20,800
7-0186-0902	510	20人用(約10.0ℓ)	φ320×H165	¥32,500

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

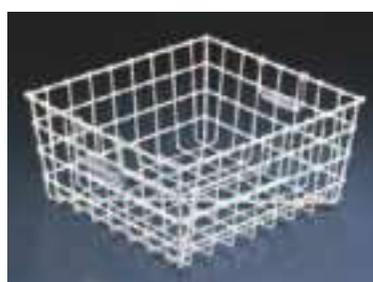
料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウエア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



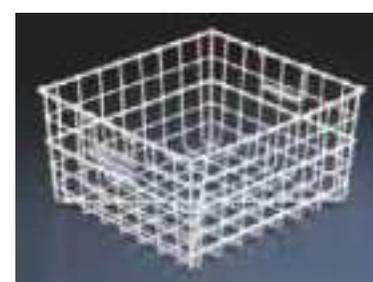
- ① Ω18-8 食器籠 (ASY-23)  
 7-0187-0101 大(A-1) ¥5,100  
 405×380×H190  
 7-0187-0102 中(A-2) ¥5,000  
 405×335×H185  
 7-0187-0103 小(A-3) ¥4,800  
 405×305×H205  
 ※「学年 組」プレート付



- ② Ω18-8 食器籠 B型 (ASY-47)  
 7-0187-0201 B-1 ¥5,300  
 405×385×H220  
 7-0187-0202 B-2 ¥5,000  
 395×360×H205  
 ※「学年 組」プレート付



- ③ 抗菌ナイロンコーティング 食器籠 A型 (ASY-C0) **抗菌**  
 7-0187-0301 大(A-1) ¥8,900  
 405×380×H190  
 7-0187-0302 中(A-2) ¥8,800  
 405×335×H185  
 7-0187-0303 小(A-3) ¥8,600  
 405×305×H205  
 ※「学年 組」プレート付



- ④ 抗菌ナイロンコーティング 食器籠 B型 (ASY-C1) **抗菌**  
 7-0187-0401 大(B-1) ¥9,100  
 405×385×H220  
 7-0187-0402 中(B-2) ¥8,800  
 395×360×H205  
 ※「学年 組」プレート付



- ⑤ Ω18-8 食器盆籠 (ASY-95)  
 7-0187-0501 ¥6,300  
 390×280×H200  
 ※「学年 組」プレート付



- ⑥ 18-8 スタッキング食器籠 (ASY-E5)
- |                    | 有効内寸               |        |
|--------------------|--------------------|--------|
| 7-0187-0601 大(A-1) | 405×380×H190 (150) | ¥7,200 |
| 7-0187-0602 中(A-2) | 405×335×H185 (145) | ¥7,100 |
| 7-0187-0603 小(A-3) | 405×305×H205 (165) | ¥6,900 |
- ※「学年 組」プレート付



- ⑦ 18-8 スタッキング食器籠 (ASY-E6)
- |                 | 有効内寸               |        |
|-----------------|--------------------|--------|
| 7-0187-0701 B-1 | 405×385×H220 (180) | ¥7,400 |
| 7-0187-0702 B-2 | 395×360×H205 (165) | ¥7,100 |
- ※「学年 組」プレート付



● 食器類を入れたまま積み重ねが出来、場所を取りません。



- ⑧ Ω18-8 汁食缶用 運搬籠 (ASY-96)  
 7-0187-0801 18cm用 480×480×H250 ¥9,400  
 7-0187-0802 21cm用 540×540×H280 ¥12,000  
 ● 汁食缶の運搬・保管にとっても便利です。  
 ● 線材での仕切りがありますので、運搬時に荷崩れ等を防ぎます。



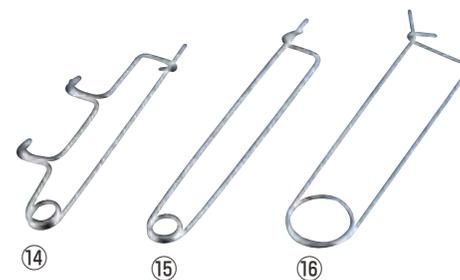
- ⑨ 18-8 ネームプレート (APL-36) 7-0187-0901 ¥200  
 130×35  
 ※「学年 組」名入れ

- ⑩ アルマイト ネームプレート 長方型 378-C (10枚入) **入庫**  
 (APL-29) 7-0187-1001 ¥2,800  
 18×125 板厚:0.3  
 ※「学年 組」名入れ

- ⑪ アルマイト ネームプレート 長方型 (100枚入) **入庫**  
 (APL-26) 7-0187-1101 378 38×125 ¥12,500  
 7-0187-1102 378-1 38×140 ¥19,000  
 板厚:0.4  
 ※「学年 組」名入れ

- ⑫ アルマイト カラーネームプレート 小判型 378-B (10枚入) **入庫**  
 (APL-28) 7-0187-1201 ブルー 7-0187-1204 イエロー  
 7-0187-1202 レッド 7-0187-1205 シルバー  
 7-0187-1203 グリーン  
 45×35 板厚:0.8

- ⑬ アルマイト ネームプレート小判型 378-A (100枚入) **入庫**  
 (APL-27) 7-0187-1301 ¥14,000  
 65×40 板厚:1.0



- Ω18-8 スプーン通し  
 ⑭ 引掛式 (ASP-10) 7-0187-1401 202×62 ¥700  
 線材径:φ4  
 ⑮ 太 (ASP-11) 7-0187-1501 244×35 ¥560  
 線材径:φ4  
 ⑯ 細 (ASP-12) 7-0187-1601 244×50 ¥480  
 線材径:φ2.5



関連商品 配膳台→P.1139



① PP樹脂ラック (RRC-04) ¥7,400 洗

- 7-0188-0101 PP90-01 イエロー
- 7-0188-0102 PP90-02 ピンク
- 7-0188-0103 PP90-03 グリーン
- 7-0188-0104 PP90-04 ブルー

外寸:387×369×H224 内寸:365×365×H212  
 耐熱:120℃(熱風消毒保管機対応)  
 質量:1,100g  
 ●耐衝撃性能に優れ、割れにくい設計です。



② 食器カゴ (RKG-11) ¥6,800

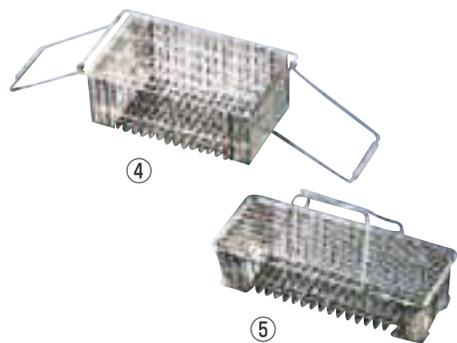
- 7-0188-0201 オレンジ
- 7-0188-0202 ライトグレー

400×360×H200  
 材質:ポリプロピレン 耐熱温度:120℃  
 熱風消毒保管庫温度:85℃~90℃/30分以内  
 ●本体と一体型の持ち手で、スタッキング可能です。



③ 18-8 トング 洗浄籠 (ATV-26)

- 7-0188-0301 大 340×350×H160 ¥26,000
- 7-0188-0302 小 280×350×H160 ¥24,000

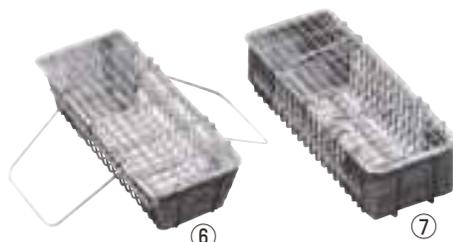


④ 18-8 スプーン消毒籠 (ASY-21)

- 7-0188-0401 大 240×120×H80 ¥3,350
- 7-0188-0402 小 180×120×H70 ¥3,000

⑤ 18-8 箸 消毒籠 (ASY-22)

- 7-0188-0501 大 260×100×H65 ¥3,350
- 7-0188-0502 小 205×90×H55 ¥3,000



⑥ 18-8 テーパー型 箸 消毒籠 (ASY-E2)

- 底部サイズ
- 7-0188-0601 S 200×102×H67 (165×65) ¥2,900
  - 7-0188-0602 M 220×102×H67 (185×65) ¥3,100
  - 7-0188-0603 L 260×102×H67 (225×65) ¥3,300

⑦ 18-8 寸胴型 箸 消毒籠 (ASY-E3)

- 7-0188-0701 S 200×102×H67 ¥2,950
- 7-0188-0702 M 220×102×H67 ¥3,000
- 7-0188-0703 L 260×102×H67 ¥3,400



⑧ UK18-8パンチング スプーン消毒かご (ASY-91)

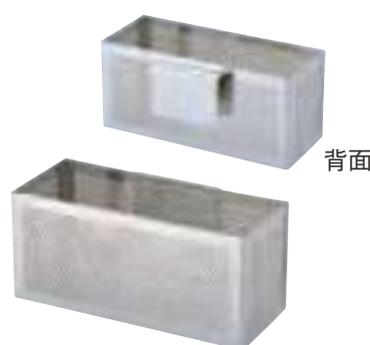
- 7-0188-0801 S 180×120×H70 ¥8,500
- 7-0188-0802 L 240×120×H80 ¥8,900

パンチング穴径:6

⑨ UK18-8パンチング 箸消毒かご (ASY-92)

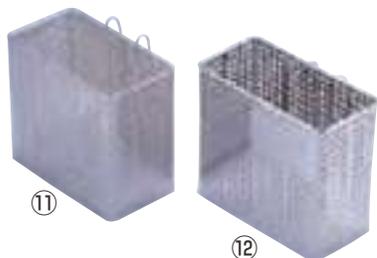
- 7-0188-0901 S 205×90×H55 ¥7,500
- 7-0188-0902 L 260×100×H65 ¥8,000

パンチング穴径:6



⑩ UK18-8 パンチング スプーンかご

- (ASP-40) 7-0188-1001 ¥7,300
- 200×80×H90  
パンチング穴径:2.2



⑪ 18-8 縦型スプーン籠 I

- (ASP-21) 7-0188-1101 ¥2,400
- 133×73×H116(カゴ寸法)

⑫ 18-8 縦型スプーン籠 II

- (ASP-22) 7-0188-1201 ¥2,220
- 138×70×H120(カゴ寸法)



⑬ 18-8 メッシュボックス 00186-5

- (ABT-G5) 7-0188-1301 ¥1,400
- 57×57×H110(カゴ寸法)

⑭ 18-8 メッシュ はし立 00172-8

- (AHS-14) 7-0188-1401 ¥1,400
- 95×50×H110(カゴ寸法)



⑮ 18-8 食洗機用小物カゴ LS1533

- (AKG-36) 7-0188-1501 ¥2,000

φ170×H50  
 ●食器洗浄機で小さくて洗えなかった小物が洗えます。



●小物がカゴの中で遊ばないように、蓋の裏表の向きによって内寸の高さを変えられます。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① 18-8 パイプ柄 ひしゃく 〈AHS-19〉

柄長	30cm	60cm	100cm
15cm (1ℓ)	7-0189-0101 ¥10,200	7-0189-0102 ¥11,400	7-0189-0103 ¥11,900
18cm (2ℓ)	7-0189-0104 ¥10,700	7-0189-0105 ¥11,900	7-0189-0106 ¥12,400
21cm (3ℓ)	7-0189-0107 ¥11,500	7-0189-0108 ¥12,700	7-0189-0109 ¥13,200

柄:φ32  
※柄長の特注承ります。



② 18-8 オールステンレス 麺ひしゃく 〈AHS-15〉

7-0189-0201	18cm φ180×柄長1,000	¥14,200
7-0189-0202	21cm φ210×柄長1,000	¥15,000

柄:φ32 ※各種特注承ります。



③ 18-8パイプ柄穴明ひしゃく 18cm 〈AHS-31〉

柄長	30cm	柄長 60cm	柄長100cm
7-0189-0301	7-0189-0302	7-0189-0303	
¥9,800	¥11,300	¥12,000	

1.9ℓ 柄:φ25



④ ののじ 18-8 調理用ビッグディッパ 〈ATY-A2〉

7-0189-0401	LBD-002M (1.8ℓ)	φ180×柄長:600	¥18,000
7-0189-0402	LBD-003M (2.5ℓ)	φ210×柄長:600	¥22,000
7-0189-0403	LBD-003L (2.5ℓ)	φ210×柄長:1,000	¥22,000

●ののじ偏平棒(楕円グリップ)で握りやすく注ぎ易い。  
●柄の付け根はネジによる内部固定+スポット溶接で超頑丈設計。さらに汚れをシャットアウトする全周囲レーザー溶接。



⑤ オールアルミ ひしゃく 〈AHS-16〉

7-0189-0501	370-A 1.2ℓ	φ165×柄長 600	¥11,500
7-0189-0502	369-A 2.0ℓ	φ195×柄長1,000	¥13,000

⑥ サニプス レードル (ダブルグリップ) 〈BLC-91〉

柄長			
7-0189-0601	1L060 1.5ℓ	φ180×445	¥29,000
7-0189-0602	2L060 2ℓ	φ200×445	¥33,000

●使いやすさを考え柄の部分と先端部分の傾斜を30度にしました。先端部は、極厚の板厚を使用し、タフな作業に十分に対応できます。



⑦ アルミ製 打出しひしゃく 18cm 〈AAL-52〉

柄長 18cm	柄長 30cm	柄長 50cm
7-0189-0701	7-0189-0702	7-0189-0703
¥13,800	¥13,800	¥14,200

1.2ℓ 柄:φ25



⑧ アルミ製 打出しひしゃく 21cm 〈AAL-53〉

柄長 21cm	柄長 30cm	柄長 50cm
7-0189-0801	7-0189-0802	7-0189-0803
¥15,500	¥16,000	¥16,400

2.0ℓ 柄:φ25



⑨ アルミ製 麺ひしゃく(両口) 〈AAL-54〉

7-0189-0901	¥14,500
-------------	---------

φ200×柄長500 柄:φ25



⑩ アルミ製 麺ひしゃく(片口) 〈AAL-55〉

7-0189-1001	¥14,000
-------------	---------

φ200×柄長500 柄:φ25

※各ひしゃくと木柄はそれぞれ別売となります。



⑪ 18-8 ひしゃく 〈AHS-02〉

cm	ℓ	¥
7-0189-1101	15 1	¥3,600
7-0189-1102	18 2	¥4,100
7-0189-1103	21 3	¥4,900
7-0189-1104	24 3.5	¥6,000



⑫ 21-0 口付ひしゃく 〈AHS-26〉

cm	ℓ	¥
7-0189-1201	15 1.2	¥3,000
7-0189-1202	18 2.1	¥3,500
7-0189-1203	21 2.8	¥4,100
7-0189-1204	24 3.8	¥4,600



⑬ 18-8 口付ひしゃく 〈AHS-17〉

cm	ℓ	¥
7-0189-1301	15 1.2	¥3,800
7-0189-1302	18 2.1	¥4,400
7-0189-1303	21 2.8	¥5,100



⑭ 18-8穴明ひしゃく 18cm 〈AHS-30〉

7-0189-1401	¥5,000
-------------	--------

φ180×H95 1.9ℓ



⑮ 18-8 麺ひしゃく 〈AHS-04〉

cm	ℓ	¥
7-0189-1501	18 φ180×H 95	¥5,800
7-0189-1502	21 φ210×H100	¥6,550



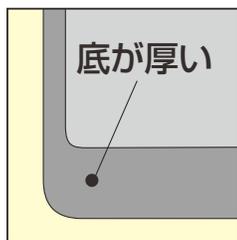
⑯ ひしゃく用 木柄 〈AHS-03〉

cm		
7-0189-1601	18	¥360
7-0189-1602	30	¥420
7-0189-1603	45	¥580
7-0189-1604	60	¥680
7-0189-1605	75	¥800
7-0189-1606	90	¥940
7-0189-1607	120	¥1,160

※各種特注承ります。

**PRODENJI** プロデンジ IH SUS444 (18クローム モリブデン鋼) 電磁調理器用鍋  
プロのために生まれた、プロデンジ。

プロ仕様 極厚底。  
SUS444  
(18クロームモリブデン鋼)  
単層構造だから丈夫で、  
電磁調理器には最適です。



長時間の加熱でも変形が起りにくく、かつ  
電磁の反応を確実にできる程度 (3mm以内)



**板厚が厚い**  
●熱変形に強い。  
●重さの分熱容量が大きい。  
●熱をしっかりと溜め込む事ができ、高温・  
適温を維持できる。



**単相の超厚底構造**  
●激しい対流を起しても大丈夫。  
●熱をしっかりと溜め込む事ができ、温度を  
上げる事、維持する事ができる。



**① プロデンジ 寸胴鍋 <AZV-03> IH**

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0019-0101	15	160×140	2.5	1.1	2.0	125	¥	13,500
7-0019-0102	18	192×170	4.2	1.7	2.5	150	¥	16,900
7-0019-0103	21	222×200	6.8	2.26	2.5	185	¥	21,300
7-0019-0104	24	251×230	10.3	3.34	3.0	220	¥	30,900
7-0019-0105	27	284×260	14.6	4.3	3.0	240	¥	39,300
7-0019-0106	30	315×290	20.0	5.6	3.0	265	¥	47,200
7-0019-0107	33	347×320	26.0	6.8	3.0	290	¥	52,800
7-0019-0108	36	375×350	34.0	7.6	3.0	320	¥	61,800
7-0019-0109	39	405×380	43.0	9.6	3.0	355	¥	70,800
7-0019-0110	42	438×410	55.0	10.8	3.0	380	¥	74,200
7-0019-0111	45	468×440	67.0	12.3	3.0	405	¥	78,600
7-0019-0112	48	497×470	87.0	13.1	3.0	430	¥	139,300
7-0019-0113	54	562×518	120.0	15.0	3.0	520	¥	238,000

**② プロデンジ 半寸胴鍋 <AHV-03> IH**

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0019-0201	15	160×110	2.0	1.0	2.0	125	¥	11,800
7-0019-0202	18	192×130	3.1	1.56	2.5	150	¥	14,600
7-0019-0203	21	222×150	5.0	2.0	2.5	185	¥	19,100
7-0019-0204	24	251×170	7.5	2.7	3.0	220	¥	24,200
7-0019-0205	27	284×180	9.8	3.7	3.0	240	¥	33,700
7-0019-0206	30	315×200	12.5	4.9	3.0	265	¥	40,400
7-0019-0207	33	347×230	17.0	5.5	3.0	290	¥	44,900
7-0019-0208	36	375×240	25.0	6.7	3.0	320	¥	52,800
7-0019-0209	39	405×260	30.0	7.6	3.0	355	¥	60,700
7-0019-0210	42	438×280	38.0	9.0	3.0	380	¥	66,300
7-0019-0211	45	468×310	48.0	10.5	3.0	405	¥	73,000
7-0019-0212	48	497×320	58.0	11.3	3.0	430	¥	119,100

**③ プロデンジ 外輪鍋 <AST-08> IH**

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0019-0301	15	160×60	0.9	0.8	2.0	125	¥	10,700
7-0019-0302	18	192×65	1.5	1.23	2.5	150	¥	12,900
7-0019-0303	21	222×70	2.3	1.54	2.5	185	¥	18,000
7-0019-0304	24	251×80	3.4	2.3	3.0	220	¥	22,500
7-0019-0305	27	284×90	4.8	3.0	3.0	240	¥	27,000
7-0019-0306	30	315×100	6.9	3.6	3.0	265	¥	36,000
7-0019-0307	33	347×110	8.8	4.5	3.0	290	¥	40,400
7-0019-0308	36	375×120	11.6	5.3	3.0	320	¥	48,300
7-0019-0309	39	405×130	15.0	6.2	3.0	355	¥	53,900
7-0019-0310	42	438×140	18.0	7.4	3.0	380	¥	58,400
7-0019-0311	45	468×150	22.0	8.3	3.0	405	¥	64,000



**④ プロデンジ シチューパン <AST-09> IH**

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0019-0401	15	160×90	1.5	1.0	2.0	125	¥	12,900
7-0019-0402	18	192×110	2.7	1.5	2.5	150	¥	15,700
7-0019-0403	21	222×120	4.0	1.9	2.5	185	¥	19,700
7-0019-0404	24	251×140	6.2	2.64	3.0	220	¥	24,200
7-0019-0405	27	284×150	8.3	3.56	3.0	240	¥	36,000
7-0019-0406	30	315×180	12.6	4.5	3.0	265	¥	42,700

※27・30cmは向い手付になります。

**⑤ プロデンジ ソテーパン <AST-10> IH**

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0019-0501	15	160×60	0.9	0.86	2.0	125	¥	11,800
7-0019-0502	18	192×65	1.5	1.3	2.5	150	¥	14,000
7-0019-0503	21	222×70	2.3	1.6	2.5	180	¥	18,500
7-0019-0504	24	251×80	3.4	2.36	3.0	220	¥	23,000
7-0019-0505	27	284×90	4.8	2.94	3.0	240	¥	28,100
7-0019-0506	30	315×100	6.9	3.7	3.0	265	¥	36,000

**⑥ プロデンジ テーパーパン <ATC-14> IH**

	cm	口径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0019-0601	18	180×70	1.4	0.9	2.5	135	¥	10,100
7-0019-0602	21	210×80	2.1	1.2	2.5	155	¥	12,900
7-0019-0603	24	240×90	3.0	1.5	2.5	180	¥	15,700
7-0019-0604	27	270×100	4.3	1.8	2.5	210	¥	18,500
7-0019-0605	30	300×110	6.5	2.0	2.5	225	¥	21,300

**⑦ プロデンジ 円付鍋 <ADV-02> IH**

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0019-0701	27	285×125	5.8	1.5	205	¥	15,700
7-0019-0702	30	313×135	7.6	1.8	210	¥	18,000
7-0019-0703	33	344×150	10.0	2.14	240	¥	20,200
7-0019-0704	36	377×160	12.7	2.7	250	¥	23,600
7-0019-0705	39	406×170	15.5	3.04	270	¥	28,100
7-0019-0706	42	438×180	20.0	3.6	315	¥	33,700
7-0019-0707	45	467×195	25.0	5.0	320	¥	39,300

底板厚:2.0 (45cmのみ2.5)



取手もステンレス製で耐食性・耐久性ともに向上。





① 21-0 口付水杓子 (AMZ-10)

	cm	全長	容量	
7-0190-0101	9 φ 90	約445	260c.c.	¥1,300
7-0190-0102	10 φ 100	450	300c.c.	¥1,400



② Ω18-8 水杓子 (AMZ-01)

	cm	全長	容量	目盛刻み	
7-0190-0201	9 φ 90	約445	260c.c.		¥1,750
7-0190-0202	10 φ 100	450	300c.c.(100c.c.)		¥1,800
7-0190-0203	12 φ 120	470	500c.c.(150c.c.)		¥1,950
7-0190-0204	13 φ 130	480	800c.c.(200c.c.)		¥2,050
7-0190-0205	14.5 φ 145	505	1,000c.c.(200c.c.)		¥2,150
7-0190-0206	16.5 φ 165	530	1,500c.c.(200c.c.)		¥2,300



③ IKD18-8抗菌 水杓子 (AMZ-06) 抗菌

	cm	全長	容量	目盛刻み	
7-0190-0301	10 φ 100	約445	300c.c.(100c.c.)		¥2,250
7-0190-0302	12 φ 120	465	500c.c.(150c.c.)		¥2,500
7-0190-0303	14 φ 140	485	1,000c.c.(300より200c.c.)		¥2,750
7-0190-0304	16 φ 160	505	1,400c.c.(400c.c.)		¥3,050

柄 材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:140℃



④ ゴールド アルマイト 水杓 (AMZ-15)

	cm	全長	容量	
7-0190-0401	8 φ 85	390	200c.c.	¥ 790
7-0190-0402	9 φ 96	400	280c.c.	¥ 870
7-0190-0403	11 φ 110	425	370c.c.	¥ 950
7-0190-0404	12 φ 120	440	480c.c.	¥1,000
7-0190-0405	13 φ 130	485	720c.c.	¥1,130
7-0190-0406	15 φ 150	495	1,080c.c.	¥1,300
7-0190-0407	17 φ 170	565	1,550c.c.	¥2,100



⑤ Ω18-8 調理杓子 (ATY-39)

7-0190-0501	大 φ 100×全長約447	360c.c.	¥2,500
7-0190-0502	中 φ 93×全長約437	270c.c.	¥2,300
7-0190-0503	小 φ 83×全長約427	180c.c.	¥2,100



⑥ Ω18-8 そば杓子(目盛付) (BSB-01) 7-0190-0601 ¥3,350  
φ160×全長約510 1,800c.c.



⑦ Ω18-8 パイプ柄 水杓子 (AMZ-07)

	cm	全長	容量	目盛刻み	
7-0190-0701	14.5 φ 145	約495	1,000c.c.(200c.c.)		¥9,600
7-0190-0702	16.5 φ 165	515	1,500c.c.(200c.c.)		¥9,800



⑧ モリブデンひしゃく (AHS-09)

	柄長	容量	目盛刻み	
7-0190-0801	大 MR-468 φ120 400	700c.c.(200c.c.)		¥9,900
7-0190-0802	中 MR-469 φ100 400	450c.c.(200c.c.)		¥9,400
7-0190-0803	小 MR-470 φ 80 400	300c.c.(100c.c.)		¥8,800

●ステンレス鋼にモリブデンが含有されていますので優れた耐食性があり、酸性食品の各種タレや薬品調合などの用途に最適です。



⑨ 桧 手杓子

(ATZ-01) 7-0190-0901 ¥2,500  
φ95×全長510



⑩ ポリプロピレン 水ひしゃく (AMZ-17) 目盛

	全長	容量	
7-0190-1001	700型 φ 130 485	700c.c.	¥470
7-0190-1002	960型 φ 145 505	960c.c.	¥550
7-0190-1003	1400型 φ 160 560	1,400c.c.	¥630

材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:120℃

●柄の中央の溝に親指を添えると安定して使用できます。  
※1400型のみ注ぎ口付です。



ステンレス一体型 角柄



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(25mm角)にする事でグリップの滑りを抑制し、操作性が向上。



⑪ ステンレス 一体型 角柄ひしゃく (AHS-36) 目盛

柄長	40cm	60cm	100cm
15cm (1.0ℓ)	7-0190-1101 ¥9,800	7-0190-1102 ¥10,900	7-0190-1103 ¥13,500
18cm (1.8ℓ)	7-0190-1104 ¥11,000	7-0190-1105 ¥12,400	7-0190-1106 ¥14,800
21cm (2.7ℓ)	7-0190-1107 ¥11,900	7-0190-1108 ¥13,400	7-0190-1109 ¥15,800

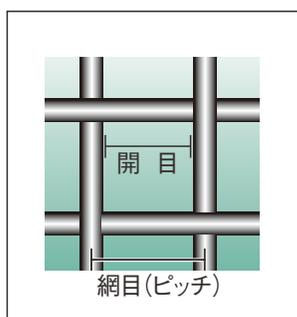
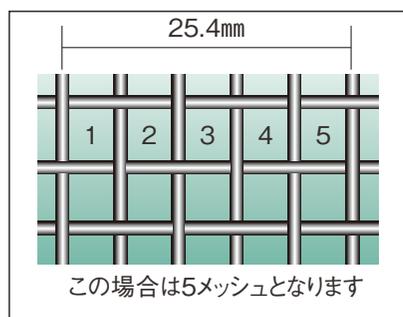
⑫ ステンレス 一体型 角柄網ひしゃく (AHS-37) 目盛

柄長	40cm	60cm	100cm
φ25cm(6mm穴)	7-0190-1201 ¥13,800	7-0190-1202 ¥15,500	7-0190-1203 ¥18,300
φ30cm(8mm穴)	7-0190-1204 ¥16,700	7-0190-1205 ¥18,000	7-0190-1206 ¥20,400

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サーブス  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品

メッシュとは

1インチ(25.4mm)の一辺間にある網目の数を表す単位。  
(例)5メッシュは1インチ間に網目が5ヶあることとなります。



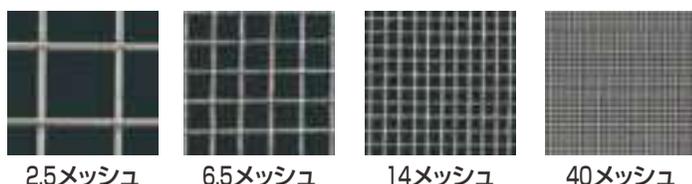
※同一のメッシュでも、使用する線径により、開き目は変わります。



① 18-8パイプ柄給食用すくい揚 丸型 極荒目 (ASK-58)

(18-8アミ)	18cm 柄長63cm	24cm 柄長60cm	24cm 柄長100cm
極荒目	7-0191-0101	7-0191-0102	7-0191-0103
2.5メッシュ	¥8,300	¥9,500	¥9,800

18cm:ハンドル径φ25 24cm:ハンドル径φ27.2



② 18-8パイプ柄給食用すくい網 スイノー型 極荒目(18-8アミ・2.5メッシュ) (ASI-66)

柄長	A	B	C	価格
60cm	880	280	250	¥10,000
100cm	1,280	280	250	¥10,300

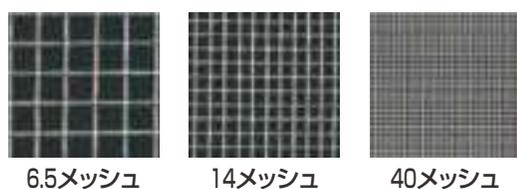
ハンドル径:φ27.2



③ TS パイプ柄給食用すくい網 丸型 (ASK-30)

(18-8アミ)	18cm 柄長63cm	24cm 柄長60cm	24cm 柄長100cm
荒目	7-0191-0301	7-0191-0302	7-0191-0303
6.5メッシュ	¥6,500	¥7,700	¥8,000
細目		7-0191-0304	7-0191-0305
14メッシュ		¥7,700	¥8,000
極細目		7-0191-0306	7-0191-0307
40メッシュ		¥8,000	¥8,300

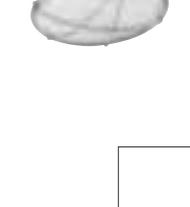
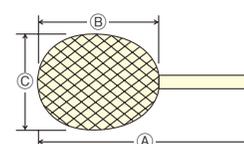
18cm:ハンドル径φ25 24cm:ハンドル径φ27.2



④ TS パイプ柄給食用すくい網 スイノー型 特大 (ASI-36)

(18-8アミ)	柄長60cm	柄長100cm
荒目 6.5メッシュ	7-0191-0401 ¥8,000	7-0191-0402 ¥8,300
細目 14メッシュ	7-0191-0403 ¥8,000	7-0191-0404 ¥8,300
極細目 40メッシュ	7-0191-0405 ¥8,500	7-0191-0406 ¥8,800

ハンドル径:φ27.2

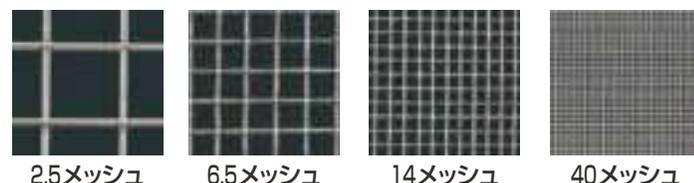


TSステンレス木柄 給食用  
⑤ すくい網 丸型 24cm 極荒目 (18-8アミ・2.5メッシュ) (ASK-59)

7-0191-0501 ¥6,300  
φ240×柄長1,100

⑥ すくい網 丸型 24cm (ASK-20)

7-0191-0601 荒目 6.5メッシュ ¥4,500  
7-0191-0602 細目 14メッシュ ¥4,500  
7-0191-0603 極細目 40メッシュ ¥4,800  
φ240×柄長:1,100 (18-8アミ)

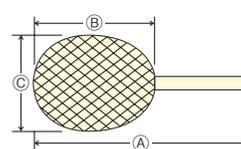


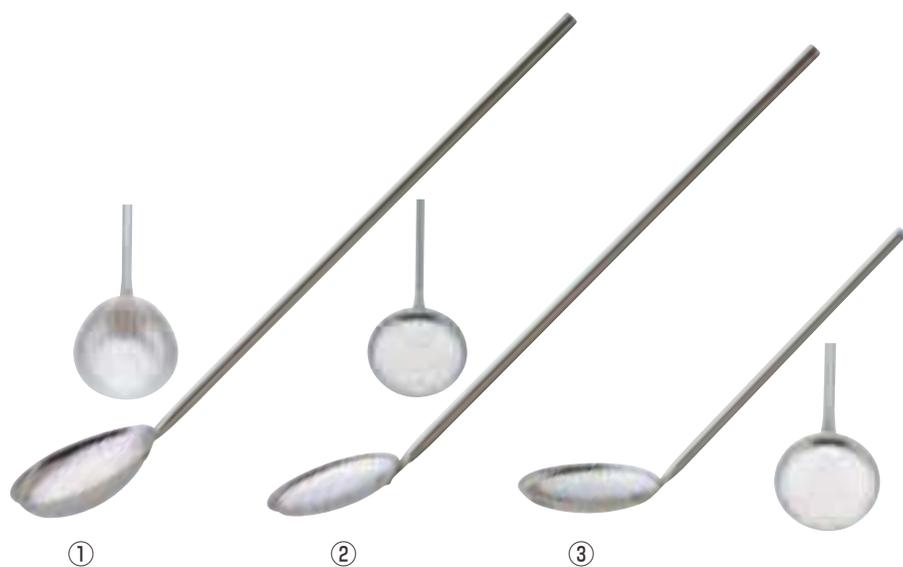
TSステンレス木柄 給食用  
⑦ すくい網 スイノー型 特大 極荒目(18-8アミ・2.5メッシュ) (ASI-67)

7-0191-0701 ¥6,800  
A1,280×B280×C250

⑧ すくい網 スイノー型 特大 (ASI-31)

7-0191-0801 荒目 6.5メッシュ ¥4,800  
7-0191-0802 細目 14メッシュ ¥4,800  
7-0191-0803 極細目 40メッシュ ¥5,300  
A1,380×B280×C250 (18-8アミ)





UK 18-8 パンチング 給食用  
**① すくい網 すいのう型**  
 <ASK-62> 7-0192-0101 ¥21,000  
 (A) (B) (C) 深さ  
 1,275×280×250 65  
 パンチング穴径:3.0

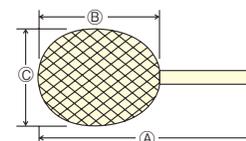
**② すくい網 丸型 24cm**  
 <ASK-63> 7-0192-0201 ¥16,500  
 φ240×全長1,225×深さ33  
 パンチング穴径:3.0

**③ UK 18-8 尺長  
 パンチングそば揚げ 21cm**  
 <ASB-79> 7-0192-0301 ¥8,600  
 φ210×深さ30 柄長:500  
 パンチング穴径:3.0



ののじ 18-8 調理用丸型すくいカゴ

**④ 特大 (11mm目) KGA-005**  
 <ATY-A6> 7-0192-0401 ¥38,000  
 (B) (C) 柄長 質量  
 360×330×1,000 1.6kg



**⑤ 中 <ATY-A3> 目 ¥33,000**

品番	目	型番	柄長	質量(kg)
7-0192-0501	細め	KGA-001L	1,000	約1.4
7-0192-0502	(3mm目)	KGA-001M	600	約1.2
7-0192-0503	中め	KGA-002L	1,000	約1.0
7-0192-0504	(7mm目)	KGA-002M	600	約0.9
7-0192-0505	粗め	KGA-003L	1,000	約1.0
7-0192-0506	(11mm目)	KGA-003M	600	約0.9

網サイズ: ②275×③245  
 細め/春雨・そうめんなどに。  
 中め/コーン・うどんなどに。  
 粗め/野菜・から揚げなどに。

- 洗い易く衛生的、握り易い中空楕円グリップ、18-8ステンレス一体構造。
- 外枠のないオール溶接留めで汚れの溜まるスペースを作りません。
- ワイヤーの接点をすべてスポット溶接してありますので、変形や破損を防ぎ、汚れがたまりにくい。



**⑥ 18-8 オールステンレス  
 フォーク A型5本爪**  
 <AHO-06> 7-0192-0601 ¥13,000  
 (A)1,200(B)225(C)165  
 質量:1.09kg

**⑦ 18-8 オールステンレス  
 フォーク B型(AHO-07)**  
 7-0192-0701 4本爪 ¥14,000  
 (A)1,200(B)250(C)135  
 質量:1.15kg  
 7-0192-0702 5本爪 ¥15,000  
 (A)1,200(B)225(C)164  
 質量:1.35kg

**⑧ 木柄18-8フォーク B型  
 (AHO-09)**  
 7-0192-0801 4本爪 ¥9,000  
 (A)1,340(B)250(C)135  
 質量:1.35kg  
 7-0192-0802 5本爪 ¥10,000  
 (A)1,315(B)225(C)165  
 質量:1.47kg



ハセガワ 抗菌柄シリーズ ※各すくい網・ひしゃく類と抗菌柄はそれぞれ別売となります。



※1 ※2  
 ※1 保管庫によっては、設定温度と実温度に誤差が生じる場合がありますので、噴出し口付近には置かないでください。  
 ※2 紫外線殺菌を長期間ご使用になると変色する事がありますが、使用上の問題はありませぬ。



**特長**  
 ● 頭部は18-8ステンレス製。柄は木材と超高分子量ポリマーの複合体ですから軽量で耐久性抜群!  
 ● ボルトによる固定式ですから、頭部と柄を簡単に着脱できお手入れ簡単。また、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。  
 ● 抗菌角柄は木芯の回りに抗菌剤を配合した超高分子量ポリマーで覆ってありますから衛生的。さらに、断面が四角形(角柄)ですから、操作性は最高。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ウゴン  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウエア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



① 抗菌 角柄用18-8ひしゃく  
 〈AHS-11〉目

	cm			
7-0193-0101	15 (1.0ℓ)	φ150	¥5,800	
7-0193-0102	18 (1.8ℓ)	φ180	¥7,300	
7-0193-0103	21 (2.7ℓ)	φ210	¥8,600	

② 抗菌 角柄用  
 18-8麵ひしゃく 18cm  
 〈AHS-12〉目

7-0193-0201 ¥8,300  
 φ180  
 ※写真の抗菌角柄は別売です。  
 ①～③からお選びください。



18-8 ナス型 すくい網

③ 平織(10mm目)  
 〈ASK-74〉目 7-0193-0301 ¥7,800  
 280×250  
 ④ 細目大(4mm目)  
 〈ASK-25〉目 7-0193-0401 ¥6,200  
 250×220  
 ※抗菌角柄は別売です。  
 ①～③からお選びください。

18-8 丸型 すくい網

⑤ 平織(10mm目)  
 〈ASK-73〉目 7-0193-0501 ¥7,000  
 φ240  
 ⑥ 細目(4mm目)  
 〈ASK-26〉目 7-0193-0601 ¥6,300  
 φ240  
 ⑦ 絹目(40メッシュ)  
 〈ASK-29〉目 7-0193-0701 ¥6,700  
 φ240

抗菌 角柄用18-8網ひしゃく

⑧ 25cm 〈AHS-08〉目 7-0193-0801 ¥9,900  
 φ250  
 ⑨ 30cm 〈AHS-10〉目 7-0193-0901 ¥12,400  
 φ300  
 ※写真の抗菌角柄は別売です。①～③からお選びください。



汚れが溜まりにくく、洗浄が容易



⑩ 抗菌泡立Ⅱ(ツ)ライン 長尺タイプ AGK-7K

〈BAW-33〉目 7-0193-1001 ¥10,500  
 φ130×全長450  
 ※写真の抗菌角柄は別売です。①～③からお選びください。



⑪ 抗菌角柄(ボルト付) 〈AKK-20〉目

	mm		mm		
7-0193-1101	350	¥4,600	7-0193-1104	800	¥7,300
7-0193-1102	450	¥4,800	7-0193-1105	1,000	¥8,700
7-0193-1103	600	¥5,800	7-0193-1106	1,200	¥10,200

※柄は①～⑩の各製品共通です。  
 6種類の中からお選びください。



⑫ 抗菌角柄(ワンプッシュ式) 〈AKK-89〉目

	mm		mm		
7-0193-1201	350	¥5,800	7-0193-1204	800	¥8,500
7-0193-1202	450	¥6,000	7-0193-1205	1,000	¥9,800
7-0193-1203	600	¥7,000	7-0193-1206	1,200	¥11,300

● 角柄に押しボタンを内蔵し、ワンタッチで着脱可能です。  
 ※柄は①～⑩の各製品共通です。6種類の中からお選びください。



⑬ 揚げ物用ブルー角柄 (ワンプッシュ式) 〈AKK-91〉目

	mm	
7-0193-1301	350	¥7,100
7-0193-1302	450	¥8,200
7-0193-1303	600	¥9,400
7-0193-1304	800	¥16,100

耐熱温度:180℃

● 従来の抗菌角柄ではできなかったフライや天ぷらなどの揚げ物にご使用いただけます。  
 ● 角柄に押しボタンを内蔵し、ワンタッチで着脱可能です。  
 ※柄は①～⑩の各製品共通です。4種類の中からお選びください。



① Ω18-8丸型 スクイ玉揚 (6.5メッシュ)

〈ASK-10〉 7-0194-0101 ¥4,700

(A)	(B)	(C)	深さ
620	270	270	100



② Ω18-8ジャンボ スクイざる (10メッシュ) 〈ASK-08〉

	全長	深さ	
7-0194-0201	大	φ400×630×120	¥16,500
7-0194-0202	小	φ300×500×100	¥14,500



③ UK 18-8パンチング丸型スクイ玉揚

〈ASK-56〉 7-0194-0301 ¥12,000

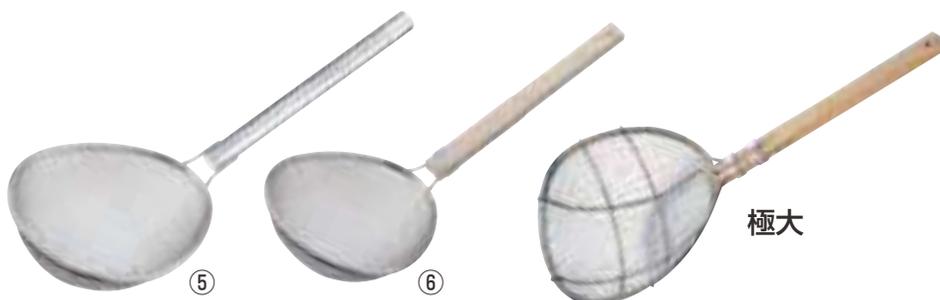
φ270×全長620×深さ100  
パンチング穴径:2.2



④ UK 18-8パンチング小判スクイ玉揚〈ASK-61〉

	(A)	(B)	(C)	深さ	
7-0194-0401	特大	620×280×250	70	¥12,000	
7-0194-0402	大	580×250×220	70	¥10,500	
7-0194-0403	中	465×220×190	70	¥8,800	
7-0194-0404	小	385×190×160	55	¥7,700	

安全性、耐久性に優れた溶接金網を使用



TS ステンレス プロすいのう(18-8アミ・6.5メッシュ)

⑤ パイプ柄〈ASI-70〉

	(A)	(B)	(C)	深さ	
7-0194-0501	特大	608×280×250	77	¥5,400	
7-0194-0502	大	584×255×220	77	¥5,000	
7-0194-0503	中	458×220×190	66	¥4,000	
7-0194-0504	小	428×190×160	49	¥3,700	

⑥ 木柄〈ASI-69〉

	(A)	(B)	(C)	深さ	
7-0194-0601	極大	780×325×310	120	¥9,000	
7-0194-0602	特大	631×280×250	77	¥3,600	
7-0194-0603	大	606×255×220	77	¥3,200	
7-0194-0604	中	486×220×190	66	¥2,700	
7-0194-0605	小	456×190×160	49	¥2,400	

TS ステンレス 極荒すくい網

⑦ 丸型 (18-8アミ・2.5メッシュ) 〈ASK-38〉

cm	全長	深さ	
7-0194-0701	24	φ240×590×60	¥4,500
7-0194-0702	27	φ270×620×65	¥4,800

⑧ スイノー型 (2.5メッシュ) 〈ASK-39〉

	(A)	(B)	(C)	深さ	
7-0194-0801	特大	630×280×250	80	¥4,800	
7-0194-0802	大	600×250×220	85	¥4,100	

●安全性、耐久性に優れた溶接金網を使用。接点が溶接されている為ほつれません。

衛生面、環境ホルモン、使い易さ、異物混入と各問題をクリア。ののじビッグターナーシリーズ

パイプハンドル:楕円中空31×22mm ワイヤ径:5mm (大サイズのみ外側6mm)

●全て完全封鎖で汚れが溜まる隙間を無くしました。  
●ワイヤーだからかき混ぜ易くてくっつかない。



ののじ 18-8オールステンレス調理用ビッグターナー (柄長100cmタイプ)

⑨ 小 BTN-001  
〈ATC-35〉 7-0194-0901 ¥22,000  
115×全長1,180 質量:1.0kg

⑩ 中 BTN-002  
〈ATC-36〉 7-0194-1001 ¥25,000  
150×全長1,200 質量:1.1kg

⑪ 大 BTN-003  
〈ATC-37〉 7-0194-1101 ¥28,000  
180×全長1,230 質量:1.2kg



ののじ 18-8オールステンレス調理用ビッグターナー (柄長60cmタイプ)

⑫ 小 BTN-001M  
〈ATC-42〉 7-0194-1201 ¥22,000  
115×全長780 質量:0.8kg

⑬ 中 BTN-002M  
〈ATC-43〉 7-0194-1301 ¥25,000  
150×全長800 質量:0.9kg

**木芯入り超高分子ポリマーUMS製攪拌調理用ハイテク・スパテラ**

従来の木製スパテラは、欠ける・焦げる・ひび割れる、あるいは削れることによって木片が食材に混入する恐れがあり、衛生管理上の最大の悩みでした。ハイテク・スパテラはそれらの問題点を解決する商品です。

①～④、⑥材質:超高分子ポリマーUMSの中に木芯



**① ハイテク・丸スパテラ** (BSP-29) **目洗** **抗菌** **洗**

cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)
7-0195-0101 25 70 ￥7,100	7-0195-0107 90 164 ￥20,500
7-0195-0102 30 95 ￥7,700	7-0195-0108 105 174 ￥24,400
7-0195-0103 40 112 ￥8,800	7-0195-0109 120 188 ￥28,200
7-0195-0104 50 126 ￥10,100	7-0195-0110 135 202 ￥38,600
7-0195-0105 60 138 ￥12,700	7-0195-0111 150 214 ￥45,000
7-0195-0106 75 154 ￥16,600	

**③ ハイテク・丸スパテラ (ハードタイプ)** **目洗** **抗菌** **洗**

cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)
7-0195-0301 30 95 ￥10,200	7-0195-0306 90 164 ￥27,000
7-0195-0302 40 112 ￥11,700	7-0195-0307 105 178 ￥32,200
7-0195-0303 50 126 ￥13,300	7-0195-0308 120 188 ￥37,300
7-0195-0304 60 138 ￥16,800	7-0195-0309 135 202 ￥50,800
7-0195-0305 75 154 ￥21,800	7-0195-0310 150 214 ￥63,300

**⑥ ハイテクスパテラ** **目洗** **抗菌** **洗**  
**汁物用穴開きタイプ**  
 (BSP-85) **目洗** 7-0195-0601 ￥31,100  
 幅187×全長1,200  
 耐熱温度:100℃  
 ●汁物・スープ等の波立ちや汁こぼしを抑え、スムーズな攪拌ができます。



**② ハイテク・角スパテラ** (BSP-30) **目洗** **抗菌** **洗**

cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)
7-0195-0201 35 78 ￥8,100	7-0195-0204 60 110 ￥12,700
7-0195-0202 40 85 ￥8,800	7-0195-0205 75 124 ￥16,600
7-0195-0203 50 98 ￥10,100	

**④ ハイテク・角スパテラ (ハードタイプ)** **目洗** **抗菌** **洗**

cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)
7-0195-0401 35 78 ￥10,300	7-0195-0404 60 110 ￥16,800
7-0195-0402 40 85 ￥11,700	7-0195-0405 75 124 ￥21,800
7-0195-0403 50 98 ￥13,300	

耐熱温度:130℃

特注で下記加工ができます。

グリップカラー加工 (グリーン・レッド・ブルー) (手元部限定)  
 ※ハードタイプには対応していません。

レーザーマーカー印字

耐熱温度:180℃

**⑤ ハイテクスパテラ用ハンドル** (BSP-82) **目洗** ￥6,700

7-0195-0501 SH-105(105cm用)
7-0195-0502 SH-120(120cm用)
7-0195-0503 SH-135(135cm用)
7-0195-0504 SH-150(150cm用)

●攪拌時の返し作業(麺類、ポテトサラダ、肉じゃが等)が楽になります!!  
 ●今お使いのハイテクスパテラとハードタイプに取り付けが可能です。  
 材質:ポリエチレン (耐熱130℃)

ハンドルをスパテラのグリップエンドに差し込み、ドライバーで付属のボルトを締めてください。

**⑦ 抗菌 計量棒** (BKI-61) **目洗** **抗菌** **洗**

全長	目盛	単位	価格
7-0195-0701 1,000	80cm (1cm単位)	KEB-100	￥11,800
7-0195-0702 1,200	100cm (1cm単位)	KEB-120	￥14,100

●先端がクサビ形状ですので固形物の計量もできます。  
 ●微妙な味加減・水加減の調整にご使用下さい。

**攪拌調理用 スーパースパテラ**



**スーパースパテラ**

**⑧ 丸** (BSP-54) **目洗** **洗**

cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)
7-0195-0801 60 135 ￥11,500	7-0195-0901 40 80 ￥7,800
7-0195-0802 75 150 ￥15,200	7-0195-0902 50 95 ￥9,000
7-0195-0803 90 160 ￥18,900	7-0195-0903 60 100 ￥11,500
	7-0195-0904 75 120 ￥15,200
	7-0195-0905 90 135 ￥18,900

材質:ポリプロピレン  
 耐熱温度:約110℃

**⑩ 抗菌 ジャンボ杓子** (TPX) (BSY-01) **目洗** **抗菌** **洗**

号	全長	全幅(mm)	価格
7-0195-1001	10	300 89	￥1,040
7-0195-1002	12	356 104	￥1,780
7-0195-1003	15	450 108	￥2,270
7-0195-1004	17	500 125	￥2,700

※耐熱温度:200℃

**⑪ TPX 角スパテル** (BSP-46) **目洗** **抗菌** **洗**

cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)
7-0195-1101 24 60 ￥810	7-0195-1102 27 64 ￥860
7-0195-1103 30 69 ￥1,040	7-0195-1104 35 70 ￥1,770
7-0195-1105 40 75 ￥2,020	7-0195-1106 50 93 ￥2,930
7-0195-1107 60 109 ￥3,450	

耐熱温度:200℃  
 ●TPX樹脂製なので耐熱性に優れています。

**⑬ 18-8 スパテラスタンド** (ASP-19) **目洗** 7-0195-1201 ￥70,800

φ270×(深さ)400×H620

- 容器と脚台は分離可能で洗浄が容易。保管は積み重ねて省スペース。
- 全体の高さは学校給食衛生管理基準に合致する62cm。跳ね水が入らず二次汚染を予防。
- 容器底部には、抗菌剤配合の緩衝板を装着。スパテラ先端部の損傷を防止。

**⑬ スパテラスタンド専用仕切り板 ST-I** (ASP-48) **目洗** 7-0195-1301 ￥10,500

275×H500  
 材質:18-8ステンレス  
 ●スパテラスタンドに仕切りを付けることで2台分として使え、スペースを取りません。  
 ※⑬クッションとセットでご使用ください。

**⑭ スパテラスタンド専用クッション ST-D(仕切り板用)** (ASP-49) **目洗** 7-0195-1401 ￥2,800

材質:ポリエチレン  
 ●仕切り板取り付け時に装着することで、内部での食材の混合とスパテラ先端部の損傷を防止します。



① 木製 丸 スパテル (ブナ) <BSP-01>

cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)
7-0196-0101	24 80	7-0196-0111	54 135
7-0196-0102	27 85	7-0196-0112	57 140
7-0196-0103	30 90	7-0196-0113	60 145
7-0196-0104	33 100	7-0196-0114	75 150
7-0196-0105	36 105	7-0196-0115	90 160
7-0196-0106	39 105	7-0196-0116	105 170
7-0196-0107	42 115	7-0196-0117	120 180
7-0196-0108	45 115	7-0196-0118	135 180
7-0196-0109	48 120	7-0196-0119	150 210
7-0196-0110	51 130	7-0196-0120	180 210

cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)
7-0196-0201	24 63	7-0196-0211	54 107
7-0196-0202	27 65	7-0196-0212	57 108
7-0196-0203	30 70	7-0196-0213	60 115
7-0196-0204	33 73	7-0196-0214	75 132
7-0196-0205	36 75	7-0196-0215	90 155
7-0196-0206	39 82	7-0196-0216	105 166
7-0196-0207	42 86	7-0196-0217	120 167
7-0196-0208	45 95		
7-0196-0209	48 98		
7-0196-0210	51 102		

② 木製 角 スパテル (ホウ) <BSP-02>

cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)	cm 全幅(mm)
7-0196-0201	24 63	7-0196-0211	54 107
7-0196-0202	27 65	7-0196-0212	57 108
7-0196-0203	30 70	7-0196-0213	60 115
7-0196-0204	33 73	7-0196-0214	75 132
7-0196-0205	36 75	7-0196-0215	90 155
7-0196-0206	39 82	7-0196-0216	105 166
7-0196-0207	42 86	7-0196-0217	120 167
7-0196-0208	45 95		
7-0196-0209	48 98		
7-0196-0210	51 102		

③ 木製 エンマ棒 (ブナ) <AEV-13>

cm	cm	cm	cm
7-0196-0301	60	7-0196-0302	90
7-0196-0303	105	7-0196-0304	120
7-0196-0305	135	7-0196-0306	150
7-0196-0307	180		

幅:100 (mm)



耐熱230℃!  
異物混入対策の  
ブルーのスパテラ!



④ ウルトラ耐熱 ハセガワターナー <BHS-39> 洗

cm	全幅(mm)	cm	全幅(mm)
7-0196-0401	TN-30 30 68	7-0196-0402	TN-35 35 74
7-0196-0403	TN-40 40 79		

材質:特殊エンブラ樹脂  
耐熱温度:230℃

- 耐熱・耐摩耗・衛生性に優れ、長時間の油炒めやカレー調理まで幅広くご使用いただけます。
- 先端は薄くなっており、木製・竹製ターナーと同等の使用感で作業性抜群です。

⑤ ハイテクスパテラ エンマ棒 洗 <AEV-20> 洗

cm	全幅(mm)	cm	全幅(mm)
7-0196-0501	SPE-90 90 100	7-0196-0502	SPE-120 120 100

材質:超高分子量ポリマーUMSの中に木芯  
耐熱温度:130℃  
●先端の肉厚構造により、鶏ガラ・豚骨等の  
かたいものにも対応。  
●釜を傷めず折れにくくなっています。

⑥ ウルトラ耐熱ブルースパテラ 洗 <BBS-37> 洗

cm	全幅(mm)	cm	全幅(mm)
7-0196-0601	SPOU-120 120 174		

材質:特殊エンブラ樹脂、超高分子量ポリエチレン  
耐熱温度:230℃

- 耐熱・耐摩耗・衛生性に優れ、長時間の油炒めやカレー調理まで幅広くご使用いただけます。

⑦ バーキンタ 金属検出機対応 スープパドル <APD-04> 洗

7-0196-0701	赤	66206400
7-0196-0702	青	66206500

125×290 柄長:900  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:80℃  
●食品製造ラインでの異物混入のリスクを低減します。



らくらくターナー

- より安全に使いやすく、らくらく作業が行えます。
- 使いやすい、持ち手楕円仕様。



⑧ ヴァイカン ステアーパドル <APD-01> 洗

7-0196-0801	7007 小	160×290	全長: 900	¥15,400
7-0196-0802	7009 大	185×325	全長:1,200	¥19,800

ヘラ部:ナイロン 耐熱温度170℃

⑨ ヴァイカン ステアーパドル (穴あき) 70125 <APD-02> 洗

7-0196-0901 ¥13,200  
160×290 全長:1,200  
材質:ポリプロピレン 耐熱温度:100℃

- 軽くて一体成形のため衛生的に使用できます。

⑩ ヴァイカン パドルスクレーパー7013 <ASK-50> 洗

7-0196-1001 ¥3,100  
113×220

材質:ポリエチレン 耐熱温度80℃

- 曲面にもよくなじみます。
- ※ハンドルはP.1220②～⑩の中からお選びください。(別売)
- ⑧～⑩デンマーク製

⑪ セントローマン ノンスリップ グリップ ジャンボヘラ(ダブルグリップ) <AHL-K4>

7-0196-1101	01362 大	110×190	柄長1,050	¥41,000
7-0196-1102	01361 中	110×190	柄長 960	¥38,000
7-0196-1103	01360 小	110×190	柄長 775	¥36,000

⑫ セントローマン ノンスリップ グリップ スパチュラ(ダブルグリップ) <BSP-32>

7-0196-1201	01302 大	108×275	柄長970	¥36,000
7-0196-1202	01301 中	107×275	柄長720	¥34,000
7-0196-1203	01300 小	110×160	柄長680	¥27,000

⑪⑫ 樹脂部耐熱温度:-20℃～110℃

⑬ ステンレス らくらくターナー 角型 <ATC-48> 洗

	A	B	C	kg
7-0196-1301	RRK-1000	970×230×180	1.18	¥28,000
7-0196-1302	RRK-1200	1,170×230×180	1.32	¥28,000
7-0196-1303	RRK-1400	1,370×230×180	1.46	¥30,000

⑭ ステンレス らくらくターナー ヘラ型 RRH-1200 <ATC-49> 洗

7-0196-1401 ¥29,000  
A)1,190×B)290×C)187  
質量:1.34kg

⑮ ステンレス らくらくターナー 熊手型 RR4-1200 <ATC-50> 洗

7-0196-1501 ¥31,000  
A)1,175×B)260×C)135  
質量:1.20kg



- 釜にキズがつきにくく、先端がめくれにくいので、異物混入を抑制できます。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
ウェア  
テーブル  
ウエア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



材質:ヘラ部/シリコン 柄部/18-8ステンレス  
耐熱温度:-40~+250℃

- 酸性・アルカリ性の洗剤などに強く、油脂などによる変形・変色がありません。
- 種類別に色を変え使用する事で、味・においなどが別の食材に移らず、衛生管理・異物混入防止に役立ちます。

① シリコン ウルトロングヘラ <AUL-01> M

	白	赤	青	緑	サイズ(mm)	質量(g)	
600型	7-0197-0101	7-0197-0102	7-0197-0103	7-0197-0104	150× 600	590	¥10,000
800型	7-0197-0105	7-0197-0106	7-0197-0107	7-0197-0108	150× 800	770	¥11,000
1000型	7-0197-0109	7-0197-0110	7-0197-0111	7-0197-0112	150×1,000	930	¥12,000
1200型	7-0197-0113	7-0197-0114	7-0197-0115	7-0197-0116	150×1,200	1,050	¥14,000
1500型	7-0197-0117	7-0197-0118	7-0197-0119	7-0197-0120	150×1,500	1,150	¥17,000



⑤ カーライル スクレーパー(L) 40353 ハード

<ASK-41> 7-0197-0501 ¥8,400  
115×195 柄長:1,090

⑥ カーライル スクレーパー(M) <ASK-42>

7-0197-0601 40352 ハード ¥8,200  
7-0197-0602 40357 ソフト ¥8,100

115×195 柄長:850  
⑥⑦ハードヘラ部:ナイロン (耐熱温度:130℃)  
ソフトヘラ部:ポリエチレン (耐熱温度:65℃)

⑦ カーライル ラージスクレーパー 40356(ハード)

<ASK-40> 7-0197-0701 ¥29,500  
155×240 柄長:1,070  
ヘラ部:ナイロン (耐熱温度:130℃)



⑧ サニプス ホイッパー <BHI-04>

7-0197-0801 2F17 大(ダブルグリップ) ¥50,000  
A 1,160 B 280 C 150

7-0197-0802 1F80 中(シングルグリップ) ¥44,000  
A 785 B 280 C 150

7-0197-0803 1F55 小(シングルグリップ) ¥43,000  
A 600 B 280 C 150

●柄と先端部の接合部分は防水加工が施されているため、手入れが簡単で清潔に保つことができます。作りが非常にしっかりしているため、ピューレやベシャメルソースなど特に力のいる攪拌に適しています。

材質:18-8ステンレス製



⑫ ののじ 18-8 調理用ビッグミキサ <BMK-31> M

	幅	全長	柄長	kg	
7-0197-1201 L BMX-002L	110	1,220	800	1.3	¥30,000
7-0197-1202 S BMX-002S	110	1,020	600	1.0	¥28,000

ワイヤ径:φ5  
●接合部のワイヤー並びが一直線ですので内側の洗浄も簡単。



⑨ セントローマン 18-8 ポテト泡立 01239

<BAW-22> 7-0197-0901 ¥22,000  
A800 B255 C180

⑩ 18-8 パイプ柄ロング泡立 <BAW-21>

7-0197-1001 ¥17,000  
A1,240 B235 C205

⑪ 18-8 パイプ柄ロング泡立 101 <BAW-26>

7-0197-1101 ¥10,500  
A1,010 B260 C113



使用例

⑬ セントローマン 18-10 ローラーストック 09073

<BST-05> 7-0197-1401 ¥350,000

750×515×H1,630  
キャスター:φ125×3

付属品:バット  
485×330×H78  
コンジメントラック  
480×160×H140  
ダストボックス×2  
265×207×H450

●料理道具を多目的に収納できます。



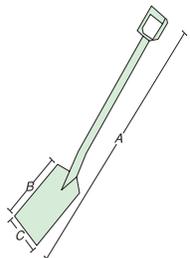
⑬ マトファ 18-10 ツールホルダー 112030

<WTC-02> 7-0197-1301 ¥40,700  
380×90×H70  
●パイプ径18~30mmの調理器具を場所を取らずに収納できます。



① UK ステンレス ミキシングパドル <APD-05>

	cm	A	B	C	質量(g)	
7-0198-0101	107	1,070	210	120	680	¥13,000
7-0198-0102	122	1,220	210	120	760	¥14,000



② SW 18-8 みやじま <AMY-05>

	cm	A	B	C	g	
7-0198-0201	60	600	240	140	740	¥20,900
7-0198-0202	90	900	320	158	1,060	¥22,000
7-0198-0203	120	1,200	360	180	1,490	¥26,400

●握りやすい楕円ハンドル。

③ 18-8 オールステンレス しゃもじ ヘラ型 <ASY-77>

7-0198-0301 ¥13,500  
①1,200×②295×③190 質量:1,280g

④ 18-8 オールステンレス しゃもじ 角型 <ASY-78>

7-0198-0401 ¥13,000  
①1,200×②195×③195 質量:1,110g

⑤ 18-8 パイプ柄 くわ型スコップ <ASK-32>

	mm	柄長	質量	
7-0198-0501	600	175×160	600	840g ¥6,600
7-0198-0502	900	175×160	900	900g ¥7,200



⑥ バーキンタ 金属検出機対応 ワンピースショベル <ASY-F0> 目

		A	B	C	質量(kg)	
7-0198-0601	大 赤	66204900	1,330	380	330	2.0 ¥39,800
7-0198-0602	大 青	66205000	1,330	380	330	2.0 ¥39,800
7-0198-0603	小 赤	66204700	1,330	340	270	1.8 ¥37,800
7-0198-0604	小 青	66204800	1,330	340	270	1.8 ¥37,800

材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:120°C

- 食品製造ラインでの異物混入のリスクを低減します。
- 一体成型構造で、丈夫で軽く扱いやすいです。



⑦ ヴァイカン スコップ 56005

<ASK-51> 目 7-0198-0701 ¥16,500  
①1,150②340③320 質量:1.6kg

⑧ ヴァイカン スコップ 56105

<ASK-52> 目 7-0198-0801 ¥15,400  
①1,120②280③260 質量:1.4kg

⑦⑧材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:100°C

- 耐衝撃性に優れる上、シャベルとしては、様々な食品生産に関する使い方が可能です。



⑨ ヴァイカン スコップ (穴あき) 56035

<ASK-53> 目 7-0198-0901 ¥17,600  
①1,150②340③320 質量:1.56kg

⑩ ヴァイカン フォーク 56905

<AHO-16> 目 7-0198-1001 ¥25,000  
①1,270②270③240 質量:1.45kg

⑨⑩材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:100°C

- 耐衝撃性に優れているので、あらゆる食品加工現場で衛生的に使用できます。



⑪ カーライル スコップ 41076 <ASK-65> ¥15,800

7-0198-1101 ホワイト  
7-0198-1102 イエロー  
7-0198-1103 レッド  
①959×②350×③260  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:100°C



⑫ 18-8 スコップ K-R1

<ASK-02> 7-0198-1201 ¥16,700  
①975②280③190  
質量:1.7kg

⑬ 18-8 スコップ K-C2

<ASK-03> 7-0198-1301 ¥17,800  
①945②270③230  
質量:1.9kg



⑭ 18-8 スコップ K-C4

<ASK-04> 7-0198-1401 ¥19,600  
①990②330③280  
質量:2.25kg

⑮ 18-8 スコップ K-B2

<ASK-05> 7-0198-1501 ¥22,000  
①1,030②380③285  
質量:2.3kg



⑯ 18-8 スコップ K-A8

<ASK-06> 7-0198-1601 ¥23,400  
①1,050②420③315  
質量:2.8kg

⑰ 18-8 スコップ K-R2

<ASK-64> 7-0198-1701 ¥16,700  
①905②215③190  
質量:1.49kg

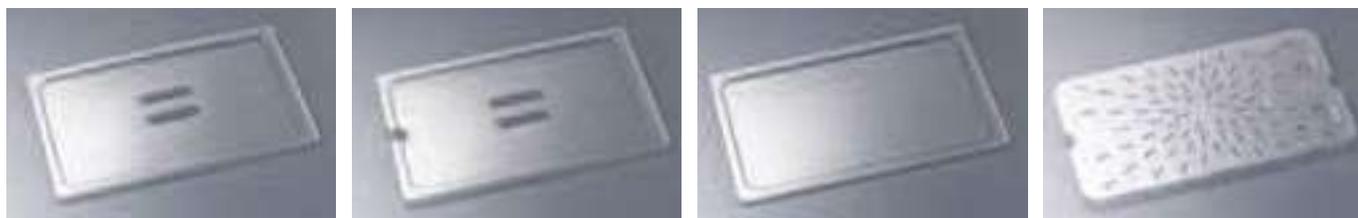


⑱ 18-8 桃印フォーク

<AHO-03> 7-0198-1801 ¥22,000  
①1,040②295③220  
質量:1.8kg

**Trust** **トライタンコールドフードパン**

耐薬品性に優れ、次亜塩素酸ナトリウムでの消毒や食器洗浄機にも対応!  
 高強靱性・耐衝撃性・耐久性・耐薬品性・透明性に優れています。  
 冷凍環境でも、強度を維持できます。



トラスト コールドフードパン用

- ② 取手付カバー洗 (AHC-76)    ③ 取手・切込付カバー洗 (AHC-77)    ④ フラットカバー洗 (AHC-78)    ⑤ ドレンシェルフ洗 (AHC-79)

① **トラスト トライタン コールドフードパン洗**

- 〈AHC-75〉  
 耐熱温度: -40℃~100℃
- 業務用の使用に耐える高強靱性
  - 繰り返し使用に耐える耐衝撃性
  - 業務用食洗機の繰り返し使用に耐える耐久性
  - 次亜塩素酸ナトリウムでの消毒に耐える耐薬品性
  - ガラスのような透明性



— BPA(ビスフェノールA)フリー —  
 トライタンは人体に悪影響を受けるかもしれない化学物質ビスフェノールAを含みません。妊婦、幼児からお年寄りまで安心してご使用いただける材質です。

① トライタン コールドフードパン	1/1サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ	
外径寸法	530×325	320×265	325×176	265×162	176×162	176×108	
深さ	65mm	8451 7-0199-0101 ¥5,100 8.5ℓ	8461 7-0199-0102 ¥2,700 3.8ℓ	8471 7-0199-0103 ¥2,300 2.5ℓ	8481 7-0199-0104 ¥2,000 1.6ℓ	8491 7-0199-0105 ¥1,350 1.1ℓ	8497 7-0199-0106 ¥960 0.6ℓ
	100mm	8452 7-0199-0107 ¥6,200 13ℓ	8462 7-0199-0108 ¥3,300 6.0ℓ	8472 7-0199-0109 ¥2,900 3.8ℓ	8482 7-0199-0110 ¥2,400 2.4ℓ	8492 7-0199-0111 ¥1,600 1.6ℓ	8498 7-0199-0112 ¥1,150 0.8ℓ
	150mm	8453 7-0199-0113 ¥7,300 19.5ℓ	8463 7-0199-0114 ¥4,300 8.8ℓ	8473 7-0199-0115 ¥3,400 5.1ℓ	8483 7-0199-0116 ¥2,900 3.8ℓ	8493 7-0199-0117 ¥2,200 2.4ℓ	
	200mm	8454 7-0199-0118 ¥8,600 25.7ℓ	8464 7-0199-0119 ¥5,300 10.8ℓ	8474 7-0199-0120 ¥4,600 7ℓ			
② コールドフードパン用 取手付カバー	8455 7-0199-0201 ¥4,100	8465 7-0199-0202 ¥2,400	8475 7-0199-0203 ¥1,700	8484 7-0199-0204 ¥1,250	8494 7-0199-0205 ¥830		
③ コールドフードパン用 取手・切込付カバー	8456 7-0199-0301 ¥4,100	8466 7-0199-0302 ¥2,400	8476 7-0199-0303 ¥1,700	8485 7-0199-0304 ¥1,250	8495 7-0199-0305 ¥830		
④ コールドフードパン用 フラットカバー	8457 7-0199-0401 ¥4,100	8467 7-0199-0402 ¥2,400	8477 7-0199-0403 ¥1,700	8486 7-0199-0404 ¥1,250	8496 7-0199-0405 ¥830	8499 7-0199-0406 ¥580	
⑤ コールドフードパン用 ドレンシェルフ	8501 7-0199-0501 ¥5,100	8502 7-0199-0502 ¥1,600	8503 7-0199-0503 ¥1,550	8504 7-0199-0504 ¥880	8505 7-0199-0505 ¥510		

**CAMBRO** **NSF** キャンブロ フードコンテナ

⑥ **キャンブロ 丸型フードコンテナ 半透明 (蓋なし)** (AHC-56)

品番	内径	深さ	ℓ	蓋品番	¥
7-0199-0601	RFS1PP	120×118	0.9	RFSC1PP	950
7-0199-0602	RFS2PP	178×108	1.9	RFSC2PP	1,100
7-0199-0603	RFS4PP	178×210	3.8	RFSC2PP	1,300
7-0199-0604	RFS6PP	217×198	5.7	RFSC6PP	1,500
7-0199-0605	RFS8PP	217×270	7.6	RFSC6PP	2,000
7-0199-0606	RFS12PP	306×205	11.4	RFSC12PP	3,500
7-0199-0607	RFS18PP	306×297	17.2	RFSC12PP	4,300
7-0199-0608	RFS22PP	306×372	20.8	RFSC12PP	5,000

材質: ポリプロピレン (耐熱温度: -40℃~70℃)  
 ※蓋は蓋品番をもとに⑦をご使用ください。(別売)

⑦ **キャンブロ 丸型フードコンテナ 半透明蓋** (AHC-57)

品番	適応サイズ	¥
7-0199-0701	RFSC1PP RFS1PP用	350
7-0199-0702	RFSC2PP RFS2PP・RFS4PP用	360
7-0199-0703	RFSC6PP RFS6PP・RFS8PP用	550
7-0199-0704	RFSC12PP RFS12PP・RFS18PP・RFS22PP用	1,300

材質: ポリプロピレン (耐熱温度: -40℃~70℃)

⑧ **キャンブロ 丸型フードコンテナ 洗 (蓋なし)** (AHC-05)

品番	内径	深さ	ℓ	¥
7-0199-0801	RFSCW1	120×118	0.9	1,700
7-0199-0802	RFSCW2	178×108	1.9	2,300
7-0199-0803	RFSCW4	178×210	3.8	3,800
7-0199-0804	RFSCW6	217×198	5.7	4,500
7-0199-0805	RFSCW8	217×270	7.6	5,700
7-0199-0806	RFSCW12	306×205	11.4	8,000
7-0199-0807	RFSCW18	306×297	17.2	11,000
7-0199-0808	RFSCW22	306×372	20.8	13,000

材質: ポリカーボネイト (耐熱温度: -40℃~99℃)  
 人気の高い丸型フードコンテナは、食品の保管や運搬に最適です。中身が一目で分かる透明な本体。便利な赤い目盛りも付いています。コンテナの形が適切な空気循環を促し、耐熱温度は-40℃から99℃までですので、大量の食品をすばやく冷やしたり、冷凍したりできます。頑丈なポリカーボネイト製で耐久性に優れています。酸、油、アルコール等に強く、変色しません。一体成型のハンドルで持ち運びがラクです。積み重ねもできます。運搬時のこぼれを防ぐカバーもあります。食器洗浄機で洗えます。

⑨ **キャンブロ 丸型フードコンテナ 蓋 洗** (AHC-06)

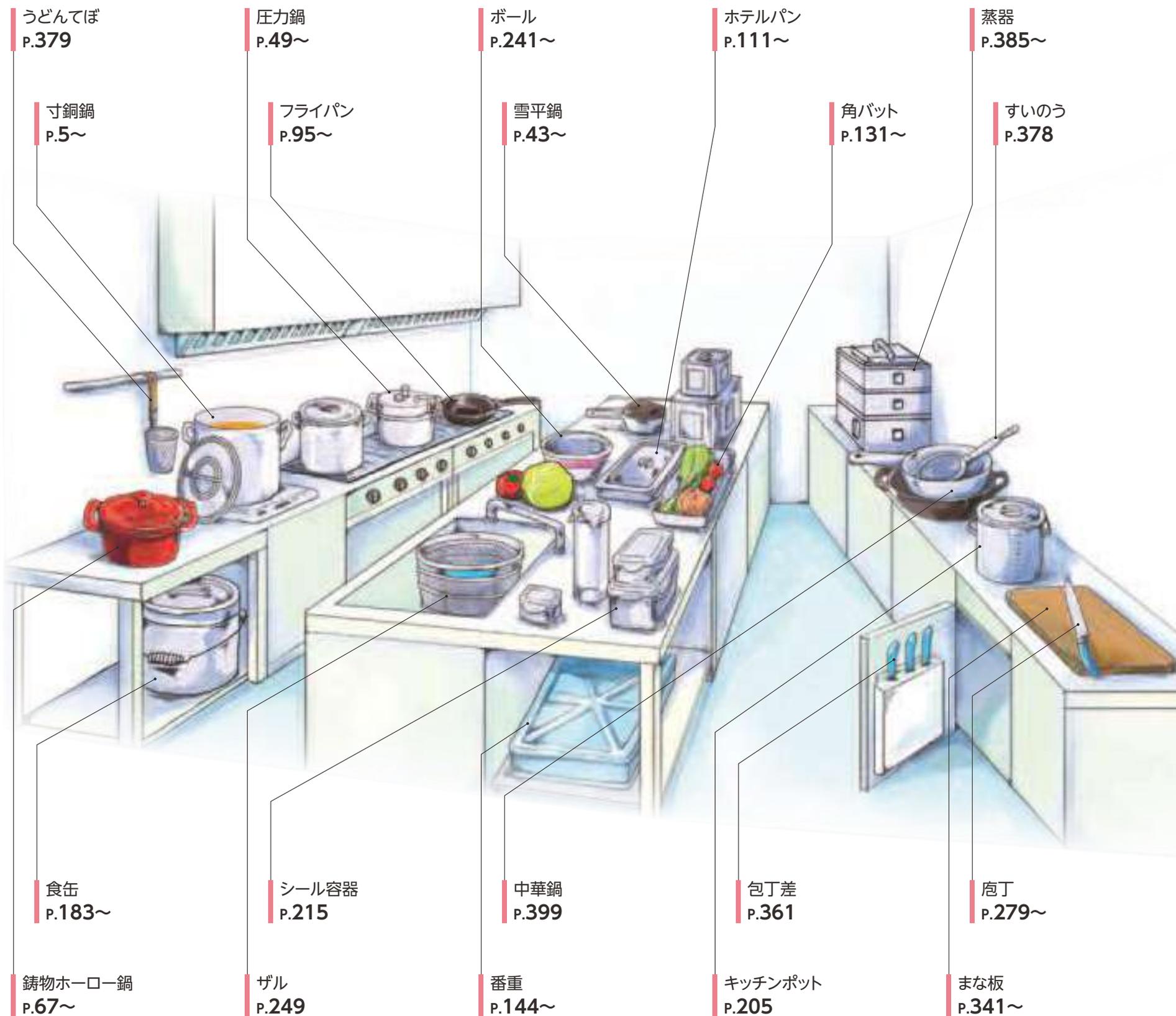
品番	適応サイズ	¥
7-0199-0901	RFSCWC1 RFSCW1用	600
7-0199-0902	RFSCWC2 RFSCW2・RFSCW4用	1,100
7-0199-0903	RFSCWC6 RFSCW6・RFSCW8用	1,400
7-0199-0904	RFSCWC12 RFSCW12・18・22用	3,100

材質: ポリカーボネイト (耐熱温度: -40℃~99℃)

⑩ **キャンブロ 丸型フードコンテナ 密封カバー** (AHC-60)

品番	適応サイズ	¥
7-0199-1001	RFS1SCPP RFSCW1用	460
7-0199-1002	RFS2SCPP RFSCW2・RFSCW4用	700
7-0199-1003	RFS6SCPP RFSCW6・RFSCW8用	750
7-0199-1004	RFS12SCPP RFSCW12・18・22用	1,600

材質: ポリプロピレン (耐熱温度: -40℃~70℃)



うどんてぼ  
P.379

圧力鍋  
P.49~

ボール  
P.241~

ホテルパン  
P.111~

蒸器  
P.385~

寸銅鍋  
P.5~

フライパン  
P.95~

雪平鍋  
P.43~

角バット  
P.131~

すいのう  
P.378

食缶  
P.183~

シール容器  
P.215

中華鍋  
P.399

包丁差  
P.361

庖丁  
P.279~

鋳物ホーロー鍋  
P.67~

ザル  
P.249

番重  
P.144~

キッチンポット  
P.205

まな板  
P.341~



P.183 **モリブデン**  
パッキン付汁食缶  
酸に強く、耐蝕性に優れています。  
スープ、そばつゆなど酸性の料理に強い、  
耐久性を追求した商品です。



P.242 **18-8**  
カラーライン ボール  
4色の色分けで食材別に管理出来ます。  
抗菌ステンレス仕様で安全です。



P.205 **モリブデン**  
目盛付キッチンポット  
従来にない安定したスタッキングを実現!  
プレス成形による一体構造で  
耐久性にも優れています。  
見やすい目盛付!



P.279 **佐文 本焼 鏡面仕上**  
柳刃 (木製サヤ付) (片刃)  
全鋼で低温鍛造(650~800℃)での  
製造ですから、ハガネ本来の切れ味、  
ねばりが作り出せます。





キャンブロ アレルゲンフリーシリーズ①～③



① キャンブロ アレルゲンフリーコンテナー(蓋なし) パープル(AHC-84)

品番	内間口	奥行	高さ	ℓ	蓋品番	価格
7-0200-0101	2SFSCW441	183	183	95	1.9 SFC 2	¥ 2,030
7-0200-0102	4SFSCW441	183	183	185	3.8 SFC 2	¥ 3,090
7-0200-0103	6SFSCW441	222	222	180	5.7 SFC 6	¥ 4,000
7-0200-0104	8SFSCW441	222	222	230	7.6 SFC 6	¥ 4,700
7-0200-0105	12SFSCW441	285	285	210	11.4 SFC12	¥ 6,300
7-0200-0106	18SFSCW441	285	285	320	17.2 SFC12	¥ 9,300
7-0200-0107	22SFSCW441	285	285	400	20.8 SFC12	¥ 11,800

材質:ポリカーボネイト製(耐熱温度: -40℃~99℃)  
※蓋は②をご使用下さい。(別売)

② キャンブロ アレルゲンフリーコンテナー蓋(AHC-85)

品番	適応サイズ	価格
7-0200-0201	SFC2SCPP441 2SFSCW・4SFSCW	¥ 820
7-0200-0202	SFC6SCPP441 6SFSCW・8SFSCW	¥ 1,030
7-0200-0203	SFC12SCPP441 12SFSCW・18SFSCW・22SFSCW	¥ 1,490

材質:ポリプロピレン(耐熱温度: -40℃~70℃)  
※①アレルゲンフリーコンテナー専用の密閉蓋です。

③ キャンブロ アレルゲンフリーメジャーカップ(BMZ-52)

品番	容量	最少目盛	c.c.	最少目盛c.c.	価格
7-0200-0301	25MCCW441	225	25		¥ 1,830
7-0200-0302	50MCCW441	500	25		¥ 3,400
7-0200-0303	100MCCW441	1000	50		¥ 3,820
7-0200-0304	200MCCW441	2000	125		¥ 5,270
7-0200-0305	400MCCW441	4000	500		¥ 5,790

耐熱温度: 99℃

④ サンジャマー アレルゲンセーフティゾーンシステム ASZ121812SYS

〈AAL-50〉 7-0200-0401 ¥36,000  
プラスチックケースサイズ:480×390×H85  
セット内容  
シェフナイフ 全長:385 刃渡り:250  
トンダ 全長:300  
ターナー 全長:330×幅80  
カッティングボード:460×305×H26



アレルゲンとは、アレルギーの原因となる抗原物質。日本では現在27品目の原材料が「特定原材料等」として指定されております。その中でも小麦、そば、卵、落花生、えび、かに、乳の7品目については「特別原材料」として省令で表示が義務化になっております。管理簡単に見分けができるパープルカラーで、準備段階におけるアレルゲンへの接触リスクを少なくすることができます。



⑤ キャンブロ 角型フードコンテナー 半透明(蓋なし)(AHC-38)

品番	内間口	奥行	高さ	ℓ	蓋品番	価格
7-0200-0501	2SFSP	183	183	95	1.9 SFC2	¥ 1,500
7-0200-0502	4SFSP	183	183	185	3.8 SFC2	¥ 2,100
7-0200-0503	6SFSP	222	222	180	5.7 SFC6	¥ 2,600
7-0200-0504	8SFSP	222	222	230	7.6 SFC6	¥ 3,000
7-0200-0505	12SFSP	285	285	210	11.4 SFC12	¥ 4,200
7-0200-0506	18SFSP	285	285	320	17.2 SFC12	¥ 5,800
7-0200-0507	22SFSP	285	285	400	20.8 SFC12	¥ 7,100

材質:ポリプロピレン製(耐熱温度: -40℃~70℃)  
※蓋は、蓋品番をもとに⑥をご使用ください。(別売)

⑥ キャンブロ 角型フードコンテナー蓋(AHC-04)

品番	適応サイズ	価格
7-0200-0601	SFC2 グリーン 2SFSP・2SFSCW 4SFSP・4SFSCW	¥ 800
7-0200-0602	SFC6 レッド 6SFSP・6SFSCW 8SFSP・8SFSCW	¥ 1,000
7-0200-0603	SFC12 ブルー 12SFSP・12SFSCW 18SFSP・18SFSCW 22SFSP・22SFSCW	¥ 1,500

材質:ポリプロピレン(耐熱温度: -40℃~70℃)  
※角型フードコンテナ半透明専用の密閉蓋です。



⑦ キャンブロ 角型フードコンテナー クリアー洗(蓋なし)(AHC-03)

品番	内間口	奥行	高さ	ℓ	蓋品番	価格
7-0200-0701	2SFSCW	183	183	95	1.9 SFC2	¥ 2,100
7-0200-0702	4SFSCW	183	183	185	3.8 SFC2	¥ 3,200
7-0200-0703	6SFSCW	222	222	180	5.7 SFC6	¥ 4,200
7-0200-0704	8SFSCW	222	222	230	7.6 SFC6	¥ 4,900
7-0200-0705	12SFSCW	285	285	210	11.4 SFC12	¥ 6,500
7-0200-0706	18SFSCW	285	285	320	17.2 SFC12	¥ 9,600
7-0200-0707	22SFSCW	285	285	400	20.8 SFC12	¥ 12,500

材質:ポリカーボネイト製(耐熱温度: -40℃~99℃)  
※蓋は、蓋品番をもとに⑧をご使用ください。(別売)  
丸型のものに比べて、収納スペースが33%も増えました。本体が透明なので、一目で中身が分かります。丈夫なポリカーボネイト製で、耐久性に優れています。本体の外側に目盛りが付いているので、中身の量がすぐ分かります。カバーにはタブが付き、開けやすくなっています。

⑧ キャンブロ 角型フードコンテナ用 密閉蓋(AHC-70)

品番	適応サイズ	価格
7-0200-0801	SFC2SCPP 2SFSCW・4SFSCW	¥ 750
7-0200-0802	SFC6SCPP 6SFSCW・8SFSCW	¥ 930
7-0200-0803	SFC12SCPP 12SFSCW・18SFSCW・22SFSCW	¥ 1,350

材質:ポリプロピレン(耐熱温度: -40℃~70℃)  
※⑦角型フードコンテナークリアー専用の密閉蓋です。



⑨ キャンブロ 食品回転ラベル 23SL(1巻100枚)

ラベルサイズ:50×76  
●ベタつく残留物がでないで、二次汚染を防ぐことができます。  
●削ぎ落とす必要もありません。  
●食器洗浄機または流水で完全に溶解します。  
●100%生物分解性の材質を使用。FDA承認素材



⑩ キャンブロ フードローテーションラベル(レーザープリンタ用)(100枚入)

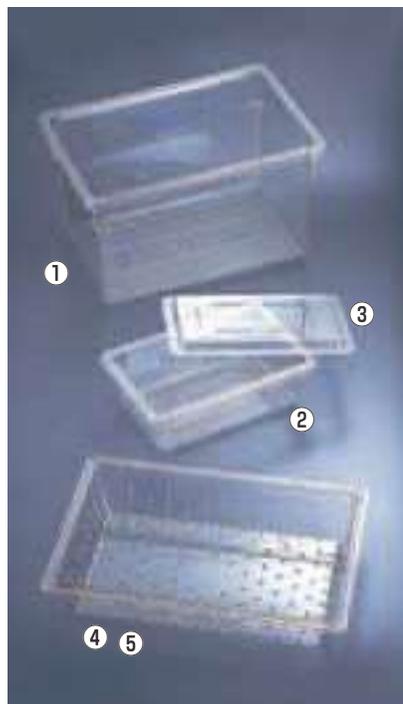
ラベルサイズ:63.5×25.4  
シートサイズ:A4(279×216)  
1シート:ラベル30枚  
●食器洗浄機で100%溶解。生分解性なので、排水溝に残留物が溜まりません。  
●冷蔵庫、冷凍室、乾燥貯蔵庫などで使用できます。  
●93℃で4時間の耐熱性があり、-40℃の超低温でも安心です。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
グラス  
ホテル  
テーブル  
サイン  
店舗備品



キャンブロ カムウェアフードボックス

キャンブロのフードボックスを使うと食品管理の把握が迅速に、かつ正確にでき、時間と労力の無駄を省くことができます。ポリカーボネイト製で、耐久性は抜群です。



① フードボックス フルサイズ〈AHC-23〉洗

			高さ	ℓ	
7-0201-0101	18263CW	660×457×	89	18.9	¥11,000
7-0201-0102	18266CW	660×457×152	32.2		¥14,000
7-0201-0103	18269CW	660×457×229	47.3		¥18,500
7-0201-0104	182612CW	660×457×300	64.4		¥21,500
7-0201-0105	182615CW	660×457×381	81.3		¥26,500

② フードボックス ハーフサイズ〈AHC-24〉洗

			高さ	ℓ	
7-0201-0201	12183CW	457×305×	89	7.5	¥ 5,900
7-0201-0202	12186CW	457×305×152	13.2		¥ 7,500
7-0201-0203	12189CW	457×305×229	18.9		¥10,000

③ フードボックス カバー〈AHC-25〉洗

7-0201-0301	フルサイズ用	1826CCW	660×457	¥7,300
7-0201-0302	ハーフサイズ用	1218CCW	457×305	¥3,700

フードボックス用 コランダー フルサイズ用洗

④ 1826CLRCW 〈AHC-27〉 7-0201-0401 ¥11,500

660×457×H127  
●野菜、フルーツ、肉、魚等の鮮度を維持する水切りに最適です。  
●①の18266CW、18269CW、182612CW、182615CWに使用できます。

⑤ 18268CLRCW 〈AHC-50〉 7-0201-0501 ¥20,000

660×457×H203  
●①の18269CW、182612CW、182615CWに使用できます。



⑥ フードボックス スライドカバー〈AHC-39〉

7-0201-0601	フルサイズ用	1826SCCW	660×457	¥13,500
7-0201-0602	ハーフサイズ用	1218SCCW	457×305	¥7,800



⑦ キャンブロ フードボックス用 水切目皿 1826DSCW 〈AHC-59〉 7-0201-0701 ¥6,000  
555×356×H16  
●フルサイズ専用の水切目皿です。

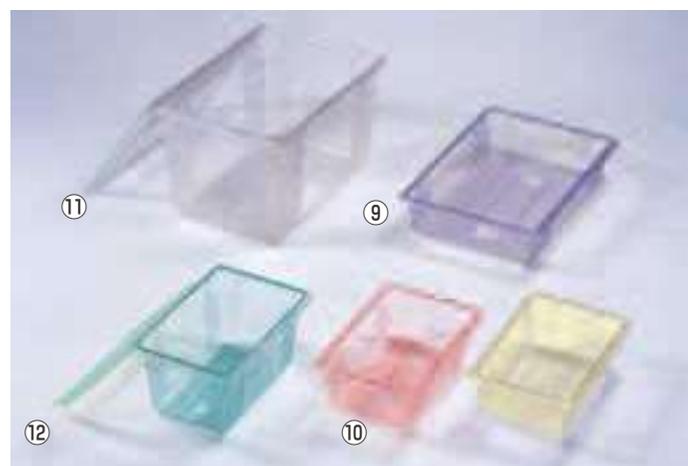
⑧ キャンブロ フードボックス用 水切目皿 1218DSCW (ハーフ) 〈AHC-58〉 7-0201-0801 ¥2,400  
356×206×H15  
●ハーフサイズ専用の水切目皿です。



材質:ポリカーボネイト

カーライル フードストレージボックス

製品のカラーでハッキリ用途別に使い分け  
調理器具を用途別に色分けして使い分けることにより、食品の衛生管理にお役立ていただけます。色分けすると一目で分別ができるので便利です。



⑨ カーライル フードストレージボックス フルサイズ 657×455〈AHC-41〉

			高さ	
7-0201-0901	10621-07	クリアー	150	¥13,000
7-0201-0902	10621C-05	レッド		¥14,500
7-0201-0903	10621C-09	グリーン		¥14,500
7-0201-0904	10621C-14	ブルー	380	¥14,500
7-0201-0905	10621C-22	イエロー		¥14,500
7-0201-0906	10624-07	クリアー		¥25,000
7-0201-0907	10624C-05	レッド	230	¥27,500
7-0201-0908	10624C-09	グリーン		¥27,500
7-0201-0909	10624C-14	ブルー		¥27,500
7-0201-0910	10624C-22	イエロー		¥27,500

⑩ カーライル フードストレージボックス ハーフサイズ 455×303〈AHC-42〉

			高さ	
7-0201-1001	10611-07	クリアー	150	¥7,000
7-0201-1002	10611C-05	レッド		¥7,700
7-0201-1003	10611C-09	グリーン		¥7,700
7-0201-1004	10611C-14	ブルー	230	¥7,700
7-0201-1005	10611C-22	イエロー		¥7,700
7-0201-1006	10612-07	クリアー		¥9,500
7-0201-1007	10612C-05	レッド	230	¥10,500
7-0201-1008	10612C-09	グリーン		¥10,500
7-0201-1009	10612C-14	ブルー		¥10,500
7-0201-1010	10612C-22	イエロー		¥10,500

⑪ カーライル フードストレージボックス フルサイズ用カバー〈AHC-43〉

7-0201-1101	10627-07	クリアー	¥6,800
7-0201-1102	10627C-05	レッド	¥7,500
7-0201-1103	10627C-09	グリーン	¥7,500
7-0201-1104	10627C-14	ブルー	¥7,500
7-0201-1105	10627C-22	イエロー	¥7,500

657×455

⑫ カーライル フードストレージボックス ハーフサイズ用カバー〈AHC-44〉

7-0201-1201	10617-07	クリアー	¥3,500
7-0201-1202	10617C-05	レッド	¥3,800
7-0201-1203	10617C-09	グリーン	¥3,800
7-0201-1204	10617C-14	ブルー	¥3,800
7-0201-1205	10617C-22	イエロー	¥3,800

455×303



ラバーメイド フードストレージボックス



⑬ フードストレージボックス フルサイズ〈AHC-07〉目

			深さ	ℓ	
7-0201-1301	3306	660×456	89	19	¥9,000
7-0201-1302	3308	660×456	156	32	¥11,800
7-0201-1303	3300	660×456	227	47	¥15,000

⑭ フードストレージボックス ハーフサイズ〈AHC-09〉目

			深さ	ℓ	
7-0201-1401	3307	455×300	90	7.5	¥5,200
7-0201-1402	3309	455×300	150	13	¥6,400
7-0201-1403	3304	455×300	228	19	¥8,600

⑮ フードストレージボックス 蓋〈AHC-10〉目

7-0201-1501	フルサイズ用	3302	660×456	¥6,200
7-0201-1502	ハーフサイズ用	3310	455×300	¥3,600

フードストレージボックス特長

〈入 荷〉 野菜から肉類まであらゆる種類の食品をフードボックスに入替えることによって新鮮度を保ち、長持ちさせられます。軽くて丈夫なフードボックスなら荷受け作業もぐんと楽になります。

〈貯 蔵〉 透明フードボックスなら内容物は外から一目で分かり、在庫管理が楽になります。蓋はすべり止めが付いており積重ねができ、スペースを有効に利用できます。



- ポリエチレン製一体成型構造なので、耐久性に優れ洗浄も簡単です。
- 調理台下に納まりますので、厨房内のスペースを有効に使うことができます。



① ② ③



ポリカーボネイト製の透明蓋は前面傾斜部が後方にスライドしますので本体奥行以上のスペースをとらずスムーズに開閉できます。

### キャンブロ スラントップ イングリーディエント・ビン

- ① IBS27 <AIV-12> 7-0202-0101 ¥86,000  
420×750×H700 102ℓ 砂糖:81kg 小麦粉:58kg
- ② IBS37 <AIV-13> 7-0202-0201 ¥92,000  
550×750×H700 140ℓ 砂糖:113kg 小麦粉:81kg
- ③ IBS20 <AIV-24> 7-0202-0301 ¥83,000  
750×330×H698 80ℓ 砂糖:77kg 小麦粉:63kg



### ④ キャンブロ イングリーディエント・ビン (材料容器) IB44

- <AIV-11> 7-0202-0401 ¥93,000  
470×750×H737 166ℓ  
砂糖:130kg 小麦粉:93kg  
材質:本体 ポリエチレン製  
蓋 ポリカーボネイト製  
キャスター:φ76×2自在/φ76×2固定



材質:本体 ポリエチレン製  
蓋 ポリカーボネイト製



⑤ ⑥ ⑦

### カーライル イングリーディエント・ビンズ

- ⑤ BIN44 <AIV-03> 7-0202-0501 ¥85,000  
460×740×H720 154ℓ
  - ⑥ BIN36 <AIV-02> 7-0202-0601 ¥83,000  
390×740×H720 118ℓ
  - ⑦ BIN27 <AIV-01> 7-0202-0701 ¥80,000  
320×720×H720 89ℓ
- ⑤～⑦  
キャスター:φ75×2自在/φ75×2固定



### ⑧ リス キャスター付材料保管容器 (蓋付) ホワイト <AZI-02> B

- 7-0202-0801 45型 505×305×H595 ¥10,800
- 7-0202-0802 70型 570×350×H695 ¥12,800

材質:本体・蓋/ポリプロピレン  
台座/ポリアセタール  
排水栓/ポリエチレン  
キャスター/ステンレス・エラストマー  
キャスター径:φ50×4自在(2ヶストップ付)  
●蓋は透明でパッキン付なので、残量が確認しやすい  
●底部に排水栓が付いていますので、水が溜まった場合でもひっくり返さずに排水できます。



⑨～⑪

### ラバーメイド イングリーディエント・ビン

- ⑨ No.3600-88 <AIV-25> B 7-0202-0901 ¥85,000  
333×743×H711 79ℓ  
砂糖:77kg 小麦粉:54kg
  - ⑩ No.3602-88 <AIV-27> B 7-0202-1001 ¥89,400  
394×749×H711 98ℓ  
砂糖:93kg 小麦粉:65kg
  - ⑪ No.3603-88 <AIV-28> B 7-0202-1101 ¥93,800  
457×756×H711 117ℓ  
砂糖:113kg 小麦粉:82kg
- ⑨～⑪ 付属品:専用スクープ



フタはスライド式。中身の取り出しやすい設計で、専用スクープをフタに収納できます。

- 本体はポリエチレン製。継ぎ目のない柄ウンドフォルム中空一体成型で、丈夫で洗浄しやすいデザイン。
- 新たに専用スクープが付属になり、スクープの使いまわしによる食材の混入を防ぎます。
- フタ内側のスクープフックに専用スクープを収納できます。
- フタはポリカーボネイト製で、片手で簡単にフタの開閉が可能です。



### ⑫ TKG 18-8 パイプ柄スコップ (粉仕様) <BSK-A0>

- 7-0202-1201 特大 A158×B234×C335 ¥6,700
- 7-0202-1202 大 A125×B210×C310 ¥5,700
- 7-0202-1203 小 A103×B191×C293 ¥5,200



粉が入り込まないパイプ柄が衛生的です。本体と柄を溶接による完全密着。接合部すき間等の付着を防ぎます。



### ⑬ キャンブロ ポリカーボネイト スクープ <BSK-04>

	A	B	C	
7-0202-1301 SCP 6CW	180c.c.	61×125×250	¥1,700	
7-0202-1302 SCP12CW	360c.c.	76×155×280	¥1,800	
7-0202-1303 SCP24CW	720c.c.	101×180×305	¥2,300	
7-0202-1304 SCP64CW	1,900c.c.	153×250×370	¥3,200	

●丈夫なポリカーボネイト製で、取扱い易く、機能的なデザインのスクープです。(耐熱99℃)

### ⑭ ラバーメイド 万能スクープ (ポリエチレン製)

- <BSK-05> B 7-0202-1401 ¥2,400

	A	B	C	
150×210×H125				
目盛表示説明	2QTS	3PTS	1QT	1PT
	約1892cc	約1410cc	約946cc	約470cc



### ⑮ バーキンタ 金属検出機対応ハンスコップ <BSK-99> B

	赤	紺	黄	緑	
大	7-0202-1501	7-0202-1502	7-0202-1503	7-0202-1504	¥6,950
中	7-0202-1505	7-0202-1506	7-0202-1507	7-0202-1508	¥5,800
小	7-0202-1509	7-0202-1510	7-0202-1511	7-0202-1512	¥3,200
ミニ	7-0202-1513	7-0202-1514	7-0202-1515	7-0202-1516	¥1,920

	A	B	C	
大	167×230×355			
中	138×187×310			
小	110×150×250			
ミニ	77×107×207			

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:80℃  
●食品製造ラインでの異物混入のリスクを低減します。  
●軽量で扱いやすいです。

内容物を機器や容器へ投入しやすいステンレス容器



CTBD-33

① 18-8 下部パイプ柄取手付密閉容器 吊付 (キャッチグリップ式) <AMT-50>

	型 式	内径×高さ	容量(ℓ)	
7-0203-0101	CTBD-18	φ180×180	4	¥20,500
7-0203-0102	CTBD-21	φ210×210	7	¥23,000
7-0203-0103	CTBD-24	φ240×240	10	¥26,000
7-0203-0104	CTBD-27	φ270×270	15	¥28,500
7-0203-0105	CTBD-30	φ300×300	20	¥31,000
7-0203-0106	CTBD-33	φ330×330	25	¥38,500

※CTBD-33はクリップ4個付になります。



●中身を空ける際に下部の取手手を掴む事で容器を楽に傾けられます。



CTHタイプの特長

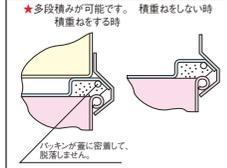


② 18-8 密閉式容器 CTH両手付タイプ (シリコンゴム) <AMT-10>

	型 式	内径×高さ	容量(ℓ)	
7-0203-0201	CTH-18	φ180×180	4	¥13,000
7-0203-0202	CTH-21	φ210×210	7	¥15,500
7-0203-0203	CTH-24	φ240×240	10	¥18,500
7-0203-0204	CTH-27	φ270×270	15	¥21,000
7-0203-0205	CTH-30	φ300×300	20	¥23,000
7-0203-0206	CTH-33	φ330×330	25	¥29,500
7-0203-0207	CTH-36	φ360×360	36	¥35,500
7-0203-0208	CTH-39	φ390×390	45	¥40,000
7-0203-0209	CTH-43	φ430×450	65	¥50,000
7-0203-0210	CTH-47	φ470×470	80	¥62,000
7-0203-0211	CTH-47H	φ470×600	100	¥66,500



CTLタイプの特長



③ 18-8 密閉式容器 CTLタイプ (シリコンゴム) <AMT-09>

	型 式	内径×高さ	容量(ℓ)	
7-0203-0301	CTL-24	φ240×240	10	¥26,000
7-0203-0302	CTL-30	φ300×300	20	¥30,500
7-0203-0303	CTL-36	φ360×360	36	¥46,000
7-0203-0304	CTL-43	φ430×450	65	¥60,500
7-0203-0305	CTL-47	φ470×470	80	¥74,000
7-0203-0306	CTL-47H	φ470×600	100	¥78,000

※CTLタイプは、本体と蓋の締め付けをレバーバンドで行う密閉式容器です。レバーバンドで締め付けを行う事により、密閉性が一段とアップし、またワンタッチ開閉により、取り扱いが容易になりました。



CTBタイプの特長



④ 18-8 密閉式容器 CTB吊付タイプ (シリコンゴム) <AMT-11>

	型 式	内径×高さ	容量(ℓ)	
7-0203-0401	CTB-18	φ180×180	4	¥14,700
7-0203-0402	CTB-21	φ210×210	7	¥17,000
7-0203-0403	CTB-24	φ240×240	10	¥20,000
7-0203-0404	CTB-27	φ270×270	15	¥22,500
7-0203-0405	CTB-30	φ300×300	20	¥25,000
7-0203-0406	CTB-33	φ330×330	25	¥31,000



TP-CTHタイプの特長



●収納時スタッキングできます。

⑤ 18-8 テーパー付 密閉式容器 両手付 (シリコンゴム) <AMT-08>

	型 式	上内径×下内径×高さ	容量(ℓ)	
7-0203-0501	TP-CTH-24	240×232×240	10	¥20,000
7-0203-0502	TP-CTH-27	270×260×275	15	¥23,200
7-0203-0503	TP-CTH-30	300×290×300	20	¥25,500
7-0203-0504	TP-CTH-33	330×318×330	25	¥32,500
7-0203-0505	TP-CTH-36	360×347×360	35	¥39,000
7-0203-0506	TP-CTH-39	388×374×400	45	¥44,000
7-0203-0507	TP-CTH-43	430×414×470	65	¥55,000
7-0203-0508	TP-CTH-47	470×453×480	80	¥68,000
7-0203-0509	TP-CTH-47H	470×448×610	100	¥76,000

●収納時スタッキングできます。  
※テーパー付密閉式容器は積み重ねておく事で収納がコンパクトにできます。



⑥ UK 18-8 フードコンテナ <AKV-U0>

号	深さ	ℓ	
7-0203-0601	7	330×230×85	5.5 ¥ 7,300
7-0203-0602	8	350×243×87	6.5 ¥ 8,000
7-0203-0603	9	365×260×90	7.3 ¥ 8,450
7-0203-0604	10	405×283×93	9.3 ¥10,800

⑦ 18-8 パッキン フック付 ストックポット 34cm <ASY-39>

7-0203-0701 ¥44,000  
350×240×H210 17ℓ

⑧ 18-8 パッキン フック付 角キッチンポット (シリコンゴム) <AKT-37>

cm	内寸	深さ	ℓ	
7-0203-0801	10.5	103×105	1.1	¥ 6,500
7-0203-0802	12	119×116	1.6	¥ 7,300
7-0203-0803	13.5	133×128	2.3	¥ 8,400
7-0203-0804	15	148×146	3.1	¥ 9,700
7-0203-0805	16.5	162×161	4.2	¥11,000
7-0203-0806	18	178×176	5.3	¥13,000
7-0203-0807	19.5	193×191	7.0	¥16,000
7-0203-0808	21	209×206	8.6	¥18,000
7-0203-0809	24	238×236	12.6	¥25,000
7-0203-0810	27	268×267	18	¥33,000
7-0203-0811	30	299×294	25	¥40,000
7-0203-0812	33	328×327	35	¥60,000
7-0203-0813	36	357×357	46	¥72,000

密閉性が一段とアップし、ワンタッチ開閉により、取り扱いが容易になりました。

※★印の商品は手付になります。



**1 トスロン 丸型 (密閉容器) <ATS-01>**

	ℓ	外径	高さ	
7-0204-0101	4	φ204	185	¥3,100
7-0204-0102	12	φ308	266	¥6,600
7-0204-0103	20	φ308	386	¥7,400

材質: 高密度ポリエチレン  
耐熱温度: 4ℓ (-20℃~60℃)  
12・20ℓ (-30℃~80℃)



**2 トスロン 角型 (密閉容器) 10ℓ**

<ATS-02> **7-0204-0201** ¥6,100  
270×270×H250  
材質: 高密度ポリエチレン  
耐熱温度: -30℃~80℃



**3 調味料 保管容器 サンペール (密閉蓋付) <ASV-60>**

#	内径	高さ	ℓ	
7-0204-0301	6	204×220	6.1	¥2,522
7-0204-0302	12	255×280	12.1	¥3,419
7-0204-0303	20	302×315	20.6	¥3,341

材質: ポリエチレン (耐熱温度: -20℃~60℃)



**4 ラウンドペール <ALU-01>**

**7-0204-0401** 5型 4.3ℓ φ190×H215 ¥800  
**7-0204-0402** 10型 9ℓ φ230×H280 ¥1,300  
**7-0204-0403** 16型 16ℓ φ273×H265 ¥1,600  
材質: ポリエチレン (耐熱温度: -20℃~60℃)



**5 サンコー サンペール 角型 K#18 (蓋付)**

<ASV-78> **7-0204-0501** ¥6,114  
外寸法: 243×243×H416  
内寸法: 233×233×H406  
容量: 18ℓ  
材質: ポリプロピレン (耐熱温度: -20℃~60℃)



**6 サンコー プラドラム 25ℓ**

<APL-11> **7-0204-0601** ¥7,400  
φ296×H521 開口部内径: φ237  
材質: 超高分子量PE (耐熱温度: -20℃~60℃)  
● 取り扱いやすい小型サイズの粉物保管容器です。  
● 持ち運びに便利な持手を2ヶ所設置。  
● 蓋にはパッキンを設定。締め金具との併用により、内容物の漏れの心配はありません。  
● 液体食品、穀物の保存用として最適です。

中身が一目瞭然。



名札を差し込む事により、中身が一目で分かるようになってきます。  
塩・砂糖・調味料等の表示が出来ますので、とても便利です。



**7 18-8 名札付き 深型 角キッチンポット <AKK-07>**

	cm	内寸	高さ	ℓ	
7-0204-0701	13.5	133	128	2.3	¥6,500
7-0204-0702	15	148	146	3.1	¥7,500
7-0204-0703	16.5	162	161	4.2	¥8,500
7-0204-0704	18	178	176	5.3	¥9,500
★7-0204-0705	19.5	193	191	7	¥11,900
★7-0204-0706	21	209	206	8.6	¥13,900
★7-0204-0707	24	238	236	12.6	¥19,000
★7-0204-0708	27	268	267	18	¥24,700
★7-0204-0709	30	299	294	25	¥30,000

※★印の商品は手付になります。

**8 18-8 ダブルウォール 角キッチンポット (蓋無) <AKK-83>**

	cm	内寸	高さ	ℓ	
7-0204-0801	13.5	119	116	1.6	¥7,140
7-0204-0802	15	133	128	2.3	¥8,080

● 二重構造で保温・保冷効果があります。  
※蓋は⑨専用蓋をご使用ください。

**9 18-8 ダブルウォール 角キッチンポット専用蓋 <AKK-84>**

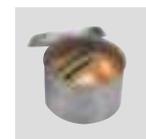
	cm用		
7-0204-0901	13.5	¥1,260	
7-0204-0902	15	¥1,420	

● ダブルウォール角キッチンポット専用の蓋です。

**10 チタン 浅型キッチンポット <AKT-74> ¥6,000**

	cm	内径	高さ
7-0204-1001	11	110	105
7-0204-1002	15	150	105

● 錆びや腐食しにくい。味噌やタレなどを長く保存する際に便利です。





キッチンポットの定番。

角型ですので厨房スペースを有効に活用できます。積み重ねが可能。又、ぬれた手でも取りやすい取手付きの蓋は、水気を中に落とさない設計になっています。



① 18-8 深型 角キッチンポット (AKK-06)

	cm	内寸	深さ	ℓ	¥
7-0206-0101	8	78× 75	0.46	0.46	2,800
7-0206-0102	9	89× 86	0.7	0.7	3,000
7-0206-0103	10.5	103× 96	1.1	1.1	3,700
7-0206-0104	12	119×116	1.6	1.6	4,300
7-0206-0105	13.5	133×128	2.3	2.3	4,800
7-0206-0106	15	148×146	3.1	3.1	5,700
7-0206-0107	16.5	162×161	4.2	4.2	6,500
7-0206-0108	18	178×176	5.3	5.3	7,400
★7-0206-0109	19.5	193×191	7	7	9,500
★7-0206-0110	21	209×206	8.6	8.6	11,500
★7-0206-0111	22.5	226×220	10.8	10.8	13,500
★7-0206-0112	24	238×236	12.6	12.6	15,500
★7-0206-0113	25.5	255×251	15.7	15.7	18,000
★7-0206-0114	27	268×267	18	18	20,000
★7-0206-0115	28.5	286×280	22	22	23,000
★7-0206-0116	30	299×294	25	25	25,000
★7-0206-0117	33	328×327	35	35	41,000
★7-0206-0118	36	357×357	46	46	54,000
★7-0206-0119	39	386×386	59	59	64,000

●10.5cm～21cm・24cm・27cm・30cmは便利な目盛付です。  
※★印の商品は手付になります。

酢漬けやタレの保存に最適!

マリネや各種タレの保存に抜群の耐蝕性を発揮します。又、角型なのでスペースを有効に使えます。



② モリブデン 深型 角キッチンポット目盛付 (AKK-05)

	cm	内寸	深さ	ℓ	¥
7-0206-0201	8	78× 75	0.46	0.46	4,000
7-0206-0202	9	89× 86	0.7	0.7	4,500
7-0206-0203	10.5	103× 96	1.1	1.1	4,800
7-0206-0204	12	119×116	1.6	1.6	5,600
7-0206-0205	13.5	133×128	2.3	2.3	6,720
7-0206-0206	15	148×146	3.1	3.1	8,250
7-0206-0207	16.5	162×161	4.2	4.2	9,700
7-0206-0208	18	178×176	5.3	5.3	11,600
★7-0206-0209	19.5	193×191	7	7	13,900
★7-0206-0210	21	209×206	8.6	8.6	16,200
★7-0206-0211	24	238×236	12.6	12.6	22,700
★7-0206-0212	27	268×267	18	18	29,400
★7-0206-0213	30	299×294	25	25	36,500
★7-0206-0214	33	328×327	35	35	52,500
★7-0206-0215	36	357×357	46	46	76,500

※★印の商品は手付になります。  
※8cm・9cmは目盛無しになります。

抜群の表面保護性!  
腐食・シミになりやすい食品や頑固な汚れを水だけで簡単に落とし、薬品や酸にも侵されません。



③ エコクリーン UK18-8 深型角キッチンポット (本体内部ゼロクリア加工) (AEK-13) 目

	cm	内寸	深さ	ℓ	¥
7-0206-0301	8	78× 78	約 0.46	約 0.46	3,150
7-0206-0302	9	89× 89	約 0.7	約 0.7	3,400
7-0206-0303	10.5	103×103	約 1.1	約 1.1	4,100
7-0206-0304	12	119×119	約 1.6	約 1.6	4,700
7-0206-0305	13.5	133×133	約 2.3	約 2.3	5,250
7-0206-0306	15	148×148	約 3.1	約 3.1	6,200
7-0206-0307	16.5	162×162	約 4.2	約 4.2	7,000
7-0206-0308	18	178×178	約 5.3	約 5.3	8,000
★7-0206-0309	19.5	193×193	約 7.0	約 7.0	9,800
★7-0206-0310	21	209×209	約 8.6	約 8.6	11,800
★7-0206-0311	24	238×238	約12.6	約12.6	15,500
★7-0206-0312	27	268×268	約18	約18	20,000
★7-0206-0313	30	299×299	約25	約25	25,000
★7-0206-0314	33	328×328	約35	約35	38,000
★7-0206-0315	36	357×357	約46	約46	49,000
★7-0206-0316	39	386×386	約59	約59	58,000

●10.5cm～30cmまでは便利な目盛付です。  
※★印商品は手付になります。  
※直火でのご使用は出来ません。

④ 18-8 深型角キッチンポット用 割蓋 (AKK-46)

	cm用	¥
7-0206-0401	8	1,550
7-0206-0402	9	1,650
7-0206-0403	10.5	1,750
7-0206-0404	12	1,850
7-0206-0405	13.5	2,160
7-0206-0406	15	2,370
7-0206-0407	16.5	2,990
7-0206-0408	18	3,400
7-0206-0409	21	3,700

※①～③、⑤・⑧の深型角キッチンポット専用です。



⑤ 18-8 深浅型 角キッチンポット (AKK-97)

	cm	内寸	深さ	ℓ	¥
7-0206-0501	8	78× 60	0.34	0.34	2,400
7-0206-0502	9	89× 70	0.5	0.5	2,700
7-0206-0503	10.5	103× 85	0.83	0.83	3,200
7-0206-0504	12	119×100	1.25	1.25	3,800
7-0206-0505	13.5	133×110	1.8	1.8	4,300
7-0206-0506	15	148×120	2.35	2.35	5,200
7-0206-0507	16.5	162×130	3.2	3.2	5,900
7-0206-0508	18	178×150	4.4	4.4	6,900

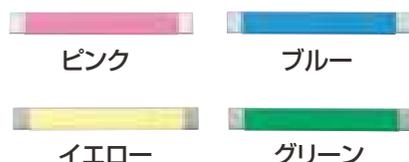
⑥ 18-8 浅型角キッチンポット (AKT-33)

	cm	内間口	奥行	深さ	¥
7-0206-0601	8	80× 80	45	45	1,850
7-0206-0602	9	90× 90	50	50	2,200
7-0206-0603	10.5	105×105	55	55	2,450
7-0206-0604	12	120×120	65	65	3,100
7-0206-0605	13.5	135×135	70	70	3,300
7-0206-0606	15	150×150	80	80	4,150
7-0206-0607	16.5	165×165	85	85	4,500
7-0206-0608	18	180×180	95	95	5,500
7-0206-0609	19.5	195×195	100	100	6,200

⑦ HACCP 18-8 深型角キッチンポット (AHS-38)

	cm	内寸	深さ	ℓ	¥
7-0206-0701	8	78× 75	0.46	0.46	3,360
7-0206-0702	9	89× 86	0.7	0.7	3,600
7-0206-0703	10.5	103× 96	1.1	1.1	4,450
7-0206-0704	12	119×116	1.6	1.6	4,980
7-0206-0705	13.5	133×128	2.3	2.3	5,550
7-0206-0706	15	148×146	3.1	3.1	6,550
7-0206-0707	16.5	162×161	4.2	4.2	7,500
7-0206-0708	18	178×176	5.3	5.3	8,500
7-0206-0709	19.5	193×191	7	7	11,000
7-0206-0710	21	209×206	8.6	8.6	13,500

●10.5～21cmまでは便利な目盛付です。



⑧ 18-8 カラープレート付 角キッチンポット (AKK-77)

cm	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	内寸×深さ	ℓ	¥
10.5	7-0206-0801	7-0206-0802	7-0206-0803	7-0206-0804	103× 96	1.1	5,000
12	7-0206-0805	7-0206-0806	7-0206-0807	7-0206-0808	119×116	1.6	5,700
15	7-0206-0809	7-0206-0810	7-0206-0811	7-0206-0812	148×146	3.1	7,600
18	7-0206-0813	7-0206-0814	7-0206-0815	7-0206-0816	178×176	5.3	9,700
24	7-0206-0817	7-0206-0818	7-0206-0819	7-0206-0820	238×236	12.6	18,700

※24cmは手付になります。

**中身が見えて、衝撃に強い「ポリカーボネイト製 キッチンポット」** ①～③⑤本体耐熱温度：-30℃～120℃



■内蓋式

Murano(ムラノ)



**① ㊦ ポリカーボネイト キッチンポット (計量目盛付) <AKT-12>** **洗 OK**

	cm	内径	高さ	ℓ	c.c.	¥
7-0207-0101	10	100×100	0.73	100		1,600
7-0207-0102	12	120×120	1.25	250		1,900
7-0207-0103	14	140×140	2	500		2,500
7-0207-0104	16	160×160	2.95	500		3,200
7-0207-0105	18	180×180	4.1	500		3,800
7-0207-0106	20	200×200	5.9	500		4,800
7-0207-0107	22	220×220	7.6	500		5,600

※フタを外して電子レンジでご使用出来ます。

**② Murano ポリカーボネイト キッチンポット (計量目盛付) <AKT-A9>** **洗 OK**

	cm	内径	高さ	ℓ	c.c.	¥
7-0207-0201	10	100×100	0.73	100		1,000
7-0207-0202	12	120×120	1.25	250		1,340
7-0207-0203	14	140×140	2	500		1,800
7-0207-0204	16	160×160	2.95	500		2,460
7-0207-0205	18	180×180	4.1	500		3,000
7-0207-0206	20	200×200	5.9	500		3,800
7-0207-0207	22	220×220	7.6	500		4,500

※フタを外して電子レンジでご使用出来ます。

**③ ポリカーボネイト 深型 角キッチンポット <AKK-09>** **洗 OK**

	cm	内寸	高さ	ℓ	¥
7-0207-0301	10.5	100×98	0.9		2,880
7-0207-0302	12	118×113	1.5		3,500
7-0207-0303	13.5	132×126	2.2		4,220
7-0207-0304	15	146×141	2.8		4,850
7-0207-0305	16.5	160×155	3.7		5,560
7-0207-0306	18	175×170	4.9		6,100
7-0207-0307	21	206×198	7.9		8,650

※フタを外して電子レンジでご使用出来ます。

**④ ポリカーボネイト 深型角キッチンポット用 割蓋 <AKK-50>**

cm用	¥
7-0207-0401	2,060
7-0207-0402	2,270
7-0207-0403	2,680
7-0207-0404	3,190
7-0207-0405	3,960
7-0207-0406	4,530
7-0207-0407	5,050

※③ポリカーボネイト深型角キッチンポット専用です。



**⑤ ポリカーボネイト 深型 角キッチンポット 手付 <AKK-B0>** **洗 OK**

cm	内寸	高さ	ℓ	¥
7-0207-0501	21	207×200	7.8	9,800

※フタを外して電子レンジでご使用出来ます。

**⑥ ㊦ 18-8 ベンマリーポット <ABV-02>**

cm	高さ	ℓ	¥	
7-0207-0601	10	145	1	2,370
7-0207-0602	12	160	2	3,230
7-0207-0603	16	185	3	4,380
7-0207-0604	17	195	4	5,200
7-0207-0605	19	213	6	6,460
7-0207-0606	20	240	8	7,850
7-0207-0607	23	280	10	12,600

**⑦ ㊦ 18-8 ベンマリーポット 蓋 <ABV-03>**

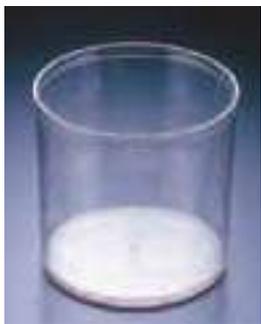
cm用	¥
7-0207-0701	1,040
7-0207-0702	1,130
7-0207-0703	1,190
7-0207-0704	1,320
7-0207-0705	1,850
7-0207-0706	2,230
7-0207-0707	2,750

**⑧ ㊦ 18-8 ベジタブル インセット <ABZ-02>**

cm	高さ	ℓ	¥	
7-0207-0801	12	190	2	3,960
7-0207-0802	17	200	4	5,090
7-0207-0803	22	205	6.5	8,360
7-0207-0804	27	208	9.5	9,020

**⑨ ㊦ 18-8 ベジタブル インセット蓋 <ABZ-03>**

cm用	¥
7-0207-0901	1,700
7-0207-0902	1,960
7-0207-0903	2,530
7-0207-0904	3,850



**⑪ ㊦ 18-8 丸バター入 <ABT-46>**

cm	内径	高さ	¥
7-0207-1101	9	90×50	1,520
7-0207-1102	10	100×53	1,580
7-0207-1103	12	120×63	1,940
7-0207-1104	14	140×75	2,370
7-0207-1105	16	160×85	2,830
7-0207-1106	18	180×95	3,300



**⑬ ㊦ 18-8 ツマミなし 丸バター入 <ABT-48>**

cm	内径	高さ	¥
7-0207-1301	8	80×52	1,260
7-0207-1302	9	90×53	1,300
7-0207-1303	10	100×55	1,340
7-0207-1304	12	120×65	1,760
7-0207-1305	14	140×75	2,180
7-0207-1306	16	160×79	2,680

**⑩ ㊦ ポリカーボネイト ストックポット (蓋・目盛無) <AST-E2>** **洗 OK**

cm	内径	高さ	ℓ	¥
7-0207-1001	14	140×140	2.0	700
7-0207-1002	22	220×220	7.6	1,900



**⑭ 密封式検食袋 基本セット HXS-010**

<AKV-H6> ㊦ 7-0207-1401 ¥45,000

セット内容  
 検食袋エコパックンHAK-100 400枚  
 HAK-120 400枚  
 HAK-180 100枚  
 密封機クリップシーラーZ-1 1台  
 ステンレス製検食袋セット台 1台  
 仕切容器、ポリ容器、ポリセットケース 1式

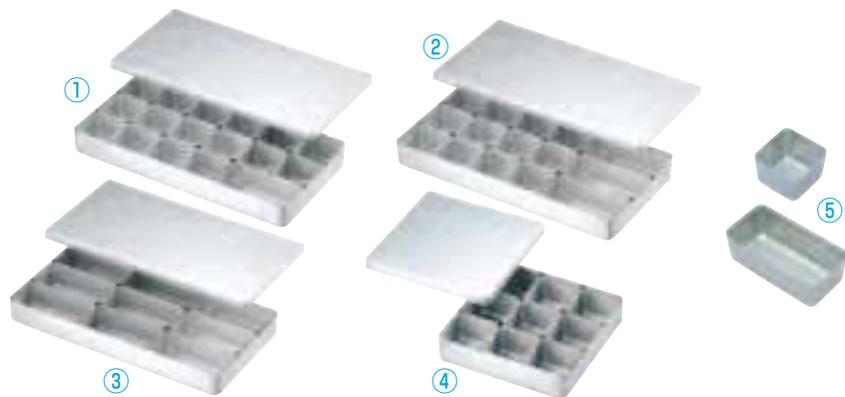
■検食袋使用量の目安

使用施設	1日
保育園	約20枚
学校	約30枚
老健	約60枚

**⑮ 生分解性 検食用袋 エコパックン <AKV-H5>** **㊦**

7-0207-1501 HAK-100C (1,000枚入)	100×140	¥17,340
7-0207-1502 HAK-100S (2,000枚入)	100×140	¥32,750
7-0207-1503 HAK-100W (4,000枚入)	100×140	¥61,630
7-0207-1504 HAK-120C (1,000枚入)	120×170	¥19,890
7-0207-1505 HAK-120S (2,000枚入)	120×170	¥37,490
7-0207-1506 HAK-120W (4,000枚入)	120×170	¥70,400
7-0207-1507 HAK-180 (600枚入)	180×250	¥26,280

●植物性素材で環境にやさしい検食袋。  
 ●燃やしても有毒ガスが出ない為、食材と一緒に廃棄できます。  
 ●水ものも簡単に密封保存できます。  
 ※密封には別売の密封機(P.1435③)クリップシーラー Z-1)が必要です。



アルミ検査容器 (飲食店用)

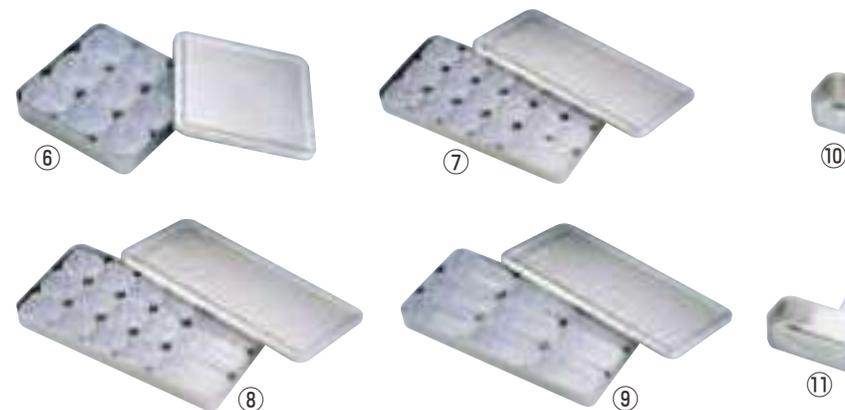
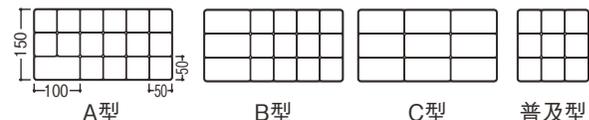
- ① A型 A-17  
〈AKV-13〉 7-0208-0101 ¥9,660  
伸子 17ヶ入:305×155×H38
- ② B型 B-15  
〈AKV-14〉 7-0208-0201 ¥9,660  
伸子 15ヶ入:305×155×H38
- ③ C型 C-9  
〈AKV-16〉 7-0208-0301 ¥9,660  
伸子 9ヶ入:305×155×H38

④ アルミ検査容器 普及型 E-9

〈AKV-15〉 7-0208-0401 ¥5,870  
伸子 9ヶ入:155×155×H38

⑤ アルミ検査容器用中子 (AKV-P8)

7-0208-0501 小 50×50×H35 約65c.c. ¥690  
7-0208-0502 中 50×100×H35 約150c.c. ¥870



MA18-8 検査容器

- ⑥ 普及型 (小9個入)  
〈AKV-B2〉 7-0208-0601 ¥7,880  
170×170×H38
- ⑦ A型 (大1個・小16個入)  
〈AKV-B3〉 7-0208-0701 ¥14,540  
340×170×H38
- ⑧ B型 (大3個・小12個入)  
〈AKV-B4〉 7-0208-0801 ¥13,950  
340×170×H38
- ⑨ C型 (大9個入)  
〈AKV-B5〉 7-0208-0901 ¥12,180  
340×170×H38

⑩ MA18-8 検査容器用伸子小 (蓋付)

〈AKV-B6〉 7-0208-1001 ¥485  
54×54×H35.5 約60c.c.

⑪ MA18-8 検査容器用伸子大 (蓋付)

〈AKV-B7〉 7-0208-1101 ¥680  
108×54×H35.5 約120c.c.  
材質:本体・伸子 18-8ステンレス  
伸子用蓋 ポリプロピレン樹脂  
(耐熱温度-20℃~+120℃)



⑫ SW18-8 検査容器 普及型 (小9個入)

〈AKV-A6〉 7-0208-1201 ¥9,000  
200×200×H44

⑬ SW18-8 検査容器 A型 (大1個・小16個入)

〈AKV-A7〉 7-0208-1301 ¥16,800  
395×200×H44

⑭ SW18-8 検査容器 B型 (大3個・小12個入)

〈AKV-A8〉 7-0208-1401 ¥16,500  
395×200×H44

⑮ SW18-8 検査容器 C型 (大9個入)

〈AKV-A9〉 7-0208-1501 ¥15,200  
395×200×H44

⑯ SW18-8 検査容器用伸子小 (蓋付)

〈AKV-B0〉 7-0208-1601 ¥700  
φ62×H42 約100c.c.

⑰ SW18-8 検査容器用伸子大 (蓋付)

〈AKV-B1〉 7-0208-1701 ¥1,200  
124×62×H42 約230c.c.



⑱ 検査容器 J-273 (ポリプロピレン)

〈AKV-18〉 7-0208-1801 ¥1,580  
230×175×H47  
伸子A4個 容量120c.c.  
伸子B2個 容量60c.c.×2  
耐熱温度:-20℃~120℃

■ ⑱交換部品

7-0208-1802 中子A ¥80  
7-0208-1803 中子B ¥120



⑲ 検査容器 伸子密封式 P-110-1 (ポリプロピレン)

〈AKV-B8〉 7-0208-1901 ¥1,600  
230×175×H50  
伸子 大4個 105×52×H40 約90c.c.  
伸子 小4個 52×52×H40 約50c.c.  
耐熱温度:-20℃~120℃



⑳ 検査保存容器 S-230K (ポリプロピレン)

〈AKV-N1〉 7-0208-2001 ¥1,870  
162×230×H65  
伸子 73×102×H44 (仕切付)



㉑ PP検査器 (ポリプロピレン)

〈AKV-12〉 7-0208-2101 ¥2,420  
280×160×H55  
1マス容量:175c.c.  
移動仕切板:2枚付



コンビレンジ 食品保存容器

●電子レンジOK!

- ②② CK-632 (伸子・小8個)  
〈AKV-93〉 7-0208-2201 ¥1,500  
245×118×H55
- ②④ CK-634 (伸子・小10個)  
〈AKV-95〉 7-0208-2401 ¥1,800  
300×118×H55
- ②③ CK-633 (伸子・中5個)  
〈AKV-94〉 7-0208-2301 ¥1,600  
300×118×H55

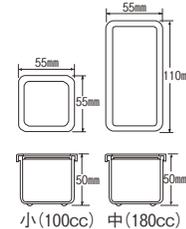


コンビレンジ 食品保存容器

●電子レンジOK!

- ②⑤ CK-637 (伸子・中8個)  
〈AKV-98〉 7-0208-2501 ¥2,300  
243×230×H55
- ②⑥ CK-638 (伸子・小8個・中4個)  
〈AKV-99〉 7-0208-2601 ¥2,500  
243×230×H55
- ②⑦ CK-639 (伸子・小16個)  
〈AKV-A0〉 7-0208-2701 ¥2,700  
243×230×H55

※②②~②⑦伸子サイズ



②②~②⑦材質:トレー・外蓋 ポリカーボネイト  
容器・内蓋 ポリプロピレン

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① Murano(ムラノ) ステンレスプレス ヤクミ入 (AYK-62)

		高さ	
7-0209-0101	2ヶ入	225×145×60	¥3,800
7-0209-0102	3ヶ入	330×145×60	¥5,100
7-0209-0103	4ヶ入長	435×145×60	¥6,600
7-0209-0104	4ヶ入角	285×225×60	¥6,600
7-0209-0105	5ヶ入長	543×145×60	¥8,400
7-0209-0106	6ヶ入	330×285×60	¥9,500
7-0209-0107	伸子	130×105×55	¥760

●伸子は18-8深型組バット0号になります。

② Ω 18-8 抗菌ヤクミ入 (抗菌) (伸子IKD18-8抗菌ステンレス) (AYK-47)

		高さ	
7-0209-0201	2ヶ入	225×145×60	¥5,050
7-0209-0202	3ヶ入	330×145×60	¥7,200
7-0209-0203	4ヶ入長	435×145×60	¥9,200
7-0209-0204	4ヶ入角	285×225×60	¥9,200
7-0209-0205	5ヶ入長	543×145×60	¥11,600
7-0209-0206	6ヶ入	330×285×60	¥13,300
7-0209-0207	伸子	130×105×55	¥1,400

① ②



③ Ω 18-8 プレス ヤクミ入 (AYK-11)

		高さ	
7-0209-0301	2ヶ入	225×145×60	¥4,000
7-0209-0302	3ヶ入	330×145×60	¥5,200
7-0209-0303	4ヶ入長	435×145×60	¥6,700
7-0209-0304	4ヶ入角	285×225×60	¥6,700
7-0209-0305	5ヶ入長	543×145×60	¥8,960
7-0209-0306	6ヶ入	330×285×60	¥9,600
7-0209-0307	伸子	130×105×55	¥760

⑤ 18-8 プレス 大型 ヤクミ入 (AYK-13)

		高さ	
7-0209-0501	2ヶ入	265×200×72	¥6,200
7-0209-0502	3ヶ入	385×200×72	¥8,940
7-0209-0503	4ヶ入長	515×200×72	¥11,520
7-0209-0504	4ヶ入角	385×265×72	¥11,520
7-0209-0505	6ヶ入	385×385×72	¥14,500
7-0209-0506	伸子	185×123×66	¥1,290

④ 18-8 プレス 中型 ヤクミ入 (AYK-12)

		高さ	
7-0209-0401	2ヶ入	233×175×70	¥5,320
7-0209-0402	3ヶ入	343×175×70	¥7,640
7-0209-0403	4ヶ入長	450×175×70	¥9,660
7-0209-0404	4ヶ入角	333×235×70	¥9,660
7-0209-0405	6ヶ入	343×335×70	¥13,540
7-0209-0406	伸子	160×110×65	¥1,220

⑥ 18-8 プレス 00号用 ヤクミ入 (AYK-14)

		高さ	
7-0209-0601	3ヶ入	210×118×60	¥4,000
7-0209-0602	4ヶ入長	277×118×60	¥5,100
7-0209-0603	4ヶ入角	225×145×60	¥5,100
7-0209-0604	6ヶ入	330×145×60	¥6,900
7-0209-0605	8ヶ入長	435×145×60	¥9,080
7-0209-0606	8ヶ入角	285×225×60	¥9,080
7-0209-0607	12ヶ入角	330×285×60	¥12,940
7-0209-0608	伸子	105×67×60	¥600



⑦ 18-8 プレス R号用 ヤクミ入 (AYK-57)

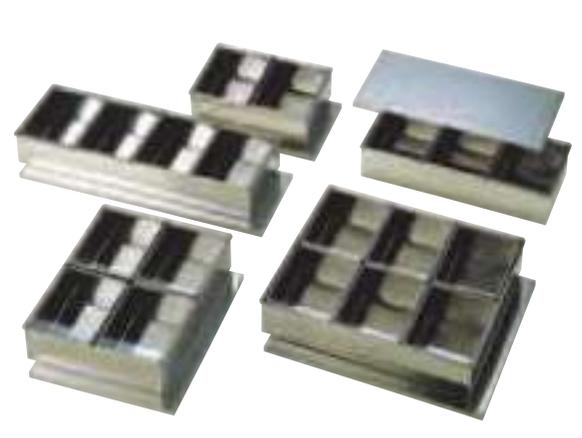
		高さ	
7-0209-0701	2ヶ入	185×133×60	¥3,500
7-0209-0702	3ヶ入	270×133×60	¥4,540
7-0209-0703	4ヶ入長	360×133×60	¥5,600
7-0209-0704	4ヶ入角	255×188×60	¥5,600
7-0209-0705	5ヶ入長	450×133×60	¥6,780
7-0209-0706	6ヶ入角	270×255×60	¥7,660



⑧ 18-8 船型 ヤクミ入 (AYK-40)

		高さ	
7-0209-0801	2ヶ入	214×155×60	¥4,600
7-0209-0802	3ヶ入	320×157×60	¥6,400
7-0209-0803	4ヶ入長	418×157×60	¥8,300
7-0209-0804	5ヶ入	523×162×60	¥11,000
7-0209-0805	伸子	137×99×55	¥1,200

●伸子は底から側面にかけて丸くなっており、ヤクミが最後までとれます。



⑨ Ω 18-8 半田 ヤクミ入 (AYK-19)

		高さ	
7-0209-0901	2ヶ入	145×220×65	¥4,800
7-0209-0902	3ヶ入	145×330×65	¥6,000
7-0209-0903	4ヶ入長	145×430×65	¥7,950
7-0209-0904	4ヶ入角	210×280×65	¥7,950
7-0209-0905	6ヶ入	270×330×65	¥11,100
7-0209-0906	伸子	100×125×60	¥1,030



⑩ Ω 18-8 半田 ミニヤクミ入 (AYK-21)

		高さ	
7-0209-1001	3ヶ入	125×280×53	¥4,400
7-0209-1002	4ヶ入長	125×370×53	¥6,000
7-0209-1003	5ヶ入長	125×460×53	¥6,950
7-0209-1004	6ヶ入角	245×280×53	¥7,950
7-0209-1005	伸子	82×114×49	¥780



⑪ Ω 18-8 半田 穴明ヤクミ入 (AYK-22)

		高さ	
7-0209-1101	3ヶ入	145×260×55	¥5,750
7-0209-1102	4ヶ入長	145×320×55	¥7,500



⑫ Ω 18-8 ライラック ロング薬味スプーン (AYK-23) 7-0209-1201 ¥660  
全長：262

⑬ Ω 横口ソースレードル (AYK-02) 7-0209-1301 ¥870

20c.c. 全長：150  
※注ぎ口が横なのでとても楽に注げます。

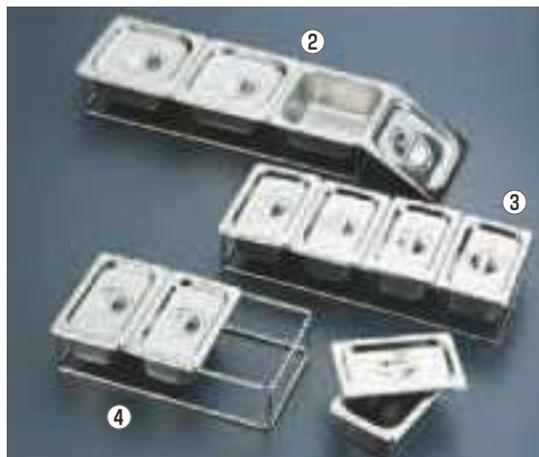




① Ω ポリカーボネイト スパイスケース <ASP-01>

高さ			
7-0210-0101	3ヶ入	331×158×73	¥4,400
7-0210-0102	4ヶ入長	435×158×73	¥5,500
7-0210-0103	4ヶ入角	290×227×73	¥5,500
7-0210-0104	6ヶ入	331×290×73	¥8,000
7-0210-0105	仲子	137×104×61	¥ 560

●ポリカーボネイト製のスパイスケースは、衝撃に強く、内容物が外から一目で見分けられますので薬味入には最適です。



② Ω18-8 キッチンディスペンサー 3L <AKT-27> 7-0210-0201 475×165×H80 ¥12,500

ホテルパン1/6:65mm×3

③ Ω18-8 キッチンディスペンサー 4S <AKT-28> 7-0210-0301 430×190×H80 ¥12,800

ホテルパン1/9:65mm×4

④ Ω18-8 キッチンディスペンサー 3S <AKT-29> 7-0210-0401 320×190×H80 ¥10,000

ホテルパン1/9:65mm×3



⑤ Ω ポリカーボネイト キッチンディスペンサー 3L <AKT-30> 7-0210-0501 475×165×H80 ¥12,200

ホテルパン1/6:65mm×3

⑥ Ω ポリカーボネイト キッチンディスペンサー 4S <AKT-31> 7-0210-0601 430×190×H80 ¥14,400

ホテルパン1/9:65mm×4

⑦ Ω ポリカーボネイト キッチンディスペンサー 3S <AKT-32> 7-0210-0701 320×190×H80 ¥11,400

ホテルパン1/9:65mm×3



TRAEX

コンジメント ディスペンサー インサートパン

材質:本体・蓋/ポリカーボネイト・インサートパン/ポリプロピレン



付属のセルフクロージングクリップをセットすれば蓋の閉めずれを解消できます。



ワイドタイプ

⑧ 4740 2ヶ入 ブラウン <AKV-03> 7-0210-0801 ¥26,000  
350×165×H155



⑨ 4742 3ヶ入 ブラウン <AKV-04> 7-0210-0901 ¥27,000  
500×165×H155



⑩ 4745 4ヶ入 ブラウン <AKV-05> 7-0210-1001 ¥38,000  
655×165×H155



レギュラータイプ

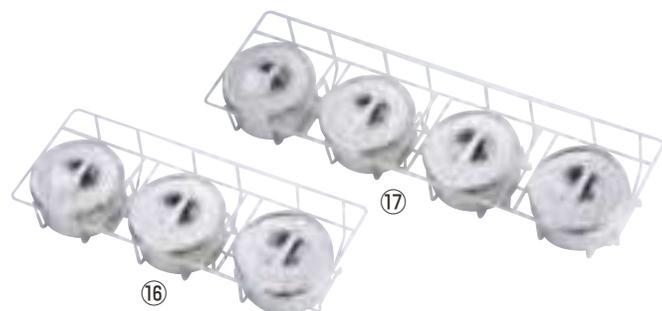
⑪ 4741 4ヶ入 ブラウン <AKV-06> 7-0210-1101 ¥26,000  
350×165×H155



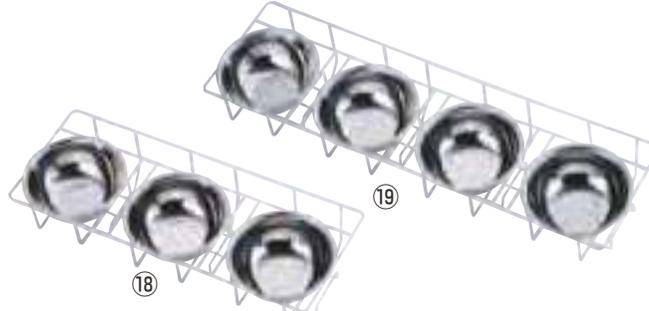
⑫ 4743 6ヶ入 ブラウン <AKV-08> 7-0210-1201 ¥27,000  
500×165×H155



⑬ 4746 8ヶ入 ブラウン <AKV-09> 7-0210-1301 ¥38,000  
655×165×H155



⑬ Ω18-8 中華用ヤクミ入 I 型 3ヶ入 <AYK-42> 7-0210-1601 ¥15,700  
535×220×H125  
Ω18-8丸バター入14cm×3



⑭ Ω18-8 中華用ヤクミ入 II 型 3ヶ入 <AYK-44> 7-0210-1801 ¥12,000  
535×220×H125  
Ω18-8ボール15cm×3

⑭ Ω18-8 中華用ヤクミ入 I 型 4ヶ入 <AYK-43> 7-0210-1701 ¥19,000  
720×220×H125  
Ω18-8丸バター入14cm×4

●蓋の収納スペースがありますので、使用時の蓋の紛失や置き場所に困りません。中華お玉がすっぽりと入るサイズですので、すくい易く、とても便利です。蓋付ですので食品の保存に最適です。

⑮ Ω18-8 中華用ヤクミ入 II 型 4ヶ入 <AYK-45> 7-0210-1901 ¥14,200  
720×220×H125  
Ω18-8ボール15cm×4

●仲子は底から側面にかけて丸くなっておりまして、中華お玉でヤクミ等が最後までとれます。



⑭ インサートパン <AKV-10>  
7-0210-1401 4801 レギュラー 75×140×H73 ¥1,300  
7-0210-1402 4802 ワイド 150×140×H73 ¥1,400

⑮ フリーズブル ボトル <AKV-11> 7-0210-1501 ¥2,700  
143×115×H30  
材質:ポリプロピレン  
ボトルに水を入れて冷凍庫で凍らせインサートパンの下にセットすれば冷たさも一層効果的です。



⑯ Ωポリカーボネイト スパイスポット (目盛付) <ASP-23>

	cm	内径	深さ	ℓ	
7-0210-2001	10	φ100	100	0.73	¥1,560
7-0210-2002	12	φ120	120	1.25	¥1,960

●フタに切り込みが入っているのでヤクミングやスプーン等をセットしたままフタができます。

●フタは引っ掛けつきですので置き場に困りません。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
ホテル用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



① Ω18-8 溶接引出式ヤクミ入 <AYK-17>

		高さ		
7-0211-0101	1段3ヶ入	330×150×150	¥10,500	
7-0211-0102	1段4ヶ入	430×150×150	¥13,300	
7-0211-0103	2段2ヶ入	130×150×270	¥9,300	
7-0211-0104	2段4ヶ入	230×150×270	¥14,800	

		高さ		
7-0211-0105	2段6ヶ入	330×150×220	¥16,500	
7-0211-0106	2段8ヶ入	430×150×220	¥21,000	
7-0211-0107	伸子(大)	100×130×100	¥2,200	
7-0211-0108	伸子(小)	100×130×60	¥1,850	

② Ω18-8 半田引出式ヤクミ入 <AYK-18>

		高さ		
7-0211-0201	3ヶ入	320×150×100	¥8,750	
7-0211-0202	4ヶ入	420×150×100	¥10,300	



Nフォルマ 調味料ケース

③ ステンレス3

<AHO-18> ④ 7-0211-0301 ¥3,700  
300×151×H105  
容量:クッキングケース640ml×3ヶ  
●スプーン付

④ ステンレス2

<AHO-20> ④ 7-0211-0401 ¥3,200  
202×151×H105  
容量:クッキングケース640ml×2ヶ  
●スプーン付  
●スペースに合わせてタテ・ヨコどちらにも使用できます。



⑤ Nフォルマ Cポット ブラック

<AHO-21> ④ 7-0211-0501 ¥580  
98×149×H95 640ml  
●スプーン付

③~⑤材質:  
本体/ポリスチレン・ステンレス鋼  
ストッカー・持ち手・蓋/ポリスチレン  
スプーン/ポリプロピレン  
スベリ止め/EVA



⑥ Nフォルマ 調味料ケース C2 ホワイト

<AHO-27> ④ 7-0211-0601 ¥2,160  
206×152×H109  
容量:クッキングケース640ml×2  
●スプーン付

⑦ Nフォルマ 調味料ケース C3 ホワイト

<AHO-28> ④ 7-0211-0701 ¥2,820  
302×152×H109  
容量:クッキングケース640ml×3  
●スプーン付

⑧ Nフォルマ Cポット ホワイト

<AHO-29> ④ 7-0211-0801 ¥580  
98×149×H95 640ml  
●スプーン付

⑥~⑧材質:  
本体、ストッカー、持ち手、フタ/ポリスチレン  
スプーン/ポリプロピレン  
スベリ止/EVA



⑨ リベラリスタ クックポット スリム <ARB-01> ④ ¥500

7-0211-0901	ホワイト	7-0211-0905	グリーン
7-0211-0902	スカイブルー	7-0211-0906	ピンク
7-0211-0903	レッド	7-0211-0907	ライトグレー
7-0211-0904	イエロー		

75×144×H105 容量:440ml  
⑨⑩材質:本体、フタ、スプーン/ポリスチレン  
パッキン/発泡ポリエチレン



⑩ リベラリスタ クックポット レギュラー <ARB-02> ④ ¥650

7-0211-1001	ホワイト	7-0211-1005	グリーン
7-0211-1002	スカイブルー	7-0211-1006	ピンク
7-0211-1003	レッド	7-0211-1007	ライトグレー
7-0211-1004	イエロー		

112×145×H106 容量:720ml



⑪ リベラリスタ ラック <ARB-03> ④

7-0211-1101	レギュラー	235×116×H185	¥2,500
7-0211-1102	ワイド	353×116×H185	¥3,200

材質:トレイ/ポリスチレン  
フレーム/スチール  
すべり止め/エチレンプロピレンゴム  
●⑨⑩リベラリスタクックポットスリム・レギュラーがご使用になれます。カラー豊富で組み合わせが自由にできます。



レギュラー

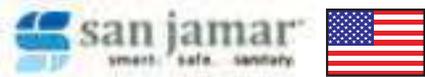


ワイド



⑫ スタビア 調味料ポット

<ATY-A9> ④ 7-0211-1201 ¥600  
88×160×H106 容量:750ml  
●スプーン付



耐久性のある18-8ステンレスをボディに採用、衛生的かつ保温性にもすぐれています。また付属のアイスパックを使用すれば充実したコールドサービスが提供できます。



- ① サンジャマー コンジメント ディスペンサー 〈AKV-F4〉**  
 7-0212-0101 B6183L 3ヶ入 ¥47,000  
 460×146×H150  
 7-0212-0102 B6186L 6ヶ入 ¥48,000  
 460×146×H150  
 ●伸子のサイズ  
 3ヶ入142×147×H70  
 6ヶ入142× 74×H75



- ② サンジャマー コンジメント ディスペンサー B8143IL**  
 〈AKV-F6〉 7-0212-0201 ¥105,000  
 368×235×H229  
 付属品:PCTング×3  
 ●伸子サイズ 188×117×H180



- ③ サンジャマー コンジメント ディスペンサー B6706INL**  
 〈AKV-F7〉 7-0212-0301 ¥128,000  
 460×305×H265  
 ●伸子サイズ 142×147×H70  
 ※写真のレードルは別売です。



- ④ サンジャマー コンジメント センター BD4003 3ヶ入**  
 〈AKV-Q3〉 7-0212-0401 ¥20,000  
 510×155×H182  
 伸子サイズ:135×127×H115  
**⑤ サンジャマー コンジメント センター BD4004 4ヶ入**  
 〈AKV-Q4〉 7-0212-0501 ¥20,000  
 510×155×H182  
 伸子サイズ:98×127×H115



- ⑥ 18-8コールド コンディメント ディスペンサー 1/6 〈AKC-23〉**  
 7-0212-0601 3ヶ入 490×210×H140 ¥33,000  
 7-0212-0602 4ヶ入 660×210×H140 ¥37,400  
 使用ホテルパン:1/6×100(1.7ℓ)



- ⑦ 18-8コールド コンディメント ディスペンサー 1/9 〈AKC-24〉**  
 7-0212-0701 3ヶ入 340×210×H140 ¥28,000  
 7-0212-0702 4ヶ入 450×210×H140 ¥33,500  
 使用ホテルパン:1/9×100(1.0ℓ)  
 ⑥・⑦材質:本体/18-8ステンレス製 フタ/ポリカーボネイト製  
 ●氷やアイスパック、蓄冷剤等を底に入れて保冷することができます。



- ⑧ 18-8 冷凍バット**  
 〈ALI-01〉 7-0212-0801 ¥26,000  
 275×360×H115  
 ●伸子の間に氷を入れる事によって、カクテルやトピカルドリンクに必要なレモン、ライム、チェリー等を冷たく保てるため、カウンター内でのスピーディなサービスに役立ちます。



- ⑨ Nフォルマ 調味料ケース CF-3**  
 〈AHO-26〉 7-0212-0901 ¥3,900  
 223×191×H350  
 ポット:68×170×H115×3ヶ  
 容量:640ml  
 材質:本体・ストッカー・持ち手・フットレール/ポリスチレン  
 止め具・フタ・スプーン/ポリプロピレン  
 取っ手・スベリ止め/ポリエチレン  
 ●スプーン×3本付  
 ●多様な調味料をスッキリひとまとめ!



- ⑩ 18-0 スパイスラック 4杯**  
 〈ASP-46〉 7-0212-1001 ¥18,000  
 380×155×H400  
 付属品:計量スプーン×4本  
 ポット(630ml)×4ヶ  
 ⑩・⑪材質:本体/18-0ステンレス  
 ポット/ポリスチレン  
 計量スプーン/ポリプロピレン  
 ●扉内の収納スペースは高さのあるビン類の調味料等が置けます。(内寸高230mm)



- ⑪ 18-0 スパイスラック 5杯**  
 〈ASP-47〉 7-0212-1101 ¥20,000  
 465×155×H400  
 付属品:計量スプーン×5本  
 ポット(630ml)×5ヶ



- ⑫ 21-0 キューブ キッチンキャビネット 3P**  
 FK-1038  
 〈BKT-A4〉 7-0212-1201 ¥13,500  
 330×150×H315 扉内有効高さ:153  
 ポット95×145×93×3ヶ



- ⑬ 21-0 キューブ調味料ストッカー 3P**  
 FK1037 (縦・横兼用タイプ)  
 〈BST-13〉 7-0212-1301 ¥8,300  
 325×150×H120  
 ポット95×145×93×3ヶ  
 ●スペースに合わせてタテ・ヨコどちらにも使用できます。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
ガラス食器  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① Ω18-8 蓋付バット〈AHT-21〉

		高さ	
7-0213-0101	大々	360×300×88	¥9,500
7-0213-0102	大	325×265×80	¥8,200
7-0213-0103	中	297×237×78	¥7,500
7-0213-0104	小	268×208×68	¥6,200
7-0213-0105	豆大	240×175×62	¥5,100
7-0213-0106	豆小	210×147×59	¥4,200

② Ω18-8 蓋付バット 深型〈AHT-22〉

7-0213-0201	大	370×250×H95	¥8,700
7-0213-0202	中	310×210×H90	¥7,500

③ K18-8 深蓋バット〈ABT-B7〉

		型	高さ	
7-0213-0301	210	210×150×40		¥3,320
7-0213-0302	240	240×180×40		¥3,660
7-0213-0303	270	270×210×40		¥4,480
7-0213-0304	300	300×240×40		¥5,320
7-0213-0305	330	330×270×40		¥5,760
7-0213-0306	360	360×300×40		¥7,060

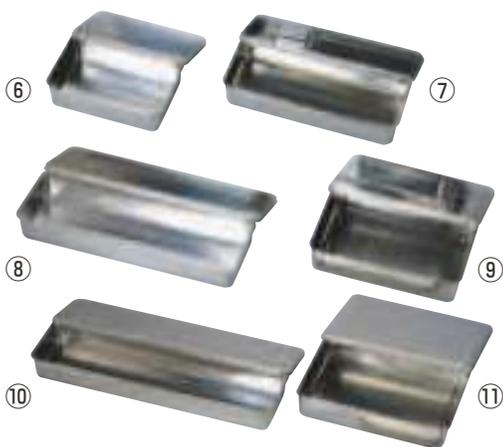
④ アルマイト 蓋付バット〈AHT-53〉

7-0213-0401	大	360×265×H80	¥5,650
7-0213-0402	中	330×240×H70	¥4,620
7-0213-0403	小	300×220×H58	¥4,360

⑤ アルミ PP蓋付バット (スノコ付)〈AHT-54〉

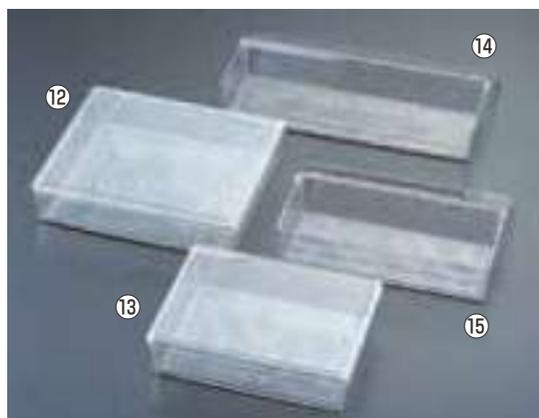
7-0213-0501	大	353×260×H85	¥6,790
7-0213-0502	中	325×235×H70	¥5,200
7-0213-0503	小	294×214×H60	¥4,710

耐熱温度:140℃ 耐冷温度:-20℃  
材質:本体/硬質アルミ  
蓋・スノコ/ポリプロピレン  
※セット販売のみとなります。



Ω18-8 調味料入蓋付バット

- ⑥ 2型〈AHT-40〉 7-0213-0601 ¥2,400  
225×145×H60
- ⑦ 3型〈AHT-41〉 7-0213-0701 ¥2,900  
330×145×H60
- ⑧ 4長型〈AHT-42〉 7-0213-0801 ¥3,600  
435×145×H60
- ⑨ 4角型〈AHT-43〉 7-0213-0901 ¥3,600  
285×225×H60
- ⑩ 5長型〈AHT-44〉 7-0213-1001 ¥5,100  
543×145×H60
- ⑪ 6角型〈AHT-45〉 7-0213-1101 ¥5,000  
330×285×H60



Ωポリカーボネイト蓋付バット

- ⑫ 深角34型〈AHT-17〉 7-0213-1201 ¥5,040  
331×290×H73
- ⑬ 深角29型〈AHT-18〉 7-0213-1301 ¥3,560  
290×227×H73
- ⑭ 深長44型〈AHT-19〉 7-0213-1401 ¥3,560  
435×158×H73
- ⑮ 深長33型〈AHT-20〉 7-0213-1501 ¥2,940  
331×158×H73  
耐熱温度:-30℃~+120℃  
ポリカーボネイト製の蓋付バットは、衝撃に強く、内容物が外から一目で見分かります。



⑯ 18-8 キッチンバット〈AKT-34〉

		透明アクリル蓋	半透明ポリ蓋	ℓ	
大	7-0213-1601	7-0213-1602	315×220×H75	4.2	¥4,060
中	7-0213-1603	7-0213-1604	265×195×H70	3.1	¥3,200
小	7-0213-1605	7-0213-1606	220×170×H60	1.85	¥2,400

⑰ 18-8 キッチンバット 深型〈AKT-35〉

		透明アクリル蓋	半透明ポリ蓋	ℓ	
大	7-0213-1701	7-0213-1702	315×220×H115	6.5	¥5,160
中	7-0213-1703	7-0213-1704	265×195×H105	4.5	¥4,100
小	7-0213-1705	7-0213-1706	220×170×H 90	3.0	¥3,100

⑱ 18-8 キッチンバット用アミ〈AKT-36〉

7-0213-1801	大用	288×184×H10	¥750
7-0213-1802	中用	230×171×H10	¥670
7-0213-1803	小用	200×152×H 8	¥550

※⑯・⑰の蓋は透明アクリル製と半透明ポリ蓋がありますので御指定ください。

●⑯・⑰に使用できます。



⑲ 18-8 角フリーザー深型〈AKK-13〉

		ℓ	
7-0213-1901	大	186×142×H77	1.7 ¥1,530
7-0213-1902	中	156×116×H70	1.05 ¥1,200
7-0213-1903	小	123×94×H63	0.57 ¥860

蓋:ポリエチレン製



⑳ Ω18-8 角フリーザー 中

7-0213-2002	¥860
-------------	------

156×116×H47 0.55 ℓ  
蓋:ポリエチレン製



㉑ 18-8 丸フリージング〈ALB-01〉

		ℓ	
7-0213-2101	大	φ170×H70	1.4 ¥830
7-0213-2102	中	φ145×H60	0.88 ¥650
7-0213-2103	小	φ105×H55	0.38 ¥500

蓋:ポリエチレン製



㉒ 18-8 蓋付 深ボール〈AHT-23〉

		ℓ	
7-0213-2201	大	φ208×H103	2.9 ¥1,510
7-0213-2202	中	φ182×H 92	2.0 ¥1,220
7-0213-2203	小	φ143×H 74	0.9 ¥900

蓋:ポリエチレン製

中身の見える蓋で上手に保存。



① アルマイト クイッキー深型 (硬質アルミ) <AKI-02>

	高さ	ℓ	
7-0214-0101 特大	295×215×100	4.8	¥3,100
7-0214-0102 大	246×190×88	3.2	¥2,100
7-0214-0103 中	206×156×78	1.8	¥1,700
7-0214-0104 小	174×134×68	1.2	¥1,400
7-0214-0105 小小	155×120×60	0.85	¥1,350
7-0214-0106 ミニ	135×105×55	0.55	¥1,300

蓋材質:ポリエチレン



② アルマイト クイッキー浅型 (硬質アルミ) <AKI-03>

	高さ	ℓ	
7-0214-0201 特大	295×215×65	3.0	¥2,700
7-0214-0202 大	246×190×55	2.0	¥1,900
7-0214-0203 中	206×156×49	1.1	¥1,500
7-0214-0204 小	174×134×43	0.7	¥1,300
7-0214-0205 小小	155×120×40	0.55	¥1,250
7-0214-0206 ミニ	135×105×40	0.4	¥1,200

蓋材質:ポリエチレン

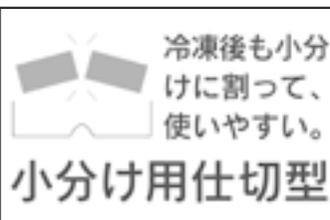


③ アルミ 急速冷凍保存容器 <AKL-37>

	ブルー	ナチュラル	高さ	mℓ	
S	7-0214-0301	7-0214-0302	157×115×44	500	¥700
M	7-0214-0303	7-0214-0304	201×133×47	840	¥900
L	7-0214-0305	7-0214-0306	230×157×52	1,200	¥1,200

フタ材質:EVA樹脂

●アルミ容器の冷却スピードが食品の細胞を守り、解凍時の旨味や栄養分の流出を防ぎます。



冷凍後も小分けに割って、使いやすい。

小分け用仕切型

コージークック ホーローシリーズ 酸や塩分に強く、においが残りにくい!



④ コージークック ホーロー保存容器 角型 <AHZ-38>

	高さ	mℓ	
7-0214-0401 S	120×120×50	450	¥1,200
7-0214-0402 M	140×140×54	700	¥1,300
7-0214-0403 L	160×160×60	1,000	¥1,400

④～⑥材質:蓋/ポリエチレン(耐熱-30℃～70℃)



⑤ コージークック ホーロー保存容器 角型みそポット <AHZ-39>

7-0214-0501	¥1,600
-------------	--------

175×140×H115 1,450mℓ

⑥ コージークック ホーロー保存容器 バターケース <AHZ-40>

7-0214-0601	¥1,350
-------------	--------

155×105×H54 500mℓ



⑦ コンテ スtockポット リリーホワイト <AST-P0>

	cm	高さ	ℓ	
7-0214-0701	12 KE-12MP・LW	155×130×95	1.0	¥1,800
7-0214-0702	14 KE-14MP・LW	195×150×115	1.6	¥2,000

フタ材質:熱可塑性エラストマー樹脂・ポリプロピレン(耐熱温度100℃)  
●ホーローなので酸や塩分に強く、長期保存に最適です。  
●ハンドル付きなので冷蔵庫などから取り出しやすく便利です。



⑧ ホーロー 角型みそポット N-KP (ハンドル付) <APT-66>

7-0214-0801 ¥2,500

185×145×H115 1,200mℓ  
フタ材質:ポリエチレン(耐熱温度90℃)  
●市販のみそパック750gがちょうど入るサイズです。  
●酸や塩分に強いので、みそ以外にも梅干しや漬物、キムチなどの保存にも使用できます。



⑨ みそストックер <AMS-N5>

	mℓ	
7-0214-0901	800	¥185
7-0214-0902	1400	¥205

材質:本体/ポリプロピレン  
フタ/ポリエチレン  
●市販のみそパックが丸ごと収納できます。



⑩ ホーローキャニスター 丸 <AKY-49>

	外寸	高さ	mℓ	
7-0214-1001 C-MM M	φ109×127	800	¥1,800	
7-0214-1002 C-MS S	φ109×92	560	¥1,600	



⑪ ホーローキャニスター 角 <AKY-50>

	外寸	高さ	mℓ	
7-0214-1101 C-KM M	122×122×127	1,150	¥2,000	
7-0214-1102 C-KS S	122×122×92	820	¥1,800	

⑩⑪材質:フタ/天然木(シリコンパッキン付)  
●シール付き(5種類+無地1枚)



**ロック&ロック Bisfree** ビスフリーコンテナシリーズ

LOCK&LOCK

本体に新素材トライタン(Tritan)を採用。BPAを含まない、透明性、耐衝撃性に優れた保存容器です。ガラスのような透明度と抜群の耐久性を兼ね備え、電子レンジ、食器洗浄機でもご使用いただけます。ロック&ロックの名の通り、4面ロックとシリコンパッキンで汁も臭いも漏らしません。高出力の電子レンジでは使用しないでください。レンジ出力を500Wもしくは600Wに切り替えてご使用ください。  
 ※電子レンジでご使用の際は必ずフタをはずしてください。

材質:本体/トライタン(飽和ポリエステル) 耐熱温度110℃  
 フタ/ポリプロピレン 耐熱温度120℃  
 パッキン/シリコンゴム 耐熱温度200℃

**BPA(ビスフェノールA)を含まないから安全!**



本体には人体に影響する可能性が示唆される化学物質BPA(ビスフェノールA)を含まない新素材、トライタンを使用しています。



軽くて丈夫!



トライタン(Tritan)は軽さと丈夫さを兼ね備えた新素材です。柔軟性があり割れにくく、一般的なポリプロピレンやAS樹脂に比べ20倍以上の耐衝撃性を発揮します。耐熱性にも優れ、食器洗浄機にも使用できます。

4面ロックで安心!



安心の4面ロックとシリコンパッキンで、汁漏れや臭い漏れの心配がありません。キムチなどの臭いの強い食材でも安心です。

抜群の透明度!



従来品 ビスフリーコンテナ

従来の樹脂素材に比べガラスのような透明度。視認性に優れひと目で中身が確認できます。

**ネスティングタイプ** ●本体が同サイズのものには深さにかかわらずネスティングできるので、使わないときはコンパクトに収納できます。



ネスティング

**① ロック&ロック ビスフリー**

**ネスティングコンテナ <ALL-01>**

	高さ	ℓ	
7-0215-0101 LBF301	110×90×48	0.18	¥460
7-0215-0102 LBF302	135×103×53	0.31	¥540
7-0215-0103 LBF311	145×110×65	0.52	¥680
7-0215-0104 LBF312	145×110×93	0.80	¥830
7-0215-0105 LBF321	210×145×65	1.10	¥1,150
7-0215-0106 LBF322	210×145×95	1.80	¥1,320

**② ロック&ロック ビスフリー**

**ネスティングコンテナ 深型 <ALL-02>**

	高さ	ℓ	
7-0215-0201 LBF313	146×110×127	1.0	¥990
7-0215-0202 LBF323	210×145×130	2.4	¥1,700
7-0215-0203 LBF342	265×192×93	3.0	¥2,300
7-0215-0204 LBF343	265×192×128	4.4	¥2,600
7-0215-0205 LBF352	325×240×113	6.0	¥3,500
7-0215-0206 LBF356	322×240×178	10.0	¥4,600

**ハンディタイプ** ●運搬に便利なハンドル付。ハンドルは折りたたみ式なので邪魔にならずスッキリ収納できます。  
 ●大容量なのでキムチやぬか漬の漬け込みなど、臭いの強い食品の保存に最適です。



**③ ロック&ロック ビスフリーコンテナ**

**ハンディ(片手ハンドル) <ALL-03>**

	高さ	ℓ	
7-0215-0301 LBF826DH	250×120×105	3.0	¥2,500
7-0215-0302 LBF828H	215×160×210	4.5	¥2,900
7-0215-0303 LBF872	219×219×278	9.0	¥4,500



**④ ロック&ロック ビスフリーコンテナ**

**ハンディ(両手ハンドル) <ALL-04>**

	高さ	ℓ	
7-0215-0401 LBF883	295×230×138	6.5	¥3,800
7-0215-0402 LBF886	295×230×203	10.0	¥5,300
7-0215-0403 LBF889	315×231×239	12.0	¥6,000
7-0215-0404 LBF890	355×270×224	16.0	¥6,600



**ラウンドタイプ**

●ナッツやシリアルなどの乾物やコーヒー豆など小さな食材の保存に最適です。



**⑤ ロック&ロック ビスフリーコンテナ**

**ラウンド <ALL-15>**

	高さ	ℓ	
7-0215-0501 LBF932	φ115×63	0.32	¥600
7-0215-0502 LBF933	φ142×75	0.65	¥840

**⑥ ロック&ロック ビスフリーコンテナ**

**ラウンドポット <ALL-16>**

	高さ	ℓ	
7-0215-0601 LBF931D	φ89×121	0.35	¥600
7-0215-0602 LBF932D	φ114×118	0.70	¥770
7-0215-0603 LBF933D(目盛付)	φ142×185	1.80	¥1,400

●LBF933Dは目盛付なのでスープやソースの保存にもお使いいただけます。

**⑦ ロック&ロック ビスフリーコンテナ**

**クーラー <ALL-14>**

	高さ	ℓ	
7-0215-0701 LBF936	φ101×139	0.49	¥760
7-0215-0702 LBF936D	φ101×205	0.78	¥1,050

●口付なのでソースや液体調味料などの保存に最適です。  
 ●目盛付なのでドレッシング作りにも便利です。



ロック&ロック



ビスフリーコンテナシリーズ



本体に新素材トライタン(Tritan)を採用。BPAを含まない、透明性、耐衝撃性に優れた保存容器です。ガラスのような透明度と抜群の耐久性を兼ね備え、電子レンジ、食器洗浄機でもご使用いただけます。ロック&ロックの名の通り、4面ロックとシリコンパッキンで汁も臭いも漏らしません。高出力の電子レンジでは使用しないでください。レンジ出力を500Wもしくは600Wに切り替えてご使用ください。※電子レンジでご使用の際は必ずフタをはずしてください。

**BPA(ビスフェノールA)を含まないから安全!** **tritan**

本体には人体に影響する可能性が示唆される化学物質BPA(ビスフェノールA)を含まない新素材、トライタンを使用しています。

材質:本体/トライタン(飽和ポリエステル) 耐熱温度110℃  
フタ/ポリプロピレン 耐熱温度120℃  
パッキン/シリコンゴム 耐熱温度200℃



料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・トロノール・パン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

スクエアタイプ



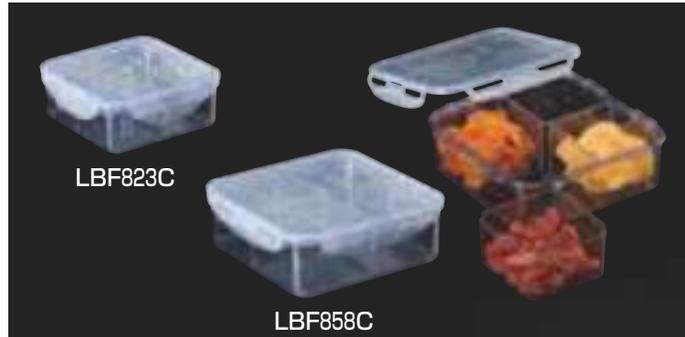
① ロック&ロック ビスフリーコンテナ スクエア (ALL-05)

	高さ	ℓ	洗	レンジOK
7-0216-0101 LBF850	120×120×60	0.42	洗	OK
7-0216-0102 LBF854	135×135×60	0.60	洗	OK
7-0216-0103 LBF823	155×155×60	0.87	洗	OK
7-0216-0104 LBF858	204×204×72	1.80	洗	OK



② ロック&ロック ビスフリーコンテナ スクエア 深型 (ALL-06)

	高さ	ℓ	洗	レンジOK
7-0216-0201 LBF851	120×120×87	0.68	洗	OK
7-0216-0202 LBF855	135×135×88	0.86	洗	OK
7-0216-0203 LBF822D	155×155×95	1.30	洗	OK

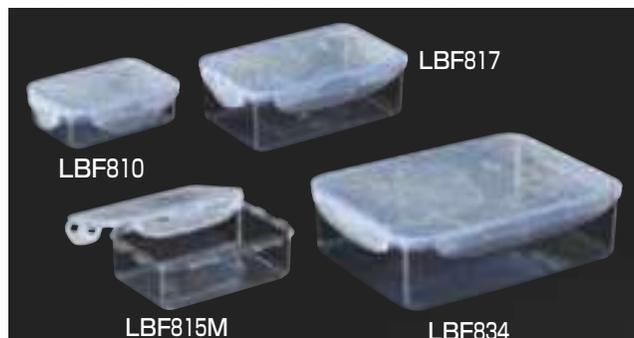


③ ロック&ロック ビスフリーコンテナ スクエア 仕切付 (ALL-07)

	高さ	ℓ	仕切寸法	洗	レンジOK
7-0216-0301 LBF823C	155×155×60	0.87	65×65	洗	OK
7-0216-0302 LBF858C	203×203×71	1.80	90×90	洗	OK

●仕切付だから小分け保存に便利です。  
●仕切は中子式なので、ひとつずつ外して使えます。

レクタングルタイプ ●最もスタンダードな形状のコンテナです。サイズも豊富で様々な用途でご使用いただけます。



④ ロック&ロック ビスフリーコンテナ 浅型 (ALL-09)

	高さ	ℓ	洗	レンジOK
7-0216-0401 LBF805	110×90×49	0.18	洗	OK
7-0216-0402 LBF806	135×102×51	0.35	洗	OK
7-0216-0403 LBF810	153×110×45	0.36	洗	OK
7-0216-0404 LBF815M	180×130×63	0.75	洗	OK
7-0216-0405 LBF817	205×134×69	1.00	洗	OK
7-0216-0406 LBF824	232×165×70	1.60	洗	OK
7-0216-0407 LBF834	295×230×84	3.90	洗	OK



⑤ ロック&ロック ビスフリーコンテナ (ALL-10)

	高さ	ℓ	洗	レンジOK
7-0216-0501 LBF807	135×103×68	0.47	洗	OK
7-0216-0502 LBF811	152×110×70	0.60	洗	OK
7-0216-0503 LBF825	232×165×95	2.30	洗	OK
7-0216-0504 LBF826D	248×180×102	3.00	洗	OK



⑥ ロック&ロック ビスフリーコンテナ 深型 (ALL-11)

	高さ	ℓ	洗	レンジOK
7-0216-0601 LBF815D	180×128×89	1.1	洗	OK
7-0216-0602 LBF818	205×135×118	1.9	洗	OK
7-0216-0603 LBF827	245×180×150	4.5	洗	OK



⑦ ロック&ロック ビスフリーコンテナ スリム (ALL-12)

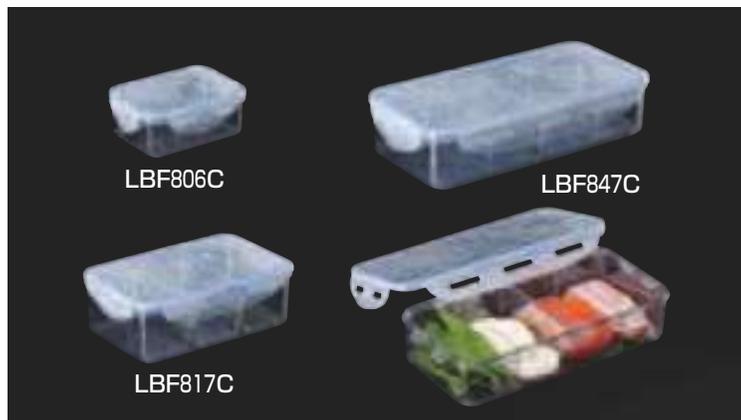
	高さ	ℓ	洗	レンジOK
7-0216-0701 LBF844	280×117×109	2.0	洗	OK
7-0216-0702 LBF847	295×150×69	1.8	洗	OK
7-0216-0703 LBF848	295×150×117	3.4	洗	OK

●場所を取らないスリムタイプ。冷蔵庫のスペースも有効に使えます。



⑧ ロック&ロック ビスフリーコンテナ レクタングルポット (ALL-13)

	高さ	ℓ	洗	レンジOK
7-0216-0801 LBF808	135×103×118	0.85	洗	OK
7-0216-0802 LBF809	135×108×185	1.30	洗	OK
7-0216-0803 LBF812	151×110×118	1.00	洗	OK
7-0216-0804 LBF813	151×110×185	1.80	洗	OK



⑨ ロック&ロック ビスフリーコンテナ 仕切付 (ALL-08)

	高さ	ℓ	仕切寸法	洗	レンジOK
7-0216-0901 2仕切 LBF806C	135×102×52	0.35	80×55	洗	OK
7-0216-0902 3仕切 LBF817C	208×134×70	1.00	112×60	洗	OK
7-0216-0903 4仕切 LBF847C	297×152×67	1.80	123×68	洗	OK

●仕切付だから小分け保存に便利です。  
●仕切は中子式なので、ひとつずつ外して使えます。



ロック&ロック **Bisfree**

ビスフリー テーブルトップコンテナー 丈夫で透明なテーブルウェア



～冷蔵庫からテーブルへ～

テーブルトップシリーズ

本体に新素材トライタン(Tritan)を採用。BPAを含まない、透明性、耐衝撃性に優れた保存容器です。ガラスのような透明度と抜群の耐久性を兼ね備え、電子レンジ、食器洗浄機でもご使用いただけます。ロック&ロックの名の通り、4面ロックとシリコンパッキンで汁も臭いも漏らしません。高出力の電子レンジでは使用しないでください。レンジ出力を500Wもしくは600Wに切り替えてご使用ください。  
 ※電子レンジでご使用の際は必ずフタをはずしてください。

～テーブルウェアにも使える保存容器～

ガラスのような透明感。保存容器としてはもちろん、蓋をはずしてそのまま器としてご使用いただけます。



ガラスのような透明感 中身がよく見えて腐食にも強い

優れた耐久性  
電子レンジ、冷凍庫、食器洗い機でも安全

本体には4面をロックするフックが無いので、そのまま器としてテーブルへ。

ビスフェノールAの無い素材を



① ロック&ロック ビスフリー テーブルトップコンテナー スクエア 洗 OK

	高さ	ℓ	
7-0217-0101	LBF211	121×121×64	0.38 ￥ 800
7-0217-0102	LBF231	138×138×70	0.58 ￥ 960
7-0217-0103	LBF251	160×160×76	0.98 ￥1,250

② ロック&ロック ビスフリー テーブルトップコンテナー ラウンド 洗 OK

	高さ	ℓ	
7-0217-0201	LBF611	105×105×52	0.15 ￥ 550
7-0217-0202	LBF631	130×130×65	0.37 ￥ 800
7-0217-0203	LBF632	130×130×124	0.76 ￥1,100

③ ロック&ロック ビスフリー テーブルトップコンテナー ラウンド 蒸気穴付 LBF691 洗 OK

	高さ	ℓ	
7-0217-0301	LBF691	146×146×H64	0.46ℓ ￥ 860



④ ロック&ロック ビスフリー テーブルトップコンテナー ラウンドドーム型 洗 OK

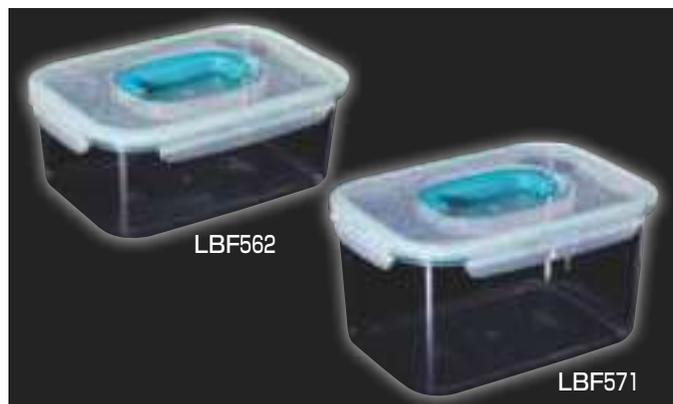
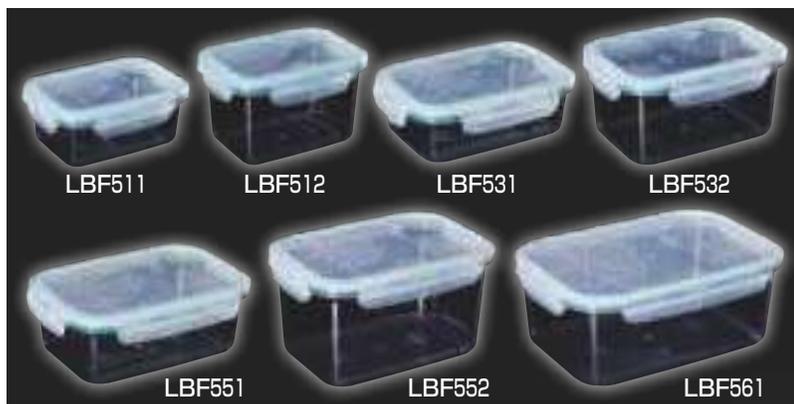
	高さ	ℓ	
7-0217-0401	LBF651	156×156×73	0.42 ￥ 950
7-0217-0402	LBF661	176×176×79	0.63 ￥1,150
7-0217-0403	LBF671	202×202×82	0.92 ￥1,400

⑤ ロック&ロック ビスフリー テーブルトップコンテナー ラウンドドーム型中子付 LBF671C 洗 OK

	高さ	ℓ	
7-0217-0501	LBF671C	202×202×H82	0.92ℓ ￥2,200

⑥ ロック&ロック ビスフリー テーブルトップコンテナー オーバルドーム型 洗 OK

	高さ	ℓ	
7-0217-0601	LBF684	228×138×76	0.69 ￥1,250
7-0217-0602	LBF685	262×158×84	1.00 ￥1,600



⑦ ロック&ロック ビスフリー テーブルトップコンテナー レクタングル 洗 OK

	高さ	ℓ	
7-0217-0701	LBF511	154×115×63	0.46 ￥ 950
7-0217-0702	LBF512	154×115×90	0.71 ￥1,080
7-0217-0703	LBF531	190×138×63	0.76 ￥1,200
7-0217-0704	LBF532	190×138×91	1.10 ￥1,400
7-0217-0705	LBF551	217×160×80	1.20 ￥1,500
7-0217-0706	LBF552	217×160×116	2.10 ￥1,900
7-0217-0707	LBF561	264×190×100	2.80 ￥2,800

⑧ ロック&ロック ビスフリー テーブルトップコンテナー レクタングル中子付 LBF531C 洗 OK

	高さ	ℓ	
7-0217-0801	LBF531C	190×138×H63	0.76ℓ ￥1,800

⑨ ロック&ロック ビスフリー テーブルトップコンテナー レクタングル ハンドル付 洗 OK

	高さ	ℓ	
7-0217-0901	LBF562	264×190×100	2.8 ￥3,000
7-0217-0902	LBF571	264×190×136	4.0 ￥3,300

ユニックス タイトロックAgシリーズ (①~③)



材質:本体・蓋/ポリプロピレン (耐熱温度-20℃~+140℃)  
パッキン/シリコンゴム

※電子レンジでご使用の際は、フタを外して下さい。

- 「銀イオン」を配合して、抗菌機能が加わった魅力のシリーズです。
- 4つのロック&パッキンが、鮮度を逃さず汁漏れを防ぎます。
- パッキンが取り外せて洗えます。



① ユニックス タイトロック TLO (AYN-10)

	高さ	ml	
7-0218-0101 TLO-5・Ag	85×109×47	210	¥320
7-0218-0102 TLO-10・Ag	99×133×51	330	¥350
7-0218-0103 TLO-20・Ag	117×165×56	590	¥440
7-0218-0104 TLO-25・Ag	117×165×77	900	¥510
7-0218-0105 TLO-30・Ag	129×187×61	850	¥580
7-0218-0106 TLO-35・Ag	129×187×85	1,270	¥630
7-0218-0107 TLO-40・Ag	147×207×71	1,300	¥630
7-0218-0108 TLO-50・Ag	163×227×81	1,950	¥830
7-0218-0109 TLO-55・Ag	163×227×177	4,600	¥1,270
7-0218-0110 TLO-60・Ag	178×251×91	2,600	¥960
7-0218-0111 TLO-70・Ag	213×297×104	4,500	¥1,270

② ユニックス タイトロック TLS (AYN-11)

	高さ	ml	
7-0218-0201 TLS-20・Ag	120×120×51	380	¥370
7-0218-0202 TLS-30・Ag	137×137×61	630	¥480
7-0218-0203 TLS-40・Ag	158×158×71	1,050	¥600
7-0218-0204 TLS-50・Ag	158×158×95	1,450	¥620

③ ユニックス タイトロック TLR (AYN-12)

	高さ	ml	
7-0218-0301 TLR-15・Ag	φ 87×151	460	¥440
7-0218-0302 TLR-20・Ag	φ 107×59	270	¥320
7-0218-0303 TLR-30・Ag	φ 128×68	490	¥380
7-0218-0304 TLR-40・Ag	φ 157×98	1,250	¥630

フタをしたまま電子レンジOK!



