

軽食・鉄板焼用品

パパッとお手軽！
カジュアルフードに好適。

スピード感が求められる軽食スタイル。素早い焼き上がり&コンパクト設計が自慢の機材から、テイクアウト用の小物、本格仕様の屋外調理グッズまで、多彩に。繰り返し使うグリル系は操作性も良く、ムラのない焼き上がりが持続します。



P.897 TKG
アルミピザパン

淵底が丸く(アール)なっているので生地が取り外ししやすくなっています。



P.901 ピザピール

ピザボード・器としても使用されている定番品。



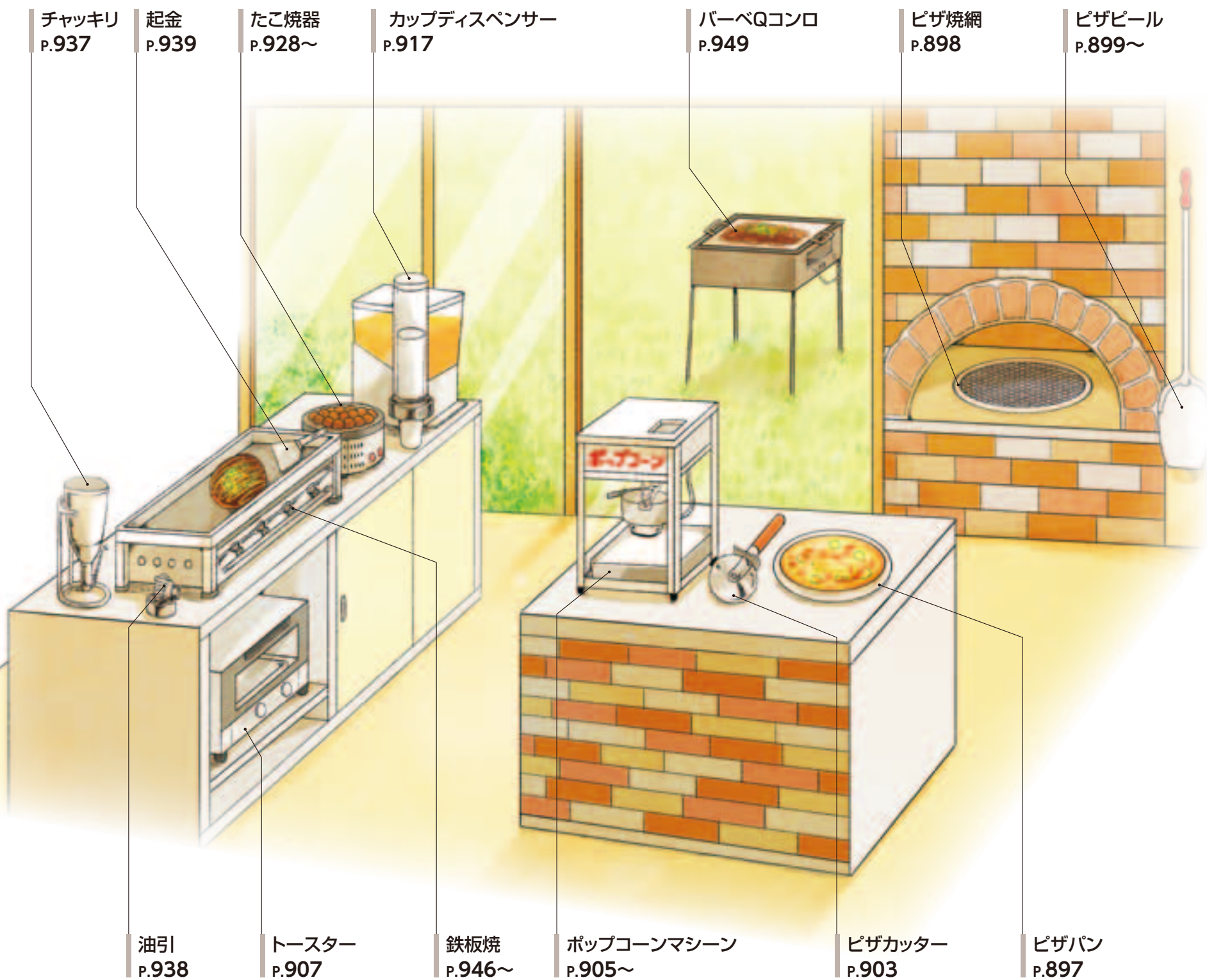
P.907 トースター

ホテル・カフェ・ファーストフードに最適です。



P.917 TKG
カップディスペンサー

需要の多い4サイズがスタンドタイプと壁掛けタイプ(マグネット付)の2タイプ。



チャッキリ
P.937

起金
P.939

たこ焼器
P.928~

カップディスペンサー
P.917

バーベQコンロ
P.949

ピザ焼網
P.898

ピザピール
P.899~

油引
P.938

トースター
P.907

鉄板焼
P.946~

ポップコーンマシーン
P.905~

ピザカッター
P.903

ピザパン
P.897



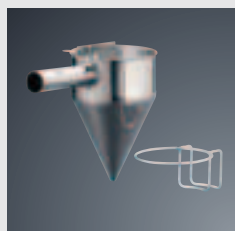
P.916 バーガー袋

ファーストフードにはかせない必需品!



P.943 TKG シェフ・マスター
グリドルスクレイパー No.90002

固着した汚れに刃の表面が広くあたるので、
一点に力を集中させずに済みます。



P.937 Q18-8
横手チャッキリ (ホルダー付)

お好み焼・たこ焼・たい焼などの生地の流れ込み
時に便利です。



P.949 TKG アルミ ノンスティック
グリルプレート

アルミの特性を生かし、軽量でこびり付きにく
いノンスティック加工品です。

軽食・
鉄板焼用品

ファーストフード
関連品

スナック包材・
使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・
アウトドア用品

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
製菓用品
棚・ラック
洗濯用品
清掃用品
白衣
消耗品
ハンケツ
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



TKG

① TKG アルミ ピザパン
〈GPZ-36〉

	cm	高さ	
7-0897-0101	20	φ200×14	¥ 470
7-0897-0102	23	φ230×14	¥ 560
7-0897-0103	25	φ250×14	¥ 620
7-0897-0104	30	φ300×14	¥ 760
7-0897-0105	35	φ355×14	¥1,040
7-0897-0106	40	φ403×14	¥1,280

●①・②淵底が丸く(アール)なっているので生地が取り外しやすくなっています。

TKG

② TKG アルミ 穴明ピザパン
〈GPZ-37〉

	cm	高さ	
7-0897-0201	20	φ200×14	¥ 470
7-0897-0202	23	φ230×14	¥ 560
7-0897-0203	25	φ250×14	¥ 620
7-0897-0204	30	φ300×14	¥ 760
7-0897-0205	35	φ355×14	¥1,040
7-0897-0206	40	φ403×14	¥1,280



③ 18-8 ムラノ ピザパン
〈GPZ-25〉

	cm	高さ	
7-0897-0301	16	φ181×11	¥ 840
7-0897-0302	18	φ201×11	¥ 990
7-0897-0303	20	φ221×11	¥ 1,210
7-0897-0304	24	φ261×11	¥ 1,690
7-0897-0305	28	φ301×11	¥ 2,020
7-0897-0306	32	φ341×11	¥ 3,010
7-0897-0307	36	φ384×11	¥ 4,150
7-0897-0308	40	φ424×11	¥ 5,970
7-0897-0309	45	φ474×11	¥ 7,570
7-0897-0310	50	φ532×11	¥ 9,180
7-0897-0311	60	φ632×11	¥13,550



④ 18-8 ムラノ
テフロン ピザパン
〈GPZ-26〉

	cm	高さ	
7-0897-0401	16	φ181×11	¥1,350
7-0897-0402	18	φ201×11	¥1,590
7-0897-0403	20	φ221×11	¥1,870
7-0897-0404	24	φ261×11	¥2,410
7-0897-0405	28	φ301×11	¥2,850
7-0897-0406	32	φ341×11	¥3,980
7-0897-0407	36	φ384×11	¥5,190
7-0897-0408	40	φ424×11	¥6,820
7-0897-0409	45	φ474×11	¥8,770



⑤ Ωアルミ ピザパン
〈WPZ-10〉

	インチ	高さ	
7-0897-0501	6	φ167×10	¥ 840
7-0897-0502	7	φ198×10	¥1,100
7-0897-0503	9	φ225×12	¥1,250
7-0897-0504	10	φ260×12	¥1,300
7-0897-0505	11	φ290×13	¥1,900
7-0897-0506	12	φ320×13	¥2,200
7-0897-0507	13	φ350×13	¥2,550
7-0897-0508	14	φ380×15	¥3,700
7-0897-0509	16	φ420×15	¥4,300



⑥ Ωストロングコート ピザパン
〈WPZ-21〉

	インチ	高さ	
7-0897-0601	6	φ167×10	¥ 1,900
7-0897-0602	7	φ198×10	¥ 2,300
7-0897-0603	9	φ225×12	¥ 2,600
7-0897-0604	10	φ260×12	¥ 3,000
7-0897-0605	11	φ290×13	¥ 3,900
7-0897-0606	12	φ320×13	¥ 4,600
7-0897-0607	13	φ350×13	¥ 5,900
7-0897-0608	14	φ380×15	¥ 8,200
7-0897-0609	16	φ420×15	¥10,000

●内面フッ素樹脂2コート加工



⑦ 18-0ピザパン 〈WPZ-09〉

	インチ	高さ	
7-0897-0701	7	φ175×13	¥ 840
7-0897-0702	8	φ200×13	¥ 940
7-0897-0703	9	φ225×13	¥1,060
7-0897-0704	10	φ257×13	¥1,240
7-0897-0705	11	φ290×13	¥1,680
7-0897-0706	12	φ330×13	¥1,940
7-0897-0707	14	φ360×13	¥2,400



⑧ 18-0 パンチング ピザパン
〈WPZ-38〉

	インチ	高さ	
7-0897-0801	7	φ178×13	¥2,000
7-0897-0802	8	φ200×13	¥2,100
7-0897-0803	9	φ226×13	¥2,320
7-0897-0804	10	φ256×13	¥2,740
7-0897-0805	11	φ293×13	¥3,060
7-0897-0806	12	φ327×13	¥4,460
7-0897-0807	14	φ364×13	¥5,740



⑨ ゴーベル ピザパン
〈WGC-13〉

	高さ	
7-0897-0901	227010	φ240×13 ¥3,700
7-0897-0902	227020	φ300×13 ¥4,700
7-0897-0903	227030	φ340×13 ¥5,300



⑩ ゴーベル 穴明ピザパン
〈GGC-01〉

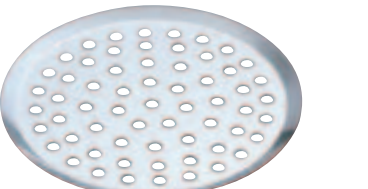
	高さ	
7-0897-1001	227120	φ315×13 ¥6,200
7-0897-1002	227130	φ355×13 ¥7,200



⑪ 鉄製 ピザパン 〈GPZ-21〉

	cm	高さ	
7-0897-1101	18	φ180×7	¥1,600
7-0897-1102	20	φ200×7	¥1,670
7-0897-1103	22	φ220×7	¥1,880
7-0897-1104	24	φ240×7	¥1,940
7-0897-1105	25	φ250×7	¥2,100
7-0897-1106	26	φ260×7	¥2,220
7-0897-1107	27	φ270×7	¥2,280

	cm	高さ	
7-0897-1108	28	φ280×7	¥2,460
7-0897-1109	30	φ300×7	¥2,600
7-0897-1110	32	φ320×7	¥2,970
7-0897-1111	34	φ340×7	¥3,340
7-0897-1112	36	φ360×7	¥3,550
7-0897-1113	38	φ380×7	¥4,220
7-0897-1114	40	φ400×7	¥4,820



⑫ デバイヤー アルミピザトレイ
〈WPZ-19〉

	高さ	
7-0897-1201	7366-18	φ182× 9 ¥2,900
7-0897-1202	7366-24	φ242× 9 ¥3,300
7-0897-1203	7366-26	φ262× 9 ¥3,700
7-0897-1204	7366-28	φ287×10 ¥4,200

⑬ デバイヤー アルミピザパン
(底取) 7365-30

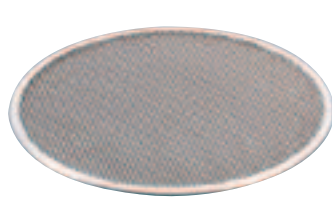
〈WPZ-20〉	7-0897-1301	¥5,500
----------	-------------	--------

φ290×H30



① Ω 18-8 ピザ焼網 (WPZ-01)

インチ用		
7-0898-0101	6	φ160 ¥1,900
7-0898-0102	8	φ205 ¥2,200
7-0898-0103	10	φ270 ¥2,500
7-0898-0104	12	φ320 ¥3,000
7-0898-0105	14	φ380 ¥4,100
7-0898-0106	16	φ420 ¥5,000



② アルミ ピザ焼網 (WPZ-02)

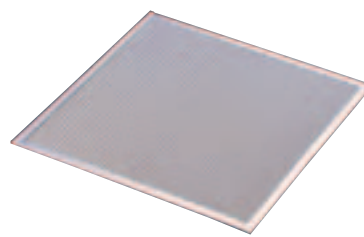
インチ用		
7-0898-0201	5	φ125 ¥1,430
7-0898-0202	6	φ150 ¥1,580
7-0898-0203	7	φ175 ¥1,670
7-0898-0204	8	φ200 ¥2,100
7-0898-0205	9	φ228 ¥2,200
7-0898-0206	10	φ253 ¥2,580
7-0898-0207	11	φ279 ¥2,900
7-0898-0208	12	φ305 ¥3,130
7-0898-0209	13	φ329 ¥3,300
7-0898-0210	14	φ355 ¥4,550
7-0898-0211	15	φ380 ¥5,300
7-0898-0212	16	φ405 ¥6,300



③ アルミ 丸ピザアミ パートII (GPZ-20)

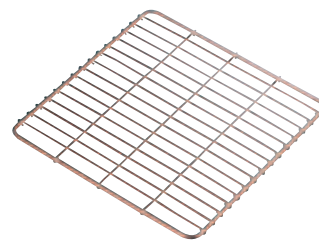
インチ		
7-0898-0301	5	φ125 ¥1,640
7-0898-0302	6	φ150 ¥1,820
7-0898-0303	7	φ175 ¥1,940
7-0898-0304	8	φ200 ¥2,430
7-0898-0305	9	φ230 ¥2,670
7-0898-0306	10	φ255 ¥3,070
7-0898-0307	11	φ280 ¥3,460
7-0898-0308	12	φ305 ¥3,670
7-0898-0309	13	φ330 ¥3,900
7-0898-0310	14	φ355 ¥5,250
7-0898-0311	15	φ380 ¥5,820
7-0898-0312	16	φ405 ¥7,000

※アルマイト加工
※生地がつきにくい



④ アルミ ピザ焼網 角型 (GPZ-13)

インチ用		
7-0898-0401	5	125×125 ¥1,940
7-0898-0402	6	150×150 ¥2,200
7-0898-0403	7	175×175 ¥2,340
7-0898-0404	8	200×200 ¥2,580
7-0898-0405	9	230×230 ¥2,940
7-0898-0406	10	255×255 ¥3,200
7-0898-0407	11	280×280 ¥4,100
7-0898-0408	12	305×305 ¥4,340
7-0898-0409	13	330×330 ¥4,550
7-0898-0410	14	355×355 ¥6,800
7-0898-0411	15	380×380 ¥7,000
7-0898-0412	16	405×405 ¥7,520



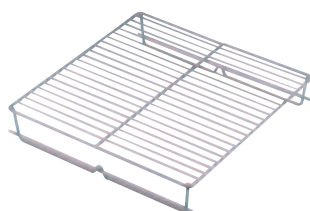
⑤ Ω 18-8 角型ピザアミ (WPZ-41) 7-0898-0501 ¥1,800 210×210



⑥ ピザストーン PS-CN

(WPZ-58) 7-0898-0601 ¥1,905 262×240×H11

- 余分な水分と油分を吸い取るので、窯焼き風のクリスピーで香ばしい仕上がりになります。

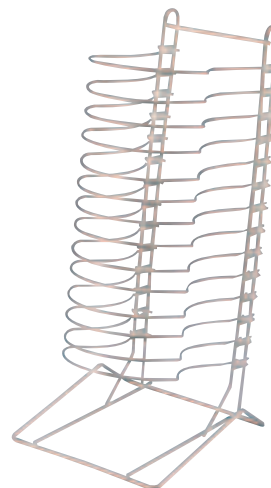


⑦ Ω 18-8 ピザパン ラック (スタッキング式) (WPZ-42)

7-0898-0701 大 370×370×H60 ¥5,400
7-0898-0702 小 320×320×H60 ¥4,700

線材径: φ2.5 (外枠φ5)

- スタッキングできますので、スペースを有効に使う事ができます。



⑧ Ω 18-8ピザパン タワー-14 (12インチ・14インチ兼用)

(WPZ-28) 7-0898-0801 ¥23,000

322×327×H705

フレーム間隔: 35

有効寸法: 245×255

- ピザパン・ピザ焼網を14枚収納できます。
- 出し入れがスピーディーに行えるように、角度をつけてあります。
- フレームは取りはずしができますので、デコ型等も収納できます。
- 狭い調理場では、作業台上に設置して、大量処理が可能です。



⑨ キャンブロ ピザ生地ボックス (ABT-D5)

7-0898-0901 DB18263CW ¥12,000

外寸: 653×450×H76

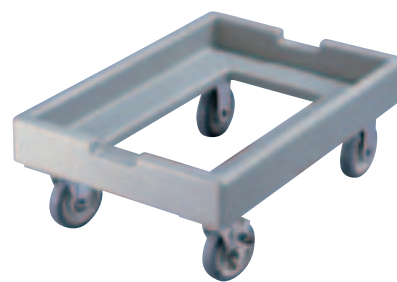
内寸: 597×394×H72

7-0898-0902 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℃)



⑩ キャンブロ ピザ生地ボックス用ドーリー CD1826PDB (グレー)

(ABT-D7) 7-0898-1101 ¥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

積載荷重: 136kg

材質: ポリエチレン



⑩ キャンブロ ピザ生地ボックス用カバー DBC1826CW

(ABT-D6) 7-0898-1001 ¥8,800

656×453



⑫ ピザ成型機 直送品 約45日

ピザプリントM-33

(WPZ-61) 7-0898-1201 ¥580,000

440×500×H720

電源: 3相200V

消費電力: 0.37kW (200V)

生地重量: 100~350g

生地寸法: 180~330 (丸型・直径)

プラグ形状: 接地型3極プラグ 20A 250V

質量: 39kg

- ピザづくりで一番手間のかかる生地のノシ作業を自動化。ノシて反転して、またノスという段階的な成形なので、ピザ生地の組織を傷めずにスピーディに仕上がります。
- プロのピザ職人が手のばしたのと変わらぬ本格ピザができあがり。専門店はもちろん、本格ピザでお店の特色を出したいとお考えの方に最適です。
- 本体は衛生・安全に最適なオールステンレス。

手作り本格派クリスピータイプのピザが簡単に!



⑬ ピザプレス SDP-35 直送品 約12日

(GPZ-12) 7-0898-1301 ¥298,000

350×600×H300 (蓋開時: H680)

電源: 単相100V

消費電力: 1,000W

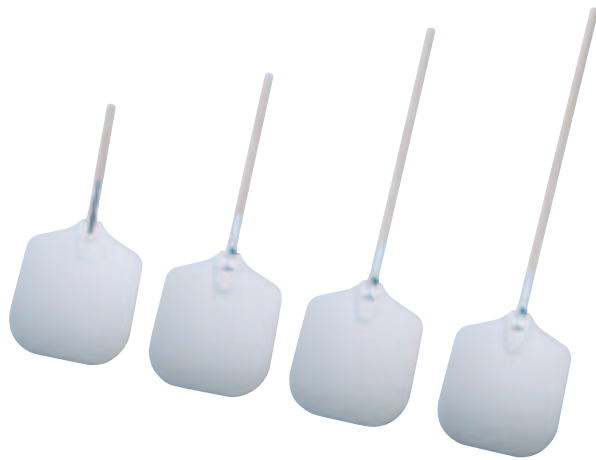
プレス板サイズ: φ350

- うすく延ばすのが難しい、厚さ1mm~3mmのクリスピータイプのピザやトルティーヤ等のクラストを簡単に成型できます。
- 20秒でピザ生地を一発成型。

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
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
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
用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



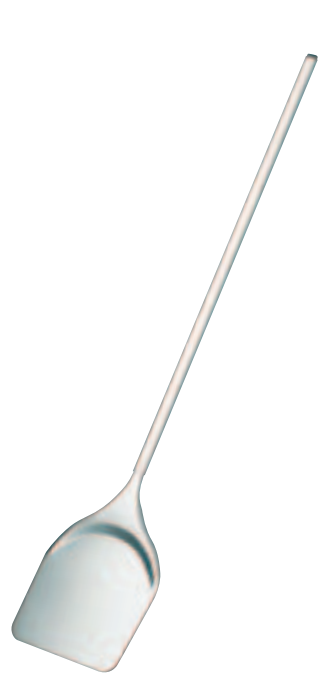
- ① TKG 18-8 ピザ用
オープンスチールブラシ
〈WOC-16〉 7-0899-0101 ¥28,000
頭部:60×164×H70
全長:1,750
- ② TKG18-8ピザ用
オープン シダブラシ
〈WOC-19〉 7-0899-0201 ¥27,000
頭部:60×165×H87
全長:1,750
毛の長さ:50



- ③ UK 木柄 アルミピザピール
〈GPZ-47〉
- | | cm | 全長 | |
|-------------|-----|---------------|--------|
| 7-0899-0301 | 66 | 305×335× 660 | ¥5,300 |
| 7-0899-0302 | 90 | 305×335× 990 | ¥5,500 |
| 7-0899-0303 | 115 | 305×335×1,140 | ¥5,800 |
| 7-0899-0304 | 133 | 305×335×1,325 | ¥6,400 |

- ④ UK 18-8 ピザピール
穴なし 〈WPZ-59〉
- | | cm | 全長 | |
|-------------|----|------------|---------|
| 7-0899-0401 | 18 | φ180×1,765 | ¥18,000 |
| 7-0899-0402 | 20 | φ200×1,785 | ¥18,500 |
| 7-0899-0403 | 22 | φ220×1,805 | ¥19,500 |
| 7-0899-0404 | 24 | φ240×1,825 | ¥20,500 |
| 7-0899-0405 | 26 | φ260×1,845 | ¥21,000 |

- ⑤ UK アルミパラ
〈GPL-14〉 7-0899-0501 ¥29,500
360×全長1,870
材質:頭部/アルミニウム
柄/ステンレススチール



- ⑥ UK アルミピザピール
〈GPZ-40〉
- | | cm | 全長 | |
|-------------|----|-----------|---------|
| 7-0899-0601 | 33 | 330×1,760 | ¥11,500 |
| 7-0899-0602 | 36 | 360×1,850 | ¥13,500 |
| 7-0899-0603 | 40 | 400×1,900 | ¥15,000 |



- ⑦ UK18-8 ピザピール 角
〈GPZ-27〉 7-0899-0701 ¥11,900
310×310×全長1,280



- ⑧ UK18-8 ピザピール
丸 長柄
〈GPZ-28〉 7-0899-0801 ¥11,000
φ200×全長1,170



- ⑨ UK18-8 ピザオープン用レーキ
〈GPZ-39〉 7-0899-0901 ¥18,000
頭部:50×310
全長:1,700



- ⑩ UK18-8 ピザオープン用スコップ
〈GPZ-38〉 7-0899-1001 ¥25,000
頭部:215×310×H50
全長:1,835



- ⑪ UK 18-8 油・ゴミ取り
N09253295
〈GPZ-48〉 7-0899-1101 ¥7,700
50×200×全長1,020



①

① AM アルミピザピール
スモール〈GPZ-30〉



全長			
7-0900-0101	ITP1213	320×370×	686 ¥15,500
7-0900-0102	ITP1222	320×370×	940 ¥16,000
7-0900-0103	ITP1238	320×370×1,321	¥17,200
7-0900-0104	ITP1246	320×370×1,524	¥18,800

② AM アルミピザピール
ミディアム〈GPZ-31〉



全長			
7-0900-0201	ITP1413	370×430×	762 ¥18,300
7-0900-0202	ITP1422	370×430×	991 ¥18,800
7-0900-0203	ITP1438	370×430×1,410	¥19,400
7-0900-0204	ITP1446	370×430×1,613	¥20,500



②



③

③ デバイヤー 18-10 ピザピール〈WPZ-14〉

7-0900-0301	3290-18	φ180×全長1,135	¥15,000
7-0900-0302	3290-31	φ310×全長1,255	¥15,800

④ デバイヤー 18-10 ピザピール角型

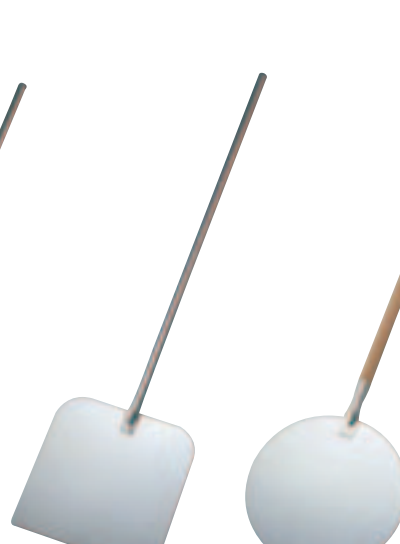
3293-31	〈WPZ-16〉	7-0900-0401	¥17,000
---------	----------	-------------	---------

310×310×全長1,265

⑤ デバイヤー 18-10 木柄ピザピール

3291-31	〈WPZ-15〉	7-0900-0501	¥17,000
---------	----------	-------------	---------

φ310×全長1,530



④



⑤



⑥ 木製 天板ピール (ブナ材)
〈WTV-53〉

cm		
7-0900-0601	120	¥ 5,000
7-0900-0602	150	¥ 6,600



軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品



⑦ UK 18-8 ピザピール
丸 短柄〈GPZ-29〉

cm	全長		
7-0900-0701	26	φ255×505	¥7,200
7-0900-0702	28	φ280×530	¥7,300



⑧ UK アルミピザサーバー
〈GPZ-43〉

cm	全長		
7-0900-0801	20	φ20×350	¥3,300
7-0900-0802	25	φ25×400	¥3,600
7-0900-0803	30	φ30×450	¥4,500

ハンドル材質：ポリプロピレン



⑨ 木柄 アルミ ピザピール
〈WPZ-12〉

	全長		
7-0900-0901 大	405×410×1,000	¥8,600	
7-0900-0902 中	305×310× 900	¥6,300	
7-0900-0903 小	305×310× 660	¥5,700	
7-0900-0904 特小	225×280× 580	¥5,000	



⑩ シェフランド
ビッグピザサーバー〈GBT-03〉

インチ	全長		
7-0900-1001	10	φ254	460 ¥5,000
7-0900-1002	12	φ305	510 ¥7,000

- 丈夫で衛生的なステンレス製の持ち手
- ケーキキャリーとしても使えます。



⑪ UK 18-8 ピザピールラック

〈GPZ-44〉	7-0900-1101	¥46,000
----------	-------------	---------

550×400×H850 5.9kg
収納本数:3本

受約1か月



⑫ AM ピザピールラック
WPH45153

〈GPZ-16〉	7-0900-1201	¥3,800
----------	-------------	--------

115×45 (27) ×H80

- クロームメッキ
- 壁面にラックを取り付けて使用します。



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
白衣靴
消耗品
パンケツト
ウェア
テーブル
卓上用品
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

ウッドファイバー カuttingボード

- ①～④耐熱温度:170℃
- 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)を含まない商品です。
- 抗菌性能があり、防水・防湿性能が高いためカビの発生を抑えます。



① ウッドファイバー カuttingボード 洗
N レクタングル 〈GKT-78〉
7-0901-0101 KS05-1 235×298×H6 ¥3,600
7-0901-0102 KS05-2 275×370×H6 ¥4,500
7-0901-0103 KS05-3 375×450×H6 ¥6,800

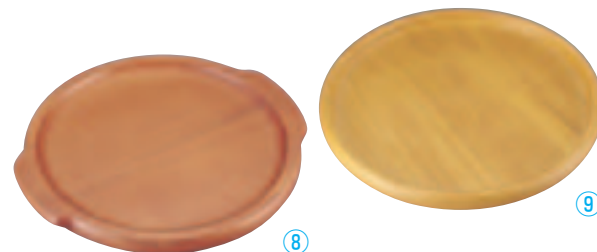
② ウッドファイバー カuttingボード 洗
N ラウンド KS10
〈GKT-79〉 7-0901-0201 ¥6,800
φ405×H6



③ ウッドファイバー ピザトレー 洗
N 〈GPZ-49〉
7-0901-0301 PS02-1 255×340×H6 ¥3,500
7-0901-0302 PS02-2 305×405×H6 ¥4,800

④ ウッドファイバー ピザピール 洗
N 〈GPZ-50〉
7-0901-0401 PS01-1 370×255×H9 ¥6,200
7-0901-0402 PS01-2 455×298×H9 ¥8,200

⑤ 木製 ピザプレート 〈WPZ-64〉
7-0901-0501 PZ-201 φ250×20 ¥3,000
7-0901-0502 PZ-202 φ280×20 ¥3,400
7-0901-0503 PZ-203 φ330×20 ¥3,800
材質:ラバーウッド
●ピザ以外にオードブルプレートにも最適です。



⑥ 木製 ピザプレート 〈WPZ-62〉 目
全長 幅 高さ 内径
7-0901-0601 P-205 326×270×12 φ245 ¥2,700
7-0901-0602 P-206 362×300×12 φ285 ¥3,000
7-0901-0603 P-207 410×340×12 φ315 ¥3,800
材質:ラバーウッド

⑦ 木製 ピザピール 〈GPZ-04〉
全長
7-0901-0701 大 300×330×460 ¥3,300
7-0901-0702 中 250×280×405 ¥2,700
7-0901-0703 小 200×230×320 ¥2,150
材質:ブナ

⑧ 木製 ピザボード (セン材) 〈GPZ-10〉 目
7-0901-0801 P-215 φ245×H20 内φ215 ¥2,500
7-0901-0802 P-235 φ265×H20 内φ235 ¥2,800
7-0901-0803 P-260 φ290×H20 内φ260 ¥3,600
7-0901-0804 P-320 φ350×H20 内φ320 ¥4,500
7-0901-0805 P-350 φ390×H20 内φ350 ¥5,500

⑨ 木製 ピザボード (セン材) 〈GPZ-09〉 目
7-0901-0901 KS-260 φ260×H20 内φ235 ¥3,200
7-0901-0902 KS-300 φ300×H20 内φ275 ¥4,200
7-0901-0903 KS-340 φ340×H20 内φ315 ¥4,800
7-0901-0904 KS-370 φ370×H20 内φ345 ¥5,600



⑩ 木製 ピザトレー 〈WPZ-05〉 目
7-0901-1001 大 (P-10) ¥3,200
φ260 (φ240) ×H20
7-0901-1002 中 (P-9) ¥2,900
φ230 (φ210) ×H20
7-0901-1003 小 (P-8) ¥2,600
φ200 (φ180) ×H20
材質:イエローポプラ

⑪ 木製ミートプレート 〈QMC-01〉 目
7-0901-1101 BR-401 (大) ¥6,200
φ310 (φ255) ×H25
7-0901-1102 BR-402 (中) ¥4,900
φ270 (φ220) ×H25
7-0901-1103 BR-403 (小) ¥4,000
φ230 (φ185) ×H25

⑫ 遠赤ピザプレート 〈GPL-13〉
高さ g
7-0901-1201 S φ180×25 270 ¥ 450
7-0901-1202 M φ220×30 400 ¥ 560
7-0901-1203 30cm φ305×35 890 ¥1,300
材質:陶磁器
●オーブン等でプレートをあたたため使用すると、遠赤効果により出来た食品が冷めにくく、おいしくいただけます。

⑬ 木製ソーセージトレイ 〈GSC-02〉 目
7-0901-1301 TR-114 大 ¥4,300
550×110×H20 (内500×70)
7-0901-1302 TR-115 小 ¥3,700
500×100×H20 (内450×60)
材質:たも材
●クリアーウレタン仕上げ
※主にソーセージ・ピザ・洋風の前菜皿として使用されています。



① ピザ箱 (50枚入) <XHK-03> ¥8,400

7-0902-0101	No.12-14B 中 8インチ	205×205×H30 (組立前560×370)
7-0902-0102	No.12-15 大 9インチ	230×230×H30 (組立前630×430)

※御注文の際は、入数単位をお願いします。



② 7インチ・8インチ共用 ピザボックス02106 (50枚入)

<WPZ-56> 7-0902-0201 ¥4,400

215×215×H30

- 紙製

※御注文の際は、入数単位をお願いします。



④ ピザボックス 白 (100枚入) <XPZ-01>

インチ用

7-0902-0401	8	187648	210×210×H40	¥ 8,000
7-0902-0402	10	196886	275×275×H45	¥13,200
7-0902-0403	12	196887	325×325×H45	¥16,000
7-0902-0404	14	196888	362×362×H38	¥21,000

③ 9インチ用 ピザボックス 02107 (50枚入)

<WPZ-57> 7-0902-0301 ¥4,700

230×230×H30

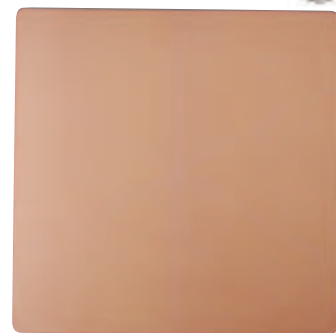
- 紙製

※御注文の際は、入数単位をお願いします。

⑤ ピザカートン (50枚入) <XPZ-02>

インチ用

7-0902-0501	10	72055	254×254×H38	¥ 9,800
7-0902-0502	12	72056	305×305×H38	¥11,300
7-0902-0503	14	72057	358×358×H44	¥15,000



⑥ リード イコール ピザスライスボード ES-2020-8 (8等分)

<WPZ-50> 7-0902-0601 ¥18,600

510×510×H8

- 表面は滑らかで汚れがつきにくく衛生的です。
- とても丈夫で長持ちします。



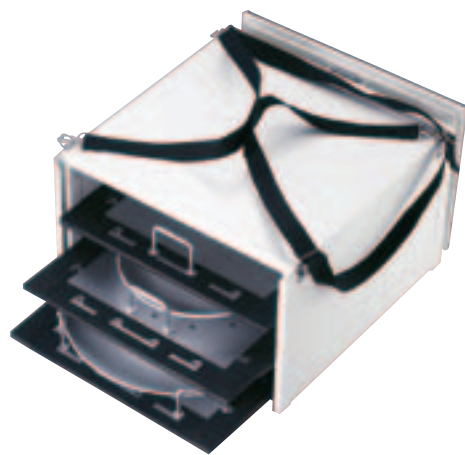
⑦ AM ピザスライス カuttingガイド <GPZ-03> ¥33,200

7-0902-0701	MPCUT-4 (4等分・8等分用)
7-0902-0702	MPCUT-6 (6等分用)

500×500×H6

材質:木片と樹脂の特殊加工

- 6～18インチまでのピザを正確、簡単にカットできます。



⑧ あつあつお届けボックス (肩ひも・食器付)

<GDM-02> 7-0902-0801 ¥72,000

365×400×H240

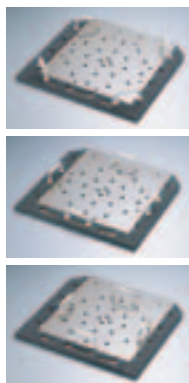
使用皿サイズ:最大310mm

材質:アルミ複合板

質量:3.7kg

付属品:携帯ベルト、遠赤ピザプレート S・M・30cm

- 焼きあがったピザを100℃に温めた陶器皿に載せて保温箱で運ぶと、約60℃の状態を80分間保つていただけます。

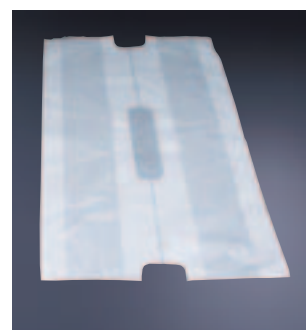


皿のサイズにより皿止めを移動させる事が出来ます。

使い捨てでない宅配用の箱 資源保護へ紙箱を廃止!



関連商品 | ピザオーブン→P.670

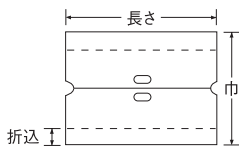


⑨ 無地バンバン (100枚入) <XMZ-04>

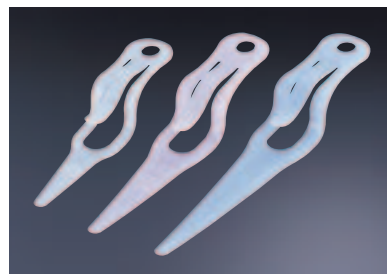
	巾	長さ	折込	厚さ	
7-0902-0901	No.3	181767	350×450×40	0.025	¥2,800
7-0902-0902	No.5	181768	350×530×40	0.03	¥3,600

材質:HDPE

- ピザボックスや寿司桶の持ち帰りに最適です。



手を汚さずにピザが食べられる便利グッズ!



⑩ P.P. ピザハンド <GPZ-08>

7-0902-1001	大 約35cm用	全長:220	¥140
7-0902-1002	中 約25cm用	全長:190	¥130
7-0902-1003	小 約20cm用	全長:155	¥120

材質:ポリプロピレン

耐熱温度:120℃

- ピザをつかんでそのまま手を汚さずに食べられます。
- 裏面にはピザが落ちないようにすべり止め加工が施してあります。

軽食・鉄板焼用品
ファーストフード 関連品
使い捨て容器
スナック包材
たこ焼・饅頭焼
お好み焼・鉄板焼
バーベキュー・アウトドア用品

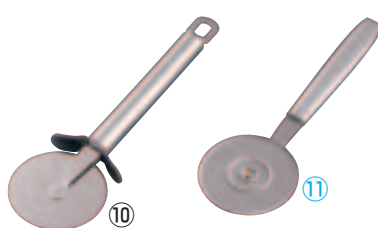
柄との間に隙間が無く、汚れが溜まらず衛生的です。

TKG



- 1** TKG キッチンツール ピザカッター無地 KT87727 洗
 〈BKT-N4〉 7-0903-0101 ¥1,300
 φ60 全長183
 ①②ハンドル: ポリプロピレン 金属部: ステンレス
- 2** TKG キッチンツール ピザカッターギザ KT87765 洗
 〈BKT-N5〉 7-0903-0201 ¥1,300

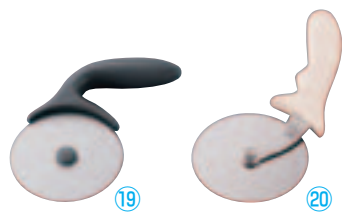
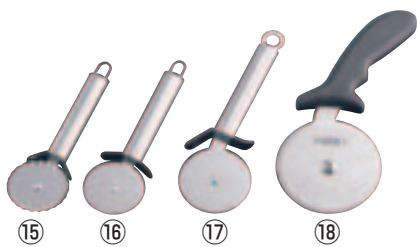
- 3** ピザカッター (安全ホルダー付) 81975
 〈WPZ-63〉 7-0903-0301 ¥1,000
 φ78×全長210
- 4** ヴォストフ ピザカッター 4274SP (ステンレス)
 〈BDL-64〉 7-0903-0401 ¥4,400
 φ60×全長175
- 5** プラ柄ピザカッター No. 542 (ステンレス製)
 〈WPZ-23〉 7-0903-0501 ¥700
 φ69×全長200
- 6** プラ黒柄ピザカッター
 〈WPZ-32〉 7-0903-0601 ¥1,600
 φ62×全長195 (耐熱80°C)



- 7** サンクラフト ピザカッター MA-44
 〈GPZ-19〉 7-0903-0701 ¥1,000
 φ73×全長197
- 8** ピザカッター DH-7155 (ステンレス製)
 〈GPZ-52〉 7-0903-0801 ¥800
 φ58×全長178
- 9** 木柄 ピザカッター 〈WPZ-07〉
 7-0903-0901 大 φ102×全長240 ¥1,600
 7-0903-0902 小 φ64×全長173 ¥1,100

- 10** 18-10キッチンヘルパー ピザカッター S-113-04
 〈GPZ-02〉 7-0903-1001 ¥970
 φ58×全長190
- 11** L'ECONOME テリアス&エコノメ アルミハンドル ピザホイール217594
 〈BTL-35〉 7-0903-1101 ¥4,000
 φ60×全長168

- 12** ツヴィリング18-8 ピザカッター 39707-000
 〈BHV-16〉 7-0903-1201 ¥1,800
 φ59×全長184
- 13** レズレー 18-10 ピザカッター 12718
 〈BLC-25〉 7-0903-1301 ¥3,900
 φ61×全長185
- 14** レズレー 18-10 ピザカッター ギザ 12720
 〈BLC-26〉 7-0903-1401 ¥3,900
 φ60×全長190



- 15** 18-10 ピザカッター ギザ 68565
 〈WPZ-45〉 7-0903-1501 ¥2,200
 φ60×全長190
- 16** 18-10 ピザカッター 無地 68555
 〈WPZ-44〉 7-0903-1601 ¥2,520
 φ60×全長190
- 17** 18-8 共柄ピザカッター 68575
 〈WPZ-46〉 7-0903-1701 ¥2,780
 φ70×全長220
- 18** 18-8 黒柄ピザカッター 68535
 〈WPZ-47〉 7-0903-1801 ¥2,580
 φ100×全長250

- 19** Cuisipro. クイジプロ ピザカッター 74-7067
 〈WPZ-54〉 7-0903-1901 ¥3,000
 φ102×全長195
 ●カッター部には、ノンスティック加工が施してあります。
 ●ハンドルが握りやすく、すばやく快適に作業ができます。
 材質: 柄部分/亜鉛合金 刃物部/18-8ステンレススチール
- 20** ペガサス プラ柄 ピザカッター
 〈WPZ-06〉 7-0903-2001 ¥2,800
 φ103×全長235
- 21** ピザカッター ピザボーイ
 〈GPZ-32〉 ¥1,200
 7-0903-2101 62942R レッド
 7-0903-2102 62942G グリーン
 102×103 厚さ32 (収納時)
 材質: 本体/耐熱ABS (耐熱100°C)
 刃カバー/耐熱ポリプロピレン (耐熱140°C)
 刃/ステンレス
 ●握りやすい、円形のコンパクトなボディ。
 ●刃を覆う刃カバー付きで、収納時も持ち出す時も安全です。

- 22** UK ステンレス ピザターナー
 〈GPZ-46〉 7-0903-2201 ¥1,700
 全長: 270
 ハンドル材質: ポリプロピレン
- 23** 18-10キッチンヘルパー ピザカッターサーバー S-112-04
 〈GPZ-01〉 7-0903-2301 ¥1,500
 全長: 300
- 24** レズレー 18-10 ピザカッターサーバー 12756
 〈BLC-24〉 7-0903-2401 ¥4,500
 全長: 280

フライパンの中で直接カット! まな板不要!



