



①EBM 銅 玉子焼 関東型

内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	150×150	30	1.2	0.6	0497600 ¥3,900
18cm	180×180	33	1.2	0.8	0497700 ¥4,900
21cm	210×210	36	1.5	1.2	0497800 ¥7,400
24cm	240×240	39	1.5	1.5	0497900 ¥8,900
27cm	270×270	42	1.5	2.0	0498000 ¥12,200
30cm	300×300	45	1.5	2.4	0498100 ¥15,000

※内側は錫引き加工をしています。



②EBM 銅 玉子焼 関東型
(フッ素樹脂加工)

内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	150×150	30	1.2	0.6	5623700 ¥8,600
18cm	180×180	33	1.2	0.8	5623800 ¥11,000
21cm	210×210	36	1.5	1.2	5623900 ¥14,500
24cm	240×240	39	1.5	1.5	5624000 ¥18,300



③EBM さわら 玉子焼用木蓋

外寸	商品コード	価格
15cm用	150×150 0500900	¥1,470
18cm用	180×180 0501000	¥1,550
21cm用	210×210 0501100	¥2,050
24cm用	240×240 0501200	¥2,310
27cm用	270×270 0501300	¥2,660
30cm用	300×300 0501400	¥3,500



④EBM 銅 玉子焼 関西型

内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5cm	105×150	112×185	30	1.2	0.5	0498200 ¥3,800
12 cm	120×165	127×200	30	1.2	0.6	0498300 ¥4,200
13.5cm	135×180	142×210	30	1.2	0.7	0498400 ¥4,500
15 cm	150×195	157×230	30	1.2	0.8	0498500 ¥5,300
16.5cm	165×210	172×240	30	1.2	0.9	0498600 ¥6,000
18 cm	180×225	187×260	30	1.2	0.9	0498700 ¥6,900
19.5cm	195×240	202×275	30	1.2	1.0	0498800 ¥7,500
21 cm	210×255	217×290	30	1.2	1.1	0498900 ¥8,700
22.5cm	225×270	227×313	30	1.5	1.5	0499000 ¥13,000
24 cm	240×285	242×325	30	1.5	1.7	0499100 ¥14,600
27 cm	270×315	272×357	30	1.5	2.0	0499200 ¥19,000
30 cm	300×345	301×385	30	1.5	2.3	0499300 ¥22,000

※内側は錫引き加工をしています。



⑤EBM 銅 玉子焼 関西型 (フッ素樹脂加工)

内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
10.5cm	105×150	112×185	30	1.2	0.5	5624100 ¥8,300
12 cm	120×165	127×200	30	1.2	0.6	5624200 ¥9,500
13.5cm	135×180	142×215	30	1.2	0.7	5624300 ¥10,400
15 cm	150×195	157×230	30	1.2	0.8	5624400 ¥11,800
16.5cm	165×210	172×245	30	1.2	0.9	5624500 ¥13,400
18 cm	180×225	187×260	30	1.2	0.9	5624600 ¥15,000



⑦ロイヤル 銅クラッド 玉子焼

内寸	外寸	深さ	底寸	kg	商品コード	価格
XED-230	228×227	230×240	35	225×225	1.2	4222900 ¥30,000
XED-260	258×262	260×275	35	255×255	1.5	4223000 ¥37,000

板厚:1.5 材質:銅クラッド

●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



⑥EBM 銅 玉子焼 名古屋型

内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15 cm	150×195	193×198	30	1.7	0.9	0499400 ¥6,200
16.5cm	165×210	208×214	30	1.7	1.0	0499500 ¥7,500
18 cm	180×225	225×227	40	1.7	1.4	0499600 ¥9,200
19.5cm	195×240	240×243	40	1.7	1.5	0499700 ¥10,600
21 cm	210×255	250×257	40	1.7	1.6	0499800 ¥12,000
22.5cm	225×270	270×272	40	1.7	1.7	0499900 ¥13,200
24 cm	240×285	280×288	40	1.7	1.9	0500000 ¥14,600

※内側は錫引き加工をしています。



⑧EBM 銅 玉子焼 関東型 (薄焼用)

内寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	150×150	21	1.5	0.6	0500100 ¥3,900
18cm	180×180	21	1.5	0.8	0500200 ¥4,900
21cm	210×210	21	1.5	1.0	0500300 ¥7,400
24cm	240×240	21	1.5	1.2	0500400 ¥8,900

※内側は錫引き加工をしています。



⑨ロイヤル 銅クラッド 玉子焼 XED-140

4222800 ¥25,500
内寸:138×262×H35
外寸:140×275 底寸:135×260
重量:0.9kg 板厚:1.5
材質:銅クラッド銅
●銅を使用しているため、ステンレスに比べ熱伝導率が高く、素早く調理できます。



⑩ロイヤル 18-10 玉子焼 XED-195

3098300 ¥7,500
内寸:125×180×H30
外寸:140×195 底寸:120×160
重量:0.4kg 板厚:1.0
材質:クラデックス銅(三層構造)
●耐久性・保温性に優れ、どんな熱源でも効果的です。



⑪EBM 18-8 ダシ巻 兵丹 ⑬EBM 18-8 ダシ巻 丸

0501500 ¥3,600
65×240

0501800 ¥3,600
50×240

⑫EBM 18-8 ダシ巻 松
0501700 ¥3,600
50×240

⑭EBM 18-8 ダシ巻 紅葉
3098100 ¥6,250
55×240

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器



① **ビタクラフト**
エッグパン 3360

2024700 ¥10,000
内寸:130×180×H35
外寸:150×198 底寸:120×150
板厚:2.7 重量:0.6kg
材質:ステンアルミマジックコート
4層構造にマジックコートを施しています。



② **フジIHパン**
DX 玉子焼 19.5cm

2881500 ¥5,800
内寸:130×180×H30
外寸:140×195 底寸:120×160
板厚:2.0 重量:0.5kg
材質:ステンレス/アルミクラッド三層鋼
内面フッ素樹脂加工



③ **セルシーライト** エッグパン
USL-EM M

3699110 ¥2,800
内寸:130×180×H30
外寸:135×185 底寸:105×127
板厚:2.5 重量:0.7kg
内面テフロンプラチナ加工



⑱ **IH ダイヤモンドマーブル DX**
玉子焼

5051710 ¥2,500
内寸:130×180×H33
外寸:134×184 底寸:130×165
板厚:2.8 重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面ダイヤモンドマーブル4層コート



⑤ **アルプレッサ**
グリルシクネスパン 玉子焼

6555000 ¥3,400
内寸:200×225×H35
外寸:204×233 底寸:195×203
板厚:3.7 重量:0.8kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂加工



⑥ **鉄ながい**
ミニ玉子焼

7278900 ¥2,000
内寸:200×94×H24
外寸:210(本体まで)×104
底寸:175×88
板厚:1.6 重量:0.45kg
材質:鉄
内面1.6mm透明シリコン塗装



⑦ **南部鉄 木柄**
玉子焼

0502100 ¥4,000
内寸:148×180×H30
外寸:155×187
底寸:136×142
板厚:3.5 重量:1.2kg
材質:鉄鋳物



⑧ **インテグラル ジュエル**
エッグロスター

2149610 ¥5,180
内寸:179×122×H35
外寸:352×126
板厚:2.4 重量:0.4kg
内面フッ素樹脂加工



⑨ **匠技 玉子焼き**

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	135×190	150×200	32	4.0	0.6	3679200	¥3,800
15cm	155×155	165×165	30	4.0	0.6	3690000	¥4,000
18cm	185×185	195×195	32	4.0	0.8	3679300	¥4,500
21cm	215×215	225×225	38	4.0	1.0	3679400	¥5,000

材質:アルミ鋳物
内面テフロン プラチナ プロ加工



⑩ **ファブリエ エッグパン FB-EM**

2972200 ¥2,500
内寸:130×180×H30
外寸:134×186
板厚:2.3 重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂3コートハード加工
●取手は抗菌加工なので、清潔に使えます。



⑪ **ブラックストーン 玉子焼き**

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
中	130×180	135×185	30	2.4	0.3	3678300	¥1,800
特大	210×230	215×235	30	2.4	0.5	3678400	¥2,200

板厚:2.4
材質:アルミニウム合金
内面フッ素加工



⑳ **IH マリウス II**
玉子焼き

5014300 ¥3,000
内寸:130×180×H33
外寸:134×184 底寸:130×165
板厚:3.0 重量:0.4kg
材質:アルミニウム合金
内面ダイヤモンド3層コート



㉑ **IH スプレッディ**
玉子焼 M

0232970 ¥1,950
内寸:130×175×H32
底寸:115×155
板厚:3.0 重量:0.5kg
材質:アルミニウム合金
内面テフロンプラチナ加工



㉒ **リョーガ 玉子焼**

	内寸	外寸	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
小	165×92	177×102	33	4.0	0.4	0233590	¥3,500
中	191×138	201×149	37	4.0	0.6	0233600	¥4,300

材質:アルミニウム合金
内面テフロンプラチナプラス加工



⑭ **玉子焼きカバー**
MAD-6

2882610 ¥1,500
169×204×H50
材質:アルミニウム合金
●大きく見やすい強化ガラス窓
●アップタイプの玉子焼き器のハンドルにあたらぬ切り込み付
●ターナーや箸が置ける便利なツマミ



⑮ **匠技 目玉焼き 17cm**

3690100 ¥3,500
外径:180 深さ:32
板厚:4.0 重量:0.5kg
材質:アルミ鋳物
内面テフロン プラチナ プロ加工



⑯ **IH パティシエ・オムパン**
KS-2754

6548000 ¥2,500
外寸:φ220×395×H80(※取手含む)
オムレツ形凹部のサイズ:約100×190×H40
重量:0.6kg
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工



⑰ **南部鉄 木柄 目玉焼**

0502400 ¥4,500
最大幅:200 深さ:18
板厚:2.7 重量:1.1kg
1個の直径 95
材質:鉄鋳物



⑱ **とりびるばん**
KS-2759

6547900 ¥3,800
外寸:210×393(取手含む)×H52
プレートサイズ:210×210
(丸:φ90 長角:192×90)
材質:アルミニウム合金
内面フッ素樹脂塗膜加工

17 レードルトンク・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・テリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器



①まんまる目玉焼リング
6個焼用(テフロン加工)

	サイズ	内寸	商品コード	価格
大	298×221	(φ83×H19)	3556600	¥29,000
小	280×210	(φ75×H19)	3556700	¥26,000

材質:鉄製 ハンドル/ステンレス

②まんまる目玉焼リング
1個焼用(テフロン加工)

	内寸	商品コード	価格
大	φ83×H19	3556900	¥5,500
小	φ75×H19	3557000	¥4,800

材質:鉄製 ハンドル/ステンレス

③まんまる目玉焼リング
6個焼用カバー
(大・小兼用)

300×225	3556800	¥15,800
---------	---------	---------

材質:アルミ ハンドル/樹脂

④まんまる目玉焼リング
1個焼用カバー(アルミ製)

	サイズ	商品コード	価格
大	φ93	3557100	¥1,020
小	φ85	3557200	¥780



⑤丸 スクラブルエッグリング
内寸:φ254×H49 3544500 ¥24,000
ハンドル長さ:170
材質:アルミ(テフロン加工)



⑦AM 手付 目玉焼リング

	内寸	商品コード	価格
ER-387	4インチ φ105×H23	7008800	¥1,470
ER-487	5インチ φ124×H23	7009000	¥1,520
ER-587	6インチ φ148×H23	7009200	¥1,580

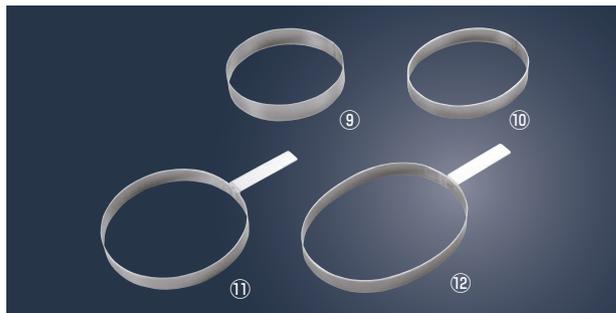


⑥角 スクラブルエッグリング
内寸:400×248×H38 3544400 ¥36,500
ハンドル長さ:170
材質:アルミ(テフロン加工)

⑧AM 目玉焼リング用カバー

	商品コード	価格
EC-38-S 4インチ用	φ120 7008900	¥2,100
EC-48-S 5インチ用	φ136 7009100	¥2,300
EC-58-S 6インチ用	φ160 7009300	¥2,600

材質:ステンレス製
●目玉焼はもとよりホットケーキ等にもご使用できます。



⑨EBM 18-8
目玉焼リング

	内寸	商品コード	価格
5cm	φ73	0733200	¥170
6cm	φ83	0733300	¥180
7cm	φ93	0733400	¥200
8cm	φ103	0733500	¥220
9cm	φ113	0733600	¥240
10cm	φ123	0733700	¥260
11cm	φ133	0733800	¥280

深さ:H20

⑩EBM 18-8 小判 リング

	内寸	商品コード	価格
大	86×71×H12	0734100	¥460
小	77×57×H10	0734200	¥430

EBM 18-8 ハンバーグリング

	内寸	目安	商品コード	価格
⑪丸型	φ105×H15	150g	5729900	¥1,100
	φ110×H15	180g	5730000	¥1,140
	φ120×H15	200g	5730100	¥1,600
⑫小判型	125×95×H15	150g	5730200	¥1,600
	135×100×H15	180g	5730300	¥1,700
	145×110×H15	200g	5730400	¥2,200



⑭UK 18-8
エッグパンケーキリング
φ100×H100 4364200 ¥1,650



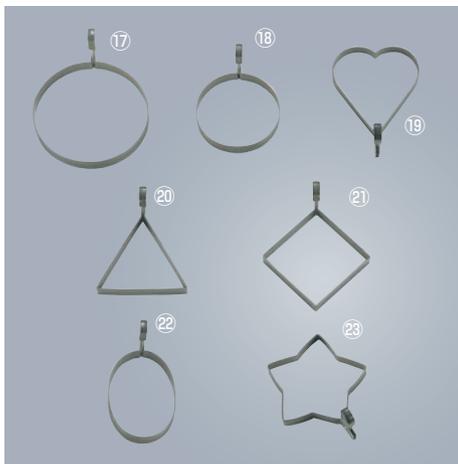
18-0 手付 目玉焼リング

	商品コード	価格
⑮スター	118×118×H18 7461980	¥300
⑯ハート	95×92×H17 7461990	¥300



⑳ステンレス エッグリング

	内寸	商品コード	価格
1504 大	φ115×15	0733920	¥360
1511 小	φ85×15	0734020	¥340



アルブリット丸型リング

	内寸	商品コード	価格
⑰大	Na.5300 φ115×H16	2856400	¥600
⑱小	Na.5301 φ84×H16	2856500	¥550

⑲アルブリット ハート型リング Na.5306

内寸:82×87×H16	2856600	¥550
--------------	---------	------

⑳アルブリット 三角形リング Na.5303

内寸:88×80×H16	2856700	¥550
--------------	---------	------

㉑アルブリット 正方形リング Na.5304

内寸:75×75×H16	2856800	¥550
--------------	---------	------

㉒アルブリット 楕円型リング Na.5302

内寸:97×65×H16	2856900	¥550
--------------	---------	------

㉓アルブリット 星型リング Na.5305

内寸:95×87×H16	2857000	¥600
--------------	---------	------

材質:本体/アルブリット
(アルミニウム:フッ素樹脂2コート)
ツツミ/メラミン樹脂(耐熱温度120°C)
特長:熱伝導率の高いアルブリットですから、
こびりつきにくく、洗うのも簡単です。



㉔PP ウィンナーカット UC-1H

外寸:40×75×H24	4231120	¥100
--------------	---------	------

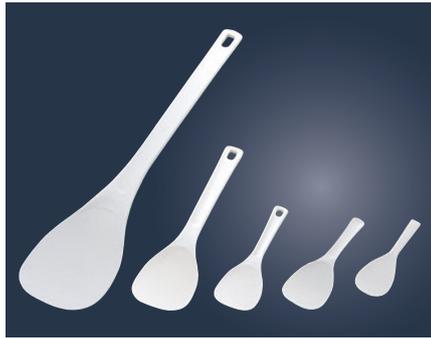
㉕PP ウィンナー型 ¥150

	外寸	商品コード	価格
チュウリップ UC-5H	35×85×H20	4231130	
ペンギン UC-4H	35×85×H20	4231140	
カニ UC-3H	35×85×H20	4231150	

㉖PP タコウィンナー UC-2H

外寸:φ45(内径φ27)×H36	4231160	¥120
-------------------	---------	------

●押し込みだけでタコ形にカットできます。
※㉔～㉖耐熱温度:110°C



Wエンボス加工とは
断面図
ダブルエンボス加工
EMBOSS
表面の大きなエンボスの上にさらに小さなエンボスが重なっています。

—従来のWエンボスに加え、ブラックの効果—
こびり付きを見逃さない!



② マジックしゃもじ ブラック

全長	幅	商品コード	価格	全長	幅	商品コード	価格
16cm	56	7420100	¥270	30cm	93	7411300	¥900
19cm	70	7418700	¥320	36cm	95	7411400	¥1,300
21cm	71	7418800	¥500	45cm	110	7411500	¥1,800
24cm	75	7418900	¥700	60cm	140	7411600	¥2,400

材質:ポリプロピレン(Wエンボス加工)

●現行の白いしゃもじでは、こびり付いたごはんや、糊状になった物が解りづらく見逃しやすい為、衛生面に特に気遣う、飲食店、病院で。又、視覚障害者にもお薦めします。

① マジックしゃもじ 耐熱120℃ 耐冷-20℃

全長	幅	商品コード	価格	全長	幅	商品コード	価格
16cm	56	7393410	¥270	30cm	93	7392500	¥900
19cm	70	7393310	¥320	36cm	95	7392600	¥1,300
21cm	71	7392800	¥500	45cm	110	8515400	¥1,800
24cm	75	7392400	¥700	60cm	140	8515500	¥2,400

材質:ポリプロピレン(Wエンボス加工)

●Wエンボス加工により、ごはんがとれつきにくいしゃもじです。
●すくい部の表面に多数の特殊微細な凹凸部を形成する事により、ご飯を付着しにくくしています。表面の凹部は蒸気や水分を取り込み易く、かつ残留し易い構造になっています。

③ おけちゃうしゃもじ 21cm

8671900 ¥500
全長:210 幅:73
材質:ポリプロピレン(Wエンボス加工)
●裏面に足を付けたことにより、平置きしても先端がテーパーにふれず、衛生的です。



フッ素・抗菌加工溝付でミンが直線だから、
サツとなでるだけで洗いが簡単



もりっこしゃもじ

全長	幅	⑦ホワイト	⑧ブラック	価格
19cm	60	7537700	7537710	¥350
21cm	65	7537800	7537810	¥550
24cm	77	7537900	7537910	¥800

材質:ポリプロピレン(Wエンボス加工)

●ごはんをふんわり、ふっくらとよそえるスプーン型のしゃもじ
●おかゆや汁物もよそえます。



魔法のしゃもじ (スケルトン)溝付

商品コード	価格
⑮ピンク 0809100	¥380
⑯イエロー 0809200	
⑰グリーン 0809300	

205×67 材質:ポリプロピレン
●「溝付」によりご飯が付きにくくなります。



⑮ 万能飯杓子 ふっくらさん

8469900 ¥140
全長:193 幅:67
材質:ポリプロピレン
耐熱温度:120℃
●ご飯をいためずふっくら盛れます。
●ご飯にませ物をする時、大変便利です。



⑱ ファンワリしゃもじ

商品コード ¥300
⑱ブルー 8236600
⑲ピンク 8236700
⑲イエロー 8236800
全長:205 幅:70
材質:ポリプロピレン
耐熱温度:120℃
●ごはんが付きにくく、空気が入ってファンワリよそえます。



ひとり立ちしゃもじ パートII

¥450
商品コード
⑳No.2195 黒 1189500
㉑No.2193 青 1189300
㉒No.2192 緑 1189200
㉓No.2191 黄 1189100
㉔No.2190 桃 1189000
70×73×H193
材質:ポリプロピレン
耐熱温度:120℃
●しゃもじがそのまま立ち、場所も取らず衛生的です。



⑳ PP シリコン樹脂入 しゃもじ

全長	幅	商品コード	価格
No.125 24cm	74	6795200	¥240
No.126 20cm	70	6795300	¥160

㉑ ABS 塗り 飯ペラ

全長	幅	商品コード	価格
大 225×60		4223500	¥580
小 183×55		4223600	¥470

のじ しゃもじ

⑳TMJ-001 (チタン) 8835300 ¥2,800
重量:50g
㉑小SMJ-001 (18-8) 8835400 ¥1,600
重量:80g サイズ:198×70
㉒大SMJ-002 (18-0) 8883400 ¥2,800
重量:130g サイズ:210×95
※エンボス+フッ素加工