④ 食洗機対応保存容器 タイボックス (仕切付) (RTI-45)

	外寸	高さ	ml	
7-0218-0401 PCL-5S	201×150×H55	800		¥1,030
7-0218-0402 PCL-3S	181×137×H55	650		¥930
7-0218-0403 PCL-1S	161×124×H55	500		¥830

材質:本体・中仕切/ポリプロピレン  
フタ/ポリメチルペンテン  
パッキン・吸排気弁/シリコンゴム

耐熱温度:-30℃~140℃

- 汁もれしないパッキン付。冷凍、冷蔵保存に、ランチボックスにもご使用できます。
- 容器内部の空気を自動的に調整し、フタが吸い付かず、容易に開けられる吸排気弁付。
- 本体・仕切りは油汚れが落ちやすく洗いやすい特殊加工。
- 仕切りは取り外し出来ます。



⑤ シールロッカー F型 (抗菌剤入) ホワイト (ASC-C1)

7-0218-0501 F-33	330×345×H300	14ℓ	¥2,250
7-0218-0502 F-28	275×205×H300	9ℓ	¥1,750

⑥ シールロッカー C型 (抗菌剤入) ホワイト (ASC-C0)

7-0218-0601 C-33	330×245×H230	11ℓ	¥1,850
7-0218-0602 C-28	275×205×H230	7ℓ	¥1,550

⑦ シールロッカー A型 (抗菌剤入) ホワイト (ASC-B9)

7-0218-0701 A-33	330×245×H115	5ℓ	¥1,650
7-0218-0702 A-28	275×205×H115	3.3ℓ	¥1,350

- 抗菌剤入ですので、いつまでも清潔にお使いいただけます。
- パッキンを使用しているため密閉性に優れ、乾物・食品類を湿気から守ります。パッキンは取りはずして清潔です。
- 止め具の開閉がワンタッチでできます。ロック付機構で食品をしっかり保存します。

※⑤~⑦材質:本体・蓋/ポリプロピレン (-10℃~120℃)  
止め具/ABS樹脂  
パッキン/シリコンゴム



⑧ ラストロ ロック式ジャンボケース ワイド (ALS-82)

7-0218-0801 B-897 (M)	278×365×H169	11ℓ	¥1,760
7-0218-0802 B-899 (L)	278×365×H245	16ℓ	¥1,980

⑨ ラストロ ロック式ジャンボケース 深型 B-893

7-0218-0901	311×225×H305	12,500ml	¥1,760
-------------	--------------	----------	--------

- 1ℓサイズの調味料などのボトル容器もスポリ入る、一番大きく深いタイプです。

※⑧~⑪材質:本体・蓋/ポリプロピレン (耐熱-20℃~100℃)  
ロック/ABS樹脂 (耐熱-30℃~130℃)  
パッキン/シリコンゴム (耐熱-30℃~140℃)



⑩ ラストロ ロック式ジャンボケース B-892

7-0218-1001	311×225×H245	10ℓ	¥1,430
-------------	--------------	-----	--------

⑪ ラストロ ロック式ジャンボケース浅型 (ALS-64)

	高さ	ml	
7-0218-1101 B-896 L	316×222×190	8,000	¥1,380
7-0218-1102 B-895 S	316×222×142	6,000	¥1,320
7-0218-1103 B-894 SS	316×219×113	4,300	¥1,210
7-0218-1104 B-891 ミニ	274×196×102	3,000	¥1,100

リュミナルク ピュアボックス (⑫~⑭)



⑫ ピュアボックス ラウンドボックス (丸型) (APY-01)

	直径	高さ	ml	
7-0218-1201 G1560	115×54	420		¥700
7-0218-1202 G1558	135×60	670		¥900
7-0218-1203 G1559	150×66	920		¥1,000

⑬ ピュアボックス スクエアボックス (正方形) (APY-02)

	高さ	ml	
7-0218-1301 G1557	100×100×54	380	¥800
7-0218-1302 G1556	130×130×60	760	¥1,000



- 汚れや臭いが付きにくく、食器洗浄機にも使えるのでお手入れが簡単です。
- 4ヶ所のロックとシリコンパッキンで汁漏れを防ぎ、安全に保存できます。
- フタを外せば電子レンジにも使用できます。

⑭ ピュアボックス レクタングルボックス (長方形) G3183

7-0218-1401	120×85×H54	385ml	¥800
-------------	------------	-------	------

⑫~⑭材質:本体/全面強化ガラス  
フタ/ポリプロピレン  
パッキン/シリコン樹脂





安全な無機系抗菌剤を使用しています。 抗菌

**NEO KEEPER** シリーズには、無機系抗菌剤「カネボウ バクテキラ」を練り込んでいます。その抗菌効果のしきみは、昔からよく知られている銀食器の殺菌効果を応用したもので、抗菌剤が水に溶け出したり、気化しないため、人体に安全であることが確認されています。しかも抗菌効果は半永久的に続くため、つねに清潔で安心してお使いいただけます。

**ネオキーパー・ジャンボシリーズ** (①~③材質:本体 ポリプロピレン 耐熱温度 -20℃~100℃ 蓋 ポリエチレン 耐熱温度 -30℃~50℃) ※電子レンジ対応ではありません。



**① ネオキーパー・ジャンボケース**  
〈ALS-47〉 B

	高さ	ml		
7-0219-0101	B-1882	S	260×190×89	3,000 ¥ 970
7-0219-0102	B-1883	M	306×227×103	5,000 ¥ 1,210
7-0219-0103	B-1884	L	362×268×120	8,500 ¥ 1,520

**② ネオキーパー・ジャンボケース深型**  
〈ALS-48〉 B

	高さ	ℓ		
7-0219-0201	B-1886	ミニ	260×190×129	4.3 ¥ 1,090
7-0219-0202	B-1887	SS	306×227×149	7.5 ¥ 1,340
7-0219-0203	B-1888	S	362×268×176	12 ¥ 1,640
7-0219-0204	B-1889	M	411×313×208	20 ¥ 2,310
7-0219-0205	B-1890	L	465×363×241	32 ¥ 2,640

**③ ネオキーパー・ジャンボケーススリム**  
B-1880 S

〈ALS-49〉 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span>	7-0219-0301	¥ 1,190
364×203×H175 9,000ml		

**ネオキーパー・シリーズ** LUSTROWARE (④~⑩、⑫~⑰材質:本体 ポリプロピレン 耐熱温度 -20℃~140℃ 蓋 ポリエチレン 耐熱温度 -30℃~60℃) ※電子レンジでご使用の場合はフタを外して下さい。(⑪めん・パスタケースB-1885は電子レンジ対応ではありません。)



**④ ネオキーパー・フードケース** 〈ALS-41〉 B

	高さ	ml		
7-0219-0401	B-1800	S	156×111×50	590 ¥ 370
7-0219-0402	B-1801	M	179×127×55	870 ¥ 430
7-0219-0403	B-1802	L	206×142×59	1,270 ¥ 490

**⑥ ネオキーパー・ミニケース** 〈ALS-46〉 B

	高さ	ml		
7-0219-0601	B-1833	S	92×69×34	120 ¥ 220
7-0219-0602	B-1834	L	134×91×34	260 ¥ 310

**⑧ ネオキーパー・パックケース** 〈ALS-42〉 B

	高さ	ml		
7-0219-0801	B-1815	S	202×145×71	1,500 ¥ 650
7-0219-0802	B-1816	M	220×158×81	2,100 ¥ 710

**⑤ ネオキーパー・スナックケース** 〈ALS-45〉 B

	高さ	ml		
7-0219-0501	B-1803	S	123×101×45	370 ¥ 290
7-0219-0502	B-1804	M	141×125×54	680 ¥ 370
7-0219-0503	B-1805	L	161×146×71	1,190 ¥ 470
7-0219-0504	B-1806	LL	161×146×94	1,600 ¥ 550

**⑦ ネオキーパー・フリーザーケース**  
B-1811 S

〈ALS-44〉 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span>	7-0219-0701	¥ 410
199×92×30 360ml		

**⑨ ネオキーパー・パックケース 深型**  
B-1817

〈ALS-43〉 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span>	7-0219-0901	¥ 850
220×158×145 4,000ml		



**⑩ ネオキーパー・フレッシュケース**  
角型(ザル付) 〈ALS-57〉 B

	高さ	ml		
7-0219-1001	B-1836	S	146×161×94	1,600 ¥ 830
7-0219-1002	B-1837	L	158×220×81	2,100 ¥ 950

**⑫ ネオキーパー・パンケース**  
B-1827

〈ALS-66〉 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span>	7-0219-1201	¥ 880
151×217×H178 4,800ml		

**⑭ ネオキーパー・ラージポケット** 〈ALS-60〉 B

	高さ	ml		
7-0219-1401	B-1857	S	101×172×76	880 ¥ 470
7-0219-1402	B-1858	M	101×172×104	1,200 ¥ 530
7-0219-1403	B-1859	L	101×172×149	1,700 ¥ 590

**⑪ ネオキーパー・めん・パスタケース**  
B-1885 〈ALS-65〉 B

113×303×H81 2,000ml  
●スリムサイズなので場所を取らず、積み重ねて使用できます。

**⑬ ネオキーパー・ポケットケース**  
B-1852 S

〈ALS-59〉 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span>	7-0219-1301	¥ 370
81×142×H61 400ml		

**⑮ ネオキーパー・ラウンドポット** 〈ALS-50〉 B

	高さ	ml		
7-0219-1501	B-1835	SS	φ135×83	890 ¥ 490
7-0219-1502	B-1818	L	φ184×133	2,800 ¥ 770

**⑯ ネオキーパー・システムポット** 〈ALS-51〉 B

	高さ	ml		
7-0219-1601	B-1829	S	φ82×37	120 ¥ 220
7-0219-1602	B-1830	M	φ82×70	240 ¥ 290
7-0219-1603	B-1831	L	φ82×138	480 ¥ 370

**⑰ ネオキーパー・パウダーポット**  
B-1878

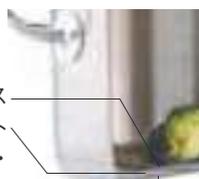
〈ALS-52〉 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">B</span>	7-0219-1701	¥ 650
192×106×H149 1,700ml		
●スプーン(15c.c.)1本付		





## フィスラー NEWプロコレクション シリーズ(三層構造)

美味しく調理するための徹底構造があります。

18-10 ステンレス  
アルミ合金シート  
18-0 ステンレス・  
クローム

## ●底厚の三層カプセル構造

茹でる・煮る・焼く・炒める・揚げる・蒸す・炊く……。調理の基本は常に火との戦いにあり、素材がいかに素早く火を通すか、通し過ぎないかが重要になります。熱伝導率の高いアルミ合金素材を保温性の高い18-10最高級ステンレスと18-0ステンレスでカプセル状に包み込んだフィスラー独自の底厚三層構造、適度な厚みを備えてボディ本体や軽すぎない蓋と相まって、鍋全体に熱のムラを作らず、素材を均一に効率よく加熱することを可能にします。つまり、熱を伝えるために必要となる水や油の量を最小に抑え、素材本来の味を最大限引き出します。無水調理もお手のもの。天ぷらやフライも少量の油でカラッと揚げます。

## ●秘密はパーフェクトリッド(フタ) ※④は除く。

中央部にくぼみを持たせたリッド(フタ)を採用。このくぼみは鍋内の蒸気の回流を良くすると同時に、リッド内側に付着した蒸気を効率良く中央に集め、水滴として繰り返し落としていきます。素材の持ち味を逃すことなく、さらに美味しい無水調理、煮込み調理を実現します。

## ●2段階溶接で熱くなりにくい把手

ステンレス製の把手は2段階スポット溶接という高度な構造を採用することで、熱が伝わりにくく仕上げられています。プラスチックではないのでオープンにも入れられますから、コンロで下ごしらえして、鍋ごとオープンで焼き上げるといった調理も可能です。



## ① 18-10 ストックポット 84-113

(蓋付・目盛付) &lt;AHI-16&gt;

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0022-0101	20	221×169	5.1	2.30	190		¥40,000
7-0022-0102	24	261×208	9.0	3.40	230		¥45,000



## ② 18-10 シチューポット 84-123

(蓋付・目盛付) &lt;AHI-17&gt;

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0022-0201	16	181×106	2.0	1.50	150		¥31,000
7-0022-0202	18	200×106	2.6	1.70	170		¥32,000
7-0022-0203	20	221×130	4.0	2.20	190		¥35,000
7-0022-0204	24	261×143	6.2	3.30	230		¥40,000
7-0022-0205	28	305×175	10.5	4.50	270		¥52,000



## ③ 18-10 キャセロール 84-133

(蓋付・目盛付) &lt;AHI-18&gt;

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0022-0301	20	221×87	2.6	2.00	190		¥33,000
7-0022-0302	24	261×104	4.4	3.00	230		¥38,000



## ④ 18-10 キャセロール 80-138

(蓋付) &lt;AKY-19&gt;

	cm	外径	高さ	ℓ	kg		
7-0022-0401	32	320×150	12.0	5.4			¥52,000



## ⑤ 18-10 シャローパン 84-373

(蓋付・目盛付) &lt;AHI-24&gt;

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0022-0501	24	261×70	3.0	2.76	230		¥38,000
7-0022-0502	28	306×95	4.0	4.20	260		¥46,000



## ⑥ 18-10 サーブパン 84-358

(蓋無・目盛付) &lt;AHI-30&gt;

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0022-0601	20	221×45	1.5	0.70	145		¥22,000
7-0022-0602	24	261×55	2.1	1.00	185		¥25,000
7-0022-0603	28	306×60	3.3	1.80	225		¥32,000

※蓋は⑬・⑭をご使用ください。



## ⑦ 18-10 深型ソースパン 84-163

(蓋付・目盛付) &lt;AHI-21&gt;

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0022-0701	16	181×106	2.0	1.35	150		¥31,000
7-0022-0702	18	200×125	2.6	1.90	170		¥32,000



## ⑧ 18-10 浅型ソースパン 84-153

(蓋付・目盛付) &lt;AHI-20&gt;

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0022-0801	16	181×73	1.4	1.25	150		¥30,000
7-0022-0802	20	221×85	2.7	1.30	190		¥33,000



## ⑨ 18-10 フライパン(目盛付) 84-368

&lt;AHI-28&gt;

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0022-0901	20	221×51	1.4	0.80	145		¥28,000
7-0022-0902	24	261×53	2.1	1.17	185		¥30,000
7-0022-0903	28	300×57	3.0	1.85	225		¥36,000

※蓋は⑬・⑭をご使用ください。



## ⑩ 18-10 コニカルパン 84-143

(蓋無・目盛付) &lt;AHI-19&gt;

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0022-1001	20	221×80	1.8	1.00	140		¥33,000

※蓋は⑬をご使用ください。



## ⑪ 18-10 スチーマー 83-773

&lt;AST-F0&gt;

	cm	外径	高さ	kg		
7-0022-1101	20	200×110	0.77			¥28,000



## ⑫ 18-10 スチームプレート F-ST

&lt;AST-F1&gt;

	cm用					
7-0022-1201	16	φ160×H32				¥1,800
7-0022-1202	20	φ200×H35				¥2,500
7-0022-1203	24	φ240×H35				¥3,000

※深型の鍋でご使用ください。



## ⑬ 18-10 鍋蓋(無水蓋) 84-28

&lt;ANB-28&gt;

	cm用					
7-0022-1301	16					¥4,800
7-0022-1302	18					¥5,100
7-0022-1303	20					¥5,500
7-0022-1304	24					¥6,300
7-0022-1305	28					¥7,100



## ⑭ 18-10 フライパンカバー 83-363

&lt;AHL-Q5&gt;

	cm用					
7-0022-1401	24					¥11,000
7-0022-1402	28					¥12,000



**KEEPER** 鮮度をシッカリ保ち、美味しさ長持ち。  
長く愛されている、シール容器のベストセラー。



**優れた密封性**  
適度の湿り気が必要なもの、湿気を嫌うもの、どちらの要求も満たす優れた密封性を持っています。



**高い汎用性**  
キッチン以外にも、リビングやプライベートルームなど、家庭内の収納・整理にも大きな力を発揮します。

①~⑪ 耐熱温度  
材質:本体 ポリプロピレン -20℃~100℃  
蓋 ポリエチレン -30℃~60℃  
※電子レンジではご使用できません。



- ① ラストロ・ジャンボキーパー〈ALS-03〉**
- |             |          |              |          |        |
|-------------|----------|--------------|----------|--------|
| 7-0220-0101 | B-385 S  | 257×197×H 89 | 3,100ml  | ¥ 950  |
| 7-0220-0102 | B-386 M  | 306×242×H103 | 5,700ml  | ¥1,190 |
| 7-0220-0103 | B-387 L  | 357×287×H120 | 9,300ml  | ¥1,650 |
| 7-0220-0104 | B-388 LL | 411×337×H139 | 14,500ml | ¥2,090 |



- ② ラストロ・パッケース〈ALS-07〉**
- |             |         |             |         |      |
|-------------|---------|-------------|---------|------|
| 7-0220-0201 | B-338 M | 206×142×H66 | 1,500ml | ¥530 |
| 7-0220-0202 | B-339 L | 223×160×H82 | 2,300ml | ¥660 |
- ③ ラストロ・パッケース 深型 B-358 L**  
〈ALS-09〉 7-0220-0301 ¥810  
215×147×H130 3,000ml



- ④ ラストロ・角キーパー〈ALS-06〉**
- |             |         |             |         |      |
|-------------|---------|-------------|---------|------|
| 7-0220-0401 | B-310 S | 106× 92×H45 | 290ml   | ¥260 |
| 7-0220-0402 | B-311 M | 130×117×H56 | 580ml   | ¥390 |
| 7-0220-0403 | B-312 L | 155×137×H66 | 1,100ml | ¥490 |



- ⑤ ラストロ・スナックケース〈ALS-08〉**
- |             |         |             |         |      |
|-------------|---------|-------------|---------|------|
| 7-0220-0501 | B-350 S | 151×105×H49 | 520ml   | ¥360 |
| 7-0220-0502 | B-351 M | 168×122×H60 | 850ml   | ¥440 |
| 7-0220-0503 | B-352 L | 184×139×H71 | 1,300ml | ¥530 |



- ⑦ ラストロ・フレッシュキーパー〈ALS-01〉**
- |             |         |              |         |        |
|-------------|---------|--------------|---------|--------|
| 7-0220-0701 | B-321 M | 307×160×H 95 | 3,200ml | ¥ 920  |
| 7-0220-0702 | B-322 L | 307×160×H120 | 4,000ml | ¥1,050 |



- ⑧ ラストロ・丸キーパー〈ALS-22〉**
- |             |         |           |         |      |
|-------------|---------|-----------|---------|------|
| 7-0220-0801 | B-313 S | φ129×H102 | 880ml   | ¥360 |
| 7-0220-0802 | B-314 M | φ151×H127 | 1,600ml | ¥480 |
| 7-0220-0803 | B-315 L | φ182×H141 | 2,800ml | ¥580 |

- ⑥ ラストロ・バットキーパー〈ALS-04〉**
- |             |         |             |         |      |
|-------------|---------|-------------|---------|------|
| 7-0220-0601 | B-380 S | 257×197×H46 | 1,600ml | ¥830 |
| 7-0220-0602 | B-381 L | 306×242×H46 | 2,400ml | ¥950 |



- ⑨ ラストロ・ソーサー B-303 L**  
〈ALS-14〉 7-0220-0901 ¥770  
188×94×H263 2,100ml
- ⑩ ラストロ・ハンドソーサー B-309 L**  
〈ALS-15〉 7-0220-1001 ¥830  
184×94×H265 2,400ml
- ⑪ ラストロ・コップ付クーラー B-306 L**  
〈ALS-16〉 7-0220-1101 ¥590  
φ86×H226 700ml

**ラストロ イージーケア**  
パッキンと蓋の一体化でお手入れ簡単!  
4方向からのロックでしっかり密封します。



- ⑫ ラストロ イージーケア 〈ALS-96〉**
- |             | 高さ      | ml         |              |
|-------------|---------|------------|--------------|
| 7-0220-1201 | A-2170B | 126× 85×38 | 200 ¥ 400    |
| 7-0220-1202 | A-2171B | 145× 99×45 | 330 ¥ 450    |
| 7-0220-1203 | A-2172B | 172×112×59 | 650 ¥ 550    |
| 7-0220-1204 | A-2173B | 180×126×62 | 850 ¥ 600    |
| 7-0220-1205 | A-2174B | 201×143×71 | 1,300 ¥ 700  |
| 7-0220-1206 | A-2175B | 231×172×78 | 2,000 ¥ 850  |
| 7-0220-1207 | A-2177B | 253×181×83 | 2,600 ¥1,100 |

- ⑬ ラストロ イージーケア A-2176B**   
〈ALS-97〉 7-0220-1301 ¥900  
231×172×H110 2,600ml

- ⑭ ラストロ イージーケア A-2178B**   
〈ALS-98〉 7-0220-1401 ¥1,250  
231×172×H184 4,800ml

●入れ子収納でコンパクトに収納できます。  
⑫~⑭  
材質:本体・蓋/ポリプロピレン(耐熱-20℃~140℃)  
パッキン/エラストマー(耐熱-20℃~140℃)

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケツ  
フラット  
ウェア  
テーブル  
卓上用品  
料理演出  
グラス  
ホテル  
旅館用品  
椅子  
サイン  
店舗用品

**ジャンボシール** しっかり密封、たっぷり収納

※電子レンジでのご使用は出来ません。

①②材質:本体 ポリプロピレン (耐熱-10℃~120℃) 抗菌  
蓋 ポリエチレン (耐熱-30℃~70℃)

**① ジャンボシール (抗菌加工)**  
(AZY-01)目

No.	高さ	ℓ	価格
7-0221-0101 LL	455×370×160	21.0	¥2,700
7-0221-0102 0	410×330×135	14.5	¥2,250
7-0221-0103 1	355×270×120	9.6	¥1,850
7-0221-0104 2	310×235×100	5.9	¥1,350
7-0221-0105 3	270×200×85	3.6	¥930

**② ジャンボシール 深型 (抗菌加工)**  
(ASC-86)目

No.	高さ	ℓ	価格
7-0221-0201 LL	465×370×240	32	¥3,100
7-0221-0202 0	425×330×185	20	¥2,500
7-0221-0203 1	370×275×165	13	¥2,000
7-0221-0204 2	325×235×140	8	¥1,550
7-0221-0205 3	285×200×140	6	¥1,050

**シールウェア** 冷凍保存から→解凍加熱まで

※電子レンジでご使用の場合は、フタを外して下さい。

材質:本体 ポリプロピレン (耐熱-20℃~140℃) 抗菌  
蓋 ポリエチレン (耐熱-30℃~70℃)



**③ シールウェア (抗菌加工)** (ASC-87)目

No.	高さ	ℓ	価格
7-0221-0301 OA-0	240×170×80	2.3	¥720
7-0221-0302 OA-1	300×155×70	2.4	¥810
7-0221-0303 OA-2	200×150×70	1.5	¥570
7-0221-0304 OA-3	170×120×50	0.7	¥390
7-0221-0305 OA-4	145×95×50	0.45	¥300
7-0221-0306 OA-5	120×80×35	0.23	¥250

**④ シールウェア (抗菌加工)** (ASC-12)目

No.	高さ	ℓ	価格
7-0221-0401 OF-1	300×155×135	4.8	¥1,250
7-0221-0402 OF-2	200×150×135	3.0	¥900
7-0221-0403 OF-3	170×120×90	1.4	¥450
7-0221-0404 OF-4	145×95×90	0.9	¥420
7-0221-0405 OF-5	120×80×70	0.46	¥370

**⑥ シールウェア (抗菌加工)**  
(ASC-58)目

No.	高さ	ℓ	価格
7-0221-0601 RF-1	φ255×175	7.2	¥1,200
7-0221-0602 RF-2	φ205×150	3.8	¥850
7-0221-0603 RF-3	φ175×135	2.4	¥520
7-0221-0604 RF-4	φ150×110	1.4	¥450
7-0221-0605 RF-5	φ125×90	0.74	¥370

**⑤ シールウェア 角型 (抗菌加工)** (ASC-13)目

No.	型	高さ	ℓ	価格
7-0221-0501	3	175×165×175	3	¥720
7-0221-0502	6	220×210×215	6	¥1,100
7-0221-0503	8	275×265×175	8	¥1,580

純銀のチカラ **μ-func. powder**

純銀繊維ミューファンをパウダー状に練りこんだ抗菌シリーズ!  
銀の輝きと機能が半永久的に持続します。



**⑦ ミューファン ウェア** (AMY-04)目

No.	高さ	ℓ	価格
7-0221-0701 M-33	334×240×99	6.6	¥2,540
7-0221-0702 M-34	365×270×117	9.0	¥3,180
7-0221-0703 M-338	398×298×122	12.8	¥4,230
7-0221-0704 M-39	475×328×131	16.0	¥6,590

**⑧ ミューファンウェア 浅型** (AMY-06)目

No.	高さ	ℓ	価格
7-0221-0801 M-10	117×84×28	0.16	¥290
7-0221-0802 M-20	167×117×28	0.35	¥500
7-0221-0803 M-131	232×167×40	1.07	¥1,140
7-0221-0804 M-132	271×201×45	1.8	¥1,560
7-0221-0805 M-133	335×241×52	3.1	¥2,200
7-0221-0806 M-134	365×270×55	4.1	¥2,550
7-0221-0807 M-138	398×298×56	5.0	¥3,190
7-0221-0808 M-139	475×330×80	10.0	¥4,950

**⑨ ミューファン シール容器** (AMY-01)目

No.	高さ	ℓ	価格
7-0221-0901 M-1	125×87×42	0.31	¥505
7-0221-0902 M-2	150×105×51	0.57	¥648
7-0221-0903 M-3	175×122×60	0.94	¥838
7-0221-0904 M-4	200×140×70	1.4	¥933
7-0221-0905 M-5	225×157×80	2.1	¥1,267

**⑩ ミューファン シール容器 (スノコ付)** (AMY-02)目

No.	高さ	ℓ	価格
7-0221-1001 M-6	300×150×100	3.1	¥2,171
7-0221-1002 M-7	300×190×100	4.1	¥2,457



- 銀イオンで安心抗菌。人に優しい自然のチカラで、食品の鮮度保持にも役立ちます。
- 静電気を放電・除電。ホコリの吸い寄せを防ぎます。

材質:本体/ポリプロピレン(ミューファンパウダー入)  
フタ⑦⑧/EVA樹脂  
⑨⑩/ポリエチレン、  
耐熱温度:本体/120℃・フタ/60℃  
耐冷温度:本体/-20℃・フタ/-30℃  
※電子レンジでご使用の際はフタを外してご使用下さい。

**HI-PACK ハイパック サイズが豊富で用途が広い、便利な保存容器** 

※①②④～⑦ハイパック材質:本体 ポリプロピレン 耐熱温度:120℃ 耐冷温度-20℃  
蓋 ポリエチレン 耐熱温度:60℃ 耐冷温度-30℃  
※①②④～⑩はフタをはずして電子レンジでご使用できます。



**① ハイパック 角型 (AHI-02)**

高さ	ml
7-0222-0101 S-9	84×57×44 130 ¥140
7-0222-0102 S-10	117×84×28 160 ¥170
7-0222-0103 S-11	117×84×44 270 ¥180
7-0222-0104 S-12	117×84×57 340 ¥190
7-0222-0105 S-13	117×84×80 500 ¥210
7-0222-0106 S-15	129×99×60 500 ¥220
7-0222-0107 S-20	167×117×28 350 ¥300
7-0222-0108 S-21	167×117×36 430 ¥310
7-0222-0109 S-22	167×117×58 780 ¥330
7-0222-0110 S-23	167×117×90 1,220 ¥390
7-0222-0111 S-25	196×133×80 1,470 ¥440
7-0222-0112 S-27	219×219×55 2,000 ¥750
7-0222-0113 S-28	251×251×60 3,000 ¥870
7-0222-0114 S-29	445×180×145 8,000 ¥1,660
7-0222-0115 S-30	232×167×58 1,550 ¥630
7-0222-0116 S-31	232×167×90 2,440 ¥700
7-0222-0117 S-32	271×200×90 3,700 ¥1,000
7-0222-0118 S-33	334×240×99 6,600 ¥1,330
7-0222-0119 S-34	365×270×117 9,000 ¥1,640
7-0222-0120 S-35	328×116×99 2,900 ¥880
7-0222-0121 S-36	269×122×90 2,200 ¥600

高さ	ml
7-0222-0122 S-37	121×121×90 930 ¥330
7-0222-0123 S-38	151×151×99 1,680 ¥420
7-0222-0124 S-39	475×328×131 16,000 ¥3,140
7-0222-0125 S-51	70×70×42 150 ¥150
7-0222-0126 S-52	82×82×51 280 ¥220
7-0222-0127 S-53	98×138×40 380 ¥250
7-0222-0128 S-54	124×178×50 760 ¥340
7-0222-0129 S-55	243×202×43 1,690 ¥770
7-0222-0130 S-56	302×230×43 2,840 ¥950
7-0222-0131 S-125	196×133×40 730 ¥400
7-0222-0132 S-130	240×162×180 5,000 ¥960
7-0222-0133 S-131	232×167×40 1,070 ¥570
7-0222-0134 S-132	271×201×45 1,800 ¥810
7-0222-0135 S-133	335×241×52 3,100 ¥1,140
7-0222-0136 S-134	365×270×55 4,100 ¥1,340
7-0222-0137 S-138	398×298×56 5,000 ¥1,620
7-0222-0138 S-139	475×330×80 10,000 ¥2,330
7-0222-0139 S-335	300×150×90 3,100 ¥900
7-0222-0140 S-338	398×298×122 12,800 ¥2,170
7-0222-0141 S-356	302×230×98 5,200 ¥1,300

**② ハイパック 角型 仕切付 (AHI-03)**

高さ	ml
7-0222-0201 S-222	2ヶ入:167×117×58 780 ¥550
7-0222-0202 S-225	2ヶ入:196×133×80 1,470 ¥720
7-0222-0203 S-230	4ヶ入:232×167×58 1,550 ¥1,070
7-0222-0204 S-231	2ヶ入:232×167×90 2,440 ¥1,060
7-0222-0205 S-232	4ヶ入:271×200×90 3,700 ¥1,640

**③ ハイパック用 スノコ (AHS-35)**

高さ	ml
7-0222-0301 S-32M	242×173×16 ¥270
7-0222-0302 S-335M	274×125×25 ¥250

材質:ポリプロピレン  
●S-32Mは、①S-32、S132にご使用できます。  
●S-335Mは、①S-335にご使用できます。



**④ ハイパック 丸型 (AHI-05)**

直径	高さ	ml
7-0222-0401 S-40	110×32	200 ¥210
7-0222-0402 S-41	140×40	420 ¥250
7-0222-0403 S-42	157×52	730 ¥310
7-0222-0404 S-60	110×66	490 ¥240
7-0222-0405 S-61	140×80	900 ¥300
7-0222-0406 S-62	157×113	1,700 ¥510
7-0222-0407 S-65	187×140	3,000 ¥690
7-0222-0408 S-66	218×162	4,900 ¥890
7-0222-0409 S-68	80×38	160 ¥250
7-0222-0410 S-69	80×65	240 ¥270

**⑤ ハイパック 丸型 仕切付 (AHI-06)**

直径	高さ	ml
7-0222-0501 S-241	3ヶ入:140×40	420 ¥500
7-0222-0502 S-242	3ヶ入:157×52	730 ¥600



**⑥ ハイパック 丸長型 (AHI-04)**

直径	高さ	ml
7-0222-0601 S-70	80×93	300 ¥270
7-0222-0602 S-71	90×128	540 ¥300
7-0222-0603 S-75	90×303	1,350 ¥580

**⑦ ハイパック 丸長型 口付 (AHI-08)**

直径	高さ	ml
7-0222-0701 S-73	90×147	540 ¥350
7-0222-0702 S-76	90×320	1,350 ¥620

小麦粉、みその保存に・・・ だし、麦茶の容器に便利です。



**⑧ ハイパック 容器 (BHI-05)**

7-0222-0801	2160	12	¥840
	φ125×H114		
7-0222-0802	2161	1.52	¥880
	φ125×H159		

材質:本体 ポリプロピレン  
蓋 ポリプロピレン  
中蓋 ポリエチレン



**⑨ ハイパック 手付き保存容器 小判型 (AHI-10)**

ml	
7-0222-0901 S-80 小	1,230
	180×102×H120 ¥530
7-0222-0902 S-82 大	2,380
	180×102×H237 ¥810

本体:ポリプロピレン  
フタ:EVA樹脂



**⑩ ハイパック 手付き保存容器 小判型 小フタ付き (AHI-11)**

ml	
7-0222-1001 S-81 小	1,230
	185×105×H130 ¥620
7-0222-1002 S-83 大	2,380
	185×105×H250 ¥890

本体:ポリプロピレン  
フタ:ポリプロピレン、EVA樹脂



**⑪ スナックパック ブルー (APT-20) **

直径	高さ	ml
7-0222-1101	4450	188×215 4,500 ¥950
7-0222-1102	3150	168×195 3,200 ¥800
7-0222-1103	2150	148×176 2,200 ¥650

耐熱温度:本体 -20℃~140℃  
フタ -30℃~70℃

料理道具  
鍋類  
フライパン・グリルパン  
ガストロノームパン  
ホテルパン  
バット・番重  
コンテナ  
食缶・給食道具  
キッチンポット・保存容器  
ボール・ザル・漬物・米びつ  
庖丁・ナイフ・砥石  
まな板・庖丁差  
殺菌庫  
そば・うどん・パスタ用品  
蒸し器・中華

食洗器で洗えます。変形しにくい新素材のフタ! タフキーパー

●食器洗い乾燥機に使用してお手入れも簡単!熱湯をかけてもフタが曲がらない、耐熱性の高い丈夫な素材です。

※電子レンジご使用時は必ずフタを外してください。

**Tough KEEPER タフキーパーシリーズ**

材質:ポリプロピレン (①、② 本体 -20℃~100℃ 蓋 -20℃~100℃) (③~⑦ 本体 -20℃~140℃ 蓋 -20℃~100℃)



**① タフキーパー ジャンボケース** 洗

〈ALS-94〉B

7-0223-0101	B-1882TB (S)	¥1,150
190×260×89 3ℓ		
7-0223-0102	B-1883TB (M)	¥1,400
227×306×103 5ℓ		
7-0223-0103	B-1884TB (L)	¥1,800
268×362×120 8.5ℓ		

※煮沸消毒はお避けください。

**② タフキーパー ジャンボケース深型** 洗

〈ALS-95〉B

7-0223-0201	B-1886TB (ミニ)	¥1,250
190×260×129 4.3ℓ		
7-0223-0202	B-1887TB (SS)	¥1,500
227×306×149 7.5ℓ		
7-0223-0203	B-1888TB (S)	¥1,900
268×362×176 12ℓ		

※煮沸消毒はお避けください。

**③ タフキーパー フードケース** 洗

〈ALS-91〉B

7-0223-0301	B-1800TB (S)	¥410
111×156×H50 590ml		
7-0223-0302	B-1801TB (M)	¥480
127×179×H55 870ml		
7-0223-0303	B-1802TB (L)	¥540
142×206×H59 1,270ml		



**④ タフキーパー スナックケース** 洗

〈ALS-90〉B

7-0223-0401	B-1803TB (S)	¥310
101×123×H45 370ml		
7-0223-0402	B-1804TB (M)	¥410
125×141×H54 680ml		

**⑤ タフキーパー ミニケース** 洗

〈ALS-89〉B 7-0223-0501 ¥330

91×134×H45 260ml

**⑥ タフキーパー パックケース** 洗

〈ALS-92〉B

7-0223-0601	B-1815TB (S)	¥720
145×202×H71 1,500ml		
7-0223-0602	B-1816TB (M)	¥780
158×220×H81 2,100ml		

**⑦ タフキーパー フレッシュケース角型** 洗

〈ALS-93〉B 7-0223-0701 ¥1,050

158×220×H81 2,100ml

●ザル付

**ラストロ スクリュートップキーパー** 抗菌 洗

**⑧ 深型** 〈AKC-27〉B

7-0223-0801	B-2274KN	φ 91×H117	500ml	¥390
7-0223-0802	B-2275KN	φ109×H152	1,000ml	¥500
7-0223-0803	B-2276KN	φ124×H170	1,500ml	¥610

**⑨ 浅型** 〈AKC-25〉B

7-0223-0901	B-2270KN	φ 91×H60	250ml	¥280
7-0223-0902	B-2271KN	φ 109×H79	500ml	¥390
7-0223-0903	B-2272KN	φ 124×H86	750ml	¥440

**⑩ 浅型 B-2273KN**

〈AKC-26〉B 7-0223-1001 ¥550

φ141×H101 1,200ml



⑧~⑩材質:  
 本体・蓋/ポリプロピレン(耐熱温度:140℃)  
 パッキン/シリコンゴム  
 ●蓋はパッキン付きなので、気になる汁漏れやニオイ漏れも強力密封。  
 ●耐熱性に優れ、蓋をずらせば冷凍したものをそのままレンジ解凍・加熱が可能です。  
 ※電子レンジでご使用の際は、フタをズラしてご使用下さい。

**The MicroClear マイクロクリア 高透明保存容器**



**⑪ ラストロ マイクロクリア フードケース** 洗

	外寸	高さ	ml	
7-0223-1101	A-072NN (SS)	90×134×45	380	¥ 450
7-0223-1102	A-073NN (S)	108×154×51	620	¥ 550
7-0223-1103	A-074NN (M)	125×177×56	920	¥ 650
7-0223-1104	A-075NN (L)	141×204×60	1,300	¥ 750
7-0223-1105	A-076NN (LL)	156×219×80	2,200	¥1,050

材質:本体/飽和ポリエステル(耐熱110℃)  
 フタ/ポリプロピレン(耐熱100℃)



●本体容器は高透明性を実現し、ハードな使用にも耐えうる素材です。  
 ●化学物質ビスフェノールA(BPA)を含んでいない安全な素材で、食品衛生法にも適合。  
 ※電子レンジには使用できません。また、塩ビ系ラップの使用も不可。(温かい状態でラップを使用すると貼り付き取れなくなる場合があります。)

DESUS

TENGA テンガ 保存容器

材質：本体/ポリカーボネイト 耐熱温度：140℃  
 パッキン/シリコンゴム 耐熱温度：140℃ ※電子レンジでご使用の際はフタを少しずらしてご使用ください。



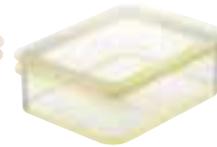
●角型は整然と重ねられます。



●本体も蓋も透明なので、一目で中身を確認できます。



オレンジ



グリーン



ブラウン



① レクタングル P-1

〈ATV-48〉 目録 ¥700

7-0224-0101 オレンジ

7-0224-0102 グリーン

7-0224-0103 ブラウン

93×65×H40 135ml



② レクタングル P-2

〈ATV-49〉 目録 ¥1,200

7-0224-0201 オレンジ

7-0224-0202 グリーン

7-0224-0203 ブラウン

186×65×H60 460ml



③ レクタングル P-3

〈ATV-50〉 目録 ¥1,600

7-0224-0301 オレンジ

7-0224-0302 グリーン

7-0224-0303 ブラウン

186×130×H40 620ml



④ レクタングル P-4

〈ATV-51〉 目録 ¥1,800

7-0224-0401 オレンジ

7-0224-0402 グリーン

7-0224-0403 ブラウン

186×130×H60 990ml



⑤ レクタングル P-5

〈ATV-52〉 目録 ¥2,500

7-0224-0501 オレンジ

7-0224-0502 グリーン

7-0224-0503 ブラウン

186×195×H80 2,100ml



⑥ ラウンド PR-1

〈ATV-53〉 目録 ¥800

7-0224-0601 オレンジ

7-0224-0602 グリーン

7-0224-0603 ブラウン

φ110×H40 210ml



⑦ ラウンド PR-2

〈ATV-54〉 目録 ¥1,200

7-0224-0701 オレンジ

7-0224-0702 グリーン

7-0224-0703 ブラウン

φ110×H80 470ml



⑧ ラウンド PR-3

〈ATV-55〉 目録 ¥1,600

7-0224-0801 オレンジ

7-0224-0802 グリーン

7-0224-0803 ブラウン

φ146×H80 820ml



●本体上部コーナーが肉厚の構造で、はまり込みを防ぎ容易に積み重ねと取り外しができます。



⑨ プラキラ フードボックス 本体 (ポリプロピレン) 〈AHC-71〉 目録

		ℓ	
7-0224-0901	No.1	360×270×H118	9.4 ¥1,450
7-0224-0902	No.2	306×233×H101	6.1 ¥1,100
7-0224-0903	No.3	271×202×H 83	3.6 ¥700

耐熱温度：-20℃～120℃

●底のコーナーを厚くし、衝撃に対して強い構造になっております。  
 ※蓋は別売です。⑩よりお選びください。

⑩ プラキラ フードボックス用 蓋(ポリエチレン) 〈AHC-80〉 目録

	乳白	青	緑	黄	赤		
No.1	7-0224-1001	7-0224-1002	7-0224-1003	7-0224-1004	7-0224-1005	360×270×H12	¥600
No.2	7-0224-1006	7-0224-1007	7-0224-1008	7-0224-1009	7-0224-1010	310×237×H12	¥450
No.3	7-0224-1011	7-0224-1012	7-0224-1013	7-0224-1014	7-0224-1015	271×202×H12	¥360

耐熱温度：-20℃～70℃

●内容物ごとに蓋の色を変えることにより、色別管理が可能です。



⑪ ギャル付Dパック グリーン

〈AZL-86〉 目録

7-0224-1101 D-7 137×190×H 61 ¥440

7-0224-1102 D-7d 137×190×H 90 ¥500

7-0224-1103 D-8 167×230×H 76 ¥540

7-0224-1104 D-8d 167×230×H110 ¥700

7-0224-1105 D-9 213×263×H 98 ¥800

7-0224-1106 D-9d 213×263×H130 ¥930

材質：本体、ギャル/ポリプロピレン

フタ/ポリエチレン

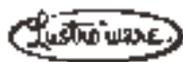
耐熱温度：本体、ギャル/-20℃～120℃

フタ/-30℃～70℃

●ギャル付で洗った食材をそのまま保存できます。

●フタをはずせば電子レンジ使用可能。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェアラ  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



**AIR KEEPER エアキーパー**

“便利でおいしい”レンジ調理をサポートします。

※①～④材質：本体・フタ/ポリプロピレン  
 フタ枠/エラストマー  
 (耐熱温度：-20℃～140℃)

**パッチンフラップ**

パッチンフラップが上手に蒸気を逃がすため、フタをしたままレンジ加熱が可能。水分の蒸気も適度に抑えられ、レンジを使った煮込み調理などに最適です。  
 開閉するだけで、冷凍・保存→レンジまで対応します。また、開閉部においては2万回の開閉テストを実施し、その耐久性が証明されています。

**密封性の高いフタ**

フタ部の素材には、ポリエチレンの柔軟性+耐熱性を備えたオリジナルブレンドを使用。レンジに入れられ、密封性にも優れています。

**取り出しやすい大きい持ち手**

本体の両端にはリブが付いているため、レンジ加熱にも取り出しやすく、便利です。



保存に最適

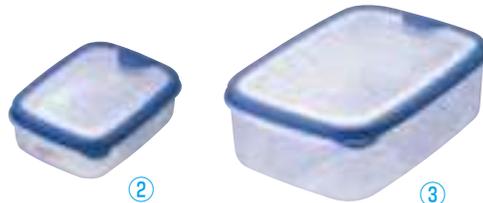


レンジ調理に最適!



**① エアキーパー・フードケース <ALS-69>**

7-0225-0101	A-030(S)	109×168×H51	600ml	¥420
7-0225-0102	A-031(M)	124×183×H57	860ml	¥530
7-0225-0103	A-032(L)	141×214×H64	1,350ml	¥600



**② エアキーパー・スナックケース A-033**

<ALS-68>	7-0225-0201	¥370
	100×144×H47	430ml



**④ エアキーパー・どんぶり A-038**

<ALS-71>	7-0225-0401	¥490
	141×150×H83	900ml

**③ エアキーパー・パックケース A-036**

<ALS-72>	7-0225-0301	¥770
	157×229×H74	1,920ml



冷凍保存から電子レンジ加熱まで。ジップロックコンテナ®  
 使用時も収納時もスペース有効活用!

フタをまわして簡単ロック



**⑤ ジップロックコンテナ 正方形**

<AKV-S6>				
7-0225-0501	130ml(4個入)	80×80×H53	¥360	
7-0225-0502	700ml(2個入)	156×156×H53	¥480	
7-0225-0503	1,100ml(2個入)	156×156×H83	¥480	

**⑦ ジップロック スクリューロック (2個入)**

7-0225-0701	473ml φ118×H80	¥300
7-0225-0702	300ml φ118×H58	¥280

- フタがスクリュータイプになっており、簡単にスムーズにフタを開け閉めできます。
- 密閉性が高くもれにくいので、液体の保存に便利です。
- フタごと電子レンジ加熱できます。



**⑧ ユニックス タイトロック 長角型**

<AYN-15>					
		高さ	ml		
7-0225-0801	3739 小(4個入)	101×139×54	330	¥500	
7-0225-0802	3740 中(3個入)	117×161×59	540	¥500	
7-0225-0803	3741 大(2個入)	128×179×65	780	¥500	
7-0225-0804	3742 特大(2個入)	145×201×70	1,100	¥540	

**⑨ ユニックス タイトロック 丸型**

3743 中(3個入)	<AYN-16>	7-0225-0901	¥500
		φ131×H62	430ml

⑧⑨材質：本体・蓋/ポリプロピレン  
 パッキン/シリコンゴム  
 耐熱温度：-20℃～140℃  
 ●4点ロック&パッキン付で汁漏れを防止。  
 ※電子レンジでご使用の際は、フタを外して下さい。

**⑥ ジップロックコンテナ 長方形**

<AKV-S7>				
7-0225-0601	300ml (2個入)	80×156×H53	¥360	
7-0225-0602	510ml (2個入)	80×156×H83	¥360	
7-0225-0603	1,100ml (1個入)	156×235×H53	¥480	
7-0225-0604	1,900ml (1個入)	156×235×H83	¥480	

⑤～⑦  
 材質：本体・フタ/ポリプロピレン  
 耐熱温度：140℃ 耐冷温度：-20℃  
 ※電子レンジでご使用の際は、フタをズラしてご使用下さい。  
 ※電子レンジのサイズによってお使いになれない場合があります。

レンジで手早く野菜の下ごしらえに!  
 スチーム容器と保存容器の2WAY活用!



**⑩ スマートフラップ 角型 <ASM-01>**

		外寸	高さ	ml
7-0225-1001	A-040LB S(4個入)	147×103×52	400	
7-0225-1002	A-041LB M(3個入)	169×117×56	610	
7-0225-1003	A-042LB L(2個入)	191×130×64	940	

**⑪ スマートフラップ 丸型 <ASM-02>**

		外寸	高さ	ml
7-0225-1101	A-047LB S(3個入)	138×128×56	440	

⑩⑪材質：本体・蓋/ポリプロピレン(耐熱-20℃～140℃)  
 ●無機系抗菌剤(銀イオン)で雑菌の繁殖を抑え、気になる黒ずみやヌメリを防止します。  
 ●フタを取らずに電子レンジで解凍・加熱OK!  
 ●容量目盛り付

**⑫ 茹でうま野菜調理容器**

角型 A-043(YO)	<AYD-22>	7-0225-1201	¥400
		207×144×H67	
		材質：ポリプロピレン	
		耐熱温度：-20～140℃	
		容量：1.17ℓ	

- スチームクッキング時：中ザルを入れてフラップを閉めて加熱すれば、全体にムラなく蒸し上がります。
- 温め時：中ザルを外し、フラップを開ければ容器のフタをしたまま加熱OK!

**⑬ 茹でうま野菜調理容器**

丸型 A-048(YO)	<AYD-23>	7-0225-1301	¥400
		163×153×H76	
		材質：ポリプロピレン	
		耐熱温度：-20～140℃	
		容量：0.89ℓ	



楽ちんパックシリーズ フタをしたまま、レンジ加熱OK! ①~③材質:ポリプロピレン 耐熱温度:-20℃~140℃



加熱中に発生する蒸気がフタを押し上げ、蒸気を逃します。コンパクトに収納可能。

① ごはん一膳用(2個入)

〈ARK-01〉目 7-0226-0101 ¥150  
110×116×H63 270ml

② スクエア 〈ARK-03〉目

7-0226-0201	90ml(3個入)	86×94×H35	¥150
7-0226-0202	270ml(2個入)	111×121×H51	¥165
7-0226-0203	630ml(1個入)	138×151×H68	¥150

③ 角型 〈ARK-02〉目

7-0226-0301	140ml (3個入)	86×130×H35	¥165
7-0226-0302	180ml (3個入)	86×130×H43	¥170
7-0226-0303	400ml (2個入)	111×164×H51	¥175
7-0226-0304	850ml (1個入)	138×203×H63	¥165
7-0226-0305	950ml (1個入)	138×203×H68	¥175



ボルミオリ・ロッコ



フリゴベールプラス



全面強化ガラス

材質: 本体/全面強化ガラス  
フタ/ポリプロピレン (耐熱温度110℃)

フリゴベール・プラスは「クリック・クラック・システム」を採用。スイッチを開閉するだけでフタを外さずにフリーザーから電子レンジまで使用することができます。



スイッチをクリック(閉じる)にしてフタ全体を強く押すと中の空気が外に押し出され、密閉させることができます。



スイッチをクラック(開く)にすれば、フタをしたまま電子レンジにご使用いただけます。  
※電子レンジでご使用の際は、必ずスイッチをクラックポジション(開く)にしてください。  
※オープンにはご使用できません。

④ フリゴベール・プラス 長角型 〈RBR-01〉

	cm	高さ	ml	¥
7-0226-0401	19×14	3.90320	190×140×62	850 ¥2,000
7-0226-0402	23×17	3.40770	230×170×90	1,850 ¥2,500

⑤ フリゴベール・プラス 正角型 3.90310

〈RBR-02〉 7-0226-0501 ¥2,400  
190×190×H87 1,800ml

frigoverre フリゴベール 酸に強いガラス製のストックерです。マリネなどに真価を発揮し、にんにく料理も安心です。

材質: 本体/ガラス フタ/ポリプロピレン (耐熱温度70℃)  
※電子レンジ、オープンには使用できません。



⑥ フリゴベール スクエア 〈RBR-03〉

	cm	高さ	ml	¥
7-0226-0601	10	3.85190.MA2	100×110×52	340 ¥700
7-0226-0602	15	3.87870.MA2	150×150×64	1,000 ¥1,000
7-0226-0603	19	3.88820.MA1	190×190×80	2,000 ¥1,360
7-0226-0604	22	3.88910.MA4	220×220×94	3,400 ¥2,000

⑦ フリゴベール システム 〈RBR-04〉

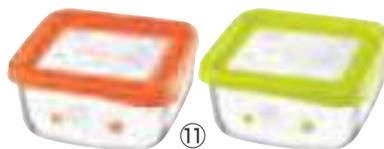
	cm	高さ	ml	¥
7-0226-0701	10×7	3.35180.MA2	95×73×50	220 ¥670
7-0226-0702	13×10	3.35170.MA2	123×95×66	500 ¥780
7-0226-0703	21×13	3.35160.MA3	203×123×80	1,400 ¥1,200
7-0226-0704	26×21	3.35150.MA4	257×203×94	3,700 ¥2,100

⑧ フリゴベール ラウンドジャグ 1ℓ 3.87540.MA3

〈RBR-05〉 7-0226-0801 ¥2,200  
175×113×H156  
●目盛り付

frigoverre フリゴベール・ファン キッチンを演出するポップなデザイン。

材質: 本体/ガラス フタ/ポリプロピレン (耐熱温度70℃)  
※電子レンジ、オープンには使用できません。



⑨ システム 13×10cm 3.35170 〈RBR-58〉 ¥1,000

7-0226-0901	MQ7オレンジ	7-0226-0903	MQ6ブルー
7-0226-0902	MV2グリーン	7-0226-0904	MF8ピンク

123×95×H66 500ml

⑩ システム 21×13cm 3.35160 〈RBR-57〉 ¥1,500

7-0226-1101	MQ7オレンジ	7-0226-1103	MQ6ブルー
7-0226-1102	MV2グリーン	7-0226-1104	MF8ピンク

150×150×H60 1,000ml

⑪ トール 12cm 3.39140 〈RBR-61〉 ¥1,100

7-0226-1301	MQ7オレンジ	7-0226-1303	MQ6ブルー
7-0226-1302	MV2グリーン	7-0226-1304	MF8ピンク

φ120×H99 813ml

⑫ システム 21×13cm 3.35160 〈RBR-57〉 ¥1,500

7-0226-1001	MV9オレンジ	7-0226-1003	MV8ブルー
7-0226-1002	MV3グリーン	7-0226-1004	MF7ピンク

203×123×H80 1,400ml

⑬ スクエア 19cm 3.88820 〈RBR-59〉 ¥1,600

7-0226-1201	MS7オレンジ	7-0226-1203	MZ1ブルー
7-0226-1202	MV1グリーン	7-0226-1204	MF6ピンク

190×190×H80 2,000ml

調湿効果で塩が固まるのを防ぐ! 保存容器に入れるだけで、塩以外でも湿気を嫌う粉類にも有効です。



**① 珪藻土スティック(4個入)**   
 〈AKI-10〉  
 7-0227-0101 HO1821 グレー ¥1,700  
 7-0227-0102 HO1811 ホワイト ¥ 450  
 60×15×H8



**② 珪藻土 ブロック**  
**レクタングル(2個入)**   
 〈AKI-11〉  
 7-0227-0201 HO1822 グレー ¥1,200  
 7-0227-0202 HO1812 ホワイト ¥ 640  
 60×45×H8



**③ 珪藻土 ブロック**  
**ヘキサゴン(2個入)**   
 〈AKI-12〉  
 7-0227-0301 HO1823 グレー ¥570  
 7-0227-0302 HO1813 ホワイト ¥320  
 45×40×H8



**④ 珪藻土 スプーンS**  
 〈AKI-13〉  
 7-0227-0401 HO1824 グレー ¥430  
 7-0227-0402 HO1814 ホワイト ¥470  
 90×40×H8

書く・貼る・とめるのキッチン便利テープです。



**⑤ ニトムズ キッチン便利テープ**  
 〈ATC-47〉   
 7-0227-0501 本体 M2420 ¥500  
 7-0227-0502 スペアテープ(2巻入) M2430 ¥400   
 56×35×H90  
 テープ: 12.5×10m  
 ●鉛筆、ペンなどで文字を書き込むことができ、  
 内容物・保存記入確認ができ、大変便利です。



**⑥ ニトムズ 食品ドライキーパー**  
**(10g×5個入)M2450(乾燥剤)**  
 〈ASY-E0〉   
 7-0227-0601 ¥300   
 55×80  
 乾燥剤: シリカゲル  
 ●電子レンジで加熱し再生できます。  
 ●フタ裏に取り付けられる便利なホルダー付



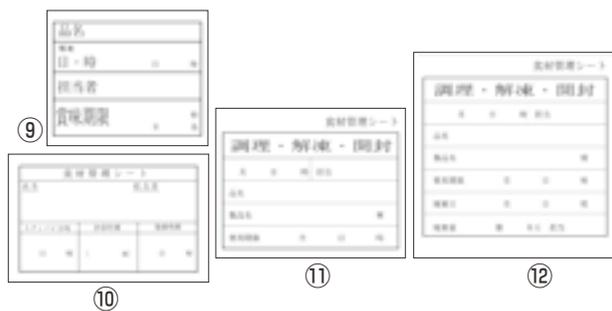
**⑦ 除湿乾燥剤 ドライマット角型(500入)**   
 〈ADL-P9〉  
 7-0227-0701 30mm KY-3030J ¥1,500  
 7-0227-0702 40mm KY-4040J ¥2,800  
 7-0227-0703 50mm KY-5050J ¥4,300  
 7-0227-0704 60mm KY-6060J ¥6,000  
 素材: 天然パルプ、塩化カルシウム  
 ●乾燥成分である塩化カルシウムは食品添加物に認められています。  
 ●シート状のため、乾燥材の入れにくい狭いスペースにも入れられます。  
 ●子袋ではなくシート状のため、破袋や誤飲防止に役立ちます。

キッチンペックで厨房のミス、ムダを改善。

食材の情報を明記する事でミスをなくし、作業効率を向上させる貼って剥がせるキッチンペックメモです。

- 消費期限が分からなくなり、廃棄する事になる食材を1つ1つ個別に管理しますので消費期限不明がなくなります。
- 貼って剥がせる!付箋の特徴を活かして使用済みのキッチンペックを管理ノートや日報に貼り、食材の入出庫管理に役立ちます。
- 一枚ずつ剥がして使用するブロックタイプですので、剥離ゴミが出ないので異物混入の心配もありません。
- 食品包装に適した無蛍光紙と、人体・環境に優しい水性糊を使用しています。

Cuisipro.



**⑧ クイズプロ デイト・ドット(3ヶ入)**  
 74-7198  
 〈ALT-23〉   
 7-0227-0801 ¥1,400   
 φ40  
 材質: ABS樹脂、PVC樹脂  
 ●裏が吸盤になっており、金属やガラス、プラスチック、セラミック(陶器)の表面につけることができます。  
 ●保存容器やバットなどに取り付け、月、日など保存した日付を設定し、管理する事ができます。

**⑨ キッチンペック(100枚綴り・100冊入)**   
**⑨ スタンダード No.001**  
 〈XPT-36〉 7-0227-0901 ¥18,000  
 サイズ: 60×50  
 1冊綴り枚数: 100枚  
**⑩ スタンダード No.002**  
 〈XPT-37〉 7-0227-1001 ¥19,000  
 サイズ: 74×47  
 1冊綴り枚数: 100枚  
**⑪ スタンダード No.003**  
 〈XPT-38〉 7-0227-1101 ¥20,000  
 サイズ: 70×55  
 1冊綴り枚数: 100枚  
**⑫ スタンダード No.004**  
 〈XPT-39〉 7-0227-1201 ¥24,000  
 サイズ: 75×75  
 1冊綴り枚数: 100枚

**⑬ キッチンペック ウィークリー**  
**(100枚綴り・100冊入)**   
 〈XPT-41〉 ¥17,000  
 7-0227-1301 グリーン 7-0227-1305 ブラック  
 7-0227-1302 オレンジ 7-0227-1306 ブルー  
 7-0227-1303 パープル 7-0227-1307 レッド  
 7-0227-1304 ローズ  
 サイズ: 42×60  
 1冊綴り枚数: 100枚  
**⑭ キッチンペック チェックふせん**  
**3色セット(100枚綴り・100セット入)**   
 〈XPT-40〉 7-0227-1401 ¥26,000  
 サイズ: 23×60  
 1冊綴り枚数  
 (100枚×3色 イエロー・ピンク・ブルー)





● 上部のダイヤルは、月、日の保存した日付を設定できます。

① クイジプロ デイトダイヤル シールリッド<ALT-22> 洗 OK

		cm		
7-0228-0101	74-7195	18	φ180×H22	¥1,600
7-0228-0102	74-7196	22	φ220×H22	¥2,000
7-0228-0103	74-7197	27	φ270×H22	¥2,600

材質:シリコン樹脂、ABS樹脂、PVC樹脂  
● 金属やガラス、プラスチック、セラミック(陶器)の表面にしっかり密着し、容器を密閉します。  
※電子レンジ、オープンにはご使用できません。

② シリコン UFOラップ<ALT-14> 洗 OK

		直径	対応サイズ	
7-0228-0201	SIG-20(中)	φ225(φ120~φ210)		¥1,500
7-0228-0202	SIG-21(小)	φ152(φ85~φ140)		¥1,100

材質:シリコン樹脂  
耐熱温度:220℃ 耐冷温度:-50℃  
● 電子レンジで温める時、ラップいらずで手間がかかりません。  
● 繰り返し使えるので経済的、また省資源・ゴミ削減に役立ちます。  
● 中央部が透明になっているため容器の中身が分かります。

③ シリコマーチン シリコン カバーフレックス<AKB-10> 洗 OK

		直径	使用可能容器サイズ	
7-0228-0301	CFF 9	95	φ95~120	¥1,200
7-0228-0302	CFF11	110	φ110~150	¥1,300
7-0228-0303	CFF16	160	φ160~200	¥1,700
7-0228-0304	CFF21	210	φ210~250	¥1,900

耐熱温度:-60~230℃  
● 伸び縮みするので1枚で様々なサイズの容器をカバーして密閉することができます。  
● オープンや電子レンジにもそのまま使用できます。  
● 食器洗浄機にも対応していますので、お手入れも簡単です。  
※カニ等の固い殻のあるものや、先端の鋭いものには使用しないでください。また、容器のふちがカケたり、割れている時は使用しないでください。破損する恐れがあります。



④ シリコン プットカバー FS-120<AKB-16> 洗 OK ¥550

7-0228-0401	00J	ピンク
7-0228-0402	01J	乳白

φ125×H23  
耐熱温度:-20~+190℃  
● φ6~12cmの食器に対応。  
● 密閉性が良いので配膳時に汁物をこぼす事がなくなります。  
● 食器洗浄機、消毒保管庫にも対応。  
※オープンには使用できません。

押すだけで簡単に密閉。器が保存容器に早がわり。



● お皿の上から、またはテーブルに直接かぶせて上部ノブを押すことで密閉保存ができるカバーです。  
● ノブには日付ダイヤルが付いていますので、保存した日数を管理できます。

⑤ プレスドーム ショート アップルグリーン 2100LP-AG ラージ 洗 OK

<APL-45>	7-0228-0501	¥3,300
----------	-------------	--------

φ250×H65  
材質:ポリウレタンエラストマー、ポリカーボネイト、シリコンラバー  
耐冷・耐熱温度:-20℃~140℃

⑥ プレスドーム トール ブラック <APL-46> 洗 OK

		直径	高さ	
7-0228-0601	2075T	スモール	190×75	¥3,000
7-0228-0602	2100T	ラージ	255×95	¥3,500

材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:-20℃~120℃



⑦ ラップいらず浅型<ALT-09> 洗 OK

		No.		
7-0228-0701	1521	(特大)	φ252×H25	¥330
7-0228-0702	1522	(大)	φ212×H25	¥230
7-0228-0703	1523	(中)	φ172×H25	¥200
7-0228-0704	1525	15cm	φ151×H22	¥190
7-0228-0705	1524	(小)	φ132×H25	¥130



⑧ ラップいらず深型<ALT-08> 洗 OK

		No.		
7-0228-0801	1511	(特大)	φ252×H50	¥360
7-0228-0802	1512	(大)	φ212×H50	¥260
7-0228-0803	1513	(小)	φ172×H50	¥210

⑦⑧材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:-20℃~120℃



⑨ ラップいらず 皿カバー型 洗 OK <ALT-13>

7-0228-0901	No.1541(10)	φ103×H8	¥170
7-0228-0902	No.1542(12)	φ124×H8	¥180
7-0228-0903	No.1543(15)	φ154×H8	¥220
7-0228-0904	No.1544(19)	φ196×H8	¥370

材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:-20℃~120℃



● 電子レンジにも使用できます。  
● スタッキングができるのでスペースに余裕ができ、収納にも便利です。

chocotto チョコットシリーズ 材質:耐熱陶器 耐熱温度:350℃

簡単でおしゃれな"ちょこっと"料理ができる!!

- そのまま器にもなり後片付けも"ちょこっと"で便利です。
- 電子レンジ(700W以下)、オーブントースター、ガスオーブンなどの熱源で使えます。
- ※直火ではご使用できません。



① チョコット耐熱マグカップ (RTI-74) ¥900

- 7-0229-0101 ホワイト
- 7-0229-0102 ネイビー
- 7-0229-0103 ブラウン
- 7-0229-0104 レッド

135×105×H70 容量:350c.c.  
●スタッキングが可能です。

② チョコット耐熱スープポット (RTI-75) ¥900

- 7-0229-0201 ホワイト
- 7-0229-0202 ネイビー
- 7-0229-0203 ブラウン
- 7-0229-0204 レッド

165×140×H57 容量:500c.c.

③ チョコット耐熱ココット 片手 (RTI-76)

	ホワイト	レッド		容量	
12cm	7-0229-0301	7-0229-0302	165×125×H70	200c.c.	¥1,400
14cm	7-0229-0303	7-0229-0304	195×140×H80	350c.c.	¥1,600



④ チョコット耐熱ココット 両手 16cm (RTI-77) ¥1,800

- 7-0229-0401 ホワイト
- 7-0229-0402 レッド

190×160×H95 容量:600c.c.



電子レンジで魚が焼ける魔法のお皿!

"チン"するだけの簡単・エコ料理!

- タイムエコクック...5分程度で魚が焼ける!
- クリーンエコクック...魚焼グリルを使わないから、後片付け楽チン!
- 快適エコクック...火を使わないからキッチンに熱こもりがなく快適調理!

材質:耐熱陶器 ●お料理レシピ付 ※電子レンジ専用



⑤ 魔法のお皿 ランチプレート 3仕切 楕円型 3344

〈DMH-10〉目 7-0229-0501 ¥1,750

255×220×H30  
●仕切付なので3品同時に調理できます。



この魔法のお皿は特殊な材料調合により、電子レンジのマイクロ波で熱を発生させます。

- 電子レンジで手軽に美味しくお魚が焼けます。
- 遠赤外線効果で、外はカリッと中はふっくら!
- 美味しさをそのまま食卓へ。後片付け楽チン!



商品の詳細を  
動画で Check!



電子レンジで簡単調理!

- 魔法のお皿に魚と他の食材をのせ、電子レンジにいれます。
- レンジ→W数→時間の順にセットスタート(加熱)します。
- 加熱終了後、やけどに注意して取り出してください。

電子レンジでも使用可能な耐熱カップ!



⑥ レンジスープカップ (RRN-01) 目 ¥155

- 7-0229-0601 レッド
- 7-0229-0602 ブラウン
- 7-0229-0603 アイボリー

126×99×H65  
⑥⑦  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:140℃  
容量:350c.c.

⑦ レンジマグカップ (RRN-02) 目 ¥155

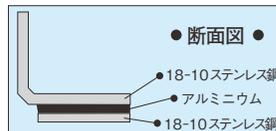
- 7-0229-0701 レッド
- 7-0229-0702 ブラウン
- 7-0229-0703 アイボリー

107×79×H99



Mauviel PRO-INOX モービルプロイノックスシリーズ IH

ハイパワーな電磁調理器にプロフェッショナルな調理器具を!(40cm・45cm・50cmを除く)



※①~⑧(⑥のぞく) 底板厚:14cm~28cm 5mm  
32cm以上 6mm  
サイド板厚:0.8mm~1mm



① 寸胴鍋 (蓋無) 5933 <AZV-26> IH

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0023-0101	24	260×240	約 10.0	2.0	198	¥ 35,000
7-0023-0102	28	300×280	約 16.5	3.3	238	¥ 50,500
7-0023-0103	32	340×320	約 24.0	4.6	272	¥ 64,500
7-0023-0104	36	370×360	約 36.0	5.35	303	¥ 82,000
★7-0023-0105	40	420×400	約 50.0	7.0	—	¥ 101,500
★7-0023-0106	45	470×450	約 70.0	10.5	—	¥ 145,500
★7-0023-0107	50	525×500	約100.0	12.4	—	¥ 201,000

※★印は電磁調理器に対応していません。  
※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。

② 半寸胴鍋 (蓋無) 5935 <AHV-60> IH

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0023-0201	24	260×150	約 6.5	1.6	198	¥ 30,000
7-0023-0202	28	300×170	約10.0	2.55	238	¥ 44,000
7-0023-0203	32	340×190	約15.0	3.5	272	¥ 54,500
7-0023-0204	36	370×210	約22.0	4.25	303	¥ 67,000
★7-0023-0205	40	420×240	約30.0	5.65	—	¥ 88,000
★7-0023-0206	50	525×320	約63.0	4.75	—	¥ 151,000

※★印は電磁調理器に対応していません。  
※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。

③ 外輪鍋 (蓋無) 5937 <AST-C7> IH

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0023-0301	28	300×100	約 6.7	2.15	250	¥ 40,500
7-0023-0302	32	340×120	約10.0	3.05	272	¥ 50,000
7-0023-0303	36	370×140	約14.0	3.85	303	¥ 61,000
★7-0023-0304	45	470×170	約27.0	5.95	—	¥ 105,000
★7-0023-0305	50	525×190	約37.0	7.26	—	¥ 132,000

※★印は電磁調理器に対応していません。  
※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。



④ 片手深型鍋 (蓋無) 5930 <AKT-75> IH

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0023-0401	16	175× 80	約 1.6	0.68	127	¥ 16,500
7-0023-0402	20	215×110	約 3.0	1.08	163	¥ 20,500
7-0023-0403	28	295×140	約 8.5	2.43	238	¥ 40,000
7-0023-0404	32	340×200	約15.0	3.55	272	¥ 65,500
7-0023-0405	36	380×220	約22.0	5.1	330	¥ 76,000

※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。

⑤ 片手浅型鍋 (蓋無) 5931 <AKT-76> IH

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0023-0501	20	215× 70	約 2.0	1.0	163	¥ 20,000
7-0023-0502	24	255× 80	約 3.6	1.36	198	¥ 30,000
7-0023-0503	28	295× 90	約 5.5	2.1	238	¥ 43,000
7-0023-0504	32	340×110	約 8.0	3.26	272	¥ 58,000
7-0023-0505	36	380×120	約12.0	3.95	303	¥ 71,000

※蓋は、⑥の蓋を御使用ください。

⑥ モービルプロイノックス 鍋蓋 5939 <ANB-20> IH

cm用	cm用
7-0023-0601 14	7-0023-0606 32
7-0023-0602 18	7-0023-0607 36
7-0023-0603 20	7-0023-0608 45
7-0023-0604 24	7-0023-0609 50
7-0023-0605 28	

⑦ フライパン 5932 <AHL-K0> IH

cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0023-0701	24	255× 50	1.04	178	¥ 24,500
7-0023-0702	28	295× 60	1.44	213	¥ 31,500

⑧ テーパーパン 5942 <ATC-24> IH

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0023-0801	24	242×80	約2.7	1.36	170	¥ 28,000

SITRAM シットラム 18-10 サイバノックスシリーズ IH

●金属製のヘラもご使用できます。



⑨ 半寸胴鍋 (蓋付) <AHV-91> IH

cm内	外径	高さ	ℓ	底径	
7-0023-0901	24	253×126	5.8	190	¥ 36,000

⑩ ソースパン <ASC-91> IH

cm内	外径	高さ	ℓ	底径	
7-0023-1001	16 (蓋付)	170× 80	1.6	125	¥ 22,500
7-0023-1002	18 (蓋付)	190× 89	2.3	145	¥ 26,500
7-0023-1003	20 (蓋付)	210×100	3.1	165	¥ 28,500

⑪ テーパーパン (蓋無) <ATC-40> IH

cm内	外径	高さ	ℓ	底径	
7-0023-1101	20	213×71	1.9	125	¥ 27,000
7-0023-1102	24	253×80	3.0	165	¥ 32,500

⑫ フライパン <AHL-R5> IH

cm内	外径	高さ	底径	
7-0023-1201	20	213×45	145	¥ 22,000
7-0023-1202	26	273×45	200	¥ 27,000

⑬ 鍋蓋 <ANB-31>

cm用
7-0023-1301 16
7-0023-1302 18
7-0023-1303 20
7-0023-1304 24
7-0023-1305 28

火を一切使わずにここまでできる  
簡単!おいしい!経済的なエコ調理鍋。



① レンジでかんたん エコ調理鍋 RE-312

〈ALV-31〉 7-0230-0101 ¥5,000  
300×245×H161  
容量:1.4ℓ  
材質:保温容器 本体・蓋/ポリプロピレン(耐熱温度-20℃~120℃)  
内鍋 本体・蓋/ポリプロピレン(耐熱温度-20℃~120℃)  
保温容器フタ・ツマミ/ABS樹脂(耐熱温度-30℃~80℃)  
断熱材/発泡スチロール(耐熱温度90℃)  
●レシピ付、意匠登録済  
※電子レンジ専用です。直火には使用できません。

特徴

そのまま置いておくと……保温容器  
火を使わないから安心!……加熱不可  
時間を有効活用できます!……温かきキープ  
保温調理30分……断熱材入り  
内鍋を保温容器にセットし保温容器フタを閉めます。



How to use



1 材料を入れます。



2 内鍋を電子レンジに入れ過熱します。加熱するのはこの時だけ! (保温容器フタ加熱不可)



3 内鍋を保温容器にセットし保温容器フタを閉めます。(内鍋加熱可)

パルスレンジ (②~⑤) 洗 蓋をしたまま電子レンジOK!



② パルスレンジ容器 丸(ホワイト)  
〈APL-03〉

	高さ	ml	¥
7-0230-0201 PL-1201W	φ129×44	230	690
7-0230-0202 PL-1202W	φ159×62	470	810
7-0230-0203 PL-1203W	φ189×75	780	1,060
7-0230-0204 PL-1204W	φ221×87	1,290	1,250

④ パルスレンジ容器 角(ホワイト)  
〈APL-05〉

	高さ	ml	¥
7-0230-0401 PL-1001W	149×106×64	500	680
7-0230-0402 PL-1002W	153×136×64	670	810
7-0230-0403 PL-1003W	201×147×64	1,000	1,060
7-0230-0404 PL-1004W	234×167×62	1,460	1,210

③ パルスレンジ容器 丸用目皿  
(ホワイト) 〈APL-08〉

7-0230-0301 PL-1203用	φ138	¥160
7-0230-0302 PL-1204用	φ158	¥270

※②④材質:本体・ツマミ:ポリプロピレン  
蓋:ポリカーボネイト  
※③⑤材質:ポリプロピレン  
※目皿をセットすれば蒸し料理もOK!

⑤ パルスレンジ容器 角用目皿  
(ホワイト) 〈APL-09〉

7-0230-0501 PL-1001用	121×91	¥120
7-0230-0502 PL-1002用	120×120	¥160
7-0230-0503 PL-1003用	170×130	¥270
7-0230-0504 PL-1004用	200×151	¥330



⑥ パルススチーマー付  
エレクトリックシャバー(大) 洗  
〈APL-10〉 ¥2,440

7-0230-0601 PL-1307B	(ブラック)
7-0230-0602 PL-1307W	(ホワイト)

φ250×H144  
材質:本体・ツマミ ポリプロピレン  
蓋 ポリカーボネイト  
耐熱温度:-30℃~140℃  
※目皿付なので蒸し料理も手軽にできます。

レンジワン (⑦~⑩) 洗 ※蓋をしたまま電子レンジOK!



レンジワン

⑦ ジャンボスチーマー丸 R-104  
〈ALV-05〉 7-0230-0701 ¥1,480  
234×214×H131

⑧ スチーマー丸 R-105  
〈ALV-01〉 7-0230-0801 ¥970  
180×150×H145

⑨ スチーマー角 R-106  
〈ALV-02〉 7-0230-0901 ¥970  
190×168×H147

⑩ レンジワン 〈ALV-04〉

	高さ	ml	¥
7-0230-1001 R-11	116×83×53	270	380
7-0230-1002 R-12	116×83×65	340	390
7-0230-1003 R-15	128×98×68	500	430
7-0230-1004 R-21	166×116×43	430	500
7-0230-1005 R-22	166×116×65	780	530
7-0230-1006 R-23	166×116×98	1,220	690
7-0230-1007 R-25	201×134×89	1,470	770
7-0230-1008 R-30	230×163×65	1,550	840
7-0230-1009 R-31	230×163×98	2,440	1,070

※⑦~⑩材質:本体・蓋:ポリプロピレン  
耐熱温度:-30℃~140℃



⑪ むし太郎 大1段  
〈AMS-J5〉 7-0230-1101 ¥980

247×222×H120 内190×190×H57  
材質:ポリプロピレン(耐熱140℃)  
●フタを被せる位置で蒸し加減の調整ができます。(3段階調節)



⑫ 丸型レンジ モチアミ  
RE-174

〈ALV-30〉 7-0230-1201 ¥1,000  
φ250×H28  
材質:ポリプロピレン(耐熱120℃)  
●レンジでアツという間にふっくらもち!  
●しかも、もちがくっつかない!ダブルエンボス加工  
●特許登録済、意匠登録済



⑬ もちトング付 レンジモチアミ  
RE-1463

〈ALV-34〉 7-0230-1301 ¥800  
190×213×H21  
材質:ポリプロピレン(耐熱120℃)  
●電子レンジであつという間につきたてのおもちが出来ます。  
●アミはダブルエンボス加工なので、もちがこびりつきません。



⑭ しかくいレンジモチアミ  
RE-1504

〈ALV-35〉 7-0230-1401 ¥600  
219×219×H20  
材質:ポリプロピレン(耐熱120℃)  
●電子レンジであつという間につきたてのおもちが出来ます。  
●アミはダブルエンボス加工なので、もちがこびりつきません。  
●半分にとため収納にも便利。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

ViV シリコンスチーマーシリーズ  耐熱温度: -90~270℃



point 1:フタ



フタが内側にぴったりと納まるので加熱時にふきこぼれにくく食材から出る旨みを含んだ蒸気を逃しません。

point 2:ピコ



フタの裏にある小さな丸い突起「ピコ」。食材からの旨みを含んだ蒸気がこのピコを伝い食材にまんべんなく行きわたるのでおいしく仕上がります。

point 3:スチームトレイ



スチームトレイを使えば、蒸し料理の他にもお肉や魚から出る余分な脂切りができたり、旨みを含んだ水分を他の料理に使えるなどヘルシーに仕上がります。



① パプリカレッド



キャロットオレンジ



② レタスグリーン



マロンブラウン

① シリコンスチーマー ウノ (スチームトレイ付)

〈AST-K2〉  ¥1,800

7-0231-0101	59627	パプリカレッド
7-0231-0102	59628	キャロットオレンジ
7-0231-0103	59629	レタスグリーン
7-0231-0104	59631	マロンブラウン

本体: 190×125×H75  
内140×105×深さ55 容量: 640ml  
スチームトレイ: 135×90×H20  
●使いやすい、手軽なスモールサイズです。

② シリコンスチーマー デュエ (スチームトレイ付)

〈AST-K0〉  ¥2,800

7-0231-0201	59617	パプリカレッド
7-0231-0202	59618	キャロットオレンジ
7-0231-0203	59619	レタスグリーン
7-0231-0204	59621	マロンブラウン

本体: 255×135×H75  
内205×103×深さ55 容量: 1,000ml  
スチームトレイ: 195×90×H20  
●使い勝手が良い、便利なレギュラーサイズです。

③ シリコンスチーマー クアトロ (スチームトレイ付)

〈AST-K1〉  ¥3,800

7-0231-0301	59622	パプリカレッド
7-0231-0302	59623	キャロットオレンジ
7-0231-0303	59624	レタスグリーン
7-0231-0304	59626	マロンブラウン

本体: 275×200×H85  
内220×175×深さ65 容量: 2,200ml  
スチームトレイ: 210×160×H20  
●使い方がいろいろ、たっぷりファミリーサイズです。



スチームトレイ

ViV シリコンスチーマーココット

 耐熱温度: -90~270℃

パスタをもっちりコーティング

新開発「ヴォルケーノ構造」デンブを含んだゆで汁が噴出口より溢れて、フタ穴から容器内にまんべんなく落ちます。ゆで汁を循環させて、パスタ全体に美味しさを行き渡らせます。



④ シリコンスチーマー ココット (スチームトレイ付) 〈AST-K4〉 

	高さ	c.c.	
7-0231-0401	59636	パンプキンオレンジ	148×146×104 580 ¥2,200
7-0231-0402	59637	トマトレッド	148×148×104 600 ¥2,200
7-0231-0403	59638	パプリカグリーン	140×140×120 610 ¥1,800

⑤ 絶品レンジでパスタ PPS-6220

〈ALV-36〉  7-0231-0501 ¥1,000  
283×128×H95  
材質: ポリプロピレン

⑥ シリコン おりたたみキャセロール 

〈AKY-54〉  ¥3,500  
7-0231-0601 オレンジ  
7-0231-0602 グリーン

255×215×H115 1,500ml  
耐冷・耐熱温度: -40~+220℃  
●調理用と保存用の2種類のフタ付。  
●折りたためるので保管にも場所を取りません。  
●オープンにも使用できます。(フタは除く)  
※直火・オーブントースターには使用できません。



茹でる



水切り



蒸す



⑧ ジップロック ごはん保存容器 一膳用 290ml (2個入)

〈AKV-T8〉  7-0231-0801 ¥360

156×117×H37  
材質: 本体・フタ/ポリプロピレン  
耐熱温度: -20℃~140℃  
※電子レンジでご使用の際は、フタをズラしてご使用下さい。  
●側面の溝がスチームが通るので、冷凍ごはんをムラなく加熱できます。  
●エンボス加工状の底面で水滴をキャッチするので、ごはんがべたつきません。  
●薄型で冷凍庫にスッキリ保存できます。



関連商品 その他スチーマー→P.393



**1 竹炭入りごはん用 スチーマー保存容器 約1杯分(2個入) M-711**

〈AST-05〉 **7-0232-0101 ¥700**  
114×73×H63 0.27ℓ  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度: -30℃~140℃



**2 竹炭入りごはん用 スチーマー保存容器 約2杯分 M-712**

〈AST-06〉 **7-0232-0201 ¥600**  
114×148×H63 0.6ℓ  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度: -30℃~120℃

**ご使用方法**



炊いたご飯を入れ冷凍保存 (7~8分目位)



受け皿を外し水又はお湯を入れ再び本体をセット、レンジで加熱。  
【加熱時間目安】  
1杯分 約2~2分30秒  
2杯分 約3分30秒  
(時間は500Wでの目安です)



**3 竹炭入り丸おひつ M-662**

〈DOH-11〉 **7-0232-0301 ¥800**  
φ120×H115 1.85ℓ  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度: -20℃~140℃  
●国産竹炭パウダー配合で遠赤外線が滑らかに放射され、しっとり美味しく温められます。



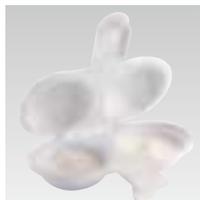
**ノルディックウェアマイクロウェーブシリーズ**

電子レンジで食材を簡単に調理できるクックウェアシリーズ  
材質:ポリプロピレン



**4 2カップエッグポチャー No.64702**

〈WNL-66〉 **7-0232-0401 ¥900**  
180×170×H60  
●卵を容器に割り入れて電子レンジで温めるだけで簡単に目玉焼きが作れます。



**5 オムレツパン No.63600**

〈WNL-67〉 **7-0232-0501 ¥800**  
210×125×H60  
●溶いた卵とお好みの具を容器に入れて、電子レンジで温めて二つ折りにしたむだけで簡単にきれいなオムレツが作れます。



**6 マイクロウェーブ スープボール No.7420**

〈PSC-23〉 **7-0232-0601 ¥2,800**  
φ135×H60 360c.c.  
●ポリカーボネイト製で電子レンジクッキング専用です。

**電子レンジで、簡単うす焼きたまご!**



**7 レンジでらくチン! ゆでたまご4個用 RE-279**

〈EYD-01〉 **7-0232-0701 ¥2,500**  
160×180×H131  
材質:本体、フタ、ツマミ/ポリプロピレン (耐熱温度:120℃)  
目皿、ふた内側/アルミニウム (アルマイト加工)  
●卵と水を入れて電子レンジで加熱するだけで簡単にゆでたまごが完成。卵の仕上がりが加減も自由自在です。



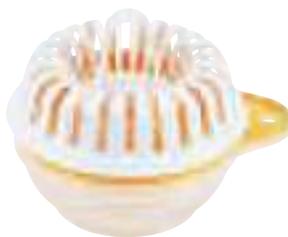
**8 レンジでうすやきたまご EZ-289**

〈ARV-01〉 **7-0232-0801 ¥1,500**  
260×260×45  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:120℃  
●錦糸卵作りに、おにぎりに、お弁当作りに... いろんな用途で大活躍します。  
●クレープもじょうずに作れます。



**9 レンジで作るざく切りチップス RE-1498**

〈BLV-04〉 **7-0232-0901 ¥2,000**  
ウェーブスライサー:233×103×H24  
チップスプレート:φ260×H30  
材質:ウェーブスライサー/ABS樹脂(耐熱80℃)  
チップスプレート/ポリプロピレン(耐熱140℃)  
安全ホルダー/AS樹脂(80℃)  
●レンジでかんたんに、食感の楽しい波型チップスが作れます。  
●チップスプレートは収納に便利な2分割式。  
●からだにやさしいノンオイルチップスが作れます。



**10 チンしてチップス(スライサー付) RE-165**

〈BTV-C5〉 **7-0232-1001 ¥1,500**  
152×130×H113  
材質:本体/ポリメチルペンテン(耐熱200℃)  
スライサー・安全具/ABS樹脂(耐熱80℃)  
受け容器/AS樹脂(300ml 耐熱80℃)



●電子レンジで約8分~9分で、パリパリのポテトチップスが作れます。  
●油を使わない、ヘルシーな自然味が楽しめます。  
●ジャガイモの他、かぼちゃ、れんこん等のチップスも作れます。



**11 チンしてシャカシャカチップス RE-213**

〈BTV-D0〉 **7-0232-1101 ¥3,000**  
213×152×H140  
材質:チップスメーカー/シリコン樹脂(耐熱240℃)  
スライサー・ホルダー/スチロール樹脂(耐熱80℃)  
容器/ポリプロピレン(耐熱120℃)  
滑り止め/エラストマー樹脂(耐熱70℃)  
スライサー刃/ステンレススチール  
●おなじみのチップスメーカーにシャカシャカボールがプラス!  
●お好みのフレーバーをシャカシャカしてオリジナルチップスが楽しめます。  
●特許出願中、意匠出願中、商標出願中



**12 チンしてキャラメルポップコーン RE-935**

〈GPT-44〉 **7-0232-1201 ¥2,000**  
198×168×H163  
材質:フタ/ポリプロピレン(耐熱120℃)  
本体/ポリスチレン(耐熱200℃)  
帽子・鼻・ヘラ・スプーン/ナイロン(耐熱180℃)  
●レンジで簡単!乾燥コーンで手軽にアツアツのポップコーンが出来上がります。  
●受け容器にキャラメル・バター等を入れ、レンジで溶かし混ぜ合わせればキャラメルポップコーンが作れます。



料理道具  
鍋類  
フライパン・グリルパン  
ガス・トロノール・パン・ホテルパン  
バット・番重・コンテナ  
食缶・給食道具  
キッチンポット・保存容器  
ボール・ザル・漬物・米びつ  
庖丁・ナイフ・砥石  
まな板・庖丁差・殺菌庫  
そば・うどん・パスタ用品  
蒸し器・中華・揚げ物用品

空気を抜いて食品をおいしく！  
より早く、より新鮮なまま、より簡単に！



① バキュバン バキュテナー 〈ABK-58〉 洗

			容量(ℓ)	
7-0233-0101	650	145×145×H100	0.65	¥1,900
7-0233-0102	1300	145×145×H170	1.30	¥2,600
7-0233-0103	2300	145×145×H270	2.30	¥3,800

材質:本体・蓋/AS樹脂  
パッキン/EPDM  
ストッパー/SBR,PP

- コーヒー豆、スナック、シリアルなどの他、カット野菜、調理済みの食材などを、酸化を防ぎながら保存でき、鮮度をキープできます。
- 空気を抜いた状態で、そのまま冷蔵庫にも保存できるので、より鮮度を保てます。



② バキュバン・パワーポンプ  
ホワイト (ワイン保存器具)

〈PBK-15〉 洗 7-0233-0201 ¥1,900

90×40×H170  
材質:ABS樹脂

- 従来のバキュバン・ポンプの2倍以上の脱気力。
- ポンプを上下させる回数が従来の半分以下で済み、忙しいレストラン・バーでは大助かり。
- グリップも握りやすく疲れづらい仕様です。
- 一度パワーポンプで空気を抜けば、その後一週間経ってもそのままの状態をキープ。

※ストッパーは別売りです。P.1827⑥ストッパーのみ(2ヶ入)をご使用ください。

高真空で鮮度をキープ！



開栓後のビン真空パック！



真空保存容器で便利生活!!  
高真空と抗菌効果でおいしさ丸ごとキープ！



③ 真空保存庫 VLタイプ 〈AHZ-09〉

7-0233-0301	VL-1B	φ160×H103	1,100ml	¥1,320
7-0233-0302	VL-2B	φ160×H144	1,800ml	¥1,440

④ 真空保存庫 VMタイプ 〈AHZ-08〉

7-0233-0401	VM-1B	φ122×H103	640ml	¥1,080
7-0233-0402	VM-2B	φ122×H144	1,000ml	¥1,200

⑤ 真空保存庫 VSタイプ 〈AHZ-07〉

7-0233-0501	VS-1B	φ102×H144	600ml	¥1,080
7-0233-0502	VS-2B	φ102×H103	340ml	¥960

※③～⑤材質  
ストッパー 耐熱PS樹脂  
蓋 強化PS樹脂  
容器 強化PS樹脂(耐熱-30℃~90℃)  
パッキン・弁等 シリコンゴム

- 85%以上の酸素を除去し、食品の酸化・腐敗を強力に防止します。
- 真空処理技術で食材に調味液を浸透させたり、果肉などのエキスを抽出することができます。
- PUSHボタンを押すだけのワンタッチ・オープン。

⑥ 真空キャップ 広口ビン用 ⑧

〈AKY-28〉 洗 7-0233-0601 ¥960

φ77×H30  
● 瓶詰め食品の長期保存に最適です。  
● 口径約70mmの瓶までOK!

⑦ 真空キャップ 細口ビン用 ⑧

〈AKY-27〉 洗 7-0233-0701 ¥720

φ44×H22  
● ワイン等の長期保存に最適です。  
● ビンにのせ、ポンプで空気を抜くだけでOK!

⑧ 真空保存庫用ポンプ VP-1B

〈APV-22〉 洗 7-0233-0801 ¥720

全長:133 材質:ABS樹脂

※⑥⑦材質  
蓋 耐熱ポリプロピレン樹脂(耐熱90℃)  
ストッパー 耐熱PS樹脂  
シリコン弁 シリコンゴム  
円盤型パッキン エラストマー樹脂

⑨ 真空保存容器 新鮮倉庫

〈ASV-77〉 洗

7-0233-0901	大	φ160×H130	1,500ml	¥2,500
7-0233-0902	中	φ120×H100	650ml	¥2,000
7-0233-0903	小	φ100×H 72	250ml	¥1,500

材質:本体/21-0ステンレス  
蓋/AS樹脂  
パッキン・弁・パイプ/シリコンゴム  
ストッパー/耐熱ABS樹脂

※ポンプは、⑧真空保存庫用ポンプVP-1Bを御使用ください。

プッシュするだけで真空保存!  
食材を湿気から守り、  
鮮度と香りが長持ちします。



手軽に真空保存、食品鮮度が長持ち

⑪～⑮材質:本体/SAN  
蓋/ABS樹脂  
パッキン/シリコンゴム



● 空気抜き用のポンプを使用せずに真空状態が作れるコンテナです。  
※蓋は丸洗いでできません。

⑪ プッシュ式バキュームコンテナ 正方形 〈ABK-40〉

	レッド	イエロー	サイズ	容量	
大		7-0233-1101	217×200×H170	3,800ml	¥1,000
小	7-0233-1102	7-0233-1103	178×162×H130	1,550ml	¥800

⑫ プッシュ式バキュームコンテナ 長方形 〈ABK-41〉

	レッド	イエロー	サイズ	容量	
小	7-0233-1201	7-0233-1202	210×140×H130	1,650ml	¥800

⑬ プッシュ式バキュームコンテナ 丸 M型 〈ABK-43〉

	ブルー	レッド	イエロー	サイズ	容量	
小	7-0233-1301	7-0233-1302	7-0233-1303	φ137×H138	960ml	¥700

⑭ プッシュ式バキュームコンテナ 丸 L型 〈ABK-44〉

	ブルー	レッド	イエロー	サイズ	容量	
大	7-0233-1401	7-0233-1402	7-0233-1403	φ162×H267	3,700ml	¥1,100
中	7-0233-1404	7-0233-1405	7-0233-1406	φ162×H248	3,360ml	¥1,050
小		7-0233-1407	7-0233-1408	φ162×H197	2,500ml	¥1,000

⑮ プッシュ式バキュームコンテナ 丸 W型 〈ABK-45〉 ¥1,300

	イエロー	サイズ	容量
大	7-0233-1501	φ202×H237	5,280ml

⑩ コージーック ポンプフレッシュ

〈APV-57〉 洗

7-0233-1001	400ml	105×105×H 96	¥1,800
7-0233-1002	1,000ml	105×105×H180	¥2,200

材質:本体/ABS樹脂(耐熱-30℃~90℃)  
フタ/ステンレス





ドライストッカー(乾燥剤付)

- ① 角型 乾カン タテ型DS-569  
(ADL-B9) 7-0234-0101 ¥2,200  
140×140×H274 (目皿付)
- ② 角型 乾カン ヨコ型DS-568  
(ADL-C0) 7-0234-0201 ¥2,200  
247×125×H147 (目皿付)
- ③ ノリ乾カン DS-659  
(ADL-C1) 7-0234-0301 ¥2,500  
220×100×H307 (目皿付)



④ パッキン付ポット (APT-65)

No.	H	ml
7-0234-0401	1037 φ105×71	350 ¥ 710
7-0234-0402	1038 φ105×150	780 ¥ 800
7-0234-0403	1039 φ105×288	1,450 ¥1,170

材質:本体/スチロール樹脂  
蓋/ポリプロピレン  
パッキン/シリコン

iwaki 密閉パック

フタをしたまま電子レンジOK。



⑤ iwaki 密閉パック (AMT-27) 洗 OK

	φ	高さ	ℓ	
7-0234-0501	KT7001MP-R	124×95	0.55	¥1,100
7-0234-0502	KT7002MP-R	124×137	1.0	¥1,200
7-0234-0503	KT7003MP-R	124×178	1.45	¥1,300
7-0234-0504	KT7014SMP-R	100×63	0.2	¥950
7-0234-0505	KT7014MP-R	100×90	0.4	¥1,000
7-0234-0506	KT7004MP-R	100×123	0.55	¥1,050
7-0234-0507	KT7005MP-R	100×188	1.0	¥1,100

材質:本体 耐熱ガラス 蓋 ポリブチレンテレフタレート、シリコン  
耐熱温度:ポリブチレンテレフタレート(140℃)、シリコン(200℃)  
●直火には使用しないでください。

HARIO



⑥ ハリオ ガラス珈琲キャニスター (AKY-68) 洗 OK

	直径	ℓ	コーヒー粉	
7-0234-0601	M MCN-200B	99×H142	0.8 200g	¥800
7-0234-0602	L MCN-300B	99×H189	1.0 300g	¥900

内口径:φ96  
材質:本体/耐熱ガラス  
フタ/ABS樹脂 パッキン/シリコンゴム

⑦ ユニックス ガラスキャニスター (AKY-51) 洗 OK

	高さ	ℓ	
7-0234-0701	GC-10 φ93×70	0.17	¥600
7-0234-0702	GC-15 φ93×120	0.42	¥750
7-0234-0703	GC-20 φ103×85	0.30	¥750
7-0234-0704	GC-25 φ103×145	0.69	¥850
7-0234-0705	GC-30 φ112×95	0.45	¥850
7-0234-0706	GC-35 φ112×175	1.05	¥1,000

材質:本体/耐熱ガラス  
蓋/ポリプロピレン パッキン/シリコンゴム  
●積み重ねできるスタック構造。  
●パッキン付きで、密閉保存。



⑧ ミルクボトル 90c.c. 蓋付(5個入) (洗 OK) GA001

(PML-D1) 7-0234-0801 ¥1,150

⑨ ミルクボトル 90c.c. 蓋付(5個入) (洗 OK) GA002

(PML-D2) ¥1,700  
7-0234-0901 GA002 スタンプ  
7-0234-0902 GA003 スイートコレクション  
7-0234-0903 GA004 ロゴ

⑧⑨φ57(口径40)×H75  
材質:本体/ガラス 蓋/ポリエチレン  
●プリンやヨーグルト、ゼリーなどの容器に最適です。

Good new bin(グーニュービン)

シリコンキャップだから着脱簡単、適度な密封性で用途が広がります。小物入れに、調味料入れに、また、使い切りの手作りドレッシングにも。冷蔵庫のドアポケットに収まりの良いサイズです。

材質:本体/ソーダガラス  
キャップ/シリコンゴム(耐熱200℃)



⑩ グーニュービン120 (RGC-01) 洗 OK ¥400

7-0234-1001	ホワイト	M-6529
7-0234-1002	バイオレット	M-6530
7-0234-1003	ピンク	M-6531
7-0234-1004	オレンジ	M-6532
7-0234-1005	ブラウン	M-6533

φ62(口径53)×H73 129ml  
●手作りジャムなどのおすそ分け容器に!

⑪ グーニュービン90 (RGC-02) 洗 OK ¥400

7-0234-1101	ホワイト	M-6535
7-0234-1102	バイオレット	M-6536
7-0234-1103	ピンク	M-6537
7-0234-1104	オレンジ	M-6538
7-0234-1105	ブラウン	M-6539

φ50(口径48)×H100 99ml  
●ドレッシングなど調味料入れに便利です。

⑫ グーニュービン200 (RGC-03) 洗 OK ¥500

7-0234-1201	ホワイト	M-6541
7-0234-1202	バイオレット	M-6542
7-0234-1203	ピンク	M-6543
7-0234-1204	オレンジ	M-6544
7-0234-1205	ブラウン	M-6545

φ57(口径48)×H142 209ml  
●ちょっと残った紙パックの牛乳とかのうつし替えに便利で、そのまま飲めます。

⑬ グーニュービン900 (RGC-04) 洗 OK ¥700

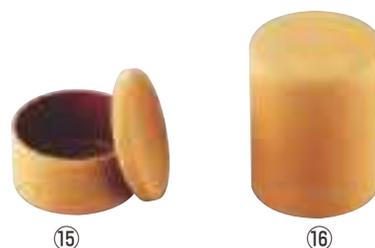
7-0234-1301	ホワイト	M-6584
7-0234-1302	バイオレット	M-6585
7-0234-1303	ピンク	M-6586
7-0234-1304	オレンジ	M-6587
7-0234-1305	ブラウン	M-6588

φ88(口径48)×H222 909ml  
●牛乳や100%ジュース等残った紙パック飲料の詰め替えに便利です。

⑭ テラコッタ ガーリックセラー (蓋付) (RYO-11)

7-0234-1401	S φ80×H100	¥1,400
	内φ69×H80	
7-0234-1402	L φ125×H130	¥2,200
	内φ109×H99	

●吸湿性があるため、容器内を適温・適湿に保ち、長時間保存できます。



⑮ テラコッタ 切立容器L 蓋付 (RYO-08) 7-0234-1501 ¥700

φ79×H52(蓋付) 125c.c.  
内φ71×H35

⑯ テラコッタ 切立キャニスターS 蓋付 (RYO-09) 7-0234-1601 ¥950

φ79×H100(蓋付) 270c.c.  
内φ69×H80

 **ル・パルフェ ガラス・ジャー**

ガラスビンに食材を入れ保存する方法しかなかった時代より、ル・パルフェ社はフランス、シャンパーニュ地方の街、ランスで創業し発展を続けています。1935年の創業より、ル・パルフェの密封ビンは変わらぬ高い品質で、お客様から信頼をいただいています。砂がガラスビンとなり、天然のゴムはオレンジのパッキンへと姿を変え、ル・パルフェの象徴的な密封ビンとして生まれ変わります。ル・パルフェは創業時から変わらず情熱的に密封ビンの製造に取り組んでいます。



**① ル・パルフェ ガラス ボーカルジャー <AZY-11> 目**

	ℓ	φ	高さ	口径	
7-0235-0101	940236	0.25	110×85	80	¥ 800
7-0235-0102	960507	0.5	110×105	95	¥ 800
7-0235-0103	960508	0.75	110×145	95	¥ 900
7-0235-0104	960509	1	110×175	95	¥1,000
7-0235-0105	940005	1.5	110×220	95	¥1,200
7-0235-0106	960510	2	125×250	95	¥1,400
7-0235-0107	940006	3	140×285	110	¥2,200

パッキン材質:天然ゴム

**② ル・パルフェ ガラス テリーヌジャー <AZY-12> 目**

	c.c.	φ	高さ	口径	
7-0235-0201	940007	125	85×75	80	¥ 750
7-0235-0202	940008	200	85×85	80	¥ 800
7-0235-0203	940009	350	100×95	95	¥ 900
7-0235-0204	940010	500	115×110	110	¥1,100
7-0235-0205	922927	750	115×135	110	¥1,200
7-0235-0206	922928	1,000	115×170	110	¥1,300

パッキン材質:天然ゴム

**③ ル・パルフェ ガラスダブルキャップジャー <AZY-13> 目**

	c.c.	φ	高さ	口径	
7-0235-0301	922936	200	90×70	80	¥ 600
7-0235-0302	922937	350	105×80	95	¥ 700
7-0235-0303	922938	500	105×100	95	¥ 800
7-0235-0304	922939	750	105×145	95	¥ 900
7-0235-0305	922940	1,000	105×180	95	¥1,000
7-0235-0306	922960	1,500	120×215	110	¥1,300



**④ ル・パルフェ ボーカルキャップジャー <AZY-16> 目**

	ℓ	φ	高さ	口径	
7-0235-0401	940232	1	105×165	95	¥ 700
7-0235-0402	940235	2	120×245	95	¥1,000
7-0235-0403	940234	3	135×275	110	¥1,600



**⑤ ル・パルフェ ガラス ジャムポット <AZY-14> 目**

	c.c.	φ	高さ	
7-0235-0501	922941	340	82×80	¥400
7-0235-0502	922942	385	82×110	¥450
7-0235-0503	940063	645	82×150	¥500

口径:75

※メーカーの都合により蓋のデザインが変わることがございます。ご了承ください。

**煮沸真空保存の手順**



- 1.ビンに食材と保存液(マリネ液など)を入れます。保存液を注ぐときは、ビンに印された溝水線を超えないように、或いはビンの口から下2cmは空ける様に注意してください。
- 2.ゴムパッキンをはめ、金具をしっかりはめます。ゴムパッキンをはめる前にお湯にくぐらせるとはめやすくなります。
- 3.鍋に密封ビンと水をビンの上2~3cmくらいかぶるように入れます。鍋とビンが直接接触しないように布を引いてください。煮沸時間はビンの容量やレシピによって異なります。

- 4.煮沸が終わりましたら、火をとめてそのまま常温まで冷めます。真空密閉されたビンはフタが密閉し、簡単には開きません。この方法で衛生的に食材の長期保存が可能になります。

※煮沸は必ず水から行ってください。沸騰した状態で密封ビンを入れずと破損する恐れがあります。  
※パッキンは一度脱気保存で使用したら、次に使う場合は新しいものにお取替えてください。

 **ボルミオリ ルイジ**



フタを外して器としても提供出来ます



**⑥ ロック・イート テリーヌ (ガラス製) <ABL-65>**

	ml	口径	
7-0235-0601	11959/01	80 φ 84×H 64	70 ¥1,000
7-0235-0602	11960/01	125 φ 84×H 76	70 ¥1,200
7-0235-0603	11961/01	200 φ 84×H 97	70 ¥1,400
7-0235-0604	11962/01	350 φ 84×H 140	70 ¥1,500
7-0235-0605	12159/01	500 φ 120×H 105	120 ¥1,400
7-0235-0606	12160/01	750 φ 120×H 137	120 ¥1,500
7-0235-0607	12161/01	1000 φ 120×H 170	120 ¥1,600

●パッキン付

**⑦ ロック・イート カラフェ (ガラス製) <ABL-66>**

	ml	口径	
7-0235-0701	11963/01	250 φ 70×H167	55 ¥1,400
7-0235-0702	11964/01	500 φ 73×H211	55 ¥1,600
7-0235-0703	11965/01	1,000 φ 102×H277	55 ¥1,800

●パッキン付

**⑧ ロック・イート ハンディジャー <ABL-69>**

	ml	口径	
7-0235-0801	12162/01	1,500 φ 145×H155	120 ¥1,800
7-0235-0802	12163/01	2,000 φ 145×H190	120 ¥2,000

●パッキン付



キルナージャーは1840年代に英国のガラス工房で原型が作られました。技術は国内外でも高い評価を得ています。果実酒やジャムなど保存容器として多くの人々に愛用されてきました。保存食の密封容器として、また小物の整理用として等、幅広い用途で使用されています。



① キルナー ラウンドクリップトップジャー  
(AKL-39) 目

	ℓ	サイズ	
7-0236-0101	0.125	φ 85×H 72	¥850
7-0236-0102	0.35	φ 95×H106	¥900
7-0236-0103	0.5	φ 100×H112	¥900
7-0236-0104	1.0	φ 105×H178	¥950
7-0236-0105	1.5	φ 110×H225	¥1,150
7-0236-0106	2.0	φ 115×H250	¥1,300
7-0236-0107	3.0	φ 140×H285	¥2,200

② キルナー スクエアクリップトップボトル  
(AKL-40) 目

	ℓ	サイズ	
7-0236-0201	0.25	52×52×H200	¥800
7-0236-0202	0.55	65×65×H275	¥950
7-0236-0203	1.0	78×78×H320	¥1,050



③ キルナー ハニーポットジャー  
(AKL-41) 目

7-0236-0301 ¥1,600  
115×105×H106  
スティック：138/ボール部分 φ28



④ キルナー ビンテージプレザーブジャー  
(AKL-42) 目

	ℓ	サイズ	
7-0236-0401	0.25	φ 85×H 84	¥600
7-0236-0402	0.5	φ 93×H127	¥700
7-0236-0403	1.0	φ 113×H164	¥800



⑤ キルナー プレザーブジャー  
(AKL-43) 目

	ℓ	サイズ	
7-0236-0501	0.25	80×80×H 80	¥500
7-0236-0502	0.5	83×83×H128	¥550
7-0236-0503	1.0	98×98×H180	¥650



⑥ キルナー ユニバーサルストレージジャー  
(AKL-44) 目

	ℓ		
7-0236-0601	0.5	φ 115×H110	¥1,300
7-0236-0602	0.85	φ 125×H148	¥1,500
7-0236-0603	2.0	φ 156×H195	¥2,000



⑦ グッチーニ オーバルジャー  
クローム (NGT-05) 目

7-0236-0701	2741.0916	125×95×H125	500c.c.	¥4,800
7-0236-0702	2741.1916	125×95×H190	1,000c.c.	¥5,200

⑧ グッチーニ オーバルスパゲティジャー  
クローム 2741.3116

(NGT-06) 目 7-0236-0801 ¥6,200  
125×95×H305  
⑦⑧材質:容器/SAN樹脂  
フタ/ABS樹脂(クロームメッキ)

関連商品 グッチーニ容器→P.94

イタリア Bormioli Rocco ボルミオリ・ロッコ



① ガラス フィド ジャー (RBR-06)

品番	容量 (ℓ)	寸法 (φ×H)	価格 (¥)
7-0237-0101	0.125	φ83×H57	630
7-0237-0102	0.2	φ83×H70	680
7-0237-0103	0.5	106×106×H98	650
7-0237-0104	0.75	106×106×H136	720
7-0237-0105	1.49220	106×106×H160	770
7-0237-0106	1.49230	106×106×H220	900
7-0237-0107	1.49240	125×125×H216	1,100
7-0237-0108	1.49250	140×140×H242	1,400
7-0237-0109	1.49260	φ160×H279	1,700
7-0237-0110	1.49270	φ175×H279	1,850

口径:95 ●パッキン付



② クアトロスタジオーニ ジャー (RBR-79)

品番	容量 (ℓ)	寸法 (φ×高さ×口径)	価格 (¥)
7-0237-0201	0.15	75×83 55	480
7-0237-0202	0.25	86×93 70	510
7-0237-0203	0.5	90×136 70	610
7-0237-0204	0.7	100×130 85	730
7-0237-0205	1.0	102×171 85	780
7-0237-0206	1.5	113×210 85	940



③ スイング ボトル (RBR-51)

品番	容量 (ℓ)	寸法 (φ×高さ×口径)	価格 (¥)
7-0237-0301	0.25	55×55×H206	540
7-0237-0302	1.0	82×82×H315	720
7-0237-0303	0.5	77×77×H253	580

●ガラス製

④ フィアスチェッタ ボトル (RBR-50)

品番	容量 (ℓ)	寸法 (φ×高さ×口径)	価格 (¥)
7-0237-0401	0.25	92×41×H206	660
7-0237-0402	0.5	117×48×H245	840

●ガラス製  
●オリーブオイルにハーブを入れて風味をつけるために使用したり、アルコールにフルーツを入れ、フルーツ酒作りに。醤油に様々なものなどを入れたりして、和食の隠し味等にする調味料用としてもご使用できます。



⑤ 18-0 キャップ ガラス保存びん (AHZ-18) 目

品番	容量 (c.c.)	寸法 (φ×高さ)	価格 (¥)
7-0237-0501	228120	1,800 φ120×H217	600
7-0237-0502	228113	900 φ94×H183	400
7-0237-0503	228106	450 φ80×H132	350

●サビにくいステンレス製のキャップですので、中身に関係なく安心してご使用できます。



⑥ ガラス キャニスター スクリューリッド CH02-K32 (AKY-42) 目

品番	寸法 (直径×高さ×ℓ)	価格 (¥)
7-0237-0601	L 115×260 1.8	1,100
7-0237-0602	M 115×210 1.5	1,000
7-0237-0603	S 115×160 0.9	900

内口径:φ90 蓋材質:ステンレス



⑦ アルミキャップ ガラス キャニスター (AKY-35) 目

品番	寸法 (φ×高さ)	蓋の種類	価格 (¥)
7-0237-0701	100-030	無地	2,000
7-0237-0702	100-030C	COFFEE	2,096
7-0237-0703	100-030T	TEA	2,096
7-0237-0704	100-030SG	SUGAR	2,096
7-0237-0705	100-030SL	SALT	2,096
7-0237-0706	100-030P	PASTA	2,096
7-0237-0707	100-030F	FLOUR	2,096

φ100×H200 容量:800ml ●フタ内側シリコンゴム付

⑧ ラックフォー キャニスター3本用 100-030R3 (アルミキャップ ガラスキャニスター 専用ラック)

7-0237-0801 ¥2,286  
170×200×H520 材質:スチール(クロームメッキ)



⑨ パンドラ ジャー 3.87770.MC8 (RBR-53)

7-0237-0901 ¥1,790  
180×120×H175 2,230ml

●ガラス製

⑩ ガラス キャニスター (AKY-06) 目

No.	寸法 (高さ×φ)	容量 (ml)	価格 (¥)
7-0237-1001	630 大 137×120×155	1,200	4,850
7-0237-1002	610 小 114×100×131	750	3,000

⑪ ジョゼフジョゼフ ブレッドケース100 (新タイプ) (ABR-28) 目

7-0237-1101 ¥11,000  
350×215×H185  
材質:本体/ポリプロピレン、ステンレススチール  
蓋/ブナ材  
容量:9.0ℓ  
●蓋は頑丈なブナ材。裏返すとまな板として使用できます。





Libbey リビー



- ① リビー ストレージジャー #16 No.70996  
 <RLB-JK> 7-0238-0101 ¥950  
 φ102×H134 容量:651c.c.
- ② リビー ベル ジャー No.55230  
 <RLB-JM> 7-0238-0201 ¥4,500  
 容量4.7ℓ φ194(口径187)×H330



- ③ リビー バレル ジャー <RLB-JN>
- |             | 容量      | φ (口径) | 高さ           |         |
|-------------|---------|--------|--------------|---------|
| 7-0238-0301 | No.9603 | 5ℓ     | 189(110)×322 | ¥ 3,500 |
| 7-0238-0302 | No.9606 | 10ℓ    | 229(144)×381 | ¥ 5,100 |
| 7-0238-0303 | No.9610 | 20ℓ    | 292(165)×470 | ¥10,500 |



- ④ リビー シリンダー ジャー <RLB-JO>

	φ	高さ	mℓ	
7-0238-0401	No.71851	105×89	444	¥1,050
7-0238-0402	No.71852	105×121	651	¥1,250
7-0238-0403	No.71853	105×159	917	¥1,400

- ⑤ リビー ヴァイブ ジャー <RLB-JP>

	φ (口径)	高さ	mℓ	
7-0238-0501	No.71355	76(50)×70	133	¥ 700
7-0238-0502	No.71356	95(52)×89	362	¥1,000
7-0238-0503	No.71357	114(80)×121	798	¥1,200
7-0238-0504	No.71366	137(96)×140	1,200	¥1,500
7-0238-0505	No.71367	152(96)×165	1,800	¥1,900



- ⑥ Arcoroc (アルコロック) フランス  
 ポットクラブ(ガラス製) <APT-13>
- |             |       |       |           |        |
|-------------|-------|-------|-----------|--------|
| 7-0238-0601 | 11266 | 0.5ℓ  | φ105×H140 | ¥1,050 |
| 7-0238-0602 | 11972 | 0.75ℓ | φ105×H175 | ¥1,100 |
| 7-0238-0603 | 12404 | 1ℓ    | φ105×H205 | ¥1,200 |
| 7-0238-0604 | 12252 | 1.5ℓ  | φ105×H268 | ¥1,400 |



- ⑦ Arcoroc (アルコロック) フランス  
 ピッククラブ(ガラス製) <ABT-68>
- |             |       |      |           |        |
|-------------|-------|------|-----------|--------|
| 7-0238-0701 | 34818 | 1.5ℓ | φ135×H205 | ¥1,700 |
| 7-0238-0702 | 34819 | 2ℓ   | φ135×H245 | ¥2,000 |



- ⑧ アンカーホッキング ストレートジャー (ガラス製) <AZY-05> 目

	容量	直径	高さ	内口径	
7-0238-0801	49915	1.9ℓ	145×210	123	¥3,500
7-0238-0802	49916	2.8ℓ	183×210	145	¥4,000
7-0238-0803	49917	3.8ℓ	180×260	145	¥4,500
7-0238-0804	49918	7.6ℓ	232×340	188	¥7,000



- ⑨ ガラス ジャー 1001 <AZY-07> 目  
 7-0238-0901 ¥1,905  
 φ185×H340 容量:4.2ℓ  
 口径:φ155



- ⑩ ガラス クッキージャー CH00-H05 <AZY-08> 目  
 7-0238-1001 ¥1,715  
 φ240×H310 容量:7ℓ  
 口径:φ140



- ⑪ メタルキャップ コンテナー (ガラス製) <AKV-S9> 目
- |             | 容量  | 直径 | 高さ      |        |
|-------------|-----|----|---------|--------|
| 7-0238-1101 | 814 | 2ℓ | 180×164 | ¥2,800 |
| 7-0238-1102 | 815 | 3ℓ | 169×223 | ¥3,000 |
| 7-0238-1103 | 816 | 4ℓ | 171×269 | ¥3,200 |
| 7-0238-1104 | 817 | 5ℓ | 180×301 | ¥3,700 |
- 口径:112  
 ※3ℓ~5ℓはレードル付



- ⑫ ガラス 果実酒びん <AKZ-03> 目
- |             | 直径      | 高さ  | ℓ       |          |
|-------------|---------|-----|---------|----------|
| 7-0238-1201 | I-71804 | 5号  | 170×280 | 4 ¥1,500 |
| 7-0238-1202 | I-71805 | 7号  | 182×310 | 5 ¥1,600 |
| 7-0238-1203 | I-71808 | 10号 | 205×340 | 8 ¥1,900 |
- 材質 本体:ソーダガラス(紫外線カット機能付)  
 フタ・吊手:ポリプロピレン  
 内ブタ:ポリエチレン



⑬

⑭



●発酵性のあるものを保存する場合のために、ガス抜き調整弁が付いています。

- ⑬ タケヤ 果実酒びん R型 <AKZ-10> 目
- |             | 容量   | 直径      | 高さ     |  |
|-------------|------|---------|--------|--|
| 7-0238-1301 | 2.4ℓ | 135×223 | ¥ 800  |  |
| 7-0238-1302 | 4.2ℓ | 161×265 | ¥1,000 |  |
- 材質:本体/飽和ポリエステル樹脂  
 フタ、キャップ、ハンドル/ポリプロピレン  
 パッキン、空気弁/シリコンゴム

- ⑭ タケヤ 果実酒びん S型 <AKZ-09> 目
- |             | 容量   | 高さ          |        |
|-------------|------|-------------|--------|
| 7-0238-1401 | 2.7ℓ | 154×129×225 | ¥ 800  |
| 7-0238-1402 | 4.0ℓ | 157×129×280 | ¥1,000 |
- 材質:本体/飽和ポリエステル樹脂  
 フタ、キャップ、ハンドル/ポリプロピレン  
 パッキン、空気弁/シリコンゴム

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・トロノール・パン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器

サービス用品

喫茶用品

軽食

製菓用品

棚・ラック

洗濯用品

清掃用品

白衣

消耗品

ハンケット

フラットウェア

テーブルウェア

卓上備品

料理演出用品

ガラス食器

ホテル用品

テーブル椅子

サイン

店舗備品



① Ωポリカーボネイト保存ポット (目盛無) (AHZ-15) 洗

	cm	内径	高さ	ℓ	
7-0239-0101	14	φ140	140	2.0	¥1,600
7-0239-0102	22	φ220	220	7.6	¥4,000

蓋:18-8ステンレス  
 本体:ポリカーボネイト耐熱温度:-30℃~120℃  
 ※本体のみ電子レンジ使用出来ます。



カーライル バックアップ(保存容器) 洗

材質:ポリエチレン

② PS802 (特大) 〈BBT-47〉 ¥1,250 φ150×H260 (約3,800ml)	④ PS602N (中) 〈BBT-49〉 ¥1,050 φ90×H175 (約960ml)
7-0239-0201 緑	7-0239-0401 緑
7-0239-0202 赤	7-0239-0402 赤
7-0239-0203 黄	7-0239-0403 黄
7-0239-0204 白	7-0239-0404 白
③ PS702 (大) 〈BBT-48〉 ¥1,150 φ125×H190 (約1,900ml)	⑤ PS502N (小) 〈BBT-50〉 ¥830 φ92×H95 (約480ml)
7-0239-0301 緑	7-0239-0501 緑
7-0239-0302 赤	7-0239-0502 赤
7-0239-0303 黄	7-0239-0503 黄
7-0239-0304 白	7-0239-0504 白



⑥ フレッシュロック 角型 (ASN-11) 目

7-0239-0601	300	68×79×H104	¥450
7-0239-0602	500	68×79×H144	¥500
7-0239-0603	800	97×110×H125	¥650
7-0239-0604	1.1ℓ	96×109×H150	¥700
7-0239-0605	1.4ℓ	96×109×H180	¥800
7-0239-0606	1.7ℓ	97×110×H210	¥850
7-0239-0607	2.7ℓ	128×156×H209	¥900
7-0239-0608	4.0ℓ	128×160×H265	¥1,200

※2.7ℓと4.0ℓは取っ手付です。



⑦ フレッシュロック 丸型 (ASN-12) 目

7-0239-0701	1.0ℓ	108×109×H148	¥700
7-0239-0702	2.4ℓ	135×151×H205	¥900

※2.4ℓは取っ手付です。

⑧ フレッシュロック パスタ 2.7ℓ

〈ASN-20〉 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">目</span> 7-0239-0801	¥1,000
------------------------------------------------------------------------------------	--------

95×107×H315

⑥~⑧材質:本体・上蓋/飽和ポリエステル樹脂  
 中蓋・ハンドル/ポリプロピレン  
 パッキン/シリコンゴム

耐熱温度:-20℃~60℃

●透明な上フタを使用しているため、上面から見て内容物が確認できます。



⑨ PE食品ボトル 角ブローシリーズ (ABT-77)

7-0239-0901	120角ブロー	¥480
	130×130×H200	2,900ml
7-0239-0902	100角ブロー	¥360
	100×100×H185	2,000ml

⑩ PE食品ボトル 角ネジミニ (ABT-76)

7-0239-1001	¥380
120×120×H128	1,400ml

※⑨⑩耐熱温度:-5℃~60℃



⑪ Ω18-8 茶缶 (BTY-01)

	cm				
7-0239-1101	18	内φ180×H320	8ℓ	¥6,000	
7-0239-1102	16	内φ160×H300	6ℓ	¥5,000	
7-0239-1103	14	内φ140×H260	4ℓ	¥4,400	
7-0239-1104	12	内φ120×H230	2.5ℓ	¥3,500	

⑫ 18-8 調味缶ストック (ATY-85)

7-0239-1201	特大	φ72×H180	570ml	¥3,300
7-0239-1202	特中	φ72×H140	450ml	¥2,850
7-0239-1203	大	φ72×H96	280ml	¥1,200
7-0239-1204	小	φ57×H81	150ml	¥1,050

●調味料などの保存に最適です。



⑬ ニトムズ 根菜ストックバック 抗菌

〈AST-J8〉 目

7-0239-1301	M M2400	¥300
	300×250×マチ100	1~2kg用
7-0239-1302	L M2490	¥400
	400×330×マチ150	4~5kg用

不織布

●ニオイを抑える消臭コート

Cuisipro. クイジプロ



⑭ ハーブキーパー 74-7134

〈AHC-63〉 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">目</span> 7-0239-1401	¥3,500
φ125×H240	

⑮ コンパクト・ハーブキーパー 74-7158

〈AHC-66〉 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">目</span> 7-0239-1501	¥3,000
96×96×H220	

材質:SAN樹脂

●コンテナに水を入れハーブやアスパラガスを新鮮にキープします。

●中のトレーはコンテナの中間で止められるので、ハーブの出し入れが簡単にできます。





① PE 丸ボトル SKAシリーズ (内蓋付) <ABT-73>

		直径	高さ	ml	
7-0240-0101	SKA-250	63	126	271	¥ 220
7-0240-0102	SKA-500	80	175	560	¥ 400
7-0240-0103	SKA-1K	100	200	1,000	¥ 540
7-0240-0104	SKA-2K	125	253	2,000	¥1,300
7-0240-0105	SKA-3K	145	292	3,000	¥1,940
7-0240-0106	SKA-5K	180	345	5,000	¥2,680



② PE 丸ボトル SKHシリーズ (内蓋付) <ABT-72>

		直径	高さ	ml	
7-0240-0201	SKH-500	80	155	650	¥ 420
7-0240-0202	SKH-1K	98	180	1,000	¥ 540
7-0240-0203	SKH-2K	125	233	2,000	¥1,380
7-0240-0204	SKH-3K	140	265	3,000	¥1,980
7-0240-0205	SKH-5K	172	295	5,000	¥2,700



③ PE 手付平角ボトル 2ℓ (中栓・キャップ付)

<ABT-13> 7-0240-0301 ¥960  
143×92×H224 2ℓ



⑤ PE 1口缶 4ℓ (中栓・キャップ付)

<ATV-64> 7-0240-0501 ¥1,260  
193×110×H265 4ℓ

④ PE 手付丸ボトル TG-1000 (内蓋付)

<ABT-70> 7-0240-0401 ¥380  
φ90×H247 1,050ml

⑥ PE ハンディー缶ノズル付 5ℓ (エア栓付)

<AHC-68> 7-0240-0601 ¥2,200  
195×140×H285 5ℓ



⑦ PE ハンディー缶 <AHC-73>

7-0240-0701	HN-10L	245×177×H337	10ℓ	¥2,200
7-0240-0702	HN-20L	350×180×H418	20ℓ	¥3,100

※ノズルは別売りです。

⑧ハンディー缶用ノズルをご使用下さい。

⑧ PE ハンディー缶用ノズル <AHC-74>

7-0240-0801	HN-10L用	¥440
7-0240-0802	HN-20L用	¥560



⑨ スポーツタンク 角型 (蛇口コック付) <ATV-31>

7-0240-0901	1000GT	¥2,400
	295×195×H280	10ℓ
7-0240-0902	2000GT	¥3,000
	350×245×H340	20ℓ

材質: 本体 ポリエチレン  
部品 ポリプロピレン

●幅広タイプですので、倒れにくく、積み重ねができるため、大変便利です。



⑩ コロコロタンク W-2 (蛇口コック・ハンドル付)

<ATV-63> 7-0240-1001 ¥2,550  
440×250×H330 20ℓ  
材質: 本体/ポリエチレン  
部品/ポリプロピレン

- ホイール&2段階ハンドル付。身長にあわせてハンドルを伸ばせます。
- 広口キャップ採用。(110mm)
- スタッキング可能。



⑪ PE 折りたたみタンク 2167 <ETV-03> 7-0240-1101 ¥1,900

約245×270×H235 7ℓ  
(折りたたみ時 H70)

材質: ポリエチレン  
●収納に便利な折りたたみ式



⑫ ポリカーボネイト ウォッシュブルタンク 12ℓ (蛇口式コック付)

<ATV-77> 7-0240-1201 ¥4,200  
300×230×H290

材質: 部品/ポリプロピレン

- 中身がよく見えるクリアタイプ。
- 大キャップの裏側に小キャップとコックを収納できます。
- 大型給水口でタンク内部に手を入れて洗えます。

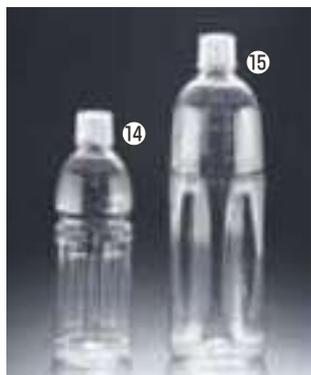


⑬ ウォッシュブルタンク キャスター付 20ℓ (レバー式コック付)

<ATV-76> 7-0240-1301 ¥4,000  
440×250×H330

材質: 本体/ポリエチレン  
部品/ポリプロピレン

- キャスターと2段階折りたたみハンドル付で持ち運び便利。
- 大キャップの裏側に小キャップとコックが収納できるので、紛失の心配がありません。



PET食品ボトル 丸ミネラルシリーズ

⑭ ミネラル500 丸 <ABT-82> 7-0240-1401 ¥180  
φ66×H204 530ml

⑮ ミネラル1ℓ 丸 <ABT-83> 7-0240-1501 ¥240  
φ83×H268 1,050ml



PET食品ボトル 角ミネラルシリーズ

⑯ ミネラル1ℓ 角 <ABT-84> 7-0240-1601 ¥240  
75×75×H258 1,075ml

⑰ ミネラル1.5ℓ 角 <ABT-85> 7-0240-1701 ¥240  
84×84×H305 1,535ml



⑱ 水用携帯容器 5ℓ HSB-5L

<AYU-05> 7-0240-1801 ¥660

215×135×H295 使用時 (ハンドル除く)  
材質: 本体/合成フィルム (ポリエチレン、ナイロン)  
注入口・キャップ/ポリプロピレン

耐熱温度: -15°C~+75°C

- 液体を入れるとスタンドタイプになり、使い終わったら折りたためます。
- 持ち運びに便利な付け外し可能な吊り手付き。
- 無臭フィルム使用で臭いが付かないから安心。
- 冷凍庫でそのまま冷凍できます。



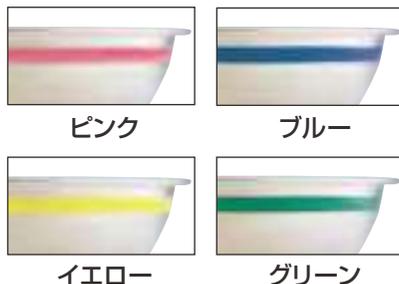
⑲ ウォータータンク 20ℓ

<ATV-65> 7-0240-1901 ¥1,280

275×275×H275 20ℓ  
材質: 本体/ポリエチレン  
コック/ポリプロピレン

- 収納に便利な折りたたみ式





① TKG 18-8カラーライン ボール<ABC-88>

cm内	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	深さ	容量(ℓ)	板厚	
11	7-0242-0101	7-0242-0102	7-0242-0103	7-0242-0104	50	0.36	0.5	¥ 860
13	7-0242-0105	7-0242-0106	7-0242-0107	7-0242-0108	52	0.57	0.5	¥ 1,100
15	7-0242-0109	7-0242-0110	7-0242-0111	7-0242-0112	62	0.85	0.6	¥ 1,400
18	7-0242-0113	7-0242-0114	7-0242-0115	7-0242-0116	72	1.33	0.6	¥ 1,800
21	7-0242-0117	7-0242-0118	7-0242-0119	7-0242-0120	83	2.20	0.6	¥ 2,200
24	7-0242-0121	7-0242-0122	7-0242-0123	7-0242-0124	94	3.20	0.6	¥ 2,600
27	7-0242-0125	7-0242-0126	7-0242-0127	7-0242-0128	103	4.55	0.7	¥ 3,300
30	7-0242-0129	7-0242-0130	7-0242-0131	7-0242-0132	112	6.30	0.7	¥ 4,100
33	7-0242-0133	7-0242-0134	7-0242-0135	7-0242-0136	126	8.20	0.8	¥ 5,000
36	7-0242-0137	7-0242-0138	7-0242-0139	7-0242-0140	136	10.5	0.8	¥ 5,800
39	7-0242-0141	7-0242-0142	7-0242-0143	7-0242-0144	148	12.6	0.8	¥ 6,700
42	7-0242-0145	7-0242-0146	7-0242-0147	7-0242-0148	159	16.2	0.8	¥ 8,100
45	7-0242-0149	7-0242-0150	7-0242-0151	7-0242-0152	170	20.5	0.8	¥ 9,300
50	7-0242-0153	7-0242-0154	7-0242-0155	7-0242-0156	197	25.0	0.8	¥ 13,000
55	7-0242-0157	7-0242-0158	7-0242-0159	7-0242-0160	210	35.0	0.8	¥ 17,100
60	7-0242-0161	7-0242-0162	7-0242-0163	7-0242-0164	220	45.0	0.8	¥ 19,600

●カラーライン部:抗菌剤配合特殊焼付塗装

抗菌ステンレス

●素材自体に銅のイオン効果による作用の抗菌性を  
持たせている為、安全で長時間その効果が持続します。



④ IKD 18-8 抗菌 ミキシングボール<ABC-40>

cm内	外径	深さ	ℓ	板厚	
7-0242-0401	15	165×60	0.8	0.5	¥ 1,380
7-0242-0402	18	196×70	1.3	0.5	¥ 1,680
7-0242-0403	21	227×80	2.0	0.5	¥ 2,140
7-0242-0404	24	257×89	3.0	0.5	¥ 2,900
7-0242-0405	27	290×96	4.0	0.6	¥ 3,330
7-0242-0406	30	322×110	5.8	0.6	¥ 5,000
7-0242-0407	33	350×116	7.3	0.7	¥ 6,200
7-0242-0408	36	383×123	9.6	0.7	¥ 7,600
7-0242-0409	39	418×138	13.2	0.7	¥ 8,800
7-0242-0410	42	454×150	15.5	0.7	¥ 10,200
7-0242-0411	45	487×160	20.2	0.7	¥ 12,000

⑤ IKD 18-8 抗菌 フッ素加工 ミキシングボール<ABC-72>

cm内	外径	深さ	ℓ	板厚	
7-0242-0501	15	165×60	0.8	0.5	¥ 1,580
7-0242-0502	18	195×70	1.3	0.5	¥ 2,050
7-0242-0503	21	227×80	2.0	0.5	¥ 2,200
7-0242-0504	24	258×89	3.0	0.5	¥ 2,660
7-0242-0505	27	290×96	4.0	0.6	¥ 3,200
7-0242-0506	30	320×110	5.8	0.6	¥ 5,750
7-0242-0507	33	353×116	7.3	0.7	¥ 7,150
7-0242-0508	36	382×123	9.6	0.7	¥ 8,400
7-0242-0509	39	418×138	13.2	0.7	¥ 9,700
7-0242-0510	42	453×150	15.5	0.7	¥ 11,200
7-0242-0511	45	485×160	20.2	0.7	¥ 12,500

●フッ素樹脂加工により食材がくっつきにくく、お手入れが簡単で酢・酸等に対する耐久性が抜群です。  
※耐熱温度120℃  
※直火及びオーブンでのご使用はできません。

⑥ エコクリーンIKD 18-8 ミキシングボール<AEK-38>

cm	深さ	ℓ	板厚		
7-0242-0601	15	60	0.8	0.5	¥ 2,100
7-0242-0602	18	70	1.3	0.5	¥ 2,300
7-0242-0603	21	80	2.0	0.5	¥ 2,700
7-0242-0604	24	89	3.0	0.5	¥ 3,150
7-0242-0605	27	96	4.0	0.6	¥ 3,950
7-0242-0606	30	110	5.8	0.6	¥ 4,900
7-0242-0607	33	116	7.3	0.7	¥ 6,050
7-0242-0608	36	123	9.6	0.7	¥ 7,300
7-0242-0609	39	138	13.2	0.7	¥ 8,300
7-0242-0610	42	150	15.5	0.7	¥ 10,000
7-0242-0611	45	160	20.2	0.7	¥ 11,300

⑦ 18-0 抗菌ボール<ABC-39>

cm内	外径	深さ	ℓ	板厚	
7-0242-0701	15	172×60	0.7	0.5	¥ 820
7-0242-0702	18	202×75	1.3	0.5	¥ 980
7-0242-0703	21	231×85	2.0	0.6	¥ 1,340
7-0242-0704	24	265×95	3.0	0.6	¥ 1,710
7-0242-0705	27	293×110	4.2	0.6	¥ 2,060
7-0242-0706	30	325×115	5.7	0.6	¥ 2,900
7-0242-0707	33	356×120	7.5	0.6	¥ 3,150
7-0242-0708	36	387×140	9.5	0.6	¥ 3,750

⑧ ホーローボール ホワイト<ABC-C3>

cm	外径	深さ	ℓ	
7-0242-0801	10	113×42	0.2	¥ 900
7-0242-0802	12	130×46	0.35	¥ 950
7-0242-0803	14	150×59	0.55	¥ 1,000
7-0242-0804	16	173×61	0.75	¥ 1,100
7-0242-0805	18	193×73	1.0	¥ 1,150
7-0242-0806	20	213×81	1.5	¥ 1,250
7-0242-0807	22	235×88	2.1	¥ 1,500
7-0242-0808	24	254×98	2.8	¥ 1,650
7-0242-0809	26	275×104	3.6	¥ 2,100
7-0242-0810	28	300×113	4.7	¥ 2,500

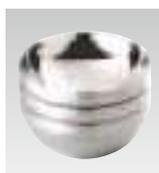
⑨ 18-0 ボール蓋<ABC-10>

cm用		
7-0242-0901	18	¥ 1,200
7-0242-0902	21	¥ 1,300
7-0242-0903	24	¥ 1,400
7-0242-0904	27	¥ 1,700
7-0242-0905	30	¥ 1,900
7-0242-0906	33	¥ 2,700
7-0242-0907	36	¥ 3,000
7-0242-0908	39	¥ 3,400

⑩ Ω 18-8 ボールスタンド<ABC-62>

7-0242-1001 ¥3,800  
180×230×H245  
●15cmから30cm位までのボールに適しています。  
●使用するサイズのボールが簡単に取り出せ、収納にも便利です。





ステンレス ダブルボール(二重)

① ライン 〈RBC-A7〉

7-0244-0101 ¥3,700  
φ205×H110 約2,000c.c.  
質量:約470g

② プレーン 〈RBC-A5〉

7-0244-0201 ¥3,300  
φ205×H110 約2,000c.c.  
質量:約470g

①・②外側に仕上げを施したステンレス製の二重ボールです。  
●和食のピュッフェでも違和感なくサラダボールや野菜入れとしてご使用いただけます。

関連商品 サラダボール→P.1752～

③ 18-8 二重  
スタッキングボール 23cm

〈PBC-D3〉 7-0244-0301 ¥4,300

φ230×H105 2.3ℓ  
●〈保温〉&〈保冷〉効果に優れ、外壁に熱が伝わりにくく、熱いものも冷たいものもおいしく安心していただけます。  
●冷たいものを入れても外壁が結露しにくいので下が濡れません。



④ シェフズボール  
ステンレス深型ボール(目盛付)  
〈AHK-24〉

	cm(内)	外径	高さ	ℓ	板厚	
7-0244-0401	15	168×74	1.0	0.5		¥ 800
7-0244-0402	18	195×87	1.7	0.5		¥1,000
7-0244-0403	21	223×97	2.6	0.5		¥1,250
7-0244-0404	24	256×104	3.6	0.5		¥1,500
7-0244-0405	27	288×114	4.7	0.6		¥1,700



⑤ 18-8 手付 片口ボール 目盛付〈ABC-18〉

	外径	内径	高さ		¥
7-0244-0501 大	218	210	90	(目盛500・1,000・1,500c.c.)	2,600
7-0244-0502 中	186	180	85	(目盛300・600・1,000c.c.)	2,200
7-0244-0503 小	159	150	83	(目盛200・400・600c.c.)	1,820

⑥ 18-8 手なし 片口ボール 目盛付〈ABC-19〉

	外径	内径	高さ		¥
7-0244-0601 大	218	210	90	(目盛500・1,000・1,500c.c.)	2,400
7-0244-0602 中	186	180	85	(目盛300・600・1,000c.c.)	2,000
7-0244-0603 小	159	150	83	(目盛200・400・600c.c.)	1,600

⑦ 18-8 片口ボール 目盛無 〈ABC-94〉

7-0244-0701	100c.c.	74×87×H45	¥ 850
7-0244-0702	160c.c.	85×102×H52	¥ 950
7-0244-0703	300c.c.	105×129×H64	¥1,250
7-0244-0704	530c.c.	124×150×H76	¥1,680

⑧ レズレー 18-10 ミディアムボール  
〈ABC-34〉

	外径	内径	高さ	ℓ	¥
7-0244-0801	156	171	160×80	1.2	¥5,000
7-0244-0802	156	296	280×135	6.5	¥8,100

⑨ レズレー 18-10 シャローボール  
〈ABC-36〉

	外径	内径	高さ	ℓ	¥
7-0244-0901	157	87	80×35	0.13	¥2,000
7-0244-0902	157	171	160×60	0.9	¥3,000
7-0244-0903	157	296	280×100	4.9	¥5,000

⑩ レズレー 18-10 フラットボール  
〈ABC-37〉

	外径	内径	高さ	ℓ	¥
7-0244-1001	159	87	80×25	0.1	¥2,000
7-0244-1002	159	296	280×65	3.4	¥5,000

⑪ レズレー 18-10 ボールスタンド  
〈WBC-29〉

	上径	下径	高さ	¥
7-0244-1101	153	125	25	¥4,000
7-0244-1102	153	120	180×30	¥5,000

柳宗理デザインシリーズ 機能的で飽きのこないシンプルデザイン ⑫～⑭



⑫ 柳宗理 18-8ボール 〈ABC-98〉

	cm	外径	高さ	ℓ	¥
7-0244-1201	13	132×50	0.4	¥1,200	
7-0244-1202	16	158×65	0.7	¥1,800	
7-0244-1203	19	185×77	1.2	¥2,300	
7-0244-1204	23	231×119	3.4	¥3,000	
7-0244-1205	27	272×117	4.2	¥3,500	



13～19cm



23cm



27cm



⑬ 柳宗理 18-8 パンチング  
ストレーナー 〈BST-44〉

	cm	外径	高さ	¥
7-0244-1301	16	164×63	¥1,800	
7-0244-1302	19	193×69	¥2,300	
7-0244-1303	23	238×86	¥3,000	
7-0244-1304	27	276×103	¥4,000	



⑭ 柳宗理 18-8 手付きパンチング  
ストレーナー 〈BST-45〉

	cm	外径	全長	高さ	¥
7-0244-1401	16	164×260	93	¥2,500	
7-0244-1402	19	193×300	80	¥2,800	
7-0244-1403	23	238×350	115	¥4,000	



⑮ 18-0 洗面器 〈ASV-02〉

	外径	内径	¥
7-0244-1501	29cm	245×H80	¥2,500
7-0244-1502	32cm	270×H87	¥2,900



⑯ 18-8 ゴム付洗面器  
〈ASV-03〉

7-0244-1601 ¥4,200  
φ320 (内φ270)×H85



⑰ IKD18-8抗菌洗面器

〈ASV-48〉 7-0244-1701 ¥6,900  
φ310×H88



⑱ エコクリーン  
18-0 洗面器

〈AEK-65〉 7-0244-1801 ¥8,700  
φ310×H88



⑲ 銅 洗面器 32cm  
〈ASV-49〉

7-0244-1901 ¥8,200  
φ320 (内φ300)×H95

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設置  
サービスマ  
喫茶用品  
鉄板焼用  
製菓用品  
棚・ウゴン  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
バック  
ウエア  
フラット  
ウエア  
テーブル  
ウエア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



1832年チェコで創業、チェコ最大のガラスメーカーです。実験用のガラス製品製造のノウハウを生かし、1958年家庭用の耐熱ガラスをSIMAXのブランド名でスタート。機能的な商品を展開しています。



① サイマックス 耐熱ミキシングボール (ABC-D8)

	cm外	深さ	ℓ		¥
7-0245-0101	6616	15	73	0.5	1,000
7-0245-0102	6846	17	81	0.9	1,200
7-0245-0103	6626	19	89	1.3	1,300
7-0245-0104	6836	21	96	1.7	1,500
7-0245-0105	6636	23	103	2.5	1,800
7-0245-0106	6646	27	118	3.5	2,300

●耐熱ガラス(耐熱温度差120°C)

② サイマックス 耐熱ボール (ABC-D9)

	cm外	深さ	ℓ		¥
7-0245-0201	5402	8	41	0.1	600
7-0245-0202	5412	11.5	62	0.3	800
7-0245-0203	5422	15	83	0.75	1,000
7-0245-0204	5432	18.5	104	1.5	1,200
7-0245-0205	5442	22	125	2.5	1,600

●耐熱ガラス(耐熱温度差120°C)

関連商品 サラダボールスタンド→P.1544



④ アルキューズ ミキシングボール (RAL-54)

	cm	内径	深さ	ℓ		¥
7-0245-0401	14	178BA00	136×75	0.75	1,700	
7-0245-0402	16	179BA00	158×92	1.2	2,000	
7-0245-0403	21	180BA00	198×103	2.2	2,800	

材質:耐熱強化ガラス  
耐熱温度差120°C  
●電子レンジ、オープンでもご使用いただけます。



⑤ ハリオ ミキシングボール (ABC-C4)

	直径	高さ	mℓ		¥
7-0245-0501	MXP-900	156×102	900	1,100	
7-0245-0502	MXP-1500	187×115	1,500	1,200	
7-0245-0503	MXP-2200	210×120	2,200	1,400	

材質:耐熱ガラス(耐熱温度差120°C)  
●3サイズを入れ子にでき、コンパクトに収納できます。



③ アンピラブル スタックボール (RAV-01)

	cm外	内径	深さ	容量		¥
7-0245-0301	6	10011	54×20	40ml	180	
7-0245-0302	7	G2713	69×30	60ml	200	
7-0245-0303	9	G2714	83×35	130ml	230	
7-0245-0304	10	G2715	98×40	240ml	270	
7-0245-0305	12	G2981	114×50	330ml	340	
7-0245-0306	14	G2711	132×60	620ml	450	
7-0245-0307	17	G2712	163×70	1.1ℓ	750	
7-0245-0308	20	G2718	192×86	1.9ℓ	1,100	
7-0245-0309	23	G2717	220×100	2.9ℓ	1,500	
7-0245-0310	26	09994	248×110	4.3ℓ	1,900	
7-0245-0311	29	10029	277×128	5.9ℓ	2,200	

●全面強化ガラスの為割れにくく、スタッキングが可能なアンピラブルスタックボール。厨房での使用のほか、小さいサイズの物はそのまま食卓でも御使用できます。



⑥ リス ボール (RLS-37)

	cm	深さ		¥
7-0245-0601	2060	6	24	150
7-0245-0602	2070	7.5	30	200
7-0245-0603	2100	10.5	43	280
7-0245-0604	2120	12	49	390
7-0245-0605	2140	14	57	460
7-0245-0606	2170	17	69	660
7-0245-0607	2200	20	82	1,000

●全面強化ガラス



⑦ リビー ガラスミキシングボール (PLB-52)

	φ	高さ	ℓ		¥
7-0245-0701	No.4800 S	165×97	1.0	800	
7-0245-0702	No.4810 M	205×105	2.0	900	

⑧ iwaki ベーシック ボウル (WBC-46)

	外径	内径	深さ	容量		¥
7-0245-0801	KBC325	252	220×100	2.5ℓ	1,400	
7-0245-0802	KBC323	214	185×85	1.5ℓ	1,200	
7-0245-0803	KBC322	180	155×75	900ml	1,100	
7-0245-0804	KBC321N	144	125×65	500ml	800	
7-0245-0805	KBC320N	115	100×55	250ml	600	

耐熱ガラス製(耐熱温度差120°C)  
●表面が滑らかなので、油污れなども簡単に落ち、食器洗いがラクです。またプラスチックと異なり、酸や塩分に強いガラスが素材なので、残り香もなく衛生的です。

⑨ 耐熱ガラス製 リップボール (ABC-82)

	外径	内径	深さ	容量		¥
7-0245-0901	KBT911	75	72×36	50ml	450	
7-0245-0902	KBT912	93	90×45	100ml	500	
7-0245-0903	KBT913	121	116×50	250ml	600	
7-0245-0904	KBT914	152	145×70	500ml	700	

●注ぎ口がついて、まぜる・注ぐ・漬ける・ラップをして保存するなど、使い易さがさらに向上しました。  
●耐熱ガラス製なので、電子レンジでの使用もOKです。

関連商品 サラダボール→P.1752~



ボルミオリ・ロッコ



全面強化ガラス



① ポンペイ ボール (ABC-91)

	cm	高さ	容量	
7-0246-0101	4.17010	6	30	39ml ¥ 200
7-0246-0102	4.17070	8	41	100ml ¥ 240
7-0246-0103	4.17020	10.5	53	240ml ¥ 270
7-0246-0104	4.17030	12	60	350ml ¥ 360
7-0246-0105	4.17040	14	70	570ml ¥ 420
7-0246-0106	4.17050	17	85	1.06ℓ ¥ 570
7-0246-0107	4.17060	20	100	1.70ℓ ¥ 630
7-0246-0108	1.93010	23	100	2.45ℓ ¥ 840
7-0246-0109	1.93020	26	115	3.65ℓ ¥ 1,480

●全面強化ガラス



② ミスターシェフ サラダボール (RBR-40)

	cm	高さ	c.c.	
7-0246-0201	9	5.00000	90×37	50 ¥ 270
7-0246-0202	11	5.00010	110×48	100 ¥ 360
7-0246-0203	14	5.00020	140×61	250 ¥ 480
7-0246-0204	17	5.00030	170×75	500 ¥ 870
7-0246-0205	22	5.00040	220×97	1,000 ¥ 1,280
7-0246-0206	26	5.00050	260×112	2,000 ¥ 1,850
7-0246-0207	30	5.00060	300×127	3,000 ¥ 2,520

- ショックに強い全面強化ガラス製。
- 食器に近い繊細なシェイプは、テーブル用にもキッチン用にも大活躍。
- 大きいサイズはハイキングにもピッタリです。



③ ビバ ボール (RBB-05)

	cm	高さ	
7-0246-0301	2530C	12	50 ¥ 400
7-0246-0302	2460C	14	60 ¥ 530
7-0246-0303	2520C	20	86 ¥ 1,040
7-0246-0304	2470C	23	100 ¥ 1,370
7-0246-0305	2750C	29	130 ¥ 1,890

●全面強化ガラス



④ ポリカーボネイト サラダボール (NSL-73)

	cm	内径	高さ	ℓ	
7-0246-0401	6	φ 54×H	23	0.03	¥ 170
7-0246-0402	7	φ 64×H	34	0.07	¥ 210
7-0246-0403	9	φ 85×H	39	0.14	¥ 245
7-0246-0404	10	φ 94×H	40	0.22	¥ 320
7-0246-0405	12	φ113×H	50	0.39	¥ 395
7-0246-0406	14	φ132×H	60	0.45	¥ 565
7-0246-0407	17	φ163×H	75	0.8	¥ 860
7-0246-0408	20	φ193×H	85	1.2	¥ 1,150
7-0246-0409	23	φ223×H	105	2.0	¥ 1,700
7-0246-0410	26	φ250×H	115	2.8	¥ 2,200

●23cm、26cmボールはP.1544①にご使用出来ます。



⑤ ポリカーボネイト サラダボール用 スタッキングカバー (NSL-B9)

	cm用	
7-0246-0501	10	¥ 280
7-0246-0502	12	¥ 330
7-0246-0503	14	¥ 390
7-0246-0504	17	¥ 440
7-0246-0505	20	¥ 640
7-0246-0506	23	¥ 760
7-0246-0507	26	¥ 900

④にご使用いただけます。



⑥ ポリカーボネイト サラダボール用 割り蓋 (NSL-C2)

	cm用	
7-0246-0601	20	¥ 3,600
7-0246-0602	23	¥ 3,700
7-0246-0603	26	¥ 3,840

④・P.245③にご使用いただけます。



⑦ マトファ PPミキシングボール (ABC-99)

	cm	外径	内径	高さ	ℓ	
7-0246-0701	19	116451	190	160×61	1.0	¥ 2,900
7-0246-0702	24	116452	235	200×102	2.5	¥ 3,800
7-0246-0703	28	116453	277	245×122	4.5	¥ 4,200
7-0246-0704	32.5	116454	324	285×132	6.0	¥ 6,000
7-0246-0705	36	116455	358	320×151	9.0	¥ 7,000
7-0246-0706	40	116456	394	350×170	13.0	¥ 10,100

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:100℃



⑧ ポリカーボネイト クックボール (ABC-83)

		外径	内径	高さ	ℓ	
7-0246-0801	PB-407	7cm	58×35	0.07	¥ 240	
7-0246-0802	PB-409	9cm	75×44	0.15	¥ 270	
7-0246-0803	PB-411	11cm	90×50	0.3	¥ 330	
7-0246-0804	PB-413	13cm	110×63	0.45	¥ 340	
7-0246-0805	PB-415	15cm	125×70	0.7	¥ 360	
7-0246-0806	PB-417	17cm	145×80	0.9	¥ 420	
7-0246-0807	PB-419	19cm	164×86	1.3	¥ 490	
7-0246-0808	PB-421	21cm	184×97	1.9	¥ 540	
7-0246-0809	PB-424	24cm	214×112	2.8	¥ 650	
7-0246-0810	PB-427	27cm	246×126	4.5	¥ 1,140	
7-0246-0811	PB-430	30cm	271×142	6.0	¥ 1,340	

耐熱温度:-20℃~140℃



⑨ トンボ アシストボール ブルー (ABC-B9) 抗菌

	型	外径	高さ	ℓ	
7-0246-0901	20	215×95	2.0	¥ 470	
7-0246-0902	25	260×115	3.5	¥ 630	

材質:ポリプロピレン

抗菌剤配合! SIAAマーク取得!



①～④材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:100℃



① ホーム&ホーム PPボール (抗菌)

〈ABC-E0〉

cm	高さ	ℓ
7-0247-0101	21	209×219×93 1.6
7-0247-0102	24	234×243×103 2.2

② ホーム&ホーム PPコランダー (抗菌)

〈AKL-50〉

cm	高さ	ℓ
7-0247-0201	21	209×229×88
7-0247-0202	24	234×252×98

③ ホーム&ホーム PPワンハンドボール (抗菌)

〈ABC-E1〉

高さ	全長	ℓ
φ204×114	314	1.8

④ ホーム&ホーム PPワンハンドコランダー (抗菌)

〈AKL-51〉

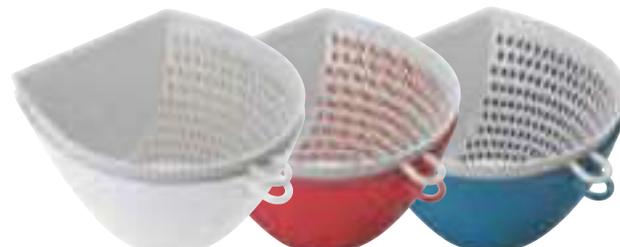
高さ	全長
φ204×109	314

⑤ 抗菌 片口ボール ナチュラル (抗菌 洗)

〈ABC-D3〉

	外径	内径	高さ	ℓ
7-0247-0501	大	282×257	240×120	4.3
7-0247-0502	中	237×216	200×98	2.3
7-0247-0503	小	195×177	160×78	1.3

耐熱温度: -20℃~120℃



⑥ P.P抗菌片口ボール (抗菌 洗)

〈ABC-24〉

	外径	内径	高さ	ℓ
7-0247-0601	大(ピンク)	282×257	240×120	4.3
7-0247-0602	中(イエロー)	237×216	200×98	2.3
7-0247-0603	小(グリーン)	195×177	160×78	1.3

耐熱温度:-20℃~120℃

⑦ チリトリ ボウル L

〈ABU-13〉 ¥600

7-0247-0701	ホワイト	MZ-3522
7-0247-0702	レッド	MZ-3523
7-0247-0703	ブルー	MZ-3524

165×182×H86 1.1ℓ  
耐熱温度:-20℃~140℃  
●まな板の上で切った食材を、サッとすくえるチリトリが一体となったボウル。



⑧ チリトリ ザルボウル L

〈ABU-14〉 ¥1,000

7-0247-0801	ホワイト	MZ-3525
7-0247-0802	レッド	MZ-3526
7-0247-0803	ブルー	MZ-3527

165×182×H87 1.1ℓ  
耐熱温度:-20℃~140℃

ボウルを傾けてサッと水切り!



⑨ ミラくるザル・ボウル (ABC-C7)

	グリーン	オレンジ	サイズ	ℓ	¥
小	7-0247-0901	7-0247-0902	109×220×H223	1.9	1,200
大	7-0247-0903	7-0247-0904	131×265×H280	3.2	1,500

材料:ポリプロピレン



水切りは片手でヒョイッと傾けるだけ

米とぎ作業もラクラク

ボウルを180度回してしっかり水切りできます。

⑩ プチコランダー ワイド

〈AKL-23〉 ¥500

7-0247-1001	PC-485	グリーン
7-0247-1002	PC-487	レッド

125×125×H72  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:-20℃~120℃  
●人気のプチコランダーにワイドタイプが仲間入り!  
●カップには5種類の目盛り付。  
●意匠登録済。

⑪ プチコランダー

〈AKL-21〉 ¥450

7-0247-1101	PC-775	グリーン
7-0247-1102	PC-777	レッド

100×100×H90  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:-20℃~120℃  
●水でさらしても具材はこぼれません。  
●カップには6種類の目盛り付。



**1** 18-8 便利ざる (14メッシュ) <ABV-35>

	外径	内径	高さ	
7-0248-0101	大	250(237)	×90	¥2,500
7-0248-0102	小	200(186)	×90	¥2,100



**2** 18-8 ラスティア 丸型ザル (14メッシュ) <AML-41>

	cm	外径	高さ	
7-0248-0201	13	130×56	¥1,080	
7-0248-0202	16	160×70	¥1,240	
7-0248-0203	19	190×83	¥1,480	
7-0248-0204	22	220×93	¥1,740	
7-0248-0205	25	250×110	¥2,000	



**3** 18-8 ミニざる (12メッシュ) <AMN-37>

	cm(外)	内径	高さ	
7-0248-0301	13	117×50	¥540	
7-0248-0302	15	138×55	¥640	
7-0248-0303	17	155×65	¥730	



**4** 18-8 ポニースタイル (14メッシュ) <APN-01>

	cm	内径	高さ	
7-0248-0401	18	180×50	¥1,020	
7-0248-0402	21	210×55	¥1,200	
7-0248-0403	24	240×60	¥1,450	
7-0248-0404	27	255×65	¥1,500	

頑丈シリーズ



●金網ならではの水切れ性  
はそのままに、太線仕様の  
金網の採用により頑丈!  
●金網一体成型の脚だから  
外れることはありません。



**5** TS ステンレス 頑丈なザル (16メッシュ) <AZL-56>

	cm	外径	高さ	
7-0248-0501	11	110×43	¥800	
7-0248-0502	13	130×53	¥900	
7-0248-0503	15	150×60	¥1,100	
7-0248-0504	19	190×75	¥1,600	
7-0248-0505	22	220×85	¥1,900	
7-0248-0506	25	250×97	¥2,200	



**6** TS ステンレス 頑丈なザル 深型 (12メッシュ) <AZL-57>

	cm	外径	高さ	
7-0248-0601	13	130×80	¥1,200	
7-0248-0602	15	150×85	¥1,400	
7-0248-0603	19	190×100	¥2,100	
7-0248-0604	22	220×110	¥2,400	
7-0248-0605	25	250×120	¥2,700	



**7** TS ステンレス 頑丈なザル プチリング付 (16メッシュ) <AZL-58>

	cm	外径	高さ	
7-0248-0701	13	130×53	¥1,100	
7-0248-0702	15	150×60	¥1,300	
7-0248-0703	19	190×75	¥1,800	
7-0248-0704	22	220×85	¥2,100	
7-0248-0705	25	250×97	¥2,400	

柄の長さ:50  
●収納にジャマにならない持ちやすいハンドル。



**8** 18-8 手付 丸洗い籠 <AML-10>

7-0248-0801	¥5,500
-------------	--------

φ300(φ285)×H120  
●5メッシュ



**9** 18-8 エイブル 浅型ザル (12メッシュ) <AAS-11>

	cm(外)	内径	高さ	
7-0248-0901	19	179×55	¥720	
7-0248-0902	22	205×55	¥820	
7-0248-0903	25	235×63	¥1,000	
7-0248-0904	28	264×66	¥1,180	



**10** 18-8 エイブル ミニザル (14メッシュ) <AMN-C4>

	cm	外径	高さ	
7-0248-1001	13	130×54	¥370	
7-0248-1002	15	150×68	¥440	
7-0248-1003	16.5	165×79	¥520	



**11** 18-8 トレータイプ (12メッシュ) <ATL-08>

	cm(外)	内径	
7-0248-1101	20	180	¥960
7-0248-1102	23	207	¥1,100
7-0248-1103	26	240	¥1,250
7-0248-1104	29	269	¥1,500



**12** 18-8 ミニ角ざる (12メッシュ) <AMN-02>

7-0248-1201	13cm	135×135×H45	¥750
7-0248-1202	16cm	160×160×H45	¥900
7-0248-1203	18cm	180×180×H45	¥1,030
7-0248-1204	20cm	200×200×H40	¥1,200
7-0248-1205	22cm	220×220×H40	¥1,350



**13** 18-8 ミニ角ザル 深型 (12メッシュ) <AMN-K9>

	cm	外径	高さ	
7-0248-1301	13	135×135×67	¥1,030	
7-0248-1302	16	160×160×75	¥1,150	



**14** 18-8 ミネックスざる 手なし (16メッシュ) <AMN-03>

	cm(外)	内径	高さ	
7-0248-1401	18	165×80	¥1,920	
7-0248-1402	21	197×88	¥2,450	
7-0248-1403	24	225×96	¥2,960	
7-0248-1404	27	257×108	¥3,450	

**16** 18-8 ミネックスざる B型 (パネ取手付) (16メッシュ) <AMN-05>

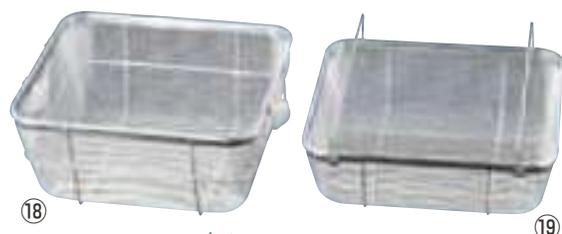
	cm(外)	内径	高さ	
7-0248-1601	21	197×88	¥2,750	
7-0248-1602	24	225×96	¥3,300	
7-0248-1603	27	257×108	¥4,000	

**15** 18-8 ミネックスざる 手付A型 (16メッシュ) <AMN-04>

	cm(外)	内径	高さ	
7-0248-1501	18	165×80	¥1,800	
7-0248-1502	21	197×88	¥2,560	
7-0248-1503	24	225×96	¥3,000	
7-0248-1504	27	257×108	¥3,450	

**17** 竹製丸ざる 3点セット

	外径	内径	高さ	
7-0248-1701	¥1,580			
大	230(210)	×105		
中	210(190)	×90		
小	190(170)	×80		



**18** 18-8 クリーンバスケット A型 (5メッシュ) <ABS-16>

	大	中	小	高さ
	395×350	370×315	340×290	
深型	7-0248-1801 ¥10,800	7-0248-1802 ¥8,300	7-0248-1803 ¥7,600	150
浅型	7-0248-1804 ¥9,200	7-0248-1805 ¥7,600	7-0248-1806 ¥6,700	100

**19** 18-8 クリーンバスケット B型 (5メッシュ) <ABS-17>

	大	中	小	高さ
	395×350	370×315	340×290	
深型	7-0248-1901 ¥10,800	7-0248-1902 ¥8,300	7-0248-1903 ¥7,600	150
浅型	7-0248-1904 ¥9,200	7-0248-1905 ¥7,600	7-0248-1906 ¥6,700	100

**20** 18-8 クリーンバスケット用 皿立てスタンド

<ABS-18>	7-0248-2001	¥1,950
----------	-------------	--------

フリーサイズ(大・中・小兼用)



耐久性と持ち易さをアップ!! 丈夫なフチと周囲の補強リング付。

TKG



変形しにくい  
丈夫なフチです。  
①②



① TKG ステンレス NEWマンモス  
カラー 深型ざる (AZL-48)

cm内	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	
27.5	7-0249-0101	7-0249-0102	7-0249-0103	7-0249-0104	¥4,420
30	7-0249-0105	7-0249-0106	7-0249-0107	7-0249-0108	¥5,120
33	7-0249-0109	7-0249-0110	7-0249-0111	7-0249-0112	¥5,740
35	7-0249-0113	7-0249-0114	7-0249-0115	7-0249-0116	¥7,200
37.5	7-0249-0117	7-0249-0118	7-0249-0119	7-0249-0120	¥7,820

※サイズ・仕様は②NEWマンモス深型米揚げざると同じです。

TKG



27.5cm~33cm

35・37.5cm

② TKG ステンレス NEW マンモス  
深型 米揚げざる (11メッシュ) (AZL-44)

	cm内	外径	高さ	
7-0249-0201	27.5	3升	300×165	¥3,600
7-0249-0202	30	4升	325×180	¥4,200
7-0249-0203	33	5升	350×200	¥4,700
7-0249-0204	35	8升	376×215	¥6,000
7-0249-0205	37.5	1斗	401×230	¥6,500

③ 18-8 深型 米揚げざる  
(12メッシュ) (AKM-03)

	cm内	外径	高さ	
7-0249-0301	27.5	3升	300×165	¥3,780
7-0249-0302	30	4升	325×180	¥4,260
7-0249-0303	33	5升	350×200	¥4,860
7-0249-0304	35	8升	368×215	¥6,200
7-0249-0305	37.5	1斗	400×230	¥6,900

※27.5~37.5cmは横帯補強付です。  
※37.5cmは11メッシュです。

TKG



④ TKG ステンレス NEWマンモス  
カラー 浅型ざる (AZL-47)

cm内	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	
18	7-0249-0401	7-0249-0402	7-0249-0403	7-0249-0404	¥1,500
20	7-0249-0405	7-0249-0406	7-0249-0407	7-0249-0408	¥1,640
22.5	7-0249-0409	7-0249-0410	7-0249-0411	7-0249-0412	¥1,840
25	7-0249-0413	7-0249-0414	7-0249-0415	7-0249-0416	¥2,460
27.5	7-0249-0417	7-0249-0418	7-0249-0419	7-0249-0420	¥2,770
30	7-0249-0421	7-0249-0422	7-0249-0423	7-0249-0424	¥3,120
33	7-0249-0425	7-0249-0426	7-0249-0427	7-0249-0428	¥3,680
35	7-0249-0429	7-0249-0430	7-0249-0431	7-0249-0432	¥4,630
37.5	7-0249-0433	7-0249-0434	7-0249-0435	7-0249-0436	¥5,480
40	7-0249-0437	7-0249-0438	7-0249-0439	7-0249-0440	¥6,400
43	7-0249-0441	7-0249-0442	7-0249-0443	7-0249-0444	¥7,500
46	7-0249-0445	7-0249-0446	7-0249-0447	7-0249-0448	¥8,440
50	7-0249-0449	7-0249-0450	7-0249-0451	7-0249-0452	¥9,660

※サイズ・仕様は⑤NEWマンモス浅型ざると同じです。

TKG



18cm~22.5cm

25cm~50cm

⑤ TKG ステンレス NEW マンモス  
浅型ざる (AZL-43)

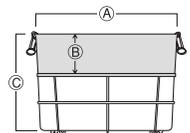
	cm内	外径	高さ	
7-0249-0501	18	198×90	¥1,000	
7-0249-0502	20	217×100	¥1,060	
7-0249-0503	22.5	244×102	¥1,240	
7-0249-0504	25	269×109	¥1,740	
7-0249-0505	27.5	291×118	¥1,990	
7-0249-0506	30	320×120	¥2,240	
7-0249-0507	33	343×122	¥2,700	
7-0249-0508	35	375×135	¥3,550	
7-0249-0509	37.5	402×150	¥4,200	
7-0249-0510	40	427×165	¥4,850	
7-0249-0511	43	457×180	¥5,700	
7-0249-0512	46	487×187	¥6,200	
7-0249-0513	50	528×220	¥7,300	

(18cm~27.5cm 14メッシュ)  
(30cm~50cm 11メッシュ)  
※25~50cmは横帯補強付です。

⑥ 18-8 浅型ざる (AAS-04)

	cm内	外径	高さ	
7-0249-0601	18	198×90	¥1,280	
7-0249-0602	20	216×100	¥1,360	
7-0249-0603	22.5	243×102	¥1,660	
7-0249-0604	25	266×109	¥2,100	
7-0249-0605	27.5	295×118	¥2,660	
7-0249-0606	30	318×120	¥2,850	
7-0249-0607	33	348×122	¥2,980	
7-0249-0608	35	370×135	¥4,430	
7-0249-0609	37.5	400×150	¥5,000	
7-0249-0610	40	430×165	¥5,600	
7-0249-0611	43	458×180	¥6,700	
7-0249-0612	46	488×187	¥7,300	
7-0249-0613	50	528×220	¥8,400	

(18cm~33cm 14メッシュ)  
(35cm~50cm 11メッシュ)  
※25~50cmは横帯補強付です。



⑦ 18-8 エコノミーざる  
(14メッシュ) (AZL-76)

	cm内	外径	高さ	
7-0249-0701	18	198×96	¥1,000	
7-0249-0702	20	217×100	¥1,140	
7-0249-0703	22.5	243×113	¥1,320	
7-0249-0704	25	268×121	¥1,750	
7-0249-0705	27.5	293×124	¥2,000	
7-0249-0706	30	320×124	¥2,280	
7-0249-0707	33	344×128	¥2,700	



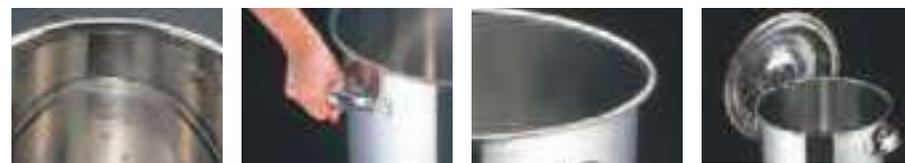
⑧ 18-8寸胴型ざる(11メッシュ) (AZV-18)

	cm		A	B	C	
7-0249-0801	27.5	3升	φ275	101	196	¥6,500
7-0249-0802	30	5升	φ300	101	213	¥8,100
7-0249-0803	33	6升	φ330	101	215	¥8,800
7-0249-0804	35 (取手付)	8升	φ350	101	222	¥14,000
7-0249-0805	37.5(取手付)	1斗	φ375	101	245	¥15,500
7-0249-0806	40 (取手付)	1斗5升	φ400	120	258	¥17,500
7-0249-0807	43 (取手付)	2斗	φ430	120	292	¥18,000

Ω 寸胴・半寸胴シリーズ

①②モリブデンステンレス製。ソース・しょう油・各種タレに強い

モリブデン寸胴鍋・半寸胴鍋は、ステンレスの表面に、クロム酸化皮膜を覆い、モリブデン銅を含有した製品です。



見やすい目盛が付いて便利です。 持ちやすい大きな取手 フチが広いので、変形しにくく丈夫です。 蓋の裏に引掛金具が付いているので蓋の置き場に困りません。

Point



① Ωモリブデン寸胴鍋・耐酸鋼(目盛付)〈AZV-10〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0025-0101	27	282×270	14.0	2.43	¥ 15,500	
7-0025-0102	30	316×300	20.0	3.23	¥ 19,000	
7-0025-0103	33	346×330	26.0	3.85	¥ 24,000	
7-0025-0104	36	376×360	35.0	4.75	¥ 28,000	
7-0025-0105	39	406×390	44.0	5.48	¥ 32,000	
7-0025-0106	42	440×420	55.0	6.40	¥ 39,000	
7-0025-0107	45	470×450	68.0	7.31	¥ 42,500	
7-0025-0108	48	502×480	86.0	9.25	¥ 53,000	
7-0025-0109	51	532×510	102.0	10.15	¥ 56,500	
7-0025-0110	55	576×550	130.0	14.10	¥ 72,500	
7-0025-0111	60	626×600	165.0	16.54	¥ 100,000	

② Ωモリブデン半寸胴鍋・耐酸鋼(目盛付)〈AHV-10〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0025-0201	27	282×180	10	1.94	¥ 13,500	
7-0025-0202	30	316×190	13	2.47	¥ 17,000	
7-0025-0203	33	346×220	18	3.04	¥ 20,000	
7-0025-0204	36	376×240	24	3.77	¥ 26,000	
7-0025-0205	39	406×250	30	4.25	¥ 28,000	
7-0025-0206	42	440×280	38	4.93	¥ 33,500	
7-0025-0207	45	470×310	49	5.89	¥ 38,000	
7-0025-0208	51	532×330	64	7.45	¥ 50,500	

③ 電磁モリブデン寸胴鍋 目盛付〈AZV-65〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0025-0301	21	224×210	7.0	1.9	¥ 14,240	
7-0025-0302	24	253×240	11.0	2.4	¥ 15,880	
7-0025-0303	27	282×270	14.0	3.2	¥ 18,320	
7-0025-0304	30	317×300	20.0	3.9	¥ 20,220	
7-0025-0305	33	352×330	26.0	4.7	¥ 27,680	
7-0025-0306	36	388×360	35.0	5.7	¥ 34,500	
7-0025-0307	39	412×390	44.0	6.7	¥ 40,840	
7-0025-0308	42	440×420	55.0	7.9	¥ 46,380	
7-0025-0309	45	470×450	68.0	9.1	¥ 53,260	

板厚:2.0  
※モリブデン銅が含有されていますが、耐酸性・腐食性には劣ります。



④ Ω18-8寸胴鍋(目盛付)〈AZV-11〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0025-0401	27	282×270	14	2.43	¥ 12,600	
7-0025-0402	30	316×300	20	3.23	¥ 14,500	
7-0025-0403	33	346×330	26	3.85	¥ 19,500	
7-0025-0404	36	376×360	35	4.75	¥ 23,000	
7-0025-0405	39	406×390	44	5.48	¥ 27,000	
7-0025-0406	42	440×420	55	6.40	¥ 31,000	
7-0025-0407	45	470×450	68	7.31	¥ 35,500	
7-0025-0408	48	502×480	86	9.25	¥ 48,000	
7-0025-0409	51	532×510	102	10.15	¥ 50,000	
7-0025-0410	55	576×550	130	14.10	¥ 69,000	
7-0025-0411	60	626×600	165	16.54	¥ 84,000	

⑤ Ω18-8半寸胴鍋(目盛付)〈AHV-11〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0025-0501	24	256×170	7.5	1.43	¥ 9,900	
7-0025-0502	27	282×180	10.0	1.94	¥ 11,000	
7-0025-0503	30	316×190	13.0	2.47	¥ 14,500	
7-0025-0504	33	346×220	18.0	3.04	¥ 16,500	
7-0025-0505	36	376×240	24.0	3.77	¥ 20,000	
7-0025-0506	39	406×250	30.0	4.25	¥ 25,000	
7-0025-0507	42	440×280	38.0	4.93	¥ 30,500	
7-0025-0508	45	470×310	49.0	5.89	¥ 33,500	

⑥ Ω18-8外輪鍋〈AST-24〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0025-0601	27	282×90	5.0	1.46	¥ 11,500	
7-0025-0602	30	316×100	6.8	1.87	¥ 13,000	
7-0025-0603	33	346×110	9.5	2.20	¥ 14,500	
7-0025-0604	36	376×120	12.0	2.79	¥ 16,500	
7-0025-0605	39	406×130	15.0	3.18	¥ 18,000	
7-0025-0606	42	440×140	20.0	3.60	¥ 19,000	
7-0025-0607	45	470×150	23.0	4.25	¥ 21,000	
7-0025-0608	48	502×160	29.0	5.16	¥ 25,000	
7-0025-0609	51	532×170	36.0	5.78	¥ 27,000	
7-0025-0610	55	576×180	42.0	7.94	¥ 35,000	
7-0025-0611	60	626×190	54.0	9.10	¥ 39,000	

⑦ Ω18-8深型寸胴鍋〈AZV-12〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0025-0701	27	282×460	26	3.48	¥ 25,000	
7-0025-0702	30	316×500	35	4.6	¥ 30,000	
7-0025-0703	33	346×520	44	5.27	¥ 34,000	
7-0025-0704	36	376×550	55	6.3	¥ 37,500	
7-0025-0705	39	406×580	68	7.17	¥ 42,000	
7-0025-0706	42	440×600	83	7.98	¥ 49,000	
7-0025-0707	45	470×600	94	8.85	¥ 58,000	

●小スペースの厨房空間で大容量を必要とするお店に最適です。  
●蓋の裏に引掛金具が付いているので蓋の置き場に困りません。

⑧ 18-8テーパ付寸胴鍋(蓋無)〈AZV-81〉

	cm内	上外径	下外径	高さ	ℓ	kg	
7-0025-0801	30	318×270×300	19.0	2.90	¥ 15,500		
7-0025-0802	33	350×300×330	25.0	3.70	¥ 21,000		
7-0025-0803	36	380×330×360	33.0	4.52	¥ 23,500		

●積み重ねて収納できますので、場所をとりません。  
※蓋は④18-8寸胴鍋の同サイズが使用できます。



## エコクリーン UKパンチングシリーズ エコクリーン



※成形上、商品、サイズ等により目の形状や大きさが多少異なります。

### エコクリーン パンチングシリーズの特長

- ほつれがなく針金が折れて、食品に混入する心配がない。
- カスがつまりにくく、水だけで汚れが取れるので洗やすい。
- 錆に強く丈夫で衛生的。



① エコクリーン UK18-8  
パンチング深型ざる エコクリーン  
〈AEK-16〉目

	cm内	外径	高さ	
7-0250-0101	27.5	300×165	¥13,500	
7-0250-0102	30	325×180	¥14,500	
7-0250-0103	33	355×200	¥16,500	
7-0250-0104	35	375×215	¥22,000	
7-0250-0105	37.5	400×230	¥25,000	

パンチング穴径:2.2



② エコクリーン UK18-8  
パンチング浅型ざる エコクリーン  
〈AEK-15〉目

	cm内	外径	高さ	
7-0250-0201	33	355×130	¥13,300	
7-0250-0202	35	375×135	¥15,200	
7-0250-0203	37.5	400×150	¥17,700	
7-0250-0204	40	425×165	¥20,000	
7-0250-0205	43	455×180	¥22,000	
7-0250-0206	46	485×200	¥25,000	
7-0250-0207	50	525×220	¥29,000	

パンチング穴径:2.2



③ エコクリーン UK18-8  
パンチング水切りざる エコクリーン  
〈AEK-14〉目

	cm内	外径	高さ	
7-0250-0301	18	193×75	¥5,500	
7-0250-0302	21	225×80	¥6,100	
7-0250-0303	24	256×95	¥7,200	
7-0250-0304	27	286×110	¥8,800	
7-0250-0305	30	320×125	¥10,600	

パンチング穴径:2.2



④ エコクリーン UK18-8  
深型パンチボール エコクリーン  
〈AEK-24〉目

	cm内	外径	高さ	
7-0250-0401	15	162×65	¥3,500	
7-0250-0402	18	193×70	¥4,100	
7-0250-0403	21	227×86	¥4,900	
7-0250-0404	24	258×92	¥5,900	
7-0250-0405	27	288×99	¥7,800	
7-0250-0406	30	321×112	¥9,800	

穴径:1.5

tsubame ecoclean

※「エコクリーン」の詳しい説明は資料集に掲載しております。

## パンチングシリーズ

- ほつれがなく針金が折れて、食品に混入する心配がない。
- 丈夫で衛生的。



※成形上、商品、サイズ等により目の形状や大きさが多少異なります。



⑤ UK18-8 パンチング  
深型ざる 〈AHK-07〉

	cm内	外径	高さ	
7-0250-0501	27.5	300×165	¥13,500	
7-0250-0502	30	325×180	¥14,500	
7-0250-0503	33	355×200	¥16,500	
7-0250-0504	35	375×215	¥22,000	
7-0250-0505	37.5	400×230	¥25,000	

パンチング穴径:2.2



⑥ UK18-8 パンチング  
水切りざる 〈AMZ-05〉

	cm内	外径	高さ	
7-0250-0601	18	193×75	¥4,900	
7-0250-0602	21	225×80	¥5,500	
7-0250-0603	24	256×95	¥6,500	
7-0250-0604	27	286×110	¥8,300	
7-0250-0605	30	320×125	¥9,900	

パンチング穴径:2.2



⑦ UK18-8 パンチング  
浅型ざる 〈AAS-09〉

	cm内	外径	高さ	
7-0250-0701	33	355×130	¥13,000	
7-0250-0702	35	375×135	¥15,000	
7-0250-0703	37.5	400×150	¥17,500	
7-0250-0704	40	425×165	¥20,000	
7-0250-0705	43	455×180	¥22,000	
7-0250-0706	46	485×200	¥25,000	
7-0250-0707	50	525×220	¥29,000	
7-0250-0708	55	580×210	¥37,000	
7-0250-0709	60	630×215	¥40,000	
7-0250-0710	65	675×220	¥44,000	

パンチング穴径:2.2



⑧ UK18-8 パンチング  
巾広浅型ざる 〈AZL-82〉

	cm内	外径	高さ	
7-0250-0801	33	355×140	¥14,000	
7-0250-0802	35	375×155	¥17,000	
7-0250-0803	37.5	400×160	¥20,000	
7-0250-0804	40	425×170	¥22,000	
7-0250-0805	43	455×175	¥24,000	
7-0250-0806	46	485×195	¥27,000	
7-0250-0807	50	525×210	¥31,000	
7-0250-0808	55	575×210	¥39,000	
7-0250-0809	60	625×220	¥41,000	
7-0250-0810	65	675×220	¥45,000	

パンチング穴径:φ2.2



⑨ UK18-8 パンチング  
手付浅型ザル 〈AAS-12〉

	cm内	外径	高さ	
7-0250-0901	33	355×130	¥20,000	
7-0250-0902	35	375×135	¥21,000	
7-0250-0903	37.5	400×150	¥22,000	
7-0250-0904	40	425×165	¥24,000	
7-0250-0905	43	455×180	¥27,000	
7-0250-0906	46	485×200	¥28,000	
7-0250-0907	50	525×220	¥32,000	
7-0250-0908	55	575×225	¥39,000	
7-0250-0909	60	630×230	¥43,000	
7-0250-0910	65	675×280	¥46,000	

穴径:側面φ3、底面φ4



⑩ UK18-8 パンチング  
浅型ざる 手付(可動式)  
〈AHK-23〉

	cm内	外径	高さ	
7-0250-1001	40	426×165	¥23,500	
7-0250-1002	43	455×180	¥25,000	
7-0250-1003	46	485×200	¥28,000	
7-0250-1004	50	525×220	¥32,000	
7-0250-1005	55	580×210	¥40,000	

パンチング径:φ2.2



⑪ UK18-8 パンチング  
米揚ざる(穴径φ1.5mm)  
〈AKM-40〉

	cm内	外径	高さ	
7-0250-1101	27.5	300×165	¥15,000	
7-0250-1102	30	325×180	¥16,000	
7-0250-1103	33	355×200	¥18,000	
7-0250-1104	35	375×215	¥25,000	
7-0250-1105	37.5	400×230	¥26,000	

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボールザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

- パンチング穴径が均一で水切れが良い。
- ほつれがなく針金が折れて、食品に混入する心配がない。
- 錆に強く丈夫で衛生的。

TKG



① TKG 18-8 パンチボール  
〈APV-43〉

	cm	外径	高さ	
7-0251-0101	23	225×100		¥3,500
7-0251-0102	27	272×120		¥5,350

穴径:2.2  
●穴径が均一で水切れが良く、丈夫です。

TKG



② TKG 18-8 水切りボール  
ハカマ付23cm 〈AMZ-13〉

	外径	高さ	
7-0251-0201	225×110		¥4,700

パンチング穴径:2.2  
●穴径が均一で水切れが良く、丈夫です。



③ ドンナム 18-8パンチングザル  
〈APV-54〉

	cm内	外径(取っ手含む)	高さ	
7-0251-0301	20	277	96	¥4,300
7-0251-0302	22.5	304	103	¥5,400
7-0251-0303	25.5	331	122	¥6,400

パンチング穴径:2.0



●丸キッチンポット・鍋と組み合わせて使用できます。

18-8HACCPシリーズ④~⑩



●フチがカーリング(フチ巻)になっていないため、隙間に汚れが入る心配がなく、簡単に汚れを拭きとることができるので衛生的です。



④ 18-8 HACCP  
水切りボール 〈ABC-C5〉

	cm	外径	高さ	
7-0251-0401	18	210×70		¥4,700
7-0251-0402	21	240×85		¥5,300
7-0251-0403	24	270×95		¥6,300
7-0251-0404	27	290×100		¥8,100
7-0251-0405	30	330×115		¥9,800

穴径:2.2



⑤ 18-8 HACCP  
深型パンチボール 〈ABC-C8〉

	cm内	外径	高さ	
7-0251-0501	15	160×65		¥2,800
7-0251-0502	18	200×70		¥3,300
7-0251-0503	21	230×85		¥4,200
7-0251-0504	24	260×95		¥5,300
7-0251-0505	27	290×100		¥7,400
7-0251-0506	30	320×115		¥9,300

穴径:1.5



⑥ 18-8 HACCP  
浅型パンチボール 〈ABC-C9〉

	cm内	外径	高さ	
7-0251-0601	15	160×47		¥2,400
7-0251-0602	18	200×55		¥2,800
7-0251-0603	21	230×63		¥3,600
7-0251-0604	24	260×67		¥4,600
7-0251-0605	27	290×75		¥6,400
7-0251-0606	30	320×83		¥7,900

穴径:1.5



⑦ 18-8 HACCP パンチング  
深型ざる 〈ABC-D6〉

	cm内	外径	高さ	
7-0251-0701	27.5	300×148		¥15,000
7-0251-0702	30	325×163		¥16,000
7-0251-0703	33	355×180		¥18,000
7-0251-0704	35	375×195		¥23,000
7-0251-0705	37.5	400×210		¥26,000

穴径:2.2



⑧ 18-8 HACCP パンチング  
浅型ざる 〈ABC-D5〉

	cm内	外径	高さ	
7-0251-0801	33	355×120		¥14,000
7-0251-0802	35	375×135		¥16,000
7-0251-0803	37.5	400×140		¥18,000
7-0251-0804	40	425×150		¥21,000
7-0251-0805	43	455×155		¥23,000
7-0251-0806	46	485×175		¥26,000
7-0251-0807	50	525×190		¥30,000
7-0251-0808	55	575×190		¥38,000
7-0251-0809	60	625×200		¥41,000
7-0251-0810	65	675×200		¥45,000

穴径:2.2



⑨ 18-8 HACCP  
パンチングそばざる  
〈AZL-83〉

	cm内	外径	高さ	
7-0251-0901	15	160×18		¥1,950
7-0251-0902	18	200×18		¥2,400
7-0251-0903	21	230×18		¥2,850
7-0251-0904	24	260×18		¥3,600
7-0251-0905	27	290×18		¥5,100
7-0251-0906	30	320×18		¥6,200

穴径:1.5



⑩ 18-8 HACCPパンチング  
盆ざるボール 〈ABC-D0〉

	cm内	外径	高さ	
7-0251-1001	15	160×34		¥2,150
7-0251-1002	18	200×34		¥2,600
7-0251-1003	21	230×34		¥3,150
7-0251-1004	24	260×34		¥4,000
7-0251-1005	27	290×34		¥5,600
7-0251-1006	30	320×34		¥6,800

穴径:1.5



⑪ UK 18-8 深型  
パンチボール 〈ABC-53〉

	cm内	外径	高さ	
7-0251-1101	15	162×65		¥2,600
7-0251-1102	18	193×70		¥3,100
7-0251-1103	21	227×86		¥3,900
7-0251-1104	24	258×92		¥5,000
7-0251-1105	27	288×99		¥7,000
7-0251-1106	30	321×112		¥8,800

穴径:1.5



⑫ UK 18-8 浅型  
パンチボール 〈ABC-55〉

	cm内	外径	高さ	
7-0251-1201	15	162×47		¥2,200
7-0251-1202	18	190×55		¥2,600
7-0251-1203	21	225×61		¥3,400
7-0251-1204	24	256×66		¥4,400
7-0251-1205	27	288×74		¥6,200
7-0251-1206	30	321×83		¥7,600

穴径:1.5



⑬ UK 18-8 手付き  
パンチボール 〈ABC-58〉

	cm内	外径	高さ	
7-0251-1301	15	162×65		¥3,900
7-0251-1302	18	193×70		¥4,300
7-0251-1303	21	227×86		¥5,200
7-0251-1304	24	258×92		¥6,700
7-0251-1305	27	288×99		¥8,600
7-0251-1306	30	321×112		¥10,500

穴径:1.5



⑭ 21-0穴明ボール 〈ABC-95〉

	cm	内径	高さ	
7-0251-1401	18	160×68		¥1,400
7-0251-1402	20	180×69		¥1,600
7-0251-1403	22	190×70		¥1,900
7-0251-1404	24	210×75		¥2,100
7-0251-1405	26	220×77		¥2,300
7-0251-1406	28	230×83		¥2,700
7-0251-1407	30	260×84		¥3,000
7-0251-1408	32	280×85		¥3,200
7-0251-1409	34	290×91		¥3,700
7-0251-1410	36	310×100		¥4,100
7-0251-1411	38	330×100		¥4,700
7-0251-1412	40	350×108		¥5,100

●耐食性ステンレス(18-8と同等)



① UK ステンレス 穴付ボール (ABC-D7)

cm	内径	深さ	cm	内径	深さ		
7-0252-0101	20	155×70	¥1,200	7-0252-0108	34	280×115	¥2,600
7-0252-0102	22	170×75	¥1,400	7-0252-0109	36	300×120	¥2,900
7-0252-0103	24	190×80	¥1,600	7-0252-0110	38	315×130	¥3,100
7-0252-0104	26	210×85	¥1,900	7-0252-0111	40	335×135	¥3,300
7-0252-0105	28	230×90	¥2,000	7-0252-0112	50	400×160	¥6,400
7-0252-0106	30	245×100	¥2,200	7-0252-0113	60	490×190	¥7,700
7-0252-0107	32	265×110	¥2,400	7-0252-0114	70	585×210	¥9,400

穴径:2.0(20~40cm)/5.0(50~70cm)



② 18-8 メッシュボール (ABC-13)

cm内	外径	深さ	
7-0252-0201	15	167×60	¥1,930
7-0252-0202	18	197×75	¥2,110
7-0252-0203	21	227×80	¥2,630
7-0252-0204	24	254×85	¥3,250
7-0252-0205	27	287×100	¥3,800
7-0252-0206	30	315×103	¥4,190

●パンチングメッシュ加工仕上げで水切れが良く、ザルよりも長持ちします。



③ IKD18-8抗菌<sup>抗菌</sup>メッシュボール (ABC-38)

cm内	外径	深さ	
7-0252-0301	15	162×65	¥2,350
7-0252-0302	18	194×74	¥2,620
7-0252-0303	21	227×85	¥3,370
7-0252-0304	24	257×94	¥3,940
7-0252-0305	27	292×105	¥5,900
7-0252-0306	30	323×115	¥6,700

●抗菌、パンチングメッシュ加工仕上げで水切れが良く、ザルよりも長持ちし、清潔です。



④ 18-8 深型メッシュボール (ABC-69)

cm	外径	内径	深さ	
7-0252-0401	15	160	145×79	¥2,050
7-0252-0402	18	192	173×91	¥2,580
7-0252-0403	21	225	203×104	¥3,270
7-0252-0404	24	255	233×117	¥4,140



⑤ 18-8 片手メッシュボール (ABC-77)

cm	外径	内径	深さ	柄の長さ	
7-0252-0501	15	163(145)	65	140	¥2,850
7-0252-0502	18	196(173)	74	138	¥3,450
7-0252-0503	21	227(203)	84	158	¥4,100
7-0252-0504	24	258(235)	96	190	¥5,000



⑥ 18-8 片手メッシュボール 深型 (ABC-76)

cm	外径	内径	深さ	柄の長さ	
7-0252-0601	15	163(145)	78	140	¥3,500
7-0252-0602	18	196(173)	91	138	¥4,100
7-0252-0603	21	227(203)	104	158	¥4,800
7-0252-0604	24	258(235)	116	190	¥5,900



⑦ 18-8 3WAY 水切りボール (ABC-B5) 7-0252-0701 ¥2,900

φ235(内φ210)×深さ121  
●ボウルとザルの機能がドッキング!  
●洗う・和える・さらす・水切りができます。  
●ボールを傾け、簡単に水切りができます。



⑧ UK 18-8 パンチング角型揚げザル ハンドル付 (穴径φ3.0mm) (AZL-87)

cm	cm	高さ	
7-0252-0801	33	330×330×H140	¥27,900
7-0252-0802	37	375×375×H165	¥35,900
7-0252-0803	43	430×430×H187	¥43,000



⑨ UK 18-8 パンチング平底深型揚げざる縦ビード補強入 (穴径φ5mm) (AZL-84)

cm内	外径	高さ	
7-0252-0901	42	440×310	¥34,000
7-0252-0902	45	465×310	¥35,000
7-0252-0903	48	500×310	¥36,000
7-0252-0904	51	525×310	¥38,000

●棒状の補強線と違い、プレスの補強線(ビード補強)なので衛生的です。



⑩ UK 18-8 補強付パンチング平底深型揚げざる (穴径φ5mm) (AZL-59)

cm内	外径	高さ	
7-0252-1001	42	440×310	¥35,000
7-0252-1002	45	465×310	¥36,000
7-0252-1003	48	500×310	¥37,000
7-0252-1004	51	525×310	¥39,000

●さらに丈夫な補強付。



⑪ UK 18-8 パンチング平底深型揚げざる横ビード補強入 (穴径φ2.2mm) (AZL-64)

cm内	外径	高さ	
7-0252-1101	42	440×310	¥35,500
7-0252-1102	45	465×310	¥36,500
7-0252-1103	48	500×310	¥38,000
7-0252-1104	51	525×310	¥40,000

●棒状の補強線と違い、プレスの補強線(ビード補強)なので衛生的です。



⑫ UK 18-8 パンチング深型揚げざるパイプハンドル (穴径φ5.0mm) (AZL-80)

cm内	外径	高さ	
7-0252-1201	42	420×310	¥35,000
7-0252-1202	45	450×310	¥36,000
7-0252-1203	48	480×310	¥37,000
7-0252-1204	51	510×310	¥40,000



⑬ UK 18-8 パンチング深・深型揚げざる補強付 (穴径φ3.0mm) (AZL-79)

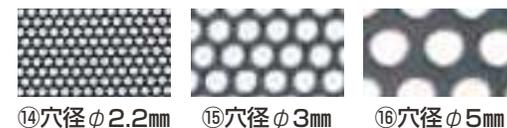
cm内	外径	高さ	
7-0252-1301	45	450×500	¥53,000
7-0252-1302	48	480×500	¥55,000
7-0252-1303	51	510×500	¥59,000

●さらに丈夫な補強付。



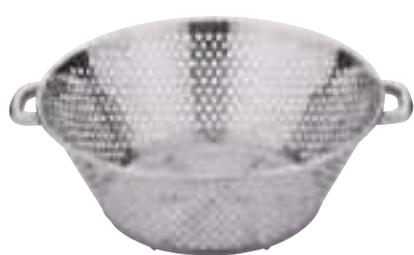
UK 18-8 パンチング 平底深型 揚げざる

cm内	外径	高さ	⑭ 穴径φ2.2mm (AZL-39)	⑮ 穴径φ3mm (AZL-40)	⑯ 穴径φ5mm (AZL-41)
42	440	310	7-0252-1401 ¥33,500	7-0252-1501 ¥32,000	7-0252-1601 ¥32,000
45	465	310	7-0252-1402 ¥34,500	7-0252-1502 ¥33,000	7-0252-1602 ¥33,000
48	500	310	7-0252-1403 ¥36,000	7-0252-1503 ¥34,000	7-0252-1603 ¥34,000
51	525	310	7-0252-1404 ¥39,000	7-0252-1504 ¥37,000	7-0252-1604 ¥37,000



※写真はイメージです。実際の穴径とは異なります。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サーブス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウエハ  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
グラス  
ホテル  
テーブル  
サイン  
店舗備品



① UK18-8 パンチング平底  
揚げざる(穴径φ10mm)  
〈AZL-81〉

cm内	外径	高さ	
7-0253-0101	45	450×175	¥29,000
7-0253-0102	48	480×180	¥32,000
7-0253-0103	51	510×195	¥34,000
7-0253-0104	55	550×200	¥41,000
7-0253-0105	60	600×220	¥46,000
7-0253-0106	65	650×230	¥51,000



② UK18-8 パンチング平底  
揚げざる(穴径φ2.2mm)  
〈AAG-31〉

cm内	外径	高さ	
7-0253-0201	45	465×175	¥30,000
7-0253-0202	48	495×180	¥31,000
7-0253-0203	51	525×195	¥34,000
7-0253-0204	55	565×200	¥41,000
7-0253-0205	60	615×220	¥46,000
7-0253-0206	65	665×230	¥51,000

※特注サイズ承ります。



③ UK 18-8 補強付パンチング  
平底揚げざる(穴径φ2.2mm)  
〈AAG-41〉

cm内	外径	高さ	
7-0253-0301	45	465×175	¥31,000
7-0253-0302	48	495×180	¥32,000
7-0253-0303	51	525×195	¥36,000
7-0253-0304	55	565×200	¥43,000
7-0253-0305	60	615×220	¥47,000
7-0253-0306	65	665×230	¥52,000

●さらに丈夫な補強付。



④ UK18-8 揚げざる/  
底パンチング(穴径φ2.2mm)  
〈AZL-65〉

cm内	外径	高さ	
7-0253-0401	45	465×175	¥31,500
7-0253-0402	48	495×180	¥33,000
7-0253-0403	51	525×195	¥35,000
7-0253-0404	55	565×200	¥42,000
7-0253-0405	60	615×220	¥46,000
7-0253-0406	65	665×230	¥51,000



⑤ 18-8 手付 揚げざる 細目  
(11メッシュ) 〈AAG-03〉

cm外	内径	高さ	
7-0253-0501	45	430×175	¥13,800
7-0253-0502	48	455×182	¥14,200
7-0253-0503	51	490×195	¥15,900
7-0253-0504	55	526×200	¥17,200
7-0253-0505	60	576×220	¥18,200
7-0253-0506	65	625×230	¥20,000



⑤⑥45~51cm



⑤⑥55~65cm



⑥ 18-8 手付 揚げざる 荒目  
(5メッシュ) 〈AAG-04〉

cm外	内径	高さ	
7-0253-0601	45	430×175	¥14,900
7-0253-0602	48	455×182	¥15,800
7-0253-0603	51	490×195	¥16,600
7-0253-0604	55	526×200	¥17,200
7-0253-0605	60	576×220	¥18,200
7-0253-0606	65	625×230	¥20,000



⑦ 18-8 広巾揚げざる(11メッシュ) 〈AHB-01〉

cm	(A)	(B)	(C)	
7-0253-0701	35	φ350×	72×162	¥7,500
7-0253-0702	37.5	φ375×	72×177	¥9,000
7-0253-0703	40	φ400×	72×181	¥9,600
7-0253-0704	43	φ430×	101×210	¥10,500
7-0253-0705	46	φ460×	101×211	¥12,000
7-0253-0706	50	φ500×	101×231	¥13,300
7-0253-0707	55(取手付)	φ550×	120×252	¥17,600
7-0253-0708	60(取手付)	φ600×	120×268	¥18,900
7-0253-0709	65(取手付)	φ650×	120×275	¥20,800
7-0253-0710	70(取手付)	φ700×	120×290	¥22,800



⑧ Ω 18-8 手付蒸ざる  
(11メッシュ) 〈AMS-02〉

cm	直径	高さ	
7-0253-0801	50	500×100	¥27,000
7-0253-0802	60	600×100	¥31,000



⑨ 18-8 給食用手付き蒸しカゴ  
細目(11メッシュ) 〈AMS-10〉

cm	直径(底径)	高さ	補強材	
7-0253-0901	65	655(606)×107	1本	¥30,200
7-0253-0902	70	706(658)×107	1本	¥32,200
7-0253-0903	75	756(708)×107	1本	¥34,000
7-0253-0904	80	809(758)×107	2本	¥36,000
7-0253-0905	85	860(810)×107	2本	¥37,800



⑩ 18-8 給食用手付き蒸しカゴ  
荒目(5メッシュ) 〈AMS-N7〉

cm	直径(底径)	高さ	補強材	
7-0253-1001	65	655(606)×107	1本	¥30,200
7-0253-1002	70	706(658)×107	1本	¥32,200
7-0253-1003	75	756(708)×107	1本	¥34,000
7-0253-1004	80	809(758)×107	2本	¥36,000
7-0253-1005	85	860(810)×107	2本	¥37,800



⑪ UK 18-8 パンチング  
手付蒸しザル(穴径φ2.2mm)  
〈AMS-M0〉

cm内	外径	高さ	
7-0253-1101	50	517×100	¥49,400
7-0253-1102	60	617×100	¥58,700

※特注サイズ承ります。



● 淵がカーリング(淵巻)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ことができるので衛生的です。

① UK 18-8 HACCP  
N パンチング揚げざる (AZL-89)

	cm 内径	高さ	
7-0254-0101	43	430×140	¥16,000
7-0254-0102	46	460×145	¥22,000
7-0254-0103	50	500×145	¥27,000

穴径:2.2



② Ω 18-8 本職用 揚げざる 普通目 (10メッシュ) (AAG-25)

	cm 外径	内径	高さ	
7-0254-0201	55	550(525)	×198	¥35,000
7-0254-0202	60	600(575)	×218	¥38,000

● 煮沸殺菌消毒に最適なざるです。  
● P.260② Ω 18-8ざるドーリー等と合わせてお使いください。



③ Ω 18-8 本職用 揚げざる 荒目 (5メッシュ) (AAG-26)

	cm 外径	内径	高さ	
7-0254-0301	55	550(525)	×198	¥34,000
7-0254-0302	60	600(575)	×218	¥37,000

● 煮沸殺菌消毒に最適なざるです。  
● P.260② Ω 18-8ざるドーリー等と合わせてお使いください。



④ 18-8 揚げざる (11メッシュ) (AAG-02)

	cm 外径	内径	高さ	
7-0254-0401	45	430	×170	¥9,300
7-0254-0402	48	458	×170	¥9,700
7-0254-0403	51	490	×170	¥10,800



⑤ Ω 18-8 竹淵 そば揚げざる (10メッシュ) (ASB-01)

	cm 外径	内径	高さ	
7-0254-0501	48	453	×165	¥13,500
7-0254-0502	51	480	×185	¥15,000



⑥ TSステンレスあげざる (18-8アミ・10メッシュ) (AAG-30)

	cm 内径	高さ	
7-0254-0601	33	310×115	¥6,500
7-0254-0602	36	340×120	¥7,700
7-0254-0603	39	370×125	¥8,200
7-0254-0604	42	400×130	¥8,700
7-0254-0605	45	430×135	¥9,200



⑦ 竹製 藤巻揚げザル (AAG-48)

	cm 直径	高さ	
7-0254-0701	45	450×150	¥12,500
7-0254-0702	48	480×150	¥14,200
7-0254-0703	51	510×160	¥15,600
7-0254-0704	54	540×170	¥17,000

芯材質:ステンレス



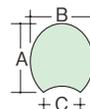
⑧ 竹製 揚げざる (佐渡製) (AAG-01)

	cm 外径	内径	高さ	
7-0254-0801	39	360	×105	¥13,500
7-0254-0802	42	390	×120	¥14,500
7-0254-0803	45	420	×130	¥15,000
7-0254-0804	48	455	×145	¥16,000
7-0254-0805	51	480	×150	¥18,000
7-0254-0806	54	510	×170	¥23,000
7-0254-0807	60	560	×200	¥35,000



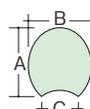
⑨ Ω 18-8 藤巻 亀ざる 小 (14メッシュ) (AKM-05)

	A	B	C		
7-0254-0901	1.5升	410	×370	×240	¥6,200



⑩ 18-8 亀ざる (13メッシュ) (AKM-06)

	A	B	C		
7-0254-1001	3升	445	×380	×約200	¥5,940
7-0254-1002	5升	480	×470	×約220	¥7,150
7-0254-1003	8升	530	×520	×約230	¥8,300
7-0254-1004	1斗2升	605	×575	×約240	¥10,600



⑪ 18-8 エイブル亀ざる (AKM-56)

	A	B	C		
7-0254-1101	L-0119 特大 (5升用)	465	×400	×150	¥4,900
7-0254-1102	L-0118 大 (4升用)	425	×355	×140	¥3,800
7-0254-1103	L-0117 中 (3升用)	405	×340	×125	¥3,500
7-0254-1104	L-0116 小 (2升用)	385	×320	×110	¥3,200



⑫ UK 18-8 パンチングためざる (AZL-13)

	cm 内径	外径	深さ	
7-0254-1201	24	256	×17	¥4,400
7-0254-1202	26	276	×19	¥4,900
7-0254-1203	28	295	×20	¥5,400
7-0254-1204	30	320	×22	¥6,100
7-0254-1205	33	347	×24	¥7,400

穴径:1.5



⑬ UK 18-8 パンチングあげざる (AZL-14)

	cm 内径	外径	深さ	
7-0254-1301	24	256	×81	¥4,700
7-0254-1302	26	276	×86	¥5,200
7-0254-1303	28	295	×92	¥5,700
7-0254-1304	30	320	×98	¥6,300
7-0254-1305	33	347	×104	¥7,500

穴径:1.5



※写真の様にキッチンポットと⑬パンチングあげざる(⑫パンチングためざる)をセットすれば、オイルポットとして使用できます。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ウゴン  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウエア  
テーブル  
ウエア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① UK 18-8パンチング そばざる (AZL-12)

	cm内	外径	内径	
7-0255-0101	15	162	143	¥1,750
7-0255-0102	18	193	173	¥2,200
7-0255-0103	21	225	205	¥2,650
7-0255-0104	24	256	232	¥3,400
7-0255-0105	27	286	262	¥4,900
7-0255-0106	30	320	295	¥6,000

深さ:18 穴径:1.5



② UK 18-8 パンチング 盆ざるボール (ABC-57)

	cm内	外径	深さ	
7-0255-0201	15	163×34	0.4	¥1,950
7-0255-0202	18	194×34	0.7	¥2,400
7-0255-0203	21	225×34	1.0	¥2,950
7-0255-0204	24	256×34	1.3	¥3,800
7-0255-0205	27	286×34	1.6	¥5,400
7-0255-0206	30	320×34	2.0	¥6,600

穴径:1.5



③ UK 18-8 盆ざるボール (ABC-56)

	cm内	外径	深さ	ℓ	
7-0255-0301	15	163×34	0.4	0.4	¥1,300
7-0255-0302	18	195×34	0.7	0.7	¥1,550
7-0255-0303	21	227×34	1.0	1.0	¥1,700
7-0255-0304	24	257×34	1.3	1.3	¥2,000
7-0255-0305	27	286×34	1.6	1.6	¥2,300
7-0255-0306	30	320×34	2.0	2.0	¥2,700



④ TS ステンレスためざる (18-8アミ・10メッシュ) (ATM-14)

	cm	直径	高さ	
7-0255-0401	33	330×45	45	¥5,400
7-0255-0402	36	360×50	50	¥5,800
7-0255-0403	39	390×55	55	¥7,000
7-0255-0404	42	420×55	55	¥7,500
7-0255-0405	45	450×60	60	¥7,900



⑤ 竹製 18-8 竹漉 ためざる (10メッシュ) (ATM-05)

	cm	直径	高さ	
7-0255-0501	48	480×35	35	¥10,500
7-0255-0502	51	510×45	45	¥12,000



⑥ 竹製 藤巻タメザル (ATM-55)

	cm	直径	高さ	
7-0255-0601	45	450×60	60	¥10,800
7-0255-0602	48	480×60	60	¥12,200
7-0255-0603	51	510×70	70	¥13,400
7-0255-0604	54	540×80	80	¥14,800

芯材質:ステンレス



⑦ 竹製 ためざる (佐渡製) (ATM-06)

	cm		
7-0255-0701	45	¥13,000	
7-0255-0702	48	¥14,000	
7-0255-0703	51	¥15,500	
7-0255-0704	54	¥17,000	
7-0255-0705	60	¥29,000	



⑧ 竹製 樹脂漉丸盆ザル (ABV-B7)

	cm		cm	
7-0255-0801	18	¥1,500	7-0255-0806	33 ¥2,450
7-0255-0802	21	¥1,700	7-0255-0807	36 ¥2,900
7-0255-0803	24	¥1,850	7-0255-0808	39 ¥3,400
7-0255-0804	27	¥2,050	7-0255-0809	42 ¥4,000
7-0255-0805	30	¥2,200	7-0255-0810	45 ¥4,600

漉材質:ポリプロピレン



⑨ 竹製 盆ざる (佐渡製) (ABV-32)

	cm		cm	
7-0255-0901	21	¥2,600	7-0255-0906	36 ¥4,300
7-0255-0902	24	¥2,700	7-0255-0907	39 ¥5,100
7-0255-0903	27	¥2,900	7-0255-0908	42 ¥6,400
7-0255-0904	30	¥3,100	7-0255-0909	45 ¥7,500
7-0255-0905	33	¥3,700		

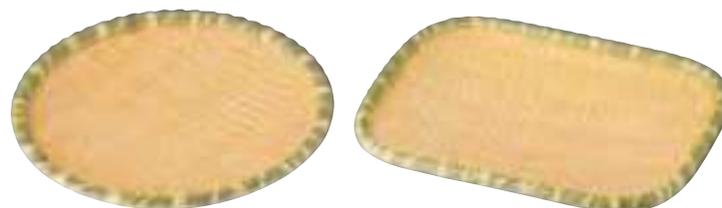


⑩ 竹製 角盆ざる (佐渡製) (ABV-31)

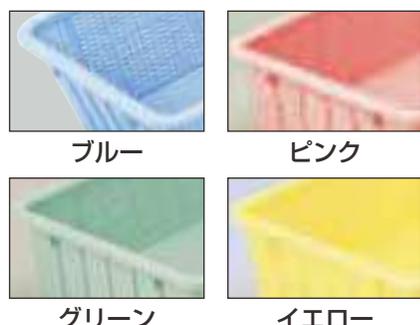
	cm	
7-0255-1001	21	215×170 ¥2,700
7-0255-1002	24	245×195 ¥2,900
7-0255-1003	27	275×220 ¥3,100
7-0255-1004	30	305×240 ¥3,700
7-0255-1005	33	335×255 ¥4,300
7-0255-1006	36	370×275 ¥5,100
7-0255-1007	39	395×300 ¥6,400
7-0255-1008	42	430×315 ¥7,500

※手造りの為、サイズに多少誤差があります。

関連商品



JB メラミン竹模様丸皿 長角皿 →P.141



ブルー

ピンク

グリーン

イエロー



① トンボ 抗菌カラー角ざる (AZL-15) 目洗

	ブルー	ピンク	グリーン	イエロー	サイズ	
54型	7-0256-0101	7-0256-0102	7-0256-0103	7-0256-0104	540×420×H180	¥2,200
49型	7-0256-0105	7-0256-0106	7-0256-0107	7-0256-0108	490×385×H160	¥1,750

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:-10℃~120℃

② ヤザキ バスケット (ポリプロピレン) (ABS-26) 目洗

7-0256-0201 BK-150B	480×370×H165	¥2,100
7-0256-0202 BK-170B	560×430×H185	¥2,600

耐熱温度:0℃~100℃

③ トンボ 角籠 41型 (抗菌) 洗 (ポリプロピレン)

(AKG-03) 目洗	7-0256-0301	¥730
-------------	-------------	------

412×311×H80 耐熱温度:-10℃~120℃



ライトグリーン

クリア

ブルー



トンボ 角ざる (ポリプロピレン) 洗

④ 浅型 (AZL-35) 目洗

7-0256-0401 浅1型	480×355×H85	¥1,300
7-0256-0402 浅2型	390×295×H70	¥740
7-0256-0403 浅3型	300×230×H55	¥410

⑤ 深型 (AZL-34) 目洗

7-0256-0501 深1型	480×355×H165	¥1,460
7-0256-0502 深2型	390×295×H130	¥920
7-0256-0503 深3型	300×230×H105	¥520

④⑤ 耐熱温度:-10℃~120℃

セキスイ 角籠 (ポリプロピレン)

⑥ 浅型 (AKG-22) 目洗

	ライトグリーン	ブルー	クリア	サイズ	
K-5412 大	7-0256-0601	7-0256-0604	7-0256-0607	485×365×H85	¥1,300
K-542 中	7-0256-0602	7-0256-0605	7-0256-0608	395×295×H70	¥750
K-543 小	7-0256-0603	7-0256-0606	7-0256-0609	300×225×H55	¥430

⑦ 深型 (AKG-23) 目洗

	ライトグリーン	ブルー	クリア	サイズ	
K-5442 大	7-0256-0701	7-0256-0704	7-0256-0707	480×360×H165	¥1,490
K-545 中	7-0256-0702	7-0256-0705	7-0256-0708	390×295×H130	¥930
K-546 小	7-0256-0703	7-0256-0706	7-0256-0709	300×230×H105	¥510

⑥⑦耐熱温度:-20℃~100℃

リス キッチンバスケット (ポリプロピレン)

⑧ 浅型 (ABS-24) 目洗

7-0256-0801 L	460×345×H118	¥1,270
7-0256-0802 M	405×305×H105	¥910
7-0256-0803 S	355×265×H90	¥680

⑨ 深型 (ABS-25) 目洗

7-0256-0901 DL	489×362×H180	¥1,490
7-0256-0902 DM	418×316×H160	¥1,200
7-0256-0903 DS	366×272×H135	¥910

⑧⑨耐熱温度:-20℃~100℃



⑩ イケダ細目角籠 洗 (ポリプロピレン) (AKG-04)

号			
7-0256-1001 10	480×370×H110	¥1,080	
7-0256-1002 20	410×320×H100	¥720	
7-0256-1003 30	345×275×H85	¥550	
7-0256-1004 40	290×240×H75	¥460	
7-0256-1005 50	235×195×H65	¥370	

耐熱温度:-20℃~120℃



⑪ UK18-8 パンチング角ざる (AZL-32)

7-0256-1101 M	490×385×H160	¥38,000
7-0256-1102 L	540×420×H180	¥39,500

パンチング穴径:6mm



⑫ UK 18-8 パンチング角ざる 手付き 角穴タイプ

(AZL-88) 7-0256-1201	¥29,800
----------------------	---------

408×295×H105 パンチング穴:10×10mm角



⑬ 18-8 深バット (11メッシュ) (ABT-54) 目洗

7-0256-1301 6枚取 (手付)	480×335×H105	¥6,500
7-0256-1302 8枚取 (手付)	410×295×H100	¥5,100
7-0256-1303 10枚取	355×270×H95	¥3,740
7-0256-1304 12枚取	325×260×H90	¥2,840
7-0256-1305 15枚取	295×233×H85	¥2,480
7-0256-1306 21枚取	250×200×H80	¥2,130
7-0256-1307 キャビネット	210×173×H75	¥1,700

●角バットに合わせてご使用出来ます。



⑭ ステンレス 深型ピシャット (18-8アミ・6.5メッシュ) (APS-07)

7-0256-1401 10枚取	355×270×H55	¥2,900
7-0256-1402 12枚取	325×255×H50	¥2,700
7-0256-1403 15枚取	300×235×H45	¥2,400
7-0256-1404 18枚取	270×205×H40	¥2,200
7-0256-1405 21枚取	250×205×H35	¥2,000

●角バットに合わせてご使用出来ます。



⑮ ステンレス 浅型ピシャット (18-8アミ・14メッシュ) (APS-06)

7-0256-1501 8枚取	375×255×H20	¥1,700
7-0256-1502 10枚取	320×235×H20	¥1,580
7-0256-1503 12枚取	300×225×H20	¥1,520
7-0256-1504 15枚取	270×205×H20	¥1,400
7-0256-1505 21枚取	225×175×H15	¥1,030

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
ガラス食器  
ホテル用品  
テーブル椅子  
サイン  
店舗備品



ブルー

① トンボ 抗菌業務用浅型ざる (AZL-73) 目 抗菌 洗

型	ブルー	グリーン	ピンク	イエロー	外径 (内径)	高さ	
66	7-0257-0101	7-0257-0102	7-0257-0103	7-0257-0104	φ660 (φ608)×220		¥3,000
52	7-0257-0105				φ520 (φ478)×175		¥2,000
47	7-0257-0106				φ470 (φ428)×160		¥1,500
42	7-0257-0107				φ420 (φ384)×145		¥1,200
38	7-0257-0108				φ380 (φ348)×135		¥900

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:-10℃~120℃



グリーン



ピンク



イエロー



ブルー

② イケダ DX丸ざる (ポリプロピレン) (AZL-03) 洗

	ブルー	グリーン	クリアー	外径 (内径)	高さ	
#650	7-0257-0201	7-0257-0202	7-0257-0203	φ660 (φ603)×220		¥7,000
#470	7-0257-0204			φ470 (φ430)×160		¥2,150
#420	7-0257-0205			φ420 (φ383)×145		¥1,720
0号	7-0257-0206			φ360 (φ337)×125		¥860
1号	7-0257-0207			φ330 (φ299)×115		¥660
2号	7-0257-0208			φ300 (φ267)×100		¥530
3号	7-0257-0209			φ260 (φ230)×90		¥440
4号	7-0257-0210			φ230 (φ200)×80		¥330
5号	7-0257-0211			φ200 (φ172)×70		¥290
6号	7-0257-0212			φ160 (φ147)×60		¥260

耐熱温度:-20℃~120℃



グリーン



クリアー



グレー

③ BKざる (ポリプロピレン) (AZL-26) 洗

	グレー	ピンク	グリーン	ブルー	イエロー	外径 (内径)	高さ	
PP-18	7-0257-0301	7-0257-0302	7-0257-0303	7-0257-0304	7-0257-0305	φ208 (φ180)×82		¥300
PP-20	7-0257-0306	7-0257-0307	7-0257-0308	7-0257-0309	7-0257-0310	φ228 (φ200)×90		¥330
PP-22	7-0257-0311	7-0257-0312	7-0257-0313	7-0257-0314	7-0257-0315	φ250 (φ220)×99		¥360
PP-24	7-0257-0316	7-0257-0317	7-0257-0318	7-0257-0319	7-0257-0320	φ270 (φ240)×110		¥420
PP-26	7-0257-0321	7-0257-0322	7-0257-0323	7-0257-0324	7-0257-0325	φ290 (φ260)×112		¥500
PP-30	7-0257-0326	7-0257-0327	7-0257-0328	7-0257-0329	7-0257-0330	φ330 (φ300)×125		¥640
PP-35	7-0257-0331	7-0257-0332	7-0257-0333	7-0257-0334	7-0257-0335	φ382 (φ350)×145		¥930
PP-40	7-0257-0336	7-0257-0337	7-0257-0338	7-0257-0339	7-0257-0340	φ433 (φ400)×164		¥1,600
PP-45	7-0257-0341	7-0257-0342	7-0257-0343	7-0257-0344	7-0257-0345	φ490 (φ450)×195		¥2,000
PP-50	7-0257-0346	7-0257-0347	7-0257-0348	7-0257-0349	7-0257-0350	φ544 (φ500)×216		¥2,500
PP-60	7-0257-0351	7-0257-0352	7-0257-0353	7-0257-0354	7-0257-0355	φ650 (φ600)×242		¥6,300

耐熱温度:-30℃~120℃



ピンク



グリーン



ブルー



イエロー



大ブルー

④ サンコーざる (ポリエチレン) (AZL-02) 目

	ブルー	ピンク	グリーン	イエロー	ホワイト	外径 (内径)	
大	7-0257-0401 ¥3,300	7-0257-0402 ¥4,600	7-0257-0403 ¥4,600	7-0257-0404 ¥4,600	7-0257-0405 ¥4,600	φ600 (φ567)×H218	
中	7-0257-0406 ¥2,610	7-0257-0407 ¥3,600			7-0257-0408 ¥3,600	φ500 (φ462)×H138	
小	7-0257-0409 ¥2,420	7-0257-0410 ¥3,300			7-0257-0411 ¥3,300	φ422 (φ388)×H157	

耐熱温度:-20℃~60℃



中ブルー



小ブルー



ピンク



グリーン



イエロー



ホワイト



ブルー

ピンク



グリーン

イエロー



① トンボ 抗菌カラーざる (AZL-16) 目 抗菌 洗

	ブルー	ピンク	グリーン	イエロー	外径 (内径)	
手付 55型	7-0258-0101	7-0258-0102	7-0258-0103	7-0258-0104	φ550(φ505)×H395	¥3,150
手無し 47型	7-0258-0105	7-0258-0106	7-0258-0107	7-0258-0108	φ470(φ430)×H250	¥1,900

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:-10℃~120℃

② トンボ ざる (ポリプロピレン) 抗菌 洗

(AZL-01) 目

型	外径 (内径)	
7-0258-0201 47 手付	φ475(φ430)×345	¥2,250
7-0258-0202 55 手無し	φ555(φ510)×295	¥2,800
7-0258-0203 40 手無し	φ405(φ365)×205	¥1,000
7-0258-0204 35 手無し	φ350(φ317)×180	¥780
7-0258-0205 30 手無し	φ295(φ278)×160	¥530

耐熱温度:-10℃~120℃



③ セクスイ ザルカゴ(ポリエチレン) (AZL-42) 目 洗

	ブルー	ピンク	イエロー	外径(内径)	
#30	7-0258-0301	7-0258-0302	7-0258-0303	φ510(φ443)×H280	¥3,380
#35	7-0258-0304			φ550(φ503)×H210	¥3,670

耐熱温度:0℃~80℃



ブルー



レッド

グリーン

イエロー

④ リス パイスケットⅡ (ポリプロピレン) (ABS-12) 目 ¥3,850

7-0258-0401	ブルー	7-0258-0403	グリーン
7-0258-0402	レッド	7-0258-0404	イエロー

外径 (内径) 高さ  
φ598(φ550)×H242

耐熱温度:-10℃~80℃



⑤ リス マル籠(ポリプロピレン)

(AKG-08) 目 7-0258-0501 ¥3,540

外径 (内径)  
φ545(φ508)×H180

耐熱温度:-10℃~80℃



⑥ サンコー ざる #50 (ポリプロピレン)

(AZL-05) 目 7-0258-0601 ¥3,930

外径 (内径)  
φ512(φ463)×H342

耐熱温度:-20℃~60℃

ざる#50は水切り容器としてサンコータル#75に入ります。(P.267①参照。)



⑦ リス ラバケット (ポリプロピレン)

(ALB-02) 目 7-0258-0701 ¥3,850

外径 (内径)  
φ505(φ464)×H310

耐熱温度:-10℃~80℃

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ウゴン  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウエア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① サンコー 丸型北海籠 (ポリエチレン)  
〈AKG-09〉 ■ 7-0259-0101 ¥2,240  
φ450(φ414)×H191  
耐熱温度: -20℃~60℃



② セキスイ 万能カゴ #18 (ポリエチレン)  
〈ABV-98〉 ■ 7-0259-0201 ¥2,160  
外径 (内径)  
φ410(φ374)×H260  
耐熱温度: 0℃~50℃



③ サンコー 万能バスケット (ポリエチレン) 〈ABS-13〉 ■  
型 外径 内径 高さ  
7-0259-0301 1 (深型) φ327(φ296)×338 ¥2,450  
7-0259-0302 2 (浅型) φ327(φ296)×238 ¥2,150  
耐熱温度: -20℃~60℃



④ タケヤ 丸ザルL (耐衝撃ポリプロピレン) 〈AZL-71〉 ■  
外径 (内径) 高さ  
7-0259-0401 L-0号 φ600(φ555)×185 ¥2,200  
7-0259-0402 L-1号 φ474(φ432)×165 ¥1,250  
7-0259-0403 L-2号 φ420(φ380)×149 ¥900  
7-0259-0404 L-3号 φ370(φ340)×134 ¥550  
耐熱温度: -30℃~100℃



⑤ タケヤ 丸ザル (耐衝撃ポリプロピレン) 〈AZL-72〉 ■  
外径 (内径) 高さ  
7-0259-0501 1号 φ330(φ300)×120 ¥350  
7-0259-0502 2号 φ290(φ267)×105 ¥270  
7-0259-0503 3号 φ260(φ235)×95 ¥230  
耐熱温度: -30℃~100℃



⑥ ヤザキ 丸ざる (ポリエチレン) 〈AZL-36〉 ■  
外径 (内径) 高さ  
7-0259-0601 BB-15B φ170(φ145)×65 ¥340  
7-0259-0602 BB-18B φ205(φ178)×75 ¥410  
7-0259-0603 BB-21B φ230(φ207)×90 ¥500  
7-0259-0604 BB-24B φ265(φ238)×100 ¥600  
7-0259-0605 BB-27B φ300(φ270)×115 ¥700  
7-0259-0606 BB-30B φ330(φ303)×125 ¥810  
7-0259-0607 BB-33B φ360(φ333)×135 ¥1,100  
7-0259-0608 BB-36B φ390(φ362)×145 ¥1,300  
耐熱温度: 0℃~100℃



⑦ トンボ フラワーざる (ポリプロピレン) 〈AZL-04〉 ■ 抗菌 洗  
型 ブルー 外径 (内径) 高さ  
20 7-0259-0701 φ205(φ181)×85 ¥310  
25 7-0259-0702 φ250(φ227)×95 ¥390  
30 7-0259-0703 φ300(φ275)×105 ¥530  
33 7-0259-0704 φ330(φ308)×110 ¥600  
耐熱温度: -10℃~120℃



⑧ PPトライアングル トライザル 45cm  
〈AZL-51〉 ■ 7-0259-0801 ¥2,300  
φ450×H205 (容量: 約19.6ℓ)  
材質: ポリプロピレン  
耐熱温度: 約120℃  
●食材を入れたまま重ねる事が出来ます。  
食品加工現場に最適です。



関連商品 だしこしシート→P.419



① 18-8 蛇口付 寸胴 (目盛付) (EZV-01)

cm用	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0026-0101	30	316×300	20	3.43	¥26,500
7-0026-0102	33	346×330	26	4.1	¥28,500
7-0026-0103	36	376×360	35	4.95	¥36,000
7-0026-0104	39	406×390	44	5.68	¥43,000
7-0026-0105	42	440×420	55	6.65	¥44,000
7-0026-0106	45	470×450	68	7.7	¥48,000

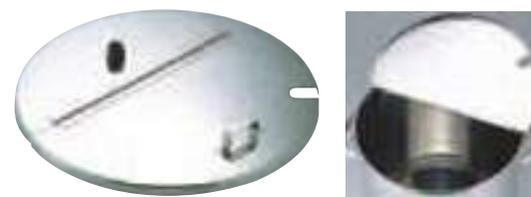
※直火でご使用になる場合は蛇口に火が当たらないようにご注意ください。



② 18-8 蛇口付寸胴専用受け台 (AUK-01)

cm用	内径	高さ	
7-0026-0201	30	308×150	¥11,500
7-0026-0202	33	335×150	¥12,000
7-0026-0203	36	366×150	¥13,000
7-0026-0204	39	396×150	¥14,000
7-0026-0205	42	426×150	¥15,000
7-0026-0206	45	456×150	¥16,000

●18-8ステンレス製

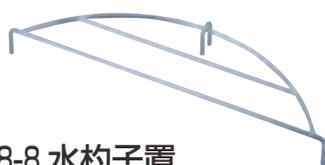


③ 18-8 寸胴鍋用 割蓋 (レードル用切込穴付き) (AHT-71)

cm用		
7-0026-0301	36	¥13,000
7-0026-0302	39	¥15,000
7-0026-0303	42	¥18,000
7-0026-0304	45	¥22,000

④ 18-8 水杓子置 (ASY-83) ¥2,000

cm用	
7-0026-0401	36
7-0026-0402	39
7-0026-0403	42
7-0026-0404	45



●鍋のフチに掛けて使用します。

⑤ 18-8 スープヘルパー (寸胴鍋用噴射板) (ASC-90)

cm用				
7-0026-0501	大	54~60	φ520×H40	¥71,000
7-0026-0502	中	45~51	φ430×H40	¥53,000
7-0026-0503	小	36~42	φ350×H40	¥50,000
7-0026-0504	吊金具			¥3,200

穴径:8mm

- スープを作る際に、具材が鍋底に直接接触れるのを防ぎ、焦げにくくなります。
- 側面・上部に穴が開いていますので、スープの対流がスムーズになります。

※オプションで上部中央に取り付け可能な吊金具があります。



吊金具 (オプション)



⑥ 18-8寸胴鍋 運搬用台車 (キャスター・ストッパー付き) (AZV-13)

cm用	内径	高さ	
7-0026-0601	30	305×40	¥10,400
7-0026-0602	33	340×40	¥11,000
7-0026-0603	36	370×45	¥14,000
7-0026-0604	40	405×45	¥17,000
7-0026-0605	45	455×45	¥18,000

キャスター: 30~36cm/ナイロン  
40・45cm/エラストマー



⑦ 18-8 大型寸胴鍋用 運搬台車 (AZV-82) 目

cm用	内径	高さ	深さ	
7-0026-0701	48	500×205	50	¥59,000
7-0026-0702	51	535×205	50	¥67,000
7-0026-0703	55	575×205	50	¥71,000
7-0026-0704	60	625×205	50	¥78,000

キャスター: ナイロンφ100×4 (2輪ストッパー付)  
●大型寸胴鍋の使用時の重さに耐えられる高強度設計。

耐油性に優れ食品加工工場などに最適!