- 26** シッサ ピザカッター 〈GPZ-24〉 ¥3,200
 7-0903-2601 黒
 7-0903-2602 赤
 全長: 292 耐熱温度: 205°C
 ●フライパン内面のコーティングに傷をつけずにカットできる「まな板要らず」の優れたものです。もちろんピザカットにも最適。
 ●S字カーブのデザインは接合部と食材との接触を少なくし衛生的です。

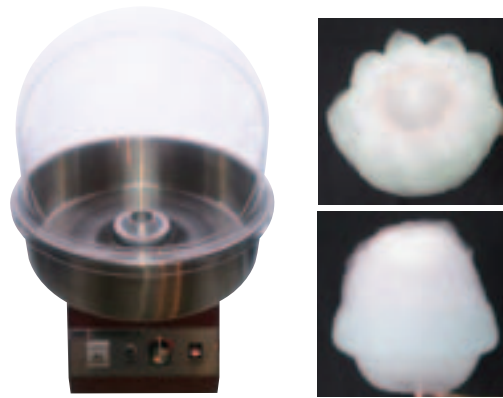
アベルトナイフコレクションシリーズ



- 27** 18-10 ナポリ ピッツァナイフ
 〈ONP-01〉 7-0903-2701 ¥900
 全長: 203
- 28** 18-0 ナポリ ピッツァフォーク
 〈ONP-03〉 7-0903-2801 ¥600
 全長: 203
 ●まさにピッツァの為に作られたナイフ&フォーク。本国イタリアのピッツェリアではマストアイテムです。

- 25** UK ステンレス ピザカッター 〈GPZ-45〉
- | | cm | 全長 | 幅 | |
|-------------|----|---------|---|--------|
| 7-0903-2501 | 35 | 350×90 | | ¥1,700 |
| 7-0903-2502 | 45 | 450×110 | | ¥2,200 |
- エッジが湾曲ですので迅速にピザのトッピングを乱さず切ることができます。

花形わたがしがつくれるわたがし機



1 トルネード綿菓子機 TR-16
 <GWT-19> 7-0904-0101 ¥220,000
 φ520×H780
 電源:AC110V 50/60HZ
 消費電力:1,050W
 能力:1~2本/分
 質量:12kg
 付属品:計量スプーン、ACケーブル
 ●「わた」が上に浮き上がり花型や特大なわたがしが作れます。



2 全自動わた菓子機CA-7型・Bubbleカパー
 <GWT-12> 7-0904-0201 ¥99,000
 525×500×H770
 電源:単相100V
 消費電力:750W
 能力:2~5本/分
 質量:10kg
 付属品:木製スプーン



3 全自動わた菓子機 CA-7型
 <GWT-11> 7-0904-0301 ¥96,000
 φ500×H650
 電源:単相100V
 消費電力:750W
 能力:3~5本/分
 コード長さ:2m
 質量:8kg
 付属品:木製スプーン



4 全自動わた菓子機 CA-6型
 <GWT-02> 7-0904-0401 ¥92,000
 φ500×H600
 電源:単相100V
 消費電力:700W
 能力:1~1.5本/分
 質量:5kg



5 綿菓子機 K-33型
 <GWT-18>
 7-0904-0501 ¥126,500
 515×515×H720
 電源:単相100V
 消費電力:800W
 質量:12kg
 付属品:計量スプーン



6 全自動わた菓子機 CA-120型 Bubbleカパー
 <GWT-14>
 7-0904-0601 ¥192,000
 640×640×H820
 電源:単相100V
 消費電力:1,200W
 能力:3~5本/分
 質量:14kg
 付属品:木製スプーン・袋かけ



7 全自動わた菓子機 YO-5型
 <GWT-01> 7-0904-0701 ¥186,000
 φ640×H800
 電源:単相100V
 消費電力:1.2kw
 能力:3~5本/分
 質量:14kg
 ●お皿はポリエチレン樹脂製



8 ガス式わた菓子機 TG-9型 <GWT-05>
 7-0904-0801 ¥270,000
 910×730×H1,600
 電源:単相100V
 消費電力:20W
 質量:30kg
 ガス接続口:LPガスφ9.5
 ※LPガス用のみとなります。



9 綿菓子 自動販売機 CA-6型 (100円用)
 <GWT-08>
 7-0904-0901 ¥265,000
 730×510×H1,380
 電源:単相100V
 消費電力:700W
 能力:1本/分
 質量:20kg
 ●100円コインで1本分の綿菓子ができる自動販売機仕様です。

※⑩のわたがし用ザラメの「イチゴ、レモン」などは色の表示です。味や風味は変わりません。



10 わた菓子用ザラメ 夢わたがし (20袋入)
 <GWT-06> ¥25,000
 7-0904-1001 イチゴ
 7-0904-1002 レモン
 7-0904-1003 パニラ
 7-0904-1004 メロン
 1袋:1kg



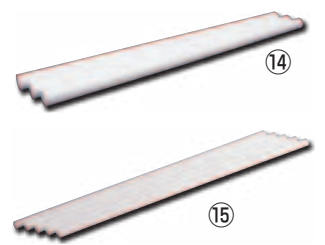
11 色付ザラメ 1kg (香味付)
 <GZL-01> ¥1,240
 7-0904-1101 イチゴ
 7-0904-1102 ブルーハワイ
 7-0904-1103 レモン
 7-0904-1104 メロン
 7-0904-1105 オレンジ
 7-0904-1106 グレープ
 7-0904-1107 ペパーミント
 ●1kgで約100人分とれます。
 ※上記はあくまでも目安です。
 大きさや巻き方によって異なります。



12 イベント100人セット わたがし
 <GWT-07> 7-0904-1201 ¥5,500
 セット内容:
 ザラメ1kg (いちご・レモン) ×各1袋 割箸×100本
 無地袋 (260×380) ×100枚 輪ゴム×100本
 スプーン×1本



13 綿材料セット 500人用
 <GWT-09> 7-0904-1301 ¥34,000
 セット内容:ザラメ白 5kg・イチゴザラメ 5kg・
 キャラクター袋 500枚・割箸500本



14 わたがし棒 (100本入)
 <GWT-15> 7-0904-1401 ¥3,000
 φ10×240
 ●紙で出来た管(紙管)のわたがし棒です。
 割り箸のように折れて喉に刺さることがなく安全です。

15 わたがし棒 ロング
 (100本入) 36cm
 <GWL-01> 7-0904-1501 ¥4,000

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード関連用品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

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
ウェット
ウェット
テーブル
卓上備品
料理演出用品
ガラス食器
ホテル用品
テーブル椅子
サイン
店舗備品



① ポップコーン ジャンボ PA-36型 <GPT-06>

7-0905-0101 ¥120,000

480×380×H510
電源:単相100V
消費電力:1.01kw
能力:350g/180秒
質量:6.7kg
※熱板テフロン加工。
●1回に販促用カップ50~60枚分が作れます。



② ポップコーン マシン POP-4F <GPT-05>

7-0905-0201 ¥205,000

450×350×H650
電源:単相100V
消費電力:1.2kw
能力:120g/180秒
質量:19kg



③ ポップコーン マシン POP-10oz <GPT-10>

7-0905-0301 ¥280,000

510×390×H700
電源:単相100V
消費電力:1.2kw
能力:280g/180秒
質量:23kg

キャラメルコーン対応



④ ポップコーン マシン APM-4oz型 <GPT-40>

7-0905-0401 ¥186,000

480×375×H670
電源:単相100V
消費電力:1.0kw
能力:120g/2分
質量:20kg
付属品:スコップ、木べら、メジャーカップ
●キャラメルコーン対応。
●釜内面はテフロン加工を施していますので、焦げつきにくい構造になっています。



⑤ ポップコーン マシン APM-6oz <GPT-28>

7-0905-0501 ¥220,000

470×420×H770
電源:単相100V
消費電力:1.2kW
能力:180g/120秒
質量:22kg
コード長さ:2m
付属品:スコップ・メジャーカップ・木べら
●キャラメルコーン対応



⑥ ジャンボポップコーン機 APM-12 <GPT-16>

7-0905-0601 ¥330,000

540×540×H790
電源:単相100V
消費電力:1,200W
能力:300g/180秒
質量:約30kg
付属品:スコップ・メジャーカップ・木べら
●キャラメルコーンの製造にも適してる釜の構造に成っています。
●ハンドルを回すと釜全体が開きますので製品が取り易くなっています。
●下からのウォーマー内蔵型ですので、何時でも熱いポップコーンが食べられます。



⑦ マイヤー ミニポップコーンポッパー PCP-1.7RD

<GPT-52> 7-0905-0701 ¥2,800

228×160×H140
材質:本体/耐熱ガラス
フタ/シリコンゴム
質量:431g
●パーティで大活躍。レンジで簡単にアツアツのポップコーンが出来上がります。
●フタの上にバターをセット、レンジの熱でコーンの上に溶け落ちバターポップコーンができます。



⑧ チンしてキャラメルポップコーン RE-935

<GPT-44> 7-0905-0801 ¥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。



シアターポップシリーズ!(キャラメルポップコーン対応機)

- キャラメルポップコーンの製造に適した釜の構造です。焦付き防止用コーティングを施してあります。
- 本体下部にヒーターが内蔵してあることにより常に温かいポップコーンをご提供出来ます。
- 取りやすくお手入れが簡単な釜フルオープンタイプです。

食材ストックも可能!

収納スペースを備えた専用カート(別売)とセットすれば見た目も作業性もUP!

ゴールドメダル社のポップコーンマシンは、**抜群の耐久性・機能性・ファッション性を誇り、利益率抜群のポップコーンのおいしさをショーアップし、優れた演出効果は集客力抜群!**



1 シアターポップ4オンス本体

〈GPT-33〉 7-0906-0101 ¥172,000
420×390×H600
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:850W
能力:約120g/120秒毎
質量:約18kg

2 シアターポップ6オンス本体

〈GPT-35〉 7-0906-0201 ¥230,000
540×450×H850
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,180W
能力:約180g/120秒毎
質量:約26kg

3 シアターポップ4オンス専用カート

〈GPT-34〉 7-0906-0301 ¥168,000
870×600×H845
質量:約21kg
※写真のシアターポップ本体は別売です。

4 シアターポップ8オンス本体

〈GPT-37〉 7-0906-0401 ¥273,000
510×400×H750
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,000W
能力:約240g/120秒毎
質量:約29kg

5 シアターポップ専用カート6オンス・8オンス兼用

〈GPT-53〉 7-0906-0501 ¥187,000
960×600×H845
質量:約26kg

6 ポップコーンマシンクラウン CR-120F (ワゴン、ファッションテント付)

〈GPT-02〉 7-0906-0601 ¥1,100,000
1,752×1,320×H2,680
ワゴン:1,613×660×H832
ポップコーンマシン:
838×635×H1,016
テント:1,752×1,320×H832
電源:単相100V
消費電力:2.1kw
能力:340g/150秒
質量:101kg
コード長さ:1.3m



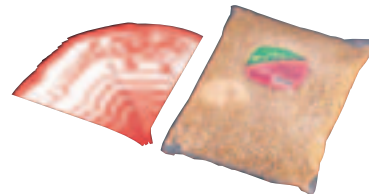
7 ポップコーン豆

マイクポップコーン
約22.7kg
〈GPT-50〉 7-0906-0701 ¥16,000



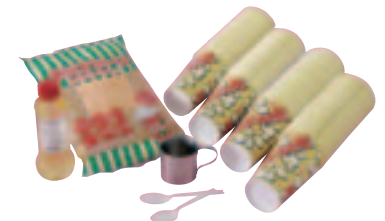
8 ボトル入りポップコーン

	g		¥
7-0906-0801	大 2,800		1,450
7-0906-0802	中 960		590
7-0906-0803	小 600		420



9 ポップコーン材料 Bセット

〈GPT-09〉 7-0906-0901 ¥26,000
内容:ポップコーン2kg(調味料付)×5袋
三角袋(20g用)400枚入



10 イベント100人セット ポップコーンA

〈GPT-49〉 7-0906-1001 ¥9,500
セット内容:
ポップコーン2kg(調味料付)×1袋
パーム油250c.c.×1本
マグカップ180c.c.×1個
スプーン×2本
カップ(φ89×H139)×100個



キャラメル ポップコーン材料

11 Cセット(300人用)

〈GPT-17〉 7-0906-1101 ¥43,000
内容:コーン豆2kg×3・キャラメルシュガー1kg×3
オイル250g×6・四角カップ300枚入

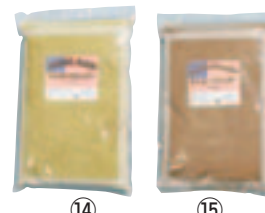
12 Dセット(500人用)

〈GPT-18〉 7-0906-1201 ¥65,000
内容:コーン豆2kg×5・キャラメルシュガー1kg×5
オイル250g×10・四角カップ500枚入



13 ポップコーン用バター風味配合調味料

(1kg×20袋入) ¥36,000
〈GPT-20〉 7-0906-1301



ポップコーン用

14 キャラメルシュガー (1kg×20袋入)

〈GPT-21〉 7-0906-1401 ¥66,000

15 チョコレートシュガー (1kg×20袋入)

〈GPT-42〉 7-0906-1501 ¥60,000



16 イチゴミルクシュガー (1kgセット×20袋入)

〈GPT-43〉 7-0906-1601 ¥60,000

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

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
ウェット
ウェット
テーブル
卓上備品
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 タイガー オープントースター KAM-H130

〈FTC-93〉S 7-0907-0101 ¥12,000

351×330×H225
庫内寸法:300×265×H90
電源:単相100V
消費電力:1,300W
質量:3.7kg
●直径25cmのピザをはじめ、大きな料理も丸ごと入れて加熱できます。
●火力5段階(強・中・あたため・上・下)調節と15分タイマー付。
●焼きにこだわる3本ヒーター。



② タイガー オープントースター やきたて KAK-A100

〈FTC-97〉S 7-0907-0201 ¥6,800

312×271×H224
庫内寸法:260×210×H85
電源:100V
消費電力:1,000W
質量:2.8kg
●トーストから惣菜、パンのあたためまで「火力5段階切替&遠赤ヒーター」
●直径約20cmのピザが丸ごと焼けるワイド庫内
●焼きムラをおさえてこんがりおいしく焼きあげる「ネット状焼アミ」



③ 象印 オープントースター N こんがり倶楽部 EQ-SA22

〈FTC-99〉S 7-0907-0301 ¥9,300

335×290×H260
庫内寸法:約270×235×H110
トレー内寸法:約227×200
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,000W
質量:約4.3kg
●メニューに合わせて温度設定できる「80℃~高温250℃ 温度調節」
●表面をこんがり焼き上げる「上火グリル」
●調理メニューが広がる「30分ロングタイマー」
●お手入れ簡単「はずせるとびら」



④ 象印 オープントースター N こんがり倶楽部 EQ-AA22

〈FTC-A0〉S 7-0907-0401 ¥5,900

385×270×H230
庫内寸法:約260×220×H105
トレー内寸法:約227×200
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,000W
質量:約3.9kg
●上手にこんがり「はずせるもち焼きネット(焼き網)」
●奥行き22cmのワイド庫内。



⑤ ミラーガラス オープントースター TS-D057B

〈FTC-85〉E 7-0907-0501 ¥15,000

340×340×H225
庫内寸法:280×245×H90
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,200W
温度調節:80~230℃
質量:5kg
付属品:焼き網、天板
●スタイリッシュなミラーガラスデザイン。
●お手軽で便利な自動トースト機能搭載。
●ミラーガラスで熱を逃さず焼きムラを軽減します。



⑥ ミラーガラス オープントースター TS-D047B

〈GTC-10〉E 7-0907-0601 ¥12,000

340×340×H225
庫内寸法:280×270×H90
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,200W
質量:5kg
コード長さ:1.4m
付属品:天板
●ミラーガラスで熱を逃さず焼きムラ軽減します。
●食パン4枚入る広々とした庫内。
●用途に合わせて使える4段階出力切替。(300W/600W/900W/1,200W)
●タイマー15分付
●天板・焼き網が大きくせり出すので奥の食品が取り出しやすいです。



⑦ スリムオープントースター TS-D037PB

〈FTC-83〉E 7-0907-0701 ¥8,000

210×310×H230
庫内寸法:140×245×H90
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:960W
質量:3kg
●火力4段階切替
●本体幅がA4用紙ほぼ1枚分のスリムサイズ。
●ミラーガラスで熱を逃さず焼ムラを軽減。

そのまま食卓へ!テーブルをはなやかに彩るミニサイズのスキレット。



⑧ サンドイッチトースター S

〈FSV-02〉E 7-0907-0801 ¥4,500

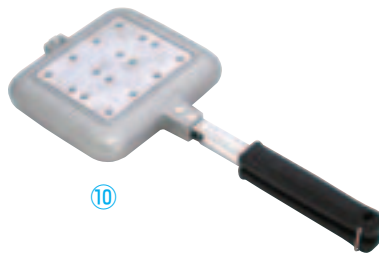
355×145
焼面サイズ:内135×120
●アルミテフロン加工



⑨ サンドイッチトースター W

〈FSV-03〉E 7-0907-0901 ¥4,500

355×145
焼面サイズ:内(65×113)×2
●アルミテフロン加工



⑩ スナック ホットサンド KS-2935

〈FHT-13〉E 7-0907-1001 ¥3,000

345×150 底面サイズ:100×90
●本体/アルミニウム合金
(内面/フッ素樹脂塗膜加工)
はり底/ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂



⑪ ブチスキレット KS-3037

〈GSK-50〉 7-0907-1101 ¥650

155×95×H37(深さ30)
質量:約110g



⑫ ミニスレット KS-3059

〈GSK-51〉 7-0907-1201 ¥900

195×133×H35(深さ30)
質量:約185g

⑪⑫
材質:鉄
※オープン、トースター、魚焼きグリル専用です。



⑬ サンドdeグルメ KS-2887

〈GSK-52〉A 7-0907-1301 ¥4,000

375×160 底面サイズ:118×108
焼面サイズ:内144×134
材質:本体/アルミニウム合金
(表面/フッ素樹脂塗膜加工)
はり底/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂
●着脱式で洗いやすく、小さなフライパンとしてもご使用いただけます。



⑭ タミパン クラシック F-100

〈QKY-27〉E 7-0907-1401 ¥8,000

φ182×240×H93
重量:3.0kg
容量:0.8ℓ
●鍋本体の中央が煙突状になっているので、熱がじんわりとやわらかく伝わり、家庭でも本格的なパンやしっとりしたケーキが焼けます。



⑮ イシガキ 鉄パン焼器 焼きたてパン屋さん

〈QYK-38〉 7-0907-1501 ¥7,000

φ230×H114 質量:4.1kg
鍋寸法:本体/φ230×H64 蓋/φ230×H55
●オープンを使用せずに、鍋全体を一気に加熱してパンを焼き上げます。
●本体はパン焼き以外にも、しゃぶしゃぶ・やきいも等にもご使用できます。
●蓋はすきや鍋・フライパン等にもご使用できます。



⑯ サンドでパンだ RE-182

〈GSV-08〉 7-0907-1601 ¥800

114×114×H33
出来上がり寸法:96×96
材質:ポリプロピレン(耐熱120℃)
●サンドパンが簡単に作れます。



1 コンベアトースター CT-30C

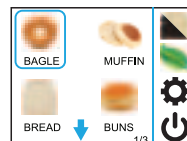
〈FTC-95〉 7-0908-0101 ¥497,000

485×862×H350
電源:単相200V 50/60Hz 200V
消費電力:3kW
トースト処理能力:370枚/h
投入口:366×H47、H65、H75
(高さ3段階調節式)

- 遠赤外線カーボンヒーター採用で、スピーディーな立ち上がり。ウォームアップ時間を短縮。何時でもオフにできます。待機電力を使わない、省エネ時代のトースターです。
- 遠赤外線効果で、中までしっかり加熱します。
- コンベアベルトの取り外しが簡単で、清掃がラクにできます。
- ヒーター切れなどの異常発生時に、運転を停止しランプで知らせます。



●開口部はシャッター採用で、調理物にあった高さ3段階に調節可能。



それぞれのアイコンにコンベアスピードを設定できます。

2 ハトコ コンベアトースター トーストクイックTQ3-400

〈FTC-98〉 7-0908-0201 ¥350,000

373×524×H435
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,180W
トースト処理能力:240枚/h
投入口:256×H51
質量:25kg

- 焼くパンの種類によってコンベアスピードをコントロールして、最適な焼き加減で焼き上がります。



3 ハトコ コンベアトースター トーストクイック TQ-400H

〈GTC-09〉 7-0908-0301 ¥344,000

370×450×H403
電源:単相200V 200V
消費電力:2.06kW
トースト処理能力:360枚/h
投入口:244×H70
質量:22kg

- 本体は断熱加工されており、長時間使用されても外装温度(本体上部)は40℃程までしか上昇しない安全設計です。
- 本体内部からの熱気を排気するダクトが後部に付いているので、作業スペースの環境温度の上昇も抑えます。
- 破損にも強く汚れても熱量が極端に変化しないシーズヒーターを採用。



4 コンベアトースター TM3-5H

〈FTC-96〉 7-0908-0401 ¥278,000

300×470×H420
電源:単相100V
消費電力:1,460W
トースト処理能力:150/h
投入口部:175×H85
質量:16kg



5 コンベアトースター TM-5H

〈GTC-07〉 7-0908-0501 ¥258,000

285×420×H420
電源:単相100V
消費電力:1,350W
トースト処理能力:150枚/h
投入口:175×H89



6 電気連続トースター CET-32N

〈FTC-94〉 7-0908-0601 ¥422,000

472×450×H430
電源:単相200V 200V
消費電力:3.0kw
リード線2.0m・プラグ付:接地2P-20A
トースト処理能力:250枚/h
本体質量:30kg
●ソフトな焼き色からディープな焦げ目まで、芳ばしく、おいしい焼き方がコントロールできます。



7 ラッセルホブス クラシック トースター 13766JP

〈FTC-73〉 7-0908-0701 ¥9,200

310×165×H210
電源:単相100V
消費電力:950W
パンの最大許容厚さ:26mm
質量:1.5kg
コード長さ:1.7m
●イングリッシュスタイルの山型パンにも対応。
●連続補正トースト機能。
●冷凍したパンをいっきに解凍して焼き上げる冷凍ボタン付。
●パン屑トレイ付。

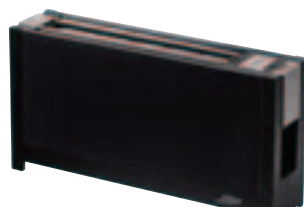


8 リッタートースター ヴォルケーノ5

〈FTC-91〉 ¥30,000

7-0908-0801 レッド
7-0908-0802 ホワイト
7-0908-0803 ブラック

382×89×H198
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:900W
質量:2.7kg
●焼き加減のできる温度調節、解凍・温め機能付。
●通常の食パンであれば2枚同時に焼くことができます。



温め機能

ポップアップトースター TS-D424Bブラック

〈FTC-86〉 7-0908-0901 ¥8,000

10 TS-D404Wホワイト

〈FTC-87〉 7-0908-1001 ¥7,000

9・10
370×110×H210
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:950W
質量:1.4kg
●ホームベーカリーの山型パンがおいしく焼ける縦長タイプです。
●狭いキッチンでも場所をとりにくいスリム設計。
●蓋を外してセットしないと動作しない誤作動防止機能搭載。
●角食パンなら2枚、山型パンなら1枚焼けます。



焼きたてワッフル&パンケーキが人気!簡単・スピーディ・セルフ焼成もできbuffeにも最適!

ワンタッチプレート交換式(1台3役)



① マルチベーカープチ MPT-1 直受約2週間

(GML-07) ¥168,000

- 7-0909-0101 ワッフル丸型(フッ素加工付)
- 7-0909-0102 ワッフル角型(フッ素加工付)
- 7-0909-0103 パンケーキ(フッ素加工付)

200×405×H195(開蓋時400)

電源:単相100V

消費電力:600W

マルチベーカ-Petitプチ

- 焼きたてワッフル&パンケーキが人気!簡単・スピーディ・セルフ焼成もできbuffeにも最適!

	焼き上がりサイズ
ワッフル丸型(フッ素加工付)	φ130×H14
ワッフル角型(フッ素加工付)	120×120×H14
パンケーキ(フッ素加工付)	φ130×H14

ワンタッチプレート交換式(1台3役)

※いずれかのプレート1セットが本体に付属。追加のプレートはオプションになります。

簡単なプレート交換で簡単にマルチメニューを実現!

オプションでプレートを増やせば、1台で多彩なメニュー展開ができ多品種・少量のメニュー展開に最適。

生地をプレートに入れて蓋を閉じるだけの簡単焼成



② マルチベーカ- MAX-1 1連式

(GML-05) ¥215,000

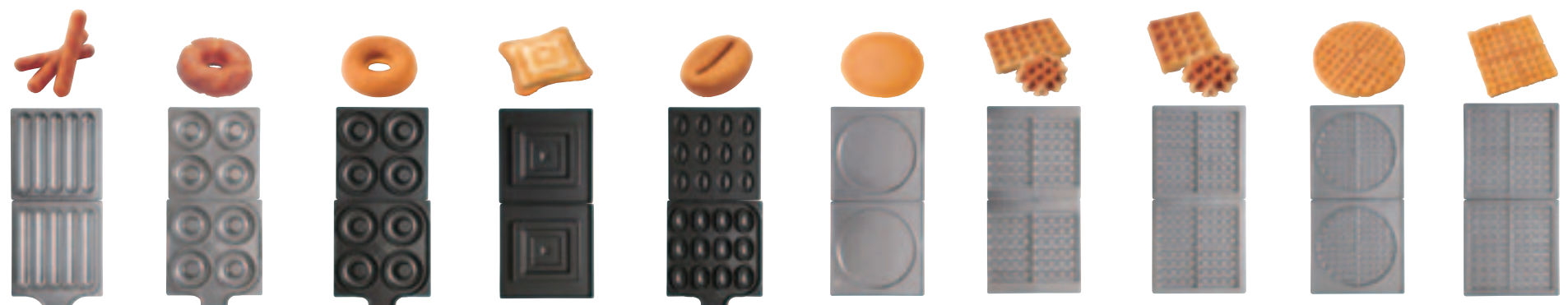
- 7-0909-0201 クロワッサンバー
- 7-0909-0202 クロワッサンドーナツ
- 7-0909-0203 ベイクドドーナツ
- 7-0909-0204 ビックホットサンド
- 7-0909-0205 カフェボール
- 7-0909-0206 パンケーキ
- 7-0909-0207 ベルギーワッフル長角型2個取
- 7-0909-0208 ベルギーワッフル正角型4個取小
- 7-0909-0209 ワッフル丸型
- 7-0909-0210 ワッフル角型1個取



③ マルチベーカ- MAX-2 2連式

(GML-06) ¥385,000

- 7-0909-0301 クロワッサンバー
- 7-0909-0302 クロワッサンドーナツ
- 7-0909-0303 ベイクドドーナツ
- 7-0909-0304 ビックホットサンド
- 7-0909-0305 カフェボール
- 7-0909-0306 パンケーキ
- 7-0909-0307 ベルギーワッフル長角型2個取
- 7-0909-0308 ベルギーワッフル正角型4個取小
- 7-0909-0309 ワッフル丸型
- 7-0909-0310 ワッフル角型1個取



クロワッサンバー 焼き上がりサイズ φ30×長さ180
 クロワッサンドーナツ 焼き上がりサイズ φ84×厚さ28
 ベイクドドーナツ 焼き上がりサイズ φ84×厚さ30
 ビックホットサンド 焼き上がりサイズ 146×134×最小厚さ29
 カフェボール 焼き上がりサイズ 50×35×厚さ21
 パンケーキ 焼き上がりサイズ φ174×厚さ16
 ベルギーワッフル長角型2個取 焼き上がりサイズ 98×150×厚さ26
 ベルギーワッフル正角型4個取小 焼き上がりサイズ 87×87×厚さ26
 ワッフル丸型 焼き上がりサイズ φ174×厚さ16
 ワッフル角型1個取 焼き上がりサイズ 183×183×厚さ16



●ワンタッチでプレートの取り外しができ、清掃がとても簡単です。



●メニューの種類に応じて、4段階の出力設定が出来ます。

■仕様

型式	電源・単相100V	外形寸法
MAX-1	1連式 750W	251×425×H175~185
MAX-2	2連式 1,500W	505×425×H175~185

関連商品 包装容器→P.927

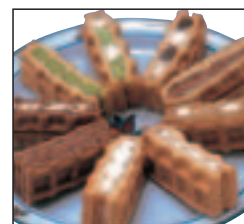
ふっくらとした厚みの弾力ある食感!



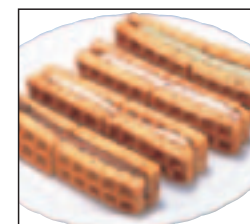
ST-2



SB-10



ケーキタイプ



スティックバータイプ

① ワッフルベーカー〈FWT-01〉

7-0910-0101 ST-1 255×445×H160 ¥ 98,000
7-0910-0102 ST-2 510×445×H160 ¥ 176,000

●サクッと歯ごたえと、かるーいおいしさ
「ワッフル」はスナックメニューの人気物。

② ワッフルベーカー〈FWT-02〉

7-0910-0201 SB-10 255×445×H160 ¥ 99,000
7-0910-0202 SB-20 510×445×H160 ¥ 180,000

●ふっくらとした厚みの弾力ある食感!

■ワッフルベーカー仕様

型 式	電源・単相100V	焼き上がりサイズ	温度調節
ST-1 (S)	750W	φ174×H16	サーモスタット 30℃~200℃
ST-2 (W)	1,500W	φ174×H16×2枚	
SB-10 (S)	750W	178×178×H16	
SB-20 (W)	1,500W	178×178×H16×2枚	

●5分計タイマー付

大きさ、形状、食感までも思いのまま!
アイデア次第で手軽に広がるワッフル・メニュー!!



③ ベルジャン ワッフルベーカー
SBW-100角型

〈FWT-03〉 ¥ 105,000

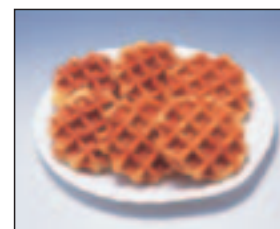
255×445×H180
●手巻き5分計タイマー付



④ ベルジャン ワッフルベーカー
SBW-200角型

〈FWT-04〉 ¥ 186,000

510×465×H180
●電子タイマー付



■仕様

型 式	電源・単相100V	焼き上がりサイズ	温度調節
SBW-100角型	750W	98×150×H26×2枚	サーモスタット
SBW-200角型	1,500W	98×150×H26×4枚	30℃~200℃



⑤ プチワッフルベーカー
PT-1

〈FWT-05〉 ¥ 75,000

185×385×H175
電源:単相100V
消費電力:500W
焼き上がりサイズ:φ130×H14
※特注にて200V仕様もできます。



⑥ プチワッフルベーカー
PT-2

〈FWT-06〉 ¥ 118,000

370×385×H175
電源:単相100V
消費電力:1,000W
焼き上がりサイズ:(φ130×H14)×2枚
※特注にて200V仕様もできます。



⑦ パニーニ・クッカー PC-10

〈FPN-01〉 ¥ 139,000

255×445×H165
電源:単相100V
消費電力:750W
※有効焼面サイズ:180×180
※特注にて200V仕様もできます。
●今や人気急上昇中イタリアン・サンドイッチ「パニーニ」が一連式で一度に3本、スピーディーに調理ができます。
●熱板はオシャレな斜めカット。
●ホットサンド等の調理が約1分30秒~3分で調理できます。



⑧ パニーニ・クッカー PC-20

〈FPN-02〉 ¥ 189,000

510×445×H165
電源:単相100V
消費電力:1,500W
※特注にて200V仕様もできます。
※有効焼面サイズ:180×180

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

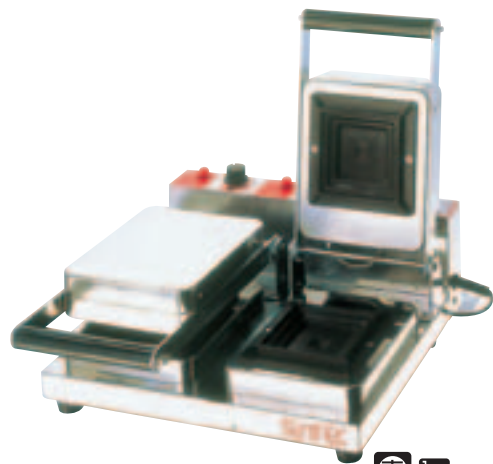
人気のホットサンドが簡単に、しかもスピーディーに、場所をとらないコンパクト設計。



直 1~2日

① 電気式 ホットスナッカー HS-101

〈FSN-01〉P 7-0911-0101 ¥75,000
185×385×H175
焼面サイズ:95×95
定格電圧:単相100V
消費電力:500W
温度調節:液体膨張式可変サーモスタット
0~200°C
タイマー:5分計



直 1~2日

② 電気式 ホットスナッカー HS-103

〈FSN-02〉P 7-0911-0201 ¥118,000
370×385×H175
焼面サイズ:(95×95)×2
定格電圧:単相100V
消費電力:1.0kW
温度調節:液体膨張式可変サーモスタット
0~200°C
タイマー:5分計



直 3~5日

③ プレス サンドメーカー SP-1

〈FSV-04〉P 7-0911-0301 ¥145,000
355×467×H330
焼面サイズ:340×320
固定高さ調節:最大幅45mm
電源:単相100V
消費電力:1,250W
温度調節:サーモスタット式0~300°C
●あらゆる種類のパンなどを両面からスピーディーに焼き上げます。
●上焼面の高さ調節が出来るので、多彩な具を挟んだバラエティホットサンドメニュー等に最適です。



直 受 約2週間

④ 電気式チーズドッカー CD-6

〈GTC-05〉P 7-0911-0401 ¥245,000
510×445×H180
電源:単相100V
消費電力:1.5kW
※焼き上がりサイズ:φ44×150
●操作も簡単、1回に3~6個のチーズドッグを4~5分で焼きムラ、コゲつきもなく焼き上げます。
●コンパクトタイプなので、設置場所を選びません。



SVO-1

ブリオッシュパンにアイスクリームをサンドし、素早く焼き上げます。

⑤ 電気式 アイサンドメーカー 〈FAI-C4〉P 直 受 約2週間

型 式	電源・単相100V	外形寸法	
7-0911-0501 SVO-1 (1連式)	750W	255×445×H190	¥138,000
7-0911-0502 SVO-2 (2連式)	1,500W	510×445×H190	¥245,000

1個当たりの焼き面サイズ:153×82
温度範囲:0~200°C
温度調節:サーモスタット式
●爽やかに溶けたアイスクリームのしっとり感が温かいパンの美味しさを一段と増し、おいしいメニューの出来上がりです。



CA-200



CA-400



BA-200



BA-400

⑥ 電気式 チェルキー リングタイプ 〈GTE-01〉P 直 1~2日

■仕様

型 式	外形寸法	電源	焼成取り数	
7-0911-0601 CA-100 (1連式)	255×445×H180	単相100V 750W	4個	¥145,000
7-0911-0602 CA-200 (2連式)	510×465×H180	単相100V 1.5kW	8個	¥265,000
7-0911-0603 CA-300 (1連式)	330×505×H215	単相100V 1.5kW	5個	¥220,000
7-0911-0604 CA-400 (2連式)	640×505×H215	単相200V 3kW	10個	¥397,000

接地2P 20Aストレート
※焼き上がりサイズ:φ84×H28
※CA-400は3相200Vもあります。(接地3P20Aストレート)
●作り置きができ、ピーク時でもお客を待たせません。
●コンパクトタイプなので、設置場所を選びません。

⑦ 電気式 チェルキー バータイプ 〈GTE-02〉P 直 1~2日

■仕様

型 式	外形寸法	電源	焼成取り数	
7-0911-0701 BA-100 (1連式)	255×445×H180	単相100V 750W	5個	¥145,000
7-0911-0702 BA-200 (2連式)	510×465×H180	単相100V 1.5kW	10個	¥265,000
7-0911-0703 BA-300 (1連式)	330×505×H215	単相100V 1.5kW	7個	¥220,000
7-0911-0704 BA-400 (2連式)	640×505×H215	単相200V 3kW	14個	¥397,000

接地2P 20Aストレート
※焼き上がりサイズ:φ30×180
※BA-400は3相200Vもあります。(接地3P20Aストレート)

関連商品 包装容器→P.927

焼きたての香ばしさと、やわらかな食感のベイクド・ドーナツ!(油で揚げない焼きドーナツ)



ベイクドドーナツメーカー

① CA-4 <GDC-01> 直受 約2週間

7-0912-0101 ¥145,000

255×445×H180
電源:単相100V
消費電力:750W
焼成取り数:4個
焼き上がりサイズ:φ84×H30



ベイクドドーナツメーカー

② CA-8 <GDC-02> 直受 約2週間

7-0912-0201 ¥265,000

510×445×H180
電源:単相100V
消費電力:1,500W
焼成取り数:8個
焼き上がりサイズ:φ84×H30



③ 家庭用ドーナツメーカー
ドーナツフレンド MDT-600

<GDC-03> 7-0912-0301 ¥5,000

210×265×H90
焼き上がりサイズ:約φ50
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:600W
材質:本体/フェノール樹脂
プレート/アルミダイキャスト
(フッ素樹脂加工)

コード長さ:1.5m



④ 家庭用 電気カップケーキメーカー
カップケーキフレンド4
MCF-604

<GKT-76> 7-0912-0401 ¥6,000

210×265×H90
焼き上がりサイズ:約φ58(40)
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:500W
材質:本体/フェノール樹脂
プレート/アルミダイキャスト
(フッ素樹脂加工)

コード長さ:1.5m



⑤ MBベルジャン
ワッフルメーカー No.1590

<GWT-13> 7-0912-0501 ¥5,500

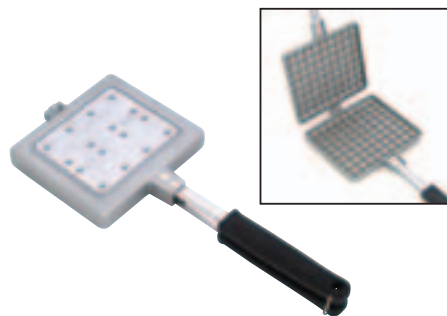
223×128×H33
底面サイズ:90×95×2枚
材質:本体/アルミダイキャスト
(内面/フッ素樹脂加工
外面/耐熱焼付塗装)
はり底/ステンレス鋼
ハンドル/フェノール樹脂



⑥ ワッフルトースター

<FWT-07> 7-0912-0601 ¥4,800

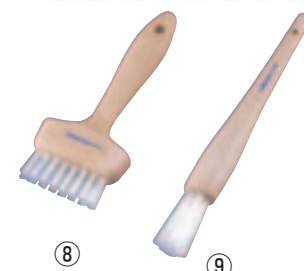
360×127
●アルミテフロン加工
●市販のケーキミックスや自家製の生地で、とっても美味しいワッフルがご家庭で手軽に作れます。



