

FIFO BOTTLE™

すばやく作業ができる!!
ファストフードに最適!!

ここから補充するため
常に先入れ先出しができます。



フィオボトル ディスペンサー

| | 商品コード | 価格 |
|------------------------|---------|------|
| ① 12 oz 350ml φ62×H163 | 4444400 | ¥520 |
| ② 16 oz 470ml φ62×H188 | 4444500 | ¥550 |

材質:ポリエチレン

ディスペンサー別売 注ぎ口キャップ

少量用キャップ 4444510 ¥260

少量出したい時や、なめらかなソース向き

大量用キャップ 4444520 ¥260

多めに出したい時や、タルタルのような固形物が入った
ソース向き

●ディスペンサーの口部分がシリコンになっているため、液だれ
しません。

●通常保管時は、口部分が下側になるので
中のソース等が常に出やすい状態になっています。

定量充填でコストダウン



フィオボトル ポーションバル

| 容量 | 全高 | 商品コード | 価格 |
|-----------------------------|-----|---------|--------|
| ③ 16 oz 470ml φ82×H160(ボトル) | 390 | 4444600 | ¥6,500 |
| ④ 24 oz 710ml φ82×H210(ボトル) | 450 | 4444700 | ¥6,800 |

- カラーリングを変えるだけで、ポーションを約30、15、10、7.5mlと出すことが
できます。
- ハカリ並の精度はありませんが誰が使っても同量でるので、味のばらつき
をへらす事ができます。
- 出過ぎる事がないので原価計算の精度も上がります。
- ※上記の1つ穴タイプの他に2つ穴、3つ穴タイプもございます。

固型物の入ったソースが
一定量で出せます。



⑤ **タルタルソースディスペンサー**

| | 商品コード | 価格 |
|----------------------|---------|---------|
| 10gタイプ(ボトル1本付) 1/3oz | 0731400 | ¥50,000 |
| 15gタイプ(ボトル1本付) 1/2oz | 0731500 | ¥50,000 |

外寸:φ86×H297

材質:本体/ステンレス ボトル/ポリエチレン

●タルタルソースなど固型物の入ったソースが一定量ずつ出せる、
ピストル型のディスペンサーです。

●ボトル本には10g取出用で78回分、15g取出用で52回分が
入りします。

●カートリッジ式ですので交換ボトルをご用意になれば、作業を
連続して操作できます。

交換ボトル(780ml)

外寸:φ83×200 0731600 ¥2,400

araven

切れが良く、
液だれしにくいノズル



液だれストップの
安全弁!

目盛付

持ちやすい
形状

アラベン ソースディスペンサー

| | 外寸 | 白 | 赤 | 黄 | 価格 |
|--------------------|----|---------|---------|---------|--------|
| ⑥ 350ml φ60×H203 | | 8166900 | 8167000 | 8167100 | ¥640 |
| ⑦ 500ml φ60×H261 | | 8167200 | 8167300 | 8167400 | ¥760 |
| ⑧ 750ml φ75×H251 | | 8167500 | 8167600 | 8167700 | ¥920 |
| ⑨ 1,000ml φ75×H311 | | 8167800 | 8167900 | 8168000 | ¥1,040 |

材質:本体/ポリエチレン ドリップ弁部分/シリコン
耐冷:耐熱温度:-40~95°C

⑩ **エコノミーポンプ
ディスペンサー**

| | 商品コード | 価格 |
|---------------------------|---------|---------|
| No.38502 2本立 255×220×H210 | 3541000 | ¥40,000 |
| No.38503 3本立 370×220×H210 | 3541100 | ¥58,000 |
| No.38504 4本立 485×220×H210 | 3541200 | ¥73,000 |

材質:本体・フタ/ステンレス 中容器/ポリプロピレン

容器:2,200ml

●液状のソースドレッシング等の使用に最適です。

ワンポンシュ約28gです。

●すべり止め用ゴム足付

⑪ **トラエックス
レディーサーブ 角型 3630**

| | 商品コード | 価格 |
|---------|--------|----|
| 1453600 | ¥2,300 | |

外寸:120×120×H355
材質:ポリプロピレン
容量:2,200ml
●キャップ部分は緑・赤・黄・白・青・ワインレッドの6色
が付属されています。

レディーサーブ

| | 外寸(mm) | クリア | レッド | ブラウン | グリーン | オレンジ | イエロー | 価格 |
|----------------------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|
| ⑫ 480ml φ 90×H260 | | 1456800 | 1456900 | 1457000 | 1457100 | 1457200 | 1457300 | ¥1,600 |
| ⑬ 960ml φ 90×H330 | | 0730500 | 0730400 | 0731700 | 0731800 | 0731900 | 0732000 | ¥1,800 |
| ⑭ 1,900ml φ 125×H350 | | 0730700 | 0730600 | 0732100 | 0732200 | 0732300 | 0732400 | ¥2,000 |
| ⑮ 3,800ml φ 125×H420 | | 1488200 | 1488300 | 1488400 | 1488500 | 1488600 | 1488700 | ¥2,000 |

材質:ポリエチレン

●サラダオイル・ソース・シロップ・塩・サラダドレッシング・グラニュー糖・粉・ケチャップなどを入れ、調理を手軽に
スピーディーにこなすことができます。

●ネック部分をはずせば、そのまま保存容器として、冷蔵庫等に入れる事ができます。

●大ビンから小ビンへ容器の移しかえの時にも非常に便利です。

●カラーの注ぎ口と首部は全サイズ共通になっています。

バックアップ

| | 容量 | 外寸(mm) | ホワイト | レッド | ブラウン | グリーン | オレンジ | イエロー | 価格 |
|----------|---------|------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|
| ⑯ PS502N | 480ml | φ 92×H 95 | 0730800 | 0730810 | 0730820 | 0730830 | 0730840 | 0730850 | ¥700 |
| ⑰ PS602N | 960ml | φ 90×H175 | 0730900 | 0730910 | 0730920 | 0730930 | 0730940 | 0730950 | ¥900 |
| ⑱ PS702 | 1,900ml | φ 125×H190 | 0731000 | 0731010 | 0731020 | 0731030 | 0731040 | 0731050 | ¥1,000 |
| ⑲ PS802 | 3,800ml | φ 150×H260 | 0731100 | 0731110 | 0731120 | 0731130 | 0731140 | 0731150 | ¥1,100 |

●⑫~⑮レディーサーブの容器としてもご使用できます。

25 抜型・流し型

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

22 電子レンジ・オーブン・
ビサ・バスター

23 デコレーション用品・
ベーカリー用品

24 ケーキ焼型・
モールド

17
ホイップバー



EBM ディスペンサー

| 外寸 | ①白 | ②赤 | ③黄 | 価格 | |
|----------|----------|---------|---------|---------|------|
| 170ml 小 | φ45×H160 | 0729200 | 0729100 | 0729300 | ¥180 |
| 270ml 大 | φ50×H185 | 0728900 | 0728800 | 0729000 | ¥200 |
| 400ml 特大 | φ58×H200 | 0728600 | 0728500 | 0728700 | ¥260 |

材質:ポリエチレン
※先端はカットされておりません

18
調理小物



EBM 18-8 ディスペンサースタンド

| 商品コード | 価格 |
|-------|----------------|
| ⑨3連 | 3540700 ¥5,500 |
| ⑩4連 | 3540800 ¥6,500 |

●トレイ付
※ディスペンサーは別売です。

11
ストッカー・裏渡し類

12
オーブンウェア類

13
蒸し器・セイロ類

14
和食料理道具類

15
庖丁・砥石類

16
まな板類



CKS ディスペンサー

| 外寸 | ④白 | ⑤赤 | ⑥黄 | ⑦赤/白 | ⑧黄/白 | 価格 |
|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|------|
| 170ml φ45×H165 | 3675000 | 3675100 | 3675200 | 4528700 | 4528800 | ¥190 |
| 270ml φ50×H190 | 3674700 | 3674800 | 3674900 | 4528900 | 4529000 | ¥210 |
| 320ml φ52×H200 | 3674400 | 3674500 | 3674600 | 4529100 | 4529200 | ¥220 |
| 400ml φ60×H235 | 3674100 | 3674200 | 3674300 | 4529300 | 4529400 | ¥270 |
| 720ml φ70×H235 | 2968200 | 2968500 | 2968600 | | | ¥330 |

材質:ポリエチレン
※先端はカットされておりません。



⑪3穴 ディスペンサー

| 外寸 | 商品コード | 価格 |
|----------------|---------|------|
| 170ml φ45×H160 | 1175200 | ¥240 |
| 270ml φ50×H180 | 1175300 | ¥260 |
| 320ml φ52×H195 | 1175400 | ¥290 |
| 400ml φ60×H200 | 1175500 | ¥320 |

材質:ポリエチレン
●マヨネーズ等を格子模様にかけることができます。
※先端はカットされておりません。



マジックファイブ ディスペンサー ⑫

| 外寸 | ⑫レッド | ⑬ホワイト | 価格 |
|----------------|---------|---------|------|
| 200ml φ50×H140 | 8029700 | 8029800 | ¥350 |
| 300ml φ53×H170 | 8029500 | 8029600 | ¥400 |
| 500ml φ55×H220 | 8029300 | 8029400 | ¥460 |

材質:本体/ポリエチレン
蓋/ポリプロピレン
●お好み焼き等にマヨネーズをかける際に簡単に格子模様ができます。
●蓋が付いていますので、とても衛生的です。

ママクラブ キャップ付 ディスペンサー

| 外寸 | ⑭レッド | ⑮ホワイト | ⑯ブラック | 価格 |
|----------------------|---------|---------|---------|------|
| MC-18 100ml φ45×H109 | 0846800 | 0846900 | 0846700 | ¥180 |
| MC-25 180ml φ61×H124 | 7271000 | 7271100 | 7878900 | ¥250 |
| MC-30 300ml φ61×H167 | 7270700 | 7270800 | 7879000 | ¥300 |
| MC-35 400ml φ61×H203 | 7270400 | 7270500 | 7879100 | ¥350 |

材質:本体・キャップ/ポリエチレン 蓋/ポリプロピレン

ママクラブドレッサ

| 外寸 | 容量 | 商品コード | 価格 |
|---------|----------------|---------|------|
| ⑰MCD-25 | φ60×H100 180ml | 7269900 | ¥250 |
| ⑱MCD-30 | φ60×H155 300ml | 7270000 | ¥300 |
| ⑲MCD-35 | φ60×H190 400ml | 7270100 | ¥350 |

材質:本体/ポリエチレン 蓋/ポリプロピレン
●注ぎ口が従来のママクラブの約2倍の口径で、粒入りドレッシングや粘度の高い調味料を入れる容器に最適です。



ブルー ドレッシングキーパー

| 外寸 | ⑳ナチュラル | ㉑イエロー | ㉒ブルー | 価格 |
|------------------|---------|---------|---------|------|
| S 180ml φ60×H130 | 7877800 | 7877900 | 7878000 | ¥250 |
| M 280ml φ62×H175 | 7877400 | 7877500 | 7877600 | ¥300 |
| L 380ml φ64×H202 | 7877000 | 7877100 | 7877200 | ¥350 |