PP 福杓子

全長	幅	㉑クリーム	㉒赤	㉓黒	価格
小 160×56		0519910	0519920	0519930	¥60
大 195×70		0519810	0519820	0519830	¥80
8号 240×75		0520100			¥160
10号 300×92		0519800			¥240
12号 356×108		0520000			¥250

耐熱温度:120℃



※しゃもじ入れはP618をご参照ください。

17 レードルトンク
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

木芯入りハイテック・スパテラ 攪拌調理用

従来の木製スパテラは欠ける・焦げる・ひび割れる、或いは削れることにより木片が食材に混入する恐れがあり、衛生管理上の最大の問題点でした。超高分子量ポリマーUMSP製を使用することによりそれを解消しました。さらに軽量です。

09 ボール・ザル・水ます
10 はかり・タイマー・温度計
11 ストッカー・裏漉し類
12 オーブンウェア・テリカプレート類
13 蒸し器・セイロ類
14 和食料理道具・抜型類
07 バスボックス・コンテナー類
08 薬味入・シールウェア容器



①ハイテック・丸スパテラ ハードタイプ (SPOH) 抗 洗

全長	幅	g	商品コード	価格
30cm	91	150	6868300	¥9,700
40cm	111	250	6871900	¥11,100
50cm	124	350	6872000	¥12,700
60cm	137	450	6872100	¥16,000
75cm	150	700	6872200	¥20,800
90cm	163	900	6872300	¥25,700
105cm	174	1,150	6872400	¥30,700
120cm	187	1,500	6872500	¥35,500
135cm	202	1,950	6872600	¥48,400
150cm	215	2,450	6872700	¥60,300

※耐熱温度:180℃

②ハイテック・角スパテラ ハードタイプ (SPSH) 抗 洗

全長	幅	g	商品コード	価格
35cm	75	200	6872800	¥9,800
40cm	80	250	6872900	¥11,100
50cm	95	350	6873000	¥12,700
60cm	105	500	6873100	¥16,000
75cm	120	700	6873200	¥20,800

※耐熱温度:180℃

●今までのハイテックスパテラではできなかったカラーのルー作りや高温長時間のデミグラスソース等の攪拌も可能になりました。



③ハイテック・丸スパテラ (SPO) 抗 洗

全長	幅	g	商品コード	価格
30cm	91	140	6868200	¥7,300
40cm	111	190	6176900	¥8,400
50cm	124	270	6177000	¥9,600
60cm	137	360	6177100	¥12,100
75cm	150	530	6177200	¥15,800
90cm	163	720	6177300	¥19,500
105cm	174	950	6177400	¥23,200
120cm	187	1,200	6177500	¥26,900
135cm	202	1,550	7042200	¥36,800
150cm	215	1,950	6177600	¥42,900

※耐熱温度:130℃

④ハイテック・角スパテラ (SPS) 抗 洗

全長	幅	g	商品コード	価格
35cm	75	140	6177700	¥7,700
40cm	80	190	6177800	¥8,400
50cm	95	280	6177900	¥9,600
60cm	105	380	6178000	¥12,100
75cm	120	550	6178100	¥15,800

※耐熱温度:130℃

カラーグリップ加工(両面)



特注にて別途加工費がかかります。

A…赤 B…ブルー G…グリーン



⑤ハイテックスパテラ用ハンドル 抗 洗

商品コード	価格
SH-105 105cm用	3428800 ¥6,400
SH-120 120cm用	3428900 ¥6,400
SH-135 135cm用	3429000 ¥6,400
SH-150 150cm用	3429100 ¥6,400

サイズ:φ29×200

熱風 80~85℃	煮沸 3分迄	熱湯 OK	漂白剤 酸素系 塩素系 OK	紫外線 OK
--------------	-----------	----------	-------------------------	-----------



使用上の注意

- ガス回転鍋など直火でのルー造りでは、200℃前後の高温状態が連続して作用しますので、ご使用は遠慮ください。
- 煮沸、熱湯消毒、一般の殺菌漂白剤、紫外線殺菌庫は、OKです。

HACCP対応
抗菌耐熱スパテルTPX®

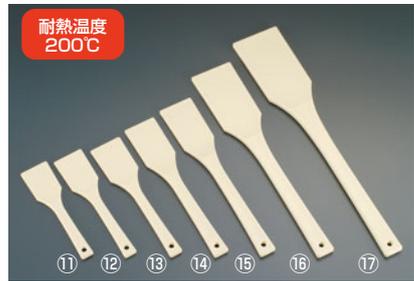
(ポリメチルペンテン樹脂)

- 耐熱200℃…食器洗浄機・温風殺菌・スチーム殺菌・煮沸消毒、全てOK
- 優れた耐薬品性…洗剤・漂白剤・アルコール消毒OK ●軽量…耐熱性樹脂の中でもっとも軽い素材
- 難型性…フッ素樹脂に次ぐ優れた難型性。食品がくっつきにくく作業性に優れています。

※殺菌灯の消毒は、さけてください。



耐熱温度
200℃



耐熱温度
200℃

⑥18-8 スパテラ スタンド 抗 直

8522900 ¥70,800

容器:φ270×H400

全高:620 キャスター:ナイロンφ50

●容器と脚台は取りはずしができ、洗浄が簡単です。

※スパテラは別売です。

※キャスターのストッパー有無をご指定ください。

※スタンド用仕切り板セットはP199をご参照ください。

EBM TPX樹脂
抗菌耐熱 丸スパテル 抗 洗

全長	幅	g	商品コード	価格
⑦295	90	95	0520200	¥1,040
⑧360	113	176	0520500	¥1,780
⑨440	118	216	0520300	¥2,270
⑩500	125	280	0520400	¥2,700

EBM TPX樹脂
抗菌耐熱 角スパテル 抗 洗

全長	幅	g	商品コード	価格
⑪240	60	56	8756100	¥810
⑫270	64	64	8756200	¥860
⑬300	70	89	8756300	¥1,040
⑭350	70	116	8398000	¥1,770
⑮400	75	152	8398100	¥2,020
⑯500	93	268	8398200	¥2,930
⑰600	109	372	8398300	¥3,450



バーキンタ スープパドル 抗 直

商品コード	価格
⑱BCSP-R 赤	5269000 ¥34,000
⑲BCSP-B 紺	5269100 ¥34,000

サイズ:125×290×1,190

材質:ポリプロピレン(鉄粉配合)

耐熱温度:80℃

重量:1,610g

●金属検出機で検出できる樹脂製のスープパドルです。

●大鍋の調理に適した大型のしゃもじです。

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和食料理道具・抜型類

厨房用品

372



①EBM さわら 飯台

内径	商品コード	価格
24cm 2合 約φ220×H 80	0512700	¥5,100
27cm 2.5合 約φ250×H 65	0512800	¥5,700
30cm 3.5合 約φ285×H 70	0512900	¥6,900
33cm 5合 約φ305×H 70	0513000	¥7,600
36cm 7合 約φ310×H 70	0513100	¥8,600
39cm 1升 約φ335×H 80	0513200	¥9,600
42cm 1.5升 約φ380×H 80	0513300	¥10,600
45cm 2升 約φ410×H 85	0513400	¥16,000
48cm 2.5升 約φ435×H 95	0513500	¥17,300
54cm 3升 約φ495×H110	0513600	¥28,000
60cm 4升 約φ555×H110	0513700	¥34,000
66cm 5升 約φ605×H120	0513800	¥42,000
72cm 6升 約φ675×H130	0513900	¥45,600
78cm 7升 約φ740×H130	0514000	¥68,000
90cm 10升 約φ850×H140	4003000	¥110,000

●手作りの為、サイズに若干の誤差が生じます事をご了承ください。



②さわら 特上 飯台
ステンタガ底竹巻

内径	商品コード	価格
54cm 3升 φ495×H110	5735800	¥32,000
60cm 4升 φ555×H110	5735900	¥35,000
66cm 5升 φ605×H120	5736000	¥42,000
72cm 6升 φ675×H130	5736100	¥46,000
75cm 7升 φ705×H130	5736200	¥52,000
90cm 10升 φ850×H140	5736300	¥105,000



④さわら 飯台用蓋

外寸	商品コード	価格
33cm用 φ330	5736400	¥4,900
36cm用 φ360	5736500	¥5,400
39cm用 φ390	5736600	¥6,200
42cm用 φ420	5736700	¥7,200
45cm用 φ450	5736800	¥7,700
48cm用 φ480	5736900	¥9,000



タガの落ちない“キープ”



※樹脂タガはポリプロピレン製で、食品衛生法に適合したものです。

③天然木寿司飯台

外寸	高さ	商品コード	価格
27cm 2.5合 φ270×H 85		1997800	¥3,520
30cm 3合 φ300×H 85		1997900	¥3,980
33cm 5合 φ330×H 90		1998000	¥4,280
36cm 7合 φ360×H 90		1998100	¥4,800
39cm 1升 φ390×H100		1998200	¥5,280
42cm 1.5升 φ420×H100		1998300	¥6,680

材質:天然木
●ポリプロピレン製の特製タガが木の本体をしっかりガード



⑤EBM 上物 宮島杓子 (柘製)

全長	幅	商品コード	価格
特大 240 77		7213400	¥660
大 225 71		7213500	¥460
中 210 66		7213600	¥430
小 185 59		7213700	¥400
尺 300 100		7213800	¥1,300
尺1 330 107		7213900	¥1,500
尺2 360 113		7214000	¥1,700
尺3 390 117		7214100	¥2,150
尺4 420 126		7214200	¥2,700
尺5 450 135		7214300	¥3,400



⑥EBM 宮島 (ブナ材)

全長	幅	商品コード	価格
24cm 78		0514400	¥220
27cm 80		0514500	¥280
30cm 88		0514600	¥490
33cm 91		0514700	¥540
36cm 96		0514800	¥620
39cm 102		0514900	¥670
42cm 111		0515000	¥700
45cm 117		0515100	¥940
48cm 122		0515200	¥1,060
51cm 129		0515300	¥1,200



⑦EBM 角 スパテル (ホウ材)

全長	幅	商品コード	価格
24cm 60		0516400	¥380
27cm 60		0516500	¥400
30cm 62		0516600	¥480
33cm 65		0516700	¥600
36cm 72		0516800	¥700
39cm 74		0516900	¥860
42cm 82		0517000	¥1,000
45cm 90		0517100	¥1,250
48cm 90		0517200	¥1,440



⑧EBM 木製 細スパテル (ブナ材)

全長	幅	商品コード	価格
20cm 47		5575100	¥300
25cm 49		5575200	¥500
30cm 62		5575300	¥600
35cm 64		5575400	¥700
40cm 64		5575500	¥820
45cm 77		5575600	¥1,000
50cm 82		5575700	¥1,170
60cm 83		5575800	¥1,600

⑨ひのき 杓子

全長	幅	商品コード	価格
16cm 52		5737500	¥180
19cm 60		5737600	¥200
21.5cm 66		5737700	¥220
24.5cm 77		5737800	¥320
29cm 82		5737900	¥450
35cm 102		5738000	¥780
48cm 132		5738100	¥1,550

⑩竹 ヌリ杓子

全長	幅	商品コード	価格
大 226 74		5738800	¥320
中 213 70		5738900	¥310
小 185 62		5739000	¥290



⑪特厚 飯杓子 (桜材)

全長	幅	商品コード	価格
中 205 62		5738200	¥880
小 185 60		5738300	¥800

⑫竹 飯杓子

全長	幅	商品コード	価格
大 230 70		5738500	¥180
中 200 64		5738600	¥160
小 180 62		5738700	¥140

⑬スス竹 めしペラ

全長	幅	商品コード	価格
5739400		¥260	
全長140 幅52			

Arlite Tools

アーライト ツール

木なのに、プラスチックのように衛生的

アーライト ツールは木片とプラスチックを樹脂混合した特殊化工材を使用している為
●表面は滑らかで汚れが付きづらく衛生的 ●とても丈夫で長持ちします。
●耐熱温度は170℃で、ハンドルは熱くならにくく作業性は抜群
●金属の様に硬くないのでシルバーストーンやテフロンコーティングした鍋やフライパンでの調理に最適です。



⑭スパチュラ

全長	幅	商品コード	価格
SU-1810 255 55		6464600	¥1,200
SU-1415 382 67		6464800	¥3,100
SU-1418 458 77		6464900	¥3,600

⑮スプーン

全長	幅	商品コード	価格
SS-1408 208 61		6465500	¥2,000
SS-1410 255 61		6465600	¥2,340
SS-1415 382 61		6465800	¥3,450

⑯フォーク FK-1810

全長	幅	商品コード	価格
6465900		¥1,200	
全長255 幅53			

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。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。

17 レードル・トング
ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温湿度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・テリカプレート類

13 蒸し器・セイ口類

14 和食料理道具・抜型類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器



① EBM 銅 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
No.1	140	160	115	320	0502500	¥8,800
No.2	130	150	110	280	0502600	¥7,700
No.3	120	140	100	255	0502700	¥6,600
No.4	110	110	95	225	0502800	¥5,700
No.5	85	100	75	190	0502900	¥4,600
No.6	73	85	63	160	0503000	¥3,800
No.7	52	63	44	120	0503100	¥2,800

※全て両面目立です。

② ステンレス 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
No.1	168	152	150	300	0503200	¥4,600
No.2	165	132	149	280	0503300	¥4,000
No.3	130	142	118	240	0503400	¥2,900
No.4	128	127	117	225	0503500	¥2,500
No.5	105	120	100	215	0503600	¥1,580
No.6	105	102	98	200	0503700	¥1,450
ミニ大	85	73	63	110	0504000	¥800
ミニ小	55	51	47	75	0504100	¥580

※No.1~4は両面目立、他は片面目立です。

③ ステンレス 三段刃 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
大	145	130	125	270	4391100	¥6,300
中	130	110	115	240	4391200	¥4,600
小	115	100	100	230	4391300	¥3,800
ミニ	85	72	63	110	5694000	¥1,270

※荒・中・細・極細の両面目切

④ アルミ 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	170	115	120	260	0506000	¥2,000
大	124	150	120	240	8010300	¥870
中	107	125	107	210	8010400	¥640
小	93	108	90	177	0506100	¥370

※両面目立

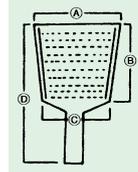
⑤ アルミ 花吹雪 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	167	160	143	280	5692800	¥4,400
大	111	150	106	260	5692900	¥2,600
中	97	120	92	200	5693000	¥2,100
小	97	100	85	180	5693100	¥1,200
ミニ	58	60	55	100	5693200	¥640

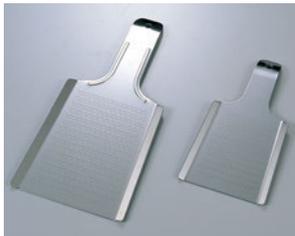
※両面目立

〈三段刃の特徴〉

- ①荒・中・細・目立の為、「目がつまらない」「上すべりしない」「抵抗が少ない」
- ②「シャツ」「シャツ」と刃切よく三倍の早さで切りおろす。
- ③鋭利な為、雪のようにやわらかくすり上がり、独特の風味を生かす。



⑥ EBM 銅 板卸金
3080500 ¥31,600
190×365
※片面目立



⑦ ステンレス わさびおろし サメ吉

	A	B	C	D	商品コード	価格
大	130	145	115	255	8009200	¥3,000
中	125	120	115	230	8009300	¥2,500
小	100	100	90	180	8009400	¥1,500
ミニ大	75	75	70	120	8009500	¥1,100
ミニ小	60	60	55	100	8009600	¥780

材質:18-0ステンレス 板厚:1.5

山芋、にんにく、しょうが、ゆず等のきめ細かいおろしにも適しています。超細目の目立てをギザギザに配置する事により、わさび本来の美味しさを存分に引き出してくれます。



⑧ ステンレス おろし金

	A	B	C	D	商品コード	価格
ST-030 大	126	145	115	255	3128100	¥2,400
ST-040 中	105	120	100	215	3128200	¥2,000
ST-050 小	97	105	90	180	3128300	¥1,200
ST-070 ミニ	60	60	55	100	3128400	¥540

※大・中は両面目立、小・ミニは片面目立です。



⑨ アルミ 理想卸金

	商品コード	価格
特大	290×127 8010500	¥1,650
大	220×95 0506200	¥640
小	180×95 8010600	¥400



⑩ ステンレス 安全おろし金 末広

	商品コード	価格
大	120×170 7247900	¥1,800
中	90×130 7248000	¥1,000
ミニ	60×85 7248100	¥480

大根、しょうが、わさび等風味を損なわずに…



⑮ 竹 大根おろし 29K-040
8604700 ¥1,640
290×90

竹 鬼おろし 角型

	商品コード	価格
⑯大	29K-104 265×90	8604800 ¥1,640
⑰小	29K-115 180×70	8604900 ¥1,250



安全おろし金は指先が当たっても安全な目立て方法で、カスが残りにくく衛生的です。



⑪ 純銅 安全おろし金 末広

	商品コード	価格
大	120×170 7247600	¥2,700
中	90×130 7247700	¥1,680
ミニ	60×85 7247800	¥600



本鮫皮でおろすとわさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ栄養分がなくなります。

⑫ 鮫皮おろし板

	A	B	C	D	商品コード	価格
超特大	112	150	115	275	3531800	¥10,000
特大	107	139	117	220	0504300	¥8,400
大	85	75	70	132	0504400	¥3,000
中	67	60	56	110	0504500	¥1,950
小	55	45	45	80	0504600	¥1,300

⑬ 陶磁器製 鮫皮おろし

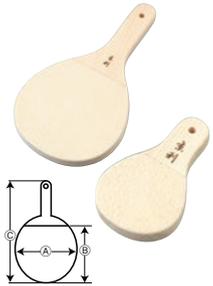
	A	B	C	D	商品コード	価格
大	74	65	53	132	6335700	¥3,800
中	67	57	59	120	6335800	¥3,300
小	58	48	50	100	6335900	¥2,700

※使用後は一度、さっと水洗いをし、日陰干しをして乾かしてください。おろし部に水分を含んだ状態で、一日に何回も連続で使用すると、皮がムシてはがれます。お湯や水につけたり、天日に干しますとはがれの原因になります。水やお湯につけないでください。

⑭ 京利 鮫皮おろし

	A	B	C	商品コード	価格
超特大	131	122	245	2286300	¥12,000
特大	120	110	223	2286400	¥9,200
大	88	80	148	2286500	¥3,300
中	70	63	120	2286600	¥2,300
小	56	50	91	2286700	¥1,500

- 天然木、高級本鮫皮を使用
- わさびを丸くしてすりおろせる道具を追求した形が出来上がりました。きめの細かいすりおろして、わさび本来の香りと辛さを損ないません。



⑱ 楽ラクおろし
3081210 ¥1,550
A100 B203 C100 D290

⑲ 竹 鬼おろし 17-407

	商品コード	価格
竹	3081300	¥1,600
	A130 B240 C75 D340	

⑳ 18-0 鬼おろし金

	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	167	160	140	280	3081400	¥2,000
大	126	140	110	255	3081500	¥1,500
中	123	150	120	235	3081510	¥1,240
小	97	100	85	180	8010000	¥1,000

●細かすぎない少し歯ごたえのあるおろしができます。

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和食料理道具・抜型類

厨房用品

374



①純銅 おろし器 (ステンレス容器) **㊦**

	器容量	商品コード	価格
HMO-9SS	φ162×H82 1.2ℓ	8315100	¥8,000
HMO-7SS	φ130×H60 570cc	8315110	¥6,500

材質: 卸金 / 銅器 / 18-8ステンレス

②純銅 おろし器 **㊦**

	器容量	商品コード	価格
HMO-9	φ162×H82 1.2ℓ	8315200	¥10,000
HMO-7	φ130×H60 570cc	8315210	¥8,000

材質: 卸金 / 銅器 / 銅

③純銅 薬味おろし器 **㊦**

HMO-8	φ77×H33	器容量: 0.1ℓ	8383500 ¥5,000
-------	---------	-----------	----------------

材質: 卸金 / 銅器 / 銅

①～③
●おろしながらサイドの穴から受け皿へと流れ落ち、作業性を向上。おろし部分を外せばそのまま調理が可能。他の容器への移し替えは不要です。
●銅の金属イオン(銅イオン効果)は殺菌・抗菌力を持ちますので安心です。



④ジャンボおろし **㊦**

5492700 ¥3,600
160×380×H95
おろし板サイズ: 160×230
材質: ポリカーボネイト製
●大きなおろし面で、手加減が自由自在で、なんでもおろせる万能おろし器。(大根、人参、山芋、生姜、etc.)
●レバー操作で着脱自在の大型吸盤(100mm)がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業を助けます。