⑧ 18-8 寸胴鍋 運搬用 トライアングルキャリア (ゴム車) (AZV-68) 目

cm用	内径	高さ	キャスター	
7-0026-0801	30	315×145	φ50	¥26,000
7-0026-0802	33	335×145	φ50	¥26,000
7-0026-0803	36	365×145	φ50	¥27,000
7-0026-0804	39	400×145	φ50	¥27,500
7-0026-0805	42	425×145	φ50	¥28,000
7-0026-0806	45	455×145	φ50	¥30,000
7-0026-0807	48	485×173	φ75	¥33,000
7-0026-0808	51	525×173	φ75	¥34,000
7-0026-0809	55	565×173	φ75	¥35,000
7-0026-0810	60	615×175	φ75	¥36,000

※キャスター(ゴム製)×3自在 2輪ストッパー付



cm用				
7-0026-0901	30	315×145	φ50	¥26,000
7-0026-0902	33	355×145	φ50	¥26,000
7-0026-0903	36	365×145	φ50	¥27,000
7-0026-0904	39	400×145	φ50	¥27,500
7-0026-0905	42	425×145	φ50	¥28,000
7-0026-0906	45	455×145	φ50	¥30,000
7-0026-0907	48	485×173	φ75	¥33,000
7-0026-0908	51	525×173	φ75	¥34,000
7-0026-0909	55	565×173	φ75	¥35,000
7-0026-0910	60	615×175	φ75	¥36,000

●キャスター自在×3 (2輪ストッパー付)

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品



**1** Ω 18-8 丸型ざる置台  
 〈AZL-37〉目 7-0260-0101 ¥23,000  
 φ550×H650  
 上径内寸:φ508  
 キャスター:φ50×3 自在  
 (ストッパー付×2)  
 (ストッパー無×1)  
 耐荷重:50kg



**2** Ω 18-8 ざるドーリー  
 〈HZL-01〉目 7-0260-0201 ¥24,000  
 φ550×H550  
 上径内寸:φ460  
 キャスター:φ50×3自在  
 (ストッパー付×2)  
 (ストッパー無×1)  
 ※写真のP.257④サンコーざる中は別売です。



**3** Ω 18-8 丸型ざる置台  
 ドライタイプ  
 〈AZL-38〉目 7-0260-0301 ¥36,000  
 φ550×H650  
 上径内寸:φ508  
 キャスター:φ50×3 自在  
 (ストッパー付×2)  
 (ストッパー無×1)  
 水受けサイズ:φ600  
 耐荷重:50kg  
 ●P.241のボール60cmがセットできます。(別売)



**4** Ω 18-8 ざる受けボール  
 〈ABC-84〉目 7-0260-0401 ¥14,000  
 φ500×H200  
 共栓サイズ:40A×H33  
 共栓材質:本体/18-8ステンレス  
 蓋/ゴム栓  
 締付ナット/PF1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>



**5** 18-0 丸型 ざる置台  
 SK-55  
 〈HZL-02〉目 7-0260-0501 ¥31,000  
 φ550×H600  
 上径内寸:φ508  
 キャスター:φ50×3自在  
 耐荷重:50kg



●重なり具合が良く  
 なりましたので、収納  
 スペースが縮少でき  
 ます。



**6** TS ステンレス ざる置台  
 丸型ドライタイプ (組立式)  
 〈AZL-17〉目 7-0260-0601 ¥49,000  
 φ600×H630  
 上径内寸:φ510  
 キャスター径:φ75×3自在  
 (内2ヶストップパー付)  
 材質:ステンレス、鉄クロムメッキ  
 ナイロン  
 ●上のリングが取り外しできるので、  
 洗浄が簡単で衛生的です。  
 ●跳ね水の影響を受けにくく、  
 汚れや水を厨房内に流しません。

②御使用できるザル  
 (P.258・249・253・254・257参照)

品名	サイズ
Ω 18-8 浅ざる	46cm・50cm
Ω 18-8 竹淵そば揚ざる	48cm・51cm
18-8 揚ざる	48cm・51cm
18-8 手付揚ざる	55cm
トンボざる 手付	47型・55型
トンボざる 手なし	55型
サンコーざる	大・中・#50
Ω 18-8 本職用揚ざる	55cm・60cm

①③⑤⑥御使用できるザル

品名	サイズ
Ω 18-8 浅ざる	50cm
18-8 手付揚ざる	55cm
トンボざる 手付	55型
トンボざる 手なし	55型
サンコーざる	大
Ω 18-8 本職用揚ざる	55cm・60cm



**7** Ω 18-8 角型ざる置台  
 〈AZL-08〉目 7-0260-0701 ¥44,000  
 500×400×H435

**8** ΩIKD18-8 抗菌 角型 ざる置台  
 〈AZL-11〉目 7-0260-0801 ¥67,000  
 500×400×H435  
 ⑦⑧キャスター:φ65  
 (自在×4・内2ヶストップパー付)



**9** Ω 18-8 角型ざる置台 ダブル  
 〈AZL-25〉目 7-0260-0901 ¥81,000  
 800×500×H600  
 キャスター:φ65 (自在×4・内2ヶストップパー付)  
 ●従来の角型ざる置台の2倍置く事ができ、  
 高さも床上60cmなので跳ね水での汚染を  
 防ぎます。



**10** Ω 18-8 角型ざる置台600  
 〈AZL-45〉目 7-0260-1001 ¥49,000  
 500×400×H600

**11** Ω 18-8 抗菌 角型ざる置台600  
 〈AZL-46〉目 7-0260-1101 ¥70,000  
 500×400×H600  
 ⑩⑪キャスター:φ65ナイロンキャスター  
 (自在×4・内2ヶストップパー付)



**12** ステンレス バケットカート  
 S-No.36 (容器付) 目  
 〈ABK-49〉 7-0260-1201 ¥69,000  
 623×483×H515  
 容器:616×457×H185  
 (サンコータフブネ40)  
 キャスター:φ75ナイロン製  
 (自在×4・内2ヶストップパー付)

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米ひつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
ガラス食器  
ホテル用品  
テーブル  
サイン  
店舗備品



① Ω18-8 手付洗桶 <AAL-04>

	cm内	外径	高さ	ℓ	¥
7-0261-0101	27	287×90	5.0	9,800	
7-0261-0102	30	319×100	6.8	¥11,000	
7-0261-0103	33	348×110	9.5	¥12,000	
7-0261-0104	36	383×120	12	¥13,500	
7-0261-0105	39	412×130	15	¥14,500	
7-0261-0106	42	439×140	20	¥15,000	
7-0261-0107	45	473×150	23	¥16,500	
7-0261-0108	48	506×160	29	¥18,000	
7-0261-0109	51	533×170	36	¥19,500	
7-0261-0110	55	580×180	42	¥25,000	
7-0261-0111	60	630×190	54	¥28,000	



② 18-0 洗桶 <AAL-05>

	cm内	外径	高さ	¥
7-0261-0201	30	328×120	¥ 3,700	
7-0261-0202	33	359×125	¥ 4,500	
7-0261-0203	36	385×135	¥ 5,800	
7-0261-0204	40	426×135	¥ 7,500	
7-0261-0205	44	468×140	¥ 8,800	
7-0261-0206	60	635×200	¥22,000	



③ アルマイト ニュー洗桶 <AAL-47>

	cm内	外径	高さ	ℓ	¥
7-0261-0301	27	295×119	5.9	¥2,400	
7-0261-0302	30	325×124	7.7	¥2,800	
7-0261-0303	33	355×140	9.7	¥3,300	
7-0261-0304	36	385×150	12.0	¥5,200	
7-0261-0305	40	420×150	15.5	¥6,600	



④ IKD18-8 抗菌洗桶 <AAL-11> 抗菌

	cm内	外径	高さ	¥
7-0261-0401	27	280×100	¥3,000	
7-0261-0402	30	315×120	¥3,700	
7-0261-0403	33	346×125	¥4,500	

板厚:0.5



⑤ 18-0 キッチンボール <ABC-23>

	cm内	外径	高さ	¥
7-0261-0501	18	201×65	¥ 810	
7-0261-0502	24	256×85	¥1,150	



⑥ 銅 洗桶 <AAL-12>

	cm	外径	内径	高さ	¥
7-0261-0601	29	299	275×88	¥8,800	

板厚:0.8



⑦ Ω18-8 D型洗桶 <AAL-01>

7-0261-0701	¥4,600	
308×280×H130		
内 287×262		



⑧ Ω18-8 小判洗桶 <AAL-02>

7-0261-0801	¥4,400	
375×263×H130		
内 340×223		



⑨ Ω18-8 小判洗桶用カゴ <AAL-03> 7-0261-0901 ¥4,000

355×230×H130  
両手が付いているため、洗った食器の出し入れが簡単にできます。  
その他、野菜や果物の水切りにも使え、多目的に用途が広がります。



⑧ Ω18-8小判洗桶にピッタリ入ります



⑩ 18-8 湯桶 <AYO-01>

7-0261-1001	ゴム付	¥3,300	
7-0261-1002	ゴム無し	¥2,500	
φ 220(内φ 205)×高さ93			



⑪ ミューファン 洗い桶 角 抗菌 <AMY-03> 7-0261-1101 ¥1,760

360×290×H140 7.2ℓ  
材質:ポリプロピレン(ミューファンパウダー入り)  
● 抗菌性の高いμ-func.ミューファン®製



⑫ ホーム&ホーム ウォッシュタブ ラウンド(ポリプロピレン) 抗菌 <AUO-11> 7-0261-1201 ¥1,000

350×320×H142 7.0ℓ



⑬ ホーム&ホーム ウォッシュタブ スクエア(ポリプロピレン) 抗菌 <AUO-12> 7-0261-1301 ¥950

290×360×H140 7.2ℓ



⑭ トンボ 洗桶 (ポリプロピレン) <AAL-06> 抗菌

型	外径	内径	高さ	ℓ	¥
7-0261-1401	30	320	275×120	5.5	¥ 630
7-0261-1402	33	345	300×135	7.2	¥ 790
7-0261-1403	36	385	340×145	10	¥1,000

※抗菌・防カビ加工  
※耐熱温度:120℃



① アルマイト タライ <ATL-03> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	
7-0262-0101	42	460×140	17.2	¥ 6,460	
7-0262-0102	48	526×170	25.0	¥ 7,830	
7-0262-0103	51	556×170	31.5	¥ 9,010	
7-0262-0104	54	592×175	37.4	¥ 9,320	
7-0262-0105	60	655×190	48.1	¥ 14,300	



② しゅう酸 タライ <ATL-19> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	
7-0262-0201	54	592×175	36.7	¥ 11,300	
7-0262-0202	60	655×190	49.7	¥ 16,900	

●硬質アルミを使用し、純しゅう酸アルマイト加工を施し、耐蝕性は約3倍。



③ アルマイト タライ用蓋 <ATL-23> 目

7-0262-0301	317-2F	48cm用	¥ 16,500
内φ540×H25			
7-0262-0302	317-3F	54cm用	¥ 18,800
内φ605×H25			
7-0262-0303	317-4F	60cm用	¥ 20,800
内φ660×H25			

●大量調理場の調理前後の衛生を防衛します。  
●丸型のタライやざる等に最適です。



④ 18-8 料理桶 (洗桶) 50cm <ALY-13> 目

7-0262-0401 ¥11,900  
φ530 内φ500×H165 28ℓ



⑤ ホーロー たらい <WTL-E8> 目

7-0262-0501 ¥4,500  
435×405×H135 10ℓ 1.3kg  
●取手付きで、持ち運びにも便利です。



⑥ トンボ タライ <ATL-02> 目

	型	外径	内径	高さ	ℓ	
7-0262-0601	36	385	335×140	10	¥ 900	
7-0262-0602	40	400	358×130	11	¥ 980	
7-0262-0603	45	450	405×145	16	¥ 1,180	
7-0262-0604	50	505	445×170	24	¥ 1,580	
7-0262-0605	56	570	522×195	37	¥ 2,400	
7-0262-0606	60	635	577×280	61	¥ 4,000	

材質:36型・60型/ポリプロピレン  
40型~56型/ポリエチレン



⑦ セキスイ ポリタライ <ATL-13> 目

	#内	外径	高さ	ℓ	
7-0262-0701	36	410×140	11.0	¥ 1,790	
7-0262-0702	42	470×160	18.5	¥ 2,270	
7-0262-0703	48	530×180	27.6	¥ 3,070	
7-0262-0704	54	610×200	39.0	¥ 4,030	



⑧ リス タライ (ポリエチレン) <ATL-14> 目

	型	外径	内径	高さ	ℓ	
7-0262-0801	35	366	330×128	9	¥ 1,320	
7-0262-0802	42	451	396×157	16	¥ 1,780	
7-0262-0803	48	525	473×170	26	¥ 2,420	
7-0262-0804	54	580	525×188	36	¥ 3,540	

耐熱温度:-30℃~90℃



⑨ トンボ タライジャンボ 75型 水抜栓付 <ATL-25> 目

7-0262-0901 ¥5,500  
φ755×H340 100ℓ  
●ホース止め付



⑩ トンボ 角型タライジャンボ 水抜栓付 <ATL-26> 目

	型	外寸	高さ	ℓ	
7-0262-1001	60	660×470	330	60	¥ 2,800
7-0262-1002	80	770×585	295	80	¥ 4,700
7-0262-1003	120	855×660	340	120	¥ 5,700

●ホース止め付



⑪ リス ビックタライ (ポリエチレン) 丸 100型 排水栓付 <ATL-28> 目

7-0262-1101 ¥6,730  
776×750×H340 100ℓ



⑫ 角 100型 排水栓付 <ATL-27> 目

7-0262-1201 ¥7,000  
842×628×H298 100ℓ



⑬ トンボ 便利タブ (ポリプロピレン) <ATB-20> 目

	型	外径	高さ	ℓ	
7-0262-1301	30	430×340	30	¥ 1,700	
7-0262-1302	45	500×355	45	¥ 2,100	
7-0262-1303	60	565×355	60	¥ 2,600	

耐熱温度:-10℃~120℃

●ホース穴付  
●目盛付



180



800



400

⑭ ブル・コンテナ ジャンボ角 <AHN-05> 目

	高さ	ℓ	kg	
7-0262-1401	180	1,065×726×303	約180	5.6 ¥ 9,800
7-0262-1402	400	1,295×860×457	約400	11.6 ¥ 21,000
7-0262-1403	800	1,745×1,190×605	約800	30.0 ¥ 70,000

材質:ポリプロピレン

●ジャンボサイズなので、屋台などの水槽や魚の飼育にも利用できます。  
●水槽として使う時のオーバーフロー付。

ザルとコンテナがセットになって使い方がいろいろ。



**① むるコン角 ZC-2 (ポリプロピレン) <AZL-09>**

容量 (ℓ)	寸法	価格
7-0263-0101 14.0	426×332×H154	¥2,000
7-0263-0102 9.0	371×290×H133	¥1,700
7-0263-0103 5.5	317×248×H114	¥1,400

- 業務用冷蔵庫にフタをしたまま保存OK!!
- 積み重ねOK
- ①② 耐熱温度: -20℃~120℃

**② むるコン丸 ZC-1 (ポリプロピレン) <ASL-10>**

容量: 16ℓ

- お米、麺類、野菜洗いに最適。
- 流し洗いに便利な排水スリット設計。
- 積み重ねOK



**③ パデルノPAプラス コランダー <BPA-29>**

cm	外径	内径	高さ	価格
7-0263-0301 32	12950-32	435	315×180	¥20,830
7-0263-0302 40	12950-40	525	405×210	¥28,360

- 軽くて丈夫な素材で、耐久性に優れています。

**④ レズレー 18-10 コランダーボール <AST-69>**

cm	外径	内径	高さ	価格
7-0263-0401 23	120	397	357×158	¥24,000



**⑤ ストレーナーシェイカー <BST-64>**

7-0263-0501 No.1567	ブルー	¥680
7-0263-0502 No.1568	グリーン	¥680

φ200×H97×全長300  
材質:ポリプロピレン(耐熱140℃)

- タテ目を強調した水切れの良いストレーナーです。
- 水切りはもちろん、ストレーナー、水洗いに便利です。

**⑥ ViV(ヴィヴ) シリコンコランダーラウンド 59786 <AKL-31>**

φ220×H85

- 電子レンジのフードカバーにもなる多機能コランダーです。



**⑦ 18-8 浅ザルトレーセット <AZL-74>**

cm	ザル内径	高さ	トレー(内径)外径	高さ	価格
7-0263-0701 25	242×60	240(232)×18	¥1,240		
7-0263-0702 28	272×63	275(260)×17	¥1,500		
7-0263-0703 31	302×65	302(292)×25	¥1,750		

材質:網/18-8ステンレス(12メッシュ)  
枠・トレー/18-0ステンレス

- 麺類や野菜の水切り、鍋物の材料の盛り付けに便利です。

トライアングル トライ TRIANGLE TRYシリーズ

テーブル・調理台のスペースを無限大に広げる調理時間の短縮が出来る

- 特長**
- ①料理や食材を入れたまま重ねる事が出来る為、仕込み・保存・配膳・陳列販売等の際、スペースを省きとても便利です。
  - ②調理時間短縮の為に、一人前の食材を入れたの仕込みが可能です。
  - ③お客様に、より早く料理の提供が出来ます。
  - ④重ねても中が見えます。

- 使用方法**
- ①料理や食材を入れたまま重ねる場合は、淵のへこみの部分に皿の底部の角が入り込むように重ねて(スタッキング状態)下さい。
  - ②保管する際は、通常の容器と同様に重ねて(ネスティング状態)収納出来ます。



**⑧ IKD 18-8 抗菌スタッキング&ネスティング浅皿 <HST-03>**

φ180×H30 (スタッキング時:実効高25mm)

※実効高とは、スタッキングした場合の上下の皿の底辺部と底辺部間の高さです。

**⑨ IKD PPスタッキング&ネスティング深皿 <HST-04>**

cm	スタッキング時	価格
7-0263-0901 18	φ180×H55(実効高48mm)	¥700
7-0263-0902 15	φ150×H52(実効高45mm)	¥560
7-0263-0903 10	φ100×H47(実効高40mm)	¥460

耐熱温度: 120℃

**⑩ PPスタッキング&ネスティングボール <AST-E0>**

cm	A	B	C	D	E	実効高	容量	価格
7-0263-1001 18	180	145	75	110	217	68	1.0ℓ	¥600
7-0263-1002 27	270	230	85	120	238	75	2.7ℓ	¥810

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:120℃

- 複数の工程が必要な下ごしらえに最適です。
- 重ねても容器の中が見えて便利です。
- ※実効高とは、スタッキングした場合の上下の皿の底辺部と底辺部間の高さです。



※⑩のネスティングザルと組み合わせて使用できます。

**⑪ PPスタッキング&ネスティングザル <AST-E1>**

cm	A	B	C	D	E	実効高	容量	価格
7-0263-1101 18	180	145	75	110	217	68	1.0ℓ	¥600
7-0263-1102 27	270	230	85	120	238	75	2.7ℓ	¥810

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:120℃

- 食材や料理を入れたまま重ねる事が出来るため、仕込み・保存・陳列販売等の際の省スペース化を実現します。
- ※⑩のネスティングボールと組み合わせて使用できます。



Progressive 



① プログレッシヴ 折りたたみ サラダスピナー CSS-2

〈ASL-59〉  7-0264-0101 ¥4,200

φ240×H150(折りたたみ時H80)  
材質:ABS樹脂、ポリプロピレン、エラストマー  
●ボウルもバスケットも折りたたむから半分のスペースに収納できます。

② プログレッシヴ サラダスピナー ロングハンドル SALL-6

〈ASL-84〉  7-0264-0201 ¥2,480

φ200×H110 容量:2.5ℓ  
材質:ABS樹脂・ポリプロピレン  
ハンドル長さ:105



③ プログレッシヴ サラダスピナー 小 SAL-99

〈ASL-51〉  7-0264-0301 ¥4,000

φ193×H160 約1.9ℓ  
材質:フタ、バスケット/ポリプロピレン  
本体/SAN樹脂、エラストマー樹脂



レバーを軽く握るだけで野菜の水切りが簡単にできます。



レバーを逆に押せばバスケットの回転を止められるブレーキ機構内蔵。



④ スウィフトドライ サラダスピナー

〈ASL-85〉 

7-0264-0401 大 ZS-940005 φ270×H150 ¥6,500

7-0264-0402 小 ZS-940007 φ230×H130 ¥5,500

材質:蓋・ボウル/AS樹脂  
レバー/ABS樹脂  
バスケット/ポリプロピレン  
●レバー式ハンドルを押すだけで、簡単・スピーディーに野菜の水切りが出来ます。  
●網目の広い波型バスケットで水切り力アップ。  
●プレーキと、収納に便利なロック機能付。



⑤ ViV(ヴィヴ) サラダスピナー 〈ASL-63〉 

	レッド	ブラック	直径	高さ	
S	68200	68201	210×140		¥2,800
	7-0264-0501	7-0264-0502			
L	68202	68203	270×170		¥3,500
	7-0264-0503	7-0264-0504			

材質:ボウル・外フタ/AS樹脂(耐熱80℃)  
ザル・内フタ・歯車カバー/ポリプロピレン(耐熱120℃)  
滑り止め/ウレタン樹脂(耐熱100℃)  
●ハンドルが倒れるので使わない時も邪魔になりません。  
●フタに水切り穴が付いているのでボウルにたまった水も素早く排水できます。



●フタが分解・洗浄できるのでとても衛生的です。

クルッと回してシャキッと水切り



⑥ ⑦ ⑧

⑥⑦⑧  
材質:蓋・バスケット/ポリプロピレン樹脂  
本体/スチロール樹脂(耐熱70℃)  
●野菜の水切りやパスタ等にも!  
●透明度の高いスチロール製本体で、中がよく見えます。

野菜水切り器

⑥ バリバリサラダ ビッグ

〈ASL-21〉  7-0264-0601 ¥1,950

φ260×H225 容量:約6ℓ

⑦ バリバリサラダ M

〈ASL-57〉  7-0264-0701 ¥1,550

φ225×H165 容量:約4.5ℓ

⑧ バリバリサラダ

〈ASL-22〉  7-0264-0801 ¥1,100

φ196×H170 容量:約2.5ℓ



⑨ バリバリサラダ スマートボール

〈ASL-64〉  7-0264-0901 ¥1,050

φ186×H145 容量:約1.7ℓ

材質:蓋・バスケット/ポリプロピレン樹脂  
本体/スチロール樹脂(耐熱70℃)

iwaki



⑩ iwaki  サラダスピナー KT345SS

〈ASL-52〉  7-0264-1001 ¥3,800

φ230×H150 容量:約2.7ℓ

材質:ボウル/耐熱ガラス  
蓋/ポリプロピレン、エラストマー  
バスケット、レンジカバー/ポリプロピレン  
●耐熱ガラス製のボウルなのでサラダの盛りつけや下ごしらえに。



レンジカバーを使えば電子レンジ調理も可能です。

野菜の水切りやパスタ等にも!  
透明度の高いスチロール製本体で、中がよく見えます。



⑪ 野菜水切り器バリバリサラダ ジャンボ

〈ASL-78〉  7-0264-1101 ¥3,900

φ307×H235

容量:約6.5ℓ

材質:蓋・バスケット/ポリプロピレン樹脂  
本体/スチロール樹脂(耐熱70℃)



⑫ 野菜水切り器バリバリサラダ バケツタイプ

〈ASL-79〉  7-0264-1201 ¥5,000

φ307×H320

容量:約9.3ℓ

材質:蓋・バスケット/ポリプロピレン樹脂  
本体/ポリエチレン樹脂(耐熱70℃)



⑬ 抗菌ジャンボ野菜水切り器 〈AMZ-11〉  

ℓ	外径 (ハンドル含)	カゴ内寸	
7-0264-1301 20型	φ430×H410(525)	φ340×H310	¥28,000
7-0264-1302 10型	φ340×H340(455)	φ270×H230	¥24,000

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

●抗菌加工で衛生的に使えます。  
●本体が半透明のため中身の確認ができます。  
●水抜き栓付で簡単に水抜きができます。



Joseph Joseph ジョゼフ・ジョゼフ



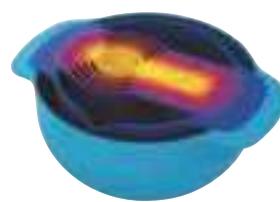
① ジョゼフ ジョゼフ ネスト9(ナイン)プラス 洗

〈ABC-C0〉 洗 7-0265-0101 ¥6,500

320×270×H145  
材質:本体/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)  
ふりい/ステンレス

セット内容  
ボール大 φ270 水切りかご φ230  
ふりい φ195 ボール小 φ160  
計量スプーン200ml φ93 150ml φ80  
100ml φ68 50ml φ55  
15/5ml φ43

●9つのキッチンツールがひとつにストックされた、カラフルで美しいフォルムのデザインです。  
※セット販売のみになります。



② ジョゼフ ジョゼフ ネスト7 プラス 洗

〈ABC-C2〉 洗 7-0265-0201 ¥3,500

242×192×H105  
材質:ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

セット内容  
ボール中 φ192  
ボール小 φ160  
計量スプーン200ml φ93  
150ml φ80  
100ml φ68  
50ml φ55  
15/5ml φ43

※セット販売のみになります。



底面は滑りにくいTPR素材

③ ジョゼフ ジョゼフ プレップ&サーブ 〈APR-01〉 洗

	ホワイト	グリーン	サイズ	ℓ	
スモール	7-0265-0301	7-0265-0302	210×190×H130	1.8	¥1,400
ラージ	7-0265-0303	7-0265-0304	290×250×H180	4.0	¥2,200

材質:ポリプロピレン(耐熱温度110℃)  
●調理用のボウルや水切り用のコランダーとしても使える多目的ボウルです。  
●サラダなどをそのまま食卓にもだせるスタイリッシュなデザインです。



④ ジョゼフ ジョゼフ ウォッシュ&ドレイン

〈AUO-09〉 洗 ¥3,500

7-0265-0401 ホワイト/グリーン  
7-0265-0402 グリーン/ホワイト

310×300×H200 約10ℓ  
材質:本体・栓/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)  
●排水キャップ付きなので食材のゴミをシンクに流さずキャッチ。シンクの詰まりを防ぎます。  
●キャップをひねると簡単に排水できます。重い水の入ったボウルを持ち上げる必要がありません。  
※食器洗浄機には使用できません。



⑤ シリコン おりたたみボウル イエロー

〈ABC-A4〉 洗 7-0265-0501 ¥1,714

220×190×H115  
耐冷・耐熱温度:-40~+250℃  
●おりたたためて、電子レンジOKのシリコンボウルです。  
●ウイスクで泡立てる時に甲高い金属音が出ないので、静かにお料理を楽しめます。



⑥ シリコン おりたたみ 水切りボウル

〈ABC-A5〉 洗 ¥1,905

7-0265-0601 グリーン  
7-0265-0602 イエロー

220×185×H115  
耐冷・耐熱温度:-40~+250℃  
●水を切って、そのままレンジにも入れられる便利な水切りボウル。  
●折りたためるので収納にも便利。



⑦ プロGRESSIVE 折りたたみコランダー

〈AKL-24〉 洗

	内φ	外寸法	高さ(折りたたみ時)	ℓ	
7-0265-0701 大 CC-16G	235	310×275×130(48)	2.8	¥3,100	
7-0265-0702 小 CC-15G	190	260×225×110(40)	1.4	¥2,600	

材質:ポリプロピレン、エラストマー  
●底部分を回転させることで水切り穴の開閉ができます。水切りが終わったらそのままテーブルなどに置いておけます。  
●底面の滑り止めを利用して固定させれば、フチ部分を回す事でも同様の動作になります。  
●折りたためるので狭いスペースにもスッキリ収納できます。



⑧ レズレー フォードブルコランダー 〈AKL-22〉 洗

内径	ブラック	レッド	グリーン	パープル	イエロー	
20cm	7-0265-0801	7-0265-0802	7-0265-0803	7-0265-0804	7-0265-0805	¥6,000
24cm	7-0265-0806	7-0265-0807	7-0265-0808	7-0265-0809	7-0265-0810	¥6,500

20cm:高さ92 容量1.9ℓ、24cm:高さ105 容量3.4ℓ  
材質:リム部・底部/18-10ステンレス  
側面/シリコン樹脂(耐熱:-20~+180℃)  
●リム部分と底部分に18-10ステンレスを使用。丈夫で耐久性に優れています。  
●ねじれが無いので安心して作業ができ、置いた時にも安定します。  
●側面がシリコンなので簡単に折りたたためて収納時に場所をとけません。



折りたたみ時高さ約40mm





トンボ 即席つけもの器

① ピクレM 丸型 <ATK-07> 目

型	ℓ	価格
7-0266-0101 M30 φ195×H160	3	¥2,600
7-0266-0102 M50 φ200×H230	5	¥3,200

② ピクレK 角型 <ATK-08> 目

型	ℓ	価格
7-0266-0201 K30 240×155×H160	3.1	¥2,900
7-0266-0202 K40 270×175×H160	4.1	¥3,000
7-0266-0203 K60 305×210×H215	6.1	¥3,600

材質:本体・ポリスチレン 蓋・AS樹脂



③ ホーロー めか漬け美人 (冷蔵庫用めか床容器) <ATK-50> 目

ℓ	高さ	価格
7-0266-0301 3.2 255×160×120		¥3,500
7-0266-0302 5.8 307×225×120		¥5,000

付属品:水取器(陶磁器)・シールフタ  
●低温保存のため、一年中安定したぬか床で、四季を通してぬか漬けを楽しめます。

	お米の保存	お味噌の保存	
3.2ℓ	2kg	3kg	ぬか1kg用
5.8ℓ	4kg	5kg	ぬか2kg用



④ ガラス 果実酒びん<AKZ-03> 目

	直径	高さ	ℓ	価格
7-0266-0401 I-71804 5号	170	280	4	¥1,500
7-0266-0402 I-71805 7号	182	310	5	¥1,600
7-0266-0403 I-71808 10号	205	340	8	¥1,900

材質 本体:ソーダガラス(紫外線カット機能付)  
フタ・吊手:ポリプロピレン  
内ブタ:ポリエチレン

関連商品 ガラスジャー→P.235~



⑤ 真空スピード浅漬けメーカー (ポンプ付) BPK1

<ATK-75> 目 7-0266-0501 ¥2,000  
226×90×H99 容量:980ml  
付属品:中子300ml×2  
ポンプ

- 真空状態にすることで通常より早くできます。
- 食材の酸化を遅らせ鮮度が長持ちする真空保存容器としても。
- 中子2個付きなので2種類の浅漬けが一度に作れます。



高真空にすると食材の内部のエキス分や空気等が出てきます。

数分間置いておく



空気を入れて容器内部を常圧に戻すと調味料・エキス等が食材に浸透します。

手づくりガラス浅漬鉢



⑥ ガラス 浅漬鉢 CL55010

<ATK-69> 目 7-0266-0601 ¥1,200  
φ130×H95 容量:640ml

⑦ ガラス ミニ浅漬鉢 CL55017

<ATK-70> 目 7-0266-0701 ¥1,000  
φ102×H85 容量:380ml

- サラダ感覚の浅漬けが手軽に作れます。
- 手づくりガラスの風合いあるデザインで、保存容器としてはもちろん、食卓で使用すれば、食材の彩りを楽しめます。



四季折々のお野菜に、さっと塩をひとつり、香りを添えて。

HARIO



⑧ ハリオ ガラスの一夜漬け器 GTK-S

<ATK-78> 目 ¥2,200

7-0266-0801 ホワイト  
7-0266-0802 レッド

116×110×H98 容量:105ml  
口径:φ105

材質:本体/耐熱ガラス  
重石/ホウケイ酸ガラス  
フタ/ポリプロピレン  
パッキン/シリコンゴム

- 本体は耐熱ガラスなので、電子レンジ加熱OK。漬かりにくい野菜も少しの電子レンジ加熱で、すばやく調理できます。



⑨ トンボ つけもの石 (ポリエチレン) 目

型	重量	価格
7-0266-0901 5.5 φ205×H100	5.5kg(3ヶ入)	¥6,800
7-0266-0902 8.5 φ250×H100	8.5kg(2ヶ入)	¥5,300
7-0266-0903 12 φ290×H100	12kg(2ヶ入)	¥6,500
7-0266-0904 15 φ325×H100	15kg(1ヶ入)	¥4,200

※御注文の際は入数単位でお願い致します。

⑩ トンボ 角型つけもの石 <ATK-77> 目

型	重量	価格
7-0266-1001 10 380×230×H 85	10kg(2ヶ入)	¥7,600
7-0266-1002 15 430×255×H 95	15kg(1ヶ入)	¥4,800
7-0266-1003 20 440×295×H100	20kg(1ヶ入)	¥6,000

※御注文の際は入数単位でお願い致します。



⑪ ポリエチレン 漬物樽用袋(2枚入) 目

樽容量(ℓ)	サイズ	厚さ(mm)	価格
7-0266-1101 0.5斗用	10~15	500× 600	0.04 ¥120
7-0266-1102 1斗用	20	580× 700	0.05 ¥140
7-0266-1103 2斗用	30~40	700× 800	0.05 ¥170
7-0266-1104 3斗用	50~60	820× 900	0.06 ¥220
7-0266-1105 4~5斗用	70~100	1,000×1,000	0.06 ¥260

- 樽に付く、汚れ・臭い・色うつりを防ぎます。
- 外気に触れずに漬けることができるので、漬物の風味を逃がさずおいしく漬けあげられます。



⑫ 鉄たまご

<ATM-29> 目 7-0266-1201 ¥1,500  
φ35×H55 約240g

⑬ 鉄野菜セット

<AYS-09> 目 7-0266-1301 ¥2,000  
ナス 82×26×H18 約130g  
きゅうり 98×22×H16 約105g



⑭ 岩鑄 鉄茄子33-003(2本組) 目

<ANS-04> 目 7-0266-1401 ¥1,800  
95×25×H20 150g  
80×30×H30 170g  
●鉄イオンの働きにより、茄子漬の色出しや貝の砂出しなど、さまざまな用途で効果を発揮します。  
●塩分や水の作用で錆びますが、お湯で洗ってふき取っていただく何度でもご使用できます。



⑮ 南部鉄器 おまめちゃん

<AOM-09> 目 7-0266-1501 ¥1,500  
50×37×H28  
●黒豆の艶出しに最適。  
●お鍋やケトルに入れて鉄分補給も可能です。



⑯ 南部鉄器 キティーちゃんの鉄玉

<AOM-10> 目 7-0266-1601 ¥1,500  
39×30×H51  
●お漬物や黒豆の艶出しに効果があります。  
●卓上でペーパーウェイトとしてご利用もできます。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



サンコータル #75 に P.257④サンコーざる #50を組み合わせれば水切容器として最適です。

① サンコータル #75 (ポリエチレン)

〈ATL-04〉目 7-0267-0101 ¥8,200  
φ563×H470 内径:φ490  
内容量:77.5ℓ

② サンコータル #75用 蓋 (ポリプロピレン)

〈ATL-05〉目 7-0267-0201 ¥4,510  
φ584×H60

③ サンコータル #65 (ポリエチレン)

〈ATL-06〉目 7-0267-0301 ¥7,570  
φ534×H430 内径:φ460  
内容量:62.1ℓ

④ サンコータル #65用 蓋 (ポリプロピレン)

〈ATL-07〉目 7-0267-0401 ¥4,420  
φ554×H60  
※①～④ 耐熱温度: -20℃～60℃

⑤ トンボ つけもの容器 (蓋・押蓋付) (ポリエチレン) 〈ATK-04〉目

型	外径	内径	高さ	ℓ	価格
7-0267-0501	20	φ370(φ323)	×305	20	¥2,000
7-0267-0502	30	φ420(φ370)	×350	30	¥2,600
7-0267-0503	40	φ455(φ403)	×380	40	¥3,200
7-0267-0504	50	φ500(φ450)	×415	50	¥4,200
7-0267-0505	60	φ525(φ475)	×445	60	¥4,900
7-0267-0506	75	φ565(φ513)	×475	75	¥5,800
7-0267-0507	100	φ615(φ565)	×520	100	¥8,000

⑥ トンボ つけもの押蓋 (ポリプロピレン) 〈ATK-05〉目

型用		価格
7-0267-0601	20 φ290	¥ 470
7-0267-0602	30 φ325	¥ 580
7-0267-0603	40 φ360	¥ 680
7-0267-0604	50・60 φ380	¥ 760
7-0267-0605	75 φ430	¥ 900
7-0267-0606	100 φ480	¥1,170

味噌作りに最適な容器



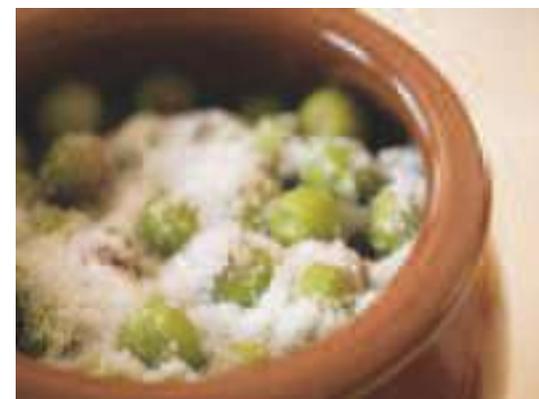
⑦ トンボ 角型つけもの容器 (蓋・押蓋付) (ポリエチレン) 〈ATK-76〉目

型	ℓ	価格
7-0267-0701	24 450×305×275 25	¥3,000
7-0267-0702	36 500×345×310 36	¥3,800
7-0267-0703	54 565×400×340 54	¥4,800
7-0267-0704	72 620×435×375 72	¥6,000

⑧ トンボ みそ樽 〈ATL-48〉目

型	外径(内径)×高さ	ℓ	本体(押蓋付)	フタ
42	420(370)×520	45	7-0267-0801 ¥3,200	7-0267-0802 ¥ 660
60	450(400)×600	62	7-0267-0803 ¥4,300	7-0267-0804 ¥ 860
75	520(464)×600	80	7-0267-0805 ¥5,400	7-0267-0806 ¥1,100

材質:本体/ポリエチレン  
蓋、押蓋/ポリプロピレン  
●食品衛生法適合  
●光を通しにくいブラウンカラー  
※⑥のトンボつけもの押蓋20型用、30型用、40型用の押蓋がご使用できます。



⑨ 木製 押蓋 (サワラ) 〈AOS-01〉

cm	価格
7-0267-0901 16 φ160	¥ 580
7-0267-0902 18 φ180	¥ 640
7-0267-0903 21 φ210	¥ 770
7-0267-0904 24 φ240	¥ 920
7-0267-0905 27 φ270	¥1,160
7-0267-0906 30 φ300	¥1,300
7-0267-0907 33 φ330	¥1,540
7-0267-0908 36 φ360	¥2,160

⑩ トンボ 漬物シール深型 〈ASC-61〉目

型	外径	内径	高さ	ℓ	価格
7-0267-1001	10	φ290(φ255)	×230	10	¥1,300
7-0267-1002	15	φ325(φ294)	×260	15	¥1,750
7-0267-1003	20	φ355(φ323)	×285	20	¥2,200
7-0267-1004	25	φ355(φ323)	×355	25	¥2,400

⑪ トンボ 漬物シール浅型 〈ASC-62〉目

型	外径	内径	高さ	ℓ	価格
7-0267-1101	4	φ245(φ215)	×135	4	¥ 870
7-0267-1102	6	φ290(φ255)	×140	6	¥1,000
7-0267-1103	9	φ325(φ294)	×150	9	¥1,250
7-0267-1104	12	φ355(φ323)	×165	12	¥1,500

⑫ 陶器 蓋付半胴かめ 〈DHV-18〉目

号	ℓ	外径	高さ	価格
7-0267-1201	1	165	×200	¥ 2,200
7-0267-1202	2	200	×240	¥ 3,300
7-0267-1203	3	225	×265	¥ 4,300
7-0267-1204	4	265	×315	¥ 7,000
7-0267-1205	5	275	×315	¥ 8,200
7-0267-1206	8	330	×370	¥11,500
7-0267-1207	10	340	×380	¥13,000

## ドライフルーツや干し野菜が 手軽にできます!



### ① 小型電気乾燥庫

#### ドロッピーmini (ミニ) DSJ-mini

〈CKV-34〉  7-0268-0101 ¥82,000

325×380×H484  
電源:単相100V  
消費電力:416W  
温度調節:0℃~60℃  
制御装置:マイコン制御  
庫内寸法:260×335×H325  
乾燥トレイ:264×325×H26×4枚付  
質量:10.5kg

- 自然食品や加工食品づくりに。
- 乾燥後、粉末にする事で様々なお菓子作りができます。
- 液晶デジタル表示で温度・時間設定が簡単にできます。



### ② 綿干布〈AHS-28〉

	cm			
7-0268-0201	88	880×880	¥1,500	
7-0268-0202	66	660×660	¥960	
7-0268-0203	45	450×450	¥500	

材質:綿100%

- 網目が粗いので実が転がりにくいです。
- 通気性が良いメッシュタイプで衛生的です。



## 海産物・農産物の日干しに。



### ③ ワイドバスケット ブルー

〈ABS-33〉  7-0268-0301 ¥1,900

770×505×H55

③④材質:ポリエチレン

- ひっくり返して重ねるとフタになります。

### ④ ワイドバスケット ハーフ ブルー

〈ABS-34〉  7-0268-0401 ¥1,000

505×385×H55

## 天日干しで、調理が早く! 美味しく! 栄養満点!



### ⑤ でらうま干しベジネット (ハンガー付)

〈AHS-29〉  7-0268-0501 ¥2,500

300×950 (7仕切)

材質:ポリエステル100%

- 干した野菜などは繊維質・栄養素が増加し、調理時間も短縮(生の約3分の1)できます。



- ネットはハンガーをはずして洗濯できます。



- ファスナーで左右に簡単出し入れできます。

## 手軽に干し野菜が作れます!



### ⑥ 万能干しネット〈AHS-33〉

	cm	高さ	
7-0268-0601	25	250×300×480	¥1,350
7-0268-0602	35	350×350×600	¥1,500
7-0268-0603	40	400×400×600	¥1,700
7-0268-0604	50	500×500×600	¥2,250

材質:ネット/ポリエチレン

枠/スチール(ポリスチレン被覆)

- 干物作りの他、アウトドアでの食器の乾燥等にもご使用いただけます。



### ⑦ 万能干しネット ワイド

〈AHS-34〉 7-0268-0701 ¥4,200

450×350×H600

材質:ネット/ポリエチレン

枠/スチール(ポリスチレン被覆)

付属品:ステンレスフック9個

- 網棚を取り外してフック掛けができます。
- 上部網棚1段目・2段目の取り外しが可能です。
- 特殊ファスナーなので簡単に出し入れができます。



**Wash Line 樹脂竹ディスプレイ籠シリーズ** 洗 ①~⑫ 材質：ポリプロピレン 耐熱：120℃

「編む」ことで竹の風合いを樹脂で表現。より丈夫に、より使いやすく、美しく。

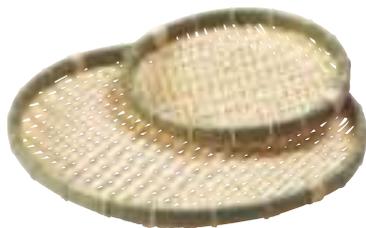
- 耐水・耐熱に優れていますので、取り扱いがラクです。
- 天然の竹製と違いささくれず、頑丈で衛生的にご使用できます。

やさしい身竹調ながら、樹脂を編み込むことで堅牢さを確保。



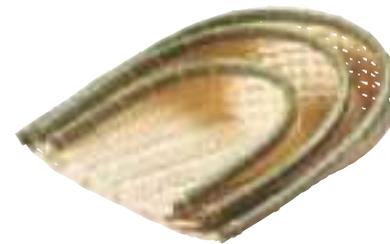
① 樹脂 身竹丸ざる 深 (AZL-70) 洗

号	外径	高さ	内径	価格
7-0269-0101	10	100×40	φ75	¥1,100
7-0269-0102	13	130×40	φ105	¥1,400
7-0269-0103	15	150×45	φ120	¥1,750
7-0269-0104	18	180×50	φ150	¥2,100
7-0269-0105	21	210×60	φ180	¥2,600
7-0269-0106	30	300×70	φ270	¥3,600
7-0269-0107	40	400×80	φ370	¥4,500
7-0269-0108	45	450×120	φ410	¥5,550
7-0269-0109	60	600×150	φ560	¥8,600



② 樹脂 身竹丸ざる (AZL-68) 洗

号	外径	高さ	内径	価格
7-0269-0201	21	210×20	φ180	¥2,600
7-0269-0202	24	240×20	φ210	¥2,700
7-0269-0203	27	270×30	φ240	¥2,800
7-0269-0204	30	300×30	φ270	¥2,900
7-0269-0205	36	360×30	φ330	¥3,100
7-0269-0206	40	400×30	φ370	¥3,800
7-0269-0207	45	450×30	φ410	¥4,000
7-0269-0208	50	500×30	φ470	¥4,600
7-0269-0209	60	600×30	φ560	¥6,000



③ 樹脂 身竹箕ざる (AZL-69) 洗

号	高さ	価格
7-0269-0301	12 120×100×47	¥920
7-0269-0302	15 150×130×53	¥1,000
7-0269-0303	18 180×150×60	¥1,100
7-0269-0304	30 300×300×120	¥2,900
7-0269-0305	40 400×400×160	¥4,600
7-0269-0306	45 450×450×180	¥5,350
7-0269-0307	60 600×450×180	¥7,000



④ 樹脂 身竹角長かご 浅 (AKG-32) 洗

号	高さ	内寸法	価格
7-0269-0401	23	230×200×30	210×170 ¥2,500
7-0269-0402	30	300×230×30	270×205 ¥2,900
7-0269-0403	30(正角)	300×300×30	270×270 ¥3,000
7-0269-0404	40	400×300×30	370×265 ¥3,400
7-0269-0405	45	450×300×30	420×275 ¥3,600
7-0269-0406	60	600×450×30	570×415 ¥6,100



⑤ 樹脂 身竹角長かご 深 (AKG-33) 洗

号	高さ	内寸法	価格
7-0269-0501	30	300×300×60	270×270 ¥4,200
7-0269-0502	40	400×300×60	370×260 ¥4,800
7-0269-0503	45	450×300×100	410×260 ¥6,300
7-0269-0504	60	600×450×100	560×420 ¥9,900



⑥ 樹脂 丸ザル 茶 (AZL-67) 洗

cm	号	外径	高さ	内寸	価格
7-0269-0601	30	91-087	300×80	φ270	¥5,000
7-0269-0602	40	91-088	400×80	φ370	¥5,800
7-0269-0603	45	91-089	450×80	φ420	¥6,100

青竹を顔料で仕上げた染竹の深みのある色合いを、そのままに。



⑦ 樹脂ダンベイ(浅)茶 (ATV-60) 洗

号	高さ	内寸法	価格
7-0269-0701	60	91-042B 600×450×40	530×400 ¥5,500
7-0269-0702	45	91-041B 450×300×40	380×245 ¥5,300
7-0269-0703	40	91-040B 400×300×40	340×245 ¥5,100
7-0269-0704	30	91-039B 300×240×40	240×190 ¥4,900



⑧ 樹脂ダンベイ(深)茶 (ATV-62) 洗

号	高さ	内寸法	価格
7-0269-0801	60	91-046B 600×450×80	500×360 ¥5,700
7-0269-0802	45	91-045B 450×300×80	360×220 ¥5,500
7-0269-0803	40	91-044B 400×300×80	320×210 ¥5,300
7-0269-0804	30	91-043B 300×240×80	215×160 ¥5,100



⑨ 樹脂箕 茶 (WMN-06) 洗

号	高さ	価格
7-0269-0901	特大 91-051B 600×450×180	¥8,700
7-0269-0902	大 91-050B 450×450×180	¥8,200
7-0269-0903	中 91-049B 400×400×160	¥7,900
7-0269-0904	小 91-048B 400×300×120	¥7,600
7-0269-0905	ミニ 91-047B 300×300×120	¥7,200

白竹とも呼ばれる晒竹の美しさを、緻密に表現しました。



⑩ 樹脂ダンベイ(浅)白 (ATV-59) 洗

号	高さ	内寸法	価格
7-0269-1001	60	91-042A 600×450×40	530×400 ¥5,500
7-0269-1002	45	91-041A 450×300×40	380×245 ¥5,300
7-0269-1003	40	91-040A 400×300×40	340×245 ¥5,100
7-0269-1004	30	91-039A 300×240×40	240×190 ¥4,900



⑪ 樹脂ダンベイ(深)白 (ATV-61) 洗

号	高さ	内寸法	価格
7-0269-1101	60	91-046A 600×450×80	500×360 ¥5,700
7-0269-1102	45	91-045A 450×300×80	360×220 ¥5,500
7-0269-1103	40	91-044A 400×300×80	320×210 ¥5,300
7-0269-1104	30	91-043A 300×240×80	215×160 ¥5,100



⑫ 樹脂箕 白 (WMN-05) 洗

号	高さ	価格
7-0269-1201	特大 91-051A 600×450×180	¥8,700
7-0269-1202	大 91-050A 450×450×180	¥8,200
7-0269-1203	中 91-049A 400×400×160	¥7,900
7-0269-1204	小 91-048A 400×300×120	¥7,600
7-0269-1205	ミニ 91-047A 300×300×120	¥7,200

# TKG IH アルミシリーズ

あらゆる熱源に最適! 



**TKG** あらゆる熱源に最適! TKG IH アルミシリーズ。    
 ガスコンロ、ラジエントヒーター、ハロゲンヒーター、エンクロヒーター、シーズヒーター、  
 業務用IHなど、幅広い熱源に対応可能。



本体アルマイト加工



底面ステンレス板圧着



① TKG IHアルミ 寸胴鍋(目盛付) (AZV-86) 

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0027-0101	24	263×240	11.0	2.0	3.5	195	¥14,600	
7-0027-0102	27	293×270	15.0	2.8	3.5	210	¥17,800	
7-0027-0103	30	326×300	20.0	3.0	3.5	210	¥21,000	
7-0027-0104	33	361×330	27.0	3.9	4.0	250	¥27,000	
7-0027-0105	36	392×360	35.0	4.6	4.0	250	¥30,000	
7-0027-0106	39	422×390	45.0	5.3	4.0	250	¥35,000	
7-0027-0107	42	461×420	57.0	6.1	5.0	250	¥45,000	

② TKG IHアルミ 半寸胴鍋(目盛付) (AHV-F5) 

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0027-0201	24	263×170	7.8	1.8	3.5	195	¥14,000	
7-0027-0202	27	293×180	10.0	2.4	3.5	210	¥16,000	
7-0027-0203	30	326×200	15.0	2.6	3.5	210	¥19,000	
7-0027-0204	33	361×210	18.0	3.3	4.0	250	¥23,000	
7-0027-0205	36	392×230	23.0	3.8	4.0	250	¥27,000	
7-0027-0206	39	422×240	28.0	4.4	4.0	250	¥33,000	
7-0027-0207	42	461×270	38.0	5.1	5.0	250	¥38,000	

③ TKG IHアルミ 外輪鍋 (AST-M9) 

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0027-0301	24	263×80	3.6	1.4	3.5	195	¥11,000	
7-0027-0302	27	293×90	5.0	1.8	3.5	210	¥14,000	
7-0027-0303	30	326×100	6.8	2.1	3.5	210	¥16,500	
7-0027-0304	33	361×110	9.5	2.7	4.0	250	¥19,500	
7-0027-0305	36	392×120	12.0	3.2	4.0	250	¥22,500	
7-0027-0306	39	422×130	15.0	3.7	4.0	250	¥25,000	
7-0027-0307	42	461×140	20.0	4.2	5.0	250	¥32,000	



④ TKG IHアルミ 深型片手鍋(目盛付)    
 (AKT-F6)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0027-0401	18	199×90	2.8	1.0	3.5	165	¥8,800	
7-0027-0402	21	231×110	4.0	1.3	3.5	165	¥11,000	
7-0027-0403	24	263×120	6.2	1.7	3.5	195	¥12,500	
7-0027-0404	27	293×140	8.6	2.1	3.5	210	¥16,000	
7-0027-0405	30	326×170	12.0	2.5	3.5	210	¥19,000	

⑤ TKG IHアルミ 浅型片手鍋 (AKT-F7) 

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0027-0501	18	199×65	1.7	0.9	3.5	165	¥8,400	
7-0027-0502	21	231×70	2.5	1.2	3.5	165	¥10,000	
7-0027-0503	24	263×80	3.6	1.5	3.5	195	¥12,000	
7-0027-0504	27	293×90	5.0	1.8	3.5	210	¥16,000	
7-0027-0505	30	326×100	6.8	2.2	3.5	210	¥17,500	

⑥ TKG IHアルミ 円付鍋 (AEV-19) 

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0027-0601	30	316×140	7.2	1.6	195	¥14,500	
7-0027-0602	33	345×150	9.4	1.8	210	¥17,000	
7-0027-0603	36	377×160	12.4	2.3	250	¥20,000	
7-0027-0604	39	406×160	15.7	2.6	250	¥23,000	
7-0027-0605	42	437×170	20.0	3.2	250	¥26,000	

板厚:3.0

竹製品 ※竹製品は手造りの為、サイズに多少誤差があります。①～⑥



① 竹製 大阪タラシ (A00-01) 目

7-0270-0101	特大	490×360×H100	¥2,700
7-0270-0102	大	450×335×H 80	¥2,500
7-0270-0103	中	425×310×H 80	¥2,200
7-0270-0104	小	390×285×H 80	¥2,000



② 竹製 ダンベイ (ADV-07)

7-0270-0201	大	15-017	490×330×H90	¥4,200
7-0270-0202	中	15-018	440×300×H80	¥3,600
7-0270-0203	小	15-019	390×270×H70	¥3,300



③ 竹製 ミニダンベイ (ADV-11)

7-0270-0301	L	340×260×H55	¥2,100
7-0270-0302	M	310×230×H55	¥2,000
7-0270-0303	S	280×200×H50	¥1,700



④ 竹製 四ツ目タラシ 15-515 (ATL-16)

7-0270-0401	大	650×430×H110	¥3,700
7-0270-0402	小	600×400×H100	¥3,100



⑤ 竹製 ミニ四ツ目タラシ (ATL-20)

7-0270-0501	L	400×300×H80	¥2,300
7-0270-0502	M	370×270×H60	¥2,000
7-0270-0503	S	330×230×H50	¥1,800



⑥ アジロ蓑 15-101 (ZAZ-01)

7-0270-0601	¥3,400
490×470×H200	

WashLine 樹脂製太淵ディスプレイ籠シリーズ 洗 ⑦～⑩材質：ポリプロピレン 耐熱温度：120℃

- 従来の樹脂バスケットに比べ太め(φ5mm)の材料で編んでいます。
- ステンレス枠芯入り。



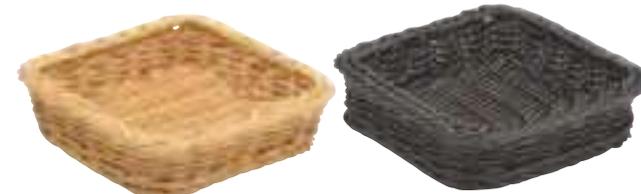
⑦ 樹脂製太淵ディスプレイかご 茶 洗 (WKG-34)

	間口	奥行	高さ	内寸法	
7-0270-0701	特大	91-022A	595×445×95	545×390	¥12,000
7-0270-0702	大	91-023A	445×295×95	380×235	¥6,500
7-0270-0703	中	91-024A	395×295×95	345×240	¥5,800
7-0270-0704	小	91-025A	295×225×80	235×165	¥4,200



⑧ 樹脂製太淵ディスプレイかご 黒 洗 (WKG-35)

	間口	奥行	高さ	内寸法	
7-0270-0801	特大	91-022B	595×445×95	545×390	¥12,000
7-0270-0802	大	91-023B	445×295×95	380×235	¥6,500
7-0270-0803	中	91-024B	395×295×95	345×240	¥5,800
7-0270-0804	小	91-025B	295×225×80	235×165	¥4,200



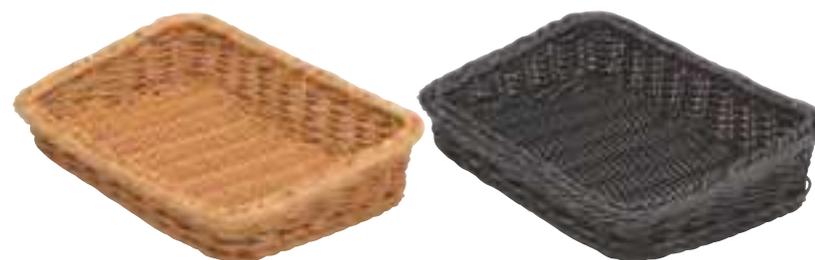
⑨ 樹脂製太淵ディスプレイかご 洗 正角 (WKG-36) ¥4,500

7-0270-0901	茶	91-026A
7-0270-0902	黒	91-026B
290×290×H80		
内 235×235		



⑩ 樹脂製太淵ディスプレイかご 洗 傾斜型 大 (WKG-38) ¥15,000

7-0270-1001	茶	91-027A
7-0270-1002	黒	91-027B
450×600×H120 前の高さ:60		
内 385×535		



⑪ 樹脂製太淵ディスプレイかご 洗 傾斜型 小 (WKG-37) ¥7,000

7-0270-1101	茶	91-028A
7-0270-1102	黒	91-028B
450×300×H100 前の高さ:60		
内 395×245		

関連商品 樹脂バスケット→P.1075～

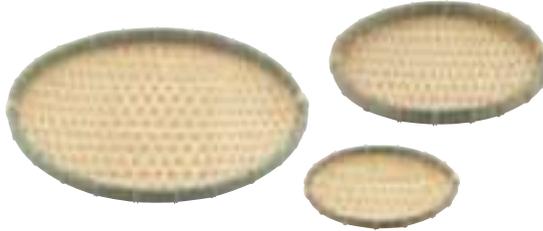
PP Rattan 和の風情と伝統の趣きを凝らしたオリジナル。清潔感あふれる竹モデルのバスケット。

- 水洗いOKで洗剤も使えてお手入れ簡単!食器洗浄機のご使用もでき、衛生的です。
  - 冷蔵庫内でのご使用もできます。(冷凍は不可)
  - 柔軟性、耐衝撃性に優れ、天然籐と違いささくれません。
- 材質: ポリプロピレン 耐熱: 120℃



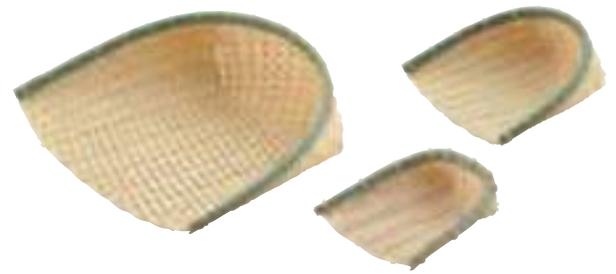
① PP 竹丸型 深ざる (AZL-60) 洗

型	外寸	高さ	価格
7-0271-0101	10 RB-100-BB	100×40	¥1,100
7-0271-0102	13 RB-130-BB	130×40	¥1,300
7-0271-0103	15 RB-150-BB	150×45	¥1,700
7-0271-0104	18 RB-180-BB	180×50	¥2,000
7-0271-0105	21 RB-210-BB	210×60	¥2,200
7-0271-0106	30 RB-300-BB	300×70	¥3,400
7-0271-0107	40 RB-400-BB	400×80	¥3,800
7-0271-0108	45 RB-450-BB	450×120	¥4,900
7-0271-0109	60 RB-600-BB	600×150	¥8,400



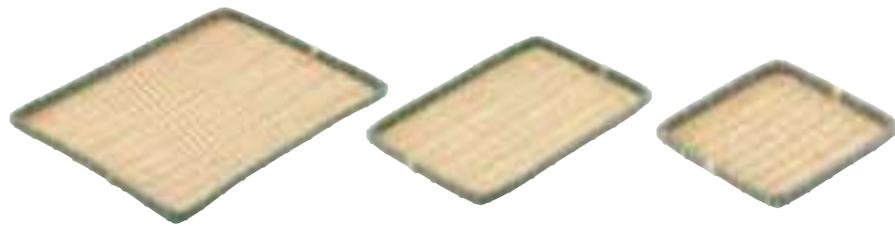
② PP 竹丸型 浅ざる (AZL-61) 洗

型	外寸	高さ	価格
7-0271-0201	21 RT-210-BB	210×20	¥2,200
7-0271-0202	24 RT-240-BB	240×20	¥2,300
7-0271-0203	27 RT-270-BB	270×30	¥2,400
7-0271-0204	30 RT-300-BB	300×30	¥2,500
7-0271-0205	36 RT-360-BB	360×30	¥2,900
7-0271-0206	40 RT-400-BB	400×30	¥3,300
7-0271-0207	45 RT-450-BB	450×30	¥3,600
7-0271-0208	50 RT-500-BB	500×30	¥4,200
7-0271-0209	60 RT-600-BB	600×30	¥5,100



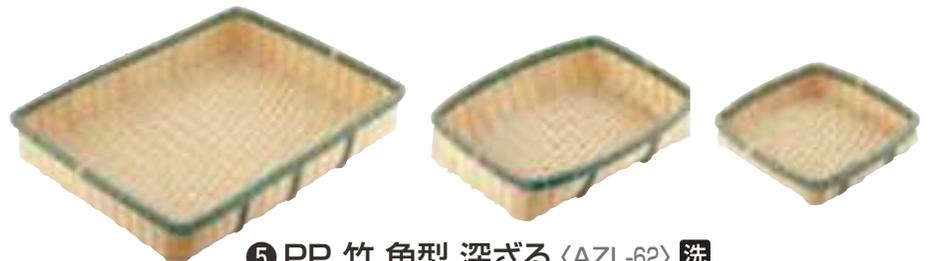
③ PP 竹箕 (AMN-H7) 洗

型	外寸	高さ	価格
7-0271-0301	12 DP-120-BB	120×100×47	¥800
7-0271-0302	15 DP-150-BB	150×130×53	¥840
7-0271-0303	18 DP-180-BB	180×150×60	¥900
7-0271-0304	30 DP-300-BB	300×300×120	¥2,750
7-0271-0305	40 DP-400-BB	400×400×160	¥4,200
7-0271-0306	45 DP-450-BB	450×450×180	¥4,700
7-0271-0307	60 DP-600-BB	600×450×180	¥6,400



④ PP 竹角型 浅ざる (AZL-63) 洗

型	高さ	価格
7-0271-0401	23 OT-230-BB	230×200×30 ¥1,800
7-0271-0402	30 OT-300-BB	300×300×30 ¥2,800
7-0271-0403	40 OT-400-BB	400×300×30 ¥3,200
7-0271-0404	45 OT-450-BB	450×300×30 ¥3,600
7-0271-0405	60 OT-600-BB	600×450×30 ¥5,700



⑤ PP 竹角型 深ざる (AZL-62) 洗

型	高さ	価格
7-0271-0501	30 OB-300-BB	300×300×60 ¥4,000
7-0271-0502	40 OB-400-BB	400×300×60 ¥4,500
7-0271-0503	45 OB-450-BB	450×300×70 ¥4,900
7-0271-0504	60 OB-600-BB	600×450×100 ¥9,000

オーガニック野菜やフルーツなどの盛り籠に。



⑥ PP角型バスケット アイボリー (WBS-34)

型	高さ	価格
7-0271-0601	15 RE-301-IV	150×110×50 ¥680
7-0271-0602	18 RE-303-IV	180×130×55 ¥780
7-0271-0603	21 RE-305-IV	210×150×60 ¥930
7-0271-0604	24 RE-309-IV	245×175×70 ¥1,080
7-0271-0605	27 RE-311-IV	275×195×70 ¥1,700
7-0271-0606	30 RE-313-IV	305×220×85 ¥2,000

⑦ ブラウン (WBS-35)

型	高さ	価格
7-0271-0701	15 RE-302-BR	150×110×50 ¥680
7-0271-0702	18 RE-304-BR	180×130×55 ¥780
7-0271-0703	21 RE-306-BR	210×150×60 ¥930
7-0271-0704	24 RE-310-BR	245×175×70 ¥1,080
7-0271-0705	27 RE-312-BR	275×195×70 ¥1,700
7-0271-0706	30 RE-314-BR	305×220×85 ¥2,000

⑧ ブラック (WBS-36)

型	高さ	価格
7-0271-0801	15 RE-330-BK	150×110×50 ¥680
7-0271-0802	18 RE-331-BK	180×130×55 ¥780
7-0271-0803	21 RE-332-BK	210×150×60 ¥930
7-0271-0804	24 RE-333-BK	245×175×70 ¥1,080
7-0271-0805	27 RE-334-BK	275×195×70 ¥1,700
7-0271-0806	30 RE-335-BK	305×220×85 ¥2,000

⑥~⑧ ※27・30型はステンレスワイヤー補強入り。



⑨ PP小判型バスケット アイボリー (WBS-40)

型	高さ	価格
7-0271-0901	15 OV-101-IV	155×110×55 ¥660
7-0271-0902	18 OV-103-IV	180×125×60 ¥680
7-0271-0903	21 OV-105-IV	210×155×70 ¥880
7-0271-0904	24 OV-109-IV	245×175×75 ¥1,100
7-0271-0905	27 OV-111-IV	275×205×90 ¥1,300
7-0271-0906	30 OV-113-IV	300×220×95 ¥1,850

⑩ ブラウン (WBS-41)

型	高さ	価格
7-0271-1001	15 OV-102-BR	155×110×55 ¥660
7-0271-1002	18 OV-104-BR	180×125×60 ¥680
7-0271-1003	21 OV-106-BR	210×155×70 ¥880
7-0271-1004	24 OV-110-BR	245×175×75 ¥1,100
7-0271-1005	27 OV-112-BR	275×205×90 ¥1,300
7-0271-1006	30 OV-114-BR	300×220×95 ¥1,850

⑪ ブラック (WBS-42)

型	高さ	価格
7-0271-1101	15 OV-130-BK	155×110×55 ¥660
7-0271-1102	18 OV-131-BK	180×125×60 ¥680
7-0271-1103	21 OV-132-BK	210×155×70 ¥880
7-0271-1104	24 OV-133-BK	245×175×75 ¥1,100
7-0271-1105	27 OV-134-BK	275×205×90 ¥1,300
7-0271-1106	30 OV-135-BK	300×220×95 ¥1,850

⑨~⑪ ※30型はステンレスワイヤー補強入り。

可愛らしい形のラウンドタイプ。



⑫ PP丸型バスケット アイボリー (WBS-37)

型	外寸	高さ	価格
7-0271-1201	15 RO-201-IV	155×60	¥680
7-0271-1202	18 RO-203-IV	185×70	¥830
7-0271-1203	21 RO-205-IV	210×80	¥980
7-0271-1204	24 RO-209-IV	240×100	¥1,150
7-0271-1205	27 RO-211-IV	270×100	¥1,480
7-0271-1206	30 RO-213-IV	305×110	¥2,000

⑬ ブラウン (WBS-38)

型	外寸	高さ	価格
7-0271-1301	15 RO-202-BR	155×60	¥680
7-0271-1302	18 RO-204-BR	185×70	¥830
7-0271-1303	21 RO-206-BR	210×80	¥980
7-0271-1304	24 RO-210-BR	240×100	¥1,150
7-0271-1305	27 RO-212-BR	270×100	¥1,480
7-0271-1306	30 RO-214-BR	305×110	¥2,000

⑭ ブラック (WBS-39)

型	外寸	高さ	価格
7-0271-1401	15 RO-430-BK	155×60	¥680
7-0271-1402	18 RO-431-BK	185×70	¥830
7-0271-1403	21 RO-432-BK	210×80	¥980
7-0271-1404	24 RO-433-BK	240×100	¥1,150
7-0271-1405	27 RO-434-BK	270×100	¥1,480
7-0271-1406	30 RO-435-BK	305×110	¥2,000

⑫~⑭ ※30型はステンレスワイヤー補強入り。

関連商品 樹脂バスケット→P.1075~

# PP Rattan®

- 水洗いOKで洗剤も使えてお手入れ簡単! 食器洗浄機のご使用もでき、衛生的です。
  - 冷蔵庫内でのご使用もできます。(冷凍は不可)
  - 柔軟性、耐衝撃性に優れ、天然籐と違いささくれません。
- 材質: ポリプロピレン 耐熱: 120℃



## ① PP 丸型 深ざる 濃茶 (AZL-77) 洗

型	外寸	高さ	
7-0272-0101	13 RB-130-DB	130×40	¥1,300
7-0272-0102	15 RB-150-DB	150×45	¥1,700
7-0272-0103	18 RB-180-DB	180×50	¥2,000
7-0272-0104	21 RB-210-DB	210×60	¥2,200
7-0272-0105	30 RB-300-DB	300×70	¥3,400
7-0272-0106	40 RB-400-DB	400×80	¥3,800

## ② PP 丸形 浅ざる 濃茶 (AZL-78) 洗

型	外径	高さ	
7-0272-0201	21 RT-210-DB	210×20	¥2,200
7-0272-0202	24 RT-240-DB	240×20	¥2,300
7-0272-0203	27 RT-270-DB	270×30	¥2,400
7-0272-0204	30 RT-300-DB	300×30	¥2,500
7-0272-0205	36 RT-360-DB	360×30	¥2,900
7-0272-0206	40 RT-400-DB	400×30	¥3,300
7-0272-0207	45 RT-450-DB	450×30	¥3,600
7-0272-0208	50 RT-500-DB	500×30	¥4,200
7-0272-0209	60 RT-600-DB	600×30	¥5,100

## ③ PP 箕 濃茶 (AMN-K1) 洗

型	高さ	
7-0272-0301	12 DP-120-DB	120×100×47 ¥800
7-0272-0302	15 DP-150-DB	150×130×53 ¥840
7-0272-0303	18 DP-180-DB	180×150×60 ¥900
7-0272-0304	30 DP-300-DB	300×300×120 ¥2,750
7-0272-0305	40 DP-400-DB	400×400×160 ¥4,200
7-0272-0306	45 DP-450-DB	450×450×180 ¥4,700
7-0272-0307	60 DP-600-DB	600×450×180 ¥6,400

## ディスプレイ用大型籐籠

※籐製品は手造りの為、サイズに多少誤差があります。④～⑨



## ④ 紅籐籠 (AKG-25) 直 罫 12

7-0272-0401	No.6993	600×600×H100	¥13,400
7-0272-0402	No.6994	500×500×H100	¥11,700
7-0272-0403	No.6995	450×450×H100	¥10,000
7-0272-0404	No.6996	400×400×H100	¥8,400
7-0272-0405	No.6997	350×350×H80	¥6,700

## ⑤ 紅籐籠 (AKG-26) 直 罫 12

7-0272-0501	No.6504	1,200×900×H150	¥30,000
7-0272-0502	No.6505	1,100×800×H150	¥27,000
7-0272-0503	No.6506	1,000×700×H150	¥24,000
7-0272-0504	No.6507	900×600×H150	¥20,000

## ⑥ 紅籐籠 (AKG-29) 直 罫 12

7-0272-0601	No.7434	800×500×H100	¥16,700
7-0272-0602	No.7435	700×450×H100	¥15,000
7-0272-0603	No.7436	600×400×H100	¥13,400



## ⑦ 紅籐籠 (AKG-30) 直 罫 12

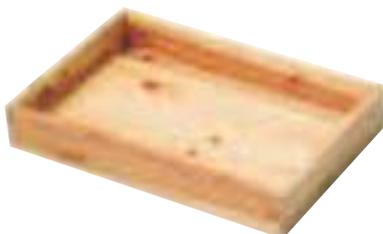
7-0272-0701	No.6977	900×650×H200(100)	¥29,000
7-0272-0702	No.6978	800×600×H200(100)	¥20,000
7-0272-0703	No.6979	700×550×H200(100)	¥16,700

## ⑧ 紅籐籠 平400 (AKG-27) 直 罫 12

7-0272-0801	No.3006	900×400×H100	¥23,000
7-0272-0802	No.3007	600×400×H100	¥13,200
7-0272-0803	No.3008	450×400×H100	¥11,200

## ⑨ 紅籐籠 N400 (AKG-28) 直 罫 12

7-0272-0901	No.3017	900×400×H160(80)	¥26,000
7-0272-0902	No.3018	600×400×H160(80)	¥18,200
7-0272-0903	No.3019	450×400×H160(80)	¥12,400
7-0272-0904	No.5680	400×400×H160(80)	¥10,000



## ⑩ SOボックス 白木 (クリア塗装仕上) (ABT-G6) 罫

7-0272-1001	6040	600×400×H70	¥5,300
7-0272-1002	6030	600×300×H70	¥4,900
7-0272-1003	4540	450×400×H70	¥4,600
7-0272-1004	4530	450×300×H70	¥4,300



## ⑪ SOボックス 焼杉 (クリア塗装仕上) (ABT-G7) 罫

7-0272-1101	6040	600×400×H70	¥5,600
7-0272-1102	6030	600×300×H70	¥5,200
7-0272-1103	4540	450×400×H70	¥4,800
7-0272-1104	4530	450×300×H70	¥4,500



## ⑫ SNボックス 白木 (クリア塗装仕上) (ABT-G8) 罫

7-0272-1201	2040	600×400×H120(60)	¥5,800
7-0272-1202	2030	600×300×H120(60)	¥5,200
7-0272-1203	1540	450×400×H120(60)	¥5,000
7-0272-1204	1530	450×300×H120(60)	¥4,600



## ⑬ SNボックス 焼杉 (クリア塗装仕上) (ABT-G9) 罫

7-0272-1301	2040	600×400×H120(60)	¥6,100
7-0272-1302	2030	600×300×H120(60)	¥5,500
7-0272-1303	1540	450×400×H120(60)	¥5,200
7-0272-1304	1530	450×300×H120(60)	¥4,800

関連商品 その他の籐籠・パンカゴ→P.1071～

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

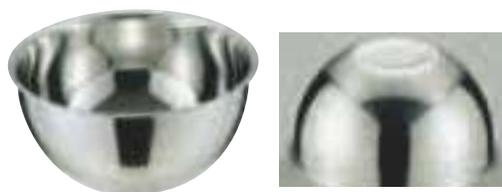
蒸し器・中華・揚げ物用品

冬場の冷たい水での米とぎに、マニキュアやネイルアートをされている方などに最適。



**① ライスママ (洗米器)**  
(ホワイト) <ASV-75> 7-0273-0101 ¥1,400

- 235×220×H165  
容量:1.7ℓ  
材質:本体・研ぎ棒/ポリプロピレン (耐熱温度120℃)  
底部滑り止めリング/ポリエチレン (耐熱温度70℃)
- 六合まで一合刻みの目盛り付で水切り時にお米がこぼれない形状のボールです。
  - 使用後のお手入れも簡単で、手付きボールとして使えます!
  - お米は水を吸いやすいのでヌカ水を吸わせないようにすばやく米ぬかや汚れを取り除くことが大事。
  - お米は水を吸うと、柔らかくなり、かけやすいのでごしととがずに、やさしくとぐ事が大事。



**② 18-8 米とぎボール 24cm**  
<ABC-73> 7-0273-0201 ¥3,100

- 262×130  
内 240×130  
●底の部分に穴が空けてあり、野菜・食器等の水切に米とぎに便利です。

関連商品 米揚ざる→P.249



**③ 米とぎシェーカー RWS1 (1~3合用)**

<AKM-58> 回 ¥1,500

7-0273-0301 オレンジ

7-0273-0302 ホワイト

7-0273-0303 グリーン

φ102×H282

材質:フタ/ポリプロピレン

本体/飽和ポリエステル

パッキン/シリコン

●冬の冷たい水も、ネイルも気になりません。

●1~3合までのお米に対応。

●少ない水でしっかり研げる節水タイプ。



1.本体にお米と水をセットします。



2.本体を軽く振ります。強く振りすぎるとお米が壊れます。



3.お米が研げたらそのまま釜へ。



**④ 米ピタクリップ <AKM-54> ¥300**

7-0273-0401 PM-470 グリーン

7-0273-0402 PM-471 ピンク

7-0273-0403 PM-472 ホワイト

110×132×H35

材質:ポリプロピレン(耐熱120℃)

●水切りがサッとできて、めんどろな米とぎもラクラクです。

●フック付で、内釜にピッタリくっつきます。

●特許出願中、意匠出願中



**⑤ 米とぎ棒 <AKM-53> ¥800**

7-0273-0501 KT-089 グリーン

7-0273-0502 KT-090 ピンク

7-0273-0503 KT-091 ホワイト

φ50×全長295

材質:ハンドル/耐熱ABS樹脂(耐熱100℃)

本体/ポリプロピレン(耐熱120℃)

●お米が先端に溜まらず、スムーズに研げます。

●菱形網目体による乱流が米とぎの秘訣。



**⑥ 18-8 バケツⅡ 水切りタイプ (とんがりダストバスケット式)**  
<JBK-01>

15ℓ φ300×H305

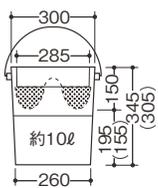
7-0273-0601 中目(8メッシュ) ¥17,600

7-0273-0602 荒目(5メッシュ) ¥17,600

18ℓ φ300×H345

7-0273-0603 中目(8メッシュ) ¥19,200

7-0273-0604 荒目(5メッシュ) ¥19,200



( )内は15ℓのサイズです。

**⑦ 18-8 バケツⅡ 洗いカゴタイプ (丸型洗いカゴ式)**  
<JBK-02>

15ℓ φ300×H305

7-0273-0701 細目(12メッシュ) ¥16,300

7-0273-0702 中目(8メッシュ) ¥16,300

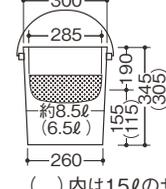
7-0273-0703 荒目(5メッシュ) ¥16,300

18ℓ φ300×H345

7-0273-0704 細目(12メッシュ) ¥17,700

7-0273-0705 中目(8メッシュ) ¥17,700

7-0273-0706 荒目(5メッシュ) ¥17,700



( )内は15ℓのサイズです。

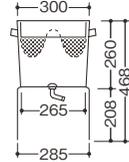
**⑧ 18-8 バケツⅢ スタンド式 (とんがりダストバスケット式)**  
<JBK-03>

13ℓ φ300×H468

7-0273-0801 中目(8メッシュ) ¥22,200

7-0273-0802 荒目(5メッシュ) ¥22,200

スタンド:18-8ステンレス



**⑨ 18-8 バケツⅢ スタンド式 (丸型洗いカゴ式)**  
<JBK-04>

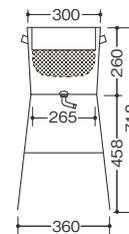
13ℓ φ300×H718

7-0273-0901 細目(12メッシュ) ¥20,700

7-0273-0902 中目(8メッシュ) ¥20,700

7-0273-0903 荒目(5メッシュ) ¥20,700

スタンド:鉄メラミン塗装



プロが認めた完全な洗米器

MJP式超音波ジェット洗米器 世界的特許MJPポンプ使用

超音波による完全なる米研ぎ

- MJPノズルによる気泡の破裂時、超音波の発生と同時に真空状態が発生するので、急激なハクリ現象を起し、糊粉層が除去されます。
- 標準価格米でも銘柄米(古米でも新米)のようなおいしさになります。
- どんな古米でも1粒1粒完全なまでに研ぎあげます。
- 日持ちが良くジャーに入れても臭くなりません。
- 泡のクッション作用により割米はほとんどできません。

水道料は従来品に比べ1/3~1/5です。

- 従来の水の量と勢いで洗う方法とは根本的に違います。(洗米時間も大幅な短縮です。)
- ※使用可能水圧 0.06MPa以上 (推奨圧力0.12~0.17MPa)

■注意

従来の米洗いと違う画期的な新方式ですので洗いが澄む事はありません。米研ぎ完了は、泡が出なくなる事でわかります。



1 超音波 ジェット洗米器 KO-ME (給水ホースφ15) <ASV-30>

7-0274-0101 70型 (5升用) φ360×H630 ¥63,200

7-0274-0102 150型 (8升用) φ470×H640 ¥92,000

- 水道工事は要りません。
- 普通の水道蛇口に取付、取り外しがワンタッチでできるパチット付です。

2 超音波 ジェット洗米器 KO-ME 300型 (2斗用) (給水ホースφ25)

<ASV-31> 7-0274-0201 ¥172,500

- 水道工事は要りません。
- 水道直結式。配管は原則として25Aが必要です。

1. ジェット気泡によるパーフェクトな米研ぎ

- お米の1粒1粒を完全に研ぎます。
- MJP方式により耐熱性菌の数が激減する為、炊き上がり後保温しても変色せず、臭いも出ません。

2. 水道量を節約、洗米、浸漬時間を短縮

- 水道量は従来品や手研ぎに比べ1/2~1/4で、洗米時間も大幅に短縮します。
- ヌカを完全に除去するため、浸漬時間も30分以内でOK。

3. 据え付けがカンタンでノーメンテナンス

- ステンレス製でシンプル設計により、故障が少なくお手入れも簡単です。
- 水道蛇口につなぐだけでOKです。

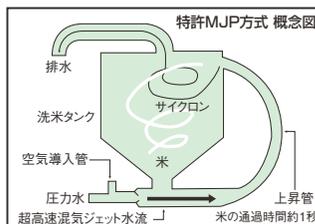


4 超小型 洗米機 Mini ポリシャー MP-45型

<ASV-55> 7-0274-0401 ¥250,000

360×350×H640

質量	6.5kg
洗米処理量	最大4.5kg
洗米時間	150秒
使用水量 (1.6kg/cm <sup>3</sup> )	約33ℓ
使用可能水圧	0.12~0.19MPa



トセキ 自動洗米機



6 AW0750-S <ASV-A3> 7-0274-0601 ¥366,000 359×591×H1,530

7 AW1500-S <ASV-A4> 7-0274-0701 ¥418,000 409×642×H1,600

8 AW3000-S <ASV-A5> 7-0274-0801 ¥465,000 506×742×H1,690

型 式	電源	消費電力	洗米能力 (kg)	洗米時間 (分)	質 量 (kg)
AW0750-S	単相100V 50/60Hz	105/100W	7.5	2~3	34.1
AW1500-S	単相100V 50/60Hz	170/155W	15	2~3	43.4
AW3000-S	単相100V 50/60Hz	195/180W	30	2~4	48.5

能率アップ!

- 洗米中、他の作業に集中できますので、作業能率がグンとアップ致します。

視認性抜群!

- デジタル表示のタイマーで、残り洗米時間が一目でわかります。

お米に優しい!

- 大切なお米は、きれいに研ぎ洗われ、しかもお米を痛めることもありません。

スピーディー!

- 精米機のお米は自動的にざるにきれいに盛り上げられ、即座に水切りされます。

省スペース!

- 操作パネル一体型で設置も簡単。水道とコンセントさえあれば特別な工事も不要です。
- 付属品:給水ホース(白)2m・給水ホース(緑)1.3m・排水ホース1.5m

3 水圧 洗米器 <ASV-56>

7-0274-0301 FRW15W φ460×H800 ¥96,000

7-0274-0302 FRW22W φ570×H800 ¥106,000

※水道直結式(給水口 20A)

- 短時間で洗米することができる水圧式の洗米器です。
- 米を槽に投入するだけで後は水の力だけで洗米を行います。
- 取り出しも槽の上にざるを置くだけの簡単操作です。

型 式	洗米能力 (kg/回)	給水量 (ℓ)	使用水圧 (kg/cm <sup>2</sup> )
FRW15W	15	25~35	1.0
FRW22W	22	25~35	1.0



5 ジェット気泡 万能洗浄機 JS-89-2

<ASV-32> 7-0274-0501 ¥34,000

全長:420 ホース:900 (水道蛇口取付:ホース差込口付)

特長

- ①ジェット気泡水流で米どおしの研ぎを強力にし、古米でも1粒1粒完全なまでに研ぎあげます。
- ②水中気泡で超音波を発生させヌカ等をハクリさせ、炊き上がりのおいしい日持ちのよいごはんが出来ます。
- ③気泡のクッション作用により割米がほとんどできません。
- ④使用水量が少なく、洗米時間も大幅な短縮ができ、設備スペースをほとんど必要としません。
- ⑤野菜・果物・穀類の洗浄や食器・調理器具の洗浄にも威力を発揮します。又、冷凍食品のスピード解凍にも抜群です。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

今、「店舗で精米」が注目されています。

お米も生ものです。精米された白米も時間が経つほど白米表面から酸化が進み、味も品質も落ちてしまいます。そこで、おいしいお米・安全なお米にこだわるお店では、こだわりのお米を玄米で仕入れ、使う日に使う分だけ精米し、精米したてのご飯でお客様をおもてなしする「店舗で精米」に注目しています。



① 厨房用 精米機 R352E

〈ASI-96〉 N 7-0275-0101 ¥97,000

370×540×H690  
電源：単相100V  
消費電力：450W  
精米方式：一回通し式  
ホッパー容量：15kg(玄米)  
精米能率：30～35kg/h(玄米)  
ぬか容器容量：玄米15kg分  
騒音レベル：75db  
保護装置：光センサー自動停止  
質量：約28kg



② 象印 精米機 つきたて風味 BR-WA10

〈ASI-92〉 S 7-0275-0201 ¥53,000

210×435×H400  
電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：255/285W (50/60Hz)  
容量：1合～1升  
精米時間：1升/10～11分  
質量：11kg  
●お好みの分つき米が楽しめる「精米度ダイヤル」  
●古い白米もおいしさと鮮度をリフレッシュ「白米フレッシュコース」  
●精米終了をセンサーが検知「自動ストップ」  
●パネルを外すと運転をストップする安全機構付  
●お手入れ用ブラシ付  
●「米受け」・「ぬか受け」付

- スペースに余裕の無い厨房に最適なコンパクトボディです。
- 茶碗1杯から、5kg・10kgの精米まで欲しい分だけの少量精米が可能です。
- キャスター付。

ライスエースシリーズ

- 1合・2合の計量レバー
- 無洗米が計れるアタッチメント付

材質：本体/銅板(メラミン樹脂焼付塗装)  
前面板/ポリスチレン  
フタ/ポリスチレン



ライスエース

③ RC-06W (米の収納量6kg)  
〈ALI-36〉 J 7-0275-0301 ¥5,400  
210×385×H375

④ RC-12W (米の収納量12kg)  
〈ALI-35〉 J 7-0275-0401 ¥6,000  
210×385×H460

⑤ RC-23W (米の収納量23kg)  
〈ALI-34〉 J 7-0275-0501 ¥7,200  
210×385×H630

⑥ RC-33W (米の収納量33kg)  
〈ALI-33〉 J 7-0275-0601 ¥8,400  
210×380×H800

保冷米びつ クールエース

⑦ HK-121W  
〈AKM-60〉 J 7-0275-0701 ¥51,000  
300×555×H695  
米収納量：約21kg  
●1回で1合(150g)、2合(300g)の計量ができるダブルスライド計量方式採用。

⑧ HK-231W  
〈AKM-65〉 J 7-0275-0801 ¥50,000  
300×565×H860  
米収納量：約31kg  
●1回で1合(150g)、最大6合(900g)計量ができるスライド計量方式です。



- 夏でもお米の酸化を防ぎ害虫やカビの発生をおさえます。
- 庫内温度が約15℃以下になると自動的に運転率を下げたり停止する省エネ設計。
- ベルチェ方式で静音設計。

仕様

型 式	HK-121W	HK-231W
電 源	単相100V 50Hz/60Hz	
消 費 電 力	56W	84W
保 冷 温 度	約15℃(室温30℃時)	約15℃(室温35℃時)
冷 却 方 法	冷気強制循環方式(ベルチェ素子による電子冷却)	
使用 環 境	温度0～30℃ 相対湿度30～80%RH	温度0～35℃ 相対湿度30～80%RH
計 量 装 置	ダブルスライド計量方式(1合、2合)	スライド計量方式
質 量	約13kg	約16kg

家庭で手軽に健康精米!



⑨ 小型精米機 ライスロン SM-200

〈ALI-46〉 J ¥12,500

7-0275-0901 レッド  
7-0275-0902 ホワイト

135×175×H320  
電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：200W  
精米量：0.5～2合  
運転時間：玄米精米コース/1分10秒～3分40秒  
リフレッシュ白米専用コース/50秒  
精米コース：分つき(13段階)、白米(5段階)、上白、米とぎ、白米リフレッシュ

付属品：ぬか掃除用ブラシ  
質量：2kg



- お米の量を自動で読み取り最適に精米するマイコン制御
- 劣化した白米の鮮度がよみがえる「白米リフレッシュコース」
- 水を使わず米とぎができる「米とぎコース」
- 計量できる目盛り付き精米容器

胚芽を残した白米など好みに合わせて精米具合が選べます。



⑩ 密閉米びつ2kg 7509

〈AKM-64〉 G 7-0275-1001 ¥650

110×167×H293  
米容量：約2kg  
材質：本体・フタ・計量カップ/ポリプロピレン  
パッキン/シリコンゴム  
●冷蔵庫の引き出しやドアポケットにコンパクトに収納できる米びつです。  
●パッキン&ロック構造でしっかり密閉。お米の鮮度を保ちます。  
●取り出しやすい持ち手付きです。

1回で約0.5合の計量ができる



⑪ S計量米びつ 7527

〈AKM-63〉 G ¥5,500

7-0275-1101 ブラウン  
7-0275-1102 レッド  
7-0275-1103 ホワイト  
151×342×H353  
容量：6kg  
●オールプラスチック製なので丸ごと洗えて衛生的です。  
●目盛り付き透明窓で残量が確認できます。  
●移動に便利なキャスター付きです。



① 18-0ステンレス 貯米庫 (ATY-B2)

TX-TRT- 60 600×600×H 800  
TX-TRT-120 600×600×H1,400  
TX-TRT-200 750×750×H1,400

	型 式	容 量 (kg)	質 量 (kg)	
7-0276-0101	TX-TRT- 60	60	33.5	¥151,300
7-0276-0102	TX-TRT-120	120	46.5	¥184,200
7-0276-0103	TX-TRT-200	200	58	¥203,400

レバー取出量:1升/5合/1合 (1.5/0.75/0.15kg)



料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガス・トロノール・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

コメラックスシリーズ

- 1合～3合の計量レバー
- 計量ストッパー付

材質:本体/銅板(メラミン樹脂焼付塗装)  
前面板/ポリスチレン  
フタ/ポリスチレン(RC-377のみポリエステル化粧合板)



② コメラックス RC-377W

(米の収納量77kg)

〈AKM-52〉 7-0276-0201 ¥23,300  
390×510×H870



③ コメラックス RC-333W

(米の収納量33kg)

〈AKM-50〉 7-0276-0301 ¥8,400  
310×320×H750



④ コメラックス RC-323W

(米の収納量23kg)

〈AKM-51〉 7-0276-0401 ¥7,200  
310×320×H640



⑤

⑤ トンボ引き出し用米びつ (AKM-59)

型	kg	
7-0276-0501	7 330×240×H150	7.0 ¥1,050
7-0276-0502	12 380×280×H180	11.5 ¥1,250

材質:ポリプロピレン  
付属品:計量カップ(1合用)

⑥ 角型おひつ (もみ) (DOH-01)

7-0276-0601	3升用	440×260×H235	¥16,400
7-0276-0602	5升用	470×300×H270	¥19,000

自宅で簡単に発芽玄米が作れる!



⑦ 玄米発芽器 発芽のちから YG101G

〈AGV-06〉 7-0276-0701 ¥9,000

φ162×H195  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:16W  
発酵容量:1～2合(玄米約150～300g)  
内蔵タイマー設定時間:約24時間  
電源コード:約1.5m  
質量:約0.8kg

- 発芽玄米作りに必要な水交換が必要ありません。
- 銀イオン・銅イオンのダブルイオン効果でしっかり消臭。
- 約24時間で発芽し、自動的に電源が切れます。



⑧

⑧ 18-8 お米の計量カップ1合

〈AKM-39〉 7-0276-0801 ¥280  
φ65×H60

⑨ PP 米カップ No.618A

〈AKM-62〉 7-0276-0901 ¥250  
φ63×H72  
材質:ポリプロピレン樹脂(耐熱温度120℃)

⑨

主な庖丁の種類

和庖丁

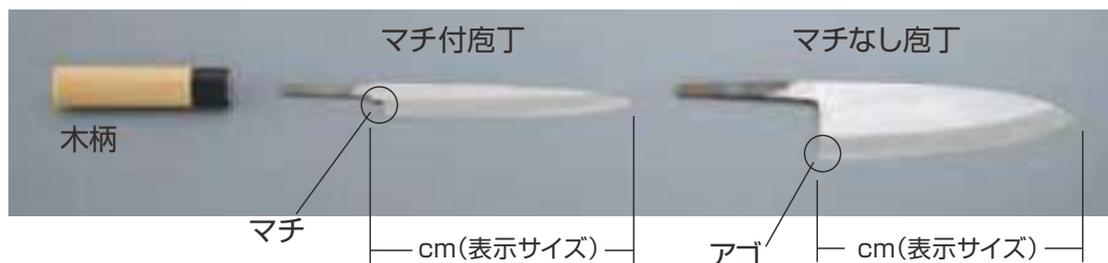
形状・名称	刃型	用途
柳刃型(正夫)	片刃	関西型の刺身庖丁です。骨のない上身など、刃元から刃先まで引き切りして使います。
蛸引型	片刃	関東型の刺身庖丁です。柳刃型と使い方は同じですが、喧嘩っ早い江戸職人が使うためこの形になったとの説があります。
出刃型	片刃	形状的には三徳型に似ていますが、厚みが厚く片刃の庖丁です。魚の三枚おろし、背開き、硬い骨を叩き切るのに用いる魚用の庖丁です。鮭用の鮭切り、身卸しなどがあります。
あじ切型	片刃	出刃型の小型タイプです。あじなど、小型の魚をさばくのに便利な庖丁です。出刃型は重くて使いづらいという人には最適。
うなぎ裂き型	片刃	身の長いうなぎを一気にさばくための庖丁です。刃先を使い、腹や背を一気にさばきます。
中華型	両刃	これ一本で、魚・野菜・肉とすべての食材を調理します。たたく調理が多く丈夫な庖丁が多く、重量でサイズ分けします。
そば麺切型	片刃	打ったそばを切るための庖丁です。正確な幅できるために、垂直に下ろす切り方にあつたハンドル形状になっています。
寿司切型	両刃	巻き寿司を切る専用庖丁です。巻き寿司の形を崩さないよう、扇形の刃が付いています。

洋庖丁

形状・名称	刃型	用途
薄刃(菜切)型	片刃	主に野菜を切る、きざむ、むく、割る、そぐ、はぐなどに使用します。
三徳(万能)型	両刃	日本の伝統的な庖丁です。野菜一般に適し、せん切り、そぎ切りもできます。
三徳(万能)型	両刃	肉・魚・野菜などに使え、日常のお台所では便利な一本です。
牛刀(洋刃)型	両刃	肉・ハム・野菜などの特に薄切りに、トマトなど柔らかい野菜の薄切りなどもきれいにできます。
ペティナイフ型	両刃	牛刀型の小型タイプ。果物の皮むきや小細工、飾り切りなどにも便利な庖丁です。
骨スキ・ガラスキ型	両刃	鶏肉などの、骨から肉をはがすために使用する庖丁です。刃が厚く、丈夫で魚や野菜にも使えます。
筋引型(スライサー)	両刃	文字通り、肉の筋をはがすのに使用します。同形状のもので、スモークサーモンなどを切る、サーモンナイフもあります。
パンスライサー型	ノコ刃	切りくずが少なく、パンの型くずれなくスムーズに切れます。
冷凍ナイフ型	ノコ刃	冷凍食品や、一般庖丁では切れないもの(カニなど)を切るのに適しています。ノコ刃が付いているものが主流です。

庖丁サイズ表示

和庖丁には柳刃や薄刃などのマチ付庖丁と出刃や身卸などのマチなし庖丁があります。マチ付庖丁は先端からマチまでのサイズを表示し、マチなし庖丁は刃渡り(先端からアゴまで)をサイズとして表示してあります。



## レーザーマーカースの説明

### レーザーマーキングとは

レーザーマーキング加工とは、金属や樹脂の表面に高出力のレーザー光を照射し熱変化や化学反応を起こすことで、文字や絵を印刻する技術です。



印刷や打刻・彫刻と比較すると、加工の柔軟性が高く、平面のみならず3次元曲面にも歪まず正確な印刻が可能です。表面に直接加工するため、印刻が半永久的に消えないこともレーザーマーキングの特徴です。金属製品や、プラスチック樹脂製品、木工製品などあらゆる素材に印刻が可能です。



あらゆる素材に  
3次元印字  
可能

### 対応サイズ

125 × 125 × 42mm

上記以下の大きさのものに加工ができます。製品や材質等のご相談については、お問い合わせください。

### 対応素材

ステンレス・アルミニウム・真鍮などの金属製品、アルマイトや各種メッキが施された表面処理品、アクリルやシリコンなどのプラスチック樹脂、木工製品、ガラス製品、革製品など様々な製品に印刻できます。

### 発注ロット

1個～対応いたします。

### 納期

通常、ご注文から約1週間程度で発送いたします。

### 印字例



## 庖丁の材質別見分表

◎優れている ○やや優れている △劣る

種類	図解断面	硬さ	切れ味	長切れ(持続性)	もろさ(かけ)	錆び	手入れ方法	砥石	簡易砥ぎ器の使用	使用用途
鋼(全鋼)		◎ステンレスに比べ硬度が高い	◎シャープな切れ味	△シャープだがやや落ちやすい	△かけやすい	△錆びやすい	△使用後は水気をよく拭き取り、長期間使用しない場合は食用油等でよく拭き取る	荒砥石→中砥石→仕上げ砥石が理想。普通中砥石があればOK	◎使用できる(硬度が高いものは砥ぎにくい) ※片刃は砥石を使用した方が無難	業務用・家庭用 手入れのよい人向き
ステンレス鋼		○鋼に比べやや劣る	○鋼に比べやや劣る	○持続性が高い	○ねばりがあり、かけにくい	◎錆びにくい	○錆びにくいので、使用後水気を拭き取ればOK	上に同じ		家庭用(ステンレス刃物鋼) 業務用(モリブデン鋼・スウェーデン鋼) 清潔さを重視する人向き
複合材	鋼+軟鉄 	◎高い硬度を有する	◎シャープな切れ味	△シャープだがやや落ちやすい	△かけやすいが大きくかけない	△錆びやすい	△使用後は水気をよく拭き取り、長期間使用しない場合は食用油等でよく拭き取る	上に同じ		業務用・家庭用 手入れのよい人・切れ味重視の人向き
	鋼+ステンレス 	◎高い硬度を有する	◎シャープな切れ味	△シャープだがやや落ちやすい	△かけやすいが大きくかけない	○刃先が錆びやすい	○中心の鋼(刃先部)の水気をよく拭き取る	上に同じ	○ロールタイプは使用できるが固定タイプは、刃がかけられる場合がある ※片刃は砥石を使用した方が無難	一般家庭用 切れ味・砥ぎやすさを重視する人向き
	ステンレス鋼+ステンレス 	○鋼に近い硬度を有する	◎シャープな切れ味	◎持続性が高い	○ねばりがあり、かけにくい	◎錆びにくい	○錆びにくい水気はよく拭き取る	上に同じ		業務用・家庭用 切れ味・清潔さを重視する人向き

## よくあるトラブルの原因と対策

トラブル	原因	対策
刃が欠けた	1. 冷凍食品を切った	1. 冷凍食品用の庖丁を使って下さい。また、それぞれの用途に合った庖丁を選択するようにして下さい。
	2. 研ぎすぎ	2. 刃を薄く研ぎすぎると、強度が極端に落ちるので、研ぎすぎには十分に注意して下さい。
	3. 固い野菜、骨をこじった	3. 野菜の芯、肉の骨などの固い部分で庖丁が止まったら、こじらずに庖丁の背を押すか、まっすぐに引き抜き再度切り直して下さい。
異常に錆が出た	1. 使った後、水分をよく取らずにしまった	1. 使った後は必ず洗って乾燥させないと、すぐ錆が出るので手入れをしっかりと行って下さい。レモンなどの酸気があるものを切る事が多い店なら、ステンレス系の包丁を使った方が手入れが簡単です。
	2. 薬品消毒をしている	2. あまり強い薬品で消毒すると、錆だけではなく折れの原因になるので、なるべく避け、包丁もクローム量の多い、ステン系の刃物を使って下さい。

トラブル	原因	対策
刃折れ刃割れ	1. 冷凍食品、固い物をこじって切った	1. 冷凍食品専用庖丁以外では、冷凍食品は切らないようにして下さい。
	2. 強い衝撃を与えた(落下、叩き)	2. 割込み庖丁の場合、刃先だけ欠け、全体に損傷がなければ研ぎ直して、使用することができます
	3. 材料に不純物の混入	3. 速やかに販売店等に連絡し庖丁を確認してもらう
包丁の柄が取れた	1. 水分をよく取らずに放置した為、柄の内部に水が入って柄が腐り抜けてしまう	1. 柄の内部がぼろぼろになっていないかぎり柄付可能。和包丁なら2・3日、洋刀・中華なら2週間程で出来る。

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。



**佐文 本焼 鏡面仕上 玉臼柄**

全鋼で低温鍛造(650~800℃)での製造ですから、ハガネ本来の切れ味、ねばりが作り出せます。鏡面は庖丁の美しさを引き出し、錆にくくしております。柄は手になじむ八角仕上げになっています。  
 ※鏡面は油拭きをしないでください。

**① 佐文 本焼 鏡面仕上 柳刃(木製サヤ付)(片刃) <ASB-51>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-0101	27	415	175	4.0	¥109,000
7-0279-0102	30	453	210	4.0	¥118,000
7-0279-0103	33	485	235	4.1	¥136,000

**③ 佐文 本焼 鏡面仕上 ふぐ引(木製サヤ付)(片刃) <ASB-53>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-0301	27	415	115	2.7	¥118,000
7-0279-0302	30	450	130	2.7	¥136,000
7-0279-0303	33	487	175	3.3	¥158,000

**② 佐文 本焼 鏡面仕上 蛸引(木製サヤ付)(片刃) <ASB-52>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-0201	30	450	180	3.6	¥125,000
7-0279-0202	33	489	225	4.3	¥142,000

**④ 佐文 本焼 鏡面仕上 出刃(木製サヤ付)(片刃) <ASB-54>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-0401	21	370	440	7.7	¥156,000

**⑤ 佐文 本焼 鏡面仕上 薄刃(木製サヤ付)(片刃) <ASB-55>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-0501	24	400	380	4.9	¥159,000

**佐文 銀三 鏡面仕上**

伝統の技が光る彩新の和庖丁。従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆に強いハガネに替えた切れ味秀れた逸品です。

**⑥ 佐文 銀三 鏡面仕上 柳刃(片刃) <ASB-38>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-0601	24	380	150	4.0	¥33,000
7-0279-0602	27	420	200	4.5	¥38,000
7-0279-0603	30	460	210	4.5	¥45,000
7-0279-0604	33	490	240	4.7	¥62,000
7-0279-0605	36	520	290	4.9	¥73,000

**⑦ 佐文 銀三 鏡面仕上 蛸引(片刃) <ASB-39>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-0701	24	380	110	3.0	¥33,000
7-0279-0702	27	420	130	3.2	¥38,000
7-0279-0703	30	460	150	3.4	¥45,000
7-0279-0704	33	490	170	3.4	¥62,000

**⑧ 佐文 銀三 鏡面仕上 出刃(片刃) <ASB-40>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-0801	18	323	320	8.0	¥46,000
7-0279-0802	19.5	350	400	8.2	¥57,000
7-0279-0803	21	375	470	8.2	¥71,000
7-0279-0804	24	415	560	8.2	¥80,000

**⑨ 佐文 銀三 鏡面仕上 身卸(片刃) <ASB-41>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-0901	21	375	300	5.2	¥38,000
7-0279-0902	24	410	330	5.4	¥45,000
7-0279-0903	27	445	390	5.4	¥62,000
7-0279-0904	30	475	410	5.4	¥73,000

**⑩ 佐文 銀三 鏡面仕上 薄刃(片刃) <ASB-42>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-1001	18	320	160	3.2	¥29,000
7-0279-1002	19.5	340	230	3.8	¥36,000
7-0279-1003	21	357	250	4.0	¥45,000

**⑪ 佐文 銀三 鏡面仕上 鎌型薄刃(片刃) <ASB-43>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-1101	18	318	150	3.2	¥28,000
7-0279-1102	19.5	340	230	3.8	¥36,000
7-0279-1103	21	355	240	4.2	¥45,000
7-0279-1104	22.5	375	300	4.5	¥62,000
7-0279-1105	24	397	320	4.5	¥71,000

**佐文 青鋼**

安来の青紙一号の鋼を使用し、切れ味の持続性に優れた最高の料理庖丁です。技術の年輪が開花したプロに贈る最高の舞台道具です。



**⑫ 佐文青鋼 柳刃(片刃) <ASB-44>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-1201	24	375	140	3.2	¥33,000
7-0279-1202	27	415	190	4.2	¥37,000
7-0279-1203	30	455	210	4.3	¥44,000
7-0279-1204	33	490	270	5.0	¥50,000
7-0279-1205	36	520	360	5.5	¥59,000

**⑬ 佐文青鋼 蛸引(片刃) <ASB-45>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-1301	24	380	120	3.2	¥33,000
7-0279-1302	27	415	150	3.3	¥37,000
7-0279-1303	30	455	190	3.5	¥44,000
7-0279-1304	33	485	230	3.8	¥50,000

**⑭ 佐文青鋼 出刃(片刃) <ASB-46>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-1401	18	325	350	8.0	¥37,000
7-0279-1402	19.5	355	370	8.0	¥44,000
7-0279-1403	21	380	510	9.0	¥50,000
7-0279-1404	24	415	620	9.0	¥81,000

**⑮ 佐文青鋼 身卸(片刃) <ASB-47>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-1501	21	370	210	4.8	¥37,000
7-0279-1502	24	405	290	5.5	¥44,000
7-0279-1503	27	450	440	7.0	¥50,000
7-0279-1504	30	480	540	7.8	¥59,000

**⑯ 佐文青鋼 鎌型薄刃(片刃) <ASB-49>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-1601	18	315	190	3.5	¥29,000
7-0279-1602	19.5	335	220	4.2	¥37,000
7-0279-1603	21	355	280	5.2	¥44,000
7-0279-1604	22.5	370	290	5.0	¥57,000
7-0279-1605	24	395	350	5.0	¥65,000

**⑰ 佐文青鋼 薄刃(片刃) <ASB-48>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-1701	18	317	190	4.0	¥29,000
7-0279-1702	19.5	335	220	4.0	¥37,000
7-0279-1703	21	355	270	5.0	¥44,000

**⑱ 佐文青鋼 骨切(片刃) <ASB-50>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0279-1801	27	430	450	6.0	¥83,000
7-0279-1802	30	465	510	6.0	¥95,000
7-0279-1803	33	510	660	7.0	¥123,000

アルミ電磁調理器用鍋  
エコクリーン エレテックシリーズ  
(本体内面ゼロクリア2コート加工)



- 板厚4mm・底板厚6mmの優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回ります。
- 底には特殊アルミ鋼+ステンレスで、業務用電磁調理器に使用できます。
- 鍋、蓋ともにアルマイト加工を施しているため、ご使用前の米のトギ汁、野菜等による煮沸の必要はありません。



**Point**

tsubame ecoclean

IKDエコクリーンシリーズは、親水性を持つ無機系塗料焼付塗装による強力な防汚効果を持ったゼロクリア加工を施した環境に優しい製品です。

※「エコクリーン」の詳しい説明は資料集に掲載しております。

① エコクリーン アルミ エレテック 寸胴鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-66>

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0028-0101	24	248×240	10	3.15	205	¥31,000
7-0028-0102	27	278×270	15	4.0	240	¥37,000
7-0028-0103	30	308×300	21	4.8	270	¥44,000
7-0028-0104	33	336×330	27	5.15	305	¥55,000
7-0028-0105	36	368×360	35	5.8	320	¥62,000
7-0028-0106	39	398×390	45	7.3	360	¥71,500
7-0028-0107	42	428×420	57	10.0	375	¥82,000

② エコクリーン アルミ エレテック 半寸胴鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-67>

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0028-0201	24	248×170	7.0	2.6	205	¥27,000
7-0028-0202	27	278×180	10.0	3.2	240	¥31,000
7-0028-0203	30	308×200	13.0	3.8	270	¥35,000
7-0028-0204	33	336×210	18.0	4.5	305	¥51,000
7-0028-0205	36	368×230	23.0	5.25	320	¥55,000
7-0028-0206	39	398×240	28.0	6.15	360	¥65,000
7-0028-0207	42	428×270	38.0	7.8	375	¥75,000

③ エコクリーン アルミ エレテック 片手鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-68>

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0028-0301	18	188×120	3.3	1.5	158	¥20,000
7-0028-0302	21	218×140	5.0	2.05	180	¥24,000
7-0028-0303	24	248×170	7.0	2.8	205	¥27,000
7-0028-0304	27	278×180	10.0	3.4	240	¥31,000
7-0028-0305	30	308×200	13.0	4.0	270	¥34,500

※24～30cmは向い手付きです。

④ エコクリーン アルミ エレテック 雪平鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-70>

cm内	高さ	ℓ	kg	底径		
7-0028-0401	21	80	2.5	0.55	170	¥15,000
7-0028-0402	24	90	3.3	1.12	190	¥17,500
7-0028-0403	27	105	5.1	1.3	205	¥21,000

底板厚:5.0



⑤ エコクリーン アルミ エレテック 円付鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-69>

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0028-0501	30	305×135	8	1.3	205	¥26,500
7-0028-0502	33	335×150	10	1.7	240	¥29,500
7-0028-0503	36	365×165	13	1.9	250	¥36,500
7-0028-0504	39	395×175	16	2.6	270	¥42,000
7-0028-0505	42	425×185	20	3.1	305	¥49,000
7-0028-0506	45	455×200	23	3.85	320	¥59,000

底板厚:5.6

アルミ電磁調理器用鍋 エレテックシリーズ



⑥ エレテック寸胴鍋 <AZV-04>

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0028-0601	24	248×240	10	3.15	205	¥31,000
7-0028-0602	27	278×270	15	4.0	240	¥38,000
7-0028-0603	30	308×300	21	4.8	270	¥44,500
7-0028-0604	33	336×330	27	5.15	305	¥57,000
7-0028-0605	36	368×360	35	5.8	320	¥64,000
7-0028-0606	39	398×390	45	7.3	360	¥75,000
7-0028-0607	42	428×420	57	10.0	375	¥90,000

⑧ エレテック外輪鍋 <AST-11>

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0028-0801	18	188×65	1.7	1.15	158	¥18,000
7-0028-0802	21	218×70	2.5	1.45	180	¥21,500
7-0028-0803	24	248×80	3.0	1.95	205	¥23,500
7-0028-0804	27	278×90	5.0	2.5	240	¥28,000
7-0028-0805	30	308×100	7.0	2.85	270	¥32,500
7-0028-0806	33	336×110	9.5	3.45	290	¥46,000
7-0028-0807	36	368×120	12.0	4.0	320	¥49,000
7-0028-0808	39	398×130	15.0	5.25	360	¥57,500
7-0028-0809	42	428×140	20.0	5.4	375	¥64,500

⑩ エレテック アルミ雪平鍋 <AYK-03>

cm内	高さ	ℓ	kg	底径		
7-0028-1001	21	80	2.5	0.85	170	¥17,000
7-0028-1002	24	90	3.3	1.12	190	¥19,500
7-0028-1003	27	105	5.1	1.3	205	¥23,500

底板厚:5.0

⑦ エレテック半寸胴鍋 <AHV-04>

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0028-0701	18	188×120	3.3	1.5	158	¥22,000
7-0028-0702	21	218×140	5.0	2.0	180	¥26,000
7-0028-0703	24	248×170	7.0	2.6	205	¥29,000
7-0028-0704	27	278×180	10.0	3.2	240	¥32,000
7-0028-0705	30	308×200	13.0	3.8	270	¥35,000
7-0028-0706	33	336×210	18.0	4.5	305	¥52,000
7-0028-0707	36	368×230	23.0	5.25	320	¥56,000
7-0028-0708	39	398×240	28.0	6.15	360	¥72,000
7-0028-0709	42	428×270	38.0	7.8	375	¥83,000

⑨ エレテック片手鍋 <AKT-01>

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0028-0901	18	188×120	3.3	1.5	158	¥20,500
7-0028-0902	21	218×140	5.0	2.05	180	¥24,500
7-0028-0903	24	248×170	7.0	2.8	205	¥27,500
7-0028-0904	27	278×180	10.0	3.4	240	¥32,000
7-0028-0905	30	308×200	13.0	4.0	270	¥35,000

※24～30cmは向い手付きです。

⑪ エレテック アルミ料理鍋 (アルマイト加工) <ALY-08>

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0028-1101	30	305×135	8	1.3	205	¥27,500
7-0028-1102	33	335×150	10	1.7	240	¥31,000
7-0028-1103	36	365×165	13	1.9	250	¥38,500
7-0028-1104	39	395×175	16	2.6	270	¥45,000
7-0028-1105	42	425×185	20	3.1	305	¥51,500
7-0028-1106	45	455×200	23	3.85	320	¥62,500

底板厚:5.6

料理道具  
鍋類  
フライパン・グリルパン  
ガストロノームパン・ホテルパン  
バット・番重・コンテナ  
食缶・給食道具  
キッチンポット・保存容器  
ボール・ザル・漬物・米びつ  
庖丁・ナイフ・砥石  
まな板・庖丁差・殺菌庫  
そば・うどん・パスタ用品  
蒸し器・中華







※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.277参照)



**正  
本**

ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

本職・玉白鋼

山陰地方特産の真砂砂鉄より厳選された鉄質を門外不出の秘伝で鍛えに鍛えあげた玉鋼に柔らかい庖丁鉄を被せたもので、切り口鮮やか鋭い切れ味、百有余年の歴史に支えられるソフトな使い心地、そして酷使に耐えられる耐久性は、他の追随を許さない逸品揃いと評価を受けております。

**正本 本霞・玉白鋼**

**① 柳刃刺身(片刃) <AMS-38>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0283-0101	24	385	130	3.9	¥37,200
7-0283-0102	27	428	190	4.3	¥41,600
7-0283-0103	30	458	220	4.5	¥47,000
7-0283-0104	33	491	260	4.7	¥58,400
7-0283-0105	36	528	290	5.2	¥70,400

**③ 出刃(片刃) <AMS-40>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0283-0301	10.5	232	90	3.3	¥22,000
7-0283-0302	12	255	140	6.3	¥25,400
7-0283-0303	13.5	279	180	6.7	¥28,000
7-0283-0304	15	295	220	7.0	¥30,800
7-0283-0305	16.5	314	280	7.8	¥35,400
7-0283-0306	18	340	350	8.5	¥39,400
7-0283-0307	19.5	358	390	8.7	¥44,800
7-0283-0308	21	381	460	8.9	¥54,000
7-0283-0309	22.5	400	540	9.6	¥69,600
7-0283-0310	24	425	650	10.2	¥80,200

**④ 相出刃(片刃) <AMS-41>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0283-0401	21	367	290	6.6	¥54,000
7-0283-0402	22.5	383	330	6.8	¥69,600
7-0283-0403	24	405	400	7.3	¥80,200

**⑥ 東型薄刃(片刃) <AMS-43>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0283-0601	18	326	180	3.6	¥37,200
7-0283-0602	19.5	343	220	3.9	¥41,600
7-0283-0603	21	365	230	4.2	¥47,000
7-0283-0604	22.5	385	280	4.4	¥58,400
7-0283-0605	24	401	330	4.9	¥70,400

**② 蛸引刺身(片刃) <AMS-39>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0283-0201	24	385	100	3.1	¥37,200
7-0283-0202	27	424	115	3.4	¥41,600
7-0283-0203	30	455	150	3.5	¥47,000
7-0283-0204	33	493	195	3.9	¥58,400
7-0283-0205	36	528	200	4.0	¥70,400

**⑤ 鰻サキ(片刃) <AMS-42>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0283-0501	18	273	190	6.0	¥44,600
7-0283-0502	19.5	299	240	6.3	¥50,600
7-0283-0503	21	316	280	6.7	¥61,000
7-0283-0504	22.5	333	310	7.1	¥76,800
7-0283-0505	24	351	340	7.3	¥90,400
7-0283-0506	25.5	375	400	7.5	¥107,200



**正  
本**

歴史に培われた習熟の技

サビにくい(コバルト合金鋼)は銀3鋼に比べてコバルト・バナジウム含有による耐磨耗性・靱性に優れ、特殊な焼入れによる高硬度で鋭い切れ味が持続します。

**正本 コバルト鋼**

**⑦ 柳刃刺身(片刃) <AMS-18>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0283-0701	24	390	150	4.2	¥59,600
7-0283-0702	27	420	170	4.3	¥68,200
7-0283-0703	30	460	200	4.5	¥80,200
7-0283-0704	33	490	240	4.6	¥99,400

**⑧ フグ引刺身(片刃) <AMS-19>**

	cm	全長	g	背厚	
7-0283-0801	27	420	130	3.0	¥70,800
7-0283-0802	30	460	140	3.2	¥82,800



**歌舞伎調和庖丁「忠舟作」シリーズ**

伝統の和の心...それは職人のこだわり

日本伝統の塗師の巧みな技と美濃独自の美濃鞘塗り仕上げで職人の心意気が伝わります。

焼付塗装を施された柄は見た目も美しく、水の浸食を防ぎますので耐久性も向上します。

材質：日本鋼霞研 柄部/水牛桂柄付天然木(表面焼付ウレタン塗装仕上)

※水に浸したまま長時間置きますと塗装が痛む場合がございます。

※長くご使用いただけるようお手入れは柔らかいスポンジ等で水洗いして下さい。



**⑨ 歌舞伎調和庖丁 忠舟 柳刃 <ATD-01>**

cm	黒金茶	黒石目	茜	全長	g	背厚	
24	7-0283-0901	7-0283-0902	7-0283-0903	383	140	4.0	¥16,000
27	7-0283-0904	7-0283-0905	7-0283-0906	417	190	5.0	¥18,000
30	7-0283-0907	7-0283-0908	7-0283-0909	450	220	5.0	¥22,000
33	7-0283-0910	7-0283-0911	7-0283-0912	490	260	5.0	¥26,000

**⑩ 歌舞伎調和庖丁 忠舟 出刃 <ATD-02>**

cm	黒金茶	黒石目	茜	全長	g	背厚	
15	7-0283-1001	7-0283-1002	7-0283-1003	295	250	8.0	¥16,000
16.5	7-0283-1004	7-0283-1005	7-0283-1006	315	270	8.0	¥17,000
18	7-0283-1007	7-0283-1008	7-0283-1009	335	360	9.0	¥19,000
19.5	7-0283-1010	7-0283-1011	7-0283-1012	360	430	9.0	¥22,000
21	7-0283-1013	7-0283-1014	7-0283-1015	375	490	10.0	¥27,000
24	7-0283-1016	7-0283-1017	7-0283-1018	415	560	10.0	¥40,000

**⑪ 歌舞伎調和庖丁 忠舟 薄刃 <ATD-03>**

cm	黒金茶	黒石目	茜	全長	g	背厚	
18	7-0283-1101	7-0283-1102	7-0283-1103	325	190	4.0	¥16,000
19.5	7-0283-1104	7-0283-1105	7-0283-1106	340	225	4.0	¥20,000
21	7-0283-1107	7-0283-1108	7-0283-1109	360	280	5.0	¥23,000



※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.277参照)



**堺孝行刃物**  
 SAKAI TAKAYUKI  
 600年もの長い歴史培われてきた堺刃物。  
 職人の確かな腕によって作られる堺刃物は最高の切れ味を誇り手造りの素晴らしさ、技術の高さが評価されています。  
 堺打刃物の伝統を受け継ぎながら新しい技術を融合させてもっと人々に喜ばれる包丁を造りつづけています。

**堺孝行 シェフ和庖丁 銀三鋼** 従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆びに強い特殊鋼に替えた、全く新しい感覚の和庖丁です。

**1 正夫(片刃)〈ASE-01〉** **2 ふぐ引(片刃)〈ASE-02〉**

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-0101	24	380	140	3.0	¥26,000
7-0285-0102	27	415	180	3.5	¥32,100
7-0285-0103	30	450	220	4.0	¥40,300
7-0285-0104	33	490	260	4.0	¥48,100
7-0285-0105	36	525	320	4.0	¥59,500

**3 蛸引(片刃)〈ASE-03〉** **4 出刃(片刃)〈ASE-04〉**

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-0301	24	380	110	3.0	¥26,000
7-0285-0302	27	420	140	3.0	¥32,100
7-0285-0303	30	450	170	3.0	¥40,300
7-0285-0304	33	490	190	3.0	¥48,100
7-0285-0305	36	525	220	3.0	¥59,500

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-0401	15	290	240	7.0	¥29,800
7-0285-0402	16.5	315	280	7.5	¥32,600
7-0285-0403	18	335	340	7.5	¥38,600
7-0285-0404	19.5	355	380	7.5	¥43,200
7-0285-0405	21	375	420	8.0	¥46,400
7-0285-0406	22.5	395	480	8.0	¥55,600
7-0285-0407	24	420	520	8.0	¥62,800

**5 鎌型薄刃(片刃)〈ASE-05〉** **6 薄刃(片刃)〈ASE-06〉**

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-0501	18	320	160	3.0	¥22,600
7-0285-0502	19.5	340	240	3.0	¥32,100
7-0285-0503	21	355	260	4.0	¥40,300
7-0285-0504	24	375	300	4.5	¥59,500

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-0601	16.5	300	120	3.0	¥20,500
7-0285-0602	18	320	180	3.0	¥22,600
7-0285-0603	19.5	340	240	4.5	¥32,100
7-0285-0604	21	355	260	4.5	¥40,300
7-0285-0605	22.5	375	300	4.5	¥48,100
7-0285-0606	24	395	320	5.0	¥59,500



**堺孝行作 霞研** 安来の鋼を使用し、廉価でお届けする普及品の和庖丁です。

**7 霞研 正夫(片刃)〈ATK-26〉** **8 霞研 ふぐ引(片刃)〈ATK-27〉** **9 霞研 蛸引(片刃)〈ATK-28〉**

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-0701	21	345	120	3.5	¥9,900
7-0285-0702	24	380	140	3.5	¥10,900
7-0285-0703	27	415	180	4.0	¥13,900
7-0285-0704	30	450	220	4.0	¥16,000
7-0285-0705	33	490	260	4.0	¥21,600
7-0285-0706	36	525	320	5.0	¥28,500

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-0801	24	380	100	3.0	¥12,400
7-0285-0802	27	415	120	3.0	¥15,000
7-0285-0803	30	450	140	3.0	¥18,200

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-0901	24	380	100	3.0	¥11,400
7-0285-0902	27	415	120	4.0	¥14,300
7-0285-0903	30	450	160	3.5	¥16,500
7-0285-0904	33	490	200	3.5	¥22,400
7-0285-0905	36	525	220	4.0	¥29,700

**10 霞研 出刃(片刃)〈ATK-29〉** **11 霞研 鎌型薄刃(片刃)〈ATK-30〉**

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-1001	15	290	230	8.0	¥11,300
7-0285-1002	16.5	315	280	8.0	¥12,600
7-0285-1003	18	335	320	8.0	¥14,600
7-0285-1004	19.5	355	380	9.0	¥18,000
7-0285-1005	21	375	440	9.0	¥22,300
7-0285-1006	22.5	395	500	9.5	¥29,500
7-0285-1007	24	420	620	9.5	¥37,700
7-0285-1008	27	460	740	11.0	¥53,100
7-0285-1009	30	495	770	11.0	¥80,300

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-1101	18	320	180	4.0	¥10,900
7-0285-1102	19.5	340	200	4.0	¥13,900
7-0285-1103	21	355	240	4.5	¥16,000
7-0285-1104	24	395	340	4.5	¥28,500

**12 霞研 薄刃(片刃)〈ATK-31〉** **13 霞研 むき物(片刃)〈ATK-32〉** **14 霞研 骨切(片刃)〈ATK-33〉**

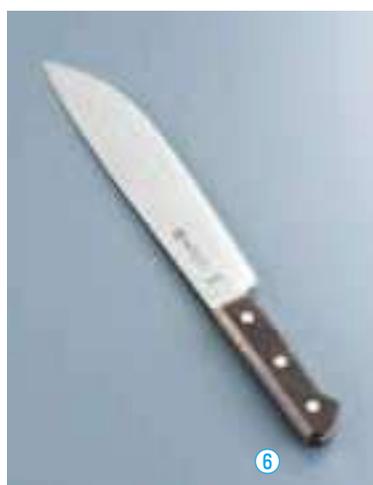
	cm	全長	g	背厚	
7-0285-1201	18	320	180	4.0	¥10,900
7-0285-1202	19.5	340	220	4.0	¥13,900
7-0285-1203	21	355	260	4.5	¥16,000
7-0285-1204	22.5	375	320	4.5	¥21,600
7-0285-1205	24	395	340	4.5	¥28,500

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-1301	18	320	140	3.0	¥10,600

	cm	全長	g	背厚	
7-0285-1401	24	400	300	5.0	¥26,700
7-0285-1402	27	430	360	5.0	¥33,300
7-0285-1403	30	460	460	5.5	¥41,300
7-0285-1404	33	500	560	5.5	¥51,900



※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.277参照)



# 正広 MASAHIRO

創業以来、原材料の改善と共に、加工技術の研究開発に専念し、切れ味、耐久性、耐食性、さらにデザイン、使い良さを追求しています。

## 正広作 ステンレス和庖丁

日本刀鍛錬の技術を生かした和庖丁。  
●特殊ステンレス鋼

### ① 柳刃(片刃) <AMS-H0> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-0101	20	10612	322	117 2.5	¥ 8,200
7-0287-0102	24	10613	365	139 2.5	¥ 9,000
7-0287-0103	27	10614	410	172 2.5	¥ 11,000

### ② 蛸引(片刃) <AMS-H1> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-0201	20	10622	321	106 2.5	¥ 8,200
7-0287-0202	24	10623	366	121 2.5	¥ 9,000

### ③ 出刃(片刃) <AMS-H2> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-0301	12	10603	242	131 3.0	¥ 7,400
7-0287-0302	13.5	10604	252	183 4.0	¥ 8,200
7-0287-0303	15	10605	275	217 4.0	¥ 9,000
7-0287-0304	16.5	10606	285	225 4.0	¥ 10,000
7-0287-0305	18	10607	310	275 4.0	¥ 11,000
7-0287-0306	21	10609	340	412 5.0	¥ 17,500

### ④ 薄刃(片刃) 10632 16.5cm

	全長	g	背厚	
7-0287-0401	295	176	2.5	¥ 9,000

### ⑤ おさかな庖丁 10643 <AMS-N0> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-0501	16.5	290	135	2.0	¥ 6,300

材質: 刃身 ステンレス刃物鋼  
ハンドル 積層強化木(黒合板)  
●柳刃庖丁と出刃庖丁の一体型で、おろしから造りまでこなせます。

### ⑥ 正広作 ステンレス鋼 頭オトシ(中・大型魚解体包丁)(片刃) <AMS-N6> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-0601	23.5	41102	353	215 2.2	¥ 6,400

材質: 刃身/ステンレス鋼  
柄/ローズウッド  
●中型以上の魚を下すのに適した包丁です。  
●マグロなどの解体もできます。



指のあたる部分を削り抜群のフィット感です。

## 木柄なのに防腐、防菌、防水効果!

手になじみ易く、疲れにくい木柄に天然樹脂(食品添加物)を浸透させることにより、水の染み込みを抑え腐りにくく、雑菌の繁殖を防ぎます。刃には、モリブデン鋼とステンレスの複合材を使用していますので、錆びにくく、切れ味が良く耐摩耗性に優れています。



## ステンレス鋼 防菌柄 和包丁シリーズ

### ⑦ 正夫(片刃) <ABU-02>

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-0701	18	305	100	3.4	¥ 16,000
7-0287-0702	21	340	110	3.4	¥ 17,000
7-0287-0703	24	375	130	3.4	¥ 18,000
7-0287-0704	27	410	170	3.4	¥ 24,500
7-0287-0705	30	445	210	3.7	¥ 29,000

### ⑧ 出刃(片刃) <ABU-01>

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-0801	12	245	130	4.5	¥ 18,000
7-0287-0802	13.5	265	200	7.0	¥ 23,500
7-0287-0803	15	280	230	7.0	¥ 26,000
7-0287-0804	16.5	305	280	7.5	¥ 29,000
7-0287-0805	18	330	340	8.0	¥ 32,500

### ⑨ 薄刃(片刃) <ABU-04>

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-0901	16.5	300	160	3.5	¥ 17,500

### ⑩ 菜切(両刃) <ABU-05>

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-1001	16.5	315	150	2.5	¥ 14,000

### ⑪ 三徳(両刃) <ABU-07>

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-1101	16.5	315	125	2.4	¥ 14,000

### ⑫ アジ切(片刃) <ABU-03>

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-1201	10.5	225	90	3.5	¥ 13,300
7-0287-1202	12	245	105	3.5	¥ 14,000

### ⑬ 貝サキ(片刃) <ABU-06>

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-1301	12	245	70	3.5	¥ 14,000



## 藤真作 MVモリブデン鋼 和包丁シリーズ

### ⑭ 柳刃(片刃) <ATU-60> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-1401	FU-1056	21	335	85 2.5	¥ 7,500
7-0287-1402	FU-1057	24	370	120 3.0	¥ 9,000
7-0287-1403	FU-1058	27	410	145 3.0	¥ 11,000
7-0287-1404	FU-1059	30	440	185 3.5	¥ 13,000

### ⑮ 蛸引(片刃) <ATU-75> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-1501	FU-1060	24	375	105 2.5	¥ 9,000
7-0287-1502	FU-1061	27	405	130 3.0	¥ 11,000
7-0287-1503	FU-1062	30	435	150 3.5	¥ 13,000

### ⑯ 出刃(片刃) <ATU-59> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-1601	FU-1053	15	290	235 4.0	¥ 9,000
7-0287-1602	FU-1054	16.5	310	275 4.0	¥ 10,000
7-0287-1603	FU-1055	18	335	330 5.0	¥ 12,000

### ⑰ あじ切(片刃) <ATU-74> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0287-1701	FU-1050	10.5	220	80 3.0	¥ 6,000
7-0287-1702	FU-1051	12	235	95 3.0	¥ 7,000

### ⑱ 三徳 FU-948(両刃)

	cm	全長	g	背厚	
<ATU-73> 目	7-0287-1801	17	305	125 3.0	¥ 8,000

### ⑲ 菜切 FU-949(両刃)

	cm	全長	g	背厚	
<ATU-61> 目	7-0287-1901	16.5	305	140 3.0	¥ 8,000

耐蝕性、耐摩耗性に優れたモリブデン鋼を使用したステンレス系和包丁です。さびに強く、お手入れが簡単です。  
※⑱⑲はモリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.277参照)



③ 小出刃(片刃)〈ANL-22〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-0301	FC-71	13	270	130	3.0 ¥2,800

④ あじ切(片刃)〈ANL-23〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-0401	FC-70	10.5	210	50	2.0 ¥2,300

⑤ 菜切(両刃)〈ANL-24〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-0501	FC-80	16	300	115	1.5 ¥2,500

⑥ 三徳(両刃)〈ANL-25〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-0601	FC-79	16.5	300	95	1.5 ¥2,500

成平#9000 ステンレス鋼和庖丁

① 柳刃(片刃)〈ANL-20〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-0101	FC-75	21	350	80	2.0 ¥ 2,800
7-0288-0102	FC-76	24	385	135	3.0 ¥ 5,000
7-0288-0103	FC-77	27	410	150	3.0 ¥ 7,400
7-0288-0104	FC-78	30	450	170	3.0 ¥10,000

② 出刃(片刃)〈ANL-21〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-0201	FC-72	15	280	140	3.5 ¥ 3,300
7-0288-0202	FC-81	16.5	310	225	4.2 ¥ 4,000
7-0288-0203	FC-73	18	325	260	5.0 ¥ 7,300
7-0288-0204	FC-74	21	370	365	5.0 ¥10,000

①~⑥

●材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/自然木 桂部/ポリプロピレン樹脂



⑦ 正広作 黒打菜切

桜 東型 10761(両刃)〈ANT-08〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-0701	15	290	170	3.0	¥10,000

⑧ 正広作 黒打菜切

桜 西型 10762(両刃)〈ANT-07〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-0801	16.5	293	159	3.0	¥10,000

⑨ 堺正綱 菜切(両刃)〈ANT-02〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-0901	16.5	315	170	3.2	¥7,600

⑩ 藤次郎作 黒打 砥出し万能庖丁 F-698(両刃)〈ABV-54〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-1001	16.5	300	120	3.0	¥5,500

⑪ 藤次郎作 黒打砥出し菜切庖丁(西型) F-699(両刃)〈ANT-03〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-1101	16.5	310	130	3.0	¥5,500

⑫ 常次 出刃(SK鋼)(片刃)〈ADB-02〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-1201	12	245	155	5.9	¥6,700

※⑦~⑪ 材質:割込鋼



⑬ 黒打 アジ切(片刃)〈AKL-15〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-1301	10.5	225	70	2.0	¥4,900

材質:安来鋼白紙

⑭ 黒打 貝サキ(片刃)〈AKL-14〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-1401	10.5	225	60	2.0	¥4,900
7-0288-1402	12	245	65	2.0	¥5,300
7-0288-1403	15	285	70	2.0	¥5,800

材質:安来鋼白紙



⑮ 植目 アジ切(片刃)〈ATT-02〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-1501	10.5	230	80	2.8	¥4,800
7-0288-1502	12	245	90	2.8	¥5,500

材質:安来鋼白紙

⑯ 植目 貝サキ(片刃)〈ATT-01〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-1601	10.5	235	65	2.8	¥4,900
7-0288-1602	12	245	75	2.8	¥5,300
7-0288-1603	15	285	90	2.8	¥5,800

材質:安来鋼白紙



⑰ 一角 小出刃(ウロコ取り付)(片刃)〈AIT-09〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-1701	P-105D	10.5	207	70	2.3 ¥2,900
7-0288-1702	P-120D	12	226	88	2.3 ¥3,100

材質:バナジウムステンレス鋼

●主に小魚の解体に便利です。



⑱ 正広 間切り(片刃)サヤ付〈AMS-N1〉

	cm	全長	g	背厚	
7-0288-1801	40931	13.5	250	85	3.0 ¥3,500
7-0288-1802	40932	15	265	90	3.0 ¥3,800

材質:V銀3号B(鋼)

●水産関係に最適で切れ味が良く、サヤ付なので収納や持ち運びに便利です。

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

### Ω SABUN (サブン) ステンレス鋼 黒合板

HIGH CARBON STAINLESS STEEL

高い信頼性と実績を持った大同特殊鋼ハイカーボンステンレスIK-8材 (クローム・モリブデン・バナジウムを含有した特殊鋼) と熟練した職人の技術によって作り出されたプロの為の高級庖丁です。



### Ω SABUN ステンレス鋼 黒合板 ツバ付

#### ① ペティーナイフ (両刃) <ASB-57>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-0101	12	230	80	2.0	¥6,500
7-0289-0102	15	260	95	2.0	¥6,700

#### ② 牛刀 (両刃) <ASB-58>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-0201	18	300	165	2.0	¥9,500
7-0289-0202	21	340	180	2.0	¥10,000
7-0289-0203	24	365	220	2.5	¥11,500
7-0289-0204	27	400	290	2.5	¥12,500
7-0289-0205	30	435	300	2.5	¥14,500
7-0289-0206	33	460	340	2.5	¥18,500

#### ③ 筋引 (両刃) <ASB-59>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-0301	24	360	185	2.5	¥11,500
7-0289-0302	27	390	200	2.5	¥12,500
7-0289-0303	30	420	230	2.5	¥14,500

#### ④ 骨すき 角 (片刃) <ASB-60>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-0401	13.5	260	150	2.5	¥9,700

#### ⑤ 三徳庖丁 (両刃) <ASB-61>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-0501	18	300	175	2.5	¥9,700

#### ⑥ 出刃 (片刃) <ASB-37>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-0601	15	270	225	5.0	¥19,000
7-0289-0602	18	300	290	5.0	¥22,000
7-0289-0603	21	335	340	5.0	¥26,000
7-0289-0604	24	380	375	5.0	¥31,000

#### ⑦ 柳刃 (片刃) <ASB-62>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-0701	21	327	135	2.5	¥15,500
7-0289-0702	25	370	150	2.5	¥20,000

#### ⑧ 切付 (両刃) <ASB-87>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-0801	18	228	160	2.0	¥9,700
7-0289-0802	21	334	170	2.0	¥10,000
7-0289-0803	24	365	200	2.3	¥11,400

### Ω 業務用庖丁 (手研本刃付)

佐文は本格派の技法を心にこめた、丹念な鋭い刃先が特長です。伝統の技を今に伝える切味は、時代を超越したプロの為の本職用庖丁です。



### Ω 佐文 (全鋼)

#### ⑫ ペティーナイフ (両刃) <ASB-02>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-1201	12小	230	80	2.0	¥5,200
7-0289-1202	15大	260	90	2.0	¥5,400

#### ⑬ 牛刀 (両刃) <ASB-03>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-1301	18	300	175	2.3	¥7,700
7-0289-1302	21	340	200	2.3	¥8,000
7-0289-1303	24	365	220	2.3	¥9,400
7-0289-1304	27	400	280	2.5	¥10,500
7-0289-1305	30	435	290	2.5	¥12,000
7-0289-1306	33	460	365	3.0	¥14,500
7-0289-1307	36	490	385	3.0	¥17,000

#### ⑭ 小間切 (両刃) <ASB-04>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-1401	24	365	320	3.0	¥11,500
7-0289-1402	27	405	380	3.0	¥13,000

#### ⑮ 筋引 (両刃) <ASB-05>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-1501	24	360	200	2.5	¥9,400
7-0289-1502	27	390	210	2.5	¥10,500
7-0289-1503	30	420	240	2.5	¥12,000

#### ⑯ 洋出刃 (両刃) <ASB-06>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-1601	21	335	375	5.0	¥13,000
7-0289-1602	24	370	430	5.0	¥14,000
7-0289-1603	27	400	530	5.0	¥16,000

#### ⑰ ガラスキ (片刃) <ASB-07>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-1701	18	310	350	5.0	¥12,000

#### ⑱ 骨すき 丸 (両刃) <ASB-08>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-1801	13.1	255	180	2.5	¥7,700

#### ⑲ 骨すき 角 (片刃) <ASB-09>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-1901	13.7	260	155	2.5	¥7,700

### Ω POWDER PRO 100

POWDER HIGH-SPEED STEEL

最新の技術と伝統的な職人の技術が融合したプロの要求に応えるプロの為のシリーズです。溶鋼を噴霧して製造した粉末を特殊な焼結法で緊密に固めた特殊合金です。金属組織が緻密で均一な為、素晴らしい切れ味を実現、しかも長切れします。



### Ω パウダープロ100 (手研本刃付)

#### ⑨ ペティーナイフ (両刃) <APU-01>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-0901	12	230	75	2.5	¥18,000
7-0289-0902	13.5	245	85	2.5	¥19,000
7-0289-0903	15	260	95	2.5	¥20,000

#### ⑩ 牛刀 (両刃) <APU-02>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-1001	18	300	180	3.0	¥27,000
7-0289-1002	21	340	220	3.0	¥32,000
7-0289-1003	24	365	240	3.0	¥38,000
7-0289-1004	27	400	270	3.2	¥56,000
7-0289-1005	30	435	315	3.2	¥66,500

#### ⑪ 三徳庖丁 (両刃) <APU-03>

	cm	全長	g	背厚	
7-0289-1101	16.5	290	185	3.0	¥25,000
7-0289-1102	18	300	200	3.0	¥27,000



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケッ  
ウェア  
テーブル  
卓上備  
料理演  
グラス  
食器  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備

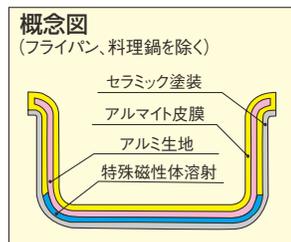


使いやすさと確かな品質で味の業に応える

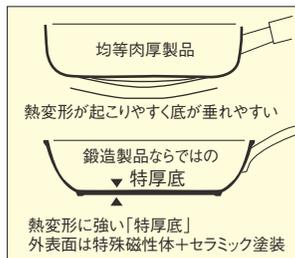
業務用 アルミマイスター IHシリーズ IH

- 本体は熱伝導性に優れたアルミニウム製、お料理づくりに最も大切な熱の働きで味の業に応えます。
- 内面にアルマイト加工、外面に硬度と耐熱性が高いセラミック塗装で、耐食性、耐久性に優れています。
- 表面4層特殊溶射加工により電磁調理器 (IH) からガスコンロまでオール熱源に対応します。

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。



鍛造製フライパンは、鍛造された状態から自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成。熱をたっぷり蓄え全面を均一に加熱し、加熱ムラのない「特厚底」を特徴としています。底面が加熱される電磁調理器などのクッキングヒーターの熱源に対し、熱変形に強く長くお使いいただけます。



① 業務用 マイスター IH 寸胴鍋 IH (AZV-72)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0029-0101	18	199×180	約 4.6	1.4	3.0	180	¥17,500	
7-0029-0102	21	231×210	約 7.3	2.1	3.0	210	¥22,000	
7-0029-0103	24	263×240	約11.0	2.6	3.0	240	¥24,500	
7-0029-0104	27	293×270	約15.0	3.4	3.0	270	¥28,000	
7-0029-0105	30	326×300	約20.0	4.3	3.2	300	¥35,000	
7-0029-0106	33	361×330	約27.0	3.9	4.0	330	¥42,000	
7-0029-0107	36	392×360	約35.0	4.6	4.0	360	¥50,000	
7-0029-0108	39	422×390	約45.0	5.3	4.0	390	¥62,000	
7-0029-0109	42	461×420	約57.0	7.1	5.0	420	¥70,000	
7-0029-0110	45	491×450	約70.0	8.3	5.0	450	¥82,000	

② 業務用 マイスター IH 半寸胴鍋 IH (AHV-92)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0029-0201	18	199×130	約 3.3	1.3	3.0	180	¥16,000	
7-0029-0202	21	231×150	約 5.1	1.8	3.0	210	¥20,000	
7-0029-0203	24	263×170	約 7.8	2.2	3.0	240	¥22,000	
7-0029-0204	27	293×180	約10.0	2.7	3.0	270	¥25,000	
7-0029-0205	30	326×200	約15.0	3.3	3.2	300	¥29,000	
7-0029-0206	33	361×210	約18.0	3.4	4.0	330	¥35,000	
7-0029-0207	36	392×230	約23.0	3.9	4.0	360	¥42,000	
7-0029-0208	39	422×240	約28.0	4.5	4.0	390	¥47,000	
7-0029-0209	42	461×270	約38.0	5.2	4.0	420	¥62,000	
7-0029-0210	45	491×290	約46.0	6.0	4.0	450	¥70,000	

③ 業務用 マイスター IH 外輪鍋 IH (AST-G3)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0029-0301	21	231×70	約 2.5	1.3	3.0	210	¥16,000	
7-0029-0302	24	263×80	約 3.6	1.6	3.0	240	¥20,000	
7-0029-0303	27	293×90	約 5.0	2.1	3.0	270	¥24,000	
7-0029-0304	30	326×100	約 6.8	2.6	3.2	300	¥27,000	
7-0029-0305	33	361×110	約 9.5	2.9	4.0	330	¥30,000	
7-0029-0306	36	392×120	約12.0	3.4	4.0	360	¥35,000	
7-0029-0307	39	422×130	約15.0	3.9	4.0	390	¥42,000	
7-0029-0308	42	461×140	約20.0	4.7	4.0	420	¥49,000	
7-0029-0309	45	491×150	約23.0	5.3	4.0	450	¥60,000	



④ 業務用 マイスター IH 片手深型鍋 IH (AKT-A3)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0029-0401	18	199×110	約 2.8	1.2	3.0	180	¥14,000	
7-0029-0402	21	231×120	約 4.0	1.6	3.0	210	¥17,000	
7-0029-0403	24	263×140	約 6.2	2.0	3.0	240	¥22,000	
7-0029-0404	27	293×150	約 8.6	2.8	3.0	270	¥26,000	
7-0029-0405	30	326×170	約12.0	3.4	3.2	300	¥30,000	

⑥ 業務用 マイスター IH BCフライパン (AHL-S2)

	cm	内径	高さ	kg	底板厚	底径	
7-0029-0601	18	180×42	0.6	3.5	124	¥7,000	
7-0029-0602	21	210×48	0.8	3.5	147	¥8,000	
7-0029-0603	24	240×54	1.0	3.5	162	¥9,000	
7-0029-0604	27	270×58	1.1	3.5	187	¥10,500	
7-0029-0605	30	300×62	1.4	3.5	209	¥11,500	
7-0029-0606	33	330×66	1.8	4.0	233	¥14,000	
7-0029-0607	36	360×70	2.1	4.0	251	¥16,500	

⑧ 業務用 マイスター IH 料理鍋 (ALY-52)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0029-0801	30	317×119	6.6	1.6	206	¥20,000	
7-0029-0802	33	345×128	8.5	1.7	217	¥22,000	
7-0029-0803	36	377×139	11.2	2.0	237	¥27,000	
7-0029-0804	39	407×154	15.0	2.7	270	¥34,000	
7-0029-0805	42	440×167	19.0	3.7	302	¥38,000	
7-0029-0806	45	465×180	24.0	4.2	335	¥45,000	
底板厚:30~36cm			3.5				
39~45cm			4.0				

⑤ 業務用 マイスター IH 片手浅型鍋 IH (AKT-A4)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
7-0029-0501	18	199×65	約1.7	1.0	3.0	180	¥13,000	
7-0029-0502	21	231×70	約2.5	1.3	3.0	210	¥16,000	
7-0029-0503	24	263×80	約3.6	1.7	3.0	240	¥20,000	
7-0029-0504	27	293×90	約5.0	2.2	3.0	270	¥23,000	
7-0029-0505	30	326×100	約6.8	2.9	3.2	300	¥29,000	

⑦ 業務用 マイスター IH CTフライパン (AHL-S3)

	cm	内径	高さ	kg	底板厚	底径	
7-0029-0701	18	180×42	0.6	3.5	124	¥8,000	
7-0029-0702	21	210×48	0.8	3.5	147	¥9,000	
7-0029-0703	24	240×54	1.0	3.5	162	¥10,500	
7-0029-0704	27	270×58	1.1	3.5	187	¥11,500	
7-0029-0705	30	300×62	1.4	3.5	209	¥13,000	
7-0029-0706	33	330×66	1.8	4.0	233	¥15,000	
7-0029-0707	36	360×70	2.1	4.0	251	¥18,500	

●テフロン®プラチナ加工

# TKG-NEO(ネオ)DP口金付庖丁シリーズ

材質:刀身 DPコバルト合金鋼複合材(心材:コバルト合金鋼)  
ハンドル 積層強化材

## 特長

- 13クロームステンレス鋼とコバルト合金鋼を複合することにより、業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。
- 複合材の採用により従来の全鋼庖丁に比べ抗張性に優れ、折れにくく仕上がっています。
- ハンドルはアウトドアナイフなどに使用される積層強化材を採用しています。経年変化に強く、ハンドルがやせにくく、長期間の使用に抜群の耐久性を誇ります。

13クロームステンレス

コバルト合金鋼

## TKG-NEO(ネオ) DP口金付(コバルト合金鋼割込)



### ① ペティーナイフ(両刃) <ATK-A4>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-0101	12	230	60	1.8	¥6,000
7-0290-0102	15	260	80	1.8	¥6,500

### ② 牛刀(両刃) <ATK-A7>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-0201	18	310	170	2.0	¥8,000
7-0290-0202	21	335	180	2.0	¥9,500
7-0290-0203	24	365	240	2.2	¥12,000
7-0290-0204	27	405	290	2.5	¥15,000
7-0290-0205	30	335	330	3.0	¥19,500
7-0290-0206	33	465	350	3.0	¥23,000

### ③ 筋引(両刃) <ATK-A6>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-0301	24	365	180	2.2	¥12,000
7-0290-0302	27	395	220	2.5	¥14,500

### ④ 洋出刃(両刃) <ATK-A8>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-0401	17	300	210	3.5	¥17,000
7-0290-0402	21	345	330	4.0	¥19,500
7-0290-0403	24	375	400	5.0	¥21,000

### ⑤ 骨スキ(片刃) <ATK-A5>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-0501	15	275	170	3.2	¥9,000

### ⑥ 薄刃(両刃) <ATK-A2>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-0601	16	295	190	2.0	¥8,000

### ⑦ 三徳(両刃) <ATK-A3>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-0701	17	295	180	2.0	¥8,000

### ⑧ パンスライサー(波刃) <ATK-A9>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-0801	21.5	345	170	2.0	¥8,000

## 左利き用シリーズ SABUN(サブン) ステンレス鋼 黒合板



### ⑨ ペティーナイフ(両刃) <ASB-83>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-0901	12	230	80	2.0	¥7,800
7-0290-0902	15	260	95	2.0	¥8,000



### ⑩ 牛刀(両刃) <ASB-84>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-1001	18	300	165	2.0	¥11,400
7-0290-1002	21	340	180	2.0	¥12,000
7-0290-1003	24	365	220	2.5	¥13,800
7-0290-1004	27	400	290	2.5	¥15,000



### ⑪ 筋引(両刃) <ASB-85>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-1101	24	360	185	2.5	¥13,800
7-0290-1102	27	390	200	2.5	¥15,000



### ⑫ 三徳庖丁(両刃) <ASB-86>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-1201	18	300	175	2.5	¥11,600

## 左利きシリーズ 正広作 ステンレス和包丁

- 特殊ステンレス鋼
- ハンドル黒合板



### ⑬ 出刃(片刃) <AMS-O5>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-1301	12	10653	242	131	3.0 ¥11,100
7-0290-1302	15	10655	275	217	4.0 ¥13,500
7-0290-1303	18	10657	310	275	4.0 ¥16,500



### ⑭ 柳刃(片刃) <AMS-O6>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-1401	20	10662	322	117	2.5 ¥12,300
7-0290-1402	24	10663	365	139	2.5 ¥13,500



### ⑮ 薄刃(片刃) <AMS-O7>

	cm	全長	g	背厚	
7-0290-1501	16.5	10682	295	176	2.5 ¥13,500

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

料理道具 調理小物 調理機械 厨房機器 サーブ用品 喫茶用品 軽食 製菓用品 棚・ラック 洗濯用品 清掃用品 白長靴 消耗品 ハンケット ウェア テーブル用品 卓上用品 料理演出 食器 グラス ホテル用品 テーブル椅子 サイン 店舗用品



**JIK-KO** 堺寛光 日本鋼 本刃付

日本鋼を使用していますので優れた刃持ちと、鋭い切れ味を持続します。  
 ●日本鋼はモリブデン鋼に比べて錆やすいですが、切れ味が維持できる素材です。  
 ●切れ味優先の方におススメの庖丁です。

- 1 ペティナイフ(両刃) <AZT-45> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-0101	12	230	63
7-0291-0102	13.5	240	64
7-0291-0103	15	260	65
- 2 牛刀(両刃) <AZT-46> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-0201	18	300	135
7-0291-0202	21	330	160
7-0291-0203	24	360	200
7-0291-0204	27	400	250
7-0291-0205	30	430	270
- 3 筋引(両刃) <AZT-47> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-0301	24	365	155
7-0291-0302	27	385	170

- 4 洋出刃(両刃) <AZT-48> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-0401	21	345	335
7-0291-0402	24	370	360
7-0291-0403	27	410	375
- 5 三徳(両刃) <AZT-49> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-0501	18	290	140
- 6 骨スキ丸(片刃) <AZT-50> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-0601	15	265	160
- 7 骨スキ角(片刃) <AZT-51> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-0701	15	270	160

**JIK-KO** 堺寛光 INOXシリーズ

刃身:モリブデン鋼  
 ハンドル:POM樹脂  
 ●炭素、ケイ素、マンガン等の主3元素の他にクロム、モリブデンを含  
 有しております。鋼の中にクロムを12%以上加えることによって耐  
 食性が向上し、サビが出にくくなります。  
 ●切れ味の抜群さ、刃持ちの良さがあります。一日にかなりの量を切る  
 場合なども切れ味が維持できる商品となっております。  
 ※骨スキ丸は、ハンドルが黒合板になります。

- 8 ペティナイフ(両刃) <AZT-08> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-0801	12	235	80
7-0291-0802	15	265	85
- 9 牛刀(両刃) <AZT-09> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-0901	18	300	145
7-0291-0902	21	330	180
7-0291-0903	24	370	230
7-0291-0904	27	405	255
7-0291-0905	30	435	285
- 10 筋引(両刃) <AZT-10> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-1001	24	370	175
7-0291-1002	27	390	180
- 11 洋出刃(両刃) <AZT-11> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-1101	21	345	310
7-0291-1102	24	375	350
- 12 三徳(両刃) <AZT-12> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-1201	18	300	150
- 13 骨スキ 角(片刃) <AZT-13> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-1301	15	270	145
- 14 骨スキ 丸(片刃) <AZT-14> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-1401	15	265	160



**JIK-KO** 堺寛光 プレミアムマスターII 銀三鋼

●素材は高級刃物の安来鋼 銀紙三号(銀三鋼)を使用。  
 ●銀三鋼はサビに強く、材質の硬度も高い為、切れ味が持続します。

- 15 ツバ付ペティナイフ(両刃) <AZT-80> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-1501	12	235	80
7-0291-1502	15	265	95
- 16 ツバ付牛刀(両刃) <AZT-81> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-1601	18	300	145
7-0291-1602	21	330	165
7-0291-1603	24	370	230
7-0291-1604	27	405	250
7-0291-1605	30	435	280
- 17 ツバ付筋引(両刃) <AZT-82> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-1701	24	370	165
7-0291-1702	27	390	180
- 18 ツバ付洋出刃(両刃) <AZT-83> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-1801	21	345	310
7-0291-1802	24	375	360
7-0291-1803	27	405	410
- 19 ツバ付三徳(両刃) <AZT-85> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-1901	18	300	160
- 20 ツバ付骨スキ 角(片刃) <AZT-84> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-2001	15	270	165
- 21 ツバ付骨スキ 丸(片刃) <AZT-86> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-2101	15	265	165

**JIK-KO** 堺寛光 スタンダード抗菌シリーズ (抗菌) (プラ柄ツバ無)

●モリブデン鋼でサビに強く、耐久性に優れています。 材質 刃身:モリブデンバナジウム鋼  
 ●樹脂製ハンドルで衛生的にご使用できます。 ハンドル:POM樹脂 (耐熱温度150°C)

- 22 ペティナイフ(両刃) <AZT-75> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-2201	12	51231	235
7-0291-2202	15	51233	265
- 23 牛刀(両刃) <AZT-76> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-2301	18	51234	305
7-0291-2302	21	51235	335
7-0291-2303	24	51236	370
7-0291-2304	27	51237	405
7-0291-2305	30	51238	435
- 24 筋引(両刃) <AZT-77> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-2401	24	51241	365
7-0291-2402	27	51242	395
- 25 三徳(両刃) <AZT-78> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-2501	18	51254	305
- 26 菜切(両刃) <AZT-79> 目**

cm	全長	g	背厚
7-0291-2601	18	51255	310

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



正  
本

ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版。研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。

正本 最高級炭素鋼・紫丹柄ツバ付

① ペティナイフ(両刃) <AMS-76>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-0101	12	235	80	1.7	¥10,000
7-0292-0102	13.5	250	85	1.7	¥9,400
7-0292-0103	15	265	90	1.7	¥10,400

② 牛刀(両刃) <AMS-77>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-0201	18	303	130	2.2	¥17,200
7-0292-0202	21	336	160	2.4	¥18,600
7-0292-0203	24	372	230	2.4	¥20,000
7-0292-0204	25.5	390	250	2.4	¥23,400
7-0292-0205	27	408	255	2.4	¥25,400
7-0292-0206	30	438	280	2.4	¥31,000
7-0292-0207	33	470	420	2.7	¥38,400

③ 筋引(両刃) <AMS-78>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-0301	24	378	160	2.1	¥19,800
7-0292-0302	27	403	190	2.1	¥24,000

④ 洋出刃(両刃) <AMS-79>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-0401	21	330	340	4.7	¥28,800
7-0292-0402	24	379	380	4.8	¥36,800
7-0292-0403	27	410	440	4.8	¥42,000
7-0292-0404	30	438	530	4.9	¥48,200

⑤ 骨すき(両刃) <AMS-80>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-0501	14.5	270	140	2.0	¥17,000

⑥ 文化庖丁(両刃) <AMS-83>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-0601	18	298	150	2.2	¥17,400

⑦ スライス(ハム切)(両刃) <AMS-84>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-0701	33	459	200	2.3	¥32,600
7-0292-0702	36	485	210	2.5	¥36,800
7-0292-0703	39	528	220	2.6	¥44,400

⑧ コマ切(両刃) <AMS-85>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-0801	27	398	440	3.0	¥32,000

正 本 霞 玉白鋼 水牛柄

鋭い切れ味の持続で高い評価を得ている本霞玉白鋼シリーズに、和食の調理師の手になじみ易いよう水牛柄をすげてあります。



正本 本霞 玉白鋼 水牛柄

⑨ ペティナイフ(両刃) <AMS-J7>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-0901	16.5	310	60	2.0	¥25,600

⑩ 牛刀(両刃) <AMS-J6>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-1001	24	400	160	2.9	¥42,000
7-0292-1002	27	440	200	3.0	¥50,000
7-0292-1003	30	470	250	3.0	¥62,200
7-0292-1004	33	510	260	3.1	¥79,800

⑪ スライス(両刃) <AMS-J8>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-1101	24	400	110	2.3	¥37,600

正 本 スウェーデン鋼 水牛柄

サビにくいステンレス系スウェーデン鋼を使用し、和食の調理師の手になじみ易いよう水牛柄をすげてあります。



正本 スウェーデン鋼 水牛柄

⑫ ペティナイフ(両刃) <AMS-K0>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-1201	16.5	310	60	2.0	¥28,000

⑬ 牛刀(両刃) <AMS-J9>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-1301	24	400	160	2.9	¥46,200
7-0292-1302	27	440	200	3.0	¥55,200
7-0292-1303	30	460	250	3.0	¥68,600

⑭ スライス(両刃) <AMS-K1>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-1401	24	400	110	2.3	¥40,000

正 本 歴史の培われた習熟の技 ハイパーモリブデン鋼

カーボン量1.0以上含有のモリブデンバナジウム鋼は高硬度で耐摩耗性に優れシャープな切れ味が持続します。またハンドルはジュラコンを採用し、強度・弾性などに優れ劣化しにくく食器洗浄機にも対応し抗菌剤配合で衛生面においても優れています。



正本 ハイパーモリブデン鋼

⑮ ツバ付 ペティナイフ(両刃) <AMS-J4>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-1501	12	230	90	2.0	¥13,200
7-0292-1502	15	260	110	2.0	¥14,000

⑯ ツバ付牛刀(両刃) <AMS-J0>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-1601	18	300	160	2.0	¥18,800
7-0292-1602	21	330	170	2.0	¥20,000
7-0292-1603	24	370	250	2.4	¥23,400
7-0292-1604	27	400	290	2.4	¥28,200
7-0292-1605	30	430	300	2.4	¥32,800

⑰ ツバ付筋引(両刃) <AMS-J2>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-1701	24	370	180	2.4	¥21,400
7-0292-1702	27	380	190	2.4	¥25,600

⑱ ツバ付骨すき(両刃) <AMS-J3>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-1801	14.5	270	170	2.4	¥19,800

⑲ ツバ付文化包丁(両刃) <AMS-J1>

	cm	全長	g	背厚	
7-0292-1901	18	300	170	2.0	¥19,400





※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

# Misono

プロの切れ味、プロのフォーム。16クロムハイステンレスモリブデン鋼で応える、ミソノ440シリーズ。

ミソノ440シリーズの大きな特長は、従来の13クロムからより錆にくくより粘り強い16クロムハイステンレスモリブデン鋼を実現させたことにあります。従来製品にくらべ、より鋭い切れ味と錆びにくさ、研ぎやすさが向上。

ミソノ440シリーズにプラスチックハンドル登場。

耐久性に優れ、カンメ式でしっかりしたハンドルです。さらに食器洗浄機で洗っても大丈夫な素材を使用しています。  
材質：刃身/16Crハイステンレスモリブデン鋼  
ハンドル/ポリアセタール樹脂



## ミソノ440シリーズ

① 三徳庖丁(両刃) <AMS-15>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-0101	881	18	310	165	2.0 ￥16,000
② 牛刀(両刃) <AMS-16>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-0201	811	18	310	150	2.0 ￥15,500
7-0295-0202	812	21	340	160	2.0 ￥16,500
7-0295-0203	813	24	375	235	2.2 ￥22,900
7-0295-0204	814	27	405	260	2.2 ￥27,100
7-0295-0205	815	30	440	345	2.7 ￥33,600
③ 洋出刃(両刃) <AMS-88>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-0301	851	21	350	380	4.5 ￥36,400
④ 筋引(両刃) <AMS-17>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-0401	821	24	365	165	2.1 ￥20,900
7-0295-0402	822	27	395	170	2.1 ￥25,000

⑤ スライサー(両刃) <AMS-89>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-0501	871	18	300	140	1.7 ￥15,100
7-0295-0502	872	21	330	145	1.7 ￥16,000
⑥ 骨すき 角型(烏魚庖丁)(片刃) <AMS-18>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-0601	841	14.5	270	175	2.7 ￥18,900
⑦ ペティーナイフ(両刃) <AMS-19>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-0701	831	12	230	70	1.7 ￥11,500
7-0295-0702	832	13	240	70	1.7 ￥11,600
7-0295-0703	833	15	260	80	1.7 ￥11,800

## ミソノ 440PHシリーズ(プラスチックハンドル)

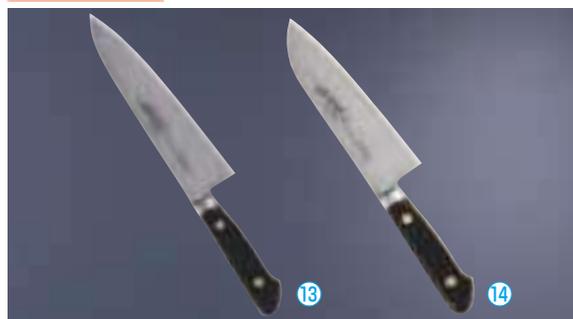
⑧ 三徳庖丁(両刃) <AMS-M5>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-0801	081	18	310	170	2.0 ￥16,800
⑨ 牛刀(両刃) <AMS-M6>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-0901	011	18	310	160	2.0 ￥16,100
7-0295-0902	012	21	340	170	2.0 ￥17,100
7-0295-0903	013	24	375	250	2.2 ￥24,000
7-0295-0904	014	27	405	280	2.2 ￥28,400
⑩ 筋引(両刃) <AMS-M7>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-1001	021	24	365	175	2.1 ￥21,800
7-0295-1002	022	27	395	185	2.1 ￥26,200
⑪ 骨すき 角型(片刃) <AMS-M8>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-1101	041	14.5	270	210	2.7 ￥19,800
⑫ ペティーナイフ(両刃) <AMS-M9>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-1201	031	12	230	75	1.7 ￥11,900
7-0295-1202	033	15	260	80	1.7 ￥12,400



品質と切れ味の証し。  
ミソノ・スウェーデン鋼庖丁。

## ミソノ・スウェーデン鋼(花彫刻入)

⑬ 牛刀 <AMS-O1>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-1301	111M	18	300	150	2.1 ￥14,900
7-0295-1302	118M	19.5	315	165	2.1 ￥15,300
7-0295-1303	112M	21	330	170	2.1 ￥16,000
⑭ 三徳包丁 <AMS-O0>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-1401	180M	14	250	125	2.0 ￥13,200
7-0295-1402	183M	16	275	140	2.0 ￥14,700
7-0295-1403	181M	18	300	165	2.0 ￥16,200



## MONZABURO VG-Tシリーズ



VG-Tは、最高スペックの新世代ステンレスです。

不純物の少ないスウェーデン海綿鉄を厳選。コバルトを素地である純鋼に添加することで元素同士の緻密性が増し、耐腐食性と耐摩耗性を一段と向上させ、切れ味の良さと高い耐久性が特徴のシリーズです。

## MONZABURO(モンザブロウ)VG-T

⑮ ペティー(両刃) <AMV-32>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-1501	12	228	79	1.8	￥13,500
7-0295-1502	15	260	90	2.0	￥14,000
⑯ 牛刀(両刃) <AMV-30>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-1601	18	305	153	2.1	￥19,600
7-0295-1602	21	330	165	2.1	￥20,900
7-0295-1603	24	367	216	2.3	￥25,500
7-0295-1604	27	397	218	2.3	￥28,200
7-0295-1605	30	433	257	2.3	￥31,800
⑰ 筋引(両刃) <AMV-31>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-1701	24	362	181	2.3	￥25,500
7-0295-1702	27	393	211	2.3	￥28,100
⑱ 骨スキ(角)(片刃) <AMV-34>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-1801	15	268	155	2.4	￥20,900
⑲ 三徳(両刃) <AMV-33>	cm	全長	g	背厚	目
7-0295-1901	18	295	168	2.3	￥19,800





