

これで手首の疲労や腰痛とはおさらば

とにかく軽～い

- 超軽量と評される圧倒的な軽さ、抜群の耐蝕性、しかも衛生的
- 優れた昇温速度を誇り、「素材のうま味を外に逃がさず手早く調理」中華料理の基本を実現します。
- 表面に施したショット加工が鍋表面に凹凸を形成し油なじみを良くします。(熱しなくても油のなじみは抜群です。)



① EBM 純チタン 超軽量 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	80	1.2	0.6	7279900	¥17,000
33cm	90	1.2	0.7	7280000	¥21,000
36cm	100	1.2	0.8	7280100	¥25,000
39cm	110	1.2	0.9	7280200	¥32,000
42cm	120	1.2	1.0	7280300	¥37,000
45cm	130	1.2	1.3	7280400	¥40,000

- ハンドル:18-8酸洗仕上
- 取手リベット止め

※金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。



② チタン 打出 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	100	1.2	0.8	4114400	¥79,000
39cm	110	1.2	0.9	4115500	¥80,000
42cm	120	1.2	1.0	4115600	¥86,000
45cm	130	1.2	1.1	4115700	¥95,000

- 取手溶接

商品の製造上、白層という症状(白い汚れに見える)がある場合がございますが、ご使用には問題ございません。

錆に強く・きめが細かく
油なじみも良いブルーテンパー

EBM
おすすめ



③ EBM 鉄ブルーテンパープレス 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	75	1.2	1.0	2724300	¥1,900
33cm	80	1.2	1.2	2724400	¥2,100
36cm	95	1.2	1.3	2724500	¥2,650
39cm	105	1.2	1.6	2724600	¥3,000
42cm	115	1.2	1.8	2724700	¥3,400
45cm	125	1.2	2.1	2724800	¥4,400

- 材質:鉄・ブルーテンパー材
表面加工:クリアラッカー塗装
- 耐火性に優れ、強火調理に最適です。
 - 炒め物がシャキッとジューシーに仕上がります。
 - 熱回りが非常に良く、素早く調理ができます。
 - 取手リベット止め



④ 山田 鉄 打出 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	70	1.2	0.8	0201200	¥2,900
30cm	80	1.2	0.9	0201300	¥3,300
33cm	90	1.2	1.1	0201400	¥4,000
36cm	100	1.2	1.3	0201500	¥5,200
39cm	110	1.2	1.5	0201600	¥6,300
42cm	120	1.2	1.7	0201700	¥7,300
45cm	130	1.2	2.0	0201800	¥8,600
48cm	140	1.6	2.8	0201900	¥12,500
51cm	150	1.6	3.4	0202000	¥17,000
54cm	160	1.6	3.8	0202100	¥20,000
57cm	170	1.6	4.2	0202200	¥23,800
60cm	180	1.6	4.6	0202300	¥27,700

- 取手リベット止め



⑤ 山田 鉄 打出 広東鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	100	1.2	1.3	0102600	¥6,000
39cm	110	1.2	1.5	0102700	¥7,000
42cm	120	1.2	1.7	0102800	¥8,000
45cm	130	1.2	1.9	0102900	¥9,300

- 取手溶接



⑥ 山田 鉄 打出 四川鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
36cm	110	1.2	1.3	0103000	¥6,000
39cm	120	1.2	1.5	0103100	¥7,200
42cm	130	1.2	1.7	0103200	¥8,300
45cm	140	1.2	1.9	0103300	¥9,700

- 取手リベット止め



⑦ 本場鉄 打出 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
15インチ	390	115	1.0	1.8	6012400	¥4,500
16インチ	410	125	1.0	2.0	6070800	¥4,560
17インチ	430	125	1.0	2.2	6070900	¥4,700
18インチ	460	140	1.0	2.4	6012500	¥4,800
19インチ	485	145	1.0	2.6	6071000	¥5,400
22インチ	560	165	2.0	4.2	6071100	¥8,900
24インチ	610	190	2.0	4.8	6071200	¥13,200
25インチ	635	200	2.0	6.0	6071300	¥15,500
26インチ	660	210	2.0	6.6	6071400	¥15,750
28インチ	710	220	2.0	8.0	6071500	¥23,300
30インチ	760	240	2.0	8.6	6071600	¥36,600
32インチ	810	280	2.0	9.6	6071700	¥37,700

- 取手リベット止め

Check!
「山田鉄打出中華鍋の特長」
数千回叩いて進るので、鉄の分子が細くなり、性質が変化するので、熱の伝わりが良く表面に細かい凸凹ができ、油の乗りがよく、焦げつきにくく、軽くて丈夫です。
※板厚、深さ、取手溶接などの特注承ります。



⑧ K 鉄 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	75	1.4	1.2	5744700	¥2,300
30cm	80	1.4	1.2	5744800	¥2,410
33cm	90	1.4	1.5	5744900	¥2,690
36cm	100	1.4	1.8	5745000	¥3,020
39cm	110	1.4	2.1	5745100	¥3,530
42cm	110	1.4	2.2	5745200	¥4,200
50cm	135	1.4	3.1	5745300	¥7,220

- 取手リベット止め



⑨ クローバー 18-8 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
42cm	130	1.5	2.2	6544500	¥12,350
45cm	135	1.5	2.5	6544600	¥13,450
48cm	145	1.5	2.8	0203500	¥15,000
51cm	145	1.5	3.5	0203600	¥16,400
54cm	155	1.5	3.9	0203700	¥18,400
57cm	170	1.5	4.3	0203800	¥20,200
60cm	180	1.5	4.5	0203900	¥23,500

- 取手リベット止め



⑩ MA ステンレス 中華両手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	72	1.0	0.8	0204100	¥3,520
33cm	80	1.0	0.9	0204200	¥4,200
36cm	89	1.0	1.0	0204300	¥4,990

- 取手溶接



⑪ K 鉄 中華鍋

内径	φ	外径	深さ	kg	商品コード	価格		
30cm	114318	290	4.0	364	95	3.0	0134100	¥15,000
36cm	114332	359	6.9	367	112	4.2	0134200	¥30,000



⑫ 中華鍋ワゴン SG-71S

5745400 ¥64,000
外寸:上径 φ460×下径 φ550×H540
キャスター:φ50 4輪自在(2輪スッパード)
材質:ステンレス製
重量:約6.5kg
※中華鍋のサイズに合わせて製作いたします。
ご注文の際は使用される中華鍋のサイズをご連絡ください。

これで手首の疲労や
腰痛とはおさらば

とにかく軽～い

EBM
おすすめ



①EBM 純チタン 中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	80	1.2	0.5	7279400	¥22,000
30cm	91	1.2	0.6	7279500	¥24,000
33cm	98	1.2	0.7	7279600	¥28,000
36cm	110	1.2	0.9	7279700	¥33,000
39cm	121	1.2	1.0	7279800	¥39,000

- 圧倒的な軽さ、抜群の耐酸性、しかも衛生的
 - 優れた昇温速度で、「素材のうま味を外に逃がさず手早く調理」中華料理の基本を実現します。
 - 表面に施したショット加工が鍋表面に凹凸を形成し油なじみを良くします。(熱しくても油のなじみは抜群です。)
- ハンドル部は本体と一体成型で、大変丈夫です。



※金属の特性上、空炊きは変形の原因となります。



②チタン 打出 中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	90	1.2	0.6	4113000	¥63,000
33cm	100	1.2	0.7	4113100	¥72,000
36cm	110	1.2	0.8	4113200	¥83,000
39cm	120	1.2	0.9	4113300	¥98,000



商品の製造上、白層という症状(白い汚れに見える)がある場合がございますが、ご使用には問題ございません。



③クローバー チタン 北京鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	82	1.2	0.6	5742900	¥30,800
33cm	100	1.2	0.8	5743000	¥34,500
36cm	110	1.2	0.9	5743100	¥39,500

④純チタン 木柄 いため鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
26cm	75	1.2	0.6	8069600	¥16,500
28cm	80	1.2	0.6	2295400	¥17,400
30cm	90	1.2	0.7	8069700	¥17,700

錆に強く・きめが細かく・油なじみも良い
ブルーテンパー

EBM
おすすめ



⑤EBM 鉄 ブルーテンパー プレス 中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	70	1.2	0.9	2723800	¥2,250
30cm	75	1.2	1.1	2723900	¥2,600
33cm	90	1.2	1.3	2724000	¥2,900
36cm	100	1.2	1.5	2724100	¥3,550
39cm	115	1.2	1.7	2724200	¥4,200

材質:鉄・ブルーテンパー材

表面加工:クリヤラッカー塗装

- 耐久性に優れ、強火調理に最適です。
- 耐熱物がシャキッとジュースに仕上がります。
- 熱回りが非常に良く、素早く調理ができます。



⑥山田 鉄 打出 中華片手鍋 (1.2mm)