⑤楽オロシてみま専科 **㊦**

7815600 ¥4,743
125×300×H85
おろし金サイズ: 101×219(板厚1.5mm)
材質: おろし金 / 18-0ステンレス
受け皿 / AS樹脂
滑り止め / エラストマー樹脂
水切り / ポリプロピレン
●ひと目ずつ鋭利な本目立てをしているので切れ味が良く、食材をすり潰すのではなく繊維を切っておろします。食材を潰さずほどよく水分を含んだめらかなおろしができます。



⑥OXO **ダイコングレーター** **㊦**

2233800 ¥2,500
200×130×H50
材質: 容器 / ABS樹脂
フタ / AS樹脂
ブレード / ポリアセタール
●並びや角度にこだわって開発されたブレードで楽に大根をおろせます。

⑦おろし専科

108×275×H56 3316130 ¥1,700
材質: 刃部 / 18-0ステンレス
受け容器 / ポリプロピレン
●おろし板の曲面とVラインの刃が、おろすスピードを大幅にアップ。
●力を入れずに刃先でおろすと、きめ細かな柔らかい仕上りに。刃に深くあてておろすとシャキシャキした食感の仕上りになります。



ザ・おろし

¥2,000 **㊦**

⑩スカッとおろし 3214 **㊦**

2018300 ¥1,600
208×123×H54
材質: おろし金部 / ステンレス刃物銅
受皿 / ポリプロピレン
すべり止め / エラストマーゴム
●特殊ステンレス刃で切れ味が良く楽におろせます。

⑧3210 イエロー 2018500

⑨3211 ブルー 2018600

185×106×H60
材質: おろし金部 / ステンレス刃物銅
受皿 / ポリプロピレン
すべり止め / エラストマーゴム



⑪PP 蓋付 おろしケース **㊦**

8218500 ¥600
201×106×H85
材質: 本体 / PP
蓋・おろし部 / スチロール樹脂
すべり止め / EVA樹脂

⑫アルミ ママトップ 卸金

8010700 ¥1,160
240×95

⑬18-8 業務用 プロおろし **㊦**

8819400 ¥2,500
137×231×H80
●腕が疲れない特殊形状
●すべり止めゴム付
材質: おろし金部 / 18-8ステンレス
受皿 / ポリプロピレン
すべり止め / エラストマーゴム

⑭専用スライザー (安全補助具付)

8819410 ¥1,800
材質: 刃部 / ハイカーボステンレス鋼
本体 / 安全補助具: ABS樹脂



⑮ののじ 大根スリスリ LDS-02 **㊦**

1905700 ¥1,600
293×108
材質: 刃 / 430ステンレス
本体 / ABS
トレイ / PCTG樹脂
※独自の歯設計で大根おろしが素早く、わた雪状のふんわり仕上



⑯ベンリー卸器 (容器付)

5693300 ¥800
180×93×H38

⑰アルミ ハイトップ卸器

0506300 ¥850
170×95×H30

⑱クィーン卸器 **㊦**

6554100 ¥1,350
280×122×H45



⑳18-8丸型 安全おろし金(細目)

7248300 ¥2,800
φ185×H35
●カスが残りにくく衛生的です。
底面すべり止め付



㉑ポーレックス セラミックおろし器

	商品コード	価格
大	φ180×H32 2010200	¥2,500
中	φ145×H28 2010300	¥1,700
小	φ107×H22 2010400	¥1,200

材質: 磁器 (すべり止め / シリコンゴム)



㉒ポーレックス セラミック サラダとジュースのおろし器 **㊦**

8192600 ¥2,800
180×180×H33
材質: 磁器 (すべり止め / シリコンゴム)
●大きめのセラミックの刃が食材をざくざくと刻むようおろします。



㉓セラミック おろし器 小 **㊦**

7007500 ¥980
φ95×H20
●シリコン滑り止め付



京セラ セラミックオロシ器 **㊦**

	商品コード	価格
㉓CD-18N	φ160×H30 2010500	¥1,800
㉔薬味おろし器 LSY-10N	φ93×H21 2010600	¥1,000

耐熱温度: 110℃



㉕セラミック 薬味おろし器

8008300 ¥600
φ97×H23
材質: 磁器
(すべり止め / シリコンゴム)

17 レードルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類



プロが認める万能グレーダー マイクロプレイン

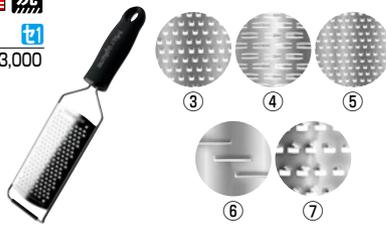
マイクロプレイン プレミアムシリーズ

①MP-0611 ゼスターグレーター 黒 3592000 ¥3,000

35×33×H318
材質:刃部/ステンレス
ハンドル/刃部滑り止め/エラストマー
●パルメザンチーズ、チョコレートパウダー状に。
●にんにく、しょうがを繊維を切りながらおろすのに最適です。

②MP-0602 スパイス 3592100 ¥2,000

32×28×H220
●アーモンド、ナッツ類などナッツ類やシナモンスティックなど
細かなパウダー状に仕上げるのに最適です。



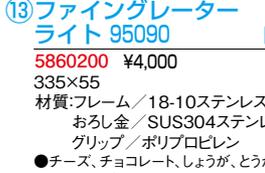
マイクロプレイン マルチグレーダー

商品コード 価格

⑧MP-074 イエロー 3592700 ¥2,300

⑨MP-075 グリーン 3592800 ¥2,300

65×20×H240
材質:刃部/18-8ステンレス
本体/ABS樹脂
グリップ/TPE樹脂
●しょうが、ニンニクはもちろん柑橘類の皮のみを薄くおろします。



⑩マイクロプレイン
ボックスグレーター
MP-200

2051100 ¥6,500
265×120×H80
材質:側面金具/18-8ステンレス
ハンドル/エラストマー
本体/ABS樹脂
●ブレッド(刃)を保護するカバー付
●ゼスター・ミディアムリボン・ラージゼス
ターの3種のグレーターとスライサーが
1つになりました。



マイクロプレイン グルメシリーズ

③MP-051 ミディアムゼスター 3592200 ¥3,500

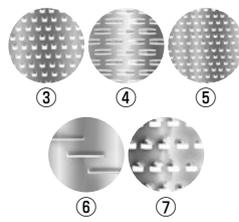
④MP-052 ミディアムリボン 3592300 ¥3,500

⑤MP-053 ゼスター 3592400 ¥3,500

⑥MP-054 ラージシェーバー 3592500 ¥3,500

⑦MP-055 ラージゼスター 3592600 ¥3,500

66×32×H315
材質:刃部/18-8ステンレス
ハンドル/本体滑り止め/エラストマー



マイクロプレイン
ロータリーグレーター

商品コード 価格

⑪MP033 黒 2051200 ¥4,200

⑫MP034 白 2051300 ¥4,200

230×100×H88
材質:刃/18-8ステンレス
本体/ABS樹脂



⑬ファイングレーター
ライト 95090

5860200 ¥4,000
335×55
材質:フレーム/18-10ステンレス
おろし金/SUS304ステンレス
グリップ/ポリプロピレン
●チーズ、チョコレート、しょうが、とうがら
し、ナツメグ、シナモンなどを細かくすりお
ろすことができます。

柑橘系フルーツや生姜はももちろん
スパイス、チョコレートを簡単に
ロスなくおろせます。

●すべりにくいゴムキャップ足
●ワンタッチで、すりおろしたも
のが、容器などに移せます。



⑭クラウングレーター
ライト 95093

5860300 ¥4,300
335×90
材質:フレーム/18-10ステンレス
おろし金/SUS304ステンレス
グリップ/ポリプロピレン
●チーズ、レモン、パン粉、りんご、にんじ
ん、しょうが、大根などを細かくすりおろ
すことができます。

●チーズ、レモン、パン粉、りんご、にんじ
ん、しょうが、大根などを細かくすりおろ
すことができます。



⑮ステンレス 岩塩専用卸金 No555

4013600 ¥1,600
63×112
●おろし面に穴があいているので、おろした岩塩を直接ふり
かけられます。
●細かいパウダー状になるので、食材にまんべんなくふりかけ
ることができ、味も染み込みやすくなります。
●目が低いので岩塩が引っかかりやすい岩塩用おろ
し金です。

⑯岩塩おろし金 SG-055

4013700 ¥1,100
54×88×H5 材質:ステンレス(片面目立)
※塩分を含んだまま保管しますと、サビる恐れがありますので
お気をつけてください。



すりおろす・混ぜる・洗うが簡単に!
ジンジャーティーが
手軽につくれます



⑰ステンレス
薬味おろしスプーン TD11

5040250 ¥1,200
幅50×全長188
●スプーンにおろし機能がついたので、そのまま盛り
付けたり、タレやドレッシングに入れてかき混ぜるの
に便利です。



⑱オロス おろし金

2746700 ¥2,000
45×200×H10
材質:ステンレス
●周囲にカーブをつけたトレー形状で、こぼれにくく、
汁ものなどには薬味を溶かしながら入れられます。



⑲ジンジャー&レモングレーター
70136-1500

2000500 ¥2,200
260×80
材質:ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度120℃)
金属部/18-8ステンレス
おろし部/強化66ナイロン(耐熱温度250℃)



⑳18-8 ジンジャーグレーター

2024400 ¥2,200
80×90×230

㉑18-8 ワサビおろし 9981-327

2299900 ¥1,600
幅88×全長235



㉒Gefu
レモンドコレクター
Art. 10400

6682100 ¥950
55×130×H9
卸金:40×80

㉓立つ薬味おろし SS-160

8009700 ¥1,400
50×32×H160
材質:18-0ステンレス鋼
●すりおろした食材が流れ出すやうな絶妙
なカーブライン
●「本格斜鋭刃」
●「自立するおろし金」ですので調理中、
または食卓で「チョイ置き」ができて非常に
便利です。



㉔おろし金用 スクレイパー
くりんくりん!

8009800 ¥1,600
全長145 ブラシ部40
材質:ブラシ部/ステンレス
●おろし金やあたり鉢などの目地に入った食材の
かきよせ、洗いに大変便利です。



ミニおろし金 ¥650

商品コード
⑳フグ 112×67 7521500
㉑ヒラメ 115×63 7521600
㉒タイ 107×63 7521700
㉓イカ 110×60 7521800
材質:ステンレス

㉔おろし金用
スクレイパー

商品コード 価格
大 165 4391400 ¥560
小 110 4391500 ¥420

㉕竹べんりはけ

6939000 ¥200
135



09 ボール・ザル・水ます
10 はかり・タイマー・温度計
11 ストッカー・裏漉し類
12 オーブンウェア・デリカプレート類
13 蒸し器・セイロ類
14 和食料理道具・抜型類
07 バスボックス・コンテナー類
08 薬味入・シールウェア容器



① SIRMAN
チーズグレーター
GF

3553810 ¥285,000
単相100V 750W
400×280×H380
投入口サイズ:130×70
重量:16kg

耐蝕性にすぐれた特殊合金で出来たローター（おろし器）にはたて目が左右から中央に向かって螺旋状に施されています。このローターが高速で回転することで細かく斜めに削られ、ふわとした粉チーズが出来上がります。ハンドルを強く押しすぎてもモーターのドラッグ機構が働きローターの回転を一時スリッパさせ挽き目の荒れや目詰まりを防ぎます。チーズだけでなくパンを削り、パン粉づくりに最適です。



② インペリア
パルメザンチーズ
製粉機 800

2024500 ¥68,000
270×220×H170
重量:4kg 電源:単相100V
消費電力:190W
最大投入サイズ:10cm角
●手軽に粉チーズができます。
●細目・荒目のローラー2本付



③ 木製
チーズグレーター
引出し付

8654100 ¥15,000
270×135×H90
※グレーター部分 190×90



④ 木製 チーズおろし器

8120400 ¥6,000
160×115×H95
材質:削し部分/18-0ステンレス
●傾きが付いているのでおろししやすい。
●チーズ、フランスパン、チョコレートなど
手軽におろせます。

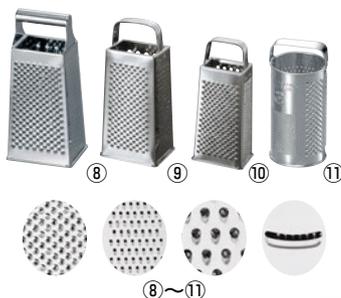


⑥ LT チーズグラインダー N3009X

8400100 ¥4,800
210×120×H80
18-10ステンレス

⑦ ダイヤモンドリナー

0783000 ¥2,600
190×H85
※クロムメッキ
●チーズやナッツなどのおろしができます。



四面 チーズ卸器

外寸	商品コード	価格
⑧大 108×82×H237	0504800	¥6,000

四面 チーズ卸器

外寸	商品コード	価格
⑨中 M2180 106×82×H230	1888700	¥1,800
⑩小 M2080 90×65×H205	1888800	¥1,300

⑪ プリキ 円筒型 チーズ卸器

材質:D7ステンレス(18cr-3Ni-2.5cu)
0504900 ¥1,100
φ88×197



⑭ コーンシャープグレーター

	商品コード	価格
11 cm φ 60×H110	2023000	¥1,200
16.5cm φ 77×H150	2023100	¥2,100
21 cm φ 110×H210	2023200	¥2,400
25 cm φ 127×H250	2023300	¥2,950

材質:ステンレス

⑬ 3面チーズグレーター
087-0725

3794800 ¥1,500
100×H212
材質:金属部/18-0ステンレス鋼
樹脂部/エストラマー樹脂
ABS樹脂



⑮ ボスカ
釣鐘型 チーズおろし

7535040 ¥1,780
90×40×H160
材質:本体/ステンレス
取手・底部/合成ゴム
●軽量で扱いやすいチーズおろしです。
●粗引きとパウダー状におろせる、二面使用です。



⑯ チリス
デュオグレーター
ZS-11288

2023900 ¥2,200
290×95×40
材質:取手/ABS樹脂
おろし面/ステンレス
滑り止め/TPE



⑲ ボスカ
チーズグレーター

7535030 ¥2,800
幅:80 全長:280
材質:刃/ステンレス
ハンドル/木製
●手軽にシュレッドチーズがつかれます。

⑳ 18-8 チーズグレーター
9981-192

2799200 ¥900
全長:252 卸部:58



⑰ チリス チーズグレーター
ZS-11293 細・荒挽きセット

5693820 ¥5,500
220×110×H120
材質:本体/ABS製
ドラム/ステンレス
●右利き・左利きどちらでもご使用できます。

NEW



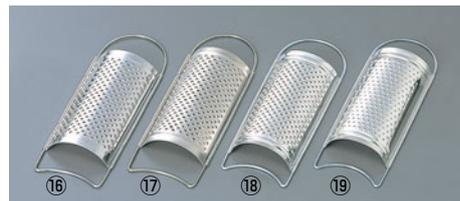
㉑ ブジョー チーズミル
アヌシー 500108

8972300 ¥8,000
φ75×H185
材質:ボディ/ABS樹脂 刃/ステンレス
タンク/AS樹脂 プッシャー/POM
●ステンレス製の刃が3種類ついて、粗挽き、ミディアム、
細挽きとお好みに合わせて使用できます。
●ハードチーズ、アーモンド、チョコレートにもお使いいた
できます。



⑫ スティックス グレーター No.1009

7358200 ¥4,000
170×122×H260
材質:本体樹脂部/ナイロン樹脂
刃部/ステンレス鋼
●細目刃・荒目刃付き
●本体底面に吸盤がついています。ベースレバーの操作により
簡単に固定及び解除ができます。



⑯ 18-0 チーズ卸金

	商品コード	価格
大 100×240	0505000	¥1,740
中 90×160	0505100	¥1,740

⑰ プリキ チーズ卸

	商品コード	価格
大 85×160	0505400	¥660
中 50×95	0505500	¥580

⑱ 抗菌ステンレス 万能 卸金

	商品コード	価格
大 90×160	6300600	¥1,740
小 75×130	6300700	¥1,100

⑲ プリキ 細引 チーズ卸

0505600 ¥660
85×166



㉒ バキュバン
チーズグレーター

1532220 ¥1,630
75×62×H209
材質:本体/ABS樹脂
チーズ受け/AS樹脂
刃/ステンレス
耐熱温度:60℃ 耐冷温度:-20℃
●硬いチーズにも柔らかいチーズにも使える
チーズおろし。
●おろしたチーズは取り外しできるチーズ受
けにたまりません。

17 レードル トンク
ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

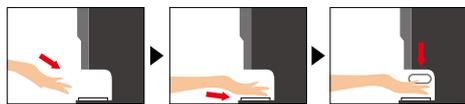
15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

手を伸ばせばシャリ玉が出てくるハンドセンサー搭載



ハンドセンサー (HANDモード使用時)



- 1.手を近づけます。 2.手を白い合の上に軽くタッチするように。 3.シャリ玉が出てくるのでそのままキャッチ。

AUTOモード
シャリ玉を取ると次のシャリ玉が自動的に出てきます。
寿司の数が多い時や、スピードが求められる作業に効果的です。



① すしメーカー スシキューブ ASM405

7346800 ¥550,000

- ハンドセンサー搭載で手元を見ずにシャリ玉をとることができます。
- 2つのモード (HANDモード・AUTOモード) をワンタッチで切り替え可能。作業に応じて使い分けできます。
- 特殊樹脂パーツを使用することにより、耐久性に欠けるテフロン加工を一切使っていません。

電 源	単相100V 50/60Hz
消費電力	30W
成形能力	最大1,800個/時
量目調整	約18~24g (成形ローラー選択式 SS・S・M・L)
ホッパー容量	最大約3kg (約1升)
外 寸	280×321×H454
重 量	約16kg



② すしメーカー ASM450

5739700 ¥1,880,000

- トレーをセットするだけで自動的に成形を開始するオートスタート機能を搭載
- 専用シャリトレーでシャリ玉が取り出しやすく、トレー交換も片手で可能
- 人の手が触れないキャッチアーム内蔵型で、安全面・衛生面も強化
- 1トレー50個の自動整列成形が、約80秒で完了

電 源	単相100V 50/60Hz
消費電力	115W
成形能力	最大2,200個/時 (50Hz) 最大2,400個/時 (60Hz)
量目調整	約18~24g (成形ローラー選択式 SS・S・M・L)
ホッパー容量	最大約7.5kg (約2.5升)
外 寸	600×588×H690
重 量	43kg

①、②、④は、ご注文の際に
成形ローラーのサイズをご指定ください。

SS: 約18g
S: 約20g
M: 約22g
L: 約24g

シャリ切り名人の
技と味を忠実に再現!