※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



### 堺孝行作 日本鋼(ツバ付)

日本鋼(ハガネ)を使用し、堺孝行の中で最もポピュラーな庖丁です。

<b>① ペティーナイフ(両刃)〈ANH-01〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>④ 洋出刃(両刃)〈ANH-04〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																																										
<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-0101</td><td>12</td><td>235</td><td>80 1.8</td><td>¥5,600</td></tr><tr><td>7-0298-0102</td><td>13.5</td><td>245</td><td>90 1.8</td><td>¥5,900</td></tr><tr><td>7-0298-0103</td><td>15</td><td>265</td><td>100 1.8</td><td>¥6,200</td></tr><tr><td>7-0298-0104</td><td>18</td><td>295</td><td>110 1.8</td><td>¥7,800</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-0101	12	235	80 1.8	¥5,600	7-0298-0102	13.5	245	90 1.8	¥5,900	7-0298-0103	15	265	100 1.8	¥6,200	7-0298-0104	18	295	110 1.8	¥7,800	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-0401</td><td>18</td><td>305</td><td>260 3.9</td><td>¥13,300</td></tr><tr><td>7-0298-0402</td><td>21</td><td>340</td><td>320 3.9</td><td>¥14,400</td></tr><tr><td>7-0298-0403</td><td>24</td><td>370</td><td>380 3.9</td><td>¥15,600</td></tr><tr><td>7-0298-0404</td><td>27</td><td>410</td><td>460 3.9</td><td>¥17,300</td></tr><tr><td>7-0298-0405</td><td>30</td><td>445</td><td>500 3.9</td><td>¥18,900</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-0401	18	305	260 3.9	¥13,300	7-0298-0402	21	340	320 3.9	¥14,400	7-0298-0403	24	370	380 3.9	¥15,600	7-0298-0404	27	410	460 3.9	¥17,300	7-0298-0405	30	445	500 3.9	¥18,900					
cm	全長	g	背厚																																																								
7-0298-0101	12	235	80 1.8	¥5,600																																																							
7-0298-0102	13.5	245	90 1.8	¥5,900																																																							
7-0298-0103	15	265	100 1.8	¥6,200																																																							
7-0298-0104	18	295	110 1.8	¥7,800																																																							
cm	全長	g	背厚																																																								
7-0298-0401	18	305	260 3.9	¥13,300																																																							
7-0298-0402	21	340	320 3.9	¥14,400																																																							
7-0298-0403	24	370	380 3.9	¥15,600																																																							
7-0298-0404	27	410	460 3.9	¥17,300																																																							
7-0298-0405	30	445	500 3.9	¥18,900																																																							
<b>② 牛刀(両刃)〈ANH-02〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>⑤ 小間切牛刀(両刃)〈ANH-05〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																																										
<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-0201</td><td>18</td><td>305</td><td>160 1.9</td><td>¥ 8,400</td></tr><tr><td>7-0298-0202</td><td>21</td><td>330</td><td>180 1.9</td><td>¥ 9,200</td></tr><tr><td>7-0298-0203</td><td>24</td><td>370</td><td>240 2.1</td><td>¥10,200</td></tr><tr><td>7-0298-0204</td><td>27</td><td>400</td><td>280 2.1</td><td>¥11,900</td></tr><tr><td>7-0298-0205</td><td>30</td><td>435</td><td>310 2.2</td><td>¥14,300</td></tr><tr><td>7-0298-0206</td><td>33</td><td>460</td><td>320 2.2</td><td>¥16,500</td></tr><tr><td>7-0298-0207</td><td>36</td><td>500</td><td>340 2.3</td><td>¥18,900</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-0201	18	305	160 1.9	¥ 8,400	7-0298-0202	21	330	180 1.9	¥ 9,200	7-0298-0203	24	370	240 2.1	¥10,200	7-0298-0204	27	400	280 2.1	¥11,900	7-0298-0205	30	435	310 2.2	¥14,300	7-0298-0206	33	460	320 2.2	¥16,500	7-0298-0207	36	500	340 2.3	¥18,900	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-0501</td><td>24</td><td>365</td><td>420 2.8</td><td>¥16,800</td></tr><tr><td>7-0298-0502</td><td>27</td><td>395</td><td>460 2.9</td><td>¥19,000</td></tr><tr><td>7-0298-0503</td><td>30</td><td>440</td><td>480 3.0</td><td>¥21,300</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-0501	24	365	420 2.8	¥16,800	7-0298-0502	27	395	460 2.9	¥19,000	7-0298-0503	30	440	480 3.0	¥21,300
cm	全長	g	背厚																																																								
7-0298-0201	18	305	160 1.9	¥ 8,400																																																							
7-0298-0202	21	330	180 1.9	¥ 9,200																																																							
7-0298-0203	24	370	240 2.1	¥10,200																																																							
7-0298-0204	27	400	280 2.1	¥11,900																																																							
7-0298-0205	30	435	310 2.2	¥14,300																																																							
7-0298-0206	33	460	320 2.2	¥16,500																																																							
7-0298-0207	36	500	340 2.3	¥18,900																																																							
cm	全長	g	背厚																																																								
7-0298-0501	24	365	420 2.8	¥16,800																																																							
7-0298-0502	27	395	460 2.9	¥19,000																																																							
7-0298-0503	30	440	480 3.0	¥21,300																																																							
<b>③ 筋引(片刃)〈ANH-03〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>⑥ サバキ東型(片刃)〈ANH-06〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																																										
<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-0301</td><td>21</td><td>330</td><td>160 1.9</td><td>¥ 9,200</td></tr><tr><td>7-0298-0302</td><td>24</td><td>370</td><td>180 1.9</td><td>¥ 9,700</td></tr><tr><td>7-0298-0303</td><td>27</td><td>390</td><td>190 2.1</td><td>¥11,900</td></tr><tr><td>7-0298-0304</td><td>30</td><td>430</td><td>220 2.1</td><td>¥14,300</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-0301	21	330	160 1.9	¥ 9,200	7-0298-0302	24	370	180 1.9	¥ 9,700	7-0298-0303	27	390	190 2.1	¥11,900	7-0298-0304	30	430	220 2.1	¥14,300	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-0601</td><td>15</td><td>270</td><td>160 2.2</td><td>¥9,100</td></tr><tr><td>7-0298-0602</td><td>18</td><td>300</td><td>200 2.5</td><td>¥9,900</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-0601	15	270	160 2.2	¥9,100	7-0298-0602	18	300	200 2.5	¥9,900																				
cm	全長	g	背厚																																																								
7-0298-0301	21	330	160 1.9	¥ 9,200																																																							
7-0298-0302	24	370	180 1.9	¥ 9,700																																																							
7-0298-0303	27	390	190 2.1	¥11,900																																																							
7-0298-0304	30	430	220 2.1	¥14,300																																																							
cm	全長	g	背厚																																																								
7-0298-0601	15	270	160 2.2	¥9,100																																																							
7-0298-0602	18	300	200 2.5	¥9,900																																																							
	<b>⑦ サバキ西型(片刃)〈ANH-07〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																																										
	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-0701</td><td>15</td><td>265</td><td>160 2.2</td><td>¥9,100</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-0701	15	265	160 2.2	¥9,100																																																	
cm	全長	g	背厚																																																								
7-0298-0701	15	265	160 2.2	¥9,100																																																							
	<b>⑧ ガラスキ(片刃)〈ANH-08〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																																										
	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-0801</td><td>18</td><td>320</td><td>360 4.8</td><td>¥13,200</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-0801	18	320	360 4.8	¥13,200																																																	
cm	全長	g	背厚																																																								
7-0298-0801	18	320	360 4.8	¥13,200																																																							



### 堺孝行作 イノックスシリーズ

クローム、モリブデンを含有した特殊鋼を使用して錆にくく良く切れる庖丁です。

<b>⑨ ペティーナイフ(両刃)〈AIN-01〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>⑫ 洋出刃(両刃)〈AIN-04〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																						
<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-0901</td><td>12</td><td>235</td><td>80 1.9</td><td>¥ 7,900</td></tr><tr><td>7-0298-0902</td><td>15</td><td>265</td><td>100 1.9</td><td>¥ 8,200</td></tr><tr><td>7-0298-0903</td><td>18</td><td>295</td><td>105 1.9</td><td>¥10,200</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-0901	12	235	80 1.9	¥ 7,900	7-0298-0902	15	265	100 1.9	¥ 8,200	7-0298-0903	18	295	105 1.9	¥10,200	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-1201</td><td>21</td><td>345</td><td>340 3.9</td><td>¥16,700</td></tr><tr><td>7-0298-1202</td><td>24</td><td>375</td><td>380 3.9</td><td>¥19,900</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-1201	21	345	340 3.9	¥16,700	7-0298-1202	24	375	380 3.9	¥19,900					
cm	全長	g	背厚																																				
7-0298-0901	12	235	80 1.9	¥ 7,900																																			
7-0298-0902	15	265	100 1.9	¥ 8,200																																			
7-0298-0903	18	295	105 1.9	¥10,200																																			
cm	全長	g	背厚																																				
7-0298-1201	21	345	340 3.9	¥16,700																																			
7-0298-1202	24	375	380 3.9	¥19,900																																			
<b>⑩ 牛刀(両刃)〈AIN-02〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>⑬ 和風出刃(片刃)〈AIN-05〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																						
<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-1001</td><td>18</td><td>305</td><td>160 2.0</td><td>¥11,300</td></tr><tr><td>7-0298-1002</td><td>21</td><td>335</td><td>180 2.0</td><td>¥13,200</td></tr><tr><td>7-0298-1003</td><td>24</td><td>370</td><td>260 2.4</td><td>¥15,100</td></tr><tr><td>7-0298-1004</td><td>27</td><td>455</td><td>280 2.4</td><td>¥17,100</td></tr><tr><td>7-0298-1005</td><td>30</td><td>440</td><td>320 2.4</td><td>¥19,400</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-1001	18	305	160 2.0	¥11,300	7-0298-1002	21	335	180 2.0	¥13,200	7-0298-1003	24	370	260 2.4	¥15,100	7-0298-1004	27	455	280 2.4	¥17,100	7-0298-1005	30	440	320 2.4	¥19,400	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-1301</td><td>16.5</td><td>285</td><td>300 3.9</td><td>¥16,400</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-1301	16.5	285	300 3.9	¥16,400
cm	全長	g	背厚																																				
7-0298-1001	18	305	160 2.0	¥11,300																																			
7-0298-1002	21	335	180 2.0	¥13,200																																			
7-0298-1003	24	370	260 2.4	¥15,100																																			
7-0298-1004	27	455	280 2.4	¥17,100																																			
7-0298-1005	30	440	320 2.4	¥19,400																																			
cm	全長	g	背厚																																				
7-0298-1301	16.5	285	300 3.9	¥16,400																																			
<b>⑪ 筋引(片刃)〈AIN-03〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>⑭ サバキ東型(片刃)〈AIN-06〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																						
<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-1101</td><td>24</td><td>370</td><td>180 2.2</td><td>¥15,100</td></tr><tr><td>7-0298-1102</td><td>27</td><td>390</td><td>200 2.2</td><td>¥17,100</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-1101	24	370	180 2.2	¥15,100	7-0298-1102	27	390	200 2.2	¥17,100	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-1401</td><td>15</td><td>270</td><td>180 2.2</td><td>¥12,700</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-1401	15	270	180 2.2	¥12,700															
cm	全長	g	背厚																																				
7-0298-1101	24	370	180 2.2	¥15,100																																			
7-0298-1102	27	390	200 2.2	¥17,100																																			
cm	全長	g	背厚																																				
7-0298-1401	15	270	180 2.2	¥12,700																																			
	<b>⑮ サバキ西型(片刃)〈AIN-07〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																						
	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-1501</td><td>15</td><td>265</td><td>160 2.2</td><td>¥12,700</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-1501	15	265	160 2.2	¥12,700																													
cm	全長	g	背厚																																				
7-0298-1501	15	265	160 2.2	¥12,700																																			
	<b>⑯ 巾広菜切(両刃)〈AIN-08〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																						
	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-1601</td><td>18</td><td>300</td><td>180 2.0</td><td>¥11,600</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-1601	18	300	180 2.0	¥11,600																													
cm	全長	g	背厚																																				
7-0298-1601	18	300	180 2.0	¥11,600																																			



### 堺孝行作 グランドシェフシリーズ

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。

<b>⑰ ペティーナイフ(両刃)〈AGL-55〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>⑳ 洋出刃(両刃)〈AGL-58〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>㉔ サーマンスライサー(AGL-61)</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>㉖ ウェーブナイフ(AGL-58)</b> <input type="button" value="目録"/>																																																																					
<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-1701</td><td>9</td><td>195</td><td>60 1.9</td><td>¥8,200</td></tr><tr><td>7-0298-1702</td><td>12</td><td>225</td><td>70 1.9</td><td>¥8,800</td></tr><tr><td>7-0298-1703</td><td>15</td><td>260</td><td>80 1.9</td><td>¥9,500</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-1701	9	195	60 1.9	¥8,200	7-0298-1702	12	225	70 1.9	¥8,800	7-0298-1703	15	260	80 1.9	¥9,500	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-2001</td><td>21</td><td>335</td><td>280 3.2</td><td>¥21,400</td></tr><tr><td>7-0298-2002</td><td>24</td><td>370</td><td>340 3.2</td><td>¥25,400</td></tr><tr><td>7-0298-2003</td><td>27</td><td>410</td><td>380 3.2</td><td>¥31,700</td></tr><tr><td>7-0298-2004</td><td>30</td><td>435</td><td>440 3.2</td><td>¥34,300</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-2001	21	335	280 3.2	¥21,400	7-0298-2002	24	370	340 3.2	¥25,400	7-0298-2003	27	410	380 3.2	¥31,700	7-0298-2004	30	435	440 3.2	¥34,300	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-2401</td><td>24</td><td>360 140</td><td>¥21,700</td></tr><tr><td>7-0298-2402</td><td>27</td><td>385 150</td><td>¥26,300</td></tr><tr><td>7-0298-2403</td><td>30</td><td>425 180</td><td>¥30,700</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	7-0298-2401	24	360 140	¥21,700	7-0298-2402	27	385 150	¥26,300	7-0298-2403	30	425 180	¥30,700	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-2601</td><td>30</td><td>435 140</td><td>¥8,300</td></tr><tr><td>7-0298-2602</td><td>36</td><td>500 160</td><td>¥9,500</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	7-0298-2601	30	435 140	¥8,300	7-0298-2602	36	500 160	¥9,500
cm	全長	g	背厚																																																																					
7-0298-1701	9	195	60 1.9	¥8,200																																																																				
7-0298-1702	12	225	70 1.9	¥8,800																																																																				
7-0298-1703	15	260	80 1.9	¥9,500																																																																				
cm	全長	g	背厚																																																																					
7-0298-2001	21	335	280 3.2	¥21,400																																																																				
7-0298-2002	24	370	340 3.2	¥25,400																																																																				
7-0298-2003	27	410	380 3.2	¥31,700																																																																				
7-0298-2004	30	435	440 3.2	¥34,300																																																																				
cm	全長	g																																																																						
7-0298-2401	24	360 140	¥21,700																																																																					
7-0298-2402	27	385 150	¥26,300																																																																					
7-0298-2403	30	425 180	¥30,700																																																																					
cm	全長	g																																																																						
7-0298-2601	30	435 140	¥8,300																																																																					
7-0298-2602	36	500 160	¥9,500																																																																					
<b>⑱ 牛刀(両刃)〈AGL-56〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>㉑ サバキ東型(片刃)〈AGL-59〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>㉕ ナイロンハンドルサーモンナイフ(AGL-71)</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>㉗ ナイロンハンドルウェーブナイフ(WUE-01)</b> <input type="button" value="目録"/>																																																																					
<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-1801</td><td>18</td><td>295</td><td>160 2.1</td><td>¥14,200</td></tr><tr><td>7-0298-1802</td><td>21</td><td>325</td><td>180 2.1</td><td>¥15,100</td></tr><tr><td>7-0298-1803</td><td>24</td><td>370</td><td>220 2.1</td><td>¥17,700</td></tr><tr><td>7-0298-1804</td><td>27</td><td>395</td><td>260 2.2</td><td>¥21,700</td></tr><tr><td>7-0298-1805</td><td>30</td><td>435</td><td>280 2.2</td><td>¥25,400</td></tr><tr><td>7-0298-1806</td><td>33</td><td>470</td><td>320 2.2</td><td>¥31,200</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-1801	18	295	160 2.1	¥14,200	7-0298-1802	21	325	180 2.1	¥15,100	7-0298-1803	24	370	220 2.1	¥17,700	7-0298-1804	27	395	260 2.2	¥21,700	7-0298-1805	30	435	280 2.2	¥25,400	7-0298-1806	33	470	320 2.2	¥31,200	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-2101</td><td>15</td><td>260</td><td>200 3.0</td><td>¥14,800</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-2101	15	260	200 3.0	¥14,800	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-2501</td><td>30</td><td>435 160</td><td>¥12,000</td></tr></tbody></table> <p>材質:刃部/ステンレス鋼 柄/ナイロン66(耐熱温度170℃)</p>	cm	全長	g	7-0298-2501	30	435 160	¥12,000	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-2701</td><td>30</td><td>435 160</td><td>¥8,300</td></tr><tr><td>7-0298-2702</td><td>36</td><td>495 180</td><td>¥9,500</td></tr></tbody></table> <p>材質:刃部/ステンレス鋼 柄/ナイロン66(耐熱温度170℃)</p>	cm	全長	g	7-0298-2701	30	435 160	¥8,300	7-0298-2702	36	495 180	¥9,500								
cm	全長	g	背厚																																																																					
7-0298-1801	18	295	160 2.1	¥14,200																																																																				
7-0298-1802	21	325	180 2.1	¥15,100																																																																				
7-0298-1803	24	370	220 2.1	¥17,700																																																																				
7-0298-1804	27	395	260 2.2	¥21,700																																																																				
7-0298-1805	30	435	280 2.2	¥25,400																																																																				
7-0298-1806	33	470	320 2.2	¥31,200																																																																				
cm	全長	g	背厚																																																																					
7-0298-2101	15	260	200 3.0	¥14,800																																																																				
cm	全長	g																																																																						
7-0298-2501	30	435 160	¥12,000																																																																					
cm	全長	g																																																																						
7-0298-2701	30	435 160	¥8,300																																																																					
7-0298-2702	36	495 180	¥9,500																																																																					
<b>⑲ スライサー(片刃)〈AGL-57〉</b> <input type="button" value="目録"/>	<b>㉒ サバキ西型(片刃)〈AGL-60〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																																																							
<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-1901</td><td>21</td><td>325</td><td>120 2.0</td><td>¥15,100</td></tr><tr><td>7-0298-1902</td><td>24</td><td>360</td><td>140 2.0</td><td>¥17,700</td></tr><tr><td>7-0298-1903</td><td>27</td><td>390</td><td>150 2.0</td><td>¥21,700</td></tr><tr><td>7-0298-1904</td><td>30</td><td>415</td><td>200 2.1</td><td>¥25,400</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-1901	21	325	120 2.0	¥15,100	7-0298-1902	24	360	140 2.0	¥17,700	7-0298-1903	27	390	150 2.0	¥21,700	7-0298-1904	30	415	200 2.1	¥25,400	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-2201</td><td>15</td><td>270</td><td>190 3.0</td><td>¥14,800</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-2201	15	270	190 3.0	¥14,800																																						
cm	全長	g	背厚																																																																					
7-0298-1901	21	325	120 2.0	¥15,100																																																																				
7-0298-1902	24	360	140 2.0	¥17,700																																																																				
7-0298-1903	27	390	150 2.0	¥21,700																																																																				
7-0298-1904	30	415	200 2.1	¥25,400																																																																				
cm	全長	g	背厚																																																																					
7-0298-2201	15	270	190 3.0	¥14,800																																																																				
	<b>㉓ 三徳庖丁(両刃)〈AGL-70〉</b> <input type="button" value="目録"/>																																																																							
	<table border="1"><thead><tr><th>cm</th><th>全長</th><th>g</th><th>背厚</th></tr></thead><tbody><tr><td>7-0298-2301</td><td>18</td><td>300</td><td>180 2.0</td><td>¥15,700</td></tr></tbody></table>	cm	全長	g	背厚	7-0298-2301	18	300	180 2.0	¥15,700																																																														
cm	全長	g	背厚																																																																					
7-0298-2301	18	300	180 2.0	¥15,700																																																																				

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



**正広 MV-H鋼シリーズ** (抗菌)

●三段階に渡る本焼き入れにより、高い焼き入れ硬度と金属結晶粒子の極細化が、切れ味の持続性と研ぎ易さを一段と向上させています。

**① パーリング (両刃) <AMS-K7> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-0101	14901	9	205	67	1.8 ¥8,200

**② ユーティリティ (両刃) <AMS-K8> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-0201	14902	12	235	72	1.8 ¥8,800
7-0299-0202	14904	15	265	78	1.8 ¥9,400

**③ シェフナイフ (両刃) <AMS-L0> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-0301	14910	18	305	138	2.0 ¥14,000
7-0299-0302	14911	21	335	150	2.0 ¥15,000
7-0299-0303	14912	24	370	200	2.5 ¥17,500
7-0299-0304	14913	27	405	232	2.5 ¥23,500
7-0299-0305	14914	30	438	257	2.5 ¥29,500

**④ ディンプルシェフナイフ (両刃) <AMS-L3> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-0401	14980	18	305	132	2.0 ¥15,000
7-0299-0402	14981	21	340	143	2.0 ¥17,500
7-0299-0403	14982	24	375	210	2.5 ¥20,000
7-0299-0404	14983	27	400	220	2.5 ¥26,000

**⑤ スライサー (両刃) <AMS-L1> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-0501	14917	24	360	155	2.5 ¥17,500
7-0299-0502	14918	27	405	192	2.5 ¥23,500

**⑥ 三徳型 (両刃) <AMS-K9> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-0601	14923	17.5	300	143	2.0 ¥14,000

**⑦ ディンプル三徳型 (両刃) <AMS-L2> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-0701	14993	17.5	300	142	2.0 ¥15,000

**⑧ カービング (両刃) <AMS-L6> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-0801	14961	20	335	140	2.0 ¥14,000

**⑨ カービング・フレキシブル (両刃) <AMS-L7> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-0901	14962	20	335	120	2.0 ¥16,500

**⑩ ボーニング (両刃) <AMS-L8> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-1001	14971	16	290	112	2.0 ¥10,500

**⑪ ボーニング・フレキシブル (両刃) <AMS-L9> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-1101	14972	16	290	105	2.0 ¥11,500

**⑫ ユーティリティ/ボナ (両刃) <AMS-L4> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-1201	14906	14.5	270	140	2.5 ¥15,000

**⑬ ブレッド (波刃) <AMS-L5> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-1301	14951	24	380	143	2.0 ¥15,000

材質: 刃部/特殊ステンレス鋼  
柄部/アセタール・コポリマー樹脂 (抗菌剤入り)



**正広作 MV鋼本焼**

**⑭ ペティーナイフ (両刃) <AMS-I1> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-1401	14802	12	237	70	1.8 ¥8,000
7-0299-1402	14804	15	266	80	1.8 ¥8,700

**⑮ 牛刀 (両刃) <AMS-I2> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-1501	14810	18	305	140	2.0 ¥13,000
7-0299-1502	14811	21	334	150	2.0 ¥14,000
7-0299-1503	14812	24	375	210	2.5 ¥17,000
7-0299-1504	14813	27	407	230	2.5 ¥21,500
7-0299-1505	14814	30	435	255	2.5 ¥27,500

**⑯ 筋引 (両刃) <AMS-I3> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-1601	14817	24	375	180	2.5 ¥17,000
7-0299-1602	14818	27	407	190	2.5 ¥21,500

**⑰ 骨スキ (角) (片刃) <AMS-I5> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-1701	14806	15	270	130	2.5 ¥14,000

**⑱ 三徳型 (両刃) <AMS-I4> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-1801	14823	17.5	300	140	2.0 ¥13,000

**⑲ ディンプル (両刃) <AMS-I6> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-1901	14881	21	334	150	2.0 ¥20,500
7-0299-1902	14882	24	375	210	2.5 ¥24,500



**正広作 プラ柄 MV鋼** 柄部:耐熱100℃ 洗

**⑳ ペティーナイフ (両刃) <AMS-C7> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-2001	13902	12	234	56	1.8 ¥5,400
7-0299-2002	13904	15	263	63	1.8 ¥6,200

**㉑ 牛刀 (両刃) <AMS-C8> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-2101	13910	18	305	106	2.0 ¥7,000
7-0299-2102	13911	21	334	124	2.0 ¥8,000
7-0299-2103	13912	24	372	160	2.5 ¥10,500
7-0299-2104	13913	27	400	186	2.5 ¥14,000
7-0299-2105	13914	30	430	217	2.5 ¥17,500

**㉒ 筋引 (両刃) <AMS-C9> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-2201	13917	24	370	152	2.5 ¥10,500
7-0299-2202	13918	27	400	163	2.5 ¥14,000

**㉓ 三徳型 (両刃) <AMS-D0> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-2301	13923	16.5	285	109	2.0 ¥7,000

**㉔ 骨スキ (角) (片刃) <AMS-D1> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-2401	13906	15	270	130	2.5 ¥7,800

**㉕ 骨スキ (丸) (片刃) <AMS-D2> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0299-2501	13908	15	260	113	2.5 ¥7,800

# 毎日使う道具だから、より使いやすいものを。 TKGの業務用鍋シリーズ。

TKG業務用総合カタログでは厨房における様々なニーズに対応するべく、それぞれ特長のある業務用鍋をラインナップしております。業態やオペレーションなどに合わせ、それぞれの厨房に最適なものをお選びいただけます。

※サイズ、アイテムの詳細につきましては、お手数ですが各掲載ページをご覧ください。



## ステンレス鍋

「重くて扱いづらい」イメージのステンレス鍋ですが、厨房への電磁調理器の導入の普及により、一般的な業務用鍋となりつつあります。腐食や衝撃に強く、「長く使える鍋」として愛用されるシェフが増えています。現在はアルミの良さとステンレスの良さを兼ね備えた多層鋼(クラッド鋼)や、側面を薄く仕上げ重さを軽減した底面多層鋼など、従来のステンレス鍋を進化させたものもあります。もちろん単層鋼の極厚底も重量感があり抜群の耐久性で人気です。

### 全面多層鋼

#### P.17 TKG IH セレクト 2層クラッドシリーズ



内面はアルミ+フッ素樹脂加工、外面はステンレスというハイブリッド鋼を使用したシリーズです。「フッ素樹脂がはがれにくく熱伝導に優れる」というアルミの特徴と、「電磁調理器対応、優れた耐久性」というステンレスの特徴を兼ね備えています。カレーやソース類の粘度の高い食材の調理や、炒めものなどに最適です。内面フッ素樹脂加工により洗浄も簡単です。

#### P.15 トリノ(ステンレス3層鋼)シリーズ



全面3層鋼で電磁調理器に最適。熱伝導の良いアルミを保温力のあるステンレスではさむことによって、軽くて耐久性に優れた理想的な鍋ができました。高い熱効率と素早い立ち上がりで鍋全体が均一に温まり、温度ムラが少ないので焦げ付きにくくなっています。取っ手には平ビスを採用。内面に突起がないので使いやすく洗浄もラクにできます。

### 底面多層鋼



P.9

TKG PRO(プロ)



P.5

Murano (ムラノ) インダクション

#### TKG PRO (プロ)・Murano (ムラノ) インダクションシリーズ

底面は、熱伝導率の高いアルミを保温性の高いステンレスではさんだ「サンドイッチ式三層底」。厚底になっていますので熱効率がが高く、ムラなく均一に加熱します。側面は薄く仕上げられているので、一般的な単層厚底鍋に比べ軽く、扱いやすくなっています。TKG PRO (プロ)・Murano (ムラノ) インダクションともにフッ素樹脂加工のシリーズもあります。汚れが落ちやすいのでカレーやシチューなどの後片付けがラクになります。

### 単層厚底

#### P.11 Ωパワーデンジ シリーズ



鍋本体には耐久性・耐食性に優れたモリブデン鋼を採用。単層極厚底構造がプロの過酷な厨房を耐え抜きます。取っ手にはビスを使用していないので、内面に引っかかりがなく、洗いやすくなっています。熱源を選ばないので、ガス火はもちろんハイパワーの業務用電磁調理器にも特におすすめします。パワーデンジシリーズにはフッ素樹脂加工のシリーズ(パワーデンジアルファ)もあります。汚れが落ちやすいのでカレーやシチューなどの後片付けがラクになります。

#### P.13 Ωスーパーデンジ シリーズ



プロユースのために生まれてきた、電磁調理器用ステンレス鍋スーパーデンジ。本体には耐食性に優れた18クロームモリブデン鋼を使用し、鍋底は2~3mm単層極厚構造で抜群の耐久性を誇ります。ハンドルは真鍮カラーで高級感があり、本場フランスの料理人がなじんだ角度、握りやすさを採用しています。スーパーデンジシリーズには、水だけで簡単に汚れが落ちる「エコクリーン」のラインナップもご用意しています。用途に合わせてお選びいただけます。





プロの理想の切れ味と使い易さを追求した造り。

●モリブデンバナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼をサブゼロ処理により高い硬度と靱性を与え、切れ味を一段と高めています。



Brieto-M10PROシリーズ(ブライト M10 プロシリーズ)

- ① ペティーナイフ(両刃)〈ABL-07〉 

cm	全長	g	背厚	
7-0301-0101	M1008	12	235 75 2.0	¥ 9,900
7-0301-0102	M1007	15	265 85 2.0	¥10,300
- ② 牛刀(両刃)〈ABL-08〉 

cm	全長	g	背厚	
7-0301-0201	M1006	18	304 150 2.2	¥12,200
7-0301-0202	M1005	21	333 165 2.2	¥14,900
7-0301-0203	M1004	24	370 210 2.2	¥17,600
7-0301-0204	M1003	27	400 240 2.5	¥23,000
7-0301-0205	M1002	30	433 280 2.5	¥29,700
7-0301-0206	M1001	33	466 330 2.5	¥36,500
- ③ 筋引(両刃)〈ABL-09〉 

cm	全長	g	背厚	
7-0301-0301	M1013	24	360 150 2.2	¥16,200
7-0301-0302	M1012	27	400 200 2.2	¥21,500
- ④ 洋出刃(片刃)〈ABL-10〉 

cm	全長	g	背厚	
7-0301-0401	M1011	24	375 370 4.0	¥27,000
7-0301-0402	M1010	27	400 410 4.0	¥32,300
- ⑤ 万能(両刃)〈ABL-11〉 

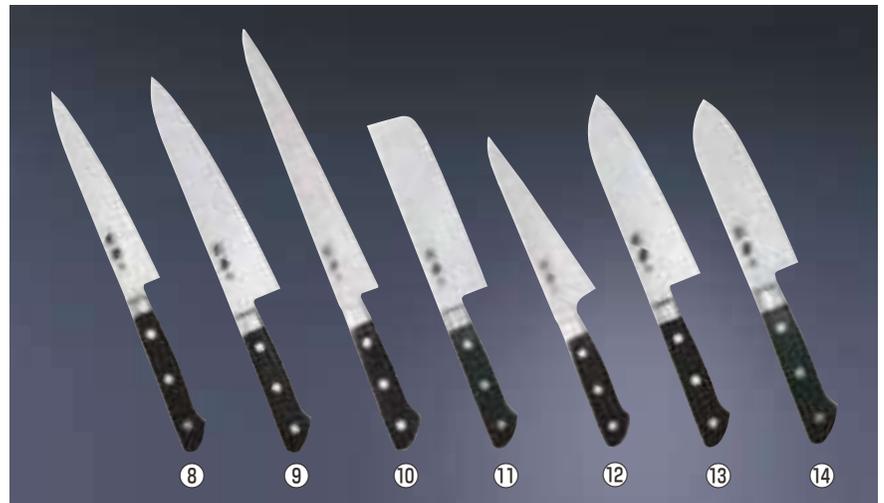
cm	全長	g	背厚	
7-0301-0501	M1015	16	282 150 2.2	¥11,600
7-0301-0502	M1014	17.5	295 160 2.2	¥12,200

- ⑥ 骨スキ(片刃)〈ABL-12〉 

cm			
7-0301-0601	M1009	15	¥12,200
全長	g	背厚	
265	150	2.2	
- ⑦ 菜切(両刃)〈ABL-13〉 

cm			
7-0301-0701	M1016	16	¥11,600
全長	g	背厚	
283	160	2.2	

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



成平#8000 口金付モリブデン特殊鋼

- ⑧ ペティーナイフ(両刃)〈ANL-13〉

cm	全長	g	背厚	
7-0301-0801	FC-40	13	235 65 1.8	¥3,800
7-0301-0802	FC-41	15	260 85 1.8	¥4,000
  - ⑨ 牛刀(両刃)〈ANL-14〉

cm	全長	g	背厚	
7-0301-0901	FC-42	18	305 160 2.0	¥ 5,000
7-0301-0902	FC-43	21	345 195 2.0	¥ 6,000
7-0301-0903	FC-44	24	370 220 2.5	¥ 7,400
7-0301-0904	FC-45	27	410 275 2.5	¥ 9,000
7-0301-0905	FC-46	30	440 280 2.5	¥12,000
  - ⑩ 筋引(両刃)〈ANL-15〉

cm	全長	g	背厚	
7-0301-1001	FC-91	24	365 180 2.5	¥7,400
7-0301-1002	FC-92	27	395 220 2.5	¥9,000
  - ⑪ 薄刃(両刃)〈ANL-17〉

cm	全長	g	背厚	
7-0301-1101	FC-49	16	295 170 2.0	¥5,000
  - ⑫ 骨スキ(片刃)〈ANL-16〉

cm			
7-0301-1201	FC-90	15	¥6,500
全長	g	背厚	
275	170	2.5	
  - ⑬ 三徳(両刃)〈ANL-18〉

cm			
7-0301-1301	FC-47	16.5	¥5,000
全長	g	背厚	
295	165	2.0	
  - ⑭ 小型三徳(両刃)〈ANL-19〉

cm			
7-0301-1401	FC-39	14.5	¥4,500
全長	g	背厚	
275	155	2.0	
- 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

スライス 波刃モデルシリーズ

材質:ハイカーボステンレス鋼(モリブデン、バナジウム含有)  
特殊な波刃パターンにより、従来の庖丁からは信じがたい鋭い切れ味と驚きの長切れを実現しました。



- ⑮ ダイヤチタン 3D庖丁 三徳型(両刃)3D-TW16B (ADI-26)

cm	全長	g	背厚	
7-0301-1501	16	300	80 1.5	¥10,000

材質:刃身/ダイヤモンド入チタン合金  
ハンドル/耐熱ポリプロピレン(耐熱温度130℃)

  - 波刃の凹凸により硬いかぼちゃから崩れやすいサンドイッチまで軽い力で切ることができます。

- スライス 波刃モデル
- ⑯ フレンチ三徳(ASL-48) 

cm	全長	g	背厚	
7-0301-1601	18	300	180 1.9	¥12,000
- ⑰ 牛刀(ASL-47) 

cm	全長	g	背厚	
7-0301-1701	21	330	190 1.9	¥12,500
7-0301-1702	24	370	250 2.4	¥14,000
7-0301-1703	27	450	300 2.4	¥16,000
- ⑱ 筋引(ASL-49) 

cm	全長	g	背厚	
7-0301-1801	24	370	200 2.4	¥13,000
7-0301-1802	27	390	210 2.4	¥14,500

銀チタンシリーズ  
庖丁素材の最高峰! 軽い、錆びない、良く切れる、そして抗菌!



- ⑲ 銀チタン 三徳庖丁(両刃) (AGV-01) 洗

cm	全長	g	背厚	
7-0301-1901	HT-13	13	255 60 1.2	¥5,000
7-0301-1902	HT-16	16	280 65 1.2	¥7,000
7-0301-1903	HT-18	18	300 65 1.2	¥8,000
- ⑳ 銀チタン 中出刃庖丁 (AGV-02) 洗

cm	全長	g	背厚	
7-0301-2001	16	280	100 2.5	¥20,000
- ㉑ 銀チタン 小出刃庖丁 (AGV-03) 洗

cm	全長	g	背厚	
7-0301-2101	13	250	75 2.0	¥8,000

※⑲～㉑刃身:銀含有チタン合金  
柄:抗菌耐熱ポリプロピレン(自動洗浄機適合)

- 刃は、銀イオンの強い抗菌力と光触媒酸化力により、悪質な中毒菌の増殖を防止、減菌していきます。
- 耐磨耗性が高くステンレス鋼の約6倍も切れ味を保ちます。

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

**WÜSTHOF 200 Years of Knives** ヴォストフ プロ シリーズ

安全設計のハンドル形状で取り扱やすく、耐腐食に優れ、納得の切れ味が体感できます。  
材質:クロム・モリブデン・バナジウム鋼



① ユーティリティナイフ(波刃)〈ABO-76〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-0101	4852	16	310 126 1.6

② ブレッドナイフ(波刃)〈ABO-77〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-0201	4853	23	385 152 2.0

③ ブレッドナイフ(波刃)〈ABO-78〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-0301	4854	26	400 170 1.8

④ デリナイフ(波刃)〈ABO-79〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-0401	4855	23	365 147 1.7

⑤ フィレットナイフ(両刃)〈ABO-80〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-0501	4856	20	365 124 1.5

⑥ スライサー(波刃)〈ABO-81〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-0601	4857	28	435 163 1.6

⑦ スライサー(両刃)〈ABO-82〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-0701	4859	28	435 163 1.6

⑧ 三徳庖丁(両刃)〈ABO-83〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-0801	4860	17	310 145 1.6

⑨ クックナイフ(両刃)〈ABO-84〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-0901	4862	20	345 183 2.0
7-0302-0902	4862	23	378 202 2.0
7-0302-0903	4862	26	405 210 2.0

⑩ ボーニングナイフ(両刃)〈ABO-85〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-1001	4863	16	310 123 1.9

⑪ フィレットナイフ(両刃)〈ABO-93〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-1101	4878	18	330 112 1.6
7-0302-1102	4878	23	380 120 1.6

⑫ ブッチャーナイフ(両刃)〈ABO-94〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-1201	4886	26	400 180 2.3

⑬ 中華包丁〈ABO-95〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-1301	4891	20	345 280 2.0

**WÜSTHOF 200 Years of Knives** GRAND PRIXII ヴォストフ グランプリIIシリーズ



ヴォストフ グランプリIIシリーズ

⑭ ピーリングナイフ(両刃)〈ADL-M5〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-1401	4025	7	180 51 1.2

⑮ トリミングナイフ(両刃)〈ADL-M6〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-1501	4021	7	180 51 1.3

⑯ パーリングナイフ(両刃)〈ADL-M7〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-1601	4015	8	190 53 1.2

⑰ トマトナイフ(波刃)〈ADL-N0〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-1701	4104	14	250 61 1.2

⑱ ソーセージナイフ(波刃)〈ADL-N1〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-1801	4106	14	250 62 1.4

⑲ フィレットナイフ(両刃)〈ADL-N2〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-1901	4555	16	285 90 1.0

⑳ サンドイッチナイフ(両刃)〈ADL-N3〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-2001	4525-16	16	285 95 2.0

㉑ フィレットナイフ(両刃)〈ADL-O2〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-2101	4625	18	310 118 2.3

㉒ ブレッドナイフ(波刃)〈ADL-O5〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-2201	4155	20	320 110 1.6
7-0302-2202	4165	23	355 182 2.5

㉓ ケーキナイフ(波刃)〈ADL-O6〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-2301	4507	26	390 222 2.2

㉔ パーリングナイフ(両刃)〈ADL-M8〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-2401	4040-09	9	200 55 1.5
7-0302-2402	4040-12	12	230 59 1.5

㉕ カービングナイフ(両刃)〈ADL-N4〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-2501	4525-20	20	330 162 2.0
7-0302-2502	4525-23	23	360 170 2.0

㉖ カービングナイフ(筋入)〈ADL-N6〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-2601	4505-20	20	330 161 2.0

㉗ 牛刀(両刃)〈ADL-L8〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-2701	4585-16	16	290 152 2.8
7-0302-2702	4585-18	18	310 160 2.8
7-0302-2703	4585-20	20	340 253 3.2
7-0302-2704	4585-23	23	370 266 3.5
7-0302-2705	4585-26	26	400 282 3.5

㉘ 牛刀(筋入)〈ADL-N7〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-2801	4575-20	20	340 256 3.2

㉙ サーモンスライサー(筋入)〈ADL-O7〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-2901	4545	32	440 105 1.9

㉚ 三徳包丁(両刃)〈ADL-O3〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-3001	4174	17	300 152 2.3

㉛ 三徳包丁(筋入)〈ADL-O4〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-3101	4173	14	255 97 2.0
7-0302-3102	4175	17	305 150 2.5

㉜ 西洋型骨スキ(両刃)〈ADL-O1〉目

cm	全長	g	背厚
7-0302-3201	4615	14	275 119 2.0

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



**クラシックアイコンシリーズ (①～⑬)**

**① ピーリングナイフ (両刃) <ABO-01> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-0101	4020	7	177 64	1.3 ¥13,500

**② パーリングナイフ (両刃) <ABO-02> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-0201	4006	8	186 67	1.3 ¥13,500

**③ パーリングナイフ (両刃) <ABO-03> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-0301	4086	9	198 68	1.5 ¥13,500
7-0303-0302	4086	12	228 72	1.5 ¥14,200

**④ ステーキナイフ (両刃) <ABO-04> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-0401	4096	12	228 72	1.3 ¥14,200

**⑤ トマトナイフ (両刃) <ABO-05> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-0501	4136	14	250 74	1.2 ¥17,000

**⑥ ソーセージナイフ (両刃) <ABO-06> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-0601	4126	14	247 74	1.4 ¥17,000

**⑦ サンドウィッチナイフ (両刃) (カービングナイフ) <ABO-12> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-0701	4506	16	285 120	1.8 ¥18,400
7-0303-0702	4506	20	332 163	2.1 ¥21,800
7-0303-0703	4506	23	358 173	2.1 ¥23,500

**⑧ 牛刀 (両刃) <ABO-13> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-0801	4596	16	288 174	2.6 ¥21,700
7-0303-0802	4596	20	340 255	3.0 ¥26,100
7-0303-0803	4596	23	363 273	3.2 ¥28,100
7-0303-0804	4596	26	395 290	3.5 ¥30,800

**⑨ サーモンサイザー <ABO-08> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-0901	4546	32	443 126	1.9 ¥26,300

**⑩ 三徳庖丁 (筋入) (両刃) <ABO-09> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-1001	4172	14	259 135	2.0 ¥22,700
7-0303-1002	4176	17	304 180	2.5 ¥25,800

**⑪ 西洋型骨スキ (両刃) <ABO-10> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-1101	4616	14	270 140	2.0 ¥19,000

**⑫ フィレットナイフ (両刃) <ABO-11> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-1201	4556	16	286 110	0.9 ¥18,800

**⑬ フィレットナイフ (両刃) <ABO-65> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-1301	4626	18	312 137	2.0 ¥22,100

**⑭ ブレッドナイフ (両刃) <ABO-07> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-1401	4166	20	323 138	1.6 ¥20,700
7-0303-1402	4166	23	360 187	2.5 ¥23,800

**⑮ ブレッドナイフ (波刃) <ABO-66> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-1501	4124	20	331 183	2.3 ¥23,200

**⑯ スーパースライザー (波刃) <ABO-67> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-1601	4516	26	395 257	2.3 ¥25,000

**CLASSIC IKON**

ヴォストフ クラシックアイコン ホワイトハンドルシリーズ  
 優れたグリップ感の革新的なデザイン。材質:クローム・モリブデン・バナジウム



**クラシックアイコンホワイトハンドルシリーズ (⑰～⑳)**

**⑰ ピーリングナイフ (両刃) <ABO-39> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-1701	4020	7	177 64	1.3 ¥13,500

**⑱ パーリングナイフ (両刃) <ABO-40> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-1801	4006	8	186 67	1.3 ¥13,500

**⑲ パーリングナイフ (両刃) <ABO-41> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-1901	4086	0/09	9 198 68	1.5 ¥13,500
7-0303-1902	4086	0/12	12 228 72	1.5 ¥14,200

**⑳ ステーキナイフ (両刃) <ABO-42> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-2001	4096	0	12 228 72	1.3 ¥14,200

**㉑ ソーセージナイフ (両刃) <ABO-44> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-2101	4126	0	14 247 74	1.4 ¥17,000

**㉒ サンドウィッチナイフ (両刃) <ABO-45> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-2201	4506	0/16	16 285 120	1.8 ¥18,400
7-0303-2202	4506	0/20	20 332 163	2.1 ¥21,800

**㉓ 牛刀 (両刃) <ABO-46> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-2301	4596	0/16	16 288 174	2.6 ¥21,700
7-0303-2302	4596	0/20	20 340 255	3.0 ¥26,100
7-0303-2303	4596	0/23	23 363 273	3.2 ¥28,100

**㉔ 三徳包丁 (筋入) (両刃) <ABO-48> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-2401	4172	0	14 259 135	2.0 ¥22,700
7-0303-2402	4176	0	17 304 180	2.5 ¥25,800

**㉕ 西洋型骨スキ (両刃) <ABO-49> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-2501	4616	0	14 270 140	2.0 ¥19,000

**㉖ フィレットナイフ (両刃) <ABO-50> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-2601	4556	0	16 286 110	0.9 ¥18,800

**㉗ ブレッドナイフ (両刃) <ABO-51> 目**

cm	全長	g	背厚	価格
7-0303-2701	4166	0/20	20 323 138	1.6 ¥20,700
7-0303-2702	4166	0/23	23 360 187	2.5 ¥23,800





CLASSIC ヴォストフ クラシックシリーズ

材質:クローム・モリブデン・バナジウム(ステンレス硬度56±)

ドイツ・ゾーリンゲン・ヴォストフ社は、ヨーロッパはもちろんアメリカ、オーストラリアにおいてもプロ用としてトップクラスの信頼を得ています。



ヴォストフ クラシックシリーズ

① ペティーナイフ(両刃)〈ADL-14〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-0101	4066-9	9	190	63	1.5 ¥10,300
7-0305-0102	4066-10	10	200	63	1.7 ¥10,700
7-0305-0103	4066-12	12	227	67	1.7 ¥11,000

② ペティーナイフ 大(両刃)〈ADL-18〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-0201	4522-14	14	258	102	1.7 ¥13,700

③ ソールナイフ(両刃)〈ADL-17〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-0301	4518-16	16	265	65	1.0 ¥13,800
7-0305-0302	4518-20	20	303	61	1.3 ¥15,200

④ 細身スライサー(両刃)〈ADL-15〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-0401	4520-20	20	315	99	1.9 ¥16,500
7-0305-0402	4520-26	26	380	127	1.9 ¥18,700

⑤ 牛刀(両刃)〈ADL-24〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-0501	4582-14	14	255	104	2.5 ¥15,200
7-0305-0502	4582-16	16	284	158	2.8 ¥17,500
7-0305-0503	4582-18	18	300	168	2.8 ¥19,000
7-0305-0504	4582-20	20	333	244	3.2 ¥22,300
7-0305-0505	4582-23	23	365	261	3.5 ¥23,800
7-0305-0506	4582-26	26	390	281	3.5 ¥25,800
7-0305-0507	4582-32	32	445	401	4.5 ¥35,800

⑥ 牛刀(両刃)〈ADL-25〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-0601	4586-32	32	455	613	6.5 ¥64,600
7-0305-0602	4586-36	36	490	770	6.5 ¥85,200

⑦ 洋出刃(両刃)〈ADL-16〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-0701	4584-20	20	325	290	4.6 ¥25,800
7-0305-0702	4584-26	26	390	356	4.8 ¥35,800

⑧ 筋引 小(両刃)〈ADL-21〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-0801	4522-23	23	355	168	2.2 ¥19,600

⑨ 筋引 大(両刃)〈ADL-22〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-0901	4522-26	26	385	166	2.2 ¥21,200

⑩ ロングスライサー(両刃)〈ADL-23〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-1001	4522-32	32	440	199	2.5 ¥24,200

⑪ 三徳庖丁(筋入)(両刃)〈ADL-F4〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-1101	4183-17	17	300	174	2.8 ¥21,300

⑫ 菜切包丁(筋入)(両刃)〈ABO-62〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-1201	4193	17	288	178	2.6 ¥21,300

⑬ デリナイフ(両刃)〈ADL-J9〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-1301	4123-20	20	318	149	2.0 ¥15,300

⑭ キッチンナイフ(グラントン刃)(両刃)〈ADL-K6〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-1401	4139-16	16	280	106	2.0 ¥16,000

⑮ リッジナイフ(両刃)〈ABO-88〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-1501	4563	20	335	265	2.5 ¥29,000



⑯ ヴォストフ庖丁 フルセット A

ジュラルミン製庖丁ケース 570×285×H100

ベティーナイフ	4066-12	12cm			
カービングナイフ	4522-20	20cm			
牛刀	4582-32	32cm			
牛刀	4582-26	26cm			
筋引	4522-26	26cm			
サーモンスライサー	4543-32	32cm			
ソールナイフ	4518-16	16cm	スパテル	4440-26	26cm
ミートフォーク曲	4411-20	20cm	ピーリングナイフ	4033SP	6cm
スチール棒丸	4470-32	32cm	パーリングナイフ	4010	8cm
洋出刃	4584-20	20cm	ダブルクリヌキ	4241(φ22・φ25)	
骨スキ	4606-14	14cm	オイスターナイフ	4281	
パン切	4513-32	32cm	ピーラー	4072	



ヴォストフ アバンガードシリーズ



ヴォストフ アバンガードシリーズ

⑰ キッチンナイフ(両刃)〈ADL-68〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-1701	4132-16	16	282	103	1.8 ¥2,500
7-0305-1702	4132-18	18	300	107	1.8 ¥2,600
7-0305-1703	4132-20	20	325	110	1.8 ¥2,800

⑱ 牛刀(両刃)〈ADL-76〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-1801	4564-20	20	335	218	2.8 ¥3,900

⑲ 細身スライサー(両刃)〈ADL-97〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-1901	4504-23	23	353	154	2.0 ¥4,600

⑳ 西洋型骨スキ(両刃)〈ADL-78〉目

	cm	全長	g	背厚	
7-0305-2001	4613-16	16	290	115	2.0 ¥2,900

㉑ パーリングナイフ 4012-8

〈ADL-53〉目 7-0305-2101 ¥1,100  
全長:178 刃渡り:77

※このページの庖丁の表示サイズは、全て刃渡り寸法となっております。

**WÜSTHOF 200 Years of knives Made in Germany SPECIAL GRADE ヴォストフ スペシャルグレードシリーズ**

超本刃付の為、最高級の切れ味です。軽量化を図り、長時間にぎっていてもつかれず、又アゴの部分がカットされていて研ぎやすい。



**ヴォストフ スペシャルグレード**

**① ペティーナイフ(両刃) <ADL-H7> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-0101	4066-9SG	9	190	52	1.5 ¥12,800
7-0306-0102	4066-10SG	10	200	55	1.5 ¥13,200
7-0306-0103	4066-12SG	12	227	63	1.5 ¥13,500

**② ソールナイフ(両刃) <ADL-H8> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-0201	4518-16SG	16	267	62	1.0 ¥17,300

**③ スライサー(両刃) <ADL-H9> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-0301	4522-14SG	14	260	97	1.8 ¥17,200
7-0306-0302	4522-16SG	16	280	100	2.0 ¥18,100
7-0306-0303	4522-18SG	18	298	104	2.0 ¥19,100
7-0306-0304	4522-20SG	20	327	146	2.0 ¥22,200

**④ 牛刀(両刃) <ADL-J0> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-0401	4582-16SG	16	282	152	2.6 ¥22,000
7-0306-0402	4582-18SG	18	302	160	2.6 ¥24,000
7-0306-0403	4582-20SG	20	333	226	3.0 ¥27,300
7-0306-0404	4582-23SG	23	365	252	2.8 ¥30,800
7-0306-0405	4582-26SG	26	395	295	3.0 ¥36,800
7-0306-0406	4582-32SG	32	445	320	3.6 ¥45,300

**⑤ 筋引(両刃) <ADL-J1> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-0501	4522-23SG	23	355	153	2.2 ¥23,600
7-0306-0502	4522-26SG	26	385	162	2.2 ¥26,450
7-0306-0503	4522-32SG	32	445	170	2.4 ¥31,700

**⑥ 洋出刃(両刃) <ADL-J2> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-0601	4584-20SG	20	325	271	3.5 ¥32,300
7-0306-0602	4584-26SG	26	386	318	4.0 ¥43,300

**⑦ ヴォストフ アイコン三徳庖丁(筋入)(両刃) <ABO-14> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-0701	4972	14	258	137	2.0 ¥30,200
7-0306-0702	4976	17	304	180	2.7 ¥35,400

●高級感漂うウッドハンドル



**⑧ ヴォストフ ブレードガード マグネット式 <ABO-86> 目**

	使用可能サイズ	
7-0306-0801	9921-1	155×25×厚さ5 ¥2,200
7-0306-0802	9921-2	250×35×厚さ6 ¥2,700
7-0306-0803	9921-3	255×55×厚さ7 ¥3,300

※ナイフは別売です。



**ZWILLING ツヴィリング**

**ツインプロHBシリーズ**

衛生面に優れた半ツバ仕様でにぎりやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味。全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



**⑨ ペティーナイフ(両刃) <AHV-A6> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-0901	30651-130	13	245	93	1.6 ¥10,000

**⑩ シェフナイフ(両刃) <AHV-A8> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-1001	30651-200	20	320	179	2.0 ¥16,000

**⑪ 三徳庖丁(両刃) <AHV-A9> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-1101	30647-180	18	305	189	2.0 ¥15,000

⑨～⑪

材質:刃物部/フリオデュアハイカーボステンレス鋼  
ハンドル/ABS樹脂

**プロフェッショナル“S”シリーズ**

正統派のフォルムで扱い易く安全なハンドル、鋭い切れ味が持続するブレード。すみずみまでプロのためのこだわりが生きている、ロングセラーのシリーズです。



**⑫ ペティーナイフ(ツバ付)(両刃) <AHV-68> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-1201	31020-101	10	210	70	1.5 ¥12,000
7-0306-1202	31020-131	13	240	79	1.5 ¥14,000

**⑬ シェフナイフ細身(両刃) <AHV-88> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-1301	31020-161	16	287	137	1.9 ¥16,000
7-0306-1302	31020-201	20	328	139	1.9 ¥20,000



**⑭ シェフナイフ(幅広)(両刃) <AHV-69> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-1401	31021-161	16	298	221	3.0 ¥19,000
7-0306-1402	31021-201	20	330	258	3.0 ¥22,000
7-0306-1403	31021-231	23	365	295	3.0 ¥25,000

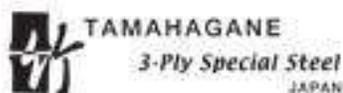
**⑮ 三徳庖丁・半ツバ(両刃) <AHV-A5> 目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0306-1501	31117-181	18	300	172	2.0 ¥20,000

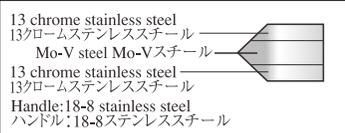
⑫～⑮

材質:フリオデュア ハイカーボステンレス鋼

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



サビにくい13クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のモリブデン・バナジウム鋼を刃部に割込み、最新の設備と高度な技術で造り上げられた製品ですので、使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。



**TAMAHAGANE 竹シリーズ**

- ① ピーリングナイフ(両刃) <ATM-45> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-0101	TK-1110	7	180 90 2.0	¥7,400
- ② ペアリングナイフ(両刃) <ATM-44> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-0201	TK-1109	9	210 95 2.0	¥7,400
- ③ ペティナイフ(両刃) <ATM-43> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-0301	TK-1108	12	240 110 2.0	¥7,600
7-0307-0302	TK-1107	15	265 115 2.0	¥8,000
- ④ 牛刀(両刃) <ATM-42> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-0401	TK-1106	18	310 195 2.0	¥11,500
7-0307-0402	TK-1105	21	340 215 2.0	¥12,100
7-0307-0403	TK-1104	24	370 240 2.2	¥14,500
7-0307-0404	TK-1103	27	400 255 2.2	¥18,000
7-0307-0405	TK-1102	30	430 300 2.5	¥21,800
- ⑤ 筋引(両刃) <ATM-46> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-0501	TK-1113	24	370 190 2.2	¥14,500
7-0307-0502	TK-1112	27	400 200 2.2	¥18,000

- ⑥ 万能(両刃) <ATM-47> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-0601	TK-1115	16	290 190 2.0	¥11,500
7-0307-0602	TK-1114	17.5	305 200 2.0	¥12,100
- ⑦ 菜切(両刃) <ATM-48> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-0701	TK-1116	16	290 220 2.0	¥11,500
7-0307-0702	TK-1165	18	310 240 2.0	¥12,100
- ⑧ ボーニングナイフ <ATM-50> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-0801	TK-1119	16	300 170 2.2	¥11,100
- ⑨ ボーニングナイフ(フレキシブル) <ATM-51> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-0901	TK-1120	16	300 160 2.2	¥10,500
- ⑩ ブレッドナイフ <ATM-49> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-1001	TK-1118	23	360 200 2.2	¥15,100



**ビクトリノックス 材質: ステンレス鋼**

- ⑪ ペティナイフ(両刃) <ABK-28> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-1101	5.2000-12	12	230 45 1.1	¥4,200
- ⑫ 牛刀(両刃) <ABK-29> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-1201	5.2000-19	19	310 95 1.8	¥6,000
7-0307-1202	5.2000-22	22	350 150 2.0	¥6,500
7-0307-1203	5.2000-25	25	385 200 2.5	¥8,500
7-0307-1204	5.2000-28	28	415 225 2.5	¥9,000
7-0307-1205	5.2000-31	31	445 270 2.5	¥9,800
- ⑬ 骨スキ丸(両刃) <ABK-31> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-1301	5.5600-14	14	270 100 2.6	¥5,700
7-0307-1302	5.5600-16	16	290 115 2.7	¥6,200
- ⑭ 骨スキ丸(ナイロンハンドル)(両刃) <ABK-32> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-1401	5.5603-14NL	14	270 120 2.4	¥4,400
7-0307-1402	5.5603-16NL	16	290 135 2.7	¥4,700

**PLATINUM FELIX フェリックス プラチナムシリーズ**

フェリックスプラチナムシリーズは熟練工によってモリブデンバナジウム鋼を鍛造し製造された、シェフに愛用されている庖丁です。優れた耐食性、カミソリのような鋭い刃、物理的デザインによるグリップは継ぎ目が無く衛生的で、長時間使用しても疲れません。



- ⑮ ユニバーサルナイフ(両刃) <AHE-03> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-1501	951015	15	273 121 2.6	¥7,900
- ⑯ ソールナイフ(両刃) <AHE-04> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-1601	951918	19	291 96 1.3	¥8,900
- ⑰ ハムスライサー(両刃) <AHE-05> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-1701	951921	21	323 133 2.3	¥9,500
7-0307-1702	951926	26	370 153 2.3	¥11,000
- ⑱ パーリングナイフ(両刃) <AHE-10> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-1801	951509	9	190 48 1.6	¥6,000
- ⑲ ペティナイフ(両刃) <AHE-11> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-1901	951009	9	190 48 2.0	¥6,000
- ⑳ 骨スキ(両刃) <AHE-12> ㊦**  

cm	全長	g	背厚	
7-0307-2001	952113	13	250 102 2.7	¥8,200
7-0307-2002	952115	15	280 112 2.7	¥8,800



- ㉑ 切味革命21 トマトナイフ <ATM-36>**  

cm	全長	g	
7-0307-2101	L 16.5	285 88	¥2,000
7-0307-2102	S 13	237 49	¥1,300

  - マイクロデント加工ギザ刃により、切れ味が長持ちします。
- ㉒ プラ柄 使い捨て庖丁 <ATK-17> ㊦**  

cm	全長	g	
7-0307-2201	22	340 100	¥1,700

  - 肉等の油分の多い食材に最適です。
  - 柄部には交換時期の目安となる月数字(1~12)が表示してあります。



園木 新・ニュー エーデルワイス No.180 シリーズ

- ① プチナイフ (両刃) (ペティーナイフ) <AEC-01> 目
- | cm          | 全長   | g   | 背厚     |        |
|-------------|------|-----|--------|--------|
| 7-0308-0101 | 11.5 | 205 | 60 1.8 | ¥4,500 |
- ② 牛刀 (両刃) <AEC-02> 目
- | cm          | 全長 | g   | 背厚      |        |
|-------------|----|-----|---------|--------|
| 7-0308-0201 | 18 | 305 | 155 2.1 | ¥9,000 |
| 7-0308-0202 | 20 | 325 | 165 2.1 | ¥9,500 |
- ③ 鎌型 (両刃) <AEC-03> 目
- | cm          | 全長 | g   | 背厚      |        |
|-------------|----|-----|---------|--------|
| 7-0308-0301 | 18 | 305 | 165 2.1 | ¥9,000 |

- ④ 中鎌型 (両刃) <AEC-04> 目
- | cm          | 全長   | g   | 背厚      |        |
|-------------|------|-----|---------|--------|
| 7-0308-0401 | 14.5 | 260 | 105 1.8 | ¥8,300 |
- ⑤ 洋出刃 (片刃) <AEC-06> 目
- | cm          | 全長   | g   | 背厚      |         |
|-------------|------|-----|---------|---------|
| 7-0308-0501 | 13.5 | 255 | 235 3.0 | ¥10,000 |
| 7-0308-0502 | 15   | 270 | 260 4.6 | ¥11,000 |
| 7-0308-0503 | 16.5 | 285 | 275 4.8 | ¥12,000 |
| 7-0308-0504 | 18   | 305 | 300 4.8 | ¥13,000 |
- 材質: 刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ポリアセタール樹脂



園木 新・ニュー エーデルワイス No.120 シリーズ

- ⑥ ペティーナイフ (両刃) <AEC-07> 目
- | cm          | 全長 | g   | 背厚     |        |
|-------------|----|-----|--------|--------|
| 7-0308-0601 | 11 | 205 | 60 1.3 | ¥4,000 |
- ⑦ 牛刀 (両刃) <AEC-08> 目
- | cm          | 全長 | g   | 背厚      |        |
|-------------|----|-----|---------|--------|
| 7-0308-0701 | 18 | 305 | 150 1.8 | ¥7,000 |
| 7-0308-0702 | 20 | 325 | 160 1.8 | ¥7,500 |
- ⑧ 鎌型 (両刃) <AEC-09> 目
- | cm          | 全長 | g   | 背厚      |        |
|-------------|----|-----|---------|--------|
| 7-0308-0801 | 17 | 315 | 155 1.8 | ¥7,000 |

- ⑨ 菜切 (両刃) <AEC-10> 目
- | cm          | 全長   | g   | 背厚      |        |
|-------------|------|-----|---------|--------|
| 7-0308-0901 | 16.5 | 310 | 155 1.7 | ¥8,000 |
- ⑩ ジュニア キッチンナイフ (両刃) <AEC-11> 目
- | cm          | 全長 | g   | 背厚      |        |
|-------------|----|-----|---------|--------|
| 7-0308-1001 | 12 | 260 | 100 1.3 | ¥4,500 |
- 材質: 刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂一体成型

- 錆びの原因となるカーボンの量を半分押しさえ、耐蝕性が大幅に向上し、靱性が増し、しかも研ぎやすい。
- ハンドル部は耐久性に優れたデュラコン (ポリアセタール樹脂) を採用。長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。



ボンシェフ (モリブデン バナジウム鋼)

- ⑪ ペティーナイフ (片刃) <ABV-78>
- | 刃渡り         | 全長  | g   | 背厚     |        |
|-------------|-----|-----|--------|--------|
| 7-0308-1101 | 145 | 250 | 80 1.3 | ¥3,700 |
- ⑫ 牛刀 (両刃) <ABV-B2>
- | 刃渡り         | 全長  | g   | 背厚      |        |
|-------------|-----|-----|---------|--------|
| 7-0308-1201 | 205 | 325 | 120 2.0 | ¥4,900 |
- ⑬ 三徳包丁 (両刃) <ABV-79>
- | 刃渡り         | 全長  | g   | 背厚      |        |
|-------------|-----|-----|---------|--------|
| 7-0308-1301 | 204 | 320 | 120 1.8 | ¥4,900 |
- 丸穴の空気孔と上部の凸部 (リップ) により切ったものが包丁にくっつきにくい。



MAC マック ノンスティックシリーズ

- フッ素樹脂加工を表面に施し、汚れが付きにくく、すべりの良い、お手入れも楽な包丁です。
- ⑭ 家庭用牛刀 (両刃) <AMT-38> 目
- | cm          | 全長 | g   | 背厚      |        |
|-------------|----|-----|---------|--------|
| 7-0308-1401 | 18 | 300 | 130 2.0 | ¥6,500 |
- ⑮ ペアリング (両刃) <AMT-39> 目
- | cm          | 全長   | g   | 背厚     |        |
|-------------|------|-----|--------|--------|
| 7-0308-1501 | 10   | 207 | 60 2.0 | ¥4,600 |
| 7-0308-1502 | 13.5 | 240 | 70 2.0 | ¥4,800 |
- 材質: 刃/クローム・モリブデン鋼 (フッ素樹脂加工)  
柄/積層合板



マック オリジナルシリーズ

- 薄刃仕様で軽くて扱いやすい高級家庭用包丁。刃先が丸く安全な包丁です。
- ⑰ 一般料理用 (両刃) <AMT-41> 目
- | cm          | 全長   | g   | 背厚      |        |
|-------------|------|-----|---------|--------|
| 7-0308-1701 | 14   | 260 | 90 1.5  | ¥5,000 |
| 7-0308-1702 | 17   | 290 | 115 1.5 | ¥6,000 |
| 7-0308-1703 | 19.5 | 315 | 140 2.0 | ¥7,000 |
- ⑱ ペアリング (両刃) <AMT-42> 目
- | cm          | 全長   | g   | 背厚     |        |
|-------------|------|-----|--------|--------|
| 7-0308-1801 | 10.5 | 205 | 35 1.5 | ¥2,500 |
- ⑲ カービング (肉切り) (両刃) <AMT-43> 目
- | cm          | 全長 | g   | 背厚      |        |
|-------------|----|-----|---------|--------|
| 7-0308-1901 | 23 | 360 | 185 2.0 | ¥7,500 |
- ⑳ フィレット (刺身) (両刃) <AMT-44> 目
- | cm          | 全長   | g   | 背厚      |        |
|-------------|------|-----|---------|--------|
| 7-0308-2001 | 17.5 | 290 | 110 2.0 | ¥5,100 |
- 材質: 刃/クローム・モリブデン鋼  
柄/積層合板



関孫六 べにふじ

- ⑳ ペティーナイフ <ASK-80> 目
- | cm          | 全長     | g  | 背厚         |        |
|-------------|--------|----|------------|--------|
| 7-0308-2101 | AB5445 | 12 | 227 67 1.8 | ¥4,500 |
| 7-0308-2102 | AB5444 | 15 | 255 76 1.8 | ¥4,700 |
- ㉑ 牛刀 <ASK-81> 目
- | cm          | 全長     | g  | 背厚          |        |
|-------------|--------|----|-------------|--------|
| 7-0308-2201 | AB5440 | 18 | 305 165 2.0 | ¥5,500 |
| 7-0308-2202 | AB5441 | 21 | 337 172 2.0 | ¥5,700 |
| 7-0308-2203 | AB5442 | 24 | 378 265 2.5 | ¥6,500 |
| 7-0308-2204 | AB5443 | 27 | 406 290 2.5 | ¥7,000 |
- ㉒ 三徳包丁 <ASK-82> 目
- | cm          | 全長     | g    | 背厚          |        |
|-------------|--------|------|-------------|--------|
| 7-0308-2301 | AB5437 | 16.5 | 295 173 2.0 | ¥5,500 |
- ㉓ 三徳ディンプル包丁 <ASK-83> 目
- | cm          | 全長     | g    | 背厚          |        |
|-------------|--------|------|-------------|--------|
| 7-0308-2401 | AB5438 | 16.5 | 295 170 2.0 | ¥5,700 |
- ㉔ 小三徳包丁 <ASK-84> 目
- | cm          | 全長     | g    | 背厚          |        |
|-------------|--------|------|-------------|--------|
| 7-0308-2501 | AB5439 | 14.5 | 270 160 2.0 | ¥5,000 |

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・トロノール・パン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

包丁・ナイフ・砥石

まな板・包丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

臭いもつかずお手入れ簡単、切れ味も抜群で超衛生的!



① 滑性セラミック包丁 洗  
櫻セラ(両刃) <ASL-82>

	cm	全長	g	背厚	
7-0309-0101	RW-12B	12	238	64	1.3
					¥5,000
7-0309-0102	RW-14B	14	265	78	1.3
					¥6,000
7-0309-0103	RW-16B	16	278	82	1.3
					¥7,000

② 最高級光触媒セラミック 洗  
刺身庖丁 美セラ CL-19(片刃)  
<ASL-28> ¥30,000

	cm	全長	g	背厚
7-0309-0201	19	314	88	2.0

①②  
刃身:ジルコニアセラミック  
柄:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)

- 水洗いだけで簡単に洗えて臭いもつかず、錆びません。
  - 刃の表面の粗さを通常の半分以下にし、従来のセラミック製庖丁の約3倍切れ味が持続します。
  - 食品の風味をかえしません。
- ※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。  
※刃を砥ぐ場合はP.333④ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。



③ セラミック包丁 Eセラ(片刃) <ASL-83> 洗

	cm	全長	g	背厚	
7-0309-0301	ECW-12	12	238	66	1.3
					¥4,000
7-0309-0302	ECW-14	14	273	76	1.3
					¥5,000
7-0309-0303	ECW-16	16	288	78	1.3
					¥6,000

刃身:ジルコニアセラミック  
柄:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)

- 切れ味の持続は一般ステンレスの約30倍、よく切れて錆びません。
  - 臭い移りが無く生で食べる食材の風味をかえしません。
- ※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。  
※刃を砥ぐ場合はP.333④ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。

④ セラミック庖丁 洗  
SC-18WB(片刃)  
<ASL-33> ¥8,000

	cm	全長	g	背厚
7-0309-0401	18	300	100	1.7

材質:刃部/ジルコニアセラミック  
柄部/抗菌・耐熱ポリプロピレン



京セラ セラミックナイフ

⑤ フルーツナイフ

FKR-110N <ASL-37> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0309-0501	11	229	40	1.7	¥3,200

⑥ ペティナイフ

FKR-130N <ASL-36> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0309-0601	13	250	59	1.9	¥4,000

⑦ 小三徳

FKR-140N <ASL-35> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0309-0701	14	270	90	1.7	¥5,000

⑧ 三徳

FKR-160N <ASL-44> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0309-0801	16	290	98	1.8	¥6,000

⑨ シェフズナイフ

FKR-180CN <ASL-42> 目

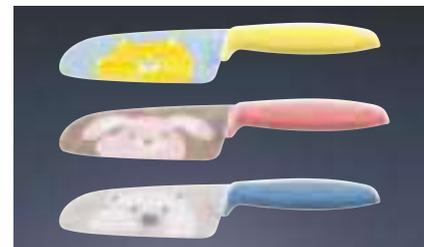
	cm	全長	g	背厚	
7-0309-0901	18	310	93	1.8	¥6,300

⑩ パン切り&スライスナイフ

FKR-180PN <ASL-43> 目

	cm	全長	g	背厚	
7-0309-1001	18	310	83	1.8	¥6,500

材質:刃部/ファインセラミックス  
柄部/ポリプロピレン(耐熱温度:110℃)



⑬ 正広 こども庖丁(両刃) 洗  
<AMS-G4> 目 ¥2,600

	全長	g		
7-0309-1301	24346	くま	240	58
7-0309-1302	24347	うさぎ	240	52
7-0309-1303	24348	りす	240	53

刃部形状 刃渡り:130

	刃先部	あご部
くま(高学年向き)	小丸	丸
うさぎ(低学年向き)	大丸	丸
りす(幼児向き)(刃付なし)	大丸	丸

材質:刃部/特殊ハイカーボステンレス鋼1.6mm厚  
ハンドル部/エラストマー樹脂(抗菌剤入)  
●子供の成長に合わせた安心設計

⑭ グーテ 子供用包丁(両刃)  
N <AGC-01> 目 ¥1,300

	刃渡り	全長	g
7-0309-1401	FC-790	イエロー(ねこ)	
7-0309-1402	FC-791	ピンク(うさぎ)	
7-0309-1403	FC-792	ブルー(白くま)	

刃渡り 全長 g  
105 235 60  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂、  
熱可塑性ゴム(耐熱温度:80℃)  
●丸みのあるグリップハンドルで、ちいさな手でもしっかりと握れます。

⑪ 京セラ セラミック 便利なナイフ  
(ギザ刃) <ASL-81> 目 ¥3,800

7-0309-1101	ブラック	7-0309-1105	グリーン
7-0309-1102	レッド	7-0309-1106	ブルー
7-0309-1103	オレンジ	7-0309-1107	ピンク
7-0309-1104	イエロー		

全長:235 刃渡り:120 質量53g  
●マイクロギザ刃がしっかり食材をとらえ、切りやすいです。  
⑪⑫材質:刃部/ファインセラミックス  
柄部/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

⑫ 京セラ セラミックナイフ  
FKR-140 <ASL-41> 目 ¥5,000

7-0309-1201	レッド
7-0309-1202	オレンジ
7-0309-1203	イエロー
7-0309-1204	グリーン
7-0309-1205	ブルー
7-0309-1206	ピンク

全長:270 刃渡り:140 質量:90g



⑮ 京セラ 子供用ナイフ FKR-105 洗  
<AKD-03> 目 7-0309-1501 ¥3,800

刃渡り 全長 g  
105 218 50  
●初めてクッキングに挑戦するお子さまのために、より安全性を考慮し、機能性も向上しました。  
材質:刃部/ファインセラミックス  
柄部/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

⑯ チャイルド庖丁(両刃) 洗  
<ATI-A8> 目 ¥1,950

刃渡り 全長 g  
140 255 65  
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  
(抗菌剤配合)

- 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。

⑰ ミソノ モリブデン鋼  
子供庖丁(両刃)  
<AMS-E0> 目 ¥6,600

	cm	全長	g	背厚
7-0309-1701	685	12	220	70
				1.8

⑱ 正広 MS-400 洗  
子供庖丁11047(両刃)  
<AMS-H7> 目 ¥4,300

刃渡り 全長 g  
140 225 75  
材質:刃部/特殊ステンレス鋼  
ハンドル部/積層強化木

# TKG アルミニウム 業務用鍋シリーズ

アルマイト皮膜層  
アルミ生地

表面にアルマイト加工を施すことにより柔らかくキズつきやすいアルミ生地を保護します。食材によって侵食されることのないアルマイト皮膜層ですので、扱いやすくお手入れが簡単になります。

従来のプレス製法と違い、底面だけでなく、コーナー部分にも厚みをもたせてあります。



## ① TKG アルミニウム寸胴鍋 目盛付 (アルマイト加工) <AZV-63> V

	cm内	外径	深さ	底板厚	ℓ	kg	
7-0031-0101	18	195×180	3.0	4.5	1.0	¥ 5,200	
7-0031-0102	21	228×210	3.0	7.2	1.2	¥ 6,200	
7-0031-0103	24	258×240	3.0	10.7	1.5	¥ 7,800	
7-0031-0104	27	288×270	3.0	15.2	2.0	¥ 9,700	
7-0031-0105	30	318×300	3.2	21.0	2.5	¥ 11,200	
7-0031-0106	33	346×330	4.0	28.0	3.5	¥ 14,600	
7-0031-0107	36	380×360	4.0	36.0	4.0	¥ 18,000	
7-0031-0108	39	415×390	4.0	46.0	4.7	¥ 22,400	
7-0031-0109	42	445×420	5.0	57.0	6.4	¥ 24,500	
7-0031-0110	45	474×450	5.0	70.0	7.1	¥ 30,400	
7-0031-0111	48	503×480	5.0	86.0	7.7	¥ 36,000	
7-0031-0112	51	533×510	5.0	103.0	9.4	¥ 47,000	
7-0031-0113	54	562×540	5.0	122.0	10.3	¥ 54,000	
7-0031-0114	60	625×600	5.0	161.0	11.9	¥ 63,000	

## ② TKG アルミニウム半寸胴鍋 目盛付 (アルマイト加工) <AHV-62> V

	cm内	外径	深さ	底板厚	ℓ	kg	
7-0031-0201	18	190×130	3.0	3.2	0.7	¥ 5,050	
7-0031-0202	21	227×150	3.0	5.1	1.1	¥ 5,600	
7-0031-0203	24	258×170	3.0	7.5	1.4	¥ 6,800	
7-0031-0204	27	288×180	3.0	10.1	1.6	¥ 8,750	
7-0031-0205	30	320×200	3.2	13.9	2.2	¥ 10,600	
7-0031-0206	33	351×210	4.0	17.0	2.9	¥ 12,100	
7-0031-0207	36	380×230	4.0	23.0	3.5	¥ 14,600	
7-0031-0208	39	415×240	4.0	28.0	4.0	¥ 18,000	
7-0031-0209	42	443×270	4.0	36.0	4.8	¥ 22,400	
7-0031-0210	45	470×290	4.0	45.0	5.2	¥ 27,700	
7-0031-0211	48	508×320	5.0	57.0	7.2	¥ 35,000	
7-0031-0212	51	536×350	5.0	70.0	8.4	¥ 41,000	
7-0031-0213	54	561×380	5.0	86.0	9.6	¥ 47,500	
7-0031-0214	60	626×400	5.0	111.0	11.3	¥ 56,000	

## ③ TKG アルミニウム 外輪鍋 目盛付 (アルマイト加工) <AST-M2> V

	cm内	外径	深さ	板厚	ℓ	kg	
7-0031-0301	21	215× 70	2.5	2.4	0.7	¥ 6,300	
7-0031-0302	24	245× 80	2.5	3.6	0.9	¥ 7,500	
7-0031-0303	27	276× 90	3.0	5.2	1.3	¥ 9,600	
7-0031-0304	30	306×100	3.0	7.0	1.6	¥ 10,600	
7-0031-0305	33	336×110	3.0	9.4	1.8	¥ 13,300	
7-0031-0306	36	366×120	3.0	12.2	1.9	¥ 16,100	
7-0031-0307	39	396×130	3.0	15.5	2.3	¥ 18,800	
7-0031-0308	42	428×140	4.0	19.4	3.2	¥ 20,700	
7-0031-0309	45	458×150	4.0	23.8	3.7	¥ 26,000	
7-0031-0310	48	488×160	4.0	28.0	4.0	¥ 31,000	
7-0031-0311	51	518×170	4.0	34.0	4.1	¥ 36,100	
7-0031-0312	54	548×180	4.0	41.0	5.2	¥ 45,000	
7-0031-0313	60	610×200	5.0	56.0	7.4	¥ 50,000	



## ④ TKG アルミニウム 片手深型鍋 目盛付 (アルマイト加工) <AKT-82> V

	cm内	外径	深さ	底板厚	ℓ	kg	
7-0031-0401	15	165× 90	2.6	1.5	0.5	¥ 3,700	
7-0031-0402	18	196×110	2.7	2.7	0.8	¥ 4,600	
7-0031-0403	21	225×120	2.7	4.0	1.0	¥ 6,300	
7-0031-0404	24	256×140	2.7	6.2	1.3	¥ 8,400	
7-0031-0405	27	285×150	2.9	8.4	1.7	¥ 9,800	
7-0031-0406	30	318×210	3.1	12.5	2.3	¥ 12,800	

※30cmは、向い手付きです。

## ⑤ TKG アルミニウム 片手浅型鍋 目盛付 (アルマイト加工) <AKT-83> V

	cm内	外径	深さ	底板厚	ℓ	kg	
7-0031-0501	15	165× 60	2.6	1.0	0.5	¥ 3,600	
7-0031-0502	18	198× 65	2.7	1.5	0.7	¥ 4,300	
7-0031-0503	21	226× 70	2.9	2.3	0.9	¥ 5,550	
7-0031-0504	24	257× 80	3.0	3.4	1.3	¥ 7,000	
7-0031-0505	27	287× 90	3.0	4.9	1.6	¥ 8,600	
7-0031-0506	30	318×100	3.0	6.8	2.1	¥ 10,500	

## ⑥ TKG アルミニウム テーパー鍋 (アルマイト加工) <ATC-33> V

	cm内	口径	底径	深さ	底板厚	ℓ	kg	
7-0031-0601	15	158	102	65	4.0	0.9	0.5	¥ 4,000
7-0031-0602	18	187	129	70	4.0	1.4	0.6	¥ 5,000
7-0031-0603	21	218	153	75	4.0	2.1	0.8	¥ 6,400
7-0031-0604	24	246	178	85	4.0	3.1	1.0	¥ 8,200



## ⑦ TKG アルミ円付鍋 (アルマイト加工) <AEV-17> V

	cm内	外径	深さ	板厚	ℓ	kg	
7-0031-0701	24	255×120	2.2	4.4	0.81	¥ 5,200	
7-0031-0702	27	285×130	2.2	5.2	0.93	¥ 5,800	
7-0031-0703	30	317×140	2.2	7.2	1.17	¥ 6,600	
7-0031-0704	33	345×150	2.2	9.4	1.29	¥ 7,200	
7-0031-0705	36	377×160	2.2	12.5	1.62	¥ 9,000	
7-0031-0706	39	407×160	2.5	15.7	2.07	¥ 10,500	
7-0031-0707	42	440×170	2.5	20.0	2.57	¥ 13,000	
7-0031-0708	45	465×180	2.5	23.0	2.70	¥ 16,000	
7-0031-0709	48	500×190	3.0	28.0	3.71	¥ 20,000	
7-0031-0710	51	530×200	3.0	34.0	3.97	¥ 24,000	
7-0031-0711	54	560×210	3.5	42.0	5.93	¥ 32,000	
7-0031-0712	60	620×230	3.5	57.0	6.66	¥ 41,000	

 **VICTORINOX** ビクトリノックス



**ビクトリノックス**

- ① ペティーナイフ**  
〈ABK-52〉 **¥1,100**
- |                  |         |
|------------------|---------|
| 7-0310-0101 レッド  | 6.7701E |
| 7-0310-0102 ブラック | 6.7703E |
- 全長:214 刃渡り:100
- ② ペティーナイフ 波刃**  
〈ABK-53〉 **¥1,100**
- |                  |         |
|------------------|---------|
| 7-0310-0201 レッド  | 6.7731E |
| 7-0310-0202 ブラック | 6.7733E |
- 全長:214 刃渡り:100

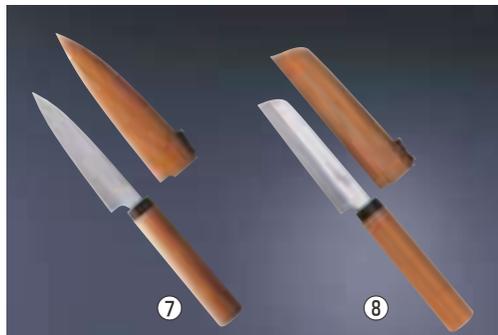
- ③ トマトベジタブルナイフ**  
〈ABK-54〉 **¥1,100**
- |                  |         |
|------------------|---------|
| 7-0310-0301 レッド  | 6.7831E |
| 7-0310-0302 ブラック | 6.7833E |
- 全長:223 刃渡り:110
- ①~③材質:刃部/ステンレススチール  
ハンドル/ポリプロピレン
- 細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさず、きれいに切り分けることができます。

**ビクトリノックス**

- ④ ペティーナイフ**  
〈ABK-56〉 **¥1,100**
- |                  |             |
|------------------|-------------|
| 7-0310-0401 ピンク  | 6.7706.5FCE |
| 7-0310-0402 オレンジ | 6.7706.9FCE |
| 7-0310-0403 イエロー | 6.7706.8FCE |
| 7-0310-0404 グリーン | 6.7706.4FCE |
- 全長:210 刃渡り:100  
材質:刃部/ステンレススチール  
ハンドル/ポリプロピレン

- ⑤ トマトベジタブルナイフ**  
〈ABK-57〉 **¥1,100**
- |                  |             |
|------------------|-------------|
| 7-0310-0501 ピンク  | 6.7836.5FCE |
| 7-0310-0502 オレンジ | 6.7836.9FCE |
| 7-0310-0503 イエロー | 6.7836.8FCE |
| 7-0310-0504 グリーン | 6.7836.4FCE |
- 全長:220 刃渡り:110
- 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、きれいに切り分けることができます。

- ⑥ サヤ付き フルーツナイフ**  
**DH-7172**  
〈AHL-AI〉 **¥700**
- 全長:185 刃渡り:90  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
(耐熱100℃)  
サヤ/ポリプロピレン  
(耐熱110℃)



- ⑦ ストッパー付 フルーツナイフ**  
**No.100 剣型**  
〈AFL-17〉 **7-0310-0701 ¥670**
- 全長:215 刃渡り:95
- ⑧ ストッパー付 フルーツナイフ**  
**No.100 角丸**  
〈AFL-18〉 **7-0310-0801 ¥700**
- 全長:208 刃渡り:87
- ⑦⑧材質:ステンレススチール  
●木製サヤ付(ストッパー付)

- フルーツナイフ**
- ⑨ サンクラフト 421(三徳型)**  
〈AHL-87〉 **7-0310-0901 ¥900**
- 全長:215 刃渡り:110  
プラスチックサヤ付
- ⑩ サンクラフト 422(薄刃型)**  
〈AHL-88〉 **7-0310-1001 ¥900**
- 全長:215 刃渡り:110  
プラスチックサヤ付  
※⑨⑩ 材質:ステンレス製

- ミソノ果物ナイフ(木製サヤ付)**
- ⑪ No. 1**  
〈AHL-50〉 **7-0310-1101 ¥2,500**
- 全長:200 刃渡り:105
- ⑫ No. 3**  
〈AHL-51〉 **7-0310-1201 ¥2,800**
- 全長:210 刃渡り:106  
⑪⑫ 材質:特殊ステンレス鋼

- ⑬ セラミック ハニーナイフ**  
**CH-10(片刃)**  
〈ASL-34〉 **7-0310-1301 ¥3,000**
- 全長:212 刃渡り:100  
材質:刃部/ジルコニアセラミック  
柄部/ABS樹脂  
●安全ロック機能付
- ⑭ ステンゴールド 皮むき庖丁**  
〈AKW-01〉 **7-0310-1401 ¥2,600**
- 10.5cm 全長:220  
材質:ステンレス特殊鋼割込材



- ⑮ ケント サヤ付 フルーツナイフ**  
**FK-405** 〈AHL-M1〉 **7-0310-1501 ¥700**
- 全長:210 刃渡り:100  
材質:ステンレス製  
柄:ABS樹脂
- ⑯ 木サヤ付 フルーツナイフ(剣)**  
**ST-600(モリブデン鋼)**  
〈AHL-C7〉 **7-0310-1601 ¥2,100**
- 全長:210 刃渡り:105
- ⑰ 木サヤ付 フルーツナイフ(三徳)**  
**ST-700(モリブデン鋼)**  
〈AHL-C6〉 **7-0310-1701 ¥2,300**
- 全長:220 刃渡り:110

- ⑱ 銀チタン **抗菌****  
**3Dミニナイフ(サヤ付)**  
**3D-130**  
〈ANI-26〉 **7-0310-1801 ¥4,000**
- 全長:240 刃渡り:130  
材質:刃身/銀含有チタン合金  
ハンドル/耐熱抗菌ポリプロピレン樹脂  
(耐熱130℃)
- 新開発の刃形3Dチタンは軽力で鋭く爽やかな切れ味で、永切れ性能の革命的向上を実現しました。
  - 刃全体が銀抗菌作用!チタン特有のサビない!軽い!

- ⑲ バナナ切 庖丁(安来鋼白2号)**  
〈ABN-01〉 **7-0310-1901 ¥3,200**
- 12cm 全長:280
- ⑳ マック 万能小庖丁 DSU-55**  
〈AHU-94〉 **¥2,600**
- | cm          | 全長 | g   | 背厚     |
|-------------|----|-----|--------|
| 7-0310-2001 | 14 | 250 | 60 1.5 |
- 材質:刃/クローム・モリブデン鋼  
柄/エラストマー樹脂
- ビックリするほど軽くて、小振りで扱いやすい庖丁です。

- ㉑ ベンリナー ハンドカバー**  
〈AHV-43〉 **7-0310-2101 ¥620**
- 90×48  
材質:MSエスチレン
- 

料理道具  
鍋類  
フライパン・グリルパン  
ガストロノームパン・ホテルパン  
バット・番重・コンテナ  
食缶・給食道具  
キッチンポット・保存容器  
ボール・ザル・漬物・米びつ  
庖丁・ナイフ・砥石  
まな板・庖丁差・殺菌庫  
そば・うどん・パスタ用品  
蒸し器・中華

## TKG-NEO(ネオ) シリーズ

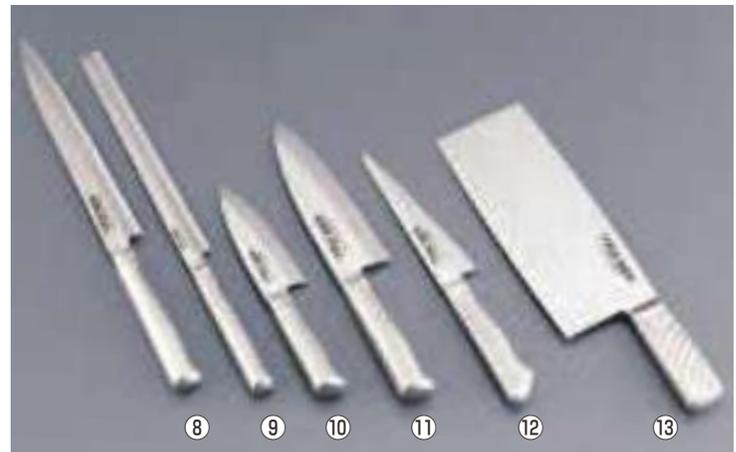
〈TKG ネオ〉刀身とハンドルが一体化、ハンドルが抜けたり腐ったりしません。

特長と品質 ●TKG-NEO(ネオ)シリーズは、近代化学が生んだクラフト技術(DP法・内部脱炭防止法)を駆使し、刀鋼(3枚複合)はスウェーデン鋼海綿鉄をベースにモリブデン・バナジウム・クロムを添加して、耐摩耗性に優れ、プロ用に設計された庖丁です。

- DPスウェーデン鋼-スウェーデンで産出した高純度の鉄鉱石をヘガネス法と呼ばれる低温ガス還元法で不純物を取り除き、精錬・製鋼された特殊ステンレス合金鋼です。耐食性・耐摩耗性に大変優れており、未永くご使用いただけます。また、DP加工により折れる心配がなく、安全で研ぎ易く仕上げております。
- SDスウェーデン鋼-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摩耗性、抗張性(ねばり)を高め、鋭利性、耐久性、耐錆性、研ぎ易さ等すべて御満足頂ける本職用包丁です。
- 18-8ステンレス鋼製のモナカハンドルは錆びにくく、洗い易いことから従来の木柄ハンドルに比較して、バイ菌の繁殖を防ぎ衛生的です。又、高圧・高温(180℃)殺菌洗浄が可能です。



⑧～⑪の和庖丁はハンドルが握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。



### TKG-NEO(ネオ)

#### ① ペティナイフ(DP鋼・両刃)〈ATK-84〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-0101	12	225	65	1.8 ¥6,100
7-0311-0102	15	255	70	1.8 ¥6,500

#### ② 牛刀(DP鋼・両刃)〈ATK-85〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-0201	18	305	150	2.0 ¥ 9,000
7-0311-0202	21	335	160	2.0 ¥10,000
7-0311-0203	24	375	210	2.2 ¥12,000
7-0311-0204	27	405	255	2.5 ¥15,000
7-0311-0205	30	435	290	2.5 ¥18,500
7-0311-0206	33	465	310	2.5 ¥22,000

#### ③ 筋引(DP鋼・両刃)〈ATK-86〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-0301	24	360	150	2.2 ¥12,000
7-0311-0302	27	395	200	2.5 ¥15,000

#### ④ 洋出刃(DP鋼・両刃)〈ATK-87〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-0401	17	290	175	3.5 ¥16,500
7-0311-0402	21	345	270	4.0 ¥17,500
7-0311-0403	24	380	350	5.0 ¥20,000
7-0311-0404	27	410	415	5.0 ¥24,500

#### ⑤ 三徳(DP鋼・両刃)〈ATK-89〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-0501	17	290	150	2.0 ¥9,000

#### ⑥ 薄刃(DP鋼・両刃)〈ATK-90〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-0601	16.5	295	160	2.0 ¥9,000

#### ⑦ パンスライサー(SD鋼)〈ATK-91〉

cm	全長	g	
7-0311-0701	21.5	340	135 ¥9,000

#### ⑧ 柳刃(SD鋼・片刃)〈ATK-92〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-0801	21	340	140	2.5 ¥15,000
7-0311-0802	24	380	190	3.0 ¥17,000
7-0311-0803	27	410	210	3.0 ¥19,500
7-0311-0804	30	440	250	3.5 ¥23,500

#### ⑨ 蛸引(SD鋼・片刃)〈ATK-A1〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-0901	24	370	155	3.0 ¥17,000
7-0311-0902	27	410	195	3.0 ¥19,500
7-0311-0903	30	440	220	3.5 ¥23,500

### TKG-NEO(ネオ)

#### ⑩ 小出刃(DP鋼・片刃)〈ATK-93〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-1001	10.5	215	130	3.2 ¥8,000
7-0311-1002	12	230	140	3.2 ¥9,000

#### ⑪ 出刃(DP鋼・片刃)〈ATK-94〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-1101	15	280	225	4.0 ¥15,000
7-0311-1102	16.5	295	250	4.0 ¥16,000
7-0311-1103	18	320	310	5.0 ¥22,500
7-0311-1104	21	350	360	5.0 ¥27,000

#### ⑫ 骨スキ(DP鋼・片刃)〈ATK-B0〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-1201	15	275	140	3.0 ¥9,000

#### ⑬ 中華庖丁(DP鋼)〈ATK-95〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-1301	22	220×90	330	530 4.0 ¥22,000
7-0311-1302	22.5(薄口)	225×100	340	510 2.5 ¥24,000
7-0311-1303	22.5(厚口)	225×100	340	580 4.0 ¥27,500

## TKG-NEO(ネオ) シリーズ 左利き用

〈TKG ネオ〉刀身とハンドルが一体化、ハンドルが抜けたり腐ったりしません。

品質

- DPスウェーデン鋼-スウェーデンで産出した高純度の鉄鉱石をヘガネス法と呼ばれる低温ガス還元法で不純物を取り除き、精錬・製鋼された特殊ステンレス合金鋼です。耐食性・耐摩耗性に大変優れており、未永くご使用いただけます。また、DP加工により折れる心配がなく、安全で研ぎ易く仕上げております。
- SDスウェーデン鋼-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摩耗性、抗張性(ねばり)を高め、鋭利性、耐久性、耐錆性、研ぎ易さ等すべて御満足頂ける本職用包丁です。
- 18-8ステンレス鋼製のモナカハンドルは錆びにくく、洗い易いことから従来の木柄ハンドルに比較して、バイ菌の繁殖を防ぎ衛生的です。又、高圧・高温(180℃)殺菌洗浄が可能です。



### TKG-NEO(ネオ)

#### ⑭ 出刃(DP鋼・片刃)左利き用〈ATK-B2〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-1401	15	280	225	4.0 ¥22,000
7-0311-1402	16.5	295	250	4.0 ¥24,000

#### ⑮ 柳刃(SD鋼・片刃)左利き用〈ATK-B1〉

cm	全長	g	背厚	
7-0311-1501	24	380	190	3.0 ¥25,500
7-0311-1502	27	410	210	3.0 ¥29,000

### Point

特長

- TKG-NEO(ネオ)シリーズは、近代化学が生んだクラフト技術(DP法・内部脱炭防止法)を駆使し、刀鋼(3枚複合)はスウェーデン鋼海綿鉄をベースにモリブデン・バナジウム・クロムを添加して、耐摩耗性に優れ、プロ用に設計された庖丁です。



⑭⑮の和庖丁はハンドルが握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。

- 特長 ●モナカハンドルの板厚を薄く空洞にすることで軽量化し、手の負担を軽減します。
- ステンレス一体型ハンドルは菌の侵入や増殖を防ぎ、熱湯消毒可能で衛生的です。

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

### エコクリーン TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁 **エコクリーン**

水だけで嫌な油汚れ等が簡単に落ち、耐食性・耐酸性にも優れ、  
抗菌・抗カビ効果でメンテナンス性抜群で衛生的。

刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用しハイレベルでの技術を駆使した理想の庖丁です。  
耐蝕性、耐摩耗性、耐熱・耐寒性に優れ、切れ味の持続性など品質を徹底追求して、高度な機能を実現しました。ハンドルは、握りやすく手にフィットし、使い易さを取り入れた庖丁です。



### エコクリーン TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁 **エコクリーン**

#### ① ペティナイフ(両刃) <AEK-50> **目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0101	12	238	60	1.7	¥8,100
7-0312-0102	15	270	70	2.0	¥8,900

#### ② 牛刀(両刃) <AEK-51> **目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0201	18	315	150	2.0	¥11,600
7-0312-0202	21	343	170	2.0	¥13,000
7-0312-0203	24	374	210	2.5	¥18,000
7-0312-0204	27	403	220	2.5	¥21,000
7-0312-0205	30	433	240	2.5	¥22,000

材質: 刀身 モリブデンバナジウム鋼(ゼロクリア加工)  
ハンドル 18-8ステンレス、フロスティー仕上

#### ③ 三徳庖丁(両刃) <AEK-52> **目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0301	17.5	316	170	2.0	¥11,600

#### ④ 筋引(両刃) <ATK-71> **目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0401	24	374	162	2.5	¥18,000
7-0312-0402	27	402	165	2.5	¥21,000
7-0312-0403	30	432	196	2.5	¥22,000

#### ⑤ 骨スキ(片刃) <ATK-72> **目**

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0501	15	270	127	2.5	¥11,600

### TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用しハイレベルでの技術を駆使した理想の庖丁です。  
耐蝕性、耐摩耗性、耐熱・耐寒性に優れ、切れ味の持続性など品質を徹底追求して、高度な機能を実現しました。  
ハンドルは、握りやすく手にフィットし、使い易さを取り入れた庖丁です。



### TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

#### ⑥ ペティナイフ(両刃) <ATK-38>

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0601	12	238	60	1.7	¥7,500
7-0312-0602	15	270	70	2.0	¥8,200

#### ⑦ 牛刀(両刃) <ATK-39>

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0701	18	315	150	2.0	¥10,500
7-0312-0702	21	343	170	2.0	¥11,600
7-0312-0703	24	374	210	2.5	¥15,000
7-0312-0704	27	403	220	2.5	¥17,300
7-0312-0705	30	433	240	2.5	¥18,500

#### ⑧ 三徳庖丁(両刃) <ATK-40>

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0801	17.5	316	170	2.0	¥10,500

#### ⑨ 菜切庖丁(両刃) <ATK-41>

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-0901	16	297	170	2.0	¥9,700
7-0312-0902	18	304	180	2.0	¥10,500

#### ⑩ 筋引(両刃) <AEK-72>

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-1001	24	374	162	2.5	¥15,000
7-0312-1002	27	402	165	2.5	¥17,600
7-0312-1003	30	432	196	2.5	¥18,500

#### ⑪ 骨スキ(片刃) <AEK-73>

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-1101	15	270	127	2.5	¥10,500

材質: 刀身 モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル 18-8ステンレス、フロスティー仕上



#### フロスティー仕上の特長

#### 光沢のある、独特なサテン仕上ハンドル

一旦、鏡面のようなミラー仕上をしたあと、高圧でガラス粉を吹きつけ、表面に細かい凸凹をつける事により独特な光沢のあるサテン仕上になります。指紋が目立ちにくく、品のある落ち着いたイメージの演出をかもし出してくれます。

### TKG TKG-PRO 銀鱗 TKG-PRO(プロ)銀鱗(ぎんりん)和庖丁シリーズ



### TKG PRO(プロ)銀鱗

#### ⑫ 柳刃(片刃) <ATK-96>

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-1201	21	340	123	2.3	¥17,000
7-0312-1202	24	400	150	2.3	¥19,000
7-0312-1203	27	410	160	2.3	¥21,000

#### ⑬ 出刃(片刃) <ATK-97>

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-1301	15	290	230	4.5	¥18,000
7-0312-1302	16.5	310	250	4.5	¥19,000
7-0312-1303	18	320	265	4.5	¥23,000

#### ⑭ アジ切(片刃) <ATK-98>

	cm	全長	g	背厚	
7-0312-1401	10.5	220	121	2.7	¥14,000
7-0312-1402	12	230	126	2.7	¥16,000

#### High Carbonステンレス

高い信頼性と実績をもった大同特殊鋼ハイカーボンステンレスIK-6材(クロム・モリブデン・バナジウムを含有した特殊鋼)と熟練した職人の技術によって作り出されたプロの為の高級庖丁です。  
又、裏スキ(刃の裏側のくぼみ)により砥石の当たりがよく刃付けが容易に出来ます。



#### 18-8ステンレス フロスティー仕上

握り易く設計されたデザインと18-8ステンレス最中製なので、錆びにくく洗浄器にも使用できますので菌の繁殖を防ぎ衛生的です。



※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

**Tojiro・pro**

トウジロウ プロ (ゼロクリア加工)  
(DPスウェーデン鋼)

●18-8ステンレス鋼製のモナカハンドルは錆びにくく、洗い易い事から従来の木柄ハンドルに比較して、  
バイ菌の繁殖を防ぎ衛生的です。又、高圧・高温 (180℃) 殺菌洗浄が可能です。



**DPエコクリーンシリーズ (オールゼロクリア加工)**

業務用庖丁として基本性能に定評のある「Tojiro-Pro」シリーズに「ゼロクリア加工」を施しました。

① ペティナイフ (両刃) <AEK-58>

	cm	全長	g	
7-0314-0101 FZ-883	12	225	65	¥7,000
7-0314-0102 FZ-884	15	255	70	¥7,500

② 牛刀 (両刃) <AEK-59>

	cm	全長	g	
7-0314-0201 FZ-888	18	305	150	¥9,700
7-0314-0202 FZ-889	21	335	160	¥10,800
7-0314-0203 FZ-890	24	375	210	¥13,500
7-0314-0204 FZ-891	27	405	255	¥16,500

③ 筋引 (両刃) <AEK-60>

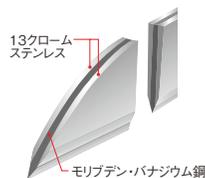
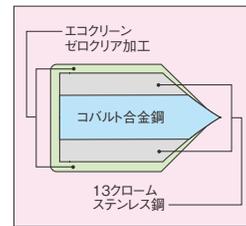
	cm	全長	g	
7-0314-0301 FZ-886	24	360	150	¥13,500

④ 三徳 (両刃) <AEK-61>

	cm	全長	g	
7-0314-0401 FZ-895	17	290	150	¥9,700

⑤ 薄刃 (両刃) <AEK-62>

	cm	全長	g	
7-0314-0501 FZ-894	16.5	295	160	¥9,700



**モリブデン・バナジウム鋼割込**

●錆びにくい13クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のモリブデン・バナジウム鋼を刃部に割り込み、最新の設備と高度な技術で造り上げられた製品ですので、使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。



**ブライトM11プロ 割込シリーズ**

⑥ ペティ (両刃) <ABL-59>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-0601 M1108-DPS	12	240	75	1.8	¥6,100
7-0314-0602 M1107-DPS	15	265	80	1.8	¥6,500
7-0314-0603 M1117-DPS	18	295	85	1.8	¥7,200

⑦ 牛刀 (両刃) <ABL-60>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-0701 M1106-DPS	18	310	140	2.0	¥9,400
7-0314-0702 M1105-DPS	21	340	150	2.0	¥10,100
7-0314-0703 M1104-DPS	24	380	200	2.2	¥12,200
7-0314-0704 M1103-DPS	27	410	245	2.2	¥15,600
7-0314-0705 M1102-DPS	30	440	285	2.2	¥19,300
7-0314-0706 M1101-DPS	33	470	320	2.2	¥22,700

⑧ 筋引 (両刃) <ABL-61>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-0801 M1124-DPS	21	340	135	2.0	¥10,100
7-0314-0802 M1113-DPS	24	365	155	2.2	¥12,200
7-0314-0803 M1112-DPS	27	405	205	2.2	¥15,600
7-0314-0804 M1127-DPS	30	435	220	2.2	¥19,300

⑨ 万能 (両刃) <ABL-62>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-0901 M1115-DPS	16	290	140	2.0	¥9,400
7-0314-0902 M1114-DPS	17.5	305	150	2.0	¥10,100

⑩ 菜切 (両刃) <ABL-63>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-1001 M1116-DPS	16	290	160	2.0	¥9,400
7-0314-1002 M1165-DPS	18	310	180	2.0	¥10,100

**堺 南海 (オールステンレス一体型料理庖丁)**



**堺 南海**

⑪ ペティナイフ (両刃) <ANV-01>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-1101 AS-9	15	260	80	1.7	¥6,500

⑫ 牛刀 (両刃) <ANV-02>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-1201 AS-7	18 (剣先)	320	160	1.9	¥9,500
7-0314-1202 AS-4	21	340	155	1.9	¥10,300
7-0314-1203 AS-3	24	373	200	2.4	¥11,300
7-0314-1204 AS-2	27	400	225	2.4	¥13,300
7-0314-1205 AS-1	30	435	255	2.4	¥15,500

⑬ 筋引 (両刃) <ANV-03>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-1301 AS-6	24	373	170	2.4	¥11,300
7-0314-1302 AS-5	27	405	190	2.4	¥13,300

⑭ 三徳 (両刃) <ANV-04>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-1401 AS-8	17	295	155	1.9	¥9,500

特長と品質

- 刀身 (モリブデンバナジウム鋼) と柄の部分 (18-8 ステンレス) を一体化した事により、洗いやすくハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。
- 刀身が柄の最後部まで差し込んであり折れ等の心配がありません。



**成平シリーズ** オールステンレス一体構造

⑮ ペティナイフ FC-60 (両刃) <ANL-02>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-1501	15	260	85	2.0	¥2,800

⑯ 牛刀 FC-62 (両刃) <ANL-04>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-1601	18	310	150	2.0	¥3,700

⑰ 三徳庖丁 FC-61 (両刃) <ANL-03>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-1701	17	300	150	2.0	¥3,700

⑱ パンスライサー FC-63 <ANL-05>

	cm	全長	g	背厚	
7-0314-1801	21	350	130	2.0	¥3,500

TKG-NEO(ネオ)カラーシリーズ **抗菌**



TKG-NEO(ネオ)カラー庖丁 **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。

① ペティナイフ(両刃)〈ATK-79〉

12cm 全長230 重量50(g) 背厚1.8 ¥3,800  
15cm 全長260 重量55(g) 背厚1.8 ¥4,300

② 牛刀(両刃)〈ATK-80〉

18cm 全長315 重量125(g) 背厚2.0 ¥ 4,800  
21cm 全長345 重量150(g) 背厚2.5 ¥ 5,400  
24cm 全長375 重量180(g) 背厚2.5 ¥ 7,000  
27cm 全長410 重量225(g) 背厚3.0 ¥ 9,000  
30cm 全長440 重量245(g) 背厚3.0 ¥11,000

③ 筋引(両刃)〈ATK-81〉

24cm 全長300 重量140(g) 背厚2.5 ¥7,000  
27cm 全長400 重量155(g) 背厚2.5 ¥9,000

④ 三徳庖丁 17cm(両刃)〈ATK-82〉 ¥4,800

全長305 重量125(g) 背厚2.0

⑤ 薄刃 16.5cm(両刃)〈ATK-83〉 ¥4,800

全長300 重量135(g) 背厚2.0

⑥ 骨スキ 15cm(片刃)〈ATK-99〉 ¥5,000

全長295 重量125(g) 背厚2.5

⑦ カラー筋引サーモン(両刃)〈ATK-A0〉

24cm 全長370 重量140(g) 背厚2.5 ¥ 9,800  
27cm 全長400 重量155(g) 背厚2.5 ¥12,000

特長 ● ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。  
● 現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。  
● 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。  
● 熱湯殺菌(100℃ 20分)にも対応。  
● インサート成型により口元からの水、雑菌の浸入を防ぎます。

材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル:エラストマー樹脂(ノバロン銀系無機抗菌剤配合) 耐熱温度:115℃



ホワイト



イエロー

ペティナイフ12cm	7-0315-0101	ペティナイフ12cm	7-0315-0103
ペティナイフ15cm	7-0315-0102	ペティナイフ15cm	7-0315-0104
牛刀18cm	7-0315-0201	牛刀18cm	7-0315-0206
牛刀21cm	7-0315-0202	牛刀21cm	7-0315-0207
牛刀24cm	7-0315-0203	牛刀24cm	7-0315-0208
牛刀27cm	7-0315-0204	牛刀27cm	7-0315-0209
牛刀30cm	7-0315-0205	牛刀30cm	7-0315-0210
筋引24cm	7-0315-0301	筋引24cm	7-0315-0303
筋引27cm	7-0315-0302	筋引27cm	7-0315-0304
三徳包丁17cm	7-0315-0401	三徳包丁17cm	7-0315-0402
薄刃16.5cm	7-0315-0501	薄刃16.5cm	7-0315-0502
骨スキ15cm	7-0315-0601	骨スキ15cm	7-0315-0602



レッド



ブルー



グリーン



ブラック

ペティナイフ12cm	7-0315-0105	ペティナイフ12cm	7-0315-0107	ペティナイフ12cm	7-0315-0109	ペティナイフ12cm	7-0315-0111
ペティナイフ15cm	7-0315-0106	ペティナイフ15cm	7-0315-0108	ペティナイフ15cm	7-0315-0110	ペティナイフ15cm	7-0315-0112
牛刀18cm	7-0315-0211	牛刀18cm	7-0315-0216	牛刀18cm	7-0315-0221	牛刀18cm	7-0315-0226
牛刀21cm	7-0315-0212	牛刀21cm	7-0315-0217	牛刀21cm	7-0315-0222	牛刀21cm	7-0315-0227
牛刀24cm	7-0315-0213	牛刀24cm	7-0315-0218	牛刀24cm	7-0315-0223	牛刀24cm	7-0315-0228
牛刀27cm	7-0315-0214	牛刀27cm	7-0315-0219	牛刀27cm	7-0315-0224	牛刀27cm	7-0315-0229
牛刀30cm	7-0315-0215	牛刀30cm	7-0315-0220	牛刀30cm	7-0315-0225	牛刀30cm	7-0315-0230
筋引24cm	7-0315-0305	筋引24cm	7-0315-0307	筋引24cm	7-0315-0309	筋引24cm	7-0315-0311
筋引27cm	7-0315-0306	筋引27cm	7-0315-0308	筋引27cm	7-0315-0310	筋引27cm	7-0315-0312
三徳包丁17cm	7-0315-0403	三徳包丁17cm	7-0315-0404	三徳包丁17cm	7-0315-0405	三徳包丁17cm	7-0315-0406
薄刃16.5cm	7-0315-0503	薄刃16.5cm	7-0315-0504	薄刃16.5cm	7-0315-0505	薄刃16.5cm	7-0315-0506
骨スキ15cm	7-0315-0603	骨スキ15cm	7-0315-0604	骨スキ15cm	7-0315-0605	骨スキ15cm	7-0315-0606

TOJIRO color series 〈ゼロクリア加工〉 **エコクリーン**

※エコクリーンの詳しい説明は資料集に掲載してあります。



エコクリーントウジロウ カラー庖丁 **エコクリーン** ※御注文の際は、色を御指定ください。

⑧ ペティナイフ(両刃)〈AEK-53〉 **目**

12cm 全長230 重量50(g) 背厚1.8 ¥4,200  
15cm 全長260 重量55(g) 背厚1.8 ¥4,700

⑨ 牛刀(両刃)〈AEK-54〉 **目**

18cm 全長315 重量125(g) 背厚2.0 ¥ 5,600  
21cm 全長345 重量150(g) 背厚2.5 ¥ 6,200  
24cm 全長375 重量180(g) 背厚2.5 ¥ 7,700  
27cm 全長410 重量225(g) 背厚3.0 ¥10,500  
30cm 全長440 重量245(g) 背厚3.0 ¥12,000

⑩ 筋引24cm(両刃)〈AEK-55〉 **目** ¥8,000

全長370 重量140(g) 背厚2.5

⑪ 三徳庖丁 17cm(両刃)〈AEK-56〉 **目** ¥5,600

全長305 重量125(g) 背厚2.0

⑫ 薄刃 16.5cm(両刃)〈AEK-57〉 **目** ¥5,600

全長300 重量135(g) 背厚2.0



イエロー



レッド



ブルー



グリーン

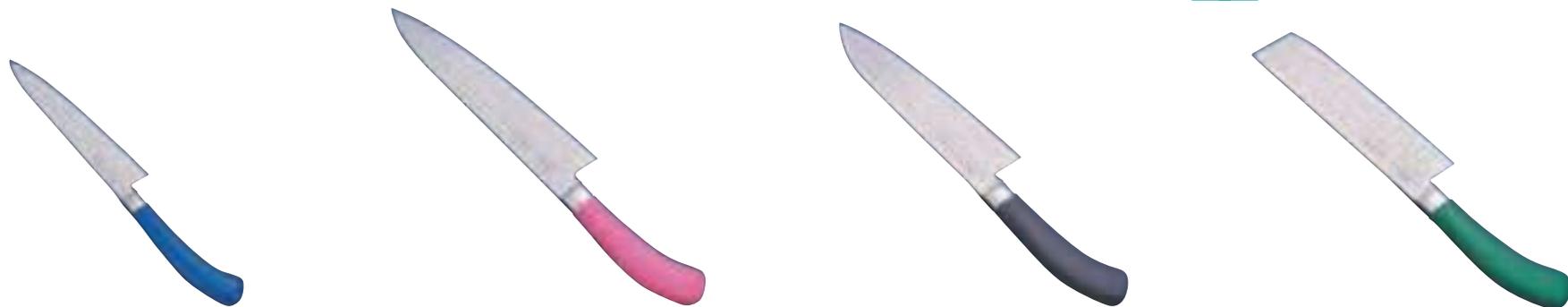
ペティナイフ12cm	7-0315-0801	ペティナイフ12cm	7-0315-0803	ペティナイフ12cm	7-0315-0805	ペティナイフ12cm	7-0315-0807
ペティナイフ15cm	7-0315-0802	ペティナイフ15cm	7-0315-0804	ペティナイフ15cm	7-0315-0806	ペティナイフ15cm	7-0315-0808
牛刀18cm	7-0315-0901	牛刀18cm	7-0315-0906	牛刀18cm	7-0315-0911	牛刀18cm	7-0315-0916
牛刀21cm	7-0315-0902	牛刀21cm	7-0315-0907	牛刀21cm	7-0315-0912	牛刀21cm	7-0315-0917
牛刀24cm	7-0315-0903	牛刀24cm	7-0315-0908	牛刀24cm	7-0315-0913	牛刀24cm	7-0315-0918
牛刀27cm	7-0315-0904	牛刀27cm	7-0315-0909	牛刀27cm	7-0315-0914	牛刀27cm	7-0315-0919
牛刀30cm	7-0315-0905	牛刀30cm	7-0315-0910	牛刀30cm	7-0315-0915	牛刀30cm	7-0315-0920
筋引24cm	7-0315-1001	筋引24cm	7-0315-1002	筋引24cm	7-0315-1003	筋引24cm	7-0315-1004
三徳包丁17cm	7-0315-1101	三徳包丁17cm	7-0315-1102	三徳包丁17cm	7-0315-1103	三徳包丁17cm	7-0315-1104
薄刃16.5cm	7-0315-1201	薄刃16.5cm	7-0315-1202	薄刃16.5cm	7-0315-1203	薄刃16.5cm	7-0315-1204

特長 ● ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。  
● 現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。  
● 熱湯殺菌(100℃ 20分)にも対応。  
● インサート成型により口元からの水、雑菌の浸入を防ぎます。

材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼(ゼロクリア加工)  
ハンドル:エラストマー樹脂(ノバロン銀系無機抗菌剤配合) 耐熱温度:115℃

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

これからの衛生管理の決定版! TKG-PRO(プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁 **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。



① ペティナイフ(両刃) <ATK-42>

12cm 全長238 重量60(g) 背厚1.7 ¥ 9,200  
15cm 全長270 重量70(g) 背厚2.0 ¥ 10,200

② 牛刀(両刃) <ATK-43>

18cm 全長315 重量150(g) 背厚2.0 ¥ 12,200  
21cm 全長343 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 13,000  
24cm 全長374 重量210(g) 背厚2.5 ¥ 17,500  
27cm 全長403 重量220(g) 背厚2.5 ¥ 20,000  
30cm 全長433 重量240(g) 背厚2.5 ¥ 21,000

③ 三徳庖丁(両刃) <ATK-44>

17.5cm 全長316 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 12,200

④ 菜切庖丁(両刃) <ATK-45>

16cm 全長297 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 11,500  
18cm 全長304 重量180(g) 背厚2.0 ¥ 12,200

ペティナイフ12cm	7-0316-0101
ペティナイフ15cm	7-0316-0102
牛刀18cm	7-0316-0201
牛刀21cm	7-0316-0202
牛刀24cm	7-0316-0203
牛刀27cm	7-0316-0204
牛刀30cm	7-0316-0205
三徳包丁17.5cm	7-0316-0301
菜切包丁16cm	7-0316-0401
菜切包丁18cm	7-0316-0402

ペティナイフ12cm	7-0316-0103
ペティナイフ15cm	7-0316-0104
牛刀18cm	7-0316-0206
牛刀21cm	7-0316-0207
牛刀24cm	7-0316-0208
牛刀27cm	7-0316-0209
牛刀30cm	7-0316-0210
三徳包丁17.5cm	7-0316-0302
菜切包丁16cm	7-0316-0403
菜切包丁18cm	7-0316-0404

ペティナイフ12cm	7-0316-0105
ペティナイフ15cm	7-0316-0106
牛刀18cm	7-0316-0211
牛刀21cm	7-0316-0212
牛刀24cm	7-0316-0213
牛刀27cm	7-0316-0214
牛刀30cm	7-0316-0215
三徳包丁17.5cm	7-0316-0303
菜切包丁16cm	7-0316-0405
菜切包丁18cm	7-0316-0406

ペティナイフ12cm	7-0316-0107
ペティナイフ15cm	7-0316-0108
牛刀18cm	7-0316-0216
牛刀21cm	7-0316-0217
牛刀24cm	7-0316-0218
牛刀27cm	7-0316-0219
牛刀30cm	7-0316-0220
三徳包丁17.5cm	7-0316-0304
菜切包丁16cm	7-0316-0407
菜切包丁18cm	7-0316-0408

ペティナイフ12cm	7-0316-0109
ペティナイフ15cm	7-0316-0110
牛刀18cm	7-0316-0221
牛刀21cm	7-0316-0222
牛刀24cm	7-0316-0223
牛刀27cm	7-0316-0224
牛刀30cm	7-0316-0225
三徳包丁17.5cm	7-0316-0305
菜切包丁16cm	7-0316-0409
菜切包丁18cm	7-0316-0410

ペティナイフ12cm	7-0316-0111
ペティナイフ15cm	7-0316-0112
牛刀18cm	7-0316-0226
牛刀21cm	7-0316-0227
牛刀24cm	7-0316-0228
牛刀27cm	7-0316-0229
牛刀30cm	7-0316-0230
三徳包丁17.5cm	7-0316-0306
菜切包丁16cm	7-0316-0411
菜切包丁18cm	7-0316-0412

多彩なカラーバリエーション

ハンドルのカラーは6色あり、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に最適です。

HACCP対応工場に最適

HACCPとは、集団食中毒のような食品による事故を防ぐために考えられた衛生管理法です。それぞれの現場で作成したHACCPプランという科学的なマニュアルに沿って日常の衛生管理を行い、食中毒などを予防します。

- 6色のハンドルカラーを食品別・用途別に使い分けることができ、衛生管理・HACCP対応に最適です。
- 刀部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の庖丁のように、刀部と柄の連結部の隙間に汚水等がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。
- ハンドル部は、18-8ステンレス製の一体成型で雑菌の住み家を作りません。なお、抗菌剤配合特殊塗料を焼付塗装してありますので、たいへん衛生的です。

材質:刀身 モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル 18-8ステンレス抗菌焼付塗装

これからの衛生管理の決定版! エコクリーン TKG-PRO(プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁 **抗菌**



多彩なカラーバリエーション

ハンドルのカラーは4色あり、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に最適です。

材質:刀身 モリブデンバナジウム鋼(ゼロクリア加工)  
ハンドル 18-8ステンレス抗菌焼付塗装

※エコクリーンの詳しい説明は末尾ページ資料集1に掲載してあります。

イエロー ピンク ブルー グリーン

- 刀部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の庖丁のように、刀部と柄の連結部の隙間に汚水等がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。
- ハンドル部は、18-8ステンレス製の一体成型で雑菌の住み家を作りません。なお、抗菌剤配合特殊塗料を焼付塗装してありますので、たいへん衛生的です。

エコクリーン TKG-PRO(プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁 **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。

⑤ ペティナイフ(両刃) <AEK-47> **E**

12cm 全長238 重量60(g) 背厚1.7 ¥ 10,000  
15cm 全長270 重量70(g) 背厚2.0 ¥ 11,000

⑥ 牛刀(両刃) <AEK-48> **E**

18cm 全長315 重量150(g) 背厚2.0 ¥ 13,600  
21cm 全長343 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 14,500  
24cm 全長374 重量210(g) 背厚2.5 ¥ 19,400  
27cm 全長403 重量220(g) 背厚2.5 ¥ 22,300  
30cm 全長433 重量240(g) 背厚2.5 ¥ 23,000

⑦ 三徳庖丁(両刃) <AEK-49> **E**

17.5cm 全長316 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 13,600

ペティナイフ12cm	7-0316-0501
ペティナイフ15cm	7-0316-0502
牛刀18cm	7-0316-0601
牛刀21cm	7-0316-0602
牛刀24cm	7-0316-0603
牛刀27cm	7-0316-0604
牛刀30cm	7-0316-0605
三徳包丁17.5cm	7-0316-0701

ペティナイフ12cm	7-0316-0503
ペティナイフ15cm	7-0316-0504
牛刀18cm	7-0316-0606
牛刀21cm	7-0316-0607
牛刀24cm	7-0316-0608
牛刀27cm	7-0316-0609
牛刀30cm	7-0316-0610
三徳包丁17.5cm	7-0316-0702

ペティナイフ12cm	7-0316-0505
ペティナイフ15cm	7-0316-0506
牛刀18cm	7-0316-0611
牛刀21cm	7-0316-0612
牛刀24cm	7-0316-0613
牛刀27cm	7-0316-0614
牛刀30cm	7-0316-0615
三徳包丁17.5cm	7-0316-0703

ペティナイフ12cm	7-0316-0507
ペティナイフ15cm	7-0316-0508
牛刀18cm	7-0316-0616
牛刀21cm	7-0316-0617
牛刀24cm	7-0316-0618
牛刀27cm	7-0316-0619
牛刀30cm	7-0316-0620
三徳包丁17.5cm	7-0316-0704

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



RYUJI  
 MoV STAINLESS STEEL  
 MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

## 龍治 ステンカラーシリーズ

龍治ステンカラーシリーズは長時間の作業でも負担にならない「軽さ」と「握りやすさ」を最優先に開発しました。



- 特長
- モナカハンドルの板厚を薄く空洞にすることで軽量化し、手の負担を軽減します。
  - ステンレス一体型ハンドルは菌の侵入や増殖を防ぎ、熱湯消毒可能で衛生的です。



サビに強く高硬度で切れ味が持続するモリブデン・バナジウム鋼を使用

水砥本刃付け

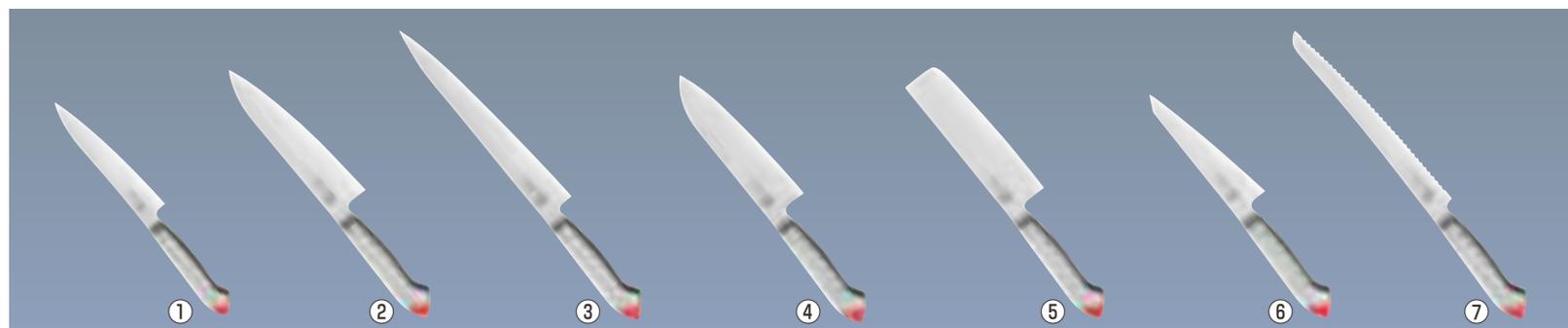
職人が鋭角に仕上げる水砥本刃付け。抵抗を減らし食材の切り込みがスムーズ。切れ味が持続し研ぎ直しも容易になります。

モナカハンドル

ハンドルの板厚を薄く空洞にすることで軽量化し、角を丸くすることで、握りやすく手の負担を軽減。ディンプル加工が指にフィット、しっかり握れずばりにくい構造。

はがれにくいウレタン焼付け塗装

材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼  
 ハンドル:18-8ステンレス/ウレタン焼付け塗装 ※ご注文の際は、色を御指定下さい。



### ① ペティーナイフ <ALY-89>

12.5cm 全長250 重量 90(g) 背厚1.8 ¥3,800  
 15cm 全長275 重量100(g) 背厚1.8 ¥4,000

### ② 牛刀 <ALY-88>

18cm 全長315 重量135(g) 背厚2.0 ¥ 4,500  
 21cm 全長345 重量145(g) 背厚2.5 ¥ 5,500  
 24cm 全長375 重量170(g) 背厚2.5 ¥ 6,500  
 27cm 全長415 重量225(g) 背厚2.5 ¥ 8,500  
 30cm 全長445 重量250(g) 背厚2.5 ¥10,500

### ③ 筋引 <ALY-91>

24cm 全長375 重量140(g) 背厚2.5 ¥6,500  
 27cm 全長405 重量150(g) 背厚2.5 ¥7,500

### ④ 三徳 17cm <ALY-93> ¥4,500

全長305 重量135(g) 背厚2.0

### ⑤ 菜切 16.5cm <ALY-94> ¥4,500

全長300 重量145(g) 背厚2.0

### ⑥ 骨スキ 15cm <ALY-90> ¥5,500

全長285 重量115(g) 背厚2.5

### ⑦ パンスライサー 23cm

<ALY-92> ¥4,500

全長365 重量125(g) 背厚2.0

ペティーナイフ12.5cm	7-0317-0101
ペティーナイフ15cm	7-0317-0102



ホワイト

牛刀18cm	7-0317-0201
牛刀21cm	7-0317-0202
牛刀24cm	7-0317-0203
牛刀27cm	7-0317-0204
牛刀30cm	7-0317-0205

筋引24cm	7-0317-0301
筋引27cm	7-0317-0302

三徳17cm	7-0317-0401
--------	-------------

菜切16.5cm	7-0317-0501
骨スキ15cm	7-0317-0601
パンスライサー23cm	7-0317-0701

ペティーナイフ12.5cm	7-0317-0103
ペティーナイフ15cm	7-0317-0104



レッド

牛刀18cm	7-0317-0206
牛刀21cm	7-0317-0207
牛刀24cm	7-0317-0208
牛刀27cm	7-0317-0209
牛刀30cm	7-0317-0210

筋引24cm	7-0317-0303
筋引27cm	7-0317-0304

三徳17cm	7-0317-0402
--------	-------------

菜切16.5cm	7-0317-0502
骨スキ15cm	7-0317-0602
パンスライサー23cm	7-0317-0702

ペティーナイフ12.5cm	7-0317-0105
ペティーナイフ15cm	7-0317-0106



イエロー

牛刀18cm	7-0317-0211
牛刀21cm	7-0317-0212
牛刀24cm	7-0317-0213
牛刀27cm	7-0317-0214
牛刀30cm	7-0317-0215

筋引24cm	7-0317-0305
筋引27cm	7-0317-0306

三徳17cm	7-0317-0403
--------	-------------

菜切16.5cm	7-0317-0503
骨スキ15cm	7-0317-0603
パンスライサー23cm	7-0317-0703

ペティーナイフ12.5cm	7-0317-0107
ペティーナイフ15cm	7-0317-0108



グリーン

牛刀18cm	7-0317-0216
牛刀21cm	7-0317-0217
牛刀24cm	7-0317-0218
牛刀27cm	7-0317-0219
牛刀30cm	7-0317-0220

筋引24cm	7-0317-0307
筋引27cm	7-0317-0308

三徳17cm	7-0317-0404
--------	-------------

菜切16.5cm	7-0317-0504
骨スキ15cm	7-0317-0604
パンスライサー23cm	7-0317-0704

ペティーナイフ12.5cm	7-0317-0109
ペティーナイフ15cm	7-0317-0110



ブルー

牛刀18cm	7-0317-0221
牛刀21cm	7-0317-0222
牛刀24cm	7-0317-0223
牛刀27cm	7-0317-0224
牛刀30cm	7-0317-0225

筋引24cm	7-0317-0309
筋引27cm	7-0317-0310

三徳17cm	7-0317-0405
--------	-------------

菜切16.5cm	7-0317-0505
骨スキ15cm	7-0317-0605
パンスライサー23cm	7-0317-0705

ペティーナイフ12.5cm	7-0317-0111
ペティーナイフ15cm	7-0317-0112



ピンク

牛刀18cm	7-0317-0226
牛刀21cm	7-0317-0227
牛刀24cm	7-0317-0228
牛刀27cm	7-0317-0229
牛刀30cm	7-0317-0230

筋引24cm	7-0317-0311
筋引27cm	7-0317-0312

三徳17cm	7-0317-0406
--------	-------------

菜切16.5cm	7-0317-0506
骨スキ15cm	7-0317-0606
パンスライサー23cm	7-0317-0706

ペティーナイフ12.5cm	7-0317-0113
ペティーナイフ15cm	7-0317-0114



ブラック

牛刀18cm	7-0317-0231
牛刀21cm	7-0317-0232
牛刀24cm	7-0317-0233
牛刀27cm	7-0317-0234
牛刀30cm	7-0317-0235

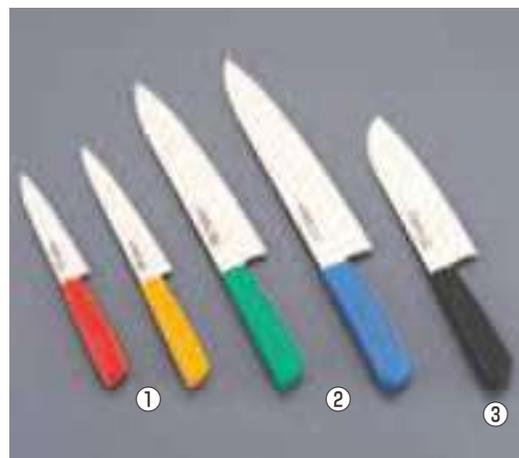
筋引24cm	7-0317-0313
筋引27cm	7-0317-0314

三徳17cm	7-0317-0407
--------	-------------

菜切16.5cm	7-0317-0507
骨スキ15cm	7-0317-0607
パンスライサー23cm	7-0317-0707

カラーセレクト ※御注文の際は、色を御指定ください。

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



材質:刃身/大同特殊鋼製モリブデン・バナジウム・ステンレス鋼  
ハンドル/ゼラス(オレフィン系エラストマー) 耐熱温度:105℃

- ① ペティナーナイフ(両刃)〈AKL-28〉  
12cm 全長230 重量44(g) 背厚1.3 ¥2,700  
15cm 全長260 重量48(g) 背厚1.3 ¥2,900
- ② 牛刀(両刃)〈AKL-30〉  
21cm 全長335 重量120(g) 背厚1.9 ¥4,500  
24cm 全長370 重量152(g) 背厚2.2 ¥5,200
- ③ 三徳包丁(両刃)〈AKL-29〉  
16.5cm 全長290 重量88(g) 背厚1.6 ¥3,900

特長

- ハンドルは、耐熱性、耐衝撃性に優れ柔らかい感触で、使い易さを考慮したデザインです。
- 焼き入れ後に-70℃以下に冷却する特殊な処理をほどこす事により、高い硬度と靱性を与えています。
- 抜群の切れ味とその持続性を保証します。また研ぎ直しも容易に出来ます。



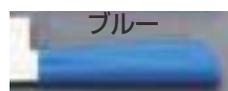
ペティナーナイフ12cm	7-0318-0101
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0102
牛刀21cm	7-0318-0201
牛刀24cm	7-0318-0202
三徳16.5cm	7-0318-0301



ペティナーナイフ12cm	7-0318-0103
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0104
牛刀21cm	7-0318-0203
牛刀24cm	7-0318-0204
三徳16.5cm	7-0318-0302



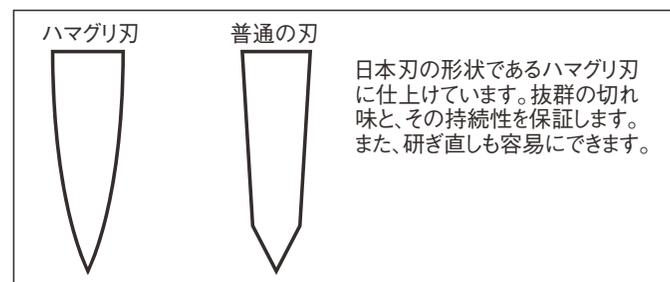
ペティナーナイフ12cm	7-0318-0105
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0106
牛刀21cm	7-0318-0205
牛刀24cm	7-0318-0206
三徳16.5cm	7-0318-0303



ペティナーナイフ12cm	7-0318-0107
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0108
牛刀21cm	7-0318-0207
牛刀24cm	7-0318-0208
三徳16.5cm	7-0318-0304



ペティナーナイフ12cm	7-0318-0109
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0110
牛刀21cm	7-0318-0209
牛刀24cm	7-0318-0210
三徳16.5cm	7-0318-0305



日本刃の形状であるハマグリ刃に仕上がっています。抜群の切れ味と、その持続性を保証します。また、研ぎ直しも容易にできます。

JKKKO スタンダード 抗菌 プラ柄ツバ付シリーズ 抗菌 ※御注文の際は、色を御指定ください。



- ④ ペティナーナイフ(両刃)〈AZT-69〉 抗菌  
12cm 全長235 重量80(g) 背厚1.5 ¥ 7,700  
15cm 全長265 重量85(g) 背厚1.5 ¥ 8,200
- ⑤ 牛刀(両刃)〈AZT-70〉 抗菌  
18cm 全長305 重量170(g) 背厚2.1 ¥ 11,300  
21cm 全長335 重量190(g) 背厚2.1 ¥ 12,600  
24cm 全長370 重量250(g) 背厚2.3 ¥ 16,300  
27cm 全長405 重量280(g) 背厚2.3 ¥ 17,700  
30cm 全長435 重量340(g) 背厚2.9 ¥ 20,900
- ⑥ 筋引(両刃)〈AZT-71〉 抗菌  
24cm 全長365 重量180(g) 背厚2.2 ¥ 16,300  
27cm 全長395 重量195(g) 背厚2.2 ¥ 17,700
- ⑦ 三徳(両刃) 18cm 〈AZT-73〉 抗菌  
全長305 重量180(g) 背厚2.0
- ⑧ 菜切(両刃) 18cm 〈AZT-74〉 抗菌  
全長310 重量200(g) 背厚2.2
- ⑨ 骨スキ東(片刃) 15cm 〈AZT-72〉 抗菌  
全長265 重量160(g) 背厚2.3

材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル:POM樹脂(耐熱温度150℃)  
●抗菌6色のカラーハンドルで、食材別に使い分けののに便利です。

ペティナーナイフ12cm	7-0318-0401
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0402
牛刀18cm	7-0318-0501
牛刀21cm	7-0318-0502
牛刀24cm	7-0318-0503
牛刀27cm	7-0318-0504
牛刀30cm	7-0318-0505
筋引24cm	7-0318-0601
筋引27cm	7-0318-0602
三徳18cm	7-0318-0701
菜切18cm	7-0318-0801
骨スキ15cm	7-0318-0901
ペティナーナイフ12cm	7-0318-0407
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0408
牛刀18cm	7-0318-0516
牛刀21cm	7-0318-0517
牛刀24cm	7-0318-0518
牛刀27cm	7-0318-0519
牛刀30cm	7-0318-0520
筋引24cm	7-0318-0607
筋引27cm	7-0318-0608
三徳18cm	7-0318-0704
菜切18cm	7-0318-0804
骨スキ15cm	7-0318-0904

ペティナーナイフ12cm	7-0318-0403
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0404
牛刀18cm	7-0318-0506
牛刀21cm	7-0318-0507
牛刀24cm	7-0318-0508
牛刀27cm	7-0318-0509
牛刀30cm	7-0318-0510
筋引24cm	7-0318-0603
筋引27cm	7-0318-0604
三徳18cm	7-0318-0702
菜切18cm	7-0318-0802
骨スキ15cm	7-0318-0902
ペティナーナイフ12cm	7-0318-0409
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0410
牛刀18cm	7-0318-0521
牛刀21cm	7-0318-0522
牛刀24cm	7-0318-0523
牛刀27cm	7-0318-0524
牛刀30cm	7-0318-0525
筋引24cm	7-0318-0609
筋引27cm	7-0318-0610
三徳18cm	7-0318-0705
菜切18cm	7-0318-0805
骨スキ15cm	7-0318-0905

ペティナーナイフ12cm	7-0318-0405
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0406
牛刀18cm	7-0318-0511
牛刀21cm	7-0318-0512
牛刀24cm	7-0318-0513
牛刀27cm	7-0318-0514
牛刀30cm	7-0318-0515
筋引24cm	7-0318-0605
筋引27cm	7-0318-0606
三徳18cm	7-0318-0703
菜切18cm	7-0318-0803
骨スキ15cm	7-0318-0903
ペティナーナイフ12cm	7-0318-0411
ペティナーナイフ15cm	7-0318-0412
牛刀18cm	7-0318-0526
牛刀21cm	7-0318-0527
牛刀24cm	7-0318-0528
牛刀27cm	7-0318-0529
牛刀30cm	7-0318-0530
筋引24cm	7-0318-0611
筋引27cm	7-0318-0612
三徳18cm	7-0318-0706
菜切18cm	7-0318-0806
骨スキ15cm	7-0318-0906

**ナリヒラプロ オールステンレス包丁シリーズ(カラーシリコンリング付)**

材質 刃身:モリブデン特殊鋼  
 ハンドル:18-8ステンレス鋼  
 リング:シリコンゴム



**① ペティーナイフ〈ANL-26〉洗**

13cm 全長240 重量70(g) 背厚1.8 ¥5,800  
 15cm 全長260 重量80(g) 背厚1.8 ¥6,100



ホワイト

ペティーナイフ13cm	7-0319-0101
ペティーナイフ15cm	7-0319-0102
牛刀18cm	7-0319-0201
牛刀21cm	7-0319-0202
牛刀24cm	7-0319-0203
牛刀27cm	7-0319-0204
牛刀30cm	7-0319-0205
三徳包丁16.5cm	7-0319-0301



イエロー

ペティーナイフ13cm	7-0319-0103
ペティーナイフ15cm	7-0319-0104
牛刀18cm	7-0319-0206
牛刀21cm	7-0319-0207
牛刀24cm	7-0319-0208
牛刀27cm	7-0319-0209
牛刀30cm	7-0319-0210
三徳包丁16.5cm	7-0319-0302



レッド

ペティーナイフ13cm	7-0319-0105
ペティーナイフ15cm	7-0319-0106
牛刀18cm	7-0319-0211
牛刀21cm	7-0319-0212
牛刀24cm	7-0319-0213
牛刀27cm	7-0319-0214
牛刀30cm	7-0319-0215
三徳包丁16.5cm	7-0319-0303



**② 牛刀〈ANL-28〉洗**

18cm 全長310 重量140(g) 背厚2.0 ¥ 8,200  
 21cm 全長340 重量160(g) 背厚2.0 ¥ 9,000  
 24cm 全長370 重量190(g) 背厚2.5 ¥ 10,000  
 27cm 全長410 重量220(g) 背厚2.5 ¥ 13,000  
 30cm 全長440 重量250(g) 背厚2.5 ¥ 16,000



ブルー

ペティーナイフ13cm	7-0319-0107
ペティーナイフ15cm	7-0319-0108
牛刀18cm	7-0319-0216
牛刀21cm	7-0319-0217
牛刀24cm	7-0319-0218
牛刀27cm	7-0319-0219
牛刀30cm	7-0319-0220
三徳包丁16.5cm	7-0319-0304



グリーン

ペティーナイフ13cm	7-0319-0109
ペティーナイフ15cm	7-0319-0110
牛刀18cm	7-0319-0221
牛刀21cm	7-0319-0222
牛刀24cm	7-0319-0223
牛刀27cm	7-0319-0224
牛刀30cm	7-0319-0225
三徳包丁16.5cm	7-0319-0305



ブラック

ペティーナイフ13cm	7-0319-0111
ペティーナイフ15cm	7-0319-0112
牛刀18cm	7-0319-0226
牛刀21cm	7-0319-0227
牛刀24cm	7-0319-0228
牛刀27cm	7-0319-0229
牛刀30cm	7-0319-0230
三徳包丁16.5cm	7-0319-0306



**③ 三徳庖丁〈ANL-27〉洗**

16.5cm 全長295 重量145(g) 背厚2.0 ¥8,000

①~③  
 特長

- 煮沸消毒ができる衛生面に優れた一体型ハンドルのオールステンスタイプの包丁です。
- リングの色を目印に食材の種類で包丁を使い分けすることができます。
- リングは簡単に脱着可能です。

**抗菌カラー庖丁** **抗菌**

※御注文の際は、色を御指定ください。

**〈抗菌カラー庖丁の特長〉**

庖丁本体は Brieto-M11PRO DPS シリーズを使用し、柄の部分に抗菌剤を配合して特殊塗装をしておりますから、食材別に使い分け管理と衛生管理が効果的です。

抗菌カラー庖丁は、抗菌剤に「無機系抗菌剤」を標準仕様として配合しています。衛生管理の面において、清潔に安心してご使用いただけます。食材による変色はありません。



**④ ペティーナイフ(両刃)〈AKL-08〉目**

MPK-120 12cm 全長240 重量70(g) 背厚1.8 ¥9,200  
 MPK-150 15cm 全長264 重量78(g) 背厚1.8 ¥9,400



ホワイト

ペティーナイフ12cm	7-0319-0401
ペティーナイフ15cm	7-0319-0402
牛刀18cm	7-0319-0501
牛刀21cm	7-0319-0502
牛刀24cm	7-0319-0503
牛刀27cm	7-0319-0504
菜切16cm	7-0319-0601
菜切18cm	7-0319-0602



ピンク

ペティーナイフ12cm	7-0319-0403
ペティーナイフ15cm	7-0319-0404
牛刀18cm	7-0319-0505
牛刀21cm	7-0319-0506
牛刀24cm	7-0319-0507
牛刀27cm	7-0319-0508
菜切16cm	7-0319-0603
菜切18cm	7-0319-0604



**⑤ 牛刀(両刃)〈AKL-09〉目**

MGK-180 18cm 全長310 重量150(g) 背厚1.8 ¥12,900  
 MGK-210 21cm 全長334 重量170(g) 背厚1.8 ¥13,800  
 MGK-240 24cm 全長376 重量224(g) 背厚2.0 ¥17,400  
 MGK-270 27cm 全長406 重量258(g) 背厚2.0 ¥21,800



グリーン

ペティーナイフ12cm	7-0319-0405
ペティーナイフ15cm	7-0319-0406
牛刀18cm	7-0319-0509
牛刀21cm	7-0319-0510
牛刀24cm	7-0319-0511
牛刀27cm	7-0319-0512
菜切16cm	7-0319-0605
菜切18cm	7-0319-0606



イエロー

ペティーナイフ12cm	7-0319-0407
ペティーナイフ15cm	7-0319-0408
牛刀18cm	7-0319-0513
牛刀21cm	7-0319-0514
牛刀24cm	7-0319-0515
牛刀27cm	7-0319-0516
菜切16cm	7-0319-0607
菜切18cm	7-0319-0608



ブルー

ペティーナイフ12cm	7-0319-0409
ペティーナイフ15cm	7-0319-0410
牛刀18cm	7-0319-0517
牛刀21cm	7-0319-0518
牛刀24cm	7-0319-0519
牛刀27cm	7-0319-0520
菜切16cm	7-0319-0609
菜切18cm	7-0319-0610



**⑥ 菜切(両刃)〈AKL-10〉目**

MNK-160 16cm 全長286 重量160(g) 背厚2.0 ¥12,900  
 MNK-180 18cm 全長306 重量180(g) 背厚2.0 ¥13,800



レッド

ペティーナイフ12cm	7-0319-0411
ペティーナイフ15cm	7-0319-0412
牛刀18cm	7-0319-0521
牛刀21cm	7-0319-0522
牛刀24cm	7-0319-0523
牛刀27cm	7-0319-0524
菜切16cm	7-0319-0611
菜切18cm	7-0319-0612



ブラウン

ペティーナイフ12cm	7-0319-0413
ペティーナイフ15cm	7-0319-0414
牛刀18cm	7-0319-0525
牛刀21cm	7-0319-0526
牛刀24cm	7-0319-0527
牛刀27cm	7-0319-0528
菜切16cm	7-0319-0613
菜切18cm	7-0319-0614



ブラック

ペティーナイフ12cm	7-0319-0415
ペティーナイフ15cm	7-0319-0416
牛刀18cm	7-0319-0529
牛刀21cm	7-0319-0530
牛刀24cm	7-0319-0531
牛刀27cm	7-0319-0532
菜切16cm	7-0319-0615
菜切18cm	7-0319-0616

**MILD CUT — 2000**



⑦

⑧

⑨

材質 刃身:モリブデンバナジウム鋼  
 ハンドル:抗菌剤入りポリプロピレン樹脂  
 (耐熱温度130℃)

**マイルドカット2000 抗菌カラー庖丁** **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。

**⑦ 牛刀 MCG(両刃)〈AMI-01〉目**

cm	ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
18	7-0319-0701	7-0319-0702	7-0319-0703	7-0319-0704	7-0319-0705	295	110	1.8	¥2,400
21	7-0319-0706	7-0319-0707	7-0319-0708	7-0319-0709	7-0319-0710	325	120	1.8	¥3,200

**⑧ 万能庖丁 16cm MCB(両刃)〈AMI-02〉目 ¥2,400**

ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
7-0319-0801	7-0319-0802	7-0319-0803	7-0319-0804	7-0319-0805	288	110	1.8

**⑨ 菜切庖丁 16cm MCN(両刃)〈AMI-03〉目 ¥2,400**

ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
7-0319-0901	7-0319-0902	7-0319-0903	7-0319-0904	7-0319-0905	284	110	1.8

**抗菌カラー庖丁の特長** **抗菌**

時代の要求「衛生管理」。肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類など食品別に御使用できます。





※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



**Information**

**中華庖丁の用途**

薄刃: やわらかいものを切る、肉、野菜、前菜用に#6・622-20W・OMS6号・1号・6号・No.882・No.886・イノックス19.5cm  
 中厚刃: 肉、野菜、鳥、魚などその他 万能用に#2・#7・622-25W・OMS7号・2号・7号・11号・佐文・No.887・イノックス21cm  
 厚刃: 骨付の肉、魚などを切る 622-30W・3号・22号・イノックス22.5cm  
 骨切り: 22号

**1** **佐文中華庖丁** <ASB-19> 7-0321-0101 ¥36,000  
 213×90 全長:325 質量:520g 背厚:3.5  
 材質:本霞玉白鋼

**杉本 最高級中華庖丁**

**2** **OMS6号 4106** <ASG-09> 7-0321-0201 ¥64,908  
 220×110 全長:325 質量:480g 背厚:3.8

**3** **OMS7号 4107** <ASG-10> 7-0321-0301 ¥72,223  
 220×110 全長:325 質量:580g 背厚:4.7  
 ※特に一丁一丁丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰。

**グレステン 中華庖丁**

**4** **622-20W** <AGL-49> 7-0321-0401 ¥51,000  
 220×114 全長:330 質量:490g 背厚:2.0

**5** **622-25W** <AGL-45> 7-0321-0501 ¥54,000  
 220×114 全長:330 質量:580g 背厚:2.5

**6** **622-30W** <AGL-46> 7-0321-0601 ¥57,000  
 220×114 全長:330 質量:660g 背厚:3.0  
 ④~⑥ 材質:グレステン鋼

**7** **ブライツ M11プロ** **抗菌**  
**チャイニーズ シェフナイフ** <ABL-45> 7-0321-0701 M1169 #7 220×110 340 580 3.5 ¥27,200  
 7-0321-0702 M1168 #6 220×110 340 500 3.5 ¥24,700  
 7-0321-0703 M1167 #3 220×95 340 575 3.5 ¥24,700

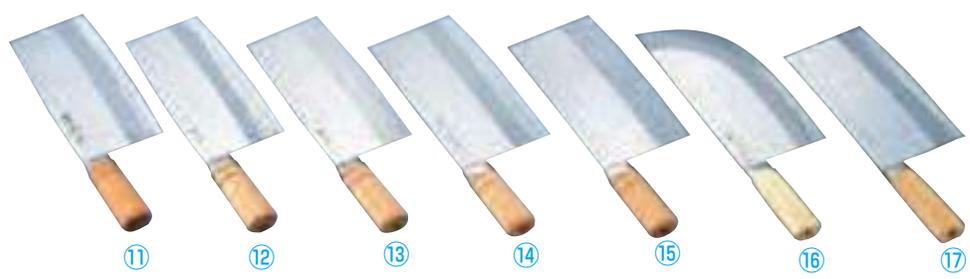
	全長	g	背厚	
7-0321-0701	M1169 #7 220×110	340	580	3.5 ¥27,200
7-0321-0702	M1168 #6 220×110	340	500	3.5 ¥24,700
7-0321-0703	M1167 #3 220×95	340	575	3.5 ¥24,700



**8** **堺孝行 イノックス中華庖丁** <ATY-84> 7-0321-0801 19.5 195×85 300 280 2.0 ¥10,300  
 7-0321-0802 21 210×95 315 420 2.0 ¥14,200  
 7-0321-0803 22.5 225×110 320 460 2.0 ¥15,800  
 材質:ステンレス鋼

**9** **堺菊守SKKバナジウム鋼 中華庖丁(両刃)** <AKK-66> 7-0321-0901 ¥15,600  
 220×110 全長:335 質量:500g 背厚:3.0

**10** **景水楼 中華庖丁** <AKI-06> 7-0321-1001 ¥2,650  
 175×85 全長:280 質量:305g  
 材質:ステンレス刃物鋼



**杉本 中華庖丁**

**11** **1号 4001** <ASG-11> 7-0321-1101 ¥32,963  
 220×95 全長:320 質量:370g 背厚:2.9

**12** **2号 4002** <ASG-12> 7-0321-1201 ¥36,667  
 220×95 全長:320 質量:460g 背厚:4.0

**13** **3号 4003** <ASG-13> 7-0321-1301 ¥41,760  
 220×95 全長:320 質量:555g 背厚:4.5

**14** **6号 4006** <ASG-14> 7-0321-1401 ¥43,149  
 220×110 全長:320 質量:430g 背厚:3.0

**15** **7号 4007** <ASG-15> 7-0321-1501 ¥47,778  
 220×110 全長:320 質量:500g 背厚:3.6

**16** **11号 4011** <ASG-16> 7-0321-1601 ¥51,852  
 240×110 全長:340 質量:480g 背厚:4.5

**17** **22号 4022** <ASG-17> 7-0321-1701 ¥51,852  
 195×100 全長:305 質量:770g 背厚:6.7

⑪~⑰ 材質:白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)

**関連商品** その他 陳枝記カラー 中華庖丁→P.396



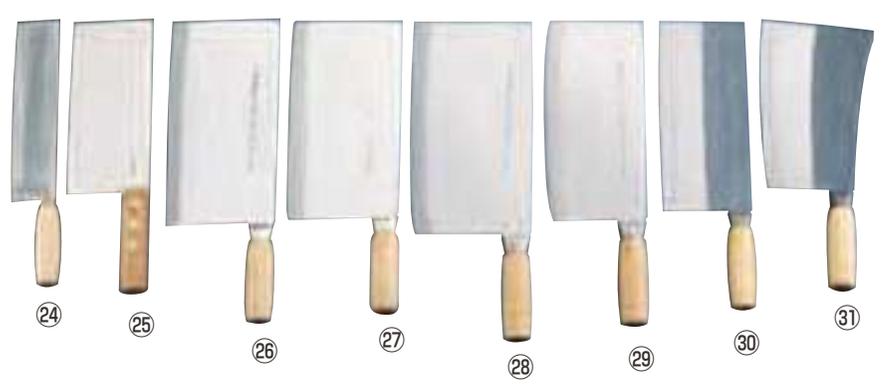
**ミノ 中華庖丁**

**18** **No. 661** <AMS-A2> 7-0321-1801 ¥14,000  
 190×95 全長:300 質量:310g 背厚:2.2  
 材質:ハイカーボンモリブデン鋼

**19** **No. 882** <AMS-93> 7-0321-1901 ¥32,500  
 220×95 全長:330 質量:480g 背厚:3.0

**20** **No. 886** <AMS-A3> 7-0321-2001 ¥41,600  
 220×110 全長:330 質量:520g 背厚:3.0

**21** **No. 887** <AMS-94> 7-0321-2101 ¥43,400  
 220×110 全長:330 質量:640g 背厚:4.0  
 ⑱~㉑ 材質:16クロムハイスステンレスモリブデン鋼



**陳枝記 中華庖丁**

**24** **ダックスライサー(片鴨刀)** <ASL-11> 7-0321-2401 ¥14,000  
 211×50 全長:305 質量:157g 背厚:2.0

**25** **ディムサムナイフ(拍皮刀)** <ANI-15> 7-0321-2501 ¥25,000  
 202×90 全長:315 質量:288g 背厚:2.0

**26** **キッチンライサー(片手2号)** <ASL-12> 7-0321-2601 ¥31,000  
 236×119 全長:340 質量:435g 背厚:2.5

**27** **キッチンチョッパー(文武刀2号)** <ATY-65> 7-0321-2701 ¥31,000  
 228×120 全長:335 質量:680g 背厚:5.0

**28** **バーベキューチョッパー(焼猪刀2号)** <ATY-66> 7-0321-2801 ¥39,000  
 244×130 全長:360 質量:943g 背厚:5.5

**29** **ボーンチョッパー(骨刀1号)** <ATY-67> 7-0321-2901 ¥36,000  
 230×109 全長:350 質量:1,072g 背厚:8.0

**30** **スモールスライサー(桑刀2号)** <ASL-13> 7-0321-3001 ¥22,000  
 218×95 全長:320 質量:390g 背厚:2.5

**31** **クアウコンチョッパー(九江刀1号)** <ATY-68> 7-0321-3101 ¥23,000  
 193×122 全長:300 質量:618g 背厚:2.5



**22** **ヴォストフ シルバーポイント** **中華庖丁 4692** <ABO-75> 7-0321-2201 18 196×80 315 248 2.0 ¥10,100  
 7-0321-2202 20 206×80 335 271 2.0 ¥11,200

**23** **ヴォストフ クラシック** **中華庖丁** <ABO-90> 7-0321-2301 4686 18 318 340 3.0 ¥34,200



堺孝行 イノックスシリーズ

① PC柄スライカ切36cm

〈AIN-09〉 **7-0322-0101** ¥8,600  
全長:520 刃渡り:360 背厚:1.5

② PC柄万能庖丁 32cm

〈AIN-10〉 **7-0322-0201** ¥9,100  
全長:480 刃渡り:320 背厚:2.0

③ PC柄カボチャ切 32cm

〈AIN-11〉 **7-0322-0301** ¥9,900  
全長:480 刃渡り:320 背厚:2.5

①~③材質:刃身/モリブデン鋼  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)



ブライト M11プロシリーズ

④ スライカ切 35cm

〈ABL-56〉 **7-0322-0401** ¥17,100  
全長:485 刃渡り:350

⑤ 冷凍切 35cm

〈ABL-57〉 **7-0322-0501** ¥25,900  
全長:485 刃渡り:350

⑥ 冷凍切(両手) 35cm

〈ABL-58〉 **7-0322-0601** ¥29,400  
全長:625 刃渡り:350

④~⑥材質:刃身/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/18-8ステンレス鋼



マスターコック  
抗菌カラー庖丁 **抗菌**

⑦ スライカ切 35cm ブルー

〈AMS-M3〉 **7-0322-0701** ¥12,300  
全長:485 刃渡り:350

⑧ 冷凍切 35cm ブルー

〈AMS-M4〉 **7-0322-0801** ¥19,300  
全長:485 刃渡り:350

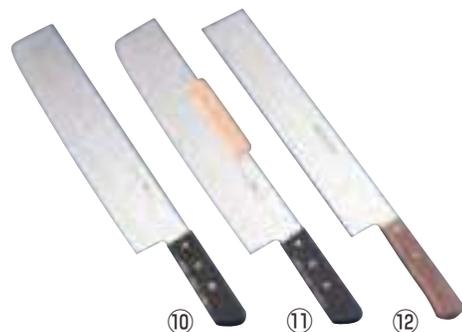
⑦⑧材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂



⑨ 源正守 角付冷凍包丁  
樹脂柄(白銀安来鋼)〈ALI-47〉

	cm	全長	
7-0322-0901	30	445	¥35,000
7-0322-0902	33	475	¥42,000

材質:柄/ポリエチレン(耐熱90℃)  
●樹脂製ハンドルなので衛生的です。  
●力を入れ易いすべり止め付です。



⑩ 富士印 大型万能庖丁  
(ステンレス製)

〈ABV-57〉 **7-0322-1001** ¥3,000  
全長:495 刃渡り:345

⑪ 富士印 補助柄付 大型万能庖丁  
(ステンレス製)

〈ABV-56〉 **7-0322-1101** ¥3,300  
全長:495 刃渡り:345

⑫ すいか庖丁  
(ステンレス製)

〈ASI-04〉 **7-0322-1201** ¥8,000  
全長:495 刃渡り:348



⑬ 両手冷凍切(ステンレス製)

	全長	刃渡り	
7-0322-1301 大	595	360	¥34,000
7-0322-1302 中	520	300	¥23,500
7-0322-1303 小	450	240	¥12,500

⑭ 冷凍ナイフ(モリブデン鋼)

〈ALI-09〉 **7-0322-1401** ¥2,600  
全長:358 刃渡り:235

⑮ すべり止め付 冷凍庖丁  
(白銀安来鋼)〈ALI-23〉

	cm	全長	
7-0322-1501	30	445	¥31,000
7-0322-1502	33	475	¥38,000

●すべり止め付の為、力が入りやすく冷凍に限らず固いものを切る場合に非常に便利です。

⑯ 正広 口金付冷凍切  
(日本鋼・両刃)〈AMS-H4〉 **両刃**

	cm	全長	g	
7-0322-1601	30	13049	438	366 ¥25,000



⑰ マック 冷凍切専用庖丁  
FC-90

〈AMT-46〉 **7-0322-1701** ¥5,700

全長:345 刃渡り:220 130g  
材質:刃身/クロームモリブデン鋼  
柄/積層合板  
●刃より背部を薄くして、逆さび型の構造でスムーズに切る事ができます。



⑱ ヴォストフ 骨切ノコ弓型  
(ステンレス)4711

〈ADL-A4〉 **7-0322-1801** ¥17,100  
全長:435 刃渡り:300 499g

⑲ ヴォストフ 骨切ノコ弓型  
(ステンレス)4710

〈ADL-A5〉 **7-0322-1901** ¥22,600  
全長:670 刃渡り:490 1,110g

⑳ 木柄骨切鋸

〈AHN-04〉 **7-0322-2001** ¥7,500  
全長:555 刃渡り:450 500g  
材質:SK-5



㉑ ヴォストフ グランプリII  
クレーバーナイフ 4675

〈ABO-68〉 **7-0322-2101** ¥28,700

cm	全長	g	背厚
16	305	500	4.0



正広作 MV鋼 チョッパー

	全長	g	背厚	
㉒ 14091	120×97	254	504	4.0 ¥12,500
㉓ 14092	150×115	308	674	4.0 ¥13,500
㉔ 14093	180×123	331	788	4.0 ¥15,000

材質:モリブデンバナジウム鋼

㉕ クレーバーナイフ 全鋼

〈AKL-04〉 **7-0322-2501** ¥9,000

全長	刃渡り	g	背厚
305	180	680	4.0

㉖ 東型ナタ(割込鋼)

〈ANT-05〉 **7-0322-2601** ¥6,400

全長	刃渡り	g	背厚
360	135	800	9.0

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

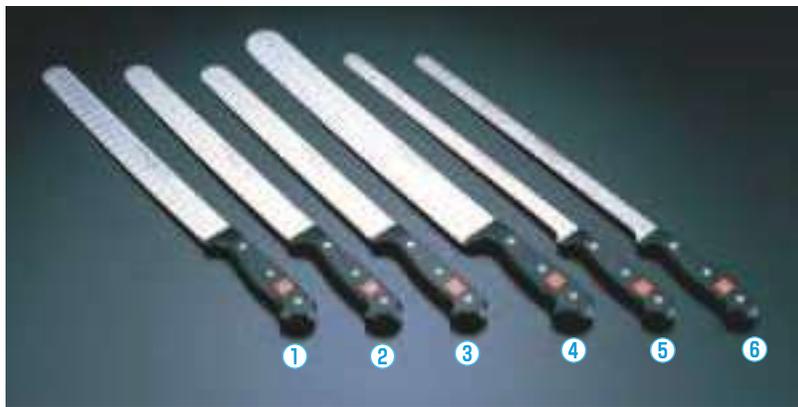
まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

**WÜSTHOF 200 Years of knives** ヴォストフ グルメシリーズ



① ローストビーフスライサー  
(グラントン刃) (ADL-G2) 目

	cm	全長	g	
7-0323-0101	4511	26	388	149 ¥14,400

② ローストビーフスライサー (ADL-G3) 目

	cm	全長	g	
7-0323-0201	4512	32	448	155 ¥13,400
7-0323-0202	4512	36	488	160 ¥14,200

③ ローストビーフスライサー  
(波刃) (ADL-G4) 目

	cm	全長	g	
7-0323-0301	4513	26	390	149 ¥12,300
7-0323-0302	4513	32	450	170 ¥14,300

④ ローストビーフスライサー  
(グラントン刃) (ADL-G5) 目

	cm	全長	g	
7-0323-0401	4515	32	455	218 ¥20,900
7-0323-0402	4515	36	495	228 ¥25,900

⑤ サーモンスライサー  
(ADL-G6) 目

	cm	全長	g	
7-0323-0501	4540	29	422	106 ¥10,400

⑥ サーモンスライサー  
(グラントン刃) (ADL-H6) 目

	cm	全長	g	
7-0323-0601	4541	29	422	96 ¥13,400

**WÜSTHOF 200 Years of knives** ヴォストフ クラシックシリーズ



⑦ ローストビーフスライサー  
(波刃) (ADL-K0) 目

	cm	全長	g	
7-0323-0701	4532	26	390	203 ¥21,000

⑧ ハムスライサー(グラントン刃)  
(ADL-K7) 目

	cm	全長	g	
7-0323-0801	4531	26	380	121 ¥22,000

⑨ サーモンスライサー (ADL-36) 目

	cm	全長	g	
7-0323-0901	4543	32	440	123 ¥25,200

⑩ サーモンナイフ (ADL-37) 目

	cm	全長	g	
7-0323-1001	4542	32	440	126 ¥21,800

⑪ 波刃スライサー (ADL-35) 目

	cm	全長	g	
7-0323-1101	4523	20	327	161 ¥18,900
7-0323-1102	4523	23	357	172 ¥20,400
7-0323-1103	4523	26	384	181 ¥22,300



⑫ グレステン サーモンスライサー  
(AGL-20) 目

	cm	全長	g	
7-0323-1201	331TAKL	31	445	235 ¥30,800
7-0323-1202	336TAKL	36	490	285 ¥37,400

⑬ グレステン サーモンスライサー  
(AGL-21) 目

	cm	全長	g	
7-0323-1301	331GUAL	31	443	170 ¥23,100

堺孝行 グランドシェフ

⑭ サーモンスライサー  
(AGL-61) 目

	cm	全長	g	
7-0323-1401	24	360	140	¥21,700
7-0323-1402	27	385	150	¥26,300
7-0323-1403	30	425	180	¥30,700

⑮ ナイロンハンドル  
サーモンナイフ (AGL-71) 目

	cm	全長	g	
7-0323-1501	30	435	160	¥12,000

材質:刃部/ステンレス鋼  
柄/ナイロン66(耐熱温度170℃)

⑯ ミソノ サーモンナイフ  
(モリブデン鋼) (AMS-33) 目

	cm	全長	g	
7-0323-1601	686	30	430	140 ¥22,100
7-0323-1602	687	36	500	150 ¥25,000

⑰ 鮭ナイフ AC-060  
(ANI-19) 目

	cm	全長	g	
7-0323-1701	18	305	82	¥2,000

堺孝行 グランドシェフ

⑱ ウェーブナイフ (AUE-08) 目

	cm	全長	g	
7-0323-1801	30	435	140	¥8,300
7-0323-1802	36	500	160	¥9,500

⑲ ナイロンハンドル  
ウェーブナイフ (WUE-01) 目

	cm	全長	g	
7-0323-1901	30	435	160	¥8,300
7-0323-1902	36	495	180	¥9,500

材質:刃部/ステンレス鋼  
柄/ナイロン66  
(耐熱温度170℃)

**VICTORINOX**



⑳ ビクトリノックス ウェーブナイフ  
(ABK-36) 目

	cm	全長	g	
7-0323-2001	5.4230-30	30	430	120 ¥8,500
7-0323-2002	5.4230-36	36	485	135 ¥9,800



㉑ 多目的切断ナイフ  
マルチウェーブ(ステンレス製)  
(木製サヤ付) (AML-18) 目

	cm	全長	g	
7-0323-2101	MW-25	25	380	120 ¥5,000
7-0323-2102	MW-35	35	480	140 ¥6,000

●パン・カステラ切のキッチン用からダンボール紙・発泡スチロール・ペットボトル等に利用できます。ゴミの減量化に威力発揮

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



**ヴォストフ グルメシリーズ**

- ① スーパースライサー 4517-26  
〈ADL-H2〉 [7-0324-0101](#) ¥12,500  
全長:394 刃渡り:246
- ② ベーカーズナイフ 4831  
〈ADL-D5〉 [7-0324-0201](#) ¥15,300  
30cm 全長:430
- ③ パン切ナイフ 4145-23  
〈ADL-H3〉 [7-0324-0301](#) ¥11,900  
全長:358 刃渡り:216
- ④ パン切ナイフ 4143-20  
〈ADL-H4〉 [7-0324-0401](#) ¥9,000  
全長:323 刃渡り:190
- ⑤ パン切ナイフ 4121-18  
〈ADL-H5〉 [7-0324-0501](#) ¥9,800  
全長:306 刃渡り:174



**ヴォストフ クラシックシリーズ**

- ⑥ サンドイッチナイフ 小 4522-16  
〈ADL-19〉 [7-0324-0601](#) ¥14,600  
16cm 全長:280
- ⑦ サンドイッチナイフ 大 4522-18  
〈ADL-20〉 [7-0324-0701](#) ¥15,600  
18cm 全長:297
- ⑧ パン切ナイフ(波刃) 〈ADL-C8〉 [7-0324-0801](#) 4149-20 20 320 ¥16,900  
[7-0324-0802](#) 4150-23 23 357 ¥19,600  
[7-0324-0803](#) 4151-26 26 390 ¥20,900
- ⑨ ブレッドナイフ(波刃) 4128  
〈ABO-63〉 [7-0324-0901](#) ¥18,300  
20cm 全長:328
- ⑩ ブレッドナイフ  
〈ABO-89〉 [7-0324-1001](#) 4152 23 355 185 2.0 ¥19,600



- ⑪ ヴォストフ グランプリ サンドイッチナイフ  
〈ADL-06〉 [7-0324-1101](#) ¥4,600
- |                             | cm      | 全長     |
|-----------------------------|---------|--------|
| <a href="#">7-0324-1101</a> | 4527-16 | 16 284 |



**ゾーリンゲン(ステンレス製)**

- ⑫ ノコ刃ナイフ 〈ANI-01〉  
全長 刃渡り  
[7-0324-1201](#) Nr150 495 360 ¥12,400  
[7-0324-1202](#) Nr149 545 410 ¥15,900
- ⑬ 波刃ナイフ 〈ANI-02〉  
全長 刃渡り  
[7-0324-1301](#) Nr160 495 360 ¥12,200  
[7-0324-1302](#) Nr159 545 410 ¥16,700
- ⑭ 両刃ナイフ Nr130  
〈ANI-03〉 [7-0324-1401](#) ¥15,000  
全長:495 刃渡り:360
- ⑮ パンナイフ 〈APV-01〉  
全長 刃渡り  
[7-0324-1501](#) Nr317 305 180 ¥7,600  
[7-0324-1502](#) Nr361 340 210 ¥10,000  
[7-0324-1503](#) Nr357 390 260 ¥11,500
- ⑯ 文明銀丁 パン切庖丁 (モリブデン鋼) 〈APV-02〉  
全長 刃渡り  
[7-0324-1601](#) 大 490 350 ¥7,500  
[7-0324-1602](#) 小 385 260 ¥4,500



- ⑰ 源正舟モリブデン鋼 パン切ナイフ  
〈APV-13〉 [7-0324-1701](#) ¥3,770  
全長:320 刃渡り:200
- ⑱ パン切ナイフ (モリブデン鋼)  
〈APV-04〉 [7-0324-1801](#) ¥2,600  
全長:370 刃渡り:250
- ⑲ 藤次郎作パンスライサー F-737(ステンレス製)  
〈APV-09〉 [7-0324-1901](#) ¥2,300  
全長:375 刃渡り:235
- ⑳ パストリーナイフ 5.2930-26  
〈ABK-37〉 [7-0324-2001](#) ¥8,300  
26cm 全長:370
- ㉑ ブレッドナイフ プロ 5.2931.26GB  
〈ABK-55〉 [7-0324-2101](#) ¥6,500  
全長:375 刃渡り:260 145g  
●一般的なブレッドナイフに比べて作業効率を考慮したブレードとハンドル形状です。  
●ブレードが先端に向かってわずかに上方に湾曲しているため、切りぬく際にエッジ(刃)が最後までパンをとらえ続けます。



- 堺孝行 ナイロンハンドル
- ㉒ パン切ナイフ(波刃)  
〈WPV-19〉 [7-0324-2201](#) ¥4,300  
25cm 全長:380
- ㉓ サンドイッチナイフ  
〈WSV-07〉 [7-0324-2301](#) ¥4,300  
25cm 全長:380  
㉒㉓材質:刀部ステンレス鋼  
柄ナイロン66(耐熱温度170℃)



- ブライト M11プロ [7-0324-2401](#) M125 26 385 ¥15,200
  - ㉔ ブレッドナイフ 〈ABL-37〉 [7-0324-2401](#) M125 26 385 ¥15,200
  - ㉕ ブレッドナイフ 〈ABL-49〉 [7-0324-2501](#) M1155 26 380 ¥11,200
- ㉔㉕材質:刀身/モリブデン・バナジウム鋼  
ハンドル/18-8抗菌ステンレス鋼

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

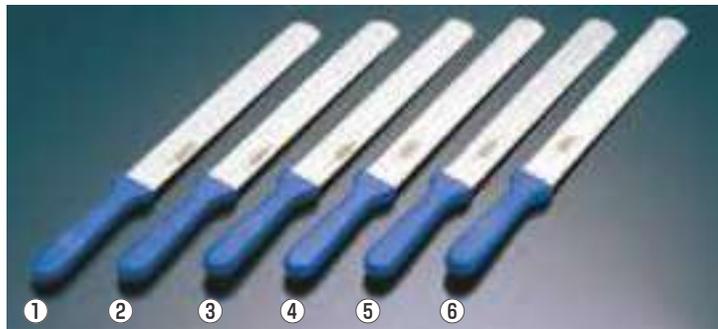
まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
ウェアラ  
テーブル  
卓上用品  
料理演出  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
椅子  
サイン  
店舗用品

 **サーモハウザー ベーカーズナイフ**



**サーモ スライサー**

品番	cm	全長	価格
<b>① 平刃 (ASC-72)</b>			
7-0325-0101	66010	26 395	¥6,600
7-0325-0102	66020	31 400	¥6,900
7-0325-0103	66030	36 500	¥7,900
※スパテルとしてもご使用出来ます。			
<b>② ノコ刃 (ASC-73)</b>			
7-0325-0201	66042	26 395	¥6,800
7-0325-0202	66052	31 440	¥7,700
7-0325-0203	66062	36 495	¥9,400
<b>③ 波刃 (ASC-74)</b>			
7-0325-0301	66071	26 400	¥7,500
7-0325-0302	66081	31 440	¥7,700
7-0325-0303	66091	36 495	¥9,400

品番	cm	全長	価格
<b>④ 両刃 (平刃/ノコ刃) (ASC-69)</b>			
7-0325-0401	66105	26 400	¥7,900
7-0325-0402	66115	31 440	¥8,600
7-0325-0403	66125	36 495	¥9,800
<b>⑤ 両刃 (平刃/波刃) (ASC-70)</b>			
7-0325-0501	66134	26 395	¥7,900
7-0325-0502	66144	31 440	¥8,400
7-0325-0503	66154	36 495	¥9,600
<b>⑥ 両刃 (ノコ刃/波刃) (ASC-71)</b>			
7-0325-0601	66163	26 395	¥7,900
7-0325-0602	66173	31 440	¥8,900
7-0325-0603	66183	36 495	¥9,900



**⑬ 両刃のパン切り KA-220**  
 〈APV-56〉 7-0325-1301 ¥2,200  
 全長:335 刃渡り:223  
 材質:刃身/ステンレス  
 ハンドル/木(マルタン材)  
 ●固い食材は波刃、柔らかい食材はノコ刃で御使用いただけます。

**⑭ ヴェルダン パンスライサー OVD-17**  
 〈APV-58〉 7-0325-1401 ¥2,000  
 刃渡り:225 全長:345  
 材質:刀身/モリブデン鋼  
 ハンドル/18-8ステンレス鋼



**⑮ ニューエーデルワイス No.180パン切 (ステンレス刃物鋼)**  
 〈AEC-12〉 7-0325-1501 ¥8,000  
 全長:345 刃渡り:225  
 柄:デュラコン(ポリアセタール樹脂)

**⑯ キッチンデライト P柄パン切りナイフ (ステンレス製)**  
 〈WPV-57〉 7-0325-1601 ¥750  
 全長:305 刃渡り:200  
 ハンドル:ポリプロピレン樹脂



**⑰ 真久作 スーペリア パン切り 27cm**  
 〈AMT-45〉 7-0325-1701 ¥8,200  
 全長:390  
 材質:刃身/高炭素特殊鋼 柄/積層合板



**ブレッディセレクト**

**⑱ フランスパン専用庖丁 AC0056 (ステンレス製)**  
 〈APV-25〉 7-0325-1801 ¥2,000  
 全長:328 刃渡り:192  
 ●フランスパンもボロボロくずれません。

**⑲ ソフトブレッド専用庖丁 AC0055 (ステンレス製)**  
 〈APV-26〉 7-0325-1901 ¥2,000  
 全長:328 刃渡り:192  
 ●ふわふわパンもスバッと切れます。



**⑳ V-EAGLE黒P柄パン切ナイフ (モリブデン鋼) (APV-41) 目**

品番	全長	刃渡り	価格
7-0325-2001	VE100-8P	325 200	¥3,600
7-0325-2002	VE100-10P	380 250	¥4,200

ハンドル:PP樹脂(耐熱150℃)

**㉑ 黒プラ柄パン切ナイフ 30891**  
 〈APV-40〉 7-0325-2101 ¥520  
 全長:320 刃渡り:200



**㉒ 仁作 ステンレス製 波刃ナイフ (ANM-03)**

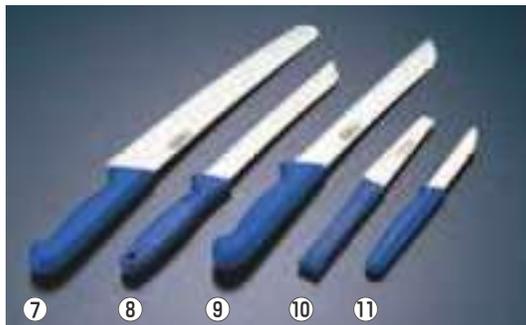
品番	全長	刃渡り	価格
7-0325-2201	3000 小	375 210	¥4,000
7-0325-2202	3010 中	440 270	¥5,000
7-0325-2203	3020 大	500 330	¥8,000

●押しでも引いても切れる、独自の「新型波刃」採用。



**㉓ ソフトパンスライサー プラスチック**  
 〈APV-53〉 7-0325-2301 ¥3,200  
 全長:375  
 刃渡り:240  
 材質:刃身/モリブデン・バナジウム鋼  
 ハンドル/ポリプロピレン樹脂 (耐熱温度115℃)  
 ●焼きたてのパンもよく切れます。

**Point**  
 特長:ブレード 高品質モリブデン合金素材  
 ハイクテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上がりです。  
 ハンドル 特殊強化樹脂  
 非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。



**サーモ**

**⑦ ユニバーサルスライサー 66311**  
 〈ASC-75〉 7-0325-0701 ¥7,500  
 刃渡り:250 全長:375

**⑧ パン切ナイフ 66991**  
 〈APV-24〉 7-0325-0801 ¥2,540  
 刃渡り:180 全長:310

**⑨ パン切ナイフ (APV-23)**

品番	cm	全長	価格
7-0325-0901	66791	21 340	¥5,200
7-0325-0902	66801	25 365	¥5,700



**⑩ ブレックファーストナイフ 66971**  
 〈BBL-05〉 7-0325-1001 ¥1,040  
 刃渡り:95 全長:204

**⑪ ロールナイフ 66601**  
 〈WLC-16〉 7-0325-1101 ¥500  
 刃渡り:75 全長:188

**⑫ ナイフリンシングボックス 43721**  
 〈WSC-12〉 7-0325-1201 ¥40,000  
 φ105×H340 550g (耐熱135℃)  
 ●中にお湯を入れて使用します。ベーカースライサーに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。



**① 銀チタン 3Dパン切庖丁**  
GHB-22 <AGV-05>

	cm	全長	g	背厚	
7-0326-0101	21	330	62	1.0	¥5,000

刀身:銀含有チタン合金  
柄:抗菌耐熱ポリプロピレン(自動洗浄機適合)  
●ハイブリッドチタンは形状記憶合金の復元機能により、永久に変形しません。  
●耐摩耗性が高く通常刃物の約3倍以上の切れ味を保ちます。



**② スムーズパン切りナイフ**  
HE-2101

<APV-42> 目 7-0326-0201 ¥2,000

全長:370 刃渡り:230  
材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂  
(耐熱120℃)  
ポリプロピレン  
(耐熱温度90℃)

- 独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。
- 緩やかなアール形の刃形状が、使い勝手をよくする秘訣です。



**③ マトファ フランスパンカッター**   
<AHL-40>

	刃渡り				
7-0326-0301	120061	240	350×105×H 90	¥47,000	
7-0326-0302	120063	400	530×125×H160	¥95,000	

- フランスパンの表面の固い部分をつぶすことなく切ることができます。

 **TRAMONTINA**



**④ ポリウッド ブレットナイフ**   
<APL-52> 目 ¥2,600

7-0326-0401 レッド 21125/077  
7-0326-0402 ダーク 21125/097  
全長:300 刃渡り:165 背厚:1.6  
材質:刀身/ステンレス  
ハンドル/バッカーウッド



**⑤ フレックス P柄パティシエナイフ**  
<APV-45> 目 7-0326-0501 ¥1,600

全長:275 刃渡り:115  
材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/PP樹脂  
●シフォンケーキ、果実のカット・生クリームを塗るスパチュラとしても使用可能です。



**⑥ パンケーキ&スイーツナイフ**  
<APV-44> 目 7-0326-0601 ¥700

全長:240 刃渡り:90  
材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/PP樹脂  
●軽いタッチでは切れにくく、少し力を加えると切れる安全波刃加工のブレード。  
●パンケーキを切る・クリームを塗るがこれ一本で出来ます。



**⑦ ブラック&デッカー 電動ブレッド&マルチナイフ** EK700

<ABL-64> 目 7-0326-0701 ¥9,000

全長:460 刃渡り:185  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:90W  
定格時間:連続/最大3分  
コード長さ:2.2m  
質量:約0.7kg  
●高速で2枚の刃が交互に動くので、食材が動かないため、形がつぶれず切り口がきれいにカットできます。  
●刃は本体から取り外して洗浄可能。  
●本体スイッチは誤作動がないように安全ロック仕様。



**⑧ ワーリング コードレス エレクトリックナイフ** WEK-200J

<AEL-04> 目 7-0326-0801 ¥30,000

全長:500 刃渡り:220  
電源:100-240V 50/60Hz  
消費電力:DC9.0V 0.85A  
定格時間/最大約25分  
質量:約584g  
付属品:ブレード・プレーキ、カービング・ブレード、スライジング・ガイド充電アダプター、キャリングケース  
●充電式のコードレスタイプ。  
●2種類の専用ブレードでハード系のパン、肉類、サンドイッチまで食材に合わせてカット。



**⑨ ホームベーカリー スライサー** PS-955

<AHC-64> 7-0326-0901 ¥2,000

235×159×H69  
有効寸法:200×144  
材質:安全ガード・厚み調節板・底皿/ABS樹脂  
ナイフあて/ポリプロピレン  
本体枠/スチロール樹脂

- パンを寝かせて斜めに切る安定感と、ナイフが楽に使える斜めの角度で、最後の一枚まできれいに切れます。
- 5段階の厚み調節ができます。(4枚切/30mm~12枚切/10mm)
- 底皿に滑り止め付きで、製品が動かず安定してスライスできます。



**⑩ ホームベーカリー ナイフ** PS-957

<AHC-65> 7-0326-1001 ¥2,000

全長:347 刃渡り:220  
材質:刀身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱80℃)  
●切れ味が良く、軽い力でスッと切れます。



**⑪ 食パンカットガイド** SCG1

<ASY-C7> 目 7-0326-1101 ¥1,200

190×145×H177  
有効寸法:120×H150  
●厚み調節プレートで5枚切(25mm)6枚切(20mm)8枚切(15mm)12枚切(10mm)にカットできます。  
●折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納できます。

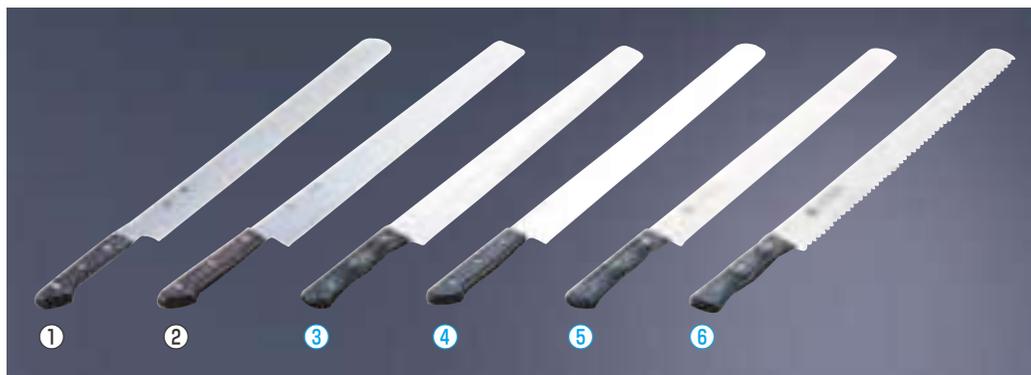


**⑫ 食パンカットガイド L** SCG2

<ASY-C8> 目 7-0326-1201 ¥1,600

220×169×H209  
有効寸法:140×H200  
●厚み調節プレートで5枚切(25mm)6枚切(20mm)8枚切(15mm)にカットできます。  
●折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納できます。  
●パン切庖丁の刃部長さは230mm以上のものが適しています。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブ用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① 佐文 カステラ庖丁 (全鋼) <WKS-02>

	cm	全長	背厚	
7-0327-0101	30	440	2.0	¥32,000
7-0327-0102	33	470	2.0	¥34,000
7-0327-0103	36	500	2.0	¥38,000
7-0327-0104	39	530	2.0	¥42,000
7-0327-0105	42	560	2.0	¥46,000
7-0327-0106	45	588	2.0	¥52,000
7-0327-0107	48	620	2.0	¥58,000

② 常次 カステラ庖丁 (割込 白2号鋼) <WKS-03>

	cm	全長	背厚	
7-0327-0201	30	435	2.0	¥44,000
7-0327-0202	33	477	2.0	¥46,000
7-0327-0203	36	503	2.0	¥49,000
7-0327-0204	39	532	2.0	¥52,000
7-0327-0205	42	563	2.0	¥53,000
7-0327-0206	45	592	2.0	¥62,000
7-0327-0207	48	620	2.2	¥70,000

孝行 カステラナイフ

③ 打刃 <WKS-10> B

	cm	全長	背厚	
7-0327-0301	30	435	1.8	¥20,500
7-0327-0302	39	520	2.0	¥26,800
7-0327-0303	42	560	2.1	¥30,200
7-0327-0304	51	645	2.1	¥48,100
7-0327-0305	54	670	2.1	¥57,100

④ 本焼 <WKS-11> B

	cm	全長	背厚	
7-0327-0401	30	445	2.1	¥13,200
7-0327-0402	33	480	2.1	¥14,600
7-0327-0403	36	510	2.1	¥15,400
7-0327-0404	39	540	2.1	¥16,800
7-0327-0405	42	570	2.1	¥18,000
7-0327-0406	45	600	2.1	¥19,300
7-0327-0407	48	625	2.1	¥26,200
7-0327-0408	51	645	2.1	¥48,100
7-0327-0409	54	675	2.1	¥58,200

⑤ ステンレス製 <WKS-12> B

	cm	全長	背厚	
7-0327-0501	30	440	1.9	¥11,200
7-0327-0502	33	465	1.9	¥12,200
7-0327-0503	36	505	1.9	¥13,300
7-0327-0504	39	525	1.9	¥15,200
7-0327-0505	42	565	1.9	¥17,100
7-0327-0506	45	590	1.9	¥18,400
7-0327-0507	48	620	1.9	¥22,500

⑥ 波刃(ステンレス製) <WKS-13> B

	cm	全長	背厚	
7-0327-0601	30	440	1.9	¥12,600
7-0327-0602	33	470	1.9	¥13,700
7-0327-0603	36	500	1.9	¥14,700
7-0327-0604	39	530	1.9	¥16,600
7-0327-0605	42	565	1.9	¥18,400
7-0327-0606	45	590	1.9	¥20,000
7-0327-0607	48	620	1.9	¥24,200



⑦ グレステン カステラケーキスライサー <AGL-23> B

	cm	全長	背厚		
7-0327-0701	336WC	36	552	1.5	¥34,100
7-0327-0702	340WC	40	590	1.5	¥37,400
7-0327-0703	345WC	45	636	1.5	¥41,800
7-0327-0704	348WC	48	665	1.5	¥46,200



⑧ カステラナイフ ウォーマー <WKS-04> 7-0327-0801 ¥36,000

420×120×H120  
電源:単相100V/300W  
●刃先に付着した糖分をお湯で分解します。



⑨ 電気式ナイフ ウォーマー <WUO-01> 7-0327-0901 ¥134,000

530×173×H126  
電源:単相100V/750W  
●水槽に水(お湯)を8分目まで入れます。電源スイッチを入れるとパイロットランプが点灯し水温が80℃まで上昇するとサーモスタットが働きます。パイロットランプが消えたら使用可能です。



ブライト M11プロ 抗菌

⑩ ケーキナイフ <ABL-51> B

	cm	全長	
7-0327-1001	M1145	30	440 ¥19,100
7-0327-1002	M1144	33	470 ¥20,900
7-0327-1003	M1143	36	500 ¥22,500
7-0327-1004	M1142	39	530 ¥23,600
7-0327-1005	M1141	42	560 ¥24,600
7-0327-1006	M1140	45	590 ¥25,700

⑪ ケーキナイフ ウェーブエッジ <ABL-52> B

	cm	全長	
7-0327-1101	M1151	30	440 ¥20,300
7-0327-1102	M1150	33	470 ¥22,500
7-0327-1103	M1149	36	500 ¥23,800
7-0327-1104	M1148	39	530 ¥25,200
7-0327-1105	M1147	42	560 ¥26,600
7-0327-1106	M1146	45	590 ¥28,400

⑩⑪材質:刀身/モリブデン・バナジウム鋼  
ハンドル/18-8抗菌ステンレス鋼

⑫ ケーキナイフ DL-6282 <WKC-P5> B 7-0327-1201 ¥1,500

全長:410 刃渡り:275  
刃部:ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ポリプロピレン (耐熱温度110度)

⑬ ケーキナイフPP-537 (ステンレス刃物鋼) <AKC-06> B 7-0327-1301 ¥2,300

全長:445 刃渡り:310

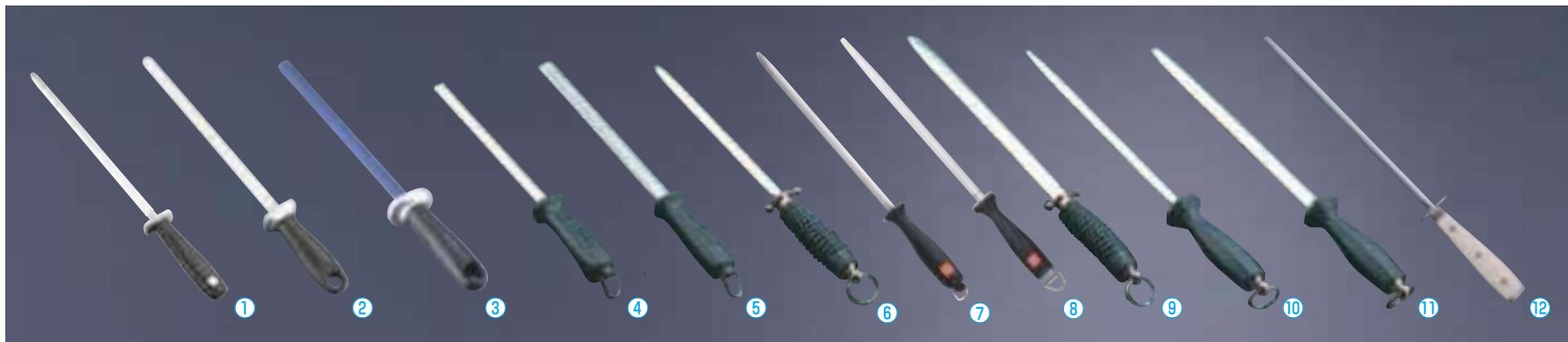


⑭ ワイヤー式 ケーキスライサー No.1311(スチールクロームメッキ) <WKC-F3> B 7-0327-1401 ¥1,100

277×150  
刃渡り有効寸法 234×H80  
●5mm間隔9段階高さ調節付

⑮ スポンジスライサー用 補助具 PP-538(2ヶ組) <WSP-34> B 7-0327-1501 ¥1,200

※2ヶの補助具をケーキナイフの先端とハンドル  
近くに取り付けて、約6mmのピッチ(6mm・12mm・  
18mm・24mm・30mm)でカステラをスライスできます。



**WÜSTHOF ヴォストフ**

- ① **グランプリII スチール棒**  
4477 26cm  
〈ADL-O8〉 7-0328-0101 ¥8,300
- ② **セラミック シャープナー**  
4456 26cm  
〈ADL-P6〉 7-0328-0201 ¥10,300
- ③ **セラミック シャープナー**  
4455 26cm  
〈ADL-J8〉 7-0328-0301 ¥9,900

- ④ **ダイヤモンド 小判スチール棒**  
4480-23 23cm  
〈ADL-F2〉 7-0328-0401 ¥10,900  
●ダイヤモンド粒子使用
- ⑤ **ダイヤモンド 小判スチール棒 幅広**  
4481 26cm  
〈ADL-43〉 7-0328-0501 ¥12,600  
●ダイヤモンド粒子使用

- ⑥ **スチール棒 丸**〈ADL-31〉

	cm		円
7-0328-0601	4470-26 26		¥7,800
7-0328-0602	4470-29 29		¥8,200
7-0328-0603	4470-32 32		¥9,000
7-0328-0604	4470-36 36		¥9,800

- ⑦ **ヴォストフ スチール棒 丸**  
4473-26 26cm  
〈ABO-91〉 7-0328-0701 ¥4,900
- ⑧ **ヴォストフ スチール棒 丸**  
〈ABO-92〉

	cm		円
7-0328-0801	4474-26 26		¥8,000
7-0328-0802	4474-32 32		¥9,500

- ⑨ **スチール棒 小判** 4471-32 32cm  
〈ADL-32〉 7-0328-0901 ¥11,900
- ⑩ **スチール棒 丸** 4475-32 32cm  
〈ADL-33〉 7-0328-1001 ¥10,200
- ⑪ **スチール棒 小判** 4476-32 32cm  
〈ADL-34〉 7-0328-1101 ¥13,400
- ⑫ **クラシックアイコン ホワイトハンドル スチール棒**  
4468-0 26cm  
〈ABO-53〉 7-0328-1201 ¥20,100



- ⑬ **本格派スチール棒**  
〈AST-43〉 7-0328-1301 ¥11,300  
刃渡り:296
- ⑭ **ナイフシャープナー(スチール棒)**  
細目〈AST-N1〉

	刃渡り		円
7-0328-1401	GN-3 11インチ 275		¥6,900
7-0328-1402	GN-2 12インチ 300		¥7,100
7-0328-1403	GN-1 14インチ 350		¥8,100

- ⑮ **グロステン用 シャープナー**  
〈AGL-22〉 7-0328-1501 ¥3,700  
刃渡り:280

- ⑯ **SIEGER(シーガー) スチール棒 28cm**  
〈AST-A7〉 7-0328-1601 ¥28,000  
●普通のスチール棒の20倍の堅さで最後までルビーの刃触りで仕上用としては最適です。



**ダイヤモンドスチール棒の決定判!!  
庖丁研ぎに大変革!!**



- ⑰ **ダイヤモンド スチール棒**〈AST-84〉

7-0328-1701	No.5810-23 9インチ 刃渡り:230	¥7,700
7-0328-1702	No.5810-26 10インチ 刃渡り:260	¥8,800
7-0328-1703	No.5810-30 12インチ 刃渡り:300	¥10,000

  - ドイツ・ゾーリンゲンの数百年の刃物生産技術を元に、初めて200万個のダイヤモンド粒子を一本のスチール棒に加工することに成功しました。
  - ダイヤモンド粒子がきわめて細かく、又均一になっているので研いだ刃物の切れ味を持続させ、高品質に仕上げます。

**ダイヤモンドシャープナー(両面)とセラミックシャープナーが一体になりました。**



- ⑱ **セラシャープナー**  
〈ASY-25〉 7-0328-1801 ¥1,060  
刃渡り:150  
(京セラ ファインセラミック使用)
- ⑲ **セラシャープナー 平丸君**  
〈ASY-26〉 7-0328-1901 ¥1,200  
刃渡り:150  
(京セラ ファインセラミック使用)

- ⑳ **スーパーコンビシャープナー #GL030**  
〈ASY-D7〉 7-0328-2001 ¥3,400  
全長:230 砥部:90  
材質:工業用ダイヤモンド付スチール・セラミック・ABS樹脂(本体)

ステンレスハガネ・日本鋼ハガネ・洋包丁・和包丁 問わず研げます。

### 仕上砥石

より優れた切れ味に

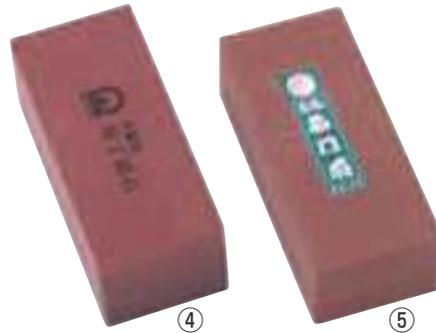


Ω 砥石 仕上 (No. 4000)