材質:本体・キャップ/ポリエチレン 蓋/ポリプロピレン

ワンタッチで大さじ1 & 小さじ2が簡単に出来ます。



さじがべん ME-400S

| 商品コード | 価格 |
|----------|--------------|
| ⑳クリアホワイト | 3677200 ¥600 |
| ㉑クリアレッド | 3677100 ¥600 |
| ㉒クリアブルー | 2950400 ¥600 |

(360ml) 外寸:φ62×H196 材質:ポリエチレン
●出したい分量の部分を押すと、約10ccまたは、15ccが出せますので、調理する時に手間が省けます。
●計量筒は、取り外して洗えますのでとても衛生的です。



さじがべん ME-400S

| 商品コード | 価格 |
|-------|--------------|
| ⑳酒 | 3677000 ¥600 |
| ㉑みりん | 3677010 ¥600 |
| ㉒醤油 | 3677020 ¥600 |

外寸:φ62×H196 容量:360ml
材質:本体・蓋/ポリエチレン
キャップ・中筒/ポリプロピレン
●出したい分量の部分を押すと、約10ccまたは、15ccが出せますので、調理する時に手間が省けます。
●計量筒は、取り外して洗えますのでとても衛生的です。



プッシュミー フレッシュ

| 外寸 | ㉑赤 | ㉒白 | 価格 |
|-----------------|---------|---------|------|
| M 300ml φ60×174 | 6912500 | 6811400 | ¥380 |
| L 400ml φ66×200 | 6912600 | 6811500 | ¥440 |

材質:本体/ポリエチレン 蓋/ポリプロピレン



ブルー ディスペンサー

| 外寸 | ①ナチュラル | ②イエロー | ③ブルー | 価格 | |
|--------|----------|---------|---------|---------|------|
| S 180㎖ | φ60×H136 | 7298300 | 7298400 | 7298500 | ¥450 |
| M 280㎖ | φ62×H181 | 7298000 | 7298100 | 7298200 | ¥500 |
| L 380㎖ | φ64×H208 | 7297700 | 7297800 | 7297900 | ¥550 |

材質:本体/ポリエチレン 蓋/AS樹脂 ノズル/ステンレス



ブルーヘルシーオイルボトル

| 外寸 | ④クリアブラウン | ⑤クリアブルー | ⑥クリアレッド | 価格 | |
|--------|----------|---------|---------|---------|------|
| S 200㎖ | φ58×H149 | 2367000 | 2367100 | 2367200 | ¥550 |
| L 280㎖ | φ60×H183 | 2366700 | 2366800 | 2366900 | ¥600 |

材質:本体/飽和ポリエステル樹脂
蓋/AS樹脂 ノズル/ステンレス
キャップ/ポリプロピレン パッキン/シリコン樹脂
●べとつきにくく洗剤で洗うだけで表面がさつききれになります。



ドレッシングボトル (ネジキャップ式)

| 外寸 | 注ぎ口径 | ボトル材質 | オレンジ | ホワイト | 価格 |
|----------|-----------------|--------------------|---------|---------|------|
| ⑦FTP-250 | 290㎖ φ62×H175 | φ7mm ポリエチレンテレフタレート | 7049310 | 7878400 | ¥200 |
| ⑧FTP-280 | 350㎖ φ66×H180 | φ7mm ポリエチレンテレフタレート | 7049410 | 7898300 | ¥200 |
| ⑨FTP-360 | 400㎖ φ66×H205 | φ7mm ポリエチレンテレフタレート | 7049510 | 7878500 | ¥250 |
| ⑩HPP-360 | 410㎖ φ67×190 | φ7mm ポリプロピレン | 7049600 | 7878600 | ¥210 |
| ⑪FD-220 | 241㎖ 63×43×H170 | φ9mm 軟質ポリエチレン | 7049700 | 7878700 | ¥150 |
| ⑫FD-300 | 325㎖ 68×48×H190 | φ9mm 軟質ポリエチレン | 7049800 | 7878800 | ¥160 |

FTP-250、FTP-280、FTP-360の洗浄の際は40℃以下の低温で行なってください。
変形の原因になります。



⑬クイズプロ スプレーポンプ
ポリプロピレン

7592100 ¥1,200
外寸:φ48×H223
油の許容量:130㎖
●フタを上下させることにより、中の空気を圧縮してスプレーすることができます。



⑭イワキ 耐熱ガラス
オイルスプレー KS523-OSP

3692500 ¥3,000
外寸:φ53×H150 適正容量:80㎖
材質:本体/耐熱ガラス製



スタビアリュクス
オイルスプレー M

商品コード 価格
⑮黒 5602300 ¥1,300
⑯白 5602400 ¥1,300
外寸:φ54×H161 容量:140㎖
材質:本体/ソーダガラス キャップ/PP
ポンプ/PP-PE
●空気圧を加えるポンプ式で、オイルが霧状に噴射でき、油量の調節に最適です。



⑰ペットボトル替え口
(液体用) FE-0038

4022300 ¥450
φ50×H40 穴径φ15
材質:ポリプロピレン
●作り置きの出汁や醤油など液体を注ぎやすい形状です。



食品用 PETボトル (蓋無)

| 商品コード | 価格 |
|----------------------|--------------|
| ⑲ 350cc φ67×163 | 3527600 ¥85 |
| ⑳ 500cc φ64×189 | 3527610 ¥90 |
| ㉑ 1,000cc 90×76×227 | 3527620 ¥170 |
| ㉒ 2,000cc 105×89×305 | 3527630 ¥220 |

材質:PET樹脂

⑳PETボトル用
キャップ
28φ-F-CAP

3527640 ¥20
※全サイズ共通です。

㉓キラキラ ジュレボトル

0224900 ¥934
130×H270
容量:300㎖
材質:本体/シリコン(耐熱温度:-20℃~230℃)
ノズル、キャップ、リング内外/ポリプロピレン
(耐熱温度:-20℃~110℃)



①ボトルにリング外、リング内のはめ、水を入れます。
②電子レンジで加熱します。
③材料を入れてノズルとキャップをしてよく混ぜ、冷蔵庫で冷やし固めれば、簡単にジュレができます。

25 抜型・流し型

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

22 電子レンジ・オーブン

23 デコレーション用品

24 モールド型

guzzini®



グッチーニ オイルボトル

| 外寸 | ①クリア | ②グリーン | ③オレンジ | ④レッド | ⑤コバルトブルー | ⑥レモンイエロー | 価格 |
|--------------------------|---------|---------|---------|---------|----------|----------|--------|
| 500ml 231301 φ 90×220 | 5950430 | 5950440 | 5950450 | 5950460 | 5950470 | 5950480 | ¥6,600 |
| 1,000ml 231302 φ 107×290 | 5950490 | 5950500 | 5950510 | 5950520 | 5950530 | 5950540 | ¥8,900 |

材質:本体/ガラス 蓋/AS樹脂



グッチーニ オイルボトル 700ml 079401 ¥5,30098

商品コード

| | |
|-------|---------|
| ⑦グリーン | 5950400 |
| ⑧オレンジ | 5950410 |
| ⑨レッド | 5950420 |

外寸:φ80×150×H200
材質:本体/アクリル 蓋/ポリプロピレン

17 レードルトンク・ホイッパー

18 調理小物

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・拔型類

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類



10 プレスメジャー オイル&ビネガー 72

2006010 ¥2,000
外寸:φ75×H215
容量:300ml
材質:本体/ガラス
メジャー部/アクリル
フタ/ABS樹脂
●オイルやビネガーを計量して注げるからドレッシング作りなどに便利



11 ドレッシングボトル K5014-BK 51

0168400 ¥1,100
外寸:φ63×H200
容量:300ml
材質:本体/耐熱ガラス製
フタ/シリコンゴム



12 ガラス デュール ジャー 71

2005910 ¥1,000
外寸:φ60×H245
容量:280ml
●オイル・ビネガー・ドレッシングなど片手で簡単にかけられます。



13 ガラス デュール スプレーヤー 71

2005920 ¥1,200
外寸:φ60×H242
容量:280ml
●ビネガーなど霧状にして片手でまんべんなく簡単にかけられます。



30 オイルビネガーボトル

| 外寸 | 商品コード | 価格 |
|-----------------------|---------|--------|
| KY-219 300ml φ70×H220 | 2005901 | ¥1,000 |
| KY-263 800ml φ95×H285 | 2005902 | ¥1,400 |

材質:本体/MS樹脂 蓋/ABS・ポリプロピレン



17 バルマ オイルポット ¥600 71

商品コード
①7ピンク 2006050
①8グリーン 2006040
外寸:115×76×H135
容量:300ml
材質:本体/ガラス
中フタ/ABS樹脂
透明蓋/ポリスチレン



19 トラエックス ドリップカット ハニースerver 71

| 外寸 | 商品コード | 価格 |
|------------------|---------|--------|
| 960ml 110×H150 | 8014600 | ¥4,200 |
| 1,300ml 130×H180 | 1767300 | ¥5,000 |

材質:ポリエチレン
●ドレッシング、シュガーなどの万能サーバー

焼肉のタレ、トンカツソース等に!



20 ガラス キッチンサーバー 71

| 外寸 | ②0オレンジ | ②1ブラウン | 価格 |
|---------------------|---------|---------|------|
| 大 350ml φ76×92×H148 | 4526900 | 4535600 | ¥880 |
| 小 250ml φ66×92×H127 | 4527000 | 4535700 | ¥820 |



22 リプルレホワイト 92

8777000 ¥1,000
外寸:φ78×H186 容量:500ml
材質:本体/ソーダガラス
キャップ/ポリプロピレン
バックキン/シリコン
金具/18-8ステンレス
●使用(振る・かける)から保存までこれ1本でできます。
●しっかり密封できるのでドレッシング・だし・液体調味料の保存にも適しています。
●シリコンゴムの採用で液切れがシャープです。
●ストッパー付のキャップで開閉がスムーズです。



23 ガラス ハニー ディスペンサー 71

1130600 ¥1,800
外寸:φ83×105×H155
容量:200ml
材質:本体/ガラス
上部/ステンレス



24 ガラス スリム ハニージャー 71

1130610 ¥1,300
外寸:φ70×110×H135
容量:220ml
●片手でハチミツやシロップを注げます。



25 ガラス ニュー・ハニー ディスペンサー 71

2949300 ¥2,000
外寸:φ84×119×H155
容量:200ml
材質:ガラス・ABSクロムメッキ・ステンレス・シリコン・ポリエチレン



26 18-8 ハニースプーン 縦型 71
全長:134 2949400 ¥400

27 木製 ハチミツサーバー 71
外寸:φ25×H115 1130700 ¥200

28 木製 ハチミツスプーン (杓子型)
全長:200 7071100 ¥900
容量:約8cc

29 木製 ハチミツスプーン (丸型)
外寸:φ20×H200 7071200 ¥900



① **ブラバンシア ハーブブラック 7P マット** 97

1266180 ¥7,200
外寸:230×120×H130
ボトルサイズ:φ40×H95
材質:本体/ステンレスチール
外キャップ/ABS樹脂
中キャップ/ポリスチレン
ボトル/ガラス