ネバラないようにかたまらないように混ぜ、適温に冷やす。
揺動回転かくはん方式という独自の動きが、この難題をクリアしました。
芯まで酢を浸透させ、ツヤのあるシャリは、まさに職人の心意気です。



③ シャリメーカー ASM780

4222400 ¥1,120,000

- 簡単な操作で粘りの少ない理想的な酢飯が作れます。
※シャリ箱は別売ります。
- 推奨コンテナ: セキスイ深型SP-20D (7)
4930400 ¥7,700

電 源	単相100V 50/60Hz
消費電力	145W
能 力	約7~14kg (2~4升)
外 寸	598×680×H965
重 量	約45kg
付 属 品	食品機械用食用油1本



④ すしメーカー ASM410

5739900 ¥880,000

- 必要数に応じて一個取り・連続取りをワンタッチで切り替えられる、柔軟なおペレーションを実現。
- ローラー部のシャリを保温する保温装置&シャリが冷えにくい保温ホッパー搭載

電 源	単相100V 50Hz / 60Hz
消費電力	65W
成形能力	最大2,400個/時*
量目調整	約18~24g (成形ローラー選択式 SS・S・M・L)
ホッパー容量	最大約7.5kg (約2.5升)
外 寸	310×47×H635
重 量	約23kg



⑤ マルチにぎりメーカー ASM545

0255710 ¥1,200,000

- アタッチメント*を換えるだけで、おにぎりもシャリ玉も幕の内も成形できる多機能マシン
★製品ご購入時に任意の1セットが付属。異なるタイプをご希望の場合は、オプション扱いとなります。
- おにぎりは1,950個/h*、シャリ玉なら2,600個/h*、幕の内なら5,200個/h*のクラス最速成形を実現
※いずれも60Hzの場合の毎時最大成形個数。
- 連続・単動のモード切替可能。ストップセンサー搭載のターンテーブル方式と相まって高い作業効率を実現、パッチ生産にも対応可能
- 送り切換え機構を新たに搭載。サンドおにぎり用の薄物成形や、プチおにぎりもふっくら成形

電 源	単相100V 50Hz / 60Hz
消費電力	80W
成形能力	おにぎり: 毎時1,100~1,650個 / 50Hz 1,300~1,950個 / 60Hz シャリ玉: 毎時2,200個 / 50Hz 2,600個 / 60Hz 幕の内: 毎時1,375~4,400個 / 50Hz 1,625~5,200個 / 60Hz
ホッパー容量	約7.5kg (約2.5升)
外 寸	幅310×奥行497×高さ691mm ※電源コード、ネジ凸部含まず
重 量	約25kg

ご注文の際は下記よりタイプをご指定ください。

おにぎり	にぎり
●SL-Gタイプ (100g程度)	●シャリ玉タイプ (21g程度)
●SM-Gタイプ (80g程度)	●天ムスタイプ (50g程度)
●三角40タイプ (40g程度)	幕の内
●三角Lサンド (50g程度)	●幕の内40-75タイプ (100g程度)
●三角Mサンド (40g程度)	●幕の内38-36タイプ (35g程度)
●三角60UGタイプ (60g程度)	●幕の内28-37タイプ (21g程度)
	●角30-60タイプ (40g程度)

⑥ スリットパックおにぎり (100枚入)

6967410 ¥1,200

サイズ: 210×140×0.04厚み
材質: ポリプロピレン

⑦ スリットパック手巻き寿司 (100枚入)

6967420 ¥1,100

サイズ: 210×120×0.04厚み
材質: ポリプロピレン

- お米とりのりを分けて包装して食べるときの巻くスリットタイプです。
- パリッとした海苔の香りが楽しめます。





①のりまきメーカー ASM880

	巻き上がり寸法 角×幅(mm)	適用海苔サイズ (mm)	商品コード	価格
細巻き(S)	25×185	103×185	0254711	¥1,560,000
中巻き(M)	35×185	150~165×185	0254911	¥1,560,000
太巻き(L)	45×185	200~210×185	0255011	¥1,560,000

電源	単相100V 50Hz/60Hz
消費電力	70W
ホッパー容量	最大約10kg
外寸	(W)360×(D)551×(H)730
重量	約50kg

※巻き上がりの量目は、具材の量、シヤリの状態により変化します。

- テフロンコートをしたパーツを使用していないので衛生安全面が向上
再コーティングの必要がなくランニングコストを大幅に低減
- 各巻き種類それぞれ3パターンを記憶でき、巻き芯の違いなどに自由に対応。シヤリ
の状態の変化にもフレキシブルに対応
- シヤリほぐし機構を新規に専用設計したので、一段とふんわりとしたのり巻きに最適
なシヤリを供給



②なんでも巻きます

6310200 ¥650

260×255

耐熱120℃ 耐冷-20℃

材質:ポリプロピレン(Wエンボス加工)

- 太巻き、細巻きはもちろん人気メニューのカリフォルニア
巻もできます。

- 巻きますの表面がWエンボス加工(特許)が施してあります
ので、外側がごはんになるカリフォルニア巻もごはんが
くっつきにくいです。

- 樹脂の巻きすだからこそ、ホウレン草の水切りやだし巻き
たまごにも、衛生的にお使いいただけます。



③シリコン まきまき ウェーブ No.1739

8596610 ¥2,000

300×350

耐熱200℃ 耐冷-20℃

- ロールケーキや太巻き寿司、だし巻き等いろいろ
巻けます。



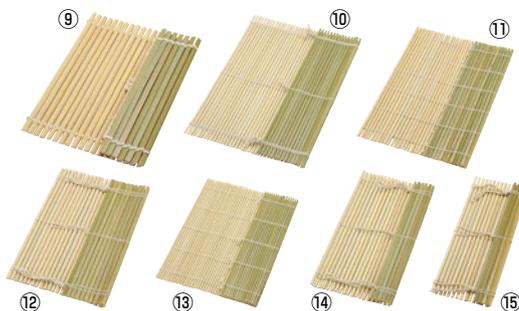
熱風 90℃	煮沸 1分	熱湯 OK
漂白剤 酸素系 塩素系 OK	紫外線 OK	

ハセガワ 巻きす

外寸	④グリーン	⑤ベージュ	⑥オレンジ	⑦ブルー	⑧ホワイト	価格
JMK-S S 165×250	8536400	8536410	8536420	8536430	8536520	¥2,300
JMK-M M 240×250	8536440	8536450	8536460	8536470	8536530	¥2,800
JMK-L L 305×250	8536480	8536490	8536500	8536510	8536540	¥3,300

材質:PP-PET

- 単糸(モノフィラメント)の使用で結び目なく水切れ抜群で乾きが早いです。
- ごはんがつきにくいです。



⑨鬼すだれ

商品コード	価格
24cm 240×240 0507900	¥1,400
27cm 270×270 0508000	¥1,600
30cm 300×300 0508100	¥1,800

⑩伊達巻

0508200 ¥1,000
300×300

⑬京すだれ

0508500 ¥800
240×240

⑪巻すだれ

0508300 ¥260
270×270

⑭太巻すだれ

0508600 ¥600
270×180

⑫のりすだれ

0508400 ¥650
270×240

⑮半巻すだれ

0508700 ¥500
270×135



⑯竹製巻すだれ 細口

商品コード	価格
05931 27cm 270×270 3641700	¥1,000
05932 30cm 300×300 3641800	¥1,200

※細竹を1本1本磨いた本格派製品です。



⑱EBM コーティングすだれかけ

0511500 ¥9,500
外寸:370×105×H910

- スダレを1回で沢山干せ、日照に合わせて
簡単に移動できます。
最高90枚まで掛けられます。
(最大幅200の竹すだれ45枚)
(最大幅143の竹すだれ45枚)

⑳豆腐作り器13-31-1

7539300 ¥3,280
外寸:170×120×H88

- 材質:桧
- 付属品:ニガリ1袋(24丁分)、こし布1枚、
仕上げ布1枚、作り方説明書
- 天然ニガリならではのおいしい手作りとうふが
できます。
- これ1個で2丁分の豆腐ができます。



㉑ステンレス手造り 豆腐造り型

4002800 ¥5,500
外寸:152×98×H87

- 材質:本体/18-8ステンレス
押し蓋/18-0ステンレス
こし袋:敷布/綿100%
縫製糸/ナイロン100%
- (蛍光染料は使用しておりません)
- セット内容:豆腐型・押し蓋・敷布・こし布
- 手造りならではの豆の香りと甘さが感じられるおいしい
木綿豆腐を1度に2丁分作ることができます。



⑰竹製のりすだれ 細口 05934

3641900 ¥900
240×270

※細竹を1本1本磨いた本格派製品です。

17 レードルトンング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・シャヤー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

09 水ます



①卓上のり巻機 まきの助 長男坊

商品コード	価格
MT-S 細巻	6335110 ¥99,800
MT-M 中巻	6335120 ¥109,800
MT-MA 中巻 横巻き	6335150 ¥109,800
MT-LA 太巻	6335130 ¥119,800
MT-LB 太巻 横巻き	6335160 ¥119,800
MT-L 上巻	6335140 ¥119,800

●巻上げる動きをギアを使用し機械的に行い、片手で巻上げ可能です。

■標準仕様
●本体寸法

	高さ (mm)	幅 (mm)	奥行 (mm)	重さ (kg)
細巻	55	350	168	1.5
中巻	65	350	205	2.0
中巻(横巻き)	65	350	205	2.0
太巻	80	350	265	2.5
太巻(横巻き)	80	350	265	2.5
上巻	80	350	265	2.5

●シャリ量・仕上が寸法

	標準シャリ量 (g)	海苔の大きさ	仕上が寸法 角×長(mm)
細巻	約 85	縦1/2枚	25×185
中巻	約140	縦2/3枚又は140	35×185
中巻(横巻き)	約150	横3/4枚又は140	35×205
太巻	約220	縦1枚	45×185
太巻(横巻き)	約250	横1枚	45×205
上巻	約285	縦1枚	50×185

※シャリ量は具材の量により多少調整してください。

10 はかり・タイマー・温湿度計



1. 海苔を指定の位置に置き、その上に治具をカチッと音がなるまではめ込み、治具の内側部にシャリを均等に敷き詰めます。
2. 治具を外し、シャリの約中心部分に具をのせます。
3. 片方の手で機械を押し、片方の手で取っ手を前に引きます。
4. 取っ手を元の位置に戻し、のり巻きを上部に半回転させるとでき上がりです。

<特長>

- 持ち運び可能な卓上型なので、狭い厨房でも大丈夫です。
- 誰でも職人並の巻物を均一につくることができます。
- 巻物の出来上がりは角巻で、具材もきちんと中心に入ります。
- ロボットにはだせない「まきず」同様の食感が得られます。
- 洗浄の際、分解などの手間はありません。
- 生産能力

細巻 約150本/時間
太・上巻 約90本/時間
中巻 約120本/時間

※上記本数は作業状況により異なります。
※長男坊、次男坊共、ほぼ同様の能力です。

11 ストッパー・裏漉し類

NEW



⑧自動のりまきカッター ASM250

カットサイズ	商品コード	価格
タテ巻 6カン用	30.0 7346520	¥430,000
タテ巻 8カン用	22.5 7346620	¥435,000
ヨコ巻 10カン用	20.0 7346720	¥450,000

外寸:360×292×H436
電源:AC100V-240V 50Hz/60Hz
消費電力:40W 重量:約18kg
成形能力:最大600本/時
対応のりまきサイズ:太さ/25mm角~50mm角サイズ
長さ/縦巻き(6・8費用)180mm~185mm
横巻き(10費用)200mm~205mm

12 オーブンウェア類

無菌植物油



⑩アルタン 無菌植物油ベーループラス 380ml

5739800 ¥3,600
●無味・無臭・無色で食品にふれても安全、AOM値が長いのでベタ付きがなく常にさらさらした状態です。
※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。
※ガス抜きキャップ付

AOM値は過酸化物の値が100になるまでの時間の事です。

⑪セハー 330 無菌植物油 330ml

8475400 ¥3,200
※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。

⑫無菌植物油 シャリバナール

0164500 ¥1,500
●国際的な品質安全規格である【NSF認証】を取得
●一体型噴霧角切り替えノズル(ガス抜き機能付)でノズル粉塵による異物混入等の事故を防ぎます。
●高級食用油脂を使用した、食品機械・器具用の潤滑・離型・サビ止め剤です。
●高度な精製技術でにおい残りはありません。
●食品・容器に付着しても安全です。

13 蒸し器・セイロ類



⑬木製ガリ入れ(中合・トング付)

外寸	商品コード	価格
大 W-708 127×127×H123	1066400	¥9,600
小 W-709 113×113×H103	1066500	¥8,900

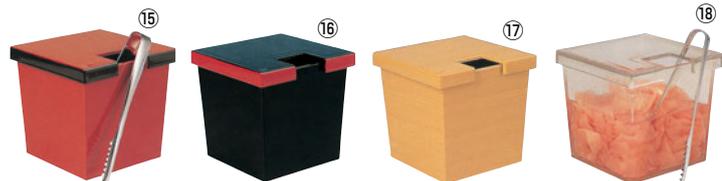


ガリ入れ トング付

商品コード	価格
⑬白木 7608500	¥3,630
⑭黒 7608400	¥3,380

外寸:φ109×H142
材質:ユリヤメラミン樹脂

14 和食料理道具類



ガリ入れ 角

材質	商品コード	価格
⑮朱測黒 ABS樹脂	7608000	¥2,050
⑯黒測朱 ABS樹脂	7608100	¥2,100
⑰白木塗 ABS樹脂	7608200	¥2,400
⑱透明 アクリル樹脂	7608300	¥3,400

外寸:120×120×H116
※トングは別売になります。



桶型 ガリ入

商品コード	価格
⑲黒帯朱 切込有	6952200 ¥1,400
⑳朱木自天黒 切込有	6952300 ¥1,400

外寸:φ108×H83
材質:ABS樹脂



⑳PPガリトング

0406500 ¥480
全長:125
材質:ポリプロピレン
●柔軟さもあり掴みやすいです。
●和食のお店にも合います。

07 バスボックス類

08 薬味入・シールウェア容器



①EBM 電気 のり乾燥器

0506500 ¥16,400
235×145×H140
消費電力:100V 14W
電球:ナツメ球 110V 15W
コード長:1.9m
中間スイッチ式



②EBM 18-0 のり缶

	商品コード	価格
特大	20束入 227×227×H 86	0506600 ¥4,900
大	10束入 227×137×H102	0506700 ¥4,700
小	5束入 227×137×H 65	0506800 ¥3,900



③EBM 18-0 蝶番付 のり缶

10束入 0506900 ¥4,900
227×137×H107



⑤EBM さわら 抜き板

	商品コード	価格
大	450×300×H40	0511600 ¥4,400
小	360×240×H40	0511700 ¥3,340



⑥EBM さわら 抜き板 C型

	商品コード	価格
大	420×210×H55	0511800 ¥2,600
小	300×210×H55	0511900 ¥2,000



⑦EBM さわら 抜き板 関西型

	商品コード	価格
大	450×300×H55	0512000 ¥4,700
小	360×240×H55	0512100 ¥2,790



⑧EBM さわら 作り板 関東型

	商品コード	価格
大	450×300×H55	0512200 ¥4,400
小	360×270×H55	0512300 ¥3,250



⑩EBM 18-8 作り板 背無

	商品コード	価格
大	600×300×H50	3558300 ¥9,200
小	380×300×H50	3558500 ¥6,700



⑪18-8 N型作り板

	商品コード	価格
大	450×300×H55	0888900 ¥10,700
小	360×240×H55	0889000 ¥9,300



⑫SW 18-8 作り板

	内寸	商品コード	価格
400型	400×305×H55	0512400	¥10,300
500型	500×305×H55	0512500	¥11,900
600型	585×305×H55	0512600	¥13,100



⑨抗菌 木芯入り 取り板

	商品コード	価格
大	600×400×H10	6979910 ¥10,600
小	450×300×H10	6980010 ¥7,200



⑮樹脂 抜き板 C型

4222600 ¥3,000
425×210×H65
材質:ABS樹脂



⑯朱 ヌキ板

	商品コード	価格
大	428×210×H69	0104000 ¥2,300
小	300×210×H69	0103900 ¥2,100

材質:ABS樹脂

17 レードルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

用途に応じた毛質・サイズのハケをお選びください



①EBM 木柄 白ハケ

幅	全長	商品コード	価格
1寸	30	215 0509500	¥660
1寸2分	36	215 0509600	¥740
1寸5分	45	220 0509700	¥780
2寸	60	225 0509800	¥960
2寸5分	75	225 0509900	¥1,160
3寸	90	230 0510000	¥1,600
3寸5分	105	230 0510100	¥1,940
4寸	120	235 0510200	¥2,160
5寸	150	235 0510300	¥2,900

毛の長さ:1寸~3寸5分 35
4寸・5寸 40
毛質:山羊毛

②EBM PC柄 特上白ハケ

幅	全長	商品コード	価格
30mm	235	8213500	¥600
40mm	245	8213600	¥640
45mm	255	8213700	¥680
50mm	260	8213800	¥740
60mm	260	8213900	¥840

毛の長さ:45
毛質:山羊毛

③EBM PC柄 特上ナイロンハケ

幅	全長	商品コード	価格
30mm	230	8213000	¥740
40mm	245	8213100	¥920
45mm	255	8213200	¥1,040
50mm	260	8213300	¥1,140
60mm	260	8213400	¥1,240

毛の長さ:45
毛質:先付けナイロン

④EBM PC柄 白ハケ

幅	毛の長さ	商品コード	価格
1寸	30	25 0510400	¥130
1寸5分	45	25 0510500	¥150
2寸	60	30 0510600	¥180

全長:190
毛質:山羊毛(切毛)

⑤EBM 木柄 ナイロンハケ

幅	全長	商品コード	価格
1寸	30	225 0510700	¥940
1寸5分	45	230 0510800	¥1,440
2寸	60	230 0510900	¥1,800

毛の長さ:40
毛質:ナイロン毛(先毛加工品)

⑥EBM 木柄 黒ハケ

幅	全長	商品コード	価格
1寸	30	245 0509200	¥1,160
1寸5分	45	245 0509300	¥1,560
2寸	60	250 0509400	¥2,000
2寸5分	75	250 0348100	¥2,360
3寸	90	250 0349900	¥2,800

毛の長さ:35
毛質:山羊毛(羊尾毛)

⑦EBM 木柄 江戸前寿司用ハケ

幅	商品コード	価格
1寸	30 0508800	¥850
1寸2分	36 0508900	¥1,000
1寸5分	45 0509000	¥1,150
2寸	60 0509100	¥1,300

毛の長さ:15 全長230
毛質:馬毛(腹毛)

⑧EBM 製菓用 特上白ハケ (三味糸三段)

幅	商品コード	価格
1寸	30 6334300	¥1,300
1寸2分	36 6334400	¥1,460
1寸5分	45 6334500	¥1,640
2寸	60 6334600	¥2,000
2寸5分	75 6334700	¥2,460
3寸	90 6334800	¥2,860
3寸5分	105 6334900	¥3,400
4寸	120 6335000	¥3,800

毛の長さ:35 全長235
毛質:山羊毛

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タマ・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器



⑨羊毛 テリハケ (山羊毛)

幅	全長	毛の長さ	商品コード	価格
30mm	220	35	1669500	¥300
36mm	225	35	1669600	¥380
45mm	225	35	1669700	¥500
60mm	225	35	1669800	¥630

幅	全長	毛の長さ	商品コード	価格
75mm	235	35	1669900	¥820
90mm	235	40	1670000	¥1,040
105mm	240	40	1670100	¥1,300

●毛がやわらかく含みが良いので塗りやすく食材を傷つけません。
料理・製菓用など万能にお使いいただけます。

⑩ナイロン テリハケ

幅	商品コード	価格
30mm	1664200	¥460
36mm	1664300	¥530
45mm	1664400	¥670
60mm	1664500	¥820

全長:225 毛の長さ:35
●手入れがしやすいナイロン毛を使用
毛先があり腰が強く、粘度の高い食材を塗る時に便利です。

⑪天馬 テリハケ (馬毛天馬)

幅	全長	商品コード	価格
30mm	240	1666400	¥600
36mm	240	1666500	¥740
45mm	250	1666600	¥930
60mm	255	1666700	¥1,100

毛の長さ:40
●馬のフリ毛に含まれている最高級の毛を使用
煎餅など硬い食材などに塗る時に最適です。

⑫胴毛 テリハケ (馬毛胴毛)

幅	商品コード	価格
30mm	1666800	¥450
36mm	1666900	¥520
60mm	1667100	¥740

全長:220 毛の長さ:20
●馬毛の最もやわらかい毛を使用していますので、やわらかい食材に塗る時に最適です。タレハケとして使い易い様、柄を長くしてあります。

⑬ナイロン 金巻 テリハケ

幅	商品コード	価格
30mm	1667600	¥780
36mm	1667700	¥920
45mm	1667800	¥1,070
60mm	1667900	¥1,200

全長:250 毛の長さ:40
●使い易いナイロン毛を使用
毛が抜けにくく、お手入れが簡単です。

⑭白豚 金巻 テリハケ

幅	商品コード	価格
30mm	1668400	¥600
36mm	1668500	¥710
45mm	1668600	¥820
60mm	1668700	¥920

全長:250 毛の長さ:40
●豚毛を使用していますので、熱に強く蜂蜜・チョコレートなど粘度の高い食材を使う時に便利です。

⑮木柄 アクリルハケ

幅	商品コード	価格
30mm	1644700	¥660
45mm	1644800	¥800
60mm	1644900	¥900

全長:230 毛の長さ:35
●やわらかく使い易いアクリル毛を使用。料理・製菓用など万能にお使いいただけます。

竹柄 小物ハケ

幅	全長	商品コード	価格
⑯馬毛	10 150	0954600	¥250
⑰赤ナイロン毛	10 153	0954700	¥360

毛の長さ:15



Check!