- ① 台付 <ATI-03> 7-0329-0101 ¥6,700  
200×70×H25 (砥石のみ)
- ② 台無 <ATI-04> 7-0329-0201 ¥6,200  
200×70×H25
- ③ 砥石 仕上 ワイド型 台付 (No.4000)  
<ATI-99> 7-0329-0301 ¥17,000  
237×95×H25 (砥石のみ)

### 中砥石

刃の切れ味が悪くなった時  
普段のお手入れに



④ Ω 砥石 中砥 (No. 600)

- <ATI-02>  
7-0329-0401 大 230×100×H80 ¥8,500  
7-0329-0402 中 210× 75×H65 ¥5,000
- ⑤ 砥石 中砥 赤門前DX  
(No. 1000) <ATI-06>  
7-0329-0501 大 230×100×H70 ¥9,900  
7-0329-0502 中 210× 70×H60 ¥5,600  
7-0329-0503 小 210× 65×H32 ¥3,400

### 荒砥石

刃こぼれや刃の修正に



⑥ Ω 砥石 荒砥細目 GC  
(No. 220) <ATI-05>

- 7-0329-0601 特大 230×90×H60 ¥14,600
- 7-0329-0602 3丁掛 210×75×H50 ¥ 5,800
- 7-0329-0603 2丁掛 213×55×H55 ¥ 4,200
- 7-0329-0604 1丁掛 205×50×H25 ¥ 2,300

### 中砥石 > 〈日頃のお手入れに〉 #600 ~ #2000



⑦ 砥石 中砥 ミクロンDX (No. 1000)

- <ATI-08>  
7-0329-0701 ジャンボ 230×100×H70 ¥12,200  
7-0329-0702 特大 210× 70×H60 ¥ 5,800  
7-0329-0703 大 210× 65×H32 ¥ 3,200  
7-0329-0704 中 210× 50×H25 ¥ 2,250



⑧ 中砥石 C-3F (No. 1000) <ATI-10>

- 7-0329-0801 205×65×H32 ¥4,800



⑨ 天然砥石 天草備水15切  
(#1000~#1500相当)

- <ATI-38> 7-0329-0901 ¥3,200  
中砥:214×60×H65

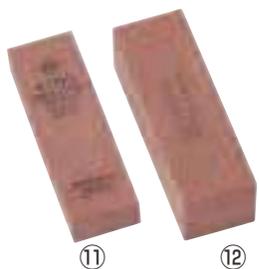


⑩ 砥石 ダブルストーン  
(No. 220/No. 1000)

- <ATI-11> 7-0329-1001 ¥5,300  
175×55×H35 (中砥・荒砥)

#### キングデラックス製品の特長

あらゆる刃物の中研ぎ用砥石として開発された商品です。特殊砥材にて製作されていますので、品質は永久不変で短時間で、切れ味が冴えるすどい刃が付き、作業の能率を高めます。使用前3分程度水に浸し、砥石に充分水を含ませてからご使用ください。

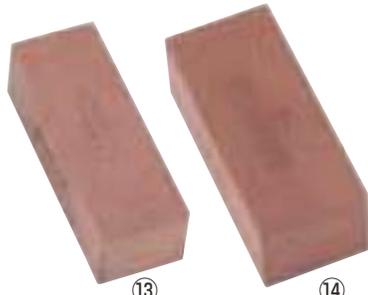


⑪ キング デラックス中仕上砥石  
標準型1丁掛 <ATI-58>

- 7-0329-1101 # 800 207×66×H34 ¥2,900
- 7-0329-1102 #1000 207×66×H34 ¥3,000
- 7-0329-1103 #1200 207×66×H34 ¥3,000

⑫ キング デラックス中仕上砥石  
大型 (#1000)

- <ATI-59> 7-0329-1201 ¥5,200  
209×70×H60

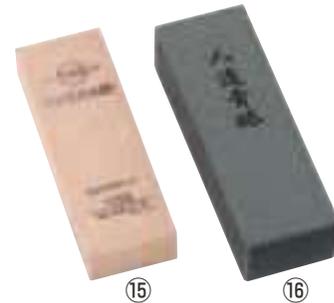


⑬ キング デラックス中仕上砥石  
L型 No.700 (#700)

- <ATI-60> 7-0329-1301 ¥7,700  
220×80×H70

⑭ キング デラックス中仕上砥石  
特大型 K-105 (#1000)

- <ATI-61> 7-0329-1401 ¥10,500  
230×100×H80



⑮ キングハイパー中仕上砥石  
軟質 (#1000)

- <ATI-62> 7-0329-1501 ¥7,700  
205×70×H34

⑯ 人造青砥石 (中仕上)  
(#2000) <ATI-40>

- 7-0329-1601 大型 225×95×H60 ¥9,300
- 7-0329-1602 中型 215×74×H50 ¥6,400

# DONシリーズ

- 硬質アルミ(AS3905材)使用  
耐食性・耐摩耗性に優れ、普通アルミ材に対し強度が2倍。耐久性に優れ、プロの酷使にも充分性能を発揮します。
- きめ細やかな表面仕上げ  
外面だけでなく内面の平滑度も向上し、汚れにくく洗しやすい。
- 持ち手の幅を広く、持ちやすい形状  
形状・サイズも考えて持ちやすいハンドルにしました。
- リベットの艶出し仕上げ  
腐食しにくい光沢のある表面仕上げにしました。



① アルミDON 寸胴鍋 (AZV-16) □

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	価格
7-0033-0101	18	196×180	4.5	1.04	2.6	¥	8,530
7-0033-0102	21	226×210	7.2	1.46	2.6	¥	10,800
7-0033-0103	24	256×240	10.7	2.09	3.0	¥	14,000
7-0033-0104	27	287×270	15.2	2.74	3.0	¥	17,600
7-0033-0105	30	317×300	21.0	3.56	3.2	¥	20,700
7-0033-0106	33	349×330	28.0	4.29	3.2	¥	25,500
7-0033-0107	36	379×360	36.0	4.52	3.4	¥	30,700
7-0033-0108	39	410×390	46.0	5.58	3.6	¥	41,400
7-0033-0109	42	440×420	57.0	7.8	3.6	¥	47,500
7-0033-0110	45	471×450	70.0	9.2	3.8	¥	59,600
7-0033-0111	48	501×480	86.0	10.4	4.0	¥	70,600
7-0033-0112	51	531×510	103.0	12.0	4.2	¥	84,000
7-0033-0113	54	563×540	122.0	13.6	4.2	¥	101,000
7-0033-0114	60	623×600	161.0	15.7	4.2	¥	118,300



② アルミDON 半寸胴鍋 (AHV-13) □

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	価格
7-0033-0201	18	196×130	3.2	1.0	2.6	¥	8,190
7-0033-0202	21	226×150	5.1	1.4	2.6	¥	9,450
7-0033-0203	24	256×170	7.5	1.9	3.0	¥	11,500
7-0033-0204	27	287×180	10.1	2.35	3.0	¥	14,600
7-0033-0205	30	317×200	13.9	3.1	3.1	¥	17,100
7-0033-0206	33	349×210	17.0	3.7	3.2	¥	20,700
7-0033-0207	36	379×230	23.0	4.5	3.3	¥	25,600
7-0033-0208	39	410×240	28.0	5.0	3.6	¥	30,400
7-0033-0209	42	440×270	36.0	6.5	3.6	¥	38,700
7-0033-0210	45	471×290	45.0	7.1	3.8	¥	46,700
7-0033-0211	48	501×320	57.0	8.1	4.0	¥	56,300
7-0033-0212	51	531×350	70.0	10.0	4.0	¥	70,600
7-0033-0213	54	563×380	86.0	11.4	4.2	¥	86,500
7-0033-0214	60	623×400	111.0	13.5	4.2	¥	102,400



③ アルミDON 外輪鍋 (AST-27) □

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	価格
7-0033-0301	18	196×65	1.5	0.85	2.7	¥	7,280
7-0033-0302	21	226×70	2.3	1.2	2.9	¥	8,530
7-0033-0303	24	256×80	3.4	1.5	3.0	¥	9,670
7-0033-0304	27	287×90	4.9	1.8	3.0	¥	11,900
7-0033-0305	30	317×100	6.8	2.2	3.0	¥	14,000
7-0033-0306	33	349×110	9.1	2.7	3.0	¥	17,100
7-0033-0307	36	379×120	11.9	3.5	3.1	¥	20,700
7-0033-0308	39	410×130	15.0	4.2	3.3	¥	25,000
7-0033-0309	42	440×140	18.0	5.0	3.5	¥	29,800
7-0033-0310	45	471×150	23.0	5.7	3.8	¥	37,600
7-0033-0311	48	501×160	28.0	6.5	3.8	¥	44,900
7-0033-0312	51	531×170	33.0	7.2	4.0	¥	56,300
7-0033-0313	54	563×190	42.0	8.8	4.0	¥	63,700
7-0033-0314	60	623×210	58.0	10.9	4.0	¥	75,100



④ アルミDON 深型寸胴鍋 (AZV-84) □

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	価格
7-0033-0401	39	410×560	66	11.7	¥	51,200	
7-0033-0402	42	440×580	79	13.4	¥	60,300	
7-0033-0403	45	471×620	97	15.5	¥	69,400	

板厚:4.0



30cm~36cm

⑤ アルミDON 片手深型鍋 (AKT-19) □

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	価格
7-0033-0501	15	166×90	1.5	0.75	2.6	¥	4,890
7-0033-0502	18	196×110	2.7	1.05	2.7	¥	6,260
7-0033-0503	21	226×120	4.0	1.3	2.7	¥	8,310
7-0033-0504	24	256×140	6.2	1.9	2.7	¥	12,200
7-0033-0505	27	287×150	8.4	2.4	2.9	¥	14,600
7-0033-0506	30	317×180	12.5	2.9	3.1	¥	19,500
7-0033-0507	33	349×210	17.0	3.85	3.4	¥	23,900
7-0033-0508	36	379×230	23.0	4.65	3.5	¥	30,200

※30~36cmは向い手付きです。



⑥ アルミDON 片手浅型鍋 (AKT-20) □

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	価格
7-0033-0601	15	166×60	1.0	0.6	2.6	¥	4,780
7-0033-0602	18	196×65	1.5	0.8	2.7	¥	6,030
7-0033-0603	21	226×70	2.3	1.15	2.9	¥	7,850
7-0033-0604	24	256×80	3.4	1.55	3.0	¥	11,200
7-0033-0605	27	287×90	4.9	1.9	3.0	¥	13,800
7-0033-0606	30	317×100	6.8	2.35	3.0	¥	16,000
7-0033-0607	33	349×110	9.1	2.85	3.0	¥	20,300
7-0033-0608	36	379×120	11.9	3.65	3.1	¥	24,500

**仕上砥石** > 〈より優れた切れ味に〉 #4000 ~ #8000



① キング 最終超仕上砥石 S-1型(#6000)  
〈ATI-68〉 7-0330-0101 ¥6,200  
210×73×H22(砥石のみ)



② キングゴールド 最終超仕上砥石 G-1型(#8000)  
〈ATI-69〉 7-0330-0201 ¥13,000  
210×73×H22(砥石のみ)  
●面直し用名倉砥石付

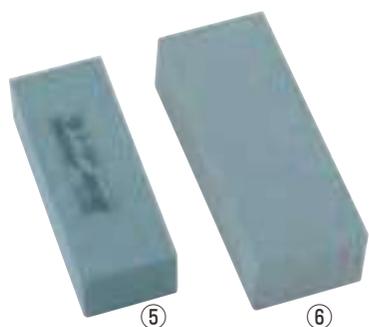


③ 超仕上 純白砥石 台付 (No. 8000)  
〈ATI-07〉 7-0330-0301 ¥16,500  
200×70×H25(砥石のみ)



④ 天然砥石 人造嵐山砥石仕上(台付) (#6000) 〈ATI-41〉 7-0330-0401 ¥6,700  
仕上:213×74×H24(砥石のみ)

**荒砥石** > 〈刃の欠けや大幅な修正に〉 #80 ~ #400



⑤ GC角朝日虎印 荒砥石 No.16(#240)中研ぎ用 〈ATI-63〉  
7-0330-0501 205×75×H50 ¥5,100

⑥ GC角砥石 荒砥 特大型 (#220) 〈ATI-B5〉  
7-0330-0601 230×90×H60 ¥8,900



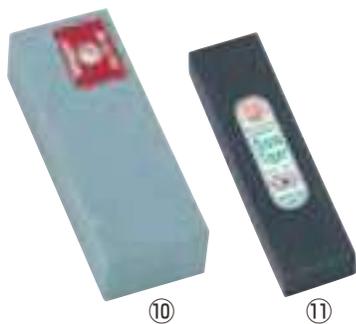
⑦ C角朝日虎印 荒砥石 1丁掛 No.100(#240)細目・中研ぎ用  
〈ATI-65〉 7-0330-0701 ¥1,800  
205×50×H25



⑧ GC角朝日虎印 荒砥石 No.220(#240)1丁掛 中研ぎ用  
〈ATI-66〉 7-0330-0801 ¥1,900  
205×50×H25



⑨ GC角朝日虎印金剛 荒砥石 2丁掛(#240)  
〈ATI-67〉 7-0330-0901 ¥3,700  
205×50×H50



⑩ 赤エビ印 金剛砥石 (No. 400) 〈ATI-09〉 7-0330-1001 ¥7,600  
210×78×H52

⑪ C角朝日虎印 荒砥石No.100 1丁掛 荒研ぎ用  
〈ATI-70〉 ¥1,800  
7-0330-1101 # 80 荒目  
7-0330-1102 #120 中目  
205×50×H25



⑫ C角朝日虎印金剛 荒砥石 No.100 2丁掛(#120)  
〈ATI-71〉 7-0330-1201 ¥3,300  
205×50×H50

⑬ C角朝日虎印 荒砥石 No.500 1丁掛(#120)荒研ぎ用  
〈ATI-74〉 7-0330-1301 ¥1,700  
205×50×H25



⑭ C角朝日虎印金剛 荒砥石 No.500 2丁掛(#120)  
〈ATI-72〉 7-0330-1401 ¥3,200  
205×50×H50



⑮ GC/C コンビ 朝日虎印 荒砥石 No.10(#120/#250)  
〈ATI-73〉 7-0330-1501 ¥2,000  
205×50×H25

番数(#)が小さい砥石は荒く、番数(#)の大きい砥石は細かくなります。

仕上砥石 #4000 ~ #8000

中砥石 #600 ~ #2000

荒砥石 #80 ~ #400

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

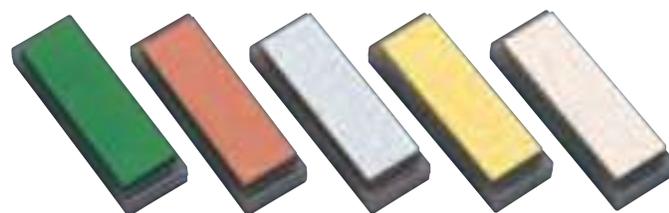
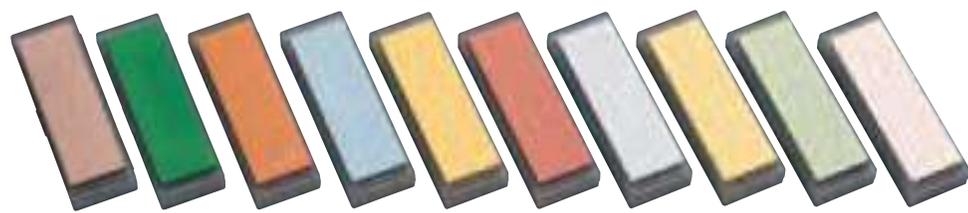
ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



① セラミック砥石 剛研輝(かがやき) <ATI-B8>

7-0331-0101	#220(荒砥)	¥4,500	7-0331-0106	#3000(仕上)	¥5,500
7-0331-0102	#400(荒砥)	¥4,500	7-0331-0107	#5000(仕上)	¥6,700
7-0331-0103	#800(中砥)	¥4,500	7-0331-0108	#8000(仕上)	¥8,300
7-0331-0104	#1000(中砥)	¥4,500	7-0331-0109	#10000(超仕上)	¥8,300
7-0331-0105	#2000(中砥)	¥5,500	7-0331-0110	#12000(超仕上)	¥8,300

210×70×H10(砥石のみ)  
● 研ぎ台兼収納ケース付

② セラミック砥石 剛研輝(かがやき) ツイン <ATI-B9>

7-0331-0201	(#400/#1000)	¥ 8,800
7-0331-0202	(#1000/#3000)	¥ 9,700
7-0331-0203	(#3000/#5000)	¥ 12,000
7-0331-0204	(#5000/#8000)	¥ 15,000
7-0331-0205	(#5000/#12000)	¥ 15,000

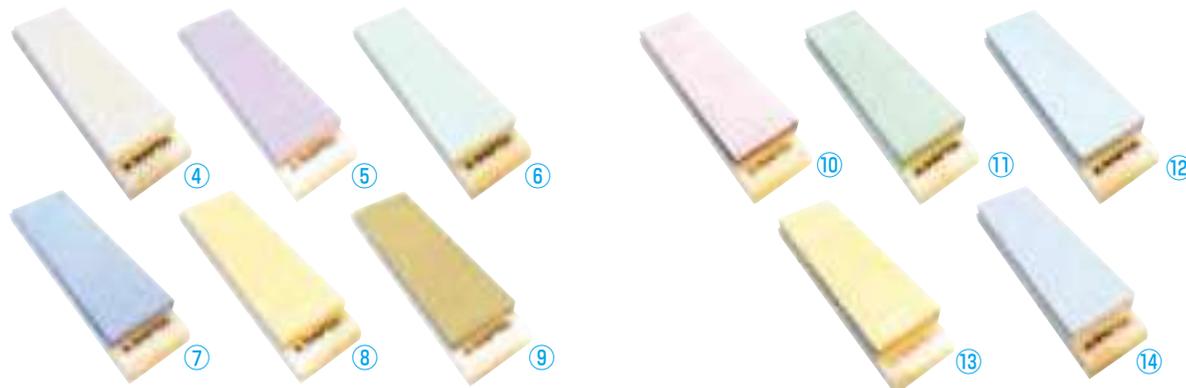
210×70×H10(砥石のみ2本セット)  
● 研ぎ台兼収納ケース付



③ シャプトン セラミック砥石 刃の黒幕 <ATI-A9> 目

7-0331-0301	#120	荒砥石 ホワイト	¥ 4,850	● 欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力がある、荒砥石。
7-0331-0302	#220	荒砥石 モス	¥ 4,850	● ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群の荒砥石。
7-0331-0303	#320	荒砥石 ブルーブラック	¥ 4,850	● 小さな欠け刃の修正には、研削力があり、研ぎ感抜群な、荒砥石。
7-0331-0304	#1000	中砥石 オレンジ	¥ 4,950	● 中砥だが荒砥がいらぬといわれるほど良く刃が付く、荒・中兼用の砥石として便利な、中砥石。
7-0331-0305	#1500	中砥石 ブルー	¥ 5,550	● ちょっと切れ味がおちた時に便利な、中砥石。
7-0331-0306	#2000	中砥石 グリーン	¥ 5,750	● 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、中砥石。
7-0331-0307	#5000	仕上砥石 エンジ	¥ 7,500	● 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、仕上げ砥石。
7-0331-0308	#8000	仕上砥石 メロン	¥ 9,550	● 天然砥石の滑らかな研ぎ感と仕上りを実現した、仕上げ砥石。
7-0331-0309	#12000	仕上砥石 クリーム	¥ 9,550	● 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。
7-0331-0310	#30000	鏡面仕上げ砥 ムラサキ	¥60,000	● 黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現させる、鏡面仕上げ砥石。

210×70×H15(砥石のみ) ● 研石台兼用ケース付



シャプトン セラミック砥石M15(台付)

210×70×H15(砥石のみ)

シャプトン セラミック砥石M24(台付)

210×70×H24(砥石のみ)

シャプトン セラミック砥石	M15(台付)	M24(台付)
#12000 超仕上げ砥石(クリーム)	④ <ATI-35> 目 7-0331-0401 ¥9,800	
#5000 仕上げ砥石(エンジ)	⑤ <ATI-36> 目 7-0331-0501 ¥7,700	⑩ <ATI-47> 目 7-0331-1001 ¥11,250
#2000 中仕上げ砥石(グリーン)	⑥ <ATI-43> 目 7-0331-0601 ¥6,000	⑪ <ATI-48> 目 7-0331-1101 ¥ 8,650
#1500 中砥石(ブルー)	⑦ <ATI-44> 目 7-0331-0701 ¥5,750	⑫ <ATI-49> 目 7-0331-1201 ¥ 8,300
#1000 中荒砥石(オレンジ)	⑧ <ATI-45> 目 7-0331-0801 ¥5,200	⑬ <ATI-50> 目 7-0331-1301 ¥ 7,450
#220 荒砥石(モス)	⑨ <ATI-46> 目 7-0331-0901 ¥5,050	
#180 荒砥石(モス)		
#120 荒砥石(ホワイト)		⑭ <ATI-51> 目 7-0331-1401 ¥ 7,250



セラミック砥石とは

研削力が強く高品質で  
素早い仕上がりが可能です。

変形しにくい

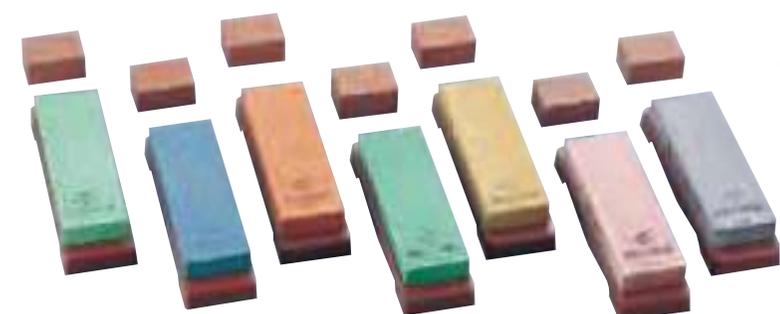
砥石が大変硬いため砥ぎ面がなかなか  
変形しません。そのため、砥面の修正は  
頻繁に行わずに済みます。

高い研磨力

硬い砥粒の占める割合が高いため、  
ノリが良く刃付が早い。

すぐ研げる

砥石原料に占める砥粒と結合剤の割合  
が高く気孔が少ないため、長時間水に  
浸しておく必要がありません。



⑮ 超セラミックス砥石 台付(修正用砥石付)  
<ATI-42>

7-0331-1501	#400	荒砥(グリーン)	¥ 9,300
7-0331-1502	#600	荒砥(ブルー)	¥ 9,700
7-0331-1503	#800	中砥(レッド)	¥10,800
7-0331-1504	#1000	中仕上げ(ライトグリーン)	¥11,800
7-0331-1505	#2000	仕上げ(ゴールド)	¥13,300
7-0331-1506	#3000	仕上げ(ピンク)	¥18,200
7-0331-1507	#5000	超仕上げ(グレー)	¥23,600

210×70×H25(砥石のみ)



⑯ ヴォストフ ダブル砥石   
4450  
<ADL-Q1> 目 7-0331-1601 ¥7,600  
150×50×H25(中砥・荒砥)

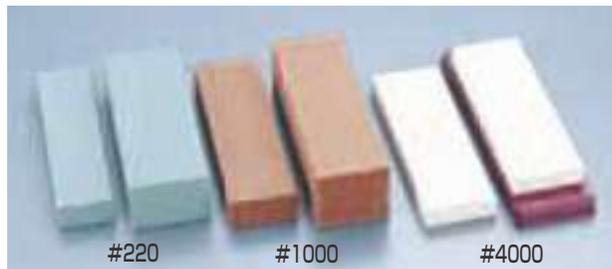


① グレステン砥石 台付

〈ATI-14〉 ¥15,400  
 7-0332-0101 No. 600  
 7-0332-0102 No.1000  
 210×70×H24(砥石のみ)

② グレステン砥石(名倉砥付)

〈ATI-15〉  
 7-0332-0201 No. 2000 ¥16,500  
 7-0332-0202 No. 4000 ¥18,700  
 7-0332-0203 No. 8000 ¥22,000  
 207×73×H25



③ 抗菌砥石 クリーンセラ 〈ATI-B0〉 **抗菌**

7-0332-0301	# 220 荒砥石 1丁掛	205×50×H25	¥ 2,950
7-0332-0302	# 220 荒砥石 3丁掛	205×75×H50	¥ 7,400
7-0332-0303	#1000 中砥石 大	210×65×H32	¥ 3,600
7-0332-0304	#1000 中砥石 特大	210×70×H60	¥ 6,700
7-0332-0305	#4000 仕上砥石 台無	210×70×H20	¥ 8,900
7-0332-0306	#4000 仕上砥石 台付	210×70×H20 (砥石のみ)	¥ 10,000



⑦ ダイヤモンド角砥石

〈ATI-C0〉  
 7-0332-0701 # 400 (荒砥) ¥27,000  
 7-0332-0702 # 600 (中砥) ¥27,000  
 7-0332-0703 # 800 (中砥) ¥27,000  
 7-0332-0704 #1000 (中砥) ¥27,000  
 7-0332-0705 #3000 (仕上) ¥30,000  
 7-0332-0706 #6000 (仕上) ¥30,000  
 210×75×H16  
 ●型くずれが少なく、刃物の水平、角度出し、裏押し作業に最適です。  
 ●セラミックス、ステンレス、ハガネなど幅広い用途にご使用いただけます。  
 ●ドレッシング砥石付



⑧ 酔心 イノックス専用仕上げ砥石 (台付) #6000

45099 〈ATI-A3〉 ¥10,000  
 205×75×H25 (砥石のみ)

⑨ 酔心 イノックス専用中砥石 #1000

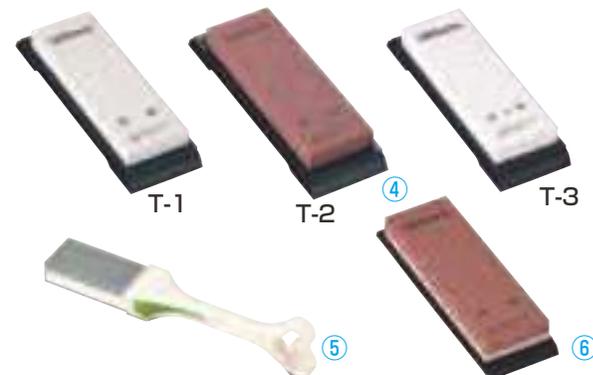
45100 〈ATI-A4〉 ¥7,800  
 208×67×H32

⑩ 酔心 イノックス専用荒砥石 #220

45101 〈ATI-A5〉 ¥7,000  
 208×77×H52

⑪ 酔心 イノックス専用砥石 面なおし砥

45102 〈ATI-A6〉 ¥1,700  
 154×52×H25



④ ミソノ砥石 台付 〈AMS-O2〉

7-0332-0401 #220 T-1 荒砥石 ¥4,700  
 7-0332-0402 #1000 T-2 中砥石 ¥4,900  
 7-0332-0403 #3000 T-3 仕上砥石 ¥5,300  
 180×62×H18(砥石のみ)

⑤ ミソノ ハンディー砥石

(荒砥/中砥) T-5  
 〈AMS-O4〉 ¥2,700  
 190×32×H45 (65×30×H17 砥石)  
 (荒砥#180/中砥#1000)

⑥ ミソノ コンビ砥石 台付

(荒砥/中砥) T-4  
 〈AMS-O3〉 ¥6,100  
 180×60×H30 (砥石のみ)  
 (荒砥石#280/中砥石#1000)



⑫ 剛研 デラックス 中砥石

〈ATI-B4〉 ¥2,700  
 7-0332-1201 # 800  
 7-0332-1202 #1000  
 7-0332-1203 #1200  
 210×65×H30



柳刃包丁・蛸引き包丁・パン切りナイフ・カステラ包丁・羊カン包丁などに 本職長刃庖丁用丸砥石

⑬ #320 荒砥 QA-0060 〈ATI-88〉

7-0332-1301 φ220×H27 ¥20,000

⑭ #1000 中砥 QA-0061 〈ATI-89〉

7-0332-1401 φ220×H27 ¥23,800

⑮ #3000 仕上 QA-0062 〈ATI-90〉

7-0332-1501 φ220×H24 ¥27,500

⑯ 専用台 QZ-0020 〈ATI-92〉

7-0332-1601 φ220×H23 ¥3,900

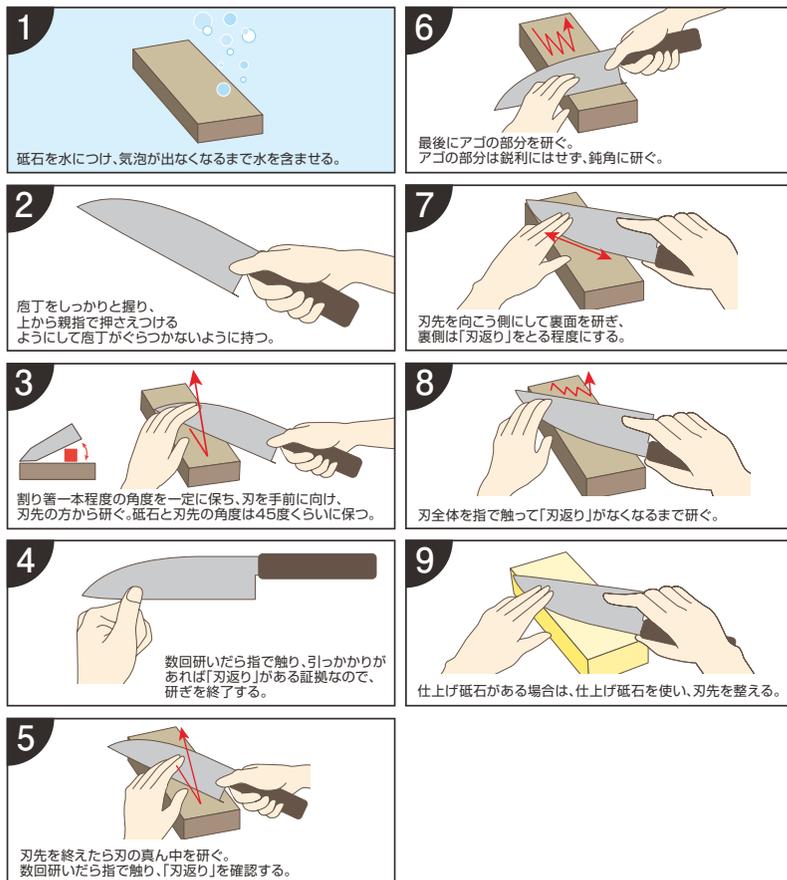
●刃物を傷めない天然ゴム製(砥石の破損も防ぎます)  
 ●濡れ雑巾などを下に敷きより安定した研ぎ作業を行ってください。



⑰ スーパー砥石3点セット (研ぎ桶付き)

〈ATI-96〉 ¥40,000  
 ニューセラミックス スーパー砥石  
 # 220 荒砥(ベージュ)  
 #1000 中砥(ブルー)  
 #3000 仕上(ピンク)  
 砥石サイズ:210×70×H20  
 研ぎ桶サイズ:305×305×H90  
 ●コンパクトで一つの砥石を使用中に、他の二つの砥石が水に浸る為、作業効率が上がりとても便利です。

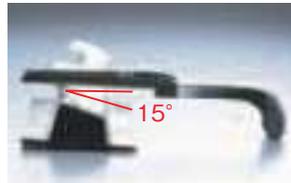
庖丁の研ぎ方



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェアラ  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
食器  
ホテル用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



前後(赤い矢印)に研ぎながらゆっくりと横(青い矢印)スライドさせて下さい。



良く切れる理想の角度「15°」で研げます。

① ダイヤモンド庖丁研ぎ器 トギコロⅡ(両刃用)

〈ATG-16〉 7-0333-0101 ¥5,500

砥ぎ台:206×82×H35  
砥ぎホルダー:全長200×幅30  
ダイヤプレート:100×30(荒目/240番・細目/800番の両面使用)  
材質:砥ぎ台・ホルダー/ABS・ポリエチレン・アクリル・ゴムマグネット  
ダイヤプレート/工業ダイヤモンド・鉄

耐熱温度:50℃

●砥ぎ台の吸着面に刃をセット後は砥ぎホルダーを刃先に当てながら前後にコロコロスライドさせるだけで誰でも簡単に研げます。

※出刃庖丁等の片刃庖丁にはご使用できません。

セラミック・ステン・チタン  
なんでも研げる!



④ ダイヤモンド  
シャープナー(研ぎ台付)〈ADI-18〉

全長	砥石サイズ		価格
7-0333-0401	D-2D 158 50×13	¥2,000	
7-0333-0402	D-3 170 62×20	¥3,000	

●付属の砥ぎ台で簡単に砥ぎます。



素早く研げる便利なダイヤモンド砥石



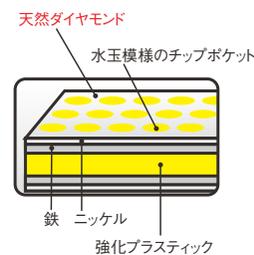
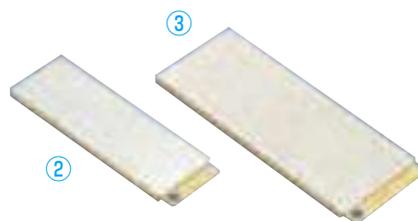
⑧ ダイヤフォールド両面ハンドタイプ  
FWFC-011628(中仕上げ・中粗仕上げ)

〈ADI-17〉 7-0333-0801 ¥8,200

中仕上げ:#600・中粗仕上げ:#325  
砥石寸法:110×22×H5  
●粗さ裏表2種類、折たたみ両面タイプ

DMTアルファダイヤモンド砥石

面直し不要! 素早く研げるダイヤモンド砥石  
和庖丁・洋庖丁・中華庖丁・料理バサミからナイフまで



天然ダイヤモンド砥石 デュオシャープ

② 両面タイプ

〈ATI-75〉 7-0333-0201 W8EC-NB-003661  
(仕上#1200/中粗仕上#325)  
203×67×H9

③ 両面ワイドタイプ

〈ATI-76〉 7-0333-0301 W250EF-NB-003807  
(仕上#1200/中仕上げ#600)  
7-0333-0302 W250FC-NB-003821  
(中仕上げ#600/中粗仕上げ#325)  
7-0333-0303 W250CX-NB-003838  
(中粗仕上げ#325/粗仕上げ#200)  
250×100×H9

イスター・超合金シャープナー

回数なぞるだけで切れ味が蘇る、新しいコンセプトのシャープナー。

- 包丁・波刃・はさみ・ガーデニング用品など様々な刃物に対応。コンパクトさも魅力です。
- 刃物を削るのではなく整えながら研ぐので、金属のめくれ(かえり)がほとんど発生しません。
- 30から50度の角度で刃に当て、軽く回数なぞるだけ。驚くほど簡単に研げます。
- ※特殊な高級包丁・理容用はさみには使用しないで下さい。



イスターシリーズ

⑤ スタンダード  
シャープナー IST001  
〈ASY-H3〉 7-0333-0501 ¥3,900  
100×13×H7

⑥ プロフェッショナル  
シャープナー IST002  
〈ASY-H4〉 7-0333-0601 ¥6,000  
145×25×H8

⑤⑥  
材質: ISTAR超合金、アルミ合金

⑦ デュプレックス  
シャープナー IST003  
〈ASY-H5〉 7-0333-0701 ¥8,500  
180×32×H17

材質: ISTAR超合金、アルミ合金、ダイヤモンド  
●セラミック包丁対応。

職人のように庖丁が研げる!



⑨ 庖丁とぎ 角度固定ホルダー  
スーパートゲール

〈ATG-15〉 7-0333-0901 ¥1,100

100×20  
材質:クリップ部/6ナイロン  
砥石にあたる部分/アルミナ系セラミック  
●スーパートゲールを背につけて研ぐとなたでも簡単に一定角度の研ぎができます。  
●出刃庖丁のように背の厚い庖丁には使用できない場合があります。

⑩ トグリップ 包丁研ぎホルダー  
F-443 ブラック

〈ATG-19〉 7-0333-1001 ¥1,200

80×33×H18  
材質:ポリプロピレン樹脂、セラミック  
●庖丁の背に取付けるだけで、適切な角度で刃を砥石に当てて研ぐことができます。  
●庖丁のサイズに合わせて大・小の取付口を使い分けられます。



## ① 電動刃物水研機 9820

〈AHM-05〉 7-0334-0101 ¥30,800

250×230×H280

● 刃長300mmまで研磨!

砥石寸法 (mm)	回転数 (回転/毎分)	電 源 (V)	消費電力 (W)	定格出力 (W)	質量 (kg)
外径200 穴径 75 厚み 25	460/560 (50Hz/60Hz)	単相 100 誘導電動機	190/180 (50Hz/60Hz)	80	7.2

※通常付属品:砥石取りはずし用レンチ・  
砥石(粒度1,000番)・ガイドアッセンブリ② 水流循環式 電動刃物研機  
ツインシャープナー MSE-2W型

〈AHM-01〉 7-0334-0201 ¥98,000

390×210×H270

荒砥石と仕上砥石がセットされています。

電源:単相100V

消費電力:120W

砥石外径:φ125

回転数:荒砥石(#80) 550回転/分

仕上砥石(#1200) 450回転/分

付属品:中砥石#120、

別売品:仕上砥石#800

## 特長

常に冷却水が砥石面を流れているので、刃先の焼き戻りと砥石の目づまりが起きません。庖丁はもちろん、ハサミその他高級な料理刃物まで、ほんの数分で、簡単に砥ぐ事ができます。



## ③ ドリマックス 水流循環研機 DX-10

〈ATG-04〉 7-0334-0301 ¥78,000

210×270×H255

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:100/110W

定格時間:60分

仕様砥石:外径φ125、内径φ70、#1,200

質量:5kg

## 特長

世界初の砥石の表面に水が流れる水流循環式で、和・洋・中華どんな庖丁も簡単にすばやく研ぎ上げます。角度調節やガイド等余分なものを一切省いたプロ仕様です。使いやすい左右双方向回転式です。



## ④ 電動式 刃物水研機 180S(ヨコ型)

〈AHM-04〉 7-0334-0401 ¥210,000

450×260×H440

電源:単相100V

消費電力:200W

定格時間:30分

仕様砥石:荒砥特殊#150、仕上砥石#4000

質量:20kg

## 特長

強力な研削力で作業が速く、特に刃こぼれなど簡単に研削できます。超仕上カンナ刃、電気カンナ刃、手カンナ、ノミ、庖丁等に使用できます。



## ⑤ 電動式 刃物水研機 150S(タテ型)

〈AHM-03〉 7-0334-0501 ¥210,000

340×240×H380

電源:単相100V

消費電力:170W

定格時間:30分

仕様砥石:中砥#600

質量:12kg

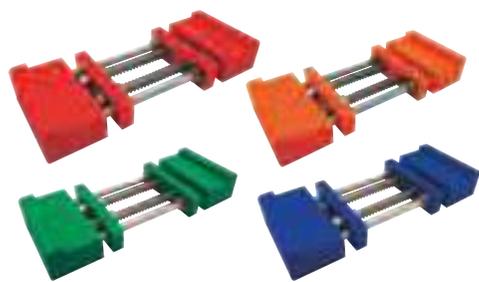
## 特長

水冷式と特殊砥石の組合せで焼戻りしません。取り扱いやすく、特に両刃庖丁にすぐれた研削力を発揮します。庖丁専用機です。



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ゴン  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

シンクに砥石を固定できる。



① マリーの砥石台 TTC-2

〈ATI-B7〉 ¥4,000

7-0335-0101 レッド 7-0335-0103 オレンジ  
7-0335-0102 グリーン 7-0335-0104 ブルー

255×80×H40

材質:台座/PVC樹脂  
スライド保持部/18-8ステンレス

- 砥石長さ175~225mm、幅80mm以下に対応
- 金属部分は18-8ステンレスで錆が出にくいです。



② 18-8 砥ぎ台&置き台  
シンクブリッジ  
(長さ調整機能付)

〈ATG-12〉 7-0335-0201 ¥11,000

151×(455~610)×H38

- 砥石長さ200~250mm、幅95mm以下に対応。
- シンク(流し台)奥行400~550mmに対応。

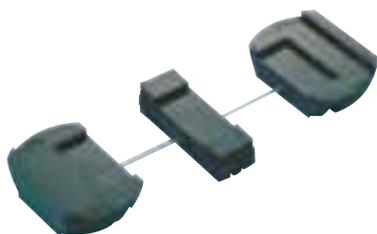


③ プラスチック 砥石台  
(アジャスター付)

〈ATI-98〉 7-0335-0301 ¥1,400

265×80×H50

- 砥石長さ135~220mm、幅75mm以下に対応。



④ 簡易砥石台ラブ(ゴム製)

〈ATI-22〉 7-0335-0401 ¥3,150

最大:285×100×H30

※幅75mmまでの砥石用



⑤ フリーサイズ砥石台

〈ATI-19〉 7-0335-0501 ¥1,200

幅80mm

※長さ150mm以上の砥石を御使用ください。

少量を布にとってこするだけ!!  
すばやく、簡単汚れを落とし、光ります



⑥ 鏡面仕上剤 鏡面職人  
SH-200

〈AKY-25〉 7-0335-0601 ¥1,500

容量:200g

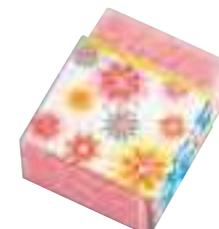
用途:庖丁類、厨房機器、ステーキ鉄板等の  
汚れ・サビ取りに。



⑦ 業務用さびとり T-15(No.120)

〈ASB-20〉 7-0335-0701 ¥3,000

80×65×H13



⑧ SAKU サビ取り消しゴム  
PA-2010

〈ASB-81〉 7-0335-0801 ¥1,000

50×40×H20

- 包丁・ナイフなどのサビ落とし、  
キッチン・シンクの汚れ落としに。



⑨ 耐水ペーパー(10枚入)

〈APP-04〉 ¥1,000

7-0335-0901 #120

7-0335-0902 #360

7-0335-0903 #600

228×280

- ステンレスの錆、コゲ、油汚れ、水垢取りに。



⑩ 刃物油

〈KHM-03〉 7-0335-1001 ¥1,500

240c.c.

- 調理機械等の潤滑とサビ止めに!
- 調理用料理庖丁のお手入れ、保存に  
最適です!

硬く砥粒が出づらい砥石の砥粒出しに  
刃物砥ぎ後の小さな凹凸、小キズの修正に



① 名倉砥石 彩  
(ANG-01)

7-0336-0101	220M	¥1,500	7-0336-0106	3000M	¥2,200
7-0336-0102	400M	¥1,500	7-0336-0107	5000M	¥2,200
7-0336-0103	800M	¥1,600	7-0336-0108	8000M	¥2,800
7-0336-0104	1000M	¥1,600	7-0336-0109	10000M	¥2,800
7-0336-0105	2000M	¥1,800	7-0336-0110	12000M	¥2,800

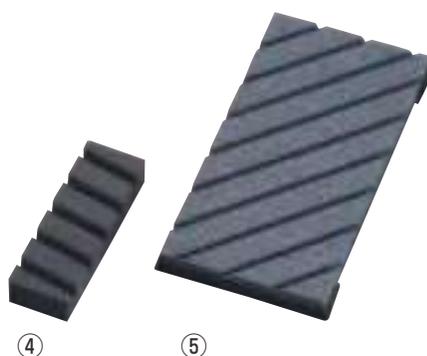
60×35×H20

●砥石の研磨面の目詰まり取り・研ぐ前の砥泥出し・砥石の平滑性向上・砥石エッジ部の面取りなど、砥石本来の持ち味や研ぎ味を十分に発揮させます。  
※名倉砥石に水を含ませ、砥石表面も濡らした状態でご使用ください。



②

③



④

⑤



⑥

⑦

② 面直し用砥石 水平君 (ATI-84)

7-0336-0201 大(#100) 240×100×H40 ¥9,400  
7-0336-0202 小(#100) 155×55×H25 ¥1,650  
※砥石の砥面を平らに修正することができます。

③ 修正砥石 ダイヤブリック (No.60) (ATI-17)

7-0336-0301 大 215×55×H25 ¥2,300  
7-0336-0302 小 150×50×H25 ¥1,700  
※砥石の面を平らにするのに使用します。

④ 溝入り面直し砥石 ミニ QA-0160

(ATI-95) 7-0336-0401 ¥2,200  
170×55×H25

⑤ 溝入り面直し砥石 大 (簡易ゴム台付) IO-0001

(ATI-94) 7-0336-0501 ¥9,300  
300×150×H20  
●砥石の凹みを修正します。

⑥ 砥石面修正用砥石No.100

(ATI-57) 7-0336-0601 ¥10,000  
235×105×H34  
●目の粗さNo.100  
●セラミック砥石の為、減りにくいです。

⑦ 面直し砥石用 金剛砂

(ATI-93) 7-0336-0701 ¥1,000  
150g  
面直し砥石に金剛砂を使用して頂くと、よりいっそう素早くきれいに仕上がります。



⑧ セラミック砥石修正器「なおる」シ0510(中・荒目パウダー付)

(ATI-B6) 7-0336-0801 ¥24,000  
247×100×H25  
●荒砥石やブロックでは得られないシャープな仕上がり。  
●幾何学模様の溝が、パウダーと盤の相乗効果を高め、早く正確に仕上がります。  
●セラミック砥石以外の砥石の修正もできます。  
●わずかな凹凸の場合は付属の中目パウダー、極端な凹凸の場合は付属の荒目パウダーの使用で早く仕上がります。



⑨ 修正用パウダー

(APU-07) ¥1,950  
7-0336-0901 シ0502(荒目) 230g  
7-0336-0902 シ0503(中目) 230g  
φ53×H145  
●砥石を平らに修正する時に使用する研磨材です。  
●⑧砥石修正器「なおる」と併せてご使用下さい。

⑩ セラ・スピードパウダー (ASP-14)

7-0336-1001 UH-12 荒 450g(約300回分) ¥4,000  
7-0336-1002 UH-13 中 450g(約300回分) ¥4,500  
7-0336-1003 UH-15 仕上 450g(約300回分) ¥5,500

φ56×H157  
セラ・スピードパウダーは、他の砥石にも使えます。セラ・スピードパウダーを使う事によって、荒・中・仕上が砥石1台で出来ます。



⑪ セラ・スピード&スピードパウダー UH-4(超仕上)

(ASP-13) 7-0336-1101 ¥12,000  
砥石サイズ:225×95×H30  
セラミック砥石の上に水をかけ、セラミックパウダーをかけて使うことによって、今までにない早さで研ぎ上がります。荒・中・仕上げが1台ですみ、プロの研ぎ味・切れ味が出ます。



料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

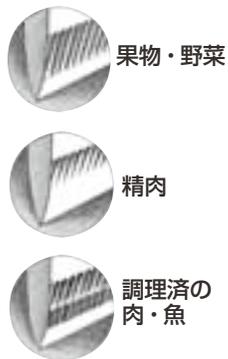
料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
長靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品

**ChefsChoice**

① シェフスチョイス  
電動庖丁研ぎ器 120N

〈AHU-93〉 7-0337-0101 ¥29,000

250×120×H110  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:70/60W  
質量:2.0kg  
●庖丁の種類、用途に応じた研ぎ方が可能。波刃にも対応。  
●仕上げには酸化アルミニウムポリマーを使用する事によって、より切れ味が良く、かつ滑らかな仕上りを実現。



② シェフスチョイス  
ハイブリッド庖丁研ぎ器 270

〈AHU-95〉 7-0337-0201 ¥16,800

228×82×H95  
電源:単相100V 50/60Hz  
質量:約1.15kg  
●電動式(粗研ぎ・中研ぎ)と手動式(仕上げ研ぎ)の合計3スロットを備えたハイブリッド仕様。  
●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スロットのみの使用で手軽に研ぐことができます。



③ 電動庖丁研機 ワンストローク  
シャープナー AP-0116

〈ASY-A6〉 7-0337-0301 ¥5,500

138×111×H105  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:40W/53W  
定格時間:2分  
質量:875g  
コードの長さ:1.2m  
使用可能刃物/家庭用両刃庖丁(ステンレス製・鋼製・割り込み製)  
使用不能刃物/片刃刃物(出刃・パン切り・はさみ等) 工具(カッター・ノミ・特殊刃物等)  
●透明プラスチックカバー付  
●簡単に砥石交換ができるカートリッジ式砥石  
●電源コード収納式



④ 京セラ 電動ダイヤモンド  
シャープナー DS-38

〈ASY-G8〉 7-0337-0401 ¥3,800

155×98×H73  
電源:単3乾電池×4個(別売)  
砥石材質:工業用ダイヤモンド  
質量:260g(乾電池別)  
●ステンレス、鋼はもちろんセラミックからチタンまで、いろいろな材質の庖丁が研げるダイヤモンドシャープナー。  
●簡単に研げるよう研磨角度を一定に保つナイフガイドスロット。  
※セラミックナイフは京セラ製に限ります。  
※出刃包丁や刺身包丁などの片刃包丁およびパン切りナイフ等にはご使用できません。  
※砥石の交換はできません。

⑤ 京セラ 電動ファイン  
シャープナー SS-30

〈ASY-D8〉 7-0337-0501 ¥3,000

202×38×H50  
電源:単3乾電池×2個(別売)  
砥石材質:ファインセラミック  
質量:135g(乾電池別)  
●音波振動の力で研ぐ金属刃物用研ぎ器。  
●手動式研ぎ器よりもはるかに少ない回数で鋭い切れ味が蘇ります。  
●ハンディタイプで手軽にいろいろな刃物に使えます。  
●庖丁研ぎ用ガイド付。



⑥ 電池式庖丁とぎ器 トギックス  
DCT-01

〈ATG-13〉 7-0337-0601 ¥2,500

200×50×H77  
電源:単2乾電池×4個(付属)  
定格時間:3分  
砥石材質:セラミック  
質量:255g(乾電池別)  
●ステンレスやハガネの庖丁が簡単に研げます。  
●たて研ぎで、引きやすく安全です。  
※家庭用両刃庖丁専用です。片刃庖丁や特殊刃庖丁等にはご使用できません。



⑦ 電動研ぎ器 スーパートギスター  
DCT-S20

〈ATG-18〉 7-0337-0701 ¥2,000

210×65×H85  
電源:単2乾電池×4本(付属)  
定格時間:3分  
砥石材質:セラミック  
質量:250g(乾電池別)  
●ステンレス包丁はもちろんハサミも簡単に研げます。  
※家庭用両刃包丁専用です。片刃包丁や特殊包丁等にはご使用出来ません。



⑧ ザ シャープナー(電動研ぎ器)  
AP-5301

〈AZS-01〉 7-0337-0801 ¥10,000

108×108×H110  
電源:100-240V 50/60Hz  
消費電力:20W  
定格時間:5分  
コード長さ:2m  
材質:本体/ABS樹脂 砥石/WA800K荒砥石  
●コンパクト、静穏、本格的な刃付けができる電動包丁研ぎ器です。  
●スイッチ部にLEDを搭載することで、入/切の視覚認識および安全装置作動時の警告を表示するようにプログラムされています。  
●砥石は脱着、水洗い可能です。

⑨ 京セラ デイヤモンドシャープナー  
DS-20S

〈ADI-27〉 7-0337-0901 ¥2,000

136×55×H50  
砥石材質:ダイヤモンド砥石  
●ステンレス、鋼、チタンの金属だけでなく、セラミックにも対応。  
●バネの力が無駄な力を吸収するため、刃に優しい。  
●ガイドに沿って手前に引くだけで簡単に研げる新ガイドスロット。

⑩ トリプルシャープナー プロ  
KC-303

〈ASY-H1〉 7-0337-1001 ¥5,000

200×60×H70  
●出刃包丁、柳刃包丁、鋼包丁、ステンレス包丁がこれ1台で研げる3連シャープナーです。

⑪ ツーウェイシャープナー  
KC-200

〈ASY-H2〉 7-0337-1101 ¥3,500

195×42×H42  
●ダイヤモンドロールシャープナー+平角砥石の2way。シンプルで丈夫なステンレス製シャープナーです。



**1 シェフスチョイス マニュアル庖丁研ぎ器 463**

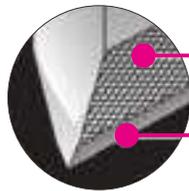
〈ASY-E1〉 7-0338-0101 ¥6,500  
215×55×H70  
ダイヤモンド研磨材使用。  
荒研ぎ用・仕上げ研ぎ用の2段階で鋭く研ぎます。  
※両刃ナイフ用です。



**第1段階/荒研ぎ**  
庖丁の刃を刃元から  
スロット1に差し込みます。  
荒研ぎと同時に30度の  
角度を付けます。



**第2段階/仕上げ研ぎ**  
第1段階の時と同様に、  
庖丁の刃を刃元からスロット  
2に差し込みます。



第1段階ではこのように  
研磨し角度を付ける。  
第2段階では第1段階より  
広めの角度を付ける。

図のように刃面を付け鋭く  
長持ちする刃を作ります。

コンパクトで  
携帯・収納に便利!



**2 シェフスチョイス 手動式 コンパクト包丁研ぎ器 476**

〈AHO-25〉 7-0338-0201 ¥1,800  
98×32×H45  
荒砥ぎ/炭化タングステン(超硬金属)  
仕上げ研ぎ/セラミック  
●荒砥ぎ、仕上げ研ぎの2段階スロット式。  
●グリップ部分にはラバー素材を使用し、  
安定して研ぐことができます。  
※両刃ナイフ用です。



**3 セラミック ロールシャープナー RS-20BK**

〈ASY-28〉 7-0338-0301 ¥2,000  
158×58×H57  
●非常に硬いファインセラミックスの研磨ホイールを使用しており、研磨能力が高く、  
短時間で研ぐことができます。

**4 波刃が研げるシャープナー AP0163**

〈ASY-G9〉 7-0338-0401 ¥1,500  
151×48×H48  
砥石材質:ダイヤモンド砥石  
●独立したサスペンション機能により、  
波刃形状に沿って研ぐことができます。  
●波刃形状の刃だけでなく、通常の刃も  
研げる高機能シャープナーです。  
※両刃ナイフ用です。

**WÜSTHOF ヴォストフ シャープナー**



**5 ヴォストフ シャープナー 4348**

〈ABO-87〉 7-0338-0501 ¥7,600  
210×42×H65  
●荒砥ぎ、仕上げ研ぎができます。  
●波刃の仕上げ研ぎもできます。  
※水洗いを避け、お手入れしてください。



**6 ヴォストフ シャープナー 4347**

〈ABO-72〉 7-0338-0601 ¥3,800  
205×43×H90  
●荒砥ぎ、仕上げ研ぎができます。  
※両刃ナイフ用です。  
※水洗いを避け、布・ブラシ等で  
お手入れしてください。



**7 ヴォストフ 庖丁とぎ器 4343**

〈ADL-A3〉 7-0338-0701 ¥8,400  
165×50×H65  
※両刃ナイフ用です。



**8 ヴォストフ 庖丁とぎ器 4345**

〈ADL-L6〉 7-0338-0801 ¥9,300  
154×86×H50  
※両刃ナイフ用です。



**9 ケント ロール式 シャープナー FK-505**

〈ASY-87〉 7-0338-0901 ¥1,000  
144×50×H42  
●ハガネ、ステンレス、割込・フッ素加工庖丁等、  
庖丁の材質を問わずご使用いただけます。  
※両刃ナイフ用です。



**10 シュエティグスター 平砥石付 STS-10(片刃・両刃兼用)**

〈ASY-D0〉 7-0338-1001 ¥5,000  
216×45×H44  
●滑らかな 研ぎ味のダイヤモンドと  
セラミックのツインシャープナー+  
砥石で、セラミック庖丁等硬い刃  
物の他、様々な刃物に対応します。

**ウォーターシャープナー(水研ぎ式)**



**11 庖丁とぎ器 ウォーターシャープⅢ M151**

〈ATG-17〉 7-0338-1101 ¥3,000  
210×38×H55  
●アルミナセラミックス  
荒砥石 PWA#100  
中砥石 PWA#180  
仕上げ砥石 PWA#400  
●研ぎ部に水を入れ庖丁を研ぎ溝に垂直に  
差し込み前後に7~8回動かすだけで、切れ  
味がよみがえります。  
荒研ぎ・中研ぎ・仕上げ研ぎが1台で出来ます。  
※両刃ナイフ用です。



**12 セラミック ウォーターシャープナー No.550/BR(両刃用)**

〈ASY-D1〉 7-0338-1201 ¥5,000  
230×55×H65  
砥石材質:アルミセラミック  
●荒研ぎ用・中研ぎ用・仕上げ研ぎ用の三段  
階で鋭く研ぎます。  
●底面には、すべり止めのゴムがついています。



**13 セラミック ウォーターシャープナー No.440/BR**

〈ASY-A3〉 7-0338-1301 ¥3,500  
222×45×H65  
砥石材質:アルミナセラミック  
●荒砥ぎ用・中仕上げ砥ぎ用の二段階で鋭く  
研ぎます。  
●底面には、すべり止めのゴムがついています。  
※両刃ナイフ用です。



**14 セラミック ウォーターシャープナー No.220/BR**

〈ASY-A2〉 7-0338-1401 ¥2,500  
199×40×H65  
砥石材質:アルミナセラミック  
●荒砥ぎ用・中仕上げ砥ぎ用の二段階で鋭く  
研ぎます。  
●底面には、すべり止めのゴムがついています。  
※両刃ナイフ用です。



**15 ダイヤモンド ロールシャープナー KC-130(片刃・両刃兼用)**

〈ASY-C9〉 7-0338-1501 ¥3,000  
132×57×H68  
●両刃はもちろん(左利きも出来ます)鋼  
・割込み庖丁、ステンレス庖丁、セラミ  
ック庖丁なども研ぎます。  
●水研ぎ式



**16 プロシャープナー(3連式) 眞心(両刃・片刃兼用)**

〈ASY-B7〉 7-0338-1601 ¥4,000  
164×75×H60  
アルミナセラミック研磨砥石  
●水砥ぎ式  
●両刃はもちろん出刃(左利きも出来ま  
す。)などの片刃や菜切、ステンレス庖  
丁なども研ぎます。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



Ω スーパーデラックス ナイフケース

① 大 10丁入

〈ANI-04〉 7-0339-0101 ¥41,000

570×285×H100

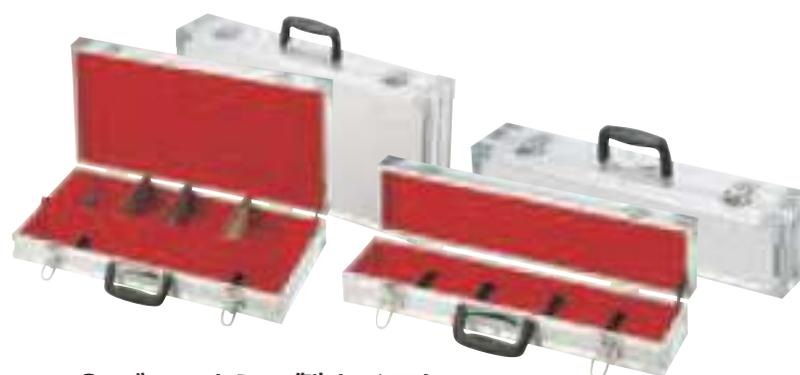
●仕切なしスペース付。%

② 小 仕切なし

〈ANI-05〉 7-0339-0201 ¥28,000

570×125×H100

●牛刀5本程度収納できます。%



Ω ジュラルミン製ナイフケース

③ 大 10丁入

〈ANI-06〉 7-0339-0301 ¥40,000

570×285×H100

●仕切なしスペース付。%

④ 小 仕切なし

〈ANI-07〉 7-0339-0401 ¥27,000

570×125×H100

●牛刀5本程度収納できます。%



グロステン 庖丁ケース

⑤ 大 11丁入 〈AHU-18〉 7-0339-0501 ¥33,000

570×280×H90

●仕切なしスペース付。

⑥ 中 8丁入 〈AHU-19〉 7-0339-0601 ¥28,600

570×215×H90

●仕切なしスペース付。



⑦ 小 仕切なし

〈AHU-20〉 7-0339-0701 ¥18,700

570×125×H95

●牛刀5本程度収納できます。



レザー張り庖丁ケース(ダイヤル式)

⑧ 洋食用 黒 8丁入

〈AHU-15〉 7-0339-0801 ¥28,500

570×275×H85

●仕切なしスペース付。

⑨ 和食用 茶 7丁入

〈AHU-16〉 7-0339-0901 ¥28,500

570×275×H85

●仕切なしスペース付。

DONシリーズ



1 アルミDON テーパー鍋 (ATC-05)

Table with 6 columns: cm, 口径, 底径, 深さ, l, kg. Lists various sizes and prices for the Aluminum DON Teppan-ko.



2 アルミDON フライパン (AHL-24)

Table with 4 columns: cm, 内径, 深さ, kg. Lists various sizes and prices for the Aluminum DON Frypan.



3 DON FCフライパン (AHL-F6)

Table with 4 columns: cm, 内径, 深さ, kg. Lists various sizes and prices for the DON FC Frypan.

- 硬質アルミ・フッ素コーティング
●板厚:18~30cm 3.0
33・36cm 4.0



4 アルミDON 打出円付鍋 (AEV-02)

Table with 6 columns: cm内, 外径, 深さ, l, kg, 板厚. Lists various sizes and prices for the Aluminum DON Drying Pot.



5 アルミDON 雪平鍋 (両口) (AYK-05)

Table with 5 columns: cm内, 深さ, l, kg, 板厚. Lists various sizes and prices for the Aluminum DON Snowpan.



6 アルミDON カラス口雪平鍋 (AYK-06)

Table with 5 columns: cm内, 深さ, l, kg, 板厚. Lists various sizes and prices for the Aluminum DON Karasu Snowpan.



- ⑤⑥交換部品 木柄
7-0034-0607 小15~18cm用 ¥300 (157mm)
7-0034-0608 中20~23cm用 ¥330 (178mm)
7-0034-0609 大24~30cm用 ¥400 (195mm)



7 アルミDON 矢床鍋 (AYT-02)

Table with 4 columns: cm内, 深さ, l, kg. Lists various sizes and prices for the Aluminum DON Arrow Bed Pot.



8 アルミDON 打出揚鍋 (AAG-11)

Table with 4 columns: cm, 深さ, l, kg. Lists various sizes and prices for the Aluminum DON Drying Pot.

特殊フィン形状の鍋底により熱伝導率が大幅にアップ! 省エネ・CO2削減にも一役買います。



9 アルミ エコライン寸銅鍋 (蓋無) (AZV-83)

Table with 5 columns: cm内, 外径, 深さ, l, kg, 板厚. Lists various sizes and prices for the Aluminum Eco Line Copper Pot.

- 調理時間の短縮! ガス代を最大50%節約!
●普通の鍋と比較して、底の面積が約3.5倍もあります。



●フィンが炎をつかむ様にして熱を伝えます。



10 アルミ かつどん鍋 (AKT-E9)

Table with 4 columns: cm内, 外径, 深さ, l, kg. Lists various sizes and prices for the Aluminum Katsudon Pot.

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品



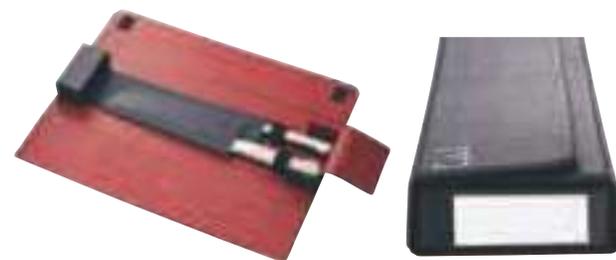
### ① 料理学校用 庖丁ケース 6丁入

〈AHU-74〉 7-0340-0101 ¥14,400  
515×165×H85



### ② 調理師兼用庖丁ケース 6丁入(黒)

〈AHU-80〉 7-0340-0201 ¥20,000  
480×190×H100  
●仕切なしスペース付。



### ③ 包丁ケース 2本用赤黒 016AB2852

〈AHU-97〉 7-0340-0301 ¥5,000  
420×40×H90  
●牛刀(27cm迄)とペティナイフを1丁ずつ  
収納できます。  
●名札ホルダー付。



### ④ ヴォストフ シェフズバックパック 7391(ナイフケース)

〈ABO-74〉 7-0340-0401 ¥30,000  
ケース:845×395(16ポケット付)  
ケース収納時:470×260×H80  
リュックサック:380×200×H470  
●ケースには、最大(牛刀24cm)まで  
収納できます。  
※庖丁類は別売です。



### ⑤ ヴォストフ ナイフバック 7379

〈ADL-A2〉 7-0340-0501 ¥19,400  
930×520(17ポケット付)  
ケース収納時:520×80×H225  
※庖丁類は別売です。



### ⑥ マック 庖丁ロールバッグ KR-108

〈AMT-47〉 7-0340-0601 ¥5,000  
505×40×H60 ポリエステル製  
●最大庖丁8丁収納可能。  
●庖丁固定ベルト、内面ファスナー付カバーで  
安全に持ち運び出来ます。  
●取り外し可能な小物入れ、ペンなど収納出来  
る便利なポケット付。  
※庖丁類は別売です。



### ⑦ Ω 庖丁ケース

〈AHU-21〉 7-0340-0701 ¥9,000  
560×60×H160  
●ナイロン製



### ⑧ ナイロン製 庖丁ケース

〈AHU-22〉 7-0340-0801 ¥7,000  
全長:580



### ⑨ 中華・麵切庖丁ケース 2丁入(紺)

〈AHU-79〉 7-0340-0901 ¥3,000  
360×150 ナイロン製  
●中華庖丁、麵切庖丁が2丁収納できます。  
●ポケット付(牛刀21cmが収納可能)



### ⑩ 布製 巻物型ケース(ター)

〈AMK-01〉 7-0340-1001 ¥4,000  
480×710

従来のまな板は70~80℃まで、100℃まで対応可能なまな板が出来ました！



殺菌庫にも対応可能

- 熱湯をかけても変形・変質しにくくなり、使用前・使用後の熱湯(100℃)消毒が可能になりました。
  - 食器洗い乾燥機(100℃以内)による消毒もできます。しかも木の感触に近い刃あたりは従来品と変わりません。
  - 食材名入シール(肉(赤)、魚(青)、野菜(緑)、無地)が付属されています。(但し、WKS00、WKLOO、WKLL0は付属されておりません。)
- ※熱風殺菌庫でご使用の場合は厚さ30mmタイプを推奨します。

「住友のまな板」リサイクルシステム(特許出願中)

- 住友製の業務用製品のご使用済みまな板をお引き取り、再資源化リサイクルを行います。(住友製の業務用製品にはSBマークが刻印されます。)
- 原則として、1枚お買い上げに対して1枚お引き取りいたします。(ご返送用の袋は、ご購入製品に添付いたします)
- 専用「お引き取り便」にて回収にお伺いいたします。

① 住友 抗菌スーパー耐熱 まな板(AMN-A2) X 洗 抗菌 (耐熱100℃)

品番	厚さ	kg	価格
7-0341-0101	WKS00	370x210x15	1.1 ¥ 5,000
7-0341-0102	WKLOO	410x230x15	1.3 ¥ 6,050
7-0341-0103	WKLL0	440x250x15	1.6 ¥ 7,100
7-0341-0104	MINIK	400x200x20	1.5 ¥ 6,750
7-0341-0105	SAWK	500x250x20	2.4 ¥ 10,650
7-0341-0106	SSWK	500x270x20	2.5 ¥ 11,550
7-0341-0107	20SWK	600x300x20	3.4 ¥ 15,250
7-0341-0108	20MWK	720x330x20	4.5 ¥ 20,050
7-0341-0109	20MZK	900x450x20	7.6 ¥ 34,200

品番	厚さ	kg	価格
7-0341-0110	SXWK	450x300x30	3.8 ¥ 17,150
7-0341-0111	SSTWK	500x270x30	3.8 ¥ 17,050
7-0341-0112	30SWK	600x300x30	5.1 ¥ 22,850
7-0341-0113	30MBK	600x450x30	7.6 ¥ 34,200
7-0341-0114	S-1WK	750x300x30	6.3 ¥ 28,500
7-0341-0115	S-2WK	900x350x30	8.9 ¥ 39,900
7-0341-0116	MWK	840x390x30	9.2 ¥ 41,400
7-0341-0117	MZWK	900x450x30	11.4 ¥ 51,200

品番	厚さ	kg	価格
★7-0341-0118	MXWK	930x390x30	10.2 ¥ 45,800
★7-0341-0119	MYWK	1,000x390x30	11.0 ¥ 49,250
★7-0341-0120	MAWK	1,000x400x30	11.3 ¥ 50,550
★7-0341-0121	MCWK	1,000x450x30	12.7 ¥ 56,900
★7-0341-0122	MDWK	1,000x500x30	14.1 ¥ 63,200
★7-0341-0123	20LWK	1,200x450x20	10.2 ¥ 45,550
★7-0341-0124	30LWK	1,200x450x30	15.2 ¥ 68,250
★7-0341-0125	MEWK	1,200x500x30	16.9 ¥ 75,750
★7-0341-0126	MKWK	1,200x600x30	20.3 ¥ 90,950
★7-0341-0127	LMWK	2,000x950x20	35.3 ¥ 160,100

※厚さ15・20mmはエンボス、30mmはサンダーの表面仕上になります。  
※各種特注承ります。  
●リサイクルシステム対応。

衛生管理向上、殺菌庫対応・抗菌剤入まな板！

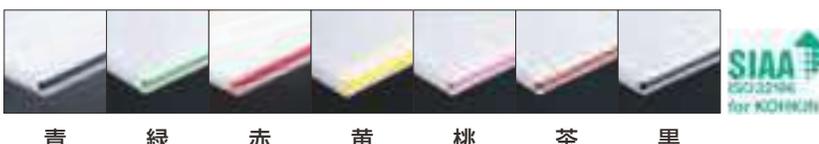
- 食材別使用に便利なワンポイントカラーによる衛生管理ができます。(ピン2本・ライン2本の2タイプがあります。)
- 熱湯をかけても変形・変質しにくくなり、使用前・使用後の熱湯(100℃)消毒が可能になりました。
- 食器洗い乾燥機(100℃以内)による消毒もできます。しかも木の感触に近い刃あたりは従来品と変わりありません。



② 住友 抗菌スーパー耐熱 まな板(カラーピン付)(AMN-B8) X 直 抗菌 (耐熱100℃)

	青	緑	赤	黄	桃	茶	黒	サイズ	kg	価格
SSWKP	7-0341-0201	7-0341-0205	7-0341-0209	7-0341-0213	7-0341-0217	7-0341-0221	7-0341-0225	500x270xH20	2.5	¥ 12,250
SSTWP	7-0341-0202	7-0341-0206	7-0341-0210	7-0341-0214	7-0341-0218	7-0341-0222	7-0341-0226	500x270xH30	3.8	¥ 18,050
20SWP	7-0341-0203	7-0341-0207	7-0341-0211	7-0341-0215	7-0341-0219	7-0341-0223	7-0341-0227	600x300xH20	3.4	¥ 16,050
30SWP	7-0341-0204	7-0341-0208	7-0341-0212	7-0341-0216	7-0341-0220	7-0341-0224	7-0341-0228	600x300xH30	5.1	¥ 23,850

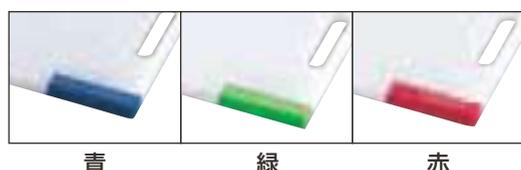
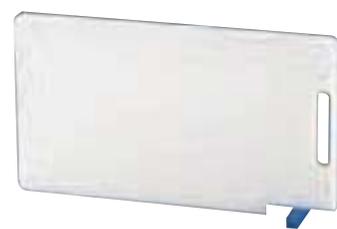
- カラーピンは長側面の2面に各1ヶ所ずつ打ってあります。
- 食材名入シール(肉(赤)、魚(青)、野菜(緑)、無地)が付属されています。
- リサイクルシステム対応
- ※熱風殺菌庫でご使用の場合は厚さ30mmタイプを推奨します。



③ 住友 抗菌スーパー耐熱 まな板(カラーライン付)(AMN-B9) X 直 抗菌 (耐熱100℃)

	青	緑	赤	黄	桃	茶	黒	サイズ	kg	価格
SSWKL	7-0341-0301	7-0341-0305	7-0341-0309	7-0341-0313	7-0341-0317	7-0341-0321	7-0341-0325	500x270xH20	2.5	¥ 14,050
SSTWL	7-0341-0302	7-0341-0306	7-0341-0310	7-0341-0314	7-0341-0318	7-0341-0322	7-0341-0326	500x270xH30	3.8	¥ 20,200
20SWL	7-0341-0303	7-0341-0307	7-0341-0311	7-0341-0315	7-0341-0319	7-0341-0323	7-0341-0327	600x300xH20	3.4	¥ 17,800
30SWL	7-0341-0304	7-0341-0308	7-0341-0312	7-0341-0316	7-0341-0320	7-0341-0324	7-0341-0328	600x300xH30	5.1	¥ 26,100

- カラーラインは短側面の2面に各1本ずつ入っています。
- 食材名入シール(肉(赤)、魚(青)、野菜(緑)、無地)が付属されています。
- リサイクルシステム対応
- ※熱風殺菌庫でご使用の場合は厚さ30mmタイプを推奨します。



④ 住友 抗菌スーパー耐熱 まな板(スタンド付)(AMN-C0) X 抗菌 (耐熱100℃)

	青	緑	赤	サイズ	質量(kg)	価格
WKSOS	7-0341-0401	7-0341-0404	7-0341-0407	370x210xH15	1.1	¥ 5,800
WKLOS	7-0341-0402	7-0341-0405	7-0341-0408	410x230xH15	1.3	¥ 6,750
WKLLS	7-0341-0403	7-0341-0406	7-0341-0409	440x250xH15	1.6	¥ 7,800

- 食材別色分けカラーが付いた便利なスタンド付。
- リサイクルシステム対応

⑤ まな板用食材別色分けシール(4種類1セット)

〈ASY-C3〉 7-0341-0501 ¥ 180

- シールサイズ:25x10
- 赤(肉)・青(魚)・緑(野菜)・白(無地)のまな板用シールです。
  - 耐水、耐熱、耐油、耐薬品に優れ長期間接着性が持続します。



① 住友 抗菌プラスチックまな板 (AMN-06) X (耐熱70°C) 抗菌

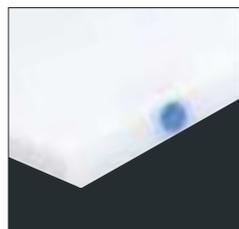


		厚さ		kg				厚さ		kg	
7-0342-0101	SOSOO	370x210x15	1.1	¥ 3,850	7-0342-0111	MY	1,000x 390x30	10.8	¥ 32,300		
7-0342-0102	SOLOO	410x230x15	1.3	¥ 4,650	7-0342-0112	MZ	900x 450x30	11.2	¥ 33,750		
7-0342-0103	SOLLO	440x250x15	1.5	¥ 5,450	7-0342-0113	MC	1,000x 450x30	12.4	¥ 40,150		
7-0342-0104	SS	500x270x20	2.5	¥ 8,950	7-0342-0114	30L	1,200x 450x30	14.9	¥ 48,150		
7-0342-0105	20S	600x300x20	3.3	¥ 11,800	★7-0342-0115	L	1,200x 450x40	20.0	¥ 74,750		
7-0342-0106	20M	720x330x20	4.4	¥ 14,700	★7-0342-0116	50L	1,200x 450x50	24.9	¥ 83,800		
7-0342-0107	20MZ	900x450x20	7.5	¥ 23,500	★7-0342-0117	LL	1,500x 550x50	38.0	¥ 117,150		
7-0342-0108	S	600x300x30	5.0	¥ 15,550	★7-0342-0118	MW-1	1,800x 900x30	44.7	¥ 134,750		
7-0342-0109	M	840x390x30	9.0	¥ 27,200	★7-0342-0119	LX	2,000x1,000x20	36.8	¥ 129,450		
7-0342-0110	MX	930x390x30	10.0	¥ 31,650							

★印はメーカーより直送になります。  
●リサイクルシステム対応。  
※各種特注承ります。



ピンタイプ



青 緑 赤 黄 桃 茶 黒

② 住友 抗菌プラスチックまな板 (カラーピン付) (AMN-C1) X (耐熱70°C) 抗菌

	青	緑	赤	黄	桃	茶	黒	サイズ	質量 (kg)	
SSOOP	7-0342-0201	7-0342-0203	7-0342-0205	7-0342-0207	7-0342-0209	7-0342-0211	7-0342-0213	500x270xH20	2.5	¥ 9,650
20SOP	7-0342-0202	7-0342-0204	7-0342-0206	7-0342-0208	7-0342-0210	7-0342-0212	7-0342-0214	600x300xH20	3.3	¥ 12,550

●カラーピンは長側面の2面に各1ヶ所ずつ打ってあります。 ●リサイクルシステム対応

ラインタイプ



青 緑 赤 黄 桃 茶 黒

③ 住友 抗菌プラスチックまな板 (カラーライン付) (AMN-C2) X (耐熱70°C) 抗菌

	青	緑	赤	黄	桃	茶	黒	サイズ	質量 (kg)	
SSOOL	7-0342-0301	7-0342-0303	7-0342-0305	7-0342-0307	7-0342-0309	7-0342-0311	7-0342-0313	500x270xH20	2.5	¥ 11,500
20SOL	7-0342-0302	7-0342-0304	7-0342-0306	7-0342-0308	7-0342-0310	7-0342-0312	7-0342-0314	600x300xH20	3.3	¥ 14,450

●カラーラインは短側面の2面に各1本ずつ入っています。 ●リサイクルシステム対応

熱風式消毒保管庫対応の軽量タイプ!



白 青 緑 赤 黄



④ 住友 軽量抗菌スーパー耐熱まな板 軽之助 (AMN-K7) X (耐熱100°C) 抗菌

		白	青	緑	赤	黄	サイズ	kg	
ESKLO	7-0342-0401	7-0342-0405	7-0342-0409	7-0342-0413	7-0342-0417	460x260xH20	1.6	¥ 11,300	
SSKLO	7-0342-0402	7-0342-0406	7-0342-0410	7-0342-0414	7-0342-0418	500x270xH20	1.8	¥ 11,800	
20SKL	7-0342-0403	7-0342-0407	7-0342-0411	7-0342-0415	7-0342-0419	600x300xH20	2.4	¥ 17,000	
20MKL	7-0342-0404	7-0342-0408	7-0342-0412	7-0342-0416	7-0342-0420	720x330xH20	3.2	¥ 22,500	

●食材別使用に便利な5色カラーで衛生管理を向上させます。  
●熱湯をかけても変形・変質しにくく、使用前・使用後の熱湯(100°C)消毒が可能です。  
●女性にやさしい軽量タイプです。従来品と比べ30%の軽量化を実現。  
●リサイクルシステム対応  
※熱風式消毒保管庫でご使用の場合は90°C60分を推奨します。

Point  
「住友のまな板」リサイクルシステム (特許出願中)  
●住友製の業務用製品のご使用済みまな板をお引き取りし、再資源化リサイクルを行います。  
(住友製の業務用製品にはSBマークが刻印されます。)  
●原則として、1枚お買い上げに対して1枚お引き取りいたします。(ご返送用の袋は、ご購入製品に添付いたします)  
●専用「お引き取り便」にて回収にお伺いいたします。

⑤ リス 業務用まな板 (AMN-B7) X

		厚さ	kg	
7-0342-0501	M1	500x270x20	2.48	¥ 8,000
7-0342-0502	M2	450x300x20	2.48	¥ 8,000
7-0342-0503	M3	600x300x20	3.31	¥ 9,700
7-0342-0504	M4	720x330x20	4.37	¥ 13,500
7-0342-0505	M8	600x300x30	4.97	¥ 14,000
7-0342-0506	M9	840x390x30	9.04	¥ 24,800
7-0342-0507	M10	900x450x30	11.18	¥ 30,800
7-0342-0508	M12	1,200x450x30	14.90	¥ 44,000

耐熱温度:70°C

⑥ リス 抗菌剤入り 業務用まな板 (AMN-B4) 抗菌

		厚さ	kg	
7-0342-0601	KM1	500x270x20	2.48	¥ 8,800
7-0342-0602	KM2	450x300x20	2.48	¥ 8,800
7-0342-0603	KM3	600x300x20	3.31	¥ 11,000
7-0342-0604	KM4	720x330x20	4.37	¥ 14,500
7-0342-0605	KM8	600x300x30	4.97	¥ 15,800
7-0342-0606	KM9	840x390x30	9.04	¥ 25,500
7-0342-0607	KM10	900x450x30	11.18	¥ 32,800
7-0342-0608	KM12	1,200x450x30	14.90	¥ 44,800

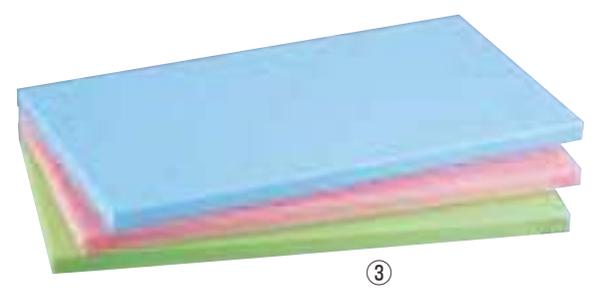
耐熱温度:70°C

⑦ リス 業務用耐熱抗菌まな板 (AMN-H8) 抗菌

		厚さ	kg	
7-0342-0701	TM1	500x270x20	2.5	¥ 9,600
7-0342-0702	TM2	450x300x20	2.5	¥ 9,600
7-0342-0703	TM3	600x300x20	3.4	¥ 12,000
7-0342-0704	TM4	720x330x20	4.4	¥ 16,000
7-0342-0705	TM8	600x300x30	5.0	¥ 17,500
7-0342-0706	TM9	840x390x30	9.1	¥ 28,000
7-0342-0707	TM10	900x450x30	11.2	¥ 36,000
7-0342-0708	TM12	1,200x450x30	16.2	¥ 49,500

耐熱温度:100°C  
※各種特注承ります。

優れた殺菌効果で、カビの繁殖を防ぎます。



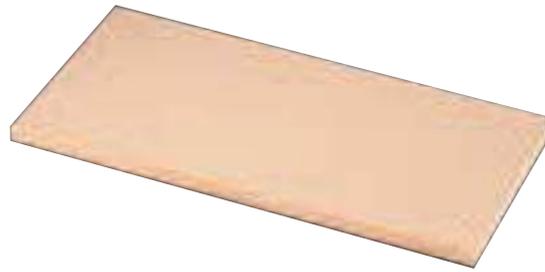
① トンボ プラスチック業務用まな板 (AMN-07)

	長さ	幅	厚さ	質量	価格
7-0343-0101	410	230	20	1.9	¥ 5,100
7-0343-0102	440	250	20	2.2	¥ 6,300
7-0343-0103	500	270	20	2.9	¥ 7,900
7-0343-0104	600	300	20	3.8	¥ 11,000
7-0343-0105	720	330	20	4.9	¥ 14,000
7-0343-0106	900	360	20	6.7	¥ 21,000
7-0343-0107	450	300	30	3.9	¥ 13,000
7-0343-0108	600	300	30	5.2	¥ 16,000
7-0343-0109	600	450	30	7.9	¥ 24,000
7-0343-0110	850	400	30	10.0	¥ 26,500
7-0343-0111	900	400	30	10.9	¥ 33,000
7-0343-0112	900	450	30	11.8	¥ 34,000
7-0343-0113	1,000	400	30	11.7	¥ 35,000
7-0343-0114	1,200	450	30	16.0	¥ 44,000

- ★ 7-0343-0115 1,200×900×30 31.8 ¥ 80,000
- ★ 7-0343-0116 1,500×650×30 29.1 ¥ 110,000
- ★ 7-0343-0117 1,800×900×30 47.9 ¥ 145,000

★印はメーカーより直送になります。  
耐熱温度:70℃  
※各種特注承ります。

抗菌効果でクリーン&ビューティー



④ K型 抗菌 ピュアまな板 (AMN-58)

規格	長さ (mm)	幅 (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格
7-0343-0401	500	250	5	0.6	¥ 3,100
7-0343-0402			10	1.3	¥ 5,000
7-0343-0403			20	2.5	¥ 9,800
7-0343-0404	600	300	30	3.8	¥ 13,400
7-0343-0405			5	0.9	¥ 4,300
7-0343-0406			10	1.8	¥ 7,000
7-0343-0407	600	300	20	3.6	¥ 14,100
7-0343-0408			30	5.4	¥ 18,600
7-0343-0409			5	1.2	¥ 5,900
7-0343-0410	750	330	10	2.5	¥ 9,800
7-0343-0411			20	5.0	¥ 17,700
7-0343-0412			30	7.4	¥ 23,900
7-0343-0413	840	390	5	1.6	¥ 7,700
7-0343-0414			10	3.3	¥ 13,000
7-0343-0415			20	6.6	¥ 23,500
7-0343-0416	840	390	30	9.8	¥ 32,700
7-0343-0417			5	2.0	¥ 9,600
7-0343-0418			10	4.1	¥ 15,800
7-0343-0419	900	450	20	8.1	¥ 28,300
7-0343-0420			30	12.2	¥ 40,600
7-0343-0421			5	2.0	¥ 9,500
7-0343-0422	1,000	400	10	4.0	¥ 15,700
7-0343-0423			20	8.0	¥ 27,900
7-0343-0424			30	12.0	¥ 38,800
7-0343-0425	1,000	450	5	2.3	¥ 10,600
7-0343-0426			10	4.5	¥ 17,800
7-0343-0427			20	8.5	¥ 31,400
7-0343-0428	1,000	450	30	13.5	¥ 43,700
7-0343-0429			5	2.7	¥ 12,800
7-0343-0430			10	5.4	¥ 21,300
7-0343-0431	1,200	450	20	10.8	¥ 37,500
7-0343-0432			30	16.2	¥ 52,400

●YKすべり止め加工 ※各種特注承ります。

⑤ ニュー抗菌プラスチックまな板 (APL-54)

サイズ	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格
500×250	20	2.4	¥ 7,400
	30	3.6	¥ 10,300
	40	4.8	¥ 16,300
	50	6.0	¥ 21,300
600×300	20	3.5	¥ 10,600
	30	5.2	¥ 14,900
	40	6.9	¥ 23,400
	50	8.7	¥ 30,600
700×330	20	4.5	¥ 13,600
	30	6.7	¥ 19,100
	40	8.9	¥ 30,000
	50	11.2	¥ 39,300
800×400	20	6.2	¥ 18,900
	30	8.3	¥ 26,400
	40	12.4	¥ 41,600
	50	15.5	¥ 54,400
900×450	20	7.9	¥ 23,900
	30	11.8	¥ 33,400
	40	15.7	¥ 52,700
	50	19.6	¥ 68,900
1,000×400	20	7.8	¥ 23,600
	30	11.6	¥ 33,000
	40	15.5	¥ 52,000
	50	19.5	¥ 68,000
1,000×500	20	9.7	¥ 29,500
	30	14.6	¥ 41,300
	40	19.4	¥ 65,000
	50	24.2	¥ 85,000
1,200×450	20	10.5	¥ 31,900
	30	15.7	¥ 44,500
	40	20.9	¥ 70,200
	50	26.1	¥ 91,800

※各種特注承ります。  
カビ、食中毒、雑菌の繁殖を抑止しますのでヌメリや黒ズミを防止し、いつも清潔に御使用頂けます。  
変色の恐れがありますので、殺菌庫(紫外線)には入れないでください。

⑥ 調理用 抗菌プラまな板 (AMN-59)

規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格	
7-0343-0601	630号	600×300	30	5.2	¥ 14,900
7-0343-0602	733号	700×330	20	4.5	¥ 13,600
7-0343-0603			30	6.7	¥ 19,100
7-0343-0604	840号	800×400	30	8.3	¥ 26,400
7-0343-0605	945号	900×450	30	11.8	¥ 33,400
7-0343-0606	1040号	1,000×400	30	11.6	¥ 33,000
7-0343-0607	1050号	1,000×500	30	14.6	¥ 41,300
7-0343-0608	1245号	1,200×450	30	15.7	¥ 44,500

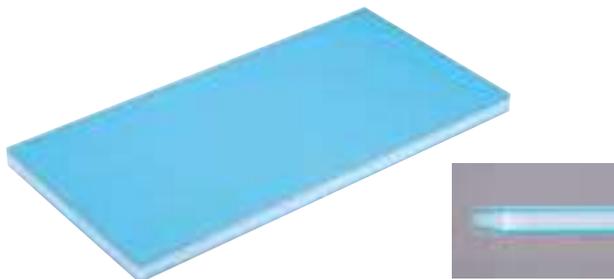
※各種特注承ります。  
カビ、食中毒、雑菌の繁殖を抑止しますのでヌメリや黒ズミを防止し、いつも清潔に御使用頂けます。  
変色の恐れがありますので、殺菌庫(紫外線)には入れないでください。

※500×250×20mm、30mm  
600×300×20mm、30mm  
700×330×20mm、30mmの6サイズ以外はメーカーより直送になります。

異物混入等が見分け易い「青色」表面!



- 熱湯消毒やまな板保管庫での熱風消毒が可能。(90℃×60分)
- SIAA認証の抗菌性能。



① 住友 青色 抗菌スーパー耐熱 まな板 (AMN-J7)

		厚さ		kg	
7-0344-0101	B15SS	500×270×15	1.9	¥	9,450
7-0344-0102	B15S	600×300×15	2.5	¥	12,600
7-0344-0103	B20SS	500×270×20	2.5	¥	12,600
7-0344-0104	B20S	600×300×20	3.4	¥	16,750
7-0344-0105	B20M	720×330×20	4.5	¥	22,150
7-0344-0106	B20MZ	900×450×20	7.6	¥	37,700
7-0344-0107	B30S	600×300×30	5.1	¥	25,150
7-0344-0108	B30S1	750×300×30	6.3	¥	31,450
7-0344-0109	B30MW	840×390×30	9.2	¥	45,750
7-0344-0110	B30MZ	900×450×30	11.4	¥	56,550



② ハイソフト まな板 (AMN-18)

		厚さ(mm)		質量(kg)	
		20	30	20	30
H1	500×250	7-0344-0201 ¥ 8,000	7-0344-0202 ¥ 12,000	2.5	3.7
H2	550×270	7-0344-0203 ¥ 9,500	7-0344-0204 ¥ 14,100	2.9	4.4
H3	600×300	7-0344-0205 ¥ 11,400	7-0344-0206 ¥ 17,200	3.6	5.4
H5	750×330	7-0344-0207 ¥ 15,700	7-0344-0208 ¥ 23,700	4.9	7.4
H7	840×390	7-0344-0209 ¥ 20,800	7-0344-0210 ¥ 31,400	6.5	9.8
H9	900×450	7-0344-0211 ¥ 25,700	7-0344-0212 ¥ 38,600	8.1	12.1
H10B	1,000×400	7-0344-0213 ¥ 25,400	7-0344-0214 ¥ 38,200	8.0	12.0
H10C	1,000×450	7-0344-0215 ¥ 28,600	7-0344-0216 ¥ 43,000	9.0	13.5
H11A	1,200×450	7-0344-0217 ¥ 34,300	7-0344-0218 ¥ 51,500	10.8	16.2
H11B	1,200×600	7-0344-0219 ¥ 45,800	7-0344-0220 ¥ 68,600	14.4	21.6
H12B	1,500×600	7-0344-0221 ¥ 57,200	7-0344-0222 ¥ 85,800	18.0	27.0
H16A	1,800×600	7-0344-0223 ¥ 68,600	7-0344-0224 ¥ 103,000	21.6	32.4
H16B	1,800×900	7-0344-0225 ¥ 103,000	7-0344-0226 ¥ 154,400	32.4	48.6

※各種特注承ります。(耐熱:80℃)  
●非常にソフトでねばりがあり、刃当りの良さは抜群です。

③ クッキントップ(合成ゴム) (AMN-16)

		厚さ		kg	
7-0344-0301	101号	500×250×20	3.0	¥	10,200
7-0344-0302	102号	500×330×20	4.0	¥	13,300
7-0344-0303	103号	600×300×20	4.3	¥	14,500
7-0344-0304	104号	600×330×20	4.8	¥	15,800
7-0344-0305	105号	750×330×20	5.9	¥	19,800
7-0344-0306	106号	900×300×20	6.5	¥	21,400
7-0344-0307	107号	900×360×20	7.8	¥	25,900
7-0344-0308	108号	900×450×20	9.7	¥	32,000
7-0344-0309	109号	1,000×330×20	7.9	¥	26,300
7-0344-0310	110号	1,000×370×20	8.9	¥	29,600
7-0344-0311	111号	1,000×400×20	9.6	¥	31,900
7-0344-0312	112号	1,000×500×20	12.0	¥	40,000
7-0344-0313	114号	1,200×450×20	13.0	¥	43,000
7-0344-0314	114号	1,200×450×30	19.5	¥	64,900
7-0344-0315	115号	1,200×600×20	17.3	¥	57,300
7-0344-0316	115号	1,200×600×30	26.0	¥	86,000
7-0344-0317	116号	1,500×600×30	32.4	¥	107,900

●耐熱性に優れ、煮沸消毒できます。  
※各種特注承ります。

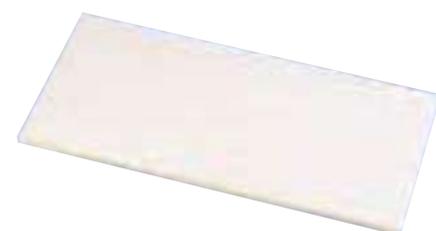
パルトの抗菌「3C効果」

- 無機質抗菌材セラミック効果
  - 遠赤外線放出セラミック効果
  - オゾン活性セラミック効果
- 以上3つのセラミックの相乗作用で、すばやい抗菌効果が発揮されます。

④ アサヒ クッキングカット 抗菌タイプ (AMN-H5)

		厚さ		kg	
7-0344-0401	G101	500×250×20	3.2	¥	15,300
7-0344-0402	G102	500×330×20	4.2	¥	17,700
7-0344-0403	G103	600×300×20	4.6	¥	19,300
7-0344-0404	G104	600×330×20	5.0	¥	21,000
7-0344-0405	G105	750×330×20	6.3	¥	26,300
7-0344-0406	G106	900×300×20	6.8	¥	28,600

●耐熱性に優れ、煮沸消毒できます。  
※各種特注承ります。



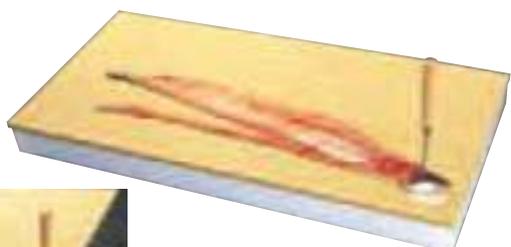
⑤ パルト 抗菌マナ板(合成ゴム) (AMN-62)

		厚さ		kg	
7-0344-0501	L	800×400×15	約5.0	¥	50,000
7-0344-0502	M	600×300×15	約3.0	¥	28,000
7-0344-0503	セミプロW	450×245×14	約1.7	¥	18,000

⑥ 鮮魚専用 プラスチックまな板 (AMN-11) (耐熱:90℃)

	規格	長さ(mm)	幅(mm)	質量(kg)	
7-0344-0601	1号	550	270	2.2	¥14,900
7-0344-0602	2号	600	300	2.6	¥18,900
7-0344-0603	3号	660	330	3.3	¥23,000
7-0344-0604	4号	750	330	3.7	¥26,200
7-0344-0605	5号A	750	380	4.3	¥30,100
7-0344-0606	5号B	750	450	5.1	¥35,500
7-0344-0607	6号	860	430	5.5	¥39,200
7-0344-0608	7号A	900	360	4.9	¥34,300
7-0344-0609	7号B	900	450	6.1	¥42,900
7-0344-0610	8号	1,000	350	5.3	¥37,000

	規格	長さ(mm)	幅(mm)	質量(kg)	
7-0344-0611	9号	1,000	400	6.0	¥42,200
7-0344-0612	10号	1,000	450	6.8	¥47,500
7-0344-0613	11号	1,000	500	7.5	¥52,900
7-0344-0614	12号A	1,200	450	8.1	¥56,900
7-0344-0615	12号B	1,200	600	10.8	¥75,900
7-0344-0616	13号	1,250	500	9.4	¥65,900
7-0344-0617	14号	1,350	500	10.1	¥71,200
7-0344-0618	15号	1,500	540	12.2	¥85,300
7-0344-0619	16号	1,500	600	13.5	¥94,800
7-0344-0620	17号	1,800	900	24.3	¥142,300



※鮮魚専用プラスチック調理台(ボード入り厚40mm)+鮮魚用替まな板(厚10mm)との組合わせです。  
※各種特注承ります。



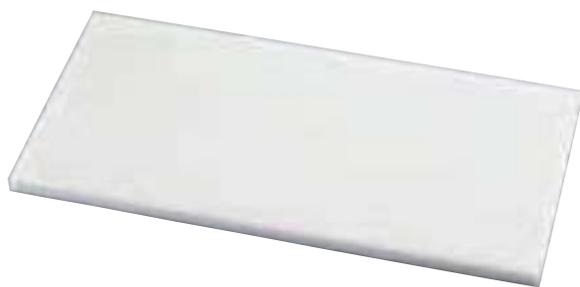




## 食器乾燥機・洗浄機(約100℃)に使用できるまな板。

① 山県 抗菌耐熱まな板 スーパー100  
(AMN-J1)

直 送 2日 洗 抗菌



	規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)			規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	
7-0348-0101	S1	500×250	20	2.5	¥10,450	7-0348-0113	S9	900×450	20	8.1	¥33,700
7-0348-0102			30	3.7	¥15,600	7-0348-0114			30	12.0	¥50,600
7-0348-0103	S2	550×270	20	2.9	¥12,400	7-0348-0115	S10B	1,000×400	20	8.0	¥33,300
7-0348-0104			30	4.4	¥18,600	7-0348-0116			30	12.0	¥50,000
7-0348-0105	S3	600×300	20	3.6	¥14,800	7-0348-0117	S10D	1,000×500	20	10.0	¥41,600
7-0348-0106			30	5.4	¥22,500	7-0348-0118			30	15.0	¥62,400
7-0348-0107	S5	750×330	20	4.9	¥20,600	7-0348-0119	S11A	1,200×450	20	10.8	¥45,000
7-0348-0108			30	7.4	¥30,900	7-0348-0120			30	16.2	¥67,400
7-0348-0109	S6	750×450	20	6.7	¥28,100	7-0348-0121	S11B	1,200×600	20	14.4	¥60,000
7-0348-0110			30	10.0	¥42,200	7-0348-0122			30	21.6	¥89,900
7-0348-0111	S7	840×390	20	6.5	¥27,400	※耐熱温度-30℃~100℃					
7-0348-0112			30	9.8	¥40,700	※熱風殺菌庫は厚さ30mmが対応しております。 ※各種特注承ります。					

## 調理面が濃いブルーなので、食品や食材への異物混入のリスクを軽減!

② ポリエチレン・ブルーかるがるまな板  
(AMN-J3)

直 送 2日

	厚さ	kg		厚さ	kg
7-0348-0201	410×230×20	1.3	¥8,400	7-0348-0207	600×300×25 2.8 ¥17,300
7-0348-0202	460×260×20	1.7	¥9,900	7-0348-0208	600×350×25 3.3 ¥20,100
7-0348-0203	500×250×20	1.8	¥10,300	7-0348-0209	700×350×25 3.8 ¥21,800
7-0348-0204	500×300×20	2.0	¥12,400	7-0348-0210	750×350×25 4.1 ¥23,400
7-0348-0205	600×300×20	2.4	¥14,800	7-0348-0211	800×400×25 4.9 ¥28,400
7-0348-0206	600×350×20	2.9	¥17,300	ポリエチレン(片面5mm厚)	

●木芯入りで軽く、加熱消毒しても反りません。  
※返品はご遠慮ください。③ 抗菌ポリエチレン・ブルーかるがるまな板  
(AMN-J4)

直 送 2日 抗菌

	厚さ	kg		厚さ	kg
7-0348-0301	410×230×20	1.3	¥10,700	7-0348-0307	600×300×25 2.8 ¥21,800
7-0348-0302	460×260×20	1.7	¥12,500	7-0348-0308	600×350×25 3.3 ¥25,500
7-0348-0303	500×250×20	1.8	¥13,000	7-0348-0309	700×350×25 3.8 ¥28,100
7-0348-0304	500×300×20	2.0	¥15,600	7-0348-0310	750×350×25 4.1 ¥30,100
7-0348-0305	600×300×20	2.4	¥18,800	7-0348-0311	800×400×25 4.9 ¥36,600
7-0348-0306	600×350×20	2.9	¥22,100	ポリエチレン(片面5mm厚)	

●木芯入りで軽く、加熱消毒しても反りません。

## 汚れたり、傷ついたりすると簡単に取替え出来るので清潔です。

④ 山県 取替えかんたんチェンジくん  
(替えまな板4枚セット付) (AMN-J2) 直 送 2日

	規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)			規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	
7-0348-0401	Y1	500 × 250	15	1.8	¥11,200	7-0348-0407	Y3	600 × 300	15	2.7	¥15,900
7-0348-0402			20	2.5	¥13,400	7-0348-0408			20	3.6	¥19,100
7-0348-0403			30	3.7	¥16,200	7-0348-0409			30	5.4	¥22,500
7-0348-0404	Y2	550 × 270	15	2.3	¥13,100	7-0348-0410	Y5	750 × 330	15	3.7	¥22,100
7-0348-0405			20	3.0	¥14,900	7-0348-0411			20	5.0	¥24,900
7-0348-0406			30	4.5	¥18,900	7-0348-0412			30	7.1	¥29,600

※厚さ、質量は台のみの表示です。

## ■別売替えまな板4枚セット 直 送 2日

7-0348-0413	Y1用	¥6,000
7-0348-0414	Y2用	¥6,800
7-0348-0415	Y3用	¥8,400
7-0348-0416	Y5用	¥11,600

厚さ3mm

※替えまな板4枚セットは  
(ホワイト・ピンク・ブルー・ベージュ各1枚)  
のセット販売となります。

木芯入り軽量ポリエチレンまな板シリーズ

木芯入り軽量まな板シリーズは、食材名が印刷できるなどさまざまな工夫が施されています。

木芯入り軽量まな板シリーズは、食材名やカラーラインの使い分けによる衛生管理の徹底、作業環境の改善などで、働く人にたいへん喜ばれています。



①②ポリエチレン・かるがるまな板

木芯入り構造のため、プラスチック単体のまな板に比べて30%以上も軽く(600×300×H25mmの場合)扱い易いので、手入れも非常に楽になりました。側面のカラーラインによって使い分け管理ができ、また、煮沸消毒をしても反りません。

■標準タイプSD(片面5mm厚)と肉厚タイプHD(片面10mm厚)があります。

食材名標準文字

魚介類用・魚介類・野菜用・野菜類・肉用・肉類・果物用・果物・下処理用・加工品・調理済・アレルギー用・除去食用・代替食用その他

① ポリエチレン・かるがるまな板 <AMN-38> ※返品は御遠慮ください。

タイプ		標準タイプSD(片面5mm厚)					質量(kg)	
サイズ(mm)	厚さ(mm)	カラー						
		ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー		
410×230	20	7-0349-0101	7-0349-0116	7-0349-0131	7-0349-0146	7-0349-0161	1.3	¥ 8,400
460×260	20	7-0349-0102	7-0349-0117	7-0349-0132	7-0349-0147	7-0349-0162	1.7	¥ 9,900
500×250	20	7-0349-0103	7-0349-0118	7-0349-0133	7-0349-0148	7-0349-0163	1.8	¥ 10,300
500×300	20	7-0349-0104	7-0349-0119	7-0349-0134	7-0349-0149	7-0349-0164	2.0	¥ 12,400
600×300	20	7-0349-0105	7-0349-0120	7-0349-0135	7-0349-0150	7-0349-0165	2.4	¥ 14,800
	25	7-0349-0106	7-0349-0121	7-0349-0136	7-0349-0151	7-0349-0166	2.8	¥ 17,300
600×350	25	7-0349-0107	7-0349-0122	7-0349-0137	7-0349-0152	7-0349-0167	3.3	¥ 20,100
700×350	25	7-0349-0108	7-0349-0123	7-0349-0138	7-0349-0153	7-0349-0168	3.8	¥ 21,800
750×350	25	7-0349-0109	7-0349-0124	7-0349-0139	7-0349-0154	7-0349-0169	4.1	¥ 23,400
800×400	25	7-0349-0110	7-0349-0125	7-0349-0140	7-0349-0155	7-0349-0170	4.9	¥ 28,400
900×400	30	7-0349-0111	7-0349-0126	7-0349-0141	7-0349-0156	7-0349-0171	6.2	¥ 35,600
900×450	30	7-0349-0112	7-0349-0127	7-0349-0142	7-0349-0157	7-0349-0172	7.0	¥ 40,000
1,000×400	30	7-0349-0113	7-0349-0128	7-0349-0143	7-0349-0158	7-0349-0173	6.8	¥ 39,400
1,200×450	30	7-0349-0114	7-0349-0129	7-0349-0144	7-0349-0159	7-0349-0174	9.2	¥ 57,800
1,500×450	30	7-0349-0115	7-0349-0130	7-0349-0145	7-0349-0160	7-0349-0175	11.4	¥ 72,100



食材名はご指定の印刷ができますので、ご自由にお申し付けください。側面内部への印刷ですので、洗っても落ちません。



赤・茶・黒の3色は、受注生産にて承ります。

② ポリエチレン・かるがるまな板 <AMN-38> ※返品は御遠慮ください。

タイプ		肉厚タイプHD(片面10mm厚)					質量(kg)	
サイズ(mm)	厚さ(mm)	カラー						
		ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー		
600×300	30	7-0349-0201	7-0349-0211	7-0349-0221	7-0349-0231	7-0349-0241	4.1	¥ 22,200
600×350	30	7-0349-0202	7-0349-0212	7-0349-0222	7-0349-0232	7-0349-0242	4.8	¥ 25,800
700×350	30	7-0349-0203	7-0349-0213	7-0349-0223	7-0349-0233	7-0349-0243	5.6	¥ 28,200
750×350	30	7-0349-0204	7-0349-0214	7-0349-0224	7-0349-0234	7-0349-0244	5.8	¥ 30,300
800×400	30	7-0349-0205	7-0349-0215	7-0349-0225	7-0349-0235	7-0349-0245	7.2	¥ 36,700
900×400	40	7-0349-0206	7-0349-0216	7-0349-0226	7-0349-0236	7-0349-0246	9.5	¥ 49,400
900×450	40	7-0349-0207	7-0349-0217	7-0349-0227	7-0349-0237	7-0349-0247	10.7	¥ 55,400
1,000×400	40	7-0349-0208	7-0349-0218	7-0349-0228	7-0349-0238	7-0349-0248	10.5	¥ 54,800
1,200×450	40	7-0349-0209	7-0349-0219	7-0349-0229	7-0349-0239	7-0349-0249	14.2	¥ 80,000
1,500×450	40	7-0349-0210	7-0349-0220	7-0349-0230	7-0349-0240	7-0349-0250	17.6	¥ 99,700

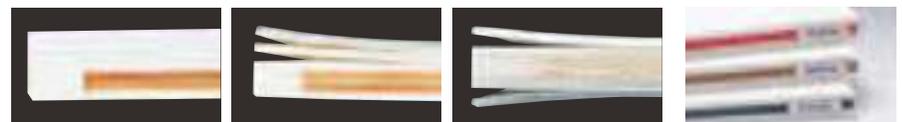
積層タイプのはがせるまな板

かるがるの多層タイプ

1層が5mm厚(軽量おとく4mm厚)の多層構造で、傷んだら削る必要がなく、切りはがすことによって常に新しい調理面が得られ、とても経済的です。セパレートラインでどなたにも簡単にはがすことができ、カラーラインによる使い分けもできます。



③ ポリエチレン・軽量おとくまな板



●長さ600mm以下のサイズは、両面多層タイプになります。

赤・茶・黒の3色は、受注生産にて承ります。

③ ポリエチレン・軽量おとくまな板 4層 <AOT-12> ※返品は御遠慮ください。

サイズ(mm)	厚さ(mm)	カラー					質量(kg)	
		ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー		
500×250	25	7-0349-0301	7-0349-0314	7-0349-0327	7-0349-0340	7-0349-0353	2.6	¥ 13,100
500×300	25	7-0349-0302	7-0349-0315	7-0349-0328	7-0349-0341	7-0349-0354	3.0	¥ 15,800
600×300	25	7-0349-0303	7-0349-0316	7-0349-0329	7-0349-0342	7-0349-0355	3.6	¥ 18,900
600×350	25	7-0349-0304	7-0349-0317	7-0349-0330	7-0349-0343	7-0349-0356	4.2	¥ 22,000
700×350	25	7-0349-0305	7-0349-0318	7-0349-0331	7-0349-0344	7-0349-0357	5.0	¥ 25,700
750×350	25	7-0349-0306	7-0349-0319	7-0349-0332	7-0349-0345	7-0349-0358	5.2	¥ 27,500
800×400	25	7-0349-0307	7-0349-0320	7-0349-0333	7-0349-0346	7-0349-0359	6.4	¥ 33,600
900×400	25	7-0349-0308	7-0349-0321	7-0349-0334	7-0349-0347	7-0349-0360	7.1	¥ 37,700
900×450	25	7-0349-0309	7-0349-0322	7-0349-0335	7-0349-0348	7-0349-0361	8.0	¥ 42,400
1,000×400	30	7-0349-0310	7-0349-0323	7-0349-0336	7-0349-0349	7-0349-0362	9.6	¥ 41,800
1,000×450	30	7-0349-0311	7-0349-0324	7-0349-0337	7-0349-0350	7-0349-0363	10.7	¥ 47,300
1,200×450	30	7-0349-0312	7-0349-0325	7-0349-0338	7-0349-0351	7-0349-0364	12.8	¥ 60,300
1,500×450	30	7-0349-0313	7-0349-0326	7-0349-0339	7-0349-0352	7-0349-0365	16.0	¥ 79,500

エトールシリーズ

料理のポイントは、鍋。使われる鍋の良し悪しで決まります。銅鍋は熱の伝導性にたいへん優れているため、熱まわりにムラがありません。厚さ3mm 華麗なる猛者、銅鍋の最高峰。エトールシリーズは強度・耐久性が高いのはもちろんのこと、ぶ厚い銅のおかげで味に差が出る高級品です。



30・33cm

① エトール 銅寸胴鍋 <AZV-05>

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底厚	
7-0035-0101	15	150×150	2.6	2.9	3.0	¥	33,000
7-0035-0102	18	180×180	4.5	3.9	3.0	¥	41,000
7-0035-0103	21	210×210	7.2	4.8	3.0	¥	51,000
7-0035-0104	24	240×240	10.5	7.0	3.0	¥	63,000
7-0035-0105	27	270×270	15.4	9.0	3.0	¥	74,000
7-0035-0106	30	300×300	21.0	11.6	3.0	¥	110,000
7-0035-0107	33	330×330	28.0	13.5	3.0	¥	120,000

※30cm・33cmは手造り粗目入です。



② エトール 銅半寸胴鍋 <AHV-05>

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底厚	
7-0035-0201	15	150×110	1.9	2.5	3.0	¥	23,000
7-0035-0202	18	180×130	3.3	3.2	3.0	¥	30,000
7-0035-0203	21	210×150	5.1	4.2	3.0	¥	38,000
7-0035-0204	24	240×170	7.6	5.4	3.0	¥	45,000
7-0035-0205	27	270×180	10.0	6.6	3.0	¥	56,000
7-0035-0206	30	300×190	13.0	8.5	3.0	¥	69,000
7-0035-0207	33	330×210	17.5	10.0	3.0	¥	80,000



③ エトール 銅外輪鍋 <AST-14>

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底厚	
7-0035-0301	24	240×80	3.5	3.9	3.0	¥	37,000
7-0035-0302	27	270×90	4.0	5.0	3.0	¥	45,000
7-0035-0303	30	300×100	7.0	6.4	3.0	¥	59,000
7-0035-0304	33	330×110	9.2	7.4	3.0	¥	68,000



④ エトール 銅片手深型鍋 <AKT-06>

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底厚	
7-0035-0401	15	150×90	1.5	2.0	3.0	¥	22,000
7-0035-0402	18	180×105	2.6	2.8	3.0	¥	29,000
7-0035-0403	21	210×120	4.1	3.7	3.0	¥	36,000
7-0035-0404	24	240×135	6.0	5.0	3.0	¥	43,000
7-0035-0405	27	270×150	8.5	6.4	3.0	¥	52,000
7-0035-0406	30	300×175	12.0	9.0	3.0	¥	66,000
7-0035-0407	33	330×190	16.0	10.0	3.0	¥	77,000

※蓋は、⑦の蓋を御使用ください。(別売)



⑤ エトール 銅片手浅型鍋 <AKT-07>

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底厚	
7-0035-0501	15	150×60	1.0	1.6	3.0	¥	18,000
7-0035-0502	18	180×65	1.6	2.2	3.0	¥	23,000
7-0035-0503	21	210×70	2.4	2.8	3.0	¥	30,000
7-0035-0504	24	240×80	3.5	3.9	3.0	¥	36,000
7-0035-0505	27	270×90	4.0	5.0	3.0	¥	43,000
7-0035-0506	30	300×100	7.0	6.4	3.0	¥	56,000
7-0035-0507	33	330×110	9.2	7.4	3.0	¥	64,000

※蓋は、⑦の蓋を御使用ください。(別売)



⑥ エトール 銅テーパ鍋 <ATC-01>

	cm	口径	底径	高さ	ℓ	kg	底厚	
7-0035-0601	15	150	120	65	0.85	1.3	3.0	¥20,000
7-0035-0602	18	180	148	70	1.40	1.8	3.0	¥26,000
7-0035-0603	21	210	174	78	2.10	2.4	3.0	¥32,000
7-0035-0604	24	240	200	85	3.10	2.9	3.0	¥39,000
7-0035-0605	27	270	230	95	4.50	3.8	3.0	¥48,000

⑦ エトール 銅鍋蓋 <ANB-03>

cm用			cm用				
7-0035-0701	15	¥	3,700	7-0035-0705	27	¥	9,200
7-0035-0702	18	¥	4,300	7-0035-0706	30	¥	11,900
7-0035-0703	21	¥	5,800	7-0035-0707	33	¥	14,800
7-0035-0704	24	¥	7,300				

Mauviel モービルCOPPER(スズメッキ)シリーズ



⑧ モービル 銅寸胴鍋 <AZV-06>

	cm内	高さ	ℓ	kg	
7-0035-0801	32	2148.32	320	21	10.8 ¥322,000

※蓋は、⑬の蓋を御使用ください。(別売)



⑨ モービル 銅キャセロール <AKY-02>

	cm内	高さ	ℓ	kg	
7-0035-0901	24	2143.24	130	6.0	3.82 ¥50,000
7-0035-0902	26	2143.26	140	7.5	4.41 ¥74,500

※蓋は、⑫の蓋を御使用ください。(別売)



⑩ モービル 銅ソトーズ <AST-17>

	cm	口径	底径	高さ	ℓ	kg	
7-0035-1001	28	2146.28	280	240	100	4.6	4.5 ¥56,000

※蓋は、⑬の蓋を御使用ください。(別売)



⑪ モービル 銅オーバルココット <AKK-03>

	cm	高さ	ℓ	kg	
7-0035-1101	2173.24	内240×170×100	3.5	2.0	¥27,000



⑫ モービル 銅片手鍋蓋 <ANB-05>

cm用			
7-0035-1201	18	2159.19	¥3,800
7-0035-1202	20	2159.21	¥4,400
7-0035-1203	22	2159.23	¥4,600
7-0035-1204	26	2159.27	¥7,000
7-0035-1205	28	2159.29	¥8,500
7-0035-1206	30	2159.31	¥9,500



⑬ モービル 銅鍋蓋 真鍮柄 <ANB-04>

cm用			
7-0035-1301	32	2165.32	¥33,000
7-0035-1302	36	2165.36	¥40,500
7-0035-1303	40	2165.40	¥62,500

## 抗菌タイプ

ポリエチレンまな板を、ちょっと工夫してみました。働く人に喜ばれるように…、衛生管理がしやすいように…。

使う人の身になって開発した、木芯入り軽量まな板ポリエチレンシリーズは、作業環境の改善、衛生管理の徹底など、さまざまな工夫が施されています。



①②抗菌ポリエチレン・かるがるまな板 ■標準タイプSDK (片面5mm厚)と  
ポリエチレンかるがるに、抗菌・防カビ効果を加えました。  
衛生面での管理がより徹底できます。  
カラーラインによる使い分けもできます。



赤・茶・黒の3色は、  
受注生産にて承ります。



食材名はご指定の印刷ができます  
ので、ご自由にお申し付けください。  
側面内部への印刷ですので、  
洗っても落ちません。

### ① 抗菌ポリエチレン・かるがるまな板 (AMN-41) ※返品は御遠慮ください。

タイプ	標準タイプSDK (片面5mm厚)					質量 (kg)		
	サイズ (mm)	厚さ (mm)	カラー					
		ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー		
410×230	20	7-0350-0101	7-0350-0116	7-0350-0131	7-0350-0146	7-0350-0161	1.3	¥10,700
460×260	20	7-0350-0102	7-0350-0117	7-0350-0132	7-0350-0147	7-0350-0162	1.7	¥12,500
500×250	20	7-0350-0103	7-0350-0118	7-0350-0133	7-0350-0148	7-0350-0163	1.8	¥13,000
500×300	20	7-0350-0104	7-0350-0119	7-0350-0134	7-0350-0149	7-0350-0164	2.0	¥15,600
600×300	20	7-0350-0105	7-0350-0120	7-0350-0135	7-0350-0150	7-0350-0165	2.4	¥18,800
	25	7-0350-0106	7-0350-0121	7-0350-0136	7-0350-0151	7-0350-0166	2.8	¥21,800
600×350	25	7-0350-0107	7-0350-0122	7-0350-0137	7-0350-0152	7-0350-0167	3.3	¥25,500
700×350	25	7-0350-0108	7-0350-0123	7-0350-0138	7-0350-0153	7-0350-0168	3.8	¥28,100
750×350	25	7-0350-0109	7-0350-0124	7-0350-0139	7-0350-0154	7-0350-0169	4.1	¥30,100
800×400	25	7-0350-0110	7-0350-0125	7-0350-0140	7-0350-0155	7-0350-0170	4.9	¥36,600
900×400	30	7-0350-0111	7-0350-0126	7-0350-0141	7-0350-0156	7-0350-0171	6.2	¥45,500
900×450	30	7-0350-0112	7-0350-0127	7-0350-0142	7-0350-0157	7-0350-0172	7.0	¥51,000
1,000×400	30	7-0350-0113	7-0350-0128	7-0350-0143	7-0350-0158	7-0350-0173	6.8	¥50,500
1,200×450	30	7-0350-0114	7-0350-0129	7-0350-0144	7-0350-0159	7-0350-0174	9.2	¥72,200
1,500×450	30	7-0350-0115	7-0350-0130	7-0350-0145	7-0350-0160	7-0350-0175	11.4	¥90,200

### ② 抗菌ポリエチレン・かるがるまな板 (AMN-41) ※返品は御遠慮ください。

タイプ	肉厚タイプHDK (片面10mm厚)					質量 (kg)		
	サイズ (mm)	厚さ (mm)	カラー					
		ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー		
600×300	30	7-0350-0201	7-0350-0211	7-0350-0221	7-0350-0231	7-0350-0241	4.1	¥28,900
600×350	30	7-0350-0202	7-0350-0212	7-0350-0222	7-0350-0232	7-0350-0242	4.8	¥33,700
700×350	30	7-0350-0203	7-0350-0213	7-0350-0223	7-0350-0233	7-0350-0243	5.6	¥37,400
750×350	30	7-0350-0204	7-0350-0214	7-0350-0224	7-0350-0234	7-0350-0244	5.8	¥40,200
800×400	30	7-0350-0205	7-0350-0215	7-0350-0225	7-0350-0235	7-0350-0245	7.2	¥48,800
900×400	40	7-0350-0206	7-0350-0216	7-0350-0226	7-0350-0236	7-0350-0246	9.5	¥66,000
900×450	40	7-0350-0207	7-0350-0217	7-0350-0227	7-0350-0237	7-0350-0247	10.7	¥74,300
1,000×400	40	7-0350-0208	7-0350-0218	7-0350-0228	7-0350-0238	7-0350-0248	10.5	¥73,400
1,200×450	40	7-0350-0209	7-0350-0219	7-0350-0229	7-0350-0239	7-0350-0249	14.2	¥104,600
1,500×450	40	7-0350-0210	7-0350-0220	7-0350-0230	7-0350-0240	7-0350-0250	17.6	¥130,600

### 積層タイプのはがせるまな板

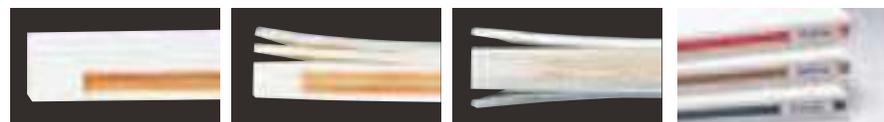
かるがるの多層タイプ

1層が5mm厚 (軽量おとく4mm厚) の多層構造で、傷んだら削る必要がなく、切りはがすことによって常に新しい調理面が得られ、とても経済的です。

セパレートラインでどなたにも簡単にはがすことができ、カラーラインによる使い分けもできます。



### ③ ポリエチレン・抗菌軽量 おとくまな板



●長さ600mm以下のサイズは、両面多層タイプになります。

赤・茶・黒の3色は、  
受注生産にて承ります。

### ③ ポリエチレン・抗菌軽量おとくまな板 4層 (AOT-11) ※返品は御遠慮ください。

タイプ	カラー					質量 (kg)		
	サイズ (mm)	厚さ (mm)	ホワイト	イエロー	ピンク			グリーン
500×250	25	7-0350-0301	7-0350-0314	7-0350-0327	7-0350-0340	7-0350-0353	2.6	¥16,500
500×300	25	7-0350-0302	7-0350-0315	7-0350-0328	7-0350-0341	7-0350-0354	3.0	¥19,800
600×300	25	7-0350-0303	7-0350-0316	7-0350-0329	7-0350-0342	7-0350-0355	3.6	¥23,900
600×350	25	7-0350-0304	7-0350-0317	7-0350-0330	7-0350-0343	7-0350-0356	4.2	¥27,800
700×350	25	7-0350-0305	7-0350-0318	7-0350-0331	7-0350-0344	7-0350-0357	5.0	¥32,600
750×350	25	7-0350-0306	7-0350-0319	7-0350-0332	7-0350-0345	7-0350-0358	5.2	¥34,800
800×400	25	7-0350-0307	7-0350-0320	7-0350-0333	7-0350-0346	7-0350-0359	6.4	¥42,400
900×400	25	7-0350-0308	7-0350-0321	7-0350-0334	7-0350-0347	7-0350-0360	7.1	¥47,700
900×450	25	7-0350-0309	7-0350-0322	7-0350-0335	7-0350-0348	7-0350-0361	8.0	¥53,800
1,000×400	30	7-0350-0310	7-0350-0323	7-0350-0336	7-0350-0349	7-0350-0362	9.6	¥53,000
1,000×450	30	7-0350-0311	7-0350-0324	7-0350-0337	7-0350-0350	7-0350-0363	10.7	¥59,500
1,200×450	30	7-0350-0312	7-0350-0325	7-0350-0338	7-0350-0351	7-0350-0364	12.8	¥74,600
1,500×450	30	7-0350-0313	7-0350-0326	7-0350-0339	7-0350-0352	7-0350-0365	16.0	¥93,100

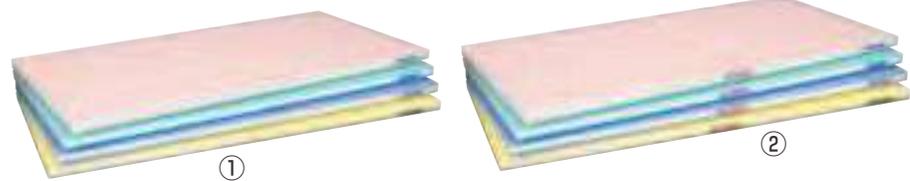
**木芯入り全面カラー軽量ポリエチレンまな板シリーズ**

**食物アレルギー対策**

- 判別しやすく見間違い、使用間違い防止にノロウィルス対策
- 85℃・90秒以上の加熱消毒で不活化しますが、煮沸消毒しても反り歪みにくい構造

**軽さが最大の特徴**

- 木芯入り構造のため、従来のプラスチックまな板より約30%も軽く扱い易い



**「ポリエチレンかるがるまな板」の全面カラーシリーズ!**



食材名はご指定の印刷ができますので、ご自由にお申し付けください。側面内部への印刷ですので、洗っても落ちません。

木芯入り軽量まな板シリーズは、食材名が印刷できるなどさまざまな工夫が施されています。

**食材名標準文字**

- 魚介類用・魚介類・野菜用・野菜類・肉用・肉類・果物用・果物・下処理用・加工品・調理済・アレルギー用・除去食用・代替食用その他

**① ポリエチレン 全面カラーかるがるまな板〈AMN-K0〉**

サイズ	厚さ (mm)	ピンク	グリーン	ブルー	イエロー	質量 (kg)	
410×230	18	7-0351-0101	7-0351-0112	7-0351-0123	7-0351-0134	1.1	¥ 8,400
460×260	18	7-0351-0102	7-0351-0113	7-0351-0124	7-0351-0135	1.5	¥ 9,900
500×250	18	7-0351-0103	7-0351-0114	7-0351-0125	7-0351-0136	1.6	¥ 10,300
500×300	18	7-0351-0104	7-0351-0115	7-0351-0126	7-0351-0137	1.7	¥ 12,400
600×300	18	7-0351-0105	7-0351-0116	7-0351-0127	7-0351-0138	2.1	¥ 14,800
600×350	18	7-0351-0106	7-0351-0117	7-0351-0128	7-0351-0139	2.5	¥ 17,300
600×300	23	7-0351-0107	7-0351-0118	7-0351-0129	7-0351-0140	2.5	¥ 17,300
600×350	23	7-0351-0108	7-0351-0119	7-0351-0130	7-0351-0141	2.9	¥ 20,100
700×350	23	7-0351-0109	7-0351-0120	7-0351-0131	7-0351-0142	3.3	¥ 21,800
750×350	23	7-0351-0110	7-0351-0121	7-0351-0132	7-0351-0143	3.6	¥ 23,400
800×400	23	7-0351-0111	7-0351-0122	7-0351-0133	7-0351-0144	4.3	¥ 28,400

**② 抗菌ポリエチレン全面カラーかるがるまな板〈AMN-J9〉**

サイズ	厚さ (mm)	ピンク	グリーン	ブルー	イエロー	質量 (kg)	
410×230	18	7-0351-0201	7-0351-0212	7-0351-0223	7-0351-0234	1.1	¥ 10,700
460×260	18	7-0351-0202	7-0351-0213	7-0351-0224	7-0351-0235	1.5	¥ 12,500
500×250	18	7-0351-0203	7-0351-0214	7-0351-0225	7-0351-0236	1.6	¥ 13,000
500×300	18	7-0351-0204	7-0351-0215	7-0351-0226	7-0351-0237	1.7	¥ 15,600
600×300	18	7-0351-0205	7-0351-0216	7-0351-0227	7-0351-0238	2.1	¥ 18,800
600×350	18	7-0351-0206	7-0351-0217	7-0351-0228	7-0351-0239	2.5	¥ 22,100
600×300	23	7-0351-0207	7-0351-0218	7-0351-0229	7-0351-0240	2.5	¥ 21,800
600×350	23	7-0351-0208	7-0351-0219	7-0351-0230	7-0351-0241	2.9	¥ 25,500
700×350	23	7-0351-0209	7-0351-0220	7-0351-0231	7-0351-0242	3.3	¥ 28,100
750×350	23	7-0351-0210	7-0351-0221	7-0351-0232	7-0351-0243	3.6	¥ 30,100
800×400	23	7-0351-0211	7-0351-0222	7-0351-0233	7-0351-0244	4.3	¥ 36,600

**抗菌性ラバーラシリーズ**

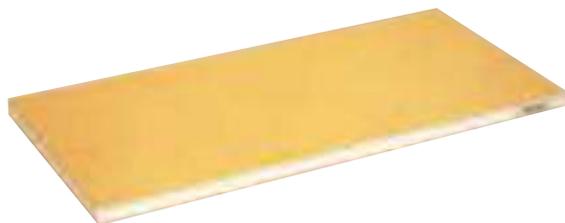
ラバーラは、日本で初めての木芯入り軽量ゴムまな板です。

- ※ラバーラは特殊ゴムですから、紫外線殺菌庫には、御使用できません。
- ※各種特注承ります。

**ラバーラの特長**

- “汚れにくさ”と“刃あたりの良さ”が最大の特徴。その上、抗菌性がありますからいつも清潔、安心してお使いいただけます。

- 調理面は木肌色。驚くほど目が疲れません。
- ゴム本来の弾力性が、庖丁の切れ味を長持ちさせます。
- 軽くて、たわまず、反りません。また、完全無臭です。



**③ 抗菌性ラバーラ・かるがるまな板〈AMN-45〉**

素材のゴム自体が水に浮くほど軽く、その上、木芯入り構造のため、従来のゴムまな板に比べて約半分の軽さに仕上げられており、木のように扱い易いまな板です。

※返品は御遠慮ください。

③ 抗菌性ラバーラ・かるがるまな板						
タイプ	標準タイプSRB (片面5mm厚)					
	厚さ20mm	厚さ25mm	厚さ30mm			
サイズ(mm)	質量(kg)	質量(kg)	質量(kg)	質量(kg)	質量(kg)	
500×250	1.8	7-0351-0301 ¥ 13,300				
500×300	2.0	7-0351-0302 ¥ 15,900				
600×300	2.4	7-0351-0303 ¥ 19,200	2.8	7-0351-0304 ¥ 22,200		
600×350			3.3	7-0351-0305 ¥ 25,800		
700×350			3.8	7-0351-0306 ¥ 29,000		
750×350			4.1	7-0351-0307 ¥ 30,000		
800×400			4.9	7-0351-0308 ¥ 36,700		
900×400					6.2	7-0351-0309 ¥ 45,700
900×450					7.0	7-0351-0310 ¥ 51,400
1,000×400					6.8	7-0351-0311 ¥ 50,500
1,200×450					9.2	7-0351-0312 ¥ 74,100
1,500×450					11.4	7-0351-0313 ¥ 92,500

**④ 抗菌性ラバーラ・おとくまな板ORB〈AMN-46〉**

はがせる多層構造(1層が5mm厚)で調理面が傷んできたら削る必要がなく、切りはがすことにより常に新しい調理面が得られ、とても経済的でおとくなタイプ。明瞭なセパレートラインでどなたにも簡単にはがすことができます。

- 長さ600mm以下は、両面多層タイプになります。

■4層タイプと5層タイプがあります。

※返品は御遠慮ください。

④ 抗菌性ラバーラ・おとくまな板ORB						
タイプ	4層タイプ					
	厚さ30mm	厚さ35mm		厚さ40mm		
サイズ(mm)	質量(kg)	質量(kg)	質量(kg)	質量(kg)	質量(kg)	
500×250	3.1	7-0351-0401 ¥ 21,200		3.6	7-0351-0413 ¥ 24,200	
500×300	3.5	7-0351-0402 ¥ 25,400		4.2	7-0351-0414 ¥ 29,000	
600×300	4.3	7-0351-0403 ¥ 30,500		5.1	7-0351-0415 ¥ 35,000	
600×350	5.0	7-0351-0404 ¥ 35,500		6.0	7-0351-0416 ¥ 40,700	
700×350	5.9	7-0351-0405 ¥ 41,400		7.3	7-0351-0417 ¥ 47,400	
750×350	6.1	7-0351-0406 ¥ 44,300		7.4	7-0351-0418 ¥ 50,600	
800×400	7.5	7-0351-0407 ¥ 54,300		9.0	7-0351-0419 ¥ 61,800	
900×400	8.4	7-0351-0408 ¥ 60,800		10.1	7-0351-0420 ¥ 69,700	
900×450	9.5	7-0351-0409 ¥ 68,400		11.3	7-0351-0421 ¥ 78,300	
1,000×400			11.1	7-0351-0410 ¥ 67,300	12.9	7-0351-0422 ¥ 80,800
1,000×450			12.4	7-0351-0411 ¥ 75,800	14.5	7-0351-0423 ¥ 91,000
1,200×450			14.8	7-0351-0412 ¥ 96,800	17.3	7-0351-0424 ¥ 117,100



① ②

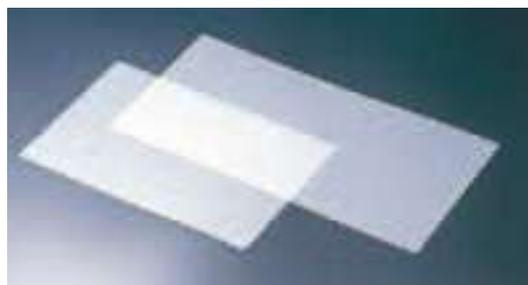
**ソフトタイプまな板**

Information

まな板や調理台にのせて使用します。また、食器類の下敷きマットなどにも使用できます。出刃庖丁を使用する重切削、又はたたき物などには御使用にならないでください。

材質:ポリプロピレン

※ご注意:多少変色する場合がありますが、抗菌効果は変わりません。  
※各種特注承ります。



**④ 住友 使い捨てまな板(100枚入)**

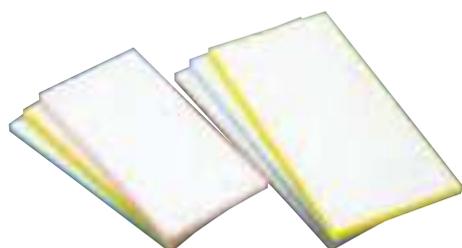
〈AMN-84〉

7-0352-0401 450×300 ¥20,000

7-0352-0402 600×300 ¥25,000

厚さ:0.75mm

耐熱温度:110℃



**① 住友 カラーソフトまな板(厚さ3mmタイプ)〈AMN-E3〉**

規格	カラー					サイズ	kg	
	ベージュ	ブルー	グリーン	ピンク	ホワイト			
CT-320	7-0352-0101	7-0352-0105	7-0352-0109	7-0352-0113	7-0352-0117	300×200×H3	0.2	¥1,500
CT-453	7-0352-0102	7-0352-0106	7-0352-0110	7-0352-0114	7-0352-0118	450×300×H3	0.4	¥3,200
CT-525	7-0352-0103	7-0352-0107	7-0352-0111	7-0352-0115	7-0352-0119	500×250×H3	0.3	¥2,950
CT-630	7-0352-0104	7-0352-0108	7-0352-0112	7-0352-0116	7-0352-0120	600×300×H3	0.5	¥4,250

**② 住友 カラーソフトまな板(厚さ8mmタイプ)〈AMN-93〉**

規格	カラー					サイズ	kg	
	ベージュ	ブルー	グリーン	ピンク	ホワイト			
CS-320	7-0352-0201	7-0352-0212	7-0352-0223	7-0352-0234	7-0352-0245	300×200×H8	0.4	¥ 2,700
CS-453	7-0352-0202	7-0352-0213	7-0352-0224	7-0352-0235	7-0352-0246	450×300×H8	1.0	¥ 5,950
CS-525	7-0352-0203	7-0352-0214	7-0352-0225	7-0352-0236	7-0352-0247	500×250×H8	0.9	¥ 5,050
CS-535	7-0352-0204	7-0352-0215	7-0352-0226	7-0352-0237	7-0352-0248	500×350×H8	1.3	¥ 6,750
CS-630	7-0352-0205	7-0352-0216	7-0352-0227	7-0352-0238	7-0352-0249	600×300×H8	1.3	¥ 7,300
CS-635	7-0352-0206	7-0352-0217	7-0352-0228	7-0352-0239	7-0352-0250	600×350×H8	1.5	¥ 8,550
CS-735	7-0352-0207	7-0352-0218	7-0352-0229	7-0352-0240	7-0352-0251	700×350×H8	1.8	¥ 9,600
CS-740	7-0352-0208	7-0352-0219	7-0352-0230	7-0352-0241	7-0352-0252	700×400×H8	2.1	¥10,550
★ CS-745	7-0352-0209	7-0352-0220	7-0352-0231	7-0352-0242	7-0352-0253	700×450×H8	2.3	¥12,050
★ CS-840	7-0352-0210	7-0352-0221	7-0352-0232	7-0352-0243	7-0352-0254	800×400×H8	2.4	¥12,300
★ CS-295	7-0352-0211	7-0352-0222	7-0352-0233	7-0352-0244	7-0352-0255	2,000×950×H8	14.2	¥82,950

★印はメーカーより直送になります。

**③ アサヒ カラーまな板(合成ゴム)〈AMN-23〉**

	ベージュ	ピンク	グリーン	ブルー	質量(kg)	
SC-101 500×250×H15	7-0352-0301	7-0352-0304	7-0352-0307	7-0352-0310	2.1	¥ 7,600
SC-102 500×330×H15	7-0352-0302	7-0352-0305	7-0352-0308	7-0352-0311	2.7	¥10,200
SC-103 600×300×H15	7-0352-0303	7-0352-0306	7-0352-0309	7-0352-0312	3.0	¥10,900

●魚・野菜・肉など区別してお使いください。大変衛生的です。



**⑤ 抗菌性ラバーラ・マット〈AMN-50〉**

	kg	
7-0352-0501 500×250	0.5	¥ 3,600
7-0352-0502 500×300	0.7	¥ 4,500
7-0352-0503 600×300	0.9	¥ 5,400
7-0352-0504 600×350	1.0	¥ 6,200
7-0352-0505 700×350	1.2	¥ 7,400
7-0352-0506 800×400	1.5	¥ 9,500
7-0352-0507 900×400	1.6	¥10,800
7-0352-0508 900×450	1.9	¥12,000
7-0352-0509 1,000×400	1.8	¥11,800

※厚さ5mm

**⑥ ニュータイプ 衛生まな板**

(塩化ビニール・厚さ8mm) 〈AMN-17〉

	kg	
7-0352-0601 E寸 1,000×700	7.3	¥27,300
7-0352-0602 A寸 1,000×490	5.1	¥19,200
7-0352-0603 1号 700×440	3.2	¥12,000
7-0352-0604 2号 700×390	2.8	¥10,600
7-0352-0605 3号 700×340	2.5	¥ 9,300
7-0352-0606 S3号 490×340	1.7	¥ 6,500
7-0352-0607 4号 700×290	2.1	¥ 7,900
7-0352-0608 S5号 500×240	1.2	¥ 4,800

※各種特注承ります。耐熱温度:80℃

**⑦ カラーカッティングシート(10枚入)〈AKT-D0〉**

	オレンジ	グリーン	ブルー	ナチュラル	サイズ	
CC-320	7-0352-0701	7-0352-0704	7-0352-0707	7-0352-0710	300×200	¥1,900
CC-453	7-0352-0702	7-0352-0705	7-0352-0708	7-0352-0711	450×300	¥3,100
CC-630	7-0352-0703	7-0352-0706	7-0352-0709	7-0352-0712	600×300	¥4,100

厚さ:1mm 耐熱温度:90℃ 材質:ポリプロピレン

**ソフト・シートタイプまな板**

まな板や調理台にのせて使用します。また、食器類の下敷きマットなどにも使用できます。出刃庖丁を使用する重切削、又はたたき物などには御使用にならないでください。

**⑧ プラスチック軽量まな板〈AKI-07〉**

	ブルー	イエロー	ピンク	厚さ	質量(kg)	
KR1	7-0352-0801	7-0352-0803	7-0352-0805	500×250×25	1.2	¥ 8,800
KR3	7-0352-0802	7-0352-0804	7-0352-0806	600×300×25	1.9	¥11,000

材質:ポリエチレン、ポリスチレン(耐熱温度80℃)

※上記規格以外に「長さ、幅、厚さ」及び、バンドカラー(レッド・グリーン)の特注も承ります。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

木製まな板



① 木曽桧 まな板(一枚板)〈AMN-14〉

品番	厚さ	価格
7-0353-0101	500×300×30	¥16,000
7-0353-0102	600×300×30	¥18,500
7-0353-0103	600×330×30	¥21,000
7-0353-0104	750×300×30	¥26,000
7-0353-0105	750×330×30	¥28,000
7-0353-0106	750×360×30	¥34,000
7-0353-0107	900×330×30	¥38,000
7-0353-0108	900×360×30	¥41,000

※各種特注承ります。  
※無節もあります。

② 木曽桧 まな板(合わせ板)〈AMN-12〉

品番	厚さ	価格
7-0353-0201	600×330×60	¥30,000
7-0353-0202	750×360×60	¥60,000
7-0353-0203	900×390×60	¥80,000
7-0353-0204	900×400×90	¥160,000
7-0353-0205	1,200×450×90	¥260,000
7-0353-0206	1,200×600×90	¥500,000
7-0353-0207	1,500×450×90	¥340,000
7-0353-0208	1,800×450×120	¥720,000

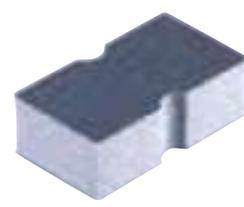
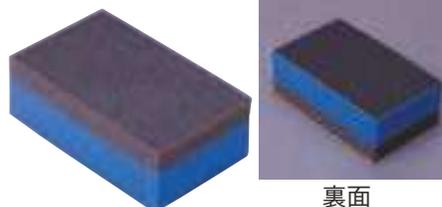
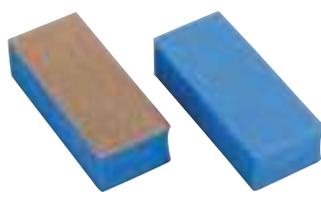
※各種特注承ります。  
※無節もあります。

③ スプルース まな板(カナダ桧)(一枚板)〈AMN-13〉

品番	厚さ	価格
7-0353-0301	300×150×30	¥1,600
7-0353-0302	360×180×30	¥1,800
7-0353-0303	400×180×30	¥2,100
7-0353-0304	420×210×30	¥2,500
7-0353-0305	450×220×30	¥2,900
7-0353-0306	480×240×30	¥3,300
7-0353-0307	540×270×30	¥5,100
7-0353-0308	600×300×30	¥5,800
7-0353-0309	900×360×45	¥27,000

※各種特注承ります。  
※540×270×H30、600×300×H30は合わせ板になります。

品番	厚さ	価格
7-0353-0310	750×400×45	¥26,000
7-0353-0311	1,050×400×45	¥33,500
7-0353-0312	1,200×400×60	¥64,000
7-0353-0313	1,500×400×60	¥74,500
7-0353-0314	900×450×60	¥56,000
7-0353-0315	900×450×90	¥75,500
7-0353-0316	1,200×450×90	¥116,000
7-0353-0317	1,500×450×90	¥151,000



④ まな板削り ミガクリン MC-115P

〈AMN-11〉 7-0353-0401 ¥900  
115×50×H30  
材質:本体/発泡ポリエチレン  
ヤスリ/酸化アルミニウム・ステアリン酸亜鉛  
●荒削り面・仕上げ面で素早く汚れ、黄ばみや黒ずみを落します。  
●樹脂性・木製等の調理器具にご使用できます。

⑤ まな板キレイ

〈AMN-G7〉 7-0353-0501 ¥500  
50×120×H30  
材質:本体/ポリエチレン  
ヤスリ/酸化アルミニウム  
●ヤスリ面でまな板についたキズや汚れ、カビなどを取り除くことができます。  
●スポンジ面の角では、まな板表面の水分を水切りし約1〜2分で乾きますので細菌やカビの発生を抑えます。  
●プラスチック製、木製まな板にご使用できます。

⑥ まな板削り&包丁砥ぎ MH-40B

〈AMN-96〉 7-0353-0601 ¥480  
56×91×H30  
材質:本体/発泡ポリエチレン  
ヤスリ/研磨材  
●両面に特殊研磨材を貼付。  
●プラスチック製まな板にも御使用できます。  
●独自の2ステップ削りで従来品の約2倍のスピードで削れ、仕上がりがツルツル!

⑦ まな板けずり S-178

〈AMN-D4〉 7-0353-0701 ¥400  
50×90×H30  
材質:本体/ポリエチレン  
ヤスリ/研磨材  
●水で流しながらこするだけ。ヨゴレ、黒ズミを簡単に洗い流します。  
●プラスチックのまな板にも御使用できます。

⑧ 強カダブルエッジ スクレーパー DE-1(ステンレス鋼) 抗菌

〈ASK-18〉 7-0353-0801 ¥7,000  
全長:220  
●まな板削りOKの強力型!鉄板、調理台、作業台、その他ガンコなこびりつきをサッときれいになります。柄を反対側につければ再度使用できます。  
●柄は抗菌プラスチックです。

⑨ まな板削り ニューけずりっ子

〈AKZ-06〉 7-0353-0901 ¥6,000  
165×65  
材質:本体/ポリエチレン(耐熱:70°C)  
刃/特殊ステンレス  
●まな板の表面の汚れを手軽に落とせるので衛生的です。  
●刃は交換ができます。  
■交換部品 7-0353-0902 ¥1,000  
替刃(2枚組)

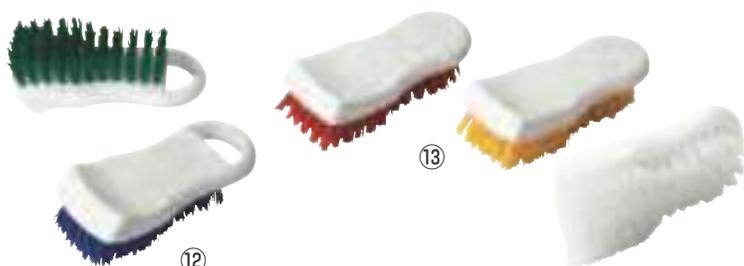
⑩ まな板用 プラ柄スクレーパー

〈ASK-66〉 7-0353-1001 ¥1,670  
160×120  
材質:持手/ポリエチレン(耐熱:70°C)  
刃部/ステンレス

⑪ まな板水切りワイパー

〈AMN-G6〉 7-0353-1101 ¥500  
203×15×H27  
材質:ホルダー/ABS樹脂  
スポンジ/ポリエチレン  
●まな板洗浄の際に水分を素早く除去でき、食中毒の原因となる細菌やカビの増殖を抑え、早く乾燥します。

Trust まな板や調理器具の洗浄に最適です。



⑫ トラスト チョップボード カラーブラシ(PET毛)

品番	色	価格
7-0353-1201	レッド	¥810
7-0353-1202	イエロー	¥810
7-0353-1203	ブルー	¥810
7-0353-1204	グリーン	¥810
7-0353-1205	ホワイト	¥810
7-0353-1206	ブラウン	¥810

64×50×全長150 毛長:25

品番	色	価格
7-0353-1301	レッド	¥810
7-0353-1302	イエロー	¥810
7-0353-1303	ブルー	¥810
7-0353-1304	グリーン	¥810
7-0353-1305	ホワイト	¥810
7-0353-1306	ブラウン	¥810

45×64×全長150 毛長:25

⑭ トゥーセル タイル&まな板用 カラーブラシ 2000 イエロー

〈JBL-P6〉 7-0353-1401 ¥2,090  
155×69 毛の長さ:37

⑮ マルエー・スワン まな板掃除用ブラシ

〈AMN-F3〉 7-0353-1501 ¥660  
160×60×H40

関連商品 まな板ブラシ→P.1203



① 住友 プラスチック中華まな板  
(AMN-31)

		厚さ(mm)	質量(kg)	
7-0354-0101	特大	100	18.0	¥52,200
7-0354-0102	φ500	150	27.0	¥78,400
7-0354-0103	大	100	15.0	¥41,800
7-0354-0104	φ450	150	22.0	¥62,700
7-0354-0105	小	100	12.0	¥34,350
7-0354-0106	φ400	150	18.0	¥51,550

●リサイクルシステム対応。  
耐熱温度:70℃



② K型 プラスチック中華まな板   
(AMN-32)

		厚さ(mm)	質量(kg)	
7-0354-0201	特大	100	19.6	¥46,200
7-0354-0202	φ500	150	29.4	¥69,300
7-0354-0203	大	100	15.9	¥37,000
7-0354-0204	φ450	150	23.8	¥55,400
7-0354-0205	中	100	12.6	¥30,300
7-0354-0206	φ400	150	18.8	¥45,600
7-0354-0207	小	100	9.6	¥25,500
7-0354-0208	φ350	150	14.4	¥38,400



③ 積層 プラスチック 中華まな板   
(AMN-33)

		厚さ(mm)	質量(kg)	
7-0354-0301	特大	100	19.6	¥54,800
7-0354-0302	φ500	150	29.4	¥82,300
7-0354-0303	大	100	15.9	¥44,200
7-0354-0304	φ450	150	23.8	¥66,300
7-0354-0305	中	100	12.6	¥37,200
7-0354-0306	φ400	150	18.8	¥55,900
7-0354-0307	小	100	9.6	¥31,300
7-0354-0308	φ350	150	14.4	¥46,800

※厚さ100mmは8回(10mmごと)、150mmは13回はがせます。



④ 積層 プラスチック   
カラー中華まな板 ブルー  
(AMN-A5)

ブルー		厚さ(mm)	質量(kg)	
7-0354-0401	特大	103	19.6	¥57,700
7-0354-0402	φ500	153	29.4	¥84,300
7-0354-0403	大	103	15.9	¥46,200
7-0354-0404	φ450	153	23.8	¥68,200
7-0354-0405	中	103	12.6	¥38,500
7-0354-0406	φ400	153	18.8	¥57,700
7-0354-0407	小	103	9.6	¥32,300
7-0354-0408	φ350	153	14.4	¥47,900

●底に色付  
※厚さ103mmは8回(10mmごと)、153mmは13回はがせます。



⑤ 積層 プラスチック   
カラー中華まな板 ベージュ  
(AMN-A6)

ベージュ		厚さ(mm)	質量(kg)	
7-0354-0501	特大	103	19.6	¥57,700
7-0354-0502	φ500	153	29.4	¥84,300
7-0354-0503	大	103	15.9	¥46,200
7-0354-0504	φ450	153	23.8	¥68,200
7-0354-0505	中	103	12.6	¥38,500
7-0354-0506	φ400	153	18.8	¥57,700
7-0354-0507	小	103	9.6	¥32,300
7-0354-0508	φ350	153	14.4	¥47,900

●底に色付  
※厚さ103mmは8回(10mmごと)、153mmは13回はがせます。



⑥ 積層 プラスチック   
カラー 中華まな板 ピンク  
(AMN-A4)

ピンク		厚さ(mm)	質量(kg)	
7-0354-0601	特大	103	19.6	¥57,700
7-0354-0602	φ500	153	29.4	¥84,300
7-0354-0603	大	103	15.9	¥46,200
7-0354-0604	φ450	153	23.8	¥68,200
7-0354-0605	中	103	12.6	¥38,500
7-0354-0606	φ400	153	18.8	¥57,700
7-0354-0607	小	103	9.6	¥32,300
7-0354-0608	φ350	153	14.4	¥47,900

●底に色付  
※厚さ103mmは8回(10mmごと)、153mmは13回はがせます。



⑦ 中華用 抗菌プラまな板   
(AMN-57)

号	kg	
7-0354-0701 C11	φ350×H50	4.3 ¥25,500
7-0354-0702 C12	φ400×H50	5.7 ¥32,800
7-0354-0703 C13	φ450×H50	7.2 ¥41,000
7-0354-0704 C14	φ500×H50	8.8 ¥54,600



⑧ ゴム 中華まな板  
(AMN-36) 7-0354-0801 ¥29,900  
φ450×H30 質量:5.7kg



⑨ Ω 18-8 中華まな板立 TT-3  
(AMN-94) 7-0354-0901 ¥25,000  
517×453×H310  
適応サイズ:φ400~φ500 厚さ150まで  
●中華まな板が3枚まで立てられます。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

Information



SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



シンク

ワイド

L

① トンボ スタンド付抗菌まな板〈AMN-J5〉**抗菌**

	厚さ	kg	
7-0355-0101 シンク(グリーン)	480×280×13	1.61	¥4,400
7-0355-0102 ワイド(ピンク)	350×260×13	1.10	¥2,800
7-0355-0103 L(グリーン)	370×220×13	1.01	¥2,600

耐熱温度:70°C  
●便利なスタンド付(ポリプロピレン)



S

② トンボ スーパー耐熱抗菌まな板**抗菌**洗 (ポリプロピレン)〈AMN-J6〉

	厚さ	kg	
7-0355-0201 LL	420×230×10	0.89	¥2,800
7-0355-0202 L	370×220×10	0.75	¥2,400
7-0355-0203 M	320×200×10	0.58	¥1,900
7-0355-0204 S	270×160×10	0.41	¥1,500

耐熱温度:110°C



S

③ トンボ Ag抗菌クッキングまな板**抗菌** (ポリエチレン)〈AMN-F8〉

	厚さ	kg	
7-0355-0301 3L	450×250×10	1.04	¥2,500
7-0355-0302 LL	420×230×10	0.92	¥2,200
7-0355-0303 L	370×220×10	0.77	¥1,900
7-0355-0304 M	320×200×10	0.60	¥1,600
7-0355-0305 S	270×160×10	0.42	¥1,300

耐熱温度:70°C



④ リス 抗菌剤入り 家庭用まな板**抗菌** (ポリエチレン)〈AMN-B6〉**V**

	厚さ	kg	
7-0355-0401 KSS	290×170×14	0.64	¥1,550
7-0355-0402 KS	370×210×15	1.07	¥2,500
7-0355-0403 KM	410×230×15	1.30	¥3,000
7-0355-0404 KL	440×250×15	1.52	¥3,500
7-0355-0405 KLL	440×270×17	1.86	¥4,000

耐熱温度:70°C



⑤ 抗菌まな板〈AMN-K3〉**抗菌**

	厚さ	kg	
7-0355-0501 LK-L	440×250×10	1.02	¥1,850
7-0355-0502 LK-M	410×230×10	0.87	¥1,600
7-0355-0503 LK-S	350×205×10	0.67	¥1,200

耐熱温度:70°C



⑥ 抗菌まな板 カルまくん**抗菌**洗 (AMN-I3)**目**

	厚さ	kg	
7-0355-0601 M	410×230×15	0.9	¥4,700
7-0355-0602 L	460×260×15	1.2	¥5,300

耐熱温度:80°C



木芯入り構造のため軽く扱いやすく、抗菌・防カビ効果に優れた、家庭用抗菌まな板の決定版です。



⑦ 抗菌性ラバーラ・かるがる**抗菌** 家庭用まな板〈AMN-51〉**目**

	厚さ	kg	
7-0355-0701 M	410×230×20	1.4	¥8,900
7-0355-0702 L	460×260×20	1.6	¥10,800



⑧ ミニ 抗菌プラまな板**抗菌** (ポリエチレン)〈AMN-53〉

	厚さ	kg	
7-0355-0801 大	450×250×12	1.3	¥4,600
7-0355-0802 中	400×225×12	1.0	¥4,000
7-0355-0803 小	350×200×12	0.8	¥3,500

耐熱温度:70°C



⑨ SA キッチンまな板 ブラック(ポリエチレン)〈AMN-E8〉 7-0355-0901 ¥2,500  
335×205×H10 質量0.6kg  
耐熱温度:70°C



⑩ SA カウンター用 プチまな板 ブラック(ポリエチレン)〈AMN-E9〉 7-0355-1001 ¥1,100  
190×140×H10 質量0.2kg  
耐熱温度:70°C



天然木まな板 コーティングシリーズ

- 水分を吸収するため、食材がまな板に密着しやすく切りやすいです。
- 側面にコーティング加工を施し、歪みなどの耐久性、カビなどの防汚性に優れています。
- 国産材を使用した、安心、安全、の日本製です。



③ 家庭用はがせるまな板  
サンドイッチ(ポリエチレン) <AMN-C7> 目

	イエロー	ブルー	ピンク	
L	7-0356-0301	7-0356-0305	7-0356-0309	¥3,700
M	7-0356-0302	7-0356-0306	7-0356-0310	¥3,000
MS	7-0356-0303	7-0356-0307	7-0356-0311	¥2,700
S	7-0356-0304	7-0356-0308	7-0356-0312	¥2,200

●ホワイト3mm×カラー3mm×ホワイト5mmの積層です。

L : 440×250×H11 1.1kg  
M : 390×230×H11 0.9kg  
MS : 330×210×H11 0.8kg  
S : 280×160×H11 0.45kg  
耐熱温度: 90℃

① ひのき まな板(張合) <AMN-K4>

		厚さ		
7-0356-0101	S	190×150×25		¥ 6,600
7-0356-0102	M	300×190×25		¥ 7,600
7-0356-0103	L	380×220×25		¥ 9,100
7-0356-0104	LL	480×240×25		¥11,500

●刃当たりが非常によく、乾燥に強い。

② 朴(ほお)まな板(張合) <AMN-K5>

		厚さ		
7-0356-0201	S	190×150×30		¥ 6,100
7-0356-0202	M	300×190×30		¥ 6,800
7-0356-0203	L	380×220×30		¥ 8,000
7-0356-0204	LL	480×240×30		¥10,000

●水はけがよく、抗菌効果に期待できる。



抗菌



④ トンボ NEWラバー付耐熱抗菌まな板  
(ポリプロピレン) <AMN-K2> 抗菌 洗

7-0356-0401	シンク	480×295×H9	¥3,400
7-0356-0402	LL	440×275×H8	¥2,900
7-0356-0403	L	370×225×H8	¥2,200
7-0356-0404	M	290×200×H8	¥1,700
7-0356-0405	S	250×150×H7	¥1,300

耐熱温度: 100℃

- 滑りを防ぐラバー付(TPR)
- 両面使用可能です。

⑤ パステルメイト 抗菌 三層まな板 <AMN-G5> 目 ¥1,600

	BNW-13 ミント	PNW-13 ピーチ	GNW-13 メロン	YNW-13 レモン
M	7-0356-0501	7-0356-0502	7-0356-0503	7-0356-0504

350×205×厚さ13 0.83kg  
材質: ポリエチレン(耐熱温度70℃)

⑥ フチ付便利まな板 <AMN-F5> 目 抗菌

7-0356-0601	No.2320 M	317×262×H18	¥1,200
7-0356-0602	No.2321 L	372×282×H20	¥1,500

材質: ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

- フチ付で調理中の食材や水分がこぼれません。
- 両面使えるので、食材で使い分けができます。
- 食材が滑りにくい「ダイヤカットエンボス表面加工」
- カット面が調理台に付かないので衛生的です。



⑦ トンボ Ag抗菌シンク まな板 抗菌  
(ポリエチレン)

<AMN-G0> 7-0356-0701 ¥3,500

480×280×H13 1.64kg

耐熱温度: 70℃

- キッチンシンクに渡してご使用出来ますので調理台を広くとれて効率よく調理出来ます。

⑧ トンボ Ag抗菌ワイドまな板 抗菌  
(ポリエチレン)

<AMN-K8> 7-0356-0801 ¥2,600

390×260×H13 1.19kg

耐熱温度: 70℃

⑨ 抗菌耐熱スカロップまな板 抗菌  
(ポリエチレン) <ASK-78> 目

	厚さ	kg	
7-0356-0901	L	440×250×10	1.1 ¥4,200
7-0356-0902	M	390×230×10	0.9 ¥3,400
7-0356-0903	MS	330×210×10	0.7 ¥2,700
7-0356-0904	S	280×160×10	0.5 ¥1,700

耐熱温度: 100℃

- ホタテの貝殻を抗菌剤として使用した耐熱まな板で、従来の銀イオン系の抗菌剤よりも強力です。

丸めて煮沸除菌ができる衛生まな板。



鍋や電子レンジで加熱消毒する際は、丸めてストップで止めてください。

① プラッパー  
**N** SAKKIN(殺菌)まな板 **抗菌**  
 〈AMN-L0〉目 7-0357-0101 ¥4,000  
 371×221×H15  
 材質: ポリプロピレン(銅30%含有)  
 耐熱温度:100℃  
 ●殺菌銅の力で、様々なウイルスに対して優れた殺菌効果を発揮します。

② 京セラ 黒いまな板 BB-99  
 〈AMN-F1〉目 7-0357-0201 ¥1,000  
 300×210×H2 120g  
 材質:オレフィン系エラストマー  
 耐熱温度-20℃~100℃  
 ●食材がはっきり見えます。  
 ●便利な目盛り付き  
 ●やわらかいので切った食材をそのままお鍋に移せます。

③ SILTEQ  
**N** シリコンまな板 ブラック **洗** **OK**  
 〈AMN-L3〉目 7-0357-0301 ¥6,200  
 425×260×H5  
 耐熱温度:240℃  
 ●衝撃吸収力が高く、食材を切る音が静かで、庖丁も刃こぼれしにくいです。  
 ●丸めて鍋の中や電子レンジで加熱消毒ができます。



キズがつきにくい新素材まな板!

切りキズに強く  
 いつも清潔に!

木  
 のように  
 やさしく

プラスチック  
 のように  
 汚れに強く

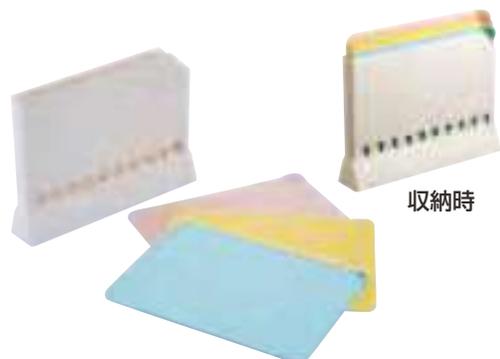
ゴム  
 のように  
 キズ付きにくい



④ TPUまな板 キズノンS **洗**  
 〈AKZ-07〉目  
 7-0357-0401 レッド ¥1,800  
 7-0357-0402 モスグリーン ¥1,800  
 7-0357-0403 ワイン ¥1,800  
 385×260×H2 約260g

⑤ TPUまな板 キズノンW **洗**  
 〈AKZ-08〉目  
 7-0357-0501 リング ¥3,800  
 7-0357-0502 チェック ¥3,800  
 385×260×H5 約520g

④⑤  
 材質:TPU(熱可塑性ポリウレタン)  
 耐熱温度:150℃  
 ●切りキズがつきにくく清潔なまま長持ち。  
 ●木のような刃あたりで包丁を痛めません。  
 ●両面つかえて、食器洗浄機、熱湯消毒OK。



⑥ コンパクト カuttingボード  
 〈AMN-G8〉 7-0357-0601 ¥3,500  
 275×50×H225  
 まな板サイズ:260×200×H3  
 材質:まな板/ポリプロピレン+エラストマー樹脂  
 (耐熱温度110℃)  
 収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度70℃)  
 ●まな板3枚と収納ケースがセット。切る食材によって使い分けできます。(肉用・魚用・野菜用など)  
 ●薄型コンパクトデザインですので、キッチンスペースを有効利用できます。  
 ●まな板の角には「ヒンジ」を付け、取りやすくなっています。  
 ●収納ケースには通気口(全面・背面)を設け湿気を溜めにくく、衛生的です。  
 ●まな板は食器洗浄機使用可能です。

⑦ トンボ スウィーツカラーシート 〈AMN-G3〉 **抗菌** **洗**

	バニラ	モカ	Nピンク	Nグリーン	バナナ	オレンジ	サイズ	質量	
S	7-0357-0701	7-0357-0703	7-0357-0705	7-0357-0707	7-0357-0709	7-0357-0711	300×200×H2	117g	¥ 740
L	7-0357-0702	7-0357-0704	7-0357-0706	7-0357-0708	7-0357-0710	7-0357-0712	365×245×H2	170g	¥ 900

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:100℃  
 ●食材ごとにまな板を使い分けていただくことで、他へのにおい移りも防げます。  
 ●切った食材をそのまま鍋に移すのにも手軽で大変便利です。

Progressive



① プログレッシヴ シンク用カッティングボード  
折りたたみコランダー付 PCB-3510G

〈AKT-F1〉 目 7-0358-0101 ¥5,500

422(最大645)×252×H65(折りたたみ時H25)  
カッティングボード:403×252  
コランダー:210×122×H65(折りたたみ時H25)  
材質:カッティングボード/ポリプロピレン  
コランダー/ポリプロピレン、エラストマー  
スライド部/ステンレス

耐熱温度:90℃

- シンクに掛けて水洗い、水切り、下ごしらえができ、カウンターを広く使えます。
- 幅(奥行き)400~600mmのシンクでご使用できます。
- コランダー部は取り外しできます。
- 使用しない時はコランダーを折りたたんでコンパクトに収納できます。



Progressive



② プログレッシヴ 折りたたみ屑入付  
カッティングボード PCB-3600 洗

〈AKT-F0〉 目 7-0358-0201 ¥5,000

390×395×H70  
カッティングボード:380×290×H45  
材質:カッティングボード/ポリプロピレン  
屑入/ポリプロピレン、エラストマー

耐熱温度:90℃

- L字型のカッティングボードはカウンターなどに引っ掛けて使用します。
- 接続部は密着しているためドリップが床に落ちる事はありません。
- 食器洗浄機対応。



取り外し可能な屑入  
●屑入は取り外し可能でゴミを簡単に捨てることができます。



コンパクトに収納  
●使わないときは屑入を折りたたむのでコンパクトに収納できます。

Joseph Joseph

ジョゼフ・ジョゼフ ③④

切った食材をこぼさずお鍋に注げるまな板



③ チョップ2(ツール)ポットプラスS 洗

〈AMN-H6〉 目 ¥2,000

7-0358-0301 レッド 215×265×全長385  
7-0358-0302 グリーン 材質:ポリプロピレン、サーマルプラスチックラバー(耐熱温度110℃)  
7-0358-0303 ホワイト ●握りやすいソフトグリップハンドル。  
●背面はノンスリップ加工。



折りたたんで水切り、平らにして食材をカット。

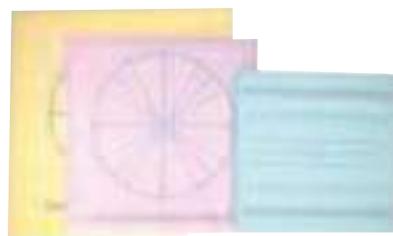


④ リンス&チョッププラス 洗

〈AMN-I7〉 目 ¥2,500

7-0358-0401 ホワイト 600827  
7-0358-0402 ピンク 600858  
7-0358-0403 グリーン 600810  
7-0358-0404 イエロー 600759

427×262×H25  
材質:ポリプロピレン、TPR(熱可塑性ゴム)  
耐熱温度:110℃  
●折りたたむと水切りや食材のストックかごに。平らにすればまな板として使用できます。  
●フチや背面はノンスリップ加工



⑤ 調理用積層式目盛り入りまな板 長方形 〈AMN-E5〉 目

	ピンク	ブルー	イエロー	サイズ(mm)	kg	
S	7-0358-0501	7-0358-0504	7-0358-0507	300×190×H9	0.5	¥3,700
M	7-0358-0502	7-0358-0505	7-0358-0508	350×210×H9	0.7	¥4,300
L	7-0358-0503	7-0358-0506	7-0358-0509	400×230×H9	0.9	¥5,000

⑥ 調理用積層式目盛り入りまな板 正方形 〈AMN-E6〉 目

	ピンク	ブルー	イエロー	サイズ(mm)	kg	
S	7-0358-0601	7-0358-0604	7-0358-0607	250×250×H9	0.6	¥4,000
M	7-0358-0602	7-0358-0605	7-0358-0608	300×300×H9	0.8	¥4,500
L	7-0358-0603	7-0358-0606	7-0358-0609	350×350×H9	1.1	¥5,500

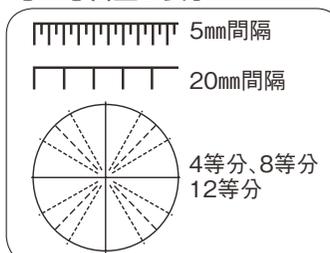
⑦ 積層 プラスチック  
目盛り付きまな板 〈AMN-E4〉 目

	kg	
7-0358-0701 大	450×450×H11	2.0 ¥8,800
7-0358-0702 中	400×400×H11	1.6 ¥7,800
7-0358-0703 小	350×350×H11	1.3 ¥6,800

⑤~⑦ 耐熱温度:80℃  
特長

- 目盛り付きの為、簡単にパンやケーキ、又巻き寿司等がお好みのサイズにカットが出来便利です。
- 積層式(3枚)の為、傷んだり、汚れたら、剥がして1枚でL3回使用できるので衛生的でお得です。
- 両側に目盛り表示の為、裏表両面使用が出来ます(食材により使い分け等)。
- ※上記規格品以外に「長さ、幅、厚さ」及び「カラー(ブルー、イエロー、ピンク等)」の特注も承ります。カラーの場合は「厚さ3mm板」となります。

⑤~⑦ 目盛り表示



料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

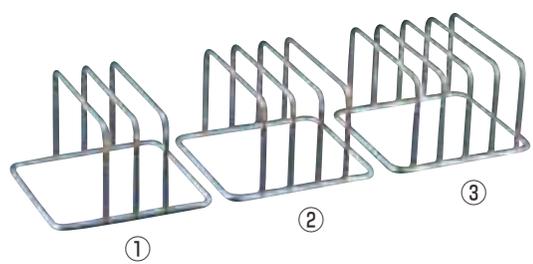
庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

使用頻度の高い小まな板などを収納しシンクまわりを有効活用。  
また、衛生面を特にお気使いの方に。

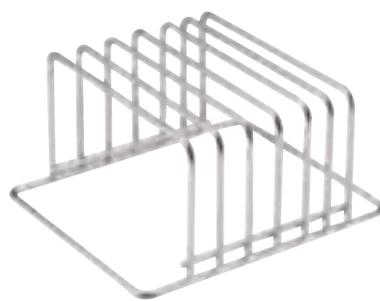


Ω 18-8 コンパクトまな板立て 縦・横兼用型  
200×200×H138

- ① CMT-2 <AMN-87> 7-0359-0101 ¥4,300  
収納枚数:30mm厚のまな板 2枚
- ② CMT-3 <AMN-86> 7-0359-0201 ¥4,900  
収納枚数:30mm厚のまな板 3枚
- ③ CMT-4 <AMN-85> 7-0359-0301 ¥5,600  
収納枚数:30mm厚のまな板 4枚



※まな板を縦で収納する場合は、  
高さ720mm以下で御使用下さい。



④ Ω ステンレス まな板立て  
横型 MY-6

<AMN-56> 7-0359-0401 ¥18,000  
400×345×H190  
20mm…2枚、30mm…4枚 計6枚



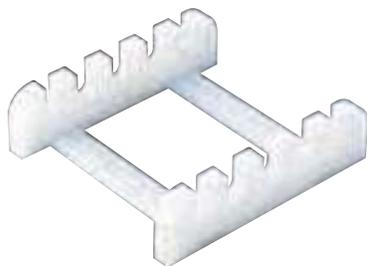
⑤ Ω ステンレス まな板立て  
縦型 MT-5

<AMN-21> 7-0359-0501 ¥13,000  
290×280×H330  
30mm…5枚



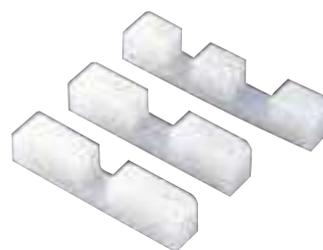
⑥ Ω イレクター まな板立て  
横型 PC-6S

<AMN-68> 7-0359-0601 ¥32,000  
455×335×H355  
30mm…6枚



⑦ プラスチック まな板立て

<AMN-22> 7-0359-0701 ¥15,300  
370×340×H100  
20mm…2枚、30mm…3枚 計5枚



⑧ プラスチック 簡易まな板立て

(2ヶ1組) <AMN-70> 7-0359-0801 2cm用 1枚立 130×25×H30 ¥1,200  
7-0359-0802 3cm用 1枚立 130×25×H30 ¥1,200  
7-0359-0803 2・3cm用 2枚立 150×25×H30 ¥1,400



⑨ TS 18-8まな板スタンド

<AMN-K6> 7-0359-0901 ¥1,200  
130×95×H95  
材質:脚ゴム/エラストマー  
有効内幅:18mm 32mm



⑩ 18-8 庖丁まな板スタンド

DP-1079

<AMN-A1> 7-0359-1001 ¥2,400  
162×142×H231  
まな板収納枚数:厚さ36mmまで1枚  
庖丁収納サイズ:74×40×H226  
(刃渡り210mmが4丁まで)



⑪ Ω IKD18-8 抗菌まな板立て 抗菌  
ドローリー KMD-7

<AMN-66> 7-0359-1101 ¥90,000

⑫ Ω 18-8 まな板立てドローリー MD-7

<AMN-19> 7-0359-1201 ¥76,000

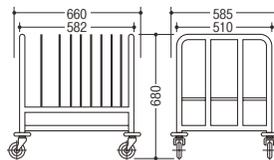
⑪⑫575×515×H700  
車輪:φ65×4自在(ストッパー2ヶ付)  
有効内寸:470 40mm…7枚



⑬ Ω まな板立てドローリー SA44-A

<AMN-20> 7-0359-1301 ¥160,000

660×585×H680  
車輪:φ100×4自在(ストッパー2ヶ付)  
有効内寸:510  
材質フレーム:ステンレスパイプ  
30mm…6枚、40mm…2枚、80mm…2枚 計10枚  
耐荷重:100kg



⑭ Ω イレクター まな板立て  
ドローリー PC-6M

<AMN-67> 7-0359-1401 ¥52,000  
420×490×H733  
車輪:φ65×4自在  
有効内寸:460  
30mm…6枚  
耐荷重:90kg

TKG



① TKG アルミ ローストパン  
(ALC-12)

	cm	高さ	ℓ	kg	
7-0036-0101	32	318×216×51	2.9	0.42	¥2,000
7-0036-0102	37	368×267×70	6.0	0.68	¥2,900
7-0036-0103	42	419×305×70	7.9	0.83	¥3,600
7-0036-0104	47	470×356×70	10.0	1.13	¥4,800
7-0036-0105	52	521×419×70	14.0	1.4	¥5,800
7-0036-0106	61	610×457×70	17.0	1.75	¥6,900

板厚:1.6

●取手が本体くぼみになっているので、オーブンに入れやすくなっています。



② デバイヤー 18-10 ローストパン  
3121 (ALC-09)

	深さ	kg	
7-0036-0201	40 内393×293×80	3.6	¥54,000
7-0036-0202	50 内493×396×90	5.8	¥65,000
7-0036-0203	60 内595×493×100	8.2	¥77,000



③ モービル アルミ ロティール  
(ALT-03) ㊦

	深さ	kg	
7-0036-0301	1113.35 内350×250×70	1.8	¥28,000
7-0036-0302	1113.50 内500×400×90	3.85	¥48,000
7-0036-0303	1113.60 内600×450×100	6.2	¥63,500
7-0036-0304	1113.70 内700×550×110	8.74	¥78,000



④ モービル シルバーストーン  
ロティール (ALT-02) ㊦

	深さ	kg	
7-0036-0401	9850.40 内400×300×80	2.4	¥46,500



⑤ モービル アルミ ブレゼール  
(ABL-04) ㊦

	深さ	ℓ	kg	
7-0036-0501	1111.36 内360×210×200	15	3.95	¥45,000
7-0036-0502	1111.40 内400×230×220	20	4.1	¥50,000
7-0036-0503	1111.45 内440×250×240	25	5.8	¥55,000
7-0036-0504	1111.55 内550×300×290	45	10.23	¥70,000



⑥ モービル アルミ ポワソニエ  
(NTL-02) ㊦ ¥40,000

	cm	深さ	kg
7-0036-0601	1115.70 70 内700×170×150	5.15	

🇫🇷 Mauviel モービルCOPPER(スズメッキ)シリーズ



⑦ モービル 銅 ツリチェール (ATL-01) ㊦

	kg	
7-0036-0701	2184.30 内300×130×H100	2.66 ¥50,000
7-0036-0702	2184.40 内400×140×H100	3.71 ¥70,000



⑧ モービル 銅 ブレゼール (ABL-01) ㊦

	深さ	ℓ	kg	
7-0036-0801	2153.32 内320×190×180	10.9	6.6	¥265,500
7-0036-0802	2153.36 内360×210×200	15.0	7.44	¥321,500
7-0036-0803	2153.40 内400×230×220	20.0	11.75	¥340,000

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



**1 18-8 まな板用脚 (2ヶ1組)**  **入庫**  
〈AMN-F4〉  **目**

cm			
7-0360-0101	30	300×H160	¥16,000
7-0360-0102	35	350×H160	¥18,000
7-0360-0103	40	400×H160	¥20,000

※各種特注承ります。



**2 Ω プラスチック まな板用脚**  **入庫**  
(2ヶ1組) 〈AMN-28〉

cm			
7-0360-0201	35	350×H160	¥10,900
7-0360-0202	40	400×H160	¥12,250
7-0360-0203	45	450×H160	¥13,600
7-0360-0204	50	500×H160	¥15,050

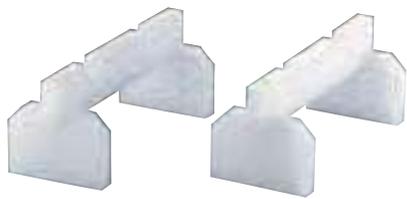
※各種特注承ります。



※高さ180mmには160mm+20mmの高さ調整ブロック、200mmには160mm+40mmの高さ調整ブロックが付いて便利に使えます。

**3 プラスチック 高さ調整付**  **入庫**  
まな板用脚 (2ヶ1組) 〈AMN-63〉

	全長	高さ(mm)	
7-0360-0301	35cm	180	¥13,600
7-0360-0302		200	¥14,700
7-0360-0303	40cm	180	¥15,050
7-0360-0304		200	¥16,050
7-0360-0305	45cm	180	¥16,400
7-0360-0306		200	¥17,500
7-0360-0307	50cm	180	¥17,700
7-0360-0308		200	¥18,850



**4 プラスチック まな板用脚 (スタンド兼用)**  **入庫**  
(2ヶ1組) 〈AMN-C8〉  **目**

cm			
7-0360-0401	35	350×H160	¥12,100
7-0360-0402	40	400×H160	¥13,200
7-0360-0403	45	450×H160	¥14,500
7-0360-0404	50	500×H160	¥15,600

●まな板スタンドとしてもご使用できます。  
(23mm幅、33mm幅)



**5 抗菌 プラスチックまな板用脚**  **入庫**  
(2ヶ1組) 〈AMN-65〉  **目**

cm			
7-0360-0501	40	400×H160	¥12,000
7-0360-0502	45	450×H160	¥14,600

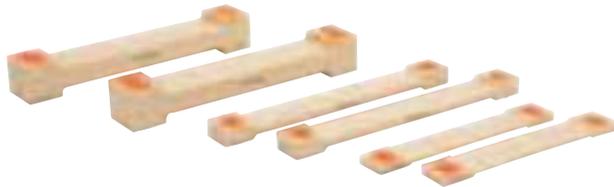
※抗菌性ですからカビにくく清潔です。



**6 木製 まな板用脚 (2ヶ1組)**  **入庫**

〈AMN-30〉 7-0360-0601 ¥7,300  
400×H160  
※各種特注承ります。

まな板の下面が汚れにくいので清潔!



**7 まな板リフター (1本)**  **入庫**  **抗菌**

サイズ	対応まな板 (奥行)		
7-0360-0701	LF10-230	230×35×H10	230~290 ¥1,600
7-0360-0702	LF20-230	230×35×H20	230~290 ¥2,200
7-0360-0703	LF45-230	230×50×H45	230~290 ¥3,600
7-0360-0704	LF10-300	300×35×H10	300~380 ¥1,800
7-0360-0705	LF20-300	300×35×H20	300~380 ¥2,500
7-0360-0706	LF45-300	300×50×H45	300~380 ¥3,900
7-0360-0707	LF20-390	390×35×H20	390~450 ¥2,800
7-0360-0708	LF45-390	390×50×H45	390~450 ¥4,400



●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。



●まな板面と調理台面の限定使用ができ、衛生上安心です。



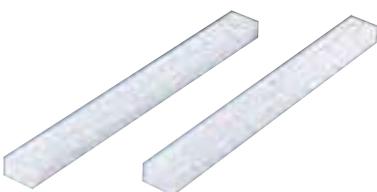
※まな板1枚につき、2本使用が基本となります。大きなまな板で、たわみやはずみが気になる場合は、3本での使用をお勧めします。

高身長者の作業効率向上や疲労軽減・腰痛軽減に!



**8 まな板リフター 高身長者用 (1本)**  **入庫**  **抗菌**

	対応まな板 (奥行)		
7-0360-0801	LF 90-230	230×120×H 90	230~290 ¥6,500
7-0360-0802	LF120-230	230×120×H120	230~290 ¥7,500
7-0360-0803	LF150-230	230×120×H150	230~290 ¥8,000
7-0360-0804	LF 90-300	300×120×H 90	300~380 ¥6,800
7-0360-0805	LF120-300	300×120×H120	300~380 ¥7,900
7-0360-0806	LF150-300	300×120×H150	300~380 ¥9,200
7-0360-0807	LF 90-390	390×120×H 90	390~450 ¥7,500
7-0360-0808	LF120-390	390×120×H120	390~450 ¥8,600
7-0360-0809	LF150-390	390×120×H150	390~450 ¥10,400



**9 プラスチック まな板受け台**  **入庫**  
(2ヶ1組) 〈AMN-B2〉  **目**

cm			
7-0360-0901	25	UKB01	250×40×H20 ¥3,650
7-0360-0902	50	UKB02	500×50×H30 ¥14,550
7-0360-0903	60	UKB03	600×60×H30 ¥19,400

●作業台の上に直接まな板を置くよりも受け台を間に入れて使用すれば衛生的で安全です。  
●すべり止め付



**10 まな板滑り止用 シリコンマット**  **入庫**  
(2枚1組) 〈AMN-54〉  **目**

cm			
7-0360-1001	30	300×100	¥6,200
7-0360-1002	40	400×100	¥7,400
7-0360-1003	45	450×100	¥8,600

厚さ:5mm



**11 水ぬれOKシート**  **入庫**  **抗菌**

7-0360-1101	YS-6030	600×300	¥7,600
7-0360-1102	YS-5025	500×250	¥5,300
7-0360-1103	YS-4020	400×200	¥3,500
7-0360-1104	YS-L	300×200	¥2,600
7-0360-1105	YS-M	250×150	¥1,700
7-0360-1106	YS-S	200×125	¥1,200

材質:スチレン系エラストマー樹脂  
耐熱温度:80°C

●水濡れしたステンレス調理台の上でも滑り止め効果の高いシートです。  
●立て掛けられるので水切れが良く、早く乾燥します。

TKG



HACCPを考えた新しいナイフラック  
衛生面に優れたナイフラックです。



①～⑤背面には引掛け用の穴が付いています。  
底板がなく蓋も簡単に取り外しができるので洗浄がラクラク。  
材質:本体 18-8ステンレス  
蓋 ABS樹脂



TKG18-8プラ板付 カラーナイフラック 大

- ① Aタイプ<AHU-69> ¥8,400 ② Bタイプ<AHU-70> ¥8,400 ③ ABタイプ<AHU-67> ¥8,400

- 7-0361-0101 白
- 7-0361-0102 赤
- 7-0361-0103 黄
- 7-0361-0104 緑
- 7-0361-0105 青
- 7-0361-0106 黒

310×65×H315(全高340)  
最大収納数  
牛刀27cm 8本  
パーリングナイフ 2本  
スチール棒 2本  
●Aタイプ小をダブルにして牛刀類の収納数をボリュームアップ

- 7-0361-0201 白
- 7-0361-0202 赤
- 7-0361-0203 黄
- 7-0361-0204 緑
- 7-0361-0205 青
- 7-0361-0206 黒

310×65×H315(全高340)  
最大収納数  
牛刀27cm 4本  
ペティーナイフ大 8本  
ペティーナイフ小 2本  
筋引24cm 2本  
スチール棒 2本  
●Bタイプ小をダブルにして小物用のナイフ類の収納に便利です。

- 7-0361-0301 白
- 7-0361-0302 赤
- 7-0361-0303 黄
- 7-0361-0304 緑
- 7-0361-0305 青
- 7-0361-0306 黒

310×65×H315(全高340)  
最大収納数  
牛刀27cm 6本  
ペティーナイフ大 4本  
ペティーナイフ小 1本  
筋引24cm 1本  
パーリングナイフ 1本  
スチール棒 2本  
●AタイプとBタイプの蓋がセットされた多種類対応タイプです。

TKG18-8プラ板付 カラーナイフラック 小

- ④ Aタイプ<AHU-65> ¥6,600 ⑤ Bタイプ<AHU-66> ¥6,600

- 7-0361-0401 白
- 7-0361-0402 赤
- 7-0361-0403 黄
- 7-0361-0404 緑
- 7-0361-0405 青
- 7-0361-0406 黒

152×65×H315(全高340)  
最大収納数  
牛刀27cm 4本  
パーリングナイフ 1本  
スチール棒 1本

- 7-0361-0501 白
- 7-0361-0502 赤
- 7-0361-0503 黄
- 7-0361-0504 緑
- 7-0361-0505 青
- 7-0361-0506 黒

152×65×H315(全高340)  
最大収納数  
牛刀27cm 2本  
ペティーナイフ大 4本  
ペティーナイフ小 1本  
筋引24cm 1本  
スチール棒 1本



⑥ TKGカラーナイフラック用 スタンド<AHU-A1>

- 7-0361-0601 大 387×145×H53 ¥4,400
  - 7-0361-0602 小 230×145×H53 ¥3,000
- 材質:18-8ステンレス  
●大①～③、小④⑤のナイフラックにご使用いただけます。  
●置き型としてご使用いただけます。

⑦ Ω 18-0 釘打式ゴム板付 庖丁差<AHU-25>

- 7-0361-0701 大・1段 ¥7,300  
300×50×H370
- 7-0361-0702 小・1段 ¥6,200  
230×50×H370

⑧ Ω 18-0 釘打式ゴム板付 庖丁差<AHU-26>

- 7-0361-0801 大・2段 ¥10,400  
300×100×H370
- 7-0361-0802 小・2段 ¥9,400  
230×100×H370

⑨ Ω 18-0 流掛式ゴム板付 庖丁差<AHU-27>

- 7-0361-0901 大・1段 ¥7,600  
300×50×H370
  - 7-0361-0902 小・1段 ¥6,500  
230×50×H370
- 流掛幅最大50mmまで可能です。

⑩ Ω 18-0 流掛式ゴム板付 庖丁差<AHU-28>

- 7-0361-1001 大・2段 ¥10,700  
300×100×H370
  - 7-0361-1002 小・2段 ¥9,700  
230×100×H370
- 流掛幅最大50mmまで可能です。



Ω庖丁差は底板が取り外しできるので洗いやすくとても衛生的です。



⑪ Ω 18-0 釘打式プラ板付 庖丁差<AHU-29>

- 7-0361-1101 大・1段 ¥7,600  
300×50×H370
- 7-0361-1102 小・1段 ¥6,500  
230×50×H370

⑫ Ω 18-0 釘打式プラ板付 庖丁差<AHU-30>

- 7-0361-1201 大・2段 ¥10,700  
300×100×H370
- 7-0361-1202 小・2段 ¥9,700  
230×100×H370

⑬ Ω 18-0 流掛式プラ板付 庖丁差<AHU-31>

- 7-0361-1301 大・1段 ¥7,900  
300×50×H370
  - 7-0361-1302 小・1段 ¥6,800  
230×50×H370
- 流掛幅最大50mmまで可能です。

⑭ Ω 18-0 流掛式プラ板付 庖丁差<AHU-32>

- 7-0361-1401 大・2段 ¥11,000  
300×100×H370
  - 7-0361-1402 小・2段 ¥10,000  
230×100×H370
- 流掛幅最大50mmまで可能です。

TKG 包丁を安全に保管できる鍵付きロッカー!

※このページの写真の庖丁類は別売です。



① TKG 18-8鍵付包丁ロッカー  
4本用

〈AHU-A3〉 7-0362-0101 ¥20,000

203×108×H503  
収納数: 牛刀3本  
ペティー1本

- 老健や病院、養護学校など様々な施設で包丁類を安全に保管できる鍵付ロッカーです。
- ①、②最大刃渡り280mmまで使用可能です。(鍵2個付)
- ※殺菌灯などは付いておりません。



② TKG 18-8鍵付包丁ロッカー  
7本用

〈AHU-A2〉 7-0362-0201 ¥22,000

306×108×H503  
収納数: 牛刀5本  
ペティー2本



③ Ω 18-8 釘打式 縦型  
庖丁差〈AHU-33〉

7-0362-0301 ¥17,400

300×105×H420



④ Ω 18-8 流掛式 縦型  
庖丁差〈AHU-34〉

7-0362-0401 ¥18,000

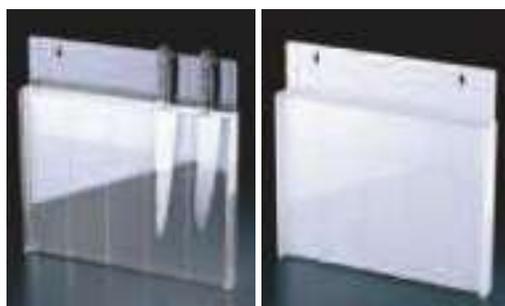
300×105×H420  
●流掛幅最大47mmまで可能です。



⑤ 18-0 釘打式ゴム板付  
前面アクリル庖丁差 大1段

〈AHU-92〉 7-0362-0501 ¥11,500

- 中が見えるので、使いたい庖丁を簡単に取り出せます。
- 最大刃渡り330mmまで使用可能です。



⑥ アクリル 庖丁スタンド(釘打式)  
〈AHU-73〉

7-0362-0601 透明色 ¥19,000

7-0362-0602 乳半色 ¥20,000

- 最大刃渡り290mmまで使用可能です。



⑦ 18-10エドランド  
ナイフラック(釘打式)  
KR-699

〈AHU-87〉 7-0362-0701 ¥34,000

305×68×H310

- 有効高さ: 300
- 背面が開いているので洗いが簡単です。
- ※写真の庖丁は別売です。



⑧ Ω 18-8 角型 庖丁桶

〈AHU-35〉 7-0362-0801 ¥16,000

197×197×H406

⑨ Ω 18-8 小判 庖丁桶

〈AHU-36〉 7-0362-0901 ¥20,000

240×189×H422



⑩ 18-8中華庖丁差 横型

〈AHU-83〉 7-0362-1001 ¥36,000

187×357×H250  
切込みサイズ: 124×8mm×5箇所  
32×6mm×6箇所

- 最大刃渡り24cmまで使用可能です。

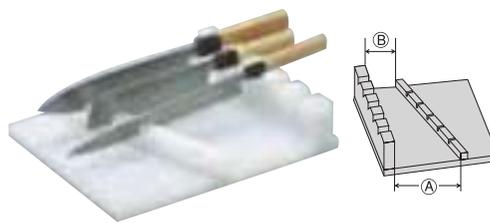


⑪ 18-8 中華庖丁差 斜め型

〈AHU-84〉 7-0362-1101 ¥46,000

320(255)×165×H395  
切込みサイズ: 124×8mm×5箇所  
32×6mm×6箇所

- 最大刃渡り上段25cmまで、下段29cmまで使用可能です。



⑫ PE 5本用水平式 庖丁置き台

〈AHU-43〉 7-0362-1201 ¥16,000

400×330×H85 ①240 ②150



⑬ PE 6本用水平式 庖丁置き台

〈AHU-48〉 7-0362-1301 ¥17,600

400×330×H98 ①230 ②144  
柄を差し込む所の内寸: 24×40



⑭ 木製 庖丁差

〈AHU-37〉 7-0362-1401 ¥40,000

185×255×H350



⑮ 木製 3段庖丁掛

〈AHU-49〉 7-0362-1501 ¥5,700

240×175×H240



⑯ 木製 5段庖丁掛

〈AHU-39〉 7-0362-1601 ¥10,400

300×215×H375



⑰ 木製 6段庖丁掛

〈AHU-38〉 7-0362-1701 ¥9,800

270×250×H490

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

※このページの写真の庖丁類は別売です。

TKG



① TKG18-8 ナイフブロック FK-1000

〈ANI-17〉 7-0363-0101 ¥23,000

158×256×H310  
材質:本体 18-8ステンレス  
蓋 AS樹脂  
台 合成ゴム

最大収納数

幅広牛刀:26cm	2本
細身牛刀:27cm	4本
ペティナイフ:18cm	3本
スチール棒:30cm	1本

●ゴム底により滑りにくく、蓋・台の取り外しが可能なので簡単にお手入れができ、とても衛生的にご使用いただけます。

② ナイフブロックTH (ラバーウッド) LF-062

〈ANI-27〉 7-0363-0201 ¥6,400

100×185×H225

最大収納数

洋出刃:21cm	1本
牛刀:21cm	2本
ペティナイフ:20cm	2本
キッチンバサミ	1本

③ ツヴィリング ナイフブロック 35006-000 (木製)

〈ANI-09〉 7-0363-0301 ¥20,000

130×285×H230

最大収納数

幅広牛刀:26cm	2本
細身牛刀:23cm	3本
細身牛刀:16cm	2本
ペティナイフ:14cm	1本
スチール棒:26cm	1本
皮ムキ	1本

WÜSTHOF 200 years of knives Made in Germany Solingen ヴォストフ



④ ヴォストフ ナイフブロック 115×285×H237

④ ブラック 7250

〈ADL-O9〉 7-0363-0401 ¥36,200

⑤ ブラウン 7251

〈ADL-P1〉 7-0363-0501 ¥36,200

⑥ ホワイト 7252

〈ADL-P3〉 7-0363-0601 ¥36,200

最大収納数

パーリングナイフ	1本
ソーセージナイフ	1本
ブレッドナイフ20cm	1本
三徳包丁17cm	1本
牛刀26cm	1本
ロングスライサー26cm	1本

⑦ ヴォストフ ナイフブロック 145×285×H237

⑦ ブラック 7253

〈ADL-P0〉 7-0363-0701 ¥39,500

⑧ ブラウン 7255

〈ADL-P2〉 7-0363-0801 ¥39,500

⑨ ホワイト 7254

〈ADL-P4〉 7-0363-0901 ¥39,500

最大収納数

パーリングナイフ	1本
ピーリングナイフ	1本
ソーセージナイフ	1本
ブレッドナイフ20cm	1本
三徳包丁17cm	1本
ミートフォーク	1本
牛刀26cm	1本
ロングスライサー26cm	1本
スチール棒26cm	1本



⑩ ヴォストフ ナイフブロック No.7240 (木製)

〈ANI-08〉 7-0363-1001 ¥18,800  
115×250×H226

最大収納数

牛刀:23cm	1本
カービングナイフ:20cm	1本
細身スライサー:20cm	1本
ペティナイフ:14cm	1本
スチール棒:23cm	1本
ペティナイフ:12cm	2本
小物庖丁:12cm	6本
サンドイッチナイフ:16cm	1本
クレーパーナイフ:16cm	1本

⑪ ヴォストフ ナイフブロック No.7233 (木製)

〈ADL-B5〉 7-0363-1101 ¥15,000  
140×240×H215

最大収納数

牛刀:23cm	1本
キッチンナイフ	1本
パーリングナイフ	1本
細身スライサー:20cm	1本
ペティナイフ:14cm	1本
スチール棒:23cm	1本
キッチンバサミ	1本

⑫ ヴォストフ ナイフスタンド 7278

〈ADL-P8〉 7-0363-1201 ¥40,100

112×220×H270

●庖丁差し部がブラシ状の為、最大刃渡り20cmの包丁が自由に収納できます。

取めて使えば研げている!