- ボトルの6つが細かいハーブ、スパイス用、1つは大きな粒を入れる中フタが付いています。
- ボトルが斜めに収納される構造で料理中でも、さっと取り出せます。



② **マグネット スパイスラック4P** 加

2006200 ¥3,300
外寸:305×110×H85
材質:カバー/アクリル
本体/ステンレス

- 容器の底にマグネットが付いていてプレートに固定できます。



③ **スタッキングアクリルスパイスボトル (6個セット) ST-606** アメリカ

1545300 ¥4,200
外寸:φ75×H75(全てスタッキング時H345)
材質:アクリル

- スタッキング可能な調味料入れのセットです。
- 安定してスタッキングでき、なおかつ簡単に外すことが可能です。
- 好きな調味料を入れて演出効果にもお使いいただけます。

※写真のスパイスは入っておりません。

ひと振り小さじ 1/2 計れるスパイスストッカー



小さじ 1/2 を計量できる振り出し口
塩などを振り出せる3つ口

ハリオ ヌーバ・計量スパイスストッカー 97

| 商品コード | 価格 |
|------------|----------------|
| ②NSS-M-OG | 2895671 ¥1,200 |
| ③NSS-M-R | 2895681 ¥1,200 |
| ⑥NSS-M-CGR | 2895690 ¥1,400 |

外寸:φ59×H118 容量:塩100g
材質:本体/耐熱ガラス
下フタ/ポリプロピレン



⑦ **粉ふりボトル K5041-WKF** 97

1568000 ¥1,300
φ61×H123 アミ目:1mm
容量:140ml
材質:本体/耐熱ガラス
フタ/AS樹脂(耐熱90℃)

- メッシュタイプの振り口は小麦粉や片栗粉、ココアなどの粉振りにピッタリです。



ブルー ソルト&ペッパーポット 97

| 外寸 | 商品コード | 価格 |
|--------------------|---------|------|
| ⑧ S 125ml φ60×H 80 | 7746000 | ¥400 |
| ⑨ L 250ml φ72×H100 | 7746100 | ¥500 |

材質:本体/メタクリル
蓋/ポリエチレン



だしがげん ME-101 ¥550 97

| 商品コード | 価格 |
|-------|---------|
| ⑩ホワイト | 2861400 |
| ⑪ブルー | 2861500 |

外寸:87×40×H100
容量:105ml
材質:本体/AS樹脂
フタ/ポリプロピレン

- 一振りで約4gの分量が出せます。



⑫ **手作りバターカップ CSD3HEB** 97

1582600 ¥700
φ74×H160
容量:270ml
材質:本体/AS樹脂
蓋/ポリプロピレン

- 生クリームと塩を入れて振るだけで簡単に手作りバターを作れます。



⑬ **スプレー瓶**

| 外寸 | 商品コード | 価格 |
|-----------------------|---------|------|
| PET100A 100ml φ41×140 | 7880010 | ¥300 |
| PET120A 120ml φ40×158 | 7880020 | ¥300 |
| PET200A 200ml φ46×182 | 7880030 | ¥330 |
| PET400B 400ml φ60×214 | 7880040 | ¥380 |
| PET500B 500ml φ64×231 | 7880050 | ¥400 |

材質:PET樹脂
使用温度範囲:0℃~65℃



⑭ **エコノ丸型洗淨瓶**

| 商品コード | 価格 |
|---------------------|--------------|
| 6515 125ml φ45×H215 | 5123710 ¥300 |
| 6516 250ml φ60×H230 | 5123810 ¥340 |
| 6517 500ml φ75×H260 | 5123910 ¥420 |
| 6518 1e φ85×H330 | 5124010 ¥560 |

材質:ポリエチレン



⑮ **エコノ角型洗淨瓶**

| 外寸 | 商品コード | 価格 |
|-----------------------|---------|------|
| 2115 250ml 50×84×H132 | 5122700 | ¥440 |
| 2116 500ml 57×98×H173 | 5122800 | ¥570 |

材質:ポリプロピレン

mastrad



⑯ **マストラッド マヨネーズ&ドレッシングメーカー 98532** フランス

3461500 ¥3,000
φ100×H225
容量:300ml
材質:本体/AS樹脂

- ハンドルを回して混ぜればマヨネーズやソース・ドレッシングが簡単に作れます。滑り止めのボトムは、外して密閉用の蓋になり、作ったソースの保存もできます。



カラーキャップ広口洗淨瓶 97

| 商品コード | 価格 |
|----------------|---|
| 250ml φ64×H199 | 3875200 3875210 3875220 3875230 3875240 |
| 500ml φ78×H241 | 3875300 3875310 3875320 3875330 3875340 |
| 1e φ90×H303 | 3875400 3875410 3875420 3875430 3875440 |

材質:ポリエチレン

25 抜型・流し型

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

22 電子レンジ・オーブン

23 デコレーション用品

24 ケーキ型

17
ホイップパー
レードルトング

18
調理小物

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

15
庖丁・砥石
庖丁差し類

16
まな板類



UK 18-8 調味缶

①特大 外寸:φ70×H175 ¥2,300

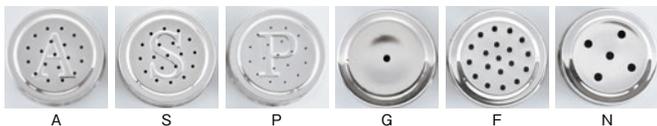
| 穴径 | 商品コード | 穴径 | 商品コード |
|------|---------|------|---------|
| A缶 2 | 0724000 | S缶 2 | 0724100 |
| P缶 1 | 0724200 | G缶 4 | 0724300 |
| F缶 4 | 0724400 | N缶 6 | 0724500 |

②特中 外寸:φ70×H135 ¥1,980

| 穴径 | 商品コード | 穴径 | 商品コード |
|------|---------|------|---------|
| A缶 2 | 0724600 | S缶 2 | 0724700 |
| P缶 1 | 0724800 | G缶 4 | 0724900 |
| F缶 4 | 0725000 | N缶 6 | 0725100 |

③大 外寸:φ70×H95 ¥990

| 穴径 | 商品コード | 穴径 | 商品コード |
|------|---------|------|---------|
| A缶 2 | 0725200 | S缶 2 | 0725300 |
| P缶 1 | 0725400 | G缶 4 | 0725500 |
| F缶 4 | 0725600 | N缶 6 | 0725700 |



⑥UK
ポリカーボネイト
調味缶 大 ¥860

| 穴径 | 商品コード |
|------------|---------|
| A缶 調味料 2 | 0721900 |
| S缶 塩 2 | 0722000 |
| P缶 こしょう 1 | 0722100 |
| G缶 ガーリック 5 | 0722200 |
| F缶 ふりかけ 5 | 0722300 |
| N缶 のり 5 | 0722400 |
| シュガー缶 6 | 0722500 |

外寸:φ75×H90
耐熱120℃ 耐冷-30℃

⑦UK
ポリカーボネイト
調味缶 小 ¥650

| 穴径 | 商品コード |
|---------|---------|
| A缶 2 | 0722600 |
| S缶 2 | 0722700 |
| P缶 2 | 0722800 |
| シュガー缶 7 | 0722900 |

外寸:φ57×H75
(シュガー缶φ57×H90)
耐熱120℃ 耐冷-30℃



⑩IK 18-8
スーパージャンボ
調味缶 ¥3,400

| 穴径 | 商品コード |
|--------|---------|
| A缶 2.4 | 4531600 |
| S缶 2.4 | 4531700 |
| P缶 1.4 | 4531800 |
| G缶 5.0 | 4532000 |
| F缶 5.0 | 4531900 |
| N缶 6.0 | 4532100 |

外寸:φ82×H140

⑪IK 18-8 ジャンボ
調味缶 ¥2,600

| 穴径 | 商品コード |
|--------|---------|
| A缶 2.4 | 4531000 |
| S缶 2.4 | 4531100 |
| P缶 1.4 | 4531200 |
| G缶 5.0 | 4531400 |
| F缶 5.0 | 4531300 |
| N缶 6.0 | 4531500 |

外寸:φ82×H109
●直径を約1cm大きくして容積を増やすことにより、補充回数を減らせ、置いた状態での安定性にも優れています。



⑧メロディー
18-8 調味缶 大 ¥1,050

| 穴径 | 商品コード |
|------|---------|
| A缶 2 | 0726300 |
| S缶 2 | 0726400 |
| P缶 1 | 0726500 |
| G缶 6 | 0726600 |
| F缶 4 | 0726700 |
| N缶 6 | 7357900 |

外寸:φ70×H90

⑨メロディー
18-8 ミニ
調味缶 ¥900

| 穴径 | 商品コード |
|------|---------|
| A缶 2 | 0726800 |
| S缶 2 | 0726900 |
| P缶 1 | 0727000 |

外寸:φ55×H75



④S印 18-8
調味缶 大 ¥950

| 穴径 | 商品コード |
|--------|---------|
| A缶 2.3 | 0727400 |
| S缶 2.3 | 0727500 |
| P缶 1.7 | 0727600 |
| G缶 5.0 | 0727700 |
| F缶 4.0 | 0727800 |

外寸:φ70×H92

⑤S印 18-8
ミニ
調味缶 ¥800

| 穴径 | 商品コード |
|--------|---------|
| A缶 2.3 | 0727900 |
| S缶 2.3 | 0728000 |
| P缶 1.7 | 0728100 |
| G缶 5.0 | 0728200 |
| F缶 4.0 | 4869800 |

外寸:φ50×H75



NEW



⑮



⑯

IK 18-8 調味缶 マルチふりかけ

| 外寸 | 商品コード | 価格 |
|--------------|---------|--------|
| ⑮特中 φ73×H145 | 0547000 | ¥4,000 |
| ⑯大 φ73×H102 | 0547010 | ¥2,800 |

●フタを回せば、3種類(14×16、6mm、5mm)でご使用できます。

NEW



⑫IK 18-8 ロング
調味缶 ¥1,850

| 穴径 | 商品コード |
|--------|---------|
| A缶 2.4 | 3539600 |
| S缶 2.4 | 3539700 |
| P缶 1.4 | 3539800 |
| G缶 5.0 | 3539900 |
| F缶 5 | 3540000 |
| N缶 6 | 3540100 |

外寸:φ56×H115

⑬IK 18-8
調味缶 ロング
唐がらし入れ

| 外寸 | 商品コード | 価格 |
|----------|---------|--------|
| φ57×H115 | 0546900 | ¥2,300 |

外寸:φ57×H115
穴径:5.3×8.0



⑬調味缶専用ステンレスカバー

| 外寸 | 適合する調味缶 | 商品コード | 価格 |
|------|---------|---------|--------------|
| ジャンボ | φ83×H12 | ジャンボ | 7871300 ¥500 |
| 大 | φ73×H12 | 大 特大 特大 | 7871400 ¥480 |
| 小 | φ58×H12 | 小 ロング | 7871500 ¥420 |

⑭調味缶専用PC蓋

| 外寸 | 適合する調味缶 | 商品コード | 価格 |
|----|---------|---------|--------------|
| 大 | φ73×H10 | 特大 特大 大 | 7878200 ¥230 |
| 小 | φ57×H10 | 小 ロング | 7878300 ¥130 |