●ハケの特徴

EBM 木柄白ハケ 白山羊毛
毛質が柔らかく、山羊毛の先毛のみを使用し、中間にも毛がある為含みも良い。又塗る相手にもソフトに当たる。

EBM 木柄黒ハケ 黒山羊毛
黒山羊毛の尾の毛を使用し、腰を持たせている。白い物に使用する。他白山羊毛の特徴と同じ。

EBM 江戸前寿司用ハケ 馬毛
シマ毛と言われ、馬の腹の毛を先毛出して束ねている。非常に短く加工し難いが一定量のたれ付けに適している。江戸前寿司用

EBM 木柄ナイロンハケ ナイロン毛
先付け加工のナイロン毛を使用。清潔感が有り、獣毛が嫌な方には最適。別名ヤンルック毛とも言われ山羊毛に良く似た毛質

EBM PC柄白ハケ 白山羊毛(切り毛)
山羊毛の切り毛を二つ折りにし、毛の抜けにくい加工をしている。毛質的には柔らかいのでどんな用途にも使用可能

EBM 製菓用特上白ハケ(三味糸三段) 白山羊毛
湯のし加工(一本ずつアイロンし、再び毛束にする)をした最高級の山羊毛天然先毛を使用し、腰良く大変塗りやすい。納糸(三味糸)で三段に絞られている為、毛が抜けにくい。

EBM 特上PC柄白刷毛 白山羊毛
EBM 特上PC柄ナイロン刷毛 ナイロン毛
毛質に関しては上記と同じ。今まで不可能だった柄と刷毛との接着が可能になり、木柄の場合の柄の間にカスが溜まる心配が無くなり、いつも衛生的に使える。

シリコンハケ
羊毛等と違い、毛掛けが少なく異物混入の心配がありません。耐熱温度も高く、衛生的です。



⑱PC柄 ナイロンハケ

幅	商品コード	価格
15mm	0951700	¥190
30mm	0954800	¥200
40mm	0954900	¥260
50mm	0955000	¥320

全長:180 毛の長さ:22
毛質:PET(ナイロン毛)



特殊衛生加工ナイロン、バクテリアに侵されない、
ディッシュウォッシャー使用可、耐熱温度160℃

トウセル 耐熱カラーベストリーブラシ

¥1,700		¥1,750		¥2,100	
商品コード		商品コード		商品コード	
①1016CL クリア	7903900	③1017CL クリア	7904200	⑤1018CL クリア	7904500
②1016T タン	7904100	④1017T タン	7904400	⑥1018T タン	7904700

幅:43 全長:180 毛の長さ:45 材質:特殊衛生加工ナイロン
幅:56 全長:186 毛の長さ:45
幅:80 全長:186 毛の長さ:45



トウセル 耐熱
ベストリーブラシ フック付 1020

商品コード		価格
⑦1020CL クリア	7903600	¥2,100
⑧1020T タン	7903800	¥2,100

材質:特殊衛生加工ナイロン
耐熱温度:160℃
幅:55 全長:260 毛の長さ:45
●容器に引っかけられる便利なブラシ



⑨トウセル
カラーベストリーブラシ ブルー

幅	全長	商品コード	価格
1006 43 180	1228200	¥700	
1007 56 186	1228300	¥720	
1008 80 186	1228400	¥810	

毛の長さ:45
※ポリプロピレン毛 耐熱温度:88℃



⑩カーライル ギャラクシー
ベストリーブラシ ブルー 40392

1228100	¥2,050
幅:70 全長:210	
毛の長さ:50	
※ナイロン毛 耐熱温度:130℃	



⑪レズレー
18-10 ベストリーブラシ

幅	全長	毛の長さ	商品コード	価格
25mm 12467	215	30	5266600	¥2,000
35mm 12468	235	35	5266700	¥2,200
45mm 12469	255	38	5266800	¥2,400
55mm 12470	275	42	5266900	¥2,500

●柄がステンレス製で衛生的です。

⑫レズレー 18-10 シリコン
ベストリーブラシ 12428

5267000	¥1,800
幅:45 全長:260	
●柄がステンレス製で衛生的です。	



料理ハケ シースカバー付

幅	全長	商品コード	価格
⑬No.489 45 200	6655700	¥450	
⑭No.490 30 200	6655800	¥380	

材質:毛/ポリアミド樹脂
本体/ポリプロピレン
●毛が液型加工してありますので、たれもちが良く、塗りやすいです。
●カバーを動かすと刷毛の長さを変えられ、カバーの取り外しもできます。長さ調整は6段階



パストリーブラシ
930008-45

商品コード	価格
⑮ホワイト	6131200
⑯チェリーレッド	6131300
⑰シトラス	6131400
⑱フルーツグリーン	6131500

幅:30 全長:173 毛の長さ:25
材質:ブラシ/シリコンゴム(耐熱温度250℃)
取手部分/木製



マストラッド
フルシリコンブラシ

商品コード	価格
⑲オレンジ F12709 3807030	¥1,500
⑳グリーン F12708 3807040	
㉑パープル F12705 3807050	
㉒ブルー F12703 3807060	
㉓ラズベリー F12704 3807070	

幅:40 全長:260 毛の長さ:30
材質:シリコンゴム(耐熱温度250℃)
ステンレススチール



⑳テルモハウザー シリコンブラシ

幅	全長	毛の長さ	商品コード	価格
大 10768 60 240 35	7152610	¥2,250		
小 10765 40 215 30	7152620	¥1,800		

材質:毛先/シリコン(耐熱温度220℃)
ハンドル/ポリプロピレン
(ファイバークラス入り)
●従来のシリコンハケと違い、毛先が本物の毛のようにテーパーになっています。そのため従来のシリコンの欠点だった「液ダレ」が少なくなりました。衛生的なシリコンの特長と本物の毛のようなぬりやすさの両方の特長を兼ね備えたブラシです。



シリコン塗りハケ

幅	全長	アイボリー	ブルー	イエロー	価格
⑳M 34 185	4060100	4060200	4060300	¥1,300	
㉑L 43 205	4060400	4060500	4060600	¥1,400	
㉒LL 100 205	4060700	4060800	4060900	¥1,600	

材質:ハケ部分/シリコンゴム 柄部分/ナイロン66
耐熱温度:200℃ 毛の長さ:35mm
●毛先が抜けない耐熱ハケ
●つや出し用/パナージュ塗りに。
●卵、油脂、ソースなどの上塗り。
●ハケの先端を抜いて洗浄でき、薬品、温風、熱湯、殺菌などに対応でき衛生的です。



シリコンブラシ

商品コード	価格
⑳ブルー 4212300	¥800
㉑レッド 4212400	
㉒イエロー 4212500	

幅:45 全長:220 毛の長さ:35
材質:ブラシ/シリコン樹脂
柄/ステンレス
耐熱温度:-40~300℃

●従来のナイロン製、馬毛製等のハケと違い、毛抜けがなく、根元までしっかり中性洗剤で洗えます。



㉓スポット付ブラシ

4213900	¥800
直径:φ26 全長:230	
材質:ブラシ・スポット/シリコン(280℃) 柄/SAN樹脂(110℃)	

●めずらしいスポット付のブラシで、焼いた肉にグレーズをかけたり、ソースや醤油等を塗る際に使えます。

17 レードルトンク・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

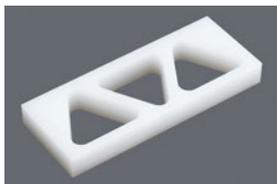
スーパー耐熱シリーズ

●耐熱温度:100℃ 抗菌材入りです。包丁まな板耐熱風保管庫で消毒できます。

関西・関東型のちがいを



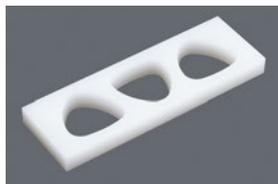
09 水まです



①スーパー耐熱 おにぎり型 関西

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
KA3LO 3穴大 83×75×H30	90	1616600	¥2,550
KA3SO 3穴小 70×60×H30	70	1616610	¥2,550
KA5LO 5穴大 83×75×H30	90	1616620	¥4,100
KA5SO 5穴小 70×60×H30	70	1616630	¥4,100
KA6LO 6穴大 83×75×H30	90	1616640	¥4,900
KA6SO 6穴小 70×60×H30	70	1616650	¥4,900

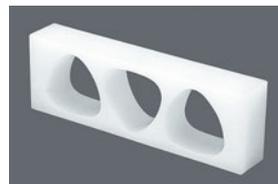
材質:ポリエチレン



②スーパー耐熱 おにぎり型 関東

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
KB3LO 3穴大 70×65×H25	80	1616700	¥2,550
KB3SO 3穴小 64×59×H25	60	1616710	¥2,550
KB5LO 5穴大 70×65×H25	80	1616720	¥4,100
KB5SO 5穴小 64×59×H25	60	1616730	¥4,100
KB6LO 6穴大 70×65×H25	80	1616740	¥4,900
KB6SO 6穴小 64×59×H25	60	1616750	¥4,900

材質:ポリエチレン

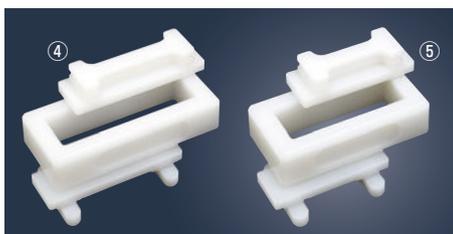


③スーパー耐熱 ジャンボおにぎり型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
KJ300 3ヶ取 80×75×H35	140	1616760	¥4,900
KJ500 5ヶ取 80×75×H35	140	1616770	¥7,950
KJ3LO 3ヶ取 75×70×H45	190	1616780	¥4,900
KJ5LO 5ヶ取 75×70×H45	190	1616790	¥7,950

材質:ポリエチレン

10 はかり・温度計



スーパー耐熱 バッテラ型



内寸	米飯g	商品コード	価格
④関東型 KBTIH 145×54×H50	210	1616800	¥9,650
⑤関西型 KBTIN 139×54×H50	200	1616810	¥9,650

材質:ポリエチレン



⑥スーパー耐熱 俵むすび型 KTW03

1616830	¥8,100
---------	--------

1個の出来上がり寸法:φ35×H60
米飯:60g 材質:ポリエチレン



⑦スーパー耐熱 松前寿司型 KMATI

1616840	¥9,650
---------	--------

内寸:180×55×H50
米飯:250g 材質:ポリエチレン



⑧スーパー耐熱 すずめ型 KSZMI

1616820	¥9,650
---------	--------

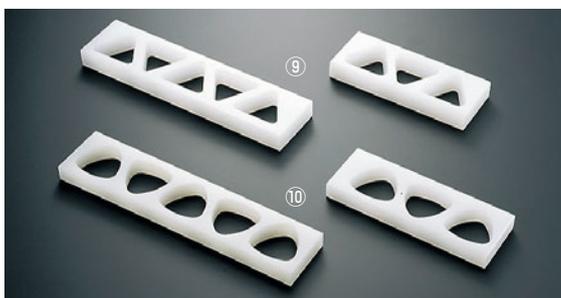
内寸:180×55×H50
米飯:250g 材質:ポリエチレン

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類



⑨住友 PE おにぎり型 (A) 関西型

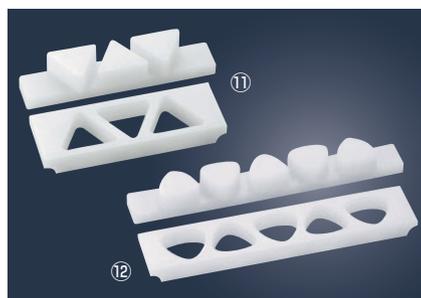
出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3ヶ取小 70×60×H30	70	6853300	¥2,100
3ヶ取大 83×75×H30	90	6853200	¥2,100
5ヶ取小 70×60×H30	70	6853100	¥3,450
5ヶ取大 83×75×H30	90	6853000	¥3,450
6ヶ取小 70×60×H30	70	1048500	¥4,100
6ヶ取大 83×75×H30	90	1048400	¥4,100

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)

⑩住友 PE おにぎり型 (B) 関東型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3ヶ取小 64×59×H25	60	6852900	¥2,100
3ヶ取大 70×65×H25	80	6852800	¥2,100
5ヶ取小 64×59×H25	60	6852700	¥3,450
5ヶ取大 70×65×H25	80	6852600	¥3,450
6ヶ取小 64×59×H25	60	1048700	¥4,100
6ヶ取大 70×65×H25	80	1048600	¥4,100

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



⑪住友 PE おにぎり型 押し蓋付 (A) 関西型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3穴大 80×68×H30	90	1048800	¥5,400
3穴小 73×63×H30	70	1048900	¥5,400
5穴大 80×68×H30	90	1049000	¥8,050
5穴小 73×63×H30	70	1049100	¥8,050
6穴大 80×68×H30	90	1049200	¥9,350
6穴小 73×63×H30	70	1049300	¥9,350

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)

⑫住友 PE おにぎり型 押し蓋付 (B) 関東型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3穴大 70×60×H25	80	1049400	¥5,400
3穴小 62×58×H25	60	1049500	¥5,400
5穴大 70×60×H25	80	1049600	¥8,050
5穴小 62×58×H25	60	1049700	¥8,050
6穴大 70×60×H25	80	1049800	¥9,350
6穴小 62×58×H25	60	1049900	¥9,350

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)

07 バスボックス・コンテナー類

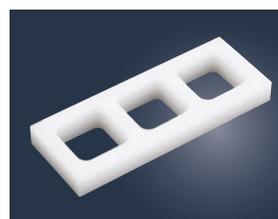
08 薬味入・シールウェア容器



⑬住友 PE 丸おにぎり型

出来上がり寸法	米飯g	3ヶ取	価格	5ヶ取	価格
LL φ75×H30	120	6977200	¥4,850	6977300	¥8,500
MO φ75×H15	60	6977400	¥3,100	6977500	¥5,500
LS φ65×H30	90	6977600	¥4,400	6977700	¥7,950
MS φ65×H15	45	6977800	¥2,750	6977900	¥5,300

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



⑭住友PE 角おにぎり型 ¥8,250

出来上がり寸法	米飯g	商品コード
3穴大 65×65×30	130	6976530
3穴中 55×55×30	100	6976520
3穴小 45×45×30	65	6976510

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)

関西・関東型のちがいを



17
レールトング・
ホイップバー

18
調理小物

19
調理機械

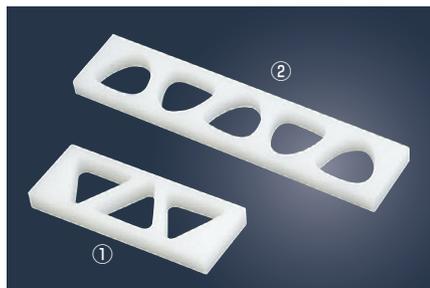
20
炊飯器・
ジャー

21
電磁調理器・
コンロ類

14
和食料理道具・
抜型類

15
庖丁・砥石・
類

16
マネ板類



①PE おにぎり型(A) 関西型

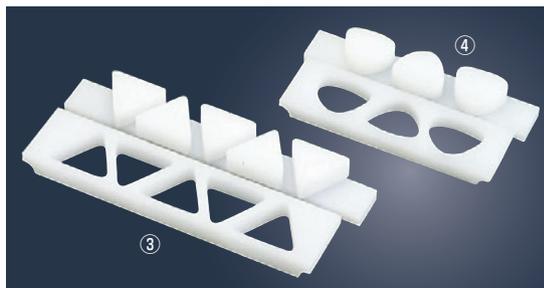
出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3穴大	80×75×H30	90 0527700	¥1,900
3穴小	70×60×H30	70 0527800	¥1,900
5穴大	80×75×H30	90 0527900	¥3,100
5穴小	70×60×H30	70 0528000	¥3,100
6穴大	80×75×H30	90 0528100	¥3,600
6穴小	70×60×H30	70 0528200	¥3,600

材質:高压ポリエチレン(耐熱90℃)

②PE おにぎり型(B) 関東型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3穴大	68×65×H25	80 0528300	¥1,900
3穴小	60×57×H25	60 0528400	¥1,900
5穴大	68×65×H25	80 0528500	¥3,100
5穴小	60×57×H25	60 0528600	¥3,100
6穴大	68×65×H25	80 0528700	¥3,600
6穴小	60×57×H25	60 0528800	¥3,600

材質:高压ポリエチレン(耐熱90℃)



③PE おにぎり型
押し蓋付(A) 関西型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3穴大	80×68×H30	90 0528900	¥4,800
3穴小	70×62×H30	70 0529000	¥4,800
5穴大	80×68×H30	90 0529100	¥7,300
5穴小	70×62×H30	70 0529200	¥7,300
6穴大	80×68×H30	90 0529300	¥8,500
6穴小	70×62×H30	70 0529400	¥8,500

材質:高压ポリエチレン(耐熱90℃)

④PE おにぎり型
押し蓋付(B) 関東型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3穴大	68×60×H25	80 0529500	¥4,800
3穴小	61×58×H25	60 0529600	¥4,800
5穴大	68×60×H25	80 0529700	¥7,300
5穴小	61×58×H25	60 0529800	¥7,300
6穴大	68×60×H25	80 0529900	¥8,500
6穴小	61×58×H25	60 0530000	¥8,500

材質:高压ポリエチレン(耐熱90℃)



⑤住友 PE ふっくら
おにぎり型 FUKUR

0901000	¥24,200
出来上がり寸法:70×64×H30	
米飯:85g	
材質:低密度ポリエチレン	
(耐熱70℃)	



⑥PE おにぎり型 大 押し蓋・底板付(A) 関西型

3穴	0045500	¥7,300	5穴	0045600	¥10,900
出来上がり寸法:79×69×H30			米飯:140g		
材質:高压ポリエチレン(耐熱90℃)					

⑦PE おにぎり型 大 押し蓋・底板付(B) 関東型

3穴	0045700	¥7,300	5穴	0045800	¥10,900
出来上がり寸法:74×64×H25			米飯:130g		
材質:高压ポリエチレン(耐熱90℃)					



⑧住友 PE ジャンボ おにぎり型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3ヶ取	75×70×H45	130 8819600	¥4,750
5ヶ取	75×70×H45	130 8819700	¥7,300

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)
●1ヶではの足りないあなたに



⑨住友 PE ジャンボ おにぎり
大阪型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3ヶ取	80×75×H35	140 8819800	¥4,100
5ヶ取	80×75×H35	140 6977100	¥6,600

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



⑩住友 PE ミニ おにぎり型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3ヶ取	50×50×H35	50 8819500	¥2,200
5ヶ取	50×50×H35	50 8100000	¥3,450

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)
●一口サイズのプチおにぎりに最適



⑪住友 PE
超ミニおにぎり型

商品コード	価格
3ヶ取 OP3SM 8100100	¥2,200
5ヶ取 OP5SM 8100200	¥3,450
10ヶ取 OP10M 8100300	¥12,100

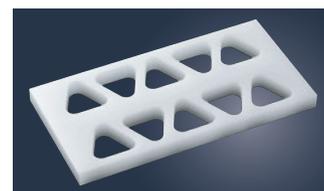
出来上がり寸法:50×50×H30 米飯:45g
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



⑫住友 PE
スーパープチおにぎり型

商品コード	価格
3ヶ取 OP3SP 8057100	¥2,100
5ヶ取 OP5SP 8057200	¥3,300
10ヶ取 OP10S 8057300	¥10,900

出来上がり寸法:50×50×H20 米飯:35g
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



⑬住友 PE プチおにぎり型

商品コード	価格
3ヶ取 OP3PO 8056800	¥2,100
5ヶ取 OP5PO 8056900	¥3,300
10ヶ取 OP10P 8057000	¥10,900

出来上がり寸法:50×50×H25 米飯:40g
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・テリカプ・プレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

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 PE にぎり寿司 押し型

商品サイズ	商品コード	価格
大 10ヶ取	340×96×H44 0523600	¥7,900
大 20ヶ取	340×155×H44 0523700	¥15,700
大 30ヶ取	340×213×H44 0523800	¥23,700
中 10ヶ取	315×96×H44 0523900	¥7,900
中 20ヶ取	315×155×H44 0524000	¥15,700
中 30ヶ取	315×213×H44 0524100	¥23,700
小 10ヶ取	290×96×H44 0524200	¥7,900
小 20ヶ取	290×155×H44 0524300	¥15,700
小 30ヶ取	290×213×H44 0524400	¥23,700

材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

	1個の出来上がり寸法	米飯g
大	55×23×H20	25
中	50×23×H20	23
小	45×23×H20	20



② 住友 PE にぎり寿司 押し型

商品サイズ	商品コード	価格
大 10ヶ取	332×90×H38 6975200	¥8,800
大 20ヶ取	332×145×H38 6975300	¥17,400
大 30ヶ取	332×203×H38 6975400	¥23,700
中 10ヶ取	305×90×H38 6975500	¥8,800
中 20ヶ取	305×145×H38 6975600	¥17,400
中 30ヶ取	305×203×H38 6975700	¥23,700
小 10ヶ取	283×90×H38 6975800	¥8,800
小 20ヶ取	283×145×H38 6975900	¥17,400
小 30ヶ取	283×203×H38 6976000	¥23,700

材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

	1個の出来上がり寸法	米飯g
大	55×23×H20	25
中	50×23×H20	23
小	45×23×H20	20



③ PE 新手まり寿司 ¥37,000

出来上がり寸法	商品コード	価格
33 φ33	0045520	
35 φ35	0045530	
38 φ38	0045540	

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



④ 住友 PE 手まり寿司型

商品コード	価格
TEMAR 10ヶ取	1616900 ¥45,450
TEMA6 6ヶ取	1617000 ¥30,250

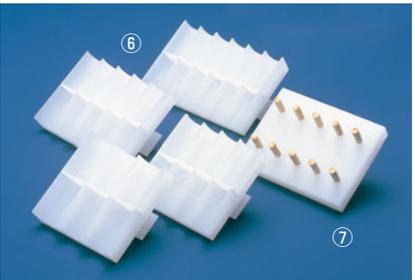
出来上がり寸法:φ37
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