① **ダイヤモンドシャープナー付 庖丁ケース スタンバ! STB-02**

〈AHU-91〉  **7-0364-0101 ¥2,000**

50×270×H62(吸着盤含まず)

材質:本体/ABS樹脂

シャープナー部/ダイヤモンド電着加工(粒子#325)

- 収納のついでに、庖丁を研ぐことができるので、庖丁はいつも切れ味抜群です。
  - 吸着盤が付いているのでシンクの上に固定でき、安全に保管できます。
- ※使用できる庖丁は、刃渡り200mmまで、刃の厚みが2.5cmまでのステンレス製、鋼製です。  
※両刃ナイフ用です。



② **18-0 マグネット ナイフラック**  
〈ANI-16〉

**7-0364-0201 S ¥ 6,000**

410×20×H50

**7-0364-0202 L ¥ 8,000**

510×20×H50

**7-0364-0203 LL ¥ 15,000**

810×20×H50

付属品:ネジ×2、プラグ×2



③ **ヴォストフ アルミ マグネットホルダー**〈ADL-F6〉

cm

**7-0364-0301 35 7228-35 ¥ 9,700**

357×20×H46

**7-0364-0302 50 7228-50 ¥ 13,000**

508×20×H46

付属品:ネジ×2、プラグ×2

コンパクトで機能的な衛生庖丁差



衛生庖丁差 ラップラック

④ **大型(8本用)〈ALT-05〉**  **¥8,500**

**7-0364-0401 アイボリーホワイト**

**7-0364-0402 ペパーミントグリーン**

**7-0364-0403 ブラック**

355×115×H380 保管本数:8本  
最長刃渡り:35cm 付属金具:壁掛金具  
ラップラック使用量:付属スプーンでかるく5杯

⑤ **小型(6本用)〈ALT-11〉**  **¥6,500**

**7-0364-0501 アイボリーホワイト**

**7-0364-0502 ペパーミントグリーン**

**7-0364-0503 ブラック**

250×70×H360 保管本数:6本  
最長刃渡り:30cm  
付属金具:流し掛金具  
(流し掛幅最大40mmまで可能)  
ラップラック使用量:付属スプーンで2.5杯

プロの庖丁を、錆と細菌からガッチリガード!!



⑥ **ラップラック**

**7-0364-0601 500g PE容器入 ¥2,300**

**7-0364-0602 550g スタンドチャック袋入 ¥2,300**

使用方法と交換は――

- 庖丁差しの容量に応じて、錆止め剤を規定通りに入れるだけ。
- 水の汚れ状態によって、3日～1週間に1回の交換でOK!! (休業日の前日、または翌日と決めてお取換くだされば効果的です。)より安全のためには、毎日の交換をおすすめします。

■④⑤オプション部品



**壁掛金具 (2ヶ1組)**   
**7-0364-0404**  
**¥950**



**大型用置型金具 (2ヶ1組)**   
**7-0364-0405**  
**¥1,600**



**流し掛金具 (2ヶ1組)**   
**7-0364-0406**  
**¥800**



**小型用置型金具 (2ヶ1組)**   
**7-0364-0407**  
**¥1,600**



庖丁の衛生管理に殺菌効果抜群!



① Ω18-0 業務用 殺菌灯付庖丁差 SA-1L(1段)

〈AHU-45〉 7-0365-0101 ¥35,000

330×60×H370  
電源:単相 100V/6W  
コードの長さ:約1.8m  
●刃渡り36cmまでの庖丁が収納できます。

■①②交換部品 殺菌灯GL-6  
7-0365-0102 ¥4,200



② Ω18-0 業務用 殺菌灯付庖丁差 SA-2L(2段)

〈AHU-46〉 7-0365-0201 ¥40,000

330×108×H370  
電源:単相 100V/6W  
コードの長さ:約1.8m  
●刃渡り36cmと27cmまでの庖丁が収納できます。



③ Ω18-8 殺菌灯付 庖丁差

〈AHU-23〉 7-0365-0301 ¥45,000

430×120×H410  
電源:単相 100V/10W  
コードの長さ:約1.8m  
●刃渡り36cmまでの庖丁が収納できます。  
●優れた殺菌効果。紫外線の中でも強い殺菌力のある波長を効率よく使い、庖丁を殺菌することができます。  
●手軽に使用可能。コードをコンセントに差し込むだけです。電気消費量もわずかです。

■③交換部品  
殺菌灯GL-10 N  
7-0365-0302 ¥2,000

光触媒と強力殺菌ランプのW効果!



④ 18-8 業務用 殺菌灯付庖丁差

〈AHU-24〉 目

7-0365-0401 CS-S2 (6本用)340×120×H440 ¥36,000

7-0365-0402 CS-S2L (8本用)430×120×H440 ¥39,800

7-0365-0403 CS-S3L (12本用)430×170×H440 ¥43,000

電源:単相 100V 消費電力:10W

コードの長さ:約3m

●刃渡り36cmまでの庖丁が収納できます。☑A

※写真の庖丁は別売です。



18-8殺菌灯付 庖丁殺菌庫 アスパルキントール

⑤ C-10A(7本用)

〈AHU-81〉 目 7-0365-0501 ¥58,000

400×130×H700

電源:単相100V/10W

殺菌ランプ:GL-10

庖丁寸法:最大刃渡り385mm

質量:9.8kg

●庖丁掛けに光触媒が塗布されているので、柄の接触部分も殺菌できます。



⑥ C-15A(15本用)

〈AHU-82〉 目 7-0365-0601 ¥94,000

600×130×H700

電源:単相100V/10W

殺菌ランプ:GL-10

庖丁寸法:最大刃渡り385mm

質量:12.5kg

●庖丁掛けに光触媒が塗布されているので、柄の接触部分も殺菌できます。



18-8殺菌灯付 庖丁保管庫 キンキラー

⑦ K-104型(7本用)

〈AHU-86〉 目 7-0365-0701 ¥55,000

330×130×H572 質量:7kg

●刃渡り37cmまでの庖丁が収納できます。

※写真の庖丁は別売です。



⑧ K-108S型(8本用)

〈AHU-96〉 目 7-0365-0801 ¥58,000

460×135×H510

●刃渡り32cmまでの庖丁が収納できます。☑A



⑨ K-15S型(12本用)

〈AHU-51〉 目 7-0365-0901 ¥90,000

572×140×H605

●刃渡り37cmまでの庖丁が収納できます。☑A

型式	電源	消費電力	殺菌ランプ	コード長さ	付属品
K104		13W	GL-10	1.8m	
K108S	単相100V	10W	GL-10	1.7m	壁掛取付金具付
K15S		15W	GL-15	1.7m	

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
ガラス  
ホテル用品  
テーブル  
サイン  
店舗備品



## ① 18-0 業務用 殺菌灯付庖丁差

〈AHU-77〉☎ 7-0366-0101 ¥59,000

348×142×H548

質量:約7kg

電源:単相100V/6W

コードの長さ:約1.75m

- 刃渡り30cmまでの庖丁が8本収納できます。

② 18-8 殺菌灯付庖丁庫  
DSC-8P(8本用)

〈AHU-78〉☎ 7-0366-0201 ¥82,000

460×130×H595

電源:単相100V 消費電力:13W

質量:10kg

庖丁寸法:最大刃渡り36cm

殺菌方式:紫外線殺菌灯式(GL-10)

## ■特長

- 殺菌灯部分が脱着式で殺菌灯やグロー球の取り替え、本体部の丸洗いが楽に出来ます。



## ③ 18-8庖丁殺菌庫D-4S(4本差)

〈AHU-98〉☎ 7-0366-0301 ¥54,000

310×139×H624

電源:単相100V

殺菌ランプ:GL-10

質量:6.9kg

- 最長刃渡り400mm+柄165mmまで収納可。
- ウロコ取り、骨抜き、目打ち等も収納できる小物差し付。
- 殺菌灯・グロー球も簡単に交換できます。



## ④ 18-8庖丁殺菌庫D-8S(8本差)

〈AHU-99〉☎ 7-0366-0401 ¥60,000

462×139×H624

電源:単相100V

殺菌ランプ:GL-10

質量:8.9kg

- 最長刃渡り400mm+柄165mmまで収納可。
- ウロコ取り、骨抜き、目打ち等も収納できる小物差し付。
- 殺菌灯・グロー球も簡単に交換できます。



## ⑤ 18-8庖丁殺菌庫D-10S(10本差)

〈AHU-A0〉☎ 7-0366-0501 ¥90,000

538×139×H624

電源:単相100V

殺菌ランプ:GL-10

質量:11.1kg

- 最長刃渡り400mm+柄165mmまで収納可。
- ウロコ取り、骨抜き、目打ち等も収納できる小物差し付。
- 殺菌灯・グロー球も簡単に交換できます。



## 18-8 殺菌灯付 庖丁保管庫

## ⑥ CS-G7(7本用)

〈AHU-41〉☎ 7-0366-0601 ¥64,000

450×160×H580

電源:単相100V 消費電力:10W

- 刃渡り33cmまでの庖丁が収納できます。

●コードの長さ:約3m

●引掛け用穴付



## ⑦ CS-G10(10本用)

〈AHU-40〉☎ 7-0366-0701 ¥89,000

500×210×H700

電源:単相100V 消費電力:10W

- 刃渡り36cmまでの庖丁が収納できます。

●コードの長さ:約3m

●カギ付

●引掛け用穴付

⑧ 18-8 庖丁殺菌庫  
NSC6015B(10本用)

〈AHU-89〉☎ 7-0366-0801 ¥84,000

600×150×H660

電源:単相100V 総合消費電力:20Kw

殺菌灯出力:15W

定常時最大電流:0.2A

庖丁収納数:10本

庖丁最大寸法:165(柄)×320(刃渡り)

質量:14kg

- 殺菌ランプ(低圧水銀放電灯)から照射される、高い殺菌効果を持った紫外線「殺菌線(2537A)」による常温殺菌を行います。
- ドアに取り付けられた確認窓には紫外線を透過しないガラスが採用されていますので殺菌運転中に確認窓から紫外線が漏れません。
- 壁掛け式。

## 特長

- ①優れた殺菌効果。紫外線の中でも強い殺菌力のある波長を効率よく使い、庖丁全体を殺菌することができます。
- ②手軽に使用可能。コードをコンセントに差しこみスイッチを入れるだけです。電気消費量もわずかです。(10W)
- ③開閉が楽な両開き、厚手のステンレスを使用し耐久性は抜群です。扉の脱着が容易です。
- ④扉をあけるとスイッチが切れるマイクロスイッチ式。目に有害な紫外線をシャットアウト。
- ⑤親切設計。庖丁の刃先保護に刃当てを間に取り付けました。また電球部保護にステンレス製ワイヤーメッシュでカバーしております。

紫外線照射で強力殺菌・乾燥・保管!

紫外線照射で、短時間で確実に殺菌

キャビネット内の殺菌灯から照射される紫外線によって、洗浄では死滅しない大腸菌をはじめブドウ球菌、腸炎ビブリオ、赤痢菌、雑菌など食中毒の原因となる様々な菌を短時間で確実に殺菌します。

**衛生的で堅牢なオールステンレス製**  
内外装ともオールステンレス製で、耐久性、防錆性に優れ衛生的です。また、内装は鏡面仕上げのため、殺菌効果を高めます。

**殺菌効果を高める乾燥機能タイプ**  
乾燥機能付は、菌の増殖を防止し、殺菌をさらに確実なものとしします。

**運転タイマーを標準装備**  
運転タイマーにより、殺菌時間を0~3時間まで自由に設定できます。

**細部にわたる親切設計**  
まな板受けは出し入れがスムーズなR加工仕上げです。

**安全設計も充実**  
殺菌灯は扉を開けると自動的に消灯するため安全です。



庖丁、まな板、しゃもじなどの衛生的な保管と、きれいに整理された快適キッチンをサポートする熱風式器具消毒保管機。



EKS-1610

EKS-12555

直 全 納 約2週間

② 熱風式 器具消毒保管庫 (AHK-11) 200V

7-0367-0201	EKS-1610	¥570,000
570×550×H1,850		
7-0367-0202	EKS-12555	¥712,000
1,020×550×H1,850		

① 庖丁まな板殺菌庫 MCF-065B (乾燥機能・タイマー付) 直 12日

7-0367-0101	50Hz
7-0367-0102	60Hz
600×500×H1,030	

型 式	収納数		収納物最大寸法(mm)		殺菌灯	電気 単相100V	リード線2m プラグ付	排水口	質量 (kg)
	庖丁	まな板	庖丁	まな板					
MCF-065B	20本	5枚	刃250 柄150	600×300×H50	15W×3本	593/590	2P-15A㊦	25A	50

■仕様

型 式	電気容量 3相200V	リード線2m (アース線別付)	収 納 能 力			本体質量 (kg)
			庖丁(最大寸法)mm	まな板(最大寸法)mm	そ の 他	
EKS-1610	2.2kw	直結	16本 (柄:150/刃渡り:280)	10枚 (600×300×30)	—	120
EKS-12555	3.2kw		12本 (柄:160/刃渡り:250)	5枚 (900×400×50)	しゃもじ:5本(1.2m) 合調プレート:5枚(φ310)	145



③ テーブル型 庖丁・まな板殺菌庫 直 全 納 約20日間

〈AST-B7〉 7-0367-0301 ¥489,000  
1,200×600×H800  
電源:単相100V  
消費電力:400W  
殺菌灯消費電力:15W×1、20W×2  
質量:72kg

■仕様

型 式	殺菌方式	収 納 数			庖丁最大寸法(mm)		まな板最大寸法(mm)			出 力(W)		
		みきん タオル	まな板	庖丁	しゃもじ (390mm)	柄	刃渡	間口	奥行き	厚さ	殺菌灯	ファン
HES-1200	殺菌灯方式	6枚	12本	15本	190	350	700	450	35	15W×1 20W×2	—	150



⑤ クリーンタンク (業務用まな板消毒・漂白・殺菌槽) (AKL-17) 直 全 納 7日

7-0367-0501	CT-50	¥58,000
590×250×H790 内500×130×H650		
7-0367-0502	CT-150	¥104,000
1,310×260×H795 内1,240×190×H690		

材質:ポリエチレン  
●液出しホース付き  
●本体目盛付  
※特注でキャスター付も可能です。



④ 電気消毒槽 直 全 納 約2週間 200V

7-0367-0401	EDS-600	600×600×H800	¥294,000
7-0367-0402	EDS-900	900×600×H800	¥365,000

●洗浄の終わった食器を、専用カゴに入れ、煮沸槽にしばらく浸しておく(煮沸:約10~15分)確実に殺菌消毒ができます。

■仕様

型 式	湯槽寸法 (mm)	付属品 (ステンレスカゴ)	電気 3相200V	リード線2m ・プラグ付	コック		質量 (kg)
					給水	排水	
EDS-600	490×520×H300	1個/400×400×H250	6KW	接地 3P・20A㊦	15A	25A	42.5
EDS-900	790×520×H300	2個/330×400×H250	9KW	接地 3P・20A㊦	—	—	68

⑥ 直管型 殺菌灯(グロー付) (AST-E9) 直 全 納 7日

全長(突起含まず)		
7-0367-0601	4W用(HTUV- 4W)	135 ¥2,800
7-0367-0602	6W用(HTUV- 6W)	212 ¥2,900
7-0367-0603	8W用(HTUV- 8W)	288 ¥3,900
7-0367-0604	10W用(HTUV-10W)	331 ¥4,700
7-0367-0605	15W用(HTUV-15W)	437 ¥5,200

寿命時間:約6,000~8,000時間(約3~4年)  
●殺菌灯はフィリップス社製で国産メーカーの約2倍の長寿命  
※国産製、外国製共ほぼ共通のサイズでご使用には差し支えありません。  
※殺菌灯はランプがついていても寿命があります。寿命時間を目安に定期的に交換が必要です。

強力な紫外線で短時間に殺菌消毒!!



KT-103G

特長

- ① 庖丁・まな板・ふきん・小物調理器具などを殺菌し、同時に保管する便利で衛生的な殺菌庫です。
② 庫内に取付けてある殺菌ランプから強力な紫外線が照射され、各種菌類を短時間に強力殺菌します。
③ 取扱いも極めて簡単、水洗いをして収納するだけです。
④ 前面ガラスを使用していますので、ケース内部の収納状態が見えるように設計されています。
⑤ DS型は、お好みによりタイマーをセットするだけで、乾燥および殺菌が自動的にできます。

① 紫外線殺菌庫 キッチンエース(AST-46)

Table with columns for model number, form (door/glass), body dimensions, capacity, price, sterilization lamp power, fan power, max plate size, and price. Includes models KT-101G to KT-105DSG.



KT-103G

7日間 納約12日間

厨房内の衛生管理を考える上で、庖丁やまな板などの小型調理器具の殺菌は必要不可欠なものです。紫外線による常温殺菌を採用していますので、熱に弱い材質を使用した調理器具でも殺菌を行うことが可能になります。

② 18-8 紫外線 殺菌庫 (AST-A8)



Large table with columns for model, frequency (50Hz/60Hz), dimensions, sterilization method, capacity, dimensions, output, power, total power, and price. Lists various models like FSC6015B to FSCD8560UB.

紫外線ランプによる殺菌を採用

庫内に取り付けられた紫外線ランプから照射される、極めて殺菌効果が高い波長(253.7Mm)の紫外線により殺菌を行います。

調理器具を効率よく収納

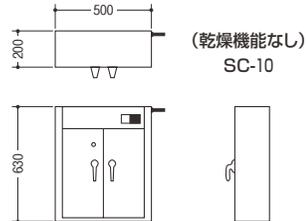
庫内には庖丁受台、まな板受台等が取り付けられていますので、小型調理器具を効率よく収納することができます。

庖丁・まな板を手軽に殺菌する。

庖丁やまな板を水洗いした後、格納して殺菌灯の点灯スイッチをONにすれば、大腸菌、コレラ菌、雑菌等を短時間に殺菌します。



SC-10



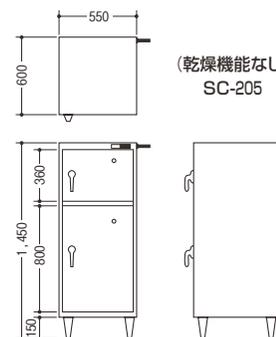
(乾燥機能なし) SC-10

庖丁・まな板を手軽に殺菌する。

扉のぞき窓には紫外線を遮る透明ガラスを使用し点灯中に扉を開けた場合でも、リミットスイッチで自動的に消灯しますので安心して御使用いただけます。



SC-205



(乾燥機能なし) SC-205

③ 電気庖丁・まな板殺菌庫 (AHU-42)

Table with columns for model, form, dimensions, drying function, power, capacity, price, and weight. Includes models SC-10, SC-15, SC-20, SC-205, SC-1510, SC-1581, SC-15516, SC-3010.

2日間

納約2週間

※オプションで乾燥機能(ヒーター<単相100V 330W>およびファン<単相100V 15W>)付もあります。(SC-1510,1581,15516,3010) ※ガラス入り扉タイプもあります。 ※SC-10・SC-15・SC-20は庖丁のみの収納になります。 ★印は特殊運賃がかかります。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

ノロウイルス・食中毒予防対策品



① 熱風式スリム型庖丁・まな板殺菌庫 約20日間

7-0369-0101	HESD-350	350×550×H1,400	¥466,000
7-0369-0102	HESD-500	500×550×H1,400	¥497,000
7-0369-0103	HESD-680	680×550×H1,400	¥598,000

■特長:ノロウイルスに有効な加熱処理(80℃5分・85℃1分)に対応する熱風タイプの庖丁まな板殺菌庫です。  
※ご注意:収納まな板は耐熱用で厚さ30mmのものをご使用下さい。

■仕様

型 式	収納数	電 源	消費電力	質量 (kg)
HESD-350	まな板(750×350) 5枚、庖丁10本	単相100V	1,290W	52
HESD-500	まな板(750×350) 8枚、庖丁16本	単相200V	1,890W	71
HESD-680	まな板(750×350) 10枚、庖丁24本	三相200V	2,500W	89

200V

超音波のミクロの泡がパワフルに、きめ細かに完全洗浄  
強力超音波食器洗浄機 トーヨーラーク

- 操作は簡単ワンタッチ、ひと押しであなたの意のまま。
- 設置工事も簡単。電源(要アース)、給湯蛇口、排水口があればOK。置き場所を選びません。
- ポリプロピレン、木製品、漆器類以外のどんな材質でもきれいに仕上げます。
- どんな形の食器でも洗浄でき並べる手間がいりません。
- 洗浄と同時に除菌効果も発揮して消毒もします。
- 消音タイプなので運転音が気になりません。



かんたん!清潔!スピーディー!一番洗いたい箸先の滑り止め「シボの奥」まで強力洗浄



⑧ 超音波箸洗浄機 エコ ソニック US-501ES

〈AHS-27〉 7-0369-0801 ¥140,000  
 本体寸法:250×215×H418(排水コック部を除く)  
 槽内寸法:φ135×H282  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:150W  
 使用水温:20~50℃(20℃以下の場合洗浄力が若干落ちます。)  
 高周波出力:135W  
 槽容量:4ℓ  
 排水方式:手動排水バルブ式(バルブ3/4インチ)  
 本体質量:約6.4kg  
 付属品:洗浄カゴ(内寸法φ120)×2個 排水ホース1m

O-157対策、保育園、総合病院、老人ホーム等の給食室の必需品!!

- 特長
- ふきん等の雑菌を完全殺菌する強制循環乾燥機能をそなえた殺菌消毒庫です。
  - 本体の右側内部は、紫外線で効果的・経済的に庖丁、まな板等の殺菌消毒ができます。
  - 庫内はステンレスで紫外線を効率良く反射して完全殺菌します。
  - 扉を開けると自動的に殺菌ランプが消灯する安全設計。



② 庖丁・まな板 殺菌灯付保管庫 超スリムくん 約20日間

HES-300(乾燥装置付) 〈AHK-12〉 7-0369-0201 ¥318,000  
 300×470×H1,400  
 付属品:しゃもじバケツ×1

③ スリム型 庖丁・まな板 殺菌庫 スリムくん 約20日間

HES-500(乾燥装置付) 〈AST-D2〉 7-0369-0301 ¥364,000  
 500×600×H1,400  
 付属品:しゃもじバケツ×1

④ ふきん・庖丁・まな板 殺菌消毒庫 約20日間

とりぷるくん HES-660 〈AST-B0〉 7-0369-0401 ¥729,000  
 650×600×H1,500  
 電源:単相100V 殺菌灯消費電力:6W×4  
 消費電力:1.1kW 質量:90kg

■仕様

型 式	収納数	電 源	消費電力	殺菌灯出力(W)	質量 (kg)
HES-300	まな板(750×350)4枚、庖丁8本	単相100V	274W	6W×4	33
HES-500	まな板(750×350)6枚、庖丁12本	単相100V	274W	10W×4	50

型 式	殺菌方式	収 納 数				庫内最大寸法(mm)			まな板最大寸法(mm)			出 力(W)		
		ふきん・タオル	まな板	庖 丁	しゃもじ(390mm)	柄	刃渡	間口	奥行	厚さ	殺菌灯	ファン	ヒーター	
HES-660	熱風・殺菌灯方式	12枚	6枚	10本	10本	190	350	700	450	35	6W×4	90	1,000	

超音波洗浄機 トーヨーラーク

⑤ UPC-450 〈DSV-70〉 7-0369-0501 ¥700,000  
 450×600×H926

⑥ UPC-600 〈DSV-69〉 7-0369-0601 ¥900,000  
 600×600×H926

⑦ UPC-900 〈DSV-68〉 7-0369-0701 ¥1,300,000  
 900×600×H926

■仕様

型 式	UCP-450	UCP-600	UCP-900
水 槽 寸 法	350×390×300(水深250)	500×390×300(水深250)	750×390×300(水深250)
水 槽 容 量	約30ℓ	約48ℓ	約73ℓ
高周波出力	強(700W)・弱(400W)		強(1400W)・弱(800)
発振周波数	23~28KHz		
タイマー	デジタル 1~99分 連続運転		
消費電流	12A		24A
電 源	100V 50/60Hz		
付 属 品	排水ホース(2m)×1本 底面保護ネット×1個 洗浄バスケット×1個		排水ホース(2m)×1本 底面保護ネット×1個 洗浄バスケット×2個



- 汚れに合わせて5分、10分、15分のかんたんタイマー設定。
- 手洗いや食器洗浄機では洗浄しづらい頑固な油汚れや細かい部分の汚れもしっかり洗浄。
- 箸以外にもスプーン、フォーク、ナイフ等にも。



マイコンが箸の殺菌時間を管理。87℃で5分間連続殺菌します。



- ワンタッチ操作ですべて自動制御  
殺菌消毒はスタートボタンを1回押すだけ。すべての作業をマイコンで管理します。
- マイコンが箸の殺菌時間を管理  
87℃で5分間連続殺菌します。殺菌終了後は自動停止します。
- 残り時間をデジタル表示でお知らせ  
殺菌消毒の残り時間をデジタル表示のカウンタダウンでお知らせします。
- 庫内自動冷却運転  
殺菌が終了すると自動的にヒーターを遮断し、庫内冷却運転に切り替わります。

① 箸殺菌消毒機 はしまるくん ESS-100E

〈AST-J6〉 7-0370-0101 ¥280,000

310×510×H570  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:660W  
庫内寸法:247×399×H308  
温度調節器:マイコンデジタル制御 (殺菌温度87℃設定)  
プラグ形状:2P 15Aストレート式  
付属品:箸入れバット (内236×350×H23)×5枚  
質量:約26kg  
●100膳の箸を約30分でスピード殺菌!  
●大腸菌などを約99.99%殺菌!  
※箸入れバットには1枚あたり約20膳入ります。  
※箸は耐熱用(140℃以上)をご使用ください。



保育園・幼稚園・小学校・福祉施設の必需品!!

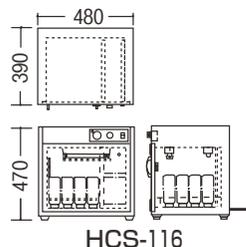


② 歯ブラシ専用殺菌灯保管庫 歯ブラシくん (AST-M3)

7-0370-0201 HEP-126A (26本用) ¥139,000  
7-0370-0202 HEP-136A (36本用) ¥148,000

460×190×H470  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:70W (乾燥ユニット64W・殺菌灯6W)  
質量:約10kg  
付属品:床置用金具、壁掛用金具  
●殺菌灯効果で歯ブラシの雑菌を除菌消毒します。  
●低温熱風でブラシを傷めずに乾燥させます。  
●付属の金具を使えば壁掛けにもできます。  
※写真の歯ブラシは付属していません。

O-157対策 殺菌保管庫・煮沸器



③ 哺乳びん用殺菌保管庫 さっきんくん (プレートヒーター付) HCS-116

〈AST-B5〉 7-0370-0301 ¥162,000

480×390×H470  
質量:18kg  
電源:単相100V 312W  
殺菌灯消費電力:6W×2  
付属品:消毒はさみ1本  
※写真の哺乳びんは別売です。

特長	
●	本体の内部は殺菌灯(紫外線)で安全・効率的に殺菌消毒ができます。内側面ステンレスが紫外線を反射して安全殺菌。
●	プレートヒーター(50℃~60℃)付なので加熱保温も同時にできます。
●	扉を開けると自動的に消灯する安全設計装備。タイマー・サーモ付。
●	哺乳瓶(240ml)が最大16本まで殺菌保管出来ます。 ※哺乳瓶の乳首はシリコン製を御使用して下さい。

保育園・幼稚園の必需品。  
煮沸の必要はありません。1台で消毒・保管がOKです。



④ 哺乳びん熱風殺菌消毒保管庫 (殺菌灯付) ニューさっきんくん HCS-2020

〈ASY-C4〉 7-0370-0401 ¥488,000

600×500×H660  
電源:単相100V  
消費電力:655W  
収納本数:消毒庫20本  
保管庫20本  
熱風温度:85℃~90℃  
殺菌灯消費電力:6W×1  
質量:50kg  
※写真の哺乳びんは別売です。

特長	
●	左側熱風殺菌消毒は、約20~30分かかります。
●	右側の収納保管庫は、殺菌灯付(除菌)保管庫です。左側で消毒した哺乳びん、乳首、キャップを右側の保管庫に入れ替えて下さい。保管庫のドアは、常時開閉可能です。



⑤ 電気式哺乳びん用煮沸消毒器 ぼこぼこくん HEM-16A

〈ASY-F1〉 7-0370-0501 ¥126,000

415×295×H290  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1kW  
排水口:15A  
質量:10kg  
付属品:消毒はさみ1本  
●哺乳びん(240ml)が最大16本まで煮沸できます。  
●煮沸しても哺乳びんが浮き上がらずに確実に煮沸消毒ができます。  
●本体が二重構造なので外装が加熱しません。



⑥ 超音波 哺乳びん洗浄機 UC-1630

哺乳びんを超音波で除菌洗浄  
哺乳びんを超音波で洗浄しますから、びんの内側も外側もキメ細かに洗浄することができます。

〈ASV-73〉 7-0370-0601 ¥350,000

352×325×H370  
水槽寸法:325×300×H200  
水槽容量:約16ℓ  
洗浄時間:3~5分(200ml哺乳びん12本)  
質量:16kg  
電源:単相100V 6A 50/60Hz  
高周波出力:350W  
発振周波数:26.8~28.3kHz  
タイマー:1~99分または連続  
排水機構:1/2ボールバルブ  
周囲温度:-10℃~+40℃ただし凍結のないこと  
洗浄液:50℃以下の水、洗剤(酸性を除く)



■付属バスケット  
※哺乳瓶は付属されていません。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サビレス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンカチ  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
テーブル  
サイン  
店舗備品



① アルミモノ 羽釜 カン付 (AKV-G8)

	cm	炊飯量	深さ	ℓ	ツバ下外径	kg	
7-0371-0101	28	2.8升	219	12	φ296	1.7	¥15,300
7-0371-0102	30	3.5升	239	15	φ311	1.9	¥17,000
7-0371-0103	32	4.0升	248	17	φ335	2.2	¥19,000
7-0371-0104	33	4.7升	252	18	φ344	2.4	¥20,000
7-0371-0105	36	5.8升	275	25	φ372	2.6	¥23,000
7-0371-0106	40	8.5升	301	34	φ412	3.2	¥35,000

※小さいサイズの釜はP.2043に掲載しております。 %A

**注意!** ご飯の炊ける量は炊飯量の約半分位になります。



② アルミモノ 羽釜 カン無 (AKV-G9)

	cm	炊飯量	深さ	ℓ	ツバ下外径	kg	
7-0371-0201	30	3.5升	239	15	φ311	1.9	¥15,200
7-0371-0202	32	4.0升	248	17	φ335	2.2	¥17,200
7-0371-0203	33	4.7升	252	18	φ344	2.4	¥18,600
7-0371-0204	36	5.8升	275	25	φ372	2.6	¥21,200
7-0371-0205	40	8.5升	301	34	φ412	3.2	¥32,000
7-0371-0206	42	10升	328	41	φ433	4.2	¥43,000
7-0371-0207	45	12升	352	48	φ464	4.5	¥47,000
7-0371-0208	48	15升	372	64	φ506	5.4	¥53,000
7-0371-0209	51	18升	404	77	φ536	7.1	¥70,000
7-0371-0210	54	21升	424	92	φ563	8.5	¥84,000
7-0371-0211	60	28升	477	117	φ633	11	¥115,000
7-0371-0212	63	30升	487	135	φ662	12.5	¥178,000
7-0371-0213	67	40升	569	180	φ719	20	¥275,000
7-0371-0214	75	60升	640	270	φ818	29	¥420,000

%A

③ 羽釜専用 木蓋(スプルス) (AKV-F3)

	cm	cm用	
7-0371-0301	31	(釜28)	¥5,600
7-0371-0302	33	(釜30)	¥6,300
7-0371-0303	35	(釜32)	¥7,200
7-0371-0304	37	(釜33)	¥7,600
7-0371-0305	39	(釜36)	¥8,800
7-0371-0306	43	(釜40)	¥9,800
7-0371-0307	45	(釜43)	¥11,000
7-0371-0308	47	(釜45)	¥12,000
7-0371-0309	55	(釜51)	¥17,000

板厚:30mm

**関連商品** 小釜・木蓋→P.2043



④ アルミ鋳物 キング釜 (カン付き) (AKV-M9)

	cm	炊飯量	ツバ下外径	ツバ下高さ	
7-0371-0401	28	2升4合	φ289	129	¥10,500
7-0371-0402	30	3升3合	φ309	139	¥12,500
7-0371-0403	33	4升4合	φ340	153.2	¥17,000
7-0371-0404	36	5升2合	φ371	166.5	¥21,000



⑤ 鋳鉄 小羽釜 (AKM-19)

	cm	炊飯量	深さ	ℓ	ツバ下外径	kg	
7-0371-0501	30	3.3升	265	15	328	7	¥64,000
7-0371-0502	33	4升	277	21	380	8.5	¥75,000

**注意!** ※⑤～⑦の商品は、錆防止のため、全体に黒炭加工が施しております。ご使用前に黒炭を洗い落とす必要がありますがご理解ください。



⑥ 鋳鉄 中羽釜 (AKM-20)

	cm	炊飯量	深さ	ℓ	ツバ下外径	kg	
7-0371-0601	36	5升	295	27	404	10	¥84,000
7-0371-0602	40	6.3升	320	34	426	11	¥106,000
7-0371-0603	43	8.3升	340	45	460	12.5	¥138,000
7-0371-0604	45	10升	365	54	478	14	¥160,000
7-0371-0605	48	12升	385	65	500	17	¥180,000
7-0371-0606	52	13升	410	73	542	20	¥233,000
7-0371-0607	55	15升	438	81	580	25	¥275,000
7-0371-0608	60	23升	482	126	654	31	¥379,000

%A



⑦ 鋳鉄 大羽釜 (AKM-21)

	cm	炊飯量	深さ	ℓ	ツバ下外径	kg	
7-0371-0701	67	27升	590	160	740	52	¥552,000
7-0371-0702	70	34升	620	200	764	65	¥664,000
7-0371-0703	75	43升	660	253	830	84	¥867,000
7-0371-0704	85	58升	770	343	946	125	¥1,430,000
7-0371-0705	90	77升	840	450	1,000	144	¥1,760,000
7-0371-0706	98	98升	880	575	1,074	166	¥2,180,000
7-0371-0707	105	132升	980	775	1,176	250	¥2,840,000
7-0371-0708	120	215升	1,100	1,260	1,352	337	¥4,800,000
7-0371-0709	135	369升	1,260	2,160	1,530	710	¥8,660,000

%A

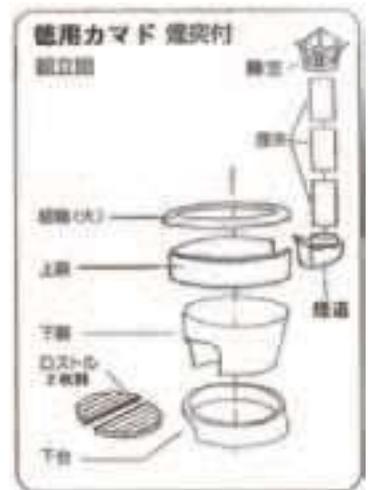


⑧ 徳用かまど (AKM-46)

7-0371-0801 ¥25,200

内φ425(釜輪φ335)  
かまど高:430 全高:1,340  
質量:21kg

- 特長**
- 煙突が長くなって燃焼効率アップ
  - 丈夫で長持ち、組立簡単。
  - 1台で28～40cmまでの釜が使用可能。





① アルミモノ 特製平釜 (ASB-28)

	cm	高さ	ℓ	¥
7-0372-0101	52	187	19	¥ 14,000
7-0372-0102	55	196	23	¥ 17,000
7-0372-0103	58	203	30	¥ 23,000
7-0372-0104	60	213	34	¥ 26,000
7-0372-0105	64	224	37	¥ 28,000
7-0372-0106	67	229	41	¥ 31,000
7-0372-0107	70	240	52	¥ 36,000
7-0372-0108	73	258	64	¥ 41,000
★7-0372-0109	75	280	75	¥ 50,000
★7-0372-0110	80	290	81	¥ 57,000
★7-0372-0111	85	331	104	¥ 75,000
★7-0372-0112	90	343	133	¥ 89,000
★7-0372-0113	98	380	158	¥ 122,000
★7-0372-0114	100	399	180	¥ 148,000
★7-0372-0115	105	435	234	¥ 183,000
★7-0372-0116	120	515	360	¥ 306,000

※★印の75cm～120cmは直送になります。



② 铸铁 丸底平釜 (AKM-22)

	cm	高さ	ℓ	炊飯量	¥
7-0372-0201	55	190	16	3.1升(4.7kg)	¥ 58,500
7-0372-0202	60	210	23	4升(6.0kg)	¥ 73,000
7-0372-0203	64	220	27	4.9升(7.3kg)	¥ 80,000
7-0372-0204	67	230	31	5.3升(8.0kg)	¥ 87,000
7-0372-0205	70	240	35	6.3升(9.5kg)	¥ 102,000
7-0372-0206	73	260	43	6.7升(10kg)	¥ 117,000
7-0372-0207	75	290	52	7.3升(11kg)	¥ 144,000
7-0372-0208	80	290	58	1斗(15kg)	¥ 173,000
7-0372-0209	82	330	62	1斗1升(16kg)	¥ 202,000
7-0372-0210	90	390	100	1斗9升(28kg)	¥ 287,000
★7-0372-0211	98	400	132	2斗3升(34kg)	¥ 343,000
★7-0372-0212	100	430	137	2斗7升(34kg)	¥ 391,000
★7-0372-0213	105	440	180	2斗9升(43kg)	¥ 528,000
★7-0372-0214	115	500	210	3斗3升(49kg)	¥ 800,000
★7-0372-0215	120	570	270		¥ 940,000
★7-0372-0216	135	630	430		¥ 1,160,000

※★印の98cm～135cmは受注生産になります。  
 ※錆防止のため、全体に黒炭加工が施してあります。  
 ご使用前に洗い落としていただく必要がありますがご理解ください。



③ アルミモノ 新型そば釜 52cm (ASB-70)

7-0372-0301 ¥49,000  
 口径:505 ツバ下外径:520  
 深さ:284(ツバ下 222)  
 容量:48ℓ  
 質量:4.7kg



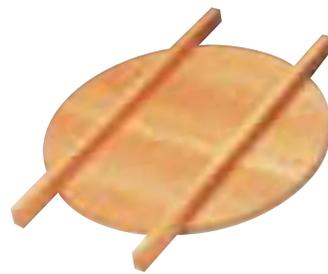
④ アルミモノ ツバ付そば釜 (ASB-26)

7-0372-0401 ¥47,000  
 φ520 ツバ下外径:522  
 深さ:255(ツバ下:200)  
 容量:41ℓ  
 質量:4.9kg



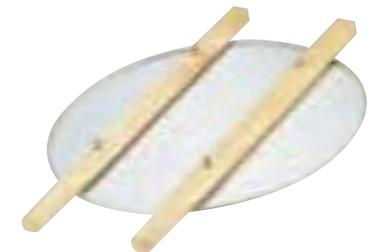
⑤ アルミモノ そば羽反 (ASB-27)

	cm	高さ	ℓ	外径	ツバ外径	kg	¥
7-0372-0501	52	218	32	φ591	525	3.2	¥26,000
7-0372-0502	55	227	39	φ623	553	3.9	¥31,000
7-0372-0503	60	246	53	φ676	616	5.0	¥38,000



⑥ サワラ 釜蓋 (AKM-11)

cm	¥
7-0372-0601	58 ¥32,000
7-0372-0602	60 ¥34,000



⑦ アルミ 釜蓋 60cm (AKM-12)

7-0372-0701 ¥60,000

特殊フィン形状の鍋底により熱伝導率が大幅にアップ! 省エネ・CO<sub>2</sub>削減にも一役買います。



●フィンが炎をつかむ様にして熱を伝えます。



⑧ アルミ そばゆで釜 (ASB-23)

7-0372-0801 ¥25,000  
 内径φ500×H175 ツバ下外径:465  
 容量:25ℓ 質量:2.8kg  
 ※専用リングは⑪・⑫をお使いください。(別売)



⑨ 18-8 そばゆで釜 (ASB-56)

7-0372-0901 ¥47,000  
 φ500×H170 ツバ下外径:460  
 ※専用リングは⑪・⑫をお使いください。(別売)

⑩ 18-8 エコライン 麺ゆで鍋 (ASB-80)

cm	内径	高さ	ℓ	kg	ツバ下外径	約20日間
7-0372-1001	51	410	180	22	4.5	420 ¥85,000



⑪ そばゆで釜専用リング (ASB-24)

7-0372-1101 ¥10,000  
 内φ130 材質:18-8ステンレス



⑫ 18-8 デカてば専用リング (ALV-29)

cm用	外径	φ
7-0372-1201	15	φ485
7-0372-1202	16	φ485

材質:18-8ステンレス  
 ※そばゆで釜専用リングです。  
 ※P.379⑩18-8デカてば専用リングです。



⑬ そばゆで釜専用噴射板 (ASB-35)

7-0372-1301 ¥19,000  
 φ400  
 材質:18-8ステンレス

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
フラットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
ホテル用品  
テーブル椅子  
サイン  
店舗備品



① 木製麺台〈AMV-04〉  
7-0373-0101 大 750×750×H30 ¥34,000  
7-0373-0102 小 600×600×H27 ¥26,000



② 白木強化のし板〈ANS-08〉  
7-0373-0201 900×600×H21 ¥13,000  
7-0373-0202 900×900×H21 ¥19,000  
7-0373-0203 1,200×900×H21 ¥26,000  
材質:シナ合板



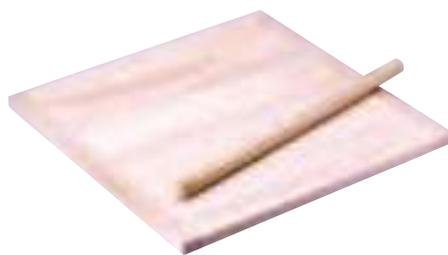
③ 木製三方枠付のし板〈ANS-05〉  
7-0373-0301 大(3升用) 600×600×H25 ¥8,500  
7-0373-0302 小(2升用) 540×420×H25 ¥6,600  
材質:アラスカ桧



④ 木製のし台(唐桧)〈ANS-01〉  
7-0373-0401 750×600×H75 ¥25,600  
7-0373-0402 900×750×H75 ¥41,400  
7-0373-0403 1,100×900×H75 ¥55,000  
板厚:30  
※写真のめん棒は別売です。



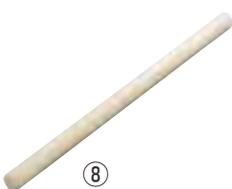
⑤ 木製のし板めん棒付(桐材)〈ANS-07〉  
7-0373-0501 大 900×850×H80 ¥23,500  
7-0373-0502 中 800×700×H80 ¥18,900  
麺棒:大/φ30×900 中/φ30×750



⑥ 木製のし板めん棒付小(桐材)〈ANS-06〉  
7-0373-0601 ¥11,800  
600×600×H24 麺棒:φ30×600



⑦ 木製引出し付めん台“キッチン主役”〈AMV-06〉  
7-0373-0701 大 500×450×H55 ¥9,000  
引き出し有効内寸:400×370×H15  
7-0373-0702 小 450×300×H55 ¥5,800  
引き出し有効内寸:310×210×H20  
材質:天然木合板  
付属品:めん棒 φ25×全長450



⑧ 木製めん棒(朴)〈BMV-01〉  
cm φ  
7-0373-0801 30 32 ¥ 400  
7-0373-0802 45 32 ¥ 640  
7-0373-0803 60 32 ¥1,060  
7-0373-0804 75 34 ¥1,340  
7-0373-0805 90 34 ¥1,900  
7-0373-0806 120 37 ¥3,500

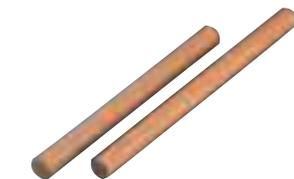


⑩ クルミ材 そば麺棒〈AMV-16〉  
cm φ  
7-0373-1001 75 29 ¥13,000  
7-0373-1002 90 29 ¥15,000  
7-0373-1003 105 29 ¥17,500  
7-0373-1004 120 29 ¥19,600

⑨ さくら材めん棒〈AMV-25〉  
cm φ  
7-0373-0901 75 30 ¥4,200  
7-0373-0902 90 30 ¥5,800  
7-0373-0903 100 30 ¥6,800  
7-0373-0904 110 30 ¥7,500  
7-0373-0905 120 30 ¥8,400

⑪ カエデ材 そば麺棒〈AMV-15〉  
cm φ  
7-0373-1101 75 29 ¥13,000  
7-0373-1102 90 29 ¥15,000  
7-0373-1103 105 29 ¥17,500  
7-0373-1104 120 29 ¥19,600

●⑩⑪中芯にアルミ製角パイプが入っていますので、変形のおそれがありません。



⑫ アルミパイプ テフロン加工めん棒〈WMV-26〉  
cm φ  
7-0373-1201 30 30 ¥ 7,600  
7-0373-1202 35 30 ¥ 8,600  
7-0373-1203 40 30 ¥ 9,600  
7-0373-1204 45 30 ¥10,300  
7-0373-1205 50 30 ¥11,300  
7-0373-1206 60 30 ¥13,000  
7-0373-1207 70 30 ¥14,900  
7-0373-1208 80 30 ¥17,000  
7-0373-1209 90 30 ¥19,000  
7-0373-1210 100 30 ¥22,000  
7-0373-1211 120 30 ¥25,000



⑬ PEめん棒〈WMV-35〉  
cm  
7-0373-1301 30 ¥3,050  
7-0373-1302 45 ¥3,750  
7-0373-1303 60 ¥6,050  
7-0373-1304 75 ¥6,050  
φ31.5  
材質:ポリエチレン  
耐熱温度:70℃

関連商品 製菓用のし台・めん棒 P.1056・P.1055



⑭ 木製卓上麺棒掛3段〈AMV-26〉  
7-0373-1401 ¥16,000  
450×180×H280



⑮ そば・粉用はけ A-1850〈AHK-16〉  
7-0373-1501 ¥4,400  
全長:350 毛長:15  
材質:柄/ブナ 毛/黒アズロン(66ナイロン)  
●持ち手が握りやすく、毛にコシがあるので粉が残らずきれいに刷けます。



⑯ 卓上ほうき(イ草)〈BHU-01〉  
7-0373-1601 ¥300  
200×285

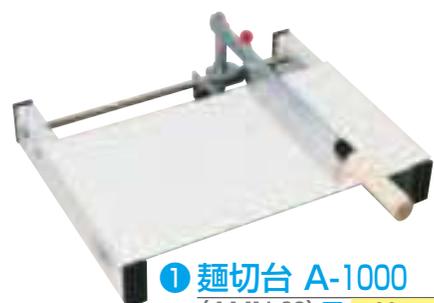


⑰ くるみ油〈XAB-01〉  
7-0373-1701 ¥1,000  
約90ml  
●麺棒や、そば道具の木部にごく薄く塗布してご使用ください。  
●湿度を保ち道具の変形を防ぎ長持ちさせます。

関連商品 粉ふるい→P.428 製粉機→P.427

## 麺切革命 そば・うどん等、麺切りが簡単・便利に…

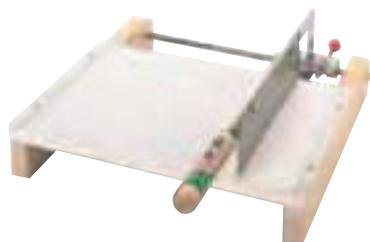
## 麺、らくらくカット



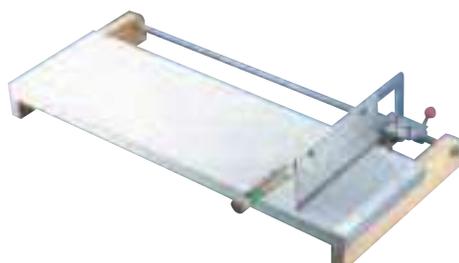
**1 麺切台 A-1000**  
 〈AMN-60〉 7-0374-0101 ¥36,500  
 445×365×H160 質量:約4.5kg  
 庖丁刃渡り:約225  
 台材質:アルミニウム製



**2 麺切台 A-1300**  
 〈AMV-13〉 7-0374-0201 ¥52,500  
 600×400×H160 質量:約6.6kg  
 庖丁刃渡り:約270  
 台材質:アルミニウム製



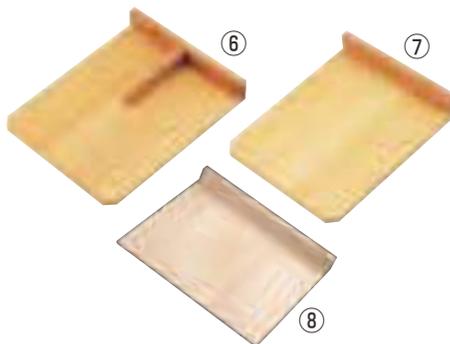
**3 木製 麺切カッター 12型**  
 〈AMV-08〉 7-0374-0301 ¥44,000  
 450×430×H180 質量:5kg  
 めん切庖丁:刃渡り 265  
 台材質:桐



**4 木製 麺切カッター 16型**  
 〈AMV-09〉 7-0374-0401 ¥93,800  
 900×430×H180 質量:10kg  
 めん切庖丁:刃渡り 265  
 台材質:天然木合板



**5 スライド式 麺切台**  
 〈AMV-29〉 7-0374-0501 ¥76,000  
 910×425×H157 スライド台:910×275  
 質量:10kg  
 めん切庖丁:刃渡り 270 (ステンレス鋼)  
 台材質:スプラス材 (ラバー張)  
 ●ステンレス切刃ですから使いやすく寿命  
 が長く経済的。  
 ●ラバー張ですので、清潔、刃のあたりも  
 滑らかです。



**6 木製こま板 手付** 〈AKM-17〉  
 7-0374-0601 大 270×270×H35 ¥4,900  
 7-0374-0602 小 245×200×H35 ¥3,800

**7 木製こま板 手無** 〈AKM-18〉  
 7-0374-0701 大 270×270×H35 ¥4,800  
 7-0374-0702 小 245×200×H35 ¥3,650

**8 桐 こま板 手無** 〈AKM-45〉  
 7-0374-0801 30cm 300×270×H35 ¥4,600  
 7-0374-0802 33cm 330×300×H35 ¥5,000



**9 切れ者 麺切庖丁 30cm A-1012(片刃)**  
 〈AMV-19〉 7-0374-0901 ¥22,000  
 全長:300 質量:650g 背厚:2.7  
 材質:安来鋼青紙2号複合鋼材

**10 切れ者 麺切庖丁 24cm A-1013(片刃)**  
 〈AMV-20〉 7-0374-1001 ¥15,950  
 全長:260 質量:450g 背厚:2.7  
 材質:安来鋼青紙2号複合鋼材

**11 切れ者 ステンレス鋼 麺切庖丁(片刃)** 〈AMV-21〉

	cm	全長	g	背厚	
	7-0374-1101	A-1028	24	260	410 2.5 ¥ 9,100
	7-0374-1102	A-1048	27	300	500 2.5 ¥11,300
	7-0374-1103	A-1058	30	310	600 2.5 ¥15,150

材質:ステン金II号鋼



**12 切れ者 ステン別型 麺切庖丁 33cm A-0020**  
 〈AMV-23〉 7-0374-1201 ¥28,000  
 全長:330 質量:850g 背厚:2.8 材質:ステン金II号鋼  
 ●麺を切る時のバランスを考え、柄の角度を設定。  
 手首の負担を軽減し切り易さを追求。

**13 特選麺切庖丁 24cm A-1052**  
 〈AMV-24〉 7-0374-1301 ¥3,300  
 全長:255 質量:260g 背厚:2.0 材質:SK-6鋼

**14 ローズ柄全鋼 麺切庖丁(片刃)** 〈AMV-22〉

	cm	全長	g	背厚	
	7-0374-1401	24	280	300	1.8 ¥5,800
	7-0374-1402	27	320	360	1.8 ¥6,800

材質:55CSC焼入鋼



**15 佐文 麺切 30cm(割込白2号鋼)(片刃)**  
 〈ASB-18〉 7-0374-1501 ¥122,000  
 全長:350 質量:970g 背厚:6.5

**16 堺孝行 イノックス 麺切 24cm(片刃)**  
 〈AMV-11〉 7-0374-1601 ¥19,300  
 全長:275 質量:380g 背厚:2.0 材質:モリブデン鋼

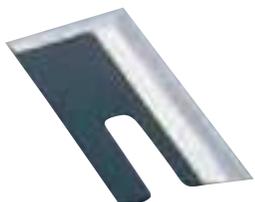
**17 堺孝行 イノックス そば切 27cm(片刃)**  
 〈ASB-67〉 7-0374-1701 ¥24,900  
 全長:305 質量:440g 背厚:2.0 材質:モリブデン鋼



**19 藤次郎作 MVモリブデン鋼 そば切(片刃)** 〈ASB-36〉

	cm	全長	g	背厚	
	7-0374-1901	F-738	24	270	375 3.0 ¥11,000
	7-0374-1902	F-748	27	310	530 3.0 ¥14,000

材質:モリブデンバナジウム鋼



**18 正本 ソバ切り庖丁(本霞・玉白鋼)(片刃)** 〈AMS-44〉

	cm	全長	g	背厚	
	7-0374-1801	30	305	980	7.7 ¥151,400
	7-0374-1802	33	333	1,110	7.9 ¥176,000
	7-0374-1803	36	365	1,380	8.1 ¥218,400



麺の切り幅が自在!①・②のみ対応  
 ●庖丁の上げる高さにより、切り幅が自在に  
 変わります。  
 ●麺の切り幅:約1.5~10mm。  
**ゴム部が水洗い出来ます。**  
 ●ゴムは、食品衛生法合格品を使用し、何度  
 でも取りはずして、水洗いが出来ます。  
 ●台も、アルミニウムで衛生的です。

簡単に切れ、大変便利です。

●女性にも簡単に使え、麺切りの仕上げもこれ  
 で安心。

自動的に庖丁が移動します。

●庖丁の上げる高さにより、自動的に右から左  
 へ移動します。

●左側まで使った後は、簡単に庖丁部を右に  
 移動出来ます。



そば切りに  
 細切りの連続も自在!



うどん切りに  
 太切り・細切り自在!



もち切りに  
 食べ方にあわせて切り幅自在!

■麺切り幅調整方法 ストッパーのすきまと、調整爪の方向で調節します。  
 下記写真を参考に本体の切り込みと、調整爪の位置を合せて下さい。  
 ※だいたい目安ですのでお好みで、調節して下さい。

そばの場合	ストッパーすきま	切り幅
 + 	1mm	2mm
	2mm	3mm
	3mm	4mm
うどんの場合	 + 	
	6mm	5mm
	7mm	6mm
	8mm	7mm
	9mm	8mm

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガス・石油・アルコール  
ストーブ

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

うどん・そば・パンをこねる鉢として又はちらし寿司の器としてもご利用になれます。



① 樹脂製 普及型こね鉢 A-1201

〈AKN-23〉B 7-0375-0101 ¥6,800  
 360(320)×H100 約1.7kg  
 材質:フェノール樹脂ウレタン塗装  
 ●約400g(4人前)位のそばを打つことができます。  
 ※食器洗浄機にはご使用できません。



② 樹脂製 こね鉢〈AKN-09〉B

	外径(内径)	高さ	kg	
7-0375-0201	A-1001	約360(320)×100	3.7	¥13,900
7-0375-0202	A-1002	約480(420)×130	6.5	¥28,000

材質:フェノール樹脂ウレタン塗装  
 ※食器洗浄機にはご使用できません。



③ 樹脂製 厚口こね鉢 内朱天黒 尺5

〈AKN-18〉 7-0375-0301 ¥13,000  
 φ452×H105  
 材質:フェノール樹脂 (耐熱80℃)



④ ABS こね鉢 黒内朱天黒 尺2

〈AKN-17〉 7-0375-0401 ¥5,900  
 φ360×H95 (耐熱60℃)



⑤ コネ鉢 黒内朱〈AKN-01〉 直受 約10日間

	cm外	内径	高さ	kg	
7-0375-0501	51	450×160	5.0	¥260,000	
7-0375-0502	54	480×180	6.0	¥350,000	
7-0375-0503	60	530×200	7.5	¥420,000	
7-0375-0504	66	580×200	10.0	¥470,000	
7-0375-0505	72	640×220	15.0	¥640,000	

※コネ鉢は、すべて手造りですので、寸法・質量に多少の相違があります。



⑥ コネ鉢 木地仕上げ〈AKN-02〉 直受 約10日間

	cm外	内径	高さ	kg	
7-0375-0601	36	325×120	1.5	¥51,000	
7-0375-0602	39	345×120	2.0	¥60,000	
7-0375-0603	45	405×130	4.0	¥97,000	
7-0375-0604	51	450×160	5.0	¥220,000	
7-0375-0605	54	480×180	6.0	¥350,000	

※コネ鉢は、すべて手造りですので、寸法・質量に多少の相違があります。



⑦ 18-8 こね鉢〈AKN-15〉

	cm内	外径	高さ	kg	
7-0375-0701	39	425×107	1.15	¥6,600	
7-0375-0702	45	493×128	1.55	¥8,600	



⑧ アルミモノねり鉢〈ANL-01〉

	cm外	内径	高さ	kg	
7-0375-0801	43	375×92	1.1	¥9,700	
7-0375-0802	45	398×97	1.3	¥10,000	
7-0375-0803	48	424×103	1.5	¥12,000	
7-0375-0804	54	474×115	2.0	¥17,000	



⑨ 普及型 麺打ちセット(大) A-1260

〈AMV-28〉B 7-0375-0901 ¥34,250  
 のし板:750×750×H25(桐製)  
 めん棒:φ30×750  
 こね鉢:φ480  
 めん切庖丁:刃渡り270 全長320  
 コマ板:200×245  
 付属品:そば打ち・うどん打ち入門DVD



⑩ 普及型 麺打ちセット A-1200

〈AMV-12〉B 7-0375-1001 ¥20,500  
 のし板:600×600×H21 材質 桐  
 めん棒:φ30×600  
 こね鉢:φ360  
 めん切庖丁:刃渡り240 全長280  
 コマ板(小):150×203 材質 スプルス  
 付属品:麺打ち入門DVD



⑪ 麺打ちセット A-1015

〈AMV-10〉B 7-0375-1101 ¥46,750  
 のし板:600×600×H27 材質 スプルス  
 めん棒:φ30×600  
 こね鉢:φ360  
 めん切庖丁:刃渡り240 全長255  
 コマ板:200×245  
 付属品:麺打ち入門DVD  
 ●ステン製めん切庖丁をはじめ、のし板・こね鉢等、本格的な麺打ち道具を揃えたセットです。



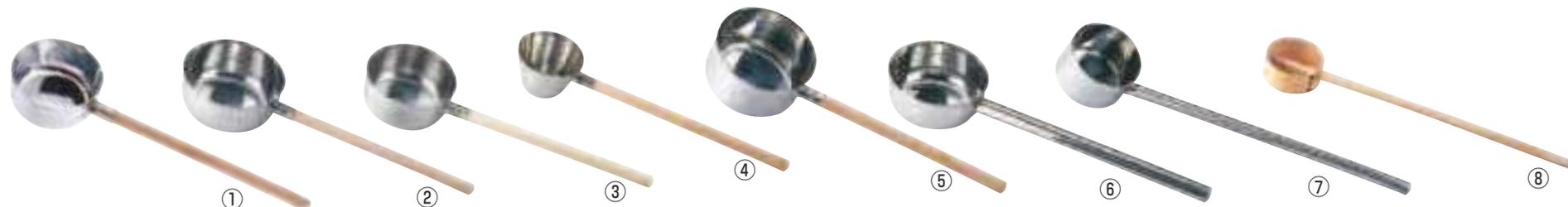
⑫ 家庭用 麺打ちセットA A-1230

〈AMV-17〉B 7-0375-1201 ¥16,300  
 のし板:600×600×H24 材質 桐  
 めん棒:φ30×600  
 こね鉢:φ360  
 めん切庖丁:刃渡り240 全長255  
 コマ板:150×195 材質 桐  
 付属品:麺打ち入門DVD



⑬ 家庭用 麺打ちセットB A-1280

〈AMV-18〉B 7-0375-1301 ¥13,500  
 のし板:500×500×H24 材質 桐  
 めん棒:φ30×500  
 こね鉢:φ315  
 めん切庖丁:刃渡り240 全長255  
 コマ板:150×195 材質 桐  
 付属品:そば打ち手引き資料



## ① 21-0 口付水杓子&lt;AMZ-10&gt;

cm	全長	容量	目盛刻み
7-0376-0101	9 φ90 約445	260c.c.	¥1,300
7-0376-0102	10 φ100 450	300c.c.	¥1,400

## ② Ω18-8 水杓子&lt;AMZ-01&gt;

cm	全長	容量	目盛刻み	価格
7-0376-0201	9 φ90 約445	260c.c.		¥1,750
7-0376-0202	10 φ100 450	300c.c.(100c.c.)		¥1,800
7-0376-0203	12 φ120 470	500c.c.(150c.c.)		¥1,950
7-0376-0204	13 φ130 480	800c.c.(200c.c.)		¥2,050
7-0376-0205	14.5 φ145 505	1,000c.c.(200c.c.)		¥2,150
7-0376-0206	16.5 φ165 530	1,500c.c.(200c.c.)		¥2,300

③ IKD18-8抗菌 水杓子<AMZ-06> 抗菌

cm	全長	容量	目盛刻み	価格
7-0376-0301	10 φ100 約445	300c.c.(100c.c.)		¥2,250
7-0376-0302	12 φ120 465	500c.c.(150c.c.)		¥2,500
7-0376-0303	14 φ140 485	1,000c.c.(300より200c.c.)		¥2,750
7-0376-0304	16 φ160 505	1,400c.c.(400c.c.)		¥3,050

柄 材質:ポリプロピレン 耐熱温度:140℃

## ④ Ω18-8 調理杓子&lt;ATY-39&gt;

7-0376-0401	大 φ100×全長約447	360c.c.	¥2,500
7-0376-0402	中 φ93×全長約437	270c.c.	¥2,300
7-0376-0403	小 φ83×全長約427	180c.c.	¥2,100

## ⑤ Ω18-8 そば杓子&lt;目盛付&gt;

<BSB-01>	7-0376-0501	¥3,350
φ160×全長約510	1,800c.c.	

**関連商品** ゴールドアルマイト 水杓子→P.190

## ⑥ Ω18-8 パイプ柄 水杓子&lt;AMZ-07&gt;

cm	全長	容量	目盛刻み	価格
7-0376-0601	14.5 φ145 約495	1,000c.c.(200c.c.)		¥9,600
7-0376-0602	16.5 φ165 515	1,500c.c.(200c.c.)		¥9,800

## ⑦ モリブデンひしゃく&lt;AHS-09&gt;

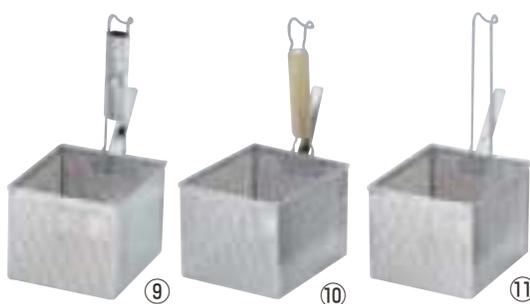
	柄長	容量	目盛刻み	価格
7-0376-0701	大 MR-468 φ120 400	700c.c.(200c.c.)		¥9,900
7-0376-0702	中 MR-469 φ100 400	450c.c.(200c.c.)		¥9,400
7-0376-0703	小 MR-470 φ80 400	300c.c.(100c.c.)		¥8,800

●ステンレス鋼にモリブデンが含有されていますので優れた耐食性があり、酸性食品の各種タレや薬品調合などの用途に最適です。

## ⑧ 桧手杓子&lt;ATZ-01&gt; 7-0376-0801 ¥2,500

φ95×全長510

## UK 18-8パンチング 角型うどん揚

⑨ パイプ柄 <AUD-46> 7-0376-0901 ¥12,900  
175×152×H130⑩ 木柄 <AUD-45> 7-0376-1001 ¥12,000  
175×152×H130⑪ ワイヤ柄 <AUD-47> 7-0376-1101 ¥11,900  
175×152×H130  
⑨~⑪パンチング穴径:2.2

## UK 18-8 パンチング 角てぼ 縦型

⑫ パイプ柄<ATB-09>  
7-0376-1201 L 内114×185×H145 ¥10,000  
7-0376-1202 S 内114×185×H 85 ¥9,500⑬ 木柄<ATB-10>  
7-0376-1301 L 内114×185×H145 ¥8,800  
7-0376-1302 S 内114×185×H 85 ¥7,900エコクリーン エコ  
UK18-8 パイプ柄 パンチング角てぼ⑭ 縦型<AEK-21> 目  

	内寸	深さ	価格
7-0376-1401	L 114×185×145		¥10,000
7-0376-1402	S 114×185×85		¥9,500

 ⑫~⑭パンチング穴径:2.2

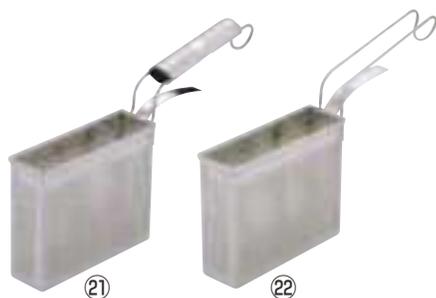

## UK 18-8 パンチング 角てぼ 横型

⑮ パイプ柄<ATB-07>  
7-0376-1501 L 内185×114×H145 ¥10,000  
7-0376-1502 S 内185×114×H 85 ¥9,500⑯ 木柄<ATB-08>  
7-0376-1601 L 内185×114×H145 ¥8,800  
7-0376-1602 S 内186×114×H 85 ¥7,900エコクリーン エコ  
UK18-8 パイプ柄 パンチング角てぼ⑰ 横型<AEK-20> 目  

	内寸	深さ	価格
7-0376-1701	L 185×114×145		¥10,000
7-0376-1702	S 185×114×85		¥9,500

 ⑮~⑰パンチング穴径:2.2
⑱ TS ステンレス 木柄 角てぼ 深型タテ <AUD-32> 7-0376-1801 ¥6,500  
内116×186×深さ141⑲ 18-8 木柄 角型 うどんてぼ 横型 深型 <AUD-12> 7-0376-1901 ¥6,500  
内186×116×深さ141⑳ TS ステンレス パイプ柄 角てぼ深型タテ(冷凍麺用) <AUD-08> 7-0376-2001 ¥7,200  
内116×186×深さ141

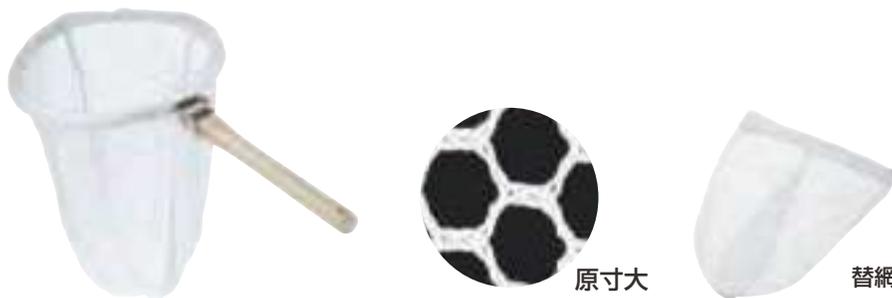
⑱~⑳ 側網14メッシュ(18-8アミ) 底網16メッシュ



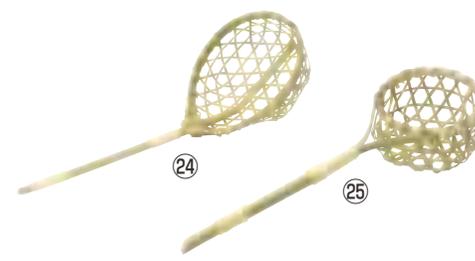
## UK 18-8 パンチング冷凍麺てぼ

⑲ パイプ柄 &lt;ATB-21&gt; 7-0376-2101 ¥11,400

⑳ 共柄 &lt;ATB-22&gt; 7-0376-2201 ¥9,300

⑲⑳ 160×45×H140 柄の長さ:173  
パンチング穴径:2.2㉓ TS 替え網式 木柄讃岐たも<ASN-08> 目

	柄長	深さ	価格
7-0376-2301	大 φ360×390×550		¥13,800
7-0376-2302	中 φ300×390×550		¥12,800
7-0376-2303	小 φ260×240×550		¥11,800

 7-0376-2304 大用<替網> ¥11,700  
7-0376-2305 中用<替網> ¥10,700  
7-0376-2306 小用<替網> ¥9,700  
枠・巻き線/18-8ステンレス 木柄/天然木 網部/ポリエステル(食品衛生適合品)  
●抜群の軽さと水切れを実現! しかも乾燥が早く衛生的です。  
●ファスナー式なので網が簡単に取り外せます。
㉔ とうじそば用麺スクイ <ATU-58> 7-0376-2401 ¥1,600  
φ90×250㉕ とうじそば用ザル丸 <ATU-57> 7-0376-2501 ¥2,000  
φ90×300×H50

衛生的な樹脂ハンドル



① スリースノーそば揚 ヨコ型 (18-8アミ・6.5メッシュ) <ASB-82>

cm	柄長	
7-0377-0101	21	φ210×290 ¥2,800
7-0377-0102	24	φ240×290 ¥3,000
7-0377-0103	27	φ270×290 ¥3,300
7-0377-0104	30	φ300×290 ¥4,500

材質: ハンドル/66ナイロン(ガラス繊維入)

18-8 竹柄そば揚(6.5メッシュ)

② 横柄 <ASB-68>

cm	柄の長さ	
7-0377-0201	18	φ180×285 ¥1,800
7-0377-0202	21	φ210×275 ¥2,000
7-0377-0203	24	φ240×270 ¥2,300
7-0377-0204	27	φ270×330 ¥2,600

③ 立柄 <ASB-69>

cm	柄の長さ	
7-0377-0301	18	φ180×360 ¥1,800
7-0377-0302	21	φ210×360 ¥2,000
7-0377-0303	24	φ240×360 ¥2,300
7-0377-0304	27	φ270×440 ¥2,600

④ 陳枝記 ステンレス そば揚げ (10メッシュ) <BTK-35>

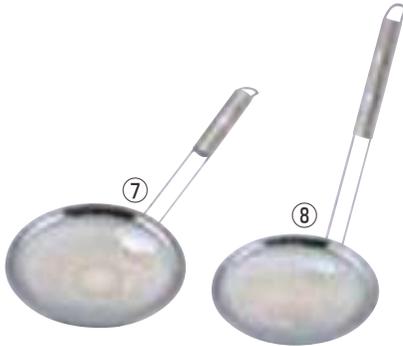
	インチ	柄の長さ	
7-0377-0401	10	SKS3010	φ260×330 ¥15,000
7-0377-0402	11	SKS3011	φ280×365 ¥16,000
7-0377-0403	12	SKS3012	φ300×375 ¥18,000

衛生的なパンチング!



⑤ TS ステンレス 木柄そば揚 (18-8アミ・6.5メッシュ) <ASB-76>

cm	柄の長さ	
7-0377-0501	18	φ180×500 ¥2,600
7-0377-0502	21	φ210×500 ¥2,800
7-0377-0503	24	φ240×500 ¥3,000



UK18-8 パンチングそば揚げ

⑦ ヨコ型 <ASB-77>

cm	柄の長さ	
7-0377-0701	18	φ180×280 ¥6,850
7-0377-0702	21	φ210×280 ¥7,250
7-0377-0703	24	φ240×280 ¥8,650

パンチング穴径: 3.0

⑨ 18-8 ローズ柄 そば揚 <ASB-32>

インチ	柄の長さ	
7-0377-0901	7	φ179×330 ¥1,700
7-0377-0902	8	φ203×350 ¥1,900
7-0377-0903	10	φ254×360 ¥2,350



⑩ TS ステンレス背油こし 中目(11メッシュ) (ラーメンスープこし) <AAB-12>

cm	直径	全長	
7-0377-1001	21	210×450	¥2,200
7-0377-1002	24	240×480	¥2,400

●18-8アミ

⑥ UK 18-8 尺長 パンチングそば揚げ 21cm <ASB-79> 7-0377-0601 ¥8,600  
φ210×深さ30 柄長: 500  
パンチング穴径: 3.0

⑧ タテ型 <ASB-78>

cm	柄の長さ	
7-0377-0801	18	φ180×360 ¥6,950
7-0377-0802	21	φ210×360 ¥7,350
7-0377-0803	24	φ240×360 ¥8,000

パンチング穴径: 3.0

⑪ UK 18-8 パンチング 背油こし <AAB-22>

cm	直径	深さ	柄長	
7-0377-1101	21	210×33	250	¥7,150
7-0377-1102	24	240×33	250	¥7,650

パンチング穴径: 3.0



⑫ アルミ 出前箱 <ADM-08>

7-0377-1201	縦3段 (3ヶ入)	260×250×H320	¥27,300
7-0377-1202	縦4段 (4ヶ入)	260×250×H420	¥30,000
1段当たりの内寸 246×240×H95			
7-0377-1203	横3段 (6ヶ入)	475×250×H320	¥34,100
7-0377-1204	横4段 (8ヶ入)	475×250×H420	¥37,300
1段当たりの内寸 461×240×H95			

※サイズは外寸です。



⑬ アルミ 関西式出前箱 二段式 <ADM-06>

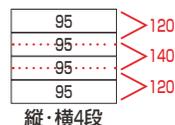
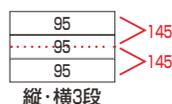
7-0377-1301	特大	560×330×1段H125	¥32,000
7-0377-1302	大	515×300×1段H115	¥27,800
7-0377-1303	中	480×270×1段H115	¥26,000
7-0377-1304	小	440×240×1段H115	¥24,000

※サイズは外寸です。

⑭ 木製 出前岡持(榎製) <ADM-07>

cm	内寸	深さ	
7-0377-1401	45	φ420×130	¥53,000
7-0377-1402	49	φ460×140	¥56,000
7-0377-1403	53	φ495×145	¥63,000
7-0377-1404	59	φ550×150	¥74,000

⑫ アルミ出前箱は棚板高さ変更できます





① UK18-8パンチング丸型スクイ玉揚  
(ASK-56) 7-0378-0101 ¥12,000  
φ270×全長620×深さ100  
パンチング穴径:2.2



② UK18-8パンチング小判スクイ玉揚 (ASK-61)

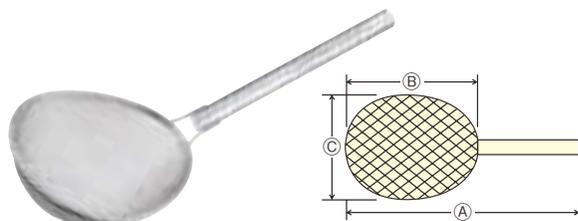
	A	B	C	深さ		
7-0378-0201	特大	620	280	250	70	¥12,000
7-0378-0202	大	580	250	220	70	¥10,500
7-0378-0203	中	465	220	190	70	¥8,800
7-0378-0204	小	385	190	160	55	¥7,700

パンチング穴径:2.2



③ Ω18-8丸型スクイ玉揚 (6.5メッシュ)  
(ASK-10) 7-0378-0301 ¥4,700

A	B	C	深さ
620	270	270	100



④ TSステンレスプロすいのうパイプ柄 (18-8アミ・6.5メッシュ) (ASI-70)

A	B	C	深さ			
7-0378-0401	特大	608	280	250	77	¥5,400
7-0378-0402	大	584	255	220	77	¥5,000
7-0378-0403	中	458	220	190	66	¥4,000
7-0378-0404	小	428	190	160	49	¥3,700



⑤ TSステンレスプロすいのう木柄 (18-8アミ・6.5メッシュ) (ASI-69)

A	B	C	深さ			
7-0378-0501	極大	780	325	310	120	¥9,000
7-0378-0502	特大	631	280	250	77	¥3,600
7-0378-0503	大	606	255	220	77	¥3,200
7-0378-0504	中	486	220	190	66	¥2,700
7-0378-0505	小	456	190	160	49	¥2,400

安全性、耐久性に優れた溶接金網を使用



⑥ TSステンレス極荒すくい網丸型 (18-8アミ・2.5メッシュ) (ASK-38)

cm	全長	深さ	
7-0378-0601	24	φ240×590×60	¥4,500
7-0378-0602	27	φ270×620×65	¥4,400



⑦ TSステンレス極荒すくい網スィノー型 (18-8アミ・2.5メッシュ) (ASK-39)

A	B	C	深さ			
7-0378-0701	特大	630	280	250	80	¥4,800
7-0378-0702	大	600	250	220	85	¥4,100



⑧ Ω18-8ジャンボスクイざる (10メッシュ) (ASK-08)

	全長	深さ	
7-0378-0801	大	φ400×630×120	¥16,500
7-0378-0802	小	φ300×500×100	¥14,500



⑨ 楽しくそばすくい網 35cm (18-8アミ・12メッシュ) (ASK-71) 7-0378-0901 ¥9,200  
φ350×全長610×深さ120  
●軽さを追求したすくい網です。

⑥⑦ 安全性、耐久性に優れた溶接金網を使用。接点が溶接されている為ほつれません。



⑩ UK18-8パンチングスクイザル (ASK-36)

cm	深さ	柄の長さ	
7-0378-1001	24	φ250×70	210 ¥10,500
7-0378-1002	26	φ270×75	210 ¥11,000
7-0378-1003	28	φ285×80	210 ¥11,600
7-0378-1004	30	φ305×85	210 ¥12,100
7-0378-1005	33	φ335×90	210 ¥13,100

パンチング穴径:2.2



⑪ エコクリーンUK18-8パンチングスクイザル (AEK-22)

cm	深さ	柄長	
7-0378-1101	24	φ250×70	210 ¥10,500
7-0378-1102	26	φ270×75	210 ¥11,300
7-0378-1103	28	φ285×80	210 ¥12,000
7-0378-1104	30	φ305×85	210 ¥12,600
7-0378-1105	33	φ335×90	210 ¥13,600

パンチング穴径:2.2



⑫ TSステンレスそばすくい網 (18-8アミ・10メッシュ) (ASK-55)

cm	全長	深さ	
7-0378-1201	33	φ330×560×120	¥11,800
7-0378-1202	36	φ360×590×125	¥13,200
7-0378-1203	42	φ420×650×135	¥14,400
7-0378-1204	45	φ450×680×140	¥15,000

●そば麵のいちは「ゆで」と「さらし」。一度にすくい上げ、サッと冷水へ!丈夫な金網と頑丈なフレームのすくい網です。



⑬ TSステンレスゆであげ (18-8アミ・2.5メッシュ) (AYD-19)

cm	全長	深さ	
7-0378-1301	33	φ330×560×120	¥11,800
7-0378-1302	36	φ360×590×125	¥13,200

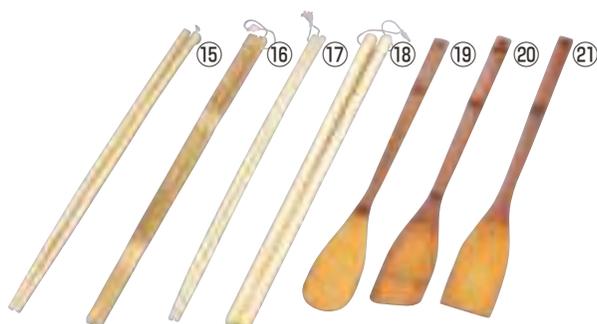
●溶接金網を採用した大型すくい網。



⑭ BK18-8すくいザル (ASK-79)

cm	全長	深さ	
7-0378-1401	30	φ300×530×118	¥13,800
7-0378-1402	35	φ350×580×118	¥14,800
7-0378-1403	40	φ400×630×118	¥15,800

●強度を高める構造で変形しにくい丈夫なフレームです。



⑮ 竹製麺箸 全長:540 (AMV-02) 7-0378-1501 ¥950  
⑯ 竹製ゆであげ 全長:550 (AYD-04) 7-0378-1601 ¥1,250  
⑰ 竹製丸菜箸 全長:540 (AML-13) 7-0378-1701 ¥1,300  
⑱ 竹製めん箸 26-206 (AMV-27) 7-0378-1801 ¥1,400

⑲ 竹製釜ベラ丸型 (BHL-12) 7-0378-1901 ¥1,200 全長:520  
⑳ 竹製釜ベラ三角型 (BHL-13) 7-0378-2001 ¥1,200 全長:520  
㉑ 竹製釜ベラ平型 (BHL-14) 7-0378-2101 ¥1,200 全長:520

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェアラ  
ウェアラ  
テーブルウェア  
卓上用品  
料理演出用品  
グラス  
ホテル用品  
テーブル用品  
サイン  
店舗備品



① 18-8 シリコン柄 プレスパンチングてぼ (ATB-27)

	直径	深さ	
7-0379-0101	大 140	180	¥4,830
7-0379-0102	小 140	130	¥4,350

パンチング穴径:底面3.0  
側面上部4.0 側面下部2.5



② シリコン柄 プレスパンチングてぼ (深型) (ATB-25)

7-0379-0201 ¥4,100  
 φ137×深さ169  
 パンチング穴径:2.2



③ Ω18-8 ローズ柄 うどんてぼ(8メッシュ) (AUD-07)

7-0379-0301 ¥2,600  
 φ140×深さ150  
 P.372①そばゆで釜専用リングに使用できます。



④ Ω18-8 ローズ柄 底平煮ざる(8メッシュ) (ANZ-03)

7-0379-0401 ¥5,000  
 φ150×深さ125



⑤ TS ステンレス 木柄 うどんてぼ (18-8アミ・8メッシュ) (AUD-06)

7-0379-0501 ¥2,400  
 φ140×深さ160



フジボシ 強力ローズ柄 てぼ (10メッシュ)

⑥ 底丸 (ATB-16) 7-0379-0601 ¥2,400  
 φ140×深さ150  
 ⑦ 底平 (ATB-17) 7-0379-0701 ¥2,400  
 φ140×深さ130



フジボシ 強力深型 ローズ柄 てぼ (10メッシュ)

⑧ 底丸 (ATB-28) 7-0379-0801 ¥2,800  
 φ140×深さ180  
 ⑨ 底平 (ATB-29) 7-0379-0901 ¥2,800  
 φ140×深さ160



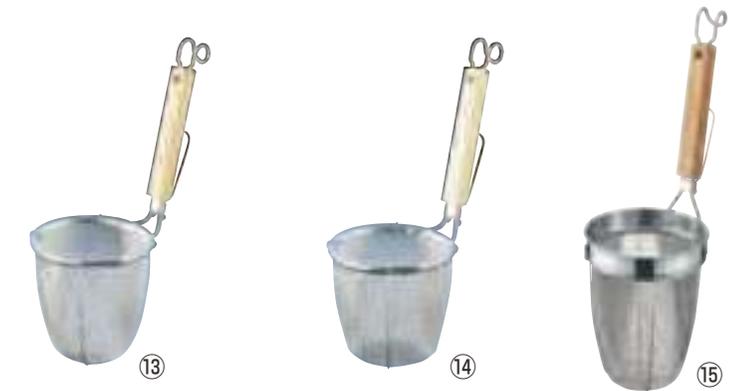
⑩ フジボシ 木柄 うどんあげ (10メッシュ) (AUD-48)

7-0379-1001 ¥2,100  
 φ140×深さ150



TS ステンレス 木柄てぼ (18-8アミ・8メッシュ)

⑪ 丸底 (ATB-13) 7-0379-1101 ¥2,900  
 φ140×深さ150  
 ⑫ 平底 (ATB-18) 7-0379-1201 ¥2,900  
 φ140×深さ130  
 ⑪⑫ P.372①そばゆで釜専用リングに使用できます。



TS ステンレス ラーメン専用 パワーてぼ(18-8アミ・8メッシュ)

⑬ 丸底 引掛付 (ATB-11) 7-0379-1301 ¥3,800  
 φ140×深さ150  
 ⑭ 平底 引掛付 (ATB-12) 7-0379-1401 ¥3,800  
 φ140×深さ130  
 ⑮ フチ高 引掛付 (ATB-26) 7-0379-1501 ¥4,000  
 φ140×深さ185  
 ●フチが高くなり麺が吹きこぼれにくいです。



⑯ TS ステンレス ラーメン専用パワーてぼ 深型引掛付(18-8アミ) (ATB-23)

7-0379-1601 大盛用 (8メッシュ) ¥4,000  
 7-0379-1602 細麺用 (10メッシュ) ¥4,000  
 7-0379-1603 極細麺用(16メッシュ) ¥4,200  
 φ140×深さ160

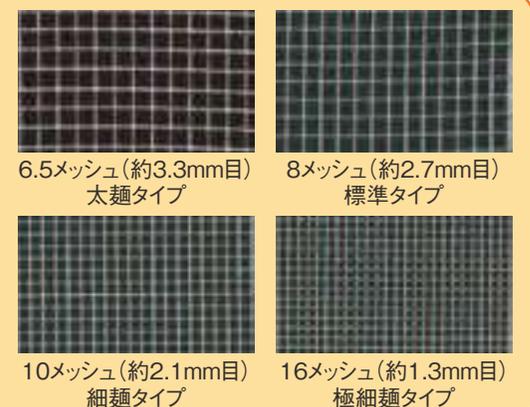
大容量で麺量の多い「つけ麺」などに最適



⑰ TS ステンレス デカてぼ (18-8アミ・6.5メッシュ) (引掛付) (ATB-24)

cm	直径	深さ	
7-0379-1701	15	150×140	¥4,000
7-0379-1702	16	160×150	¥4,200

●寸胴型のデカてぼは底面が広いので対流を生かすことができ、麺をより美味しく茹であげることができます。P.372②デカてぼ専用リングに使用できます。







- ① 18-8 木柄 深型うどんてぼ(8メッシュ)  
 <AUD-09> 7-0380-0101 ¥2,200  
 φ140×深さ175
- ② 18-8 木柄 深型 底平煮ざる(8メッシュ)  
 <ANZ-07> 7-0380-0201 ¥3,800  
 φ140×深さ190

①② P.372①そばゆで釜専用リングに使用できます。



- パワーGてぼ 極美(きわみ)
- ③ 丸底  
 <APW-01> 7-0380-0301 ¥3,800  
 φ140×深さ150
- ④ フチ高  
 <APW-02> 7-0380-0401 ¥4,000  
 φ140×深さ185
- ③④材質:本体/18-8ステンレス(8メッシュ)  
 ハンドル/66ナイロン(ガラス繊維入)
- すば抜けないバットのようなグリップエンドと、滑りにくい表面シボ加工の「パワーグリップ」採用。
  - 耐熱性・防カビ性に優れた樹脂製ハンドル。
  - 5mmの線材を2本使用し、抜群の強度と耐久性で長持ちします。



- ⑤ パワーGてぼ 対流  
 <APW-03> 7-0380-0501 ¥5,300  
 φ140×深さ165  
 材質:アミ/18-8ステンレス(8メッシュ)  
 柄/66ナイロン(ガラス繊維入)
- 網の重なり無しで大容量を実現。対流でおいしく茹で上げます。
  - 滑りにくく、衛生的で耐久性に優れた「パワーグリップ」採用。



- ⑥ TS ステンレス シリコン柄てぼ 丸底(18-8アミ・8メッシュ)  
 <AUD-26> 7-0380-0601 ¥3,300  
 φ140×深さ150
- 衛生面からパイプ柄や共柄をお使いのお客様で「柄が熱くなる」とお困りの方に最適です。
  - 熱にも強く、煮沸消毒にもびくともしません。
  - 柄部分は滑りにくく、手に優しい凸凹形状。
- ※P.372①そばゆで釜専用リングに使用できます。



- ⑦ TS ステンレス パイプ柄てぼ 丸底(18-8アミ・8メッシュ)  
 <AUD-04> 7-0380-0701 ¥3,300  
 φ140×深さ150  
 P.372①そばゆで釜専用リングに使用できます。



- ⑧ SA 18-8 底平煮ざる 小(8メッシュ)  
 <ANZ-02> 7-0380-0801 ¥2,600  
 φ140×深さ125



- ⑨ TS ステンレス 共柄 平底てぼ(18-8アミ)  
 <ATB-15>  
 7-0380-0901 大(10メッシュ) ¥4,000  
 φ190×深さ145  
 7-0380-0902 小(8メッシュ) ¥3,200  
 φ150×深さ130



- ⑩ 竹製振りザル(柄なし)  
 <AHL-Z5> 7-0380-1001 ¥5,200  
 φ170×深さ178



- ⑪ アローラポット 1500 B-2265(パスタポット)  
 <AHI-09> 7-0380-1101 ¥1,210  
 φ107×H298 1,500ml
- |     |      |         |
|-----|------|---------|
| ■材質 | 本体   | AS樹脂    |
|     | 蓋    | ポリプロピレン |
|     | 内蓋   | ポリエチレン  |
|     | パッキン | シリコンゴム  |



便利な振り出し口  
 アローラポット1500には、大・小、2つの振り出し口付の内蓋が付いています。スパゲッティ麺の一人分、二人分の目安となり、とても便利です。

- 目安:大/約200g
- 小/約100g



- ⑫ ジョゼフジョゼフ スパゲッティーマジャー グレー/グリーン  
 <ASP-41> 7-0380-1201 ¥1,400  
 90×75×H10  
 材質:ABS樹脂、ポリプロピレン(耐熱110℃)
- レバーをスライドさせて1~4人前まで量れます。



- ⑬ 木製パスタ用メジャー 16004  
 <APS-60> 7-0380-1301 ¥250  
 230×60×H9  
 材質:天然木
- パスタ1人前約90gの計測用です。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
旅館用品  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① エコクリーン **エコクリン**  
UK18-8 パイプ柄 パンチング  
丸底うどんてぼ <AEK-17> 目

	直径	高さ	
7-0381-0101	L	135×175	¥9,000
7-0381-0102	S	125×165	¥8,500

パンチング穴径:底面2.2・側面3.0  
※SのみP.372①そばゆで釜専用リング  
に使用できます。

② エコクリーン **エコクリン**  
UK18-8 パイプ柄 パンチング  
底平煮ざる <AEK-18> 目

	直径	高さ	
7-0381-0201	L	165×160	¥8,900
7-0381-0202	M	150×150	¥8,600
7-0381-0203	S	135×140	¥8,100

パンチング穴径:2.2



UK18-8 パンチング 丸底うどんてぼ

③ パイプ柄 <AUD-21>

	直径	高さ	
7-0381-0301	L	135×175	¥9,000
7-0381-0302	S	125×165	¥8,500

⑤ 共柄 <AUD-17>

	直径	高さ	
7-0381-0501	大	135×175	¥6,900
7-0381-0502	小	125×165	¥6,600

④ 木柄 <AUD-16>

	直径	高さ	
7-0381-0401	大	135×175	¥7,300
7-0381-0402	小	125×165	¥6,600

③~⑤  
パンチング穴径:底面2.2・側面3.0  
※小のみP.372①そばゆで釜専用リング  
に使用できます。



UK18-8 パンチング 底平煮ざる

⑥ パイプ柄 <ANZ-08>

	直径	高さ	
7-0381-0601	L	165×160	¥8,800
7-0381-0602	M	150×150	¥8,500
7-0381-0603	S	135×140	¥8,000

⑧ 共柄 <ANZ-06>

	直径	高さ	
7-0381-0801	大	165×160	¥6,800
7-0381-0802	中	150×150	¥6,400
7-0381-0803	小	135×140	¥6,100

⑥~⑧ パンチング穴径:2.2

⑦ 木柄 <ANZ-05>

	直径	高さ	
7-0381-0701	大	165×160	¥7,300
7-0381-0702	中	150×150	¥6,900
7-0381-0703	小	135×140	¥6,600



UK18-8 パンチング 平底うどん揚

⑨ パイプ柄

<AUD-43> 7-0381-0901 ¥11,500  
φ190×H175

⑩ 木柄

<AUD-42> 7-0381-1001 ¥10,500  
φ190×H175

⑪ ワイヤ柄

<AUD-44> 7-0381-1101 ¥10,300  
φ190×H175

⑨~⑪ パンチング穴径:側面 3.0  
底面 2.2



UK18-8 パンチング 深型  
底平煮ざるうどんてぼ

⑫ パイプ柄

<AUD-51> 7-0381-1201 ¥9,800  
φ130×H200

⑬ 木柄

<AUD-49> 7-0381-1301 ¥7,700  
φ130×H200

⑭ 共柄

<AUD-50> 7-0381-1401 ¥7,200  
φ130×H200

⑫~⑭ パンチング穴径:2.2



⑮ 18-8 シリコン柄 底平煮ざる  
<ATB-30>

7-0381-1501	L	160×160	¥5,650
7-0381-1502	M	150×150	¥5,300
7-0381-1503	S	140×140	¥4,950

パンチング穴径:2.5



① エコクリーン **エコラン**  
UK18-8 パイプ柄パンチング  
スパゲッティてぼ (AEK-19) **目**

深さ	
7-0382-0101 L	φ155×220 ¥10,800
7-0382-0102 M	φ135×180 ¥9,600
7-0382-0103 深型	φ115×300 ¥10,500

パンチング穴径:1.5

② UK18-8パイプ柄パンチング  
スパゲッティてぼ (ASP-20)

深さ	
7-0382-0201 L	φ155×220 ¥10,800
7-0382-0202 M	φ135×180 ¥9,600
7-0382-0203 深型	φ115×300 ¥10,600

パンチング穴径:1.5



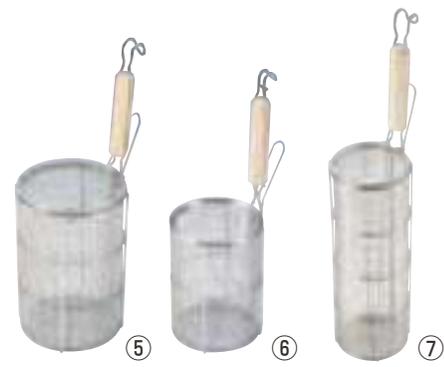
③ UK18-8 木柄パンチング  
スパゲッティてぼ (ASP-17)

深さ	
7-0382-0301 L	φ155×220 ¥9,300
7-0382-0302 M	φ135×180 ¥8,200

パンチング穴径:1.5  
●丈夫で衛生的なパンチング材使用。  
※特注サイズ承ります。

④ UK18-8 木柄パンチング  
スパゲッティてぼ 深型  
(ASP-16) 7-0382-0401 ¥9,200

φ115×深さ300  
パンチング穴径:1.5  
●丈夫で衛生的なパンチング材使用です。  
※特注サイズ承ります。



⑤ TS ステンレス 木柄スパゲッティ揚  
(ASP-03)

7-0382-0501 大	φ150×深さ230(16メッシュ) ¥6,300
7-0382-0502 小	φ130×深さ190(16メッシュ) ¥5,300

アミ材質:18-8ステンレス

⑥ 18-8 木柄新型スパゲッティてぼ  
(ASP-15) 7-0382-0601 ¥4,900

φ133×深さ180 側網14メッシュ 底網30メッシュ  
●底面には補強がしてあり、30メッシュの網が張ってあります。

⑦ TS ステンレス  
木柄スパゲッティ揚スリム  
(ASP-18) 7-0382-0701 ¥6,300

内φ110×深さ300  
側網16メッシュ 底網16メッシュ  
アミ材質:18-8ステンレス

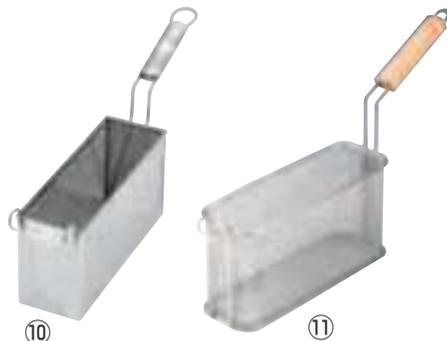


⑧ 18-8 木柄  
ラーメン・パスタあげ  
(16メッシュ)

(ALC-13) 7-0382-0801 ¥2,700  
φ140×深さ180  
アミ材質:18-8ステンレス

⑨ 18-8 木柄ラーメン・パスタあげ  
底平(16メッシュ)

(ASP-45) 7-0382-0901 ¥4,200  
φ140×深さ200  
アミ材質:18-8ステンレス



⑩ UK18-8パンチング  
スパゲッティ揚スリム  
(ASP-28) 7-0382-1001 ¥16,800

290×100×深さ150  
柄の長さ210  
パンチング穴径:1.5

⑪ Ω 18-8 スパゲッティ  
バスケット(16メッシュ)

(ASP-04) 7-0382-1101 ¥16,500  
300×100×深さ155  
柄の長さ175

パスタを“寝かせて”茹でられる!  
湯切りに調理もこれ一台で!



⑫ よこ茹でパスタ(蓋付) **KS-2927**

(AYK-90) 7-0382-1201 ¥7,800  
340×245×H100(深さ90) 5ℓ 1.9kg  
底面サイズ:250×180  
材質:本体/アルミニウム合金  
(内面/フッ素樹脂加工)  
蓋・つまみ/ステンレス



●水の量が少なくて済むので、ゆで時間も短縮できて経済的です。



●蓋を押さえてカンタン湯切り。そのままパスタ鍋の中で調理や味付も可能です。



⑬ Murano(ムラノ)インダクション  
18-8 パスタクッカー

cm用	
7-0382-1301	¥5,800
A B C D	
36 155 205 230 190	

●Murano(ムラノ)インダクション半寸胴鍋  
36cmにご使用できます。



⑭ 18-8パスタクッカー  
(APS-48)

cm用	
7-0382-1401	36 150 210 260 170 ¥18,000
7-0382-1402	39 165 225 260 170 ¥18,500

●寸胴鍋に4ヶセットできます。



⑮ パスタ イオーラ・ピウ **IH**  
22cm

(APS-14) 7-0382-1501 ¥34,500  
φ220×H300  
実容量:5ℓ  
材質:18-10ステンレス  
鍋底:三重構造  
質量:3.1kg

関連商品 ムラノインダクション半寸胴→P.5

イタリア製業務用電動押出式パスタマシン  
小規模レストランに最適なスペック

# Chef in Casa

## シェフィンカーザ



### ① 電動押出式パスタマシン シェフィンカーザ

〈APS-61〉 7-0383-0101 ¥700,000

520×300×H260  
電源:単相100V 50/60Hz  
接地付(アース付)  
消費電力:750W  
能力:生地6~8kg/h  
ミキサー容量:2kg(小麦粉)  
機能:生地ミキサー、押出製麺  
付属品:電源コード(1.5m)、ダイス用レンチ  
※生地をカットするカッターユニットは別売りです。  
※パスタ用ダイスは別売りです。  
※捏ね上がりまでの時間はおおよその目安となります。  
生地の配合や状態によって変化しますのでご了承下さい。  
※水気のない場所でご使用下さい。

カッターユニット(別売)

**注意!**

シェフィンカーザにはカッターユニットが付属していません。下記の手動ユニットまたは自動ユニットよりお選びください。

### ③ シェフィンカーザ用 手動カッターユニット

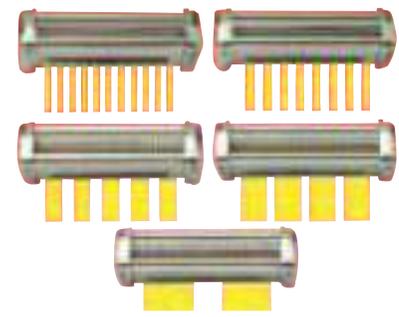
〈APS-63〉 7-0383-0301 ¥30,000

カットブレード2種付属(シングル、ダブル)  
●シェフィンカーザ本体のダイス部分に取り付けて使用します。  
●押し出されたパスタをカットするためのユニットです。

### ④ シェフィンカーザ用 自動カッターユニット

〈APS-64〉 7-0383-0401 ¥70,000

カットブレード2種付属(シングル、ダブル)  
●シェフィンカーザ本体より電源供給  
●押し出されたパスタをモーターの回転により自動でカットします。  
●回転速度はダイヤルで自在に調節可能。



### ⑤ 電動式 パスタマシン RME-220(スピード調節付)

〈APS-26〉 7-0383-0501 ¥490,000

370×370×H320  
電源:単相100V 消費電力:200W  
能力:ドウ練り上げから12kg/h  
ローラー麺帯幅:210  
質量:18.3kg  
材質:スチールクロームメッキ  
コード長さ:約1.7m  
※カッターはオプションです。  
●最新のギヤードモーターの採用により  
静かな運転音!  
●従来タイプの2倍の強力パワー

### ⑥ 電動式 パスタマシン RMN-220(スピード調節なし)

〈APS-27〉 7-0383-0601 ¥398,000

370×370×H280  
電源:単相100V 消費電力:200W  
能力:ドウ練り上げから12kg/h  
ローラー麺帯幅:210  
質量:15kg  
材質:スチールクロームメッキ  
コード長さ:約1.9m  
※カッターはオプションです。  
●ギヤがプラスチックになり運転音が  
静かになりました。  
●ローラーに何度も通すことにより  
麺のコシは一段と強くなります。

### ⑦ 手動式 パスタマシン R-220

〈APS-11〉 7-0383-0701 ¥160,000

330×218×H245  
ローラー麺帯幅:220  
質量:10.5kg  
材質:スチールクロームメッキ  
※カッターはオプションです。  
●最大厚5mmまで可能です。  
●カッターの交換で、スパゲッティから  
和風麺までOKです。

### ⑧ RME・RMN・R-220用 専用カッター

〈APS-12〉 ¥36,000

7-0383-0801 1.5mm幅 バヴェッテ用  
7-0383-0802 2.0mm幅 タリアテッレ用  
7-0383-0803 4.0mm幅 トレネッテ用  
7-0383-0804 6.5mm幅 フェットチーネ用  
7-0383-0805 12mm幅 ラザーニア用

※写真の幅はあくまでもイメージです。

Ⓜ

コンパクトサイズなのに  
電動式でスピーディ!!



### ⑨ 電動パスタマシン アトラスモーター

〈APS-49〉 7-0383-0901 ¥25,000

330×210×H152  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:100W  
ローラー麺帯幅:145mm カッター幅:1.5・6.5  
厚さ:0.2~3mm(9段階調節)  
質量:3.9kg コード長さ:2m  
材質:スチールクロームメッキ  
付属品:固定金具  
●連続スイッチとパルススイッチの切替式です。  
●オプションカッターは⑫のカッターをご使用ください。

### ⑩ アトラス プレミアムカラー パスタマシン

〈APS-59〉 ¥15,000

7-0383-1001 No.020404 レッド  
7-0383-1002 No.020412 グリーン  
7-0383-1003 No.020407 ブルー  
7-0383-1004 No.020405 ブラック  
200×180×H155  
ローラー麺帯幅:145 カッター幅:1.5・6.0  
質量:約2kg  
材質:アルミ合金、着色アルマイト加工  
付属品:固定金具  
●オプションでカッター(1.0mm・3.5mm・12mm)があります。  
●ローラー厚さ調節9段階(0.3mm~2.5mm)まで調節  
可能です。  
●オプションカッターは⑫のカッターをご使用ください。

### ⑪ アトラス パスタマシン ATL-150

〈APS-25〉 7-0383-1101 ¥10,500

190×205×H150  
ローラー麺帯幅:145 カッター幅:1.5・6.5  
質量:2.75kg  
材質:スチールクロームメッキ  
付属品:固定金具  
●オプションでカッター(1.0mm・3.5mm・12mm)  
があります。  
●ローラーは間隔を調節することにより、お好み  
にあった厚さの麺を作る事ができます。

### ⑫ 交換部品

7-0383-1102 標準刃(1.5/6.5) ¥6,500

### ⑫ アトラス パスタマシン ATL-150専用カッター

〈APS-39〉 ¥5,200

7-0383-1201 1.0mm  
7-0383-1202 3.5mm  
7-0383-1203 12.0mm(波刃)



**① インペリア電動パスタマシン パスタプレスト720**

〈APS-47〉  7-0384-0101 ¥97,000

280×230×H270  
電源:単相100V  
消費電力:85W  
ローラー麺帯幅:150  
質量:6.8kg  
コード長さ:約1.8m  
●ローラーは間隔を調節することによりお好みの厚さにできます。  
●2.0mmと6.5mmの2種類の cutter が内蔵されています。  
●保護安全カバー付。  
●②SP-150用 cutter 1.5mm・2mm/4mmセット・12mmがオプションで使用できます。  
※別売 cutter 使用時は、cutter にハンドルを差し込み手で回転させます。  
※cutter は②SP-150用と兼用です。  
※③④の pasta 機がご使用できます。



**② インペリア パスタマシン SP-150**

〈APS-13〉  7-0384-0201 ¥18,500

194×204×H155  
ローラー麺帯幅:150  
質量:3.5kg  
●ローラーは間隔を調節することにより、お好みであった厚さのめんを作る事ができ、cutter は2種類(2mm、4mm)付。  
その他オプションとして cutter (1.5mm、6.5mm、12mm)があります。

**②交換部品 cutter**

7-0384-0202	1.5mm	¥ 9,600
7-0384-0203	2.0・4.0mmセット	¥10,600
7-0384-0204	6.5mm	¥ 9,600
7-0384-0205	12mm	¥ 9,600



**インペリア パスタマシン SP-150用**

**③ ラビオリ Art.400**

〈APS-23〉  7-0384-0301 ¥11,000

150×110×H110  
投入口:104×50  
付属品:2連 cutter、幅104mmブラシ  
●SP-150にセットして御使用ください。



**④ マカロニ Art.550**

〈APS-24〉  7-0384-0401 ¥11,000

150×90×H108  
投入口:幅108  
●SP-150にセットして御使用ください。

**⑤ インペリア パスタマシン SP-150用 パスタモーター No.620**

〈APS-57〉  7-0384-0501 ¥18,000

195×130×H120  
電源:単相100V 消費電力:80W  
付属品:取付ホルダー  
●パスタスイッチとラビオリスイッチ(押した時だけ作動)の切替式  
●SP-150と併用すれば電動マシンに早変わりします。



**パンでも麺でも、お好みの生地作りができます**

特殊なこね羽根で、手ごねのように優しく力強くこねあげます。  
ベーカリーカフェ、そば屋など幅広いジャンルの小規模店舗で活躍しています。



**⑥ 業務用 アイコーニータ APK2025**

〈WNC-07〉  7-0384-0601 ¥168,000

345×410×H445  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:300W  
使用容量:パン生地/500~1,500g そば生地/500~1,000g  
付属品:ドーム型ポットカバー、そば水回し用水受け、保冷剤、保持具・交換用ポットシール

**プログラム機能**

●パネル式でこねたり、発酵、ガス抜きをお好みの時間で設定・登録できます。

**連続使用が可能**

●ポットは外釜式ですのでモーター熱がこもらず生地温度が上がりにくい設計になっています。作動音が静かなので営業中に生地を追加作成、又長時間の連続使用も可能です。



**⑦ 鉄製物 製麺機(ASI-90)**

7-0384-0701 2mm幅仕様 ¥80,000  
7-0384-0702 4mm幅仕様 ¥80,000

300×290×H280  
ローラー麺帯幅:112  
材質:本体・ハンドル/鋳鉄  
ローラー・cutter/ステンレス  
ガイド/ABS樹脂  
質量:約11kg  
●本体は鋳物製で安定が良く楽しく簡単に本格的な麺作りができます。  
●ローラー、cutter はステンレス製でサビに強く耐久性に優れています。  
●本体を安定よく設置できるアジャスター付。



**⑧ ラビオリ型 魚14ヶ取 313**

〈ALB-13〉  7-0384-0801 ¥4,500

320×140×H16 1ヶ当り43×65の魚  
材質:板/アルミ 本体/スチール焼付塗装  
付属品:ローラーめん棒 φ28×149



**⑨ ラビオリ型 三角18ヶ取 315**

〈ALB-12〉  7-0384-0901 ¥4,500

337×115×H22 1ヶ当り1辺35mmの三角形  
材質:板/アルミ 本体/スチール焼付塗装  
付属品:ローラーめん棒 φ28×149



**⑩ ラビオリ24ヶ取 Art.280**

〈ALB-04〉  7-0384-1001 ¥4,500

288×107×H13 1ヶ当り34×34

**⑪ ラビオリ44ヶ取 Art.300**

〈ALB-05〉  7-0384-1101 ¥4,500

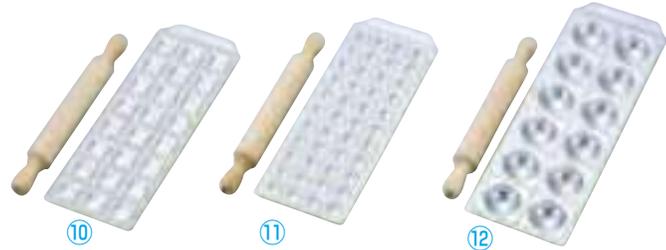
288×107×H13 1ヶ当り25×25

**⑫ ラビオリ12ヶ取 Art.310**

〈ALB-03〉  7-0384-1201 ¥4,500

337×116×H25 1ヶ当り52×52

材質:板/アルミ 本体/スチール焼付塗装  
付属品:ローラーめん棒 φ28×149



**⑬ パスタ用ドライングラック**

〈APS-35〉  7-0384-1301 ¥7,000

全高:443 バーの長さ:200(16段)  
付属品:スティック棒(全長295)  
●パスタを付属のスティック棒ですくい、一切手を触れずにハンガーに掛ける事ができます。

**⑭ パスタバイク**

〈APS-40〉  7-0384-1401 ¥3,800

全長:164 ローラーサイズ:φ38×123



回転軸上のローラーを移動させ、中央のピンをハンドルから取り外します。



ローラー幅を写真のように15mm~123mm(15mm間隔)まで調節できます。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
ガラス  
食器  
旅館用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



① 電磁専用 業務用 角蒸器 2段 (AMS-A0)

cm	1段あたりの茶碗数	1段あたりのご飯容量	底面サイズ	
7-0385-0101	33 約10ヶ	約2.4升	330×330	¥44,000
7-0385-0102	36 約11ヶ	約2.8升	360×360	¥48,000
7-0385-0103	39 約16ヶ	約3.2升	390×390	¥52,000

蒸す所深さ内112

材質:水槽SUS444 深さ200 (強化ガラス水位窓付)  
※直火での御使用は絶対にしないでください。



② 21-0 業務用 角蒸器 2段 (AMS-65)

	蒸す所深さ内寸	1段あたりの茶碗数	1段あたりのご飯容量	
7-0385-0201	30 112	約9ヶ	約2.0升	¥38,000
7-0385-0202	33 112	約10ヶ	約2.4升	¥41,000
7-0385-0203	36 112	約11ヶ	約2.8升	¥47,000
7-0385-0204	39 112	約16ヶ	約3.2升	¥53,000
7-0385-0205	42 112	約18ヶ	約3.6升	¥59,000
7-0385-0206	45 112	約20ヶ	約4.0升	¥64,000
7-0385-0207	50 107	約25ヶ	約4.4升	¥78,000



蓋



枠 (目皿付)



水槽

③ 21-0 業務用 角蒸器 部品 (AMS-66)

cm	蓋	枠(目皿付)	水槽
30	7-0385-0301 ¥ 6,600	7-0385-0302 ¥11,600	7-0385-0303 ¥10,000
33	7-0385-0304 ¥ 7,000	7-0385-0305 ¥12,700	7-0385-0306 ¥10,700
36	7-0385-0307 ¥ 7,600	7-0385-0308 ¥15,000	7-0385-0309 ¥11,500
39	7-0385-0310 ¥ 8,800	7-0385-0311 ¥16,600	7-0385-0312 ¥13,100
42	7-0385-0313 ¥ 9,700	7-0385-0314 ¥18,400	7-0385-0315 ¥14,600
45	7-0385-0316 ¥10,200	7-0385-0317 ¥20,200	7-0385-0318 ¥15,500
50	7-0385-0319 ¥11,000	7-0385-0320 ¥24,400	7-0385-0321 ¥20,800

②③

●餅米等を蒸す場合、別売のP.389④18-8セイロ網を御使用になると一層効果的です。(50cmには御使用出来ません。)



④ 18-0 業務用 角蒸器専用 ガス台(ジェットバーナー使用) (AMS-67)

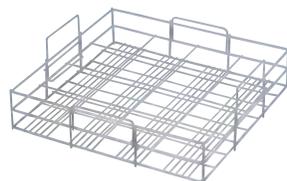
	LPガス	12・13A	サイズ(mm)	ガス消費量kw(kcal/h)	
30cm用	7-0385-0401	7-0385-0402	400×305×H175	4.7 (4,050)	¥38,000
33cm用	7-0385-0403	7-0385-0404	430×335×H175	5.7 (4,900)	¥39,000
36cm用	7-0385-0405	7-0385-0406	460×365×H175	6.8 (5,850)	¥42,000
39cm用	7-0385-0407	7-0385-0408	490×395×H175	8.1 (6,975)	¥44,000
42cm用	7-0385-0409	7-0385-0410	520×425×H175	9.4 (8,100)	¥53,000
45cm用	7-0385-0411	7-0385-0412	550×455×H175	10.7 (9,225)	¥55,000
50cm用	7-0385-0413	7-0385-0414	600×555×H175	13.1 (11,250)	¥58,000

ガス接続口:φ9.5mm



⑤ TKG 18-8 飲茶蒸器 角型 (AYM-05) 7-0385-0501 ¥8,900

388×388×H32(セット時H130)  
有効内寸法:356×356  
穴径:φ20×4  
●中華セイロφ150が4個、ご使用できます。  
※中華セイロはP.2042をご参照ください。  
※穴数の特注を承ります。  
※写真の角蒸器水槽は別売です。  
(③ 21-0業務用角蒸器36cm用 水槽参照。)



⑥ 18-8 茶碗蒸しラック (16仕切) (スライド取手付) (ALT-10)

cm用	有効内径	有効高さ	
7-0385-0601	39	¥12,000	380×380×H85 88 110
7-0385-0602	42	¥13,000	400×400×H85 95 110
7-0385-0603	45	¥14,000	430×430×H85 102 110

※各種特注承ります。



⑦ 18-8 茶碗蒸しつかみ (ATY-87) 7-0385-0701 ¥1,350

109×46×H200(収納時)  
●茶碗蒸しの熱い器を取り出す時に、とても便利です。



⑧ 21-0 うなぎ蒸器 (AUN-01)

	蒸す所深さ	
7-0385-0801 大	内寸390×300×H340 230	¥37,000
7-0385-0802 小	内寸330×270×H340 230	¥32,000

⑨ アルマイト角型蒸器 (AMS-71) ㊦

内寸	一重	二重	蒸す所深さ内寸	1段あたりのご飯容量
26cm	7-0385-0901 ¥15,000	7-0385-0902 ¥22,300	116mm	約1.6升
28cm	7-0385-0903 ¥19,000	7-0385-0904 ¥27,800	120mm	約2升
30cm	7-0385-0905 ¥21,600	7-0385-0906 ¥31,700	120mm	約2.5升
33cm	7-0385-0907 ¥24,000	7-0385-0908 ¥34,200	120mm	約3升
36cm	7-0385-0909 ¥38,000	7-0385-0910 ¥53,100	120mm	約3.5升

※段数は水槽を含みません。㊦



26cm一重

⑨

28~36cm二重



⑩



⑪

⑩ 桃印18-0 角型蒸器 (AMS-69) ㊦

内寸	2段	3段	底寸法	1段あたりのご飯容量
22cm	7-0385-1001 ¥12,000	7-0385-1002 ¥16,000	220×220	約6合
24cm	7-0385-1003 ¥13,500	7-0385-1004 ¥18,000	240×240	約8合
27cm	7-0385-1005 ¥15,000	7-0385-1006 ¥20,500	260×260	約1升
29cm	7-0385-1007 ¥16,500	7-0385-1008 ¥22,500	290×290	約1.2升

蒸す所深さ内寸 100mm (段数は水槽を含みます) ※写真は3段です。

⑪ 18-8 角型蒸器 (AMS-68)

内寸	2段	3段	1段あたりのご飯容量
24cm	7-0385-1101 ¥14,000	7-0385-1102 ¥19,000	約8合
27cm	7-0385-1103 ¥16,000	7-0385-1104 ¥21,000	約1升
29cm	7-0385-1105 ¥18,000	7-0385-1106 ¥24,000	約1.2升

蒸す所深さ内寸 120mm (段数は水槽を含みます) ※写真は3段です。



① 桃印18-0 丸型蒸器 (AMS-72)

	2段	3段	蒸す所 深さ内	底径	1段あたり のご飯容量
27cm内	7-0386-0101 ￥10,500	7-0386-0102 ￥13,500	102mm	φ230	約 1升
29cm内	7-0386-0103 ￥13,500	7-0386-0104 ￥17,000	108mm	φ260	約1.2升

※(段数は水槽を含みます)写真は3段です。

② アルミ長生セイロ(デラックス) (ASI-08)

	一重	二重	蒸す所 深さ内	スダレ寸法	1段あたり のご飯容量
26cm内	7-0386-0201 ￥15,600	7-0386-0202 ￥22,000	131mm	φ252mm	約1.5升
28cm内	7-0386-0203 ￥17,100	7-0386-0204 ￥24,500	141mm	φ271mm	約 2升
30cm内	7-0386-0205 ￥18,300	7-0386-0206 ￥26,000	151mm	φ290mm	約 3升
33cm内	7-0386-0207 ￥21,500	7-0386-0208 ￥30,800	166mm	φ309mm	約4.5升

③ アルミキャスト IH ベストセイロセット (ASI-91)

	一重	二重	蒸す所 深さ内	IH 反応底径	1段あたり のご飯容量
30cm	7-0386-0301 ￥36,000	7-0386-0302 ￥45,000	151	φ215	約3升

底面:鉄溶射  
※段数は水槽を含みません。  
●竹スダレ付

④ アルマイト ゆうげ紀行 蒸し器セット (AMS-N4)

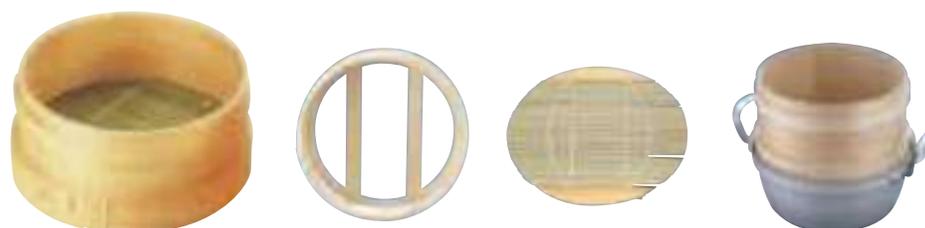
cm内	蒸し器セット	セイロのみ	蒸す所 深さ内	1段あたり のご飯の容量
22	7-0386-0401 ￥5,000	7-0386-0402 ￥2,600	106	約 8合
24	7-0386-0403 ￥5,800	7-0386-0404 ￥2,700	119	約1.2升
26	7-0386-0405 ￥6,500	7-0386-0406 ￥3,000	129	約1.5升
28	7-0386-0407 ￥7,200	7-0386-0408 ￥3,300	131	約2.2升
30	7-0386-0409 ￥8,000	7-0386-0410 ￥3,800	133	約 3升



⑤ アルマイト スチームクッカー (AST-09)

cm内	一重	二重	蒸す所 深さ内	1段あたり のご飯容量
33	7-0386-0501 ￥20,000	7-0386-0502 ￥27,000	140mm	約3.5合
36	7-0386-0503 ￥25,000	7-0386-0504 ￥33,000	140mm	約4.2升

材質:本体/アルミニウム(アルマイト加工)  
ハンドル・ツツミ/フェノール樹脂



⑥ 和セイロ(円付鍋用) (ASI-09)

cm用外	スダレ付	スダレのみ	庫内径	深さ	スダレ直径	ごはんの容量
27	7-0386-0601 ￥18,000	7-0386-0602 ￥2,300	235×110	235	235	約 1.0升
30	7-0386-0603 ￥18,600	7-0386-0604 ￥2,400	265×130	265	265	約 1.5升
33	7-0386-0605 ￥20,000	7-0386-0606 ￥2,600	295×130	295	295	約 2.2升
36	7-0386-0607 ￥22,100	7-0386-0608 ￥3,500	325×130	325	325	約 3.0升
39	7-0386-0609 ￥25,300	7-0386-0610 ￥4,100	345×110	345	345	約 4.0升
42	7-0386-0611 ￥27,100	7-0386-0612 ￥4,600	375×110	375	375	約 5.0升
45	7-0386-0613 ￥28,900	7-0386-0614 ￥5,400	400×115	400	400	約 6.0升
48	7-0386-0615 ￥32,700	7-0386-0616 ￥6,300	430×110	430	430	約 7.5升
51	7-0386-0617 ￥40,600	7-0386-0618 ￥9,400	460×110	460	460	約 9.0升
54	7-0386-0619 ￥48,500	7-0386-0620 ￥10,300	490×115	490	490	約10.5升
60	7-0386-0621 ￥54,000	7-0386-0622 ￥10,800	550×115	550	550	約13.0升

※木蓋は和セイロと同じサイズを御使用ください。(P.39を御参照ください。)  
材質:桧製



⑦ 板セイロ(羽釜用)(スダレ付) (ASI-10)

cm用	外径	底内径	深さ	スダレ直径	ごはんの容量
7-0386-0701	24	270	250×105	235	約1.0升 ￥15,000
7-0386-0702	27	300	280×120	265	約1.5升 ￥15,900
7-0386-0703	30	330	310×120	295	約2.0升 ￥16,500
7-0386-0704	33	360	340×130	320	約3.0升 ￥19,800

※木蓋は板セイロより1サイズ大きいサイズを御使用ください。(P.39を御参照ください。)  
※スダレは⑥和セイロと共通ですが、1サイズ大きいサイズを御使用下さい。  
材質:松製



⑧ アルミ 長生セイロ(羽釜用) (ASI-73)

	内径	深さ	ごはんの容量
7-0386-0801	26	256	122 約1.5升 ￥6,800
7-0386-0802	28	276	132 約 2升 ￥7,600
7-0386-0803	30	297	142 約 3升 ￥8,200
7-0386-0804	32	318	153 約3.5升 ￥9,200
7-0386-0805	33	326	157 約 4升 ￥10,000

●竹スダレ付

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガス・  
プロパン・  
ホテルパン

バット・  
コンテナ

食缶・  
給食道具

キッチン  
保存容器

ボール・  
ザル・  
漬物・  
米びつ

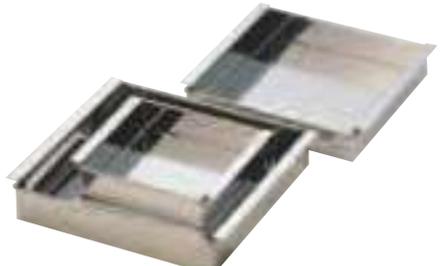
庖丁・  
ナイフ・  
砥石

まな板・  
庖丁差・  
殺菌庫

そば・  
うどん・  
パスタ用品

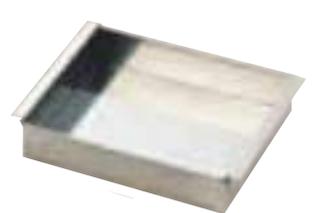
蒸し器・  
中華・  
揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
ホテル用品  
テーブル  
サイン  
店舗備品



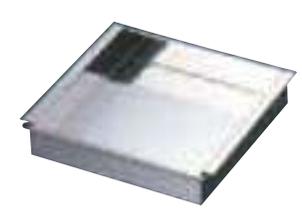
① 18-8 玉子豆腐器 関東型 (ATM-07)

cm	内寸	価格
7-0387-0101	15 内150×150×H37	¥2,400
7-0387-0102	18 内180×180×H37	¥2,850
7-0387-0103	21 内210×210×H37	¥3,300
7-0387-0104	24 内240×240×H42	¥3,600
7-0387-0105	27 内270×270×H42	¥4,200
7-0387-0106	30 内300×300×H44	¥4,800
7-0387-0107	33 内330×330×H50	¥5,900
7-0387-0108	36 内360×360×H50	¥6,500
7-0387-0109	39 内390×390×H50	¥7,000



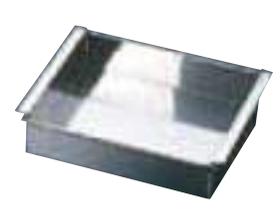
② 18-8 玉子豆腐器 関西型 (ATM-08)

cm	内寸	価格
7-0387-0201	12 内120×150×H42	¥1,600
7-0387-0202	13.5 内135×165×H42	¥2,000
7-0387-0203	15 内150×180×H42	¥2,200
7-0387-0204	16.5 内165×195×H42	¥2,400
7-0387-0205	18 内180×210×H42	¥2,700
7-0387-0206	19.5 内195×225×H42	¥3,000
7-0387-0207	21 内210×240×H47	¥3,300
7-0387-0208	22.5 内225×255×H47	¥3,400
7-0387-0209	24 内240×270×H47	¥3,600
7-0387-0210	27 内270×300×H47	¥4,500
7-0387-0211	30 内300×330×H47	¥5,000



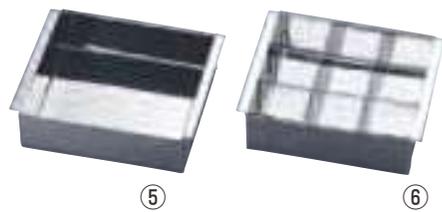
③ 18-8 アルゴン溶接玉子豆腐器 関東型 (ATM-20)

cm	内寸	価格
7-0387-0301	15 内150×150×H40	¥2,100
7-0387-0302	18 内180×180×H40	¥2,500
7-0387-0303	21 内210×210×H40	¥2,900
7-0387-0304	24 内240×240×H44	¥3,500
7-0387-0305	27 内270×270×H44	¥4,000
7-0387-0306	30 内300×300×H44	¥4,600
7-0387-0307	33 内330×330×H44	¥6,000
7-0387-0308	36 内360×360×H44	¥6,700
7-0387-0309	39 内390×390×H44	¥7,600



④ 18-8 アルゴン溶接玉子豆腐器 関西型 (ATM-21)

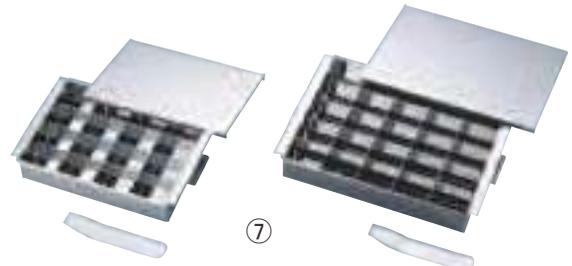
cm	内寸	価格
7-0387-0401	12 内120×150×H47	¥1,950
7-0387-0402	13.5 内135×165×H47	¥2,100
7-0387-0403	15 内150×180×H47	¥2,350
7-0387-0404	16.5 内165×195×H47	¥2,550
7-0387-0405	18 内180×210×H47	¥2,800
7-0387-0406	19.5 内195×225×H47	¥3,050
7-0387-0407	21 内210×240×H47	¥3,350
7-0387-0408	22.5 内225×255×H47	¥3,600
7-0387-0409	24 内240×270×H47	¥3,950
7-0387-0410	27 内270×300×H47	¥4,600
7-0387-0411	30 内300×330×H47	¥5,300



⑤ 18-0 家庭用 玉子豆腐器 (ATM-09)

7-0387-0501	特大 内225×140×H47	¥2,530
7-0387-0502	大々 内168×133×H45	¥900
7-0387-0503	大 内150×135×H47	¥970
7-0387-0504	中 内140×110×H47	¥910
7-0387-0505	小 内120×75×H47	¥780

※特大のみ18-8になります。

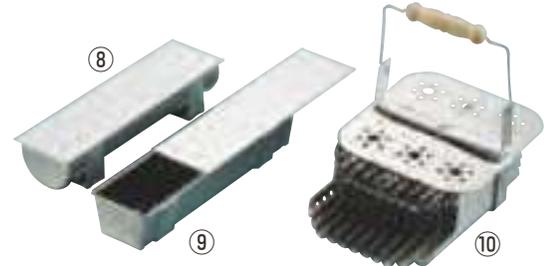


⑥ サンエー 18-0 玉子豆腐器 仕切付9個取 (ATM-27)

7-0387-0601 ¥1,200 148×135×H44

⑦ サンエー 18-0 玉子豆腐器 仕切付(蓋付) (ATM-28)

7-0387-0701 16個取 240×170×H47 ¥3,800  
7-0387-0702 25個取 290×223×H47 ¥5,000



⑧ 18-0 丸ガランパテ (AGL-47)

7-0387-0801 大 381×90×H63 内370×80×H57 ¥3,200  
7-0387-0802 小 316×90×H63 内300×80×H57 ¥3,100

⑨ 18-0 角ガランパテ (AGL-48)

7-0387-0901 大 381×90×H63 内370×80×H56 ¥3,300  
7-0387-0902 小 316×90×H63 内300×80×H56 ¥3,200

⑩ 18-8 えび茹器 (AEB-01)

7-0387-1001 ¥22,000 205×220 1段11列×5段 1列幅15

おからが出ない、誰でも簡単につくれる、にがり100%のこだわり豆腐!

従来の豆腐製造装置と異なり、冷却豆乳を使用することにより、にがり100%の豆腐ができる装置です。将来性ある豆腐ビジネスに最適です。



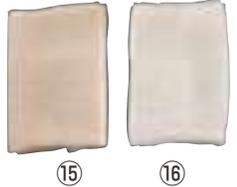
⑪ ステンレス 手造り豆腐造り型 (レシピ付)

(ATU-53) 7-0387-1101 ¥5,800  
152×98×H87  
質量:約600g  
セット内容:豆腐型・押し蓋・敷布・こし布  
材質:本体/18-8ステンレス  
押し蓋/18-0ステンレス  
こし袋・敷布/綿100%  
縫製糸/ナイロン100%  
※蛍光染料は使用していません。



⑫ 桧 豆腐作り器 (ATU-39)

7-0387-1201 ¥3,400  
168×123×H98  
セット内容:豆腐木型 1組  
呉こし布 1枚  
仕上げ布 1枚  
天然にがり 24丁分1袋



⑬ ホテイ印 綿 モチフキン (5枚1組) (WMT-05)

7-0387-1501 大 750×780 ¥6,800  
7-0387-1502 小 620×640 ¥4,800  
●綿100%

⑭ ナイロン モチフキン (WMT-04)

7-0387-1601 670×670 ¥1,600  
7-0387-1602 780×650 ¥1,700  
7-0387-1603 1,000×1,000 ¥2,500  
●ポリエステル100% ※特注承ります。



⑬ 電気式 小型豆腐製造装置 豆クック Mini (ATU-31)

7-0387-1301 ¥365,000  
330×445×H265  
電源:単相100V 15A  
消費電力:1.5kW  
能力:300g豆腐 10丁/バッチ  
生産時間:約20分  
質量:約15kg  
※ゆばを作ることはできません。



⑮ (並)綿 モチフキン 1枚 (AMT-51)

7-0387-1701 ¥580 650×650 ●綿100%

⑯ ホテイ印 綿まんじゅうフキン (WMV-18)

7-0387-1801 厚口 500×450  
7-0387-1802 薄口 500×500  
●綿100%



⑰ プロユーザーの蒸し器ネット (AMS-H9)

7-0387-1901 大 880×880 ¥600  
7-0387-1902 小 660×660 ¥400

材質:綿100%  
●ネット状の織物ですので、蒸気の通りが良く、余分な蒸気が水滴となりにくいため、食品がベタ付かず、おいしく蒸し上がります。  
●蒸し器ネットを使用して頂きますと、蒸し器に食品がこびり付きにくく、後の片付けが楽に出来ます。  
●この製品は蛍光染料を使用していないので、安心してご使用頂けます。  
※洗濯機はご使用にならずに中性洗剤で手洗いして下さい。

## アサヒ ソフト食シリコン型



見て楽しめる食事を実現します。食べる意欲もアップします。

- ペースト状にした食材を、型に流し込み加熱すれば出来上がり。
- 応用が効く、魚・肉・野菜の調理例の3種類を揃えました。
- 現場調査の結果、最も多くのケースで提供されていた容量を参考に製品化しました。
- 食器洗浄機、消毒保管庫にも対応、シリコンゴムは医療製品にも使われている安全な素材です。

耐熱温度:220℃

スチームコンベクションオーブンで  
高速加熱調理。

シリコンゴムは衛生的で熱に強い安全な素材です。できたての熱い調理品を入れても大丈夫。ホテルパンにぴったりサイズで、スチームコンベクションオーブンでの、加熱工程にも使用できます。



ホテルパンにぴったりサイズ

食がおしゃれにグレードアップ!



魚型の使用例

- ① **アサヒ ソフト食シリコン型 魚型** (BSL-30)  ¥1,700  
7-0388-0101 AS-R レッド  
7-0388-0102 AS-Y イエロー  
260×100×H27 容量:65ml



肉型と野菜型の使用例

- ② **アサヒ ソフト食シリコン型 肉型** (BSL-31)  ¥1,700  
7-0388-0201 AN-R レッド  
7-0388-0202 AN-Y イエロー  
280×114×H26 容量:70ml



野菜型の使用例

- ③ **アサヒ ソフト食シリコン型 野菜型** (BSL-32)  ¥1,700  
7-0388-0301 AY-R レッド  
7-0388-0302 AY-Y イエロー  
260×96×H13 容量:21ml



エビフライ型の使用例

- ④ **アサヒ ソフト食シリコン型 エビフライ型** (BSL-35)  ¥1,700  
7-0388-0401 ASE-R レッド  
7-0388-0402 ASE-Y イエロー  
260×118×H25 容量:50ml



トマト型の使用例

- ⑤ **アサヒ ソフト食シリコン型 トマト型** (BSL-36)  ¥1,700  
7-0388-0501 AST-R レッド  
7-0388-0502 AST-Y イエロー  
280×85×H27 容量:30ml



煮物型の使用例

- ⑥ **アサヒ ソフト食シリコン型 煮物型** (BSL-37)  ¥1,700  
7-0388-0601 ASN-R レッド  
7-0388-0602 ASN-Y イエロー  
280×102×H30 容量:50ml



ずし型の使用例

- ⑦ **アサヒ ソフト食シリコン型 ずし型 ASU-B**  
(BSL-41)  7-0388-0701 ¥2,000  
278×115×H25 容量:25ml



ハンバーグ型の使用例

- ⑧ **アサヒ ソフト食シリコン型 ハンバーグ型 AHA-B**  
(BSL-42)  7-0388-0801 ¥2,000  
280×114×H25 容量:85ml



ソテー型の使用例

- ⑨ **アサヒ ソフト食シリコン型 ソテー型 ASO-B**  
(BSL-43)  7-0388-0901 ¥2,000  
280×114×H25 容量:18ml



ブチトマト型の使用例

- ⑩ **アサヒ ソフト食シリコン型 ブチトマト型 APU-B**  
(BSL-44)  7-0388-1001 ¥2,000  
280×111×H25 容量:15ml



ブロッコリー型の使用例

- ⑪ **アサヒ ソフト食シリコン型 ブロッコリー型 ABR-B**  
(BSL-45)  7-0388-1101 ¥2,000  
283×119×H30 容量:20ml



鮭切り身型の使用例

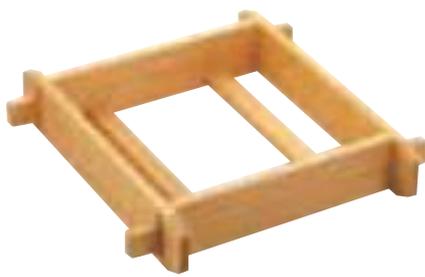
- ⑫ **アサヒ ソフト食シリコン型 鮭切り身型 ASA-B**  
(BSL-46)  7-0388-1201 ¥2,000  
280×120×H30 容量:80ml

スーパーブレンダーで  
素早く滑らかに

関連商品

フードプロセッサー →P.601  
ブレンダー →P.602

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サイベース  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ウゴン  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① 木製 角セイロ 関東型(サワラ材)〈WSI-01〉  
高さ:120

cm	高さ	ごはんの容量	最大外寸
7-0389-0101	30	内305×305×100 約1.5升	440×440 ¥10,600
7-0389-0102	33	内335×335×100 約2升	470×470 ¥11,300
7-0389-0103	36	内365×365×100 約2.5升	500×500 ¥12,500
7-0389-0104	39	内395×395×100 約3.5升	530×530 ¥13,100
7-0389-0105	42	内425×425×100 約4升	560×560 ¥14,000
7-0389-0106	45	内455×455×100 約5升	590×590 ¥15,000

※写真の竹スタレ及びスリ蓋は別売です。

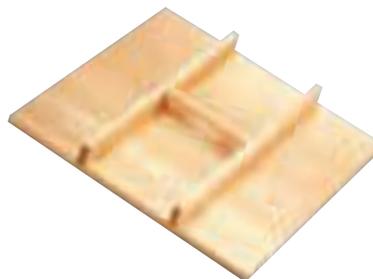
② 木製 角セイロ 浅口(サワラ材)〈WSI-02〉  
高さ:90

cm	高さ	ごはんの容量
7-0389-0201	30	内305×305×69 約1.2升 ¥9,500
7-0389-0202	33	内335×335×69 約1.5升 ¥9,900
7-0389-0203	36	内365×365×69 約1.9升 ¥10,600
7-0389-0204	39	内395×395×69 約2.7升 ¥11,000
7-0389-0205	42	内425×425×69 約3升 ¥12,200
7-0389-0206	45	内455×455×69 約3.8升 ¥12,700

※外寸は①と同じです。

③ 木製 角セイロ用 竹スタレ  
〈WSI-03〉

cm用	価格
7-0389-0301	30 300×300 ¥1,100
7-0389-0302	33 330×330 ¥1,200
7-0389-0303	36 360×360 ¥1,300
7-0389-0304	39 390×390 ¥1,450
7-0389-0305	42 420×420 ¥1,650
7-0389-0306	45 450×450 ¥1,850



④ 木製 角セイロ用 台す  
(サワラ材)〈WSI-07〉

cm用	価格
7-0389-0401	30 390×390 ¥9,700
7-0389-0402	33 420×420 ¥10,400
7-0389-0403	36 450×450 ¥10,700
7-0389-0404	39 480×480 ¥11,400
7-0389-0405	42 510×510 ¥12,500
7-0389-0406	45 540×540 ¥13,500

※穴の直径は約20mmです。

⑤ 木製 角セイロ用 スリ蓋  
(サワラ材)〈WSI-06〉

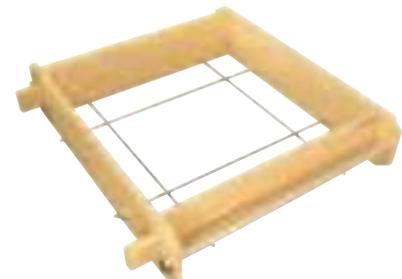
cm用	価格
7-0389-0501	30 390×390 ¥9,500
7-0389-0502	33 420×420 ¥10,200
7-0389-0503	36 450×450 ¥10,500
7-0389-0504	39 480×480 ¥11,200
7-0389-0505	42 510×510 ¥12,000
7-0389-0506	45 540×540 ¥13,200

⑥ 木製 角セイロ用 手付蓋  
(サワラ材)〈WSI-05〉

cm用	価格
7-0389-0601	30 390×390 ¥11,300
7-0389-0602	33 420×420 ¥11,500
7-0389-0603	36 450×450 ¥12,000
7-0389-0604	39 480×480 ¥12,700
7-0389-0605	42 510×510 ¥14,200
7-0389-0606	45 540×540 ¥15,000

⑦ 木製 角セイロ用 傾斜蓋  
(サワラ材)〈WSI-08〉

cm用	価格
7-0389-0701	30 390×390×H54(H21) ¥16,400
7-0389-0702	33 420×420×H54(H21) ¥17,300
7-0389-0703	36 450×450×H54(H21) ¥18,000
7-0389-0704	39 480×480×H54(H21) ¥18,200
7-0389-0705	42 510×510×H54(H21) ¥20,600
7-0389-0706	45 540×540×H54(H21) ¥21,700



⑧ 高機能 角セイロ 深口〈WSI-12〉目  
高さ:120

cm	高さ	ごはんの容量	価格
7-0389-0801	39	内390×390×H120 約3.5升	¥43,100
7-0389-0802	45	内450×450×H120 約5升	¥47,700

材質:超高分子ポリマー樹脂

⑨ 高機能 角セイロ用台す  
〈WSI-14〉目

cm用	価格
7-0389-0901	39 485×485 ¥27,300
7-0389-0902	45 545×545 ¥31,600

材質:超高分子ポリマー樹脂

※穴の直径は約18mmです。

⑩ 高機能 角セイロ用平蓋  
〈WSI-15〉目

cm用	価格
7-0389-1001	39 485×485 ¥24,400
7-0389-1002	45 545×545 ¥28,900

材質:超高分子ポリマー樹脂

⑪ FRPセイロ1型

〈ASI-19〉目 7-0389-1101 ¥12,600

外寸:500×462×H120  
内寸:402×402×H100  
ごはんの容量:約3升  
※ステンレス、サン付  
※角セイロ用竹スタレ39cm用・  
Ω18-8クリンプ目セイロ網39cm用  
が合います。  
※蓋は⑤⑥角セイロ36cm用が合います。



蒸すだけでなく焼き物、  
煮物などの料理から  
製菓、製パンまで幅広  
い用途に使えます。

⑫ FRPセイロ2型  
〈ASI-20〉目 7-0389-1201 ¥11,240

外寸:495×464×H85  
内寸:404×404×H65  
ごはんの容量:約2升  
※ステンレス、サン付  
※角セイロ用竹スタレ39cm用・  
Ω18-8クリンプ目セイロ網39cm用  
が合います。  
※蓋は⑤⑥角セイロ36cm用が合  
います。

⑬ Ω18-8クリンプ目  
セイロ網(11mm目)  
〈WSI-17〉

cm用	価格
7-0389-1301	30 300×300 ¥4,000
7-0389-1302	33 330×330 ¥4,200
7-0389-1303	36 360×360 ¥4,400
7-0389-1304	39 390×390 ¥5,000
7-0389-1305	42 420×420 ¥5,300
7-0389-1306	45 450×450 ¥5,500

⑭ Ω18-8セイロ網  
(6.5メッシュ)〈WSI-04〉

cm用	価格
7-0389-1401	33 330×330 ¥4,000
7-0389-1402	36 360×360 ¥4,300
7-0389-1403	39 390×390 ¥4,700
7-0389-1404	42 420×420 ¥5,100
7-0389-1405	45 450×450 ¥5,900
7-0389-1406	54 540×540 ¥7,400

⑮ 業務用両面シリコンペー  
パー  
リンベシート 角型・穴明  
(250枚入)〈ASL-53〉

cm用	価格
7-0389-1501	RSM-008 305×305 ¥6,300
7-0389-1502	RSM-007 335×335 ¥7,000
7-0389-1503	RSM-006 365×365 ¥11,450
7-0389-1504	RSM-005 395×395 ¥12,250
7-0389-1505	RSM-004 425×425 ¥13,200
7-0389-1506	RSM-003 455×455 ¥14,100

銅製円付鍋

※電磁調理器には対応していません。



① 錫引きあり



② 錫引きなし



③ SW銅 円付鍋 両手〈AEV-10〉

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	
★ 7-0039-0301	30	310×135	5.5	1.85	¥ 53,800
7-0039-0302	33	340×155	7.8	2.12	¥ 60,800
7-0039-0303	36	370×160	9.2	2.5	¥ 68,400
7-0039-0304	39	400×180	13.0	3.0	¥ 90,700
7-0039-0305	42	430×190	16.0	3.52	¥ 97,600
7-0039-0306	45	460×190	19.0	4.03	¥ 112,700
7-0039-0307	48	490×210	23.0	4.15	¥ 126,300
★ 7-0039-0308	51	520×220	28.0	4.8	¥ 135,900

板厚: 1.2  
※★の商品は植目無になります。

④ 銅 山菜鍋 (内側錫引きなし)  
〈ASV-01〉

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	板厚	
7-0039-0401	27	280×120	5.4	0.75	0.8	¥ 10,000
7-0039-0402	30	310×130	7.1	0.85	0.9	¥ 12,000
7-0039-0403	33	340×140	9.1	1.01	0.9	¥ 15,000
7-0039-0404	36	374×150	11.9	1.48	1.0	¥ 18,000

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出ます。

銅 円付鍋 両手

① 錫引きあり 〈AEV-09〉	② 錫引きなし 〈AEV-18〉	cm内	外径×深さ	ℓ	kg	
7-0039-0101	7-0039-0201	30	310×138	7.4	2.0	¥ 27,000
7-0039-0102	7-0039-0202	33	340×148	9.7	2.45	¥ 29,000
7-0039-0103	7-0039-0203	36	370×150	12.6	2.75	¥ 35,000
7-0039-0104	7-0039-0204	39	400×165	16.3	3.15	¥ 43,000
7-0039-0105	7-0039-0205	42	430×178	20.3	3.7	¥ 50,000
7-0039-0106	7-0039-0206	45	457×187	24.3	4.1	¥ 58,000
7-0039-0107	7-0039-0207	48	495×200	29.6	4.6	¥ 80,000
7-0039-0108	7-0039-0208	54	555×220	41.2	8.0	¥ 105,000
7-0039-0109	7-0039-0209	60	610×240	55.9	10.1	¥ 133,000

円付鍋用蓋



⑤ 銅 円付鍋用アルミ蓋  
〈ANB-12〉

cm用	外径	¥
7-0039-0501	15 165	¥ 1,100
7-0039-0502	18 198	¥ 1,450
7-0039-0503	21 228	¥ 1,550
7-0039-0504	24 258	¥ 1,700
7-0039-0505	27 288	¥ 2,200
7-0039-0506	30 320	¥ 2,550
7-0039-0507	33 353	¥ 3,000
7-0039-0508	36 383	¥ 4,100
7-0039-0509	39 413	¥ 4,700
7-0039-0510	42 440	¥ 5,300
7-0039-0511	45 478	¥ 5,800
7-0039-0512	48 506	¥ 8,600
7-0039-0513	51 529	¥ 9,800
7-0039-0514	54 562	¥ 10,900
7-0039-0515	60 628	¥ 12,000



⑤使用時



⑥使用時



51~60cm用

⑥ アカオ アルミ料理鍋蓋  
(落とし込みタイプ)  
〈ALY-58〉

cm用	外径	¥
7-0039-0601	24 234	¥ 2,160
7-0039-0602	27 264	¥ 2,390
7-0039-0603	30 295	¥ 2,850
7-0039-0604	33 323	¥ 3,190
7-0039-0605	36 354	¥ 3,640
7-0039-0606	39 382	¥ 4,440
7-0039-0607	42 412	¥ 5,350
7-0039-0608	45 440	¥ 6,260
7-0039-0609	48 472	¥ 7,400
7-0039-0610	51 500	¥ 7,620
7-0039-0611	54 525	¥ 9,560
7-0039-0612	60 590	¥ 11,900

●円付鍋内側の段差まで落とし込んで使用するタイプです。

⑦ スプルス 木蓋 〈AKB-05〉

cm用	外径	約
7-0039-0701	15 152	¥ 450
7-0039-0702	18 180	¥ 700
7-0039-0703	21 210	¥ 850
7-0039-0704	24 242	¥ 1,040
7-0039-0705	27 262	¥ 1,460
7-0039-0706	30 297	¥ 1,720
7-0039-0707	33 327	¥ 1,950
7-0039-0708	36 357	¥ 2,380
7-0039-0709	39 387	¥ 2,900
7-0039-0710	42 415	¥ 4,240
7-0039-0711	45 447	¥ 5,300
7-0039-0712	48 475	¥ 6,000
7-0039-0713	51 506	¥ 6,800
7-0039-0714	54 545	¥ 8,450
7-0039-0715	60 594	¥ 12,000

厚さ: 15~39cm用 約10  
42~60cm用 約15

⑧ 厚手 サワラ木蓋 〈AKB-02〉

cm用	外径	約
7-0039-0801	15 148	¥ 940
7-0039-0802	18 178	¥ 1,060
7-0039-0803	21 208	¥ 1,400
7-0039-0804	24 235	¥ 1,670
7-0039-0805	27 265	¥ 2,000
7-0039-0806	30 295	¥ 2,300
7-0039-0807	33 325	¥ 2,600
7-0039-0808	36 355	¥ 3,100
7-0039-0809	39 382	¥ 3,400
7-0039-0810	42 412	¥ 4,500
7-0039-0811	45 445	¥ 5,100
7-0039-0812	48 475	¥ 5,800
7-0039-0813	51 505	¥ 7,400
7-0039-0814	54 535	¥ 8,500
7-0039-0815	60 595	¥ 9,600

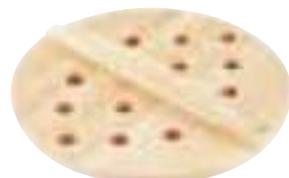
厚さ: 約15



⑨ 厚手 サワラH型 取手木蓋  
〈AKB-03〉

cm用	外径	¥
7-0039-0901	42 413	¥ 6,500
7-0039-0902	45 448	¥ 7,100
7-0039-0903	48 473	¥ 7,700
7-0039-0904	51 508	¥ 9,200
7-0039-0905	54 532	¥ 11,000
7-0039-0906	60 594	¥ 13,000

厚さ: 約15



⑩ 厚手 サワラ 穴明 木蓋  
〈AKB-08〉

cm用	外径	¥
7-0039-1001	15 148	¥ 1,740
7-0039-1002	18 178	¥ 2,000
7-0039-1003	21 208	¥ 2,500
7-0039-1004	24 235	¥ 3,200
7-0039-1005	27 265	¥ 3,600
7-0039-1006	30 295	¥ 4,200
7-0039-1007	33 325	¥ 4,900
7-0039-1008	36 355	¥ 5,700
7-0039-1009	39 382	¥ 6,300
7-0039-1010	42 412	¥ 7,800
7-0039-1011	45 445	¥ 9,100

厚さ: 約15



⑪ ステンレス製 業務用落とし蓋  
〈AOT-04〉

cm	¥
7-0039-1101	30 (30~37cm鍋用) ¥4,300
7-0039-1102	35 (35~42cm鍋用) ¥5,200

ツマミ部分材質: ポリカーボネイト (耐熱: 120°C)



⑫ ポリカーボネイト製 落とし蓋  
〈AOT-05〉

cm	¥
7-0039-1201	18 (18~21cm鍋用) ¥1,000
7-0039-1202	20 (20~24cm鍋用) ¥1,200
7-0039-1203	24 (24~31cm鍋用) ¥1,400

耐熱温度: 120°C



1 桧 中華セイロ 蓋<ATY-18>

Table with columns: cm, 高さ, and price. Lists various sizes and prices for bamboo steamer lids.



2 桧 中華セイロ 身<ATY-19>

Table with columns: cm(外) 高さ 内径 深さ and price. Lists various sizes and prices for bamboo steamer bodies.



3 桧 中華セイロ 台輪<ATY-20>

Table with columns: cm, 中華鍋用, 円付鍋用, 円サイズ(mm), and price. Lists prices for bamboo steamer rings for different pot types.

※★印の18cm・21cm・54cm(円付鍋用)・60cm(円付鍋用)は受注生産になります。又、深さは御注文に応じて製作が可能です。



18-0 ステンレス張り 中華セイロ

4 蓋(手付)<ATY-21>

Table with columns: cm and price. Lists prices for stainless steel steamer lids.



6 台輪<ATY-23>

Table with columns: cm, 内径, and price. Lists prices for stainless steel steamer rings.

5 身(手付)<ATY-22>

Table with columns: cm, 内径, and price. Lists prices for stainless steel steamer bodies.

※深さは注文に応じます。



9 18-8 桧 中華セイロ用板<ATY-26>

Table with columns: cm用, 寸法, and price. Lists prices for bamboo steamer plates.

穴径:φ5

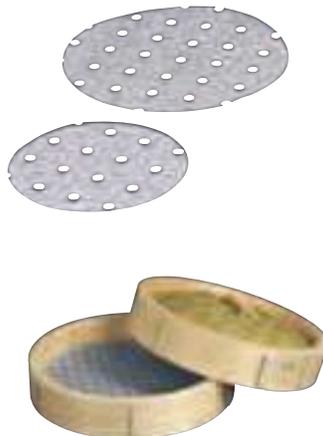
アルミ 中華セイロ

7 蓋<ATY-24>

Table with columns: cm, 高さ, and price. Lists prices for aluminum steamer lids.

8 身(円付鍋用)<ATY-25>

Table with columns: cm(外), 餅米蒸し量(kg), and price. Lists prices for aluminum steamer bodies for round-bottomed pots.



10 業務用両面シリコンペーパー リンシート 丸型・穴明<ASL-54>

Table with columns: RSM-番号, 枚数, 径, and price. Lists prices for silicone steamer papers.

安心コート加工 杉中華セイロ

安全性が高く撥水性の強いフッ素樹脂MFUをセイロ全体に染み込ませました。耐久性、強度がアップし、経済的です。キズや汚れ、油脂や菌が付きにくく、衛生的です。食品衛生検査に適合しておりますので安心してご使用できます。



① 安心コート加工 杉中華セイロ 蓋 (ATY-B4)

cm	高さ	価格
7-0391-0101	10 37	¥1,500
7-0391-0102	13 40	¥1,650
7-0391-0103	15 50	¥1,700
7-0391-0104	18 50	¥2,300
7-0391-0105	21 50	¥2,700
7-0391-0106	24 45	¥3,150
7-0391-0107	27 70	¥4,500
7-0391-0108	30 73	¥4,700

② 安心コート加工 杉中華セイロ 身 (ATY-B3)

cm	高さ	価格
7-0391-0201	10 55 内φ 80×H36	¥1,500
7-0391-0202	13 60 内φ113×H38	¥1,750
7-0391-0203	15 68 内φ134×H41	¥1,800
7-0391-0204	18 65 内φ161×H40	¥2,400
7-0391-0205	21 69 内φ190×H41	¥2,800
7-0391-0206	24 71 内φ218×H44	¥3,250
7-0391-0207	27 72 内φ240×H42	¥4,600
7-0391-0208	30 81 内φ269×H52	¥4,900

中国製 中華セイロ ③ 蓋 (ATY-27)

cm	高さ	価格
7-0391-0301	18 40	¥1,100
7-0391-0302	21 40	¥1,300
7-0391-0303	24 40	¥1,700
7-0391-0304	27 65	¥2,250
7-0391-0305	30 70	¥2,500

④ 身 (ATY-28)

cm	高さ	価格
7-0391-0401	18 55 内φ158×H43	¥1,150
7-0391-0402	21 55 内φ182×H46	¥1,350
7-0391-0403	24 60 内φ214×H54	¥1,800
7-0391-0404	27 70 内φ230×H40	¥2,400
7-0391-0405	30 80 内φ260×H50	¥2,750

⑤ TKG 18-8 中華セイロ用台輪丸型 (円付鍋用) (ATY-97)

cm用	サイズ	適応中華セイロサイズ	価格
7-0391-0501	36 6穴 φ392×H60	φ100	¥8,200
7-0391-0502	39 5穴 φ422×H60	φ130	¥9,100
7-0391-0503	42 4穴 φ454×H60	φ150	¥9,700

穴径:φ20  
※円付鍋はP.38④DON打出円付鍋をご使用ください。  
※各サイズ、穴数の特注を承ります。



●今まで円付鍋でのセイロ調理は、取手のビス等にセイロが当たり悩みの種でしたが、この台輪をセットするだけで中華セイロもしっかり固定でき、安全に調理できます。※アルミ打出円付鍋の同サイズのものにセットできます。

⑥ アルマイト 中華セイロ用 台輪 (ATY-86)

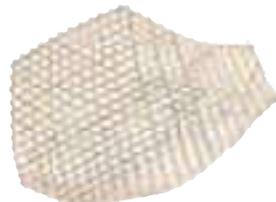
cm用	外径	内径	高さ	価格
7-0391-0601	27	300(280)	×57	¥ 6,100
7-0391-0602	30	330(310)	×57	¥ 6,700
7-0391-0603	33	360(330)	×57	¥ 7,900
7-0391-0604	36	390(370)	×57	¥ 8,500
7-0391-0605	39	420(400)	×57	¥11,000
7-0391-0606	42	450(430)	×57	¥14,000
7-0391-0607	45	480(460)	×57	¥16,000
7-0391-0608	48	520(498)	×80	¥21,000
7-0391-0609	51	551(535)	×85	¥23,000



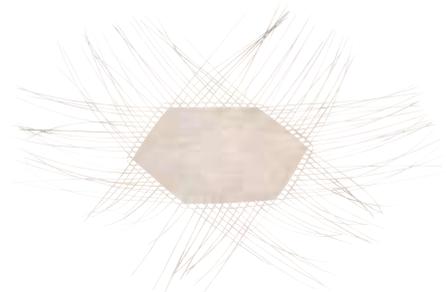
⑦ 竹製 ふかひれムシ網 (佐渡製) (AMS-A1) 7-0391-0701 ¥4,000 φ420



⑧ 中国製 竹製 ふかひれムシ網 (AHK-15) 7-0391-0801 ¥660 410×460



⑨ 竹製 魚蒸網 小 (AMS-73) 7-0391-0901 ¥2,700 440×380



⑩ 電気蒸し器 YM-22 (AMS-60) 7-0391-1001 ¥220,000 2週間以上  
500×550×H300 200V  
電源:3相200V  
消費電力:4.5kW  
温度調節:3段切替式  
水量:約22ℓ  
質量:20kg  
プラグ形状:接地3P20A引掛式(最大電流)13A  
※ミニ中華セイロは別売です。P.2042参照  
※ミニ中華セイロ(φ150)27ヶまで使用できます。  
※角セイロは使用できません。



⑪ 電気蒸し器 YM-11 (AMS-61) 7-0391-1101 ¥97,000  
390×400×H270  
電源:单相100V  
消費電力:1.5kW  
温度調節:2段切替式  
水量:約11ℓ  
質量:12kg  
プラグ形状:接地2P15Aストレート(最大電流)15A  
※ミニ中華セイロは別売です。P.2042参照  
※ミニ中華セイロ(φ150)12ヶまで使用できます。  
※角セイロは使用できません。



⑫ 電気蒸し器 HBD-5L (AMS-57) 7-0391-1201 ¥106,000  
φ410×H310  
電源:单相100V 50/60Hz  
消費電力:1,050W  
質量:約4.5kg(本体のみ)  
湯槽:7ℓ  
●電気式空だき防止付。  
●保温機能付  
●蒸気立上がりまでの時間約30分。  
※写真の中華セイロは別売です。



① 電気蒸し器 HBD-200・N

〈AMS-51〉 7-0392-0101 ¥262,000

蒸気噴出口(ノズル穴5穴)  
500×500×H400  
電源:単相200V 50/60Hz  
消費電力:3,100W/600W 切替方式  
質量:約18kg(本体のみ)  
湯槽:17ℓ  
給水:水道直結も可能です。  
●電気式空だき防止付。(プザー・ランプ表示)  
●蒸気立上がりまでの時間約30分。  
※21-0角蒸しをお使いの場合は、  
④角蒸し専用リング(別売品)が必要です。  
※21-0角蒸し器は別売です。P.385参照



④ 18-8 角蒸し専用リング

〈AMS-54〉

cm用	質量	価格
7-0392-0401	39	¥18,000
7-0392-0402	42	¥21,000
7-0392-0403	45	¥30,000
7-0392-0404	50	¥32,000



② 電気蒸し器 HBD-120・N

〈AMS-52〉 7-0392-0201 ¥181,000

480×480×H335  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,470W/350W 切替方式  
質量:約11kg(本体のみ)  
湯槽:11ℓ  
●電気式空だき防止付。(ランプ表示)  
●蒸気立上がりまでの時間約50分。  
※21-0角蒸しをお使いの場合は、④角蒸し専用リング(別売品)が必要です。  
※中華セイロは別売です。P.390参照

●使用できる蒸し器・セイロ類の寸法と能力

	HBD-200・N	HBD-120・N	HBD-80・N
ミニセイロ	5穴×5段	4穴×4段	
中華セイロ	45cm×4段	39cm×3段	39cm×4段
角セイロ	39cm×3段	39cm×2段	
丸蒸し器			
角蒸し器	42cm×3段	39cm×2段	
ノズル穴数	5穴	4穴	5穴



⑤ 電気蒸し器 M-11

〈AMS-F8〉 7-0392-0501 ¥92,000

390×400×H270  
電源:単相100V  
消費電力:1.5kW  
温度調節:2段切替式  
質量:12kg  
プラグ形状:接地2P15Aストレート(最大電流)15A  
※角セイロは別売です。P.389参照  
※角セイロは33cmまで、3段で使用できます。  
※空焚き防止付。



③ 饅頭専用電気蒸し器 HBD-80・N

〈AMS-53〉 7-0392-0301 ¥150,000

415×415×H350  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,470W/350W 切替方式  
質量:約11kg(本体のみ)  
湯槽:11ℓ  
●饅頭蒸し専用器です。  
中華セイロはHBD-80・N専用39cm(オプション)を御使用ください。  
●電気式空だき防止付。(ランプ表示)  
●蒸気立上がりまでの時間約50分。  
※専用中華セイロ以外は御使用になれません。  
※中華セイロはP.390②39cm(別売)を御使用下さい。



⑥ 電気蒸し器 M-22

〈AMS-62〉 7-0392-0601 ¥210,000

500×550×H300  
電源:3相200V  
消費電力:4.5kW  
温度調節:3段切替式  
水量:約22ℓ  
質量:20kg  
プラグ形状:接地3P20A引掛式(最大電流)13A  
※角セイロは別売です。P.389参照  
※角セイロは45cmまで、3段で使用できます。

KINGO オープンスタイル ビュッフェシリーズ ●蒸し器用中板を使用することで、新たにメニューの幅が広がります。



※中華セイロは別売りです。  
P.390①中華セイロ蓋②中華セイロ身参照  
※KINGOビュッフェシリーズ(カバー式)をご使用のお客様も蓋を外してご使用いただけます。

関連商品 KINGO ビュッフェシリーズ→P.1492・1494

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケツ  
ウェア  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



① フードスチーマー SP-4138W

〈AST-M8〉目 7-0393-0101 ¥8,000

340×285×H385  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:800W  
質量:約2.3kg  
蒸す所サイズ:上段/280×220×H11 約4.7ℓ  
下段/270×215×H11 約4.4ℓ

蒸す所材質:ポリプロピレン  
コード長さ:1.4m  
付属品:トレイ、調理容器、レシピ集  
●主菜と副菜を同時に調理できる便利な2段タイプ。  
●容器は重ねてコンパクトに収納できます。  
●おこわや赤飯も美味しく作れる専用調理容器付。



超耐熱ガラス パイロフラムシリーズ

パイロフラムは急冷蔵、急加熱に強く、フリーザー・冷蔵庫から直火・オーブン・電子レンジへの調理が可能です。  
蒸し料理、グラタン、ローストチキンなど様々なレシピにご利用いただけます。

材質:超耐熱セラミックガラス  
耐冷・耐熱温度:-40~+800℃  
(耐熱温度差約500℃)



② ココット・スチーマー20cm P25U000/5042

〈API-13〉目 7-0393-0201 ¥12,500

260×230×H205  
蒸す所のサイズ:内φ220×深さ70  
鍋サイズ:内φ200×深さ80 2ℓ  
●蒸す所を外せばココット・ロンド2ℓとしてご使用いただけます。



③ ステンレス 蒸籠鍋 目 DY5300

〈AMS-I7〉目 7-0393-0301 ¥12,000

218×218×H195  
内 190×190×蒸す所深さ70  
●蓋はドーム型で水蒸気が循環する形状で無駄に蒸気を逃がしません。

④ ドリームファーム シリコン ベジタブルクッカー〈AST-J7〉目

		高さ	深さ	容量(ℓ)	
7-0393-0401	ベボ DFVE6018	約φ145	130	100	約1.2 ¥3,100
7-0393-0402	ビッグベボ DFVE6025	約φ190	130	100	約2.6 ¥3,900

耐熱温度:260℃  
●これひとつで、野菜を「茹でる」「蒸す」「水切りする」ができます。  
●独自にデザインされた側面により、蓋の重みでつぶれるので様々なサイズのお鍋に入ります。

関連商品 シリコンスチーマー→P.231



⑤ 18-0 茹で茹で万能蒸器 目 AYD-17 7-0393-0501 ¥1,250

φ265

⑥ 18-0 ジャンボスチーマー 目 AST-58 7-0393-0601 ¥900

φ260

⑦ 18-0 スチーマー 目 AST-60 7-0393-0701 ¥740

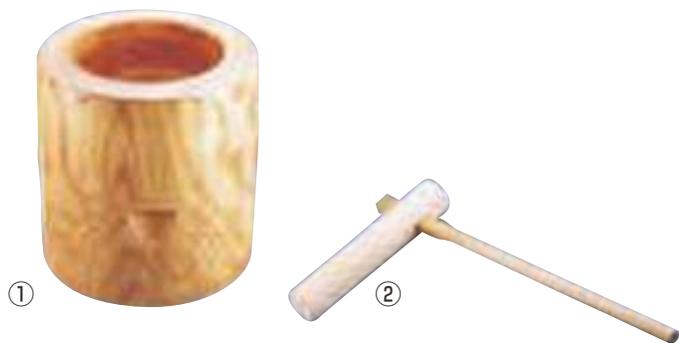
φ240

⑧ 18-8 便利プレート 目 APL-43 7-0393-0801 ¥2,500

φ205×H20  
表面加工:フッ素樹脂塗膜加工  
板厚:0.7mm

●お手持ちの鍋・フライパンで蒸し調理。  
●落し蓋にもなります。





① 手造り天然ケヤキ臼〈AUS-03〉 受納 約1ヶ月

	内寸	穴深さ	
7-0394-0101	2 升用 φ400(φ280)×H410(145)	30kg	¥260,000
7-0394-0102	3 升用 φ450(φ300)×H480(210)	65kg	¥340,000
7-0394-0103	4 升用 φ480(φ330)×H500(210)	80kg	¥380,000

② 手造り 木製キネ〈AKN-07〉 受納 3ヶ月

7-0394-0201	大 φ90×450×全長900	約 3kg	¥15,200
7-0394-0202	小 φ75×390×全長900	約1.8kg	¥12,000

●イタヤカエデ材

※①②は天然材の為、質量に多少の違いが生じる場合があります。



③ PE 白 3升用(木台付)〈AUS-08〉 直 受納

	内寸	穴深さ	
7-0394-0301	φ500(φ400)×H250(180)	約27kg	¥250,000

セット時高さ:約550

材質:本体/ポリエチレン樹脂 スタンド/天然木

●ひび割れの心配がなくお手入れも簡単です。

④ PE 杵 〈AKN-24〉 直 受納

7-0394-0401	大 φ97×430×全長900	約3.8kg	¥19,800
7-0394-0402	小 φ70×430×全長900	約2.2kg	¥14,900

材質:本体/ポリエチレン樹脂 柄/天然木

●ささくれや木屑が臼に入る事がなく衛生的です。



⑤ 餅つき用 石臼(スタンド付) 直 受納 1~2ヶ月

〈AUS-04〉 7-0394-0501 ¥270,000

φ505×H260 全高:約580

約2升

質量:約75kg(石臼本体)

スタンド材質:ステンレス



⑥ タイガー 餅切り まる餅くん SMX-5401

〈AMT-34〉 直 7-0394-0601 ¥8,500

245×250×H360

最大容量:5.4ℓ(3升)

本体質量:約1.2kg

●お餅がくっつきにくい「フッ素加工」ナイフを採用。

●一度に5.4ℓ(3升)のお餅が入る大容量ホッパー。

●吸着力がアップした吸着盤つきスタンド。

注意!

※季節商品の為、シーズンオフになりますと長期欠品になる場合がございますので、予めご了承ください。

1台4役、むす・つく・生地づくり・つぶす



⑦ 餅つき機 かがみもち RM-301SN

〈AMT-49〉 直 7-0394-0701 ¥50,000

415×315×H305

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:蒸す 795W

つく 280/350W

質量:13kg

容量:2.7~5.4ℓ(1.5升~3升)

つき時間:6~8分

付属品:もち用羽根

●上蒸し式でおもちに水気が残らずこしの強いもちが出来ます。つき頃ブザー付。

●ねり容器は手入れが簡単なフッ素樹脂加工。

●むす機能で、蒸し料理もつくれます。



⑧ こだま号万能機 K2-BMS(M) (全アタッチ付)

〈ABN-02〉 直 7-0394-0801 ¥113,000

390×480×H670

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:400W

ホッパー容量:13ℓ φ360

能力:製餅 4.2kg(3升)/3~5分

製粉 20~50kg/時間

味噌豆摺 大豆200kg/時間(標準)

(味噌プレート5mm付)

豆腐豆摺 大豆60kg/時間(標準)

●1台で多目的にご利用いただける多機能タイプです。



⑨ 雪藤 もち切(両手) ステンレス鋼 30cm

〈AYK-89〉 7-0394-0901 ¥23,000

全長:65.5cm

材質:ステンレス鋼

●かぼちゃ切にもご使用出来ます。



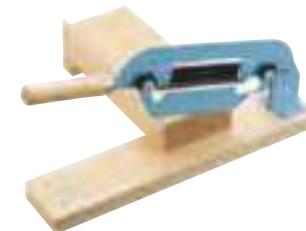
⑩ のしもち切り器

〈AMT-05〉 直 7-0394-1001 ¥20,400

替刃式、刃止用プラスチックアテ付

刃渡り:26cm

540×230×H160



⑪ かきもち切り器

〈AMT-06〉 直 7-0394-1101 ¥15,700

刃渡り:16cm

475×340×H150

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

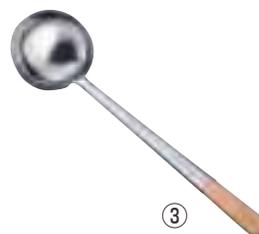
蒸し器・中華・  
揚げ物用品

チャン チ キ  
**陳枝記 中華料理道具**

陳枝記は1920年創業より香港で代々伝わる老舗ブランドです。その逸品は高い技術を持った職人が一本一本手作業で作っております。頑丈で扱いやすく、長持ちする道具として香港の料理人に使用されており今では世界中の中華料理人に愛用されている中華料理道具です。

陳枝記シリーズは手作りの為、サイズ・重量は多少異なります。

※③・④は陳枝記ではございません。



**① 陳枝記 両手鉄鍋 <BTK-32>**

	インチ	内径	g	深さ	
7-0395-0101	14	WKI014	365	1,270	110 ¥4,700
7-0395-0102	15	WKI015	385	1,400	120 ¥4,900
7-0395-0103	16	WKI016	410	1,460	125 ¥5,000
7-0395-0104	17	WKI017	430	1,850	120 ¥5,200
7-0395-0105	18	WKI018	460	1,890	145 ¥5,600
7-0395-0106	19	WKI019	485	2,400	142 ¥5,800
7-0395-0107	22	WKI022	600	3,770	180 ¥9,000

板厚:1.2mm

**② 陳枝記 片手鉄鍋 <BTK-33>**

	インチ	内径	g	深さ	
7-0395-0201	12	WKI112	305	1,095	100 ¥5,600
7-0395-0202	13	WKI113	330	1,325	110 ¥5,900
7-0395-0203	14	WKI114	360	1,435	125 ¥6,300
7-0395-0204	15	WKI115	385	1,640	210 ¥6,600
7-0395-0205	16	WKI116	405	1,770	220 ¥7,000

板厚:1.2mm

**④ ステンレス 中華ヘラ <BHL-34>**

		柄長	
7-0395-0401	特々大 FT2XXL	140×120×390	¥2,800
7-0395-0402	特大 FT20XL	130×110×385	¥2,500
7-0395-0403	大 FT2001	120×105×385	¥2,300
7-0395-0404	中 FT2002	110×100×355	¥2,100
7-0395-0405	小 FT2003	110× 90×330	¥1,800

**③ ステンレス 中華お玉 <BOT-56>**

		柄長	容量目安	
7-0395-0301	特々大 FL2012	150×130×400	470c.c.	¥3,500
7-0395-0302	特大 FL2010	135×120×395	360c.c.	¥3,100
7-0395-0303	大 FL2008	130×110×365	295c.c.	¥2,500
7-0395-0304	中 FL2006	120×100×355	220c.c.	¥2,300
7-0395-0305	小 FL2004	110× 90×330	185c.c.	¥2,200



**⑤ 陳枝記 竹ささら 斜め型 BB001T**

<BTK-36> 7-0395-0501 ¥1,300  
 φ48×280



**⑥ 陳枝記 ステンレス 油こし <BTK-34>**

	インチ	柄の長さ	
7-0395-0601	10	SKS1010	φ255×330 ¥15,000
7-0395-0602	11	SKS1011	φ280×365 ¥16,000
7-0395-0603	12	SKS1012	φ305×375 ¥18,000



**⑦ 陳枝記 ステンレス 細目油こし (30メッシュ) <BTK-56>**

	インチ	柄の長さ	
7-0395-0701	10	SKS2010	φ255×330 ¥12,000
7-0395-0702	11	SKS2011	φ280×365 ¥12,500
7-0395-0703	12	SKS2012	φ300×380 ¥13,000



**⑧ 陳枝記 ステンレス そば揚げ (10メッシュ) <BTK-35>**

	インチ	柄の長さ	
7-0395-0801	10	SKS3010	φ260×330 ¥15,000
7-0395-0802	11	SKS3011	φ280×365 ¥16,000
7-0395-0803	12	SKS3012	φ300×375 ¥18,000



**⑨ 陳枝記 ステンレス 長柄ウロコ取 FISH02A**

<BTK-49> 7-0395-0901 ¥5,300  
 全長:260 柄:木柄

**⑩ 陳枝記 18-8 共柄ウロコ取 FISH01**

<BTK-50> 7-0395-1001 ¥2,800  
 全長:230



**⑪ 陳枝記 木柄 ミート tenderライザー RRW001**

<BTK-51> 7-0395-1101 ¥3,600  
 φ50×155



**⑫ 陳枝記 ステンレス 焼鴨フック <BTK-41>**

	全長	
7-0395-1201	大 RRS001	376 ¥1,100
7-0395-1202	小 RRS002	300 ¥1,100



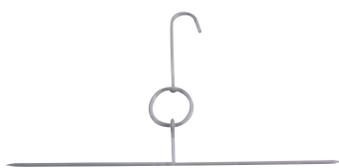
**⑬ 陳枝記 18-8 Y型ハンガー RRS006**

<BTK-40> 7-0395-1301 ¥950  
 全長:165



**⑭ 陳枝記 ステンレス 焼鴨フォーク RDF001**

<BTK-42> 7-0395-1401 ¥3,000  
 133×490×全長685



**⑮ 陳枝記 ステンレス 焼豚フック 横型 RRS004**

<BTK-43> 7-0395-1501 ¥1,300  
 405×210



**⑯ 陳枝記 ステンレス 鍋掛けハンガー RRS012**

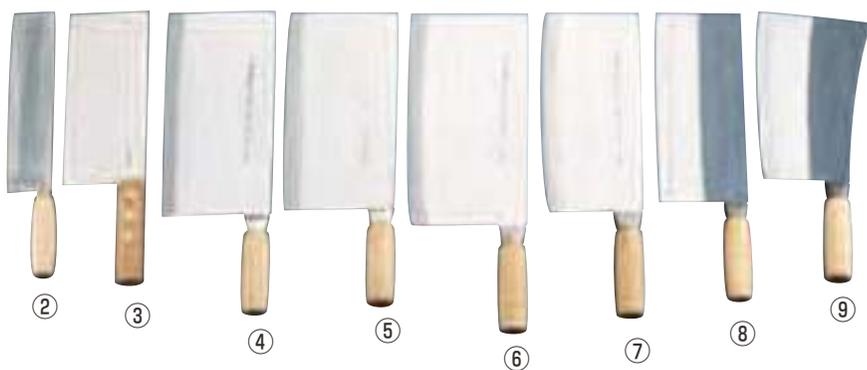
<BTK-38> 7-0395-1601 ¥480  
 全長:147



**⑰ 陳枝記 ステンレス チキンハンガー RRH206**

<BTK-37> 7-0395-1701 ¥180  
 全長:155

陳枝記 カラー中華包丁

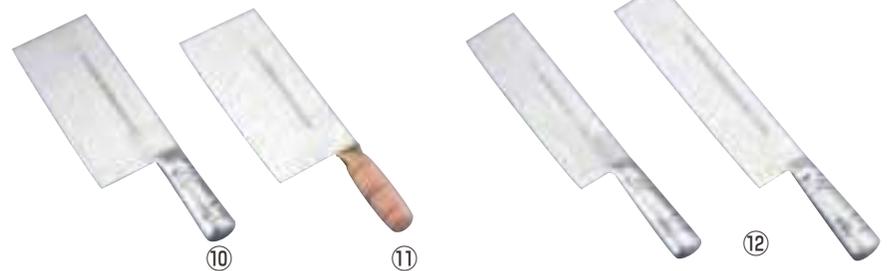


① 陳枝記 カラー中華包丁

〈BTK-53〉 ¥30,000

7-0396-0101	ホワイト	KF1912W	7-0396-0105	ブラウン	KF1912BR
7-0396-0102	イエロー	KF1912Y	7-0396-0106	グリーン	KF1912G
7-0396-0103	レッド	KF1912R	7-0396-0107	ブラック	KF1912BK
7-0396-0104	ブルー	KF1912BL			

212×95 全長:316 質量:292g 背厚:1.6  
材質:刃身/ステンレス  
ハンドル/ポリプロピレン



⑩ 陳枝記 オールステンレス  
スモールスライサー  
(小片刀2号) KF1812

〈BTK-55〉 7-0396-1001 ¥26,000

212×95 全長:306  
質量:282 背厚:1.6

⑪ 陳枝記 スモールスライサー  
(小片刀2号) KF1912

〈BTK-54〉 7-0396-1101 ¥26,000

212×95 全長:316  
質量:277 背厚:1.6

⑫ 陳枝記 オールステンレス  
ダックスライサー 〈BTK-52〉 ¥16,000

	インチ	全長	質量	背厚
7-0396-1201	7	KF2107S	178×52	275 146 1.7
7-0396-1202	8	KF2108S	211×50	309 164 1.7

陳枝記 中華庖丁

② ダックスライサー(片鴨刀)

〈ASL-11〉 7-0396-0201 ¥14,000  
211×50 全長:305 質量:157g 背厚:2.0

③ ディムサムナイフ(拍皮刀)

〈ANI-15〉 7-0396-0301 ¥25,000  
202×90 全長:315 質量:288g 背厚:2.0

④ キッチンスライサー(片手2号)

〈ASL-12〉 7-0396-0401 ¥31,000  
236×119 全長:340 質量:435g 背厚:2.5

⑤ キッチンチョッパー(文武刀2号)

〈ATY-65〉 7-0396-0501 ¥31,000  
228×120 全長:335 質量:680g 背厚:5.0

⑥ バーベキューチョッパー(焼猪刀2号)

〈ATY-66〉 7-0396-0601 ¥39,000  
244×130 全長:360 質量:943g 背厚:5.5

⑦ ボーンチョッパー(骨刀1号)

〈ATY-67〉 7-0396-0701 ¥36,000  
230×109 全長:350 質量:1,072g 背厚:8.0

⑧ スモールスライサー(桑刀2号)

〈ASL-13〉 7-0396-0801 ¥22,000  
218×95 全長:320 質量:390g 背厚:2.5

⑨ クアウコンチョッパー(九江刀1号)

〈ATY-68〉 7-0396-0901 ¥23,000  
193×122 全長:300 質量:618g 背厚:2.5



⑬ 陳枝記 鉄 瓜ピーラー 〈BTK-47〉

	全長	幅	刃部長さ	
7-0396-1301	特大	PEEL01	240×60	115 ¥14,500
7-0396-1302	大	PEEL02	195×45	80 ¥4,400
7-0396-1303	中	PEEL03	173×37	70 ¥2,400
7-0396-1304	小	PEEL04	156×33	60 ¥2,200

⑭ 陳枝記 ステンレス 瓜ピーラー 〈BTK-48〉

	全長	幅	刃部長さ	
7-0396-1401	大	PEEL03S	173×37	70 ¥4,800
7-0396-1402	小	PEEL04S	156×33	60 ¥4,400

⑮ 陳枝記 18-8 チキン針 (10本入) 〈BTK-39〉

	インチ	全長	
7-0396-1501	6	RPS001	156 ¥460
7-0396-1502	7	RPS001L7	175 ¥800
7-0396-1503	8	RPS001L	205 ¥830

⑯ 陳枝記 ステンレス 刺し針 (10本入) RPS002

〈BTK-44〉 7-0396-1601 ¥2,400  
全長:370

⑰ 陳枝記 仔豚フォーク 〈BTK-46〉 ¥16,000

	インチ	全長	フォーク部
7-0396-1701	22	PFS222B	1,370×560
7-0396-1702	18	PFS221A	1,315×520



料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

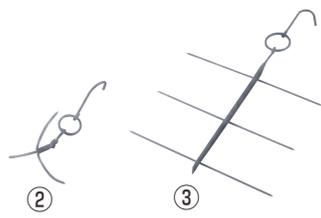
蒸し器・中華・  
揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケッ  
ウエア  
フラッ  
ウエア  
テーブル  
ウエア  
卓上備  
品  
料理演  
出用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備  
品



① 中国製 18-0 肉フック 442001

〈BHT-10〉 7-0397-0101 ¥790  
全長:590

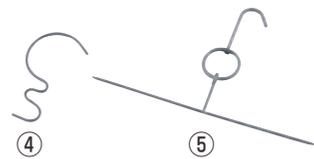


② 中国製 18-0 三ツ星フック 442007

〈BHT-17〉 7-0397-0201 ¥2,860  
全長:280

③ 中国製 18-0 焼豚排針 442008

〈BTY-81〉 7-0397-0301 ¥3,200  
全長:490



④ 中国製 18-0 鍋掛け用フック 442009

〈BHT-18〉 7-0397-0401 ¥1,000  
全長:162

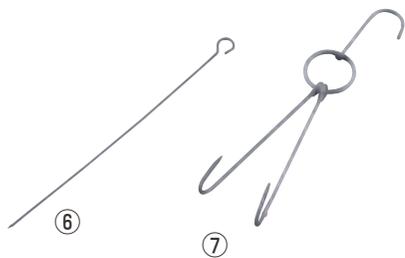
⑤ 中国製 18-0 焼豚用フック 横型 441003

〈BHT-16〉 7-0397-0501 ¥1,100  
全長:355

関連商品



調理用糸→P.548



⑥ 中国製 18-0 焼豚用刺し針 大 441004

〈BSS-44〉 7-0397-0601 ¥330  
全長:530

⑦ 中国製 18-0 北京ダックフック 〈BHT-14〉

7-0397-0701 特大 441007 全長:400 ¥1,570  
7-0397-0702 大 441001 全長:345 ¥1,200  
7-0397-0703 小 441002 全長:275 ¥1,100

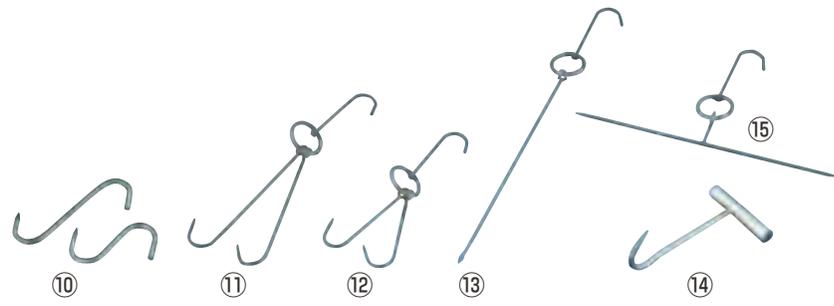


中国製 18-0木柄 ロングフック ⑧ 442010

〈BHT-19〉 7-0397-0801 ¥1,540  
全長:540

⑨ 2本爪 442012

〈BHT-20〉 7-0397-0901 ¥2,100  
全長:490



⑩ 18-8 肉ツリ 〈BNK-17〉

7-0397-1001 大 全長:180 ¥960  
7-0397-1002 小 全長:120 ¥900

⑪ 18-0 肉フック D

〈BNK-23〉 7-0397-1101 ¥4,600  
全長:380

⑫ 18-0 肉フック E

〈BNK-24〉 7-0397-1201 ¥4,600  
全長:290

⑬ 18-0 肉フック B

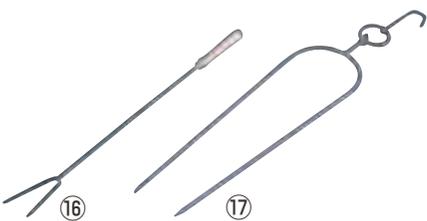
〈BNK-22〉 7-0397-1301 ¥4,800  
全長:530

⑭ 18-0 肉フック M

〈BNK-25〉 7-0397-1401 ¥8,760  
全長:180

⑮ 18-0 肉フック F

〈BNK-26〉 7-0397-1501 ¥4,600  
全長:355



⑯ 中国製 木柄肉さし F-13 (ステンレス製)

〈BNK-35〉 7-0397-1601 ¥200  
53×105×柄長505

⑰ 中国製 琵琶鴨用フォーク F-5

〈BHO-05〉 7-0397-1701 ¥2,800  
150×530×全長740



⑱ 中国製 18-0S型フック 〈BHT-15〉

7-0397-1801 050072 全長:100 ¥240  
7-0397-1802 050073 全長:120 ¥250  
7-0397-1803 050074 全長:160 ¥290  
7-0397-1804 050075 全長:180 ¥310  
7-0397-1805 050076 全長:200 ¥370



⑲ マトファ 肉さし 120861 (ステンレス)

〈BNK-13〉 7-0397-1901 ¥15,000  
刃渡り:250 全長:370



⑳ 18-8 チキン針 〈BTK-26〉

cm	Price
15	¥860
18	¥1,000
21	¥1,200
24	¥1,350
27	¥1,620
30	¥1,900



㉑ 鉄 チキン針 〈BTK-05〉

cm	Price
15	¥960
18	¥1,120
24	¥1,520
27	¥1,860
30	¥2,600



㉒ ヴォストフ

㉒ ピケ針 (直) 4380  
〈BDL-05〉 7-0397-2201 全長:193 ¥1,100

㉓ ピケ針 (曲) 4382  
〈BDL-06〉 7-0397-2301 全長:210 ¥2,500

㉔ チキン針 4385  
〈BDL-22〉 7-0397-2401 全長:180 ¥680

※㉒～㉔材質:ステンレス製



㉕ マトファ チキン針 ピケ針セット 28000

〈BTK-27〉 7-0397-2501 ¥27,500

チキン針 25cm×1	ピケ針 25cm×3
チキン針 20cm×1	ピケ針 20cm×3
チキン針 15cm×2	ピケ針 15cm×2
	細工針 14.5cm×1

長ねぎのみじん切りがラクラク簡単に！



ねぎカッターでねぎに切れ目を入れます。



ねぎを切ったら、もうみじん切りの完成!!

① ジャクセン 18-8 ねぎカッター

〈BNG-06〉A 7-0398-0101 ¥6,000

175×60×H40

- カッター部は特殊な構造になっており、つなぎ目を残しながらカットしますので、ねぎが広がらず切りやすくなります。
- ねぎカッターで切れ目を入れた長ねぎを、P.629⑤電動ネギーOHC-13Gに投入すると簡単にみじん切りができます。



② 中国製 ステンレス細工セット 17本組

〈ASI-33〉7-0398-0201 ¥7,900

全長:170



③ 鉄 たずな抜(スズメッキ)

〈BTZ-01〉7-0398-0301 ¥6,000

3点セット 全長:203

- 2つのカットリングがついており、1度に2本のらせん状のものが抜けます。例えば大根と人参を同様に抜き、それぞれをほどいてから組み合わせると紅白の網を作ることができます。

簡単キレイ とっても大変な丸いかざり料理も誰でも簡単、思いのままに球体を作れます。



商品の詳細を動画で Check!