①IK 18-8 手付 調味缶

| | 穴径 | 商品コード | 価格 |
|----|-----|---------|--------|
| A缶 | 2.4 | 3540200 | ¥1,320 |
| P缶 | 1.4 | 3540400 | ¥1,320 |
| S缶 | 2.4 | 3540300 | ¥1,320 |
| G缶 | 5.0 | 3540500 | ¥1,320 |

外寸:φ70×H93



②UK 18-8 蓋付調味缶 小

| | 穴径 | 商品コード | 価格 |
|----|----|---------|------|
| A缶 | 2 | 0726000 | ¥890 |
| S缶 | 2 | 0726100 | ¥890 |
| P缶 | 1 | 0726200 | ¥890 |

外寸:φ55×H75



ポリエチレン 鼓型 調味缶

| | 穴径 | ③小 | 価格 | ④小 ロング | 価格 |
|-----------|--------|---------|--------|---------|--------|
| A缶 | 2.4 | 7875000 | ¥970 | 7876000 | ¥1,850 |
| S缶 | 2.4 | 7875100 | ¥970 | 7876100 | ¥1,850 |
| P缶 | 1.4 | 7875200 | ¥970 | 7876200 | ¥1,850 |
| G缶 | 5.0 | 7875300 | ¥970 | 7876300 | ¥1,850 |
| ふりかけ缶 | ※1 | 7875400 | ¥970 | 7876400 | ¥1,850 |
| のり缶 | 6.0 | 7875500 | ¥970 | 7876500 | ¥1,850 |
| ごま缶 | 6.0 | 7875600 | ¥1,330 | 7876600 | ¥2,250 |
| パウダー缶 | 28メッシュ | 7875700 | ¥2,180 | 7876700 | ¥2,430 |
| 新型ふりかけ缶 | 12.0 | 7875800 | ¥2,180 | 7876800 | ¥2,430 |
| T(とうがらし)缶 | 7.0 | 7875900 | ¥1,360 | 7876900 | ¥2,430 |

小 外寸:φ57×H 80
小ロング 外寸:φ57×H121
※1 小は4.0 小ロングは5.0
材質:本体/ポリエチレン・蓋/18-8ステンレス
付属品:ポリキャップ付(ごま缶、新型ふりかけ缶は除く)

調味料の保存スタッカーとして便利です。



⑤IK 18-8 調味缶 ゴマ缶

| | 外寸 | 穴径 | 商品コード | 価格 |
|-----|----------|----|---------|--------|
| ロング | φ56×H115 | 6 | 8705100 | ¥2,250 |
| 大 | φ70×H125 | 6 | 3539500 | ¥1,450 |
| 小 | φ57×H 98 | 6 | 7390800 | ¥1,330 |

⑥メロディー 18-8 ゴマ缶

| | 外寸 | 穴径 | 商品コード | 価格 |
|---|----------|----|---------|--------|
| 大 | φ70×H110 | 6 | 0727100 | ¥1,130 |
| 小 | φ55×H 93 | 6 | 0727200 | ¥1,000 |



⑦T缶(唐がらし、さんしょう入)

| | 外寸 | 穴径 | 商品コード | 価格 |
|---|---------|----|---------|--------|
| 大 | φ70×H90 | 7 | 3539400 | ¥1,500 |
| 小 | φ57×H80 | 7 | 7390700 | ¥1,360 |

⑧メロディー 18-8 七味唐辛子入

0727300 ¥1,000
外寸:φ55×H68
穴径:5



⑩18-8 パウダー缶(アクリル蓋付)

| | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|-----|----------|---------|--------|
| 大 | φ70×H 95 | 5310600 | ¥2,400 |
| 小 | φ55×H 80 | 5310700 | ¥2,180 |
| ロング | φ55×H115 | 5310800 | ¥2,400 |

アミ目:28メッシュ

⑪18-8 パウダー缶

| | 外寸 | 商品コード | 価格 |
|----------|----------|---------|--------|
| ジャンボ | φ82×H109 | 5315500 | ¥3,900 |
| スーパージャンボ | φ82×H140 | 5315600 | ¥4,400 |

アミ目:28メッシュ



⑫IK 18-8 新型 ふりかけ缶

| | 外寸 | 穴径 | 商品コード | 価格 |
|---|----------|----|---------|--------|
| 大 | φ72×H108 | 12 | 7879300 | ¥2,400 |
| 小 | φ57×H 86 | 12 | 7879400 | ¥2,180 |

穴部が12mmと大きいですがフタ上部に羽根が付いておきますので、ホコリなどが入りにくくなっています。

⑬IK 18-8 シュガーシェーカー缶 大

7880100 ¥2,000
外寸:φ72×H104
穴径:1.4



UK 18-8 パウダー缶

| | 商品コード | 価格 |
|----|---------|----------------|
| ⑬大 | φ70×H95 | 0729600 ¥1,300 |
| ⑭小 | φ55×H75 | 0729700 ¥1,200 |

アミ目:32メッシュ



⑮ステンレスパンチ穴 粉ふりポット TW92

1582200 ¥630
外寸:φ80×H132
材質:本体/AS樹脂
蓋/ポリプロピレン
パンチング穴径:4
●ワンタッチ開閉蓋



⑯クラフトイン コショウ入れ K5021P-SV

1849200 ¥1,300
外寸:φ55×H65
穴径:2
材質:本体/耐熱ガラス
蓋/ステンレス、シリコンゴム



パンチングタイプ

⑭粉糖ふり器 No.757 (カバー付)

5311300 ¥950
外寸:φ75×H120
穴径:1.5
材質:本体/メタクリル樹脂
内蓋/18-8
外蓋/ポリエチレン



メッシュタイプ

⑮粉糖ふり No.81 (カバー付)

5311100 ¥1,200
外寸:φ75×H120
アミ目:32メッシュ
材質:本体/メタクリル樹脂
アミ/18-8
外蓋/ポリエチレン

25 抜型・流し型

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

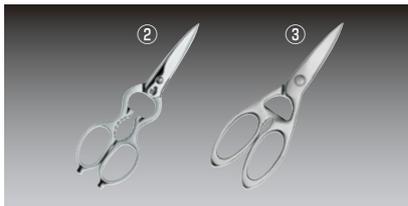
21 電磁調理器・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・トースター

23 デコレーション用品

24 ケーキ焼型

繊維を潰さず
包丁の様な切れ味を実現



17 レードルトンク・ホイッパー

18 調理小物

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・拔型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類

①シェフ・キッチン鋏 (ステン鍛造)

5846510 ¥5,800
全長:200
材質:ハイカーボンスターレス
●片側の刃を受け刃湾曲にし、もう一方の刃を包丁の様な刃付けをすることにより、ハサミ自体に包丁とまな板の役割を持たせました。冷凍食品や魚の骨等また、バナナ等の柔らかいものも、包丁で切った様な滑らかな切口となります。刃と刃に隙間を設け磨耗を減らすことにより、鋭い切れ味が長時間持続します。

②ツヴィリング ツインクラシック 料理バサミ サテン 43923-200

6659700 ¥15,000
全長:200
材質:特殊ステンレス鋼
●1938年ツヴィリングが生んだロングセラーの料理バサミ

③ツヴィリング ツインセレクト 料理バサミ 41470-001

6659600 ¥8,000
全長:200
材質:特殊ステンレス鋼
●鍛造によって生まれた、オールステンレスのバサミ

④ヴォストフ キッチンバサミ 5550

6412500 ¥15,400
全長:210
材質:ステンレス

⑤オールステン料理バサミ ニューコックさん C-12

4254600 ¥4,800
全長:190
材質:ステンレス刃物鋼
●細かいギザ刃で確かな切れ味

⑥みまつ キッチン鋏 リムーブ

0270300 ¥2,300
全長:205
材質:刃/ステンレス鋼
ハンドル/亜鉛ダイカスト

⑦キッチンスパッター キッチンバサミ KS-203

6566400 ¥4,300
全長:203
材質:刃部本体/ハイカーボンスターレス
柄丸棒/ステンレス



⑧みまつ キッチンバサミ

5839600 ¥2,100
全長:205
材質:刃/ステンレス鋼
ハンドル/亜鉛ダイカスト

シルキー 料理バサミ NKS-215 DT

¥2,500
商品コード
⑨ブルー 0700010 ⑩グリーン 0700020
⑪レッド 0700030 ⑫イエロー 0700040
全長:215 耐熱:120°C
材質:ステンレス

シルキー 料理バサミ KSP-220

¥1,760
商品コード
⑬黒 0700100 ⑭赤 0700110
⑮白 0700120
全長:220 材質:ステンレス刃物鋼
●抗菌プラスチックを使用。刃にはギザ刃がついているので、滑る物でも逃さずカットできます。

⑬シルキー 料理バサミ NKS-215D

0700000 ¥2,310
全長:215 耐熱:120°C
材質:ステンレス
●刃には電解処理がしてあるのでサビに強く細かいギザ刃で滑らずに切れます。



雪ダルマ キッチンバサミ

¥2,700
商品コード
⑬青 3528900 ⑭赤 3528910
全長:200 材質:ステンレス

料理バサミ コックさん

¥2,200
商品コード
⑮青 4254800 ⑯赤 4254810
全長:215 材質:ステンレス
耐熱:80°C



⑰キッチン鋏 B&D

2917200 ¥2,650
全長:195
材質:刃/ステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂
●金属部と樹脂部を分離して食器洗浄機で洗えます。

⑱キッチン鋏 B&D ロング刃

2916400 ¥1,600
全長:225 刃長:110
材質:刃/ステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂
●分離できるので刃だけ食器洗浄機で洗えます。
●刃が長いので長い物も楽に切れます。

⑳コージック キッチンバサミ NT-200

3995800 ¥1,600
全長:200
材質:ステンレス

㉑キッチンバサミ EL

5839800 ¥2,200
全長:210
材質:ステンレス 耐熱:80°C

㉒ソフト キッチンバサミ HL-114

3528800 ¥2,100
全長:210 材質:ステンレス

㉓クリーンスパッター キッチンバサミ

6566500 ¥2,400
全長:230
材質:刃/ハイカーボンスターレス
ハンドル/ABS樹脂
●ペットボトルカッター付

㉔キッチンバサミ まな板いらす KB-101

8120100 ¥1,800
全長:215 耐熱:70°C
材質:刃/ステンレス
ハンドル/ABS樹脂
●多機能(うるこ取り、カニ切り、缶フタ開け、ざんなん割り、ペットボトルのキャップ開け、チューブ絞り)

㉕グレースラブ セパレートキッチン鋏 FC-418

5839510 ¥1,000
外寸:75×205
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂+ABS樹脂

㉖キッチンバサミ (ホルダー付) ASK-402

3115810 ¥1,000
全長:210
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ホルダー(マグネット付)/ABS樹脂
吸盤/軟質塩化ビニール
●ギザ刃付ですべらず切れます。
●出し入れ簡単ホルダー付(マグネット+吸盤付)



**ヴォストフ
キッチンバサミ** 

| 全長 | 商品コード | 価格 |
|-----------|---------|--------|
| ①5551 210 | 8166100 | ¥8,800 |
| ②5552 210 | 8166200 | ¥8,800 |
| ③5556 210 | 8165900 | ¥7,100 |