⑦ スナック ワッフル KS-2936

<FWT-09> 7-0912-0701 ¥3,000

338×138 底面サイズ:100×90
●本体/アルミニウム合金
(内面/フッ素樹脂塗膜加工)
はり底/ステンレス
ハンドル/フェノール樹脂



⑧ カーライル 40114
ワッフルブラシ

<JBL-F7> 7-0912-0801 ¥4,000

75×185
ハードテフロン毛 耐熱温度:260℃
●加熱機器をクールダウンする事なく
高温下でのクリーニングが可能です。

⑨ カーライル 40115
ワッフルブラシ

<JBL-F8> 7-0912-0901 ¥4,000

φ27×240
テフロン毛 耐熱温度:260℃

軽食・
鉄板焼用品

ファーストフード
関連品

スナック包材・
使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

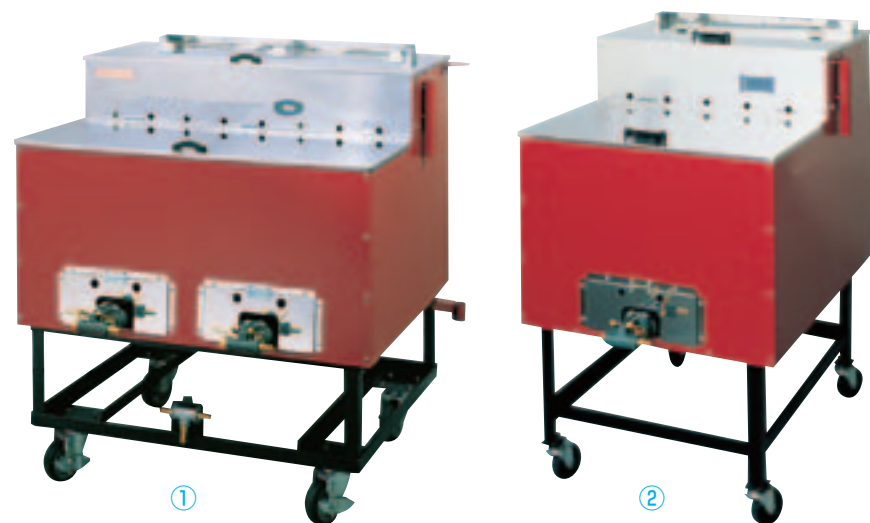
お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・
アウトドア用品

二刀流だから一年中フル活躍省スペース&量産型やきいも機

「いもランド」は、焼きいもと焼きとうもろこしの二刀流。石焼き方式による遠赤外線、皮のまま焼けるので、茹で上げたものに比べ風味を損なうことなく、おいしく焼き上げます。

- 焼き時間
 さつまいも……約40分
 とうもろこし……約25分
 ジャガイモ……約50分



① ガス式 焼きいも機 いもランド (保温室付) AY-1500 (大)
 (GYK-41) 直 3ヶ品 4週 ★
 ¥214,000
 7-0913-0101 LPガス
 7-0913-0102 都市ガス

③ ガス式 焼きいも機 いもランド AY-500 (GYK-71) 直 3ヶ品 4週 ★
 ¥130,000
 7-0913-0301 LPガス
 7-0913-0302 都市ガス
 450×500×H410
 ※都市ガスのご注文の際はガス種をご指定ください。

② ガス式 焼きいも機 いもランド (保温室付) AY-1000 (小)
 (GYK-40) 直 3ヶ品 4週 ★
 ¥147,000
 7-0913-0201 LPガス
 7-0913-0202 都市ガス

585×710×H920
 ※都市ガスの商品を御注文の際はガス種を御指定ください。

④ とうもろこし焼器 (AY-1000・1500共通)
 (GYK-46) 直 3ヶ品 1~2ヶ
 ¥49,500
 7-0913-0401 LPガス
 7-0913-0402 都市ガス

650×240×H180
 ガス消費量: LPガス 8.12kw (0.58kg/h)
 13A 8.16kw (7,020kcal/h)
 ガス接続口: φ9.5
 付属品: 焼網 (460×280)・ゴムホース
 ・二又金具
 ※都市ガスの商品を御注文の際はガス種を御指定ください。
 ※写真の焼きいも機いもランドは別売です。

⑤ いもランド ディスプレイセット (オプション) (GYK-03) 直 3ヶ品 1~2ヶ

7-0913-0501 AY-1500 (大) 用 ¥45,000
 7-0913-0502 AY-1000 (小) 用 ¥39,000
 ●イラスト入りのぼり (ポール・取り付け金具付き)
 ●ディスプレイ Tent (取り付け金具付き)
 ●計量セット (竹製ざる&2kg棒ばかり)
 ※写真の焼きいも機いもランドは別売です。

■仕様

型 式	ガス消費量		ガス接続口		能力 約40分 (さつまいも)	付属品	本体 質量 (kg)
	LPガス (kg/h)	都市ガス (kcal/h)	LPガス (mm)	都市ガス (mm)			
AY-1000	7.6kw (0.49)	8.92kw (5,950)	φ9.5 ゴム管口	φ13 ゴム管口	5~8kg	ゴムホース2m×1 ホースバンド×2 焼き石20kg×1	43
AY-1500	15.2kw (0.98)	17.84kw (11,900)	φ9.5 ゴム管口	φ13 ゴム管口	11~15kg	ゴムホース3m×1 ホースバンド×2 焼き石20kg×2	60
AY-500	3.0kw (0.22)	3.8kw	φ9.5	φ9.5	2~4kg	焼き石5kg×1	16.8

電気焼きいも機「焼き自慢」

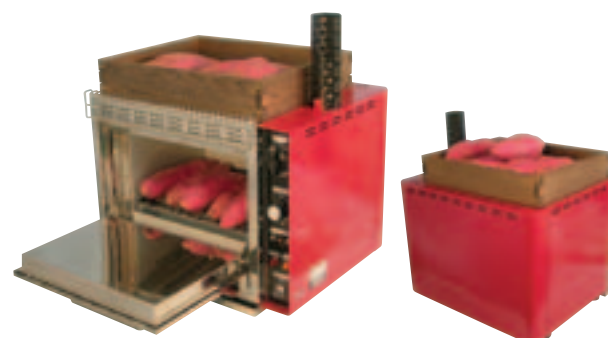
- タイマーと温度調節で焼き時間と焼き加減を調節できますので好みの焼き上がりに仕上げます。
- 焼き上がりを電子ブザーでお知らせします。
- 長寿命のヒーターと断熱構造で省エネ効果を実現。
- 女性の方でもスムーズに開閉できる引出式 (大型・中型) は危険防止のロック付。



⑥ 電気焼きいも機 大型 YG-100R (2段引出式)
 (GYK-64) 直 3ヶ品 4週 ★
 200V
 ¥1,240,000
 850×650×H1,325
 電源: 3相200V 5.6kW
 容量: 10kg (5kg×2)
 温度調節: 50℃~250℃ (デジタル温度調節)
 質量: 約160kg
 ●見やすいデジタル表示
 ●アイキャッチ効果のある傾斜型ディスプレイ



⑦ 電気焼きいも機 中型 YG-30R (1段引出式)
 (GYK-65) 直 3ヶ品 7ヶ品
 ¥530,000
 530×510×H590
 電源: 単相100V 1.45kW
 容量: 3kg
 温度調節: 50℃~250℃ (サーモ式)
 質量: 約49kg



⑧ 電気焼きいも機 小型 YG-20R (1段扉式)
 (GYK-66) 直 3ヶ品 3ヶ品
 ¥400,000
 430×345×H480
 電源: 単相100V 1.23kW
 容量: 2kg
 温度調節: 50℃~250℃ (サーモ式)
 質量: 約24kg
 ●コンパクトだから置き場所を選びません。



① 遠赤外線
ホットロースター TEY-202

〈GYK-76〉 7-0914-0101 ¥400,000

450×450×H662

- 遠赤外線効果で芯までふっくら美味しい焼きもちが簡単に焼ける100V仕様の本格派。
- 木枠保温箱（フタ付）と付属の天然石が演出効果を高めます。

※最大容量の場合は重ねて収納するので途中でイモをひっくり返して下さい。

■仕様

型 式	TEY-202	TEY-101
電 源	単相100V 50/60Hz	
消 費 電 力	1,470W (保温時70W)	1,190W (保温時70W)
調理箱内寸法	283×370×H95×2段	283×370×H95×1段
保温箱内寸法	418×418×H100	
焼いも容量	最大10kg (適量6kg)	最大5kg (適量3kg)
発 熱 体	遠赤外線シーズヒーター	
安全装置	過度過昇装置/電流ヒューズ20A	
質 量	32kg	25kg
付 属 品	変換プラグ、天然石、ミノのぼり、トング	



② 遠赤外線
ホットロースター TEY-101

〈GYK-77〉 7-0914-0201 ¥320,000

450×450×H502



軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品



③

④

⑤

③ 焼きいも 販売用紙袋 A (100枚入)

〈GYK-57〉 7-0914-0301 ¥1,400

280×160(マチ無し)

④ 焼きいも 販売用紙袋 B (100枚入)

〈GYK-58〉 7-0914-0401 ¥1,400

280×160(マチ無し)

⑤ 焼きいも 販売用紙袋 C (100枚入)

〈GYK-59〉 7-0914-0501 ¥1,500

280×160(マチ無し)



⑥ 焼きいも鍋 新しいも太郎

〈GYK-78〉 7-0914-0601 ¥8,000

φ280×H140

質量:4.2kg

材質:鑄鉄

●鑄鉄の保温性により、ふっくらと焼きあがります。



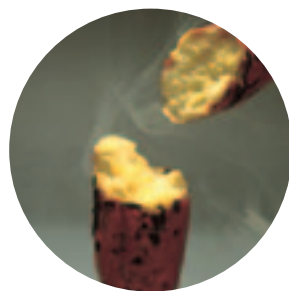
⑦ 萬古焼 やきいも鍋

〈GYK-62〉 7-0914-0701 ¥9,000

φ240×H140 質量:2.35kg

付属品:小石250g×2袋

- 遠赤外線により、食べ物全体をまんべんなくじっくりと焼き上げます。
- 食べ物の水分を十分に保ちながら焼くので風味と甘味を引き出し食べ物がホクホクに焼きあがります。



⑧ イシガキ やきいも鍋 2873

〈GYK-55〉 7-0914-0801 ¥2,300

245×210×170 質量:1.86kg

口寸法:φ120

材質:本体/耐熱セラミック

- 遠赤外線効果で芯まで柔らかく焼き上げます。
- さつまいも、じゃがいものほか、とうもろこし、栗、落花生、大豆、餅、貝類なども素材の味わいを存分に引き出します。



⑨ 陶器製 石焼きいもつぼ 大 C-15

〈GYK-28〉 7-0914-0901 ¥9,000

φ260×H170

付属品:天然石 500g×2袋

- 遠赤外線ですっきりと焼きあげる石焼きのおいしさは、やはり格別です。

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
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
バックネット
ウェア
テーブル
卓上備品
料理演出用品
ガラス
旅館用品
椅子
サイン
店舗備品



1 クレーピエFE2-21 **¥960,000**
 〈GKL-22〉S 7-0915-0101
 455×225×H310
 電源:単相100V
 消費電力:1,800W
 焼成温度:180℃~200℃(標準)
 生地直径:210mm
 生地の厚さ:約1mm
 (生地濃度によって変わります)
 能力:時間当たり100~150枚
 (設定すると温度と時間の組合わせによって
 焼成具合と枚数は変わります。)
 ※単相200V仕様もあります。



2 電気式 クレープ焼器 **約2週間**
 〈GKL-01〉S
 7-0915-0201 **CM-360 ¥165,000**
 410×410×H145
 7-0915-0202 **CM-410 ¥180,000**
 500×500×H200
 7-0915-0203 **CM-410H ¥180,000** (200V)
 500×500×H200
 7-0915-0204 **CM-410HW(2連) ¥345,000** (200V)
 900×450×H200

熱板温度はサーモスタット(95~235℃)でセットできます。
 熱板(鉄製厚さ17mm)は均等な温度分布で薄いクレープが
 美しくスムーズに焼けます。

■仕様

型式	焼面(mm)	電気	リード線2m・プラグ付	本体質量(kg)
CM-360	φ360	単相100V 1.4kw	接地2P・15A Ⓔ	22
CM-410	φ410	単相100V 1.4kw	接地2P・15A Ⓔ	31
CM-410H	φ410	単相200V 2.5kw	接地2P・15A Ⓔ	31
CM-410HW	φ410×2	単相200V 5.0kw (2.5kw×2)	接地2P・30A Ⓔ	51

●付属品/とんぼ・ヘラ(各1個)



3 電気式 クレープ焼器 〈GKL-03〉 **約2週間**
 7-0915-0301 **EC-1000 ¥173,000**
 500×500×H190
 電源・消費電力:単相100V・1.7kw
 温度調節:30℃~250℃サーモ可変式
 熱板サイズ:φ410
 7-0915-0302 **EC-2000 ¥178,000** (200V)
 500×500×H190
 電源・消費電力:単相200V・2.5kw
 温度調節:30℃~250℃サーモ可変式
 熱板サイズ:φ410



4 ガス式 クレープ焼台 EK-2型(二連) 〈GKL-16〉 **約2週間**
 7-0915-0401 LPガス
 7-0915-0402 都市ガス
 900×460×H200
 ガス消費量:LPG 0.64kg/h
 都市ガス 7,580kcal/h
 ガス接続口:LPG φ9.5mm
 都市ガス φ13mm
 点火方式:自動点火
 熱板サイズ:φ410×2(鉄製) 板厚:8mm



5 ガス式 クレープ焼台 EK-1型(一連) 〈GKL-17〉 **約2週間**
 7-0915-0501 LPガス
 7-0915-0502 都市ガス
 450×460×H200
 ガス消費量:LPG 0.32kg/h
 都市ガス 3,790kcal/h
 ガス接続口:LPG φ9.5mm
 都市ガス φ13mm
 点火方式:自動点火
 熱板サイズ:φ410(鉄製) 板厚:8mm



6 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〉 7-0915-0601 **¥6,400**
 φ261×H22 底径:215
 板厚:4.0
 質量:0.63kg



7 ストウブ 木柄クレーパン 40509-525 28cm 〈RST-62〉 7-0915-0701 **¥16,000**
 φ287×H10
 質量:2.2kg
 底径:φ265



8 デバイヤー アルミ ノンスティック クレーパン 8185 〈GKL-14〉

cm	口径	底径	¥
7-0915-0801	22	φ220 φ175	5,000
7-0915-0802	26	φ260 φ215	5,300



9 デバイヤー 鉄クレーパン 5120 〈GKL-15〉

cm	口径	底径	¥
7-0915-0901	16	φ160 φ130	2,600
7-0915-0902	18	φ180 φ150	2,700
7-0915-0903	20	φ200 φ170	2,900
7-0915-0904	22	φ220 φ190	3,300
7-0915-0905	24	φ240 φ210	3,700
7-0915-0906	26	φ260 φ230	4,500

 板厚:2.5mm



10 鉄 クレーパン 〈GKL-10〉

cm	口径	底径	¥
7-0915-1001	18	φ180 φ138	3,600
7-0915-1002	20	φ200 φ148	3,700
7-0915-1003	22	φ220 φ168	4,200
7-0915-1004	24	φ240 φ180	4,400

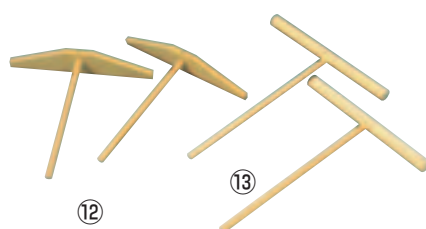
 板厚:2.0mm



11 ふんわり銅のぱんけきpan 〈GPV-01〉

cm	口径	底径	¥
7-0915-1101	16	φ160 φ130	8,500
7-0915-1102	20	φ200 φ162	10,500

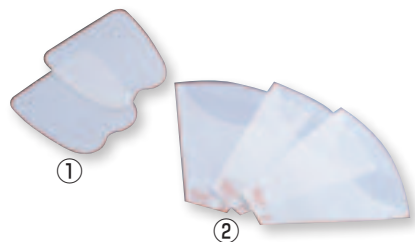
 板厚:1.2



12 クレープ用トンボ 角 〈GKL-11〉 7-0915-1201 **¥1,600**
 203×全長200
13 クレープ用トンボ 丸 〈GKL-12〉 7-0915-1301 **¥1,600**
 210×全長270

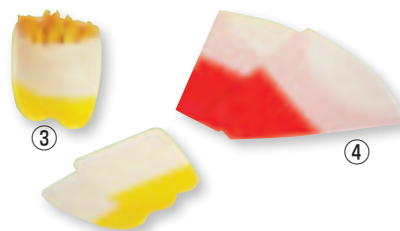
※このページの商品を御注文の際は、入数単位でお願いします。 

テイクアウトの必需品



① ポテト袋 無地 (100枚入) S No.07816
 〈XHK-18〉 7-0916-0101 ¥620
 120×120 耐油紙
 ●フライドポテト、チキンナゲットなどに。

② ポテト袋 無地 (100枚入) L No.07818
 〈XHK-20〉 7-0916-0201 ¥880
 140×150 耐油紙
 ●フライドポテト、チキンナゲットなどに。



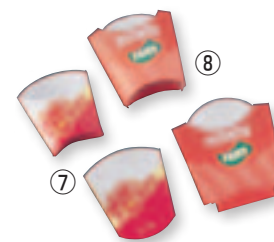
③ ポテト袋 デリシャス (100枚入) S No.07815
 〈XHK-17〉 7-0916-0301 ¥660
 120×120 耐油紙
 ●フライドポテト、チキンナゲットなどに。

④ ポテト袋 デリシャス (100枚入) L No.07817
 〈XHK-19〉 7-0916-0401 ¥940
 140×150 耐油紙
 ●フライドポテト、チキンナゲットなどに。



⑤ スナックポテト袋 (100枚入) 〈XSN-01〉
 7-0916-0501 大 01381 115×130 ¥800
 7-0916-0502 小 01382 115×90 ¥500

⑥ スナックカートン (500枚入) 〈XSN-07〉
 7-0916-0601 大 01392 80×32×H102 ¥8,300
 7-0916-0602 小 01386 80×40×H 70 ¥7,800



⑦ ポテトカートン 小 (50枚入)
 〈XPT-22〉 7-0916-0701 ¥750
 95×45×H88

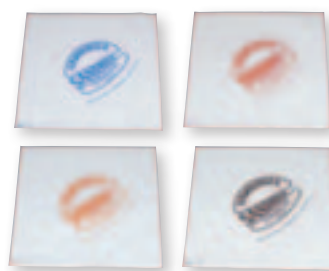
⑧ ポテトカートン FRIED 小(50枚入)
 〈XPT-23〉 7-0916-0801 ¥1,000
 100×50×H115



⑨ バーガー袋 無地 (100枚入)
 〈XBC-16〉
 7-0916-0901 No.12 120×120 ¥400
 7-0916-0902 No.15 150×150 ¥500
 7-0916-0903 No.18 180×180 ¥600

⑩ バーガー袋 デリシャスバーガー (100枚入) 〈XBC-17〉
 7-0916-1001 No.18 180×180 ¥850
 7-0916-1002 No.22 220×220 ¥1,300

⑪ バーガー袋 ハンバーガー (100枚入) 〈XBC-18〉
 7-0916-1101 No.18 180×180 ¥850
 7-0916-1102 No.22 220×220 ¥1,300
 ⑨～⑪材質:薄葉紙、ポリラミ



⑫ バーガー袋 (500枚入)
 〈XBC-22〉 ¥3,900
 7-0916-1201 青 00031
 7-0916-1202 赤 00032
 7-0916-1203 オレンジ 00033
 7-0916-1204 茶 00034
 180×180 内面ポリ加工



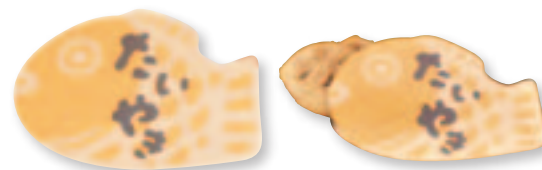
⑬ ポップコーンカップ ワンタッチ型 (50枚入)
 〈XPT-25〉 7-0916-1301 ¥2,900
 100×100×H188



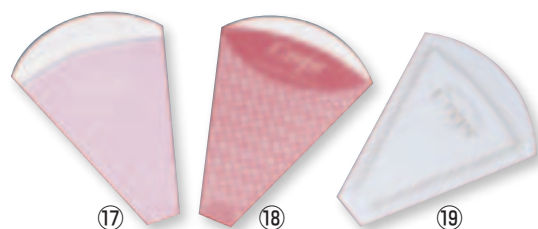
⑭ ポップコーン袋 01471 (100枚入)
 〈XPT-42〉 7-0916-1401 ¥1,600
 162×210



⑮ 7オンス スナックカップ (80入) 194465
 〈XSN-04〉 7-0916-1501 ¥1,800
 φ73×H81 210cc.



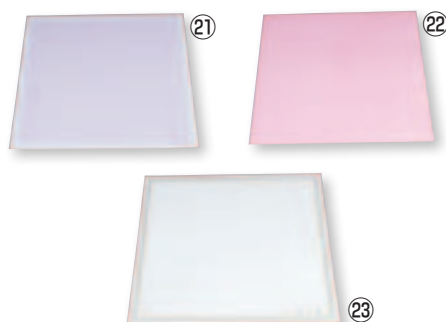
⑯ たいやき袋 (100枚入)
 〈XHK-27〉 7-0916-1601 ¥900
 160×120 耐油紙



クレープスリーブ
⑰ 183509 チェック (100枚入)
 〈GKL-26〉 7-0916-1701 125×190 ¥1,900
⑱ 183510 クロス (100枚入)
 〈GKL-27〉 7-0916-1801 125×190 ¥1,900
⑲ 183512 スペシャル (100枚入)
 〈GKL-28〉 7-0916-1901 125×190 ¥1,900



⑳ クレープ袋 (100枚入)
 〈XHK-04〉 ¥1,450
 7-0916-2001 ピンク
 7-0916-2002 ブルー
 125×189



フードラップ
㉑ 183503 チェック (1,000枚入)
 〈GFC-01〉 7-0916-2101 259×255 ¥6,900
㉒ 183504 クロス (1,000枚入)
 〈GFC-02〉 7-0916-2201 259×255 ¥6,900
㉓ 183506 スペシャル (1,000枚入)
 〈GFC-03〉 7-0916-2301 259×255 ¥6,900



㉔ チュロス袋 (100枚入) CRS-1
 〈XHK-26〉 7-0916-2401 ¥910
 55×272

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

需要の多い4サイズが2タイプ



スタンドタイプ
どこでも手軽にご使用できます。

壁掛けタイプ
(マグネット付)
付属の部品で簡単に取り付けできます。

新方式のセパレーターを使用 (特許出願中)
素材は衛生的で丈夫なポリプロピレン樹脂と18-8ステンレスを使用。取り外しがワンタッチで簡単に行え、カップは上下のどちらからも補充可能です。

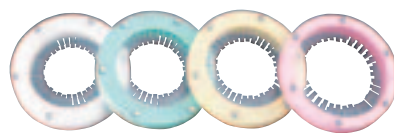
ホコリ対策も万全
カップケースには万一の転倒でも割れにくく、静電気も帯びにくいPET(ポリエチレンテレフタレート)を使用、残量も一目で分かりホコリが付きにくいので大変衛生的です。

お手入れ簡単
丸洗いができるセパレーターと主要部品は18-8ステンレス製ですので、丈夫でお手入れも簡単です。

① TKGカップディスペンサー (GDI-09) ¥38,500

7-0917-0101	7-0917-0102
スタンドタイプ	壁掛けタイプ
φ220(ベース)×H645 カップケース高さ:350	φ158×H550

※ご使用の際は、②セパレーター(別売)と合せてご使用ください。
※カップはP.919を御参照ください。



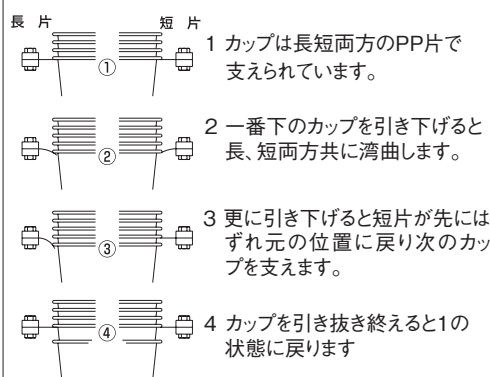
② どうしてカップを個別に取り出せるのか??

リングの内側に長さの異なるポリプロピレン(PP)の薄片が交互に並ぶ構造が特長です。

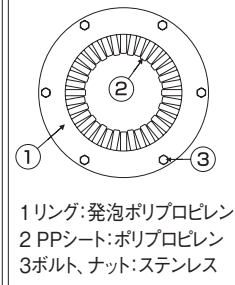


ココが特長!!

■セパレーターの構造



■材質



※より確実にセパレートするために二段構造になっていますが、カップを強く握りすぎると次のカップも同時に出ることがあります。また引き抜く速度が速すぎると短片の戻りが間にあわず複数のカップが出ることがあります。



③ 18-8 カップディスペンサー (GDI-04)

7-0917-0301	C2802	2Pcs	206×625×H410	¥165,000
7-0917-0302	C2803	3Pcs	206×625×H613	¥230,000
7-0917-0303	C2804	4Pcs	206×625×H768	¥290,000
7-0917-0304	C2702	2Pcs	206×625×H362	¥150,000

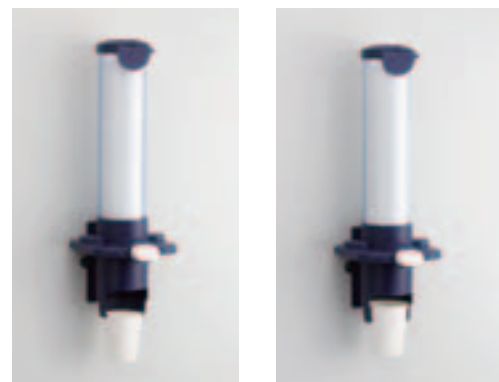
適応サイズ: 外口径約φ73~φ114 (C2802~C2804)
φ73~φ95 (C2702)
●付属の4種類のカスケットにより幅広いサイズに対応できます。



④ サンジャマー カップディスペンサー (リッドオーガナイザー付) C8503WF (GDI-16) 7-0917-0401 ¥36,100

492×464×H162
●両サイドのコイルでカップストッパーの高さ調整が可能です。
●8~44オンスのカップにご使用いただけます。

従来のカップディスペンサーのストレスを解消させました。



CD-5DB

CD-7DB

⑤ カップディスペンサー カップポン (GDI-15) ¥3,700

7-0917-0501 CD-5DB 5オンス(150ml)用
7-0917-0502 CD-7DB 7オンス(205ml)用
143×160×H430
最大収納数:60個
質量:440g
●取り出しボタンでちゃんと1個ずつ取り出せます。
●無理なく引っ張り出せ、変形もしません。
●背面に強力マグネットが付きネジ用の穴もありますので、取り付けが簡単、安心です。
※カップはP.919①ペーパーカップをご使用ください。

⑥ 18-0 カップディスペンサー マグネット式 09042

<FKT-15> 7-0917-0601 ¥43,000
φ140×H510

⑦ 18-0 カップディスペンサー 木ネジ式 09043

<FKT-16> 7-0917-0701 ¥39,000
φ140×H510

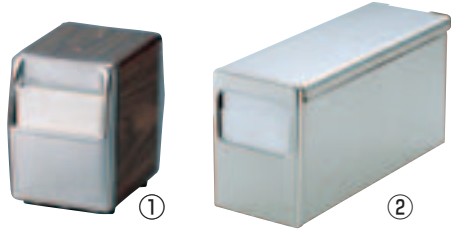
※⑥~⑧を御使用の際は⑨アダプターが必要です。(別売)

⑧ 18-0 カップディスペンサー 板バネ式 09041

<FKT-34> 7-0917-0801 ¥31,000
φ145×H500
●φ110mmの穴にディスペンサーを押し込むと板バネによって固定されます。
●上向き、斜め上向き、下向きに設置可能です。

⑨ カップディスペンサー用 アダプター (FKT-14) ¥5,500

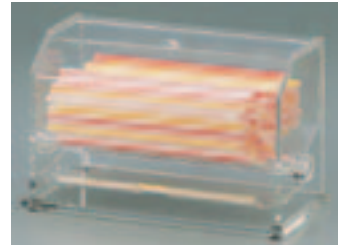
口径用	外口径
7-0917-0901	70 (赤) φ70~φ71
7-0917-0902	72 (黒) φ72~φ76
7-0917-0903	76 (白) φ77~φ81
7-0917-0904	81 (緑) φ80~φ86
7-0917-0905	85 (黄) φ86~φ88
7-0917-0906	88 (青) φ89~φ92
7-0917-0907	95 (紫) φ93~φ96



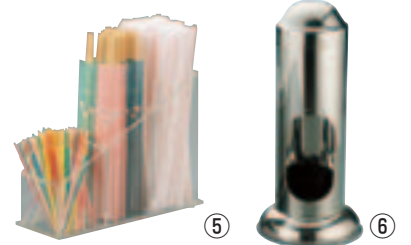
- ① 木目 ナフキン ディスペンサー
六ッ折 6509-12
〈ENH-02〉 7-0918-0101 ¥21,000
100×160×H148 (スチール製)
- ② 18-8 ナフキンディスペンサー
〈ENH-04〉 7-0918-0201 ¥40,000
110×293×H150
●六ッ折ナフキン用



- ③ 木目ストローディスペンサー
紙巻ストロー用 3815-29
(スチール製)
〈EST-06〉 7-0918-0301 ¥26,000
230×115×H177



- ④ ストローディスペンサー
裸ストロー用 SSD100
〈EST-07〉 7-0918-0401 ¥19,000
300×140×H175
材質:プラスチック製
●本体両サイドのツマミを1回転させるとストローが取り出せます。



- ⑤ ピック&ストローホルダー
〈EST-08〉 7-0918-0501 ¥10,000
77×218×H160
材質:アクリル製
- ⑥ TY18-8ストロースタンド
〈EST-05〉 7-0918-0601 ¥5,200
φ100×H305

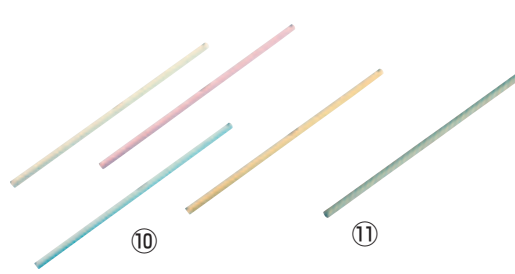


- ⑦ ペーパーストロー
N ストレート 白
裸(200本入)
〈EST-63〉 7-0918-0701 ¥2,000

- ⑧ 袋入(200本入)
N 〈EST-64〉 7-0918-0801 ¥2,200
⑦⑧
φ6×210

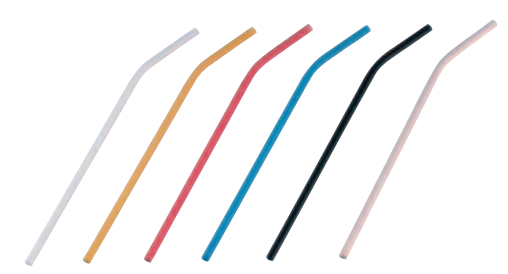


- ⑨ 紙ストロー 袋入
N (500本入)
〈EST-65〉 ¥4,600
7-0918-0901 黒
7-0918-0902 灰
7-0918-0903 赤
7-0918-0904 白
φ6×210
※飲み物に浸して30分ほどたつとふやけてしまう場合があります。



- ⑩ アルミクールストロー
N 〈EST-61〉 ¥700
7-0918-1001 シルバー
7-0918-1002 ピンク
7-0918-1003 ブルー
7-0918-1004 ゴールド

- ⑪ アルミアイスコーヒーストロー
N 〈EST-62〉 7-0918-1101 ¥700
⑩⑪ φ6×198
●熱伝導効果で冷たい飲み物をさらに冷たく感じられます。
●くり返し使え、マドラーとしても使用可能です。
※冷たい飲み物専用です。



- ⑫ カラーアルミストロー(曲がり)
N 〈EST-57〉 ¥700
7-0918-1201 シルバー 7-0918-1204 ブルー
7-0918-1202 ゴールド 7-0918-1205 ブラック
7-0918-1203 レッド 7-0918-1206 ピンク

- φ6×216
●熱伝導のよいアルミ製で飲み物の冷たさが伝わります。
●繰り返し使えるのでECO!マドラーとしても使えます。
※冷たい飲み物専用です。温かい飲み物にはご使用できません。



- ⑬ まがるストロー 裸
ST-001(100本入)
〈EST-41〉 7-0918-1301 ¥180
φ6×210

- ⑭ 透明袋入りストロー
ST-003(80本入)
〈EST-43〉 7-0918-1401 ¥250
φ5×190

- ⑮ ミニストロー 裸
ST-004(100本入)
〈EST-44〉 7-0918-1501 ¥180
φ4×160

- ⑯ ボトルストロー 透明袋入
ST-005(30本入)
〈EST-45〉 7-0918-1601 ¥180
φ6×250
●500mlのペットボトルにぴったり!
●クリアな袋に入った淡いピンクのロングサイズです。

- ⑰ キュアストロー
スパイラルストロー
裸(500本入)
〈EST-55〉 7-0918-1701 ¥1,800
φ6×210
●3色アソート
●スパイラル状にひねった形状のストローです。

- ⑱ ストレートストロー 直
裸(500本箱入り)
〈EST-56〉 7-0918-1801 ¥500
φ6×210

- ⑲ ストレートストロー直
袋入(500本箱入り)
〈EST-19〉 7-0918-1901 ¥1,100
φ6×208
●色アソート

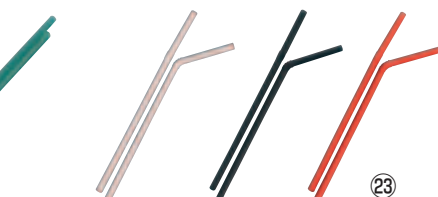
- ⑳ フレックスストロー曲
裸(500本箱入り)
〈EST-20〉 7-0918-2001 ¥1,000
φ6×210
●色アソート

- ㉑ 袋入(500本箱入り)
〈EST-21〉 7-0918-2101 ¥1,260
φ6×210
●色アソート

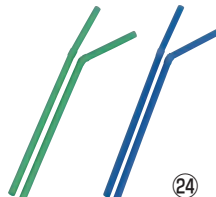
関連商品 スプーンストロー→P.894



- ㉒ バリューストロー
ストレート 裸
(500本入)
〈EST-50〉 ¥1,000
7-0918-2201 赤
7-0918-2202 黒
7-0918-2203 緑
φ6×210



- ㉓ フレックスストロー 裸
(500本入)
〈EST-51〉 ¥900
7-0918-2301 白 192402
7-0918-2302 黒 192403
7-0918-2303 赤 192404
φ6×210



- ㉔ フレキシブルストロー 裸
LF-621(500本入)
〈EST-52〉 ¥1,200
7-0918-2401 緑
7-0918-2402 紺
φ6×210



- ㉕ タピオカストロー
ストレート 裸
(130本箱入)
〈EST-54〉 ¥1,300
7-0918-2501 No.609 赤
7-0918-2502 No.611 緑
7-0918-2503 No.613 黒
7-0918-2504 No.615 クリア
φ12×210



- ㉖ タピオカストロー
片先ストレート 裸
(130本箱入)
〈EST-53〉 ¥1,320
7-0918-2601 No.645 赤
7-0918-2602 No.646 黒
7-0918-2603 No.647 クリア
φ12×180

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

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
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
ウェア
テーブル
卓上備品
料理演出用品
グラス
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



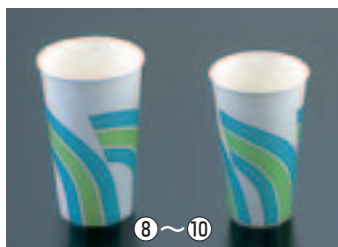
- ① ペーパーカップ (XKT-68)**
- | | | | |
|-------------------------------|-----------|------|------|
| 7-0919-0101 | C-9080G | 3オンス | ¥550 |
| φ55 × H57 90ml(80個入) 50 | | | |
| 7-0919-0102 | C15100A-K | 5オンス | ¥610 |
| φ65.5 × H73 150ml(100個入) 30 | | | |
| 7-0919-0103 | C2080AA | 7オンス | ¥600 |
| φ72.6 × H79.3 205ml(80個入) 30 | | | |
| 7-0919-0104 | C27100A-K | 9オンス | ¥880 |
| φ76.8 × H92.3 275ml(100個入) 25 | | | |



- ② エコみさらしペーパーカップ (50個入)**
- (XEC-01)
- | | | | | |
|-------------|----------|-----------|-----|------|
| | | | ml | |
| 7-0919-0201 | C9050MZW | φ56 × H57 | 90 | ¥340 |
| 7-0919-0202 | C1550MZW | φ66 × H73 | 150 | ¥360 |
| 7-0919-0203 | C2050MZW | φ73 × H80 | 205 | ¥370 |



- 紙コップ(コールド用) ストライプ
- ③ SCM-545 (500入)**
(XKT-16) 7-0919-0301 ¥17,000
φ89.1 × H139 545c.c.
- ④ SCM-400 (1,400入)**
(XKT-17) 7-0919-0401 ¥38,000
φ83.4 × H130.5 421c.c.
- ⑤ SCM-360 (1,400入)**
(XKT-18) 7-0919-0501 ¥35,000
φ80.6 × H118 362c.c.
- ⑥ SCV-275 (2,500入)**
(XKT-19)
7-0919-0601 ¥34,000
φ76.8 × H92.5 270c.c.
- ⑦ SCM-220P (2,500入)**
(XKT-59)
7-0919-0701 ¥34,000
φ70.3 × H93 220c.c.



- 紙カップ(コールド用) レインボー
- ⑧ SCM-545 (500入)**
(XKT-24) 7-0919-0801 ¥17,000
φ89.1 × H139 545c.c.
- ⑨ SCM-400 (1,400入)**
(XKT-25) 7-0919-0901 ¥38,000
φ83.4 × H130 421c.c.
- ⑩ SCM-360 (1,400入)**
(XKT-26) 7-0919-1001 ¥35,000
φ80.6 × H118 362c.c.



- ⑪ PETカップ (1,000入)** (XKT-84)
- | | | | | |
|-------------|--------------|--------------|---------|---------|
| 7-0919-1101 | 12オンス 187873 | φ 93 × H107 | 414c.c. | ¥18,000 |
| 7-0919-1102 | 16オンス 187874 | φ 100 × H120 | 473c.c. | ¥22,500 |
- ⑫ PETカップ用平リッド (1,000枚入)** (XKT-85)
- | | | | |
|-------------|--------------|-------|--------|
| 7-0919-1201 | 12オンス 187876 | φ 97 | ¥8,100 |
| 7-0919-1202 | 16オンス 187878 | φ 103 | ¥9,000 |
- ストロー穴付き
- ⑬ PETカップ用ドームリッド (1,000枚入)**
(XKT-86)
- | | | | |
|-------------|--------------|-------------|---------|
| 7-0919-1301 | 12オンス 187877 | φ 97 × H45 | ¥10,200 |
| 7-0919-1302 | 16オンス 187879 | φ 103 × H45 | ¥10,200 |



- ⑭ プラスチックカップ(透明)**
(XKT-05)
- | | | |
|-----------------------|------------------|---------|
| 7-0919-1401 | 7オンス φ71 × H 91 | ¥31,700 |
| (1ケース2,500個入) 220c.c. | | |
| 7-0919-1402 | 9オンス φ77 × H 90 | ¥43,800 |
| (1ケース2,500個入) 275c.c. | | |
| 7-0919-1403 | 12オンス φ79 × H120 | ¥24,500 |
| (1ケース1,000個入) 360c.c. | | |
| 7-0919-1404 | 14オンス φ84 × H120 | ¥29,200 |
| (1ケース1,000個入) 420c.c. | | |
| 7-0919-1405 | 18オンス φ90 × H133 | ¥16,800 |
| (1ケース500個入) 535c.c. | | |



- プラスチックカップ(コールド用)
- ⑮ 400G ジョイフルタイム (1,000入)**
(XKT-28) 7-0919-1501 ¥36,000
φ83.4 × H121.5 421c.c.
- ⑯ 340G ジョイフルタイム (1,000入)**
(XKT-29) 7-0919-1601 ¥30,500
φ78.6 × H120 343c.c.
- ⑰ 275G ジョイフルタイム (2,500入)**
(XKT-30) 7-0919-1701 ¥49,500
φ76.8 × H92.2 275c.c.