④ ジャクセン 18-8 野菜抜細工Aセット 5点5用

〈BSI-16〉A 7-0398-0401 ¥14,000

ケースサイズ: 255×135

- セット内容: 球クリ 12mm×1ヶ  
球クリ 20mm×1ヶ  
球クリ 30mm×1ヶ  
内堀刃×1ヶ  
ラセンヌキ×1ヶ

ジャクセン 18-8 野菜抜細工用シリーズ

⑤ 12mm 〈BSI-17〉A 7-0398-0501 ¥1,750

φ12×全長160

⑥ 20mm 〈BSI-18〉A 7-0398-0601 ¥1,750

φ20×全長170

⑦ 30mm 〈BSI-19〉A 7-0398-0701 ¥1,750

φ30×全長210

⑧ 2用球クリ30mm (内堀刃付)

〈BSI-20〉A 7-0398-0801 ¥3,500

球クリ: φ30×全長210

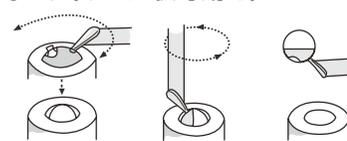
内堀刃: 全長107

⑨ ラセンヌキ

〈BSI-21〉A 7-0398-0901 ¥3,500

φ19×全長190

球クリ(ボール状専用刃)



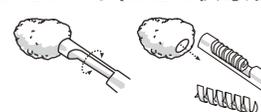
- ①刃の部分を材料と平行に保ちながら左右に回し、刃の先を内側に入れ上半分の球体を作ります。
- ②刃の先を上半分の球体に合わせて材料の内側に入れ刃を材料に縦向きにして回し、取り出すと球体の出来上がりです。

内堀刃(くりぬき専用)

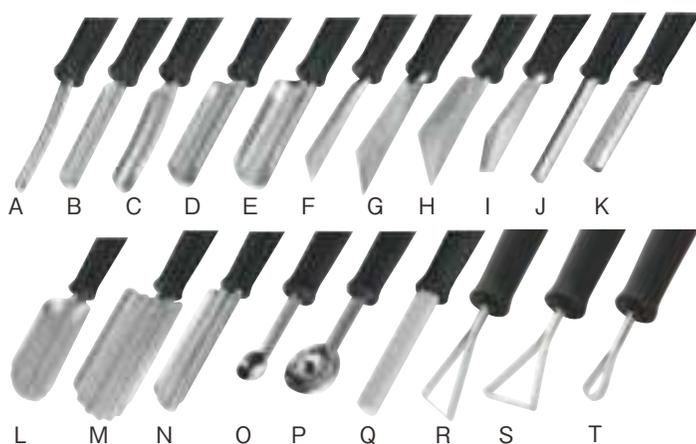


- ①球クリでボール状に加工した後、刃の先で球体をおさえ力をいれ、回しながら押しします。その後、回しながら刃の先を抜きます。
- ②刃の先を先ほどあけた穴の中に押し込み内側を削りとりします。

ラセンヌキ(らせん状専用)



刃を材料に挿入し、らせん状になるようにまわし、好みの長さで取り出し完成です。



⑩ トライアングル カービングセット アーティスト (20本組)

〈BKC-22〉B 7-0398-1001 ¥30,000

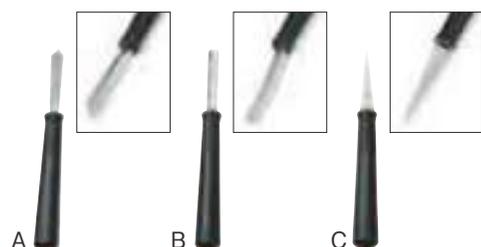
材質:ハンドル/ポリプロピレン・エラストマー(耐熱100°C)

刃部/ステンレス鋼

ケースサイズ:165×190

- Ⓐ 丸刃 最小 7mm
- Ⓑ 丸刃 小 10mm
- Ⓒ 丸刃 中 13mm
- Ⓓ 丸刃 大 16mm
- Ⓔ 丸刃 特大 19mm
- Ⓕ V刃 小 8mm
- Ⓖ V刃 中 11mm
- Ⓗ V刃 大 14mm
- ① M刃 6(11)mm
- Ⓘ U刃 小 3mm

- Ⓚ U刃 大 7mm
- Ⓛ 細波刃 小 19mm
- Ⓜ 細波刃 大 24mm
- Ⓝ 波刃 小 19mm
- Ⓞ 丸ボーラー φ12
- Ⓟ 丸ボーラー φ20
- Ⓠ シャープナー 6mm
- Ⓡ ループ長三角形 15mm
- Ⓢ ループ正三角形 21mm
- ① ループティアドロップ 6mm



⑪ トライアングル カービングツール オリジナルセット(3本組)

〈BKC-19〉B 7-0398-1101 ¥4,000

材質:ハンドル/ポリプロピレン・エラストマー

(耐熱100°C)

刃部/ステンレス鋼

- Ⓐ 丸刃 最小 7mm
- Ⓑ V刃 小 8mm
- Ⓒ シャープポイント



⑫ トライアングル タイナフ (2WAYナイフ)

〈BTI-97〉B 7-0398-1201 ¥9,000

ストレート刃: 刃渡り 47

三日月刃: 刃渡り 56

収納時: 全長170

材質: 本体・キャップ/18-8ステンレス、6ナイロン

- 刃部/18-0ステンレス刃物鋼
- これ1本で、2種類のナイフを使い分けできます。

フレキシブル



フレキシブル

収納時

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

TKG 軽量で焼き入れ不要!

超軽量・耐蝕性抜群!

鉄鍋など従来の素材に比べ超軽量なので特に使用頻度の高い鍋では腕や手首などへの負担が軽減されます。  
 ※空だきに変形のおそれがありますので絶対にしないでください。



① TKG ブルーテンパーハンマー中華鍋 (ATY-C6) 目

	cm	g	深さ	価格
7-0399-0101	33	1,060	95	¥7,500
7-0399-0102	36	1,260	100	¥9,000
7-0399-0103	39	1,480	110	¥10,500

板厚: 1.2

通常の黒皮銅板を酸洗処理した後、2回も焼入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとっても適しています。

※詳しい説明はP.95を参照下さい。



② Ω 純チタン 中華鍋 (ATY-62)

	cm	板厚	g	深さ	価格
7-0399-0201	30	1.2	560	80	¥17,000
7-0399-0202	33	1.2	660	97	¥21,000
7-0399-0203	36	1.5	850	100	¥25,000
7-0399-0204	39	1.5	990	103	¥32,000
7-0399-0205	42	1.5	1,120	111	¥37,000
7-0399-0206	45	1.8	1,430	140	¥40,000

関連商品 陳枝記 両手鉄鍋 → P.395

③ Ω 鉄 打出 中華鍋 (ATY-03)

	cm	板厚	g	深さ	価格
7-0399-0301	30	1.2	950	76	¥3,000
7-0399-0302	33	1.2	1,150	86	¥3,200
7-0399-0303	36	1.2	1,300	92	¥4,000
7-0399-0304	39	1.2	1,550	108	¥4,800
7-0399-0305	42	1.2	1,750	118	¥5,500
7-0399-0306	45	1.2	2,050	127	¥6,000
7-0399-0307	48	1.6	3,000	140	¥7,700
7-0399-0308	51	1.6	3,750	150	¥9,900
7-0399-0309	54	1.6	4,000	160	¥13,500
7-0399-0310	57	1.6	4,350	180	¥15,000
7-0399-0311	60	1.6	4,800	200	¥16,000

スーパーエンボス加工



④ Ω スーパーエンボス加工超鉄鍋中華鍋 (ATY-76)

	cm	g	深さ	価格
7-0399-0401	30	1,010	76	¥3,500
7-0399-0402	33	1,130	86	¥3,900
7-0399-0403	36	1,240	92	¥4,700
7-0399-0404	39	1,620	108	¥5,600
7-0399-0405	42	1,770	118	¥6,500
7-0399-0406	45	2,190	127	¥7,700

板厚: 1.2

金属表面に無数の凹凸を浮き立たせた特殊加工金属です。素材と銅板の間に絶えず油分と水分が回るうえ、素材と銅板がじかに接触する面積が減るため、こげつきやこびりつきの発生する恐れが格段に減ります。



⑥ 山田 鉄 打出 広東鍋 (AKV-J6)

	cm	g	深さ	価格
7-0399-0601	36	1,300	100	¥6,700
7-0399-0602	39	1,420	110	¥8,000
7-0399-0603	42	1,650	120	¥9,100
7-0399-0604	45	1,900	130	¥10,500

板厚: 1.2

● 取手溶接  
 ※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑦ 山田 鉄 打出 四川鍋 (ASS-10)

	cm	g	深さ	価格
7-0399-0701	36	1,300	110	¥6,600
7-0399-0702	39	1,420	120	¥8,000
7-0399-0703	42	1,650	130	¥9,300
7-0399-0704	45	1,900	140	¥11,000

板厚: 1.2

● 取手リベット止め  
 ※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑧ KO 鉄 中華鍋 (ATY-05)

	cm	g	深さ	価格
7-0399-0801	30	1,220	80	¥2,850
7-0399-0802	33	1,520	90	¥3,200
7-0399-0803	36	1,780	100	¥3,600
7-0399-0804	39	2,140	110	¥4,150
7-0399-0805	42	2,220	110	¥4,950
7-0399-0806	50	3,120	135	¥8,450

板厚: 1.4



⑨ 18-8 中華鍋 (ATY-04)

	cm	g	深さ	価格
7-0399-0901	42	2,240	130	¥12,300
7-0399-0902	45	2,520	133	¥13,500
7-0399-0903	48	2,800	145	¥15,000
7-0399-0904	51	3,520	145	¥16,400
7-0399-0905	54	3,920	155	¥18,400
7-0399-0906	57	4,280	170	¥20,200
7-0399-0907	60	4,500	180	¥23,500

板厚: 1.5



⑩ MA18-0 中華鍋 (ATY-08)

	cm	g	深さ	価格
7-0399-1001	30	790	72	¥3,600
7-0399-1002	33	920	80	¥4,300
7-0399-1003	36	1,040	90	¥5,000

板厚: 1.0



⑪ Ω 鉄中華小鍋 (QTY-29)

	cm	外径	深さ	価格
7-0399-1101	18	180×60	約0.85	約360 ¥3,500
7-0399-1102	20	200×67	約1.20	約410 ¥3,700
7-0399-1103	22	225×67	約1.60	約490 ¥3,800

※サイズは取っ手を含みません。  
 ● 調理してそのまま提供できるかわいい中華鍋です。  
 ● 中華料理の器として演出効果抜群です。



⑫ 鉄 中華鍋受け台 (ATY-09)

7-0399-1201 ¥1,650

上径φ210 下径φ258  
 高さ52  
 板厚1.2



⑬ Ω 18-8 鍋置台 (AOK-01)

7-0399-1301 ¥20,000  
 φ370×H400 上径外寸: φ300  
 キャスター: φ75×3 自在(ストッパー付)  
 耐荷重: 50kg

## アルミニウム鍋

熱伝導に優れ、軽くて取扱いもラクなアルミ鍋は和食・洋食・中華料理とジャンルを問わず、昔から使用されています。「軟らかくキズがつきやすい」「電磁調理器に使用できない」などの欠点もありますが、ガス火との組み合わせでも高い熱効率を誇ります。近年では製造技術の向上により、底面に加工するなどして電磁調理器に対応するものも登場し、さらに熱効率がアップしています。

### P.27 TKG IHアルミ業務用鍋シリーズ



熱伝導に優れたアルミの特長はそのまま電磁調理器対応になりました。秘密は底面に貼られたステンレスディスク。ディスクが電磁調理器にすばやく反応して、底面からの熱をスムーズに鍋の側面に伝えますので鍋全体でムラなく加熱します。電磁調理器はもちろん、ガス火など幅広い熱源に対応します。洗浄・保管などの取扱いは従来のアルミ鍋と変わりませんので、長年アルミ鍋を愛用された方でも、同様の使い方ができますので安心です。



### P.31 TKGアルミニウム業務用鍋シリーズ

表面にアルマイト加工を施し、軟らかくキズにつきやすいアルミ生地を保護しています。食材によって浸食されることのないアルマイト被膜層ですので、腐食しにくくお手入れも簡単になります。底面だけでなく、コーナーにも厚みをもたせてありますのでガスコンロの五徳との衝突にも耐久性があります。軽くて扱いやすいので、女性の多い厨房にもおすすめです。

### 長くお使いいただくために

- 絶対に空焚きをしないでください。空焚きをしますと、アルミが損傷（腐食、穴アキ）したり、取っ手やつまみの損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。
- 金属製の鋭利な調理器具をお使いの際は、内面をキズつけないようご注意ください。キズつけますと、腐食の原因になります。
- 熱した本体に冷水をかける等、急激な温度変化を与えないで下さい。変形の原因となります。
- 酢・重曹等の酸性またはアルカリ性のものの使用はなるべく避けて下さい。
- 腐食防止のため、長時間（めやすとしては一昼夜以上）にわたり調理物を入れたままにしないで下さい。

### お手入れについて

- お手入れにはスチールたわし、アルカリ性洗剤、クレンザーを使用しないで下さい。表面をキズつけ、腐食の原因となります。スポンジに中性洗剤をつけてよく洗って下さい。
- 腐食防止のために、ご使用後は十分に水を切って下さい。
- こげついた場合、ナイフなどでこすらないで下さい。表面をキズつけ、腐食を発生させる原因になります。水やお湯にも充分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジでていねいにお取り下さい。

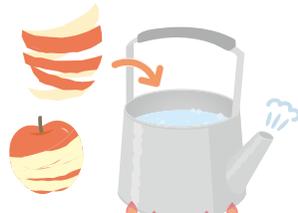
### その他で注意いただきたい点について

- ご使用中に白いブツブツができることがあります。腐食のはじまりですが、人体には無害です。そのままご使用になってさしつかえありません。無理に取るようなことをしないで、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。腐食の進行が防げます。
- ご使用中に内面が黒くなるがありますが、水質によるもので、人体には無害です。そのままご使用になってさしつかえありません。とり方としては、輪切りにしたレモンの切り口で、黒変部を丹念にこする方法や、水を入れ、りんごの皮を入れて煮沸する等の方法がありますが、これらの方法では完全にとれない場合もあります。どうしても落としたい時は、クレンザーやスチールたわしできれいに除けます。ただそのままにしておくと、すぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸します。そうすると、黒変化がおこりにくくなります。

#### 黒変化の直し方



輪切りにしたレモンの切り口で、黒変部を丹念にこす



りんごの皮を入れて煮沸する



クレンザーやスチールたわしで落とす



10～15分煮沸する

電磁調理器からハイカロリーバーナーまで、保温性、耐久性に優れ、抜群の熱高率!  
プロの使用に耐える本格派。  
モリブデン含有ステンレス鋼

**TKG**



**① ㊦ ステンレス プラ柄 厚板実用鍋 ㊦ (モリブデン含有ステンレス鋼) (AZT-07)**

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0040-0101	18	215×89	約 2.2	0.90	150	¥ 5,300
7-0040-0102	20	232×110	約 3.3	1.29	171	¥ 6,200
7-0040-0103	22	252×115	約 4.2	1.46	196	¥ 6,700
7-0040-0104	24	272×120	約 5.3	1.63	212	¥ 7,400
7-0040-0105	27	302×130	約 7.2	1.96	234	¥ 8,600
7-0040-0106	30	332×145	約10.0	2.30	265	¥10,500
7-0040-0107	33	362×150	約12.7	2.68	290	¥12,500
7-0040-0108	36	395×170	約17.0	3.09	320	¥14,200
7-0040-0109	39	420×190	約21.0	3.67	350	¥21,500

板厚:1.0

- 耐孔食性・耐酸性はSUS304以上 (18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加)
- 電磁調理器に使用出来ます。
- ※商品損失のおそれがあるため、空焚きは絶対にしないでください。

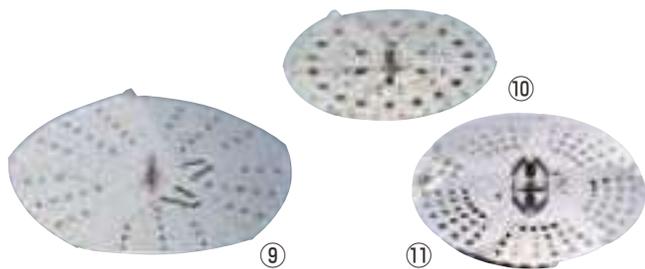


(40・44cm)

**⑤ TKG 本しゅう酸 美菜食(びさいしょく) 両手鍋 (AAZ-01)**

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底厚	
7-0040-0501	16	185×78	1.4	0.23	0.7	¥ 2,600
7-0040-0502	18	206×87	2.0	0.28	0.7	¥ 2,900
7-0040-0503	20	227×99	2.8	0.34	0.7	¥ 3,200
7-0040-0504	22	248×109	3.7	0.42	0.75	¥ 3,500
7-0040-0505	24	270×116	4.8	0.49	0.75	¥ 3,900
7-0040-0506	26	289×129	6.3	0.58	0.75	¥ 4,300
7-0040-0507	28	312×140	7.9	0.74	0.85	¥ 5,400
7-0040-0508	30	335×148	9.6	0.87	0.9	¥ 6,500
7-0040-0509	32	351×160	12.0	1.06	0.9	¥ 7,800
7-0040-0510	34	380×169	14.0	1.17	0.9	¥ 9,700
7-0040-0511	37	413×178	17.7	1.60	1.1	¥12,000
7-0040-0512	40	447×190	21.0	2.00	1.2	¥20,000
7-0040-0513	44	487×200	28.0	2.40	1.25	¥25,000

(40・44cm把手アルミ鋳物)



**⑨ 18-0 業務用 フリーサイズ 落とし蓋**

<AOT-03> 7-0040-0901 ¥2,900

φ260～φ360 自在

<特長>

- ①均等に加熱される…美味しい!
- ②ふきこぼれがない…清潔!
- ③こげつきがない…にがりがない!
- ④煮くずれしない…美しい!
- ⑤早く仕上げる…燃料費が経済的!

**⑩ 18-0 フリーサイズ 落とし蓋**

<AOT-02> 7-0040-1001 ¥1,050  
φ140～φ230 自在

**⑪ 18-0 セフティー フリーサイズ おとし蓋 FOS-01**

<AOT-08> 7-0040-1101 ¥800  
φ140～φ230 自在



※目皿は、サイズによって形状が異なります。

**⑥ 純しゅう酸 美菜食用 セイロ (ASI-95)**

cm内	底内径	高さ	ご飯容量	
7-0040-0601	22	217×105	約 8合	¥2,800
7-0040-0602	24	237×118	約1.2升	¥3,200
7-0040-0603	26	257×128	約1.5升	¥3,600
7-0040-0604	28	277×134	約2.2升	¥4,200
7-0040-0605	30	297×136	約 3升	¥4,800

※⑤TKG本しゅう酸美菜食両手鍋と合わせて使用出来ます。



**⑦ アカオしゅう酸 実用鍋 (AZT-04)**

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	
7-0040-0701	16	185×76	1.4	0.26	0.8	¥ 2,950
7-0040-0702	18	205×83	2.0	0.31	0.8	¥ 3,320
7-0040-0703	20	228×90	2.6	0.39	0.9	¥ 3,600
7-0040-0704	22	248×100	3.6	0.46	0.9	¥ 4,090
7-0040-0705	24	269×105	4.5	0.53	0.9	¥ 4,580
7-0040-0706	26	291×121	5.9	0.74	1.0	¥ 5,510
7-0040-0707	28	312×125	7.3	0.85	1.1	¥ 6,660
7-0040-0708	30	332×137	8.7	1.02	1.2	¥ 7,690
7-0040-0709	33	365×168	13.1	1.40	1.2	¥ 8,950
7-0040-0710	36	396×176	17.0	1.65	1.3	¥10,900
7-0040-0711	39	426×197	21.4	2.12	1.5	¥14,600
7-0040-0712	42	460×210	27.0	2.30	1.8	¥25,500
7-0040-0713	45	490×227	33.2	3.87	2.0	¥31,600

(42・45cm 把手アルミ鋳物)

**⑧ アカオしゅう酸 実用鍋 浅型 (AZT-05)**

cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	
7-0040-0801	18	203×60	1.3	0.27	0.8	¥2,760
7-0040-0802	20	228×65	1.7	0.35	0.85	¥3,340
7-0040-0803	22	247×67	2.4	0.41	0.9	¥3,800
7-0040-0804	24	267×69	2.8	0.47	0.9	¥4,490
7-0040-0805	26	293×70	3.3	0.66	1.0	¥5,300
7-0040-0806	28	313×80	4.7	0.70	1.1	¥6,330
7-0040-0807	30	332×85	5.7	0.92	1.2	¥7,310
7-0040-0808	33	370×90	7.0	1.16	1.2	¥8,580

**⑫ 木製 あく取り落とし蓋 (杉材)**

<AOT-06> ㊦

cm

7-0040-1201 16 ¥ 820

7-0040-1202 18 ¥ 900

7-0040-1203 20 ¥1,000

- 煮汁がまわりやすい。
- ギザギザを利用してなでるようにするとアクがよく付きやす。
- 特許・意匠登録出願済み/特許2001-026579

**⑬ 味わい厨房 シリコン製 落とし蓋 ASO-649**

<AOT-10> 7-0040-1301 ¥1,100

φ180×H20

耐熱温度:240℃

- 落とし蓋以外に、電子レンジでラップ代わりにもご使用出来ます。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

# TKG 軽量で焼き入れ不要!



**① TKG ブルーテンパーハンマー北京鍋** (APK-26)

	cm	g	深さ	
7-0400-0101	27	790	85	¥7,000
7-0400-0102	30	1,050	95	¥7,800
7-0400-0103	33	1,200	100	¥9,000

板厚:1.2



通常の黒皮鋼板を酸洗処理した後、2回も焼き入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとでも適しています。

※詳しい説明はP.95を参照下さい。

# 超軽量・耐蝕性抜群!

鉄鍋など従来の素材にくらべ超軽量なので特に使用頻度の高い鍋では腕や手首などへの負担が軽減されます。

※空だきは変形のおそれがありますので絶対にしないでください。

チタン製の鍋はステンレスよりもはるかに強度があり、熱や酢で穴が空くようなことはありません。また、鉄に比べ半分強の質量です。

少火力で温度も上昇(火の通りがよい)し、シャキッと手早く調理できます。



**② Ω 純チタン 北京鍋** (APK-22)

	cm	板厚	g	深さ	
7-0400-0201	27	1.2	480	85	¥24,000
7-0400-0202	30	1.2	560	95	¥26,000
7-0400-0203	33	1.2	710	96	¥30,000
7-0400-0204	36	1.5	980	115	¥35,000
7-0400-0205	39	1.5	1,090	118	¥41,000



**③ CLOチタン 北京鍋** (APK-21)

	cm	g	深さ	
7-0400-0301	30	620	80	¥30,800
7-0400-0302	33	780	100	¥34,500
7-0400-0303	36	920	110	¥39,500

板厚:1.2



# スーパーエンボス加工

金属表面に無数の凹凸を浮き立たせた特殊加工金属です。素材と鋼板の間に絶えず油分と水分が回るうえ、素材と鋼板がじかに接触する面積が減るため、こげつきやこびりつきの発生する恐れが格段に減ります。

こびりつきにくい凹凸模様!



**④ Ω スーパーエンボス加工超鉄鍋 北京鍋** (APK-23)

	cm	g	深さ	
7-0400-0401	27	940	76	¥4,300
7-0400-0402	30	1,100	91	¥4,600
7-0400-0403	33	1,280	95	¥5,300
7-0400-0404	36	1,530	106	¥5,900

板厚:1.2



**⑤ Ω 鉄 プレス 北京鍋** (APK-11)

	cm	板厚	g	深さ	
7-0400-0501	27	1.2	930	78	¥3,000
7-0400-0502	30	1.2	1,100	100	¥3,200
7-0400-0503	33	1.2	1,280	106	¥3,600
7-0400-0504	36	1.2	1,400	112	¥3,800
7-0400-0505	39	1.6	2,200	120	¥5,000



**⑥ Ω 鉄 打出 北京鍋** (APK-13)

	cm	g	深さ	
7-0400-0601	27	900	76	¥3,500
7-0400-0602	30	1,050	91	¥3,800
7-0400-0603	33	1,200	95	¥4,200
7-0400-0604	36	1,500	106	¥5,000
7-0400-0605	39	1,700	118	¥5,700

板厚:1.2



**⑦ 山田 鉄 打出片手中華鍋** (板厚1.2mm) (ATY-91)

	cm	g	深さ	
7-0400-0701	24	680	70	¥ 5,000
7-0400-0702	27	830	80	¥ 5,200
7-0400-0703	30	980	90	¥ 6,000
7-0400-0704	33	1,150	100	¥ 7,500
7-0400-0705	36	1,350	110	¥ 8,800
7-0400-0706	39	1,430	120	¥11,500
7-0400-0707	42	1,880	130	¥15,200
7-0400-0708	45	2,050	140	¥20,000



**⑧ 山田 鉄 打出片手中華鍋** (板厚1.6mm) (ATY-92)

	cm	g	深さ	
7-0400-0801	24	840	70	¥ 5,200
7-0400-0802	27	1,060	80	¥ 6,000
7-0400-0803	30	1,260	90	¥ 7,000
7-0400-0804	33	1,490	100	¥ 8,200
7-0400-0805	36	1,750	110	¥ 9,600
7-0400-0806	39	1,980	120	¥12,200
7-0400-0807	42	2,350	130	¥16,200
7-0400-0808	45	2,670	140	¥21,000



**⑨ Ω 鉄 プレス 木柄 北京鍋** (APK-12)

	cm	g	深さ	
7-0400-0901	27	1,000	78	¥3,200
7-0400-0902	30	1,200	100	¥3,700
7-0400-0903	33	1,300	106	¥4,100
7-0400-0904	36	1,400	112	¥4,400

板厚:1.2



**⑩ KO 鉄 北京鍋** (APK-15)

	cm	g	深さ	
7-0400-1001	27	1,170	75	¥2,950
7-0400-1002	30	1,280	85	¥4,400

板厚:1.6



**⑪ IH 鉄 北京鍋** (APK-25)

	cm	g	深さ	底径	
7-0400-1101	20	580	70	125	¥2,000
7-0400-1102	22	660	75	130	¥2,500
7-0400-1103	24	730	78	140	¥3,000
7-0400-1104	27	970	90	155	¥3,500

底厚:1.6(27cmのみ2.0)



**⑫ 18-10 ロイヤル 中華鍋** **HCD-330 (クラデックス三層鋼)** (ATY-01) 7-0400-1201 **¥24,000**

内φ305×H90 質量:1,100g  
底径:145



**⑬ アルミ 打出 北京鍋** (APK-19)

	cm	板厚	g	深さ	
7-0400-1301	27	3.0	900	86	¥10,600
7-0400-1302	30	3.0	1,090	90	¥12,000
7-0400-1303	33	3.0	1,260	100	¥13,800
7-0400-1304	36	3.3	1,420	100	¥15,000
7-0400-1305	39	3.3	1,660	110	¥17,100
7-0400-1306	42	3.3	1,800	110	¥21,200

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェット  
ウェット  
テーブル  
卓上用品  
料理演出用品  
ガラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



① ステンレス パイプ柄 ワンピース中華お玉 <ATY-B7>

	柄長	容量目安	
7-0401-0101	大 φ142×408	約437c.c.	¥3,000
7-0401-0102	中 φ134×382	約345c.c.	¥2,850
7-0401-0103	小 φ123×349	約244c.c.	¥2,700

② Ω 18-0 本職用中華お玉 <ATY-55>

	柄長	容量目安	
7-0401-0201	大 φ130×365	約320c.c.	¥1,660
7-0401-0202	中 φ120×365	約240c.c.	¥1,600
7-0401-0203	小 φ108×365	約160c.c.	¥1,540

③ Ω 18-0 中華お玉 <ATY-11>

	柄長	容量目安	
7-0401-0301	大 φ130×375	約300c.c.	¥1,650
7-0401-0302	中 φ120×375	約260c.c.	¥1,590
7-0401-0303	小 φ107×375	約140c.c.	¥1,530

④ 18-0 家庭用中華お玉 <ATY-A0>

7-0401-0401 ¥1,000  
φ95×柄長295 約140c.c.



⑤ Ω 鉄 中華お玉 <ATY-12>

	柄長	容量目安	
7-0401-0501	大 φ128×340	約300c.c.	¥1,050
7-0401-0502	中 φ115×340	約200c.c.	¥1,000
7-0401-0503	小 φ105×340	約150c.c.	¥950

⑥ 鉄 中華チャーハンお玉 <ATY-A8>

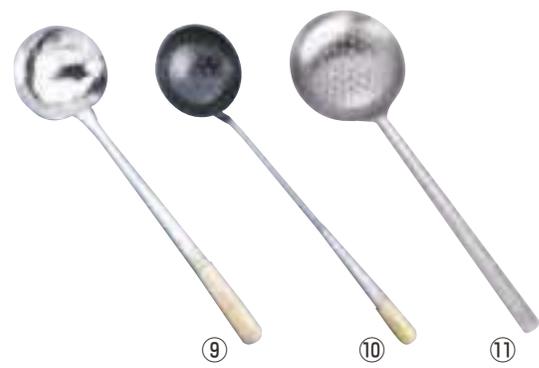
7-0401-0601 ¥1,100  
φ105×柄長215 約150c.c.

⑦ HA チタン中華お玉 <ATY-81>

	cm	柄長	容量目安	
7-0401-0701	11	φ110×390	約160c.c.	¥6,200
7-0401-0702	12	φ120×390	約240c.c.	¥6,300
7-0401-0703	13	φ130×390	約320c.c.	¥6,500

⑧ 18-8 楕円 中華お玉 <ATY-16>

7-0401-0801 ¥1,750  
135×105×柄長365 約338c.c.



⑨ 中国製 18-8 中華お玉 <ATY-95>

	柄長	
7-0401-0901	特大 146×124×390	¥3,500
7-0401-0902	大 137×120×390	¥3,300
7-0401-0903	中 130×112×350	¥3,100
7-0401-0904	小 117×104×330	¥3,000

⑩ 鉄 穴明中華お玉 <ATY-15>

	柄長	
7-0401-1001	大 φ130×350	¥1,300
7-0401-1002	中 φ120×350	¥1,240
7-0401-1003	小 φ110×350	¥1,180

⑪ ステンレス パイプ柄 ワンピース 穴明中華お玉 <ATY-C4>

	柄長	
7-0401-1101	大 φ181×408	¥3,200
7-0401-1102	中 φ163×382	¥3,100
7-0401-1103	小 φ142×349	¥2,900



⑫ オールステンレス ブラスト加工 中華お玉 <ATY-C1>

	柄長	容量目安	
7-0401-1201	大 φ130×365	約320c.c.	¥2,460
7-0401-1202	中 φ120×365	約240c.c.	¥2,400
7-0401-1203	小 φ110×365	約160c.c.	¥2,340

⑬ オールステンレス ブラスト加工 楕円中華お玉 <ATY-C2>

7-0401-1301 ¥2,650  
柄長 容量目安  
135×110×365 約340c.c.



⑭ オールステンレス ブラスト加工 中華ヘラ <ATY-C3>

	柄長	
7-0401-1401	大 130×110×365	¥2,220
7-0401-1402	中 120×90×365	¥2,160
7-0401-1403	小 110×90×365	¥2,100



⑫~⑭  
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。



⑮ Ω 18-0 シャーレン鍋 <ASY-29>

	cm	板厚	g	
7-0401-1501	21	0.8	310	¥2,500
7-0401-1502	24	0.8	390	¥2,700
7-0401-1503	27	1.0	550	¥3,600
7-0401-1504	30	1.0	640	¥4,000



⑯ 山田 鉄 穴明シャーレン鍋 <AZC-01>

	cm	g	
7-0401-1601	21	520	¥3,200
7-0401-1602	24	610	¥4,000
7-0401-1603	27	750	¥5,200
7-0401-1604	30	880	¥6,500
7-0401-1605	33	1,080	¥7,900
7-0401-1606	36	1,190	¥9,400
7-0401-1607	39	1,400	¥11,300

板厚:1.2

関連商品 その他 中華お玉→P.395



⑰ 鉄 穴明 北京鍋 <APK-17>

	cm	g	
7-0401-1701	24	650	¥3,000
7-0401-1702	27	740	¥3,500
7-0401-1703	30	870	¥4,300
7-0401-1704	33	1,050	¥4,900

板厚:1.2



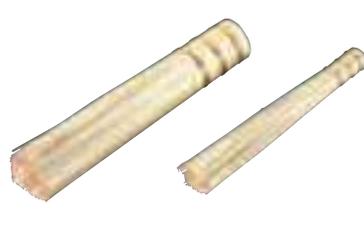
⑱ 陳枝記 竹ささら 斜め型 BB001T <BTK-36>

7-0401-1801 ¥1,300  
φ48×280



⑲ 竹 ささら <ASS-01>

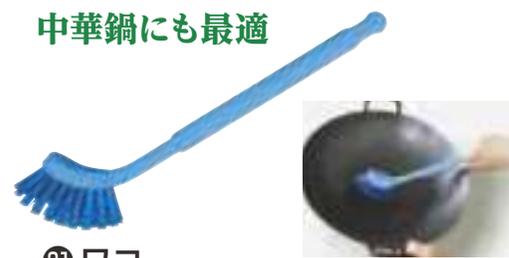
7-0401-1901 ¥550  
全長:235  
●中華鍋のコゲ落とし洗浄に  
●魚の腹わた取りにも使用できます。



⑳ 竹製 ささら (銅線巻) <ASS-09>

	cm	全長	
7-0401-2001	27	φ35×270	¥760
7-0401-2002	24	φ35×240	¥700
7-0401-2003	21	φ35×210	¥660
7-0401-2004	18	φ35×180	¥580
7-0401-2005	18	φ20×180	¥530

中華鍋にも最適



㉑ ワコー ストロング耐熱ブラシ HR-P06 <JBL-T0>

7-0401-2101 ¥2,000  
55×100 全長320  
毛長:30  
材質:本体/ポリプロピレン  
毛/PPS  
耐熱温度:190℃(連続使用可能)  
●高温になる厨房設備・機器・器具の  
洗浄に最適です。  
●洗浄対象物の温度を下げずに作業  
ができるので大変経済的です。



① ステンレス パイプ柄  
ワンピース中華ヘラ〈ATY-B8〉

柄長	
7-0402-0101 大	135×142×396 ¥2,900
7-0402-0102 中	133×131×381 ¥2,750
7-0402-0103 小	131×129×347 ¥2,600

② 中国製 18-8 中華ヘラ〈ATY-94〉

柄長	
7-0402-0201 特々大	135×116×380 ¥2,800
7-0402-0202 特大	128×113×360 ¥2,500
7-0402-0203 大	120×107×335 ¥2,300
7-0402-0204 中	112×100×335 ¥2,200
7-0402-0205 小	103× 93×325 ¥2,000



③ 18-0 中華ヘラ〈ATY-13〉

柄長	
7-0402-0301 大	135×110×370 ¥1,550
7-0402-0302 中	120× 90×370 ¥1,500
7-0402-0303 小	110× 90×370 ¥1,450

④ 鉄 中華ヘラ〈ATY-14〉

柄長	
7-0402-0401 大	130×100×335 ¥1,050
7-0402-0402 中	115× 90×335 ¥1,000
7-0402-0403 小	105× 85×335 ¥ 950



⑤ 18-0 家庭用中華ヘラ

〈ATY-A1〉 7-0402-0501 ¥960  
100×83×柄長295

⑥ 18-8 リリーワンピース  
中華返し

〈ATY-83〉 7-0402-0601 ¥2,460  
100×85×柄長235



⑦ 18-0 マインコック 中華返し

〈BMI-04〉 7-0402-0701 ¥470  
100×80×柄長240

⑧ 18-8 夕華 起しヘラ

〈AYU-02〉  
柄長  
7-0402-0801 中 80×72×200 ¥1,200  
7-0402-0802 小 70×63×148 ¥1,000  
●柄:PBT樹脂

本場中国の伝統の道具



⑨ 18-8 本職用木柄  
アミ式油こし(7メッシュ)

〈AAB-09〉 7-0402-0901 ¥9,400  
φ280×460×H100



⑩ 18-8 中国製 油こし

インチ	
7-0402-1001 9	φ225×315 ¥6,000
7-0402-1002 10	φ254×325 ¥6,300
7-0402-1003 11	φ279×340 ¥7,100
7-0402-1004 12	φ300×380 ¥7,900



⑪ 中国製 18-8 中華用油こし〈AAB-19〉

インチ		柄長	
7-0402-1101 7	φ178×285	¥2,400	
7-0402-1102 8	φ200×300	¥2,800	
7-0402-1103 13	φ330×400	¥7,000	
7-0402-1104 14	φ355×400	¥7,500	



⑫ 中国製 ステンレス  
油受け

〈AAB-11〉 7-0402-1201 ¥14,300  
φ330 (内φ278) ×H187



⑬ 18-8 中華カス入れ  
〈ATY-77〉

cm	内径	深さ	
7-0402-1301 27	φ210×210	¥5,840	
7-0402-1302 30	φ240×240	¥7,180	
7-0402-1303 33	φ270×270	¥8,960	

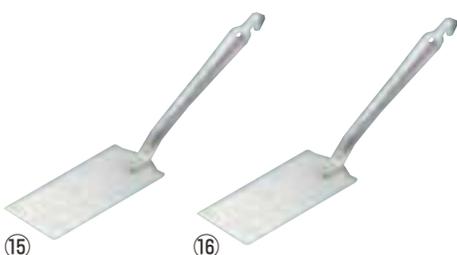


⑭ 18-0 市場用 丸皿〈BML-03〉

cm		cm	
7-0402-1401 10	¥270	7-0402-1404 16	¥400
7-0402-1402 12	¥300	7-0402-1405 18	¥450
7-0402-1403 14	¥350	7-0402-1406 20	¥600



関連商品 プチ中華シリーズ→P.1565



⑮ Murano (ムラノ)  
18-8 共柄 餃子返し

〈AGY-52〉 7-0402-1501 ¥1,150  
75×175×全長365

⑯ 18-0 共柄 餃子返し

〈AGY-25〉 7-0402-1601 ¥950  
75×175×全長365



⑰ 18-0 木柄 餃子返し

〈AGY-24〉 7-0402-1701 ¥1,300  
77×180×全長410

⑱ 鉄 餃子返し

〈AGY-23〉 7-0402-1801 ¥1,100  
75×180×全長385



⑲ 18-0 木柄 餃子ターナー

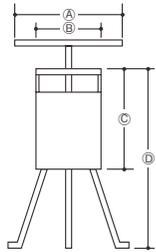
〈AGY-62〉 7-0402-1901 ¥1,600  
75×165×全長315



⑳ ワンタッチ  
ギョーザパック GP-01

〈AGY-54〉 7-0402-2001 ¥140  
φ113×H6  
材質:ポリプロピレン(耐熱110℃)

丸ハンドルだから絞りがやすい。



3 食品脱水機 OMD-10R3 (高速タイプ)

〈ASY-D5〉 7-0403-0301 ¥375,000

574×574×H805  
電源:単相100V 50/60Hz 0.2kW  
シリンダー径:φ250×H270  
脱水時間:30秒~3分  
容量:5~7kg/回  
回転数:1,500/1,800rpm (50/60Hz)  
質量:65kg  
用途:野菜のミジン切りの脱水(素材の水分が無いようにしたいもの)及び食品全般の水切り。

4 食品脱水機 OMD-10RY3 (低速タイプ)

〈AYS-11〉 7-0403-0401 ¥375,000

574×574×H805  
電源:単相100V 50/60Hz 0.2kW  
シリンダー径:φ290×275  
水切時間:20秒~2分  
容量:5kg~7kg/回  
回転数:800rpm  
質量:67kg  
用途:カット野菜・解凍後の食材の水切り

1 18-8 餃子絞り器

〈AGY-01〉 7-0403-0101 ¥75,000

Ⓐ 445 Ⓑ 247 Ⓒ 310 Ⓓ 665  
質量:17.3kg



2 鉄餃子絞り器

〈AGY-02〉 7-0403-0201 ¥52,000

Ⓐ 445 Ⓑ 247 Ⓒ 310 Ⓓ 675  
質量:20kg



5 ナイロン餃子袋

〈AGY-03〉 7-0403-0501 ¥2,400

470×740  
※特注サイズも承ります。



6 ナイロン野菜絞り袋

〈AYS-08〉 7-0403-0601 大 480×650 ¥3,600

7-0403-0602 小 450×450 ¥3,300



7 角型鉄餃子鍋 取手付

〈AGY-59〉 7-0403-0701 ¥26,000

330×265×H55(取手含まず)  
内 300×235×H33  
質量:6.4kg  
板厚:9mm



●P.674⑥テーブルコンロ MD-701に合います。

8 18-8 角型餃子鍋用蓋

〈AGY-60〉 7-0403-0801 ¥6,000

325×260×H83(53)



9 鉄プレス餃子鍋

	cm内	外径	高さ	kg	¥
7-0403-0901	27	330×40	4.0	4.0	7,500
7-0403-0902	30	362×40	4.6	4.6	8,600
7-0403-0903	33	392×40	6.0	6.0	11,000
7-0403-0904	36	423×40	6.9	6.9	15,000
7-0403-0905	39	468×40	9.4	9.4	18,000
7-0403-0906	42	514×45	12.0	12.0	22,000
7-0403-0907	45	537×45	12.8	12.8	26,000



10 アルミ餃子鍋専用蓋

	cm用	¥
7-0403-1001	27	2,700
7-0403-1002	30	3,000
7-0403-1003	33	4,000
7-0403-1004	36	4,500
7-0403-1005	39	5,500
7-0403-1006	42	6,400
7-0403-1007	45	7,200



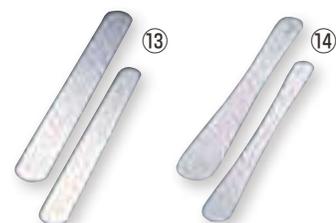
11 鉄餃子鍋用厚手サワラ木蓋

	cm用	¥
7-0403-1101	27(30cm)	2,300
7-0403-1102	30(33cm)	2,600
7-0403-1103	33(36cm)	3,100
7-0403-1104	36(39cm)	3,400
7-0403-1105	39(42cm)	4,500
7-0403-1106	42(45cm)	5,100
7-0403-1107	45(48cm)	5,800



12 18-0 餃子鍋専用蓋

	cm用	¥
7-0403-1201	27	4,200
7-0403-1202	30	4,600
7-0403-1203	33	5,100
7-0403-1204	36	5,900
7-0403-1205	39	7,700



13 18-0 アンベラ

7-0403-1301 直大 全長:230 ¥340  
7-0403-1302 直小 全長:205 ¥270

14 18-0 アンベラ

7-0403-1401 中細大 全長:220 ¥360  
7-0403-1402 中細小 全長:205 ¥270

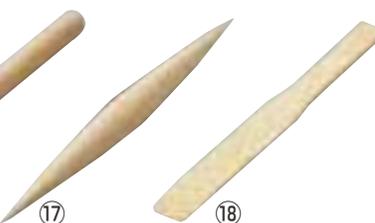


15 18-8 餃子ヘラ

〈AGY-61〉 7-0403-1501 ¥315  
25×150  
●具材が離れやすいフラット形状。

16 餃子麺棒 (2本組)

〈AGY-26〉 7-0403-1601 ¥660  
φ22×全長300



17 焼売麺棒

〈ASY-40〉 7-0403-1701 ¥1,450  
全長:245

18 竹ベラ

7-0403-1801 大 全長:280 ¥290  
7-0403-1802 小 全長:230 ¥230



19 シュウマイ麺棒 大 細口

〈ASY-B2〉 7-0403-1901 ¥900  
全長:245

20 シュウマイ麺棒 小

〈ASY-B3〉 7-0403-2001 ¥680  
全長:165



① ステンレス システムバット(餃子バット) (ASS-14)

		高さ		
7-0404-0101	特大50	472×362×50	¥5,600	
7-0404-0102	大60	400×300×60	¥4,600	
7-0404-0103	大50	400×300×50	¥4,200	
7-0404-0104	大40	400×300×40	¥4,100	
7-0404-0105	小50	335×260×50	¥3,800	
7-0404-0106	小40	335×260×40	¥3,600	

② 21-0 システムバット蓋(餃子バット) (ASS-12)

		高さ		
7-0404-0201	特大	490×370×12	¥3,080	
7-0404-0202	小	347×265×12	¥2,000	

- 耐蝕性ステンレス(18-8と同様)
- 素材が硬く丈夫です。
- ①ステンレスシステムバット身に合います。
- 大用は③18-8システムバット大用蓋をご使用下さい。

③ 18-8 システムバット(餃子バット) (AGY-40)

				高さ		
7-0404-0301	L型	身蓋	520×380×50	¥6,660		
7-0404-0302			540×400×12	¥3,580		
7-0404-0303	特大	身蓋	470×362×50	¥5,700		
7-0404-0304			490×370×12	¥3,080		
7-0404-0305	大80	身	400×300×80	¥5,880		
7-0404-0306	大60	身	400×300×60	¥4,900		
7-0404-0307	大50	身	400×300×50	¥4,440		
7-0404-0308	大40	身	400×300×40	¥4,380		
7-0404-0309	大用	蓋	420×313×12	¥2,300		
7-0404-0310	小50	身	335×260×50	¥3,880		
7-0404-0311	小40	身	335×260×40	¥3,800		
7-0404-0312	小用	蓋	347×265×12	¥2,000		

④ Ω 18-8 餃子バット 穴明 (AGY-05)

				高さ		
7-0404-0401	小	身蓋	335×260×50	¥5,500		
7-0404-0402			347×265×12	¥2,000		

⑤ ホクア アルマイト アレンジバット (AAL-48)

		高さ		
7-0404-0501	特大50	362×472×52	¥6,200	
7-0404-0502	特大40	362×472×42	¥5,500	
7-0404-0503	大50	312×414×53	¥4,400	
7-0404-0504	大40	312×414×42	¥3,700	
7-0404-0505	小50	266×346×52	¥3,500	
7-0404-0506	小40	266×346×42	¥3,000	

⑥ ホクア アルマイト アレンジバット蓋 (AAL-49)

		高さ		
7-0404-0601	特大用	481×371×18	¥4,200	
7-0404-0602	大用	422×320×16	¥2,600	
7-0404-0603	小用	356×276×16	¥2,000	

関連商品 その他餃子バット→P.142

アルミ システムバットは硬質アルミ(AS5005材)使用で、丈夫でスピーディーに安全にストックできます。(7⑨)



⑦ アルミ システムバット (AGY-07)

		高さ		
7-0404-0701	特大80	472×362×80	¥9,360	
7-0404-0702	特大60	472×362×60	¥7,700	
7-0404-0703	特大50	472×362×50	¥6,360	
7-0404-0704	特大40	472×362×40	¥5,770	
7-0404-0705	大 80	414×312×80	¥8,150	
7-0404-0706	大 60	414×312×60	¥6,800	
7-0404-0707	大 50	414×312×50	¥4,620	
7-0404-0708	大 40	414×312×40	¥4,220	
7-0404-0709	小 50	346×266×50	¥3,790	
7-0404-0710	小 40	346×266×40	¥3,500	
7-0404-0711	小々50	311×231×50	¥3,300	
7-0404-0712	小々40	311×231×40	¥3,060	

⑧ アルミ システムバット蓋 (AGY-08)

		高さ		
7-0404-0801	特大用	481×371×18	¥4,220	
7-0404-0802	大用	422×320×16	¥2,750	
7-0404-0803	小用	356×276×16	¥2,200	
7-0404-0804	小々用	321×241×15	¥1,830	

⑨ アルミ システムバットL型 (ASS-05)

		高さ		
7-0404-0901	大 60	414×312×60	¥6,800	
7-0404-0902	大 50	414×312×50	¥4,620	
7-0404-0903	大 40	414×312×40	¥4,220	
7-0404-0904	小 50	346×266×50	¥3,790	
7-0404-0905	小 40	346×266×40	¥3,500	

- 足金具に工夫をし、L型にしました。スタッキングも良好でかつ途中のバットを簡単に引き抜くことが出来ます。底に出っぱっていないため冷蔵庫への出し入れも非常に楽です。

⑩ 18-8 システムバット ミニ (ASS-13)

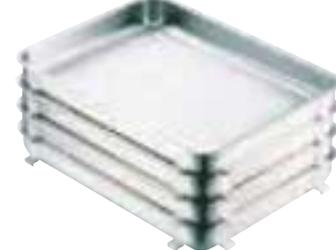
- 7-0404-1001 ¥3,000
- 253×193×H45
- スタッキングする小さめのバットなので、食材を小分けして冷蔵庫で保存するのに便利です。
- フタはP.131⑤18-8角バット蓋18枚取用が使用できます。



⑪ アルミ スタッキングバット (AST-M1)

		高さ		
7-0404-1101	大 50	412×312×50	¥4,620	
7-0404-1102	大 40	412×312×40	¥4,220	
7-0404-1103	小 50	347×267×50	¥3,790	
7-0404-1104	小 40	347×267×40	¥3,500	

- アルミシステムバットともスタッキング出来ます。
- 足金具が無く、洗いやすく、衛生的です。
- ※蓋は⑧アルミシステムバット蓋をご使用ください。



⑫ IKD 18-8抗菌生鮮バット (AGY-28)

		高さ		
7-0404-1201	6枚取	480×340×45	¥7,250	
7-0404-1202	8枚取	405×295×45	¥6,050	
7-0404-1203	10枚取	350×265×45	¥5,450	

※蓋は⑭のIKD18-8抗菌角バット蓋を御使用ください。



⑬ IKD18-8 抗菌 スタッキング角バット (ABT-64)

		高さ		
7-0404-1301	6枚取	480×340×105	¥7,250	
7-0404-1302	10枚取	350×265×85	¥4,550	

⑭ IKD18-8 抗菌角バット蓋 (ABT-65)

		高さ		
7-0404-1401	6枚取用	490×350×10	¥3,400	
7-0404-1402	8枚取用	415×305×10	¥3,100	
7-0404-1403	10枚取用	360×275×10	¥2,800	

⑮ IKD アルミ アルマイトタイプ餃子&生鮮バット (AGY-46)

		高さ		
7-0404-1501	6枚取	480×340×45	¥5,300	
7-0404-1502	8枚取	405×295×45	¥4,150	
7-0404-1503	10枚取	350×265×45	¥3,900	

⑯ IKD アルミ餃子&生鮮バット蓋 (AGY-48)

		高さ		
7-0404-1601	6枚取用	490×350×10	¥3,700	
7-0404-1602	8枚取用	415×305×10	¥2,950	
7-0404-1603	10枚取用	360×275×10	¥2,150	

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器

サード用品

喫茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・ラック

洗濯用品

清掃用品

白衣靴

消耗品

ハンケット

ウェット

テーブル

ウエア

卓上用品

料理演出用品

グラス

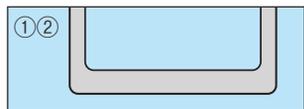
食器

ホテル用品

椅子

サイン

店舗用品



耐蝕性に優れた新素材SUS444 (18クロームモリブデン鋼)を使用し、鍋底は2~3mmの単層極厚構造ですから業務用電磁調理器に最適です。



① Ωスーパーデンジ 揚鍋 (AAG-39)

Table with columns: cm, 内径, 深さ, ℓ, kg, 底板厚, 底径. Rows: 7-0405-0101 to 7-0405-0106.

●多目的鍋として幅広くご使用できます。

② Ωパワー・デンジ 揚鍋 (AAG-38)

Table with columns: cm, 内径, 深さ, ℓ, kg, 底板厚, 底径. Rows: 7-0405-0201 to 7-0405-0206.

●多目的鍋として幅広くご使用できます。

③ 18-10 ロイヤル 天ぷら鍋 (ATV-12)

Table with columns: 内径, 深さ, ℓ, kg, 底径. Rows: 7-0405-0301 to 7-0405-0306.

板厚:1.5



④ Ω鉄厚板揚鍋 (AAG-09)

Table with columns: cm, 深さ, ℓ, kg, 板厚. Rows: 7-0405-0401 to 7-0405-0409.



⑤ 大和鉄イモノ 揚鍋 (AAG-27)

Table with columns: cm, 深さ, kg, 板厚. Rows: 7-0405-0501 to 7-0405-0510.

※錆防止のため、全体に黒炭加工が施してあります。ご使用前に黒炭を洗い落とす必要がありますがご理解ください。



⑥ Ω銅揚鍋 (AAG-08)

Table with columns: cm, 深さ, ℓ, kg, 板厚. Rows: 7-0405-0601 to 7-0405-0612.



⑦ 18-8 揚鍋 (板厚2.5) (AAG-15)

Table with columns: cm, 深さ, ℓ, kg. Rows: 7-0405-0701 to 7-0405-0707.



⑧ アルミDON打出揚鍋 (板厚3.0) (AAG-11)

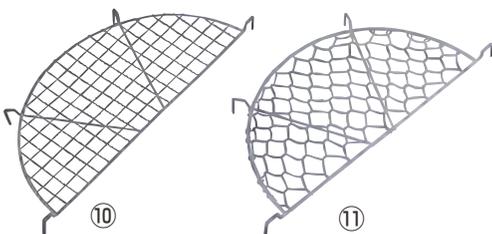
Table with columns: cm, 深さ, ℓ, kg. Rows: 7-0405-0801 to 7-0405-0807.

※⑩、⑪の天ぷらアミは使用できません。



⑨ アルミイモノ揚鍋 (AAG-12)

Table with columns: cm, 深さ, ℓ, kg, 板厚. Rows: 7-0405-0901 to 7-0405-0910.



⑩ Ω18-8 クリンプ目 半月型 天ぷらアミ (16mm目) (ATV-04)

Table with columns: cm用. Rows: 7-0405-1001 to 7-0405-1008.

⑪ Ω18-8 亀甲目 半月型 天ぷらアミ (ATV-03)

Table with columns: cm用. Rows: 7-0405-1101 to 7-0405-1105.



⑫ 銅フード付天ぷら鍋ガード (樋目入り) (BTV-17)

Table with columns: cm. Rows: 7-0405-1201 to 7-0405-1203.

板厚:胴部:1.0mm フード:下部:1.5mm ●油の飛び散りを防ぎます。 ●演出効果も抜群です。



⑬ 銅製天ぷら鍋ガード (樋目入り) (BTV-72)

Table with columns: cm. Rows: 7-0405-1301 to 7-0405-1303.

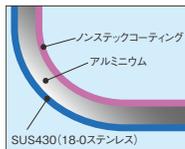
板厚:胴部:1.0mm フチ部:1.5mm ●油の飛び散りを防ぎます。 ●演出効果も抜群です。



⑭ Ω18-0 天ぷらガード (ATV-10) 7-0405-1401 ¥7,200

300×300×H450 ●ガスバーナーをスッポリつつみ 油の飛び散りを防ぎます。

TKG



① TKG IHセレクト 2層クラッド 両手鍋 (ALY-78)

	cm	内径	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0406-0101	27	290	105	5.2	1.68	202	¥10,000	
7-0406-0102	30	330	139	7.6	2.05	218	¥11,800	

板厚:2.5

- 煮物や炒め物、揚げ物など様々なお料理に使える万能鍋です。
- 外面は電磁調理器との相性が良いステンレス鋼、内面は熱伝導に優れフッ素樹脂がはがれにくいアルミの2層クラッド鋼は電磁調理器使用時でも熱まわりが均一で、鍋全体がムラなく加熱されます。
- 板厚2.5mmの極厚仕様なので、熱変形に強く耐久性にも優れています。



⑤ からっと銅のあげなべ

	cm	外径	高さ	ℓ	g	板厚	
7-0406-0501	18	180	80	1.0	585	1.0	¥7,300
7-0406-0502	20	200	90	1.8	700	1.0	¥8,000



② 鉄 本格揚げ鍋 24cm (AAG-44)

7-0406-0201 ¥3,000

外径	高さ	kg	ℓ	底径
250	68	1.81	2.6	172

底厚:3.2

※容量は満水容量です。



③ IH 鉄 たっぶり深型揚げ鍋 20cm (蓋付) (AAG-42)

7-0406-0301 ¥3,000

外径	高さ	kg	ℓ	底径	
236	219	109	1.32	2.8	138

底厚:1.6

※容量は満水容量です。



④ 鉄 ミニ揚げ鍋 16cm (AAG-45)

7-0406-0401 ¥2,000

外径	高さ	kg	ℓ	底径
231	77	0.7	1.6	123

底厚:1.6

※容量は満水容量です。



⑥ 五進 鉄 天ぷら鍋 フード付 28cm (GTV-18)

7-0406-0601 ¥11,000

内径	高さ	ℓ	kg
170	60	1.5	3



⑦ カラー!フル揚げ鍋 20cm (AAG-49)

7-0406-0701 ¥5,000

外径	高さ	ℓ	kg	底径	
238	220	107	3.2	1.25	140

底厚:1.6

材質:本体/鉄(シリコン焼付塗装)  
アミ/鉄(クロームメッキ)

● 温度計付

※容量は満水容量です。



⑧ エムデザイン 天ぷら串揚げ鍋 MAD-1 (ATV-47)

7-0406-0801 ¥4,000

外径	高さ	ℓ	kg	底径
240	110	3.0	1.41	165

材質:本体/鉄内面フッ素コート  
フード/鉄シリコン樹脂塗装

付属品:温度計(0~200℃)、  
フォンデュフォーク(9本)



⑨ コージークック ホーロー ミニ天ぷら鍋 16cm (ANB-43)

7-0406-0901 ¥3,150

外径	高さ	kg	ℓ	底径	
205	155	105	0.55	1.5	115

底厚:0.8

材質:網/鉄(クロームメッキ)

※容量は満水容量です。



⑩ コージークック ホーロー 天ぷら鍋(温度計付き) 24cm (ANB-42)

7-0406-1001 ¥5,700

外径	高さ	kg	ℓ	底径	
325	255	90	1.22	3.1	155

底厚:1.0

● 油ハネをおさえるフード付。

※容量は満水容量です。



⑪ 岩鑄 鉄 天ぷら鍋 平底 (ATV-68)

7-0406-1101 ¥6,000

cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
25	25-101	240	60	1.6	2.1	210

7-0406-1102 ¥7,500

アミ/鉄クロームメッキ



⑫ 18-0 あげもの名人 (AAG-46)

7-0406-1201 ¥3,000

セット内容

天ぷら鍋(φ145×H85 底径120)×1

容量:0.7ℓ 板厚:0.5

オイルポット(φ145×H125)×1

容量:1.3ℓ 板厚:0.4

片手ザル(φ155×H80 30メッシュ)×1

材質:本体/18-0ステンレス

ハンドル/フェノール樹脂

片手ザル/18-8ステンレス

● これ1つで揚げ物の際のすべての

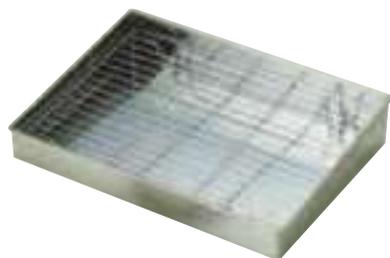
ツールがそろっています。

● 揚げ網(片手ザル)でそのまま油を漉せます。

あとはそのままオイルポットとして保存できます。

※オイルポットは、油こし及び油保存用ですので

調理にはご使用できません。



⑬ Ω 18-0 角天台 (ATV-05)

7-0406-1301 大 内460×310×H70 ¥5,900

7-0406-1302 中 内370×250×H65 ¥4,700

7-0406-1303 小 内320×230×H60 ¥4,400



⑭ Ω 13-0 小判天台 (ATV-07)

7-0406-1401 ¥2,400

195×143×H40



⑮ ブラックフィギュア 天ぷらバット (テフロン加工) (ATV-08)

7-0406-1501 ¥1,530

270×200×H50



⑯ テフロン 天ぷらバットSQL型 (ATV-09)

7-0406-1601 大 325×228×H51 ¥1,600

7-0406-1602 小 279×178×H36 ¥1,300

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェット  
ウェット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



**① Ω フッ素加工 カキ揚げレードル**  
 〈BKK-05〉 7-0407-0101 ¥2,600  
 φ120×H330  
 材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工  
 外面/アルマイト加工  
 ハンドル 18-0ステンレス  
 取っ手 66ナイロン  
 ●取っ手部分に66ナイロンを使用していますので、耐熱性に優れています。  
 ●フッ素樹脂加工を施してありますので、こびりつきにくくサッと手軽にご使用いただけます。

**② Ω フッ素加工 2連式カキ揚げレードル**  
 〈BKK-08〉 7-0407-0201 ¥5,400  
 250×120×H342 1ヶ当たり:φ120

**③ Ω フッ素加工 4連式カキ揚げレードル**  
 〈BKK-10〉 7-0407-0301 ¥11,000  
 235×300×H345 1ヶ当たり:φ120  
 ②③材質:本体 内面/アルミフッ素樹脂加工  
 外面/アルマイト加工  
 ハンドル 18-0ステンレス  
 取っ手 66ナイロン

**④ SA18-8 かき揚げ并用リング**  
 〈BKK-13〉

cm			
7-0407-0401	11	φ110×H300	¥3,700
7-0407-0402	12	φ120×H300	¥4,000
7-0407-0403	13	φ130×H300	¥4,400

リング高さ:100 パンチング穴径:φ5  
 ※サイズ等、特注承ります。

**⑤ Ω 18-8 カキ揚げリング 穴明**  
 〈BKK-09〉 7-0407-0501 ¥2,600  
 φ93×H140  
 リング高さ:55

**⑥ 18-8 かき揚げリング**  
 〈BKK-18〉 7-0407-0601 ¥3,200  
 φ100×H100 ハンドル150  
 パンチング穴径:φ8



**⑦ SA18-8 木柄 かき揚げ并用リング2連**  
 〈BKK-14〉 7-0407-0701 ¥7,000  
 265×110×H292  
 1ヶあたり:φ110 リング高さ:100  
 パンチング穴径:φ5  
 ※サイズ等、特注承ります。

**⑧ 18-8 木柄かき揚げリング 2連**〈BKK-15〉  
 1ヶあたり  
 7-0407-0801 S 203×80×H290 φ80×H100 ¥8,600  
 7-0407-0802 M 283×120×H290 φ120×H100 ¥9,600  
 パンチング穴径:φ5

**⑨ 18-8 木柄かき揚げリング 2連 穴無**  
 〈BKK-17〉 7-0407-0901 ¥6,900  
 413×85×H275  
 1ヶあたり:φ85×H85

**⑩ 18-8 木柄かき揚げリング 4連**〈BKK-16〉  
 1ヶあたり  
 7-0407-1001 S 239×239×H290 φ110×H100 ¥16,500  
 7-0407-1002 M 239×239×H340 φ110×H150 ¥19,500  
 パンチング穴径:φ5

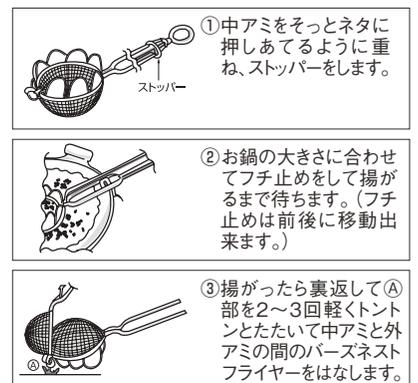


**⑪ 18-0 カキ揚げ** 〈AKK-14〉  
 7-0407-1101 穴なし ¥680  
 7-0407-1102 穴あり ¥740  
 φ77×265

**⑬ 18-0 スキンマー 穴無**  
 〈BSK-49〉  
 直径 柄長  
 7-0407-1301 特大 φ117×338 ¥790  
 7-0407-1302 大 φ95×250 ¥620

**⑫ Ω 18-0 カキ揚げ用リング**  
 〈AKK-15〉 7-0407-1201 ¥800  
 φ80 柄の長さ:250

**⑭ 18-8 バーズネストフライヤー (鳥の巣)** 〈ABC-26〉  
 7-0407-1401 大 φ127×400 ¥2,400  
 7-0407-1402 小 φ88×360 ¥1,700



※ジャガイモや食パンを揚げる場合にはかき揚げ部分に軽く小麦粉をふりかけて揚げますと形がくずれずきれいに出来上がります。



**⑮ 18-8 まげ揚げくん**  
 〈DMG-01〉 7-0407-1501 ¥18,000  
 600×160×H160  
 カゴ部:410×125×H58  
 ●はさんでフライヤーに入れるだけで骨せんべいや小魚等を串打ちなしで簡単に曲げて揚げられ、串を外す時の破損の心配もありません。  
 ●食材と時間のロスが少なく、豆カレイなら1度に3~4匹揚げることが出来ます。  
 ●フライヤーで約1~2分揚げた事で形が決まります。その後、外したものは再度フライヤーで揚げます。これを繰り返すことで数もこなすことが出来ます。



**⑯ Ω 18-0 天ぷらトング**  
 〈ATV-11〉 7-0407-1601 ¥520  
 全長:230

**⑰ 18-0 天ぷら焼肉トング**  
 〈BTV-69〉 7-0407-1701 ¥500  
 全長:305

**⑱ UK 18-8 フライトング**  
 〈AFL-02〉 7-0407-1801 ¥2,100  
 φ102×全長275  
 ●揚げアミとトングが1つになりました。食材を傷めずにすくい上げる事が出来ます。



**① 竹製 菜箸 (ASI-25)**

cm		cm	
7-0408-0101	27 ￥70	7-0408-0104	36 ￥90
7-0408-0102	30 ￥80	7-0408-0105	39 ￥100
7-0408-0103	33 ￥80	7-0408-0106	45 ￥140

**② 竹製 菜箸3点セット**

〈ASI-24〉 **7-0408-0201 ￥140** 洗  
27cm・30cm・33cm

**③ 竹製 カラー菜箸3点セット**

〈ASI-44〉 **7-0408-0301 ￥170** 洗  
27cm・30cm・33cm

**④ 竹製 歌舞伎菜箸 黒 (ASI-75)**

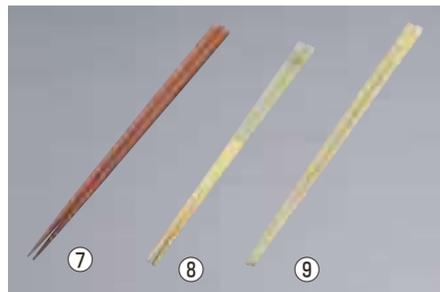
cm		cm	
7-0408-0401	33 ￥120	7-0408-0403	39 ￥160
7-0408-0402	36 ￥140		

**⑤ 竹製 歌舞伎菜箸 赤 (ASI-22)**

cm		cm	
7-0408-0501	33 ￥120	7-0408-0503	39 ￥160
7-0408-0502	36 ￥140		

**⑥ 華 菜箸 (2膳組) 33cm**

〈ASI-78〉 **7-0408-0601 ￥250**  
全長:330



**⑦ 銘木菜箸 紫檀仕上 32cm**

〈ASI-77〉 **7-0408-0701 ￥300**  
全長:320

**⑧ 竹製 和風取箸**

〈ATL-10〉 **7-0408-0801 ￥820**  
全長:300

**⑨ 竹製 節付取り箸 清流**

〈ATL-21〉 **7-0408-0901 ￥410**  
全長:330



**⑩ 積層菜箸 32.5cm 洗**

〈ASI-89〉 **目 ￥1,300**

**7-0408-1001 朱面(あかも)**  
**7-0408-1002 墨味(すみあじ)**

材質:樺材(フェノール樹脂含む)  
耐熱温度:120℃ 耐冷温度:-20℃  
●フェノール樹脂を含んでおりますので耐水性が高く、水を吸収しないので天然木のような毛羽立ち、変色がありません。  
●食器洗浄機、乾燥機、煮沸消毒が可能です。  
●すべり止め加工付き



●味見に便利なミニスプーン付

**⑪ シリコン菜箸 GF-20B 洗**

〈ASI-93〉 **目 7-0408-1101 ￥600**

全長:約350  
材質:本体/ナイロン(耐熱230℃)  
先端/シリコン(耐熱220℃)  
●鍋やフライパンを傷つけないで安心です。

**⑫ シリコン菜箸 (ASI-72) 目 ￥650**

7-0408-1201	ブラウン
7-0408-1202	レッド
7-0408-1203	ブルー
7-0408-1204	グリーン

全長:約300  
材質:本体/ナイロン66樹脂(耐熱200℃)  
先端/シリコン(耐熱280℃)  
●先端がシリコンで焦げにくく、滑りにくい。

**⑬ トルネード取り箸 30cm 洗**

〈BTL-50〉 ￥500

**7-0408-1301 黒**  
**7-0408-1302 茶**

材質:ポリスチレン(SPS)  
耐熱温度:200℃  
耐冷温度:-20℃  
●ラーメン、うどん、おそばのつかみやすさは抜群です。

**⑭ ぐる麺取り箸 30cm 洗**

〈BTL-48〉 ￥500

**7-0408-1401 PM-110 黒**  
**7-0408-1402 PM-109 茶**

材質:ポリスチレン(SPS)  
耐熱温度:200℃ 耐冷温度:-20℃  
●先端部分は特殊な星型形状で、麺などをしっかりつかみます。(商標登録済・意匠登録済)  
●持ち手部分は指がしっかりフィットする五角形のお箸です。



**「ダブルエンボスばし」シリーズ**  
箸の先にダブルエンボス加工を施してありますので、滑りやすいものや細かいものでもらくにつまめます。  
材質:ポリスチレン(SPS)  
耐熱温度:200℃  
耐冷温度:-20℃

**ダブルエンボスばし 洗**

**⑮ 25cm(取りばし)**

〈AHS-23〉 **目 ￥450**

7-0408-1501	アイボリー
7-0408-1502	ブラック
7-0408-1503	ブラウン

**⑯ 27cm(盛りばし)**

〈AHS-24〉 **目 ￥500**

7-0408-1601	アイボリー
7-0408-1602	ブラック
7-0408-1603	ブラウン

**⑰ 30cm(麺ばし)**

〈AHS-25〉 **目 ￥550**

7-0408-1701	アイボリー
7-0408-1702	ブラック
7-0408-1703	ブラウン



**⑱ 18-8菜箸**

〈BSI-09〉

cm		
7-0408-1801	30	￥2,100
7-0408-1802	39	￥4,600
7-0408-1803	45	￥4,600

**⑲ 18-8プラ付菜箸 30cm**

〈BSI-10〉 **7-0408-1901 ￥1,400**

**⑳ 18-8取り箸 23cm**

〈BTL-12〉 **7-0408-2001 ￥1,920**

**㉑ 18-8プラ付取り箸 23cm**

〈BTL-13〉 **7-0408-2101 ￥1,260**



**⑳ 純チタン菜箸**

〈ASI-32〉 **7-0408-2201 ￥2,300**  
全長:340  
材質:先端部 純チタン  
ハンドル部:66ナイロン

**㉑ ローズ柄 揚箸 (AAG-20)**

cm		
7-0408-2301	35	￥1,180
7-0408-2302	42	￥1,420

**㉒ 白木 揚箸**

〈AAG-21〉 **7-0408-2401 ￥750**  
全長:425

**㉓ P-8 プラ柄料理はし**

〈AHS-13〉 **7-0408-2501 ￥780**  
全長:340  
材質:柄/フェノール樹脂  
金具/ステンレス鋼

**㉔ 天ぷら メーター付 揚箸**

〈AAG-18〉 **7-0408-2601 ￥2,120**  
φ25×全長350  
+50～+200℃

**㉕ 花菜箸(天ぷらとき棒)**

〈AHN-06〉 **7-0408-2701 ￥600**  
全長:365 材質:松

**㉖ 天ぷら粉とき箸**

〈ATP-01〉

cm		
7-0408-2801	30	￥1,600
7-0408-2802	33	￥1,900
7-0408-2803	36	￥2,300

材質:白樺



**㉗ 18-8 菜箸スタンド**

〈ASI-21〉

7-0408-2901	大	φ75×H270	￥7,000
7-0408-2902	中	φ75×H220	￥6,350
7-0408-2903	小	φ75×H140	￥5,400

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

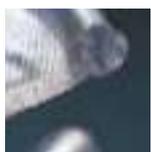
庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

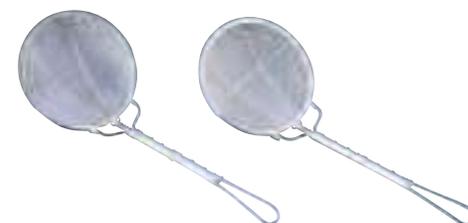
そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サーベイス  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



金網端を板金で巻き締めし、中に全周芯金を入れてありますので、御使用中にたたいたりしても網が切れたり、外れたりしません。



① 18-8 業務用プレス式 丸カス揚 (AKS-29)

直径	柄長	極細目	細目	中目	荒目	
		(50メッシュ)	(32メッシュ)	(24メッシュ)	(14メッシュ)	(10メッシュ)
21cm	295		7-0409-0101 ¥1,900	7-0409-0102 ¥1,900		7-0409-0103 ¥1,900
18cm	264	7-0409-0104 ¥1,210	7-0409-0105 ¥1,100		7-0409-0106 ¥1,100	
15.5cm	264	7-0409-0107 ¥940	7-0409-0108 ¥850		7-0409-0109 ¥850	
13.5cm	245	7-0409-0110 ¥830	7-0409-0111 ¥750		7-0409-0112 ¥750	

② ステンレス スリースノー 丸カス揚 (18-8アミ) (AKS-34)

直径	柄長	細目	荒目	価格
		(40メッシュ)	(16メッシュ)	
12cm	240	7-0409-0201	7-0409-0202	¥850
15cm	270	7-0409-0203	7-0409-0204	¥950
18cm	270	7-0409-0205	7-0409-0206	¥1,200

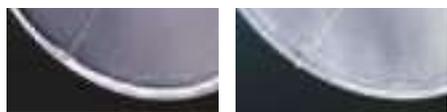
③ 18-8 強力プレス 丸カス揚 (AKS-33)

直径	柄長	細目	荒目	価格
		(40メッシュ)	(16メッシュ)	
12cm	220	7-0409-0301	7-0409-0302	¥910
15cm	295	7-0409-0303	7-0409-0304	¥1,060
18cm	295	7-0409-0305	7-0409-0306	¥1,300

●従来品より少し深めになっています。



④ TS ステンレス プレス式 丸カス揚 21cm (18-8アミ・24メッシュ) (AKS-13) 7-0409-0401 ¥2,800  
柄長:330



⑤ 18-8 手編式 丸カス揚 (AKS-12)

直径	柄長	荒目 (18メッシュ)	価格
18cm	285	7-0409-0501	¥1,160
21cm	315	7-0409-0502	¥1,430

⑥ TS ステンレス プレス式 角型カス揚 (AKS-17)

		細目	荒目	柄長	価格
		(40メッシュ)	(16メッシュ)		
大	7-0409-0601			170×160×270	¥2,600
中	7-0409-0602			150×140×250	¥2,400
小	7-0409-0603	7-0409-0604		130×125×225	¥2,200

材質:18-8アミ

④ 18-8 プレス式 ⑤ 18-8 手編式



⑦ Ω 18-8 手編式角すくい揚 (40メッシュ) (ASK-21) 7-0409-0701 ¥1,400  
190×190 柄長:280

⑧ Ω 18-8 並カス揚 (AKS-16)

直径	柄長	細目	中目
		(40メッシュ)	(18メッシュ)
大 15cm	205	7-0409-0801 ¥770	7-0409-0802 ¥750
中 12cm	180	7-0409-0803 ¥460	7-0409-0804 ¥440
小 10cm	185	7-0409-0805 ¥400	7-0409-0806 ¥390

⑨ SA オリーブカス揚 (BOL-70) 7-0409-0901 ¥590  
φ120×全長345  
ハンドル:天然木  
金属部:18-0ステンレス鋼

⑪ マインコック カス揚 (BMI-06)

	全長	柄長	価格
7-0409-1101 大	φ120×340	265	¥580
7-0409-1102 小	φ100×340	262	¥560

⑩ 18-8 食卓工房 カス揚 大 (ASK-54) 7-0409-1001 ¥2,000  
105×95 柄長:245

⑫ スリースノー-mini 丸カス揚 9cm (18-8アミ・40メッシュ) (AKS-37) 7-0409-1201 ¥750  
柄長:205



⑬ エコクリーン UK18-8 (板ハンドル) パンチング丸カス揚げ (板ハンドル) (AEK-30) E  
パンチング穴径:2.2

cm	全長	価格
7-0409-1301	17 φ170×470	¥4,700
7-0409-1302	20 φ200×590	¥5,300
7-0409-1303	23 φ230×675	¥6,000

⑭ UK18-8 パンチング丸カス揚 (板ハンドル) (AKS-28)  
パンチング穴径:2.2

cm	全長	価格
7-0409-1401	17 φ170×470	¥3,600
7-0409-1402	20 φ200×590	¥4,100
7-0409-1403	23 φ230×675	¥4,700

⑮ UK18-8 パンチング丸かす揚げ (AKS-38)  
パンチング穴径:2.2

cm	全長	価格
7-0409-1501	20 φ200×440	¥5,700
7-0409-1502	23 φ230×470	¥6,500

関連商品 フ라이어用カス揚→P.694

# TKG IH 2層クラッドシリーズ ①~④ IH

オール熱源対応でガスコンロから電磁調理器まであらゆる熱源に対応します。

- 熱伝導に優れ、省エネに繋がります。
- 炎にも烧けないステンレスハンドルで丈夫さ長持ち。



## TKG IH 2層クラッド

### ① 親子鍋 立柄 <AOY-49> IH

	cm内	深さ	g	底径	
7-0041-0101	16.5	25	400	133	¥3,500
7-0041-0102	18	25	460	140	¥3,700

### ② 親子鍋 横柄 <AOY-50> IH

	cm内	深さ	g	底径	
7-0041-0201	16.5	25	390	133	¥3,500
7-0041-0202	18	25	450	140	¥3,700

①~④材質:本体/アルミ+ステンレス  
 取手/ステンレス(シリコンラバー加工)  
 板厚:2.5mm



## TKG IH 2層クラッド

### ③ CT親子鍋 立柄 <AOY-51> IH

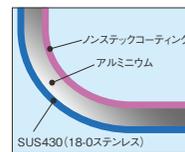
	cm内	深さ	g	底径	
7-0041-0301	16.5	25	400	133	¥3,700
7-0041-0302	18	25	460	140	¥4,000

### ④ CT親子鍋 横柄 <AOY-52> IH

	cm内	深さ	g	底径	
7-0041-0401	16.5	25	390	133	¥3,700
7-0041-0402	18	25	450	140	¥4,000

③④テフロンクラシック加工

TKG



## TKG IH セレクト 2層クラッド親子鍋

### ⑤ 立柄

<AOY-47> 7-0041-0501 ¥2,900 IH  
 内φ160 深さ:30 質量:350g 底径:130

### ⑥ 横柄

<AOY-48> 7-0041-0601 ¥2,900 IH  
 内φ160 深さ:30 質量:345g 底径:130

TKG



## TKG IH プロセレクト 親子鍋

### ⑦ 立柄

<AOY-31> 7-0041-0701 ¥2,500 IH  
 内φ160 深さ:20 質量:207g 底径:125

### ⑧ 横柄

<AOY-32> 7-0041-0801 ¥2,500 IH  
 内φ160 深さ:20 質量:207g 底径:125

TKG



## TKG アルミセレクト 親子鍋

### ⑨ 立柄

<AOY-24> 7-0041-0901 ¥1,550  
 内φ160 深さ:30 質量:200g

### ⑩ 横柄

<AOY-25> 7-0041-1001 ¥1,550  
 内φ160 深さ:30 質量:200g

⑨~⑩:アルミ植目入りテフロン加工

## ⑪ 親子鍋ミニ 立柄 セレクト アルミ TKG

<AOY-30> 7-0041-1101 ¥1,450  
 内φ125 深さ:28 質量:140g 板厚:2  
 ● セットメニューのミニ丼に最適!



## 18-10 PC柄 三層鋼親子鍋

### ⑫ 縦柄 IH

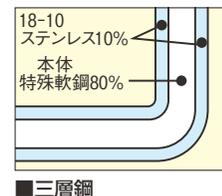
<AOY-53> 7-0041-1201 ¥2,300  
 内φ166 深さ:30 質量:306g 底径:120

### ⑬ 横柄 IH

<AOY-54> 7-0041-1301 ¥2,300  
 内φ166 深さ:30 質量:306g 底径:120

### ⑭ フッ素加工 縦柄 IH

<AOY-55> 7-0041-1401 ¥4,200  
 内φ166 深さ:30 質量:328g 底径:120



## 18-10三層鋼親子鍋 IH

※⑮~⑲ 電磁調理器に使用できます。

● 火を選ばない三層構造  
 保温力の優れた18-10ステンレスで、熱伝導の  
 良い特殊軟鋼をサンドイッチした構造です。



## ⑮ 18-10共柄 三層鋼親子鍋 立柄

<AOY-34> 7-0041-1501 ¥2,500 IH  
 内径 深さ g 底径  
 φ165 25 280 φ115

## ⑰ 18-10 親子鍋 立柄 大 (三層鋼)

<AOY-04> 7-0041-1701 ¥2,650 IH  
 内径 深さ g 底径  
 165×25 280 115

## ⑲ 18-10 角型 親子鍋 大 (三層鋼)

<AOY-02> 7-0041-1901 ¥2,800  
 深さ g 底面サイズ  
 内160×140 30 260 125×95

## ⑳ 18-0 角型 親子鍋蓋 (AOY-16)

7-0041-2001 大 155×130 ¥770  
 7-0041-2002 小 135×100 ¥180

## ⑯ 18-10共柄 三層鋼親子鍋 横柄

<AOY-35> 7-0041-1601 ¥2,500 IH  
 内径 深さ g 底径  
 φ165 25 280 φ115

## ⑱ 18-10 親子鍋 横柄 (三層鋼)

<AOY-11> 7-0041-1801 ¥2,650 IH  
 内径 深さ g 底径  
 165×25 280 115



① Ω 18-8 フ라이어用油缶蓋 (AHL-G3)

7-0410-0101	15ℓ用	φ270	¥2,200
7-0410-0102	20ℓ用	φ300	¥3,100

② Ω 18-0 フ라이어用油缶 (AHL-84)

7-0410-0201	15ℓ	内φ270×H300	¥7,800
7-0410-0202	20ℓ	内φ300×H300	¥8,500

③ Ω 18-8 フ라이어油缶用籠 (20メッシュ) (AHL-85)

7-0410-0301	15ℓ用	φ260×H92	¥7,100
7-0410-0302	20ℓ用	φ290×H95	¥7,900

④ ① 18-8 フ라이어用籠 (AHL-86) 7-0410-0401 ¥5,200 φ280×H115



⑨ UK 18-8 パンチング丸フライヤー 穴径φ1.5mm (AHL-Y2)

	cm	外径	高さ	
7-0410-0901	26	260×90	90	¥8,500
7-0410-0902	28	280×92	92	¥8,900
7-0410-0903	30	300×95	95	¥9,600
7-0410-0904	33	330×100	100	¥10,500



⑩ UK 18-8 パンチング丸フライヤー 穴径φ3mm (AHL-Y3)

	cm	外径	高さ	
7-0410-1001	26	260×90	90	¥7,600
7-0410-1002	28	280×92	92	¥7,800
7-0410-1003	30	300×95	95	¥8,400

●P.205①～③丸キッチンポットと合わせて使用できます。



⑤ Ω 18-0 油こし (AAB-06)

No.				
7-0410-0501	1	φ142×H60	¥1,600	
7-0410-0502	2	φ174×H57	¥1,800	
7-0410-0503	3	φ216×H65	¥2,000	
7-0410-0504	4	φ232×H75	¥2,600	
7-0410-0505	5	φ272×H87	¥2,800	

●18-8金網使用

⑥ ブリキ油こし (AAB-05)

No.				
7-0410-0601	2	φ180×H57	¥1,950	
7-0410-0602	3	φ205×H65	¥2,000	
7-0410-0603	4	φ235×H75	¥2,300	
7-0410-0604	5	φ275×H87	¥2,900	

⑦ 18-8 替網式 油こし (AAB-03)

No.				
7-0410-0701	1	φ140×H55	¥1,580	
7-0410-0702	2	φ190×H60	¥1,920	
7-0410-0703	3	φ215×H60	¥2,160	
7-0410-0704	4	φ230×H70	¥2,800	
7-0410-0705	5	φ265×H80	¥2,960	

⑧ 18-8 油こし用替網 (AAB-04)

No.				
7-0410-0801	1用	φ97	¥540	
7-0410-0802	2・3用	φ125	¥560	
7-0410-0803	4用	φ155	¥660	
7-0410-0804	5用	φ175	¥780	



⑪ Ω 18-8 プレス 揚玉入 (AAG-23)

7-0410-1101	大	φ220×H220	¥7,600
7-0410-1102	中	φ190×H180	¥5,600



⑫ Ω 18-8 替アミ式 揚玉入 (AAG-24)

7-0410-1201	大 (No. 5)	φ220×H220	¥7,000
7-0410-1202	中 (No. 4)	φ190×H180	¥6,200

※交換用の網は⑧のNo.5用、No.4用をご使用下さい。

**関連商品** オイルフィルター→P.697



⑬ Ω 18-8 オイルポット (AOI-04)

7-0410-1301	2ℓ	φ140×H140	¥5,000
7-0410-1302	3ℓ	φ160×H160	¥6,300
7-0410-1303	5ℓ	φ180×H210	¥9,000

アミ目: 2ℓ・3ℓ (40メッシュ)  
5ℓ (30メッシュ)



⑭ 18-0 二重アミオイルポット (AOI-05) 7-0410-1401 ¥3,100

1.2ℓ	φ130×H120
------	-----------

⑮ ブラック・フィギュア オイルポット (テフロン加工) (AOI-07)

7-0410-1501	D-047	1.2ℓ	φ125×H135	¥2,500
7-0410-1502	D-048	1.5ℓ	φ140×H135	¥2,800



⑯ テフロンオイルポット (AOI-08) ㊀

7-0410-1601	1.2ℓ	φ120×H137	¥1,800
7-0410-1602	1.5ℓ	φ136×H134	¥2,000

⑰ テフロン 2段式オイルポット (AOI-12) ㊀ 7-0410-1701 ¥3,000

1.5ℓ	φ136×H200
------	-----------



⑱ コーゼックック ホーロー オイルポット (AOI-38) ㊀ 7-0410-1801 ¥4,000

1.4ℓ φ120×H145  
材質: こし網/ステンレス鋼



⑲ エムデザイン オイルポット ミニ 0.8ℓ (AOI-36) ㊀ ¥1,000

7-0410-1901	イエロー
7-0410-1902	ブラウン

φ134×H105  
●シリコーン加工でお手入れが簡単な小型サイズ。オイルサーバーとしてもお使い頂けます。



⑳ ろ過パウダーセット 300g (約60回分) TD7 (ALK-09) ㊀ 7-0410-2001 ¥3,200

セット内容  
ろ過パウダー-300g  
フィルター-60枚  
●ステンレスろ過式オイルポット TD5専用です。



㉑ コスター油こし紙 (1組100枚単位) (AOI-11) 7-0410-2101 ¥3,980

φ250
------



㉒ TS ステンレス キッチンネット (18-8アミ・24メッシュ) (AKT-42)

	cm			
7-0410-2201	19	φ200×315	¥1,600	
7-0410-2202	23	φ240×370	¥1,950	

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

商品をWEBで探す

TKG カタログ

検索

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。

TKG

42

**TKG 共柄厚板 アルミ 親子鍋**

ハンドルは熱くなりにくいシリコンコーティング加工。

材質:本体/アルミ 取手/ステンレス(シリコンコーティング加工)  
板厚:2.6mm



電磁調理器対応底(①~④)   
※底径は発熱板の直径です。



**TKG 共柄厚板IHアルミ 親子鍋**

**① 立柄 <AOY-39>**

	cm内	高さ	g	底径	
7-0042-0101	16.5	22	380	φ130	¥3,000
7-0042-0102	18	22	410	φ130	¥3,100

**② 横柄 <AOY-40>**

	cm内	高さ	g	底径	
7-0042-0201	16.5	22	380	φ130	¥3,000
7-0042-0202	18	22	410	φ130	¥3,100

①②・ミラー仕上げ。

**TKG 共柄厚板IHアルミテフロン 親子鍋**

**③ 立柄 <AOY-37>**

	cm内	高さ	g	底径	
7-0042-0301	16.5	22	380	φ130	¥3,100
7-0042-0302	18	22	410	φ130	¥3,200

**④ 横柄 <AOY-38>**

	cm内	高さ	g	底径	
7-0042-0401	16.5	22	380	φ130	¥3,100
7-0042-0402	18	22	410	φ130	¥3,200

③④・こびりつきにくい、テフロン加工。

**TKG 共柄厚板 アルミ 親子鍋**

**⑤ 立柄 <AOY-43>**

	cm内	高さ	g		
7-0042-0501	16.5	22	335		¥2,300
7-0042-0502	18	22	365		¥2,400

**⑥ 横柄 <AOY-44>**

	cm内	高さ	g		
7-0042-0601	16.5	22	335		¥2,300
7-0042-0602	18	22	365		¥2,400

⑤⑥・ミラー仕上げ。

**TKG 共柄厚板アルミテフロン 親子鍋**

**⑦ 立柄 <AOY-41>**

	cm内	高さ	g		
7-0042-0701	16.5	22	335		¥2,400
7-0042-0702	18	22	365		¥2,500

**⑧ 横柄 <AOY-42>**

	cm内	高さ	g		
7-0042-0801	16.5	22	335		¥2,400
7-0042-0802	18	22	365		¥2,500

⑦⑧・こびりつきにくい、テフロン加工。



**Ω アルミ 親子鍋**

**⑨ 深型 立柄 (アルマイト加工)**

<AOY-06> 7-0042-0901 ¥1,600  
内φ160 高さ:30 質量:165g



**⑩ 深型 横柄 (アルマイト加工)**

<AOY-13> 7-0042-1001 ¥1,600  
内φ160 高さ:30 質量:165g



**⑪ アルミDON 親子鍋 <AOY-26>**

	cm	内径	高さ	g	
7-0042-1101	18	180×24	170		¥1,650
7-0042-1102	16.5	162×22	150		¥1,370



**アルミDON 親子鍋**

**⑫ 深型 立柄 <AOY-27>**

	cm	内径	高さ	g	
7-0042-1201	18	180×31	190		¥1,930
7-0042-1202	16.5	162×31	170		¥1,820

**⑬ 深型 横柄 <AOY-14>**

	cm	内径	高さ	g	
7-0042-1301	16.5	165	30	160	¥1,710



**⑭ Ωスミフロン親子鍋 大**

<AOY-21> 7-0042-1401 ¥3,600  
内φ165 高さ:27 質量:180

●内面にスミフロン加工を施してありますので、優れた非粘着性により物がこびりつかず、汚れが簡単にとれ、また抜群の耐食性をもつ為、非常に長持ちします。



**⑮ 18-10 ロイヤル親子鍋 HSDD-160(蓋付)**

<AOY-01> 7-0042-1501 ¥5,000  
内φ165×H30 質量:400g 底径:100



**⑯ 銅製 親子鍋 立柄**

<AOY-10> 7-0042-1601 ¥2,500  
内φ170 高さ:27 質量:300g



**⑰ 銅製 親子鍋 横柄**

<AOY-15> 7-0042-1701 ¥2,500  
内φ170 高さ:27 質量:300g

TKG



**⑱ TKG アルミ親子鍋用蓋 小 (アルマイト加工)**

<AOY-46> 7-0042-1801 ¥1,200  
φ155



**⑲ アカオ アルミ 親子鍋用蓋 (エントツ付き) <AOY-22>**

7-0042-1901 E-18 18cm用 φ170 ¥810  
7-0042-1902 E-16 16.5cm用 φ156 ¥690



**⑳ Ω 18-0 親子鍋用蓋 大**

<AOY-17> 7-0042-2001 ¥550  
φ155



**㉑ Ω 18-0 親子鍋用蓋 (エントツ付き)**

<AOY-18> 7-0042-2101 ¥940  
φ155

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

調理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演習用品  
食器  
グラス  
ホテル用品  
テーブル椅子  
サイン  
店舗備品

**TKG TKG IH 2層クラッド IH**

材質:本体/アルミ+ステンレス 取手/ステンレス  
板厚:2.5mm

- オール熱源対応でガスコンロから電磁調理器まであらゆる熱源に対応します。
- 熱伝導に優れ、省エネに繋がります。
- 炎にも烧けないステンレスハンドルで丈夫さ長持ち。



① TKG IH 2層クラッド 雪平鍋 (AYK-85)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0043-0101	16	161	70	1.2	0.57	122	¥4,700
7-0043-0102	18	180	75	1.5	0.66	147	¥5,200
7-0043-0103	21	189	82	2.1	0.75	151	¥6,000
7-0043-0104	24	240	90	3.3	1.04	190	¥7,400



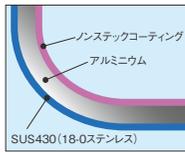
② TKG IH 2層クラッド CT雪平鍋 (AYK-86)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0043-0201	16	161	70	1.2	0.57	122	¥5,100
7-0043-0202	18	180	75	1.5	0.66	147	¥5,600
7-0043-0203	21	189	82	2.1	0.75	151	¥6,500
7-0043-0204	24	240	90	3.3	1.04	190	¥8,200



③ TKG IHセレクト 2層クラッド 雪平鍋 IH (AYK-83)

	cm	内径	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0043-0301	15	170	62	0.7	0.54	109	¥3,900	
7-0043-0302	18	200	71	1.4	0.69	130	¥4,800	
7-0043-0303	21	230	74	2.2	0.91	161	¥6,200	
7-0043-0304	24	256	85	3.8	1.09	181	¥7,400	



④ TKG クラッド プラ柄雪平鍋 IH (AYK-81)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0043-0401	18	70	1.5	0.76	130	¥8,000	
7-0043-0402	21	80	2.3	0.95	145	¥9,700	
7-0043-0403	24	95	3.8	1.20	170	¥11,800	
7-0043-0404	27	100	5.2	1.45	195	¥14,700	
7-0043-0405	30	110	6.3	1.60	210	¥18,000	

底板厚:2.3

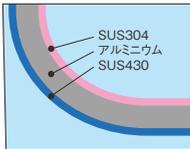
クラッド鋼は抜群の熱効率を持ち、しかも、保温性、耐久性に優れた「ステンレス+アルミ+ステンレス」サンドイッチ構造の複合新素材です。



⑤ Ωスーパーデンジ 雪平鍋 IH (クラッド鋼) (AYK-46)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0043-0501	15	55	0.9	0.5	110	¥7,000	
7-0043-0502	18	65	1.5	0.7	140	¥8,600	
7-0043-0503	21	70	2.3	0.9	160	¥10,400	
7-0043-0504	24	85	3.8	1.2	190	¥12,600	
7-0043-0505	27	100	5.2	1.5	210	¥15,000	
7-0043-0506	30	110	6.3	1.7	230	¥18,400	

板厚:2.0



⑥ エコクリーン Ωスーパーデンジ 雪平鍋 (クラッド鋼) IH (内面ゼロクリア2コート加工) (AYE-05) IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0043-0601	15	55	0.9	0.5	110	¥7,100	
7-0043-0602	18	65	1.5	0.7	140	¥8,800	
7-0043-0603	21	70	2.3	0.9	160	¥11,000	
7-0043-0604	24	85	3.8	1.2	190	¥13,000	
7-0043-0605	27	100	5.2	1.5	210	¥15,500	
7-0043-0606	30	110	6.3	1.7	230	¥19,000	

底板厚:2.0

※「エコクリーン」の詳細説明は末尾ページ資料集1に掲載してあります。



⑦ Ω18-10 共柄三層鋼 雪平鍋 (目盛付) IH (AYK-52)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0043-0701	16	157	72	1.2	0.4	120	¥3,200
7-0043-0702	18	176	78	1.7	0.45	140	¥3,500
7-0043-0703	20	193	82	2.2	0.5	160	¥4,000
7-0043-0704	22	215	90	2.9	0.65	180	¥4,700
7-0043-0705	24	234	90	3.6	0.7	200	¥5,100

板厚:0.8 ●ハンドルが熱くなりにくい特殊構造。



●見やすい目盛付き



⑧ トリノ 雪平鍋 (クラッド鋼) IH (AYK-65)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0043-0801	18	65	1.0	0.7	125	¥8,000	
7-0043-0802	21	70	2.0	0.9	145	¥10,000	
7-0043-0803	24	95	3.5	1.2	160	¥13,000	
7-0043-0804	27	110	5.5	1.4	185	¥15,000	
7-0043-0805	30	120	6.3	1.7	205	¥17,000	

板厚:2.0  
●ハンドルはオールステンレスですので、衛生的です。



⑨ クラッド雪平鍋 IH (AYK-02)

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0043-0901	15	55	0.9	0.5	110	¥8,000	
7-0043-0902	18	65	1.5	0.7	140	¥9,900	
7-0043-0903	21	70	2.3	0.94	160	¥11,900	
7-0043-0904	24	85	3.8	1.26	190	¥14,500	
7-0043-0905	27	100	5.2	1.5	210	¥17,200	
7-0043-0906	30	110	6.3	1.7	230	¥21,100	

板厚:2.3



⑩ 20-0 ロイヤル 雪平鍋 XYD IH (AYK-01) IH

	内径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0043-1001	165	155	65	約1.0	0.4	1.0	110 ¥6,900
7-0043-1002	180	175	70	約1.5	0.5	1.0	120 ¥7,700
7-0043-1003	200	200	80	約2.1	0.6	1.0	130 ¥9,300
7-0043-1004	210	210	85	約2.5	0.6	1.0	135 ¥9,800
7-0043-1005	240	240	95	約3.5	0.8	1.0	155 ¥11,800
7-0043-1006	270	270	110	約5.2	1.3	1.5	175 ¥14,000
7-0043-1007	300	300	120	約6.3	1.6	1.5	195 ¥16,500

材質:YUS-180

**TKG 共柄厚板IH アルミ 雪平鍋** 腐食に強く焼けない。クリーンなステンレスハンドル!

- 炎にも焼けないステンレスハンドルで丈夫で長持ち。
  - 業務用に最適な厚板仕様で均一加熱。
  - 調理に便利な容量目盛付。
- 材質: 本体/アルミ 取手/ステンレス  
板厚: 2.6mm



便利な目盛付

cm	表示目盛 (mL)
16	約400/800
18	約500/1,000
19	約500/1,000
20	約500/1,000
21	約500/1,000
24	約500/1,000/2,000

電磁調理器対応底 (①②)



**① TKG 共柄厚板IH アルミ 雪平鍋 (目盛付) <AYK-70>**

cm	内径	高さ	ℓ	g	底径	
7-0044-0101	16	160×67	1.2	490	120	¥3,000
7-0044-0102	18	185×72	1.7	560	140	¥3,200
7-0044-0103	19	190×75	1.8	600	140	¥3,300
7-0044-0104	20	200×77	2.1	630	140	¥3,500
7-0044-0105	21	210×80	2.2	640	140	¥3,700
7-0044-0106	24	240×87	3.3	880	165	¥5,000

※底径は発熱板の直径です。

**② TKG 共柄厚板IH アルミテフロン 雪平鍋 (目盛付) <AYK-71>**

cm	内径	高さ	ℓ	g	底径	
7-0044-0201	16	160×67	1.2	490	120	¥3,400
7-0044-0202	18	185×72	1.7	560	140	¥3,700
7-0044-0203	19	190×75	1.8	600	140	¥3,900
7-0044-0204	20	200×77	2.1	630	140	¥4,100
7-0044-0205	21	210×80	2.2	640	140	¥4,400
7-0044-0206	24	240×87	3.3	880	165	¥5,500

●こびりつきにくい、テフロン加工。

TKG



**③ TKG IH プロセレクト 雪平鍋 <AYK-60>**

cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0044-0301	18	179×75	1.5	0.5	135	¥3,100
7-0044-0302	21	209×85	2.5	0.8	145	¥4,100
7-0044-0303	24	239×95	3.5	0.9	160	¥5,300

●アルミ楕目入りテフロン加工



**④ エレテック アルミ雪平鍋 <AYK-03>**

cm内	高さ	ℓ	kg	底径		
7-0044-0401	21	80	2.5	0.85	170	¥17,000
7-0044-0402	24	90	3.3	1.12	190	¥19,500
7-0044-0403	27	105	5.1	1.3	205	¥23,500

底板厚: 5.0



**⑤ エコクリーン アルミ エレテック 雪平鍋 (本体内面ゼロクリア2コート加工) <AEK-70>**

cm内	高さ	ℓ	kg	底径		
7-0044-0501	21	80	2.5	0.55	170	¥15,000
7-0044-0502	24	90	3.3	1.12	190	¥17,500
7-0044-0503	27	105	5.1	1.3	205	¥21,000

※「エコクリーン」の詳しい説明は末尾ページ資料集1に掲載しております。

エコクリーン



**⑥ パンテック3 和心 IH厚板 アルマイト雪平鍋 <AYK-87>**

cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0044-0601	18	180×75	1.75	0.43	150	¥1,650
7-0044-0602	20	200×80	2.1	0.46	160	¥1,850
7-0044-0603	22	220×80	2.85	0.54	185	¥2,300
7-0044-0604	24	240×85	3.5	0.61	200	¥2,500

板厚: 2.0



**⑦ アルミ雪平鍋用 兼用蓋 <AHT-39>**

7-0044-0701	大 (18~21cm用)	φ230	¥1,470
7-0044-0702	小 (15~18cm用)	φ190	¥1,360



**⑧ アルミ雪平鍋用蓋 <AHT-38>**

cm用	φ	¥	
7-0044-0801	15	φ170	¥1,200
7-0044-0802	18	φ188	¥1,310
7-0044-0803	21	φ222	¥1,420
7-0044-0804	24	φ250	¥1,580
7-0044-0805	27	φ282	¥2,020
7-0044-0806	30	φ314	¥2,290



料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

**TKG 共柄厚板 アルミ 雪平鍋 腐食に強く焼けない。クリーンなステンレスハンドル!**

- 炎にも焼けないステンレスハンドルで丈夫で長持ち。
- 業務用に最適な厚板仕様で均一加熱。
- 調理に便利な容量目盛り付。

材質:本体/アルミ 取手/ステンレス  
板厚:2.6mm

便利な目盛り付

cm	表示目盛(ml)
16	約400/800
18	約500/1,000
19	約500/1,000
20	約500/1,000
21	約500/1,000
24	約500/1,000/2,000



**① TKG 共柄厚板 アルミ 雪平鍋 (目盛付) <AYK-72>**

	cm	内径	深さ	ℓ	g	
7-0045-0101	16	160×67	1.2	470	¥2,600	
7-0045-0102	18	185×72	1.7	530	¥2,700	
7-0045-0103	19	190×75	1.8	570	¥2,900	
7-0045-0104	20	200×77	2.1	580	¥3,100	
7-0045-0105	21	210×80	2.2	590	¥3,300	
7-0045-0106	24	240×87	3.3	820	¥4,300	

**② TKG 共柄厚板 アルミテフロン 雪平鍋 (目盛付) <AYK-73>**

cm	cm	
7-0045-0201	16	¥3,000
7-0045-0202	18	¥3,300
7-0045-0203	19	¥3,400
7-0045-0204	20	¥3,700
7-0045-0205	21	¥4,000
7-0045-0206	24	¥4,900

- こびりつきにくい、テフロン加工。
- サイズは①参照してください。

**③ Ω アルミ 雪平鍋 (両口) (アルマイト加工) <AYK-04>**

cm	内径	深さ	ℓ	kg	板厚	
7-0045-0301	15	149×65	0.7	0.24	1.5	¥2,200
7-0045-0302	18	180×74	1.4	0.3	1.5	¥2,500
7-0045-0303	21	212×81	2.2	0.44	1.8	¥2,900
7-0045-0304	24	238×87	3.8	0.49	1.8	¥3,400
7-0045-0305	27	272×107	5.2	0.84	2.4	¥6,300
7-0045-0306	30	303×123	7.6	1.04	2.4	¥7,200

■③⑤交換部品 木柄(釘2本付)

7-0045-0307	小 15・18cm用	¥240 (147mm)
7-0045-0308	中 21・24cm用	¥290 (175mm)
7-0045-0309	大 27・30cm用	¥310 (187mm)



15cm~24cm                      27cm・30cm

**④ Ω 21-0 打出 雪平鍋 (両口) <AYK-49>**

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	
7-0045-0401	15	70	1.1	0.4	¥2,600
7-0045-0402	18	85	1.9	0.48	¥3,000
7-0045-0403	20	90	2.5	0.57	¥3,400
7-0045-0404	24	90	3.7	0.74	¥4,000
7-0045-0405	27	110	5.2	0.82	¥6,700
7-0045-0406	30	120	7.6	1.0	¥7,700

板厚:0.8

※27cm・30cmの木柄はビス止め式、フック無です。

**⑤ Ω アルミ ノンスティック雪平鍋 <AYK-80>**

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	板厚
7-0045-0501	15	147×60	0.7	0.24	1.5	¥2,000
7-0045-0502	18	175×70	1.4	0.3	1.5	¥2,200
7-0045-0503	21	204×80	2.2	0.44	1.8	¥2,700
7-0045-0504	24	235×90	3.8	0.49	1.8	¥3,400
7-0045-0505	27	271×110	5.2	0.84	2.4	¥6,300
7-0045-0506	30	303×120	7.6	1.04	2.4	¥7,200

- こびりつきにくい内面フッ素樹脂加工。



⑥⑦ 15cm~21cm



⑥⑦ 24cm~30cm

**⑥ ホクア アルミ打出雪平鍋 (目盛付) <AYK-55>**

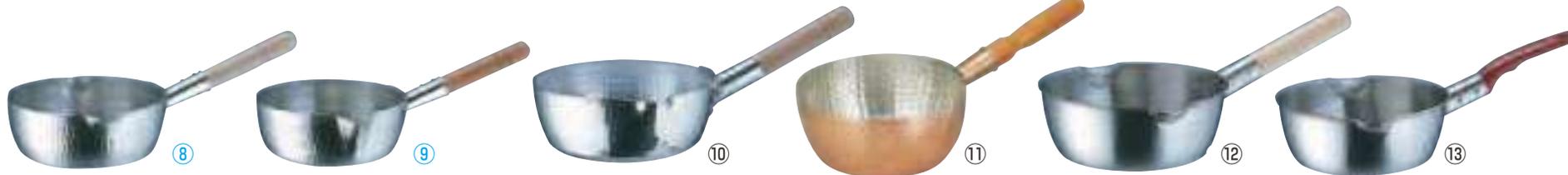
	cm(内)	深さ	ℓ	kg	板厚	
7-0045-0601	15	60	0.8	0.2	1.7	¥2,200
7-0045-0602	16	70	1.1	0.3	1.7	¥2,400
7-0045-0603	18	80	1.6	0.3	1.7	¥2,800
7-0045-0604	20	90	2.2	0.4	1.7	¥3,300
7-0045-0605	21	80	2.4	0.4	1.7	¥3,500
7-0045-0606	24	93	3.4	0.6	1.9	¥4,800
7-0045-0607	27	100	5.0	1.0	2.8	¥8,000
7-0045-0608	30	113	7.2	1.3	2.8	¥9,500

- 黒変を防ぐアルマイト加工
- 便利な目盛り付
- ※15cm~24cmまでは両口になります。
- ※27cm・30cmは片口・目盛無しです。

**⑦ エコクリーン ホクア アルミ打出雪平鍋 <AEK-10> E**

	深さ	ℓ	kg	板厚		
7-0045-0701	15	60	0.8	0.2	1.7	¥2,900
7-0045-0702	18	80	1.6	0.3	1.7	¥3,700
7-0045-0703	21	80	2.4	0.4	1.7	¥4,400
7-0045-0704	24	93	3.4	0.6	1.9	¥5,700
7-0045-0705	27	100	5.0	1.0	2.8	¥7,800
7-0045-0706	30	113	7.2	1.3	2.8	¥9,200

- 15cm~21cmまでは便利な目盛り付
- ※15cm~21cmまでは両口になります。
- ※24cm~30cmまでは片口・目盛無しです。



**⑧ アルミDON 雪平鍋 (両口) <AYK-05> B**

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	板厚	
7-0045-0801	15	60	0.8	0.26	1.7	¥2,330
7-0045-0802	17	65	1.1	0.28	1.7	¥2,500
7-0045-0803	18	70	1.4	0.33	1.7	¥2,730
7-0045-0804	20	75	1.8	0.42	1.8	¥3,130
7-0045-0805	21	80	2.2	0.51	2.0	¥3,640
7-0045-0806	23	85	2.6	0.6	2.2	¥4,210
7-0045-0807	24	90	3.2	0.73	2.4	¥4,890
7-0045-0808	26	100	4.2	0.9	2.6	¥6,710
7-0045-0809	27	110	5.1	1.05	2.7	¥8,530
7-0045-0810	30	120	7.0	1.25	2.7	¥10,000

- 交換部品の木柄はP.34参照してください。

**⑨ アルミDON カラスコ 雪平鍋 <AYK-06> B**

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	板厚	
7-0045-0901	15	60	0.7	0.26	1.7	¥2,960
7-0045-0902	17	65	1.1	0.28	1.7	¥3,300
7-0045-0903	18	70	1.4	0.33	1.7	¥3,530
7-0045-0904	20	75	1.7	0.42	1.8	¥4,100
7-0045-0905	21	80	2.1	0.42	2.0	¥4,670
7-0045-0906	24	90	3.3	0.51	2.4	¥6,030

- 交換部品の木柄はP.34参照してください。

**⑩ アルミ 本職用 手打雪平鍋 (3mm厚) <AYK-53>**

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	
7-0045-1001	15	65	約1.0	0.4	¥10,500
7-0045-1002	16.5	70	約1.3	0.42	¥12,000
7-0045-1003	18	75	約1.7	0.52	¥13,500
7-0045-1004	19.5	80	約2.2	0.61	¥15,000
7-0045-1005	21	85	約2.7	0.75	¥16,500
7-0045-1006	22.5	90	約3.4	0.85	¥18,000
7-0045-1007	24	95	約4.1	0.9	¥20,000
7-0045-1008	25.5	100	約5.0	1.1	¥22,000
7-0045-1009	27	105	約5.8	1.17	¥24,500
7-0045-1010	28.5	110	約7.0	1.27	¥27,000
7-0045-1011	30	115	約8.2	1.42	¥30,000

- 一つ一つ丹精を込めて打出される究極の手打ち鍋です。
- ※特注でオリジナルの鍋の製作も可能ですのでお気軽にご相談ください。

**⑪ 銅製 雪平鍋 <AYK-07>**

	cm(内)	深さ	ℓ	kg	板厚	
7-0045-1101	15	69	1.0	0.5	1.2	¥6,400
7-0045-1102	18	84	1.3	0.75	1.2	¥7,600
7-0045-1103	21	96	2.8	1.15	1.2	¥10,000
7-0045-1104	24	103	3.9	1.45	1.5	¥15,000
7-0045-1105	27	118	5.4	2.2	1.5	¥22,000

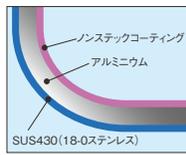
**⑫ 18-8 木柄 計量 雪平鍋 (両口・目盛付) <AYK-10>**

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	板厚
7-0045-1201	15	150×65	1.0	0.34	0.8	¥3,800
7-0045-1202	18	177×70	1.5	0.34	0.7	¥4,300
7-0045-1203	21	207×86	2.5	0.45	0.7	¥5,300

**⑬ 18-8 プラ柄 計量雪平鍋 (両口・目盛付) <AYK-09>**

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	板厚
7-0045-1301	15	150×65	1.0	0.37	0.8	¥4,000
7-0045-1302	18	177×70	1.5	0.39	0.7	¥4,400
7-0045-1303	21	207×86	2.5	0.47	0.7	¥5,400

**TKG**



**① TKG IHセレクト 2層クラッド 両手鍋 IH**  
(ALY-78)

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0046-0101	27	290×105	5.2	1.46	202	¥10,000
7-0046-0102	30	330×139	7.6	1.79	218	¥11,800

板厚:2.5  
●煮物や炒め物、揚げ物など様々なお料理に使える万能鍋です。



**② クラッド鋼 両手雪平鍋 <AYK-69> IH**

	cm	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0046-0201	27	95	5.2	1.42	200	¥15,300
7-0046-0202	30	114	6.3	1.80	215	¥18,800
7-0046-0203	33	120	8.7	2.05	230	¥21,700
7-0046-0204	36	130	10.5	2.50	260	¥23,500

板厚:2.3



**③ アルミ 両手雪平鍋 <AYK-66>**

	cm内	高さ	ℓ	kg		
7-0046-0301	40427	27	105	5.2	1.0	¥6,800
7-0046-0302	40430	30	115	6.3	1.23	¥8,300
7-0046-0303	40433	33	125	6.9	1.55	¥9,000
7-0046-0304	40436	36	135	9.4	1.80	¥11,000



④⑤特長  
●調理スペースを取らない縦型ハンドル。  
●安定したスタッキング構造と上下するハンドルでコンパクト収納を実現。

**④ エレテック スタッキング ゆきひら鍋 IH**  
(AYK-67)

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0046-0401	21	80	2.5	0.83	170	¥18,000
7-0046-0402	24	90	3.3	1.00	190	¥21,000
7-0046-0403	27	105	5.0	1.15	205	¥25,000

**⑤ アルミ スタッキング ゆきひら鍋**  
(AYK-68)

	cm内	高さ	ℓ	kg	
7-0046-0501	21	80	2.5	0.52	¥4,200
7-0046-0502	24	90	3.3	0.60	¥5,800
7-0046-0503	27	105	5.0	0.71	¥8,300



**⑥ Ω18-10三層鋼 矢床鍋 (目盛付) IH**  
(AYT-09)

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0046-0601	16	157×72	1.2	0.3	120	¥2,200
7-0046-0602	18	176×78	1.7	0.35	140	¥2,500
7-0046-0603	20	193×82	2.2	0.45	160	¥3,000
7-0046-0604	22	215×90	2.9	0.5	180	¥3,500
7-0046-0605	24	234×90	3.6	0.6	200	¥3,900

板厚0.8



**⑦ Ωスーパーデンジ 矢床鍋 IH**  
(クラッド鋼) (AYT-07)

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0046-0701	15	55	0.9	0.4	110	¥6,400
7-0046-0702	18	65	1.5	0.6	140	¥8,000
7-0046-0703	21	70	2.3	0.8	160	¥9,600
7-0046-0704	24	85	3.8	1.0	190	¥11,600
7-0046-0705	27	100	5.2	1.3	210	¥14,000
7-0046-0706	30	110	6.3	1.4	230	¥17,000

底板厚:2.0



**⑧ 20-0ロイヤル 矢床鍋 XZD IH**  
(AYT-06)

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0046-0801	160	155×65	約1.0	0.3	110	¥5,800
7-0046-0802	180	175×70	約1.2	0.4	120	¥6,500
7-0046-0803	200	200×80	約2.0	0.5	130	¥8,200
7-0046-0804	210	210×85	約2.5	0.5	130	¥9,000
7-0046-0805	240	240×100	約4.5	0.6	145	¥11,000
7-0046-0806	270	270×110	約6.4	1.3	150	¥14,000

板厚:1.5



**⑨ グルメステージIH 矢床鍋 (AYT-12) IH**

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0046-0901	18	71	1.8	0.43	142	¥2,400
7-0046-0902	19	72	1.9	0.46	142	¥2,500
7-0046-0903	20	76	2.2	0.49	142	¥2,600
7-0046-0904	21	78	2.3	0.50	142	¥2,700
7-0046-0905	22	80	2.9	0.63	165	¥3,000
7-0046-0906	24	85	3.5	0.70	165	¥3,500
7-0046-0907	27	98	5.1	0.92	165	¥4,500
7-0046-0908	30	118	7.5	1.24	195	¥5,500

材質:本体/アルミニウム合金 底面/ステンレス圧着  
底板厚:3.1(18~24cm)3.3(27,30cm)



**⑩ エレテック 矢床鍋 (AYT-01) IH**

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0046-1001	21	88	2.7	0.86	170	¥17,200
7-0046-1002	24	100	4.0	1.12	190	¥20,000
7-0046-1003	27	112	5.6	1.32	205	¥27,000

底板厚5.0



**⑫ ホクア アルミ 矢床鍋**  
(AYT-08)

	cm内	高さ	ℓ	kg	
7-0046-1201	15	65	1.0	0.3	¥1,900
7-0046-1202	16.5	71	1.6	0.4	¥2,400
7-0046-1203	18	77	1.8	0.4	¥3,000
7-0046-1204	19.5	84	2.0	0.5	¥3,800
7-0046-1205	21	89	2.7	0.6	¥4,200
7-0046-1206	22.5	93	3.2	0.7	¥4,500
7-0046-1207	24	101	4.0	0.8	¥5,200
7-0046-1208	25.5	106	4.9	0.9	¥6,500
7-0046-1209	27	112	5.6	0.9	¥7,500
7-0046-1210	28.5	118	6.6	1.1	¥8,500
7-0046-1211	30	125	8.0	1.2	¥9,500

板厚:3.0 ●黒変を防ぐアルマイト加工



**⑬ アルミDON 矢床鍋**  
(AYT-02)

	cm内	高さ	ℓ	kg	
7-0046-1301	15	65	1.0	0.34	¥2,900
7-0046-1302	18	75	1.6	0.47	¥4,320
7-0046-1303	21	85	2.5	0.6	¥5,290
7-0046-1304	24	100	4.5	0.85	¥6,770
7-0046-1305	27	110	6.4	1.0	¥8,710
7-0046-1306	30	130	9.0	1.34	¥10,600

板厚:3.0



**⑭ 銅 矢床鍋 (AYT-03)**

	cm内	高さ	ℓ	kg	板厚	
7-0046-1401	15	65	1.0	0.4	1.2	¥6,100
7-0046-1402	18	75	1.9	0.65	1.2	¥7,900
7-0046-1403	21	85	2.8	0.85	1.2	¥9,700
7-0046-1404	24	100	4.0	1.35	1.5	¥15,000
7-0046-1405	27	110	5.6	1.55	1.5	¥18,800
7-0046-1406	30	130	7.7	1.9	1.5	¥22,500

**⑰ エコクリーン アルミ エレテック 矢床鍋**  
(本体内面ゼロクリア2コート加工)  
(AEK-71)

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0046-1101	21	88	2.7	0.86	170	¥15,000
7-0046-1102	24	100	4.0	1.12	190	¥17,500
7-0046-1103	27	112	5.6	1.32	205	¥23,000

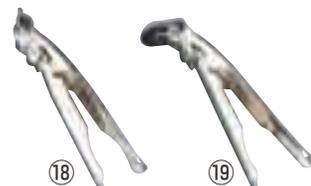
底板厚:5.0



**⑮ ステンレス ヤットコ鉗**  
(AYT-10) 7-0046-1501 ¥4,300  
全長:229 質量:約254g

**⑰ 鍋ヤットコ 黒塗り(鉄)**  
(ANB-38) 7-0046-1701 ¥2,900  
全長:245

**⑯ 鍋矢床 太口(鉄)**  
(ANB-10) 7-0046-1601 ¥2,300  
全長:225



**⑱ ヨコ型クリッパー (鉄クロームメッキ)**  
(AKL-02) 7-0046-1801 ¥1,200  
全長:205

**⑳ タテ型クリッパー (鉄クロームメッキ)**  
(AKL-03) 7-0046-1901 ¥1,200  
全長:190

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

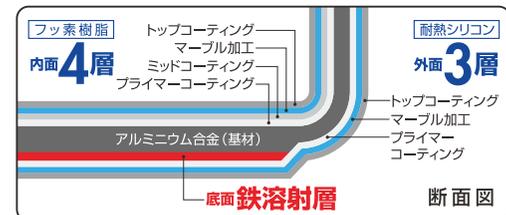
そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

## 抜群の耐久性とキズ・汚れに驚きの強さ IH テフロンマーブルコート アルミキャストシリーズ IH

アルミキャスト(鋳造)製で内面にテフロンマーブルコート外面に耐熱シリコン塗装を施し、キズに強く、汚れや焦げが付きにくく、内も外もお手入れが簡単です。

- 少量の油でも焦げつきにくく、汚れもひと拭きでキレイに落とせる!
- アルミダイキャスト特厚板で熱変形しにくく均一加熱。
- 底面は鉄溶射構造でIH電磁調理器で使用可能。
- おいしさが見える、料理のタイミングがわかるガラス蓋付 (①、②)



**金属ヘラOK!**  
※角の滑らかなものをお使いください。

ご注意：200Vの電磁調理器でご使用の際は、急激な加熱は避けください。空炊きは絶対しないでください。電子レンジでは使用できません。



### ① IH テフロンマーブルコート IH 両手鍋 <ALY-68>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0047-0101	20	212×98	3.0	1.3	163		¥6,400
7-0047-0102	22	232×106	4.0	1.5	180		¥7,300

板厚:2.0/底厚:3.5



### ② IH テフロンマーブルコート IH 片手鍋 <AKT-D8>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg		
7-0047-0201	16	172×77	1.5	0.9	130		¥5,100
7-0047-0202	18	192×86	2.1	1.1	148		¥5,700

板厚:2.0/底厚:3.5



### ③ IH テフロンマーブルコート IH フライパン <AHL-W5>

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0047-0301	20	210×44	0.61	140		¥4,200
7-0047-0302	22	230×46	0.65	150		¥4,700
7-0047-0303	24	250×46	0.72	165		¥5,000
7-0047-0304	26	270×50	1.05	186		¥5,200
7-0047-0305	28	290×52	1.10	205		¥5,400
7-0047-0306	30	310×55	1.25	218		¥5,800

板厚:2.0/底厚:3.5



### ④ IH テフロンマーブルコート IH 炒め鍋 <AIT-28>

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0047-0401	24	250×70	0.98	155		¥5,200
7-0047-0402	28	290×83	1.25	190		¥6,000

板厚:2.0/底厚:3.5



### ⑤ IH テフロンマーブルコート IH プロタイプ玉子焼 20×21cm

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
<ATM-39>	7-0047-0501			¥5,900		

213×225×H44 0.84kg

内200×208×深さ37

IH反応底:155×150



### ⑥ IH テフロンマーブルコート IH 玉子焼 13×18cm

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
<ATM-38>	7-0047-0601			¥4,500		

142×191×H36 0.5kg

内132×181×深さ32

IH反応底:140×100

## キャストシリーズ IH

材質:本体/アルミニウム  
取っ手/シリコン樹脂(耐熱230℃)  
内面フッ素樹脂加工 外面焼付け塗装

## 400年の歴史と技術が生んだスペイン発、高品質キッチンウェアブランド

- 熱ムラがなく、弱い火力で効率よく調理ができます。
- アルミニウム製の本体にステンレス加工を施し、軽さと丈夫さを兼ね備え、底が厚く変形にも強い構造です。
- ハンドルはつまみをひねるだけで取り外しが可能です。(フライパン、グリルパン、ミルクパンのみ)



### ⑦ キャセロール浅型 <AKY-65> IH

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0047-0701	57500	20	217	50	1.3	1.4	140 ¥13,000
7-0047-0702	57501	24	257	55	2.2	1.9	180 ¥16,000
7-0047-0703	57502	28	297	60	3.3	2.5	220 ¥19,000



### ⑧ キャセロール深型 <AKY-66> IH

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0047-0801	57503	20	217	95	2.5	1.5	120 ¥15,000



### ⑨ スtockポット <AST-M7> IH

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0047-0901	57505	20	217	135	3.5	1.6	120 ¥16,000
7-0047-0902	57506	24	257	155	5.7	2.2	140 ¥19,000



### ⑩ フライパン <AHL-AA> IH

	cm	外径	高さ	kg	底径	
7-0047-1001	57514	20	210	45	0.8	140 ¥8,500
7-0047-1002	57515	22	230	50	0.9	140 ¥9,000
7-0047-1003	57517	26	270	55	1.3	180 ¥10,000



### ⑫ ミルクパン <AML-34> IH

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0047-1201	57520	18	200	85	1.8	1.0	120 ¥10,000

### ⑬ ガラス蓋 <AFT-05> IH

	cm用					
7-0047-1301	57509	20				¥3,200
7-0047-1302	57510	22				¥3,500
7-0047-1303	57511	24				¥4,000
7-0047-1304	57512	26				¥4,500



### ⑪ グリルパン <AGL-A2> IH

	cm	間口	奥行	高さ	kg	底径	
7-0047-1101	57518	22	230×290	25	0.9	160	¥9,500

**THERMOS** シャトルシェフ  
QUALITY SINCE 1904

沸騰しなくても煮える?

食材を煮るのに沸騰させ続ける必要がありません。牛肉は80℃を15分、じゃがいもなら85℃を20分、小豆でも85℃を90分保つ事で中まで熱が通ります。つまり魔法瓶構造のシャトルシェフなら高い保温力でどんな素材もおいしく調理できます。

真空保温調理器



① シャトルシェフ〈ASY-G1〉

	クリアステンレス (CS)	クリアブラウン (CBW)		
KBG-3000	7-0048-0101	7-0048-0102	310×265×H190	¥20,000
KBG-4500	7-0048-0103	7-0048-0104	310×265×H240	¥25,000

- 保温容器の蓋はダンパー入りのヒンジ式で静かに閉まります。
- 内鍋の蓋は保温容器の蓋の内側に置く事が出来ます。

■仕様

品番	内鍋容量 (ℓ)	調理鍋径 (cm)	本体質量 (kg)	特長		
				料理鍋	ガラス蓋	クッキングブック
KGB-3000	3.0	20	2.7	層構3層構造	○	○
KGB-4500	4.5	20	3.1		○	○



② シャトルシェフ 〈ASY-93〉

	間口	奥行	高さ	
7-0048-0201	KPS-6001	365	325×240	¥29,000
7-0048-0202	KPS-8001	365	320×285	¥34,000

- 内鍋は電磁調理器で加熱調理ができ、熱伝導に優れた底面3層構造です。

■仕様

品番	内鍋容量(ℓ)	調理鍋径(cm)	本体質量(kg)
KPS-6001	6.0	24.5	4.6
KPS-8001	8.0	24.5	5.1

- 調理鍋:層構3層構造 ●クッキングブック付

保温調理でカンタン!ガス代・電気代節約!

- 約5分の加熱+保温調理器に入れるだけのカンタン調理!
- 火加減も気にすることなく、あとはおまかせ!時間を有効活用!
- 保温調理なので中までしっかり味が染み込み、おいしく調理出来ます。

材質:鍋/21-0ステンレス  
蓋/18-0ステンレス  
保温容器/難燃発砲スチロール



③ 真空保温調理器  
ハンドル付シャトルシェフ  
RPF-3000

〈ASY-H0〉 7-0048-0301 ¥20,000

255×255×H180  
内鍋容量:3.0ℓ  
調理鍋径:24.5cm  
本体質量:2.6kg

- 持ち運びに便利なハンドル付で小さな食缶としても使用できます。
- ご飯3カップまで炊く事が出来ます。
- ※本品にはクッキングブックは付属しません。

④ 節約応援隊保温調理器 カンタン大好き  
2ピース KS-2819

〈AHO-23〉 7-0048-0401 ¥8,000

φ278×H290  
鍋寸法:内径210×深さ94  
容量:2.8ℓ×2 質量:2.79kg  
保温性能:67℃  
付属品:漏れ止めパッキン×2、バンド×1

- 保温性能は沸騰水2ℓを容器に入れ6時間後の温度(室温22℃)

内鍋と外鍋の組合せによる余熱調理鍋



■特長

- 内鍋と外鍋の組合せによる予熱調理鍋
- 余熱調理可能な為、沸騰時間・加熱時間の短縮で省エネルギー
- 湯煎鍋としても使用可能
- 内鍋も外鍋も直火OK!電磁調理器OK!
- スタッキングできて収納上手



⑤ ニューグッドベンリー 余熱調理鍋 〈ATY-71〉

cm	内径	深さ	ℓ	底径	
7-0048-0501	18	内鍋 180×102	2.5	155	¥10,400
		外鍋 200×122	3.7	160	
		質量:2.03kg			

7-0048-0502	22	内鍋 220×110	4.0	185	¥13,000
		外鍋 240×137	6.0	200	
		質量:2.59kg			

材質 内鍋:NAR-160特殊ステンレス 0.8mm  
外鍋:三層鋼 0.8mm  
蓋 :18-8ステンレス 1.0mm



⑥ アルミキャスト DX 文化鍋 〈ABV-A1〉

	kg
7-0048-0601 No.18 φ180 3.5合炊き	0.9 ¥4,500
7-0048-0602 No.20 φ200 4合炊き	1.0 ¥5,500
7-0048-0603 No.22 φ220 6合弱炊き	1.2 ¥6,500
7-0048-0604 No.24 φ240 8合弱炊き	1.4 ¥7,000

- アルミキャスト〈鋳造〉製厚手調理器なので、全面から均一に加熱。ごはんをふっくら炊き上げます。
- おねばが吹きこぼれにくいデザインです。
- アルミキャスト製の重量蓋で適度な加圧炊き上げ。
- 3.0mmの特厚底

今、お使いの鍋がそのまま  
保温調理器としてお使い頂けます。



⑦ ほっとクック ストライプ  
(保温調理カバー)

〈AHT-A6〉 7-0048-0701 ¥2,980

φ320×H260  
材質:本体 表地/ポリエステル  
中地/ポリウレタン  
裏地/アルミシート  
中敷 表地/綿  
中地/ポリエステル

- 熱を包み込んで逃がさない、抜群の保温力。

業務用圧力鍋

プロが愛用する高品位で本格派の圧力鍋です。伝統の信頼性と豊富なサイズ展開でお応えします。

素早く、やわらかく、おいしく120℃の高温で調理する“大容量”の圧力鍋です。



圧力鍋の使用注意点

注意!

- 機能弁と安全弁の点検  
機能弁のノズルに物がつまっていないか、又穴が目づまりしていないか、安全弁は動くかどうかの確認をしてください。
- 調理の量を守る  
材料や煮汁は、鍋の深さの2/3以上入れないでください。豆類・穀類のように量のふえるものは鍋の深さの1/3を越えないようにしてください。
- 急激に発泡するもの、又多量の油は使用しないでください。また、粘性が強いり状になるもの(カレーやシチューのルー)を調理する場合は、圧力を加えて使用しないでください。
- 蓋は蒸気を抜いてからあけてください。
- から炊きは厳禁  
鍋のみならずパッキン等も痛めます。

① アルミ 業務用圧力鍋 (第2安全装置付) <AAT-15>

7-0049-0101 50ℓ ¥300,000	7-0049-0102 40ℓ ¥270,000
内φ460×H345 満水容量:50ℓ 最大炊量:2/3ライン 31ℓ 1/3ライン 16ℓ 圧力調整装置:0.5kg/cm <sup>2</sup> G (0.05MPa) 安全装置:0.6kg/cm <sup>2</sup> G (0.06MPa) 質量:21.0kg	内φ460×H270 満水容量:40ℓ 最大炊量:2/3ライン 25ℓ 1/3ライン 13ℓ 圧力調整装置:0.5kg/cm <sup>2</sup> G (0.05MPa) 安全装置:0.6kg/cm <sup>2</sup> G (0.06MPa) 質量:19.6kg

③ ホクア 業務用アルミ 圧力鍋 <AAT-01>

白米炊飯量	内径	高さ	kg	
7-0049-0301 15ℓ 約2升	360	162	8.9	¥90,000
7-0049-0302 18ℓ 約2升4合	360	199	9.5	¥120,000
7-0049-0303 21ℓ 約2升7合	360	228	9.7	¥140,000
7-0049-0304 24ℓ 約3升	360	267	10.1	¥150,000

■③交換部品パッキンのみ(15ℓ~24ℓ)共通  
7-0049-0305 ¥7,600

■調理時間の目安

材 料	加熱時間	蒸らし時間
白 米	0~3分	10~15分
じゃがいも	6~7分	10分
かたまり肉	20分	20分
大 豆	0~3分	10分

仕様

	15ℓ	18ℓ	21ℓ	24ℓ
内 口 径	360			
外 径	413			
本 体 深 さ	162	192	228	260
総 高 さ	28.6cm	31.6cm	35.2cm	38.4cm
底 の 径	25.7cm	29.4cm	25.7cm	29.1cm
質 量 (kg)	8.9	9.5	9.7	10.1
容 量 (ℓ)				
満 水 容 量	15	18	21	24
2/3ライン	9.3	11.8	13.0	15.8
1/3ライン	5.0	6.0	7.0	8.0
最大炊量				
米	2升	2升4合	2升7合	3升
大 豆	1升1合 (1.49kg)	1升3合 (1.76kg)	1升5合 (2.03kg)	1升7合 (2.30kg)

●安全フィルターを装着しています。

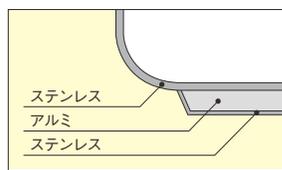
② アルミ 業務用圧力鍋用 目皿・落とし蓋セット <AAT-17>

7-0049-0201 ¥15,000	7-0049-0103 ¥9,000
---------------------	--------------------

●50ℓ・40ℓ 専用の目皿・落とし蓋のセットです。

ワンダーシェフ圧力鍋

業界初!! 大容量電磁調理対応圧力鍋登場! 用途に応じて選べる7サイズ。バラエティーあふれるオールマイティー圧力鍋。



熱が均等に伝わる三層構造  
熱が鍋全体に、均等に伝わる底三層構造で焦げ付きにくくなります。



電磁調理器でも使えます。  
ガスレンジは勿論、電磁調理器でも使えるオールマイティーな圧力鍋です。



④ プロビッグ両手圧力鍋 30ℓ <AAT-73> NPDC30

7-0049-0401 ¥144,000
白米炊飯量 内径 高さ kg 底径
約25合 347×330 8.6 270

⑤ プロビック両手圧力鍋浅型 16ℓ <AAT-75> NPDC16

7-0049-0501 ¥84,000
白米炊飯量 内径 高さ kg 底径
約25合 347×176 7.2 270

⑥ プロビッグ両手圧力鍋 20ℓ <AAT-74> NPDC20

7-0049-0601 ¥87,000
白米炊飯量 内径 高さ kg 底径
1升5合 280×322 6.4 230

⑧ 圧力鍋用蒸しす 15/20ℓ用 <AAT-77> PMB20

7-0049-0801 ¥4,500
φ265×H55 (足収納時H20)
●⑥20ℓ、⑦15ℓにご使用できます。
●足部分が可倒式なのでスッキリ収納できます。



⑨ 両手圧力鍋 10ℓ <AAT-67> NMDA10

7-0049-0901 ¥39,000
白米炊飯量 内径 高さ kg 底径
約1升 230×240 3.35 182
●目皿付
●全面三層構造

⑪ プロ業務用圧力鍋 5ℓ <AAT-63>

7-0049-1101 ¥24,000
白米炊飯量 内径 高さ kg 底径
約6合 220×135 3.6 190

⑫ プロ業務用圧力鍋 3ℓ <AAT-62>

7-0049-1201 ¥20,000
白米炊飯量 内径 高さ kg 底径
約3合 180×135 2.5 140

●ハンドル部はステンレス鋳物で焼け焦げる心配がございません。

■交換部品パッキンのみ

16ℓ・30ℓ用	7-0049-0402	¥4,320
15ℓ・20ℓ用	7-0049-0403	¥2,400
8ℓ・10ℓ用	7-0049-0404	¥1,920
5ℓ用	7-0049-0405	¥1,680
3ℓ用	7-0049-0406	¥1,680

■ワンダーシェフ圧力鍋仕様 (④~⑦ ⑨~⑫)

DATA	容 量	水 の 容 量 (最高水位線)	水の容量 (豆のい線)	サ イ ズ (商品サイズ(外寸) W×D×H mm)
3ℓ (3合)	2.0ℓ	1.0ℓ	1.0ℓ	390×210×210
5ℓ (6合)	3.2ℓ	1.6ℓ	1.6ℓ	430×250×220
8ℓ (1升)	5.0ℓ	2.5ℓ	2.5ℓ	360×258×245
10ℓ (1升)	5.8ℓ	2.9ℓ	2.9ℓ	360×258×295
15ℓ (1升5合)	10.0ℓ	5.0ℓ	5.0ℓ	425×310×322
16ℓ (25合)	10.5ℓ	5.0ℓ	5.0ℓ	470×380×265
20ℓ (1升5合)	13.0ℓ	6.6ℓ	6.6ℓ	425×310×407
30ℓ (25合)	20.0ℓ	10.0ℓ	10.0ℓ	470×380×420

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケッチ  
ウェアラ  
ウェアラ  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

ムラノ  
**Murano**  
**Induction**  
インダクションシリーズ

スピーディーな沸き上がり！  
作業効率と使いやすさを極めたカタチ。

**Murano Induction (ムラノ インダクション)シリーズ**   
プロユースの電磁調理器対応鍋



① Murano(ムラノ) インダクション   
18-8 寸胴鍋 (蓋無) <AZV-77>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	¥
7-0005-0101	16	178×150	3.0	1.14	0.8	143	143	5,500
7-0005-0102	20	218×180	5.5	1.74	0.8	178	178	8,600
7-0005-0103	24	260×240	10.0	2.94	0.8	218	218	11,500
7-0005-0104	28	300×280	17.0	3.29	0.8	252	252	15,000
7-0005-0105	32	344×320	25.0	5.11	0.8	273	273	23,000
7-0005-0106	36	382×360	35.0	6.74	1.0	305	305	30,000
7-0005-0107	40	422×400	50.0	9.49	1.0	340	340	40,000
7-0005-0108	45	472×450	70.0	12.09	1.2	370	370	50,000
7-0005-0109	50	522×500	98.0	12.75	1.2	424	424	63,000
7-0005-0110	60	622×550	155.0	20.85	1.5	520	520	130,000

② Murano(ムラノ) インダクション   
18-8 半寸胴鍋 (蓋無) <AHV-A3>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	¥
7-0005-0201	16	178×120	2.4	1.02	0.8	143	143	4,500
7-0005-0202	20	218×140	4.2	1.45	0.8	178	178	6,800
7-0005-0203	24	260×160	7.0	2.07	0.8	218	218	9,000
7-0005-0204	28	300×180	11.0	2.69	0.8	252	252	12,000
7-0005-0205	32	344×200	16.0	3.34	0.8	273	273	16,000
7-0005-0206	36	382×230	23.0	4.95	1.0	305	305	22,000
7-0005-0207	40	422×260	32.0	6.22	1.0	340	340	29,000
7-0005-0208	45	472×300	47.0	9.08	1.2	370	370	40,000
7-0005-0209	50	522×320	63.0	10.15	1.2	424	424	53,000
7-0005-0210	60	622×380	107.0	17.05	1.5	520	520	80,000

③ Murano(ムラノ) インダクション   
18-8 外輪鍋 (蓋無) <AST-H9>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	¥
7-0005-0301	16	178×80	1.6	0.88	0.8	143	143	4,100
7-0005-0302	18	198×80	2.0	1.04	0.8	178	178	4,800
7-0005-0303	20	218×80	2.5	1.22	0.8	218	218	5,100
7-0005-0304	24	260×95	4.3	1.75	0.8	252	252	6,400
7-0005-0305	28	300×110	6.7	2.41	0.8	273	273	11,000
7-0005-0306	32	344×160	12.9	3.14	0.8	305	305	13,500
7-0005-0307	36	382×180	18.0	4.62	1.0	340	340	16,500
7-0005-0308	40	422×200	25.0	5.79	1.0	370	370	25,500
7-0005-0309	45	472×230	36.0	8.30	1.2	424	424	33,000
7-0005-0310	60	622×300	84.0	15.40	1.5	520	520	70,000

④ Murano(ムラノ) インダクション  
18-8 鍋蓋 <ANB-35>

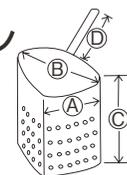
cm用	外径	¥	cm用	外径	¥
7-0005-0401	16	181	7-0005-0407	36	384
7-0005-0402	18	201	7-0005-0408	40	424
7-0005-0403	20	221	7-0005-0409	45	474
7-0005-0404	24	261	7-0005-0410	50	532
7-0005-0405	28	301	7-0005-0411	60	632
7-0005-0406	32	341			

⑤ Murano(ムラノ) インダクション  
18-8 スチームポット  
<AST-I3> 7-0005-0501 ¥7,400

cm用 外径 内径 高さ  
24 260 240×195  
Murano(ムラノ)インダクション・Murano(ムラノ)インダクションテフロンセレクト寸胴鍋24cmにご使用できます。  
蒸し物はもちろん、パスタなど茹で物にも便利です。

⑥ Murano(ムラノ) インダクション  
18-8 パスタクッカー  
<APS-53> 7-0005-0601 ¥5,800

cm用 (A) (B) (C) (D)  
36 155 205 230 190  
Murano(ムラノ)インダクション半寸胴鍋36cmにご使用できます。





**ティファール圧力鍋** 充実の付属品で、1台3役  
中かごを使えば蒸し料理に、  
ガラス蓋を使えば普通の料理に。



**① ティファール 圧力鍋クリブソミニット パーフェクト <AAT-71>**

	白米炊飯量	内径	高さ	底径	kg	
7-0050-0101	4.5ℓ	約4合	220×130	155	2.25	¥30,000
7-0050-0102	6ℓ	約6合	220×169	155	2.35	¥31,500

付属品: ガラス蓋、中かご、中かご台、レシピブック



ハンドルを片手で  
上げ下げするだけの  
カンタン開閉。



加圧状況をモニターし、  
火加減のタイミングをお知らせします。

alto  
CRISTEL



**② クリステル アルト圧力鍋 6ℓ IH**

<AAT-76> 7-0050-0201 ¥35,000

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約8合	242×210	4.53	235	

●「ゆっくり調理」が「急速調理」を選択し、  
料理に合った時間だけ加圧する簡単操作です。



●360度どの位置でも  
蓋を閉められます。



安全スリット  
圧力がかかりすぎたとき、  
パッキンが側面から飛び出し  
圧力を逃します。



**③ フィスラー コンフォート圧力鍋 <AAT-55>**

	ℓ	内径	高さ	kg	底径	
7-0050-0301	2.5	180×120	2.0	150		¥48,000
7-0050-0302	4.5	220×137	2.6	190		¥50,000
7-0050-0303	6	220×184	2.8	190		¥55,000

付属品: 蒸し器、三脚、料理ブック  
※6ℓタイプには、蒸し器が2個(穴なし、穴あき)がついています。

圧力とスチームの使い方

■設定1: 低圧  
魚や野菜など、煮くずれしやすい食材の調理や、プリンや茶碗蒸しなどの料理に向いています。  
■設定2: 高圧  
肉料理やシチューなど料理全般にお使いいただけます。



圧力を変えられる  
低圧から高圧、圧力の細かい設定が可能。蒸し料理に、圧のかからないスチーム機能もついています。



圧力が、見える  
鍋内部の圧力のかかり具合は、3色のカラー表示で一目瞭然。圧力が上がるにつれ、黄→緑→赤と変化します。火力を調整して、緑の状態をキープしてください。

おいしさの穴場

独自の機能「アロマピー」。加圧前に空気孔から余分な空気を逃がし、圧がかかると自動的に空気孔を密閉するため、味、香り、色、栄養を生かした調理ができます。圧力が一定以上になったときは安全装置にも。



**④ フィスラー プレミアム圧力鍋 <AAT-54>**

	ℓ	内径	高さ	kg	底径	
7-0050-0401	2.5	180×120	2.0	150		¥52,000
7-0050-0402	3.5	220×110	2.5	190		¥55,000
7-0050-0403	4.5	220×137	2.6	190		¥58,000
7-0050-0404	6	220×184	2.8	190		¥63,000
7-0050-0405	10	260×213	4.4	235		¥77,000

付属品: 蒸し器、三脚、料理ブック  
※6ℓタイプには、蒸し器が2個(穴なし、穴あき)がついています。

3つの圧力設定とスチーム機能

低圧から高圧、そして超高圧まで、圧力の細かい設定が可能。蒸し料理に、圧のかからないスチーム機能もついています。

圧力が、見える

鍋内部の圧力のかかり具合は、3色のカラー表示で一目瞭然。圧力が上がるにつれ、黄→緑→赤と変化します。火力を調整して、緑の状態をキープしてください。

おいしさの穴場

独自の機能「アロマピー」。加圧前に空気孔から余分な空気を逃がし、圧がかかると自動的に空気孔を密閉するため、味、香り、色、栄養を生かした調理ができます。圧力が一定以上になったときは安全装置にも。



**ワンダーシェフ圧力鍋**



**ワンダーシェフ あなたと私の圧力魔法鍋**

**⑤ 片手 3ℓ ZASA30 IH <AAT-72>**

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約3合	180×120	約2.0	153	



**⑥ 両手 5.5ℓ ZADA55 IH <AAT-70>**

白米炊飯量	内径	高さ	kg	底径
約6合	220×150	約2.7	170	

■ワンダーシェフ あなたと私の圧力魔法鍋仕様 (⑤⑥)

DATA	容 量		サイ ズ
商品サイズ (白米最大炊量)	水の容量 (最高水位線)	水の容量 (豆るい線)	商品サイズ(外寸) (W×D×H mm)
3ℓ (3合)	2.0ℓ	1.0ℓ	390×210×195
5.5ℓ (6合)	3.6ℓ	1.8ℓ	350×255×225

⑤⑥付属品: 蒸しす、掃除ピン、取扱説明書、  
「なかよし家族の圧力鍋レシピ100」

■4つの安全設計  
●見やすい「フロート式安全装置」と圧力の上がりすぎを防ぐ「大口径安全弁」  
●食材が詰まるのを防ぐ「ノズルフィルター」  
●勢いのある蒸気でも安心「ねじ式おもり」  
●蓋がしっかり閉まっていないと圧力が上がらない「スライド式安全装置」

メンテナンスが簡単です

取手を取りはずす事ができます。蓋との接合部分につきやすい料理のカス等も毎ご使用後にすみずみまで洗うことができ、いつまでも清潔にご使用いただけます。

**⑧ WMF パーフェクトプラス圧力鍋 018WF <AAT-34>**

	ℓ	内径	高さ	kg	底径	
7-0050-0801	2.5	W793090000	176×105	2.0	180	¥38,000
7-0050-0802	3.0	W793116040	220× 85	2.7	220	¥42,000
7-0050-0803	4.5	W793126040	220×130	3.2	220	¥45,000
7-0050-0804	6.5	W793136040	220×180	3.6	220	¥52,000



信頼の安心設計

WMFパーフェクトプラス圧力鍋は、5つの安全システムにより、完璧な安全性をお約束致します。蓋が完全に閉まっていないと、蒸気圧が発生しません。また、圧力がかかっている間は、蓋がロックされて開きません。圧力が高くなりすぎると取手のバルブで調整。高すぎる圧力は安全バルブが自動的に排出します。また、これらの安全システムが働かなくなった時は、蓋のスリットから圧力が完全に放出されます。



黒オモリは高温  
ごはん以外の一般料理



赤オモリは低温  
玄米以外のごはんの炊飯など

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

VitaCraft Pro ビタクラフト・プロシリーズ 全面5層構造「鍋」をプロの方々に

ビタクラフトが可能にした究極の熱効率

熱吸収性、拡散性。鍋底にあたった熱は、素早く側面にも伝わります。  
 ステンレスとアルミニウムの異なる金属板を、幾重にも重ねて全面多層構造にすることで、高い熱吸収性(熱しやすく)、熱伝導性(熱を素早く伝え)、保温性(熱を逃さない)が生じ、他にはマネできない突出した熱効率を作りだします。ビタクラフトは底のみ多層構造の高級貼り底鍋と比較しても明らかです。



全面5層構造

ステンレスとアルミニウムの異なる金属板を幾重にも重ね全面多層構造にすることで、極めて高い熱吸収性、拡散性、保温性が生まれ、鍋の中に自然な対流が起こります。高温で長時間調理しても底が変形しにくいビタクラフトは、熱源を選ばず200Vのハイパワー電気熱源にも対応します。高熱圧着工法による全面多層構造は繰り返しの加熱にも、変形したり剥がれたりしてその高い機能性を失う事はありません。

無水調理  
(ペーパーシール効果)

無水調理

ビタクラフトの鍋は本体と蓋が密着するように設計されています。そのため、熱や水分が逃げにくいペーパーシール効果が得られます。ペーパーシールは水蒸気の膜のことで、鍋内部を定温・定圧にし、調理に最も適した状態を作りだします。これこそが野菜に含まれる水分だけを利用した無水調理を可能にしています。



1 ビタクラフト・プロ 寸胴鍋 (蓋付)

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0051-0101	24	257×200	9.0	3.2	210	¥35,000
7-0051-0102	28	301×225	13.6	3.9	245	¥42,000
7-0051-0103	30	322×240	16.7	4.4	270	¥47,000
7-0051-0104	36	382×285	29.5	6.8	305	¥63,000
7-0051-0105	40	422×320	40.3	8.4	330	¥73,000
7-0051-0106	45	472×360	57.7	10.5	370	¥90,000

板厚:2.5

2 ビタクラフト・プロ 半寸胴鍋 (蓋付)

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0051-0201	24	257×170	7.7	2.8	210	¥31,000
7-0051-0202	28	301×180	11.0	3.4	245	¥37,000
7-0051-0203	30	322×200	14.2	4.1	270	¥42,000
7-0051-0204	36	382×230	23.0	6.3	305	¥54,000
7-0051-0205	40	422×240	30.2	7.4	330	¥63,000
7-0051-0206	45	472×290	46.0	9.3	370	¥79,000

板厚:2.5

3 ビタクラフト・プロ 外輪鍋 (蓋付)

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0051-0301	24	257×80	3.5	2.1	210	¥24,000
7-0051-0302	30	322×100	6.9	3.1	270	¥34,000
7-0051-0303	36	382×120	12.0	5.0	305	¥46,000
7-0051-0304	40	422×130	16.0	5.9	330	¥52,000

板厚:2.5



4 ビタクラフト・プロ 片手鍋 (蓋付)

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0051-0401	16	178×90	1.8	1.3	140	¥16,000
7-0051-0402	18	198×110	2.8	1.5	160	¥17,000
7-0051-0403	20	218×120	3.7	1.8	180	¥19,000
7-0051-0404	24	258×140	6.3	2.4	210	¥26,000
7-0051-0405	28	301×150	9.0	3.0	245	¥29,000

板厚:2.5

5 ビタクラフト・プロ ソテーパン (蓋付)

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0051-0501	20	218×75	2.1	1.5	145	¥19,000
7-0051-0502	24	258×85	3.5	2.0	190	¥22,000
7-0051-0503	28	301×95	5.5	2.5	225	¥24,000
7-0051-0504	30	322×100	6.8	2.9	245	¥26,000

板厚:2.5

6 ステンレス ビタクラフト・プロ 両手鍋

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0051-0601	18	198×110	2.8	1.74	157	¥21,000
7-0051-0602	20	218×120	3.7	1.96	177	¥24,000

板厚:2.5

7 ステンレス ビタクラフト・プロ 雪平鍋

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0051-0701	16	176×60	1.1	0.6	110	¥8,500
7-0051-0702	18	201×70	1.6	0.7	126	¥10,000
7-0051-0703	20	220×80	2.3	0.9	138	¥12,000

板厚:2.5



8 ビタクラフト・プロ フライパン

cm内	外径	深さ	kg	底径	
7-0051-0801	20	218×45	0.8	150	¥15,000
7-0051-0802	24	258×50	1.0	180	¥18,000
7-0051-0803	28	300×55	1.3	215	¥22,000
7-0051-0804	30	322×65	1.6	225	¥25,000
7-0051-0805	32	342×70	1.8	240	¥28,000

板厚:2.5

9 ビタクラフト・プロ マジックコートフライパン

cm内	外径	深さ	kg	底径	
7-0051-0901	20	218×45	0.8	150	¥16,000
7-0051-0902	24	258×50	1.0	180	¥19,000
7-0051-0903	28	300×55	1.3	215	¥23,000
7-0051-0904	30	322×65	1.6	225	¥26,000

板厚:2.5

10 ビタクラフト・プロ フライパン用蓋

cm用	底径	価格
7-0051-1001	20	¥2,500
7-0051-1002	24	¥2,500
7-0051-1003	28	¥3,000
7-0051-1004	30	¥3,500
7-0051-1005	32	¥4,000

●ステンレス全面5層構造  
 ●蓋は⑩がご使用いただけます。

●ステンレス全面5層構造に大変丈夫なマジックコートを施しています。  
 ●蓋は⑩がご使用いただけます。

●⑧⑨ビタクラフト・プロ フライパン専用の蓋です。

VitaCraft®

ビタクラフト スーパー鉄シリーズ IH

鉄に特殊な熱処理“4層窒化加工”をすることにより、鉄フライパンの魅力はそのままだに、錆びにくく、丈夫な鉄フライパンが完成しました。錆びにくいので、調理後の面倒な手入れもありません。※ビタクラフト社(米国)の厳重な品質管理のもと日本にて製造されたものです。

①～③材質：本体/鉄・窒化加工処理  
ハンドル/ステンレススチール



ビタクラフト

① スーパー鉄フライパン (AFL-06) IH

	cm内	高さ	kg	底径	
7-0052-0101	20	41	0.66	155	¥7,800
7-0052-0102	24	43	0.86	178	¥8,400
7-0052-0103	26	43	0.96	205	¥8,800
7-0052-0104	28	50	1.13	215	¥9,500

板厚：1.6

② スーパー鉄ウオックパン (AUO-10) IH

	cm内	高さ	kg	底径	
7-0052-0201	22	65	0.76	140	¥8,400
7-0052-0202	24	65	0.86	153	¥8,800
7-0052-0203	26	72	1.04	160	¥9,500
7-0052-0204	28	70	1.09	175	¥10,000
7-0052-0205	30	84	1.42	175	¥11,800
7-0052-0206	33	84	1.56	180	¥13,800

板厚：1.6

③ スーパー鉄エッグパン (AEG-01) IH

	内寸	高さ	kg	底面サイズ	
7-0052-0301	193×146	40	0.68	145×113	¥8,000

板厚：1.5

VitaCraft®

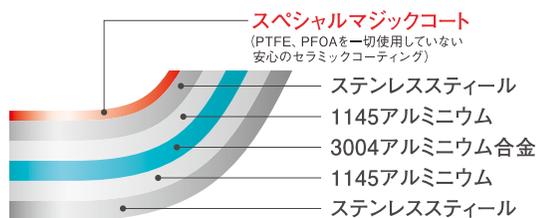
スーパーセラミックシリーズ IH

スーパーセラミック加工

スーパーセラミック(スペシャルマジックコート)は摩耗に強く耐熱温度も高い為、幅広くお料理に対応する事が出来ます。

全面多層構造

熱伝導のよいアルミニウム3層を保温性に優れたステンレス2層で挟んだ5層構造。熱を均一に伝え、熱ムラが無く本格的な仕上がりになります。



④ ビタクラフトスーパーセラミックフライパン (AFF-02) IH

	cm	高さ	kg	底径	
7-0052-0401 No.4641	21.5	45	0.74	130	¥12,000
7-0052-0402 No.4642	23.5	45	0.82	160	¥13,000
7-0052-0403 No.4643	25.5	45	0.94	190	¥14,000

⑤ ビタクラフトスーパーセラミックフライパン深型 (AFF-01) IH

	cm	高さ	kg	底径	
7-0052-0501 No.4644	21.5	55	0.75	130	¥13,000
7-0052-0502 No.4645	23.5	57	0.88	160	¥14,500
7-0052-0503 No.4646	25.5	60	0.95	190	¥16,000

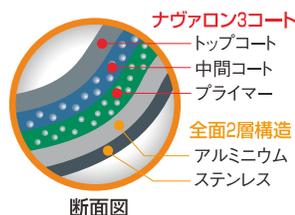
⑥ ビタクラフトスーパーセラミック専用ガラス蓋 (AFT-02) IH

7-0052-0601 No.3123	21.5cm用	¥1,800
7-0052-0602 No.3125	23.5cm用	¥2,000
7-0052-0603 No.3127	25.5cm用	¥2,200

VitaCraft® Sofia II

ビタクラフト ソフィアII シリーズ IH

- 抜群の耐摩耗性を持つナヴァロン3コート(高密度3層フッ素樹脂コーティング)で焦げ付きを防止。
- 熱効率に優れたステンレスとアルミの全面2層構造。
- IHクッキングヒーター対応。200Vの電気熱源にも使用可能。



ビタクラフト ソフィアII

⑦ フライパン (AHL-X8) IH

	cm内	高さ	kg	底径	
7-0052-0701 No.1740	20	48	0.65	150	¥2,800
7-0052-0702 No.1742	22	48	0.72	160	¥3,300
7-0052-0703 No.1744	24	50	0.8	170	¥3,800
7-0052-0704 No.1746	26	58	0.97	200	¥4,400
7-0052-0705 No.1748	28	58	1.04	210	¥4,900

⑧ ウオックパン (AUO-05) IH

	cm内	高さ	kg	底径	
7-0052-0801 No.1750	20	70	0.7	135	¥3,300
7-0052-0802 No.1754	24	75	0.9	162	¥4,400
7-0052-0803 No.1756	26	70	0.99	185	¥4,900
7-0052-0804 No.1758	28	75	1.1	176	¥5,500

⑨ エッグパン (AET-12) IH

	内寸	高さ	kg	底面サイズ	
7-0052-0901 No.1780	180×130	34	0.6	140×105	¥3,800

Vita Craft® ビタクラフトシリーズ

Point

「ビタクラフト」の特長

一生つき合える本物、それが世界のベストセラー「ビタクラフト」  
それは、無水・無油・低温・低圧調理による“キッチンの革命”です。



1.マルチ熱源対応型

高温で長時間調理しても底が変形しないビタクラフトは、熱源を選びません。IHクッキングヒーター（電磁調理器）はもちろん、200Vのハロゲンヒーターなど、さまざまな熱源でご利用いただけます。



3.ペーパーシール®効果

ビタクラフトは、本体とフタがピッタリ合うようにつくられています。ですから、調理中に発生した水蒸気の膜（ペーパーシール）がナベの内部を調理に最も適した状態をつくりだし、ヘルシーな無水調理や定温・定圧調理を可能にしました。



2.全面多層構造

全面多層構造のビタクラフトは熱効率が大変よく、底にあたった熱が素早く側面にも伝わります。ですから、調理は中火で加熱、沸騰したら弱火が基本。また、優れた保温性やペーパーシール効果は、調理時間を大幅にカットします。毎日使うガスや電気のことを考えると大変お得です。



4.フチに汚れがたまりにくい

折り返しをつくらず処理したフチは、どこからでも注げ、水切れも抜群。汚れがたまりません。注ぎ口がないのもそのためです。丈夫で洗いやすくお手入れも簡単です。

Ultra™ Vita Craft®

全面9層構造の最高級シリーズ。

ビタクラフト ウルトラ IH

全面9層のウルトラプライ（超多層構）によりズバ抜けた熱伝導性、熱吸収性、熱保温性を持ち、あらゆる熱源に対応するビタクラフトの最高級シリーズ  
底板厚：2.5(③のみ3.0)



18-10 ビタクラフト ウルトラ

① 両手鍋 〈ALY-44〉 IH

	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0053-0101	No.9302	170×85	1.9	1.28	145	¥37,000
7-0053-0102	No.9503	210×90	3.2	1.68	185	¥43,000
7-0053-0103	No.9506	255×110	5.5	2.36	230	¥49,000

② 両手鍋 深型 〈ALY-46〉 IH

	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0053-0201	No.9204	210×115	4.0	1.89	185	¥47,000

③ 両手鍋 浅型 〈ALY-45〉 IH

	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0053-0301	No.9522	255×55	3.0	1.95	230	¥46,000



④ 片手鍋 〈AKT-96〉 IH

	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0053-0401	No.9201	170×55	1.0	1.08	145	¥30,000
7-0053-0402	No.9435	210×80	2.9	1.58	185	¥42,000



⑤ フライパン 〈AHL-P2〉 IH

	内径	深さ	kg	底径	
7-0053-0501	No.9309	220×55	1.23	165	¥36,000
7-0053-0502	No.9310	245×55	1.42	185	¥40,000
7-0053-0503	No.9411	270×55	1.65	220	¥45,000
7-0053-0504	No.9410	270×55	1.73	220(向い手付)	¥46,000



プッシュボタン式ハンドル

ビタクラフトウルトラの片手鍋（No.9410 フライパン27cm除く）には簡単に脱着できるプッシュボタン式のハンドルが採用されています。これにより洗いに良かった把手付近が洗いやすくなったと同時に、把手を外してオープンに入れての調理（ダブルオープンクッキング）も可能です。

Vita Craft® Colorado

使い勝手のよいラインナップ

ビタクラフトコロラド IH

- 保温力に優れ、熱伝導がよく熱ムラのない全面5層構造。
- ペーパーシール（水蒸気膜）効果で無水調理・無油調理によるヘルシークッキング!
- ステンレスで統一されたシンプルで清潔感のあるデザインです。底板厚：2.5



全面5層構造



18-10 ビタクラフトコロラド

⑥ 両手鍋 〈ALY-76〉 IH

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0053-0601	No.2504	20	97	3.1	1.56	170 ¥13,000
7-0053-0602	No.2505	22	100	4.1	1.82	190 ¥14,000



⑦ 片手鍋 〈AKT-E8〉 IH

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0053-0701	No.2501	14	75	1.2	0.90	105 ¥10,000
7-0053-0702	No.2502	16	75	1.5	1.08	125 ¥11,000
7-0053-0703	No.2503	18	85	2.2	1.26	145 ¥12,000



⑧ フライパン 〈AHL-Z2〉 IH

	cm内	深さ	kg	底径	
7-0053-0801	No.2506	26	50	1.63	210 ¥15,000

**VitaCraft®** ビタクラフトシリーズ

**VitaCraft®**  
HEXA-PLY  
全面6層構造のシンプルスタンダード  
ビタクラフト ヘキサプライ IH  
板厚2.5



熱伝導率、熱拡散率の高いアルミニウムを保温性、耐久性に優れたステンレスと丈夫なチタン入り電磁ステンレスでサンド。熱効率がさらにアップした全面6層構造で、より高い経済性・機能性を発揮します。



**ビタクラフト ヘキサプライ**

**① 両手鍋〈ALY-84〉IH**

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0054-0101	No.6122	190×100	3.0	1.36	165	¥31,000
7-0054-0102	No.6126	255×80	4.0	1.86	230	¥35,000
7-0054-0103	No.6127	255×110	5.5	2.08	230	¥37,000
7-0054-0104	No.6129	255×140	7.5	2.34	230	¥39,000

**② 両手鍋深型〈ALY-85〉IH**

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0054-0201	No.6125	210×115	4.0	1.70	185	¥33,000
7-0054-0202	No.6128	210×150	5.5	1.80	185	¥37,000



**③ 片手鍋〈AKT-G1〉IH**

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0054-0301	No.6113	140×80	1.2	0.87	115	¥20,000
7-0054-0302	No.6114	170×85	1.9	1.13	145	¥26,000
7-0054-0303	No.6115	210×80	2.9	1.39	185	¥30,000
7-0054-0304	No.6116	190×100	3.0	1.30	165	¥30,000



**④ フライパン〈AFL-04〉IH**

	内径	高さ	kg	底径	
7-0054-0401	No.6112	170×55	0.97	145	¥20,000
7-0054-0402	No.6131	210×55	1.27	185	¥29,000
7-0054-0403	No.6132	240×55	1.63	220	¥34,000

**VitaCraft®**  
multiple-pan  
作る料理を選ばない多層構造鍋  
ビタクラフト マルチパン IH



全面5層構造

**焼く、煮る、蒸す、様々な調理シーンでマルチに活躍**

多層構造の熱伝導+フタを使うことで熱効率がさらにアップ。火加減は弱火から中火でOKです。また保温力を活かした余熱調理ができ、加熱時間はさらに短縮。省エネで経済的にやさしいお鍋なのです。別売りのスチームスタンドを併せて使うと本格的な蒸し料理もお手軽に作れます。



**⑤ 18-10 ビタクラフト マルチパン 〈AML-32〉IH**

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0054-0501	No.4853	21 55	1.8	1.29	135	¥16,000
7-0054-0502	No.4857	25 60	2.9	1.78	185	¥20,000
7-0054-0503	No.4859	31 63	4.5	2.46	234	¥25,000

底板厚:2.5

**VitaCraft®** 全面5層構造のコンパクトに収納できるミニパンセット

ビタクラフト ミニパン IH



全面5層構造



収納時はコンパクト!!

**⑥ 18-10 ビタクラフト ミニパンセット No.2800 IH**  
〈AMN-14〉 ¥20,000

セット内容					
内径	高さ	容量	底径		
160×	41	0.8ℓ	112		
160×	84	1.5ℓ	112		
160×102	2.1ℓ	112			

蓋×1 (3サイズ共通)  
底板厚:2.5

- 3サイズの中から、調理する量にあわせて選んでご使用いただけます。ステンレスで統一されたシンプルで清潔感のあるデザインです。
- 保温性に優れ、熱伝導がよく熱ムラのない全面5層構造。
- ペーパーシール(水蒸気膜)効果で無水調理・無油調理によるヘルシークッキング!

**VitaCraft®** ビタクラフト アイテム



**⑦ ビタクラフト スチームスタンド 〈AST-L5〉IH**

	cm	高さ	
7-0054-0701	No.3323	15.0	H20 ¥1,300
7-0054-0702	No.3324	19.5	H25 ¥1,600
7-0054-0703	No.3325	22.0	H25 ¥2,000

- 蒸し料理に便利です。使用可能な鍋寸法  
No.3323:内径15.5cm以上  
No.3324:内径20.0cm以上  
No.3325:内径22.5cm以上



**⑧ 18-10 ビタクラフト専用 パスタパン**

	直径	高さ	kg
7-0054-0801	No.3318	210×175	0.93

P.53②No.9205、②No.6128専用です。



**⑨ ビタクラフト マルチペティナイフ 〈AVT-01〉 ¥2,000**

7-0054-0901	No.9741	ピンク
7-0054-0902	No.9742	イエロー
7-0054-0903	No.9743	ライムグリーン

- 先端が波刃になっているので、やわらい食材も切りやすいです。
- テーブルで切り分ける生ハムやローストビーフなどお肉類にも。

**⑩ ビタクラフト マルチブレードナイフ 〈AVT-02〉 ¥2,000**

7-0054-1001	No.9744	ピンク
7-0054-1002	No.9745	イエロー
7-0054-1003	No.9746	ライムグリーン

- 全長:215 刃渡り:90
- やわらかいケーキやサンドイッチからフランスパンまで。
- 丸みのある先端はパテナイフとしても使用できます。

⑨⑩材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 グリップ/エラストマー樹脂  
柄芯部/ポリプロピレン



**⑪ ビタクラフト クリーンキングリキッド No.9904 (ステンレス・銅製品用) 400g**  
〈JKL-68〉 ¥1,500

- フライパンやお鍋、流し、調理台等のステンレス、ホーロー、タイルはもちろん食器、湯呑み、スプーン等にも適しています。

**Barazzoni**

バラゾーニ タミーシリーズ IH イタリアで112年の歴史を持つ鍋メーカー「バラゾーニ」

材質：本体・蓋・ハンドル/18-10ステンレス  
鍋底/18-0ステンレス+アルミニウム3層構造



① 18-10 タミー スtockポット(蓋付) IH  
(ABR-02) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-0101	14	140	142	2.25	0.94	115	¥17,000
7-0055-0102	18	180	163	4.25	1.50	160	¥21,000
7-0055-0103	22	220	185	7.5	2.13	185	¥26,000
7-0055-0104	26	260	228	12.0	2.72	235	¥36,000

② 18-10 タミー シチューポット(蓋付) IH  
(ABR-03) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-0201	14	140	94	1.5	0.81	115	¥15,000
7-0055-0202	18	180	104	2.5	1.27	160	¥19,000
7-0055-0203	22	220	132	5.0	1.88	185	¥23,000
7-0055-0204	26	260	136	7.25	2.56	235	¥31,000

③ 18-10 タミー キャセロール(蓋付) IH  
(ABR-04) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-0301	18	180	58	1.25	1.13	160	¥17,000
7-0055-0302	22	220	70	2.25	1.55	185	¥21,000
7-0055-0303	26	260	72	3.75	2.21	235	¥28,000



④ 18-10 タミー フィッシュケトル(蓋付) IH  
(ABR-05) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg		
7-0055-0401	36	360	160	130	6.0	2.41	¥51,000

※直火用

⑤ 18-10 タミー ソースパン(蓋付) IH  
(ABR-06) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-0501	12	120	77	0.75	0.59	95	¥15,000
7-0055-0502	14	140	94	1.25	0.79	115	¥16,000

⑥ 18-10 タミー パスタストレナー  
(ABR-07) □

	cm	内径	高さ	kg	
7-0055-0601	22	220	174	0.84	¥15,000

●①ストックポット22cm用

⑦ 18-10 タミー 鍋蓋  
(ABR-08) □

7-0055-0701	12cm用	¥4,500
7-0055-0702	14cm用	¥5,000
7-0055-0703	18cm用	¥6,000
7-0055-0704	22cm用	¥7,000
7-0055-0705	26cm用	¥8,000

**Barazzoni**

バラゾーニ マイポットシリーズ IH

材質：本体・蓋・ハンドル/18-10ステンレス  
鍋底/18-0ステンレス+アルミニウム3層構造



⑧ 18-10 マイポット スtockポット(蓋付) IH  
(ABR-09) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-0801	20	200	171	5.0	1.80	160	¥28,000
7-0055-0802	24	240	188	8.0	2.28	195	¥35,000
7-0055-0803	28	280	230	13.5	3.07	210	¥41,000

⑨ 18-10 マイポット シチューポット(蓋付) IH  
(ABR-10) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-0901	16	160	100	1.4	0.98	125	¥19,000
7-0055-0902	20	200	118	3.0	1.64	160	¥24,000
7-0055-0903	24	240	137	5.0	2.22	195	¥31,000

⑩ 18-10 マイポット キャセロール(蓋付) IH  
(ABR-11) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-1001	24	240	90	2.7	1.92	195	¥29,000
7-0055-1002	28	280	100	4.4	2.49	210	¥35,000



⑪ 18-10 マイポット ソテーパン(蓋付) IH  
(ABR-12) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-1101	28	280	100	4.4	2.64	210	¥36,000

⑫ 18-10 マイポット ソースパン(蓋付) IH  
(ABR-13) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-1201	14	140	78	0.8	0.80	115	¥18,000
7-0055-1202	16	160	82	1.5	0.99	125	¥19,000
7-0055-1203	20	200	105	3.0	1.62	160	¥24,000

⑬ 18-10 マイポット フライパン IH  
(ABR-14) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-1301	24	240	49	1.5	0.99	195	¥16,000
7-0055-1302	28	280	49	2.0	1.37	210	¥21,000



⑭ 18-10 マイポット 鍋蓋  
(ABR-15) □

7-0055-1401	14cm用	¥6,000
7-0055-1402	16cm用	¥7,000
7-0055-1403	20cm用	¥9,000
7-0055-1404	24cm用	¥11,000
7-0055-1405	28cm用	¥13,000



⑮ 18-10 マイポット オーバルキャセロール(蓋付) IH  
(ABR-17) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg		
7-0055-1501	32	320	240	165	5.5	2.40	¥45,000

※直火用



⑯ 18-10 マイポット パスタポット(蓋付) IH  
(ABR-16) □

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0055-1601	22	220	290	6.0	3.05	180	¥43,000

**Barazzoni** バラゾーニ マイレディ シリーズ IH 設計、素材にもこだわった美しいデザイン

材質：本体・蓋・ハンドル/18-10ステンレス  
鍋底/18-0ステンレス+アルミニウム3層構造



① 18-10 マイレディ スtockポット(蓋付) IH  
(ABR-18) □

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
7-0056-0101	20	200×185	5.0	2.06	140	¥41,000
7-0056-0102	24	240×200	8.0	2.71	175	¥50,000



② 18-10 マイレディ シチューポット(蓋付) IH  
(ABR-19) □

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
7-0056-0201	16	160×110	1.8	1.16	110	¥31,000
7-0056-0202	20	200×130	3.5	1.86	140	¥37,000
7-0056-0203	24	240×138	5.7	2.49	175	¥44,000



③ 18-10 マイレディ キャセロール(蓋付) IH  
(ABR-20) □

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
7-0056-0301	24	240×100	4.0	2.26	175	¥42,000
7-0056-0302	28	280×106	6.0	3.04	200	¥50,000



④ 18-10 マイレディ オーバルキャセロール(蓋付) IH  
(ABR-26) □

	cm	内径	深さ	ℓ	kg
7-0056-0401	32	320×240×195	7.4	2.3	¥55,000

※直火用



⑤ 18-10 マイレディ ソテーパン(蓋付) IH  
(ABR-21) □

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
7-0056-0501	24	240×100	4.0	2.33	175	¥44,000
7-0056-0502	28	280×106	6.0	3.12	200	¥52,000



⑥ 18-10 マイレディ ソースパン(蓋付) IH  
(ABR-22) □

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径
7-0056-0601	14	140×102	1.3	1.01	90	¥30,000
7-0056-0602	16	160×110	1.8	1.24	110	¥33,000



⑦ 18-10 マイレディ パスタポット(蓋付) IH  
(ABR-25) □

	cm	内径	深さ	ℓ	kg
7-0056-0701	20	200×265	5.0	3.1	¥67,000



⑧ 18-10 マイレディ スパゲティーストレーナー IH  
(ABR-24) □

	cm	内径	深さ	kg
7-0056-0801	20	200×185	1.01	¥27,000

●①ストックポット20cm用



⑨ 18-10 マイレディ パスタストレーナー IH  
(ABR-23) □

	cm	内径	深さ	kg
7-0056-0901	20	200×115	0.83	¥25,000

●②シチューポット20cm用



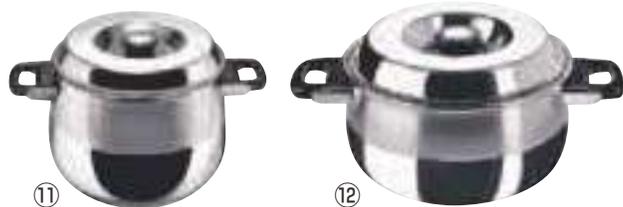
⑩ 18-10 マイレディ 鍋蓋 IH  
(ABR-27) □

7-0056-1001	14cm用	¥ 8,000
7-0056-1002	16cm用	¥ 9,000
7-0056-1003	20cm用	¥10,000
7-0056-1004	24cm用	¥11,500
7-0056-1005	28cm用	¥13,000

**Kinox(キノックス) 18-10 8080シリーズ IH**



⑪～⑬はフタのつまみ部に、スチームコントロール機能がついています。蒸気をコントロールして、料理を美味しく仕上げます。フタがフラットデザインなので重ねて収納できます。



⑪ スtockポット (AKN-26) IH

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
7-0056-1101	8090/20	20	220×182	5.5	1.71	172 ¥16,900
7-0056-1102	8090/24	24	265×210	8.8	2.60	215 ¥22,400

⑫ キャセロール (AKN-25) IH

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
7-0056-1201	8080/16	16	177× 92	1.7	0.90	135 ¥10,000
7-0056-1202	8080/18	18	200×105	2.2	1.20	150 ¥12,200
7-0056-1203	8080/20	20	220×117	3.3	1.45	175 ¥14,300
7-0056-1204	8080/24	24	265×136	5.5	2.20	220 ¥19,800
7-0056-1205	8080/28	28	310×162	8.8	2.80	250 ¥23,800
7-0056-1206	8080/32	32	350×184	13.0	3.55	285 ¥32,500

⑬ ソースパン (AKN-28) IH

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径
7-0056-1301	8080S/14	14	155× 78	1.1	0.65	117 ¥ 8,000
7-0056-1302	8080S/16	16	177× 92	1.7	0.85	135 ¥ 9,300
7-0056-1303	8080S/18	18	200×105	2.2	1.15	150 ¥11,400
7-0056-1304	8080S/20	20	220×117	3.3	1.40	175 ¥13,500

●⑪～⑬スチームコントロール機能付。



⑭ ノンスティックフライパン(強化ガラス蓋付) (AKN-30) IH

	cm内	外径	深さ	kg	底径
7-0056-1401	8080FN/24GL	24	260×65	1.70	200 ¥15,500
7-0056-1402	8080FN/28GLW	28	300×72	2.50	230 ¥19,800

●内面フッ素樹脂(テフロン・プラチナ)加工。 ●28cmは向い手付です。

⑮ フライパン(強化ガラス蓋付) (AKN-29) IH

	cm内	外径	深さ	kg	底径
7-0056-1501	8080F/24GL	24	260×65	1.70	195 ¥12,700

⑯ スチーマー (AKN-31)

	cm用	外径(内径)	深さ	kg
7-0056-1601	8082/16	16	178(160)× 92	0.40 ¥ 5,600
7-0056-1602	8082/18	18	198(180)×110	0.55 ¥ 6,700
7-0056-1603	8082/20	20	220(200)×115	0.70 ¥ 7,700
7-0056-1604	8082/24	24	263(240)×140	1.10 ¥11,100

⑰ パスタクッカー (AKN-27)

	cm	外径	深さ	kg
7-0056-1701	8087/20	20	222×195	0.75 ¥10,200
7-0056-1702	8087/24	24	265×235	1.08 ¥13,000

●⑰ストックポットで使えるパスタクッカーです。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
喫茶用品  
鉄板焼用  
軽食  
製菓用品  
棚・ウゴン  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



## エレックマスタープロシリーズ IH

材質/アルミクラッド三層鋼  
熱伝導に優れたアルミクラッド材を使用。  
熱伝導に優れ熱効率がいいからスピーディに省エネクッキング!

IHクッキングヒーターに接する外側面は有磁性に優れたSUS430を使用しているため熱効率に優れ、発生した熱は内部のアルミが素早く全体に熱を伝え、側面の立ち上がりにも熱が伝わるので、スピーディにおいしく調理できます。



① 両手深鍋 <ALY-74> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-0101	20	200×118	3.6	1.34	155		¥13,000
7-0057-0102	24	240×166	7.0	2.01	195		¥17,000
7-0057-0103	27	270×179	10.5	2.64	235		¥20,000



② 両手浅鍋24cm <ALY-75> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-0201	24	240×84	3.6	1.66	185		¥15,000

③ 片手鍋 <AKT-E5> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-0301	16	160×90	1.7	0.94	120		¥9,500
7-0057-0302	18	180×110	2.6	1.15	143		¥10,500



④ 雪平鍋 <AYK-78> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-0401	16	154×64	1.1	0.55	122		¥6,500
7-0057-0402	18	173×76	1.6	0.66	125		¥7,500
7-0057-0403	21	209×85	2.6	0.80	136		¥8,500

⑤ 天ぷら鍋 <ATV-58> IH

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-0501	210×80	2.3	0.87	135		¥8,000



⑥ 和鍋 33cm <AWN-03> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-0601	33	299×150	11	2.3	230		¥22,000

⑦ 和鍋用ガラス蓋 33cm

<AWN-04> IH 7-0057-0701 ¥2,800



⑧ セイロ(蓋付) <ASI-80> IH

	cm	内径	高さ	kg	
7-0057-0801	24(8合炊き)	238×127	1.45		¥13,000
7-0057-0802	33(2升炊き)	315×150	2.30		¥17,000

材質:18-8ステンレス  
※両手深鍋24cm、和鍋33cmと合わせてご使用ください。



⑨ パスタポット 20cm <APS-55> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-0901	20	198×214	6.7	2.43	163		¥18,000



## エレックマスター・ライトシリーズ YUS-180 IH

電磁調理器に対応し、ウォーターシール調理ができます。



⑩ 両手鍋 <ALY-41> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-1001	20	198×92	2.8	1.2	185		¥7,500



⑪ 深型 両手鍋 <ALY-43> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-1101	20	198×110	3.4	1.4	185		¥8,000
7-0057-1102	24	237×130	5.8	1.9	225		¥10,500

⑫ 浅型 両手鍋 <ALY-42> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-1201	24	237×68	3.0	1.6	225		¥8,900



⑬ パスタパン <APS-38> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-1301	20	198×206	6.7	2.46	185		¥12,000

⑭ 片手鍋 <AKT-95> IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0057-1401	18	174×95	2.3	0.98	165		¥6,500



⑮ フライパン <AHL-P1> IH

	cm	内径	高さ	kg	底径	
7-0057-1501	26	260×55	1.1	180		¥11,000

●内面フッ素樹脂加工



⑰ 玉子焼 DX <ATM-24> IH

	内径	kg	底面サイズ	
7-0057-1701	195×140×H30	0.46	160×120	¥5,800

●内面フッ素樹脂加工



⑱ 18-8 スチームプレート <AST-A2> IH

	cm				
7-0057-1801	浅20	H15			¥1,500
7-0057-1802	深20	H33			¥1,600
7-0057-1803	浅24	H33			¥2,800

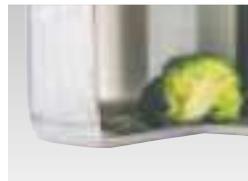
※エレックマスターライトシリーズの20、24cmの鍋に合います。



Coronal

フィスラー コロナル シリーズ IH

材質:本体/18-10ステンレス



底厚三層カプセル構造  
熱伝導の高いアルミ合金  
素材を保温性の高いステン  
レスでカプセル状に包みこ  
んだフィスラー独自の構造。  
効率よく加熱することを可  
能にします。



液だれしない気配り設計  
鍋のフチは、液だれせずに注  
げる特殊設計。ジョウゴを使  
わなくても鍋の中身を移すこ  
とができ、鍋側面やキッチン  
を汚しません。



フタの取っ手に付  
いているスチームコ  
ントロールを回すだ  
けで、無水調理や  
スチーム調理も思  
いのまま。



① フィスラー コロナル IH  
シチューポット 10-110 (AST-M0) IH

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0058-0101	24	120	5.1	2.37	224	¥30,000



② フィスラー コロナル IH  
キャセロール 10-120 (AKY-61) IH

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0058-0201	20	80	2.3	1.55	184	¥22,000
7-0058-0202	24	92	3.8	2.26	224	¥28,000



③ フィスラー コロナル IH  
ソースパン 10-150 (ASC-B2) IH

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0058-0301	16	75	1.4	1.08	150	¥18,000



ZWILLING Joy ツヴィリング ジョイ シリーズ IH

材質:本体/18-10ステンレス  
底/アルミニウムコア 18-0ステンレス

ツヴィリング ジョイは、全ての料理好きな方に向けた商品です。  
モダンでタイムレスなデザインは、どんなキッチンにもフィットします。  
ガラス蓋を採用し、料理の状態を確認しながら調理できるので、美味  
しいタイミングを逃しません。



Sigma Classic(シグマクラシック)

非常にしっかりと作られたカプセル構造の底には、アルミニウムコアの働きにより、優れた熱伝導と蓄熱性を有しており経済的です。一度温度が上がると弱火での調理が可能です。



④ ツヴィリング ジョイ ストックポット IH  
(AHV-E8) IH

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0058-0401	16	64043-160	101	2.0	1.03	14.5 ¥6,500
7-0058-0402	20	64043-200	116	3.6	1.49	18.5 ¥8,000
7-0058-0403	24	64043-240	138	6.2	2.12	22.2 ¥9,500



⑤ ツヴィリング ジョイ シチューポット IH  
(AHV-E9) IH

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0058-0501	16	64042-160	75	1.5	1.00	14.5 ¥6,000
7-0058-0502	20	64042-200	96	3.0	1.44	18.5 ¥7,000
7-0058-0503	24	64042-240	96	4.3	1.98	22.2 ¥8,000



⑥ ツヴィリング ジョイ  
ソースパン 64045-160 (AHV-E7) IH

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0058-0601	16	76	1.5	1.02	147	¥6,000

⑦ ツヴィリング ジョイ  
ミルクポット 64040-142 (AHV-E6) IH

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0058-0701	14	110	1.7	0.56	127	¥4,500

エルム IH 3層鋼鍋シリーズ IH

材質:IH3層鋼アルミクラッド



- 軽量で焦げ付きにくく、料理がふっくらとおいしく仕上がります。
- アルミの効果により熱が均一に伝わっているため汁物を注ぐ時も鍋肌でバチバチと水分が飛び散ることもありません。
- 内面は鏡面仕上げで汚れが落ちやすく洗いやすい仕様です。



⑧ エルム IH 3層鋼 両手鍋 (AEL-03) IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0058-0801	18	180×108	2.7	1.1	152	152	¥15,100
7-0058-0802	21	210×120	4.0	1.5	180	180	¥17,400
7-0058-0803	24	240×141	6.2	1.8	215	215	¥23,100



⑨ エルム IH 3層鋼 ユキヒラパン (AEL-02) IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0058-0901	18	180×70	1.5	0.96	137	137	¥11,400
7-0058-0902	21	208×80	2.3	1.24	150	150	¥13,700
7-0058-0903	24	240×95	3.8	1.4	163	163	¥16,500



⑩ エルム IH 3層鋼 ミルクパン (AEL-01) IH

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0058-1001	14	130×92	1.3	0.74	115	115	¥11,400

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・トロノール・パン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
製菓用品  
棚・ウゴン  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウエア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
グラス  
食器  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



進化した「チタン・エクセレンス」コーティングで耐久性がさらにアップ。  
人気のティファール最高峰IHシリーズ。

**IHルビー・エクセレンスシリーズ**

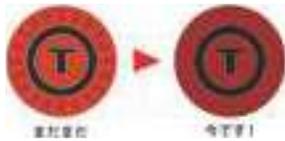
※電磁調理器 (IH) を含む、いずれの熱源にも使えます。

ティファールの頂点/6層「チタン・エクセレンス」コーティング。



厚くなった「チタン・ハードベース」と、チタン粒子を配合したトップコートによりティファール史上最高峰の耐久性を実現。

温度の見えるお知らせマーク



中央のマークが変わったら、予熱完了・適温の合図。食材を入れるベストタイミングが目で見えます。  
※ソースパン、シチューパンは4層チタン・エクストラコーティングです。



**1 シチューパン**

〈ATF-47〉 7-0059-0101 ¥7,200

内径	外径	高さ	kg	底径
20cm	214×103	1.53	165	



**2 ソースパン**

〈ATF-45〉 7-0059-0201 ¥6,400

内径	外径	高さ	kg	底径
18cm	194×93	1.3	155	



**3 ディープパン**

〈ATF-48〉 7-0059-0301 ¥5,700

内径	外径	高さ	kg	底径
22cm	240×75	0.97	155	



**4 フライパン** 〈ATF-42〉

内径	外径	高さ	kg	底径
21cm	230×55	0.82	145	¥4,500
22cm	280×55	1.08	185	¥5,500
28cm	300×55	1.22	205	¥6,000



**5 ウォックパン**

〈ATF-44〉 7-0059-0501 ¥6,400

内径	外径	高さ	kg	底径
28cm	290×80	1.1	165	



**6 エッグロースター**

〈ATF-51〉 7-0059-0601 ¥5,000

外寸	高さ	kg
183×147	38	0.66



進化した5層「チタン・プレミア」コーティングで耐久性を高めた  
ガス火用最高ランクシリーズ。

**サンライズ・プレミアシリーズ**

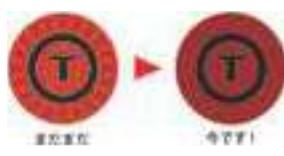
※電磁調理器 (IH) には使用できません。

5層「チタン・プレミア」コーティング



チタン粒子を配合したハードベースと、厚くなったフィニッシュ層により耐久性をアップ。

温度の見えるお知らせマーク



中央のマークが変わったら、予熱完了・適温の合図。食材を入れるベストタイミングが目で見えます。



**7 フライパン** 〈ATF-43〉

内径	外径	高さ	kg
20cm	205×50	0.49	¥3,900
24cm	245×50	0.62	¥4,300
26cm	265×50	0.73	¥4,800
28cm	286×50	0.88	¥5,200



**8 ウォックパン** 〈ATF-46〉

7-0059-0801 ¥5,800

内径	外径	高さ	kg
28cm	295×75	0.98	



取っ手のとれる **インジニオ・ネオIHステンレス**

電磁調理器 (IH) を含む、いずれの熱源にも使えます。  
進化した6層チタン・エクセレンスコーティングで耐久性がさらにアップ。  
※ソースパンには、お知らせマーク、コーティング(フッ素樹脂加工)を施してありません。



- 安心設計でしっかりフィットする専用取っ手。握りやすく手にかかる負担も軽減。
- ガラスぶたはボタンとつまみが折りたためる新「バタフライタイプ」のつまみを採用。
- 新デザインの「お知らせマーク」で食材を入れるベストなタイミングがわかります。



**9 インジニオ・ネオIHステンレス エクセレンスセット6**

〈AIV-73〉 7-0059-0901 ¥26,000

セット内容
フライパン22cm・26cm ソースパン18cm
バタフライガラスぶた18cm
シールリッド18cm
専用取っ手 (プレミアム)



**10 インジニオ・ネオIHステンレス エクセレンスセット9**

〈AIV-74〉 7-0059-1001 ¥30,000

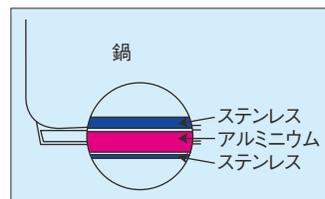
セット内容
フライパン26cm ソースパン24cm
ソースパン16cm・20cm
バタフライガラスぶた16cm・20cm
シールリッド16cm・20cm
専用取っ手 (プレミアム)



## 作業効率と使いやすさを極めたカタチ



サンドイッチ式三層底



熱伝導率の高いアルミニウムを保温性の高いステンレスでサンドイッチ。ムラ無く均一に、効率よく加熱するのでスピーディーな沸き上がりを可能にします。

握りやすい空洞ハンドル



片手鍋は握りやすく疲れにくいデザインのハンドルを採用。忙しい厨房内でもしっかりとホールドできるので安心です。

ハンドルにビスを不使用



ハンドルと鍋本体の接合にビスを使用していません。洗いやすく衛生的で、ビスの緩みなどによる水モレの心配がありません。※Murano(ムラノ)インダクションシリーズのみ



## ① Murano(ムラノ) インダクション IH 18-8 片手深型鍋 (蓋無) &lt;AKT-D1&gt;

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0006-0101	16	178×120	2.4	0.90	143	¥ 4,800	
7-0006-0102	18	198×130	3.3	1.17	163	¥ 5,500	
7-0006-0103	20	218×140	4.4	1.33	178	¥ 6,800	
7-0006-0104	24	260×160	7.2	1.95	218	¥ 8,000	
7-0006-0105	28	300×180	11.1	2.57	252	¥ 11,500	

板厚:0.8

※28cmのみ向い手付きになります。

●握りやすいデザインの空洞ハンドル



## ② Murano(ムラノ) インダクション IH 18-8 片手浅型鍋 (蓋無) &lt;AKT-D3&gt;

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0006-0201	16	178×70	1.4	0.73	143	¥ 4,700	
7-0006-0202	18	198×80	2.0	0.81	163	¥ 5,000	
7-0006-0203	20	218×105	3.3	1.23	178	¥ 5,500	
7-0006-0204	24	260×110	5.0	1.73	218	¥ 6,900	
7-0006-0205	28	300×130	8.0	2.40	252	¥ 10,500	

板厚:0.8

●握りやすいデザインの空洞ハンドル



## ③ Murano(ムラノ) インダクション IH 18-8 テーパーパン &lt;ATC-45&gt;

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0006-0301	16	164×60	1.0	0.65	110	¥ 5,000	
7-0006-0302	18	184×60	1.2	0.85	130	¥ 5,700	
7-0006-0303	20	204×65	1.6	0.95	150	¥ 6,200	
7-0006-0304	24	244×75	2.7	1.40	184	¥ 8,300	

板厚:1.5

●握りやすいデザインの空洞ハンドル



## ④ Murano(ムラノ) インダクション IH 18-8 ソテーパン (蓋無) &lt;AST-I1&gt;

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0006-0401	18	198×80	2.0	0.81	143	¥ 5,000	
7-0006-0402	20	218×105	3.3	1.23	178	¥ 6,200	
7-0006-0403	24	260×110	5.0	1.73	218	¥ 7,400	

板厚:0.8

●握りやすいデザインの空洞ハンドル



## ⑤ Murano(ムラノ) インダクション IH 18-8 フライパン &lt;AHL-V6&gt;

	cm内	外径	高さ	kg	板厚	底径	
7-0006-0501	20	220×40	0.75	0.8	150	¥ 4,600	
7-0006-0502	24	260×45	1.30	0.8	184	¥ 5,300	
7-0006-0503	28	300×50	2.00	0.8	221	¥ 7,000	
7-0006-0504	32	340×55	2.55	0.8	255	¥ 8,600	
7-0006-0505	36	382×60	3.40	0.8	295	¥ 11,000	
7-0006-0506	40	422×65	4.45	1.0	348	¥ 16,500	
7-0006-0507	45	472×70	5.70	1.2	378	¥ 22,000	

※40・45cmは向い手付です。

●握りやすいデザインの空洞ハンドル



## ⑥ Murano(ムラノ) インダクション IH 18-8 オムレツパン &lt;AOM-05&gt;

	cm内	外径	高さ	kg	板厚	底径	
7-0006-0601	20	220×40	0.75	0.8	150	¥ 4,200	
7-0006-0602	24	260×45	1.30	0.8	184	¥ 5,100	
7-0006-0603	28	300×50	2.00	0.8	221	¥ 6,700	
7-0006-0604	32	340×55	2.55	0.8	255	¥ 8,100	
7-0006-0605	36	382×60	3.40	0.8	295	¥ 11,000	
7-0006-0606	40	422×65	4.45	1.0	348	¥ 16,000	
7-0006-0607	45	472×70	5.70	1.2	378	¥ 21,000	

**T-fal** インジニオ・ネオ IHルビー エクセレンスシリーズ



- 1 フライパン** (AIV-60)
- |             | 内径   | 外径     | 深さ  | ℓ    | kg     |  |
|-------------|------|--------|-----|------|--------|--|
| 7-0060-0101 | 22cm | 238×50 | 1.7 | 0.71 | ¥5,000 |  |
| 7-0060-0102 | 26cm | 280×50 | 2.3 | 0.98 | ¥5,800 |  |
| 7-0060-0103 | 28cm | 298×50 | 2.7 | 1.14 | ¥6,000 |  |

- 2 ソースパン** (AIV-62)
- |             | cm | 外径     | 深さ  | ℓ    | kg     |  |
|-------------|----|--------|-----|------|--------|--|
| 7-0060-0201 | 20 | 214×95 | 2.9 | 0.78 | ¥5,800 |  |

- 3 ウォックパン** 26cm (AIV-61)
- |             | 外径     | 深さ   | kg     |  |
|-------------|--------|------|--------|--|
| 7-0060-0301 | 277×86 | 0.96 | ¥5,900 |  |



- 7 インジニオ・ネオ IHルビー エクセレンス セット3**
- (AIV-63) 7-0060-0701 ¥13,000

セット内容
フライパン22cm・26cm 専用取っ手 (フィグブラウン)

- 4 エッグロースター** G60318
- (ATF-52) 7-0060-0401 ¥6,200
- | 外寸      | 深さ | kg   |  |
|---------|----|------|--|
| 210×158 | 36 | 0.53 |  |

- 5 インジニオ・ネオ専用取っ手** L99357 **グロッシーブラック**
- (ATF-49) 7-0060-0501 ¥2,880
- 185×45×H47 質量: 190g



- 8 インジニオ・ネオ IHルビー エクセレンス セット6**
- (AIV-64) 7-0060-0801 ¥20,000

セット内容
フライパン22cm・26cm ソースパン18cm バタフライガラスぶた18cm シールリッド18cm 専用取っ手 (フィグブラウン)

- 6 インジニオ・ネオ バタフライ** **ガラスぶた** (ATF-37)
- | cm用         |    |        |  |
|-------------|----|--------|--|
| 7-0060-0601 | 16 | ¥2,880 |  |
| 7-0060-0602 | 18 | ¥2,990 |  |
| 7-0060-0603 | 20 | ¥3,110 |  |
| 7-0060-0604 | 22 | ¥3,340 |  |
| 7-0060-0605 | 24 | ¥3,570 |  |
| 7-0060-0606 | 26 | ¥3,800 |  |



- 9 インジニオ・ネオ IHルビー エクセレンス セット9**
- (AIV-65) 7-0060-0901 ¥25,000

セット内容
フライパン22cm・26cm ソースパン16cm・20cm バタフライガラスぶた16cm・20cm シールリッド16cm・20cm 専用取っ手 (フィグブラウン)

電磁調理器(IH)を含む、いずれの熱源にも使えます。  
進化した6層チタン・エクセレンスコーティングで耐久性がさらにアップ。  
※ソースパンは4層チタン・エクストラコーティングです。

**●平らになって、すっきり収納**  
ボタンとつまみが折りたためる新「バタフライタイプ」のつまみを採用。進化した収納のカタチです。調理中に中身が見やすいガラスぶたは、シリコン素材のふちで、お鍋やフライパンにしっかりフィットします。

**●カチッとワンタッチ。しっかりフィット**  
ティファール独自の「ワンタッチ開閉」の使いやすさはそのままに、3ヶ所の固定ポイントでフライパンやお鍋にしっかりフィットする新設計。人間工学にもとづき開発された新しいデザインは、握りやすく、手にかかる負担も軽減。快適な調理をサポートします。

まだまだ イマです!