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	70	1.2	0.7	0193500	¥4,500
27cm	80	1.2	0.8	0193600	¥4,700
30cm	90	1.2	1.0	0193700	¥5,400
33cm	100	1.2	1.2	0193800	¥6,700
36cm	110	1.2	1.4	0193900	¥7,900
39cm	120	1.2	1.4	0194000	¥10,300
42cm	130	1.2	1.9	0194100	¥13,600
45cm	140	1.2	2.1	0194200	¥17,900



⑦山田 鉄 打出 中華片手鍋 (1.6mm)

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	70	1.6	0.8	0194300	¥4,700
27cm	80	1.6	1.1	0194400	¥5,400
30cm	90	1.6	1.3	0194500	¥6,300
33cm	100	1.6	1.5	0194600	¥7,300
36cm	110	1.6	1.8	0194700	¥8,600
39cm	120	1.6	2.0	0194800	¥10,900
42cm	130	1.6	2.4	0194900	¥14,500
45cm	140	1.6	2.7	0195000	¥18,800



⑧山田 鉄 打出木柄 中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	70	1.2	0.7	0196900	¥6,400
27cm	80	1.2	0.9	0197000	¥6,600
30cm	90	1.2	1.0	0197100	¥7,200
33cm	100	1.2	1.2	0197200	¥8,400
36cm	110	1.2	1.4	0197300	¥9,500
39cm	120	1.2	1.6	4874800	¥12,500

Check!

ブルーテンパー材とは

ブルーテンパー材はフライパンなどを作るために開発された材料で他の鉄板製品材料と比べ錆びにくく、加工性に優れています。



⑨本場鉄 打出木柄 中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
13インチ	330	110	1.2	1.2	6071800	¥5,550
14インチ	360	110	1.2	1.5	6071900	¥5,800
15インチ	380	120	1.2	1.6	6012600	¥6,000
16インチ	410	120	1.2	1.7	6072000	¥6,600



⑩アルミ 打出 中華片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	86	3.0	0.9	0197600	¥8,300
30cm	90	3.0	1.1	0197700	¥9,300
33cm	100	3.0	1.3	0197800	¥10,500
36cm	100	3.0	1.4	0197900	¥11,500
39cm	110	3.0	1.7	0198000	¥13,000
42cm	110	3.0	1.8	0198100	¥15,000



⑪K 鉄製 北京鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	85	1.4	1.2	5743300	¥2,410
30cm	85	1.4	1.3	5743400	¥2,800



⑫IH 鉄 北京鍋

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	70	1.6	125	0.6	7234700	¥2,000
22cm	75	1.6	130	0.7	7234800	¥2,500
24cm	78	1.6	140	0.7	7234900	¥3,000
27cm	90	2.0	155	1.0	7235000	¥3,500

※27cmのみ口無しになります。



⑬フジ IH 中華鍋 DX

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
31cm	89	2.0	180	1.5	2764800	¥13,000

材質:ステンレス/アルミクラッド三層鍋

●内面フッ素樹脂加工



⑭ロイヤル 中華鍋 HCD-330

内径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
31cm	90	1.5	145	1.1	4205500	¥24,000

材質:18-10ステンレス



⑮MA ステンレス ジャパン鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	78	1.2	0.9	0198200	¥3,890
30cm	85	1.2	1.1	0198300	¥4,410
33cm	95	1.2	1.3	0198400	¥5,400

09 ポール・サル・水ます

10 はかり・タイマー・温度度計

03 中華料理道具・揚鍋

04 ブランドキッチンコレクション

05 フードパン・天板・バット類

06 給食道具・ストレーナー類

07 バスボックス・コンテナー類

08 葉入れ・シールウエア容器

01 業務用鍋類・フライパン

02 キッチンポット・保存容器

03 中華料理道具・揚鍋



①EBM ビストロ 二層クラッド (アルミ/ステン) いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
18cm	197	55	2.1	135	0.6	1925600	¥12,500
21cm	226	60	2.1	160	0.7	1925700	¥14,000
24cm	258	70	2.1	175	0.8	1925800	¥16,000
27cm	287	75	2.1	200	1.0	1925900	¥18,000
30cm	315	80	2.1	225	1.1	1926000	¥21,000
33cm	347	85	2.1	250	1.3	1926100	¥23,500

- 作業性を考えた、短めのもち易いハンドル
- 内面フッ素Wコート



②6 ラフィーネ IH いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	213	59	2.2	130	0.8	0233050	¥5,500
24cm	255	72	2.2	145	1.1	0233060	¥6,000
28cm	297	79	2.2	175	1.4	0233070	¥7,500



②ティファール IHホームシェフ ウォックパン

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	285	80	2.9	179	1.2	1946220	¥8,050



③アルプレッサ 炒め鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	287	70	2.5	160	1.1	6549000	¥4,000

- アルミ+ステンレス底板で電磁にも使えます。
- 内面フッ素樹脂加工



②5 IHダイヤモンドマーブルDX いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
28cm	300	77	2.8	178	0.8	5051610	¥3,600



②7 リョーガ いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
24cm	250	72	3.1	0.8	0233560	¥4,500
28cm	290	73	3.1	0.8	0233570	¥5,000
30cm	310	80	3.1	1.0	0233580	¥5,500



⑤ティファール インテグラル ジュエル ウォックパン

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	299	75	2.9	0.9	2149510	¥6,670



⑥銅 リプレス 炒め鍋 (セラミック樹脂加工)

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
RV-14	280	80	1.5	1.5	6378700	¥18,000

本体:純銅製



⑦匠技 いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
28cm	290	78	4.0	1.0	3679000	¥5,300
30cm	310	85	4.0	1.1	3679100	¥5,800

- テフロンプラチナ加工



⑨ブラックストーン いため鍋

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
20cm	219	70	2.4	0.4	3678100	¥1,750
24cm	258	80	2.4	0.6	3678110	¥2,000
28cm	298	80	2.4	0.7	3678200	¥2,500
30cm	320	90	2.5	0.9	3678210	¥3,100

- 内面フッ素加工



⑩EBM ステンレス 中華 穴明 片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	35	0.7	0.3	0198600	¥2,350
24cm	45	0.7	0.4	0198700	¥2,900
27cm	45	0.7	0.5	0198800	¥3,300
30cm	48	0.7	0.5	0198900	¥3,700

穴径:5mm



⑪ステンレス本場 中華 穴明 片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
9インチ	234	70	1.2	0.5	6012700	¥5,050
10インチ	254	70	1.2	0.5	6072100	¥5,850
11インチ	280	75	1.2	0.7	6072200	¥6,960
12インチ	310	85	1.2	0.9	6012800	¥7,800

穴径:4mm



⑫山田 鉄 打出 中華 穴明 片手鍋

内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	50	1.2	0.5	0196200	¥2,900
24cm	60	1.2	0.6	0196300	¥3,600
27cm	64	1.2	0.8	0196400	¥4,700
30cm	82	1.2	0.9	0196500	¥5,900
33cm	85	1.2	1.1	0196600	¥7,100
36cm	105	1.2	1.2	0196700	¥8,400
39cm	117	1.2	1.4	0196800	¥10,100

穴径:5mm



⑬純チタン ジャーレン

8069800 ¥18,400
外寸:φ240×H40
板厚:1.2 重量:340g
穴径:5mm



⑭EBM 18-8 アミ式 ジャーレン

外径	柄長	商品コード	価格
30cm	135	8701300	¥17,000
33cm	135	8701400	¥19,000

網目:6.5メッシュ



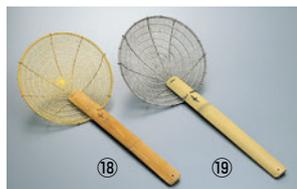
⑮EBM 18-8 中華ストレーナー

3045400 ¥7,500
φ300×柄の長さ380
網目:2.5メッシュ



⑰鉄 中華鍋受け台

0199000 ¥1,400
上φ240×下φ270×H55



⑱真鍮 油こし 手造り

外径	柄長	商品コード	価格
8インチ	200	0213800	¥4,500
9インチ	225	0213900	¥5,000
10インチ	255	0214000	¥5,300
12インチ	300	0214100	¥6,500
13インチ	330	0214200	¥7,700

⑲ステンレス 手造り 油こし 中国製

外径	柄長	商品コード	価格	
8インチ	178	285	5617710	¥4,100
9インチ	225	315	5617720	¥4,800
10インチ	255	340	5617700	¥6,400
11インチ	279	340	5617730	¥6,700
12インチ	300	350	5617800	¥7,000
13インチ	330	380	5617900	¥8,500