- ⑱ プラスチックカップ (半透明)** (XKT-60)
- | | | |
|-----------------------|----------------|---------|
| 7-0919-1801 | 5オンス φ71 × H64 | ¥20,200 |
| (1ケース2,500個入) 160c.c. | | |
| 7-0919-1802 | 6オンス φ71 × H76 | ¥25,200 |
| (1ケース3,000個入) 170c.c. | | |
| 7-0919-1803 | 7オンス φ71 × H91 | ¥22,500 |
| (1ケース2,500個入) 220c.c. | | |



- ⑲ ハードクリアカップ** (XKT-92)
- | | | | | |
|-------------|-------------|----|-----|--------|
| | | 直径 | 高さ | |
| 7-0919-1901 | 215ml(40個入) | 79 | 70 | ¥1,300 |
| 7-0919-1902 | 240ml(25個入) | 70 | 90 | ¥1,000 |
| 7-0919-1903 | 300ml(30個入) | 80 | 91 | ¥1,550 |
| 7-0919-1904 | 430ml(30個入) | 85 | 117 | ¥1,700 |
- 材質:ポリスチレン




- ⑳ PE パーティグラス (10個入)**
(XGL-01) 7-0919-2001 ¥600
φ87 × H118 430c.c.
- ㉑ PP飲料コップ (1,000入)**
(XKT-80)
- | | | | |
|------------------|----------|-------|---------|
| 7-0919-2101 | CIP-332D | 11オンス | ¥16,000 |
| φ83 × H107 330ml | | | |
| 7-0919-2102 | BIP-432D | 14オンス | ¥18,600 |
| φ96 × H106 430ml | | | |
- 高透明度・強度に優れています。




- ㉒ ドリンクカップセット**
アイス用(10セット入)
(XDL-12) 7-0919-2201 ¥830
カップ/φ93 × H110 410c.c.
ストロー/φ6 × 210
材質:カップ、蓋/PP ストロー/PP
●カップ、蓋、ストロー各10個入の使いやすいセット内容。




① ESペーパーカップ (50個入) ES-345 
 〈XKT-91〉 7-0920-0101 ¥370
 φ70×H80 コップ容量:約210ml
 ●間伐材使用




② 追求品 紙コップホルダー (5個入) PS-32 
 〈GTI-19〉 7-0920-0201 ¥660
 ※セット用紙コップは①ESペーパーカップをご使用ください。




③ インサートカップ DC-22 (50個入) 
 〈XKT-67〉 7-0920-0301 ¥570
 φ80×H78 205ml

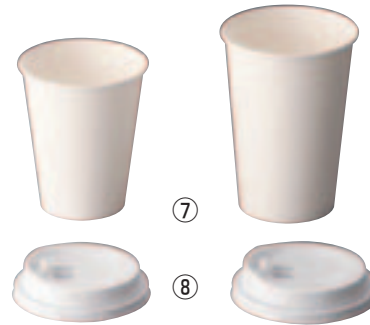


④ カップホルダー DC-21 (5個入) 
 〈XKT-66〉 7-0920-0401 ¥830
 65×95×H65
 ※セット用コップは③インサートカップDC-22をご使用ください。






⑤ 厚紙カップ タッセドカフェ (50個入) 
 〈XAT-01〉
 7-0920-0501 9オンス AC2850TEC
 φ79.6×H 94.5 280ml ¥870
 7-0920-0502 13オンス AC4050TEC
 φ84.6×H116.2 400ml ¥1,170
 ●熱を伝えにくく、強度に優れています。

⑥ タッセドカフェ用リッド (50個入) ブラック 
 〈XAT-02〉
 7-0920-0601 9オンス CRU2850BK
 φ80×H20 ¥770
 7-0920-0602 13オンス CRU4050BK
 φ85×H20 ¥850
 材質:ポリスチレン






⑦ 紙カップ 白無地 (1,000枚入) 
 〈XKT-88〉
 7-0920-0701 SMT-280 φ79×H 94 281ml ¥21,000
 7-0920-0702 SMT-400 φ84×H116 403ml ¥25,500
⑧ プラ リフトアップリッド 白 (2,000枚入) 
 〈XKT-89〉
 7-0920-0801 S-280-LF φ79.6×H22 ¥27,600
 7-0920-0802 S-400-LF φ84.6×H23 ¥32,000



⑨ ホットカップ 7オンス手付 
 〈XKT-06〉 7-0920-0901 ¥47,300
 φ73×H80 210c.c. (1ケース2,400個入)
⑩ ロイヤルインサートカップ 
 〈XKT-07〉 7-0920-1001 ¥36,400
 φ80×H85 210c.c. (1ケース2,500個入)
⑪ ロイヤルインサート カップ用ホルダー 
 〈XHL-02〉 7-0920-1101 ¥16,000
 φ72×H75 (1ケース100個入)

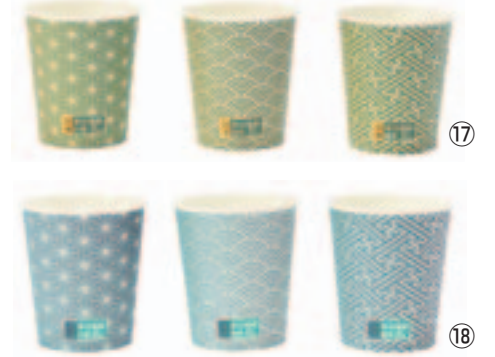





紙コップ 
⑫ SV-205 シャレード (2,000入) 
 〈XKT-53〉 7-0920-1201 ¥27,000
 φ72.6×H80.5 210c.c.
⑬ SV-205 アストロ (2,000入) 
 〈XKT-22〉 7-0920-1301 ¥27,000
 φ72.6×H80.5 210c.c.

⑭ SM-140 お茶 (3,000入) 
 〈XKT-23〉 7-0920-1401 ¥32,200
 φ62.5×H76 144c.c.
⑮ リッド半透明 (針穴付) 205用 (2,000入) 
 〈XLT-15〉 7-0920-1501 ¥24,000
 φ75




⑯ ストロング断熱カップ C2540ST (40個入) 
 〈XKT-69〉 7-0920-1601 ¥700
 φ80×H84 250ml 



日本の地紋カップ (100個入) 
⑰ 5オンス C15100JMN 
 〈XKT-94〉 7-0920-1701 ¥920
 φ65×H74 90ml
⑱ 7オンス C20100JMN 
 〈XKT-95〉 7-0920-1801 ¥1,150
 φ73×H80 210ml
 ●⑰⑱3柄アソート



⑲ どうぶつペーパーカップ DS-341 (30個入) 
 〈XKT-71〉 7-0920-1901 ¥340
 φ73×H80 210c.c.
 ●4柄アソート(うさぎ、かえる、くま、ぺんぎん)



⑳ クリアーカップ C-9010G (100個入) 
 〈XKT-70〉 7-0920-2001 ¥1,200
 φ61×H58 90ml 
㉑ 試飲用プラスチックカップ 2オンス (100入) 
 〈XKT-65〉 7-0920-2101 ¥1,150
 φ51×H48 60ml

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

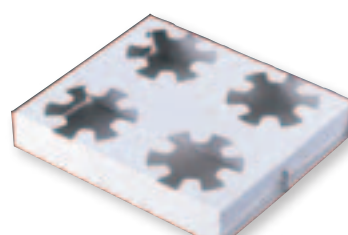
料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚・ラック
洗濯用
清掃用品
白衣靴
消耗品
ハンケット
フラット
ウェアラ
テーブル
ウェアラ
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



① DFフードコンボトレイ
(50個入)
 〈XHC-16〉 **7-0921-0101** ¥2,100
 245×105×H37(組立時)
 ホルダー部:φ約70 トレー部:約140×90
 ●組み合わせ次第で色々な場所でご利用できます。



② バーガートレイ No.2
(50枚入) 01254
 〈XBC-23〉 **7-0921-0201** ¥2,200
 290×185×H38
 ホルダー部:φ72 トレー部:105×185
 材質:紙製



③ ドリンクホルダー4個入り
(50枚入)
 〈XDL-11〉 **7-0921-0301** ¥1,540
 173×200×H36
 ※ホルダー部:φ73
 材質:紙製



④ カップ用スリーブ
8・12オンス共用 188048
(100枚入)
 〈XKT-83〉 **7-0921-0401** ¥930
 全長280×高さ68
 ●切り込みが3ヶ所ありますので
 サイズを3段階に調節できます。

■セット時参考サイズ

	上径	下径
S	約70	約65
M	約75	約70
L	約80	約75



⑤ クリップマドラー
MDC-100 (100本入)
 〈GMD-01〉 ¥300
7-0921-0501 アイボリー 100
7-0921-0502 ブラック 100
 全長:95
 材質:スチロール樹脂



⑥ マドラスプーン
MD-100 (100本入)
 〈GMD-02〉 ¥300
7-0921-0601 アイボリー 100
7-0921-0602 ブラック 100
 全長:130
 材質:スチロール樹脂

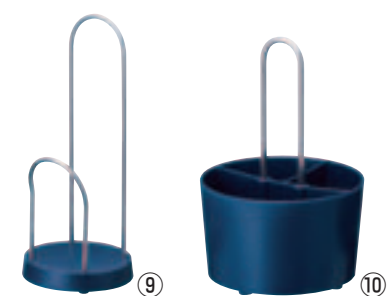


⑦ 木製マドラー (200本入)
 〈GMD-04〉

cm		Y-084	Y-085
14	¥280		
16.5	¥300		



⑧ エコマドラー12N (1,000本入)
 〈XKM-04〉 **7-0921-0801** ¥2,300
 全長:120
 材質:紙製



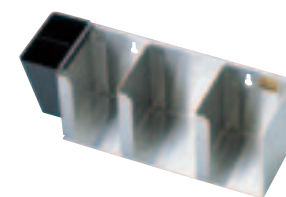
⑨ カップスタンド
CSD-1DB ブルー
 〈GKT-71〉 **7-0921-0901** ¥1,300
 φ104×H245
 材質:ABS樹脂、ステンレス



⑩ シュガー&ミルクケース
SMC-1DB ブルー
 〈GSY-01〉 **7-0921-1001** ¥1,200
 φ112×H155
 材質:ABS樹脂、ステンレス



⑪ 18-0 リッドホルダー
09062
 〈ELT-01〉 **7-0921-1201** ¥15,000
 120×120×H220
 適応サイズ:φ100~φ70 位



⑫ 18-8 リッドディスペンサー
L1014 3Pcs
 〈GDI-03〉 **7-0921-1301** ¥40,000
 362×133×H165

関連商品 ナフキン立→P.1904~・紙ナフキン→P.1466



① グッチーニ ペーパーカップ
ディスペンサー 2472.0500 クリアー
〈RGT-T3〉**7-0922-0101 ¥4,400**
φ95×H185 材質:SAN樹脂
●5〜7オンスのカップに使用できます。

② グッチーニ ペーパーカップ
ディスペンサー 〈RGT-J0〉**7-0922-0201 2371.0016 クローム ¥11,900**
7-0922-0202 2371.0044 グリーン ¥9,900
7-0922-0203 2371.0045 オレンジ ¥9,900
7-0922-0204 2371.0065 レッド ¥9,900
7-0922-0205 2371.0088 イエロー ¥9,900
218×137×H200
材質:SAN樹脂
●5〜7オンスのカップに使用できます。



③ グッチーニ ペーパーカップ
ホルダー 6P 〈RGT-T4〉**7-0922-0301 2473.0501 バイオレット ¥6,500**
7-0922-0302 2473.0544 グリーン
7-0922-0303 2473.0545 オレンジ
7-0922-0304 2473.0576 ブルー
φ68×H82 内上部φ60 底部φ50
材質:SAN樹脂
●P.919⑩プラスチックカップ6オンス、7オンス、
P.919⑭プラスチックカップ7オンスが使用できます。



④ グッチーニ ペーパーカップ
ホルダー 6P 〈RGT-J1〉**7-0922-0401 2302.0001 バイオレット ¥4,800**
7-0922-0402 2302.0044 グリーン
7-0922-0403 2302.0065 レッド
φ67×H83
材質:SAN樹脂
●5〜7オンスのカップに使用できます。



⑤ 廃液回収ボックス
CBW-X-01-SV **7-0922-0501 ¥79,000**
〈ZHI-09〉**約40日**
450×300×H800
材質:本体/亜鉛メッキ合板アクリル塗装
天板/ステンレスヘアライン仕上
窓/再生ペット樹脂
付属品:鍵、ポリタンク、カート、ロート(φ25)
●コンパクトなサイズの鍵付廃液回収ボックスです。
●中容器をカートに乗せて運ぶ事で、運搬も楽に行えます。



⑥ コンドル 飲み残し
回収ボックス S2 **7-0922-0601 ¥95,000**
〈KKI-09〉**約20日**
260×506×H830
約20ℓ
材質:ボディ/スチール
天板・投入口/ステンレス
内容器/再生PE
●省スペースでも設置できるスリムなデザイン。
●正面に回収量が一目で確認できる小窓付き。

紙コップ&飲み残しを回収!!

飲み残しが捨てられる



⑦ 飲み残し回収ボックス
紙コップ&飲み残し 209-021
〈ZKI-08〉**7-0922-0701 ¥55,000**
400×285×H725
材質:本体/スチール粉体塗装
カバー/アクリル+ABS樹脂
質量:11kg
●紙カップ(φ60〜78)の回収(約100個)と飲み
残し(約10ℓ)を回収できる、分別屑入れです。



⑧ カップ回収容器 バイラー
145ℓ (ポリプロピレン) **7-0922-0801 ¥34,000**
〈ZKI-04〉**約30日**
450×655×H1,075
回収容量:カップ約1,000個
残汁タンク容量:4ℓ

軽食・鉄板焼用品
ファーストフード
関連品
スナック包材・使い捨て容器
たこ焼・饅頭焼
お好み焼・鉄板焼
バーベキュー・アウトドア用品

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


※このページの商品を御注文の際は、入数単位でお願いします。 

①～⑩「パルプモールド容器」環境ホルモン対策、自然保護、そしてコストパフォーマンスを考えた非木材パルプ(葦)からできています。


テイクアウトの必需品




① パルプモールドカレー皿 MZ-1 (50枚入)

〈GMC-13〉 7-0923-0101 ¥3,200
230×148×H52 


② パルプモールドカレー皿専用共蓋 MZ-1F (50枚入)

〈GMC-14〉 7-0923-0201 ¥2,600
233×151×H17 

③ パルプモールドカレー皿仕切付 MZ-2 (50枚入)


〈GMC-15〉 7-0923-0301 ¥3,400
251×161×H47 

④ パルプモールドカレー皿仕切付専用共蓋 MZ-2F (50枚入)


〈GMC-16〉 7-0923-0401 ¥2,600
233×151×H17 



⑤ パルプモールドパック MP-1 (大) (50枚入)

〈GMC-17〉 7-0923-0501 ¥2,700
184×129×H44 

⑥ パルプモールドパック MP-2 (小) (50枚入)

〈GMC-18〉 7-0923-0601 ¥1,950
171×118×H37 



⑦ パルプモールドプレート (50枚入) 〈GMC-03〉

7-0923-0701 15cm MM-8 φ155×H12 ¥ 880
7-0923-0702 18cm MM-7 φ184×H16 ¥1,550
7-0923-0703 21cm MM-6 φ210×H18 ¥1,700



⑧ パルプモールドプレート 三仕切 MM-1 (50枚入)

〈GMC-02〉 7-0923-0801 ¥2,700
φ260×H20



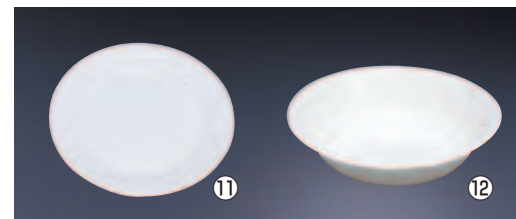
⑨ パルプモールドどんぶり (50枚入) 〈GMC-01〉

7-0923-0901 中 MD-3 φ155×H53 500cc. ¥1,850
7-0923-0902 小 MD-7 φ115×H43 225cc. ¥ 900



⑩ パルプモールド椀 MM031 (50枚入)

〈GMC-05〉 7-0923-1001 ¥1,500
φ160×H36 容量:約400cc.



⑪ スタンダードプレート (100枚入) 〈GST-16〉

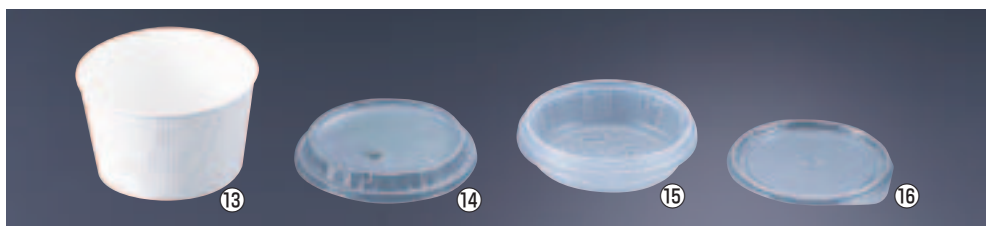
7-0923-1101 No.5 181920 φ130×H10 ¥ 650
7-0923-1102 No.6 181921 φ150×H10 ¥ 700
7-0923-1103 No.7 181922 φ180×H11 ¥ 810
7-0923-1104 No.8 181923 φ200×H12 ¥1,200
材質:紙(フレッシュパルプ100%)

⑫ ペーパーボール (50枚入) 〈GBC-18〉

7-0923-1201 T-280A 05297 φ130×H35 280cc. ¥1,150
7-0923-1202 T-410A 05202 φ150×H40 410cc. ¥1,200
材質:紙(フレッシュパルプ100%) 表面PP貼加工

断熱性紙容器エンボスタイプシリーズ  

- エンボススリーブによる断熱性に優れた食品用紙容器です。
- 電子レンジ対応で加熱販売も可能です。
- 中皿やフタの組み合わせで用途が広がります。




⑬ 耐熱(紙)どんぶり SMP-900E 本体 (30枚入)

〈GDV-22〉 7-0923-1301 ¥2,240
φ143×H85 容量903ml 


⑮ 耐熱(紙)どんぶり SMP-900E 中皿 (60枚入)

〈GDV-23〉 7-0923-1501 ¥1,800

- φ145×H33 
- ⑬本体に直接セットできます。
- 蓋は⑯カップ并蓋をご使用下さい。

⑭ 耐熱(紙)どんぶり SMP-900E用蓋 (90枚入)

〈GDV-40〉 7-0923-1401 ¥2,460

- φ145×H18 
- ⑬本体にセットしてご使用できます。
- ※その他の中皿類にはご使用できません。

⑯ 耐熱(紙)どんぶり SMP-900E カップ并蓋 (60枚入)


〈GDV-27〉 7-0923-1601 ¥1,300

- φ131×H7 
- ⑮中皿専用の蓋です。




⑰ 耐熱(紙)どんぶり SMP-900E 中皿 二つ仕切り (60枚入)

〈GDV-24〉 7-0923-1701 ¥2,060

- φ145×H33 
- ⑬本体に直接セットできます。
- 蓋は⑯中皿仕切り用蓋をご使用下さい。


⑱ 耐熱(紙)どんぶり SMP-900E 中皿仕切り用蓋 (60枚入)

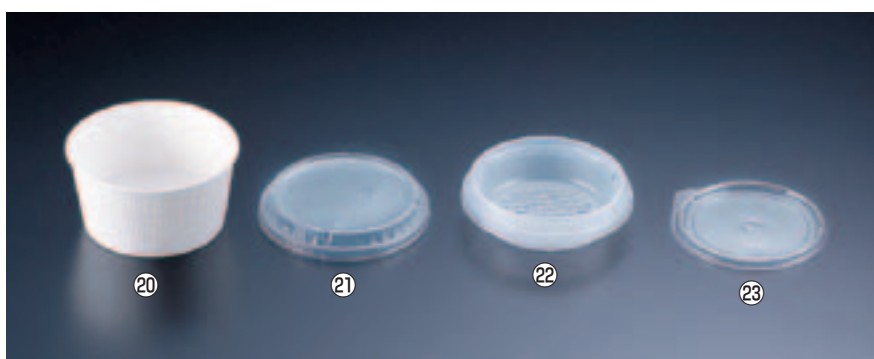
〈GDV-28〉 7-0923-1901 ¥2,000

- φ138×14 
- ⑰⑱中皿仕切付専用の蓋です。

⑱ 耐熱(紙)どんぶり SMP-900E 中皿 三つ仕切り (60枚入)

〈GDV-25〉 7-0923-1801 ¥2,060

- φ145×H33 
- ⑬本体に直接セットできます。
- 蓋は⑯中皿仕切り用蓋をご使用下さい。




⑳ 耐熱(紙)どんぶり SMP-565E-2 本体 (45枚入)

〈GDV-29〉 7-0923-2001 ¥2,930
φ129×H63 容量563ml 


㉑ 耐熱(紙)どんぶり SMP-565E用蓋 (90枚入)

〈GDV-41〉 7-0923-2101 ¥2,840

- φ130×H18 
- ㉑本体にセットしてご使用できます。
- ※㉒中皿にはご使用できません。

㉒ 耐熱(紙)どんぶり SMP-565E 中皿 (90枚入)

〈GDV-30〉 7-0923-2201 ¥2,150

- φ131×H36 
- ㉑本体に直接セットできます。
- 蓋は㉓ミニカップ并蓋をご使用下さい。

㉓ 耐熱(紙)どんぶり SMP-565E ミニカップ并蓋 (90枚入)

〈GDV-32〉 7-0923-2301 ¥1,500

- φ118×H7 
- ㉒中皿専用の蓋です。



① アイス&スープカップ **8オンス (50個入)**
〈GUN-04〉

7-0924-0101	ホワイト	¥1,140
7-0924-0102	ブラック	¥1,200
7-0924-0103	クラフト	¥1,200

φ90×H62 232c.c.

② アイス&スープカップ **12オンス (25個入)**
〈GUN-05〉

7-0924-0201	ホワイト	¥810
7-0924-0202	ブラック	¥840
7-0924-0203	クラフト	¥840

φ114×H64 348c.c.

③ アイス&スープカップ **16オンス (25個入)**
〈GUN-06〉

7-0924-0301	ホワイト	¥910
7-0924-0302	ブラック	¥940
7-0924-0303	クラフト	¥940

φ114×H78 464c.c.

④ アイス&スープカップ用 **スリーブ(100枚入)** 〈GUN-07〉

7-0924-0401	8オンス用	¥1,800
7-0924-0402	12オンス用	¥1,900
7-0924-0403	16オンス用	¥1,940

①~④材質:紙

⑤ アイス&スープカップ用 **PPリッド(50枚入)** 〈GUN-08〉

7-0924-0501	8オンス用	¥700
7-0924-0502	12・16オンス用	¥910



⑥ プラ DX 丸皿 **(100枚入)** 〈GPL-15〉

7-0924-0601	K-1 φ155×H16	¥2,000
7-0924-0602	K-2 φ180×H18	¥3,350
7-0924-0603	K-3 φ215×H20	¥3,800

⑦ 紙皿シルバープレート **(100枚入)** 〈GPL-16〉

号	高さ	
7-0924-0701	4	φ105×8 ¥1,500
7-0924-0702	5	φ130×10 ¥1,900
7-0924-0703	6	φ150×12 ¥2,300
7-0924-0704	7	φ180×12 ¥3,000
7-0924-0705	8	φ200×16 ¥4,300
7-0924-0706	9	φ230×16 ¥4,800



⑧ ポリスチレン どんぶり **(50枚入)** 〈GPS-01〉

7-0924-0801	小 φ117×H52	240c.c. ¥860
7-0924-0802	大 φ160×H68	650c.c. ¥1,180

耐熱温度:70℃
材質:ポリスチレン
●保温、保冷性に優れており、汁物に最適です。

自然を有効活用した丈夫な器“エコクック”シリーズ ⑨~⑫材質:さとうきびパルプ

砂糖の製造過程でできるサトウキビ繊維をモールド加工することにより、丈夫で固く抜群の強度と耐熱性を確保。廃棄の際にも有毒ガスを発生しない自然にやさしい器です。電子レンジでの使用が可能です。



⑨ 業務用モールドプレート **(50枚入)** 〈GMC-06〉

cm	
7-0924-0901	BP-01 15 φ150×H15 ¥700
7-0924-0902	BP-02 18 φ180×H20 ¥1,060
7-0924-0903	BP-03 23 φ230×H20 ¥1,660
7-0924-0904	BP-04 26 φ260×H20 ¥1,900



⑩ 業務用モールドプレート仕切 **26cm BP-05 (50枚入)**

〈GMC-07〉 7-0924-1001	φ260×H24 ¥2,100
----------------------	-----------------



⑪ 業務用モールドボウル **(50枚入)** 〈GMC-08〉

7-0924-1101	BP-06 15cm	φ160×H35 440c.c. ¥1,000
7-0924-1102	BP-07 18cm	φ190×H41 760c.c. ¥1,500



⑫ 業務用モールド どんぶり **(50枚入)** 〈GMC-19〉

7-0924-1201	BP-08 14cm	φ150×H55 570c.c. ¥1,600
7-0924-1202	BP-09 12cm	φ130×H48 350c.c. ¥1,100

⑬~⑮材質:本体/エクスター(耐熱110℃)
蓋/ポリスチレン(耐熱80℃)



⑬ AP 丼 AP-360 (50入) 〈XDV-12〉

外寸	
7-0924-1301	黒本体 φ118×H50 ¥1,410
7-0924-1302	白本体 φ118×H50 ¥1,440
7-0924-1303	嵌合蓋 φ122×H18 ¥980

⑭ AP 丼 AP-361 (50入) 〈XDV-13〉

外寸	
7-0924-1401	黒本体 φ150×H61 ¥2,200
7-0924-1402	白本体 φ150×H61 ¥2,250
7-0924-1403	嵌合蓋 φ154×H19 ¥1,220

⑮ AP 丼 AP-362 (50入) 〈XDV-14〉

外寸	
7-0924-1501	黒本体 φ166×H62 ¥2,680
7-0924-1502	白本体 φ166×H62 ¥2,750
7-0924-1503	嵌合蓋 φ171×H19 ¥1,580

SDビストロシリーズ 耐熱温度:本体130℃ 蓋110℃

●新素材(SD)を使用した容器なので、断熱性・耐熱性・耐油性に優れ、テイクアウト・デリバリーに最適な容器です。
●蓋は耐熱性・耐油性・透明性に優れており、内嵌合なので汁ものも漏れにくくなっています。



SDビストロ **⑬ M20-16 本体 (50入)**
〈GBS-01〉

7-0924-1601	黒	¥1,700
7-0924-1602	白	¥1,820

200×160×H40 容量:370c.c.

⑭ M20-16深型 本体 (50入)
〈GBS-02〉

7-0924-1701	黒	¥1,900
7-0924-1702	白	¥2,000

200×160×H60 容量:630c.c.



⑯ M20-16 蓋 U字 (50入)
〈GBS-03〉 7-0924-1801

¥1,800

192×152×H25 材質:SPP

⑰ M24-18 本体 (50入)
〈GBS-04〉

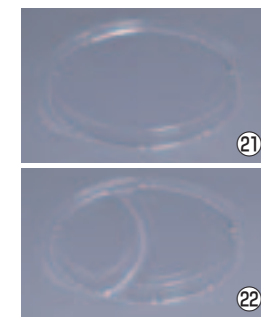
7-0924-1901	黒	¥2,150
7-0924-1902	白	¥2,250

240×180×H40 容量:520c.c.

⑱ M24-18 蓋 U字 (50入)
〈GBS-05〉 7-0924-2001

¥2,500

232×172×H25 材質:SPP



⑲ M24-18 仕切付 本体 (50入)
〈GBS-06〉

7-0924-2101	黒	¥2,250
7-0924-2102	白	¥2,350

240×180×H50
容量:260c.c.・230c.c.・10c.c.

⑳ M24-18 仕切蓋 U字 (50入)
〈GBS-07〉 7-0924-2201

¥2,500

232×172×H25 材質:SPP



関連商品 使い捨てスプーン・フォーク→P.1463

※このページの商品を御注文の際は、入数単位でお願いします。  **テイクアウトの必需品**



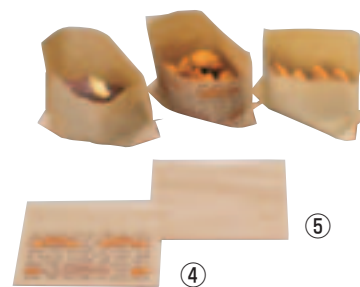
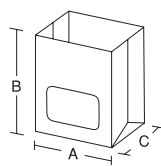
①



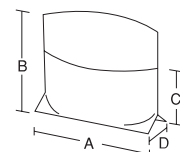
②



③



④



① ルックバッグ ムジ(100枚入) <GLT-01>

	A	B	C	
7-0925-0101	0210331	No.2S	90×160×60	¥1,300
7-0925-0102	0210366	No.3S	110×160×60	¥1,350
7-0925-0103	0211230	No.4S	130×165×80	¥1,450
7-0925-0104	0210390	No.6S	150×160×90	¥1,800

③ ルックバッグ フライド(100枚入) <GLT-03>

	A	B	C	
7-0925-0301	0210358	No.2S	90×160×60	¥1,450
7-0925-0302	0210382	No.3S	110×160×60	¥1,500
7-0925-0303	0211265	No.4S	130×165×80	¥1,550

材質:耐油耐水紙50g、窓部はOPS
 ●惣菜(唐揚げ・コロッケ等)、揚げパン等に適しています。
 ●口を閉じたまま中が見える紙袋ですので、ディスプレイ効果が抜群です。
 ●耐油・耐水紙を使用しているため、油もの等に対応できます。
 ※食材の油、タレ等の液体量が多い場合は、事前に確認をしてください。

ラミパックガゼット袋(100枚入)

④ 0560881 デリシャス
 <GPT-30> 7-0925-0401 ¥1,650

A	B	C	D
210	170	110	30

⑤ 0560863 未晒無地
 <GPT-29> 7-0925-0501 ¥1,580

A	B	C	D
210	170	110	30

材質:未晒クラフト紙50g/LDラミ20μ
 ●ラミパックの底にガゼットを入れ、優れた自立性を持たせる事で陳列商品に対し目を引くディスプレイができます。
 ●ヒートシール性があり、陳列・バイキング惣菜のどちらにも対応できます。
 ●かさ張らず在庫スペースが削減できます。

用途
 ●惣菜(天ぷら・コロッケ・唐揚げ・水産練り製品等)
 ●青果(枝豆・ピーマン・栗・えりんぎ・シメジ・しいたけ・トマト・レモン等)

② ルックバッグ デリシャス(100枚入) <GLT-02>

	A	B	C	
7-0925-0201	0210341	No.2S	90×160×60	¥1,450
7-0925-0202	0210374	No.3S	110×160×60	¥1,500
7-0925-0203	0211321	No.4S	130×165×80	¥1,550
7-0925-0204	0210404	No.6S	150×160×90	¥1,950

⑥ 惣菜袋 デリシャス(100枚入) <XHK-11>

7-0925-0601	S	No.07805	160×120	¥600
7-0925-0602	M	No.07807	185×160	¥740
7-0925-0603	L	No.07809	215×185	¥940

耐油紙
 ●揚げ物、お惣菜、油菓子、調理パンなどに

⑦ 惣菜袋 無地(100枚入) <XHK-12>

7-0925-0701	S	No.07806	160×120	¥550
7-0925-0702	M	No.07808	185×160	¥680
7-0925-0703	L	No.07810	215×185	¥880

耐油紙
 ●揚げ物、お惣菜、油菓子、調理パンなどに

⑧ 惣菜ノートレーフィルム袋 和柄deタッチ(50枚入) <GHK-06>

7-0925-0801	(小)朱色	195×160(35)	40	¥1,800
7-0925-0802	(大)草色	250×160(45)	40	¥2,200

材質:ポリプロピレンフィルム、不織布
 ●天ぷら、コロッケ、から揚げ等の惣菜の包装に適しています。
 ●中身を取り出す時に、袋の側部からミシン目にそって上下を切り離せる様になっています。
 ●中身が取り出しやすく、そのまま食卓に並べれば器がいりません。
 ●袋のミシン目部分を切り離すことで背が低くなるため電子レンジにかけ易くて簡単に温めなおすことができます。

⑨ 角底袋 クラフト無地(500枚入) <XHK-01>

	#			
7-0925-0901	6	150×	90×H280	¥4,300
7-0925-0902	8	155×	95×H320	¥4,500
7-0925-0903	10	170×100×	H335	¥6,800
7-0925-0904	12	180×105×	H345	¥7,200
7-0925-0905	14	195×115×	H365	¥9,300

⑩ キャリングバック ストライプ柄(50袋入) <XKY-13>

7-0925-1001	NB-55	L	220×125×H300	¥3,100	
7-0925-1002	NB-56	M	220×125×H240	¥2,800	
7-0925-1003	NB-57	S	160×	90×H220	¥2,200

フードペール

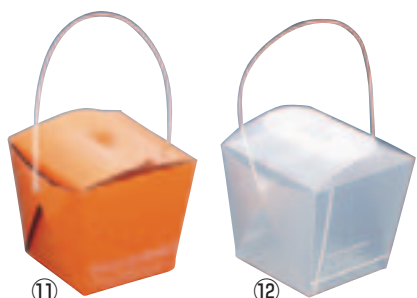
テイクアウト用人気のフードペール。かわいいハンドル付きで、カジュアル感をアピール。内面にはフィルム加工を施していますので、水気の多い食品も大丈夫。どんぶりやサンドイッチなどのランチボックス、小さなサイズの惣菜のテイクアウトにぴったりのパッケージです。焼き菓子などスイーツの詰め合わせにもどうぞ。

⑪ フードペール KS6100 オレンジ(20枚入)

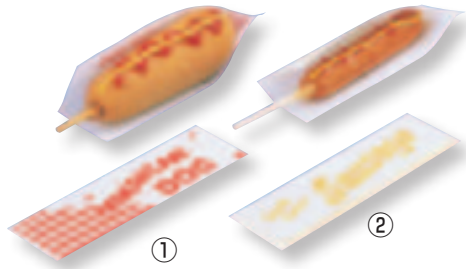
<XFC-02> 7-0925-1101 ¥3,750
 80×80×H95
 容量:780c.c.
 質量:33.50g
 材質:カード紙・OPP/PE(ハンドル)
 機能:耐水・耐油性
 用途:弁当・惣菜・ファーストフード

⑫ フードペール KS6500 ホワイトクロス(20枚入)

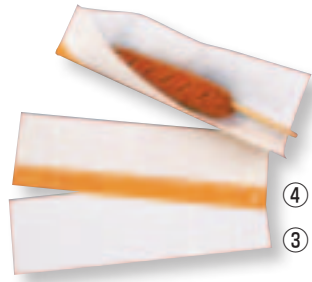
<XFC-03> 7-0925-1201 ¥5,100
 80×80×H95
 容量:780c.c.
 質量:35.50g
 材質:PP/PE(ハンドル)
 機能:耐水・耐油性
 用途:菓子テイクアウト・ギフト



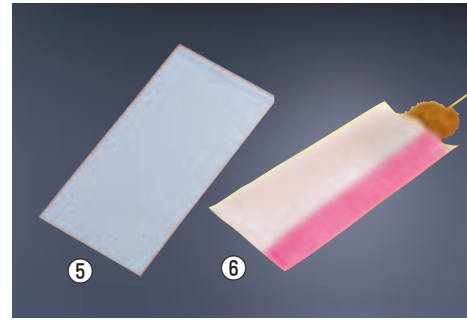
※このページの商品を御注文の際は、入数単位でお願いします。 **テイクアウトの必需品**



- ① **アメリカンドッグ スリーブ (500枚入) 00480**
 〈XAM-02〉 7-0926-0101 180×60 ¥3,200
- ② **フランクフルト スリーブ (500枚入) 00481**
 〈XHL-06〉 7-0926-0201 180×60 ¥3,200



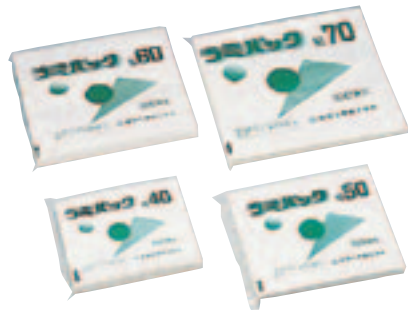
- ドッグスリーブ**
- ③ **無地 (100枚入) No.07814**
 〈XHK-16〉 7-0926-0301 ¥480
 70×240 耐油紙
- ④ **デリシャス (100枚入) No.07813**
 〈XHK-15〉 7-0926-0401 ¥540
 70×240 耐油紙
 ●ホットドッグ、フランクフルト、串揚げなどに。



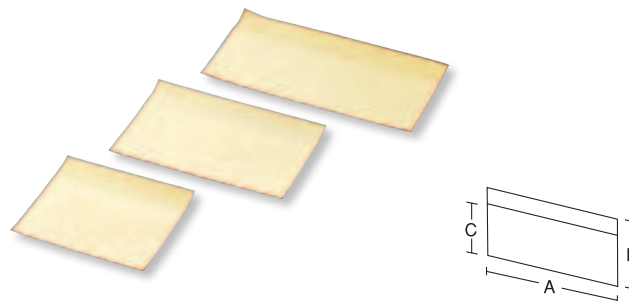
- スナック袋**
- ⑤ **無地 (100枚入) No.07812**
 〈XHK-14〉 7-0926-0501 ¥680
 103×208 耐油紙
- ⑥ **デリシャス (100枚入) No.07811**
 〈XHK-13〉 7-0926-0601 ¥740
 103×208 耐油紙
 ●ホットドッグ、フランクフルト、串揚げなどに。



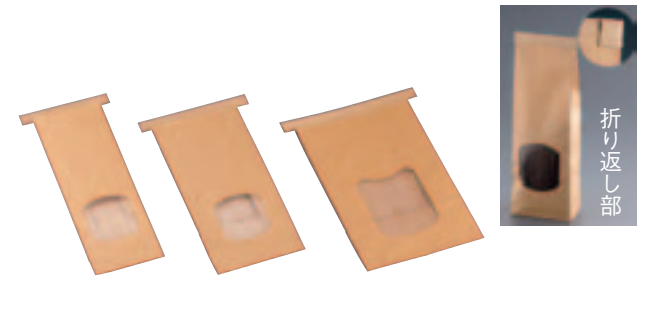
- ⑦ **木製 ドック棒 (100本束) (GDT-04)**
- | | mm | |
|-------------|-----|------|
| 7-0926-0701 | 140 | ¥500 |
| 7-0926-0702 | 160 | ¥540 |
| 7-0926-0703 | 180 | ¥570 |



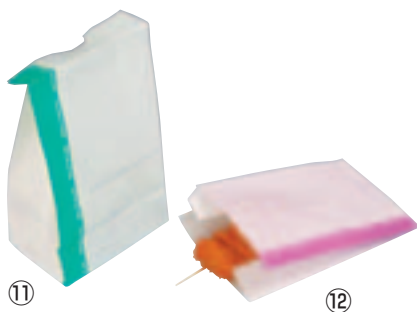
- ⑧ **ラミパック (100枚入) (GPT-12)**
- | | | | |
|-------------|-------|------------|--------|
| 7-0926-0801 | No.20 | 150×120 | ¥380 |
| 7-0926-0802 | No.30 | 180×120 | ¥500 |
| 7-0926-0803 | No.40 | 180×150 | ¥600 |
| 7-0926-0804 | No.50 | 210×180 | ¥800 |
| 7-0926-0805 | No.60 | 240×210 | ¥1,050 |
| 7-0926-0806 | No.70 | 240×270 | ¥1,330 |
| 7-0926-0807 | No.70 | 口広 270×240 | ¥1,330 |
- 袋の内面にポリエチレンをラミネートしており、ヒートシール性に優れます。
 - 惣菜・油物包装に適しています。
 - 天ぷら・食肉・惣菜などの包装に最適です。



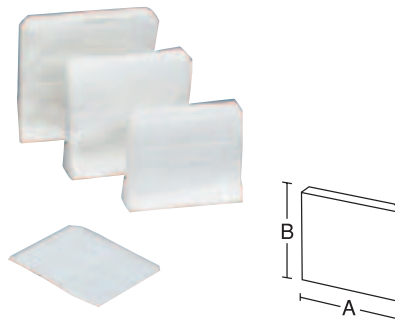
- ⑨ **オープンパック 無地 (100枚入) (GPT-32)**
- | | A | B | C | |
|-------------|---------|------|-------------|------|
| 7-0926-0901 | 0562157 | K-15 | 150×130/100 | ¥580 |
| 7-0926-0902 | 0562165 | K-20 | 200×130/100 | ¥650 |
| 7-0926-0903 | 0562173 | K-25 | 250×130/100 | ¥730 |
- 材質：筋入りクラフト紙32g/LD15μ
- 袋の内面にポリエチレンをラミネートしていますので、ソース、ケチャップのにじみ、漏れが防げます。
 - 又、細長くオープンタイプの形状ですので、フランクフルト、ホットドッグ等が食べ易くなります。
 - 茶筋ロール原紙を使用し、レト口感覚に致しました。
- 用途**
- フランクフルト、アメリカンドッグ、ホットドッグ、鯛焼き、今川焼き、串焼きにと幅広くご使用できます。