**●見やすくなった「お知らせマーク」で、適温を逃しません。**  
火の見えないIHでも、加熱不足や空だきの心配がなく安心。おいしさの決め手・適温が目で見えてわかる「お知らせマーク」  
食材を入れる絶好のタイミングを逃すことなく調理をスタートできます。

**T-fal** インジニオ・ネオ マホガニー プレミア

ガス火力で最高ランク!チタン・プレミアムコーティング。  
※ソースパンは4層チタン・エクストラコーティングです。



- 10 フライパン** (AIV-66)
- |             | 内径   | 外径     | 深さ  | ℓ    | kg     |  |
|-------------|------|--------|-----|------|--------|--|
| 7-0060-1001 | 22cm | 237×47 | 1.7 | 0.42 | ¥3,400 |  |
| 7-0060-1002 | 26cm | 277×58 | 2.7 | 0.66 | ¥4,000 |  |
| 7-0060-1003 | 28cm | 297×58 | 3.2 | 0.73 | ¥4,200 |  |

- 11 ウォックパン** (AIV-67)
- |             | 内径   | 外径     | 深さ   | kg     |  |
|-------------|------|--------|------|--------|--|
| 7-0060-1101 | 26cm | 274×82 | 0.66 | ¥4,200 |  |
| 7-0060-1102 | 28cm | 297×82 | 0.73 | ¥4,400 |  |

- 12 ソースパン** (AIV-69)
- |             | 内径   | 外径     | 深さ  | ℓ    | kg     |  |
|-------------|------|--------|-----|------|--------|--|
| 7-0060-1201 | 20cm | 214×92 | 2.7 | 0.49 | ¥4,000 |  |

- 13 エッグロースター** (AIV-68)
- |             | 外寸      | 深さ | kg   |        |
|-------------|---------|----|------|--------|
| 7-0060-1301 | 206×146 | 50 | 0.33 | ¥3,900 |



- 14 インジニオ・ネオ専用取っ手** L99358 **フィグブラウン**
- (ATF-50) 7-0060-1401 ¥2,880
- 185×45×H47 質量: 190g

- 15 シールリッド** (AIV-53)
- | cm用         |    |      |  |
|-------------|----|------|--|
| 7-0060-1501 | 16 | ¥880 |  |
| 7-0060-1502 | 18 | ¥920 |  |
| 7-0060-1503 | 20 | ¥970 |  |

- 16 インジニオ・ネオ バタフライ** **ガラスぶた** (ATF-37)
- | cm用         |    |        |  |
|-------------|----|--------|--|
| 7-0060-1601 | 16 | ¥2,880 |  |
| 7-0060-1602 | 18 | ¥2,990 |  |
| 7-0060-1603 | 20 | ¥3,110 |  |
| 7-0060-1604 | 22 | ¥3,340 |  |
| 7-0060-1605 | 24 | ¥3,570 |  |
| 7-0060-1606 | 26 | ¥3,800 |  |

- 17 インジニオ・ネオ マホガニー プレミア セット10**
- (AIV-72) 7-0060-1701 ¥25,000
- | セット内容                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| フライパン22cm・28cm ウォックパン28cm<br>ソースパン18cm・20cm<br>バタフライガラスぶた18cm・20cm<br>シールリッド18cm・20cm<br>専用取っ手 (フィグブラウン) |

- 18 インジニオ・ネオ マホガニー プレミア セット9**
- (AIV-71) 7-0060-1801 ¥20,000
- | セット内容                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| フライパン26cm ウォックパン26cm<br>ソースパン16cm・20cm<br>バタフライガラスぶた16cm・20cm<br>シールリッド16cm・20cm<br>専用取っ手 (フィグブラウン) |

- 19 インジニオ・ネオ マホガニー プレミア セット6**
- (AIV-70) 7-0060-1901 ¥16,000
- | セット内容                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| フライパン22cm・26cm ソースパン18cm<br>バタフライガラスぶた18cm<br>シールリッド18cm<br>専用取っ手 (フィグブラウン) |

料理道具  
鍋類  
フライパン・グリルパン  
ガストロノームパン・ホテルパン  
バット・番重・コンテナ  
食缶・給食道具  
キッチンポット・保存容器  
ボール・ザル・漬物・米びつ  
庖丁・ナイフ・砥石  
まな板・庖丁差・殺菌庫  
そば・うどん・パスタ用品  
蒸し器・中華

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェアラ  
テーブル  
卓上用品  
料理演出用品  
グラス  
ホテル用品  
椅子  
サイン  
店舗備品

アルマイト エシャロットシリーズ

取っ手:フェノール樹脂  
板厚:1.3(ミルクパンのみ0.8)

- 耐焦取っ手採用で取っ手下部が焦げにくくなりました。ビスでしっかり止めてあるのでゆるみやガタつきも解消。
- 鍋本体は収納性抜群、お台所もすっきり。



① 両手鍋 <ALY-87> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0061-0101	18	193	88	2.1	0.5	¥2,600
7-0061-0102	20	213	95	2.9	0.58	¥2,800
7-0061-0103	22	233	107	3.9	0.66	¥3,200
7-0061-0104	24	254	113	4.9	0.75	¥3,600

② 片手鍋 <AKT-G2> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0061-0201	16	173	77	1.5	0.37	¥2,400
7-0061-0202	18	193	88	2.1	0.45	¥2,600
7-0061-0203	20	213	95	2.9	0.53	¥2,800

③ ミルクパン <AML-42> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0061-0301	14	149	63	0.9	0.22	¥2,000

④ 兼用鍋 <AKV-T6> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0061-0401	18	193	121	2.9	0.51	¥3,500
7-0061-0402	20	213	120	3.6	0.61	¥3,800
7-0061-0403	22	233	121	4.3	0.64	¥4,200
7-0061-0404	24	254	133	5.7	0.77	¥4,500

アルマイト フェミナシリーズ 軽くて使いやすいシンプルなアルミ鍋

取っ手:フェノール樹脂  
板厚:1.0



⑤ 両手鍋 <ALY-83> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	Kg	
7-0061-0501	18	195	88	2.0	0.39	¥2,400
7-0061-0502	20	215	98	2.8	0.46	¥2,600
7-0061-0503	22	235	109	3.7	0.58	¥3,000
7-0061-0504	24	255	115	4.9	0.61	¥3,400

⑥ 片手鍋 <AKT-G0> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	Kg	
7-0061-0601	16	175	81	1.4	0.32	¥2,200
7-0061-0602	18	195	88	2.0	0.38	¥2,400
7-0061-0603	20	215	99	2.8	0.45	¥2,600

⑦ 浅鍋 <AAS-15> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0061-0701	26	275	88	4.3	0.64	¥3,500

⑧ ミルクパン 14cm <AML-39> 目

	φ	高さ	ℓ	Kg	
7-0061-0801	155	73	1.0	0.27	¥1,800

熱まわりも良く、軽くて使いやすいアルミ鍋シリーズ!

アルマイト シルバーメリータスシリーズ 取手:フェノール樹脂 板厚:1.0



⑨ 両手鍋 <ALY-95> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0061-0901	18	193	90	2.1	0.4	¥2,600
7-0061-0902	20	213	100	2.9	0.47	¥2,900
7-0061-0903	22	233	110	3.9	0.54	¥3,500
7-0061-0904	24	253	120	5.1	0.61	¥3,800

⑩ ミルクパン <AML-43> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0061-1001	14	153	75	1.1	0.25	¥1,800

⑪ 片手鍋 <AKT-G3> 目

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	
7-0061-1101	16	173	80	1.5	0.32	¥2,000
7-0061-1102	18	194	90	2.1	0.36	¥2,500
7-0061-1103	20	213	100	2.9	0.46	¥2,800



⑫ クレール 両手鍋 <AKL-47> IH 18cm

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0061-1201	20	103	3.3	0.82	172	¥2,500
7-0061-1202	22	114	4.5	0.96	195	¥2,800

⑬ クレール 片手鍋 <AKL-46> IH

	cm内	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0061-1301	16	78	1.6	0.55	140	¥2,000
7-0061-1302	18	87	2.8	0.62	160	¥2,200

⑫⑬ 材質:本体/ステンレス ハンドル・フタツタミ/フェノール樹脂  
フタ/強化ガラス  
●内面ミラー仕上げでお手入れも簡単です。

18-0 スピーネシリーズ

材質:本体・蓋/ステンレス鋼 取手・蓋ツタミ/フェノール樹脂  
⑭~⑯底板厚:1.2 ⑰底板厚:1.5



⑭ 深型両手鍋 <ASP-52> 目 IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0061-1401	20	237	94	3.3	1.36	190	¥6,000
7-0061-1402	22	260	106	4.6	1.56	200	¥7,000
7-0061-1403	24	277	136	6.8	1.89	220	¥8,000

⑯ 深型片手鍋 <ASP-51> 目 IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0061-1601	16	198	82	2.0	0.99	145	¥5,000
7-0061-1602	18	216	78	2.1	1.08	165	¥5,500

⑰ ゆきひら鍋 <ASP-50> 目 IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0061-1701	16	172	65	1.1	0.48	130	¥2,000
7-0061-1702	18	194	71	1.6	0.54	145	¥2,300
7-0061-1703	20	205	74	1.9	0.62	140	¥2,500
7-0061-1704	22	226	79	2.4	0.7	170	¥2,800

18-0 IHデュオシリーズ

材質:本体/2層クラッド材(内側:アルミニウム合金 外側:18-0ステンレス鋼) 内面/ふっ素樹脂加工  
底板厚:1.7 側面/ミラー仕上げ 取手/ステンレス鋼



⑱ 両手鍋 <ADY-03> 目 IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0061-1801	20	213	95	3.0	1.17	180	¥6,000
7-0061-1802	22	231	123	4.7	1.44	200	¥7,000

⑲ 片手鍋 <ADY-02> 目 IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0061-1901	16	171	88	1.8	0.82	140	¥4,500
7-0061-1902	18	192	88	2.3	0.94	160	¥5,000

●アルミニウム合金とステンレス鋼の二層構造で、熱を蓄えムラなく加熱できます。  
●料理の状況が確認できる強化ガラス蓋付。

19-0 コルチナシリーズ ㊦ ①~③

材質:本体・蓋/YUS180 19cr-0.4Cu-0.4Nb-ULC-LN  
 取手・蓋ツマミ/フェノール樹脂  
 底板厚:2.0



① 19-0 コルチナ ソースポット深型 <AKL-32> ㊦

	cm	外径(内径)	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-0101	18	183(180)	150	3.7	1.3	160	¥8,000

② 19-0 コルチナ ソースポット <AKL-33> ㊦

	cm	外径(内径)	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-0201	20	205(200)	120	3.6	1.5	185	¥8,400
7-0062-0202	22	225(220)	130	4.8	1.9	195	¥9,800

③ 19-0 コルチナ ソースパン <AKL-34> ㊦

	cm	外径(内径)	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-0301	16	164(160)	90	1.7	1.0	142	¥6,700
7-0062-0302	18	183(180)	110	2.7	1.2	162	¥7,500
7-0062-0303	20	205(200)	120	3.6	1.5	185	¥8,400

18-8 極(きわみ)シリーズ(三層鋼鍋) ㊦ ④~⑥

●熱の伝わりが良い鉄をはさむことでムラなく熱を伝える三層鋼。  
 ●ハンドルへの熱の伝わりが少なく、汚れも溜まりにくいワイヤーハンドルを使用。



18-8 極(きわみ)

④ 深型両手鍋 A-2275 ㊦

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
<ALY-82> 7-0062-0401	22	118	4.5	1.23	180	¥7,700

⑤ 両手鍋 A-2274 ㊦

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
<ALY-81> 7-0062-0501	20	98	3.0	1.04	160	¥6,400

⑥ 片手鍋 <AKT-F4> ㊦

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-0601 A-2271	14	72	1.2	0.58	125	¥4,400
7-0062-0602 A-2272	16	87	1.8	0.71	135	¥4,900
7-0062-0603 A-2273	18	92	2.5	0.83	145	¥5,400

④~⑥  
 材質:本体/ステンレス三層鋼(18-8+鉄+18-8)  
 ハンドル/フェノール樹脂  
 底板厚:0.8



⑦ 18-0 深型ソースポット ㊦ <ASC-05>

	cm	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-0701	18	95	2.3	0.76	150	¥5,200
7-0062-0702	20	105	3.2	0.9	175	¥5,900
7-0062-0703	23	125	5.2	1.2	195	¥6,900
7-0062-0704	26	140	7.4	1.52	225	¥8,900

底板厚:18・20cm 0.65  
 23・26cm 0.7

⑧ 18-0 浅型ソースポット ㊦ <ASC-06>

	cm	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-0801	18	65	1.6	0.68	150	¥4,800
7-0062-0802	20	75	2.5	0.82	175	¥5,300
7-0062-0803	23	85	3.5	1.07	195	¥6,200
7-0062-0804	26	95	4.8	1.3	225	¥7,800

底板厚:18・20cm 0.65  
 23・26cm 0.7

⑨ 18-0 深型ソースパン <ASC-07> ㊦

	cm	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-0901	15	75	1.0	0.5	120	¥3,700
7-0062-0902	16	85	1.6	0.6	130	¥3,900
7-0062-0903	18	95	2.3	0.75	150	¥5,200
7-0062-0904	20	105	3.2	0.95	175	¥5,900
7-0062-0905	23	125	5.2	1.24	195	¥6,900
7-0062-0906	26	140	7.4	1.58	225	¥8,900

底板厚:15~20cm 0.65 23・26cm 0.7  
 ※20~26cmは向い手付です。

⑩ 18-0 浅型ソースパン <ASC-08> ㊦

	cm	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-1001	16	60	1.2	0.55	130	¥3,700
7-0062-1002	18	65	1.6	0.67	150	¥4,700
7-0062-1003	20	75	2.5	0.82	175	¥5,300
7-0062-1004	23	85	3.5	1.08	195	¥6,200
7-0062-1005	26	95	4.8	1.36	225	¥7,800

底板厚:16~20cm 0.65 23・26cm 0.7



⑪ MA共柄 デンジ両手鍋(目盛付) ㊦ <ALY-56>

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-1101	16	70	1.3	0.52	120	¥6,600
7-0062-1102	18	70	1.6	0.6	135	¥6,900
7-0062-1103	20	80	2.3	0.69	145	¥7,900
7-0062-1104	22	80	2.8	0.79	160	¥8,900

⑫ MA共柄 デンジ片手鍋(目盛付) ㊦ <AKT-B0>

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-1201	16	70	1.3	0.52	120	¥6,900
7-0062-1202	18	70	1.6	0.6	135	¥7,100
7-0062-1203	20	80	2.3	0.72	145	¥8,100
7-0062-1204	22	80	2.8	0.83	160	¥9,100

⑬ MA共柄 デンジ両カラスロパン(目盛付) <AKL-18> ㊦

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-1301	16	70	1.3	0.52	120	¥8,200
7-0062-1302	18	70	1.6	0.6	135	¥8,700
7-0062-1303	20	80	2.3	0.73	145	¥9,900
7-0062-1304	22	80	2.8	0.84	160	¥11,000

⑪~⑬材質:有磁性特殊ステンレス 底板厚:1.2

⑭ MA共柄 デンジ鍋専用蓋 <ALY-57>

	cm用				
7-0062-1401	16	¥2,100			
7-0062-1402	18	¥2,300			
7-0062-1403	20	¥2,700			
7-0062-1404	22	¥3,300			

材質:18-8ステンレス

⑮ MAステンレス カラスロパン(目盛付) <APV-17> ㊦

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0062-1501	16	70	約1.3	0.55	120	¥7,000
7-0062-1502	18	70	約1.6	0.62	135	¥7,400
7-0062-1503	20	80	約2.3	0.78	145	¥8,400
7-0062-1504	22	80	約2.8	0.88	160	¥9,400

底板厚:1.2 材質:有磁性特殊ステンレス鋼

⑯ MA18-8カラスロパン 専用蓋 <APV-18>

	cm用				
7-0062-1601	16	¥1,900			
7-0062-1602	18	¥2,000			
7-0062-1603	20	¥2,500			
7-0062-1604	22	¥3,100			



⑰ 18-8 MAレモンタイプ ミルクパン <AML-07> 7-0062-1701 ¥3,400

深さ	容量	質量
φ135 70	0.9ℓ	0.39kg



⑱ 18-8 MAカラスロ コーヒーパン <AKC-01> 7-0062-1801 ¥4,800

深さ	容量	質量
φ135 69	0.7ℓ	0.39kg



⑲ 18-8 目盛付 ミルクパン <AML-06>

	mℓ	深さ	満水容量	質量	
7-0062-1901	800	φ120 83	0.9ℓ	0.32kg	¥2,600
7-0062-1902	1,000	φ143 90	1.3ℓ	0.37kg	¥3,000



⑳ 銅 ミルクパン <AML-33> 7-0062-2001 ¥9,000

深さ	容量	質量
φ100 75	0.6ℓ	0.24kg

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・ラック

洗濯用品

清掃用品

白衣靴

消耗品

ハンケット

ウェア

ウェア

テーブル

卓上備品

料理演出用品

グラス

ホテル用品

テーブル

サイン

店舗備品

### クワトロ シリーズ

本体：4層クラッド材  
内面：Teflon™ Profile加工  
外面：ミラー仕上  
ハンドル：フェノール樹脂  
板厚：2.0(玉子焼のみ：2.6)



●蓄熱性の高いステンレスと熱伝導性の優れたアルミニウムの全面4層構造です。

高性能ふっ素樹脂配合  
高密度3層コーティング  
高性能ふっ素樹脂トップコート  
SiC配合ふっ素樹脂中間コート

超硬質セラミック配合ふっ素樹脂プライマー

●内面は信頼のテフロン™ブランドの最高級グレード「Teflon™ Profile」採用で、こびりつきにくく、お手入れも簡単です。



#### ① IH フライパン <AKW-03> IH

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0063-0101	18	196×38	0.57	150	¥4,800	
7-0063-0102	20	213×46	0.64	155	¥5,000	
7-0063-0103	22	236×50	0.78	180	¥5,800	
7-0063-0104	24	255×50	0.86	185	¥6,000	
7-0063-0105	26	276×53	0.98	200	¥6,500	
7-0063-0106	28	298×53	1.06	215	¥7,000	

#### ② IH ディープフライパン <AKW-04> IH

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0063-0201	20	217×59	0.7	145	¥5,800	
7-0063-0202	24	257×66	0.95	175	¥6,500	

#### ③ IH いため鍋 <AKW-05> IH

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0063-0301	28	297×78	1.17	175	¥7,500	

#### ④ IH 玉子焼 <AKW-06> IH

	cm内	外寸	高さ	kg	底面サイズ	
7-0063-0401	15×9.5	160×114	34	0.46	130×85	¥4,500
7-0063-0402	19×14	200×152	35	0.63	155×115	¥5,000

### MEYER® マイヤー アナロン ニューヴェルカッパー シリーズ

洗練されたフォルム、美と機能を兼ね合わせた硬質アルマイトシリーズ。



●フラットリベットなので使いやすくお手入れが簡単です。



●底面に銅を挟む事により、優れた熱伝導を実現しました。



#### ⑤ 両手鍋 <AAN-03> IH

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0063-0501	20	210×136	3.9	1.8	160	¥15,000	

#### ⑦ 片手鍋 <AAN-02> IH

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0063-0701	16	170×106	2.0	1.19	123	¥10,000	

#### ⑥ 浅型両手鍋 <AAN-04> IH

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0063-0601	24	250×70	2.5	2.12	190	¥17,000	

#### ⑧ フライパン <AAN-01> IH

	cm	外径	高さ	kg	底径	
7-0063-0801	20	215×40	0.81	135	¥10,000	
7-0063-0802	24	255×47	1.20	185	¥12,000	
7-0063-0803	28	295×61	1.49	190	¥15,000	

材質：本体/(内面)アルミニウム合金  
(外面)硬質アルマイト加工+ポリッシュ加工  
底面/ダブルフルキャップ  
ハンドル・ツマミ/ステンレス鋼  
ガラス蓋/強化ガラス (片手・両手・浅型鍋)

### ARCOROC 超耐熱ガラス パイロフラムシリーズ

パイロフラムは急冷蔵、急加熱に強く、フリーザー・冷蔵庫から直火・オープン・電子レンジへの調理が可能です。蒸し料理、グラタン、ローストチキンなど様々なレシピにご利用いただけます。

材質：超耐熱セラミックガラス  
耐冷・耐熱温度：-40~+800℃(耐熱温度差約500℃)



#### ⑨ ココット・ Rond <API-12>

	ℓ	内径×高さ	
7-0063-0901	1	P23A000/5043	160× 68 ¥ 6,500
7-0063-0902	2	P25A000/5043	200× 85 ¥ 8,500
7-0063-0903	3	P27A000/5043	200×126 ¥10,500



#### ⑩ オーバル・ココット3.5ℓ P50A000/5043

<API-14> 7-0063-1001 ¥12,500  
内 270×220×高さ90

関連商品 その他 パイロフラムシリーズ→P.2208

## コーズクック ホーローシリーズ 保温性が高く、IHでもガスでもコンロを選ばず使えます。



① 両手鍋 20cm &lt;ANB-40&gt;

	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0064-0101	205	95	2.7	1.35	185

材質:蓋つまみ/天然木



② 片手鍋 18cm &lt;ANB-41&gt;

	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0064-0201	183	90	2.2	1.16	165

材質:蓋つまみ・取手/天然木



③ ケトル 1.4ℓ &lt;AYK-91&gt;

	外径	口径	高さ	底径
7-0064-0301	150	90	150	140

材質:蓋つまみ・取手/天然木

## ソリッド シリーズ 使いやすさを追求したホーロー鍋シリーズ。



④ ソリッド キャセロール

18cm SD-18W  
<ASL-87> ¥4,500

	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0064-0401 R 赤					
7-0064-0402 G 緑					
7-0064-0403 W 白	180	89	2.2	1.1	150



⑤ ソリッド キャセロール

20cm SD-20W  
<ASL-70> ¥5,000

	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0064-0501 R 赤					
7-0064-0502 G 緑					
7-0064-0503 W 白					
7-0064-0504 M マスタード	200	101	3.0	1.3	170



⑥ ソリッド ディープキャセロール

22cm SD-22DW  
<ASL-73> ¥6,000

	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0064-0601 R 赤					
7-0064-0602 G 緑					
7-0064-0603 W 白	220	154	5.6	1.76	175



⑦ ソリッド ソースパン

18cm SD-18S  
<ASL-69> ¥4,500

	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0064-0701 R 赤					
7-0064-0702 G 緑					
7-0064-0703 W 白					
7-0064-0704 M マスタード	180	91	2.2	1.1	150



⑧ ソリッド ミルクパン 12cm

SD-12M &lt;ASL-68&gt; ¥3,000

	内径	高さ	ℓ	kg
7-0064-0801 R 赤				
7-0064-0802 G 緑				
7-0064-0803 W 白				
7-0064-0804 SB 青				
7-0064-0805 LG ライトグレー				
7-0064-0806 M マスタード				
7-0064-0801 R 赤	120	82	0.75	0.4



⑨ ソリッド ミルクパン

15cm SD-15M  
<ASL-88> ¥4,000

	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0064-0901 R 赤					
7-0064-0902 G 緑					
7-0064-0903 W 白					
7-0064-0904 LG ライトグレー					
7-0064-0905 M マスタード	150	84	1.2	0.76	125



⑩ ソリッド コーヒーポット 1.6ℓ

SD-1.6CP &lt;ASL-71&gt; ¥4,500

	外径	高さ	底径
7-0064-1001 R 赤			
7-0064-1002 G 緑			
7-0064-1003 W 白			
7-0064-1004 SB 青			
7-0064-1001 R 赤	135	190	120



⑪ ソリッド ケトル 2.3ℓ

SD-2.3K &lt;ASL-72&gt; ¥5,000

	外径	口径	高さ	底径
7-0064-1101 R 赤				
7-0064-1102 G 緑				
7-0064-1103 W 白				
7-0064-1104 SB 青				
7-0064-1105 M マスタード				
7-0064-1101 R 赤	185	95	160	150



柳宗理デザインシリーズ 18-8ステンレスシリーズ 機能的で飽きのこないシンプルデザイン



①

②



③ 柳宗理 ステンレスコランダー 22cm <AKL-27> ☑

cm	全長	奥行	高さ	ℓ	kg
7-0065-0301	22	347	237	187	0.49

●軽くて丈夫なエキスパンドメタルを採用。

① 柳宗理 18-8 両手鍋 深型 <ALY-66> ☑

cm	全長	奥行	高さ	ℓ	kg
7-0065-0101	22	347	237	155	6.0

② 柳宗理 18-8 両手鍋 浅型 <ALY-67> ☑

cm	全長	奥行	高さ	ℓ	kg
7-0065-0201	22	347	237	98	3.8



18cm(ミラー)

22cm(つや消)

④ 柳宗理 18-8 片手鍋 <AKT-D6> ☑

cm	全長	奥行	高さ	ℓ	kg
7-0065-0401	18(ミラー)	351	218	80	2.0
7-0065-0402	18(つや消)	351	218	80	2.0
7-0065-0403	22(ミラー)	423	260	68	2.5
7-0065-0404	22(つや消)	423	260	68	2.5



⑤

⑥

⑤ 柳宗理 18-8 ミルクパン(蓋付) <AML-27> ☑

cm	全長	奥行	高さ	ℓ	kg
7-0065-0501	16(ミラー)	290	180	70	1.2
7-0065-0502	16(つや消)	290	180	70	1.2

⑥ 柳宗理 18-8 ミルクパン(蓋なし) <AML-28> ☑

cm	全長	奥行	高さ	ℓ	kg
7-0065-0601	16(ミラー)	290	180	70	1.2
7-0065-0602	16(つや消)	290	180	70	1.2

⑦ 柳宗理 マグマプレート 鉄フライパン(蓋付) <AYS-12> ☑ IH



cm	全長	奥行	高さ	kg
7-0065-0701	18	338	218	0.67
7-0065-0702	22	400	260	1.05
7-0065-0703	25	450	290	1.19

※マグマプレートとは、内側と外側の両面に細かな凹凸を付けたプレートです。



⑧ 柳宗理 18-8 ケトル <EKT-39> ☑ IH

	外径	口径	高さ(取手含)	ℓ	kg
7-0065-0801	ミラー	190	128	145(205)	2.5
7-0065-0802	つや消	190	128	145(205)	2.5

IHシリーズ (ステンレス・アルミ・ステンレスの三層鋼) IH (⑨~⑪)  
底板厚:2.6



⑨ 柳宗理 IH両手鍋 深型(つや消) IH <ALY-64> ☑

cm	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径
7-0065-0901	22	347	237	155	6.0	200

⑩ 柳宗理 IH両手鍋 浅型(つや消) IH <ALY-65> ☑

cm	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径
7-0065-1001	22	347	237	98	3.8	200

⑪ 柳宗理 IH片手鍋(つや消) <AKT-D5> ☑ IH

cm	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径
7-0065-1101	18	341	216	80	2.0	140
7-0065-1102	22	423	260	68	2.5	170

18-8ボール・パンチング ストレーナー



⑫



⑬



⑭



⑫ 柳宗理 18-8ボール <ABC-98> ☑

cm	外径	高さ	ℓ	kg
7-0065-1201	13	132	50	0.4
7-0065-1202	16	158	65	0.7
7-0065-1203	19	185	77	1.2
7-0065-1204	23	231	119	3.4
7-0065-1205	27	272	117	4.2

⑬ 柳宗理 18-8 パンチング ストレーナー <BST-44> ☑

cm	外径	高さ	kg
7-0065-1301	16	164	63
7-0065-1302	19	193	69
7-0065-1303	23	238	86
7-0065-1304	27	276	103

⑭ 柳宗理 18-8 手付きパンチング ストレーナー <BST-45> ☑

cm	外径	全長	高さ	kg
7-0065-1401	16	164	260	93
7-0065-1402	19	193	300	80
7-0065-1403	23	238	350	115

⑮ 柳宗理 18-8 トング <BTV-C6> ☑

7-0065-1501	穴なし	¥1,800
7-0065-1502	穴あき	¥2,000

全長:220

## 柳宗理デザイン 南部鉄器シリーズ ㊦ (①~⑤)

● 厚い鉄鍋物は熱をたくさん保有していますから、ふんわりとした熱が全体に早く行き渡り、おいしい料理ができます。

● 鉄鍋で調理された食物には鉄分が多く含まれており、不足しがちな鉄分補給に役立ちます。



① 柳宗理 南部鉄器 鉄鍋 ㊦  
(ステンレス蓋付) 深型22cm <ATT-10> ㊧

	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0066-0101	330	250	98	3.5	3.74	210	¥12,000



② 柳宗理 南部鉄器 鉄鍋 ㊦  
(ステンレス蓋付) 浅型 22cm <ATT-09> ㊧

	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0066-0201	330	250	48	2.0	2.94	210	¥8,500



③ 柳宗理 南部鉄器 オイルパン22cm ㊦  
(ステンレス蓋付) <AOI-34> ㊧

	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0066-0301	330	250	22	0.9	2.49	210	¥7,000



④ 柳宗理 南部鉄器 グリルパン 22cm ㊦  
(ステンレス蓋付) <AGL-A1> ㊧

	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0066-0401	330	250	20	0.75	2.64	210	¥8,000



⑤ 柳宗理 南部鉄器 ミニパン ㊦  
(ステンレス蓋付) <AMN-I2> ㊧

	全長	奥行	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0066-0501	247	178	23	0.4	0.96	130	¥4,700



## ダンスク コペンススタイルシリーズ

⑥~⑧材質:珐瑯用鋼板 板厚:1.6mm



- 重い蓋は、蒸気を逃がしにくく、素材本来の旨みと栄養分を引き出します。
- ハンドルの板厚は3mmでしっかり持ちやすいY字型のデザイン。
- ホーローとチーク材のハンドルの組み合わせでハンドルが熱くなりにくい北欧テイスト。



⑥ 両手鍋 <ADV-14> ㊧ ㊦

	ホワイト	チリレッド	ティール	イエロー	内径×高さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
2QT	7-0066-0601	7-0066-0602	7-0066-0603	7-0066-0604	185×85	2.2	1.4	130	¥15,000
4QT	7-0066-0605	7-0066-0606	7-0066-0607	7-0066-0608	230×105	4.0	2.1	175	¥18,000



⑦ 片手鍋 18cm ㊦  
<ADV-15> ㊧ ¥15,000

- 7-0066-0701 ホワイト
- 7-0066-0702 チリレッド
- 7-0066-0703 ティール
- 7-0066-0704 イエロー

	内径	高さ	ℓ	kg	底径
	185	85	2.2	1.5	130



⑧ バターウォーマー  
<ADV-16> ㊧ ¥5,000

- 7-0066-0801 ホワイト
- 7-0066-0802 チリレッド
- 7-0066-0803 ティール
- 7-0066-0804 イエロー

	内径	高さ	ℓ	kg	底径
	95	80	0.6	0.5	65



## D&Sウッドウェアシリーズ

材質:天然木(アカシア)

関連商品 ウッドウェアシリーズ→P.1756



⑨ トリベット4pcsセット ㊦

<PKB-24> ㊧ 7-0066-0901 ¥2,000  
118×118×H14

ボン・ボネール 鋳物ホーロー シリーズ Ⅳ (①~④)

熱伝導に優れた厚手のホーローならではのムラの無い熱まわりと保温性の良さ。重い蓋が素材から出る水気を逃さないから少量の水分で素材本来の深い味わいを存分に引き出します。  
※200V電磁調理器をご使用の際は急激な加熱を避け、火力は中程度でご使用ください。

優れた密閉性

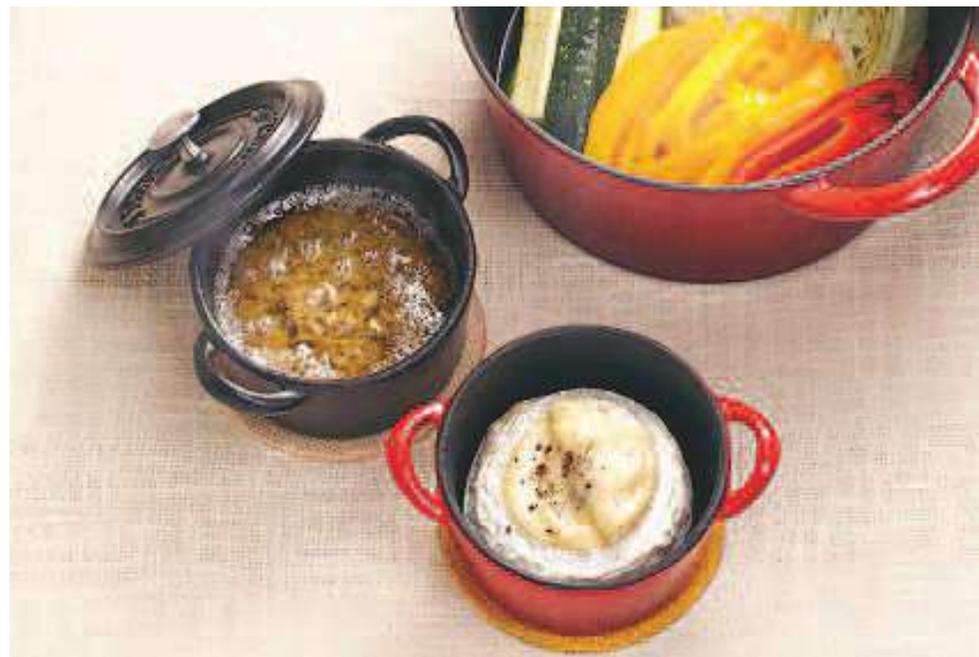
内圧がかかりやすく熱や蒸気を逃がしにくくするために蓋は重めに設計されています。そのため少ない水分でも調理ができ食材の旨みや栄養素を保持した料理を実現します。

焦げ目もしっかり! マットホーロー加工

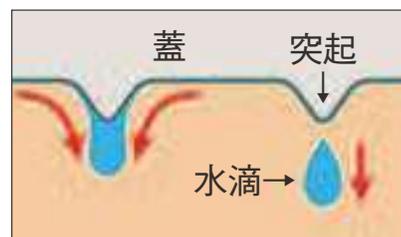
内側には焦げ目もしっかり付けられるマットホーロー加工を施してあります。焦げ目を付けたあとにしっかり煮込めるのでいつもの料理がさらにおいしく仕上げられます。

旨みの秘密は蓋の突起に

重い蓋に閉じ込められた蒸気は食材の旨みを残したまま鍋の中で対流します。突起はこの蒸気を受け止め水滴に変えて旨みを鍋に戻します。



食材から出る水分を逃さず循環させるおいしさを閉じ込める魔法の鍋



① ボン・ボネール ココット〈ABV-B8〉

	マジョリカグリーン	オーベルジン	
9cm	7-0067-0101	7-0067-0102	¥ 6,900
12cm	7-0067-0103	7-0067-0104	¥ 9,000
15cm	7-0067-0105	7-0067-0106	¥ 11,700
18cm	7-0067-0107	7-0067-0108	¥ 12,500
20cm	7-0067-0109	7-0067-0110	¥ 14,900
22cm	7-0067-0111	7-0067-0112	¥ 17,600

材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツمامミ/ステンレス

② ボン・ボネール ココット〈ABV-B5〉

	ブラック	レッド	ブラウン	
9cm	7-0067-0201	7-0067-0202	7-0067-0203	¥ 5,000
12cm	7-0067-0204	7-0067-0205	7-0067-0206	¥ 6,500
15cm	7-0067-0207	7-0067-0208	7-0067-0209	¥ 9,000
18cm	7-0067-0210	7-0067-0211	7-0067-0212	¥ 10,000
20cm	7-0067-0213	7-0067-0214	7-0067-0215	¥ 11,500
22cm	7-0067-0216	7-0067-0217	7-0067-0218	¥ 13,000

材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツمامミ/ステンレス

ボン・ボネール ココットサイズ

	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
9cm	90× 46	0.27	0.8	85
12cm	120× 56	0.6	1.4	108
15cm	150× 70	1.1	2.3	140
18cm	180× 81	1.8	2.7	160
20cm	200× 91	2.5	3.4	180
22cm	220× 100	3.4	4.6	198

※9・12cmは電磁調理器に対応しておりません。



③ ボン・ボネール ココットオーバル〈ABV-B9〉

	マジョリカグリーン	オーベルジン	
11cm	7-0067-0301	7-0067-0302	¥ 6,900
14cm	7-0067-0303	7-0067-0304	¥ 9,000
17cm	7-0067-0305	7-0067-0306	¥ 11,500
26cm	7-0067-0307	7-0067-0308	¥ 18,600

材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツمامミ/ステンレス

④ ボン・ボネール ココットオーバル〈ABV-B6〉

	ブラック	レッド	ブラウン	
11cm	7-0067-0401	7-0067-0402	7-0067-0403	¥ 5,500
14cm	7-0067-0404	7-0067-0405	7-0067-0406	¥ 7,000
17cm	7-0067-0407	7-0067-0408	7-0067-0409	¥ 9,000
26cm	7-0067-0410	7-0067-0411	7-0067-0412	¥ 14,000

材質:本体/鉄鋳物ホーロー加工 ツمامミ/ステンレス

ボン・ボネール ココットオーバルサイズ

	内間口×奥行×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
11cm	110× 77× 46	0.28	0.9	104× 67
14cm	140× 97× 56	0.55	1.3	128× 85
17cm	173× 120× 71	1.0	2.1	164× 107
26cm	260× 207× 74	2.7	4.1	235× 183

※11・14cmは電磁調理器に対応しておりません。

## MULTICAST

熱効率に優れた厚手の鍋と蓋で、さまざまな調理が可能

●煮る、茹でる、蒸す、炊く、炒める、焼く、揚げる、無水調理などオールマイティに使えます。



### ① TKG マルチキャスト (アルミ铸造ホーロー万能鍋)

〈ABV-C0〉 ¥16,000

7-0068-0101 セサミグレー  
7-0068-0102 バニラホワイト

本体φ219×深さ80 880g 2.5ℓ 底径172  
フタφ219×深さ42 930g 1.3ℓ 底径168  
●外面は汚れの落としやすいホーロー加工、内面はシミや臭いがつきにくいセラミック加工。  
●底厚4.0mmの厚手調理器。高い蓄熱性で適温になったら中火以下で充分な省エネルギータイプ。

■水無しで(乾燥物以外)調理できるので、うま味や栄養をのがさない!

●熱伝導に優れたアルミ製で、精密に作られ気密性が高いので、食材の水分や調味料のみで調理ができます。

■おいしさの秘密は、フレーバーリターン  
●蓋の内側にある突起は、食材の持っている自然なフレーバー(風味)や栄養分を蒸気とともに循環させるものです。

材質:本体/アルミニウム合金  
内面/セラミック加工  
外面/ホーロー加工  
ハンドル/ステンレス鋼

## IH サーマテック土鍋 ココット

色移り・臭い移りにくい!

### ■特長

- 「水張り吸水率0.5%以下」を実現、カビや臭いがつきにくく、水分膨張による破損のリスクを軽減します。
- 「耐熱温度差500℃」なので、冷凍庫に保管した土鍋をそのままIHにかけられるほど、耐久性に優れています。
- 高耐熱ながら薄く作られた鍋は、沸騰までの時間が短く、省エネにつながります。
- 200V電磁調理器はもちろん、100V、ガスレンジ、ハロゲンヒーター、電子レンジ、オーブンなどさまざまな熱源に対応します。



### ② IH サーマテック土鍋 ココット 〈QDN-25〉

	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0068-0201	S	200 × 80	1.7	1.8	190	¥7,500
7-0068-0202	L	238 × 83	2.7	2.4	226	¥10,000

材質:本体/高耐熱セラミック  
蓋/硬質陶器

## ロジ エナメルダッチオーブン

本来の重厚な鉄製の鍋にエナメルコーティング(2層ガラスコーティング)を施したエナメルダッチオーブンは手入れのしやすさ、熱伝導と保温性に優れています。



ブルー



レッド



グリーン



オイスターホワイト



パープル



ポッピー



ラグーン



グレー

### ③ ロジ エナメルダッチオーブン 〈AEN-03〉

	ブルー	レッド	グリーン	オイスターホワイト	パープル	ポッピー	ラグーン	グレー	
3クォート	7-0068-0301	7-0068-0302							¥16,500
4.6クォート	7-0068-0303	7-0068-0304							¥18,500
6クォート	7-0068-0305	7-0068-0306	7-0068-0307	7-0068-0308	7-0068-0309	7-0068-0310	7-0068-0311	7-0068-0312	¥21,000
7.8クォート	7-0068-0313	7-0068-0314							¥27,000



④



⑤



⑥



⑦

### ④ ロジ エナメルダッチオーブン 1.5クォート EC1D43

〈AEN-04〉 ¥12,800  
内168×74(深さ) 1.4ℓ 2.7kg 底径122

### ⑤ ロジ エナメルオーバルダッチオーブン 7クォート

〈AEN-06〉 ¥26,000  
7-0068-0501 オイスターホワイト  
7-0068-0502 レッド

内317×250×125(深さ) 6.5ℓ 8.5kg 底径252×180

### ⑥ ロジ エナメルキャセロール

〈AEN-05〉 ¥20,000  
7-0068-0601 EC3CC33 ブルー  
7-0068-0602 EC3CC43 レッド  
内289×62(深さ) 3.4ℓ 8.1kg 底径248

### ⑦ ロジ エナメルミニココット(2ヶ組)

〈AEN-07〉 ¥9,200  
7-0068-0701 ECMCR11 ブラック  
7-0068-0702 ECMCR43 レッド  
内92×50(深さ) 0.2ℓ 0.95kg 底径103



**LODGE** ロッジ シリーズ

LODGE社の多年にわたる研究により、すぐに使える慣らし済みダッチオーブン「LODGE LOGIC」が誕生しました。長年使い込んだもののように表面がコーティングされ風格ある製品に仕上がっています。

**LODGEの特長**

- キャストアイアン(鑄鉄)は鉄よりも石に近い、熱しにくく冷めにくい性質を持っています。
- LODGEは、フォーム全体が高品位な鑄鉄でできています。
- さらに5mmという肉厚の造りがその金属的特性をさらに高めています。
- これが、他の調理器具にはない抜群の熱制御力をもち、食材の旨みを芯から引き出しています。

**Point**



**① ロッジ スキレット <GLT-04>**

	インチ	内径	深さ	kg	底径	
7-0069-0101	6 1/2	L	3SK3	155	31	1.0 110 ¥2,200
7-0069-0102	8	L	5SK3	202	40	1.7 170 ¥3,300
7-0069-0103	9	L	6SK3	225	43	2.0 165 ¥4,000
7-0069-0104	10 1/4	L	8SK3	257	47	2.6 190 ¥4,600
7-0069-0105	12	L	10SK3	299	52	3.5 270 ¥6,800

- 10 1/4・12インチは向い手付です。
- 厚みがあるのでバラエティに富んだ焼き料理が可能です。
- 2枚使用して、蓋代わりに重ね合わせてスモークなどもできます。

**② ロッジ シーズンスチール スキレット <GLT-13>**

	インチ	内径	深さ	kg	底径	
7-0069-0201	8	CRS	8	200	37	1.1 135 ¥7,200
7-0069-0202	10	CRS	10	260	34	1.6 185 ¥8,200
7-0069-0203	12	CRS	12	300	35	2.1 235 ¥9,200

- 材質:カーボンスチール(炭素鋼)
- キャストアイアンに比べ軽く、早く熱することができますので均等な熱をすばやく食材に伝えることが可能です。



**③ ロッジ スキレットカバー <GLT-05>**

7-0069-0301	6 1/2インチ	L3SC3 (耳付)	¥2,200
7-0069-0302	8 インチ	L5IC3	¥3,300
7-0069-0303	9 インチ	L6SC3 (耳付)	¥4,000
7-0069-0304	10 1/4インチ	L8IC3	¥4,600
7-0069-0305	12 インチ	L10SC3 (耳付)	¥6,800

- スキレット本体の内径に合わせて縁の付いたフタです。裏面の突起は蒸発した水分が料理に落ちてうま味を逃さない工夫がしてあります。

**④ ロッジ スキレット専用木台 <GLT-15>**

7-0069-0401	U3RP(6 1/2インチ用)	φ203×H19	¥3,400
7-0069-0402	U5RP(8 インチ用)	φ240×H19	¥3,800
7-0069-0403	U6RP(9 インチ用)	φ255×H19	¥4,200

- ①スキレット専用の木台です。

**⑤ ロッジ ミニスキレット 3.5インチ LMS3 <GLT-33>**

7-0069-0501 ¥1,200

内86×深さ22 全長153 質量:326

- ⑩と同じサイズの可愛い小さいスキレットです。



**⑥ ロッジ ミニスキレット 5インチ H5MIS <GLT-16>**

7-0069-0601 ¥2,600

内117×深さ22 500g

**⑦ ロッジ ミニスキレットカバー 5インチ用 H5MIC <GLT-17>**

7-0069-0701 ¥2,600

**⑧ ロッジ オーバルサービンググリドル LOS3 <GLT-29>**

7-0069-0801 ¥3,900

内240×175 深さ15 1.7kg 底径200×145

**⑨ ロッジ オーバル サービンググリドル用木台 UOPB <GLT-30>**

7-0069-0901 ¥3,600

300×230×H19

- ⑧オーバルサービンググリドル専用の木台です。

**⑩ ロッジ スキレットアシュトレイ LAT3 <GLT-09>**

7-0069-1001 ¥1,200

φ94×117×H25 全長153 内径:86 質量:約240g

- 小さなかわいい灰皿ですが、ミニチュアスキレットとしても活躍します。



**⑪ ロッジ キャンプオーヴン <GLT-10>**

	インチ	内径	深さ	kg	
7-0069-1101	10	L10CO3	255	80	6.6 ¥12,500
7-0069-1102	12	L12CO3	300	95	8.9 ¥17,000



**⑫ ロッジ キッチンオーヴン 10 1/4インチ L8DO3 <GLT-06>**

7-0069-1201 ¥11,500

内257×深さ100 6.1kg 底径200

**⑬ ロッジ サービングポット <GLT-08>**

	内径	深さ	kg	底径	
7-0069-1301	L1SP3	154	66	2.0	95 ¥6,500
7-0069-1302	L2SP3	200	71	2.9	125 ¥7,300

- 両手で安定して持ち運ぶことができ、少量の料理や揚げ物を作るには最適なサイズです。



**⑭ ロッジ スクラブブラシ SCRBRSH <ABL-68>**

7-0069-1401 ¥1,500

65×60×全長260 毛長:30

- 材質:ハンドル/木製 毛/ナイロン
- LODGE製品の洗浄に便利なブラシです。

**関連商品** その他 ロッジシリーズ→P.951

# Murano Induction IH

(ムラノ インダクション)テフロンセレクト シリーズ

タワシで「ごしごし」さようなら。ムラノ インダクション テフロンシリーズ! 全アイテムにテフロン加工を施してありますので、カレーやシチューなどの焦げ付き・こびりつきを抑え、今まで手間のかかっていた鍋洗いの労力を軽減。また、酸や酢等に対する耐久性も抜群に向上しています。



ムラノ  Murano



① Murano (ムラノ) インダクション IH テフロンセレクト18-8 寸胴鍋 (蓋無) <AZV-78>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0007-0101	16	178×150	3.0	1.14	0.8	143	¥	6,600
7-0007-0102	20	218×180	5.5	1.74	0.8	178	¥	11,700
7-0007-0103	24	260×240	10.0	2.94	0.8	218	¥	15,700
7-0007-0104	28	300×280	17.0	3.29	0.8	252	¥	20,500

② Murano (ムラノ) インダクション IH テフロンセレクト18-8 半寸胴鍋 (蓋無) <AHV-A4>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0007-0201	16	178×120	2.4	1.02	0.8	143	¥	5,600
7-0007-0202	20	218×140	4.2	1.45	0.8	178	¥	9,500
7-0007-0203	24	260×160	7.0	2.07	0.8	218	¥	12,000
7-0007-0204	28	300×180	11.0	2.69	0.8	252	¥	15,700
7-0007-0205	32	344×200	16.0	3.34	0.8	273	¥	20,000
7-0007-0206	36	382×230	23.0	4.95	1.0	305	¥	26,000
7-0007-0207	40	422×260	32.0	6.22	1.0	340	¥	33,000
7-0007-0208	45	472×280	47.0	9.08	1.2	370	¥	45,000

③ Murano (ムラノ) インダクション IH テフロンセレクト18-8 外輪鍋 (蓋無) <AST-10>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0007-0301	16	178×80	1.6	0.88	0.8	143	¥	4,800
7-0007-0302	18	198×80	2.0	1.04	0.8	178	¥	5,600
7-0007-0303	20	218×80	2.5	1.22	0.8	218	¥	5,900
7-0007-0304	24	260×95	4.3	1.75	0.8	252	¥	7,600
7-0007-0305	28	300×110	6.7	2.41	0.8	273	¥	12,600
7-0007-0306	32	344×160	12.9	3.14	0.8	305	¥	15,500
7-0007-0307	36	382×180	18.0	4.62	1.0	340	¥	19,000
7-0007-0308	40	422×200	25.0	5.79	1.0	370	¥	28,000
7-0007-0309	45	472×230	36.0	8.30	1.2	424	¥	36,000



④ Murano (ムラノ) インダクション 18-8 鍋蓋 <ANB-35>

cm用	外径		cm用	外径	
7-0007-0401	16	¥ 1,500	7-0007-0407	36	¥ 5,500
7-0007-0402	18	¥ 1,600	7-0007-0408	40	¥ 6,800
7-0007-0403	20	¥ 1,800	7-0007-0409	45	¥ 9,000
7-0007-0404	24	¥ 2,700	7-0007-0410	50	¥ 10,500
7-0007-0405	28	¥ 3,200	7-0007-0411	60	¥ 16,000
7-0007-0406	32	¥ 4,000			

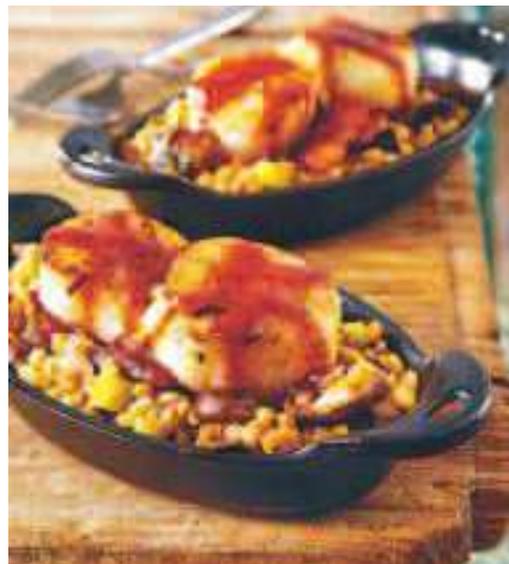


⑤ Murano (ムラノ) インダクション 18-8 スチームポット

<AST-I3> 7-0007-0501 ¥7,400

cm用	外径	内径	高さ
24	260	240	195

Murano (ムラノ) インダクション・Murano (ムラノ) インダクションテフロンセレクト寸胴鍋24cmにご使用できます。蒸し物はもちろん、パスタなど茹で物にも便利です。



① ロッジ ラウンド ミニサーバー HMSRD

〈GLT-26〉 7-0070-0101 ¥3,500

内155×深さ26 0.8kg  
※木台はP.69④スキレット用木台U3RPがご使用できます。



② ロッジ スクエア ミニサーバー HMSS

〈GLT-22〉 7-0070-0201 ¥3,500

内114×114 深さ26 0.7kg

③ ロッジ ミニ サービングボウル HMSB

〈GLT-25〉 7-0070-0301 ¥3,500

内118×深さ42 0.7kg  
●少し深さのあるサービング用の円形ボウルです。



④ ロッジ スクエア スキレット L5WS3

〈GLT-31〉 7-0070-0401 ¥2,500

内132×深さ18 0.8kg

⑤ ロッジ スクエア スキレット用木台 U5WP

〈GLT-32〉 7-0070-0501 ¥3,600

200×200×H19  
●④スクエアスキレットL5WS3専用の木台です。



⑥ ロッジ レクタングル ミニサーバー HMSRC

〈GLT-23〉 7-0070-0601 ¥3,500

内140×100 深さ28 0.7kg

⑦ ロッジ レクタングル ミニサーバー用木台 UMSRC

〈GLT-24〉 7-0070-0701 ¥3,500

192×155×H19  
●⑥レクタングルミニサーバーHMSRC専用の木台です。



⑧ ロッジ コンボクッカー LCC3 H

〈GLT-07〉 7-0070-0801 ¥10,600

内径	深さ	kg	底径
鍋 255	80	2.9	180
蓋 245	40	2.6	195

セット: φ267×H120  
質量: 5.5kg  
●蓋部のスキレットが深型となり、よりクッキングの幅が広がりました。スキレットと片手鍋が一体になった万能調理器です。



⑨ ロッジ ミニワック H 9インチ L9MW

〈GLT-34〉 7-0070-0901 ¥6,200

内225×深さ65 1.42kg 底径135  
●手際よく炒めるものが多い調理に適した鑄鉄製・小型中華鍋です。  
※蓋はP.69③スキレットカバーL6SC3がご使用できます。



⑩ ロッジ グリルパン H 6 1/2インチ L3GP

〈GLT-35〉 7-0070-1001 ¥2,400

内155×深さ29 1.0kg  
●肉や魚の余分な油を落とし、料理をヘルシーに仕上げます。  
※蓋はP.69③スキレットカバーL3SC3がご使用できます。



ロッジ リバーシブルグリドル ⑪ LDP3

〈GLT-20〉 7-0070-1101 ¥8,800

間口	奥行	高さ	kg
425	241	18	4.4

⑪⑫  
●フラット面と油を落とす凹凸グリル面で食材に合わせて使い分けができます。



⑫ LPGI3

〈GLT-21〉 7-0070-1201 ¥13,800

間口	奥行	高さ	kg
508	265	25	6.4



⑬ ロッジ レザーホットハンドルホルダー スパイラルスティッチ ALHHSS85

〈AHV-F8〉 7-0070-1301 ¥5,500

全長: 150  
材質: 牛革 綿  
●牛革に綿の裏地をライニングしたハンドルホルダーです。P.69①のスキレットにご使用下さい。



⑭ ロッジ シリコンホットハンドルホルダー

〈GLT-27〉 ¥1,100

7-0070-1401	ASHH11	ブラック
7-0070-1402	ASHH31	ブルー
7-0070-1403	ASHH41	レッド
7-0070-1404	ASHH51	グリーン
7-0070-1405	ASHH61	オレンジ

全長: 140 耐熱温度: 230℃  
※P.69①スキレット10 1/4、12インチ・P.69⑦オーバールサービンググリドルにご使用できます。



⑮ ロッジ ミニ シリコンホットハンドルホルダー

〈GLT-28〉 ¥1,000

7-0070-1501	ASHHM11	ブラック
7-0070-1502	ASHHM41	レッド

全長: 110 耐熱温度: 230℃  
※P.69①スキレット6 1/2~9インチにご使用できます。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

ハンバーグやステーキ、餃子にアヒージョetc...  
器としてテーブルにサーブすれば素材の旨みも逃しません!



**① 鉄鋳物 スキレット 〈ASK-67〉**

	cm	外径	高さ	kg	底径	
7-0071-0101	12	140	39	0.7	90	¥1,000
7-0071-0102	15	160	42	0.9	117	¥1,400
7-0071-0103	18	200	47	1.6	148	¥2,000

※12・15cmは電磁調理器に対応しておりません。



**② 鉄鋳物 スキレット 両手 〈ASK-69〉**

	cm	外径	高さ	kg	底径	
7-0071-0201	15	158	47	0.9	115	¥1,400
7-0071-0202	18	188	52	1.3	145	¥2,000

※15cmは電磁調理器に対応しておりません。



**③ 鉄鋳物 スキレット用蓋(網付) 〈ASK-70〉**

	cm用	
7-0071-0301	15	¥2,300
7-0071-0302	18	¥2,700

●燻製調理もできます。



**④ 鉄鋳物 スキレット用木台 〈ASK-68〉**

	cm			
7-0071-0401	12.5	125×125×H12	¥330	
7-0071-0402	15	150×150×H12	¥600	
7-0071-0403	18	180×180×H14	¥900	

**⑤ 鉄鋳物 スキレット丸型用敷き板 〈ASK-75〉**

	cm	内径	
7-0071-0501	13.5	135×135×H14	φ114 ¥500
7-0071-0502	16	160×160×H14	φ140 ¥640
7-0071-0503	19	190×190×H14	φ170 ¥900



スキレットの持ち運びに便利  
スキレットのハンドルに差し込むだけのハンドルカバー



**⑥ 鉄鋳物 スキレット片手専用ハンドル スチール 〈ASK-76〉** 7-0071-0601 ¥700  
全長:180 質量:140g  
※①鉄鋳物スキレット専用ハンドルです。

**⑦ 鉄鋳物 スキレット用ハンドルカバー 〈ASK-77〉**

	cm用	全長	
7-0071-0701	S 12	110	¥520
7-0071-0702	L 15・18	125	¥700

材質:シリコン(耐熱:230℃)



**⑧ IK ココット鍋 〈PKK-87〉**

	cm	内径	高さ	g	
7-0071-0801	10	93×42	800	¥5,000	
7-0071-0802	12	112×50	1,150	¥6,000	
7-0071-0803	14	132×72	1,750	¥7,000	

材質:鉄鋳物黒ホーロー加工  
●蓄熱率が高く料理が冷めにくいです。



**⑨ 五進 鉄鋳物コトパン共蓋付 G-75 〈AKT-B9〉** 7-0071-0901 ¥3,300  
本体 φ120×高さ38 約670g 約300c.c.  
フタ φ120×高さ14.5 約480g  
●本体とフタが別々にもご使用できます。  
●内外面共に熱に強いシリコンフッ素焼付塗装。  
●本体はグラタンやリゾット、フタはステーキやコーンバターなどに



**⑩ 盛栄堂 キャセロール ラウンド F-417 〈PKY-J9〉** 7-0071-1001 ¥4,500  
内径 高さ g  
100×48 860  
●オープンでココットが楽しめる小さい鉄鍋です。  
●丸型のデザインは火の通りがより均一になりココットを作るのに最適です。



**⑪ 盛栄堂 キャセロール オーバル F-418 〈PKY-K0〉** 7-0071-1101 ¥4,500  
間口 奥行 高さ g  
内117×90×48 930  
●オープンでココットが楽しめる小さい鉄鍋です。  
●たまご料理からデザートまでレシピの数は無限大です。



**⑫ 鉄 グリルダッチオープン LS1507** 7-0071-1201 ¥5,000  
内径 高さ kg 底径 全長  
207 45 1.3 200 310  
対応グリル:グリル入口幅21cm以上、焼き網からグリル入口の高さ5cm、焼網奥行27cm以上  
付属品:アミ(鉄クロムメッキ)  
●短時間で高温になる魚焼きグリルを使って、手軽にダッチオープン料理が楽しめます。



**⑬ キッチンリップ スキレットパンホルダー 〈ASK-72〉** 7-0071-1301 ¥990  
152×76

ガラス蓋付で料理の幅が広がる“ブローディア IH タジン鍋”



便利なガラス蓋付

**ブローディア IH タジン鍋(ガラス蓋付)**

**⑭ 白 〈ATZ-04〉**

	cm	外径	内径	高さ	深さ	ℓ	底径	
7-0071-1401	19	192	160	110	24	0.65	150	¥3,600
7-0071-1402	26	268	225	155	28	1.75	198	¥6,100

**⑮ 茶 〈ATZ-03〉**

	cm	外径	内径	高さ	深さ	ℓ	底径	
7-0071-1501	19	192	160	110	24	0.65	150	¥3,600

**⑯ 赤 〈ATZ-05〉**

	cm	外径	内径	高さ	深さ	ℓ	底径	
7-0071-1601	19	192	160	110	24	0.65	155	¥3,600

⑭～⑯  
材質:鍋/アルミニウム合金 蓋/陶器  
表面加工:内側/フッ素樹脂加工  
外側/焼付け塗装  
※赤のみ底面溶射構造です。

■⑭～⑯交換部品 タジン蓋

	白	茶	赤	
19cm用	7-0071-1403	7-0071-1404	7-0071-1405	¥1,100
26cm用	7-0071-1406			¥2,500

**ガラス蓋**

7-0071-1407	19cm用	φ175	¥700
7-0071-1408	26cm用	φ245	¥900

ガラス蓋ですき焼き鍋

電磁調理器(IH)対応型 ニュートセラム鍋シリーズ

陶磁器製鍋でも電磁調理器に使用できるものがありますが、空焚き状態になると割れてしまいますが、ニュートセラム鍋は安心してご使用になれます。鍋底に施したコーティングにより、電磁調理器での使用を可能にしました。  
※電磁調理器は出力3kw以下でご使用下さい。



ニュートセラム

① 両手鍋深型 26cm(金網付) TSR-190AM

〈QTC-77〉 ¥14,000

7-0072-0101 (B)黒	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0072-0102 (S)茶	227	95	4.0	2.5	205

② 両手鍋深型 24cm(金網付) TSR-190BM

〈QTC-78〉 ¥12,000

7-0072-0201 (B)黒	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0072-0202 (S)茶	205	90	3.0	2.2	205

③ 両手鍋深型 22cm(金網付) TSR-190CM

〈QTC-79〉 ¥10,000

7-0072-0301 (B)黒	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0072-0302 (S)茶	195	75	2.3	1.7	200



④ 両手鍋浅型 25cm(金網付) TSR-191AM

〈QTC-81〉 ¥12,000

7-0072-0401 (B)黒	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0072-0402 (S)茶	202	55	2.0	1.8	200

⑤ 両手鍋小判型 24cm(金網付) TSR-190OPM

〈QTC-82〉 ¥12,000

7-0072-0501 (B)黒	内寸	高さ	ℓ	kg	底寸
7-0072-0502 (S)茶	210	180	80	2.4	1.7



⑦ トーセラム ドリームキッチン 電子レンジ用 TSM/PF21aam

〈QDL-02〉 ¥7,000

7-0072-0701	外径(内径)	高さ	ℓ	kg
	220(185)	17	0.53	0.78

●電子レンジのマイクロ波を熱に変える特殊技術により、皿自体が発熱するので、焼き物調理ができます。

⑥ 片手鍋 19cm TSR-190D

〈QTC-80〉 ¥8,500

7-0072-0601 (B)黒	内径	高さ	ℓ	kg	底径
7-0072-0602 (S)茶	165	65	1.5	1.3	165

APPOLIA アポーリア

アポーリアの直火対応アイテムは、保温力が高く冷めにくいのでテーブルでの取り分けにぴったりです。  
⑧・⑨材質：耐熱セラミック



⑧ アポーリア ココット 〈RAP-46〉

7-0072-0801	500020001	2.2	300	200	H150	¥16,000
7-0072-0802	500040001	4.3	390	260	H210	¥18,000

- オープン・電子レンジはもちろん、直火でも使用できます。
- 蓋のツマミが大きくデザインされており、蓋を裏返して置くことができます。
- 斜めになるようデザインされた蓋は、調理前の食材を置いたりレードルなどのレストとして使えます。

⑨ アポーリア プランチャ (グリルプレート) 5700385501

〈RAP-47〉 ¥16,000

- 三方向が立ち上がっているので、食材が転げ落ちるのを防げます。
- 余分な油分はガードにそってついた溝にたまります。
- コーナーは丸くなっているので汚れがたまりにくく洗いやすくなっています。



Emile Henry エミール・アンリ フラムシリーズ

材質：耐熱陶器 耐熱温度：-20℃~250℃



⑩ ココット・ロンド 〈REM-37〉

	フラムレッド	フラムブラック	
4503 10cm	7-0072-1001	7-0072-1002	¥ 5,300
4518 18cm	7-0072-1003	7-0072-1004	¥12,000
4525 20cm		7-0072-1005	¥14,000
4540 24cm		7-0072-1006	¥16,000

⑪ ココット・オーバル 29cm 4547 〈REM-38〉

7-0072-1101	フラムブラック	
間口	奥行	高さ
内285	245	115
4.7	kg	3.7

	内径×高さ	容量(ℓ)	質量(kg)
10cm	φ100×53	0.3	0.34
16cm	φ160×80	1.0	1.1
18cm	φ180×90	1.8	1.8
20cm	φ200×104	2.5	2.2
24cm	φ240×111	4.0	3.2



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス  
ホテル用品  
テーブル  
サイン  
店舗備品



## ストウブがプロフェッショナルに選ばれる理由



STAUBの鋳物ホーロー鍋で煮込んだ上質な「オツソ・ブーコ」(仔牛スネ肉の煮込み)は、格別に素晴らしく、フランス料理の味の違いを教えてくれる。STAUBココット、ブラボー！  
by PAUL BOCUSE



### Choice Point

ふたを裏返してスタッキングできる省スペース設計



金属製のノブだからオープン料理が大得意！

ふたをしてそのままオープンへ、鍋が調理してくれるからシェフの手をわずらわせません。



食材を美味しくさせる秘密「セルフ・ベイスティング・システム」

ふた裏の丸突起「ピコ」が食材から出る水蒸気を水滴にして食材に落とします。その循環システムは調理の間中たえまなく続くので無水料理も可能です。



ストウブ独自の「黒マットエマイユ加工」

ざらざらの表面は油馴染みがよく焦げ付きにくい。黒のフェイスは汚れも目立ちにくく、お手入れも簡単です。全ての鍋の内側は黒マットエマイユ加工を施しています。

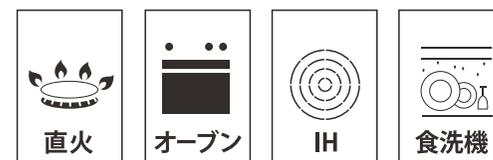
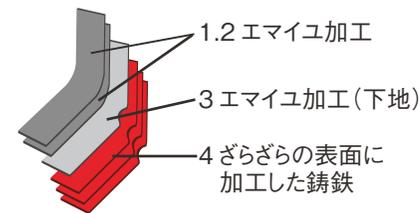


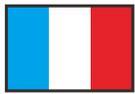
どんな熱源にも対応する底面  
直火・オープン・IH  
(電子レンジ不可)



調理中のふた裏の様子(イメージ)

### 黒マットエマイユ加工の構造





ストウブ

三ツ星シェフが大絶賛

ストウブ社の製品は独自の黒マットエマイユ加工により、さらに使いやすさがアップします。従来のホーロー加工とは異なり、ザラザラ感を出しています。油が馴染みやすく焦げ付きません。しかも、使用方法やお手入れ方法は簡単で、食物の酸にも負けません。また、厚みのある铸铁は熱を均一に伝えます。熱が逃げにくく、風味やビタミンも逃しません。



セルフ・ベイスティング・システム  
加熱した材料から出た蒸気は、蓋の内側のスパイク(突起)から、均一に滴となって戻ってきます。そのため、旨味を逃さない無水料理が可能です。

铸铁製であらゆる熱源に対応します。  
※シーズニング(慣らし)不要です。



ピコ・ココット・ラウンド

IHで使用頂けるストウブは、鑄物のため保温性も高く、カラフルな色のバリエーションでも人気の理由



① ストウブ ピコ・ココット ラウンド IH  
ブラック <RST-34> G

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0074-0101	10cm	90×45	0.2	0.7	75	¥11,000
7-0074-0102	12cm	120×50	0.4	1.2	102	¥14,000
7-0074-0103	14cm	135×80	0.8	1.6	106	¥16,000
7-0074-0104	16cm	150×75	1.2	2.3	125	¥20,000
7-0074-0105	18cm	180×85	1.7	2.9	153	¥23,000
7-0074-0106	20cm	190×90	2.2	3.2	145	¥26,000
7-0074-0107	22cm	210×95	2.6	4.0	155	¥30,000
7-0074-0108	24cm	220×105	3.8	4.4	175	¥34,000
7-0074-0109	26cm	240×115	5.0	5.2	195	¥37,000
7-0074-0110	28cm	260×120	6.7	6.7	225	¥42,000
7-0074-0111	30cm	300×125	8.3	8.0	252	¥50,000
7-0074-0112	34cm	340×160	12.6	10.1	295	¥60,000

底板厚:10mm ※10cmは5mmになります。  
●内側、外側共に黒マットエマイユ加工

② ストウブ ピコ・ココット ラウンド IH  
チェリー <RST-47> G

	チェリー	マスタード	グレー	
10cm	7-0074-0201	7-0074-0202	7-0074-0203	¥11,000
12cm			7-0074-0204	¥14,000
14cm			7-0074-0205	¥16,000
16cm			7-0074-0206	¥20,000
18cm	7-0074-0207	7-0074-0208	7-0074-0209	¥23,000
20cm	7-0074-0210	7-0074-0211	7-0074-0212	¥26,000
22cm	7-0074-0213	7-0074-0214	7-0074-0215	¥30,000
24cm	7-0074-0216	7-0074-0217	7-0074-0218	¥34,000
26cm	7-0074-0219	7-0074-0220	7-0074-0221	¥37,000
28cm	7-0074-0222	7-0074-0223	7-0074-0224	¥42,000
30cm	7-0074-0225		7-0074-0226	¥50,000
34cm			7-0074-0227	¥60,000

③ ストウブ ピコ・ココット ラウンド IH  
<RST-D2> G

	グランブルー	バジルグリーン	グレナディンレッド	
26cm	7-0074-0301	7-0074-0302	7-0074-0303	¥39,000
28cm	7-0074-0304	7-0074-0305	7-0074-0306	¥44,000
30cm	7-0074-0307			¥52,000
34cm	7-0074-0308			¥62,000

②③  
●内側/黒マットエマイユ加工 外側/三重エナメルコート加工  
※サイズは①ピコ・ココットラウンドブラックを参照ください。

アクセサリ



④ ストウブ バンブー ミニココット  
用スタンド40510-299

<RST-B8> G 7-0074-0401 ¥5,000  
420×160×H50



⑤ ストウブ 木製 ミニココット用  
スタンド 40509-374

<RST-94> G 7-0074-0501 ¥5,000  
420×160×H50

●ストウブココット丸10cm専用の木台です。  
※写真のピコココット丸10cm(①~③参照)は別売です。  
セラミックミニラウンドココット(P.81④参照)も使用できます。



⑥ ストウブ セラミック スチーマー  
バスケット 40509-158

<RST-E0> G 7-0074-0601 ¥4,000  
φ220×H52

材質:セラミック(硬質陶器) 耐熱温度:150℃  
●ピコ・ココットラウンドの22cmにご使用いただけます。  
※直火、オープンにはご使用できません。



⑨ ストウブ マグネットトリベット ラウンド  
<ATL-47> G

7-0074-0901 40511-078 16.5cm φ165×H14 ¥3,000  
7-0074-0902 40511-077 23cm φ230×H14 ¥5,000



⑩ ストウブ マグネットトリベット オーバル  
<ATL-32> G

7-0074-1001 40509-516 15cm 150×100×H10 ¥3,000  
7-0074-1002 40509-349 21cm 210×140×H10 ¥5,000  
7-0074-1003 40509-375 29cm 290×200×H10 ¥6,000



●マグネットで鍋底にぴったりくっつきます。

⑪ ストウブ専用アニマルノブ <ANB-34> G ¥3,000

7-0074-1101	チキン	40509-346	76×H57
7-0074-1102	フィッシュ	40509-348	80×H43
7-0074-1103	エスカルゴ	40509-347	82×H51
7-0074-1104	ピッグ	40510-657	70×H45
7-0074-1105	カウ	40511-486	80×H50



●ストウブ製のココット類専用の蓋のツマミです。  
※蓋のツマミがネジ式でないものは取り付け出来ません。

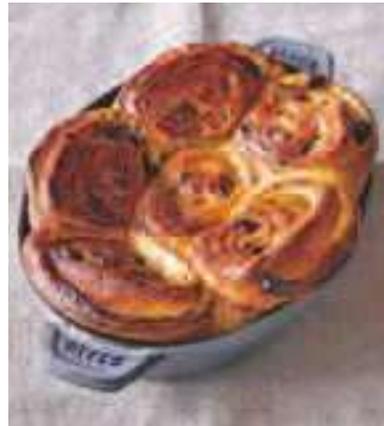
※ココット ラウンドは14cm以上  
ココット オーバルは17cm以上にご使用いただけます。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設置  
サービスマ  
喫茶用品  
鉄板焼用  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェアラ  
ウェアラ  
テーブル  
ウェアラ  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



## ピコ・ココット・オーバル

直火から蓋をしてオープンへ、IHにも対応。  
ゆっくり火入れでじっくり仕上げは Staub ならではの。



調理したてのアツアツをテーブルで楽しめます。



### ① ストウブ ピコ・ココット オーバル 黒 (RST-35) ㊦

	内径	奥行	高さ	ℓ	kg	底面サイズ	
7-0075-0101	11cm	115×90	45	0.2	0.75	97×62	¥12,000
7-0075-0102	15cm	143×110	57	0.6	1.3	119×87	¥19,000
7-0075-0103	17cm	175×135	75	1.0	1.9	146×106	¥22,000
7-0075-0104	23cm	220×160	95	2.3	3.3	193×135	¥26,000
7-0075-0105	27cm	250×200	95	3.2	5.0	222×160	¥33,000
7-0075-0106	29cm	280×220	105	4.2	5.7	230×166	¥37,000
7-0075-0107	31cm	290×230	110	5.5	6.1	260×202	¥43,000
7-0075-0108	33cm	315×255	125	6.7	6.4	275×208	¥48,000
7-0075-0109	37cm	340×270	130	8.0	9.0	306×228	¥55,000
7-0075-0110	41cm	390×315	140	12.0	12.6	350×262	¥67,000

底板厚:10mm ※11cmは5mmになります。  
●内側、外側共に黒マットエマイユ加工

### ② ストウブ ピコ・ココット オーバル 赤 (RST-48) ㊦

	チェリー	マスタード	グレー	
11cm	7-0075-0201		7-0075-0202	¥12,000
15cm			7-0075-0203	¥19,000
17cm			7-0075-0204	¥22,000
23cm	7-0075-0205	7-0075-0206	7-0075-0207	¥26,000
27cm	7-0075-0208	7-0075-0209	7-0075-0210	¥33,000
29cm	7-0075-0211	7-0075-0212	7-0075-0213	¥37,000
31cm	7-0075-0214	7-0075-0215	7-0075-0216	¥43,000
33cm	7-0075-0217		7-0075-0218	¥48,000
37cm	7-0075-0219		7-0075-0220	¥55,000
41cm			7-0075-0221	¥67,000

### ③ ストウブ ピコ・ココット オーバル 緑 (RST-D3) ㊦

	グランブルー	バジルグリーン	グレナディンレッド	
29cm	7-0075-0301	7-0075-0302	7-0075-0303	¥39,000
31cm	7-0075-0304	7-0075-0305	7-0075-0306	¥45,000
33cm	7-0075-0307	7-0075-0308	7-0075-0309	¥50,000

②③  
底板厚:10mm ※11cmは5mmになります。  
●内側/黒マットエマイユ加工 外側/三重エナメルコート加工  
※サイズは①ピコ・ココットオーバル黒を参照ください。

## ブレイザーソテーパン



新たな機能「システラドロップ」  
ドーム型のふたに合わせたシステラドロップ構造が新開発されました。



システラ  
食材から出る水蒸気を水分に加え、雨のように食材に降らせて、水分を逃しません。従来のは丸突起「ピコ」と同じ効果を発揮します。



### ④ ストウブ ブレイザー・ソテーパン (RST-D6) ㊦ ㊦

	黒	チェリー	グレー	内径×高さ	ℓ	kg	底径	
24cm	7-0075-0401	7-0075-0402	7-0075-0403	240×70	2.4	4.0	185	¥30,000
28cm	7-0075-0404	7-0075-0405	7-0075-0406	280×77	3.7	5.1	220	¥37,000

## ビュッフェパン



### ⑤ ストウブ ビュッフェパン 30cm ㊦ ㊦

	色	型番	価格
7-0075-0501	黒	40511-344	¥25,000
7-0075-0502	グレー	40511-462	
7-0075-0503	チェリー	40511-345	

内径	高さ	ℓ	kg	底径
304×78	4.4	4.3	155	

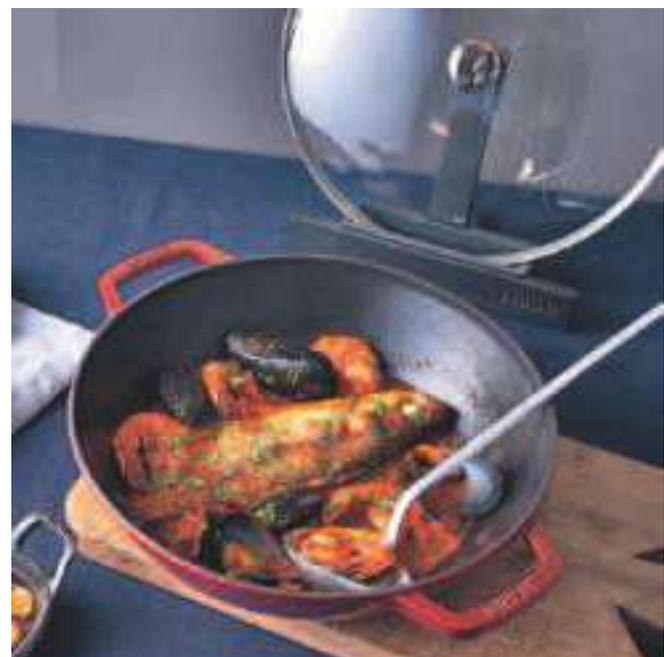
材質:本体/鉄鋳物 フタ/耐熱ガラス  
付属品:専用網

### ⑥ ストウブ グランビュッフェパン ㊦ ㊦

	色	型番	価格
7-0075-0601	黒	40509-398	¥35,000
7-0075-0602	グレー	40509-336	
7-0075-0603	チェリー	40509-898	

内径	高さ	ℓ	kg	底径
365×100	5.7	6.0	140	

材質:本体/鉄鋳物 フタ/耐熱ガラス  
付属品:専用網





**① ストウブ ラウンド ホットプレート (蓋付) 20cm IH**  
 〈RST-36〉G ¥19,000  
 7-0076-0101 40509-579 黒  
 7-0076-0102 40509-578 グレー  
 内径 深さ ℓ kg 底径  
 φ200×30 0.75 2.2 170  
 底板厚:5mm

**② ストウブ オーバル ホットプレート (蓋付) 23cm IH**  
 〈RST-37〉G ¥19,000  
 7-0076-0201 40509-582 黒  
 7-0076-0202 40509-581 グレー  
 内間口 奥行 深さ ℓ kg 底サイズ  
 230×170×40 0.8 2.35 192×130  
 底板厚:5mm

**③ ストウブ シャローオーバル ホットプレート 40509-400 黒 IH**  
 〈RST-93〉G 7-0076-0301 ¥21,000  
 内間口 奥行 深さ ℓ kg 底サイズ  
 297×177×28 0.7 3.1 268×148

**④ ストウブ ムールポットノブ付 40509-494**  
 〈RST-59〉G 7-0076-0401 ¥23,000  
 内間口 奥行 深さ ℓ kg  
 230×180×120 2.0 3.3  
 ●アミ付  
 ●ムール貝用のお鍋。ご家庭等でも使いやすいノブ付タイプ。

スタッカブル ディッシュ

**⑤ ストウブ ラウンド スタッカブルディッシュ 〈RST-60〉 G IH**

	黒	チェリー	グレー	内径×高さ	kg	底径	
16cm	7-0076-0501	7-0076-0502	7-0076-0503	155×45	0.95	130	¥10,000
20cm	7-0076-0504	7-0076-0505	7-0076-0506	195×45	1.2	165	¥12,000

**⑥ ストウブ オーバル スタッカブルディッシュ 内 〈RST-50〉 G IH**

	黒	チェリー	グレー	間口×奥行×深さ	容量 (ℓ)	質量 (kg)	底面寸法	
21cm	7-0076-0601	7-0076-0602	7-0076-0603	203×142×37	0.5	1.0	168×107	¥12,000
24cm	7-0076-0604	7-0076-0605	7-0076-0606	239×169×42	0.8	1.45	201×132	¥13,000
28cm	7-0076-0607			280×198×46	1.3	1.8	240×155	¥15,000
32cm	7-0076-0608			321×226×46	1.75	2.3	280×185	¥17,000
37cm	7-0076-0609			375×285×50	3.7	3.0	320×230	¥22,000

底板厚:3mm



**⑦ ストウブ プランチャ IH**  
 40509-340-0  
 〈RST-G1〉G 7-0076-0701 ¥26,000  
 内寸 深さ kg 底面サイズ  
 380×226×15 4.2 375×220  
 材質:鉄铸件

**⑧ ストウブ ステーキプレート IH**  
 40509-523  
 〈RST-B2〉G 7-0076-0801 ¥16,500  
 プレートサイズ:内寸300×200×H30  
 木枠サイズ:外寸380×230×H40  
 質量:2.0kg  
 ●木枠にのせてそのままテーブルに。

**⑨ ストウブ オードブルプレート**  
 40509-563  
 〈RST-86〉G 7-0076-0901 ¥10,000  
 φ205×H37

**⑩ ストウブ スモールベーカリー IH**  
 〈RST-B7〉G ¥21,000  
 7-0076-1001 40510-323 黒  
 7-0076-1002 40510-324 グレー  
 内寸 深さ kg 底面サイズ  
 300×200×75 3.4 265×165



ストウブ フライパン



① ストウブ ラウンド 両手フライパン<AST-N3>IH

	ブラック	チェリー	グレー	内径×高さ	kg	底面サイズ	
20cm	7-0077-0101	7-0077-0102	7-0077-0103	195×45	1.65	175	¥12,000
26cm	7-0077-0104	7-0077-0105	7-0077-0106	260×55	2.6	230	¥17,000
34cm	7-0077-0107			330×55	4.14	300	¥27,000



③ ストウブ ビュッフェ スキレット<RST-E3>IH

	黒	グレー	内径×高さ	kg	底径	
26cm	7-0077-0301	7-0077-0302	260×50	2.3	212	¥23,000
30cm	7-0077-0303		300×50	3.1	252	¥27,000



② ストウブ ウッドハンドルフライパンIH

	cm	外径×高さ	kg	底径	
7-0077-0201	20	200×69	1.5	150	¥20,000
7-0077-0202	24	247×69	1.8	180	¥24,000
7-0077-0203	26	267×72	2.1	200	¥26,000
7-0077-0204	28	287×72	2.5	210	¥28,000

④ ストウブ ドームガラス蓋

	cm				
7-0077-0401	20	φ215×H68	¥7,000		
7-0077-0402	24	φ258×H75	¥7,500		
7-0077-0403	26	φ275×H81	¥8,000		
7-0077-0404	28	φ294×H87	¥8,500		
7-0077-0405	30	φ315×H90	¥9,000		

④対応表

	ラウンドココット	プレイザーソテーパン	ピュアグリルラウンド	両手フライパン	ウッドハンドルフライパン
20cm	P.74 ①②③			P.77 ①	P.77 ②
24cm	P.74 ①②③	P.75 ④⑤			P.77 ②
26cm	P.74 ①②③		P.78 ③	P.77 ①	P.77 ②
28cm	P.74 ①②③	P.75 ④			P.77 ②
30cm	P.74 ①②③		P.78 ③		



テリーヌ

優れた保温性と保冷性で食卓を上品に演出できます。



⑤ ストウブ ハーフテリーヌIH

40509-571 黒  
 <RST-51>IH 7-0077-0501 ¥15,000

内寸	高さ	ℓ	kg	底サイズ
140×90	×H65	0.7	1.77	115×63



⑥ ストウブ レクタングュラーIH

テリーヌ 40509-575 黒  
 <RTL-91>IH 7-0077-0601 ¥22,000

内寸	高さ	ℓ	kg	底サイズ
300×110	×H80	1.45	3.1	257×65

⑦ ストウブ タジン鍋(セラミックドーム)<RST-87>IH

	7-0077-0701	40509-394	20cm	白	¥12,000	cm	外径	内径	高さ	深さ	ℓ	kg	底径
	7-0077-0702	40509-395	28cm	白	¥25,000	20	205	180	150	30	0.6	1.2	140
						28	280	255	205	55	2.0	3.3	190

材質:本体/鉄鋳物 蓋/セラミック



⑧ ストウブ ピギーココット 17cm

<AST-N5>IH ¥25,000

7-0077-0801	40500-171	ブラック
7-0077-0802	40500-176	グレー

内径	深さ	ℓ	kg
170×100	1.0	2.3	



⑨ ストウブ パンプキンココットIH

40511-403 シナモン  
 <RST-F0>IH 7-0077-0901 ¥34,000

内間口	奥行	深さ	ℓ	kg	底径
305×220	×95	3.45	5.1	190	



⑩ ストウブ 木柄クレーパンIH

40509-525 28cm  
 <RST-62>IH 7-0077-1001 ¥16,000

φ287×H10  
 質量:2.2kg  
 底径:φ265



## グリル&フライパン

グリルで食材を焼くと、滴り落ちた脂がグリルの凹面に落ち、ジュッと焼かれて煙が出ます。グリルの凸面へと上がった煙は食材を燻すので、単に焼き目がつくだけではなく、炭焼きのようなスモーキーな風味を食材にプラスします。



ブラック

チェリー

グレー

### ① ストーブ ピュアグリル スクエア〈AGL-A8〉

	ブラック	チェリー	グレー	内寸	深さ	kg	底面サイズ	
23cm	7-0078-0101	7-0078-0102	7-0078-0103	220×220	×35	2.4	195×195	¥15,000
28cm	7-0078-0104	7-0078-0105	7-0078-0106	270×270	×40	3.5	240×240	¥20,000

### ② ストーブ アメリカングリル ブラック〈AGL-79〉 ●鉄鋳物製

		間口×奥行×深さ	底面サイズ	kg	
7-0078-0201	40510-430	26cm 内290×260×H47	230×230	2.9	¥17,000
7-0078-0202	40509-521	30cm 内330×300×H45	250×250	4.6	¥24,000



油が落ち、スモークの効果の美味しい香りと、美しい焼き目がつきます。



### ③ ストーブ ピュアグリル〈AGL-81〉 ●鉄鋳物製

	ブラック	チェリー	グレー	外形 × 高さ	質量	底寸法	
22cm	7-0078-0301	7-0078-0302	7-0078-0303	φ230×35	1.85kg	φ200	¥13,000
26cm	7-0078-0304	7-0078-0305	7-0078-0306	φ270×38	2.7kg	φ235	¥15,000
30cm	7-0078-0307	7-0078-0308	7-0078-0309	φ310×40	3.39kg	φ275	¥20,000

●鉄鋳物製



### ④ ストーブ ラウンドグリル 40509-426

〈RST-89〉	目	7-0078-0401	¥13,000
直径	深さ	質量	底径
φ270	×23	2.5kg	240

●鉄鋳物製



### ⑤ ストーブ スクエアグリル 40509-344

〈RST-88〉	目	7-0078-0501	¥13,000	
間口	奥行	深さ	質量	底面サイズ
275	×265	×23	2.3kg	200×200

●鉄鋳物製

## ニダベイユ



### ⑥ ストーブ ニダベイユ・ソテーパン〈RST-84〉

	チェリー	グレー	内径 × 深さ	ℓ	kg	底径	
24cm	7-0078-0601	7-0078-0602	240×65	2.4	3.8	190	¥29,000



蜂の巣に見立てた鍋底は無駄な油分を落とし焦げ付きにくく使いやすくしました。



### ⑦ ストーブ ニダベイユ・両手フライパン 黒〈AHL-V3〉

cm	外径×高さ	kg	底径	
7-0078-0701	20 210×50	1.5	152	¥15,000
7-0078-0702	24 250×50	2.0	194	¥22,000
7-0078-0703	28 290×55	2.7	235	¥25,000

●取り外しができるシリコンハンドル付です。  
※オープンに入れる際は、シリコンハンドルを外して下さい。



## ビンテージココット



**1** ストーブ  
ビンテージココット **IH**  
ラウンド 20cm 40508-114  
〈RST-F9〉 **7-0079-0101** ¥30,000

内径	高さ	ℓ	kg	底面サイズ
φ200	85	2.45	3.55	173

材質: 鉄鋳物

**2** ストーブ  
ビンテージココット **IH**  
オーバル 23cm 40509-707  
〈RST-G0〉 **7-0079-0201** ¥27,000

内間口	奥行	高さ	ℓ	kg	底面サイズ
235	145	75	1.7	2.3	210×120

材質: 鉄鋳物

**3** ストーブ ビンテージココット  
3PCS 40501-097 **IH**  
〈RST-F4〉 **7-0079-0301** ¥40,000

内径	高さ	ℓ	kg	底径
φ135	50	0.5	1.4	100

材質: 鉄鋳物  
●持ち手が上向きで持ちやすく、サービスに最適です。

## ウォックパン



**4** ストーブ ウォック 24cm **IH**  
〈RST-F8〉 **7-0079-0401** 40501-247 ブラック  
**7-0079-0402** 40501-246 チェリー

内径	高さ	ℓ	kg	底径
φ240	60	1.6	3.62	115

材質: 鉄鋳物

**5** ストーブ ウォックパン 24cm **IH**  
〈RST-F3〉 **7-0079-0501** 40501-245 ブラック  
**7-0079-0502** 40501-244 チェリー

内径	高さ	ℓ	kg	底径
φ240	60	1.6	3.5	115

材質: 鉄鋳物

## フォンデュ



**6** ストーブ フォンデュセット 16cm **IH**  
40511-970 黒  
〈RST-E7〉 **7-0079-0601** ¥28,000

鍋サイズ: φ160×H70  
容量: 1.1ℓ  
スタンドサイズ: φ193×H95  
●フォーク4本付

**8** ストーブ  
フォンデュセット 20cm **IH**  
40511-972 黒  
〈RST-E9〉 **7-0079-0801** ¥35,000

鍋サイズ: φ200×H100  
容量: 2.3ℓ  
スタンドサイズ: φ193×H95  
●フォーク6本付

**9** ストーブ ミニ・チョコレートフォンデュセット  
〈RST-53〉 **7-0079-0901** 40509-587 黒  
**7-0079-0902** 40509-900 チェリー  
**7-0079-0903** 40509-586 グレー

鍋サイズ: φ100×H95 質量: 0.47kg  
スタンドサイズ: φ105×H57  
●フォーク4本付

**7** ストーブ フォンデュセット 18cm **IH**  
40511-971 黒  
〈RST-E8〉 **7-0079-0701** ¥32,000

鍋サイズ: φ180×H85  
容量: 1.6ℓ  
スタンドサイズ: φ193×H95  
●フォーク6本付



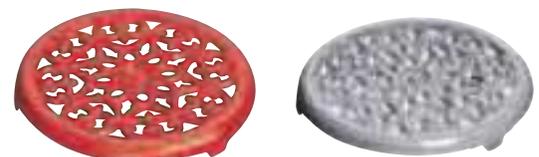
**10** ストーブ レクタンギュラープレート  
〈RST-F5〉 **7-0079-1001** ブラック 12×25cm ¥8,000  
**7-0079-1002** グレー 12×25cm ¥8,000  
**7-0079-1003** ブラック 15×30cm ¥10,000  
**7-0079-1004** グレー 15×30cm ¥10,000

材質: 鉄鋳物  
●プレート冷やしてデザート盛りつけや前菜用プレートとしてもご使用いただけます。



**11** ストーブ  
チーズフォンデュポット 23cm **IH**  
〈RST-B3〉 **7-0079-1101** 40509-600 グレー  
**7-0079-1102** 40509-902 チェリー

φ230×H70  
容量: 2.6ℓ  
質量: 2.7kg



**12** ストーブ リリートリベット 23cm  
〈ATL-31〉 **7-0079-1201** 40509-903 チェリー  
**7-0079-1202** 40509-608 グレー

φ230×H20



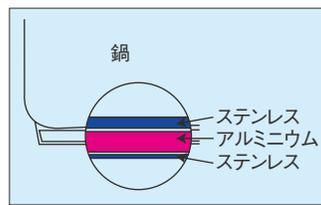
## 作業効率と使いやすさを極めたカタチ

お手入れも簡単。



カレーやシチューなどこびりつきやすい食材の調理に最適です。洗いやすくお手入れも簡単です。

サンドイッチ式三層底



熱伝導率の高いアルミニウムを保温性の高いステンレスでサンドイッチ。ムラ無く均一に、効率よく加熱するのでスピーディーな沸き上がりを可能にします。

握りやすい空洞ハンドル



片手鍋は握りやすく疲れにくいデザインの手柄を採用。忙しい厨房内でもしっかりとホールドできるので安心です。



料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品



28cm

16~24cm

### ① Murano (ムラノ) インダクションIH テフロンセレクト18-8 片手深型鍋 (蓋無) <AKT-D2>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0008-0101	16	178×120	2.4	0.90	143	¥ 6,100	
7-0008-0102	18	198×130	3.3	1.17	163	¥ 6,800	
7-0008-0103	20	218×140	4.4	1.33	178	¥ 8,200	
7-0008-0104	24	260×160	7.2	1.95	218	¥ 10,400	
7-0008-0105	28	300×180	11.1	2.57	252	¥ 15,500	

板厚:0.8

### ② Murano (ムラノ) インダクションIH テフロンセレクト18-8 片手浅型鍋 (蓋無) <AKT-D4>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0008-0201	16	178×70	1.4	0.73	143	¥ 5,400	
7-0008-0202	18	198×80	2.0	0.81	163	¥ 6,400	
7-0008-0203	20	218×105	3.3	1.23	178	¥ 7,400	
7-0008-0204	24	260×110	5.0	1.73	218	¥ 9,200	
7-0008-0205	28	300×130	8.0	2.40	252	¥ 14,000	

板厚:0.8

### ③ Murano (ムラノ) インダクションIH テフロンセレクト18-8 テーパーパン <ATC-46>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0008-0301	16	164×60	1.0	0.65	110	¥ 5,500	
7-0008-0302	18	184×60	1.2	0.85	130	¥ 6,300	
7-0008-0303	20	204×65	1.6	0.95	150	¥ 7,000	
7-0008-0304	24	244×75	2.7	1.40	184	¥ 9,200	

板厚:1.5



### ④ Murano (ムラノ) インダクションIH テフロンセレクト18-8 ソテーパン <AST-I2>

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0008-0401	18	198×80	2.0	0.81	143	¥ 6,200	
7-0008-0402	20	218×105	3.3	1.23	178	¥ 7,500	
7-0008-0403	24	260×110	5.0	1.73	218	¥ 8,900	

板厚:0.8



40・45cm

20~36cm

### ⑤ Murano (ムラノ) インダクションIH テフロンセレクト18-8 フライパン <AHL-V7>

	cm内	外径	高さ	kg	板厚	底径	
7-0008-0501	20	220×40	0.75	0.8	150	¥ 7,200	
7-0008-0502	24	260×45	1.30	0.8	184	¥ 9,200	
7-0008-0503	28	300×50	2.00	0.8	221	¥ 11,600	
7-0008-0504	32	340×55	2.55	0.8	255	¥ 12,000	
7-0008-0505	36	382×60	3.40	0.8	295	¥ 12,600	
7-0008-0506	40	422×65	4.45	1.0	348	¥ 18,000	
7-0008-0507	45	472×70	5.70	1.2	378	¥ 24,000	

※40・45cmは向い手付です。

### ⑥ Murano (ムラノ) インダクションIH テフロンセレクト18-8 オムレツパン <AOM-06>

	cm内	外径	高さ	kg	板厚	底径	
7-0008-0601	20	220×40	0.75	0.8	150	¥ 4,800	
7-0008-0602	24	260×45	1.30	0.8	184	¥ 5,800	
7-0008-0603	28	300×50	2.00	0.8	221	¥ 7,400	
7-0008-0604	32	340×55	2.55	0.8	255	¥ 9,100	
7-0008-0605	36	382×60	3.40	0.8	295	¥ 12,000	
7-0008-0606	40	422×65	4.45	1.0	348	¥ 17,000	
7-0008-0607	45	472×70	5.70	1.2	378	¥ 23,000	

※テフロンセレクト加工を長くお使いいただく為に調理中は固い金属製のヘラ等のご使用は避けて下さい。加工にキズを付け剥れの原因になります。又、ご使用後は柔らかいスポンジタワシなどで洗浄して下さい。

注意!



ミニ



**1 ストウブ ミニ・ラウンドディッシュ**  
 〈RST-B1〉 ☒ ¥8,000  
 7-0080-0101 40509-472 黒  
 7-0080-0102 40509-544 グレー  
 外径 深さ 容量(ℓ) kg  
 125×25 0.25 0.5



**2 ストウブ ミニ・オーバルディッシュ** **IH**  
 〈RST-56〉 ☒ ¥8,000  
 7-0080-0201 40509-546 黒  
 7-0080-0202 40509-545 グレー  
 内径 奥行 深さ kg 底面寸法  
 140×100×25 0.52 115×72



**3 ストウブ ミニ・レクタンギュラーディッシュ** **40509-548 黒** **IH**  
 〈RST-55〉 ☒ 7-0080-0301 ¥8,000  
 外径 高さ kg 底面寸法  
 181×110×30 0.65 120×82



**4 ストウブ グラチネ**  
**40509-539 黒**  
 〈RST-B0〉 ☒ 7-0080-0401 ¥8,000  
 外径 深さ 容量(ℓ) kg  
 120×50 0.3 0.5



**5 ストウブ ミニ・フライパン** **IH**  
**40509-529 黒**  
 〈RST-54〉 ☒ 7-0080-0501 ¥8,000  
 外径 深さ kg 底径  
 φ120×35 0.45 100

ソースパン

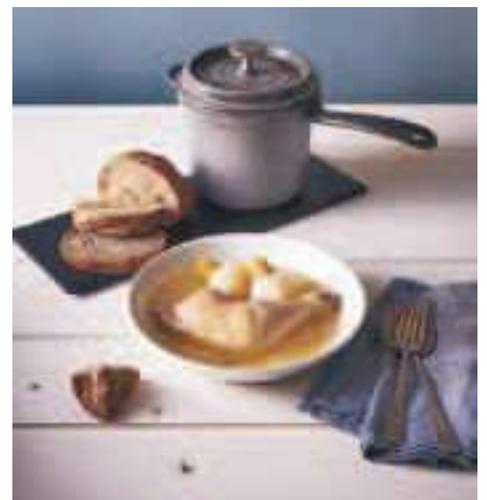


**6 ストウブ スモール ソースパン10cm**  
 〈RST-49〉 ☒ ¥14,000  
 7-0080-0601 40509-537 黒  
 7-0080-0602 40509-536 グレー  
 内径 深さ 容量 kg  
 93×35 0.27 ℓ 0.85



**7 ストウブ スープポット** **グレー** 〈RST-A8〉 ☒

		内径 × 深さ	ℓ	kg	底径	
14cm	7-0080-0701	130×110	1.2	2.2	100	¥20,000
18cm	7-0080-0702	180×145	2.8	3.7	140	¥25,000



スペシャル



**8 ストウブ ロースター24cm**  
 〈RST-82〉 ☒ ¥25,000  
 7-0080-0801 黒  
 7-0080-0802 グレー  
 外径(取手含) 高さ kg  
 240(320)×150 2.2  
 ●チキンを丸ごと立たせた状態でオープンで調理ができます。

**9 ストウブ エスカルゴディッシュ**  
**6穴 40509-550**  
 〈RST-38〉 ☒ 7-0080-0901 ¥10,000  
 φ130×H35 質量:0.8kg  
 底板厚:5mm

ティーポット



**10 ストウブ ティーポット**  
 〈RST-44〉 ☒ ¥26,000  
 7-0080-1001 40509-421 黒  
 7-0080-1002 40509-904 チェリー  
 7-0080-1003 40509-420 グレー  
 容量 外径 口径 高さ 質量  
 1.0ℓ 165 165 145 2.15kg  
 材質:鉄鋳物製

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



# PLAT A FOUR

美しいシルエットと温もりのある色使いが特徴です。食器としてそのままお使いいただくのはもちろん、オープン料理にも大変重宝する軽くて使いやすいクックウェアです。

## ストウブ セラミックシリーズ

耐熱温度:300℃ 耐冷温度:-20℃  
 ●オープン、電子レンジ使用可能。  
 ●冷凍庫、冷蔵庫での保冷可能。  
 ※直火でのご使用はできません。

### レクタンギュラー ディッシュ



#### ① ストウブ セラミック レクタンギュラーディッシュ <RST-C5>

	ホワイト	ブルー	チェリー	内寸	深さ	ℓ	
14cm	7-0081-0101	7-0081-0102	7-0081-0103	137×112×35	0.4	¥3,000	
20cm	7-0081-0104	7-0081-0105	7-0081-0106	202×153×40	1.1	¥3,500	
27cm	7-0081-0107	7-0081-0108	7-0081-0109	265×193×50	2.4	¥5,000	
34cm	7-0081-0110	7-0081-0111	7-0081-0112	336×233×65	4.5	¥6,000	

### オーバル ディッシュ



#### ② ストウブ セラミック オーバルディッシュ <RST-C6>

	ホワイト	ブルー	チェリー	内寸	深さ	ℓ	
17cm	7-0081-0201	7-0081-0202	7-0081-0203	173×113×30	0.4	¥3,000	
23cm	7-0081-0204	7-0081-0205	7-0081-0206	230×157×45	1.1	¥4,000	
29cm	7-0081-0207	7-0081-0208	7-0081-0209	296×200×55	2.3	¥5,000	
37cm	7-0081-0210	7-0081-0211	7-0081-0212	372×252×60	4.3	¥6,000	

### パイ ディッシュ



#### ③ ストウブ セラミック パイディッシュ 40511-163 チェリー

<RST-C7> 7-0081-0301 ¥3,000  
 内φ105×H16 0.2ℓ

# COCOTTE

### ラウンド ミニ・ココット



#### ④ ストウブ セラミック ラウンドミニココット <RST-C0> ¥3,000

7-0081-0401	40511-083	ホワイト
7-0081-0402	40510-786	ブルー
7-0081-0403	40511-084	マスタード
7-0081-0404	40511-085	オレンジ
7-0081-0405	40510-785	チェリー

内φ90×深さ40 0.2ℓ

### オーバル ミニ・ココット



#### ⑤ ストウブ セラミック オーバルミニココット <RST-C1> ¥3,000

7-0081-0501	40511-089	ホワイト
7-0081-0502	40511-087	ブルー
7-0081-0503	40511-090	マスタード
7-0081-0504	40511-091	オレンジ
7-0081-0505	40511-086	チェリー

内110×80×深さ40 0.23ℓ

### スクエア エクストラミニ ココット ペア



#### ⑥ ストウブ セラミック エクストラミニ スクエアココット(2ヶ組) ¥3,000

7-0081-0601	40511-101	ホワイト
7-0081-0602	40511-099	ブルー
7-0081-0603	40511-098	チェリー

110×80×H65(取手、フタ込み)  
 内70×70×H22 0.1ℓ

### ハート ミニ ココット



#### ⑦ ストウブ セラミック ハートココット 40511-092 チェリー

<RST-C2> 7-0081-0701 ¥3,000  
 内90×90×H40 0.2ℓ

### ハート エクストラミニ ココット ペア



#### ⑧ ストウブ セラミック エクストラミニ ハートココット(2ヶ組) ¥3,500

7-0081-0801	40511-096	ホワイト
7-0081-0802	40511-094	ブルー
7-0081-0803	40511-093	チェリー

83×75×H63(取手、フタ込み)  
 内70×65×H35 0.1ℓ



# COTE TABLE

ストウブ セラミックシリーズ

## ラウンドラムカン ペア



### ① ストウブ セラミックラムカン(2ヶ組)

<RST-C3> 目録 ¥3,000

7-0082-0101 40511-136 ホワイト

7-0082-0102 40511-134 ブルー

内径φ85×H47 0.2ℓ



## ラウンド ボウル



### ② ストウブ セラミック ラウンドボール 12cm

<RST-C4> 目録 ¥2,000

7-0082-0201 ホワイト

7-0082-0202 ブルー

7-0082-0203 マスタード

内径φ116×H52 0.4ℓ

7-0082-0204 オレンジ

7-0082-0205 チェリー

## エクストラミニ ラウンドラムカン ペア



### ③ ストウブ セラミック エクストラミニラムカン(2ヶ組)

<RST-D0> 目録 ¥2,500

7-0082-0301 40511-106 ホワイト

7-0082-0302 40511-104 ブルー

7-0082-0303 40511-103 チェリー

内径φ70×H45 0.1ℓ

## エクストラミニ スクエアラムカン ペア



### ④ ストウブ エクストラミニスクエアラムカン(2ヶ組)

<RST-E6> 目録 ¥3,000

7-0082-0401 40511-113 ホワイト

7-0082-0402 40511-111 ブルー

7-0082-0403 40511-110 チェリー

110×80×H50(取手込み)

内径70×70×H45 0.1ℓ

## エクストラミニ ハートラムカン ペア



### ⑤ ストウブ エクストラミニハートラムカン(2ヶ組)

<RST-E5> 目録 ¥2,500

7-0082-0501 40511-109 ホワイト

7-0082-0502 40511-108 ブルー

7-0082-0503 40511-107 チェリー

80×75×H50

内径70×65×H40 0.1ℓ

## マグカップ ペア



### ⑥ ストウブ セラミックマグカップ(2ヶ組)

<RST-D1> 目録 ¥3,500

7-0082-0601 40511-115 ブルー

7-0082-0602 40511-114 チェリー

108×73×H80 0.2ℓ

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア ※必ず鍋つかみをご使用下さい。

本体に鋳物を使用し、複数層のホーローを焼き付けたずっしりとした重さ、厚みが、ル・クルーゼのおいしさの秘密。



保温性が抜群で、エナメル質のホーローがけだから、煮物、揚げ物、炒め物とどんな料理にも真価を発揮。永く付き合える美しい本物です。

鋳物ホーローウェアの特徴

- 熱伝導の優れた鋳物ホーローだから、ムラのない熱まわりで煮物や揚げ物、炊飯まで、微妙な火加減を要する調理に最適です。
- 重いフタは蒸気を逃さず、素材本来の旨味と栄養分を引き出します。
- 保温性に優れているので、料理が冷めにくく、温かい料理のおいしさを引き立てます。
- 平らで厚い底が料理をきれいに仕上げます。
- 弱火で調理ができ、経済的です。
- 酸に強く、繰り返し使用しても臭いが染み付きません。
- 優れた耐久性は、世代を超えてご愛用いただけます。
- 美しいデザインとカラーはキッチンを明るく演出し、そのままテーブルウェアとしてもご利用いただけます
- フタのツマミは190℃までの耐熱性を持ち、フタ付きのままオープンに入れられます。オープンに入れられる際は、手動にて190℃以下を設定してください。また、オープンのスチーム、熱風、自動メニューボタンは耐熱温度以上になる場合もございますので、ご使用をお避けください。(ステンレス製のツマミは190℃以上でもご利用いただけます。)

Point



ル・クルーゼ トラディションココット・ Rond

半世紀以上もの、世界中のキッチンで愛されているトラディションシリーズ。ベーシックなデザイン、使いやすさが人気のロングセラー商品です。



オレンジ

サフランイエロー

チェリーレッド

② マットブラック

③ マットブラック

① トラディション ココット・ Rond 2501 <AKK-43> IH

	オレンジ	サフランイエロー	チェリーレッド	
14cm	7-0083-0101		7-0083-0102	¥18,000
16cm	7-0083-0103		7-0083-0104	¥22,000
18cm	7-0083-0105	7-0083-0106	7-0083-0107	¥25,000
20cm	7-0083-0108	7-0083-0109	7-0083-0110	¥30,000
22cm	7-0083-0111	7-0083-0112	7-0083-0113	¥33,000
24cm	7-0083-0114		7-0083-0115	¥37,000
26cm	7-0083-0116		7-0083-0117	¥39,000
28cm	7-0083-0118		7-0083-0119	¥44,000
30cm	7-0083-0120		7-0083-0121	¥46,000

ココット・ Rond 2501

② マットブラック IH <AKK-A2>

cm		cm	
14	7-0083-0201	14	¥18,000
16	7-0083-0202	16	¥22,000
26	7-0083-0203	26	¥39,000
28	7-0083-0204	28	¥44,000
30	7-0083-0205	30	¥46,000

ココット・ Rond 2101

③ マットブラック IH <AKK-92>

cm		cm	
18	7-0083-0301	18	¥25,000
20	7-0083-0302	20	¥30,000
22	7-0083-0303	22	¥33,000
24	7-0083-0304	24	¥37,000

● ステンレス製のツマミですので、フタをしたままオープンでの調理ができます。

①②③サイズ

	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
14cm	140×73	0.9	1.9	115
16cm	160×76	1.3	2.1	120
18cm	180×82	1.9	2.3	135
20cm	200×89	2.6	2.8	145
22cm	220×96	3.4	3.5	165
24cm	240×104	4.3	4.2	185
26cm	260×111	5.3	5.0	200
28cm	280×120	6.7	5.7	220
30cm	300×127	8.1	7.3	240

カレーやシチューのイメージが強いですが、炊飯にもおすすめです。やわらかい熱あたりなので、お米の艶やかさと甘みをゆっくりじっくり引き出します。そのままオープンにも入れられるので、パンやケーキの焼型としても便利です。熱ムラがないので均等に膨らみます。別売りの⑤スチーマーと組み合わせれば、さらにお料理の幅が広がります。



オレンジ

チェリーレッド

④ ココット・ジャポネーズ 25052 IH

24cm <AKK-73> ¥35,000

- 7-0083-0401 オレンジ
- 7-0083-0402 チェリーレッド

内径	深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
240	77	3.1	4.1	190

すき焼きや鍋物などの和食にちょうど良いやや浅めの鍋です。もちろん和食だけでなくリゾットなどの洋食にも大活躍。別売の⑤スチーマーと組み合わせて使えば、蒸し物もできます。



⑤ ココット・ Rond 用 スチーマー 940071 (2501用) <AKK-67>

cm用	外径	深さ	有効内寸	深さ	
20	φ233	65	φ190	60	¥9,000
22	φ255	70	φ210	65	¥10,000
24	φ280	80	φ240	75	¥11,500

● 蒸し物やショートパスタ等をゆでるのに便利です。 ※ココット・ Rond 20・22・24cm専用です。





LE CREUSET

ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア ※必ず鍋つかみをご使用下さい。

ココット・ビス ロンド (内側 黒ホーロー)

使い込むほど油になじみ、焼目をつけるのが得意で肉料理から煮込み、揚げ物、炊飯まで大活躍します。



チェリーレッド



オレンジ

① ココット・ビス ロンド <AKK-99>

	チェリーレッド	オレンジ	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
18cm	7-0084-0101	7-0084-0102	180×65	1.5	2.3	135	¥24,000
20cm	7-0084-0103	7-0084-0104	200×70	1.9	2.8	145	¥26,000
22cm	7-0084-0105	7-0084-0106	220×75	2.6	3.4	165	¥29,000



オレンジ

チェリーレッド

②



マットブラック



③



オレンジ

④



チェリーレッド

② ミニココット 2101

<AKK-A9> ¥15,000

- 7-0084-0201 オレンジ
- 7-0084-0202 チェリーレッド
- 7-0084-0203 マットブラック

135×100×H80 (取手、フタ込み)  
内φ90×深さ44 0.25ℓ

④ ソースパン 2507

<ASC-85> ¥23,000

	オレンジ	チェリーレッド	内径	深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
7-0084-0401	7-0084-0402	180×73	1.5	2.2	130		

- 蓋つきのままオープン調理(190℃まで)できます。
- 使いやすいサイズのソースパンが新登場
- ソース作りやちょっとした煮物に最適です。

③ ココット・ダムール 25C1 チェリーレッド

<AKK-45> ¥29,000

間口	奥行	深さ	容量	質量	底寸法
内190	170	84	2.0ℓ	3.2kg	150×130



マットブラック

⑤ オレンジ



マットブラック

⑥ チェリーレッド



⑦ チェリーレッド

⑤ ビュッフェ キャセロール 2132 18cm

<AKY-69> ¥28,000

- 7-0084-0501 マットブラック
- 7-0084-0502 オレンジ
- 7-0084-0503 チェリーレッド

内径	深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
180	35	0.7	2.0	145

- 蓋つきのままオープン調理できます。
- パエリア、すき焼などテーブルにそのまま出して楽しむのももちろん、蓋が重いので、煮魚や煮物にも使えます。

⑥ オーバル・ビュッフェ キャセロール 21096 21cm

<AKY-70> ¥28,000

	マットブラック	チェリーレッド	間口	奥行	深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底寸法
7-0084-0601	7-0084-0602	180×163	40	0.9	2.1	170×120		

⑦ ビュッフェ・キャセロール 2532 <AKY-38>

	マットブラック	チェリーレッド	オレンジ	内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径	
26cm	7-0084-0701	7-0084-0702	260×48	2.2	4.1	200	¥32,000	
30cm	7-0084-0703	7-0084-0704	7-0084-0705	300×57	3.5	5.1	120	¥40,000

⑧ ビュッフェ・キャセロール 2132 26cm

<AKY-71> ¥32,000

内260×深さ48 2.2ℓ 4.1kg 底径:200



チェリーレッド ローズクォーツ

⑨ リッド・スタンド 910429-11

<RLK-19> ¥3,500

- 7-0084-0901 チェリーレッド
- 7-0084-0902 ローズクォーツ

105×125×H105 材質:ストーンウェア  
● 熱くなったお鍋のフタを立てかけられるスタンドです。  
● レシビアタブレット端末などの立てかけにもご使用いただけます。



⑩ ⑪

⑩ ル・クルーゼ 鍋用ステンレスツマミ

<ATM-41> ¥1,800

- 7-0084-1001 940034-50 大 φ50
- 7-0084-1002 940034-40 小 φ40

● 熱に強いステンレス製のツマミは、フタをしたまま高温のオープンでの調理ができるほか、お鍋をクールに見せ、キッチンスタイリッシュに引きしめます。

⑪ ル・クルーゼ 鍋用耐熱ツマミ <ATM-54>

- 7-0084-1101 94031-55 大 φ55 ¥1,200
- 7-0084-1102 94031-45 小 φ45 ¥1,200

● 耐熱温度:190℃



⑫ ル・クルーゼ ポッツ&パンズ エコクリーナー (ホーロー鍋専用)

- 7-0084-1201 60ml ¥2,000
- 7-0084-1202 250ml ¥3,800

● 研磨剤が少なくホーロー表面を傷つけないクリーナーです。経年による汚れにも効果が期待できます。  
● ユーカリBioエッセンシャルオイルをはじめ、天然由来成分を97%使用。オーガニックの世界基準とも言われているフランス国際有機認証機関エコサートにも認証されています。  
※ 汚れが気になる時に、お鍋が乾いた状態でご使用ください。

⑩⑪ツマミ 対応商品

大	小
ココット Rond 24、26cm	ココット Rond 14~22cm
ココット オーバル 27cm	ココット オーバル 23、25cm
ココット ジャポネーズ 24cm	ココット ジャポネーズ 18、22cm
ココット オーバル ジャポネーズ 27cm	ココット ダムール・ソースパン
ココット レクタングュラー 29cm	
ビュッフェ キャセロール 26cm	



ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア

※必ず鍋つかみをご使用下さい。

① トラディションココット・オーバル

お魚やアスパラ・とうもろこしなど長い野菜などにも便利なココット・オーバル。厚手の鋳物ホーローなので熱まわりも均一です。



オレンジ

チェリーレッド

マットブラック

②

③

① トラディション ココット・オーバル 2502 **IH**  
〈AKK-44〉 **■**

	オレンジ	チェリーレッド	
17cm		7-0085-0101	¥18,000
25cm	7-0085-0102	7-0085-0103	¥32,000
27cm	7-0085-0104	7-0085-0105	¥36,000
29cm	7-0085-0106	7-0085-0107	¥38,000
31cm	7-0085-0108	7-0085-0109	¥43,000

② ココット・オーバル **IH**  
2502 マットブラック 〈AKK-A3〉 **■**

cm		
17	7-0085-0201	¥18,000
29	7-0085-0202	¥38,000
31	7-0085-0203	¥43,000

③ ココット・オーバル **IH**  
2102 マットブラック 〈AKK-93〉 **■**

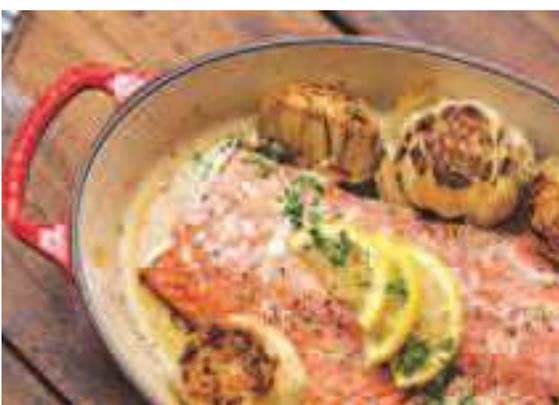
cm		
25	7-0085-0301	¥32,000
27	7-0085-0302	¥36,000

●ステンレス製のツمامミですので、フタをしたままオープンでの調理ができます。



①～③サイズ

	間口×奥行×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底寸法
17cm	170×118×65	0.9	1.8	135×80
25cm	250×190×95	3.3	3.7	200×150
27cm	270×210×100	4.2	4.2	215×165
29cm	290×220×106	4.7	5.0	250×185
31cm	310×241×115	6.3	6.0	265×200



④ シグニチャーオーバルプレート **IH**  
20188 〈APL-51〉 **■**

	マットブラック	チェリーレッド	オレンジ	サイズ	容量(ℓ)	質量(kg)	
20cm	7-0085-0401	7-0085-0402	7-0085-0403	260×150×H40	0.6	1.1	¥13,000
24cm	7-0085-0404	7-0085-0405		300×180×H45	0.9	1.4	¥17,000
28cm	7-0085-0406	7-0085-0407		350×210×H45	1.4	1.9	¥20,000

●鋳物ホーローのプレートなのでオープンからのお料理を長時間温かいままサーブできます。



チェリーレッド

オレンジ

マットブラック

コバルトブルー

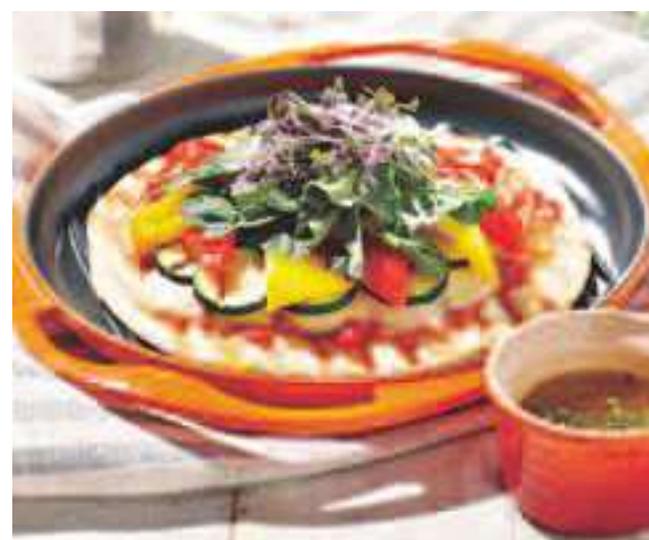
ミストグレー

⑤ グリル・ロンド 20125-00 **IH**  
〈QGL-14〉 **■** ¥18,000

7-0085-0501	チェリーレッド
7-0085-0502	オレンジ
7-0085-0503	マットブラック
7-0085-0504	コバルトブルー
7-0085-0505	ミストグレー

25cm 深さ:20 質量:2.4kg 底径:φ215

●ホーロー仕上  
●深い溝が余分な脂を落とし、均等な熱まわりで、お肉やお魚のおいしさを最大限に引き出します。



厚手の鋳物ホーロー

⑥ チェリーレッドテリーヌ 〈RTL-J1〉 **■** **IH**

cm	ℓ	
32 大	内295×80×H60	1.4 ¥24,000
28 小	内250×80×H60	1.25 ¥22,000

⑦ オレンジテリーヌ 〈RTL-26〉 **■** **IH**

cm	ℓ	
32 大	内295×80×H60	1.4 ¥24,000
28 小	内250×80×H60	1.25 ¥22,000





LE CREUSET

ル・クルーゼ 鋳物ホーローウェア

※必ず鍋つかみをご使用下さい。

炒め物、オーブン料理も、作ってそのままテーブルへ。熱まわりが良いので仕上がりが美しく、おいしさと温かさが長続きます。



チェリーレッド

オレンジ

マットブラック

コバルトブルー

ミストグレー

① スキレット 20124-20 (ASK-34)

	チェリーレッド	オレンジ	マットブラック	コバルトブルー	ミストグレー	内径×深さ	質量(kg)	底径	
16cm	7-0086-0101	7-0086-0102				160×31	1.1	120	¥16,000
20cm	7-0086-0103	7-0086-0104	7-0086-0105	7-0086-0106	7-0086-0107	200×34	1.5	150	¥18,000



② ル・クルーゼ バルチ・ディッシュ 20142 (ABL-67)

	マットブラック	チェリーレッド	
20cm	7-0086-0201	7-0086-0202	
内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
200×104	1.8	1.8	120



③ ル・クルーゼ ウォク・プレート(ガラスフタ付) 21303 23cm マットブラック

内径×深さ	容量(ℓ)	質量(kg)	底径
230×98	1.0	1.6	120

蓋/ガラスツマミ/ステンレス

ル・クルーゼ シリコン・キッチンウェア



最高級シリコンのみを使用したル・クルーゼのシリコン・キッチンウェアは、加熱調理からお菓子作りまで大活躍。大切な鍋やストーンウェアを傷つけず、静かに調理できる快適さで、ル・クルーゼの鍋とコーディネートできるカラーバリエーションも楽しさを盛り上げてくれます。耐冷・耐熱温度：-40~250℃ 材質：頭部/シリコンゴム 柄部/木製

スプーン型になっていますので炒め物はもちろん盛り付けにも便利です。



④ ガルメスパチュラVS(M) 930084-02 (BSP-A6) ¥2,500

7-0086-0401	ホワイト
7-0086-0402	チェリーレッド
7-0086-0403	オレンジ
7-0086-0404	パウダーピンク

ヘラ部:50×97 全長:318



⑤ ガルメスパチュラVS(スプーン型) 930084-03 (BSP-A7) ¥3,000

7-0086-0501	ホワイト
7-0086-0502	チェリーレッド
7-0086-0503	オレンジ
7-0086-0504	パウダーピンク

ヘラ部:55×102 全長:300



⑥ コンジメントスプレッター BH 930058-00 パウダーピンク (BSP-89) ¥2,000

ヘラ部:22×56 全長:173 ●バターナイフとしてはもちろん、ちょっとしたドレッシングやジャムを作ったりするのにも便利です。



⑦ コンジメントスプーン BH 930008-12 (BSP-90) ¥2,000

ヘラ部:35×50 全長:173 ●ピクルスやスパイスをサーブするのに最適な小さいサイズのスプーンです。



⑧ パストリーブラシ 930008-45 (WPV-25) ¥2,000

幅30×全長173 毛の長さ:25 ●熱湯で洗えるので洗浄も簡単です。

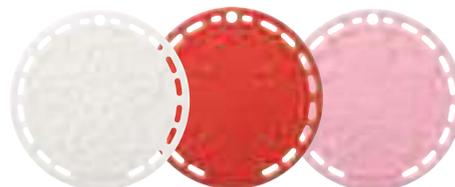
⑨ マルチパッド・ミニ (2枚入) 930079-00 (ALK-26) ¥2,300

φ102 ●鍋つかみ、ジャーオープナー、コースターとして。



⑩ フレンチ・トリベット 930073-00 (ALK-24) ¥3,500

●鍋敷き、鍋つかみ、ボールなどのすべり止めとして。



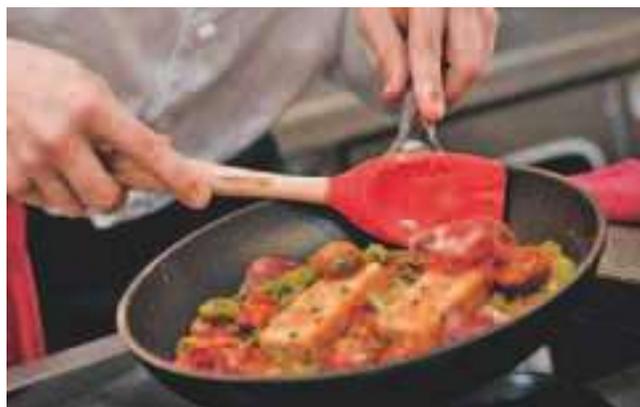
料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用  
清掃用品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
グラス  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



ル・クルーゼ

TNS (Toughened Non-Stick)

TNSは、特殊加工で強化した(Toughened)アルミニウムに高品質なノンスティック加工(Non-Stick)を施した製品。熱伝導がすばやく均一であるため熱ムラがありません。



耐久性に優れた硬質アルマイト



内側にも外側にもこびりつきにくい3層のノンスティック加工(フッ素加工)



① TNS シャロー・フライパン <ALK-16> IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0087-0101	20	210×35	0.9	0.70	152		¥10,000
7-0087-0102	22	230×40	1.2	0.85	162		¥11,000
7-0087-0103	24	250×40	1.5	1.10	182		¥12,000
7-0087-0104	26	270×60	1.7	1.15	202		¥14,000
7-0087-0105	28	290×40	2.1	1.40	222		¥16,000

板厚:5.0

② TNS ディープ・フライパン <ALK-17> IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0087-0201	24	250×60	2.3	1.20	16.7		¥14,000
7-0087-0202	26	270×60	2.7	1.50	18.7		¥16,000
7-0087-0203	28	290×60	3.2	1.65	20.7		¥18,000

板厚:5.0  
●24cmは向かい手無です。



③ TNS マルチパン <ALK-35> IH

	cm内	外径	高さ	ℓ	Kg	底径	
7-0087-0301	24	250×60	2.3	1.86	167		¥17,000
7-0087-0302	26	270×60	2.8	1.93	187		¥19,000

板厚:5.0 ●ガラスフタ付



④ TNS エッグパン IH

<ALK-19> 7-0087-0401 ¥9,000  
150×195×H68 0.62kg  
内140×184×深さ4.1  
底寸法:132×137



⑤ TNS ガラスフタ <ALK-18> IH

	cm	高さ	
7-0087-0501	20	70	¥3,000
7-0087-0502	22	73	¥3,000
7-0087-0503	24	77	¥3,500
7-0087-0504	26	80	¥3,500
7-0087-0505	28	83	¥3,500

●耐熱強化ガラス(耐熱温度170℃)



⑥ ケトル コーン 920002-00 IH

<ALK-20> ¥12,000

	ℓ	外径	口径	高さ	底径	
7-0087-0601	チェリーレッド	1.6	260	200	180	175
7-0087-0602	オレンジ					

材質:スチール/ホーローコーティング  
●沸騰サインの笛付。



⑦ ケトル デミ 920009-00 IH

<ALK-21> ¥10,000

	ℓ	外径	口径	高さ	底径	
7-0087-0701	チェリーレッド	1.1	230	170	180	145
7-0087-0702	オレンジ					

材質:スチール/ホーローコーティング



ウッド・キッチンウェア メープルウッド シリーズ

最高級の天然素材、北米産のハードメープルを素材として採用。耐久性に優れ、変質、変形しにくく、使い込むほど手になじみ、味わいがまわります。



⑧

⑧ スプーンL 965001-00

<ALK-36> 7-0087-0801 ¥3,500  
80×全長285  
●鍋底の丸みに合うので、汁ものやご飯の取り分けに。



⑨

⑨ ターナー 965007-00

<ALK-38> 7-0087-0901 ¥2,500  
65×全長270  
●崩れやすい煮魚などを返す際に便利。



⑩

⑩ サービングスプーン 965008-00

<ALK-39> 7-0087-1001 ¥2,500  
65×全長270  
●取り分けや盛り付けに最適な浅めのスプーン。



⑪

⑪ メープルウッド  
ライススクープ 965006-00

<ALK-40> 7-0087-1101 ¥2,500  
65×全長220  
●お鍋を傷つけず、手彫りの風合いが生きたしゃもじ。



⑫

⑫ トリベット 965009-00

<ALK-41> 7-0087-1201 ¥4,500  
φ240  
●お鍋やストーンウェアと自然になじみ、その色を引き立てます。



⑬

⑬ カuttingボード 965005-00

<ALK-42> 7-0087-1301 ¥5,000  
335×210×H22  
●鍋敷きやおつまみプレートとしてもご使用できます。

⑭ ル・クルーゼ  
レードル・スタンド 910379-00

<RLK-20> ¥2,500  
7-0087-1401 Cレッド  
7-0087-1402 ローズクォーツ  
125×105×H105 材質:ストーンウェア  
●レードルをコンパクトに立てかけられるスタンドです。



ご使用時の注意

注意!

- 直火や高温調理、高温の油の中では使用できません。
- 食酢・レモン汁等酸性の強いものに触れると変質したり、つやがなくなることがありますが、衛生上の問題はありません。
- 天然素材のため、一品一品個性があります。異なる木目や色合いをお楽しみください。



ル・クルーゼストーンウェア シリーズ

※電子レンジ、オーブン(260℃まで)、食器洗浄機に使用可能。直火でのご使用は避けてください。

味にこだわるシェフのル・クルーゼ。簡単なお手入れ、合理的な収納で効率もアップ。

熱伝導、保温性に優れているル・クルーゼは、まさにプロ仕様。フランスのシェフはもちろん、日本国内においても業務用として既に高い評価をいただいております。シンプルなデザインでお手入れも簡単。積み重ねるなど収納にも便利な形が作業の効率の向上に貢献しております。

- 冷蔵庫、フリーザーでの保冷も可能です。
- 水分を吸収しにくいので、繰り返しお料理をしても臭いがつきにくく、清潔にご使用いただけます。
- 汚れが落ちやすくお手入れも簡単です。
- 食器洗浄機にも対応できます。



① レクタングュラーディッシュ 910419 <RLK-28> ㊦

	チェリーレッド	オレンジ	ローズクォーツ	サイズ	容量(ℓ)	
18cm	7-0088-0101	7-0088-0102	7-0088-0103	230×140×H50	0.6	¥4,000
26cm	7-0088-0104	7-0088-0105	7-0088-0106	330×205×H55	1.3	¥6,000

● 料理を選ばないベーシックなデザイン。大型のディッシュはビュッフェコーナーを彩ります。



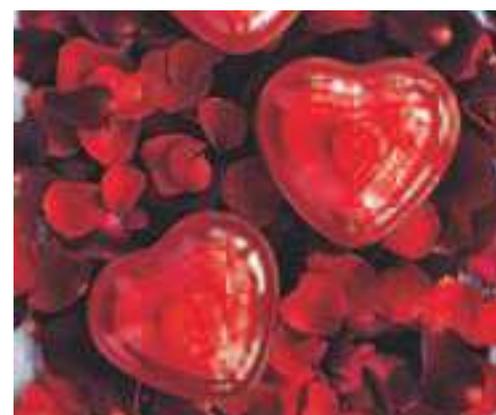
② ラムカンL(2個組) 910028-00 ㊦

<RLM-42> ㊦ ¥3,500	
7-0088-0201	チェリーレッド
7-0088-0202	オレンジ
7-0088-0203	ディジョンイエロー
7-0088-0204	フルーツグリーン
7-0088-0205	ローズクォーツ
φ95×H55 0.22ℓ	



③ スタッキング・ラムカン・セット 910367-00

<RLK-15> ㊦ ¥5,000	
7-0088-0301	チェリーレッド
7-0088-0302	ホワイトラスター
S: φ100×H45 220ml×2	
L: φ100×H75 400ml×1	
● フタ付	



④ ラムカン・ダムールS(フタ付) 910031-10 <RLM-39> ㊦ ¥2,500

7-0088-0401	チェリーレッド
7-0088-0402	オレンジ
7-0088-0403	ディジョンイエロー
7-0088-0404	フルーツグリーン
7-0088-0405	ローズクォーツ
7-0088-0406	ホワイトラスター
96×91×H78 0.16ℓ	

⑤ ラムカン・ダムール(フタ付) 910031-00 <RLM-38> ㊦ ¥3,000

7-0088-0501	チェリーレッド
7-0088-0502	オレンジ
7-0088-0503	ディジョンイエロー
7-0088-0504	フルーツグリーン
7-0088-0505	ローズクォーツ
7-0088-0506	ホワイトラスター
110×110×H93 0.3ℓ	

⑥ プチ・ラムカンドムール・セット 910223-00 <RLM-51> ㊦ ¥4,000

7-0088-0601	チェリーレッド
7-0088-0602	オレンジ
7-0088-0603	ローズクォーツ
7-0088-0604	ホワイトラスター

ラムカン: 80×83×H65 0.08ℓ  
トレイ: 178×80×H23  
● プチサイズのラムカンドムールのセットです。トレイもついていろいろな使い方ができます。

⑦ ミニチュア・ラムカンドムール・セット 910384-00 <RLK-06> ㊦ ¥3,000 ㊦

7-0088-0701	チェリーレッド
7-0088-0702	ローズクォーツ

ラムカン: 50×55×H50 0.05ℓ  
● お砂糖やミルクを入れてお茶に添えたり、スパイスやソースを入れて食卓を華やかに演出します。



⑧ ラムカン・フルール S(フタ付) 910167-00

<RLM-49> ㊦ ¥3,000	
7-0088-0801	チェリーレッド
7-0088-0802	オレンジ
7-0088-0803	ローズクォーツ
φ105×H84 0.21ℓ	

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品



LE CREUSET

ル・クルーゼストーンウェアシリーズ

※電子レンジ、オーブン(260℃まで)、食器洗浄機に使用可能。直火でのご使用は避けてください。

## 味にこだわるシェフのル・クルーゼ。簡単なお手入れ、合理的な収納で効率もアップ。

熱伝導、保温性に優れているル・クルーゼは、まさにプロ仕様。フランスのシェフはもちろん、日本国内においても業務用として既に高い評価をいただいております。シンプルなデザインでお手入れも簡単。積み重ねるなど収納にも便利な形が作業の効率の向上に貢献しております。

- 冷蔵庫、フリーザーでの保冷も可能です。
- 水分を吸収しにくいので、繰り返しお料理をしても臭いがつきにくく、清潔にご使用いただけます。
- 汚れが落ちやすくお手入れも簡単です。●食器洗浄機にも対応できます。



## ① ラウンド・プレート・LC 910140 (RLK-09)

	ホワイト	チェリーレッド	オレンジ	ディジョンイエロー	フルーツグリーン	ローズクォーツ	サイズ	
19cm	7-0089-0101	7-0089-0102	7-0089-0103	7-0089-0104	7-0089-0105	7-0089-0106	φ190×H22	¥2,000
23cm	7-0089-0107	7-0089-0108	7-0089-0109	7-0089-0110	7-0089-0111	7-0089-0112	φ230×H23	¥2,500

- ティータイムからディナーまで、あらゆるシーンに対応するラウンド・プレートは、大小のサイズの好きな色を重ねて、テーブルコーディネートも楽しめます。



## ② マルチ・オーバル・プレート 910343-21

(RLK-10) ¥3,800

7-0089-0201	チェリーレッド	7-0089-0204	フルーツグリーン
7-0089-0202	オレンジ	7-0089-0205	ローズクォーツ
7-0089-0203	ディジョンイエロー		

225×300×H30

- 仕切り部分にラムカン(L)やライスボールがぴったりと収まるので組み合わせてご使用できます。朝ごはんやランチに便利です。



## ③ ミニ・オーバル・プレート・セット (5枚入)

910369-00

(RLK-11) ¥5,000

φ100×135×H20

- プチケーキやお茶菓子の取り皿に最適です。お醤油やタレ用の小皿として和食のシーンにも活躍します。



## ④ ミニ・ココット 910050-00

(RKK-A7) ¥3,500

7-0089-0401	チェリーレッド	7-0089-0405	ホワイト
7-0089-0402	オレンジ	7-0089-0406	ディジョンイエロー
7-0089-0403	コバルトブルー	7-0089-0407	ローズクォーツ
7-0089-0404	フルーツグリーン		

135×100×H80(取手、フタ込み)  
内φ90×深さ44 0.25ℓ

## ⑤ ミニ・オーバル・ココット 910068-00

(RKK-B4) ¥4,500

7-0089-0501	チェリーレッド
7-0089-0502	オレンジ

168×106×H85(取手、フタ込み)  
内125×99×H46 0.35ℓ

- オーブン料理はもちろん、スープ皿としても最適です。

## ⑥ ペア・プチ・ココット (スプーン付)

910385-00

(RLK-16) ¥4,000

ココット:105×70×H60 75ml  
スプーン:25×110

- チェリーレッドとホワイトラスターのセットです。※チェリーレッドのみスプーン付です。



# TKG PRO (プロ)

## 電磁調理器対応業務用鍋

- 耐蝕・耐摩耗・堅牢・熱伝導など材質の追求から始まり、軽量化、衛生面、健康や安全の配慮など利便性を設計・加工工程で付加させて、創り上げています。
- 熱伝導・熱保温に優れた材質（多層構造）を使用していますので理想の熱効率とスピード調理を可能にします。
- 電磁調理器対応。



●取手部分をスポット溶接してありますので、耐久性に優れ、プロの苛酷な条件に耐え使いやすさを追求したハンドル形状です。

●握り易さを追求したハンドル形状。滑りにくく、持ちやすい。



① TKG PRO (プロ) 寸胴鍋 (蓋無) **㊦**  
〈AZV-66〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0009-0101	18	195×175	4.5	1.4	0.8	170	¥	6,600
7-0009-0102	20	215×195	6.2	1.7	0.8	190	¥	8,000
7-0009-0103	22	235×215	8.3	2.0	0.8	208	¥	9,000
7-0009-0104	24	255×235	10.8	2.3	0.8	223	¥	10,300
7-0009-0105	26	275×255	13.7	2.7	0.8	243	¥	12,000
7-0009-0106	28	295×275	17.0	3.6	1.0	260	¥	14,000
7-0009-0107	30	315×295	21.0	3.8	1.0	278	¥	17,500
7-0009-0108	34	355×335	30.0	5.0	1.0	320	¥	24,000
7-0009-0109	40	420×395	50.0	7.0	1.0	374	¥	35,000

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

② TKG PRO (プロ) 半寸胴鍋 (蓋無) **㊦**  
〈AHV-64〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0009-0201	18	195×125	3.2	1.3	0.8	170	¥	6,300
7-0009-0202	20	215×135	4.2	1.5	0.8	190	¥	6,500
7-0009-0203	22	235×155	5.6	1.8	0.8	208	¥	7,700
7-0009-0204	24	255×165	7.2	2.0	0.8	223	¥	8,900
7-0009-0205	26	275×175	9.0	2.4	0.8	243	¥	10,000
7-0009-0206	28	295×185	11.0	2.8	1.0	260	¥	11,000
7-0009-0207	30	315×195	13.0	3.2	1.0	278	¥	14,500
7-0009-0208	34	355×215	19.0	4.1	1.0	320	¥	20,500
7-0009-0209	40	420×245	30.0	5.8	1.0	374	¥	27,000

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。

③ TKG PRO (プロ) 外輪鍋 (蓋無) **㊦**  
〈AST-D9〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0009-0301	26	275×80	4.0	2.0	0.8	243	¥	7,800
7-0009-0302	28	295×90	5.4	2.5	1.0	260	¥	9,800
7-0009-0303	30	315×95	6.7	2.7	1.0	278	¥	10,800
7-0009-0304	34	355×110	9.8	3.3	1.0	320	¥	15,600
7-0009-0305	40	420×130	16.3	4.7	1.0	374	¥	24,400

※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



④ TKG PRO (プロ) 片手深型鍋 (蓋無) **㊦**  
〈AKT-89〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0009-0401	16	175×95	2.0	0.8	0.8	150	¥	4,300
7-0009-0402	18	195×105	2.7	1.0	0.8	170	¥	5,100
7-0009-0403	20	215×115	3.7	1.2	0.8	190	¥	5,800
7-0009-0404	22	235×130	5.1	1.5	0.8	208	¥	7,000
7-0009-0405	24	255×135	6.2	1.7	0.8	223	¥	7,700
7-0009-0406	26	275×145	7.9(向い手付)	2.1	0.8	243	¥	9,300
7-0009-0407	28	295×155	9.8(向い手付)	2.3	1.0	260	¥	10,000
7-0009-0408	30	315×175	12.5(向い手付)	3.0	1.0	278	¥	13,000

※26～30cmは向い手付です。  
※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



⑤ TKG PRO (プロ) 片手浅型鍋 (蓋無) **㊦**  
〈AKT-90〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	板厚	底径	
7-0009-0501	16	175×55	1.0	0.8	0.8	150	¥	3,900
7-0009-0502	18	195×60	1.5	1.0	0.8	170	¥	4,700
7-0009-0503	20	215×65	1.8	1.1	0.8	190	¥	5,300
7-0009-0504	22	235×70	2.6	1.4	0.8	208	¥	6,300
7-0009-0505	24	255×75	3.2	1.6	0.8	223	¥	6,700
7-0009-0506	26	275×80	4.2(向い手付)	1.9	0.8	243	¥	7,300
7-0009-0507	28	295×90	5.3(向い手付)	2.3	1.0	260	¥	8,700
7-0009-0508	30	315×95	6.3(向い手付)	2.6	1.0	278	¥	10,000

※26～30cmは向い手付です。  
※蓋は、⑦の蓋をご使用ください。



⑥ TKG PRO (プロ) コニカルパン **㊦**  
〈AKN-11〉

	cm内	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0009-0601	16	175×55	1.3	0.5	122	¥	4,600
7-0009-0602	20	215×60	1.8	0.7	144	¥	6,100
7-0009-0603	24	255×70	3.0	1.0	184	¥	7,200

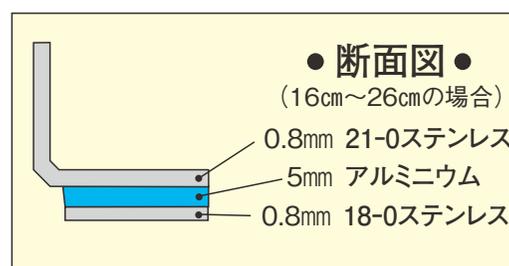
板厚:0.8  
※16cmのみ100V専用です。



⑦ TKG PRO (プロ) 鍋蓋  
〈ANB-24〉

cm用	外径		cm用	外径	
7-0009-0701	16	175	7-0009-0706	26	275
7-0009-0702	18	195	7-0009-0707	28	295
7-0009-0703	20	215	7-0009-0708	30	315
7-0009-0704	22	235	7-0009-0709	34	355
7-0009-0705	24	255	7-0009-0710	40	420

●ステンレス製



※電子レンジ、オーブン(260℃まで)、食器洗浄機に使用可能。直火での使用は避けてください。



LE CREUSET

ル・クルーゼストーンウェアシリーズ



① ラウンド・ディッシュ 20cm 910344-20

〈RLK-07〉 ㊄ ¥3,000

7-0090-0101 チェリーレッド

7-0090-0102 オレンジ

7-0090-0103 デイジョンイエロー

7-0090-0104 フルーツグリーン

7-0090-0105 ローズクオーツ

φ200×H50 0.8ℓ

●パスタやスープ、カレー皿として、幅広くお使いいただける浅めのボールタイプのディッシュです。



② プレート・オン・ディッシュ

910458-00 〈RLK-23〉 ㊄ ¥4,000

7-0090-0201 ホワイト

7-0090-0202 チェリーレッド

7-0090-0203 オレンジ

7-0090-0204 ローズクオーツ

ディッシュ:φ130×H65 440ml

プレート:145×160×20

●プレートはディッシュのソーサーやフタ、取り皿など色々な用途でお使いいただけます。



③ ハート・ディッシュS(2個入)

910203-01 〈RLK-26〉 ㊄ ¥3,000

7-0090-0301 チェリーレッド&ホワイトラスター

7-0090-0302 ローズクオーツ&ホワイトラスター

125×105 0.17ℓ

※各色1個ずつのペアセットです。



④ ライスボール 910212-00

〈RLK-08〉 ㊄ ¥2,000

7-0090-0401 チェリーレッド

7-0090-0402 オレンジ

7-0090-0403 ローズクオーツ

φ120×H63 0.35ℓ

●少し深めのつくりになっているので、スープボールとしてもお使いいただけます。



⑤ ル・クルーゼカトラリーレスト(5個入)

910456-00 ㊄ ¥3,000

〈RLK-29〉 ㊄ 7-0090-0501 ¥3,000

15×80×H10 5色×各1

※色のご指定はできません。



⑥ ミニ・フルール・セット

チェリーレッド&ホワイトラスター

910487-00

〈RLK-24〉 ㊄ 7-0090-0601 ¥3,000

ミニ・フラワーボール:85×85×H40

100ml

スプーン:全長140

●デザートやディップの器としてもご使用いただけます。



⑦ マルチボールセット 15cm(2個入)

910311-15 〈RML-J3〉 ㊄ ¥5,000

7-0090-0701 チェリーレッド

7-0090-0702 オレンジ

7-0090-0703 ローズクオーツ

φ155×H65 0.6ℓ



⑧ オーバル・ボール(2個入)

910347-23 ㊄ ¥5,000

〈RLK-14〉 ㊄ ¥5,000

7-0090-0801 ホワイトラスター

7-0090-0802 チェリーレッド

7-0090-0803 オレンジ

7-0090-0804 コバルト

7-0090-0805 デイジョンイエロー

7-0090-0806 フルーツグリーン

7-0090-0807 ホワイト

155×235×H58 0.77ℓ

●パスタやカレーなどにぴったりな深さのある楕円形のボールです。



⑨ ティーポット&マグSSセット(2個入)

910296-00

〈RLK-13〉 ㊄ ¥9,000

7-0090-0901 チェリーレッド

7-0090-0902 オレンジ

7-0090-0903 ホワイトラスター

7-0090-0904 ローズクオーツ

ティーポット:125×200×H115 600ml

マグ:88×120×H82 250ml

●ティーストレーナー付



⑩ マグカップ Sサイズ 910072-01

〈RMG-34〉 ㊄ ¥3,000

7-0090-1001 チェリーレッド

7-0090-1002 オレンジ

7-0090-1003 デイジョンイエロー

7-0090-1004 フルーツグリーン

7-0090-1005 ローズクオーツ

120×87×H102 0.3ℓ



⑪ ペア・ショート・タンブラー(2個組)

910378-00

〈RLK-17〉 ㊄ ¥3,000

7-0090-1101 チェリーレッド&ホワイトラスター

7-0090-1102 ローズクオーツ&ホワイトラスター

φ75×H95 240ml

関連商品 ワインアクセサリー→P.1824

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

**guzzini** <sup>®</sup> グッチーニ

"LATINA"ーラッチーナー セラミックコート シリーズ

- 機能性、美しさを兼ね揃えたセラミックコーティングシリーズです。
  - 内面セラミックコーティングは、滑らかで密な表面でこんがりおいしく焼き上げ、ヘルシー料理に最適です。
- 材質:本体/アルミニウム(内面セラミックコーティング)  
ステンレス鋼(IH仕様のみ)  
ハンドル/SAN、ABS樹脂



① **グッチーニ IH セラミックコート 両手鍋24cm 2279** (RGT-R1) **¥22,000**

7-0091-0101	バイオレット	7-0091-0103	オレンジ	外径	高さ	ℓ	kg	底径	底板厚
7-0091-0102	グレー			250×115	4.0	1.3	180	4.5	



② **グッチーニ IH セラミックコート 浅型両手鍋 2280** (RGT-R2) **¥17,000** / **¥20,000**

	バイオレット	グレー	オレンジ	レッド	
24cm	7-0091-0201	7-0091-0202	7-0091-0203	7-0091-0204	¥17,000
28cm	7-0091-0205	7-0091-0206	7-0091-0207	7-0091-0208	¥20,000

	外径	高さ	ℓ	kg	底径
24cm	φ250×60	2.1	1.1	180	
28cm	φ290×60	3.4	1.5	220	底板厚:4.5



③ **グッチーニ IH セラミックコート 片手鍋 2279** (RGT-R0) **¥15,000** / **¥20,000**

	バイオレット	グレー	オレンジ	レッド	
16cm	7-0091-0301		7-0091-0302	7-0091-0303	¥15,000
20cm	7-0091-0304	7-0091-0305	7-0091-0306		¥20,000

	外径	高さ	ℓ	kg	底径
16cm	φ170×71	1.0	0.57	116	
20cm	φ210×92	2.2	0.90	157	底板厚:4.0

④ **グッチーニ IH セラミックコート フライパン 2278** (RGT-Q9) **¥14,000** / **¥17,000** / **¥20,000** / **¥21,000**

	バイオレット	グレー	オレンジ	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
20cm	7-0091-0401	7-0091-0402	7-0091-0403	φ210×43	1.0	0.65	140		¥14,000
24cm	7-0091-0404			φ250×47	2.0	0.96	180		¥17,000
28cm	7-0091-0405		7-0091-0406	φ290×55	2.5	1.25	223		¥20,000
30cm	7-0091-0407	7-0091-0408	7-0091-0409	φ310×50	2.1	1.4	232		¥21,000

底板厚:4.0



⑤ **グッチーニ スプーンサーバー 2286.01** (RGT-Q5) **¥2,100**

7-0091-0501	01 バイオレット
7-0091-0502	22 グレー

63×105×全長350 50c.c.

⑦ **グッチーニ スキンマー 2286.04** (RGT-Q7) **¥2,100**

7-0091-0701	01 バイオレット
7-0091-0702	22 グレー
7-0091-0703	45 オレンジ
7-0091-0704	65 レッド

φ105×全長345

⑥ **グッチーニ ターナー 2286.02** (RGT-Q6) **¥2,100**

7-0091-0601	01 バイオレット
7-0091-0602	22 グレー
7-0091-0603	45 オレンジ
7-0091-0604	65 レッド

幅82×全長340

⑧ **グッチーニ パスタサーバー 2286.03** (RGT-Q8) **¥2,100**

7-0091-0801	01 バイオレット
7-0091-0802	22 グレー
7-0091-0803	45 オレンジ
7-0091-0804	65 レッド

65×75×全長333



⑨ **グッチーニ レードルレスト 1871.00** (RGT-80) **¥1,200**

7-0091-0901	00 クリアー
7-0091-0902	44 グリーン
7-0091-0903	45 オレンジ
7-0091-0904	65 レッド
7-0091-0905	88 イエロー

290×115×H40  
材質:SAN樹脂

⑩ **グッチーニ レードルレスト 2856.00** (RGT-81) **¥3,400**

7-0091-1001	00 クリアー
7-0091-1002	44 グリーン
7-0091-1003	45 オレンジ
7-0091-1004	65 レッド

240×110×H45  
材質:SAN樹脂



⑤~⑩材質:金属部/ステンレススチール  
柄/SAN・ABS  
ツール部/ナイロン樹脂(耐熱温度220℃)

**guzzini** グッチーニ  
クッキングプロジェクト シリーズ

材質:本体/アルミニウム(ミネラルコーティング)  
ハンドル/SAN樹脂、ABS樹脂



design:Carlo Colombo



① グッチーニ クッキングプロジェクト  
フライパン 2929 (RGT-Y1) 洗

	cm	内径×深さ	ℓ	kg	
7-0092-0101	20	195×50	1.2	0.55	¥ 8,000
7-0092-0102	24	234×51	2.0	0.80	¥ 9,000

② グッチーニ  
クッキングプロジェクト  
片手鍋 16cm 2931 洗

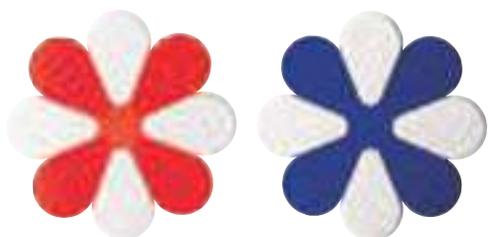
	内径×深さ	ℓ	kg	
<RGT-Y0>	154×80	1.3	0.55	7-0092-0201 ¥8,000

③ グッチーニ  
クッキングプロジェクト  
両手深鍋 20cm 2931 洗

	内径×深さ	ℓ	kg	
<RGT-Y3>	192×100	2.8	0.88	7-0092-0301 ¥12,000

④ グッチーニ  
クッキングプロジェクト  
両手浅鍋 24cm 2930 洗

	内径	深さ	ℓ	kg	
<RGT-Y2>	233	65	2.7	1.0	7-0092-0401 ¥13,000



⑤ グッチーニ テーブルマット2PCセット 洗

	<RGT-17>	価格		
7-0092-0501	2327.0065	クリアーレッド		
7-0092-0502	2327.0068	クリアーコバルトブルー		

φ180×H10  
材質:メラミン・シリコン



※写真はシリコン製とメラミン製のマットをそれぞれ1枚ずつ組み合わせています。取り外して2枚にしてご使用出来ます。



⑥ グッチーニ コランダ－ 1672.00 (RGT-18) 洗 ¥5,100

7-0092-0601	65	レッド	7-0092-0603	44	グリーン
7-0092-0602	73	アンバー	7-0092-0604	45	オレンジ
	φ280×350×H145		7-0092-0605	88	イエロー

材質:SAN樹脂



⑦ グッチーニ コランダ－ 1201.00 (RGT-79) 洗 ¥4,800

7-0092-0701	00	クリアー	7-0092-0703	45	オレンジ
7-0092-0702	44	グリーン	7-0092-0704	65	レッド
	φ240×H120×全長400		7-0092-0705	88	イエロー

材質:ポリカーボネイト



⑧ グッチーニ ミキシングボウル

<RGT-P6>	価格	
7-0092-0801	2729.0056	イエロー
7-0092-0802	2729.0083	オレンジ

φ245×155 3.0ℓ  
材質:ポリプロピレン

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガス・  
ホテルパン

バット・  
コンテナ

食缶・  
給食道具

キッチンボット・  
保存容器

ボール・  
ザル・  
漬物・  
米びつ

庖丁・  
ナイフ・  
砥石

まな板・  
庖丁差・  
殺菌庫

そば・  
うどん・  
パスタ用品

蒸し器・  
中華・  
揚げ物用品

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブ  
用品  
喫茶用品  
鉄板焼  
用品  
軽食  
製菓用  
品  
棚  
ラック  
洗濯用  
清掃用  
品  
白衣靴  
消耗品  
ハンケ  
ット  
フラッ  
ト  
テーブ  
ル  
卓上備  
品  
料理演  
出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
椅子  
サイン  
店舗備  
品



① グッチーニ ストレーナー L

〈RGT-06〉 ㊄ ¥3,700  
7-0093-0101 1676.1700 クリアー  
7-0093-0102 1676.1744 グリーン  
7-0093-0103 1676.1745 オレンジ  
7-0093-0104 1676.1765 レッド  
7-0093-0105 1676.1788 イエロー

φ165×H75×全長340  
材質:アミ/ステンレス  
柄/SAN樹脂

② グッチーニ ストレーナー S

〈RGT-07〉 ㊄ ¥2,400  
7-0093-0201 1676.0900 クリアー  
7-0093-0202 1676.0944 グリーン  
7-0093-0203 1676.0945 オレンジ  
7-0093-0204 1676.0965 レッド  
7-0093-0205 1676.0988 イエロー

φ95×50×全長230  
材質:アミ/ステンレス  
柄/SAN樹脂



③ グッチーニ ピッチャー (メジャーカップ)

〈RGT-G3〉 ㊄ ¥3,600  
7-0093-0301 0728.0244 グリーン  
7-0093-0302 0728.0288 イエロー  
1ℓ 150×75×H235  
材質:SAN樹脂・ポリプロピレン



④ グッチーニ ファンネル(ロート)

〈RGT-P4〉 ㊄ ¥2,200  
7-0093-0401 2324.0044 グリーン  
7-0093-0402 2324.0045 オレンジ  
7-0093-0403 2324.0065 レッド  
7-0093-0404 2324.0088 イエロー  
136×110×H158  
材質:SAN樹脂



⑤ グッチーニ チーズグレーター

〈RGT-08〉 ㊄ ¥5,900  
7-0093-0501 2247.0244 グリーン  
7-0093-0502 2247.0245 オレンジ  
7-0093-0503 2247.0265 レッド  
7-0093-0504 2247.0288 イエロー  
175×115×H80  
材質:SAN樹脂・ステンレス刃



⑥ グッチーニ マルチグレーター

2854.00 〈RGT-09〉 ㊄ ¥3,700  
7-0093-0601 00 クリアー  
7-0093-0602 65 レッド  
200×90×H12  
材質:SAN樹脂・ステンレス刃



⑦ グッチーニ マルチグレーター

2854.0300 クリアー  
〈RGT-P2〉 ㊄ 7-0093-0701 ¥3,000  
320×45×H12  
材質:SAN樹脂・ステンレス刃



① グッチーニ オーバルジャー クローム (NGT-05) ㊦

7-0094-0101	2741.0916	125×95×H125	500c.c.	¥4,800
7-0094-0102	2741.1916	125×95×H190	1,000c.c.	¥5,200

② グッチーニ オーバルスパゲティジャー クローム 2741.3116

(NGT-06) ㊦ 7-0094-0201 ¥6,200

125×95×H305  
①②材質:容器/SAN樹脂  
フタ/ABS樹脂(クロームメッキ)



③ グッチーニ オーバルスパゲティジャー

(RGT-82) ㊦ ¥5,400

7-0094-0301	2741.3144	グリーン
7-0094-0302	2741.3145	オレンジ
7-0094-0303	2741.3165	レッド
7-0094-0304	2741.3101	バイオレット

125×95×H305  
材質:SAN樹脂、ポリエチレン

グッチーニ オーバルジャー 2741

④ 1,000c.c. (RGT-83) ㊦ ¥4,100

7-0094-0401	1944	グリーン
7-0094-0402	1945	オレンジ
7-0094-0403	1965	レッド
7-0094-0404	1901	バイオレット

125×95×H190  
材質:SAN樹脂、ポリエチレン

⑤ 500c.c. (RGT-84) ㊦ ¥3,500

7-0094-0501	0900	クリアー
7-0094-0502	0944	グリーン
7-0094-0503	0945	オレンジ
7-0094-0504	0965	レッド
7-0094-0505	0901	バイオレット

125×95×H125  
材質:SAN樹脂、ポリエチレン

⑥ 2,000c.c. (RGT-11) ㊦ ¥5,600

7-0094-0601	0000	クリアー
7-0094-0602	0044	グリーン
7-0094-0603	0045	オレンジ
7-0094-0604	0065	レッド
7-0094-0605	0001	バイオレット

230×180×H124  
素材:SAN樹脂、ポリエチレン



⑦ グッチーニ ガラスジャー 2855 (RGT-H9) ㊦

c.c.	クリアー	グリーン	オレンジ	レッド	イエロー	直径×高さ	
500	7-0094-0701	7-0094-0702	7-0094-0703	7-0094-0704	7-0094-0705	120×105	¥5,200
750	7-0094-0706	7-0094-0707	7-0094-0708	7-0094-0709		120×135	¥5,500
1,000	7-0094-0710	7-0094-0711	7-0094-0712	7-0094-0713	7-0094-0714	120×170	¥5,800
1,500	7-0094-0715	7-0094-0716	7-0094-0717	7-0094-0718	7-0094-0719	120×225	¥6,300

⑧ グッチーニ ガラスジャー 2299 (RGT-I0) ㊦

c.c.	グリーン	オレンジ	レッド	イエロー	直径×高さ	
500	7-0094-0801	7-0094-0802	7-0094-0803	7-0094-0804	118×100	¥3,500
750	7-0094-0805	7-0094-0806	7-0094-0807	7-0094-0808	118×130	¥3,700
1,000	7-0094-0809	7-0094-0810	7-0094-0811	7-0094-0812	118×165	¥3,900
1,500	7-0094-0813	7-0094-0814	7-0094-0815	7-0094-0816	118×220	¥4,200



⑨ グッチーニ アクリルジャー 2851 (RGT-V4) ㊦

c.c.	クリアー	バイオレット	グリーン	オレンジ	レッド	ブルー	直径×高さ	
750		7-0094-0901	7-0094-0902	7-0094-0903	7-0094-0904	7-0094-0905	130×130	¥4,400
1,200	7-0094-0906	7-0094-0907	7-0094-0908	7-0094-0909	7-0094-0910	7-0094-0911	135×160	¥4,800
1,600	7-0094-0912	7-0094-0913	7-0094-0914	7-0094-0915	7-0094-0916	7-0094-0917	150×200	¥5,400
2,500	7-0094-0918	7-0094-0919	7-0094-0920	7-0094-0921	7-0094-0922	7-0094-0923	175×240	¥5,800

材質:SAN樹脂、ポリエチレン



料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板・庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

軽くて焼き入れ不要!IHでも即使用可能!!  
手作りを感じさせるMade in Japan.  
油なじみがよく丈夫で錆びにも強いブルーテンパー材!

TKG



ブルーテンパー材とは?

通常の黒皮鋼板を酸洗処理した後、2回も焼入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとっても適しています。

丹念な植目加工

ハイパワー鍛造プレスにより、手で打ち出した状態に近い植目を実現。植目加工は母材を2割以上引き締め、硬さだけでなく粘りも加わります。軽量で強度と熱の伝わりが良く、油なじみに優れ、作業性を考慮して板厚を1.2mmに設定しました。



シリコンクリア塗装

表面には高機能で耐久性のあるシリコンクリア塗装を施しました。ラッカー塗装と異なり、使用時にも焼き切る必要がないためIHでもすぐ使う事ができます。



② Ω鉄フライパン〈AHL-17〉IH

	cm	内径	深さ	kg	底径	
7-0095-0201	16	162×40	0.41	110	¥1,450	
7-0095-0202	18	182×39	0.47	120	¥1,600	
7-0095-0203	20	202×41	0.56	135	¥1,700	
7-0095-0204	22	222×45	0.69	155	¥1,850	
7-0095-0205	24	240×47	0.80	175	¥2,100	
7-0095-0206	26	260×49	0.94	185	¥2,250	
7-0095-0207	28	280×51	1.13	195	¥2,450	
7-0095-0208	30	300×59	1.25	200	¥2,900	
7-0095-0209	32	321×64	1.55	230	¥3,350	
7-0095-0210	34	340×72	1.77	235	¥4,000	
7-0095-0211	36	361×76	1.98	250	¥4,700	
7-0095-0212	40	402×80	3.47	290	¥6,900	
7-0095-0213	45	447×91	4.30	330	¥8,500	

板厚:1.6 (40×45cm 2.3)

③ Ω鉄黒皮厚板フライパン〈AHL-20〉

	cm	内径	深さ	kg	底径	
7-0095-0301	16	162×34	0.55	110	¥1,700	
7-0095-0302	18	183×40	0.67	120	¥1,850	
7-0095-0303	20	203×40	0.80	135	¥2,000	
7-0095-0304	22	222×45	0.94	155	¥2,200	
7-0095-0305	24	241×47	1.16	175	¥2,450	
7-0095-0306	26	260×48	1.33	185	¥2,700	
7-0095-0307	28	280×50	1.56	195	¥2,950	
7-0095-0308	30	300×57	1.72	200	¥3,450	
7-0095-0309	32	321×64	1.94	230	¥4,100	
7-0095-0310	34	340×68	2.18	235	¥4,700	
7-0095-0311	36	359×74	2.64	250	¥5,600	
7-0095-0312	40	400×78	3.47	290	¥7,100	
7-0095-0313	45	446×94	4.30	330	¥8,500	

板厚:2.3



①TKGブルーテンパーフライパン ②鉄フライパン ③鉄黒皮厚板フライパンに合うフライパンカバーは資料集①を参照ください。

関連商品 ブルーテンパー北京鍋・中華鍋→P.399 P.400

TKG Iron Blue

自然鑄造と特殊切削!!  
バグンの耐久・保温性!!

業界初、こびりつきにくい凹凸模様。



④ TKG鑄鉄アイアンブルーフライパン〈AHL-V2〉

	cm内	深さ	kg	底径	
7-0095-0401	FC-18	18	44	0.8	104 ¥5,800
7-0095-0402	FC-20	20	48	0.9	114 ¥6,000
7-0095-0403	FC-22	22	53	1.1	125 ¥6,500
7-0095-0404	FC-24	24	57	1.28	135 ¥6,900
7-0095-0405	FC-26	26	61	1.32	146 ¥7,600
7-0095-0406	FC-28	28	69	1.58	156 ¥8,000
7-0095-0407	FC-30	30	70	1.62	166 ¥8,500

板厚:2.0

- 鑄鉄を炉で溶かし、ひとつひとつ丹念に金型に鑄込んで自然凝固させた後、質量、強度、保温のバランスを考えた厚みになるまで丁寧に切削加工したハンドメイド製品です。
- 底面の板厚が2mmありますので、他の薄板の鉄製品と比較して高い保温性があります。



⑤ Ωスーパーエンボス加工超鉄鍋フライパン〈AHL-J7〉

スーパーエンボスNF加工とは  
金属表面に無数の凹凸を浮き立たせた特殊加工金属です。素材と鋼板の間に絶えず油分と水分が回るうえ、素材と鋼板がじかに接触する面積が減るため、こげつきの発生する恐れが格段に減ります。



	cm	内径	深さ	kg	底径	
7-0095-0501	16	163×38	0.40	110	¥1,800	
7-0095-0502	18	183×38	0.47	120	¥1,900	
7-0095-0503	20	200×40	0.60	135	¥2,150	
7-0095-0504	22	226×45	0.70	155	¥2,350	
7-0095-0505	24	243×50	0.86	175	¥2,600	
7-0095-0506	26	265×52	1.00	185	¥2,950	
7-0095-0507	28	285×55	1.15	195	¥3,300	
7-0095-0508	30	305×60	1.30	200	¥3,650	
7-0095-0509	32	330×63	1.48	230	¥4,500	
7-0095-0510	34	345×69	1.48	235	¥5,350	
7-0095-0511	36	363×75	2.00	250	¥6,400	

板厚:1.6

⑥ Ω鉄黒皮オープン用厚板フライパン〈AHL-94〉

	cm	柄長	kg	底径	
7-0095-0601	18	85	0.63	120	¥1,800
7-0095-0602	20	95	0.77	135	¥1,950
7-0095-0603	22	95	0.90	155	¥2,150
7-0095-0604	24	120	1.06	175	¥2,400
7-0095-0605	26	120	1.20	185	¥2,650
7-0095-0606	28	135	1.45	195	¥2,900
7-0095-0607	30	135	1.61	200	¥3,400
7-0095-0608	32	135	1.80	230	¥4,050
7-0095-0609	34	200	2.10	235	¥4,650
7-0095-0610	36	200	2.40	250	¥5,600
7-0095-0611	40	200	2.95	290	¥7,100

板厚:2.3

※サイズは③をご参照ください。

デバイヤー 鉄フライパンシリーズ ⑦⑧



18cm~30cm

32cm~50cm

⑦ デバイヤー鉄クールハンドルフライパン 5130 〈ADB-03〉IH

	cm内	深さ	kg	板厚	底径	
7-0095-0701	20	33	1.0	2.5	130	¥ 5,700
7-0095-0702	24	39	1.3	2.5	170	¥ 6,500
7-0095-0703	28	40	2.0	3.0	200	¥ 8,400
7-0095-0704	32	42	2.6	3.0	230	¥10,500
7-0095-0705	36	51	3.2	3.0	260	¥13,500
7-0095-0706	40	53	3.8	3.0	290	¥17,000

- 熱を伝えにくいチューブタイプハンドル。
- ※32、36、40cmは向い手付です。

⑧ デバイヤー鉄フライパン5110 〈AHL-18〉IH

	cm	内径	深さ	板厚	kg	底径	
7-0095-0801	18	177×32	2.5	0.9	120	¥ 4,500	
7-0095-0802	20	197×33	2.5	1.05	130	¥ 4,700	
7-0095-0803	22	215×38	2.5	1.2	150	¥ 4,900	
7-0095-0804	24	234×39	2.5	1.38	170	¥ 5,400	
7-0095-0805	26	254×43	3.0	1.93	180	¥ 6,300	
7-0095-0806	28	271×42	3.0	2.15	200	¥ 6,600	
7-0095-0807	30	290×44	3.0	2.42	210	¥ 7,400	

	cm	内径	深さ	板厚	kg	底径	
7-0095-0808	32	310×48	3.0	2.63	230	¥ 8,100	
7-0095-0809	36	350×52	3.0	3.54	260	¥11,000	
7-0095-0810	40	387×56	3.0	4.2	290	¥13,600	
7-0095-0811	45	436×54	3.0	5.1	360	¥18,000	
7-0095-0812	50	486×55	3.0	6.3	400	¥21,000	

※32cm~50cmは向い手付です。

TKG IH キャストフライパン



① TKG IH キャスト ノンスティックフライパン (AHL-W9)

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0096-0101	21	230	47	0.70	135	¥ 6,500
7-0096-0102	24	260	54	0.91	155	¥ 7,400
7-0096-0103	27	290	58	1.09	170	¥ 8,100
7-0096-0104	30	320	66	1.29	185	¥ 8,900
7-0096-0105	33	350	65	1.56	185	¥10,500
7-0096-0106	36	380	71	1.76	185	¥13,000

底厚:4.5



② TKG IH キャストフライパン (AHL-W8)

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0096-0201	21	230	47	0.70	135	¥ 5,700
7-0096-0202	24	260	54	0.91	155	¥ 6,500
7-0096-0203	27	290	58	1.09	170	¥ 7,400
7-0096-0204	30	320	66	1.29	185	¥ 8,100
7-0096-0205	33	350	65	1.56	185	¥ 9,700
7-0096-0206	36	380	71	1.76	185	¥11,600

底厚:4.5



鋳造製フライパンは、鋳造された状態から自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成。熱をたっぷり蓄え全面を均一に加熱し、加熱ムラのない「特厚底」を特徴としています。底面が加熱される電磁調理器などのクッキングヒーターの熱源に対し、熱変形に強く長くお使いいただけます。

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

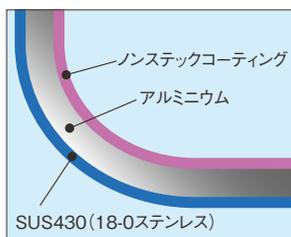
庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品

TKG IH 2層クラッドフライパン



③ TKG IH セレクト 2層クラッドフライパン (ハードコーティング加工) (AHL-Z6)

cm	内径	高さ	kg	cm	内径	高さ	kg
7-0096-0301	19	173×35	0.38	7-0096-0306	30	277×58	1.3
7-0096-0302	22	200×42	0.51	7-0096-0307	32	300×60	1.44
7-0096-0303	24	218×47	0.73	7-0096-0308	37	353×63	1.97
7-0096-0304	26	235×53	0.87	7-0096-0309	40	373×70	2.56
7-0096-0305	28	257×55	1.1	7-0096-0310	45	422×75	3.12

板厚:3.0

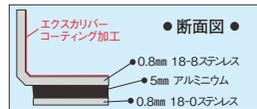
●40・45cmは向い手付です。

④ TKG IH セレクト 2層クラッド両手フライパン (ハードコーティング加工) (PPE-14)

cm	内径	高さ	kg	底径
7-0096-0401	30	278×58	1.39	235
7-0096-0402	32	303×60	1.55	256
7-0096-0403	37	353×63	1.96	300
7-0096-0404	40	378×70	2.07	315

板厚:3.0

TKG



⑤ 18-8 TKG PRO (プロ) エクスカリバーフライパン (AHL-M9)

cm	内径	高さ	kg	板厚	底径
7-0096-0501	20	200×50	0.7	0.8	144
7-0096-0502	22	220×55	0.9	0.8	164
7-0096-0503	24	240×55	1.0	0.8	184
7-0096-0504	26	260×60	1.2	0.8	204
7-0096-0505	28	280×65	1.4	1.0	224

●耐摩耗性が高いエクスカリバーコーティング加工!

TKG



⑥ TKG IH プロセレクトフライパン (AHL-Q0)

cm	内径	高さ	kg	板厚	底径
7-0096-0601	22	200×42	0.51	2.6	125
7-0096-0602	24	218×47	0.53	3.2	145
7-0096-0603	26	235×53	0.87	3.2	160
7-0096-0604	28	257×55	1.10	3.8	175
7-0096-0605	30	277×58	1.30	3.8	183

●アルミテフロン加工  
※TKGフライパン用クールハンドルはP.101⑤に掲載しております。



業界初の平ビスを使用。



⑦ トリノフライパン(内面フッ素加工) (AHL-U0)

cm内	外径	高さ	板厚	ℓ	kg	底径
7-0096-0701	18	190×38	2.0	0.78	0.6	125
7-0096-0702	20	210×42	2.0	1.0	0.7	145
7-0096-0703	22	230×45	2.0	1.2	0.8	160
7-0096-0704	24	250×48	2.0	1.5	0.9	175
7-0096-0705	26	270×52	2.6	2.0	1.2	185
7-0096-0706	30	310×57	2.6	2.8	1.5	220
7-0096-0707	33	340×62	2.6	3.8	1.7	235



⑧ デバイヤー 18-10プライオリティ ノンスティックフライパン 3599 (ADB-07)

cm内	高さ	板厚	kg	底径
7-0096-0801	20	40	2.0	0.9
7-0096-0802	24	40	2.0	1.4
7-0096-0803	28	45	2.0	1.8
7-0096-0804	32	50	2.4	2.3

●最高の熱伝導ですばやく温度を上昇。調理時間が格段に短くなります。



⑨ デバイヤー アルミ エクストリーム ノンスティックフライパン 8310 (ADB-08)

cm内	高さ	底径	kg
7-0096-0901	20	45	126
7-0096-0902	24	45	155
7-0096-0903	28	45	187
7-0096-0904	32	45	215

底厚:8mm  
●丈夫な8mm底で強度な耐久性です。  
●PTFEフッ素樹脂加工

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚・ラック  
洗濯用品  
清掃用品  
白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェット  
ウェット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① Ω スーパーデンジ フライパン IH (共柄) <AHL-D6>

cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0097-0101	18	40	0.8	0.8	145 ￥ 9,000
7-0097-0102	21	45	1.2	0.9	165 ￥ 10,200
7-0097-0103	24	50	1.9	1.3	185 ￥ 12,600
7-0097-0104	27	55	2.6	1.7	215 ￥ 15,200
7-0097-0105	30	60	3.5	2.0	240 ￥ 18,400
7-0097-0106	33	65	4.6	2.4	260 ￥ 21,200
7-0097-0107	36	70	5.9	2.7	290 ￥ 24,200

底板厚: 18~27cm 2.5  
30~36cm 3.0

● モリブデン鋼



② トリノ フライパン <AHL-T9> IH

cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0097-0201	18	190×38	0.78	0.6	125	￥ 7,500
7-0097-0202	20	210×42	1.0	0.7	145	￥ 8,400
7-0097-0203	22	230×45	1.2	0.8	160	￥ 9,000
7-0097-0204	24	250×48	1.5	0.9	175	￥ 9,800
7-0097-0205	26	270×52	2.0	1.2	185	￥ 11,600
7-0097-0206	30	310×57	2.8	1.5	220	￥ 13,400
7-0097-0207	33	340×62	3.8	1.7	235	￥ 15,000

板厚: 18~24cm 2.0  
26~33cm 2.6

● ステンレス三層鋼



③ 業務用 マイスター IH BCフライパン <AHL-S2>

cm	内径	深さ	底板厚	kg	底径	
7-0097-0301	18	180×42	3.5	0.6	124	￥ 7,000
7-0097-0302	21	210×48	3.5	0.8	148	￥ 8,000
7-0097-0303	24	240×54	3.5	1.0	162	￥ 9,000
7-0097-0304	27	270×58	3.5	1.1	187	￥ 10,500
7-0097-0305	30	300×62	3.5	1.4	209	￥ 11,500
7-0097-0306	33	330×66	4.0	1.8	233	￥ 14,000
7-0097-0307	36	360×70	4.0	2.1	251	￥ 16,500

● アルミ鋳造製

Vita Craft Pro 全面5層構造「鍋」をプロの方々に



全面5層構造



無水調理 (ペーパーシール効果)



④ ステンレス ビタクラフト・プロ フライパン <AHL-Z7> IH

cm内	外径	深さ	kg	底径	
7-0097-0401	20 No.0312	218×45	0.8	150	￥ 15,000
7-0097-0402	24 No.0313	258×50	1.0	180	￥ 18,000
7-0097-0403	28 No.0314	300×55	1.3	215	￥ 22,000
7-0097-0404	30 No.0315	322×65	1.6	225	￥ 25,000
7-0097-0405	32 No.0316	342×70	1.8	240	￥ 28,000

板厚: 2.5

● ステンレス全面5層構造  
● 蓋は⑤がご使用いただけます。

※ビタクラフト・プロシリーズの詳しい説明はP.51をご覧ください。



⑤ ステンレス ビタクラフト・プロ フライパン用蓋 <AHL-Z9> IH

cm用			
7-0097-0501	20 No.0402	￥ 2,500	
7-0097-0502	24 No.0403	￥ 2,500	
7-0097-0503	28 No.0404	￥ 3,000	
7-0097-0504	30 No.0405	￥ 3,500	
7-0097-0505	32 No.0406	￥ 4,000	

● ④ビタクラフト・プロ フライパン専用  
の蓋です。



⑥ 18-10ロイヤル フライパン XFD <AHL-03> IH

	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
7-0097-0601	180	40	0.9	0.50	120	￥ 6,600
7-0097-0602	200	42	1.1	0.58	130	￥ 7,200
7-0097-0603	220	44	1.4	0.68	145	￥ 7,800
7-0097-0604	240	46	1.8	0.76	150	￥ 8,400
7-0097-0605	260	48	2.2	0.88	160	￥ 9,000
7-0097-0606	300	60	3.0	1.53	195	￥ 11,400
7-0097-0607	330	63	4.0	1.70	205	￥ 12,600

板厚: 1.0 (30・33cmは1.5)

常識を超えた究極のIHフライパン

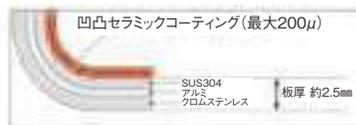


⑦ Ω エオリア フライパン IH <AHL-95>

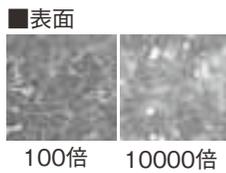
cm内	深さ	kg	底径	
7-0097-0701	22 48	0.81	140	￥ 7,600
7-0097-0702	30 50	1.2	220	￥ 11,500

板厚: 2.0

● ステンレス三層鋼



● 3層鋼クラッド材+(凹凸面のある)セラミックコーティング (高硬度多微孔質セラミックコーティング)



⑨ パデルノ 鉄セラミックコート フライパン <AHL-Z4> IH

cm	外径	深さ	kg	底径	
7-0097-0901	20 11712-20	200 45	1.0	135	￥ 8,450
7-0097-0902	24 11712-24	235 50	1.2	175	￥ 10,380
7-0097-0903	28 11712-28	275 55	1.5	210	￥ 11,930
7-0097-0904	32 11712-32	315 60	1.9	250	￥ 14,980

板厚: 2.5

● セラミックの遠赤外線効果で中火以下でも強火のようにしっかり火が通り、食材を芯まで熟します。



⑩ 用ハンドル IH

7-0097-0905 シリコンハンドル 全サイズ共通 40×166 ￥ 1,350



⑩ パデルノ アルミIHセラミック フライパン <AHL-Z3> IH

cm内	外径	深さ	kg	底径	
7-0097-1001	20 11618-20	215 45	0.7	140	￥ 13,400
7-0097-1002	24 11618-24	250 50	1.0	175	￥ 16,580
7-0097-1003	28 11618-28	290 55	1.3	210	￥ 20,550
7-0097-1004	32 11618-32	330 60	1.7	250	￥ 26,350
7-0097-1005	36 11618-36	370 65	2.0	285	￥ 30,800

板厚: 3.5

● セラミックが遠赤外線効果を発揮するので、中火以下でも食材の芯まで火が通ります。  
● アルミ素材の熱伝導率の良さで、ムラなく全体に熱が伝わるので、調理が短時間で済みます。  
● 内側が白いので焼き具合が分かります。

## ロック&ロック 鍛造 硬質アルマイトIHシリーズ



硬質アルマイト加工により  
フッ素コーティングの密着性UP  
剥がれにくく傷に強い

抜群の耐久性とキズ・汚れに驚きの強さ



### ③ IHテフロンマーブルコート フライパン IH (AHL-W5)

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0098-0301	20	210×44	0.61	140	¥4,200	
7-0098-0302	22	230×46	0.65	150	¥4,700	
7-0098-0303	24	250×46	0.72	165	¥5,000	
7-0098-0304	26	270×50	1.05	186	¥5,200	
7-0098-0305	28	290×52	1.10	205	¥5,400	
7-0098-0306	30	310×55	1.25	218	¥5,800	

板厚:2.0/底厚:3.5

### ④ IHテフロンマーブルコート 炒め鍋 IH (AIT-28)

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0098-0401	24	250×70	0.98	155	¥5,200	
7-0098-0402	28	290×83	1.25	190	¥6,000	

板厚:2.0/底厚:3.5

### ① ロック&ロック 鍛造硬質アルマイト IHフライパン (AFL-07)

	cm内	外径	高さ	kg	底径	
7-0098-0101	20	207×50	0.54	140	¥4,400	
7-0098-0102	24	246×55	0.76	167	¥5,100	
7-0098-0103	26	269×62	0.86	180	¥5,700	
7-0098-0104	28	286×65	0.98	193	¥6,300	
7-0098-0105	30	306×65	1.03	193	¥7,000	

板厚:3.0mm

材質:硬質アルマイト(内面フッ素加工)

### ② ロック&ロック 鍛造硬質アルマイトIHいため鍋 (AIT-31)

	cm内	外径×高さ	kg	底径	
7-0098-0201	28	286×H84	1.01	167	¥7,000
7-0098-0202	30	306×H89	1.12	167	¥7,600

板厚:3.0mm

材質:硬質アルマイト(内面フッ素加工)



### ⑤ 業務用 マイスター IH CTフライパン (AHL-S3)

	cm内	高さ	底厚	kg	
7-0098-0501	18	42	3.5	0.6	¥8,000
7-0098-0502	21	48	3.5	0.8	¥9,000
7-0098-0503	24	54	3.5	1.0	¥10,500
7-0098-0504	27	58	3.5	1.1	¥11,500
7-0098-0505	30	62	3.5	1.4	¥13,000
7-0098-0506	33	66	4.0	1.8	¥15,000
7-0098-0507	36	70	4.0	2.1	¥18,500

●テフロン®プラチナ加工

●アルミ鋳造製

### ⑥ 18-10ロイヤル FCフライパン (AHL-M2) XFD

	内径	高さ	ℓ	kg	底径	
7-0098-0601	180T	40	0.9	0.50	120	¥7,800
7-0098-0602	200T	42	1.1	0.58	130	¥8,500
7-0098-0603	220T	44	1.4	0.68	145	¥9,300
7-0098-0604	240T	46	1.8	0.76	150	¥10,000
7-0098-0605	260T	48	2.2	0.88	160	¥10,800
7-0098-0606	300T	60	3.0	1.53	195	¥13,500
7-0098-0607	330T	63	4.0	1.70	205	¥15,000

板厚:1.0

※30・33cmは板厚が1.5になります。

●内面テフロン加工



### ⑦ カルテット4 フライパン 深型 (AKL-48)

	cm内	外径	高さ	kg	底径		
7-0098-0701	QT4-22F	22	231	56	0.66	154	¥7,000
7-0098-0702	QT4-27F	27	285	68	0.92	190	¥9,500

板厚:1.6

●板厚を1.6mmにすることで大幅な軽量化と使いやすさを実現しました。

### ⑧ カルテット4 フライパン用ガラス蓋 (AKL-49)

7-0098-0801	106322	22cm	¥1,500
7-0098-0802	106889	27cm	¥1,900



IHクッキングヒーターで中火に設定。全体にムラなく均熱します。

※室内気温22.3℃メーカーにて

●ステンレスとアルミニウムの4層構造により、中火・弱火の調理でもムラなく熱を伝えることができます。

## イタリア BATAVINO バッテリーシリーズ

グラニチウムコーティング

- 2種類の鋳物を独自技術で加工・開発した、石のように硬く丈夫なコーティング。
- 焦げ付きにくさと汚れ落ちの良さを併せ持ち、使い勝手に優れています。
- 御影石のように美しいデザインは見た目の良さに加えて、汚れが目立ちにくいのも嬉しい特徴です。油を使わないヘルシー調理を可能にし、人々の健康もサポートします。



### ⑨ セリエ6000 プロフライパン ハイ (AFL-12)

	cm	内径	高さ	kg	板厚	底径		
7-0098-0901	20	75001-062	200	50	0.85	5.0	145	¥6,500
7-0098-0902	24	75001-063	240	60	1.15	5.0	180	¥7,700
7-0098-0903	28	75001-064	280	65	1.4	5.0	220	¥8,500
7-0098-0904	32	75001-065	320	65	1.75	5.0	220	¥10,000

### ⑩ セリエ6000 プロフライパン (AFL-13)

	cm	内径	高さ	kg	板厚	底径		
7-0098-1001	28	75001-059	280	70	1.3	5.0	145	¥8,000
7-0098-1002	32	75001-060	320	75	1.65	5.0	180	¥9,500
7-0098-1003	36	75001-061	360	80	2.05	5.0	220	¥12,000

⑨⑩材質:厚手アルミ合金+ノンステック加工



### ⑪ アルトラッド 電磁フライパン AS-14 24cm (AHL-G6)

	内径	高さ	kg	底径	
7-0098-1101	240×56	1.06	180	¥6,000	

●内面シルバーストーン加工

料理道具  
鍋類  
フライパン・グリルパン  
ガストロノームパン・ホテルパン  
バット・番重・コンテナ  
食缶・給食道具  
キッチンポット・保存容器  
ボール・ザル・漬物・米びつ  
庖丁・ナイフ・砥石  
まな板・庖丁差・殺菌庫  
そば・うどん・パスタ用品  
蒸し器・中華

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器

サービス

喫茶用品

軽食

製菓用品

棚・ラック

洗濯用

清掃用品

白衣靴

消耗品

ハンケット

ウェット

ウェット

テーブル

卓上備品

料理演出

ガラス

ホテル

椅子

サイン

店舗備品

TKG 剛鉄

剛鉄(ごうてつ)シリーズ IH サビにくく、お手入れが簡単な鉄製フライパン

●鉄の表面を窒化(ちっか)させた、極めてサビにくい強靱な鉄製フライパン。  
材質:本体/鉄(窒化処理) ハンドル/木柄



●本体は縁付きで変形に強く、料理の移し替えに便利です。



① TKG 剛鉄(ごうてつ) IH フライパン <AFL-15> IH

	cm	外径	高さ	kg	底径	
7-0099-0101	20	212×50	0.79	153	¥4,700	
7-0099-0102	24	250×50	0.87	190	¥5,600	
7-0099-0103	26	272×56	0.99	195	¥6,000	
7-0099-0104	28	296×57	1.13	220	¥6,500	



② TKG 剛鉄(ごうてつ) IH いため鍋 <AIT-32> IH

	cm	外径	高さ	kg	底径	
7-0099-0201	24	254×65	0.90	177	¥5,900	
7-0099-0202	28	296×72	1.07	168	¥6,700	

関連商品 剛鉄 玉子焼→P.515

Point

窒化フライパンの特徴

- 鉄なのにさびにくい!キズつきにくいので、金属製の調理用具も気兼ねなく使えます。
- 使い始めの焼き切りは不要。使い込むほど油が馴染み、さびにくく、こびりつきにくくなります。
- 表面層が硬化されているので、コーティングとは違ってはがれることがなく、永くお使いいただけます。
- 鉄は、食材に熱がすばやく伝わるので、炒めものはシャキッと、焼きものは表面カリッと香ばしく。料理がおいしく仕上がります。不足しがちな鉄分が自然に摂れます。

極(きわめ)鉄シリーズ ③~⑤



③ フライパン <AHL-Y8> IH

	cm	内径	高さ	g	底径	
7-0099-0301	16	157×32	380	110	¥4,500	
7-0099-0302	18	177×35	435	115	¥4,600	
7-0099-0303	20	197×38	560	125	¥4,700	
7-0099-0304	22	217×38	650	135	¥5,300	
7-0099-0305	24	237×45	830	155	¥5,600	
7-0099-0306	26	257×50	950	175	¥6,000	
7-0099-0307	28	276×55	1,280	185	¥6,500	

※16cmと18cmはIHクッキングヒーターではご使用になれません。  
●PANの表面が「から焼き」された状態であり油なじみが良い。  
●熱を蓄える力が大きいので、たっぷりの熱(豊富な熱量)を食材に素早く通します。  
●鉄ならではの優れた耐久性で、大変丈夫です。  
●極めて腐食しにくく、調理後のお手入れも簡単です。



④ 厚板フライパン <AOM-07> IH

	cm	内径	高さ	g	底径	
7-0099-0401	24	234×38	1,420	190	¥6,600	
7-0099-0402	26	254×42	1,710	210	¥7,200	
7-0099-0403	28	274×45	2,000	225	¥9,400	

⑤ 炒め鍋 <AIT-30> IH

	cm	内径	高さ	g	底径	
7-0099-0501	20	197×55	600	110	¥5,000	
7-0099-0502	22	217×60	710	130	¥5,500	
7-0099-0503	24	237×65	870	140	¥5,900	
7-0099-0504	26	257×70	1,020	145	¥6,300	
7-0099-0505	28	277×80	1,130	160	¥6,700	
7-0099-0506	30	297×80	1,200	172	¥7,500	

※20cmはIHクッキングヒーターではご使用になれません。



⑥ イシガキ 鉄鑄物フライパン720 IH <AHL-27>

	cm	内径	高さ	kg	底径	
7-0099-0601	A 15	141×27	0.57	120	¥1,400	
7-0099-0602	B 18	171×29	0.77	140	¥2,000	
7-0099-0603	C 21	198×32	1.10	170	¥2,600	

⑦ 南部鉄 オムレツパン IH <AOM-03> IH

	cm	高さ	kg	底径	
7-0099-0701	18	175×35	1.07	125	¥5,500
7-0099-0702	21	203×40	1.60	140	¥6,800
7-0099-0703	24	235×45	1.70	160	¥7,200



⑧ グリーンパン ベニス フライパン <AGL-A3> IH

	cm内	高さ	kg	底径	
7-0099-0801	20	40	0.65	130	¥6,200
7-0099-0802	24	45	0.97	170	¥7,400
7-0099-0803	26	45	1.11	190	¥8,300
7-0099-0804	28	48	1.25	210	¥8,800

板厚:5.0



⑨ グリーンパン ベニス シェフズパン 20cm <AGL-A4> IH

	内径	高さ	kg	ℓ	底径	
7-0099-0901	200	75	0.86	2.14	130	¥7,700

板厚:3.0



⑩ グリーンパン ベニス ウォックパン 30cm(ガラス蓋付) IH <AGL-A5> IH

	内径	高さ	kg	ℓ	底径	
7-0099-1001	300	85	1.63	5.0	155	¥13,400

板厚:5.0



⑪ グリーンパン ベルベット フライパン <AGL-A7> IH

	cm内	高さ	kg	底径	
7-0099-1101	20	45	0.51	150	¥5,300
7-0099-1102	24	55	0.76	180	¥6,600
7-0099-1103	26	58	0.86	200	¥7,300
7-0099-1104	28	60	1.16	220	¥8,000

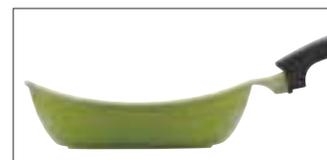
板厚:20~26cm/3.5mm  
28cm/4mm



⑫ 楽チンPAN 23cm <ALK-15> IH ¥4,200

- 7-0099-1201 グリーン
- 7-0099-1202 オレンジ
- 7-0099-1203 ピンク

内230×220×H65(40)0.75kg  
材質:本体/アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)  
ハンドル/フェノール樹脂  
底径:150 底厚:4.7



●本体前後が傾斜しているので返しが簡単にできます。オムレツを作るのに便利な形状です。



●注ぎ口付きでソースなどもこぼさずに注げます。  
●本体の横が低いのでお料理をお皿に移しやすくなっています。