竹 ササラ

商品コード	価格
⑳24cm φ35	0209100 ¥500
㉑18cm φ35	5745500 ¥420
㉒12cm φ20	5745600 ¥360

- 竹ササラは魚の腹たき取りにも使用できます

㉓シュロタワシ

5745700 ¥1,200
φ30~φ55×全長125

㉔本場竹 ささら

6013900 ¥1,350
φ42×全長280

- 竹皮だけでできているので折れにくく丈夫です。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

広東料理用調理道具



このページの商品は中国製です。手作りの為、商品のサイズに若干の異なりが生じる事がございます。



09 ポール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

03 揚鍋 中華料理道具

04 フランドキッチン コレクション

05 フードパン・天板・バット類

06 給食道具・ストレーナー類

07 バスボックス・コンテナ類

08 薬味入・シールウェア容器



①ステンレス 卓上用 足付鍋

内径	高さ	商品コード	価格
7インチ	186 70	6014200	¥4,300
8インチ	206 78	6194800	¥4,800
9インチ	234 78	6014100	¥4,800



②アルミ 食卓用 魚皿

6014300 ¥6,000
外寸:410×170
※③のコンロと合わせてご使用ください。



③アルミ 魚皿用 コンロ

6014400 ¥11,000
外寸:280×125×H95
※中に炭を入れて②の魚皿と合わせてご使用ください。



④ステンレス 中華用 穴明ボール

内径	深さ	商品コード	価格
9インチ	226 65	6014500	¥5,600



⑤ステンレス 油受け

(7L) 6014600 ¥14,500
外寸:305(255)×H160



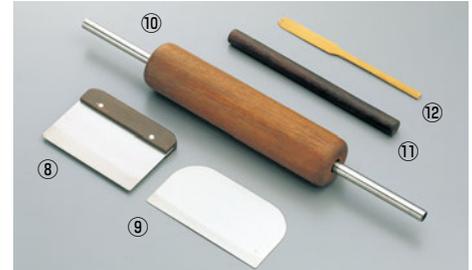
⑥ステンレス 卵こし

6014700 ¥6,800
30メッシュ
内寸:φ230×H115



⑦ステンレス 点心用 餡皿(台付)

内径	高さ	商品コード	価格
12インチ	310 70	6014800	¥6,000
14インチ	360 75	6014900	¥7,200



⑧中国製 ステンレス 木柄 スケッパー

6015300 ¥2,800
幅150×105

⑩中国製 ローラー

6015000 ¥5,600
φ68×H295
ステンレス芯棒 φ15×550

⑨中国製 ステンレス スケッパー

6015400 ¥1,700
幅175×95

⑪中国製 のし棒

6015100 ¥1,900
φ21×H275

⑫中国製 竹べら

6015200 ¥2,200
全長235



⑬おもり付 天秤

6015500 ¥3,400
皿の径 φ130
竿の長さ 428
おもり 120g



⑭ステンレス 中華用 粉ふるい

6015600 ¥8,400
30メッシュ
外寸:φ287×H107



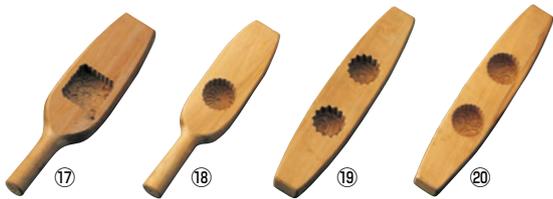
⑮ステンレス 丸型 菓子型枠

内径	高さ	商品コード	価格
8インチ	φ219×H55	6015700	¥3,000
9インチ	φ244×H55	6015800	¥3,150
11インチ	φ300×H55	6015900	¥3,400



⑯ステンレス 角型 菓子型枠

6016000 ¥4,100
内寸:315×315×H60



中華用 菓子木型

型サイズ	商品コード	価格
17 3両方形1穴 60×60×H24	6016200	¥6,750
18 2両元双頭1穴 φ50×H24	6016300	¥5,550
19 2両星形2穴 φ40×H24	6016400	¥6,150
20 2両元双頭2穴 φ48×H24	6016500	¥5,550



アルミ 中華用 菓子型

上径	下径	高さ	商品コード	価格
21 # 4	φ66×φ46	×H25	6016600	¥240
22 # 20	φ52×φ35	×H19	6016700	¥240
23 # 22	φ48×φ29	×H18	6016800	¥240
24 # 27	φ46×φ27	×H18	6016900	¥240



⑫ステンレス 中華用 細工セット 17本組

6017200 ¥9,600
全長167



⑬ステンレス 中華用 細工セット 6本組

6017300 ¥5,550
全長155

⑭真鍮製 花車

6017400 ¥2,800
φ29 全長135



ステンレス 花鉗子

全長	商品コード	価格
28 # 2 75	6017500	¥1,350
29 # 9 75	6017600	¥1,350
30 # 12 75	6017700	¥1,350

オールステンレスで衛生的

①EBM オールステンレス
プラスト加工 中華お玉

φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	130	365	330	265	7702000 ¥2,350
中	120	365	270	245	7702100 ¥2,280
小	110	365	160	210	7702200 ¥2,200



●従来の木柄と違い、継ぎ目がなく一体成型のため衛生的です。更に持ち手がプラスト加工(ザラザラ加工)で、すべりにくく握り易くなっています。

②EBM オールステンレス
プラスト加工 楕円 中華お玉

7702300	¥2,500
約320cc	135×110×365
重量:	245g

③EBM オールステンレス
プラスト加工 中華ヘラ

幅	柄長	g	商品コード	価格
大	135	365	205	7702400 ¥2,080
中	120	365	180	7702500 ¥2,000
小	110	365	175	7702600 ¥1,950

⑧本場ステンレス 中華お玉
(中国製)

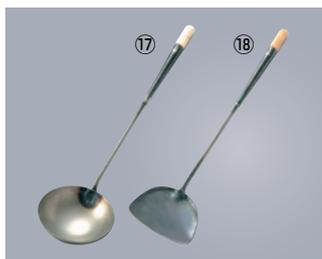
φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
12両	150	420	480	448	6013300 ¥4,100
10両	140	390	400	440	6013200 ¥3,600
8両	125	380	320	330	6013100 ¥3,400
6両	120	370	240	270	6013000 ¥3,200
4両	110	355	160	230	6012900 ¥2,900

※手造りの為サイズに多少誤差があります。

⑨本場ステンレス 中華ヘラ
(中国製)

幅	柄長	g	商品コード	価格
特大	135	420	330	6013800 ¥3,600
大	130	400	300	6013700 ¥3,150
1号	120	360	288	6013600 ¥2,800
2号	112	355	240	6013500 ¥2,650
3号	103	340	198	6013400 ¥2,250

※手造りの為サイズに多少誤差があります。



①7鉄 つなぎ柄 中華お玉

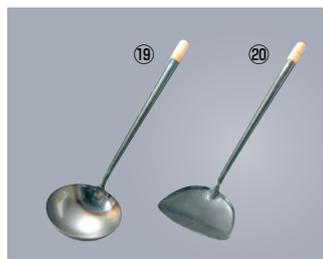
φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	130	360	350	305	4879000 ¥1,650
中	120	360	260	275	4879100 ¥1,550
小	110	360	190	260	4879200 ¥1,500

※手造りの為サイズに多少誤差があります。

①8鉄 つなぎ柄 中華ヘラ

幅	柄長	g	商品コード	価格
大	130	370	270	4879300 ¥1,550
中	120	370	235	4879400 ¥1,500
小	110	370	225	4879500 ¥1,450

※手造りの為サイズに多少誤差があります。



①9鉄 パイプ柄 中華お玉

φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	130	340	350	270	0206100 ¥1,450
中	120	340	260	240	0206200 ¥1,300
小	110	340	190	220	0206300 ¥1,250

②0鉄 パイプ柄 中華ヘラ

幅	柄長	g	商品コード	価格
大	130	330	235	0206400 ¥1,300
中	120	330	215	0206500 ¥1,250
小	110	330	190	0206600 ¥1,150



④EBM ステンレス 中華お玉

φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	130	370	310	245	0206700 ¥1,440
中	120	370	230	235	0206800 ¥1,300
小	110	370	180	216	0206900 ¥1,240

⑤EBM ステンレス 中華ヘラ

幅	柄長	g	商品コード	価格
大	128	370	205	0207000 ¥1,240
中	114	370	185	0207100 ¥1,200
小	103	370	175	0207200 ¥1,150



⑥EBM 鉄 中華お玉

φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	129	340	320	305	0208100 ¥880
中	116	340	200	264	0208200 ¥850
小	107	340	135	246	0208300 ¥820