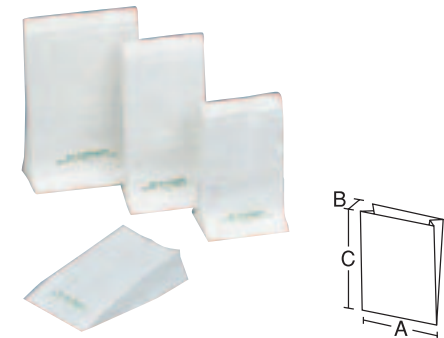
- ⑩ **クラフト窓付きティンタイ袋 (ワイヤー付) (GHK-07)**
- | | A | C | B | |
|-------------|-----------|------------|---|---------|
| 7-0926-1001 | S (500枚入) | 88×260×47 | | ¥26,000 |
| 7-0926-1002 | M (400枚入) | 115×246×72 | | ¥31,200 |
| 7-0926-1003 | L (400枚入) | 155×242×70 | | ¥36,000 |
- 口の部分に封かんワイヤーが入っていますので、折り返しができるように封が出来ます。



- ⑪ **角底袋 デリシャス (100枚入) No.07852**
 〈XHK-21〉 7-0926-1101 ¥1,320
 130×80×H230 耐油紙
- ⑫ **サイドガゼット袋デリシャス (100枚入) No.07853**
 〈XHK-22〉 7-0926-1201 ¥980
 120×70×H200 耐油紙



- ⑬ **ニュー耐油・耐水紙袋 平袋 (500枚入) (GHK-02)**
- | | A | B | |
|-------------|-----|---------|--------|
| 7-0926-1301 | F-大 | 212×206 | ¥5,300 |
| 7-0926-1302 | F-中 | 188×184 | ¥4,200 |
| 7-0926-1303 | F-小 | 173×145 | ¥3,200 |
- 強耐油・耐水紙の使用により、揚げ物、その他の油ものを入れても染み出ません。惣菜・油物包装に適しています。
 - 天ぷら・コロッケ・惣菜・油菓子・フライドポテト・パン・その他広範囲に使用できます。



- ⑭ **ニュー耐油・耐水紙袋 ガゼット袋 (500枚入) (GHK-01)**
- | | A | C | B | |
|-------------|-----|------------|---|--------|
| 7-0926-1401 | G-大 | 170×275×80 | | ¥7,800 |
| 7-0926-1402 | G-中 | 120×253×70 | | ¥5,800 |
| 7-0926-1403 | G-小 | 120×200×70 | | ¥4,400 |

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

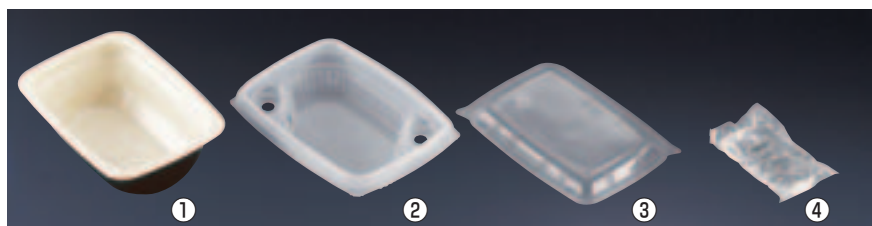
たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

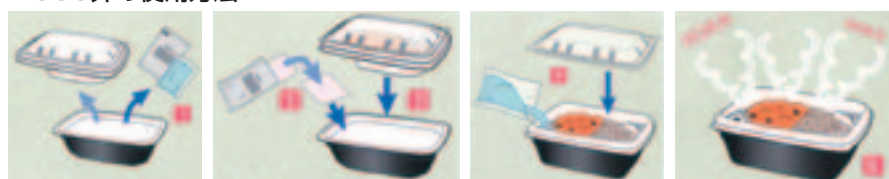
※このページの商品を御注文の際は、入数単位でお願い致します。

発熱剤の使用が可能容器。常温・チルド・冷凍の食品ができたての美味しさを再現。



- ① MUSU弁 RM-330角1用 パルクック 黒本体(25入)
 <XMS-05> 7-0927-0101 ¥1,230
 193×137×H61
 材質:発泡ポリスチレン
 耐熱温度:80℃
- ② MUSU弁 RM-330角1用 中皿(25入)
 <XMS-06> 7-0927-0201 ¥1,210
 198×142×H45
 材質:ポリプロピレン
 耐熱:110℃
- ③ MUSU弁 RM-330角1用 透明蓋CP(25入)
 <XMS-07> 7-0927-0301 ¥1,000
 184×128×H22
 材質:ポリプロピレン
 耐熱温度:110℃
- ④ MUSU弁 RM-330角1用 発熱剤用水 50c.c.(100入)
 <XMS-09> 7-0927-0401 ¥3,800

MUSU弁の使用方法

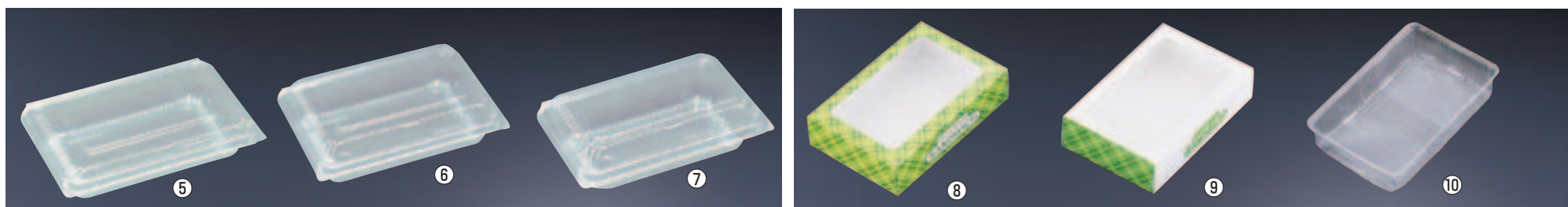


- ① 容器本体から、発熱剤と計量水(別売)を取り出します。
- ② 発熱剤の、アルミ個包装を開封し、中の発熱剤を容器本体に入れます。
- ③ 食品トレイを容器本体にセットします。
- ④ 蓋を外し、食材容器の水注入口より計量水を注ぎ、蓋をしっかりとめします。
- ⑤ そのままの状態です。5分～10分待てば、温かく美味しいお弁当の出来上がりです。

※発熱剤は、P.2028エディックスーパーヒート10g・20g(別売)をお使いください。

特長

- 蒸気で加熱調理しますので、作りたての味を再現し、食品が冷めにくくなります。
- 火を使用しない為、火事などの心配がありません。
- 発熱剤の容量を変えることで、常温だけでなく今まで不可能だったチルド、冷凍の食材まで対応。



- ⑤ カチットパック SHL-2-A (50パック入)
 <XKT-87> 7-0927-0501 ¥1,160
 169×104×H48
- ⑥ カチットパック SHL-4-B (50パック入)
 <XKT-81> 7-0927-0601 ¥1,500
 183×119×H38
- ⑦ カチットパック SHL-1-AF (50パック入)
 <XKT-82> 7-0927-0701 ¥1,900
 192×130×H60
- ⑧ デリシャスサンド(25枚入) グリーン 02007
 <XDL-01> 7-0927-0801 ¥1,800
 160×110×H40
- ⑨ デリシャスサンド(25枚入) 白ベタ グリーン 02008
 <XDL-02> 7-0927-0901 ¥1,800
 160×110×H40
- ⑩ 新デリシャスサンド用 透明トレイ 190307(100入)
 <XDL-03> 7-0927-1001 ¥1,250
 153×103×H35

カップがトレーに早変わり!



⑪ おりがみカップ(20枚入) <GOL-01>

	白	茶	上径	下径	高さ	容量
大	7-0927-1101 ¥2,500	7-0927-1102 ¥2,100	φ125	φ85	110	960c.c.
小	7-0927-1103 ¥1,900	7-0927-1104 ¥1,700	φ100	φ70	90	520c.c.

トレイ: 大/約275 小/210
耐熱温度: 180℃
● 電子レンジやオーブンで調理、再加熱できます。
● マフィンなどのベーキングトレーとしても使用できます。



⑫ レジバック <GBT-02>

	幅(仕上幅)	長さ	
7-0927-1201	No. 8 (2000枚入)	260(160)×350	¥ 7,100
7-0927-1202	No.12 (2000枚入)	290(180)×400	¥ 8,500
7-0927-1203	No.20 (1000枚入)	340(215)×450	¥ 5,900
7-0927-1204	No.30 (1000枚入)	390(255)×490	¥ 7,500
7-0927-1205	No.45 (1000枚入)	440(295)×540	¥ 10,200



⑬ 業務用強力レジ袋(100枚入)(乳白色)
 <XLZ-44>

東日本		
7-0927-1301	RJJ06	6号 ¥ 230
7-0927-1302	RJJ08	8号 ¥ 260
7-0927-1303	RJJ12	12号 ¥ 350
7-0927-1304	RJJ20	20号 ¥ 480
7-0927-1305	RJJ30	30号 ¥ 660
7-0927-1306	RJJ45	45号 ¥ 960
7-0927-1307	RJJ60	60号 ¥1,600
7-0927-1308	RJJ80	80号 ¥2,700

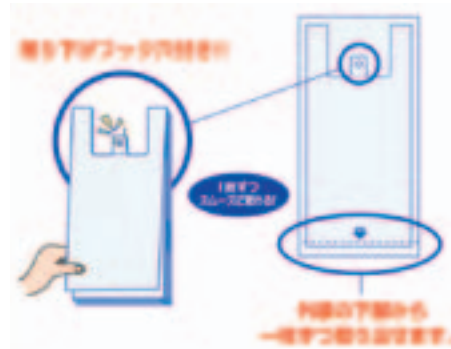
材質: 高密度ポリエチレン
● 強化素材配合で強度アップ。
● 1枚ずつ片手で簡単に取り出せ、しかも開口性は抜群。作業能率向上に貢献。



⑭ 業務用省資源タイプレジ袋 乳白(100枚入)
 <XLZ-35>

東日本/西日本		厚さ(mm)	
7-0927-1401	RE06	6号/20号	240(150+90)×310 0.011 ¥ 210
7-0927-1402	RE08	8号/25号	250(160+90)×340 0.011 ¥ 240
7-0927-1403	RE12	12号/30号	290(180+110)×380 0.011 ¥ 290
7-0927-1404	RE20	20号/35号	340(215+125)×430 0.011 ¥ 370
7-0927-1405	RE30	30号/40号	390(255+135)×480 0.013 ¥ 530
7-0927-1406	RE45	45号/45号	440(295+145)×530 0.016 ¥ 800
7-0927-1407	RE60	60号/50号	490(345+145)×580 0.018 ¥1,100
7-0927-1408	RE80	80号/80号	550(370+180)×800 0.02 ¥2,000

材質: 高密度ポリエチレン
● 厚みを抑えた経済性重視のコスト対応型省資源タイプ。
● 焼却しても塩化水素等の有害ガスを発生しません。



⑬⑭レジ袋 号数(サイズ)換算表

東日本		西日本		サイズ(mm)
6号	20号	250(150+100)	×	310
8号	25号	260(160+100)	×	360
12号	30号	300(180+120)	×	410
20号	35号	340(210+130)	×	460
30号	40号	400(260+140)	×	500
45号	45号	450(300+150)	×	550
60号	50号	500(350+150)	×	600
80号	80号	550(370+180)	×	800

電気式ならではの安全性と均等の焼き上がり。電子コントロールスイッチ付き。



直送 3週間以上 200V

① 電気式 たこ焼器(ころがし式)

<GTK-02>

7-0928-0101 TG-2(2連式56個焼) ¥180,000

420×450×H275
電源:単相200V
定格消費電力:4kw
(穴径φ38)

7-0928-0102 TG-3(3連式84個焼) ¥230,000

610×450×H275
電源:3相200V
定格消費電力:6kw
(穴径φ38)



② 電気たこ焼器 NT-84

<GTK-01> 7-0928-0201 ¥504,000

700×430×H400

●ヒーターユニットは温度分布を考慮したオリジナルな設計で、焼面の温度分布はほぼ均一になります。火力は電子コントロールにより出力調節ダイヤルで焼き上げに適したパワーがきめ細かく無段階に選べ使いやすくなっています。

仕様

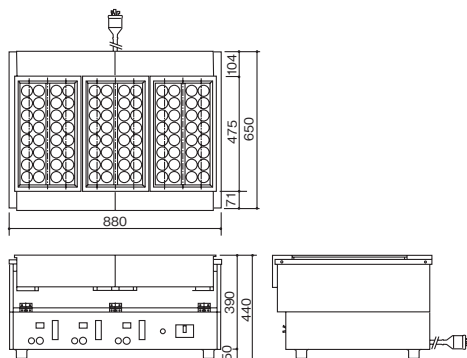
型 式	焼面内容 (mm)	電気 3相200V	リード線2m・プラグ付	本体質量 (kg)
NT-84	φ38・84ヶ	6kw	接地 3P-20A	42



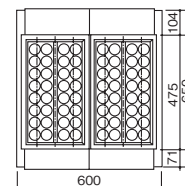
圧倒的な調理時間の早さを実現！
立ち上がりの早いヒーターと熱保持を考慮した構造で調理時間を短縮。



KTK-3



KTK-2



③ 電気式たこ焼き機 <GTK-77>

型 式	サイズ (mm)	電 源 (3相200V)	質 量 (kg)	リード線2m・プラグ付
7-0928-0301 KTK-2(32穴×2面)	600×650×H440	2.34kw×2	59	接地3P-20A引掛式
7-0928-0302 KTK-3(32穴×3面)	880×650×H440	2.34kw×3	95	接地3P-20A引掛式

(φ44)

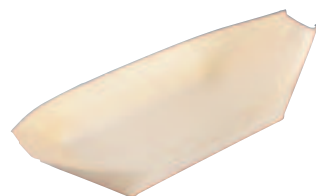
Point

均一な温度分布
焼面温度の均一化にこだわりました。均一な焼面温度でおいしく短時間で調理できます。

電子コントロール
欲しいパワーは出力調整ツマミで無段階に調整できる電子回路式。微妙な火力調整が可能。

安全・安心構造
安全・安心は電気式です。本体は火傷防止のカバーが標準装備され、安心して作業できます。

テイクアウトの必需品



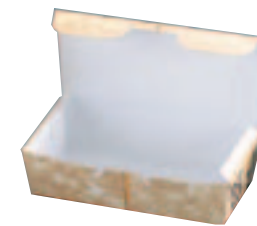
④ 経木舟皿SP (1袋50枚入)

7-0928-0401	5006 6号	¥1,000
7-0928-0402	5007 7号	¥1,050
7-0928-0403	5008 8号	¥1,350



⑤ たこ焼き楊枝 J-020 (1kg箱入)

<GTK-71> 7-0928-0501 ¥2,500
全長:80
太さ:φ2mm(約5,300本入)



⑥ たこ焼きBOX 縄 (100枚入)

7-0928-0601	184379 大	¥5,700
7-0928-0602	184378 小	¥4,700

材質:紙製
※御注文の際は、入数単位でお願いします。

※①②の都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



① 関西式たこ焼器(15穴) (GTK-22) 目

型 式	LPガス	12・13A	サイズ (mm)	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)		
				LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
2枚掛	7-0929-0101	7-0929-0102	340×260×H180	0.20kg	3,950kcal	φ9.5	φ9.5	¥22,000
3枚掛	7-0929-0103	7-0929-0104	520×260×H180	0.29kg	5,920kcal			¥32,000
4枚掛	7-0929-0105	7-0929-0106	690×260×H180	0.39kg	7,900kcal			¥43,000
5枚掛	7-0929-0107	7-0929-0108	860×260×H180	0.49kg	9,870kcal			¥54,000

(φ38・深さ21)

② 関西式たこ焼器(18穴) (GTK-78) 目

型 式	LPガス	13A	サイズ (mm)	バーナー数	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)		
					LPガス(kg)	13A(kcal)	LPガス	13A	
1枚掛	7-0929-0201	7-0929-0202	195×353×H160	U1本	0.13	2,760	φ9.5		¥17,000
2枚掛	7-0929-0203	7-0929-0204	410×350×H180	U2本	0.26	5,510			¥29,000
3枚掛	7-0929-0205	7-0929-0206	600×350×H180	U3本	0.39	8,270			¥43,000
4枚掛	7-0929-0207	7-0929-0208	790×350×H180	U4本	0.52	11,020	φ13		¥57,000
5枚掛	7-0929-0209	7-0929-0210	980×350×H180	U5本	0.65	13,780			¥72,000

(φ48・深さ25) ※5枚掛はすべてメーカーより直送になります。

③ 関西式たこ焼器(28穴) (GTK-23) 目

型 式	LPガス	12・13A	サイズ (mm)	バーナー数	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)		
					LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
1枚掛	7-0929-0301	7-0929-0302	353×195×H160	U1本	0.13kg	2,760kcal	φ9.5		¥16,000
2枚掛	7-0929-0303	7-0929-0304	410×350×H180	U2本	0.26kg	5,510kcal			¥28,000
3枚掛	7-0929-0305	7-0929-0306	600×350×H180	U3本	0.39kg	8,270kcal			¥41,000
4枚掛	7-0929-0307	7-0929-0308	790×350×H180	U4本	0.52kg	11,020kcal			¥56,000
5枚掛	7-0929-0309	7-0929-0310	980×350×H180	U5本	0.65kg	13,780kcal			¥70,000

(φ38・深さ23) ※5枚掛はすべてメーカーより直送になります。

④ 関西式たこ焼器(28穴) 専用鉄板 (GTK-75) 目

7-0929-0401 大(2枚掛サイズ) 内360×305×H20 ¥13,500
 7-0929-0402 小(1枚掛サイズ) 内172×305×H20 ¥12,000

板厚:6mm

- たこ焼鉄板を替えることで、鉄板焼ができます。
- ③関西たこ焼器(28穴)専用です。



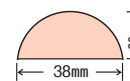
⑤ ⑤たこ焼用鉄板 15穴 (GTK-07) 目
 7-0929-0501 ¥3,000
 250×165 φ38
 ※①に使用できます。



⑥ ⑥たこ焼用鉄板 18穴 (大たこ焼) (GTK-09) 目
 7-0929-0601 ¥5,500
 345×190 φ46
 ※②の1~4枚掛に使用できます。



⑦ ⑦たこ焼用鉄板 28穴 (GTK-10) 目
 7-0929-0701 ¥5,500
 345×190 φ38
 ※③に使用できます。



⑧ IK 電調専科たこ焼 (GTK-53) 目
 7-0929-0801 ¥4,800
 255×205(16穴) φ43
 底径:φ165



⑨ 盛栄堂 たこ焼角型 CA-30L (GTK-30) 目
 7-0929-0901 ¥5,500
 210×210 (16穴) φ42
 底面サイズ:153×153

料理道具 調理小物 調理機械 厨房機器 設置用品 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 白長靴 消耗品 バンケット 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 旅館用品 テーブル椅子 サイン 店舗備品

※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品



① 関東式 たこ焼器 ET-15型(15穴) <GTK-34> M 直 全 12a

型 式	枚掛	LPガス		都市ガス	サイズ (mm)	ガス消費量 (1時間あたり)		ガス接続口 (mm)		価格
		LPガス	都市ガス			LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
ET-153	3枚掛	7-0930-0101	7-0930-0102	510×270×H200	0.38kg	4,560kcal	φ9.5	φ9.5	¥111,550	
ET-154	4枚掛	7-0930-0103	7-0930-0104	673×270×H200	0.51kg	6,080kcal			¥124,620	
ET-155	5枚掛	7-0930-0105	7-0930-0106	840×270×H200	0.64kg	7,600kcal			¥137,700	

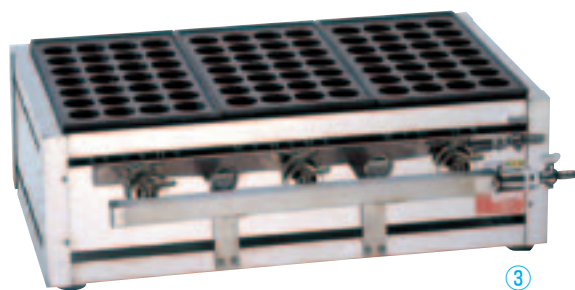
(φ38・深さ19) 9A



② 大だこ焼器 ET-18型(18穴) <GTK-35> M 直 全 12a

型 式	枚掛	LPガス		都市ガス	サイズ (mm)	ガス消費量 (1時間あたり)		ガス接続口 (mm)		価格
		LPガス	都市ガス			LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
ET-183	3枚掛	7-0930-0201	7-0930-0202	620×380×H200	0.72kg	8,550kcal	φ9.5	φ13	¥134,150	
ET-184	4枚掛	7-0930-0203	7-0930-0204	810×380×H200	0.97kg	11,400kcal			¥150,920	
ET-185	5枚掛	7-0930-0205	7-0930-0206	1,000×380×H200	1.20kg	14,250kcal			¥175,380	

(φ45・深さ22.5) 9A



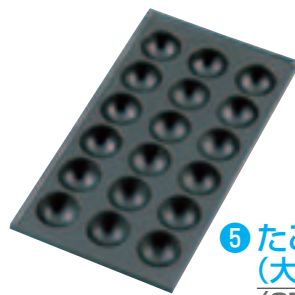
③ 関西式 たこ焼器 ET-28型(28穴) <GTK-36> M 直 全 12a

型 式	枚掛	LPガス		都市ガス	サイズ (mm)	ガス消費量 (1時間あたり)		ガス接続口 (mm)		価格
		LPガス	都市ガス			LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
ET-283	3枚掛	7-0930-0301	7-0930-0302	620×368×H200	0.72kg	8,550kcal	φ9.5	φ13	¥134,150	
ET-284	4枚掛	7-0930-0303	7-0930-0304	810×368×H200	0.97kg	11,400kcal			¥150,920	
ET-285	5枚掛	7-0930-0305	7-0930-0306	1,000×368×H200	1.20kg	14,250kcal			¥175,380	

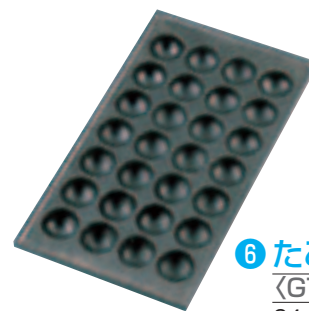
(φ38・深さ19) 9A



④ たこ焼用 鉄板 15穴
<GTK-37> M 7-0930-0401 ¥3,850
250×163 φ38
※ET-15型専用です。



⑤ たこ焼用 鉄板 18穴
(大たこ焼き)
<GTK-38> M 7-0930-0501 ¥5,230
344×189 φ45
※ET-18型専用です。



⑥ たこ焼用 鉄板 28穴
<GTK-39> M 7-0930-0601 ¥5,230
344×189 φ38
※ET-28型専用です。

クルクル回転で、だれでも簡単! 踊る! たこ焼器



⑦ 電気式 半自動 踊るたこ焼き器 <GTK-74> M 7-0930-0701 ¥16,600

φ240×H120
電源: 単相100V
消費電力: ヒーター 670W/モーター 20W
温度ヒューズ: 157°C、サーモスタット
プレート: アルミダイキャストフッ素加工付 (φ38×18穴)
能力: 90~108個/h
コード長さ: 1.3m
質量: 2.5kg
● やきやきスイッチを入れて調理スタート。固まり始めた所でクルクルスイッチをON。振動でたこ焼きがクルクル回転し焼き上がるので、だれでも簡単にたこ焼きが出来ます。
※クルクル回転しにくい時は若干の手助けが必要となります。
※プレートは脱着出来ません。
※プレートを傷めるので金属のヘリ引はご使用出来ません。竹串等をご使用ください。

⑧ イワタニ カセットガス たこ焼器 スーパー炎たこ CB-ETK-1 <GTK-82> B 7-0930-0801 ¥9,700

348×231×H139
最大発熱量: 1.74kW (1,500kcal/h)
ガス消費量: 1時間あたり約127g
点火方式: 圧電点火方式
質量: 約2.2kg
付属品: 激ウマたこ焼きレシピ
● プレートはアルミダイキャストで軽く、表面はフッ素加工でこびりつきにくい。丸洗いできるので片付けも楽々。
● きれいな大玉をつくるのに便利な「切り溝」付き。

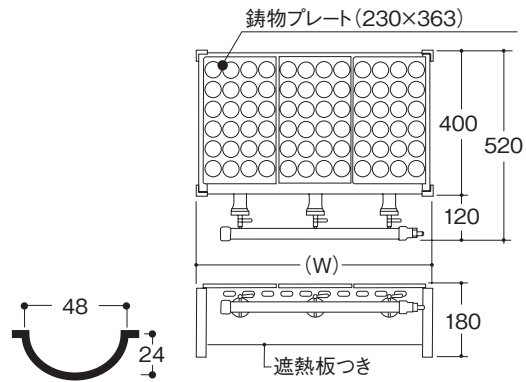
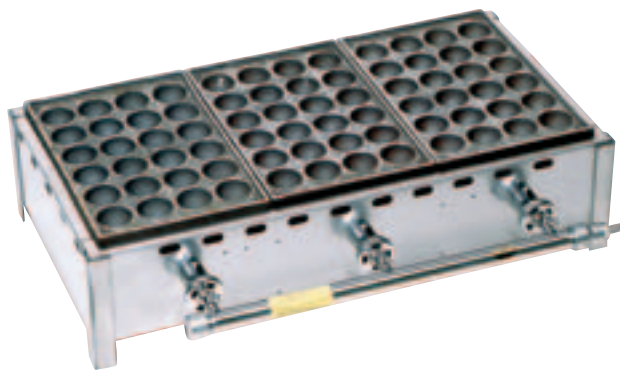
⑨ 高級たこ焼器 Y-03D(15穴) <GTK-55> B ¥9,800

7-0930-0901 LPガス
7-0930-0902 12・13A
250×165×H105 φ38
マッチ点火
φ9.5ゴム管接続
ガス消費量: LPガス 0.071kg/h
都市ガス 1,200kcal/h

⑩ ワイヤボタン タコ焼ブラシ(ドリル用) <GTK-29> 7-0930-1001 ¥2,200 φ30×H95



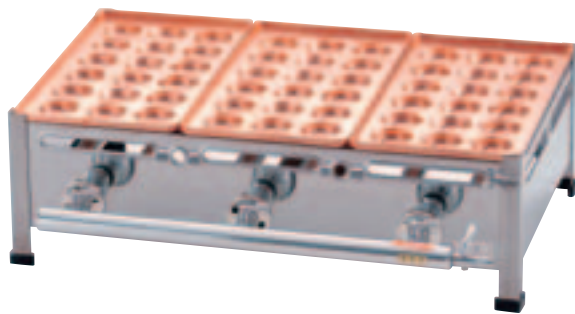
※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



① ガス式 ジャンボ たこ焼器 (24穴) KQ-24J型 (GTK-59) 直 全 2段

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	ガス消費量(1時間あたり)		ガス接続口 (mm)		価格
				LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
KQ-24J-2 2枚掛	7-0931-0101	7-0931-0102	502×514×H180	0.46kg	5,520kcal	φ9.5	φ13	¥ 53,500
KQ-24J-3 3枚掛	7-0931-0103	7-0931-0104	732×514×H180	0.69kg	8,280kcal			¥ 71,500
KQ-24J-4 4枚掛	7-0931-0105	7-0931-0106	963×514×H180	0.92kg	11,040kcal	強化ホースジョイント 1/2		¥ 89,000
KQ-24J-5 5枚掛	7-0931-0107	7-0931-0108	1,193×514×H180	1.15kg	13,800kcal			¥ 106,500
KQ-24J-6 6枚掛	7-0931-0109	7-0931-0110	1,424×514×H180	1.38kg	16,560kcal			¥ 124,000

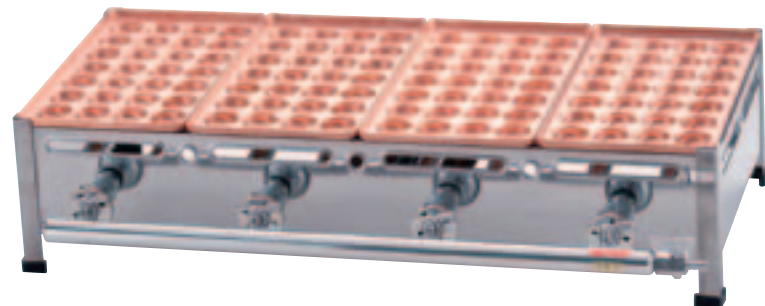
(φ48・深さ23)



② AKS 銅たこ焼機 18穴 Bタイプ (GTK-79) 直 全 3~5段

	LPガス	13A	サイズ (mm)	バーナー数	ガス消費量(1時間あたり)		ガス接続口 (mm)		価格
					LPガス (kg)	13A (kcal)	LPガス	13A	
2連	7-0931-0201	7-0931-0202	390×470×H220	U2本	0.26	5,510	φ9.5		¥ 56,500
3連	7-0931-0203	7-0931-0204	580×470×H220	U3本	0.39	8,270			¥ 84,000
4連	7-0931-0205	7-0931-0206	775×470×H220	U4本	0.52	11,020	φ13		¥ 112,000
5連	7-0931-0207	7-0931-0208	970×470×H220	U5本	0.65	13,780			¥ 140,000

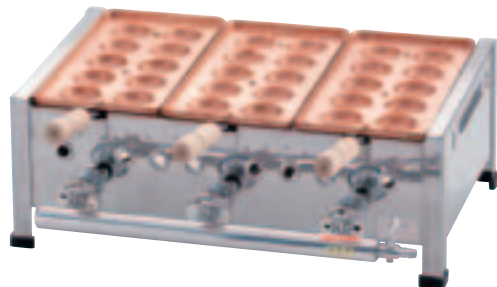
(φ50・深さ21)



③ AKS 銅たこ焼機 28穴 Aタイプ (GTK-80) 直 全 3~5段

	LPガス	13A	サイズ (mm)	バーナー数	ガス消費量(1時間あたり)		ガス接続口 (mm)		価格
					LPガス (kg)	13A (kcal)	LPガス	13A	
2連	7-0931-0301	7-0931-0302	390×470×H220	U2本	0.26	5,510	φ9.5		¥ 56,500
3連	7-0931-0303	7-0931-0304	580×470×H220	U3本	0.39	8,270			¥ 84,000
4連	7-0931-0305	7-0931-0306	775×470×H220	U4本	0.52	11,020	φ13		¥ 112,000
5連	7-0931-0307	7-0931-0308	970×470×H220	U5本	0.65	13,780			¥ 140,000

(φ36・深さ17)



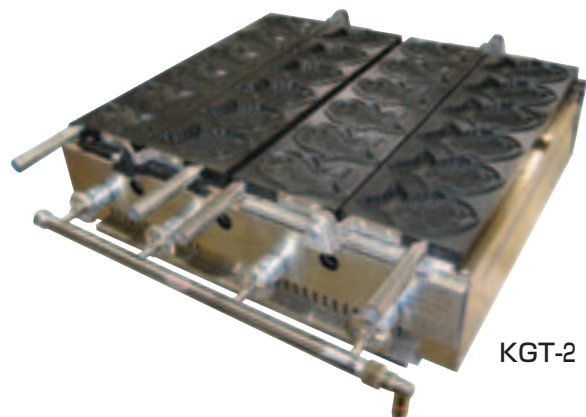
④ AKS 銅 明石焼 10穴用 (GTK-81) 直 全 3~5段

	LPガス	13A	サイズ (mm)	バーナー数	ガス消費量(1時間あたり)		ガス接続口 (mm)		価格
					LPガス (kg)	13A (kcal)	LPガス	13A	
1連	7-0931-0401	7-0931-0402	195×320×H160	U1本	0.10	1,630	φ9.5	φ9.5	¥ 30,000
2連	7-0931-0403	7-0931-0404	348×320×H185	U2本	0.20	3,260			¥ 54,000
3連	7-0931-0405	7-0931-0406	500×320×H185	U3本	0.30	4,890			¥ 81,000
4連	7-0931-0407	7-0931-0408	650×320×H185	U4本	0.39	6,520			¥ 107,000
5連	7-0931-0409	7-0931-0410	810×320×H185	U5本	0.49	8,150			¥ 134,000

(φ50・深さ20)

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
ウエア
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

※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



KGT-2

① ガス式たい焼き機 (GTI-30) 約1ヶ月

型 式	LPガス		都市ガス	サイズ (mm)	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)		
	LPガス	都市ガス			LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
KGT-1(6ヶ取)	7-0932-0101	7-0932-0102		388×565×H203	0.36kg	4,400kcal	φ9.5	φ13	¥280,000
KGT-2(12ヶ取)	7-0932-0103	7-0932-0104		655×565×H203	0.73kg	8,800kcal	φ9.5	φ13	¥415,000
KGT-3(18ヶ取)	7-0932-0105	7-0932-0106		1,044×564×H203	1.10kg	13,200kcal	φ9.5	φ13	¥595,000

出来上がりサイズ: 138×87

- シンプルな構造のガス式たい焼き機です。
- バーナーの炎が焼面全体に行き渡る特殊バーナーを採用し、焼きムラが無くおいしく焼きあげます。また、微妙な火力調整が簡単にできます。
- 熱伝導率が良く、軽いアルミ型にフッ素加工を施していますので、少ない油で生地がスムーズに剥がれます。

② 鯛焼器 EGT型 (GTI-01) 約1ヶ月

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ(mm)		
EGT-2	2連12穴	7-0932-0201	7-0932-0202	670×550×H340	¥267,000
EGT-3	3連18穴	7-0932-0203	7-0932-0204	995×550×H340	¥373,000
EGT-4	4連24穴	7-0932-0205	7-0932-0206	1,320×550×H340	¥492,000

焼面(135×80)×6匹

■仕様

型 式	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)	
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
EGT-2	2連12穴	0.69kg	8,160kcal	φ9.5
EGT-3	3連18穴	1.04kg	12,240kcal	φ9.5
EGT-4	4連24穴	1.39kg	16,320kcal	φ9.5

安心・安全・高効率! 環境に優しい電気式です。
焼きムラのない、均一な焼き面温度で均一な仕上がり!



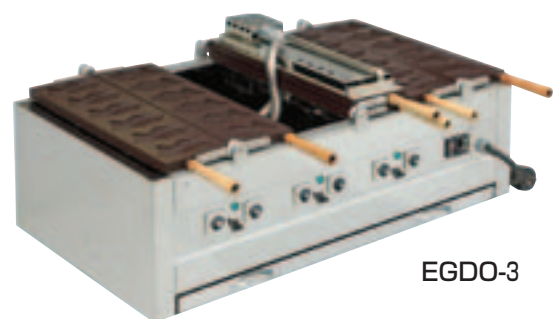
KTI-3

③ 電気式たい焼き機 (GTI-29) 約1ヶ月

	型 式	サイズ (mm)	電 源 (単相200V)	リード線2m・ プラグ付	
7-0932-0301	KTI-1(6ヶ取)	334×720×H490	3.6kw	接地2P-20A引掛式×1	¥ 650,000
7-0932-0302	KTI-2(12ヶ取)	658×720×H540	7.2kw	接地2P-20A引掛式×2	¥1,050,000
7-0932-0303	KTI-3(18ヶ取)	982×720×H540	10.8kw	接地2P-20A引掛式×3	¥1,480,000

出来上がりサイズ: 138×87

- 瞬時に最高温度まで立ち上がる高効率ヒーター採用。
- 焼面にヒーターが直接装着されていないので鉄板が軽く、鉄板の返し作業がスムーズに行え、負担を軽減します。



EGDO-3

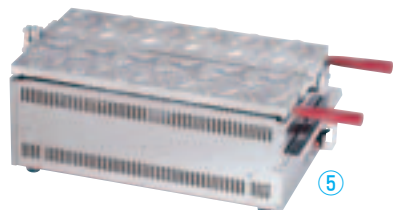
④ 電気式両面鯛焼器 (回転アルミ板) (GTI-31) 約1ヶ月

	型 式	サイズ (mm)	電 源 (3相200V)	
7-0932-0401	EGDO-2(12ヶ取)	736×550×H330	4kw	¥786,000
7-0932-0402	EGDO-3(18ヶ取)	1,065×550×H330	6kw	¥993,000

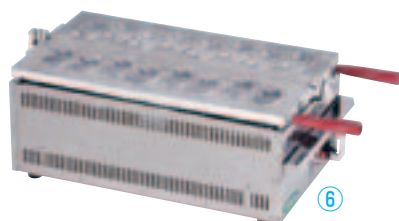
出来上がりサイズ: 145×75×厚さ26

- 両面焼きで調理時間を短縮します。
- 回転式アルミ板採用で軽く、テフロン加工を施してありますので生地が剥がれやすい。

100V電源で使えるたい焼き機



⑤



⑥

電気式 たい焼き機

⑤ 1連式6匹焼 TAS-01

(GTI-33) 7-0932-0501 ¥390,000

出来上がりサイズ: 140×85

⑥ 1連式8匹焼 TAS-02

(GTI-34) 7-0932-0601 ¥390,000

出来上がりサイズ: 90×50

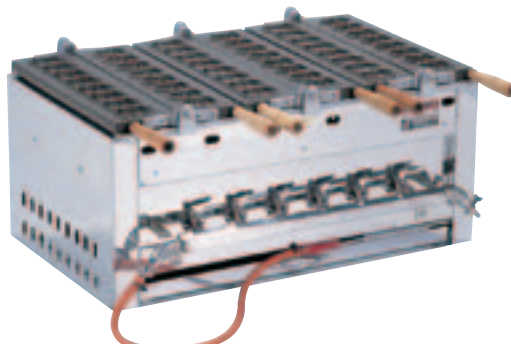
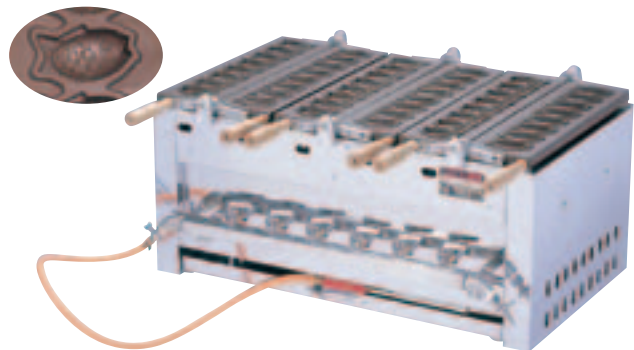
- ⑤⑥
330×558(688)×H240
電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 1,200W 安全装置: 温度ヒューズ(223℃)
質量: 17kg
● 焼板に直接ヒーターがついてますので、薄皮でパリパリの焼き上がりになります。



※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

ミニサイズでもあんこがタップリ入ります。
食べやすい大きさが女性に大人気!

ミニサイズでもあんこがタップリ入ります。 ミニサイズでもあんこがタップリ入ります。



① **Ωにここミニ鯛焼ガス台**
SATS-3連(24ヶ型) <GTI-24> 約 ¥441,000

7-0933-0101 LPガス
7-0933-0102 12・13A

800×470×H340
出来上がりサイズ:70×43×厚さ30

ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)	
LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
0.75kg	9,120kcal	φ9.5	φ13

※2連、4連は特注にて承ります。

② **Ωイカたこ焼ガス台**
SAIKA-3連(24ヶ型) <GIK-03> 約 ¥441,000

7-0933-0201 LPガス
7-0933-0202 12・13A

800×470×H340
出来上がりサイズ:70×45×厚さ30

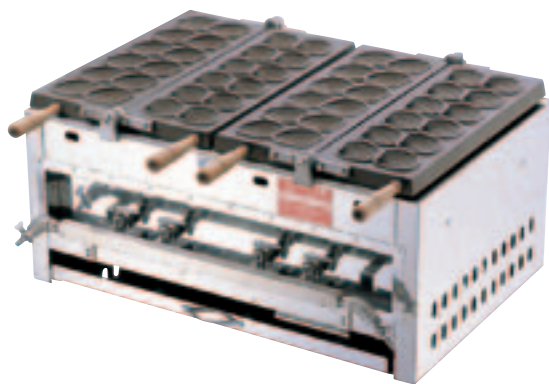
ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)	
LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
0.75kg	9,120kcal	φ9.5	φ13

※2連、4連は特注にて承ります。

③ **Ω電気式にここミニ鯛焼器**
SATO-3連(24ヶ型)

<GTI-27> 約 ¥818,000 200V

800×470×H300
電源:3相200V
消費電力:6.3kw(ヒーター350W×18本)
出来上がりサイズ:70×43×厚さ30
質量:64kg

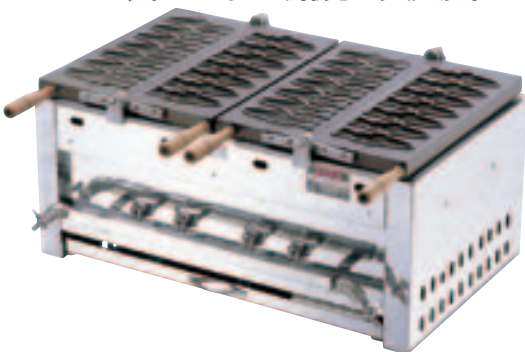


④ **はまどら焼器 EGHA型** <GHM-01> 約 ¥350,000

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ(mm)	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)		価格
				LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス	
EGHA-2 2連24ヶ取	7-0933-0401	7-0933-0402	830×550×H340	1.53kg	18,340kcal	φ9.5	φ13	¥350,000
EGHA-3 3連36ヶ取	7-0933-0403	7-0933-0404	1,245×550×H340	2.30kg	27,510kcal			¥468,000
EGHA-4 4連48ヶ取	7-0933-0405	7-0933-0406	1,660×550×H340	3.06kg	36,690kcal			¥706,000

(78×70) 約 ¥

いままでに見たことが無い!
スリムで食べやすい鮎焼が大人気!