⑤ PE 手巻 押し型 (II)

商品コード	価格	出来上がり寸法
4ヶ取	0523200 ¥23,100	
6ヶ取	0523300 ¥28,600	
8ヶ取	0523400 ¥34,100	
10ヶ取	0523500 ¥38,500	

材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)



⑥ PE 幕の内 押し型

外寸	1個の出来上がり寸法	商品コード	価格
6ヶ取	100×100 φ30×50	0525600	¥2,400
8ヶ取	100×100 φ23×50	0525700	¥2,400
8ヶ取	110×100 φ25×50	0525800	¥2,400
10ヶ取	130×100 φ23×50	0525900	¥3,100
10ヶ取	140×100 φ26×50	0526000	¥3,100
12ヶ取	150×100 φ23×50	0526100	¥3,100

材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

⑦ PE ごまつけ器

外寸	商品コード	価格
6ヶ山	100×100 0526200	¥3,100
8ヶ山	100×100 0526300	¥3,100
8ヶ山	110×100 0526400	¥3,100
10ヶ山	130×100 0526500	¥3,600
10ヶ山	140×100 0526600	¥3,600
12ヶ山	150×100 0526700	¥3,600

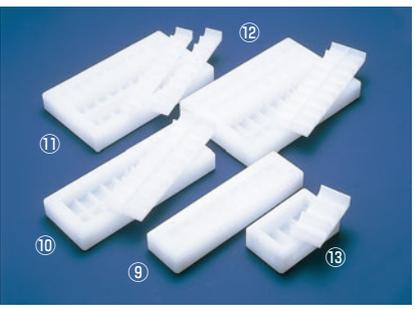
材質:(突起除く) 高圧ポリエチレン(耐熱90℃)



⑧ 住友 PE 折幕の内

1個の出来上がり寸法	商品コード	価格
1本取 9穴 φ28×H40	1039800	¥8,050
2本取 9穴 φ28×H40	1039900	¥13,350
3本取 9穴 φ28×H40	1040000	¥20,050
4本取 9穴 φ28×H40	1040100	¥26,650

1個当りの米飯:25g
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



PE 幕の内 押し型 9穴

1個の出来上がり寸法	商品コード	価格
⑨ 1本取 φ28×H40	0524900	¥7,300
⑩ 2本取 φ28×H40	0525000	¥12,100
⑪ 3本取 φ28×H40	0525100	¥18,200
⑫ 4本取 φ28×H40	0525500	¥24,200

1個当りの米飯:25g
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

⑬ PE 俵むすび 押し型 3穴

1個の出来上がり寸法	商品コード	価格
⑬ 俵むすび 3穴 φ35×H60	0526800	¥6,100

1個当りの米飯:60g
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)



⑭ 住友 PE 一体型 俵むすび型 3ヶ取 TWIT3

商品コード	価格
0907210	¥6,750

内寸:φ35×H60×3列
1個当りの米飯:60g
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)

●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。



① PE 押し枠

内寸	商品コード	価格
18cm	182×182×H75 0522100	¥13,300
21cm	212×212×H75 0522200	¥14,500
24cm	243×243×H75 0522300	¥16,900

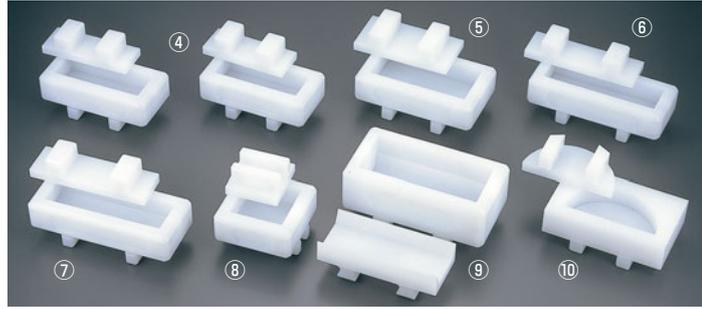
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

② PE 押し枠 柿の葉寿司 18ヶ取

0524500 ¥52,800
内寸:228×174×H80
1個の出来上がり寸法:56×35×H20
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

③ PE 押し枠 笹の葉寿司 12ヶ取

0524600 ¥52,800
内寸:225×170×H80
1個の出来上がり寸法:55×54×H20
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)



④ PE 押し型 バツテラ

内寸	商品コード	価格
関西型	139×54×H50 0522500	¥7,300
関東型	145×54×H50 0522400	¥7,300

材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

⑤ PE 押し型 箱寿司

内寸:157×79×H50 0522600 ¥7,300
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

⑥ PE 押し型 すずめ

内寸:180×55×H50 0522700 ¥7,300
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

⑦ PE 押し型 松前(船底)

内寸:180×55×H50 0522800 ¥7,300
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

⑧ PE 押し型 一箱

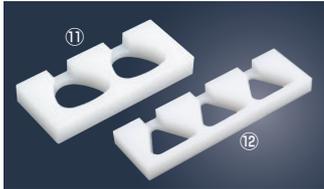
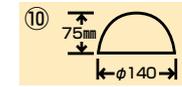
内寸:79×79×H50 0522900 ¥6,100
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

⑨ PE 押し型 さば寿司

内寸:180×77×H45 0523000 ¥35,200
米飯:530g
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)

⑩ PE 押し型 半月

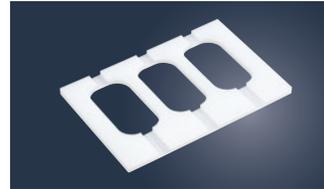
内寸:φ140×75×H45 0531600 ¥12,100
米飯:180g
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)



住友 PE 天むす型

商品コード	価格
⑪2ヶ取 OA2LT 0824000	¥4,850
⑫3ヶ取 OA3LT 0824100	¥7,300

出来上がり寸法:83×75×H30
材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)



住友 PE 五平餅押し型

商品コード	価格
3ヶ取 GOHE3 0824200	¥9,700
5ヶ取 GOHE5 0822500	¥15,750

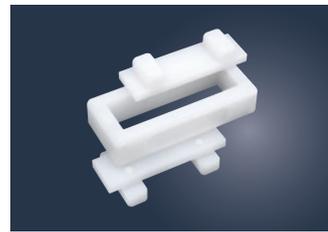
内寸:100×55×H12 100g
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



住友 PE バツテラ型

内寸	商品コード	価格
関西型 BTITN 139×54×H50	0901100	¥8,050
関東型 BTITH 145×54×H50	0901200	¥8,050

材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



住友 PE すずめ型 SZMIT

0901300 ¥8,050
内寸:180×55×H50
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



住友 PE 松前寿司型 MATIT

1665510 ¥8,050
内寸:180×55×50
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)
※底蓋は舟底形です。
※一体成形品



住友 PE さば寿司型 SABAS

0823900 ¥29,700
内寸:180×77×H75
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



住友 PE 台形寿司型

6977000 ¥9,050
底辺 上底 厚さ 長さ
内寸:50×25×30×200
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



住友 PE 包丁ガイド付押し寿司型

6976300 ¥24,200
内寸:165×55×H75
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



住友 PE 棒寿司型

6976910 ¥9,050
内寸:φ35×200
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)



住友 PE フチにぎり寿司型

6976410 ¥11,000
1個の出来上がり寸法:55×15×H20
1個当たりの米飯:17g
材質:低密度ポリエチレン(耐熱70℃)

17 レードルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・差し類

16 マナ板類

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オープンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器



①EBM ひのき 押し枠

内寸	商品コード	価格
15cm 120×120×H58	0520600	¥3,060
18cm 150×150×H58	0520700	¥3,300
21cm 180×180×H58	0520800	¥3,600
24cm 210×210×H58	0520900	¥4,430
27cm 240×240×H58	0521000	¥5,400
30cm 270×270×H58	0521100	¥5,500



②EBM ひのき バッテラ

0521200 ¥5,150
内寸:135×55×H35



③EBM ひのき さば寿司

0521400 ¥5,600
内寸:180×55×H35



④EBM ひのき 箱寿司

0521500 ¥6,000
内寸:150×75×H35



⑤EBM ひのき 大阪寿司 1ツ山

0521600 ¥5,000
内寸:170×65×H40



⑥EBM ひのき 大阪寿司 2ツ山

0521700 ¥5,500
内寸:210×65×H40



⑦EBM ひのき 押し寿司 五ツ切

0521800 ¥2,730
内寸:165×42×H30

⑧EBM ひのき 押し寿司 八ツ切

0521900 ¥3,230
内寸:240×67×H30



⑨EBM 木製 幕の内 押し型

1個のサイズ	商品コード	価格
7穴 φ25×H45	0524700	¥3,100
9穴 φ25×H45	0524800	¥3,500



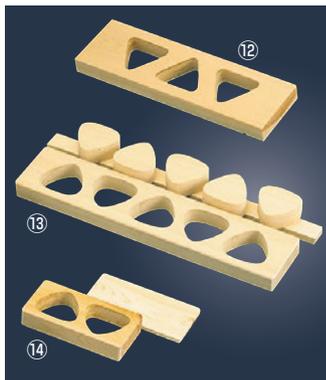
⑩ひのき 押し寿司器

内寸	商品コード	価格
特大 212×124×H47	5741100	¥3,300
大 212×76×H47	5741200	¥2,400
中 153×77×H47	5741300	¥2,000



⑪木製 太巻き寿司セット

8020500 ¥1,860
内寸:245×55×H50
外寸:265×78×H65
付属品:すし巻すたれ
(210×240)×1



⑫EBM 木製 おにぎり型

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
2穴 75×70×H30	80	0527000	¥1,340
3穴 75×70×H30	80	0527100	¥2,030
5穴 67×60×H30	70	0527200	¥2,430

⑬おにぎり型(押器付)

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
3穴 68×65×H30	80	0527310	¥1,600
5穴 72×65×H30	80	0527410	¥3,000

⑭おにぎり型(敷板付)

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
2穴 68×61×H30	80	0527510	¥1,000
3穴 68×61×H30	80	0527610	¥1,400

アサヒ ソフト食シリコン型

見て楽しめる食事を実現します。食べる意欲もアップします。

- ペースト状にした食材を、型に流し込み加熱すれば出来上がり。
- 応用が効く、魚・肉・野菜の調理例の3種類を揃えました。
- 現場調査の結果、最も多くのケースで提供されていた容量を参考に製品化しました。
- 食器洗浄機、消毒保管庫にも対応、シリコンゴムは医療製品にも使われている安全な素材です。

耐熱温度:220℃
耐冷温度:-30℃



⑮魚型 ¥1,700

商品コード
AS-R レッド 1724310
AS-Y イエロー 1724320
外寸:260×100×H27
容量:65ml(1個あたり)



⑯肉型 ¥1,700

商品コード
AN-R レッド 1724330
AN-Y イエロー 1724340
外寸:280×114×H26
容量:70ml(1個あたり)



⑰野菜型 ¥1,700

商品コード
AY-R レッド 1724350
AY-Y イエロー 1724360
外寸:260×96×H13
容量:21ml(1個あたり)



⑱エビフライ型 ¥1,700

商品コード
ASE-R レッド 1724410
ASE-Y イエロー 1724420
外寸:262×118×H25
容量:50ml(1個あたり)



⑲煮物型 ¥1,700

商品コード
ASN-R レッド 1724430
ASN-Y イエロー 1724440
外寸:280×102×H30
容量:50ml(1個あたり)



⑳トマト型 ¥1,700

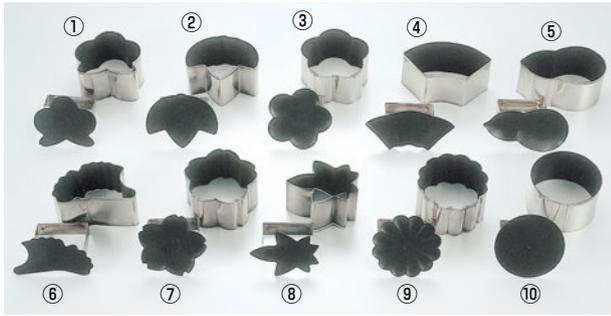
商品コード
AST-R レッド 1724450
AST-Y イエロー 1724460
外寸:280×85×H27
容量:30ml(1個あたり)

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和食料理道具・抜型類

厨房用品

388



EBM スーパーコート 物相型 ¥1,850

出来上がり寸法	商品コード	出来上がり寸法	商品コード
①松 80×75×H50	8447100	⑥銀杏 94×50×H50	8447600
②竹 85×72×H50	8447200	⑦桜 82×79×H50	8447700
③梅 83×80×H50	8447300	⑧紅葉 82×60×H50	8447800
④末広 107×55×H50	8447400	⑨菊 82×82×H50	8447900
⑤兵丹 105×60×H50	8447500	⑩丸 φ85×H50	8448000

※内面は純フッ素樹脂2コート加工です。



EBM 18-8 物相型 ¥890

商品コード	商品コード
⑪松 0532700	⑬銀杏 0533200
⑫竹 0532800	⑭桜 0533300
⑬梅 0532900	⑮紅葉 0533400
⑭末広 0533000	⑯菊 0533500
⑮兵丹 0533100	⑰丸 0533600

※寸法は①～⑩参照。



PE 押し型 加

出来上がり寸法	米飯g	商品コード	価格
②①松 95×52	120	0531200	¥6,600
②②竹 80×78	130	0531300	¥6,600
②③梅 φ80	130	0531400	¥6,600
②④兵丹 105×64	150	0531500	¥6,600
②⑤末広 120×50	140	0531700	¥6,600
②⑥松竹梅 ②①、②②参照		0531800	¥17,600
②⑦ぞう大A 110×70	200	0532000	¥6,600
②⑧ぞう大B 90×65	130	0532100	¥6,600
②⑨パンダ顔 94×80	200	0532200	¥6,600
③⑩パンダ大 87×90	230	0532300	¥6,600
③⑪パンダ小 71×80	160	3087300	¥4,400
③⑫うさぎ 68×115	170	0532400	¥6,600
③⑬亀 56×102	120	0532500	¥6,600
③⑭くま 56×102	160	0532600	¥6,600
③⑮半月 140×75	150	0045510	¥12,100

材質:高圧ポリエチレン(耐熱90℃)
※高さは全て35mmとなります。



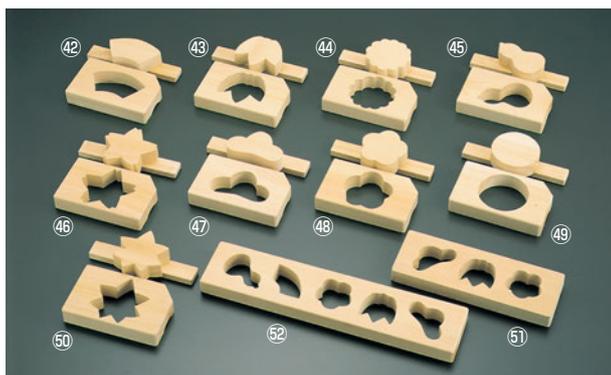
ステンレス ライス型

商品コード	価格
③⑥メロン 240cc 150×90×H45	0533710 ¥590
③⑦菊 280cc φ105×H45	0533810 ¥590
③⑧うさぎ 90cc 86×75×H33	0533900 ¥880



アルミ ライス型

商品コード	価格
③⑨富士 215cc φ98×H45	0534000 ¥600
④⑩メロン 300cc 147×87×H50	0534100 ¥730
④⑪梅 240cc φ105×H60	0534200 ¥730
⑤⑤富士山大 400cc 122×122×H77	0172110 ¥770
⑤⑥富士山小 200cc 100×100×H55	0172100 ¥700



EBM ひのき 押し型

出来上がり寸法	商品コード	価格
④②末広 115×65	0530100	¥2,340
④③竹 85×90	0530200	¥2,340
④④菊 φ92	0530300	¥2,340
④⑤兵丹 68×107	0530400	¥2,340
④⑥桜 φ105	0530500	¥2,340
④⑦松 113×65	0530600	¥2,340
④⑧梅 φ85	0530700	¥2,340
④⑨満月 φ77	0530800	¥2,340
④⑩紅葉 92×94	0530900	¥2,340

加 木 おにぎり型 (物相型)

⑤①3穴 松・竹・梅	0531110	¥2,000
⑤②5穴 松・竹・梅・末広 ひょうたん	0531010	¥3,200

※高さは全て30mmとなります。



EBM 18-0 ライス型 ドーナツ

商品コード	価格
⑤③大 530cc φ150×H44	5741400 ¥3,400
⑤④小 280cc φ120×H38	5741500 ¥3,200

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。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。

17 レードルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

マジックおにぎり型
マジック寿司型



断面図
表面の大きなエンボスの上にさらに小さなエンボスがかかっています。

ダブルエンボス加工で
ごはんがこびりつきません。
ギュッとつめてポンと押すだけ
型はなれよく、お手入れラクラク



①マジックおにぎり型 **71**
出業上がり寸法 商品コード 価格
WE-118 小 55×53×H25 4790400 ¥250
WE-116 大 68×65×H30 4790300 ¥300
材質:ポリプロピレン
Wエンボス加工



②マジック俵おにぎり型 **71**
WE-120
4790500 ¥250
出業上がり寸法:φ28×H44
材質:ポリプロピレン
Wエンボス加工



③マジック幕の内型 **71**
WE-124
4790600 ¥400
出業上がり寸法:φ27×H44
材質:ポリプロピレン
Wエンボス加工



④マジック握り寿司型 **71**
WE-126
4790700 ¥400
出業上がり寸法:50×25×H25
材質:ポリプロピレン
Wエンボス加工



⑤マジック太巻寿司型 **71**
WE-134
4790800 ¥450
205×65×H62
材質:ポリプロピレン
Wエンボス加工



⑥マジック細巻寿司型 **71**
WE-132
4790900 ¥350
200×40×H38
材質:ポリプロピレン
Wエンボス加工



⑦マジック三角寿司型 **72**
WE-136
4791000 ¥450
202×63×H67
材質:ポリプロピレン
Wエンボス加工



⑧PS 押し寿司
押し枠 5ヶ取 **71** **抗菌**
0875400 ¥410
外寸:195×65×H47
出業上がり寸法:49×34×H23
●スチロール製



⑨PP にぎり寿司
押し型 **71** **抗菌**
0896100 ¥220
外寸:160×60×H35
出業上がり寸法:55×30×H22



⑩PP 俵むすび
押し型 3ヶ取 **71** **抗菌**
0919100 ¥300
外寸:130×80×H40
出業上がり寸法:φ34×H35



⑪PS 幕の内
押し型 7ヶ取 **71** **抗菌**
0897100 ¥410
外寸:205×40×H32
出業上がり寸法:φ19×H35
●スチロール製



⑫PP 幕の内
押し型 5ヶ取 **71** **抗菌**
0900900 ¥330
外寸:160×50×H36
出業上がり寸法:φ28×H35



ギュッとポン!