⑦EBM 鉄 中華ヘラ

幅	柄長	g	商品コード	価格
大	130	345	230	0208400 ¥880
中	116	345	210	0208500 ¥850
小	105	345	195	0208600 ¥820

①1MA ステンレス
楕円中華お玉

0209000	¥1,750
約340cc	135×100×柄長370
重量:	275g

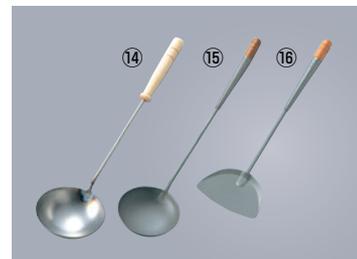


①2リス 18-0 木柄 中華お玉

φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	130	365	320	260	0207300 ¥1,580
中	120	365	240	245	0207400 ¥1,520
小	110	365	160	205	0207500 ¥1,460
ミニ	95	295	140	125	0236800 ¥960

①3リス 18-0 木柄 中華ヘラ

幅	柄長	g	商品コード	価格
大	135	375	195	0207600 ¥1,450
中	120	375	175	0207700 ¥1,430
小	110	370	170	8117600 ¥1,380
ミニ	100	295	110	0236900 ¥920



①4チタン 中華お玉

φ	柄長	cc	g	商品コード	価格
大	130	380	350	220	4116300 ¥7,850
中	120	380	260	190	4116400 ¥7,300
小	110	380	210	185	4116500 ¥6,900

※硬化熱処理はしておりません。

①5純チタン 中華お玉

φ	柄長	cc	板厚	g	商品コード	価格
大	130	380	320	1.2	200	8069900 ¥6,500
中	120	380	240	1.2	190	8070000 ¥6,300
小	110	380	160	1.2	170	8070100 ¥6,200

①6純チタン 中華ヘラ

8070200	¥6,300
外寸:	130×100×柄長340
重量:	160g 幅:130



②1鉄 穴明 中華お玉

φ	柄長	g	商品コード	価格
大	130	345	280	0208700 ¥1,150
中	120	345	260	0208800 ¥1,100
小	110	345	240	0208900 ¥1,050

穴径:φ5mm

②2鉄 中華チャーハン
お玉

0210200	¥950
φ105×柄長215	
約150cc	重量:200g



①鉄 ギョーザ鍋

内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	340	40	4.5	4.6	0204400	¥6,500
30cm	370	40	4.5	5.0	0204500	¥7,300
33cm	395	40	5.0	6.4	0204600	¥9,400
36cm	420	40	6.0	8.0	0204700	¥11,600
39cm	470	40	6.5	9.4	0204800	¥13,600
42cm	505	45	6.5	11.8	0204900	¥16,900
45cm	540	45	6.5	12.8	0205000	¥20,200

※餃子鍋の板厚が厚いのは、熱が均一に広がり熱効率にすぐれ、ムラなく焼きあげるためです。



②アルミ ギョーザ鍋用蓋

商品コード	価格
27cm用 0205100	¥2,900
30cm用 0205200	¥3,600
33cm用 0205300	¥4,000
36cm用 0205400	¥4,700
39cm用 0205500	¥6,500
42cm用 0205600	¥8,100
45cm用 0205700	¥9,500



③EBM さわら 木蓋 (ギョーザ鍋用蓋兼用)

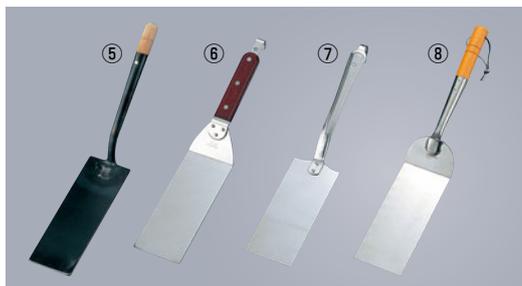
厚さ	商品コード	価格
30cm (27cm用) 15	0145300	¥2,250
33cm (30cm用) 15	0145400	¥2,500
36cm (33cm用) 15	0145500	¥2,800
39cm (36cm用) 15	0145600	¥3,200
42cm (39cm用) 15	0145700	¥4,400
45cm (42cm用) 15	0145800	¥4,900
48cm (45cm用) 15	0145900	¥5,500

※①に使用する木蓋は鍋のサイズより1サイズ(3cm)大きくなります。



④ステンレス ギョーザ鍋蓋

商品コード	価格
27cm用 5745800	¥4,900
30cm用 5745900	¥5,500
33cm用 5746000	¥6,000
36cm用 5746100	¥7,000
39cm用 5746200	¥9,100



⑤EBM 鉄 ギョーザ返し

180×75×柄の長さ210 0210300 ¥1,500

⑥EBM 木柄 万能ターナー 穴無

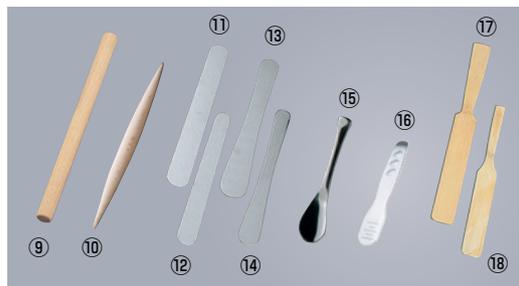
180×76×柄の長さ150 0678600 ¥1,400

⑦UK 18-8 ギョーザ返し

170×75×柄の長さ195 0210400 ¥1,180

⑧ステンレス 木柄 ギョーザ返し

185×75×柄の長さ190 5746300 ¥1,200



⑨EBM ギョーザ用 めん棒 (ブナ材)

φ20×270 0210600 ¥320

⑩木製 シュウマイメン棒

全長:240 2582250 ¥1,450

ステンレス アンペラ

	全長	幅	商品コード	価格
⑪大	230	30	0210700	¥340
⑫小	205	25	0210800	¥270
⑬中細 大	220	34	0210900	¥350
⑭中細 小	205	26	0211000	¥270

板厚:1.2

⑮18-8 万能ヘラ

7818500 ¥380

全長:180 幅:30

板厚:2.5

⑯18-8 餃子ヘラ

25×150 3327300 ¥390

●餃子型の凸凹で柄が滑りにくいです。

竹ペラ

	幅	全長	商品コード	価格
⑰大	30	280	0211100	¥220
⑱小	25	230	0211200	¥200



⑲ナイロン ギョーザ絞り袋

幅460×長さ750 0210500 ¥2,800

目開き:0.45mm

●野菜の水切りに使用すると便利です。



⑳EBM 18-0 給食皿

内径	深さ	商品コード	価格
10cm φ100	14	2464300	¥240
12cm φ120	17	2464400	¥250
14cm φ140	18	2464500	¥350
16cm φ160	19	2464600	¥400
18cm φ180	19	2464700	¥450
20cm φ200	21	2464800	¥600



㉑FK ブリキ パイ皿

外径	内径	底内寸	深さ	商品コード	価格	
#1	φ228	φ210	176	18	2594500	¥310
#2	φ203	φ186	152	17	2594600	¥260
#3	φ184	φ168	130	16	2594700	¥250
#4	φ152	φ131	105	11	2594800	¥260
#5	φ124	φ110	89	12	2594900	¥210
#6	φ171	φ153	120	14	2595000	¥260
#9	φ260	φ240	208	24	2595100	¥560



㉒竹 中華菜ザル

外径	内径	高さ	商品コード	価格
15cm	135	70	3065900	¥1,450
18cm	165	70	3066000	¥1,500
21cm	195	80	3066100	¥1,650
24cm	225	90	3066200	¥1,800



㉓EBM 18-8 中華調味料入スタンド

8468400 ¥3,300

外寸:214×185×H116 (64)

有効内寸:152×152

※中にステンレスボール15cm (P259参照)と丸型調味料入14cm (P239参照)が入ります。



EBM中華調味料入スタンド組合せ例

●蓋の収納スペースがあり、使用時の蓋の紛失や置き場所に困りません。また、サイドと向かい側に引掛けがあり縦横に連結できるので、厨房のスペースや場所に合わせいろいろなバリエーションができます。