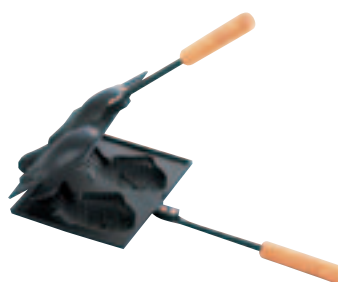


⑤ **あゆ焼ガス台** EGA-2連(14ヶ型) <GAY-01> 約 ¥308,000

7-0933-0501 LPガス
7-0933-0502 都市ガス

820×490×H340 出来上がりサイズ:150×50

ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)	
LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
0.55kg	6,760kcal	φ9.5	φ13



⑥ **IK たい焼器** <GTI-08> 約 ¥6,800

166×140×全長355
出来上がりサイズ:125×73

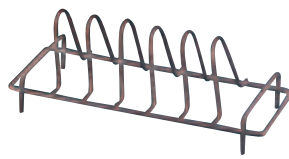
⑦ **18-8 スタッキング式 鯛焼きスタンド NJ10032** <ETI-04> 約 ¥2,400

240×160×H145
●効率よく熱が伝わるのでムラなく保温できます。
●スタッキング式なので2段、3段と積み重ねる事ができスペースを有効活用できます。



⑧ **18-8 鯛焼きスタンド NJ10033** <ETI-05> 約 ¥1,800

240×90×H80
●効率よく熱が伝わるのでムラなく保温できます。
●⑦スタッキング式の上に重ねる事ができます。



⑨ **鉄製 手焼瓦せんべい焼** <GSV-07> 約 ¥58,000

目安サイズ 110×90×全長490
※サイズ、彫刻等の特注を承ります。

※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。



① 蜜元式 焼饅頭機 3連 <GYK-60>

1,000×570×H280

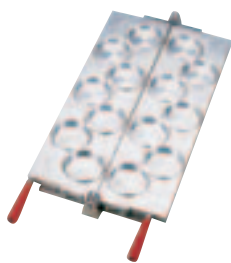
	LPガス	都市ガス	
半自動大判焼φ78mm	7-0934-0101	7-0934-0102	¥425,000
鯛焼	7-0934-0103	7-0934-0104	¥405,000
パンダ焼	7-0934-0105	7-0934-0106	¥405,000
小田巻	7-0934-0107	7-0934-0108	¥425,000
半自動大判焼φ74mm	7-0934-0109	7-0934-0110	¥425,000
栗饅頭	7-0934-0111	7-0934-0112	¥405,000
どうぶつ焼	7-0934-0113	7-0934-0114	¥405,000
コアラちゃん焼	7-0934-0115	7-0934-0116	¥405,000
たこ焼30穴	7-0934-0117	7-0934-0118	¥411,000
ベビーパンダ焼	7-0934-0119	7-0934-0120	¥417,000
ガス消費量 (1時間当たり)	1.15kg	14,200kcal	
ガス接続口	φ9.5	φ13	

② 蜜元式 焼饅頭機 2連 <GYK-61>

680×570×H280

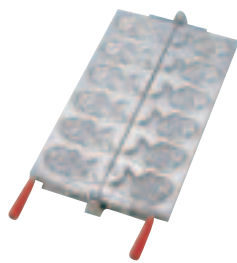
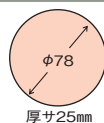
	LPガス	都市ガス	
半自動大判焼φ78mm	7-0934-0201	7-0934-0202	¥296,000
鯛焼	7-0934-0203	7-0934-0204	¥282,000
パンダ焼	7-0934-0205	7-0934-0206	¥282,000
小田巻	7-0934-0207	7-0934-0208	¥296,000
半自動大判焼φ74mm	7-0934-0209	7-0934-0210	¥296,000
栗饅頭	7-0934-0211	7-0934-0212	¥282,000
どうぶつ焼	7-0934-0213	7-0934-0214	¥282,000
コアラちゃん焼	7-0934-0215	7-0934-0216	¥282,000
たこ焼30穴	7-0934-0217	7-0934-0218	¥286,000
ベビーパンダ焼	7-0934-0219	7-0934-0220	¥290,000
ガス消費量 (1時間当たり)	0.76kg	9,360kcal	
ガス接続口	φ9.5	φ13	

焼饅頭機用板(組み合わせは、自由自在)



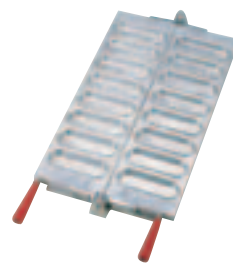
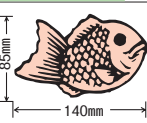
③ 半自動 大判焼 <GYK-09>

90g仕上がり、7穴、φ78



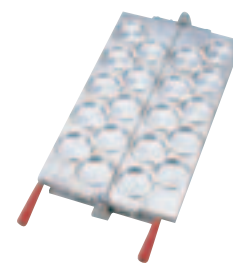
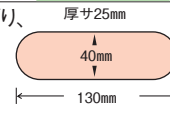
④ 鯛焼 <GYK-10>

100g仕上がり、6穴



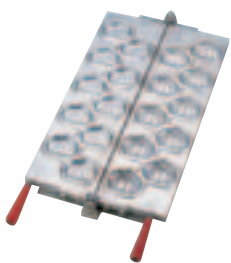
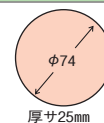
⑤ 小田巻 <GYK-12>

75g仕上がり、8穴



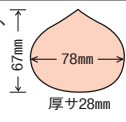
⑥ 半自動 大判焼 <GYK-13>

75g仕上がり、10穴、φ74



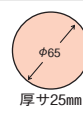
⑦ 栗饅頭 <GYK-14>

70g仕上がり、10穴



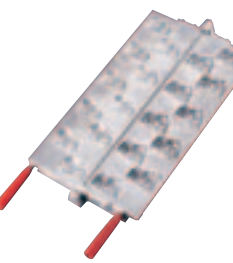
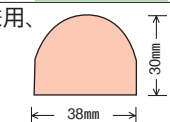
⑧ どうぶつ焼 <GYK-15>

50g仕上がり、12穴



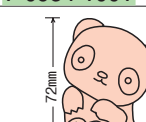
⑨ たこ焼 <GYK-17>

焼饅頭機兼用、30穴



⑩ ベビーパンダ焼 <GYK-72>

40g仕上がり、10穴



NG-2 たい焼器

⑪ 電気 重ね合わせ式 焼物器 <GYK-25>

型 式	サイズ (mm)	焼面内容 (mm)	電気 3相200V	リード線2m・プラグ付	本体質量 (kg)	
7-0934-1101	680×580×H400	12匹	6kw	接 地 3P-20A	47	¥654,000
7-0934-1102		φ38×60ヶ				¥654,000
7-0934-1103		φ74×20ヶ				¥654,000
7-0934-1104		φ78×14ヶ				¥654,000
7-0934-1105	1,000×580×H400	18匹	8kw	接 地 3P-30A	63	¥840,000
7-0934-1106		φ38×90ヶ				¥840,000
7-0934-1107		φ74×30ヶ				¥840,000
7-0934-1108		φ78×21ヶ				¥840,000

※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

大判焼・今川焼器

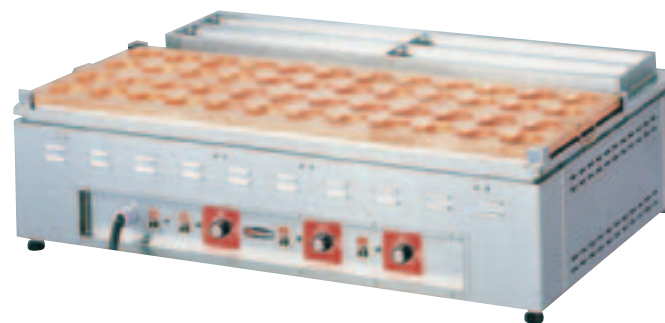


① 今川焼器 EGI型(銅一枚板) <GIM-02>

型 式	LPガス	都市ガス	サイズ(mm)		価格	
			本体	銅板(板厚1.2)		
EGI-28	7ヶ×4列	7-0935-0101	7-0935-0102	670×680×H340	645×405	¥309,000
EGI-40	10ヶ×4列	7-0935-0103	7-0935-0104	935×680×H340	910×405	¥348,000
EGI-60	15ヶ×4列	7-0935-0105	7-0935-0106	1,355×680×H340	1,330×405	¥531,000

●湯煎式2槽式 (φ76・深さ30)

型 式	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口(mm)	
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
EGI-28	7ヶ×4列	0.64kg	7,590kcal	
EGI-40	10ヶ×4列	0.76kg	8,990kcal	φ9.5
EGI-60	15ヶ×4列	1.19kg	14,030kcal	φ9.5



② 電気今川焼器 NI-40(回転焼) 約2週間

<GIM-01> 7-0935-0201 ¥685,000

1,000×430×H400
火力調整がスムーズ。

●火力は電子コントロールにより火力調節ダイヤルを回すだけで、焼き上げに適したパワーがきめ細かく選べ、上手に焼けます。

■仕様

型 式	焼面内容 (mm)	電気 3相200V	リード線2m・プラグ付	本体質量 (kg)
NI-40	φ74・40ヶ	6kw	接地 3P-20A	61

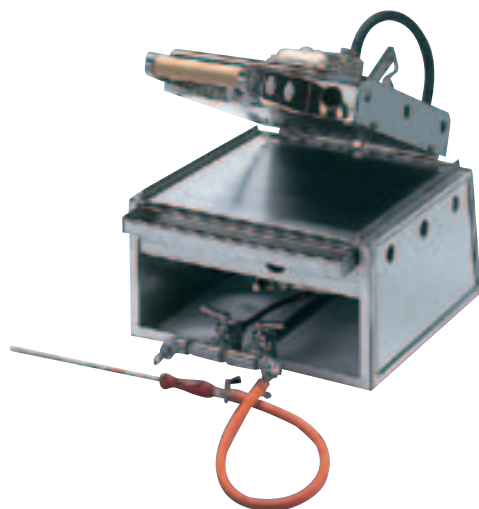
●オプション/受皿(A・B)

③ 電気式 大判焼・今川焼器OH-48 3週間以上

<GOO-01> 7-0935-0301 ¥680,000

型 式	サイズ (mm)	電源	消費電力
OH-48	48穴 1,085×700×H300	3相200V	6.2kw

(穴径φ75)



④ ガス式いか焼 IK-100 約3週間

<GIK-01> ¥443,000

7-0935-0401 LPガス

7-0935-0402 都市ガス

410×670×H300
焼面サイズ:約410×440
ガス消費量:LPガス 0.22kg
都市ガス 2,960kcal
ガス接続口:LPG φ9.5
都市ガス φ13

●上下同時に焼けるため裏返しの手間がはぶけます。



⑤ IK 大阪いか焼器 約3週間

<GIK-04> 7-0935-0501 ¥5,500

160×155×全長380
本体: 鑄鉄製
柄: 天然木



⑥ 巴焼 23.5cm 約3週間

<GTM-01> 7-0935-0601 ¥3,000

φ235×H25 (6穴) φ68
質量:2.16kg



※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

電気銅板グリドル ホットステージ

焼きムラなく、ふっくら・ふんわり・まろやか。パンケーキ、ホットケーキ、どら焼きなどに最適!

- 温度制御は直接銅板の表面温度を測定し、常に最適な温度を保ちます。
- 周囲にガードが無く多くの枚数を効率良く焼き、作業性が良好です。



軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品



① HSG-4530CU
 <GGL-68> 7-0936-0101 ¥440,000
450×300×H165



② HSG-6045CU
 <GGL-69> 7-0936-0201 ¥568,000
595×450×H165
※左右半面使用(制御)可能

■①②仕様

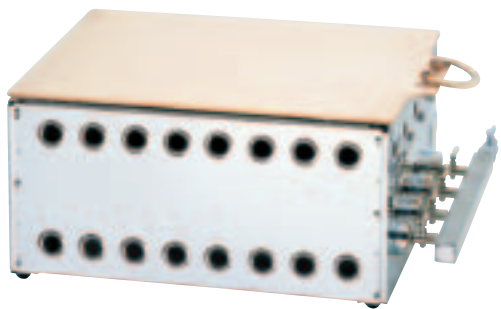
	HSG-4530CU	HSG-6045CU
銅板サイズ	450×300×板厚12	595×450×板厚12
焼上枚数	φ120×最大6枚	φ120×最大12枚
本体質量	25kg	47kg
熱源	アルミ鑄込シーズヒーター 1kw×2	アルミ鑄込シーズヒーター 1kw×4
電源	単相200V 50/60Hz	
消費電力	2.0kw	半面2.0kw 全面4.0kw
火力調節	常温~200℃	



③ パンケーキグリドル <GPK-01> 約2週間

	型 式	サイズ(mm)	電 源 (単相200V)	リード線2m・ プラグ付	焼面 区分	本体質量 (kg)	
7-0936-0301	PCG-450	450×300×H165	2.0kw	接地2P-20A引掛式◎	1	26	¥438,000
7-0936-0302	PCG-600	600×450×H165	4.0kw	接地2P-20A引掛式◎	2	49	¥566,000

- 熱伝導がよく、焼きムラがなく、ふんわりふっくら焼き上げます。
- マイコン制御で1℃単位で焼面温度の設定可能です。
- 異常加熱時は自動的に加熱がストップする安全装置内蔵です。
- パンケーキなどの洋菓子からどら焼きなどの和菓子まで活躍します。



④ 一文字火床 ESTG型(銅一枚板) <GIT-01> ●どら焼・桜餅・ホットケーキ等に

	LPガス	都市ガス	サイズ(mm)	銅板サイズ(mm)	
ESTG-1	7-0936-0401	7-0936-0402	420×330×H200	420×330×板厚4.5	¥140,000
ESTG-2	7-0936-0403	7-0936-0404	450×360×H200	450×360×板厚4.5	¥153,000
ESTG-3	7-0936-0405	7-0936-0406	600×420×H200	600×420×板厚 6	¥251,000

■仕様

	バーナー数	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口	
		LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
ESTG-1	3本	0.51kg	6,120kcal	φ9.5	φ9.5
ESTG-2	4本	0.69kg	8,160kcal		
ESTG-3	4本	0.82kg	9,720kcal		



⑤ 電気式 ホットプレート ESTO型 <GHT-05>

7-0936-0501	ESTO-1	500×410×H250	¥608,000
7-0936-0502	ESTO-2	600×460×H250	¥736,000

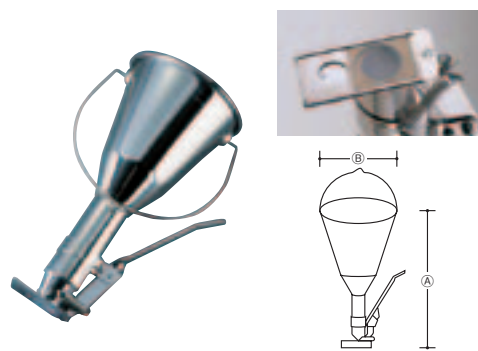
■ホットプレート仕様

型 式	銅板(mm) 間口 奥行	電 気 3相200V	リード線2m・ プラグ付き	温度調節	本体質量 (kg)
ESTO-1	450 360	3kw	接地 3P-20A	サーモ方式	22
ESTO-2	600 420	4kw			

- 銅板厚:8mm



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
鉄
板
焼
用
品
製
菓
用
品
棚
ウ
ゴ
ン
洗
浄
用
ラ
ック
清
掃
用
品
白
長
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
用
品
演
出
食
器
ホ
テ
ル
用
品
旅
館
用
品
テ
ー
ブ
ル
用
品
サ
イ
ン
店
舗
備
品



① Ω18-8 シリコンゴム付
チャッキリ〈WTY-A0〉

	A	B	容量	
7-0937-0101	大 300×150	約1.5ℓ	¥8,300	
7-0937-0102	小 270×125	約1.0ℓ	¥7,700	

●シリコンゴム付ですので
モレの心配がありません。



② Ω18-8 シリコンゴム付
チャッキリ 取手無〈WTY-C4〉

	A	B	容量	
7-0937-0201	大 300×150	約1.5ℓ	¥8,000	
7-0937-0202	小 270×125	約1.0ℓ	¥7,400	

●取手がないから洗い易い。③のスタンドと
合わせてご使用下さい。



③ 18-8 チャッキリスタンド
〈WTY-C3〉

7-0937-0301	大用	197×228×335	
	上部有効内径 φ128		¥2,400
7-0937-0302	小用	197×228×320	
	上部有効内径 φ103		¥2,300



④ 18-0 新型スタンド式
種おとしタンク

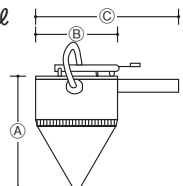
〈GTN-02〉 7-0937-0401 ¥220,000

350×450×H1,100
タンクサイズ:260×355×H240
タンク容量:18ℓ
車輪:ゴム製φ75×4(2輪ストッパー付)



⑤ Ω18-8 ツル付 横手チャッキリ
〈WTY-69〉 7-0937-0501 ¥7,000

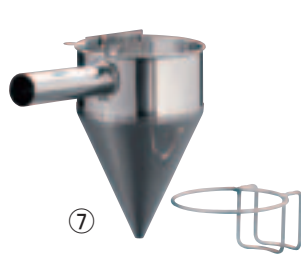
①200×②130×③250
口径:約φ8mm 容量:約1.2ℓ



⑥ Ω18-8 横手チャッキリ 太口
(ホルダー付)

〈WTY-92〉 7-0937-0601 ¥7,000

①200×②130×③250
口径:φ14.4mm 容量:約1.2ℓ
※⑤～⑦栓の部分はシリコンです。

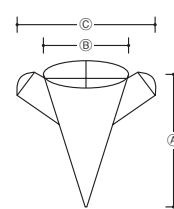


⑦ Ω18-8 横手チャッキリ
(ホルダー付)

〈WTY-02〉 7-0937-0701 ¥7,000

①200×②130×③250
口径:約φ8mm 容量:約1.2ℓ

■⑤～⑦交換部品
7-0937-0702 バネ ¥280



⑧ Ω18-8 種おとし(ドロッパー)
〈WTN-01〉

7-0937-0801 大 ①320×②205×③320
約3.0ℓ ¥11,800

7-0937-0802 小 ①270×②175×③280
約2.0ℓ ¥11,200

口径:約φ12mm

■交換部品

7-0937-0803 バネ ¥250



⑨ マトファ
PCデポジッター
(スタンド付)116540

〈GHV-13〉 7-0937-0901 ¥46,200

φ208×H308
容量:1.5ℓ
●目盛付なので容量が一目でわかります。
●出口の口径がφ2.5mm・φ4mm・
φ5.5mm・φ8mmと4種類できます。
ご使用に合わせてセットしてください。



⑩ マトファ
PCデポジッター
(スタンド付)116601

〈GHV-12〉 7-0937-1001 ¥21,800

φ140×H270
容量:0.75ℓ
●出口の口径はφ4mmのみになります。
⑨⑩●分解ができ、洗浄しやすいので
衛生的です。



⑪ マトファ メジャリング
ディポジッター 116605
(スタンド付)

〈GDI-06〉 7-0937-1101 ¥102,300

φ220×H420
スタンド:φ220(φ250)×H310
材質:本体 ポリカーボネイト
容量:1.5ℓ
充填量:0～20cc
●ドレッシング、シロップ、マヨネーズ等の
定量充填に最適です。



⑫ マトファ ディポジッター
(口金付)258825

〈WDI-04〉 7-0937-1201 ¥70,400

φ185×H220
容量:1.6ℓ
●出口の口径がφ3mm、φ6mmと2種類できます。
御使用に合わせてセットしてください。

⑬ Ω18-8 ディポジッタースタンド

〈WDI-03〉 7-0937-1301 ¥5,000

φ157(φ200)×H215



⑭ デバイヤー ミニポーション
ファンネル 3353 〈GHV-14〉 ¥17,000

7-0937-1401 00 ブラック
7-0937-1402 20 グリーン
7-0937-1403 30 オレンジ
7-0937-1404 40 レッド

φ150×H165
スタンド:φ150×H120
容量:0.8ℓ 口径:φ7mm

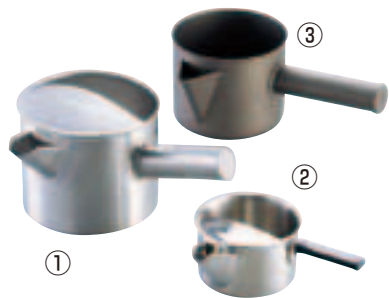
●扱いやすいミニサイズなので小さな
容器への充填や少量の充填に最
適です。
●フチや内面にビスなどの突起物が無
いので洗いやすく衛生的です。
●スタンドが本体にピッタリはまるので
コンパクトに収納できます。



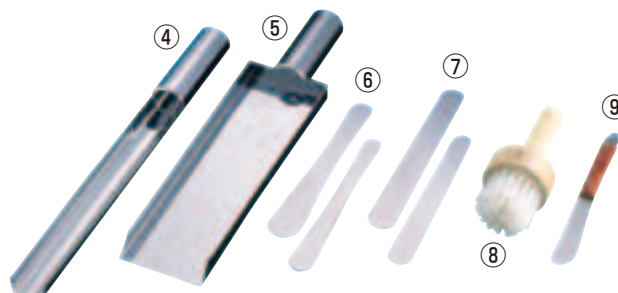
⑮ デバイヤー
18-10 スリーウェイドロッパー
(スタンド付)3354-02

〈WTN-02〉 7-0937-1501 ¥37,000

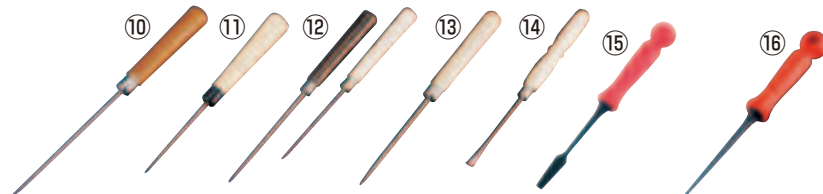
φ200×H220
●出口の口径がφ4mm、φ6mm、φ8mm
と3種類できます。御使用に合わせ
てセットしてください。



- ① 18-8 プレス 粉ツギ
〈WKN-02〉
7-0938-0101 大 φ135×H115 ¥3,200
7-0938-0102 小 φ115×H 95 ¥2,800
- ② 18-8 家庭用 粉ツギ
〈WKN-03〉 7-0938-0201 ¥1,600
φ100×H63
- ③ 18-0 フッ素加工粉つき
〈GKN-01〉 7-0938-0301 ¥2,000
φ125×H103



- ④ 18-0 丸アンザシ
〈WAV-01〉
7-0938-0401 ¥1,100
φ40×425
- ⑤ 18-0 角アンザシ
〈WAV-02〉
7-0938-0501 ¥2,200
95×410
- ⑥ 18-0 アンベラ
〈WAV-03〉
7-0938-0601 中細大 全長:220 ¥360
7-0938-0602 中細小 全長:205 ¥270
- ⑦ 18-0 アンベラ 〈WAV-04〉
7-0938-0701 直大 全長:230 ¥340
7-0938-0702 直小 全長:205 ¥270
- ⑧ 大判焼用ブラシ
〈GBL-01〉 7-0938-0801 ¥1,650
φ72×H174
- ⑨ 18-0 木柄アンベラ
〈GAV-01〉 7-0938-0901 ¥1,200
全長:208



- ⑩ 木柄千枚通 特大
〈GSV-02〉 7-0938-1001 ¥520
全長:230
- ⑪ 木製 六角タコ焼ピン
〈GTK-40〉 7-0938-1101 ¥500
全長:185
- ⑫ お好み焼用 キリ
〈WHL-01〉
7-0938-1201 大 全長:192 ¥320
7-0938-1202 小 全長:175 ¥210
- ⑬ 本職用 千枚通し
〈GSV-03〉 7-0938-1301 ¥350
全長:203
- ⑭ 18-8 たこ焼き返し
〈GTK-51〉 7-0938-1401 ¥300
全長:183
- ⑮ たこ焼き 平型ピック
〈GTK-84〉 7-0938-1501 ¥270
全長:180
材質:本体/66ナイロン
ハンドル/ポリプロピレン
●先端が平型になっており、生地を寄せ集めやすい形状です。
- ⑯ 66ナイロン たこ焼きピック (フッ素樹脂プレート専用)
〈GPT-48〉 7-0938-1601 ¥270
全長:177
●フッ素樹脂のプレートを傷つけない樹脂製ピンです。

曲線美あふれる豊かなデザイン!



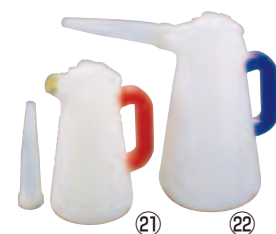
- ⑰ TKG18-8 マルチポット大
〈PML-78〉 7-0938-1701 ¥5,500
2,000c.c.
●フタが大きく、内側に手が入るので洗いやしく、お手入れ簡単。
●和・洋・中とあらゆる食卓にマッチします。
●取手は銀口加工仕上げでスツキリとした高級感あふれるデザインです。
※直火でのご使用はお避けください。



- ⑱ 18-8 ユーポット
〈GYC-01〉
7-0938-1801 大 (1ℓ)
φ100×H140 ¥5,400
7-0938-1802 小 (0.5ℓ)
φ80×H110 ¥4,500



- ⑲ 18-8 オイルサーバー
〈GOI-01〉
7-0938-1901 大 φ73×H170 420c.c. ¥3,900
7-0938-1902 小 φ73×H130 250c.c. ¥2,900
- ⑳ 316サーバー (モリブデン鋼)
〈GOI-02〉 7-0938-2001 ¥3,600
300c.c.



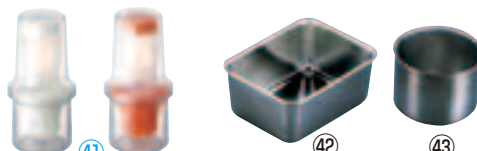
- PE オイルジョッキー
- ㉑ 1ℓ No.310
〈GOI-03〉 7-0938-2101 ¥1,200
φ115×H210 ●蓋・こし網付
- ㉒ 2ℓ No.320
〈GOI-04〉 7-0938-2201 ¥1,500
φ145×H260 ●蓋・こし網付
●油や液体のうっしにかえに便利です。
●蓋付ですからゴミが入りません。



- ㉓ 糸油引 〈GAB-19〉
7-0938-2301 大 φ30×H150 ¥1,800
7-0938-2302 小 φ25×H150 ¥1,650
- ㉔ 18-0 大判油引
〈GAB-07〉
7-0938-2401 大 95×33×H87 ¥1,340
7-0938-2402 小 70×28×H87 ¥ 970
- ㉕ 大判油引用 替糸
〈GAB-08〉
7-0938-2501 大 ¥830
7-0938-2502 小 ¥540
- ㉖ 18-8 本職用油引
〈GAB-06〉
7-0938-2601 大 φ33×H100 ¥1,340
7-0938-2602 小 φ25×H100 ¥1,100
- ㉗ 布式油引 〈GAB-09〉
7-0938-2701 φ37×165 ¥770
- ㉘ 布式油引用 替布
〈GAB-10〉
7-0938-2801 ¥580
- ㉙ 18-0 パイプ油引
〈GAB-11〉
7-0938-2901 大 φ45×H100 ¥480
7-0938-2902 中 φ35×H 87 ¥400
7-0938-2903 小 φ25×H 87 ¥330
- ㉚ パイプ油引用 替糸 〈GAB-12〉
7-0938-3001 大 ¥360
7-0938-3002 中 ¥300
7-0938-3003 小 ¥210
- ㉛ 文化油引 〈GAB-13〉
7-0938-3101 大 φ40×H120 ¥280
7-0938-3102 小 φ30×H 90 ¥120
※小はプラスチック柄です。
- ㉜ 18-0 スライド式油引
〈GAB-14〉
7-0938-3201 大 φ45×H100 ¥800
7-0938-3202 中 φ35×H100 ¥690
7-0938-3203 小 φ25×H100 ¥600
- ㉝ スライド式油引用替糸
〈GAB-15〉
7-0938-3301 大 ¥490
7-0938-3302 中 ¥440
7-0938-3303 小 ¥410
- ㉞ 18-0 長柄油引
〈GAB-16〉 7-0938-3401 ¥460
φ27×H183
- ㉟ 長柄油引用 替糸
〈GAB-17〉 7-0938-3501 ¥220



- ㊱ 18-0 スライド式油引セット 〈GAB-18〉
7-0938-3601 特大 φ100×H160 ¥3,300
7-0938-3602 大 φ 80×H130 ¥1,720
- ㊲ スライド式油引セット用 替糸 〈GAB-20〉
7-0938-3701 特大 ¥720
7-0938-3702 大 ¥470
- ㊳ 18-0 油引セット 〈GAB-01〉
7-0938-3801 大 φ85×H130 ¥1,550
7-0938-3802 小 φ78×H120 ¥1,240
- ㊴ 油引セット用 替糸 〈GAB-02〉
7-0938-3901 大 ¥440
7-0938-3902 小 ¥330
- ㊵ ポリカ油引セット 小
〈GAB-21〉 7-0938-4001 ¥1,240
φ78×H120
●油部分は、油量が見えるポリカーボネイト樹脂を使用。



- ㊶ フォルマ ワンプッシュ油引き (ボトル式) 2324 〈GAB-26〉 □ ¥698
7-0938-4101 ホワイト φ66×H128
7-0938-4102 オレンジ タンク容量:60ml
材質:本体/AS樹脂 ハケ/シリコン
●グリップ部に油を注入し、サイドを押すと適量の油が注げます。
●洗って清潔、固くならない便利なシリコン製ハケで、調理をサポートします。
- ㊷ ステンレス大判油引用 油引入
〈GAB-04〉 7-0938-4201 ¥760
135×106×H57
- ㊸ 18-0 油引入 〈GAB-05〉
7-0938-4301 大 φ87×H60 ¥540
7-0938-4302 小 φ73×H46 ¥330

- ㊹ シリコン油引き棒 KK-021 イエロー
〈GAB-24〉 □ 7-0938-4401 ¥440
φ40×H85
材質:油引き棒/ポリプロピレン(耐熱120℃)
刷毛/シリコン樹脂(耐熱210℃)

軽食・鉄板焼用品
ファーストフード 関連品
スナック包材・使い捨て容器
たこ焼・饅頭焼
お好み焼・鉄板焼
バーベキュー・アウトドア用品

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
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
テーブル椅子
サイン
店舗備品



① Ω 18-0 共柄 起金 <GOK-02>

7-0939-0101	5寸	150×376	¥1,260
7-0939-0102	4寸	120×267	¥520
7-0939-0103	3.5寸	105×240	¥430
7-0939-0104	3寸	90×220	¥360
7-0939-0105	大	75×185	¥240
7-0939-0106	中	70×182	¥230
7-0939-0107	小	65×177	¥220



② Ω 18-0 厚口共柄起金 <GOK-03>

7-0939-0201	特大	100×260	¥680
7-0939-0202	大	75×205	¥380
7-0939-0203	小	60×180	¥300



③ Ω 18-0 ローズ柄起金 <GOK-04>

7-0939-0301	5寸	150×376	¥1,950
7-0939-0302	4寸	120×267	¥830
7-0939-0303	3.5寸	105×240	¥700
7-0939-0304	3寸	90×220	¥620
7-0939-0305	大	75×185	¥480
7-0939-0306	中	70×182	¥470
7-0939-0307	小	65×177	¥460



④ Ω 18-8 モナカ柄てこ <GOK-08>

7-0939-0401	120	120×305	¥3,300
7-0939-0402	65	65×195	¥2,300

※ヘラ部は13-0になります。



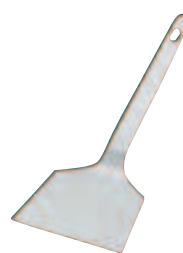
⑤ 18-0 共柄 ジャンボオコシ金 (てこ) <GOK-28>

7-0939-0501	210×334	¥4,300
-------------	---------	--------



⑥ IKD18-8 抗菌お好みヘラ <GOK-10>

7-0939-0601	4寸	120×290	¥1,540
7-0939-0602	3.5寸	105×247	¥1,240
7-0939-0603	3寸	90×230	¥1,100



⑦ IKD18-8 抗菌お好みヘラ ミニ <GOK-11>

7-0939-0701	大	75×190	¥840
7-0939-0702	中	70×180	¥760
7-0939-0703	小	62×177	¥660



⑧ 18-8 食道楽 起しヘラ <GOK-09>

7-0939-0801	大	94×294	¥1,570
7-0939-0802	中	79×234	¥1,030
7-0939-0803	小	69×197	¥790



⑨ Ω 18-0 厚口 文字ヘラ <GMV-02>

7-0939-0901	27×110	¥60
-------------	--------	-----



⑩ Ω 18-0 ローズ柄 文字ヘラ <GMV-01>

7-0939-1001	27×103	¥280
-------------	--------	------



⑪ Ω 18-0 長柄厚口 文字ヘラ <GMV-04>

7-0939-1101	34×130	¥80
-------------	--------	-----



⑫ 18-8 文字焼きヘラ <GMV-03>

7-0939-1201	30×130	¥240
-------------	--------	------



⑬ 18-0 新型 厚口 文字ヘラ <GMV-06>

7-0939-1301	大	34×130	¥90
7-0939-1302	小	30×108	¥60



⑭ SA オリーブ起し金 <BOL-78>

7-0939-1401	80×77 全長258	¥520
-------------	-------------	------

⑮ SA オリーブ ナイロン起し金 <BOL-94>

7-0939-1501	100×80 全長272	¥540
-------------	--------------	------

樹脂部:66ナイロン(耐熱温度200℃)
⑭、⑮金属部:18-0ステンレス鋼
ハンドル:天然木



⑯ 味道楽 起こしヘラ <GOK-70>

	アイボリー	ブラウン	サイズ	
4寸	7-0939-1601	7-0939-1602	120×310	¥950
3.5寸	7-0939-1603	7-0939-1604	105×278	¥810
3寸	7-0939-1605	7-0939-1606	90×262	¥750
大	7-0939-1607	7-0939-1608	75×210	¥450
中	7-0939-1609	7-0939-1610	70×204	¥430
小	7-0939-1611	7-0939-1612	65×198	¥420
ミニ	7-0939-1613	7-0939-1614	50×198	¥420

⑯～⑱材質:本体/ステンレス
ハンドル/66ナイロン(耐熱温度180℃)

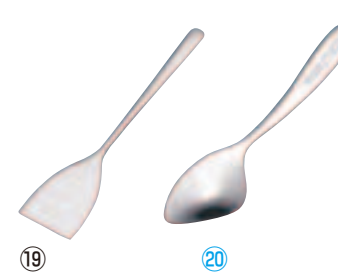


⑰ 味道楽 もんじゃヘラ <GMV-05>

7-0939-1701	アイボリー	30×137	¥300
7-0939-1702	ブラウン		

⑱ 味道楽 ロングスプーン <GLV-04>

7-0939-1801	アイボリー	全長:180	¥310
7-0939-1802	ブラウン		



⑲ Ω 18-8 セピア 文字焼きヘラ <OSP-05>

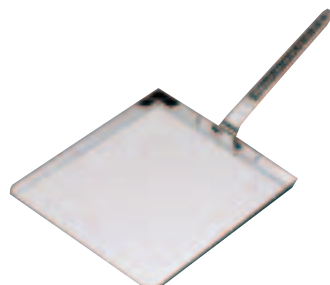
7-0939-1901	全長:138 へら幅:30	¥280
-------------	---------------	------

⑳ のじ18-8 ヘラスプーン CUT-11 <OYN-13>

7-0939-2001	全長:153 へら幅:40	¥400
-------------	---------------	------



① Ω 18-0 お好み焼用 チリトリ
<GTL-01>
7-0940-0101 大 275×271×全長435 ¥3,450
7-0940-0102 小 232×234×全長400 ¥3,150



② 18-0 モナカ柄 運搬具
<GUV-01>
7-0940-0201 大 269×268×全長450 ¥6,900
7-0940-0202 小 225×230×全長415 ¥6,600



③ Ω 18-0 お好み焼用 丸カバー
<GLB-01>
7-0940-0301 特大 φ260 ¥1,900
7-0940-0302 大 φ232 ¥1,700
7-0940-0303 小 φ216 ¥1,650
7-0940-0304 ミニ φ200 ¥1,300



④ 18-0 お好み焼用 小判カバー
<GLB-02> 7-0940-0401 ¥2,000
275×180



⑤ 18-8 片口鍋 (目盛付) <GKT-77> 目
φ 高さ 容量
7-0940-0501 大 φ165×H95 1.4 ¥5,500
7-0940-0502 中 φ150×H85 0.9 ¥5,000
7-0940-0503 小 φ135×H75 0.7 ¥4,500



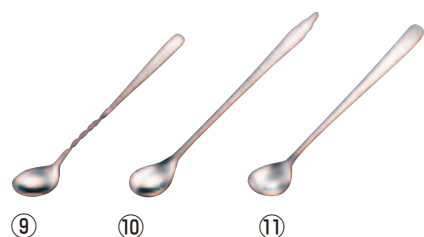
⑥ 18-8 スリムボール (取手付) MR-498
<GBC-13> 7-0940-0601 ¥1,320
145×120×H40 容量:260c.c.
●フチ巻をしていないので衛生的です。



⑦ 18-0 お好み焼カップ <GKT-02>
7-0940-0701 15cm (鉄止) φ155×H56 ¥960
7-0940-0702 特大 (鉄止) φ145×H50 ¥1,200
7-0940-0703 大 (スポット) φ125×H50 ¥760
7-0940-0704 大 (鉄止) φ125×H50 ¥1,050
7-0940-0705 小 (スポット) φ110×H60 ¥690
7-0940-0706 小 (鉄止) φ110×H55 ¥650
※15cmのみ18-8になります。



⑧ アルミボウル <RBU-20> 目
cm内 外径 高さ φ 板厚
7-0940-0801 10 120×42 0.3 1.2 ¥1,000
7-0940-0802 12 140×50 0.4 1.2 ¥1,200
7-0940-0803 14 161×58 0.7 1.2 ¥1,400
7-0940-0804 16 183×66 1.1 1.2 ¥1,600
7-0940-0805 18 203×75 1.6 1.2 ¥1,800
●ふちを起こすことで効率よく重ねることができます。
●持ち手の丸い穴から吊るしての収納も可能です。
●耐食性、摩耗性に優れたしゅう酸アルマイト加工。



⑨ 18-0 お好み焼用 ネジレスプーン
<GNZ-01> 7-0940-0901 ¥160

⑩ 18-0 #1500 ロングスプーン
<OSV-05> 7-0940-1001 ¥150

⑪ Ω ステンレス ライラック ソーダスプーン
<OLI-03> 7-0940-1101 ¥170



⑫ お好み焼用ソースポット (モリブデン鋼) <GSC-01>
7-0940-1201 大 φ122×H140 ¥5,400
7-0940-1202 小 φ95×H110 ¥2,300



⑬ IKD18-8 抗菌コップ (抗菌)
<BKT-85> 7-0940-1301 ¥1,500
φ76×H80



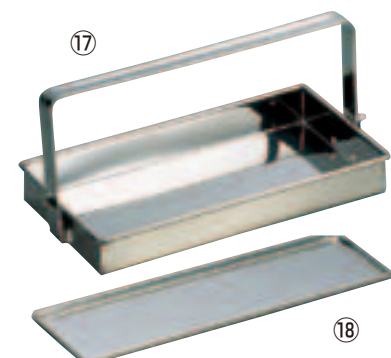
⑭ Ω 18-8 手付コップ <BKT-58>
cm
7-0940-1401 6 φ60×H60 ¥820
7-0940-1402 7 φ75×H70 ¥990
7-0940-1403 8 φ80×H80 ¥1,050
7-0940-1404 9 φ95×H90 ¥1,250
7-0940-1405 10 φ105×H100 ¥1,300



⑮ Ω 18-8 手なしコップ <GKT-01>
cm
7-0940-1501 7 φ75×H70 ¥900
7-0940-1502 8 φ80×H80 ¥960
7-0940-1503 9 φ95×H90 ¥1,160
7-0940-1504 10 φ105×H100 ¥1,200