	出業上がり寸法	商品コード	価格
⑬お月様型	WE-400 φ63	2907830	¥400
⑭お星様型	WE-401 70×70	2907840	¥400
⑮チュールリップ型	WE-402 62×63	2907850	¥400
⑯ハート型	WE-403 70×60	2907860	¥400
⑰おむすび型	WE-404 66×68	2907870	¥400
⑱こむすび型	WE-405 53×55	2907880	¥350

材質:ポリプロピレン (Wエンボス加工)

沢山作ってもごはんが
くつきにくい特殊加工



⑱PP おにぎり型 **71** **抗菌**
おにぎりポン (2コ入)
8161300 ¥480
出業上がり寸法:一辺70×H40



⑳PP おにぎり型 2ヶ器 No.801
8022100 ¥170
外寸:150×88×H46
出業上がり寸法:一辺65×H23×2ヶ



㉑PPダイヤカット
おにぎり器 2ヶ器 No.802 **71**
8022610 ¥170
外寸:145×75×H40
出業上がり寸法:65×65×H24
耐熱温度:120℃
●ダイヤカット加工なので、おにぎりが簡単に
に抜けます。



㉒PP おにぎり型 **71** **抗菌**
大型 2ヶ取
0865600 ¥330
外寸:145×80×H55
出業上がり寸法:一辺70×H34



㉓PP 押し型 松竹梅 **71** **抗菌**
0888800 ¥240
外寸:145×65×H40
出業上がり寸法:松 / 50×50×H21
竹 / 70×30×H21
梅 / 65×33×H21

09 水まです

10 温湿度計

11 ストッパー類・裏漉し類

12 オーブンウェア類・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ口類

14 抜型類

07 バスボックス類・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和食料理道具・抜型類

厨房用品

390

TURN'UP
ターンナップ

和・洋・中華・美しい盛り付けに国境はない
料理を目で楽しませる新提案



ターンナップで抜いた野菜の
デコレーションやフルーツの
飾り切りに。



①LT 18-10 野菜抜き ターンナップ

N7102 50mm 8402000 ¥28,600
外寸:φ80×H150
外刃:内径49 内刃:内径39
N7101 40mm 8402100 ¥28,600
外寸:φ80×H150
外刃:内径38 内刃:内径32



1. 適当な厚みに切った
じゃがいも、にんじん、大
根などの上からターン
ナップを押し込みます。



2. 外側の余分な野菜を
外します。



3. プッシャーを押しで抜
いた野菜を取り出しま
す。底部、数ミリ残して
内側に丸く切れ込み
の入った野菜が出て
来ます。



4. ターンナップのグリップ
部に付いている底抜
き用の刃を捻らず真
直に切れ込みの入っ
ていない方の底にし
て差し込みます。



5. フォークやナイフで内
側を取れば野菜の器
の出来上がり。



②LT 18-10
野菜・フルーツデコレーター

ID2000
8402200 ¥28,600
35×128 4種類の抜き刃付
※①ターンナップでくり抜いた野菜の飾り付けに使用します。



ハンドルを引くだけ、
誰にでもカンタン、スピーディ
繊維質の固い野菜もラクラク

③野菜型抜機 SK-701

220×160×H435 7011800 ¥70,000

使用方法

- あらかじめ抜型の高さに合わせて切っておいた野菜を型抜台の上の上にのせます。
- 野菜に抜型が少し食い込んだ時点で、野菜に添えた手は必ず離してください。(ケガをする恐れがあります。)
- ハンドルを下に引き降ろすだけで野菜の型抜きができます。後は庖丁、スライサー等で、お好みの厚さにスライスしてください。※抜型は④～⑥をご使用ください。(ツバ付タイプなら使用可能)

EBM 18-8 本職用測付抜型

¥4,000



④梅 3090900
サイズ:φ45×H50



⑤桜 3091000
サイズ:φ45×H50



⑥菊 3091100
サイズ:φ43×H50



18-8 中華細工用抜型

¥1,100

商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
⑦アヒル 35×32 0561600	⑩蝶A 25×40 0561800	⑬カモメ 35×40 0562200	⑯鳳凰大 60×110 0562400
⑧ニワトリ 37×33 0561700	⑪ガチョウ 43×30 0562000	⑭クジャク 43×63 0562300	⑰鳳凰中 50×85 0562500
⑨蝶B 30×45 0561900	⑫ハト 40×33 0562100		⑱鳳凰小 30×48 0562600

商品コード	価格
⑮鳳凰大 60×110 0562400	¥6,000
⑰鳳凰中 50×85 0562500	¥3,200
⑱鳳凰小 30×48 0562600	¥1,300



¥1,100

商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
⑮リス 25×37 0562700	⑲左ウサギ 35×38 0563100	⑳右ウサギ 35×38 0562800	㉑ネズミ 38×30 0563200
⑯犬 33×25 0564000	㉒サル 40×25 0563500	㉓カンガル 40×25 0563700	㉔とら 26×52 0563800
㉕ヤギ 35×38 0563300	㉖ゾウ 27×42 0563400	㉗龍 43×27 0563900	



商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
⑳オットセイ 45×38 0564100	㉒サソリ(エビ) 45×28 0564300	㉔チューリップ 37×48 0564500	㉖花 27×37 0564600
㉘花びら 40×30 0564700			

¥1,100



⑳18-8 中華細工用抜型

HAPPY BIRTHDAY 5713600 ¥6,000
ハッピー 82×13 パースデイ 118×13

商品コード	価格
㉗喜A 27×40 5713900	¥2,000
㉘喜B 37×40 5714000	¥2,300
㉙龍大 108×48 5714300	¥6,000
㉚龍中 75×45 5714400	¥3,200
㉛龍小 27×40 5714500	¥1,300
㉜ニワトリB 30×35 5714100	¥1,100
㉝白鳥 20×42 5714200	¥1,100
㉞鶴 34×40 5714600	¥1,100
㉟ペンギン 28×42 5714700	¥1,100
㊱馬 52×35 5714800	¥1,100

※サイズ表示はたて×よこです。手造りの為、サイズには若干の違いがある場合がございます。

●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。

17 レードルトンク・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

07 バスホックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器

EBM 18-8 上物測付抜型 3pcsセット (バラ売できます) 高さ:57mm



	3pcsセット	大	中	小
	¥16,000	¥6,200	¥5,300	¥4,500
①松	4223700	29×37	24×29	17×22
②竹	4223800	31×40	23×32	18×23
③鶴	4224300	28×44	22×37	19×29
④亀	4224400	39×27	30×23	22×18
⑤ひょうたん	4224800	47×24	36×20	27×14

	3pcsセット	大	中	小
	¥16,000	¥6,200	¥5,300	¥4,500
⑥蝶	4224900	28×36	22×30	17×20
⑦紅葉	4225000	41×32	31×28	28×22
⑧銀杏	4225100	31×39	25×31	17×24
⑨木の葉	4225300	50×22	39×19	29×14

	3pcsセット	大	中	小
	¥13,200	¥5,000	¥4,500	¥3,700
⑩梅	4223900	φ36	φ28	φ21
⑪桜	4224000	φ33	φ27	φ20
⑫菊	4225400	φ34	φ27	φ20



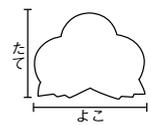
18-8 測付抜型 高さ:57mm

	3pcs	大	中	小
	¥4,800	¥1,600	¥1,600	¥1,600
⑬松	4275800	35×52	30×44	24×35
⑭竹	4275840	39×47	33×42	28×35
⑮梅	4275880	φ40	φ34	φ30
⑯桜	4276040	φ38	φ33	φ25
⑰桜花びら	4276360	38×20	32×18	26×15
⑱兵丹	4276120	62×33	52×28	42×44
⑲蝶	4276200	29×44	23×33	17×25
⑳銀杏	4276080	65×54	45×44	34×33
㉑松茸	4276280	61×34	50×29	41×23

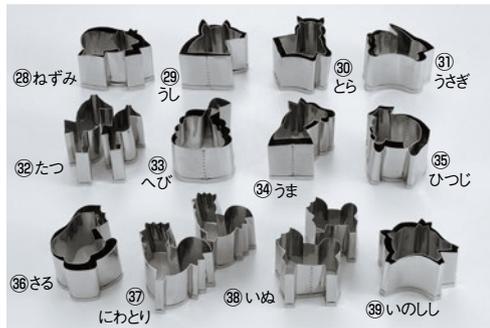
	3pcs	大	中	小
	¥5,200	¥1,750	¥1,750	¥1,750
㉒柿のヘタ	4276160	33×33	26×26	21×21
㉓鶴	4275920	37×64	32×54	27×46
㉔亀	4275960	47×38	39×32	31×25
㉕木の葉	4276320	67×42	57×36	47×30

	3pcs	大	中	小
	¥6,400	¥2,150	¥2,150	¥2,150
㉖紅葉	4276000	47×47	40×37	29×27
㉗菊の葉	4276240	53×33	47×31	40×25

※サイズ表示はたて×よこです。



手造りの為、サイズには若干の
違いがある場合がございます。



18-8 手造り 抜型「十二支」
2pcsセット (バラ売できます) 高さ:45mm

	セット	大	小		セット	大	小
	¥2,700	¥1,350	¥1,350		¥2,700	¥1,350	¥1,350
㉘ねずみ	3095300	33×60	27×49	㉚うま	3095900	50×50	40×40
㉙うし	3095400	40×54	35×42	㉛ひつじ	3096000	47×48	37×40
㉚とら	3095500	52×48	45×40	㉜さる	3096100	60×45	47×47
㉛うさぎ	3095600	42×55	34×43	㉝にわとり	3096200	50×52	41×45
㉜たつ	3095700	58×38	47×30	㉞いぬ	3096300	42×47	33×35
㉝へび	3095800	54×51	43×41	㉟いのしし	3096400	40×58	33×47

EBM 18-8 手造り業務用抜型 5pcsセット 高さ：45mm



春 SPRING

	セット	パラA	パラB	パラC	パラD	パラE		セット	パラA	パラB	パラC	パラD	パラE
	¥5,300	¥1,000	¥1,000	¥1,060	¥1,120	¥1,120		¥5,300	¥1,000	¥1,000	¥1,060	¥1,120	¥1,120
①梅	—	φ19	φ22	φ26	φ31	φ36	⑨うぐいす	—	13×25	15×29	19×34	21×41	23×48
②桜	4276500	4276510	4276520	4276530	4276540	4276550	⑩鶴	—	14×22	17×26	20×31	22×38	27×45
③ヨコ梅	—	φ19	φ22	φ25	φ30	φ35	⑪亀	—	20×15	23×18	27×20	32×24	38×26
④水仙	4276600	4276610	4276620	4276630	4276640	4276650	⑫ほかけ船	4277600	4277610	4277620	4277630	4277640	4277650
⑤桜の花びら	—	18×20	23×24	25×27	30×32	33×38	⑬羽子板	—	16×17	19×20	22×23	27×28	31×32
⑥松	4276800	4276810	4276820	4276830	4276840	4276850	⑭椿の葉	4277700	4277710	4277720	4277730	4277740	4277750
⑦竹	—	23×20	26×23	30×27	38×35	44×34	⑮ツバメ	—	24×12	27×14	33×16	38×18	45×20
⑧アヤメ	4276900	4276910	4276920	4276930	4276940	4276950		—	25×16	31×18	36×20	42×24	47×29
	—	25×9	28×17	34×19	40×23	47×24		4277900	4277910	4277920	4277930	4277940	4277950
	4277000	4277010	4277020	4277030	4277040	4277050		—	17×22	20×25	22×29	25×33	30×38
	—	15×23	17×27	20×32	25×38	30×43		4278000	4278010	4278020	4278030	4278040	4278050
	4277100	4277110	4277120	4277130	4277140	4277150							
	—	17×22	20×25	22×29	25×33	30×38							
	4277200	4277210	4277220	4277230	4277240	4277250							
	—	25×17	28×21	32×24	40×28	46×36							
	4277300	4277310	4277320	4277330	4277340	4277350							



夏 SUMMER

	セット	パラA	パラB	パラC	パラD	パラE
	¥5,300	¥1,000	¥1,000	¥1,060	¥1,120	¥1,120
⑬蝶	—	25×12	28×15	33×18	40×21	46×25
⑭花卉	4278100	4278110	4278120	4278130	4278140	4278150
⑮鮎	—	20×20	24×21	26×25	31×30	37×34
⑯朝顔の葉	4278200	4278210	4278220	4278230	4278240	4278250
⑰ばたん	—	22×18	26×20	30×23	35×28	42×32
⑱蝶	4278300	4278310	4278320	4278330	4278340	4278350
⑲花卉	—	15×20	17×22	19×26	21×30	26×36
⑳鮎	4278400	4278410	4278420	4278430	4278440	4278450
㉑朝顔の葉	—	13×27	18×30	19×36	21×42	28×47
㉒ばたん	4278500	4278510	4278520	4278530	4278540	4278550
㉓蝶	—	13×27	15×33	17×39	22×46	26×54
㉔花卉	4278600	4278610	4278620	4278630	4278640	4278650



③② 18-8 野菜抜型 6pcsセット

商品コード	価格
大 0542600	¥700
小 0542700	¥530

③③ 18-8 野菜抜型 4pcsセット

商品コード	価格
大 0542800	¥490
小 0542900	¥380

③②③の高さ：大53mm
小40mm



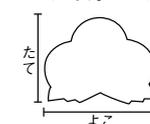
秋 AUTUMN

	セット	パラA	パラB	パラC	パラD	パラE
	¥5,300	¥1,000	¥1,000	¥1,060	¥1,120	¥1,120
⑳柿のヘタ	—	18×18	19×19	23×23	27×27	31×31
㉑ナadeshiko	4278700	4278710	4278720	4278730	4278740	4278750
㉒松茸	—	φ19	φ21	φ26	φ30	φ35
㉓ギザ紅葉	4278800	4278810	4278820	4278830	4278840	4278850
㉔紅葉	—	23×14	26×17	31×20	36×22	42×25
㉕銀杏	4278900	4278910	4278920	4278930	4278940	4278950
㉖木の葉	—	21×18	25×21	30×24	34×29	41×34
㉗桔梗	4279000	4279010	4279020	4279030	4279040	4279050
㉘ツタ	—	21×17	25×20	29×25	33×29	41×33
㉙木	4279100	4279110	4279120	4279130	4279140	4279150
㉚木	—	18×22	20×24	22×27	25×33	30×38
㉛木	4279200	4279210	4279220	4279230	4279240	4279250
㉜木	—	25×16	28×19	34×24	41×28	47×30
㉝木	4279300	4279310	4279320	4279330	4279340	4279350
㉞木	—	20×22	23×25	28×30	30×39	35×43
㉟木	4279400	4279410	4279420	4279430	4279440	4279450
㊱木	—	27×17	32×18	37×20	44×26	54×28
㊲木	4279500	4279510	4279520	4279530	4279540	4279550
㊳木	—	φ20	φ22	φ26	φ31	φ37
㊴木	4279600	4279610	4279620	4279630	4279640	4279650

③②③サイズ表

	梅・桜	桔梗・菊	松	竹
大	φ37	φ38	30×48	23×44
小	φ25	φ26	20×33	18×30

※サイズ表示はたて×よこです。



手造りの為、サイズには若干の
違いがある場合がございます。

17 レードルトンク・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器

EBM 18-8 手造り抜型 3pcsセット 高さ：45mm



①Aセット(松、竹、梅、桜、花びら、鶴、亀、富士山) 3091700 ¥22,400

	3pcs ¥3,000	#1 ¥1,100	#2 ¥1,100	#3 ¥800		3pcs ¥3,000	#1 ¥1,100	#2 ¥1,100	#3 ¥800
松	—	16×22	23×29	28×35	花びら	—	27×17	36×23	47×25
竹	3091710	3092040	3092050	3092010	鶴	3091750	3093140	3093150	3093110
梅	—	18×22	24×31	32×37	亀	—	19×29	23×37	47×35
桜	3091720	3092140	3092150	3092110	富士山	3091760	3092340	3092350	3092310
	—	φ21	φ29	φ35		—	22×21	28×21	38×33
	3091730	3092240	3092250	3092210		3091770	3092440	3092450	3092410
	—	φ21	φ28	φ34		—	15×24	19×33	25×42
	3091740	3092540	3092550	3092510		3091780	3092640	3092650	3092610



②Bセット(銀杏、紅葉、松茸、木の葉、菊の葉) 3091800 ¥14,000

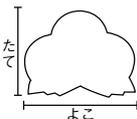
	3pcs ¥3,000	#1 ¥1,100	#2 ¥1,100	#3 ¥800		3pcs ¥3,000	#1 ¥1,100	#2 ¥1,100	#3 ¥800
銀杏	—	17×23	24×30	33×36	木の葉	—	29×14	38×18	48×24
紅葉	3091810	3093940	3093950	3093910	菊の葉	—	23×16	32×18	39×22
松茸	—	19×16	24×22	30×30		3091850	3094340	3094350	3094310
木の葉	3091820	3094040	3094050	3094010		—	25×14	33×20	41×25
菊の葉	—	25×14	33×20	41×25		3091830	3094140	3094150	3094110



③Cセット(菊、小判、丸、亀甲、ハート、ダイヤ、クローバー、スベード) 3091900 ¥22,400

	3pcs ¥3,000	#1 ¥1,100	#2 ¥1,100	#3 ¥800		3pcs ¥3,000	#1 ¥1,100	#2 ¥1,100	#3 ¥800
菊	—	φ20	φ25	φ34	ハート	—	21×21	28×29	35×38
小判	3091910	3094540	3094550	3094510	ダイヤ	—	30×15	40×21	29×52
丸	—	25×17	34×22	43×28	クローバー	3091960	3097540	3097550	3097510
亀甲	3091920	3096540	3096550	3096510	スベード	—	22×17	29×22	39×27
	—	φ21	φ29	φ36		3091970	3097240	3097250	3097210
	3091930	3096640	3096650	3096610		—	22×19	29×27	35×33
	—	22×20	30×27	38×35		3091980	3097440	3097450	3097410
	3091940	3096740	3096750	3096710					

※サイズ表示はたて×よこです。



手造りの為、サイズには若干の
違いがある場合がございます。

EBM 18-8 本職用厚口抜型 3pcsセット 高さ：45mm



	セット ¥3,700	#3 ¥1,060	#4 ¥1,220	#5 ¥1,420
④松	—	29×36	36×46	42×56
⑤竹	3088900	3088910	3088920	3088930
⑥梅	—	31×38	40×48	49×58
⑦鶴	3089000	3089010	3089020	3089030
⑧亀	—	φ36	φ45	φ55
⑨桜	3089100	3089110	3089120	3089130
⑩桔梗	—	28×44	34×54	41×63
⑪紅葉	3089200	3089210	3089220	3089230
⑫銀杏	—	40×28	50×35	60×42
⑬ひねり兵丹	3089300	3089310	3089320	3089330
⑭菊	—	φ36	φ45	φ55
⑮末広	3089400	3089410	3089420	3089430
⑯羽子板	—	φ36	φ45	φ55
⑰蝶々	3089500	3089510	3089520	3089530
⑱木の葉	—	31×30	40×40	49×46
⑳丸型	3089600	3089610	3089620	3089630
㉑小判型	—	30×37	39×48	45×58
	3089700	3089710	3089720	3089730
	—	43×28	55×35	67×40
	3089800	3089810	3089820	3089830
	—	φ35	φ42	φ53
	3089900	3089910	3089920	3089930
	—	28×48	33×61	42×73
	3090000	3090010	3090020	3090030
	—	40×34	50×42	60×52
	3090100	3090110	3090120	3090130
	—	26×36	33×44	41×53
	3090200	3090210	3090220	3090230
	—	48×23	60×30	75×35
	3090300	3090310	3090320	3090330
	—	45×20	56×25	67×30
	3090400	3090410	3090420	3090430
	—	φ37	φ47	φ57
	3090500	3090510	3090520	3090530
	—	43×30	53×37	64×46
	3090600	3090610	3090620	3090630

EBM 18-8 手造り抜型 3pcsセット 高さ：45mm



春夏

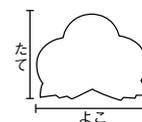
	3pcs	#3	#4	#5		3pcs	#3	#4	#5
	¥2,600	¥800	¥820	¥980		¥2,600	¥800	¥820	¥980
①松	3092000	3092010	3092020	3092030	⑪うぐいす	3093000	3093010	3093020	3093030
②竹	3092100	3092110	3092120	3092130	⑫花びら	3093100	3093110	3093120	3093130
③梅	3092200	3092210	3092220	3092230	⑬むすび	3093200	3093210	3093220	3093230
④鶴	3092300	3092310	3092320	3092330	⑭星	3544600	3544610	3544620	3544630
⑤亀	3092400	3092410	3092420	3092430	⑮ひねりひょうたん	3093300	3093310	3093320	3093330
⑥桜	3092500	3092510	3092520	3092530	⑯鮎	3093400	3093410	3093420	3093430
⑦富士山	3092600	3092610	3092620	3092630	⑰蝶々	3093500	3093510	3093520	3093530
⑧蓑亀	3092700	3092710	3092720	3092730	⑱ちどり	3093600	3093610	3093620	3093630
⑨宝舟	3092800	3092810	3092820	3092830	⑲なすび	3093700	3093710	3093720	3093730
⑩羽子板	3092900	3092910	3092920	3092930	⑳笹	3093800	3093810	3093820	3093830



秋冬

	3pcs	#3	#4	#5		3pcs	#3	#4	#5
	¥2,600	¥800	¥820	¥980		¥2,600	¥800	¥820	¥980
⑲銀杏	3093900	3093910	3093920	3093930	㉔柿のへた	3094600	3094610	3094620	3094630
⑳紅葉	3094000	3094010	3094020	3094030	㉕桔梗	3094700	3094710	3094720	3094730
㉑松茸	3094100	3094110	3094120	3094130	㉖クツ	3094800	3094810	3094820	3094830
㉒木の葉	3094200	3094210	3094220	3094230	㉗ベル	3094900	3094910	3094920	3094930
㉓木の葉	3094300	3094310	3094320	3094330	㉘ツリー	3095000	3095010	3095020	3095030
㉔木の葉	3094400	3094410	3094420	3094430	㉙サンタ	3095100	3095110	3095120	3095130
㉕木の葉	3094500	3094510	3094520	3094530	㉚ローソク	3095200	3095210	3095220	3095230