㉔ギョウザパック DG-2099

3180810 ¥600

外寸:205×113×H26

材質:ポリプロピレン

●両手の取手をもって、しっかり閉じるとできあがりです。中に甘く煮たリンゴやチーズなどを入れてカラッと揚げると、おやつやスナックとして楽しめます。

㉕ギョウザパックミニ DG-2098

3180910 ¥300

外寸:φ85×H16

材質:ポリプロピレン

●具をのせて閉じると形がそろったギョウザが一度にたくさん作れます。



09 ポール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度度計

03 中華料理道具・揚鍋

04 フランドキッチン・コレクシオン

05 フードパン・天板・バット類

06 給食道具・ストレーナー類

07 バスボックス・コンテナー類

08 葉味入・シールウエア容器

01 業務用鍋類
フライパン



①EBM 鉄 プレス 厚板 揚鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1.5	58	3.2	2.0	0228100	¥5,900
30cm	2.0	59	3.2	2.5	0228200	¥6,500
33cm	3.0	77	3.2	3.1	0228300	¥8,300
36cm	4.0	85	3.2	3.9	0228400	¥10,300
39cm	6.0	87	3.2	4.3	0228500	¥12,400
42cm	8.0	102	3.2	5.1	0228600	¥16,000
45cm	10.0	113	3.2	5.7	0228700	¥18,500
48cm	12.0	119	3.2	6.6	0228800	¥22,000
51cm	14.0	133	3.2	7.3	0229000	¥29,000

※容量は6分目の容量です。
※51cmのみ取手ビス止めになります。

02 キッチンポット・
保存容器

②山田 鉄 打出 揚鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	2.0	70	1.6	110	0.9	0229100	¥3,700
27cm	3.0	70	1.6	140	1.0	0229200	¥4,600
30cm	4.0	80	1.6	150	1.3	0229300	¥5,600
33cm	5.0	80	1.6	170	1.7	0229400	¥6,500
36cm	6.0	90	1.6	180	1.8	0229500	¥7,500
39cm	7.0	90	1.6	190	2.1	0229600	¥9,300
42cm	9.0	100	1.6	240	2.4	0229700	¥11,700
45cm	11.0	100	1.6	270	2.6	0229800	¥15,800
48cm	13.0	105	1.6	290	2.8	0229900	¥19,600
51cm	14.0	105	1.6	330	3.5	0230000	¥25,200

※容量は満水の容量です。

③ナカオ 鉄 揚鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	4.8	80	3.2	2.4	7395200	¥4,800
30cm	6.3	85	3.2	2.9	7395300	¥5,700
33cm	8.1	90	3.2	3.1	7395400	¥6,000
36cm	10.0	95	3.2	3.9	7395500	¥7,800
39cm	12.5	105	3.2	4.7	7395600	¥9,400
42cm	15.5	110	3.2	5.1	7395700	¥12,500
45cm	18.5	115	3.2	5.8	7395800	¥12,800
48cm	21.5	120	3.2	6.5	7395900	¥16,400
51cm	25.5	125	3.2	7.2	7396000	¥20,000

※容量は満水の容量です。

03 揚鍋
中華料理道具



④EBM モリブデンⅡ 揚鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
30cm	3.0	315	80	2.5	245	1.9	8559300	¥29,800
33cm	5.0	345	91	2.5	267	2.2	8559400	¥31,800
36cm	6.0	380	98	2.5	290	2.5	8559500	¥35,500
39cm	8.0	405	101	3.0	316	3.6	8559600	¥38,500
42cm	10.0	440	104	3.0	342	4.1	8559700	¥50,000
45cm	12.0	473	118	3.0	362	4.6	8559800	¥58,000

材質:SUS444
※容量は満水の容量です。



⑤キングデンジ 揚鍋 (目盛付)

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	3.0	254	85	2.5	180	1.6	4826400	¥22,100
27cm	4.3	285	90	2.5	215	2.0	4826500	¥25,500
30cm	5.5	317	95	2.5	235	2.5	4826600	¥26,000
33cm	7.2	344	100	2.5	260	2.8	4826700	¥29,500
36cm	9.0	377	105	2.5	285	3.3	4826800	¥37,500

※容量は満水の容量です。



⑥18-10 ロイヤル 天ぷら鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XPD-240	3.5	250	90	1.5	195	1.4	7325200	¥22,000
XPD-270	4.5	280	90	1.5	205	1.6	6247600	¥27,000
XPD-300	6.0	315	95	1.5	225	1.8	5315000	¥31,000
XPD-330	7.5	345	100	1.5	240	2.2	6247700	¥33,000
XPD-360	9.0	375	105	1.5	270	2.5	6247800	¥36,000
XPD-390	12.0	405	120	1.5	290	2.8	5315100	¥39,000

※容量は満水の容量です。



⑦18-8 揚鍋

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	2.0	285	80	2.5	1.8	0231700	¥9,190
30cm	2.5	310	80	2.5	2.2	0231800	¥10,760
33cm	3.0	340	80	2.5	2.5	0231900	¥11,650
36cm	3.5	370	80	2.5	3.0	0232000	¥13,670
39cm	4.0	400	80	2.5	3.5	0232100	¥14,120
42cm	5.0	430	80	2.5	3.9	0232200	¥15,460
45cm	6.0	460	80	2.5	4.4	0232300	¥17,480

※容量は満水の容量です。



⑧アルミ 打出 揚鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	2.4	80	3.0	0.6	0230100	¥6,500
24cm	3.5	85	3.0	0.8	0230200	¥6,800
27cm	4.8	90	3.0	1.0	0230300	¥7,600
30cm	6.1	95	3.0	1.2	0230400	¥9,200
33cm	7.7	100	3.0	1.5	0230500	¥10,600
36cm	9.4	105	3.3	1.9	0230600	¥12,500
39cm	12.0	110	3.3	2.3	0230700	¥15,100
42cm	14.0	115	3.3	2.6	0230800	¥18,600
45cm	17.0	125	3.3	3.1	0230900	¥19,800
48cm	22.0	135	3.3	3.7	0231000	¥23,500

※容量は満水の容量です。



⑨アルミ打出揚鍋用蓋

商品コード	価格	
21cm用	3993400	¥2,700
24cm用	3993500	¥3,000
27cm用	3993600	¥3,300
30cm用	3993700	¥3,500
33cm用	3993800	¥3,900
36cm用	3993900	¥4,400
39cm用	3994000	¥6,300
42cm用	3994100	¥7,900
45cm用	3994200	¥9,000
48cm用	3994300	¥11,000



⑩アルミモノ 揚鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	2.1	67	3.5	1.0	3029100	¥9,300
33cm	2.8	75	3.5	1.3	3029200	¥12,000
36cm	3.8	77	3.5	1.7	3029300	¥14,300
39cm	5.9	87	3.5	2.2	3029400	¥18,700
42cm	7.7	87	3.5	2.8	3029500	¥24,900
45cm	9.0	97	3.5	3.6	3029600	¥31,700

※容量は6分目の容量です。



⑪鉄イモノ 揚鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	3.5	67	3.0	2.0	8415700	¥10,500
33cm	4.7	75	3.0	2.5	8415800	¥13,900
36cm	5.8	77	3.0	3.0	8415900	¥16,400
40cm	7.7	87	3.0	3.5	8416000	¥21,000
43cm	8.9	87	3.5	4.0	8416100	¥29,000
45cm	10.0	97	3.5	4.5	8416200	¥35,000
48cm	15.0	110	4.0	5.0	8416300	¥52,000
55cm	20.0	123	4.0	7.0	8416400	¥70,000
60cm	30.0	135	4.0	12.0	8416500	¥93,000
67cm	40.0	150	4.0	13.0	8416600	¥116,000

※容量は満水の容量です。



⑫EBM 真鉄 プレス 揚鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
48cm	12.0	119	3.5	7.5	0227700	¥48,300

※容量は6分目の容量です。



⑬南部鉄 木柄 揚鍋16

内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
160	1.1	75	140	1.4	1843000	¥4,500

※容量は8分目の容量です。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



①EBM 銅 プレス 揚鍋

内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1.5	60	2.3	1.7	0226100	¥16,000
30cm	2.0	61	2.3	2.3	0226200	¥17,500
33cm	3.0	77	3.0	3.0	0226300	¥26,000
36cm	4.0	86	3.0	3.8	0226400	¥32,000
39cm	6.0	87	3.0	4.3	0226500	¥37,500
42cm	8.0	103	3.0	4.9	0226600	¥42,000
45cm	10.0	114	3.0	6.4	0226700	¥49,000
48cm	12.0	119	3.5	6.8	0226800	¥60,000
51cm	14.0	121	3.5	7.6	0226900	¥66,000

●熱伝導率が高く、微妙な火加減が必要な調理に適しています。
※容量は6分目の容量です。
※特注でスス引き無しもできます。



②EBM 半月型 天ぷらアミ

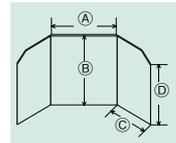
商品コード	価格
27cm (30cm用) 0232400	¥1,350
30cm (33cm用) 0232500	¥1,400
33cm (36cm用) 0232600	¥1,500
36cm (39cm用) 0232700	¥1,600
39cm (42cm用) 0232800	¥1,800



③銅 フード付天ぷらガード

高さ	奥行	商品コード	価格
40cm	430	3693510	¥95,500
50cm	510	3693610	¥107,000
60cm	510	3693710	¥122,000