材質:ステンレス

**④ヴォストフ
キッチンバサミ 5558** 

8165910 ¥4,100
全長:205
材質:ステンレス



**⑤マトファー
料理バサミ** 

| 全長 | 商品コード | 価格 |
|-----------|---------|--------|
| 20591 140 | 0698300 | ¥3,400 |
| 20592 170 | 0698400 | ¥4,300 |
| 20593 200 | 0698500 | ¥4,700 |

クロームメッキ



**ビクトリノックス
キッチンバサミ** 

商品コード
⑥BK 7.6363.3 6921010
⑦RD 7.6363 6921020

全長:202
材質:刃/ハイカーボンクロムモリブデン鋼
ハンドル/ポリアミド樹脂
耐熱温度:100℃
●片側の刃にマイクロエーブ加工(ギザ刃)がついているので滑る物も簡単にカットできます。

¥2,800 



**ツヴィリング
ツインクラシック 料理バサミ** 

| 商品コード | 価格 |
|--------------|-----------------|
| ⑧赤 43924-200 | 3528500 ¥10,000 |
| ⑨黒 43927-200 | 6659800 ¥10,000 |

全長:200
材質:特殊ステンレス鋼
●1938年ツヴィリングが生んだロングセラーの料理バサミ



**⑩ツヴィリング ツインM
料理バサミ 43944-000** 

6659900 ¥5,000
全長:200
材質:刃/特殊ステンレス鋼
ハンドル/グラスファイバー
強化ポリアミド



**ツヴィリング ツイン
料理バサミ** 

商品コード
⑪赤 43964-000 3528600
⑫黒 43967-000 6660000

全長:200
材質:刃/特殊ステンレス鋼
ハンドル/グラスファイバー
強化ライトナイト
●樹脂でできた大きなハンドルは疲れにくく、固い食材にも力を入れて切りやすくできています。

¥7,000 



**⑬ツヴィリング 料理バサミ
ツイン L 41370-001** 

8166800 ¥3,000
全長:205
材質:ステンレス



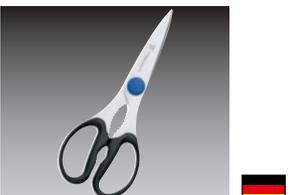
**⑭ツヴィリング ロストフライ
料理バサミ 13967-000** 

6660100 ¥2,500
全長:205
材質:刃/特殊ステンレス鋼
ハンドル/ポリプロピレン樹脂



**⑮ツヴィリング セーフグリップ
料理バサミ 11562-001** 

6660200 ¥2,500
全長:205
材質:刃/特殊ステンレス鋼
ハンドル/ポリプロピレン樹脂
内部/エストラマー樹脂



**⑯ツヴィリング ケルン
料理バサミ 11515-001** 

6660300 ¥1,500
全長:205
材質:刃/特殊ステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂



**⑰料理バサミ No.1155
(ゾーリンゲン)** 

0697300 ¥12,300
全長:215 材質:ステンレス
●取りはずして洗えるので清潔です。

⑱18-0 黒柄 料理バサミ 9130
0914700 ¥860
全長:203



**⑲マスタークック
キッチンバサミ**
3529220 ¥2,100
全長:205 材質:ステンレス

**⑳ニューアートクック
キッチンバサミ** 

5839500 ¥1,000
全長:205 材質:ステンレス



**コージック
キッチンバサミ NC-200** ¥1,300

| 全長 | 商品コード | 価格 |
|-----------|---------|----|
| ⑲レッド 200 | 1699810 | |
| ⑳ホワイト 200 | 1699820 | |

材質:ステンレス



㉓エクセルキッチン鋏 KB-301
4660400 ¥300
全長:204
材質:ステンレス刃物鋼 ABS樹脂

㉔キッチンベリー 料理バサミ
4254700 ¥1,600
全長:195 材質:ステンレス

17
ホイッパー
レードルトンング

18
調理小物

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

15
庖丁・砥石・庖丁差し類

16
まな板類



①シルキー
キッチンバサミ KS-200

5839700 ¥1,760
全長:204 材質:ステンレス
●魚やカニなど、少し硬めの材料を切るのに適している、強力なキッチンバサミです。

②シルキー
万能キッチンバサミ
USS-175 (ギザ刃付)

2950800 ¥1,100
全長:175 材質:ステンレス
●刃の根元に大きなギザ刃が付いている為、カニの足なども滑らず良く切れる万能バサミです。

③シルキー カニ専用
バサミ KUS-210

0700200 ¥1,760
全長:213
材質:ステンレス刃物鋼 耐熱:80°C
●カニの殻をつぶす、切る、身を出すなどにお使いいただけます。

④キッチンバサミ
「かにです」NK-200

5840200 ¥1,550
全長:190
材質:ステンレス 耐熱:80°C

⑤カニチョコキ
カニバサミ

6582100 ¥1,400
全長:180
材質:ハイカーボンステンレス

⑥ママシアーズ
キッチンバサミ

6582200 ¥1,400
全長:200
材質:ステンレス

⑦カニバサミ TK-71

8156400 ¥850
70×200×H12
耐熱:80°C
材質:刃/ステンレス
ハンドル/ABS樹脂

⑧カニフォークハサミ

1055400 ¥2,000
全長:229
刃長:35 カニフォーク部:60
●カニフォークとハサミが一体となったキッチンハサミ
(殻を切り開く、殻を砕く
蟹肉をすく、蟹肉を挟む)



⑨ヴォストフ 魚用
ハサミ

5562 8166000 ¥18,000
全長:220
材質:ステンレス

⑩マトファー
ウニ用 ハサミ

22461 0698900 ¥10,300
全長:155
材質:クロームメッキ



⑪ステン ウニ切はさみ
(反り)

2916500 ¥1,500
全長:160
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



⑫昆布切ハサミ (反り刃)
K-240R

0392100 ¥2,400
全長:240
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ABS樹脂
●刃先が曲がっているので、昆布など
曲面を切り揃えるのに適しています。



⑫シルキー 業務用
キッチンバサミ
NDS-270C

5839900 ¥2,480
全長:273
材質:ステンレス
●大きなハンドルで力が入り易く、
昆布切り等に便利です。



⑬シルキー
キッチンバサミ
ネバノンプロ
NDN-270

5839910 ¥3,630
全長:270
材質:ステンレス刃物鋼
フッ素コーティング
●ハンドル(ABS)が大きく力が
入り易い形状
●フッ素加工で汚れが付きづらく、
海苔のカットには最適です。



ヴォストフ キッチンバサミ

| | 全長 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-----|---------|---------|
| ⑭5508 鳥バサミ | 255 | 6412400 | ¥13,000 |
| ⑮5590 みじん切り | 190 | 2739900 | ¥17,400 |

材質:ステンレス



ヴォストフ 鳥用 ハサミ

| | 全長 | 商品コード | 価格 |
|-------|-----|---------|---------|
| ⑯5505 | 250 | 2739600 | ¥13,900 |
| ⑰5501 | 260 | 2739800 | ¥12,500 |

材質:ステンレス

⑱マトファー 鳥用
ハサミ 20962

0698700 ¥23,000
全長:250



⑳京セラ
セラミックキッチン
はさみ CH-350

6711010 ¥3,500
全長:175
材質:刃/ファインセラミックス
ハンドル/ABS樹脂



銀チタン万能ハサミ

| | 全長 | 商品コード | 価格 |
|-------|-----|---------|--------|
| ㉑G-N | 220 | 3736000 | ¥5,000 |
| ㉒G-SB | 190 | 3736100 | ¥3,500 |

材質:刃/銀含有チタン合金
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン

●肉、鶏皮等切りにくい食材が簡単に切ることができます。
●ハイブリッドチタン刃は、鋼の6倍の硬さを持つ超硬質酸化セラミック粒子が多量に入っており切刃材として機能し、研ぎやすい硬度でありながら永切れする特徴を持ちます。
●軽くてサビない抗菌刃材



㉓抗菌セラミックハサミ
CO-HWB

3736200 ¥6,000
全長:195
材質:刃/抗菌ジルコニアセラミック
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン

●肉、鶏皮等の切りにくい食材も簡単に切ることができます。
●刃が抗菌で嫌な金属臭や臭い移りがなく常に清潔です。
●サビないので使用後は水洗いするだけでOK



㉔キッチンバサミ 愛妻専科
AL-246 万能型

5843001 ¥2,000
全長:215 材質:ステンレス



㉕左きき用
キッチン鋏万能型
AL-266

5843011 ¥2,000
全長:215
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/EVA樹脂
(耐熱温度60°C)



①シルキー 料理バサミ KPS-190 **洗**

0181500 ¥2,750
全長:190 耐熱:120°C
材質:ステンレス刃物鋼
●ハンドル部は耐熱PP (カルブー-3522G) 樹脂を使用していますので、熱湯消毒も可能です。
●魚や肉が逃げないで切れるセレーション刃 (極小ギザ刃) 付です。

②シルキー 万能バサミ RUS-165 **洗**

0699900 ¥1,760
全長:170
材質:ステンレス刃物鋼 耐熱:80°C
ハンドル部 EVA樹脂



③万能バサミ K-601EX

3528700 ¥3,200
全長:190
材質:クロームメッキ (カーボンスチール)

④万能バサミ クラフトチョッキ 330H-W (ケース付)

3556300 ¥2,800
全長:160
材質:クロームメッキ



⑤万能バサミ DX-200

5840100 ¥2,400
全長:200
材質:ステンレス

⑥オクン 万能バサミ **洗**

2242100 ¥2,700
全長:220
材質:刃/ステンレス
ハンドル/サントプレーン®ゴム
●安全ロック付
●すべりにくいグッドグリップス



⑦キッチンバサミ ZS-46002 **洗**

0917000 ¥2,800
全長:220

⑧シルキー ウルトラキッチンバサミ PCA-180 **洗**

5840010 ¥3,850
全長:180
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂
●セレーション刃 (極小ギザ刃) 付だから硬いものでも最高の切れ味
●鳥・魚などの骨もバリバリ、パワフル設計



⑨パワフル 万能バサミ COB-180 **洗**

5840300 ¥2,500
全長:180

⑩プロ仕込み 料理バサミ COB-200 **洗**

8156300 ¥3,000
195×52×H20
材質:ステンレス 耐熱:80°C

⑪万能バサミ りんご芯切バサミ **洗**

5570700 ¥4,100
全長:160



⑫万能バサミ ぶどうバサミ DX曲刃 320DX-M

3556400 ¥2,200
全長:155
材質:クロームメッキ

⑬シルキー みかんバサミ OS-185 **洗**

5840000 ¥1,210
全長:185
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂
●厚めの皮の柑橘類専用の鋏です。



⑭オールステン ラシャ切鋏 サテン仕上

| 商品コード | 価格 |
|-------|----------------|
| 200mm | 3735600 ¥3,300 |
| 240mm | 3735700 ¥6,400 |
| 260mm | 3735800 ¥8,000 |

材質:鉄 (鍛造品)
※ハンドメイド

⑮ラシャ鋏 15101 **洗**

0398900 ¥2,500
全長:240
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ポリアミド樹脂
グラスファイバー

⑯ラシャ切りハサミ

⑰ドレスシザー ギザ刃付 K-240C

0181600 ¥1,700
全長:210 材質:ステンレス



⑱シルキー 洋裁バサミ **洗**

| 全長 | 商品コード | 価格 |
|-----|---------|--------|
| 250 | 5840040 | ¥6,880 |
| 270 | 5840050 | ¥7,260 |