※サイズ表示はたて×よこです。



手造りの為、サイズには若干の
違いがある場合がございます。



オールシーズン

	3pcs	#3	#4	#5		3pcs	#3	#4	#5
	¥2,600	¥800	¥820	¥980		¥2,600	¥800	¥820	¥980
㉛小判	3096500	3096510	3096520	3096530	㉜菱	3097100	3097110	3097120	3097130
㉞丸	3096600	3096610	3096620	3096630	㉝クローバー	3097200	3097210	3097220	3097230
㉟丸	3096700	3096710	3096720	3096730	㉞ハート	3097300	3097310	3097320	3097330
㊱鉄扇	3096800	3096810	3096820	3096830	㉟スペード	3097400	3097410	3097420	3097430
㊲末広	3096900	3096910	3096920	3096930	㊱ダイヤ	3097500	3097510	3097520	3097530
㊳トモエ	3097000	3097010	3097020	3097030					

17 レードルトンゲ・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

09 ボール・ザル・水ます
10 はかり・タイマー・温度計
11 ストッカー・裏漉し類
12 オーブンウェア・デリカプレート類
13 蒸し器・セイロ類
14 和食料理道具・抜型類
07 バスボックス・コンテナー類
08 薬味入・シールウェア容器



① すり鉢 駄知焼

外寸	商品コード	価格
4号 φ125×H 55	3085600	¥950
5号 φ140×H 60	3085700	¥1,100
6号 φ180×H 75	4875700	¥1,300
8号 φ245×H100	3085800	¥3,400
9号 φ270×H115	3085900	¥4,400
10号 φ295×H130	3086000	¥6,600
11号 φ325×H140	3086100	¥11,000
12号 φ355×H155	3086200	¥17,000
13号 φ400×H170	3086300	¥26,000
15号 φ455×H200	3086400	¥46,000
18号 φ540×H220	4037900	¥114,000

●駄知焼は、焼ぎがかたく割れにくく、目がきついため、スピーディーにすりあげられます。



② すり鉢 常滑焼

外寸	商品コード	価格
5号 φ157×H 65	8569500	¥800
6号 φ185×H 80	8569600	¥1,100
7号 φ220×H 95	8569700	¥1,600
8号 φ248×H108	8569800	¥2,000
9号 φ280×H120	8569900	¥2,400
10号 φ305×H127	8570000	¥2,900
11号 φ330×H145	8570100	¥5,000
12号 φ368×H150	8570200	¥8,000
13号 φ400×H165	8570300	¥12,000
15号 φ460×H195	8570400	¥32,000
18号 φ575×H230	8570500	¥86,000

●スリ目の部分に釉薬がかけられており、洗うときに汚れが落ちやすく、清潔に使用できます。



③ ネリ鉢 常滑焼 A108 珧

2902300 ¥7,400
外寸:φ340×H175



⑥ すり鉢 ごますりくん (すり棒付)

8415600 ¥1,600
サイズ:すり鉢/φ85
すり棒/100
材質:すり鉢/陶器(瀬戸焼)
すり棒/さんしよ



トコナメ すり鉢

	④ホワイト	⑤ブラック	価格
S φ145×H60	8907600	8907900	¥1,800
M φ160×H65	8907700	8908000	¥2,000
L φ190×H80	8907800	8908100	¥3,000

●上質な土を使用した常滑焼のすり鉢です。洗練されたシルエットと、量感がバランスよくまとった一品です。お椀としても使用できるサイズ展開をしています。



⑦ すり鉢

	外寸	商品コード	価格
CP-20 中	φ120×H54	8020000	¥900
CP-21 小	φ97.2×H43.7	8020100	¥850

●ごまや離乳食をすりおろすのに便利です。底にはすべり止めのシリコン樹脂が付いています。

⑨ スパイス 石臼セット 小

6587800 ¥11,000
外寸:φ120×H115
重量:2.3kg
付属品(竹バケ・石棒)

●日本古来からある「碾き石臼」は、ゆっくり碾くことで、素材本来の香りを損なうことなく、また食物繊維を壊さずにそのままの風味を生かすことができます。蕎麦の実や炒り大豆、炒りゴマ、コーヒー豆、茶、香辛料、ハーブなど様々な素材を碾くことができます。



45cm以上 36cm以下



⑪ EBM 木製 当り棒 (すりこぎ棒)

商品コード	価格	商品コード	価格
9cm 7067700	¥240	30cm 0518710	¥460
12cm 7067800	¥240	36cm 0518810	¥600
15cm 7067900	¥260	45cm 0518900	¥1,280
18cm 3084610	¥280	60cm 0519000	¥1,670
21cm 3084710	¥300	75cm 0519100	¥2,280
24cm 3084810	¥320	90cm 0519200	¥2,820
27cm 3084910	¥400		

材質:シナ材

⑫ さんしよ すりこぎ棒

	全長	商品コード	価格
特大	約400	3085010	¥3,300
30cm	約300	3085210	¥1,750
小	約240	3085300	¥1,300
小々	約170	3085400	¥650
豆	約120	3084100	¥500

※天然の為若干サイズが異なります。
※国産品

⑬ 象印 電動 ごますり器 CB-AA10-WB

6664510 ¥3,000
φ60×H175

●「すりごま」の粗さは3段階に調整できます。
●単3形乾電池4個(別売り)を使用してください。



⑩ 大理石 乳鉢

0511400 ¥4,000
φ100×H100



⑭ 万能 こなひき器 ニューよめっこさん Y-308B

0804100 ¥14,000
外寸:φ115×H225
容量:約300ml
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:220W
定格時間:3分
(使用方法)
粉碎カッターをセットし本体の中に8分目以下の材料を入れます。蓋を本体にセットしスイッチを入れ、本体を押さえて数秒で粉ひき(ゴマすり等)ができます。



⑮ セラミック ごまミル (プラスチックボディ)

φ59×H130 8800800 ¥1,000
グラインダー部:セラミック
粒度調節機能付

⑯ セラミック スパイスミルⅡ (ガラスボディ)

φ48×H105 8800900 ¥800
グラインダー部:セラミック
ボディ:ソーダガラス

⑰ セラミック ごまミルⅡ (ガラスボディ)

φ48×H105 8801000 ¥800
グラインダー部:セラミック
ボディ:ソーダガラス
※⑯、⑰は粒度調節、内刃の取りはずしはできません。



⑱ 京セラ セラミックミル (すりゴマ専用) CM-15N-YL

φ51×H137 2919620 ¥1,500
材質:刃部/セラミック磁器
容器/ガラス
●粗さ調整機能付
●分解洗浄できる



⑲ 京セラ セラミックミル CM10NYL すりゴマ専用

60×60×H133 2919601 ¥1,000
材質:蓋/ポリプロピレン ボトル/ガラス
刃部/セラミック磁器
●シャープでクリーンなセラミック刃で風味を損ないません。

⑳ ごますり器 スリッキー N

3167100 ¥420
55×55×H120
材質:うす/ナイロン
本体/スチロール樹脂



㉑ エスコート ゴマすり K-1505 SW

7733510 ¥680
61×68×H123
材質:本体/AS樹脂
ウス部/ツマミ/ナイロン
底フタ/ポリプロピレン

㉒ ベルワン ごますり器 0765

4768550 ¥390
55×71×H124
材質:本体/PS、キャップ/PE
スリ部/ナイロン
ネジ/ステンレス鋼



㉓ ゴマスリー

4461900 ¥770
φ58×H130
●手で回すだけでゴマがひけます。



①EBM スプルス製 麺台

	外寸	商品コード	価格
大	800×700×H65	8019800	¥31,200
小	600×600×H65	8019900	¥24,800

板厚:30



②唐檜製のし台

	外寸	商品コード	価格
	1,100×900×H75	3084200	¥55,000
	900×750×H75	3084300	¥41,400
	750×600×H75	3084400	¥25,600

板厚:30
※めん棒は別売です。



③スプルス製めん台(のし台)

	外寸	商品コード	価格
大	900×800×H65	8421700	¥27,000
中	800×700×H65	8421800	¥20,000
小	600×600×H65	8421900	¥17,000

板厚:30



④桐製のし板(棒付)

	外寸	商品コード	価格
大	900×850×H80	7005500	¥18,800
中	800×700×H80	7005600	¥15,800
小	600×600×H80	7005700	¥9,800

付属品:めん棒(ブナ材) / 大 φ30×900
中 φ30×750
小 φ30×600

●大・中は足に麺棒を差し込む穴が開いており、麺棒を収納する事ができます。
※小は脚無ですので収納はできません。



⑤木製 三方枠付のし板

	外寸	商品コード	価格
大	600×600×H25	0059200	¥11,000
小	540×420×H25	0067900	¥7,000

材質:アラスカ松
●粉の飛びちりを防ぎます。



⑥木製引き出し付めん台「キッチン主役」

	外寸	引き出し有効内寸	商品コード	価格
大	500×450×H55	400×370×H20	0409100	¥11,200
小	450×300×H45	310×210×H20	0409000	¥7,400

材質:天然木合板(スプルス)
付属品:めん棒(材質:桧 φ25×全長450)



⑦EBM 木製 ケーキめん台

	外寸	商品コード	価格
大	600×450×H9	2584900	¥2,600
小	450×300×H9	2585000	¥1,500

材質:シナ合板



⑧石臼

	外寸	重量	商品コード	価格
中 セミプロタイプ	φ270(挽石φ180)×H160	12kg	7891900	¥57,500
小 コンパクトタイプ	φ180(挽石φ140)×H140	5.5kg	7891700	¥40,000

※そば・豆などの穀物がひけます。



⑭人工大理石
キッチンボード

	外寸	商品コード	価格
	530×430×H6	0404640	¥1,350

重量:2.3kg
材質:天然鉱物質・ポリエステル
耐熱:200℃



⑪製粉機 やまびこ号 L-S型

6921100	¥85,000
外寸:280×365×H540	
ホッパー容量:4.8ℓ	
電源:単相100V/250W(コンデンサー付)	
重量:22kg	
処理能力:乾燥生大豆7kg/時間	
付属品:フルイ(60メッシュ)、工具、ブラシ	
●ホッパーが大きく、材料を何度も追加する手間がいりません。	



⑫卓上製粉機 粉エース A-8型

6921210	¥59,000
外寸:225×320×H370	
容量:1.2ℓ	
電源:単相100V/100W	
重量:12kg	
処理能力:乾燥大豆2~3kg/時間	
付属品:60メッシュ手フルイ、粉受容器、掃除ブラシ	
※粉のキメはワンタッチハンドルで粗~細調節をします。	



⑬卓上型デジタル麺ニーダー DK-22

8599910	¥208,000
外寸:288×494×H445	
電源:単相100V 50/60Hz	
消費電力230W ボール満容量:9.0ℓ	
回転数:90~300rpm(インバーター変速)	
コード長さ:3m 質量:20kg	
●水10割蕎麦の水まわしが短時間で確実にできます。	
●専用攪拌子(エスカルゴ)で仕込み時間の短縮がはかれます。	
●ボール、エスカルゴ(攪拌子)は容易に脱着ができるので、清潔に保つことができます。	
●手軽に本格的な蕎麦打ち。職人も納得のでき栄です。	

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器



①黒内朱 コネ鉢

外径	内寸	kg	商品コード	価格
51cm	約φ450×H175	5.0	3082900	¥230,000
54cm	約φ480×H190	6.0	3083000	¥330,000
60cm	約φ540×H210	7.5	3083100	¥370,000
66cm	約φ595×H210	10.0	3083200	¥430,000
72cm	約φ650×H230	15.0	3083300	¥600,000

※すべて手造りの為、寸法に多少相違があります。



②普及型 コネ鉢 (薄口)

外径	内寸	kg	商品コード	価格
A-1201	36cm φ320×H100	1.7	8422300	¥6,300
A-1203	42cm φ375×H115	2.2	8422400	¥9,000
A-1204	48cm φ440×H120	2.9	8422500	¥14,200
A-1130	54cm φ500×H120	3.8	0040800	¥18,700

材質:フェノール樹脂(樹脂と木粉の混合)



③樹脂製 こね鉢 (厚口)

外径	内寸	kg	商品コード	価格
A-1001	36cm φ310×H100	3.7	5741600	¥12,800
A-1002	48cm φ425×H130	6.5	5741700	¥25,800
A-1205	60cm φ525×H180	10.5	5741800	¥68,800

ウレタン塗装 材質:フェノール樹脂(樹脂と木粉の混合)



④18-8 コネ鉢

内径	外寸	kg	商品コード	価格
45cm	φ500×H125	1.6	6555600	¥8,600
39cm	φ425×H105	1.2	7536400	¥6,500



⑤麺打セット 雅 A-1550
0040700 ¥80,800

セット内容	サイズ(mm)	材質	数
1 麺台 A-1006	750×750	スプルス	1
2 麺棒 A-1008	φ30×750	イエローポプラ	1
3 こね鉢 A-1002	φ480	フェノール樹脂	1
4 こま板 A-1010	200×245×45	スプルス	1
5 麺切包丁 A-1012	300	安来銅青紙	1
6 そば切台 A-1019	300×600×50	スプルス	1
7 ふるい A-1142	210×60目	真鍮網	1

そば打ち入門DVD (約20分)付



⑥麺打ちセット A-1015
7313500 ¥41,250

セット内容	サイズ(mm)	材質	数
1 麺台	600×600	スプルス	1
2 麺棒	600	イエローポプラ	1
3 こね鉢	φ360	フェノール樹脂	1
4 麺切包丁	刃渡240	ステンレス	1
5 こま板	200×245	スプルス	1
6 実演DVD			1

麺台スベリ止めゴムマット付



⑦普及型麺打セット(大) A-1260
0040810 ¥32,350

セット内容	サイズ(mm)	材質	数
1 麺台	750×750	桐	1
2 麺棒	φ30×750	ポプラ	1
3 こね鉢	φ480	フェノール樹脂	1
4 こま板	200×245	スプルス	1
5 麺切包丁	270		1

そば打ち入門DVD (約20分)付



⑧麺打ちセット A-1200
7313600 ¥20,500

セット内容	サイズ(mm)	材質	数
1 麺台	600×600	桐	1
2 麺棒	600	イエローポプラ	1
3 こね鉢	φ360	フェノール樹脂	1
4 麺切包丁	刃渡240	焼入鋼	1
5 こま板	150×200	スプルス	1
6 実演DVD			1



⑨家庭用麺打セット (A) A-1230
0040500 ¥16,300

セット内容	サイズ(mm)	材質	数
1 麺台	600×600×25	桐	1
2 麺棒	φ30×600	白楊	1
3 こね鉢	φ360	ABS樹脂	1
4 こま板	150×195×25	桐	1
5 麺切包丁	240		1

そば打ち入門DVD (約20分)付



⑩家庭用麺打セット (B) A-1280
0040600 ¥13,500

セット内容	サイズ(mm)	材質	数
1 麺台	500×500×20	桐	1
2 麺棒	φ30×500	白楊	1
3 こね鉢	φ315	ABS樹脂	1
4 こま板	150×195×25	桐	1
5 麺切包丁	240		1

そば打ち手引資料付



⑪EBM 木製 めん棒

全長	φ	材質	商品コード	価格
27cm	φ30	ブナ	0210600	¥320
30cm	30	ブナ	0518100	¥330
45cm	30	ひのき	0518200	¥1,020
60cm	30	ひのき	0518300	¥1,170
75cm	30	ひのき	0518400	¥1,380
90cm	30	ひのき	0518500	¥1,910
120cm	40	ひのき	0518600	¥3,790



⑬ホウ材 めん棒 太口

全長	φ	商品コード	価格
48cm	43	8598500	¥3,200
60cm	43	8598600	¥3,600



⑭天然木 めん棒 太口

全長	φ	商品コード	価格
60cm	45	2582220	¥2,500
75cm	45	2582230	¥3,200

くっつかない、丈夫、衛生的



⑮EBM 硬質ポリエチレン 衛生タイプ めん棒

長さ	φ	商品コード	価格
15cm	15	8597000	¥1,600
25cm	25	8597100	¥3,000
30cm	30	8597200	¥5,000
45cm	30	8597300	¥6,000
60cm	30	8597400	¥13,000
75cm	30	8597500	¥14,000

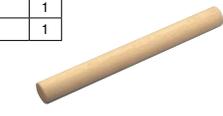
耐熱70℃



⑯EBM 硬質ポリエチレン 衛生タイプ めん棒 太口

長さ	φ	商品コード	価格
50cm	φ45	8597600	¥16,000

耐熱70℃



⑰EBM 18-8 パイプ めん棒

全長	φ	商品コード	価格
30cm	32	8597700	¥6,700
45cm	32	8597800	¥7,500
60cm	32	8597900	¥8,300



⑱アルミ テフロン パイプ型 麺棒

全長	φ	商品コード	価格
30cm	30	8022200	¥7,700
45cm	30	8022300	¥10,300
60cm	30	8022400	¥13,400
80cm	30	8022500	¥17,000

材質:アルミテフロン加工



⑲卓上型 ほうき

商品コード	価格
7005400	¥300

外寸:285×200

材質:いぐさ



⑳そば・粉用 はけ A-1850

商品コード	価格
5743200	¥4,400

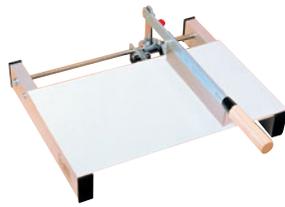
外寸:350×75

材質:柄/ブナ 毛/黒アズロン



①スライド式 麺切機 ㊦

0582700 ¥75,000
 麺台寸法:幅920×奥行280
 刃渡/270
 ●うどん・そばなど、お好みの太さで
 均一にどんだん切ることができます。



②麺切台 ㊦

A-1000 5708500 ¥36,500
 外寸:445×365×H160
 庖丁刃長:225 重量:約4.5kg
 A-1300 8234900 ¥52,500
 外寸:600×400×H150
 庖丁刃長:270 重量:約6.6kg
 材質:包丁/SUS440A
 台/アルミニウム
 ●包丁の上げる高さにより、切り巾が
 自在に変わります。
 ※麺の切り巾は約1.5~10mm



③こま板

	外寸	商品コード	価格
大 手付	270×270×H35	5708100	¥5,600
手無	270×270×H35	5708200	¥5,100
小 手付	230×230×H30	5708300	¥3,850
手無	230×230×H30	5708400	¥3,650



④そば切りまな板 L型

7005800 ¥4,300
 サイズ:700×200
 厚さ:15 重量:0.7kg
 材質:桐
 ●手前をL型の足で高くすること
 によって庖丁をまな板に平らに
 あてることができるので、そばが
 切り易いです。



NEW
 ⑱尺2こね鉢
 外黒内朱天黒 ㊦

0199800 ¥5,900
 外寸:φ360×H95
 重量:1.5kg
 材質:ABS樹脂



⑤正本 本震・玉白鋼 そば切り庖丁 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	305	1,150	7.7	5788900	¥118,800
33cm	333	1,230	7.9	5789000	¥131,200
36cm	365	1,330	8.1	5789100	¥157,600

⑦全鋼 麺切庖丁 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1031 24cm	282	310	2.0	6852100	¥3,650
A-1032 27cm	323	400	2.0	6852200	¥4,950

材質:55CSC焼入鋼

⑩麺切庖丁「切れ者」A-1012 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
300	300	670	2.7	5708800	¥22,000

材質:安来鋼青紙2号

⑥兼松作 麺切庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	300	1,040	6.5	0575300	¥79,200

材質:安来鋼白2号

⑧酔心 INOX 麺切庖丁 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	306	720	2.5	6852300	¥27,000

材質:モリブデン鋼

⑪麺切庖丁「切れ者」A-1013 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
240	260	500	2.7	5708900	¥15,950

材質:安来鋼青紙2号



⑫共柄 そば切庖丁 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
F-739	240	240	699	5.0	6568300	¥35,000
F-740	270	270	798	5.0	6568400	¥50,000
F-741	300	300	876	5.0	6568500	¥58,000

材質:白紙鋼



⑭木柄 そば切庖丁 F-738 ㊦

6568200 ¥9,500
 刃渡:240 全長:270
 重量:346g 背厚:3.0
 材質:モリブデン鋼



⑮堺孝行 モリブデン鋼 そば切り包丁 ㊦

8420900 ¥36,800
 刃渡:330 全長:330
 重量:750g 背厚:2.5
 材質:モリブデン鋼
 ●柄がドロップしているので、バランス良く使用できます。



⑯ステンレス鋼 別型 麺切包丁 切れ者 A-0020 ㊦

8421100 ¥28,000
 刃渡:330 全長:330
 重量:860g 背厚:2.8
 材質:金IIステンレス鋼



⑰ステンレス鋼 麺切包丁 切れ者 A-1058 ㊦

8421200 ¥15,150
 刃渡:300 全長:310
 重量:600g 背厚:2.5
 材質:金IIステンレス鋼



⑱ステンレス鋼 麺切庖丁 切れ者 ㊦

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1028 24cm	260	410	2.5	8421300	¥9,100
A-1048 27cm	300	510	2.5	8421400	¥11,300

材質:金IIステンレス鋼
 ●錆びにくく切れます。

17 レードルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類