板厚:フチ1.5mm 胴1.0mm
●油の飛び散りを防ぎ演出効果も抜群です。
●楕目付



※寸法図



④EBM 18-0 天ぷらガード

商品コード	価格
0235800	¥7,850

①300 ②450 ③300 ④365



⑤南部鉄 平底 天ぷら鍋

外径	内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
25cm	235	約1.2	60	210	2.1	1641200	¥5,000
27cm	255	約2.0	70	230	3.0	1641300	¥5,600

付属品:かす揚・揚箸・天ぷらアミ
※容量は8分目の容量です。



⑥五進鉄 S型 天ぷら鍋

外径	内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
23cm	220	2.5	75	180	2.5	3279900	¥6,300

付属品:天ぷらアミ
※容量は8分目の容量です。



⑦盛栄堂 鉄天ぷら鍋

内径	ℓ	外径	深さ	底径	kg	商品コード	価格	
CA-5	200	2.0	215	79	165	2.6	0231400	¥5,000
CA-6	230	2.6	245	79	195	3.0	0231500	¥5,500

材質:鉄鑄物(5mmの底厚)
※容量は8分目の容量です。 付属品:天ぷらアミ



⑧南部鉄 深型天ぷら鍋25cm

内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
245	3.5	81	200	2.9	1648400	¥7,300

※容量は8分目の容量です。



⑨南部鉄 天ぷら鍋リバーシブル

内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1.3	215	65	4.0	190	3.1	1696270	¥5,600
23cm	2.0	245	65	4.0	215	3.6	1696280	¥6,200

●蓋を裏返すと、フォンデュや串揚げなどにお使いになります。
※容量は8分目の容量です。



⑩18-0 ステンレス揚げ鍋 (揚げアミ付)

外径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
20cm	2.0	79	130	0.7	2265400	¥2,500
22cm	2.6	85	160	0.8	2265500	¥3,000

※容量は8分目の容量です。



⑪クロワッサン 鉄 温度計付天ぷら鍋

内径	ℓ	外径	高さ	深さ	底径	商品コード	価格
20cm	1.4	217	115	65	140	8122220	¥3,500
22cm	1.6	237	121	70	150	8122320	¥4,000
24cm	2.1	258	130	75	160	8122420	¥4,500

※容量は8分目の容量です。



⑫ジャンボ楽天ポット (天ぷら鍋)

上部内径	中段内径	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格	
T51	248	200	3.5	256	95	1.0	170	2.1	5040030	¥6,500

材質:本体/ステンレス鋼(クロム18%) 取っ手/フェノール樹脂
付属品:アミ/油こし器
※容量は8分目の容量です。



⑬南部鉄 フォンデュ兼用ミニ天ぷら鍋

内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
170	1.6	87	130	2.1	1648300	¥5,000

※容量は8分目の容量です。



⑭天ぷら串揚げ鍋23cm MAD-1

内径	ℓ	深さ	底径	kg	商品コード	価格
230	3.0	88	175	1.6	2882620	¥4,000

材質:本体/鉄 内面/シリコン加工
外面/焼付シリコン塗装
付属品:フォンデュフォーク9本
※容量は8分目の容量です。



⑮ミニミニ天ぷら鍋 KS-2861

内径	深さ	底径	kg	商品コード	価格
158	78	140	0.47	3286000	¥1,500



⑯五進鉄 天ぷら鍋フード付 G-62

内径	ℓ	直径	深さ	kg	底径	商品コード	価格
175	1.5	280	60	3.0	160	3279200	¥11,000

●肉厚の鉄鑄物なので熱回りがよく、蓄熱性が高いので具を入れても温度が下がらずサクッと揚がります。
●羽部分に揚がった具を置き、囲んで天ぷら、フライ、フォンデュや串揚げが楽しめる鍋です。
●羽付のフード天ぷら鍋は、天ぷらをお座敷にて振舞う際に大活躍いたします。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

09 ポール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度度計

03 中華料理道具・揚鍋

04 フランドキッチン・コレクション

05 フードパン・天板・バット類

06 給食道具・ストレーナー類

07 バスボックス・コンテナ類

08 葉味入・シールウエア容器

01 業務用鍋類

02 キッチンポット
保存容器

03 揚鍋
中華料理道具

EBM
おすすめ



①EBM カキ揚げリング 6連 スライド式

212×320 4435400 ¥22,000
取手の長さ:320
リングサイズ:φ100×H70 穴径:φ10
※スライド板無(4435410)¥16,600もございます。

②EBM カキ揚げリング 6連 底付

212×320 4435500 ¥20,000
取手の長さ:320
リングサイズ:φ100×H55 穴径:φ10

●このカキ揚げリングの使用でバラ付きのないカキ揚げを誰もが簡単に作れます。スキルがいらないのでマニュアル化するには最適です。
※特注対応可能です。

③18-8 かき揚げ并用 リング

	商品コード	価格
11cm φ110×H100	4364110	¥3,200
12cm φ120×H100	4364120	¥3,700
13cm φ130×H100	4364130	¥4,200

柄の長さ:250
穴径:φ8
※特注対応可能です。

③⑤EBM 18-8 かき揚げ并用
リング 10cm

φ100×100 0359900 ¥2,600
柄の長さ:150 穴径:φ8

NEW

③④かき揚げリング
SKR-01

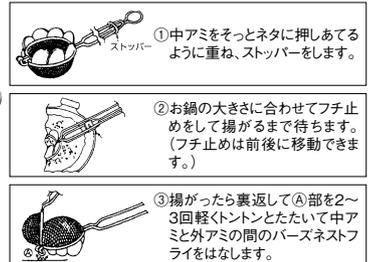
0022800 ¥1,200
φ90×70
柄の長さ:220 穴径:φ8



フッ素加工 便利カキ揚

	外寸	全長	深さ	商品コード	価格
⑤1連	125×330			6762600	¥4,000
⑥3連	250×250	330	18	8145100	¥13,700
⑦5連	380×245	330	18	8145200	¥20,500

1ヶ当たりφ125



①中アミをそっとネタに押しあてるように重ね、ストッパーをします。

②お鍋の大きさに合わせてフチ止めをして揚げるまで待ちます。(フチ止めは前後に移動できません。)

③揚がったら裏返して④部を2~3回軽くトントンとたたいて中アミと外アミの間のバズネストフライをはしめます。



18-8 カキ揚げリング

	柄長	商品コード	価格
⑧大	φ108×H20 250	8316610	¥1,100
⑨小	φ80×H20 250	8316710	¥850

⑩T 18-0 共柄 カキ揚お玉 穴無

φ77×265 0239800 ¥660

⑪T 18-0 共柄 カキ揚お玉 穴明

φ77×265 0239900 ¥720



MI 18-8 バーズネストフライヤー

	外アミ	内アミ	柄長	g	商品コード	価格
⑫特大	φ170	φ150	300	340	7336500	¥3,340
⑬大	φ130	φ115	255	182	0209200	¥2,260
⑭小	φ85	φ75	255	133	0209300	¥1,600



⑮EBM 18-0 角天台

	外寸	商品コード	価格
大	465×315	0233700	¥5,500
中	375×255	0233800	¥4,300
小	335×240	0233900	¥4,000

●アミ:18-8ステンレス



⑮⑯テフロンセレクト
天ぷらバット SQL型

	外寸	商品コード	価格
大	325×228×H51	3028900	¥1,600
小	279×178×H36	3029000	¥1,300



⑰ブラックフィギュア
天ぷらバット D-049

5621400 ¥1,400
外寸:270×200×H50
●シルバーストーン加工



⑱キッチンバット
MAD-9

3295100 ¥1,400
286×198×40
●内面シンフロンナノコート加工



⑲ステンレス
揚げもの重ねバット T714

5040040 ¥2,500
外寸:219×166×H40(バット1枚)
●蓋はアミをのせて油きりバットとして使えます。



⑳EBM ステンレス
天プラトング

0706100 ¥360
全長:230

㉑ステンレス
料理トング

0706400 ¥580
全長:282

㉒ステンレス
ロング天プラトング

3586900 ¥440
全長:300

㉓竹 天プラバサミ

	全長	商品コード	価格
大	400	5851900	¥940
小	300	5852000	¥750



㉔UK 18-8
フライトング

4364000 ¥1,800
全長:280



シリコン両口菜箸

	商品コード	価格
㉕ピンク	4213871	¥1,400
㉖グリーン	4213881	¥1,400

全長:300
材質:本体/シリコン樹脂(耐熱温度:220℃)
芯/スチール
●食器洗浄機、食器乾燥機、煮沸消毒可能で衛生的です。
●両口タイプで先端・後端両方使えます。