材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/アクリル樹脂
●本職の方に気に入っていただけ、確かです。シャープな切れ味を実現

⑲シルキー 事務用バサミ ハイネパノン BNT-185 **洗**

5840030 ¥1,320
全長:185
材質:刃/ステンレス刃物鋼
フッ素コーティング
ハンドル/ABS樹脂

●フッ素コーティングが、のり・テープ等のベタつきを防ぎ、切れ味長持ち

⑳シルキー オフィスシザー NBS-170 **洗**

5840020 ¥2,200
全長:170
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂

●性能の良さとデザイン性でグッドデザイン賞受賞

㉑リサイクルカット ハサミ 3B-140 **洗**

8156500 ¥1,380
140×70×H7
材質:刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂

●3枚刃の為、スムーズ&切り口が滑らかにカットできます。
●PETボトル・アルミ缶のカットに最適

㉒コージック スリムカット KHS-240

8118900 ¥1,600
全長:240 刃長さ:125
材質:刃/ステンレス
ハンドル/ABS樹脂



㉔みんなのはさみ mimi **洗**

1138500 ¥4,500
全長:215
材質:刃/ステンレス (フッ素コーティング)
ハンドル/合成樹脂

●円形スプリングで開いていますから、ハンドルを押さえるだけで切ることができます。
●自立する幅の広いハンドルと指掛けを利用することで、握力の弱い人もご使用いただけます。



園芸用 ハサミ

| | 全長 | 商品コード | 価格 |
|--------|-----|---------|--------|
| ㉕大久保 | 180 | 0700400 | ¥2,200 |
| ㉖池の坊 | 165 | 4254900 | ¥2,200 |
| ㉗古流 | 165 | 4255000 | ¥2,200 |
| ㉘刃長大久保 | 200 | 4255200 | ¥2,600 |

材質:鉄



㉙京セラハサミ研ぎ器 HT-NBK **洗**

6711020 ¥600
58×56
材質:本体/ABS樹脂

砥石/ファインセラミックス
●研磨能力の高い高硬度のセラミック砥石を採用



㉚はさみ研ぎ器 とぐ造

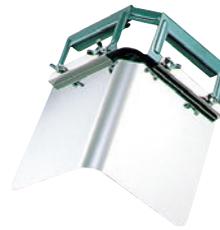
6582400 ¥1,900
全長:170
本体:ABS樹脂
研ぎ部:セラミックス

17
レードルトング・
ホイッパー① オールステンレス
Vカッター (L) S-0085 

8055200 ¥20,000
210×100×H290
柄:ステンレス鋼
刃:ハイカーボステンレス鋼
●安全ガイドカバー付
●柄も錆に強いステンレススチール製
●刃が長くシャープなので少ない力で開缶できます。
※角缶18ℓの開缶専用です。

② オールステンレス
Vカッター (S) S-0083 

6200000 ¥12,500
210×100×H230
柄:ステンレス鋼
刃:ハイカーボステンレス鋼
●安全ガイドカバー付です。
※9ℓ及び18ℓ角缶の開缶用です。

③ ステンレス Vカッター
S-0076 

0739400 ¥7,100
210×100×H230
柄:鉄
刃:ステンレス
※9ℓ、18ℓの角缶用です。

④ 鉄 Vカッター カバー付
S-0082 

6199900 ¥5,000
210×100×H290
柄・刃:鉄
※18ℓの角缶用です。

18
調理小物11
ストッカー・裏漉し・
スリプ漉し類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・
拔型類15
庖丁・砥石・
庖丁差し類16
マナ板類⑤ ステンレス 丸9
Vカッター S-0078 

3538900 ¥13,000
240×H240
(φ230×250用)
柄:鉄
刃:ハイカーボステンレス鋼
※大型9kg丸缶の開缶用です。

⑥ 開缶器 丸孔専用 黒柄 

0739510 ¥2,800
φ35×全長225
柄:ポリプロピレン
刃:ステンレス
※1斗缶(18ℓ、9ℓ)角缶用の丸孔開缶器です。

⑧ 缶つぶし機 スカッター 

5773700 ¥7,200
320×280
※9ℓ、18ℓの角缶用です。
※カバー付
※開缶用ではありません。

⑨ 安全ロック機能付 1斗缶ハンガー 

4252100 ¥18,500
300×230×H110
(安全ロックレバー解除時はH155)
材質:18-0 ステンレス鋼
●中身の入った9ℓ缶・18ℓ缶を安全に持ち運ぶのに
便利な缶ハンガー

⑩ マルチプレス KPM1 

1151100 ¥5,600
384×175×H80(収納時)
重量:3kg
対応容器:缶/1ℓ以下の飲料缶
ペットボトル/500ml〜2ℓまでの
飲料用(取手が無いもの)
材質:レバー/鋼板 表面処理(電着塗装)
ベース/再生PET

⑪ 缶つぶし機 リサイクルクラッシャー
踏み踏み ミニタイプ RC-2M

7403800 ¥4,000
外寸:320×165×H42
材質:鉄、シリコン塗装
●踏み板部の磁石によりスチール缶とアルミ缶の識別ができます。

カンプレス  
⑫ 18ℓ KCP18M 

0944900 ¥175,000
420×1,300×H675
重量:47kg
対応空き缶:18リットルまでの缶
材質:鋼板製
●移動用キャスター付

カンプレス  
⑬ 4ℓ KCP4M 

0944800 ¥67,500
292×825×H230
重量:15.4kg
対応空き缶:1〜4リットル缶
材質:鋼板製
●収納用フック付





① 電動缶切機 EC-1SV 

0738520 ¥200,000
 外寸:290×520×H550
 重量:11.4kg
 電圧:100V 周波数:50/60Hz
 消費電力:130/140W
 ●1号缶を約3秒でスピード開缶できます。
 ●缶の大きさに合わせ、ロール刃の角度が自動調整されるのでロール刃にかかる負担を軽減し切れ味を長持ちさせます。
 ●電動モーターからの直結構造ですので耐久性に優れハイパワーな切れ味を実感できます。
 ●国内食缶規格ロング1号缶から6号缶まで開缶できます。



② ドカイチ 缶切機    

0738300 ¥280,000
 サイズ:305×350×H780
 重量:27kg
 ※標準仕様は1号缶用です。
 ロング輸入1号缶(φ153×H265)も標準仕様で開缶できます。
 マグネット無し。

別売ステンレス替刃 (ステンレスホルダー付) 

1号缶用 φ153 0738411 ¥60,000
 2号缶用 φ99 0738421 ¥60,000
 3号缶用 φ83 0738431 ¥60,000
 4・5・6号缶兼用 φ74 0738441 ¥60,000



③ チャンピオン 缶切機 S-II 

6200100 ¥35,000
 外寸:155×375×H555
 重量:2.5kg
 ●1号缶～8号缶はもちろんのこと、輸入缶にもこれ1台で幅広く対応できます。
 ●「蓋取り外し棒」で缶蓋をマグネットから簡単、安全に取り外せます。



④ LT クリップ固定式 カンオープナー 02V55 

7007000 ¥37,000
 全高:610(足の長さ400)
 材質:鉄(エポキシ樹脂塗装)
 8号缶～1号缶まで開缶できます。
 マグネット無し



⑤ LT ネジ固定式 カンオープナー 02P55 

8400900 ¥40,000
 全長:160
 重量:1.3kg
 材質:鉄(エポキシ樹脂塗装)
 8号缶～1号缶まで開缶できます。



⑥ エドランド 缶切機 ロング缶用 E-806

8814500 ¥37,800
 全高:550 取付台寸法:φ190
 材質:鉄(クロームメッキ)
 取付台:18-8
 重量:2.8kg 使用可能高:356
 ※1号缶～8号缶まで開缶できます。
 ※輸入缶の1号缶は材質が硬く、この缶切では開缶できませんのでご注意ください。

食缶規格

| 種類 | 標準寸法 | | 内容量(cc) |
|-----|--------|--------|---------|
| | 内径(mm) | 高さ(mm) | |
| 1号缶 | 153.5 | 176.8 | 3,090.5 |
| 2号缶 | 99.1 | 120.9 | 872.3 |
| 3号缶 | 83.5 | 113.0 | 572.7 |
| 4号缶 | 74.1 | 113.0 | 454.4 |
| 5号缶 | 74.1 | 81.3 | 318.7 |
| 6号缶 | 74.1 | 59.0 | 223.2 |
| 7号缶 | 65.4 | 101.1 | 318.2 |
| 8号缶 | 65.4 | 52.7 | 152.5 |



⑦ エドランド 缶切機 中

0738800 ¥20,000
 350×100
 ※8号缶～2号缶まで開缶できます。
 マグネット無し

⑧ チャンピオン 缶切機 S-I 

0739110 ¥27,000
 350×150
 ※8号缶～1号缶、高さ200の大きさまで開缶できます。
 マグネット付
 ●小缶または大缶方向への目盛りを廻すことにより、缶の大きさに合わせロール刃の角度を微調整するダイヤル式です。



⑨ 丸9 チャンピオン 缶切機 

5773500 ¥48,000
 外寸:230×450×H540
 重量:4.3kg
 ※大型9φ丸缶専用、ロール刃式缶切機
 ※専用回転台付、マグネット付
 ※大型9φ丸缶を約10秒で開缶します。



⑩ ガス抜きプラス CB-38

1213900 ¥650
 全長:160
 ●テコの原理を利用して簡単に「ガス抜き」「キャップ取り」ができます。
 ●安全ガードカバー・安全キャップ付で安心して作業ができます。



⑪ リサイクルカッター H-50

0173400 ¥580
 全長:158
 材質:ブレード/ステンレススチール
 ハンドル/ABS樹脂
 ●ペットボトルの残りリングはずしに。
 ●ペットボトルのラベル剥がしに。
 ●ガラスびんのPCキャップはがしに。



⑫ エコマナー ガス抜き

7307210 ¥750
 全長:195
 ●ガス缶の穴あけ、ビンの樹脂キャップ外しなど、リサイクルする為の分別に便利です。

17
ホイップパー
レードルトンク

18
調理小物

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

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

16
マネ板類



ガンジー 缶切

| | 商品コード | 価格 |
|---------|----------------|------|
| ①大 #300 | 110×65 0739600 | ¥550 |
| ②小 #100 | 80×55 0739700 | ¥450 |
| ②18-0 | 110×75 0739800 | ¥900 |

③ダイコク 缶切

| | 商品コード | 価格 |
|---|----------------|------|
| 大 | 103×70 0740200 | ¥560 |
| 小 | 72×47 0740300 | ¥270 |

⑤ステン
ジャンボ缶切

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|--------|
| | 3316230 | ¥1,100 |
| | 128×78 | |

⑥18-0
ダイヤモンド缶切

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|------|
| | 0739520 | ¥620 |
| | 50×H80 | |

⑧18-0 缶切 レフトスリー L

| | 商品コード | 価格 |
|--|------------|--------|
| | 8018400 | ¥1,150 |
| | 110×75×H30 | |