⑯ 18-8 プレスお好み焼 ヤクミ入小 (2ツ仕切)
<GYK-05> 7-0940-1601 ¥3,100
150×80×H50



⑰ Ω 18-0 おかもち <GOK-01> 7-0940-1701 ¥2,600
310×170×H40 内303×158

⑱ 18-0 お好み焼用長皿 <GNG-01>
7-0940-1801 大 105×460 ¥940
内95×450
7-0940-1802 小 105×355 ¥810
内95×345

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

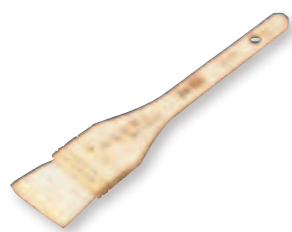
スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

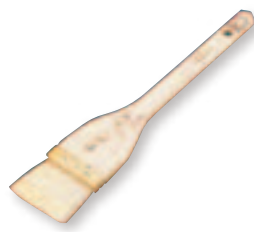
料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービスマ
喫茶用品
製菓用品
棚・ラック
洗濯用品
清掃用品
白衣靴
消耗品
ハンケット
ウェア
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
ガラス
食器
ホテル
用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



① 木柄 極上白ハケ (山羊毛) <BHK-36>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-0101	30	223	35	¥1,300
7-0941-0102	36	235	36	¥1,460
7-0941-0103	45	235	36	¥1,660
7-0941-0104	60	236	36	¥2,100
7-0941-0105	75	237	36	¥2,460
7-0941-0106	90	237	36	¥2,860
7-0941-0107	105	239	38	¥3,400
7-0941-0108	120	239	38	¥3,900

●三味系三段仕上げ ☒



② 木柄 白ハケ (山羊毛) <WHK-01>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-0201	30	223	33	¥660
7-0941-0202	36	223	33	¥740
7-0941-0203	45	223	35	¥780
7-0941-0204	60	226	36	¥960
7-0941-0205	75	226	36	¥1,160
7-0941-0206	90	229	36	¥1,600
7-0941-0207	105	229	36	¥1,940
7-0941-0208	120	229	36	¥2,160
7-0941-0209	150	236	36	¥2,900

☒



③ 木柄 黒ハケ (山羊毛) <WHK-02>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-0301	30	247	34	¥1,160
7-0941-0302	45	249	36	¥1,560
7-0941-0303	60	249	36	¥2,000
7-0941-0304	75	249	36	¥2,360
7-0941-0305	90	249	36	¥2,860

☒



④ 馬毛 タレハケ <BHK-02>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-0401	30	227	15	¥850
7-0941-0402	45	230	15	¥1,150
7-0941-0403	60	227	15	¥1,300

☒



⑤ 木柄 ナイロンハケ <WHK-04>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-0501	30	232	42	¥960
7-0941-0502	45	233	43	¥1,450
7-0941-0503	60	234	44	¥1,800

☒



⑥ 木柄 アクリルハケ <WHK-10>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-0601	30	225	36	¥660
7-0941-0602	45	225	36	¥800
7-0941-0603	60	226	36	¥900

⑦ 胴毛 テリハケ (馬毛胴毛) <BHK-59>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-0701	36	230	18	¥520
7-0941-0702	45	230	18	¥630
7-0941-0703	60	230	18	¥740

●馬毛のもっともやわらかい毛を使用していますので、やわらかい食品に塗るときなど最適です。
 ●タレハケとしてお使いください。使いやすいように柄を長くしてあります。



⑧ 羊毛 テリハケ (山羊毛) <BHK-58>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-0801	30	220	35	¥320
7-0941-0802	36	225	35	¥400
7-0941-0803	45	225	35	¥520
7-0941-0804	60	225	35	¥660
7-0941-0805	75	235	40	¥860
7-0941-0806	90	235	40	¥1,080
7-0941-0807	105	240	40	¥1,400

●一般的によく使われている料理ハケです。毛がやわらかく含みがいいので塗りやすく、食材を傷つけません。
 ●料理・お菓子用など万能にお使いいただけます。



⑨ ナイロン テリハケ <BHK-56>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-0901	30	220	35	¥460
7-0941-0902	36	220	35	¥530
7-0941-0903	45	225	35	¥670
7-0941-0904	60	225	35	¥820

●使いやすい手入れがしやすいナイロンの毛を使用しています。毛先があり、腰が強く、強い食材を塗る時に最適です。
 ●製菓、料理ハケとして万能にお使いいただけます。



⑩ プラ柄 テリハケ (羊毛) <BHK-57>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-1001	15	180	20	¥140
7-0941-1002	20	185	23	¥160
7-0941-1003	30	185	23	¥180
7-0941-1004	40	185	25	¥210
7-0941-1005	50	185	25	¥250

●柄がプラスチックで出来ていますので、お手入れがしやすく、垂れが柄に染み込んだりしません。ちょっとした所を塗るのに便利です。

⑪ プラ柄 白ハケ (山羊毛) <WHK-03>

	mm	全長	毛の長さ	
7-0941-1101	30	190	30	¥130
7-0941-1102	45	190	30	¥150
7-0941-1103	60	190	30	¥180

ハケの特徴はP.733参照ください。



ひっくり返すのも
カットするのも自由自在。
ホットケーキなどの返しにも。



⑬ お好み返し二刀流 ☒ 洗 (2本組) HS-269

<GOK-69> 7-0941-1301 ¥600
 140×175
 材質:ナイロン樹脂(耐熱温度180℃)



⑫ ドイツ製ソフトナイフ

<GNI-02> 7-0941-1201 ¥780

全長:265 刃渡り:145

グラスファイバー強化ポリアミド製(耐熱240℃)

●フッ素加工されたものを傷つけないので、安心して鉄板上でピザやお好み焼きなどを切れます。

関連商品 シリコンハケ→P.995

関連商品 その他料理ハケ→P.733



① TKG キッチンツール スクレーパー
KT83319A04 洗
 〈BKT-Q2〉 7-0942-0101 ¥2,300
 100×120 全長250
 ハンドル：ポリプロピレン
 金属部：ステンレス

② プラ柄 スクレーパー〈GSK-08〉

	cm	No.			
7-0942-0201	2.5	340	25×255	¥	700
7-0942-0202	7.5	360	75×255	¥	900
7-0942-0203	10	370	100×255	¥	1,100
7-0942-0204	12.5	380	125×255	¥	1,200
7-0942-0205	15	382	150×255	¥	1,500

③ プラ柄 本職用 皮スキ No.1130
 〈GKW-01〉 7-0942-0301 ¥1,300
 75×245

④ プラ柄 本職用テーパー 皮スキ No.1140
 〈GKW-02〉 7-0942-0401 ¥1,300
 75×245
 ●手にフィットするハンディーグリップにより、つかれずに作業できます。

⑤ プラ柄コゲ落とし No.1675 (鉄板焼・焼肉用)
 〈DKG-01〉 7-0942-0501 ¥920
 65×230
 ●固着した汚れに刃の表面が広くあたるので、一点に力を集中させずに済み、詰まっても様々な角度から追い込めます。



⑥ プラ柄 波型スクレーパー〈GSK-14〉

	cm	No.			
7-0942-0601	5	540	50×256	¥	880
7-0942-0602	10	560	100×256	¥	1,200

⑦ プラ柄 波型スクレーパー No.562(ピッチ小)
 〈GSK-15〉 7-0942-0701 ¥880
 50×256

⑧ プラ柄 マルチヘラ(曲刃) No.1110
 〈GML-01〉 7-0942-0801 ¥660
 50×223

⑨ プラ柄 アングルスクレーパー No.1170
 〈GSK-16〉 7-0942-0901 ¥750
 50×195



⑩ 18-0 ペガサス スクレーパー
 〈BSK-14〉 7-0942-1001 ¥1,650
 79×240

⑪ ヴォストフ ステンレスターナー 4431
 〈BTC-12〉 7-0942-1101 ¥8,300
 65×255

⑫ セラミック リアルスクレーパー 抗菌
 K-6 〈GSK-09〉 7-0942-1201 ¥1,420
 67×175
 ●京セラ製ファインセラミック使用
 ●ハンドルABS樹脂抗菌材入
 ●鍋・フライパン等の曲面の汚れ落としにも最適

⑬ セラミック スクレーパー
 〈GSK-01〉 7-0942-1301 ¥1,300
 65×170
 ●京セラ製 ファインセラミック使用

⑭ チタン スクレープカッターL
 〈GSK-49〉 7-0942-1401 ¥1,980
 150×40
 ●スクレーパー機能とカッター機能で、取る・剥がす・切るなど多用途でご使用いただけます。



⑮ ステンレス木柄 角型皮立〈DKW-02〉

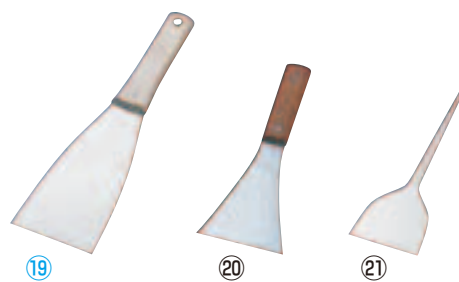
	mm				
7-0942-1501	36	36×190	¥	480	
7-0942-1502	42	42×190	¥	500	

⑯ ステンレス木柄 三角型皮立〈DKW-03〉
 7-0942-1601 60×180 ¥500

⑰ プラ柄皮立〈DKW-07〉

	cm	No.			
7-0942-1701	3.6	300	36×217	¥	580
7-0942-1702	4.2	310	42×217	¥	700
7-0942-1703	4.5	320	45×217	¥	700

⑱ プラ柄皮立 Y型(斜) No. 330
 〈DKW-05〉 7-0942-1801 63×220 ¥600



⑲ 木柄インクヘラ〈WIV-01〉

7-0942-1901	大	90×305	¥	1,950
7-0942-1902	小	75×295	¥	1,850

⑳ 木柄 三角ヘラ〈WSV-05〉

7-0942-2001	大	105×230	¥	980
7-0942-2002	中	90×230	¥	930
7-0942-2003	小	75×230	¥	880

㉑ 18-0 ヘガシ金〈GHG-01〉

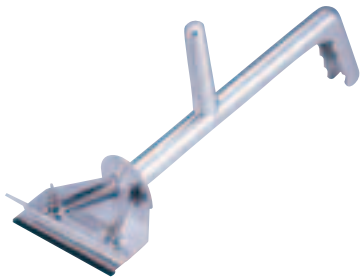
7-0942-2101	大	75×220	¥	360
7-0942-2102	中	65×210	¥	320
7-0942-2103	小	60×195	¥	290



㉒ ジャンボ皮立(ステンレス) No. 569
 〈DKW-06〉 7-0942-2201 ¥1,900
 全長:720 刃幅:90

㉓ マトファプラ柄 ジャイアントパレット 22371
 〈WPL-44〉 7-0942-2301 ¥5,850

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
ガラス
ホテル
椅子
サイン
店舗備品



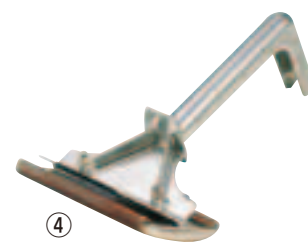
① TKG シェフ・マスター
グリドルスクレイパー No.90002
〈GSK-12〉 7-0943-0101 ¥11,000
幅143×全長500
■交換部品
7-0943-0102 替刃 ¥3,600



② イージー グリドルスクレイパー
No.55825 〈GSK-13〉 7-0943-0201 ¥18,000
幅152×全長400
■交換部品
7-0943-0202 替刃 ¥1,700



③ グリドル スクレイパー(プリンスキャッスル)
No.161 〈GSK-04〉 7-0943-0301 ¥23,100
幅152×全長376
■交換部品
7-0943-0302 替刃 ¥3,200



④ クリーン スクリーン(プリンスキャッスル)
No.167 〈GSK-03〉 7-0943-0401 ¥19,000
幅155×全長415
■交換部品
7-0943-0402 パット(白) ¥1,650
7-0943-0403 ネット(茶) ¥1,200



3M グリドル クリーナー
⑤ ホルダー

〈GGL-13〉 7-0943-0501 ¥5,058
140×72 柄長:335
(パッドは別売りです。)

⑥ パッド 全温用 (10枚入)
〈GGL-14〉 7-0943-0601 ¥4,540
140×84

⑦ クリーナー (40パック入)
〈GGL-15〉 7-0943-0701 ¥13,360
1パック100g
●従来のグリドル用洗剤と全く違い、安全性が非常に高い上に高温(150~200°C)で使用する洗剤です。しかも作業時間を大幅に短縮できます。



3M 高温用 グリドル

⑧ ホルダー No.482
(パッドNo.82:1枚付)
〈GGL-17〉 7-0943-0801 ¥3,648

⑨ パッド No.82 (10枚入)
〈GGL-18〉 7-0943-0901 ¥5,860
140×114
●耐熱温度は220°C。熱に強いグラス・ファイバー製なので、営業時間中でも温度を下げずにクリーニングできます。砥石のように砥ぎ汁が出たりせず、洗剤とも違いますので、あとでグリドルを洗う必要がありません。



3M 低温用 グリドル

⑩ ホルダー No.461
(パッド、スクリーン各1枚付)
〈GGL-19〉 7-0943-1001 ¥3,648

⑪ パッド (10枚入)
〈GGL-20〉 7-0943-1101 ¥2,920
150×100

⑫ スクリーン No.200 (20枚入)
〈GGL-21〉 7-0943-1201 ¥2,680
139×101
●100°C以下で御使用ください。スクリーンの上に低温用パッドを重ね、ホルダーでおさえてグリドルをこすります。汚れがあまりこびりついていない時には、パッドだけを御使用ください。



⑬ 3M スコッチ ブリック
グリドル スクラバー No.9537
〈GGL-16〉 7-0943-1301 ¥1,544
150×100

●耐熱温度が200°Cですので、営業中でも温度を下げずにグリドルの、クリーニング作業ができます。目詰まりの少ないパッドと、丈夫なホルダーが、一体になっているのでスピーディに、ガンコな汚れを落とせます。少量の油を鉄板に注いでお使いください。

耐熱素材不織布

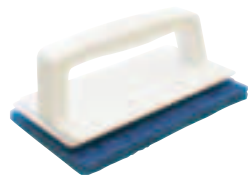


⑭ ワコー 耐熱不織布用グリップ
HR-A08
〈GGL-72〉 7-0943-1401 ¥2,300
150×80



⑮ ワコー 耐熱不織布 (10枚入)
HR-A07
〈GGL-71〉 7-0943-1501 ¥4,900
150×100

●耐熱温度は220°Cで連続使用可能。耐熱性に優れたメタ系アラミド繊維に研磨粒子を付着させた製品で、洗浄対象物の温度を下げずにご使用になれます。

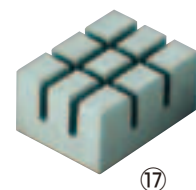


セットイメージ

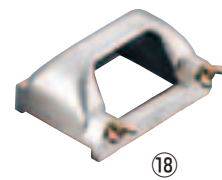
金属面のさび落とし・表面仕上げに!



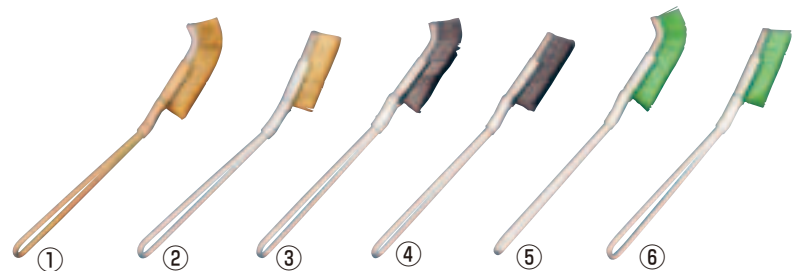
⑯ リョービ サンダ S-550M
〈GSV-13〉 7-0943-1601 ¥15,000
124×72×H127
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:170W
ペーパー寸法:クランプ式/75×140
マジック式/75×107
回転数:12,000/分
コード長さ:2.5m
質量:0.92kg
付属品:木工用ペーパー#100・木工用ペーパーマジック式#100×各1枚
●小型・軽量・片手でらくらく操作。
●ペーパー着脱が簡単なマイクロスティックパッド。
●乾式作業用。



⑰ レンジストーン砥石
〈ATI-12〉 7-0943-1701 ¥5,600
102×78×H52



⑱ 専用ハンドル
(レンジストーン砥石用)
〈ATI-13〉 7-0943-1801 ¥12,000

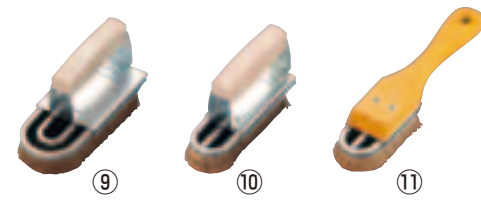


チャンネルブラシ

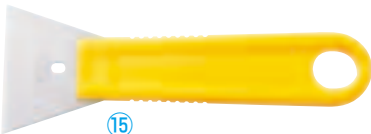
- ① 真鍮チャンネル(曲)
〈GBL-06〉7-0944-0101 ¥1,100
230(70)×H10 毛の長さ:20
- ② 真鍮チャンネル(直)
〈GBL-07〉7-0944-0201 ¥940
210(60)×H10 毛の長さ:20
- ③ ワイヤーチャンネル(曲)
〈GBL-04〉7-0944-0301 ¥850
230(70)×H10 毛の長さ:20
- ④ ワイヤーチャンネル(直)
〈GBL-05〉7-0944-0401 ¥670
210(60)×H10 毛の長さ:20
- ⑤ ナイロンチャンネル(曲)
〈GBL-08〉7-0944-0501 ¥850
230(70)×H10 毛の長さ:20
- ⑥ ナイロンチャンネル(直)
〈GBL-09〉7-0944-0601 ¥750
210(60)×H10 毛の長さ:20



- ⑦ カーライル 40672
スクラッチブラシ(ステンレス)
〈GBL-12〉7-0944-0701 ¥2,400
290(115)×28 毛長:30
●炭化した汚れも高温下でクリーニングが可能な耐熱ブラシです。
- ⑧ カーライル 40675
スクラッチブラシ(ステンレス)
〈GBL-13〉7-0944-0801 ¥620
185(34)×11 毛長:13
●炭化した汚れも高温下でクリーニングが可能な耐熱ブラシです。



- ⑨ No.16
〈GBL-15〉7-0944-0901 ¥4,500
137×64×H80
- ⑩ No.17
〈GBL-16〉7-0944-1001 ¥3,800
128×44×H81
- ⑪ No.127A
〈GBL-17〉7-0944-1101 ¥3,100
215×43×H36



- ⑫ オルファ Gスクレーパー スリム 232B
〈XOL-04〉7-0944-1201 ¥1,140
48×151(刃幅41)
材質:ハンドル/ポリプロピレン, エラストマー
金属部/ステンレス
●刃幅が小さいため、台所周りの狭いスペースの清掃に最適です。
- 交換部品
7-0944-1202 替刃(6枚入) ¥320

- ⑬ オルファ スクレーパー S型 35SB
〈XOL-05〉7-0944-1301 ¥350
32×159(刃幅25)
- ⑭ オルファ スクレーパー M型 35MB
〈XOL-06〉7-0944-1401 ¥390
43×159(刃幅43)

- ⑮ オルファ スクレーパー L型 35LB
〈XOL-07〉7-0944-1501 ¥440
60×159(刃幅60)
⑬~⑮材質:ハンドル/ポリプロピレン
金属部/ステンレス

- ⑯ グリルブラシ BB-8
〈GBL-18〉7-0944-1601 ¥600
63×43×190
材質:グリップ部/ポリプロピレン
ヘラ部/スチール(クロームメッキ)
ブラシ部/真鍮
●ヘラで鉄板と網目の油を、ブラシで網の汚れを落とします。

関連商品 ガスブラシ・ワイヤーブラシ→P.677



- ⑰ グリドル用洗浄剤 サラヤ グリドル クリーナー
〈JSV-45〉7-0944-1701 ¥7,600
6kg ③
●グリドルにこびりついたコゲや油汚れに。パッドに液を染み込ませて使用します。



- ⑱ クリーン・シェフ コゲ用洗剤 4.5L (無リン・アルカリ性)
〈JAM-01〉7-0944-1801 ¥4,500
希釈倍率:原液から2倍 ②
●焼網に付いたタンパク質の頑固なコゲ汚れを、つけ込み洗浄方によりパワフルに洗浄力を発揮します。
●鋳物にもご使用頂けますのでガスバーナーや五徳等の汚れ落としに最適です。
●重金属検出試験済
※御使用の際は、防護眼鏡、手袋をお使いください。
※一部お使いになれない金属があります。



- ⑲ シーバイエス グリドルクリーナー
〈GKL-25〉7-0944-1901 ¥4,750
5L ③ 使用希釈倍率:2倍
●グリドル、フライヤー、オーブングリルなどにこびりついて固化した落としにくい油汚れを効果的に除去します。台所中性洗剤並みのすすぎやすさ。生分解性にも優れているため排水も安心です。 無リン アルカリ性



- ⑳ シーバイエス グリドルファイター (30袋) (高温対応グリドル専用クリーナー) ④
〈JGL-09〉7-0944-2001 ¥10,000
1袋:100g(約1回分)
●グリドル板が高温(200℃)でも洗浄できるグリドル専用クリーナー。約10分で洗浄できます。
●主成分は食品添加物ですので、安心して御使用頂けます。 無リン アルカリ性



- ㉑ 焼肉店用 焼網・鉄板専用洗剤 ハイクリーナーA
〈GKL-30〉7-0944-2101 ¥3,200
4L ④
●こびり付いて落ちにくい焼きコゲ(糖分・炭水化物等)、頑固な油汚れを簡単に剥離洗浄します。



- ㉒ 業務用 コゲクリーン 〈JKG-01〉
7-0944-2201 4L ⑤ ¥9,600
7-0944-2202 20L ¥25,400
●超強力な洗浄力で焼き焦げ、固化した油分を除去し界面活性剤、アルカリ剤、溶剤のトリプル相乗効果で素早く洗浄します。
●河川や湖沼への水環境の悪化の要因となるリンを含有していません。
●洗浄剤は刺激臭が少なく、高温に熱した素材に用いてもムセにくい特殊処方、安心です。

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

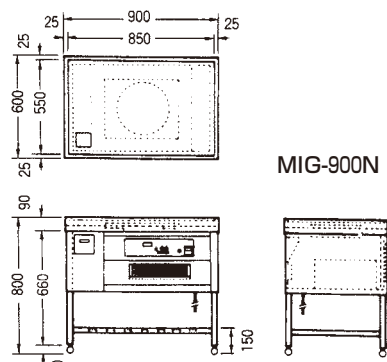
スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

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
ハンケケット
ウェアラ
ウェアラ
テーブル
卓上備品
料理演出
グラス
食器
ホテル用品
椅子
サイン
店舗備品



MIG-900N

1 電磁グリドル MIG-900N 直納 約2週間 200V

〈GGL-28〉 7-0945-0101 ¥1,680,000
 900×600×H800

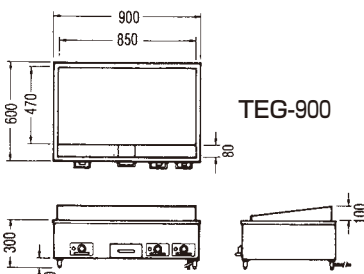
- 電磁グリドルは、排気ガス・放射熱がなく安全・クリーン・快適に使用できます。
- 室内をエアコンディションする環境に最適です。
- 熱効率のすぐれた設計により、立ち上がりと温度復帰がよく、連続して安定した加熱ができます。
- 鉄板表面温度は高感度センサーにより正確にコントロールします。
- パワーは微弱から強まで自在にコントロールし最適な調理ができます。
- 調理熱板スペースが広く、能率よく使用できます。
- 加熱効率90%以上の経済的な燃費とハード使用に対応します。

■仕様

型 式	グリドル板 (mm)		電気容量 3相200V	加熱 出力	リード線2m ・プラグ付	一次側定格 電流値(A)	ブレーカー容量 (A)	質量 (kg)
	間口	奥行						
MIG-900N	850	550	5.6kVA	5.0kw	接地3P-20A	16	3極:30	93

※漏電ブレーカーは、高調波誤動作対策品の30mA感度のものを御使用ください。

調理面積が広い。



TEG-900

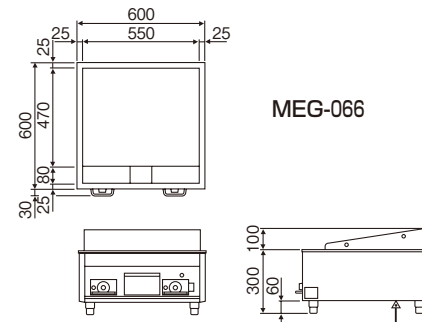
3 電気グリドル TEG 〈GGL-05〉 直納 約2週間 200V

型 式	外形寸法 (mm)			グリドル板 (mm)		焼面 区分	電気容量 3相200V	リード線2m付	一次側最大 電流値(A)	質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行					
7-0945-0301	450	600	300	400	470	1	3kw	接地3P-15A	31	¥180,000
7-0945-0302	600	600	300	550	470	2	6kw	接地3P-20A	57.3	¥230,000
7-0945-0303	750	600	300	700	470	2	6kw	接地3P-20A	83.5	¥270,000
7-0945-0304	900	600	300	850	470	3	9kw	接地3P-30A	110	¥326,000
7-0945-0305	1200	600	300	1150	470	4	12kw	直結	35	¥447,000

グリドル板は厚手の鋼板 (16mm、20mm) を採用。
 温度分布はほぼ均一で、調理有効面積が広く、大量調理も一気にこなせます。
 (油の飛散ガード付)



焼きムラのない均一加熱で、多彩な焼き物メニューを!
 排気の出ない電気式だから、キッチンもクリーンです。



MEG-066

2 電気グリドル MEG-066 直納 約10日 200V

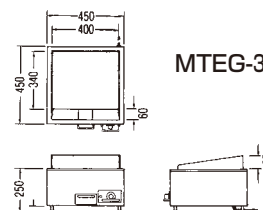
〈GGL-48〉 7-0945-0201 ¥218,000
 600×600×H300

- 厚さ20mmの鉄板でムラなく加熱調理できます。
- 温度調節ダイヤル、加熱中ランプを調理エリアに付けてあるほか、機器全体のON/OFFスイッチを搭載。
- トッププレートは、エリア (調理面2分割) ごとに焼き温度を切り換えられるエリアヒーティングを採用しています。

■仕様

型 式	焼面サイズ (mm)	電源 3相200V	手元開閉器容量	温度調節範囲 (°C)	質量 (kg)
MEG-066	540×460	6kW	20A	50~300	70

焼面は全面をフルに使える。



MTEG-3

4 電気ミニグリドル MTEG-3 直納 約2週間 200V

〈GGL-06〉 7-0945-0401 ¥175,000
 450×450×H250
 グリドル板に厚手鋼板を採用。
 熱効率がよく、グリドル全面で調理できます。
 小型でスペースを取りません。(油の飛散ガード付)



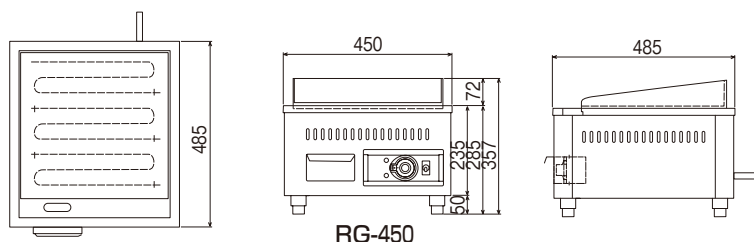
■仕様

型 式	焼面サイズ (mm)	電気 単相200V	リード線2m ・プラグ付	質量 (kg)
MTEG-3	400×340	3kw	接地2P-30A	26.5

5 電気グリドル 〈GGL-46〉 直納 3週間以上 200V

型 式	外形寸法 (mm)			グリドル板 (mm)		温度調節機	電気容量 3相200V	リード線2m ・プラグ付	本体質量 (kg)
	間口	奥行	高さ	間口	奥行				
7-0945-0501	450	485	285	394	382	50~320°C サーモ可変式	4.0kw	接地3P・20A	37
7-0945-0502	600	600	285	544	467		6.0kw		58
7-0945-0503	900	600	285	844	467		8.0kw		112

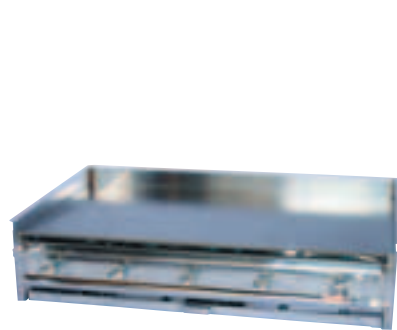
- 温度調節ダイヤルをセットするだけで50°C~320°Cまでの範囲で焼面の均一な温度が得られます。
- グリドルの鋼板も16mmの厚さのものを使用していますので保温性にも優れています。
- 汚れの飛びを防ぐガードプレート、カス受けボックス付属



RG-450

※このページの都市ガスの商品を御注文の際は、ガス種を御指定ください。

軽食・鉄板焼用品
ファーストフード 関連品
スナック包材・使い捨て容器
たこ焼・饅頭焼
お好み焼・鉄板焼
バーベキュー・アウトドア用品



①



②



③



④

① 卓上 鉄板焼 (GTT-02) 目

	LPガス	12・13A	サイズ (mm)	
AK-1B	7-0946-0101	7-0946-0102	630×465×H180	¥90,000
AK-2B	7-0946-0103	7-0946-0104	780×465×H180	¥104,000
AK-3B	7-0946-0105	7-0946-0106	930×565×H180	¥117,000



② 台付 鉄板焼 (GTT-01) 目

	LPガス	12・13A	サイズ (mm)	
AK-1A	7-0946-0201	7-0946-0202	630×465×H800	¥129,000
AK-2A	7-0946-0203	7-0946-0204	780×465×H800	¥145,000
AK-3A	7-0946-0205	7-0946-0206	930×565×H800	¥163,000



型 式	鉄板サイズ	バーナー数	ガス消費量 (1時間当たり)		ガス接続口 (mm)	
			LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
AK-1B・A	600×450	4本	0.39kg	7,890kcal	φ9.5	φ9.5
AK-2B・A	750×450	5本	0.49kg	9,870kcal		
AK-3B・A	900×550	5本	0.65kg	13,780kcal		φ13

●鉄板厚9mm



⑤



⑥

⑤ 台置き式 鉄板焼器 (GTT-33) 目

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
GR- 54	7-0946-0501	7-0946-0502	500×520×280	¥93,000
GR- 74	7-0946-0503	7-0946-0504	700×520×280	¥119,500
GR- 95	7-0946-0505	7-0946-0506	900×670×280	¥156,000
GR-115	7-0946-0507	7-0946-0508	1,100×670×280	¥186,500
GR-135	7-0946-0509	7-0946-0510	1,300×670×280	¥216,000

⑥ テーブル式 鉄板焼器 (GTT-34) 目

	LPガス	都市ガス	サイズ (mm)	
GT- 54	7-0946-0601	7-0946-0602	500×520×850	¥117,500
GT- 74	7-0946-0603	7-0946-0604	700×520×850	¥147,000
GT- 95	7-0946-0605	7-0946-0606	900×670×850	¥194,000
GT-115	7-0946-0607	7-0946-0608	1,100×670×850	¥226,500
GT-135	7-0946-0609	7-0946-0610	1,300×670×850	¥260,000

※ガス接続:強化ホースジョイント1/2

- ⑤⑥ ●本体オールステンレス製
●U型バーナー使用 (コックピッチ200mm)
●鉄板12mm表面黒皮 (H50mm×3面、H7mm×1面)
●油垂れ誘導加工されているので、油受け皿へスムーズに作業できます。



⑦ ガス式 グリドル MGG-066TB (サーモスタット付)

(GGL-12) 目 ¥205,000

7-0946-0701 LPガス
7-0946-0702 都市ガス

600×600×H370 グリドル面積:600×460

- ホットプレートには、サーモスタットを内蔵。ダイヤル操作により120℃～320℃まで、調理に適した温度がお手軽に、しかもスピーディに調整できます。

■仕様

形 式	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口	
	LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
MGG-066TB	0.65kg	7,800kcal	φ9.5ゴム管	φ13ゴム管

⑧ 卓上 鉄板焼 No.20 (GTT-03) 目 ¥55,000

7-0946-0801 LPガス
7-0946-0802 12・13A

628×390×H180

- 鉄板 600×360×厚9mm

■仕様

型 式	バーナー数	ガス消費量(1時間当たり)		ガス接続口 (mm)	
		LPガス	都市ガス	LPガス	都市ガス
No.20	4本	0.52kg	9,390kcal	φ9.5	φ13

⑨ AKS 卓上ドテ焼 (GDT-05) 目

	LPガス	13A	サイズ (mm)	
小	7-0946-0901	7-0946-0902	325×245×H155	¥33,000
大	7-0946-0903	7-0946-0904	390×260×H185	¥39,000

■仕様

	鉄板内径	バーナー数	ガス消費量(1時間当たり)	
			LPガス(kg)	13A(kcal)
小	317×235×H25	U1本	0.10	1,630
大	382×255×H25	2本	0.20	2,640

- ガス接続口:LPガス、13Aφ9.5mm
●鉄板厚:6mm フタ付

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
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
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 セラミックグリルプレート シェフ

〈GGL-70〉 U 7-0947-0101 ¥19,800

544×350×H90
材質：プレート/セラミック
フレーム/竹
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：1,400W
プレートサイズ：400×320
温度調節範囲：保温～250℃
コード長さ：1.5m
●竹素材のフレームなので、熱くなりにくくテーブルを傷めません。
●中央に緩やかな傾斜をつけ余分な油をカットできます。



布巾・キッチンペーパー等に水を含ませて熱いうちに拭き取ることができます。水洗いもできます。
引出し式受皿に油が落ちお手入れも簡単



② タイガー ホットプレート モウいちまい® CRC-B201

〈GHT-62〉 S 7-0947-0201 ¥18,000

484×358×H127
電源：単相100V
消費電力：1,200W
プレートサイズ：平面350×280×H24
波型350×285×H22
温度調節範囲：保温～250℃
コード長さ：3m
質量：4.9kg
●平面プレートは食材のこびりつきにくい「硬質セラミクスハードフッ素コーティング」
●穴あき・波型プレートは、油が流れやすい角度をつけた「油キャッチャー構造」を採用。

③ タイガー ホットプレート CRC-B101

〈GHT-63〉 S 7-0947-0301 ¥15,000

484×358×127
電源：単相100V
消費電力：1,200W
プレートサイズ：350×280×H24
温度調節範囲：保温～250℃
コード長さ：3m
質量：約3.5kg
●平面プレートは「硬質セラミクスハードフッ素コーティング」採用で耐久性アップ。
●8畳間でも延長コードがいらないゆとり3mコード。

④ タイガー グリルなべ CQG-B200

〈GGL-67〉 S 7-0947-0401 ¥18,000

402×360×H191
電源：単相100V
消費電力：1,100W
プレートサイズ：φ248×H27
深鍋サイズ：φ261×H65(容量3.7ℓ)
温度調節範囲：保温～240℃
コード長さ：3m
質量：約4.1kg
●プレートは野菜ゾーンつき波型プレート採用。
●深鍋は遠赤土鍋コーティングで、直火可能。
●ヘルシーメニューもできる蒸し台付き。

⑤ 象印 ホットプレート やきやき EA-DD10

〈GHT-59〉 S 7-0947-0501 ¥17,000

600×380×110
電源：単相100V
消費電力：1,350W
プレートサイズ：484×318×H26
温度調節範囲：80～250℃
コード長さ：2.5m
質量：5.5kg
●大きなお好み焼きが2枚焼ける、ワイド48cm遠赤平面プレート。
●平面プレートはトリプルチタンセラミックコートの採用で耐久性アップ。
●料理がしやすい「薄型ボディ」(調理面まで高さ5cm)



⑥ 象印 ホットプレート やきやき EA-BF10

〈GHT-66〉 S 7-0947-0601 ¥13,500

490×390×H105
電源：単相100V
消費電力：1,300W
プレートサイズ：360×334×H25
温度調節範囲：保温(80℃)～250℃
コード長さ：2.5m
質量：3.7kg
●丈夫で長持ち耐久性が高い「トリプルチタンセラミックコートの遠赤平面プレート」
●プレートのふちに直接手が触れにくい「本体ガード」

⑦ ピーコック 電気焼肉器 WY-C120

〈GYK-75〉 R 7-0947-0701 ¥9,000

460×308×H79
電源：単相100V
消費電力：1,200W
プレートサイズ：405×250×H40
温度設定範囲：160℃～230℃
コード長さ：1.8m
質量：約2.3kg
●余分な油を落とす穴あきプレートです。
●受け皿がプレートから落ちた油をしっかりとキャッチ。煙が出にくい焼肉器です。

⑧ イワタニ スモークレス焼肉グリル CB-SLG-1

〈GKS-94〉 S 7-0947-0801 ¥10,000

303×278×H149
プレートサイズ：φ233
最大発熱量：1.0kW(900kcal/h)
ガス消費量：約76g/h
連続燃焼時間：約3時間30分(専用ボンベ1本あたり)
点火方式：圧電点火方式
●煙の発生を少なく抑え、室内で手軽に焼肉が楽しめます。
●脂を炎に落とさないことで煙を出しません。
●プレートはフッ素コートでお手入れが簡単です。

⑨ ホットプレート 34cm SHP-34

〈GHT-65〉 I 7-0947-0901 ¥6,000

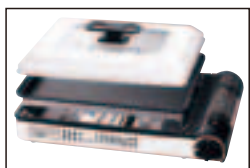
375×380×H160
電源：単相100V
消費電力：1,200W
プレートサイズ：φ340×H24
温度調節範囲：保温～230℃
コード長さ：1.4m
質量：約2.7kg
●一度にたくさんの調理が可能な大型ホットプレートです。
●プレートはこびり付きにくい「エンボス加工+2コートフッ素樹脂塗装」



⑩ イワタニ ホットプレート 焼き上手さんα CB-GHP-A

〈GHT-55〉 A 7-0947-1001 ¥15,000

471×325×H169
2.1kW(1,800kcal/h)
ガス消費量：約2時間(専用ボンベ1本あたり)
点火方式：圧電点火方式
焼面サイズ：342×268×H22
重量：4.1kg



調理高さ5cmの深型カバーで、厚みのある食材も早く火を通します。

⑪ イワタニ カセットフー ビストロの達人II CB-GP-W

〈GKS-91〉 R 7-0947-1101 ¥10,000

406×320×H187
2.3kW(2,000kcal/h)
ガス消費量：約2時間(専用ボンベ1本あたり)
点火方式：圧電点火方式
焼面サイズ：φ260×H30
●焼く、煮る、蒸す、炊く、鍋もの、これ1台でOK!
●プレートとガラス蓋を外せば、カセットコンロとしてご使用可能。
●プレートはお手入れ簡単なフッ素コート。

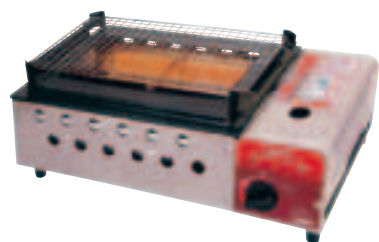


⑫ ビストロの達人 専用セイロ

〈GSI-01〉 7-0947-1201 ¥6,400

φ315×H90 内φ270×深さ47
●木製
●⑪ビストロの達人専用のセイロです。ガラス蓋もそのままセット出来ます。

※このページの都市ガスの商品を御注文の際はガス種を御指定ください。



① 遠赤外線グリル CCI-101

〈GEV-01〉 7-0948-0101 ¥19,000

414×273×H152
2.1kw(1800kcal/h)
ガス消費量:約150g/h
点火方式:イグナイター方式(単3乾電池1本使用・別売り)
使用時間:約95分(専用ボンベ1本あたり)
付属品:焼き網(300×188)
●セラミックの遠赤効果を利用した本格的焼肉調理器です。
●余分な脂は水受けに落ちるのでヘルシー調理。お掃除も簡単です。

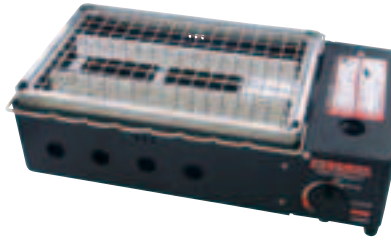
② イワタニ カセットガス 炉ばた焼き器 炙りや CB-ABR-1

〈GKS-95〉 7-0948-0201 ¥9,700

409×214×H134
2.3kW(2,000kcal/h)
ガス消費量:約169g/h
連続燃焼時間:約90分
点火方式:圧電点火方式
焼網サイズ:約280×180
質量:約2.4kg
●直火を使わず赤熱させた輻射板の熱で焼くのでムラなくじっくり焼けます。
●強火から弱火まで無段階の火力調節が可能で食材にあわせた焼き方ができます。



網を外してステーを立てれば串焼きもできます。



③ 焼きまへんか KC-102 (プレート付)

〈GYK-73〉 7-0948-0301 ¥12,000

394×223×H138
2.3kW(2,000kcal/h)
ガス消費量:165g/h
使用時間:約90分(専用ボンベ1本あたり)
点火方式:圧電点火方式
質量:3.3kg
付属品:焼き網、ホットプレート、串焼き棒
●1台で串焼き、網焼き、プレート焼きができます。
●ヒートパネル搭載でガスが最後まで無駄なく使えて経済的です。
●圧力感知安全装置搭載。
●カセットボンベはP.2025を参照して下さい。



④ 焼肉ロースター Y-37B型 つどい

〈GLC-37〉 7-0948-0401 LPガス ¥15,500

400×300×H135
イモノアミサイズ:295×178
ガス消費量:LPG 0.14kg/h
都市ガス 2,000kcal/h
ガス接続口:φ9.5

●バーナー&カバーはワンタッチ分離。掃除が簡単で水洗いできます。
●タレ油等を瞬時に飛ばし、遠赤外線ですと焼き上げます。
●立消安全装置付。
※都市ガス13A・LPガスのみ使用可能になります。他の特殊ガスについてはご使用できませんので御了承ください。



⑤ 高級焼肉器 じゅん Y-77C型

〈GYK-47〉 ¥11,000

7-0948-0501 LPガス
7-0948-0502 12・13A

335×262×H110
イモノアミサイズ:260×160
ガス消費量:LPG 1.47kw(0.105kg/h)
都市ガス 1.86kw(1600kcal/h)
ガス接続口:φ9.5



⑥ 焼肉ロースター Y-18C型 王者

〈GLC-36〉 ¥14,000

7-0948-0601 LPガス
7-0948-0602 12・13A

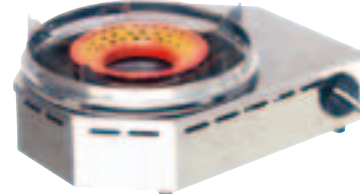
380×288×H111
イモノアミサイズ:375×213
ガス消費量:LPG 0.14kg/h
都市ガス 2,000kcal/h
ガス接続口:φ9.5

⑦ ロースター栓抜

〈GLC-11〉

7-0948-0701 ¥360

135
●ロースター用イモノ網を交換する時の引き上げ用に。



⑧ 焼き物コンロ 焼き道楽

〈DKV-83〉 ¥48,000

7-0948-0801 LPガス
7-0948-0802 13A

350×260×H147 アミ面:φ230
ガス消費量:LPG 2.9kw(0.21kg/h)
都市ガス(13A) 2.9kw(2,500Kcal/h)
ガス接続口:LPG φ9.5ゴム管
13A φ9.5ゴム管
付属品:アミ・ゴトク・アミクリッパー・放熱カバー



⑨ しちりん 卓上ガスロースター NK-4

〈DST-10〉 ¥65,500

7-0948-0901 LPガス
7-0948-0902 13A

φ325×H172
ガス消費量:LPガス/2.38kw
都市ガス(13A)/2.39kw
ガス接続口:φ9.5
点火方式:圧電点火方式
付属品:熱板、使い捨てアミ1枚
●断熱効果の高い本格珪藻土タイプです。
●立ち消え安全装置付。



⑩ しちりんガスロースター NK-5S

〈DST-09〉 ¥57,000

7-0948-1001 LPガス
7-0948-1002 13A

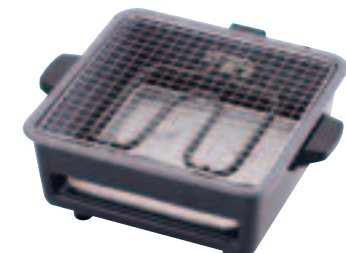
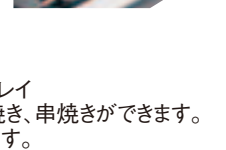
φ301×H172
ガス消費量:LPガス/2.38kw
13A/2.39kw
ガス接続口:φ9.5
点火方式:圧電式
付属品:使い捨てアミ1枚、アミグリッパー1個
●炭おこしの手間いらずで手軽にご使用できます。
●本体が熱くなりにくい特殊二重構造。
●立ち消え防止センサー付。



⑪ 家庭用 電気卓上コンロ 屋台横丁 MYT-800

〈DYK-74〉 7-0948-1101 ¥9,300

365×145×H105
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:800W
コード長さ:1.5m
質量:1.4kg
付属品:焼きアミ・たこ焼きプレート・脂受けトレイ
●これ1台でやきとり、焼き肉、網焼き、たこ焼き、串焼きができます。
●同時に約8本のやきとりを焼くことができます。
●焼き加減調節レバー付なので、美味しい焼き方自由自在。



⑫ 家庭用 電気網焼き器 いろり屋 MIR-1500

〈GAM-03〉 7-0948-1201 ¥8,300

260×270×H105
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:850W
コード長さ:1.5m
質量:1.5kg
付属品:焼きアミ・脂受けトレイ
●テーブルの上に置いても邪魔にならないコンパクトサイズ。
●余分な脂は専用トレイに落ちるから、ヘルシー&お手入れ簡単!