シリコンコンビ菜箸 ¥650

	商品コード	価格
㉗ココアブラウン	4113810	
㉘パプリカレッド	4113820	
㉙ベビーブルー	4113830	
㉚アボカドグリーン	4113840	

全長:300
材質:本体/ナイロン66樹脂(耐熱200℃)
先端/シリコン樹脂(耐熱300℃)
●先端がシリコン樹脂で焦げにくく、滑りにくい。

スマイルシリコン 菜箸
(すべり止め付)

	商品コード	価格
㉛オレンジ	5112100	¥933
㉜グリーン	5112200	¥933

全長:305 耐熱温度:230℃
材質:本体/シリコン樹脂
芯/ステンレス鋼
スプーン容量:約2cc
●ハンドル部がスプーン形状になっているので、ちょっとした味付けや味見に便利です。

㉝菜箸アクセサリ
3種セット FE-0017

4023000 ¥600
ヘラ幅:20 ハケ幅:15 スプーン:20×40
材質:シリコンゴム(耐熱温度200℃)
●普段使っている菜箸の持ち手の頭に取り付けてご使用できます。

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①白木柄 盛箸 (水牛柱付)

全長	商品コード	価格
12cm	265	0580300 ¥5,300
13.5cm	280	0580400 ¥5,400
15cm	295	0580500 ¥5,600
16.5cm	310	0580600 ¥5,800
18cm	325	0580700 ¥5,900
21cm	355	0580800 ¥6,200
24cm	385	0580900 ¥6,600
27cm	415	0581000 ¥7,400
30cm	445	0581100 ¥8,100



②本焼ステンレス 黒檀柄 盛箸

全長	商品コード	価格
12cm	262	0582000 ¥6,350
13.5cm	277	0582100 ¥6,400
15cm	292	0582200 ¥6,500
16.5cm	307	0582300 ¥6,600
18cm	322	0582400 ¥6,750
21cm	352	0582500 ¥7,150
24cm	382	0582600 ¥7,600



③本焼ステンレス 黒合板 六角柄盛箸

全長	商品コード	価格
12cm	260	3309200 ¥5,950
13.5cm	275	3309300 ¥6,000
15cm	290	3309400 ¥6,050
16.5cm	305	3309500 ¥6,200
18cm	320	3309600 ¥6,350
21cm	350	3309700 ¥6,800
24cm	380	3309800 ¥7,150



④チタン 盛箸

全長	g	商品コード	価格
12cm	265	40	6563500 ¥12,200
13.5cm	280	44	6563600 ¥12,300
15cm	295	44.5	6563700 ¥12,400
16.5cm	310	45	6563800 ¥12,500
18cm	325	46	6563900 ¥12,600
21cm	355	49	6564000 ¥11,700

※白丸柄水牛柱
●純チタン材を使用なので錆に強い。ステンレス製よりもはるかに軽くて手がつかれません。



⑤純チタン 菜箸

6564200 ¥2,300
全長335 重量60g
※ナイロン六角柄
●熱に強く軽くて丈夫
●錆にも強く匂いがつかないチタン材
●柄部...ガラス繊維入ポリカーボネイト



⑥塗り柄盛箸 曙

全長	商品コード	価格
15cm	290	3714300 ¥5,800
18cm	320	3714400 ¥6,050

●木柄(朴)にウレタン系塗料を4層重ね塗りした柄で、色鮮やかで光沢があり手にしっとりとなじみます。



⑦塗り柄盛箸 朱

全長	商品コード	価格
15cm	290	3714500 ¥5,800
18cm	320	3714600 ¥6,050

●木柄(朴)にウレタン系塗料を4層重ね塗りした柄で、色鮮やかで光沢があり手にしっとりとなじみます。



⑧本焼ステンレス 六角柄盛箸

全長	商品コード	価格
15cm	280	3309900 ¥5,000
18cm	310	3310000 ¥5,150



⑭18-8 菜箸

商品コード	価格
30cm	5621600 ¥2,000
39cm	7389800 ¥4,200
45cm	7389900 ¥4,200

⑮18-8 プラ付 菜箸

商品コード	価格
23cm	5621500 ¥1,200
30cm	5621700 ¥1,350



⑯積層 細身取箸 墨味

6983210 ¥2,000
全長:270
材質:樺の木科 真樺(マカンバ)の圧縮材(国産)
●圧縮材だから強くて丈夫!
●細身作りで手になじみ、使い易いのが特徴です。



⑰積層菜箸

商品コード	価格
朱面	6983220 ¥1,800
墨味	6983230 ¥1,800

全長:325
材質:樺の木科 真樺(マカンバ)の圧縮材(国産)
●圧縮材だから強くて丈夫!
●手元は刀彫にして持ち易く、箸先は筋を入れてすべり止にしてあります。



⑳18-8 菜箸スタンド

上径	下径	商品コード	価格
大	75×114×H270	3030200	¥7,000
中	75×114×H220	3030300	¥6,350
小	75×94×H140	3030400	¥5,400
ミニ	75×94×H100	3029900	¥4,600

※魚串立てとしてもご使用いただけます。



モノトーン竹菜箸 すべり止め付

全長	商品コード	価格
⑲赤	330	2940300 ¥200
⑳青	330	2940310 ¥200



㉓竹 カラー菜箸 3点セット

8370500 ¥140
27cm・30cm・33cm



⑨天然木 天ぷら揚箸

全長	商品コード	価格
大	420	0240100 ¥1,300
小	350	0240200 ¥1,100

⑩木柄 揚箸

全長	商品コード	価格
大	420	0240300 ¥720
小	350	0240400 ¥700

⑪ローズ柄 揚箸

全長	商品コード	価格
大	420	0240500 ¥1,300
小	350	0240600 ¥1,120

⑫アルミ 温度計付 揚箸 天ぷらメーター

0240700 ¥1,900
100℃~200℃
全長350

⑬ステンレス 温度計付 揚箸 天ぷらメーター

0240800 ¥4,700
50℃~200℃
全長350



㉔EBM 竹 菜箸

商品コード	価格
45cm	0240900 ¥100
39cm	0241000 ¥80
36cm	4037700 ¥70
33cm	4037710 ¥60
30cm	4874900 ¥50
27cm	6548800 ¥50

※3本組(270mm・300mm・330mm)もあります。
4037800 ¥120

㉕丸菜箸 白

6938600 ¥1,200
全長540

㉖粉箸

0241100 ¥400
全長360

㉗中華取箸

0241200 ¥540
全長330

㉘カブキ箸

商品コード	価格
39cm	6938700 ¥180
36cm	8124000 ¥140
33cm	0241300 ¥120

㉙青竹 菜箸

3030000 ¥250
全長330

㉚オトリ箸

3030100 ¥650
全長330

09 ポール・サル・水ます
10 はかり・タイマー・温度計
03 中華料理道具・揚鍋
04 ブランドキッチン・コレクション
05 フードパン・天板・バット類
06 給食道具・ストレーナー類
07 バスボックス・コンテナ類
08 薬味入・シールウエア容器

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

01 業務用鍋類・
フライパン

EBM 18-8 天ぷらカス入

外寸	①手無	価格	②手付	価格
大	φ220×H230	0235900 ¥7,100	0236200	¥7,600
中	φ190×H180	0236000 ¥5,400	0236300	¥5,900
小	φ158×H150	0236100 ¥4,200	0236400	¥4,800



③EBM 18-8 替アミ式 天カス入 手付

外寸	商品コード	価格
大	φ220×H230 8772700	¥7,600
中	φ190×H180 8772800	¥6,200

※交換用の網は大・中とも共通で
18-8クローバー油こし替網No.2-3用 0239400 ¥560
をお使いください。



④アルミ 天カス入

内寸(上径×下径)	商品コード	価格
大	φ330×φ270×H270 8570600	¥16,200
中	φ300×φ240×H240 8570700	¥14,400
小	φ270×φ210×H210 8570800	¥12,900

02 キッチンポット・
保存容器

⑤アルミ 揚玉入

内寸	商品コード	価格
大	φ235×H220 8570900	¥12,900
小	φ200×H180 8571000	¥11,600



⑥18-8 中華カス入れ

内径	高さ	商品コード	価格
27cm	φ210×H210	8166500	¥5,830
30cm	φ240×H240	8166600	¥7,170
33cm	φ270×H270	8166700	¥8,960



⑦EBM 18-8 オイルポット

内径	高さ	商品コード	価格
2ℓ	φ140×H140	0237000	¥5,200
3ℓ	φ160×H160	0237100	¥6,400
5ℓ	φ188×H205	0237200	¥8,700

アミ目:φ0.22×30メッシュ

⑧18-8 フラットタイプ
オイルポット

内径	高さ	商品コード	価格
2.0ℓ	φ140×H140	5620400	¥5,700
2.8ℓ	φ160×H160	5620300	¥6,900
4.0ℓ	φ180×H180	5620200	¥8,100
5.5ℓ	φ200×H200	5620100	¥10,600