⑨18-0 缶切 レフトフォー S

| | 商品コード | 価格 |
|--|-----------|------|
| | 8018300 | ¥750 |
| | 80×50×H25 | |

④カンオープナー
ツーウェイ

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|------|
| | 4252000 | ¥270 |
| | 50×105 | |

⑦18-0
ホームグランド缶切

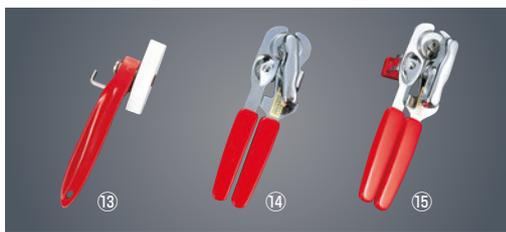
| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|------|
| | 0739530 | ¥450 |
| | 40×H60 | |



ビクトリノックス
カンオープナー

| | 商品コード | 価格 |
|----------------|---------|--------|
| ⑩7.6857 レッド | 7307400 | ¥1,500 |
| ⑪7.6857.3 ブラック | 7307500 | |

●ハンドルを廻していくと簡単に缶のふたを開けることができます。先端は粒抜きとしてもご使用できます。



⑬トッパー 缶切

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|--------|
| | 4251900 | ¥2,400 |
| | 全長:160 | |

●缶の側面から切る安全方式

⑭コフ缶切

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|--------|
| | 0739900 | ¥2,500 |
| | 全長:185 | |

⑮マグネット付 コフ缶切
マークII

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|--------|
| | 0740000 | ¥3,000 |
| | 全長:185 | |



⑯ロータリー 缶切り

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|--------|
| | 3316260 | ¥1,000 |
| | 全長:170 | |

⑰DXカンオープナー
18-8 (9981-324)

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|--------|
| | 2299400 | ¥2,100 |
| | 全長:195 | |



⑱アルプス 三徳缶切り

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|------|
| | 3316200 | ¥200 |
| | 全長:124 | |

※3色アソートの為、色指定はご容赦願います。



⑲セブン 三徳缶切り

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|------|
| | 3316210 | ¥210 |
| | 全長:127 | |

※3色アソートの為、色指定はご容赦願います。

⑳ホームオープナー

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|------|
| | 3316220 | ¥330 |
| | 全長:137 | |

材質:ABS樹脂
※3色アソートの為、色指定はご容赦願います。

㉑ダイコク 三徳缶切

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|------|
| | 0741200 | ¥280 |
| | 全長:125 | |

㉒ダイコク 二徳缶切

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|------|
| | 0741300 | ¥230 |
| | 全長:110 | |

㉓EBM 18-8 レトルトパックカッター

| | 商品コード | 価格 |
|--|-----------------|---------|
| | 6412700 | ¥12,600 |
| | 本体サイズ:97×80×H35 | |
| | 取付板サイズ:140×80 | |

●壁掛タイプですので、作業効率よく片手できれいに開封することができ、ペールを下に置けば処理も楽に行えます。
●投入口がV字型になっている為、いちいち袋の具を寄せなくても自然に絞りがまわっていくので鍋から出してそのまま開封もできます。
●18-8ステンレスですから衛生的に使えます。

㉔TK パックカッター

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|------|
| | 8800700 | ¥820 |
| | 全長:120 | |

●右手でも左手でも同じ切れ味で便利です。
●一体成形の刃なので異物混入の心配は入りません。
●特殊構造で切れ味抜群。長切れします。

冷凍食品袋・お菓子袋・
封筒などを簡単に開封



㉕あつてよカッター

| | 商品コード | 価格 |
|--|---------|------|
| | 2967810 | ¥360 |
| | 全長:115 | |

材質:ABS樹脂
●はさんで左右どちらでも簡単開封できます。



バックと袋のカッター ¥600

| | 商品コード | 価格 |
|----------------|---------|----|
| ②⑥グリーン CH-2000 | 7805400 | |
| ②⑦オレンジ CH-2001 | 7805500 | |
| ②⑧ピンク CH-2002 | 7805600 | |

全長:90
材質:本体/ABS樹脂(耐熱80℃)
刃/ステンレススチール
磁石/ラバーマグネット
●スライド部分を前方に動かし横にスライド(袋のカット)、後方に動かし一周回してのカット(バックのカット)ができます。
●冷蔵庫に貼り付けられるマグネット付



しぼりたカッター

| | 商品コード | 価格 |
|----------------|---------|------|
| ②⑨グリーン CH-2025 | 7803400 | ¥800 |
| ③⑩ブラック CH-2026 | 7803410 | ¥800 |
| ③⑪レッド CH-2027 | 7803420 | ¥800 |

全長:237
材質:本体/ポリプロピレン(耐熱温度:-20~140℃)
刃/ステンレススチール



ハンズフリーで楽々、
安全に缶を開封します。



①自動カンオープナー カンアーク2

4480300 ¥3,200
サイズ:127×70×H42
重量:約150g(電池含まず)
材質:本体・スイッチ/ABS ブレード(刃)/ステンレス
電源:アルカリ単3乾電池×2本(別売)
開けられる缶:形状/丸型
大きさ/φ52~153
●缶の上に乗せてボタンを押すだけで自動で缶を開けます。
●缶のカット面が鋭利なギザギザにならない独自のフラットカット。
●開けた後のフタは本体裏側の磁石に付き簡単に取外せます。

固いビンのフタに苦勞していませんか？



②自動ピンオープナー ビンアーク

4480400 ¥3,200
サイズ:190×100×H68
重量:約330g(電池含まず)
材質:本体・ボタン部/ABS
グリップ部/繊維強化ポリアミドおよびゴム
電源:アルカリ単3乾電池×2本(別売)
開けられるビン:φ40~85
●スイッチを押すだけで自動でビンのフタを開けます。
●特殊な形状のビン、左右非対称のビン、ガラス以外のビンは開けられないことがあります。

NEW



②電動缶切り 正宗 CO2061

0028500 ¥5,500
サイズ:131×130×H213
重量:900g 電源:AC100V 50/60Hz
定格時間:2分 消費電力:70/50W
材質:本体/ABS樹脂、刃/ステンレス
対応サイズ:直径54mm~155mm、高さ33mm以上、丸型、フチの高さが2~4mm(3号缶サイズまで)
●缶をセットしてレバーを押すだけの簡単操作です。
●レバーを押した後は、自動で缶が回転し、缶切り刃で缶を開封していきます。



③チリス ストロングボーイ2 ZS-46145

5773910 ¥3,300
全長:200
材質:本体/ABS樹脂
●硬くて開けにくいビンのフタも楽に開けられるピンオープナー
ハンドルをてこの原理で軽く回すだけ。
●フタの大きさに合わせて、直径2.5cm~11cmまで対応



④オクン ビンオープナー

2232300 ¥1,000
全長:240
材質:ハンドル/サントブレン®ゴム
ヘッド/ABS・ステンレス
●どんなサイズのフタにも合う、ピン開け器
●穴の大きさを調整できます。



⑤ジャーオープナー KT-09

8040300 ¥1,100
全長:223
使用範囲:φ75まで



⑥らくらくオープナー Gプラス K-100

0342400 ¥900
全長:195
材質:体/ABS樹脂
滑り止め部/合成ゴム
耐熱温度:70℃
●缶詰、びん詰、缶ジュース、ペットボトルまで。これ1本でOKの「らくらくオープナー」



⑦びん蓋開け (3サイズセット) AL-90

0289500 ¥1,200
全長
大 210 φ85~68用
中 170 φ70~50用
小 140 φ52~38用
材質:本体/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
滑り止/エラストマー樹脂(耐熱温度120℃)
※色の指定はできません。
●3サイズを使い分けることにより、3.8cm~8.5cmまでのびん蓋が開けられます。



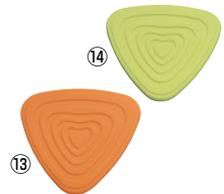
⑧キャップ オープナー

3316140 ¥630
全長:223
●直径10mm~110mmのキャップ開けに



⑨ソフト キャップ

3316250 ¥360
全長:147
●最大直径75mmまでの蓋にご使用できます。



シリコン ホットマット ¥700

商品コード
⑩レッド SIG-10 4461600
⑪ブルー SIG-11 4461700
⑫イエロー SIG-12 4461800
177×178×H10 材質厚:2.0
耐熱温度:200℃ 耐冷温度:-50℃
●シリコン製なのですべりにくく、耐熱性も優れています。
鍋敷、鍋つかみ、びん蓋開けなどいろいろ使えます。

シリコングリップ ¥900

商品コード
⑬AL-147 オレンジ 0324000
⑭AL-148 グリーン 0324100
163×155(厚み8mm)
耐熱温度:220℃ 耐冷温度:-50℃
●鍋敷に。
●びんの蓋開け



シリコンピンオープナー ¥458

厚さ 商品コード
⑮クリアブルー φ103 1.5 4301600
⑯クリアピンク φ103 1.5 4301700
材質:シリコン
耐熱:100℃
●直径10cm以下なら、色々なサイズのビンのフタも滑りやすく、簡単に開けられます。



⑰キッチンシボレー TK-88

6412600 ¥1,200
全長:225
●切る、栓抜の機能の他、ワンタッチで取り出す、絞ることができるすぐれもの。

⑱レトルトトング

5852300 ¥460
全長:230
●レトルトパック食材の取り出しにとても便利です。



エコスタンド ¥280

商品コード
⑲グリーン No.1561 4446730
⑳ブルー No.1562 2977510
50×38×H40
材質:ABS樹脂
●少なくなったチューブをセットして、クルクル回すと最後まで使えます。

25 抜型・流し型

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

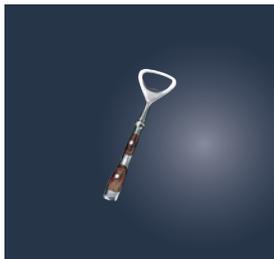
21 電磁調理器・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・トースター

23 デコレーション用品

24 モールド

17
リードルトンク・
ホイップバー



② YA 18-8 ロイヤル 栓抜
5786800 ¥3,240
全長:135



③ 18-8 夕華 栓抜 6278400 ¥500
全長:160
ハンドル:PBT樹脂

⑤ シンプル 栓抜 E-218 4252500 ¥390
全長:110
ハンドル:ABS樹脂



⑦ チック 合板柄 栓抜 4252300 ¥690
全長:148

⑧ TOP ローズ柄 栓抜 4252400 ¥650
全長:151

⑨ 木柄 栓抜 0741400 ¥230
全長:165

⑩ 巨人 栓抜 0741900 ¥970
全長:200

⑪ 大々 栓抜 0742000 ¥800
全長:167

⑫ T 栓抜 0741500 ¥310
全長:138

18
調理小物

11
ストッカー・裏漉し・
スプーン漉し類



⑬ 蝶印 栓抜 0741600 ¥140
全長:100

⑭ オスカー 栓抜 0741700 ¥400
全長:180

⑯ 18-8 栓抜き (9981-207) 2799900 ¥800
全長:194



⑰ ボトルオープナー
角型 大 5787400 ¥240
36×130

⑱ ボトルオープナー
角型 小 5787500 ¥200
36×110



⑲ 18-8 ボトルオープナー
5787200 ¥920
40×95

⑳ 18-8 ボトルオープナー
(金メッキ付) 5787300 ¥1,280
40×95



㉑ マグネット付
ボトルオープナー
E-226-B 8193300 ¥900
全長:124
●ペットボトル・栄養ドリンク等の
キャップ廻しに、缶ジュース・缶づ
め等のプルタブ起こしに。ピン
ビール・ジュースの栓抜きに便利
です。マグネット付で冷蔵庫にピ
タッと保管にも便利です。