⑬ 家庭用 電気焼き鳥焼き器 NEWやきとり屋台 MYS-600

〈DYK-73〉 7-0948-1301 ¥5,600

230×150×H105
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:650W
コード長さ:1.5m
●食卓に置いても邪魔にならない省スペースで便利。収納場所にも困りません。
●焼き加減調整用レバー付で、お好みの焼き加減にできます。

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

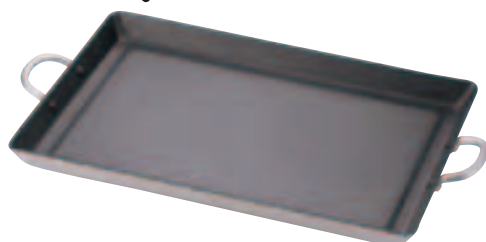
たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

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
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
食器
ホテル
テーブル
サイン
店舗備品

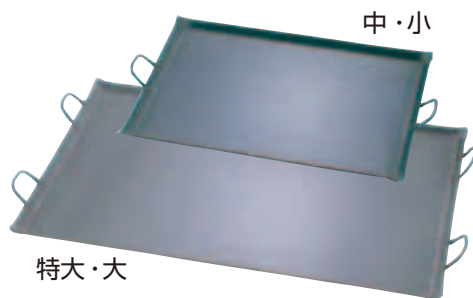
TKG



① TKG アルミノスティック
グリルプレート〈AGL-95〉

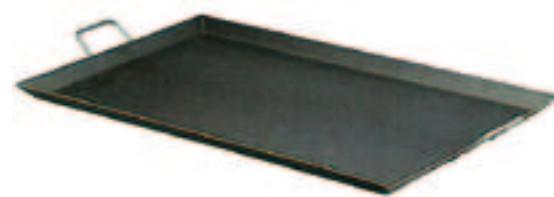
	高さ	kg	
7-0949-0101 S	450×320×30	1.90	¥ 9,300
7-0949-0102 M	500×380×30	2.42	¥ 12,000
7-0949-0103 L	600×400×30	2.99	¥ 14,000

材質:アルミニウム(フッ素樹脂塗膜)
板厚:4mm



② 鉄 極厚プレス式
バーベキュー鉄板〈GTT-31〉

	特大	大	中	小
7-0949-0201	900×600×21	800×600×21	600×450×20	450×360×18
7-0949-0202	6.0	6.0	4.5	3.2
7-0949-0203	26.0	23.0	11.0	4.5
7-0949-0204	¥50,000	¥49,000	¥31,000	¥18,500



③ バーベキュー鉄板〈GTT-30〉

7-0949-0301 CP-68	¥5,500
680×440×H50	約5.2kg
7-0949-0302 CP-58	¥4,500
580×440×H50	約4.4kg
7-0949-0303 CP-44	¥4,000
440×440×H50	約3.4kg

材質:スチール・焼付塗装仕上
板厚:2mm



④ バーベキューコンロ CBN-800

〈GKV-62〉目 7-0949-0401 ¥8,000
1,000×472×H680 質量:6.5kg
付属品:鉄板(360×330)×1枚
焼き網(465×295)×1枚、
(295×295)×1枚
材質:スチール(焼付塗装仕上)



⑤ バーベキューコンロ CBN-650

〈GKV-54〉目 7-0949-0501 ¥6,000
837×330×H673 質量:4.6kg
付属品:鉄板(360×330×H20)×1枚
焼き網(310×295)×2枚
材質:スチール(焼付塗装仕上)



⑥ バーベキューコンロ CBN-450

〈GKV-58〉目 7-0949-0601 ¥5,000
575×330×H515 質量:4.1kg
付属品:鉄板(470×330×H30)×1枚
焼き網(415×295)×1枚
材質:スチール(焼付塗装仕上)



⑦ 業務用 頑丈なBBQグリル

〈GBC-19〉目 7-0949-0701 ¥28,000
600×450×H700
材質:ステンレス鋼
質量:約9.3kg
●板厚1.2mmのステンレス炉で変形しにくく、
耐久性に優れています。
●スタンドは組み立てやすく、安定性の高い
クロス型です。
■専用ワイヤーアミ 目 7-0949-0702 ¥5,500
600×400



⑧ ステンレス アミも
つかめる Tong BB-15

〈BTV-J1〉 7-0949-0801 ¥1,000
60×33×375
質量:約200g
材質:本体/ステンレス
ハンドル部/天然木(ブナ)
●網を簡単に持ち上げる事が
できます。



⑨ ステンレス ランチャー
キャンプセット(6ピース)

〈JOY-15〉 7-0949-0901 ¥2,800
φ150×H70(収納時)
セット内容:ソースパンφ140×H67・
ソースパン蓋φ145×H15・
ミルクパンφ120×H65・
ミルクパン蓋φ125×H15・
中皿φ120×H23・
●多目的な機能性に富み、収納性も良
くかさばらず軽量で大変便利です。



⑩ ステンレス オールインワン鍋 (8ピース)

〈JOY-18〉 7-0949-1001 ¥5,000
φ175×H135(収納時)
セット内容:大鍋φ165×H135・
ソースパンφ140×H67・
ソースパン蓋φ145×H15・
ミルクパンφ120×H65・
ミルクパン蓋φ125×H15
●多目的な機能性に富み、収納性も良
くかさばらず軽量で大変便利です。

⑪ 18-8 フードキャリアー10cm
〈GFD-01〉目
7-0949-1101 2段 125×105×H155 ¥2,300
7-0949-1102 3段 125×105×H203 ¥2,800
容量:1段あたり400ml

⑫ 18-8 フードキャリアー12cm
〈GFD-02〉目
7-0949-1201 2段 145×125×H170 ¥2,700
7-0949-1202 3段 145×125×H225 ¥3,350
容量:1段あたり680ml

⑬ バケットキャリアーセットII KA-003
〈GBK-01〉目 7-0949-1301 ¥19,000
φ260×H280
付属品:交換用マントルSTG-201、G-ランプ
STG-26、ガスボンベSOTO FUEL
ST-700、シングルバーナー ST-L300、
コッヘル、アルミ保温シート、ポケットチ
PT-14SK
バケツにもなる多目的のバッグ
●発泡ウレタン入りでクーラーバッグとしても使用
できます。
●「食」を重点に考えた防災セットをキャリアーバ
ッグに入れました。
●災害時だけでなく、このままアウトドアレジャー
にも最適です。



スチールなのに熱くならない!

手軽に楽しむ本格炭火焼き。



① 角型卓上ビッグシチリン 団炭 SC-452
 〈GST-10〉 7-0950-0101 ¥8,000
 450×300×H196
 質量:6.2kg
 付属品:焼きアミ(255×405)×1枚



② 角型卓上シチリン 団炭 SC-392
 〈GST-11〉 7-0950-0201 ¥7,000
 390×250×H196
 質量:5kg
 付属品:焼きアミ(210×350)×1枚



③ 水こんろ 炭焼きグルメ M-450
 〈GKV-33〉 7-0950-0301 ¥7,300
 450×240×H164
 質量:3.5kg
 付属品:焼きアミ(205×410)×1枚



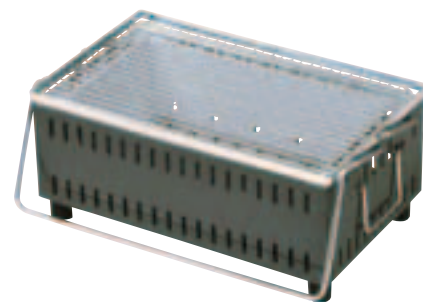
⑤ 水こんろ 炭焼きグルメ M-280
 〈GKV-32〉 7-0950-0501 ¥5,300
 φ284×H164
 質量:2.3kg
 付属品:焼きアミ(φ241)×1枚

団炭の特長

- ナカゴは取り外しが出来ますので灰の後始末もカンタン。また水洗いもOK!
- 通風のいい火種層を広く確保し、面倒な火おこしがカンタン。
- 空冷断熱方式を取り入れ、プラスチックテーブル、レジャーシートの上でも使用可能。(脚部耐熱プラスチック使用)



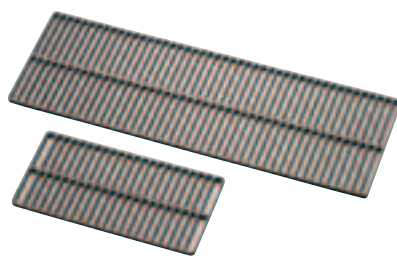
本体側面、底面は、触っても熱くなりません。アミの高さが設定できます。



⑥ 炭たしカンタン 卓上シチリン UC-350ST
 〈GST-15〉 7-0950-0601 ¥5,000
 355×215×H150
 質量:2.2kg
 付属品:焼きアミ(351×211)×1枚



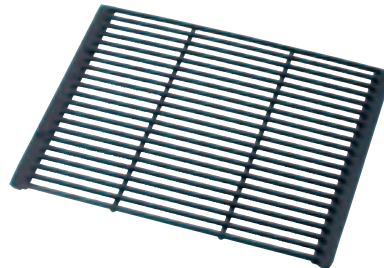
- ハンドルを上げると網が簡単に移動できるので、網をとらずに炭の足し増しや火力調節が便利です。



⑦ TKG 鉄鑄物 ロースター (焼きアミ) 〈GLS-06〉
 7-0950-0701 300×150 ¥2,200
 7-0950-0702 600×200 ¥4,400
 隙間間隔:7mm 厚さ:7mm

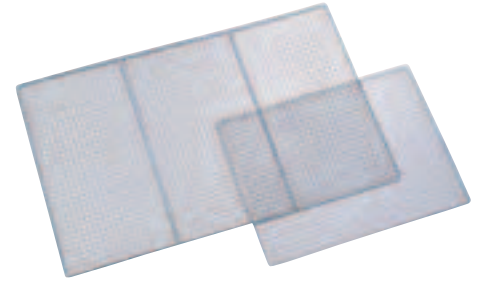


● コンロに合わせて自由に組み合わせができます。



⑧ TKG 鉄鑄物 ロストル (焼きアミ) 〈GLS-07〉
 7-0950-0801 482×319 ¥5,000
 7-0950-0802 482×394 ¥5,300
 隙間間隔:9mm 厚さ:8mm 高さ:15mm

- ⑦⑧ ● 炭火の火力にも耐えられ、熱伝導も良く、美味しく仕上げられます。
- 肉や魚に美味しそうな焦げ目をつけられます。



⑨ キャンピングロースター 〈GLC-45〉

7-0950-0901 ドラム缶用	900×600	¥2,100
7-0950-0902 ジャンボ 中	800×500	¥1,700
7-0950-0903 ジャンボ 小	600×400	¥920
7-0950-0904 スリム	800×300	¥1,100
7-0950-0905 大	500×380	¥800
7-0950-0906 小	450×300	¥650

材質:鉄線クロームメッキ



⑩ サバイバルストーブ(火起し) 〈GSB-01〉 7-0950-1001 ¥8,800
 φ126×H92(収納時)
 電源:単二電池1本
 質量:800g
 ● 本体の底にある小型モーターにより多量の空気を送り込み、燃料を完全燃焼させ抜群の火力を作ります。
 ● 燃料は紙、炭、木片、生木など燃えるものならなんでもOKです。



⑪ 缶ストーブ 〈GKV-72〉 7-0950-1101 ¥5,800
 φ196×H276
 質量:1.1kg
 材質:本体/アルミメッキ鋼板
 網/スチール(クロームメッキ)
 ● 屋外での調理、たき火、暖房までマルチに活躍します。
 ● 廃材や落ち葉も燃料にできるので、災害時の備えにも最適です。



⑫ 焼アミスタンドクッキングフレンド 〈GYK-50〉 7-0950-1201 ¥2,000
 210×270×H82
 質量:930g
 材質:鉄線ユニクロームメッキ
 付属品:木炭約500g、着火剤、炭受け用ざる
 ● ご家庭でも簡単に楽しめるバーベキューセットです。



- 1.「火起し達人」をバーベキューコンロの目皿の上に立て、丸めた新聞紙を入れ、さらに二つ折りにした割り箸を入れていきます。
- 2.その上に木炭を入れ、下穴から新聞紙に着火、木炭に完全に火が着くまで約5分(備長炭の場合は30~40分)待ちます。
- 3.上穴に火バサミを差し込んで「火起し達人」をゆっくり持ち上げると火起し完了。

⑬ 18-0火起し達人 F-110 〈GHO-01〉 7-0950-1301 ¥2,000
 φ110×H390
 付属品:ステンレス火バサミ(全長360)×1本
 割り箸10本、軍手1双



⑭ ステンバーベキュータレハケ大 〈WHK-11〉 7-0950-1401 ¥1,100
 φ20×H115 全長560

関連商品 炭・火起し→P.723

軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

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
鉄板焼用品
製菓用品
棚・ラック
洗濯用品
清掃用品
白衣
消耗品
ハンケッチ
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 ロッジ ロジック キャンプオーヴン
<GLT-10> G

	インチ	内径	高さ	kg	
7-0951-0101	10	L10CO3	255	80	6.6 ￥12,500
7-0951-0102	12	L12CO3	300	95	8.9 ￥17,000



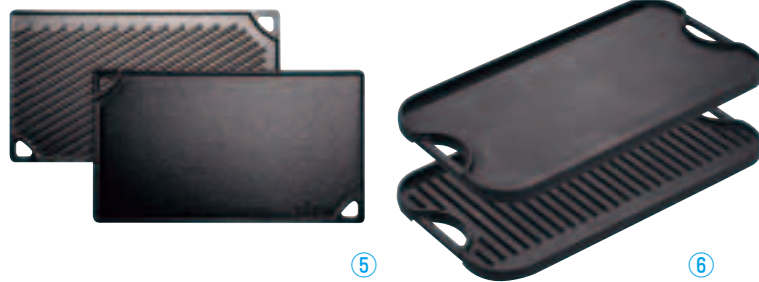
② ロッジ トライポッド 3TP2
<GPT-41> G 7-0951-0201 ￥8,400

900
質量:4kg
●ダッチオーブンを焚き火に吊るすための頑強な鉄製の三脚です。
●火の調節は、チェーンで自在に上下できます。
※写真のキャンプオーブンは別売です。



③ ロッジ キッキングテーブル A5-7
<GKT-75> G 7-0951-0301 ￥46,000

810×410×H900(風防高さ305)
質量:18kg
●テーブルの上に炭を置き、コンロ代わりでダッチオーブン料理や食材をのせたりするのにとても便利です。
●風防と脚は折りたたんで簡単に収納できます。
●デッキ部は約3mmの鉄板で炭の耐熱にも優れています。



④ ロッジ シーズンスチール スキレット H
<GLT-13> G

	インチ	内径	高さ	kg	底径	
7-0951-0401	8	CRS 8	200	35	1.1	135 ￥7,200
7-0951-0402	10	CRS10	260	35	1.6	185 ￥8,200
7-0951-0403	12	CRS12	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。

ロッジ ロジック リバーシブルグリドル

⑤ LDP3
<GLT-20> G 7-0951-0501 ￥8,800

間口	奥行	高さ	kg
425	241	18	5.0

⑥ LPGI3
<GLT-21> G 7-0951-0601 ￥13,800

間口	奥行	高さ	kg
508	265	25	6.4

⑤・⑥
●フラット面と油を落とす凹凸グリドル面で食材に合わせて使い分けができます。



⑦ 岩鑄 マルチオープン GOC-08 G
7-0951-0701 26-001 30cm(4.5ℓ) ￥33,000

370×200×H160 質量 7.8kg

●重い蓋が、気密性の高い空間を作り出し、食材の旨みを封じ込め、料理を美味しく仕上げます。
●煮る・焼く・炊くその他、五徳や中敷きにもなるロストルを追加することで燻す・蒸すまでの機能の増幅を実現しました。
●蓋は裏返すとグリルプレートに。

関連商品 ロッジ シリーズ→P.68～



⑧ 南部鉄 ダッチオープン
天火両手26cm F-358

<GDT-02> G 7-0951-0801 ￥30,000

φ280×405×H220(6ℓ)
内φ260×深さ130 質量:9.7kg
●鳥が丸ごと一羽入ることにこだわった深めのダッチオープンです。
●蓋はひっくり返しても安定感が良く、焼物に適しています。
●シーズニング(油をなじませ錆び止めする事) 不用。
※鍋底に脚がついています。



⑨ 南部鉄 ダッチオープン
天火片手20cm F-357

<GDT-01> G 7-0951-0901 ￥12,000 H

φ210×385×H125(4.3ℓ)
内φ195×深さ90 質量:4.3kg
底径:φ150
●家庭や野外、キャンピングカー内での調理にぴったりのダッチオープンです。
●蓋はフライパンとして使用できます。
●シーズニング(油をなじませ錆び止めする事) 不用。



⑩ アルミ 飯盒(4合) 811
<GHV-16> G 7-0951-1001 ￥2,200

195×130×H150

⑪ アルミ 飯盒(5合) 811-B
<GHV-15> G 7-0951-1101 ￥2,500

φ170×H160
材質:アルマイト塗装

関連商品 テスカ スキットル→P.1802



① スフィア 炭火用バーベキュー
グリル 蓋&キャスター付
26500/011

〈GTL-07〉 直 7-0952-0101 ¥100,000

φ645×H1,040(網までH780)
材質:ステンレス、エナメル加工、シリコンラバー
質量:11.2kg
●大人数にも対応できる大型グリルです。
●キャスター付きで移動も楽々です。



② スフィア 炭火用バーベキュー
グリル 蓋付 26500/005

〈GTL-03〉 直 7-0952-0201 ¥35,000

φ350×H550
材質:ステンレス、エナメル加工、シリコン
質量:4kg
●蒸し焼きから燻製まで活躍します。
●蓋は調整可能な空気孔付きです。
●串焼きに便利なアダプター付です。



軽食・鉄板焼用品

ファーストフード 関連品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

本格大型ガスグリル。ビアガーデンやイベントで大活躍!



③ スフィア ガス バーベキュー
グリル 大 26500/020

〈GTL-06〉 直 7-0952-0301 ¥500,000

1,384×564×H1,122
材質:カーボンスチール、ナイロン、ベークライ
ト、アルミニウム、ABS樹脂、鋳鉄
質量:51.1kg
グリルサイズ:鉄網/290×450×H10
鉄板/295×455×H10
ガス種類:プロパン
ガス消費量:978g/h
発熱量:11,780kcal



鍋・フライパン用コンロ



食器等保管用スペース

ポータブルバーベキューの決定版!



アダプター-A



一般のカセットボンベ接続可能
アダプター-B



プロパンでの使用を推奨しています。

④ スフィア ガス バーベキュー
グリル 小 26500/015

〈GTL-05〉 直 7-0952-0401 ¥140,000

572×578×H389
材質:カーボンスチール、ナイロン、ベーク
ライト、アルミニウム、ABS樹脂、鋳鉄
質量:13kg
グリルサイズ:475×360×H8
ガス種類:プロパン※
ガス消費量:233g/h
発熱量:2,750kcal
●高い収納性&持ち運びに便利です。
●温度計&着火ボタン付きです。
※アダプター-A、B付属
③・④バーベキューガスグリルは屋外でご使用ください。



⑤ アドベンチャーナイフ
(アーミータイプ) 5徳ツール T-90

〈GAD-02〉 7-0952-0501 ¥1,100

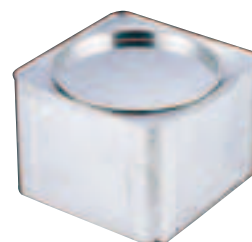
全長:95(収納時)
●ナイフ・栓抜・缶あけ、ードライバー・
缶切・糸通し、キリの5徳ツール



⑥ アドベンチャーナイフ
(コンビ式タイプ) 7徳ツール T-150

〈GAD-01〉 7-0952-0601 ¥1,400

全長:117(収納時)
●スプーン・フォーク・ナイフ・缶切・栓抜・
コルク抜・缶あけ、キリの7徳型
●本体が2つに分かれ、スプーンとフォ
ークが別々に使用できます。



⑦ ケイネン
ストーブ用固形燃料 5.5kg

〈GST-12〉 7-0952-0701 ¥4,600

236×236×H170



⑧ 屋外用トップ固形燃料
〈QNV-05〉

7-0952-0801 600g φ139×H176 ¥1,200

7-0952-0802 250g φ103×H167 ¥780

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
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
椅子
サイン
店舗備品

小型かまどにオープンがドッキング。
 野外料理の最強コンビ!



① 湯牧民 かまどん オープンセット(鑄鉄製)

〈GKM-09〉 7-0953-0101 ¥32,800

φ335×H307
 収納時:φ380×H310
 グリル径:φ310
 オープン容量:4ℓ
 炊飯量:5合(米0.8ℓ)
 質量:20kg

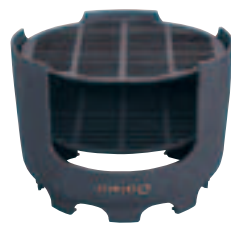
セット内容:かまど・オープン・フタ・グリル・ロストル・火ばさみ・収納缶
 ●場所を選ばず、手軽に野外料理が楽しめます。焼く、蒸す、炒める、煮る、炊く、の万能タッチオープンです。
 ●使用後は、収納箱でスッキリに収納ができます。



●フタの上にも熾(おき)を置いて、こんがり調理。



●フタを裏返せば、フライパンとしてご使用になれます。



●かまどをひっくり返せばバーベキューグリルとしてもご使用できます。



② アルスター製 丸かまど 大 AM-41

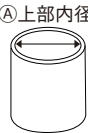
〈GKM-01〉 7-0953-0201 ¥7,100

上径φ400×下径φ400×H370
 質量:4.2kg

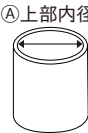
●鍋の大きさにより組蓋が取り替えます。



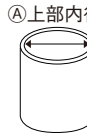
③ 上部内径



④ 上部内径



⑤ 上部内径



③ 極厚かまど(鍋受リング付) 〈GKM-04〉

型	サイズ	高さ	③	kg
7-0953-0301	36 OS-0663	465×395×380	約315	6.5 ¥11,500
7-0953-0302	38 OS-0656	480×415×390	約330	7.2 ¥11,500
7-0953-0303	42 OS-0666	545×470×425	約365	9.0 ¥14,500

●材質:スチール(焼付塗装)

④ 極厚かまど(鍋受リングなし) 〈GKM-05〉

サイズ	高さ	④	kg
7-0953-0401	625×550×425	約500	10.7 ¥19,000

材質:スチール(焼付塗装)

⑤ 極厚かまど(鍋受リング付・煙突取付式) 〈GKM-06〉

サイズ	高さ	⑤	kg
7-0953-0501	480×560×430	約330	8.2 ¥17,500

材質:スチール(焼付塗装)



■セット内容

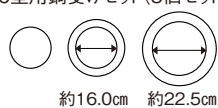
36型用	36型用鍋受けセット(3個セット)×1
38型用	38型用鍋受けセット(3個セット)×1
42型用	38型鍋受けリング×1 38型鍋受けセット(3個セット)×1
50型用	38型鍋受けリング×1 42型鍋受けリング×1 50型鍋受けリング×1 38型鍋受けセット(3個セット)×1

●③～⑤各サイズでご使用できます。

⑥ 極厚かまど用 鍋受けセット 〈GKM-08〉

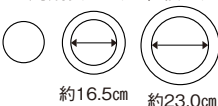
高さ	型	サイズ	kg
7-0953-0601	36型用(3個セット)	φ336×13	¥3,000
7-0953-0602	38型用(3個セット)	φ350×11	¥3,600
7-0953-0603	42型用(4個セット)	φ390×11	¥8,000
7-0953-0604	50型用(6個セット)	φ510×11	¥13,000

36型用鍋受けセット(3個セット)



約16.0cm 約22.5cm

38型用鍋受けセット(3個セット)



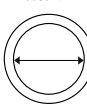
約16.5cm 約23.0cm

38型鍋受けリング



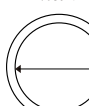
約33.0cm

42型鍋受けリング



約36.5cm

50型鍋受けリング



約41.0cm



⑦ クッキングストーブ OS-0670

〈GST-14〉 7-0953-0701 ¥43,000

480×375×H1,280(組立時)
 材質:スチール(焼付塗装)
 質量:35kg
 付属品:ロストル・煙突・灰かき棒・鍋受け3個セット
 ストーブ高:725
 上径:φ370
 ※屋外専用です。

ラーメン、うどん、炊飯、豚汁、その他汁物に。

さらに、別売りのセイロ受枠をセットすれば
②のセイロ仕様に、餃子鍋(蓋付)をセットすれば
③の鉄板焼仕様になり多目的に使用できます。



- ① 万能ガス調理器** **イベントくん 羽釜仕様**
KI-40H <GBV-11> **¥189,000**
 7-0954-0101 LPガス
 7-0954-0102 都市ガス
 570×570×H720
 収納時:600×600×H600
 ガス消費量:LPガス10.5kw
 (0.75kg/h)
 都市ガス10.5kw
 (0.75kg/h)
 質量:44kg
 キャスター:φ100自在×4(ストッパー付)
 満水時容量:34L(アルミ羽釜40cm)
 ラーメン・うどんスープ 80~100人分
 豚汁・汁物 150~200人分
 ● 本体オールステンレス製
 ● 組立式コンパクト収納

肉まん、あんまん、シューマイ、もち米、茶碗蒸、その他蒸し物に。

さらに、別売りの木蓋をセットすれば
①の羽釜仕様に、餃子鍋(蓋付)をセットすれば
③の鉄板焼仕様になり多目的に使用できます。



- ② 万能ガス調理器** **イベントくん セイロ仕様**
KI-51S <GBV-12> **¥205,000**
 7-0954-0201 LPガス
 7-0954-0202 都市ガス
 570×570×H720
 収納時:600×600×H600
 ガス消費量:LPガス10.5kw
 (0.75kg/h)
 都市ガス10.5kw
 (0.75kg/h)
 質量:43kg
 キャスター:φ100自在×4(ストッパー付)
 適応サイズ:中華セイロ台輪
 36cm~51cm
 ● 本体オールステンレス製
 ● 組立式コンパクト収納

焼そば、お好み焼き、餃子、焼きめし、焼肉、その他焼物に。

さらに、別売りの木蓋・羽釜をセットすれば
①の羽釜仕様に、羽釜・セイロ受枠をセットすれば
②のセイロ仕様になり多目的に使用できます。



- ③ 万能ガス調理器** **イベントくん 鉄板焼仕様**
KI-42T <GBV-13> **¥180,000**
 7-0954-0301 LPガス
 7-0954-0302 都市ガス
 570×570×H720
 収納時:600×600×H600
 ガス消費量:LPガス10.5kw
 (0.75kg/h)
 都市ガス10.5kw
 (0.75kg/h)
 質量:46kg
 キャスター:φ100自在×4
 (ストッパー付)
 ● 鉄板に深みのある餃子鍋42cm
 (蓋付)を使用しています。
 ● 本体オールステンレス製
 ● 組立式コンパクト収納

屋外イベントや緊急時の煮炊きなどに大活躍!



- ④ ガス式かまど かまどくん** **平釜タイプ KFE-80**
<GKM-07> ¥288,000
 7-0954-0401 LPガス
 7-0954-0402 都市ガス
 φ800×H640
 収納時:854×848×H708
 ガス消費量:LPガス23.3kw(1.66kg/h)
 都市ガス23.3kw(20,000kcal)
 材質:本体/ステンレス
 鍋/アルミニウム
 満水時容量:81ℓ(平釜80cm)
 質量:26.8kg
 ● 火力は強力なストロングバーナー採用。
 ● 緊急時にはバーナーを外して、一時的に
 薪での燃焼も可能です。
 ※屋外専用

⑤ ガス式スープカマドレンジ **早沸くん KSK-66-45**
<GKM-02> ¥160,000



- 7-0954-0501 LPガス
 7-0954-0502 都市ガス
 600×750×H580(寸胴鍋セット時:800)
 ガス消費量:LPG 13.26kw(0.95kg/h)
 都市ガス 13.26kw(11,400kcal)
 ガス接続口:LPG φ9.5
 都市ガス φ13
 質量:35kg(寸胴鍋除く)
 材質:本体/前枠/後枠/18-0ステンレス製
 ● 95℃で湯が激しく循環し始め、沸騰点に達します。
 ● カマド式で熱を逃がさない省エネタイプですので、熱効率アップ。
 ● 前枠は簡単に外せますので、寸胴鍋の移動が簡単にできます。
 ※写真の寸胴鍋(P.33①アルミDON寸胴鍋45cm)は別売です。
 ※強化ホース接続の場合は、強化ホースジョイントが必要です。(別売)



軽食・鉄板焼用品

ファーストフード関連用品

スナック包材・使い捨て容器

たこ焼・饅頭焼

お好み焼・鉄板焼

バーベキュー・アウトドア用品

※このページの商品の返却は御遠慮下さい。



E-Z UP DELUXE

イージーアップ「デラックス」テント

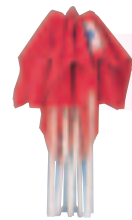
米国生まれのE-Z UP / イージーアップ・テント。世界一便利な折りたたみ式テントは、設営時間が大人2人でも僅か60秒です。収納も驚くほど簡単でコンパクト。面倒なパーツの組立ては一切有りません。サイズは3種類。アウトドアからスポーツ・イベントまで用途に合わせてご自由にお選び下さい。



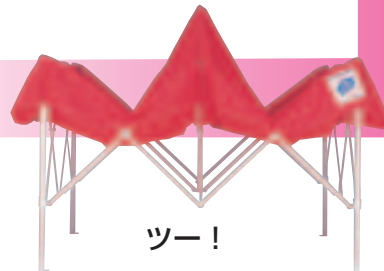
FAST&EASY!

セットアップはわずか60秒!

たたんだ状態から



ワン!



ツー!



スリー! 1分で完成!



①



②



③

イージーアップ デラックス テント

① DX30 <UTV-02>

② DX45 <UTV-03>

③ DX60 <UTV-04>

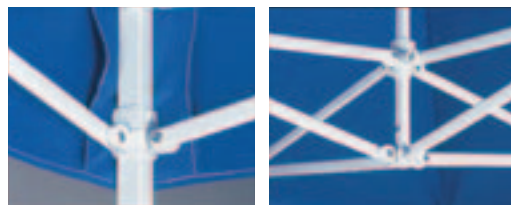
品番	グリーン	ホワイト	レッド	ブルー	
① DX30	7-0955-0101	7-0955-0102	7-0955-0103	7-0955-0104	¥129,000
② DX45	7-0955-0201	7-0955-0202	7-0955-0203	7-0955-0204	¥154,000
③ DX60	7-0955-0301	7-0955-0302	7-0955-0303	7-0955-0304	¥179,000

	テントサイズ	収納サイズ	質量
①	3.0m×3.0m	28cm(幅)×28cm(幅)×156cm(幅)	32kg
②	3.0m×4.5m	34cm(幅)×29cm(幅)×156cm(幅)	40kg
③	3.0m×6.0m	43cm(幅)×29cm(幅)×156cm(幅)	56kg

材質:天幕 ポリエステル100% 500デニール
 フレーム スチール・白粉体塗装
 付属品:キャリーバック・30cm杭・天幕取付工具



●5段階に高さを調節できます。 ●支柱付根には杭打ち用の穴が付いています。



●フレームは塗装が施されている為、錆に強く、高級感が演出されています。



ブルピン式ロック



L型ロック



ローラーキャリーバッグ



外向けにアングルを付けた支柱は、風に強く安定感があり、高さ調節が簡単。また、支柱の頂点から天幕を張り上げる構造なので、テント内部に邪魔な構造物が一切無く、開放感のある広々とした空間を確保。

④ イージーアップ ドームテント ビスタ DMJ29-18

<UTV-22> 7-0955-0401 ¥35,000

2.9m×2.9m×H2.7m・2.6m(高さ2段階)

収納サイズ:20×23×130cm

質量:12.6kg

材質:撥水性天幕/ポリエステル100%・190デニール

フレーム/スチール・白粉体塗装

付属品:ローラーキャリーバック・杭×4本

※このページの商品の返却は御遠慮下さい。

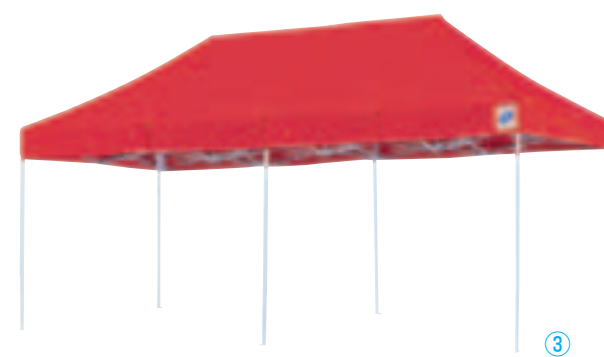
イーザーアップ デラックス アルミテント



①



②



③

① DXA-30 (UTV-13) 直 総 120

品番	グリーン	ホワイト	レッド	ブルー	
① DXA30	7-0956-0101	7-0956-0102	7-0956-0103	7-0956-0104	¥149,000
② DXA45	7-0956-0201	7-0956-0202	7-0956-0203	7-0956-0204	¥179,000
③ DXA60	7-0956-0301	7-0956-0302	7-0956-0303	7-0956-0304	¥219,000

② DXA-45 (UTV-14) 直 総 120

③ DXA-60 (UTV-15) 直 総 120

	テントサイズ	収納サイズ	質量
①	3.0m×3.0m	28cm×28cm×156cm	22kg
②	3.0m×4.5m	29cm×34cm×156cm	31kg
③	3.0m×6.0m	29cm×43cm×156cm	41kg

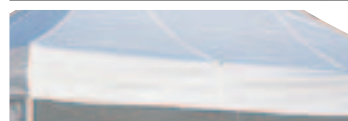
材質:天幕 ポリエステル100% 500デニール
フレーム アルミ・アルマイト加工
付属品:キャリーバック・30cm杭・天幕取付工具
●5段階に高さを調節できます。



④ 横幕 (UTV-05) 直 総 120

※6.0m幅は、3.0m幅を2枚ご利用ください。

	グリーン	ホワイト	レッド	ブルー	
3.0m 幅	7-0956-0401	7-0956-0402	7-0956-0403	7-0956-0404	¥19,000
4.5m 幅	7-0956-0405	7-0956-0406	7-0956-0407	7-0956-0408	¥23,000



●名入れも可能です。
※基本サイズ:100cm×20cm
※指定ロゴ・マークは、デザイン
入力費別途

風対策商品

- 杭 (4本セット):30cm
- カンタンウエイトセット/支柱4本・6本用
(水を入れて、柱に固定します。)
- 調節式固定ベルト/1ヶ
(支柱上部をアンカーや重量物等に繋ぐ時に使用します。)



⑤



⑥

⑤ 杭 (4本セット) 直 総 120

〈UTV-06〉 7-0956-0501 ¥2,000

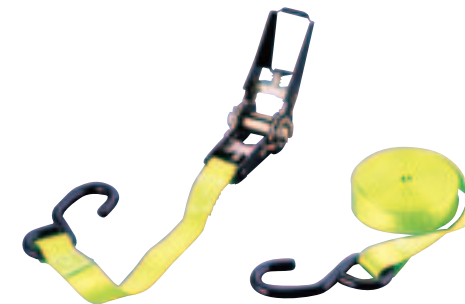
⑥ かんたんウエイトセット(水専用)
10kg仕様 (UTV-18)

7-0956-0601 支柱4本用 ¥9,500

7-0956-0602 支柱6本用 ¥14,250

セット内容:支柱4本用/ウエイトバッグ×4、水袋×4、
ひも×4
支柱6本用/ウエイトバッグ×6、水袋×6、
ひも×6

- 重しには入手が容易な水を使用しベルトで簡単に支柱に固定できます。



⑦ 調整式固定ベルト 直 総 120

〈UTV-09〉 7-0956-0701 ¥1,800



イーザーアップ・テントは短時間での簡易利用を目的として設計されており、常設には適していません。風対策品をご活用して頂いた上でも、強風・豪雨時などの場合はテントが破損する恐れがあります。悪天候時のご利用はお控え下さい。

軽食・
鉄板焼用品ファーストフード
関連品スナック包材・
使い捨て容器たこ焼・
饅頭焼お好み焼・
鉄板焼バーベキュー・
アウトドア用品