アミ目:φ0.23×30メッシュ

03 中華料理道具・
揚鍋⑨18-0 二重アミ式
オイルポット 1.2ℓ

0237400 ¥2,550
φ130×H120

⑩テフロンセレクト
オイルポット

内径	高さ	商品コード	価格
1.2ℓ	φ120×H137	0237500	¥1,800
1.5ℓ	φ136×H134	0237600	¥2,000

アミ目:φ0.14×60メッシュ

⑪テフロンセレクト
オイルポット 2段式 1.5ℓ

5620700 ¥3,000
φ136×H200
アミ目:φ0.14×60メッシュ

⑫ブラックフィギュア オイルポット
(シルバーストーン加工)

内径	高さ	商品コード	価格
D-047 1.2ℓ	φ125×H135	5620800	¥2,500
D-048 1.5ℓ	φ140×H135	5620900	¥2,800

●受皿付

二重ろ過方式できれいな油を



⑬ステンレスろ過式 オイルポット TD5

5040010 ¥4,500

内寸:φ140×H130
適正容量:650ml
付属品:ろ過パウダー50g
フィルター10枚
計量スプーン1個

- ろ過パウダーとフィルターの二重ろ過方式で不純物を除去します。
- ろ過パウダーが油の酸化劣化物を吸着除去するので、揚げカスを取り除くだけでなく、油自体がきれいになります。

⑭ろ過パウダーセット300g
(約60回分) TD7

5040020 ¥3,200

セット内容:ろ過パウダー300g
フィルター60枚
計量スプーン1個

※ステンレスろ過式オイルポット TD5専用です。

⑮ワンタッチ オイルポット
1.5ℓ E-011

8124200 ¥2,540
φ140×H160

●シルバーストーン加工

⑯モノ オイルポット
ミニ 0.8ℓ MAD-10

3289100 ¥1,000
φ120×H104

アミ目:φ0.14×60メッシュ



⑰液体ポット L PK-D9C

8513210 ¥630

外寸:115×85×H180
容量:500ml

材質:本体・栓/ポリプロピレン
フタ/ポリエチレン
●液だれにくい注ぎ口

⑱モリブデン
オイルサーバー 300cc

6044800 ¥3,700
外寸:φ70×H135



⑲18-8 オイルサーバー

外径	高さ	商品コード	価格
大 420cc	φ70×H160	1070000	¥3,100
小 250cc	φ70×H125	1070100	¥2,300



①EBM 18-0 フライヤー用 油缶

	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15ℓ	270	285	300	0.6	1.5	0866000	¥7,600
18ℓ	300	316	275	0.6	1.8	9815500	¥7,900
20ℓ	300	316	300	0.6	2.1	0866100	¥8,200

②EBM 18-8 油缶専用カゴ

	商品コード	価格
15ℓ	φ240×H107 0866200	¥8,100
18ℓ・20ℓ兼用	φ280×H107 0866300	¥8,600

●0.29×24メッシュ



③EBM ステンレス 両手ハンドル
パンチング 油こし

外径	高さ	商品コード	価格
20cm	200×86	1289600	¥3,300
23cm	230×105	1289700	¥3,900
25cm	250×105	1289800	¥4,400
30cm	300×105	1289900	¥5,900
35cm	350×130	1291400	¥9,200
38cm	380×130	1291500	¥10,500

●メッシュ網と違い、パンチング材を使用しているため丈夫で長持ち、安全です。
●パンチング穴φ1.5

油 長持ち 経済的
約20ミクロンの粒子まで濾します。 耐熱温度 230℃
ポリエステル不織布



④EBM だしこしシート(10枚入)

	商品コード	価格
No. 500	500×500	5515000 ¥950
No. 700	700×700	5514900 ¥2,300
No.1000	1,000×1,000	5514800 ¥2,800

●耐熱温度が230℃と高く、揚物をした直後でもすぐこせ、油が大変きれいになります。
●和食は勿論のこと、洋食、中華を問わず全ての料理にお使いいただけるシートです。



きれいに濾せる
油濾し革命

油こし・油こしカゴなどに敷いてご使用いただくと大変便利です。熱いお湯で洗って、繰り返しご使用になれます。



⑤クローバー 18-8
替網式 油こし

	上外径	上内径	高さ	商品コード	価格
No.1	155	140	55	0238800	¥1,570
No.2	198	190	60	0238900	¥1,910
No.3	225	215	60	0239000	¥2,150
No.4	250	230	70	0239100	¥2,800
No.5	285	265	80	0239200	¥2,960

●40メッシュ
●アミが傷んだら交換できます。



⑥クローバー 18-8
油こし 替網丈

	直径	商品コード	価格
No.1	97	0239300	¥540
No.2	125	0239400	¥560
No.3	125	0239400	¥560
No.4	155	0239600	¥650
No.5	175	0239700	¥770

●40メッシュ
※⑤の油こし専用です。

油こしの特徴

- キッチンポットにスッポリはまり安定性があります。



- ⑤⑦のおすすめのキッチンポット
- No.1: EBM 14cm
- No.2: UK 17cm
- No.3: EBM 20cm
- No.4: EBM 22cm
- No.5: EBM 26cm



⑦ステンレス 強力 油こし

	上径	高さ	商品コード	価格
No.1	146	64	0237900	¥1,220
No.2	182	58	0238000	¥1,380
No.3	215	66	0238100	¥1,600
No.4	235	75	0238200	¥2,000
No.5	275	87	0238300	¥2,280

●32メッシュ



⑧UK 18-8 片手ハンドル
パンチング 油こし

	上径	高さ	替え網サイズ	商品コード	価格
19.0cm	200×60	S	8427100	¥3,700	
21.5cm	230×60	S	8427200	¥3,900	
23.0cm	245×70	M	8427300	¥4,700	
26.5cm	275×80	L	8427400	¥5,300	
30.0cm	305×80	L	8427500	¥5,800	

●パンチング穴径1.1



⑨UK 18-8 片手ハンドル
パンチング段付 油こし

	上径	高さ	替え網サイズ	商品コード	価格
18cm	215×60	S	8427600	¥4,400	
22cm	255×75	M	8427700	¥5,400	
26cm	295×80	L	8427800	¥6,200	

●パンチング穴径1.1



⑩UK 18-8 両手ハンドル
パンチング 油こし

	上径	高さ	替え網サイズ	商品コード	価格
19.0cm	200×60	S	8426600	¥3,400	
21.5cm	230×60	S	8426700	¥3,700	
23.0cm	245×70	M	8426800	¥4,200	
26.5cm	275×80	L	8426900	¥4,900	
30.0cm	305×80	L	8427000	¥5,400	

●パンチング穴径1.1



⑪UK 18-8 両手ハンドル
パンチング段付 油こし

	上径	高さ	替え網サイズ	商品コード	価格
18cm	215×60	S	8427900	¥3,900	
22cm	255×75	M	8428000	¥4,900	
26cm	295×80	L	8428100	¥5,800	

●パンチング穴径1.1



⑫UK 18-8
油こし用替えパンチ網

	直径	商品コード	価格
S	120	8428400	¥1,300
M	155	8428300	¥1,600
L	170	8428200	¥1,900

●パンチング穴径1.1
※⑧～⑪の油こし専用です。



⑬ブリキ 油こし

	上径	高さ	商品コード	価格
No.1	143×46		8141500	¥1,650
No.2	180×57		0238400	¥1,800
No.3	218×62		0238500	¥1,850
No.4	240×75		0238600	¥2,100
No.5	275×85		0238700	¥2,650

●30メッシュ



⑭18-8 オイルスクリーン

外径:φ290 0241400 ¥2,140
●24メッシュ

⑮18-8 キッチンネット

	外径	商品コード	価格
19cm	200	0241500	¥1,600
23cm	240	0241600	¥1,950

●φ0.29×24メッシュ



⑯PE オイルジョッキー 蓋付

	ℓ	径	高さ	取手の色	商品コード	価格
No.310	1	114×210	レッド	8235600	¥1,150	
No.320	2	144×266	ブルー	8235700	¥1,500	
No.330	3	168×287	ホワイト	8235800	¥1,650	
No.340	4	182×317	ホワイト	8235900	¥2,000	
No.350	5	196×333	ホワイト	8236000	¥2,300	

●No.310目盛:300cc、500cc、750cc、1000cc
●No.320、330、340、350目盛:500cc
※1ℓ、2ℓはこし網付です。



⑰パデルノ
オイルポット 1780

	ℓ	高さ	商品コード	価格
10cm	1	210	8745800	¥19,000
15cm	1.5	230	8745900	¥19,700