㉒ 安全栓抜 セントル 8193400 ¥1,000
φ55×H78
●フンブッシュでらくらく栓抜

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

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

16
まな板類



㉓ ビクトリノックス
ボトルオープナー 7.6912.3 7307600 ¥700
全長:155
●栓抜きとペットボトルのキャップ開けのコンビ
ネーションです。



㉔ TI-1
ボトルオープナー 2197230 ¥1,650
φ80
材質:18-8ステンレス
ミラー仕上



㉕ シズラー 0741800 ¥520
全長:97
●栓抜きとピンの完全密閉に
φ80

㉖ ボトルキャップ H 5579800 ¥165
全長:100



㉗ 密閉栓抜き 3316240 ¥340
全長:100
材質:鉄(クロムメッキ)



㉘ マグネット付
牛乳栓抜き 7355010 ¥200
全長:120
材質:ポリエチレン樹脂



㉙ チャイム 栓抜
(呼鈴付) FW-232 0742100 ¥1,400
φ52×H140



㉚ ハサミ&オープナー TG-1610 3531000 ¥1,000
80×105×H20
材質:ステンレス特殊鋼 エラストマー樹脂



㉛ 壁掛型 栓抜
WBO-3 5787700 ¥670
全長:95
付属品:ネジ2本



㉜ 壁掛型 ボトルオープナー&
キャッチャー 3522 5787800 ¥3,850
150×80×H300
付属品:ネジ2本



①クイック ジューサー ㊦

6383300 ¥8,600
外寸:170×300×H125
材質:アルミダイキャスト
●オレンジ・ライム・レモンのほか、グレープフルーツやスイカなど大きな果物も簡単な操作で生ジュースにできます。



②WM
レモンプレス 5000

8023800 ¥7,000
外寸:φ100×H240
材質:アルミダイキャスト
●φ75までのフルーツが絞れます。



③18-8
ビタミンジューサー

3518400 ¥6,500
φ100×全長300
●滑り止めゴムベースとアミ付です。



④アルミ ミニしぼり
DH-3011 ㊦

4023200 ¥1,400
183×69×H37
材質:本体/アルミニウム合金
●すだち・シークァーサーなど小さな果実も無駄なくしぼれます。

NEW



③2レモン絞り器 (三層式)
No.586 ㊦

0149500 ¥500
外寸:72×H78
材質:ABS樹脂



⑤EBM 18-8 両口 レモン絞り

6248000 ¥640
外寸:φ105×H43

⑥18-8 両口
グレープフルーツ絞り

6248100 ¥1,650
外寸:φ135×H60



⑧18-8 片口
ミニレモン絞り

3516800 ¥450
外寸:φ90×H45



⑨スリーブード 18-8
ペアレモン

0746700 ¥1,900
外寸:φ105×H90



⑩リュミナーク
レモン絞り器 75146

7890900 ¥520
外寸:φ136×H68
材質:ガラス製

NEW



③3クリアー
メジャーカップ No.207 ㊦

0149400 ¥1,350
外寸:115×H170
材質:本体/メタクリル樹脂 蓋/ABS樹脂
●本体のレモン絞り器のほかにアタッチメントが付いているのでグレープフルーツも楽に絞れます。



⑪ガラスレモン絞り ㊦

0747300 ¥1,950
外寸:φ145×H62(カップ高さ40)

⑫ガラスグレープフルーツ絞り ㊦

0747400 ¥2,400
外寸:170×H100(カップ高さ45)



⑬クイジプロ
シトラスジューサー ㊦

3698530 ¥2,000
外寸:140×205×H145
容量:250ml
材質:絞り部/ABS樹脂
容器/SAN樹脂

●大、小2つの絞り部があります。小さい方でレモンやシトラス等を、着脱可能な大きい絞り部をかぶせると、グレープフルーツやオレンジ等が絞れます。
●絞りやすい斜め形状



⑭シトラスボート
62870

7389700 ¥800
外寸:240×138×H105
材質:ABS樹脂
(耐熱温度80℃)
●果実のサイズに合わせて2種類のコーンが選べます。



⑮レモン絞り
蓋付 イエロー ㊦

8218100 ¥500
外寸:110×135×H85
容量:290ml
材質:本体・絞り部/PP、
すべり止め/EVA樹脂
●底部4点すべり止めが付いているので、片手でも楽に絞れます。
●絞って、そのまま保存に便利なフタ付



⑯PC
フルーツジューサー

0747500 ¥680
外寸:φ145×H135
容量:500ml
材質:アクリル製



グッチーニ
シトラスジューサー 167820 ¥3,500 ㊦

| 商品コード | 色 |
|----------|---------|
| ⑰ホワイト | 5953320 |
| ⑱グリーン | 5953330 |
| ⑲オレンジ | 5953340 |
| ⑳レッド | 5953350 |
| ㉑イエロー | 5953360 |
| ㉒レモンイエロー | 5953370 |

外寸:160×200×H110
材質:AS樹脂



⑳ライム/レモン絞り
No.41271

7489100 ¥900
全長:75
材質:ステンレス



㉕レモンスクイズバック
2pcs 087-0850

7390340 ¥1,000
外寸:37×78×H35
材質:本体/シリコン
耐熱温度:200℃
●搾ったレモン汁が飛び散らず、無駄なくレモン汁を取り出す事ができ、手も汚しません。



㉖18-8
レモンプレス ㊦

5361000 ¥800
外寸:96×80×20

㉗UK 18-8 レモン絞り 丸型

3532000 ¥1,750
外寸:65×H120

㉘UK 18-8 レモン絞り 半丸

3532100 ¥1,250
外寸:65×H85

㉙18-8 扇型 レモン絞り

0746600 ¥150
外寸:70×H80

㉚18-8 レモン絞り
うぐいす

0746900 ¥1,040
外寸:34×120×H43

㉛18-8 レモン絞り
カントリーハーベスト

4877400 ¥3,600
外寸:35×H170

25 抜型・流し型

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

22 電子レンジ・オーブン・ビュッパスター

23 デコレーション用品・ペーパーアイテム

24 ケーキ型・モールド

17
ホイップパー
レードルトンテック

18
調理小物

11
スリッパ
裏漉し類

12
オーブン
プレート類

13
蒸し器
セイロ類

14
和食料理
道具類

15
庖丁
砥石類

16
まな板類

PEEL APPEAL 



①ピールアピール
ベジタブルピーラー
PA / CE-M 

6940600 ¥1,200
材質:ステンレススチール
●精密に研磨され、緩やかにアールの付いた刃の組み合わせにより自在な皮むき作業が可能です。また、野菜の薄切りなどにも応用ができます。



②ピールアピール
ジュリエンスカッター
PA / CE-M-J 

6940700 ¥1,500
材質:ステンレススチール
●ジュリエンス=日本では千切りと呼ばれる棒状に細く切る切り方です。縦と横の刃を備えており、一度の作業で簡単に千切りができます。



③ピールアピール
トマト&キウイピーラー
PA / CE-MT 

6940800 ¥1,500
材質:ステンレススチール
●ギザギザの付いた波刃を採用し、トマトの柔らかい皮も、薄くスムーズに剥くことができます。キウイフルーツ、桃、マンゴーなど柔らかい皮を持つフルーツの皮むきにも使えます。



④ピールアピール
チーズスライサー
PA / CE-MS 

6940900 ¥1,500
材質:ステンレススチール
●刃の下にあるガイドをピーラーよりも大きくし、刃と段差を付けることで適度な厚みが保てるように工夫されています。

Joseph Joseph 

材質:本体/コポリエステル
ブレード/ステンレス



⑤ジョセフ ジョセフ
ロータリーピーラー ¥2,000 

商品コード
⑤グレー 4682000
⑥グリーン 4682010
⑦ピンク 4682020

104×80×H20
●標準用ブレード、千切り用ブレード、ソフトスキン用ブレードの3種類がついています。
●ダイヤルを回して簡単にブレードが選択できます。



OXO  オクソ グッドグリップ

手になじむ持ちやすいグリップ 材質:ハンドル/サントプレーン®ゴム
ブレード/ステンレス



⑧オクソ タテ型ピーラー  ⑩オクソ Y型ピーラー 

1501800 ¥800 全長:180
2234200 ¥800 全長:150

②⑥オクソ 千切りピーラー  ⑪オクソ シトラスピーラー 

2234110 ¥1,000 全長:130 ※引上げ式透明安全カバー付
2234300 ¥900 100×40×H20
材質:グリップ/ポリプロピレン・サントプレーン®ゴム (耐熱温度:120°C)



⑫京セラ オレンジ
カッター COC-05 

6710500 ¥500
全長:105
●刃部にファインセラミックを採用

VICTORINOX 



⑬ビクトリノックス
トマトピーラー 7.6075 

7306900 ¥1,000
全長:175
●ギザギザの付いたダブル波刃を採用

⑭ビクトリノックス
スイスピーラー 7.6073 

7306800 ¥500
54×133
●斜めに付いた刃で使いやすい形状です。

zyliss 



⑮チリストマトピーラー
ZS-46501 

7305810 ¥2,000
190×40
材質:本体/ABS樹脂
刃/ステンレス
芽取り/ステンレス

●ギザギザの刃が滑り止りになってむきにくいトマトの皮が簡単きれいにむけます。

mastrad 



⑯エリオス
トマト&フルーツピーラー 

3753700 ¥1,600
全長:165
●ぎざぎざの付いた刃で薄皮の野菜(トマト、キングベル...)や柔らかい皮のフルーツ(キウイ、桃...)などの皮むきが簡単にできます。

⑰オロス ゼスター 

3726700 ¥1,100
35×110 材質:ポリカーボネート
●片側はきれいにレモンやオレンジの皮を剥き、もう一方では斜め切り用の刃が、果肉を切ることなくきれいに皮に切込みを入れます。

食材に合った
ピーラー(皮ムキ)を...



⑱トマトピーラー 4481-827

3794700 ¥1,300
175×65 材質:18-8
●むきづらかったトマトの皮がきれいにむける

⑲トマトナイフ 4624-851

7307000 ¥1,000
全長:223 材質:18-8
●やわらかいトマトもきれいにカット。レモン・チーズ等のスライスにも最適

⑳グリーンピーラー 4421-828

3795000 ¥2,000
98×200 材質:18-8
●皮ムキ・スライスなど万能です。

⑳バキューバン
シトラスピーラー 

1532230 ¥350
30×70×H32 材質:ABS樹脂
耐熱温度:-20°C~60°C
●金属刃物は使用せず、全てプラスチック製なので安心して使えます。

㉑ステンレスピーラー
DG-2023 

4023100 ¥1,100
全長:160
●両刃なので左ききの方でもOK

㉒リッター
トマトピーラー 

3866500 ¥900
全長:115 幅:65
材質:本体/ABS樹脂
(耐熱温度80°C)
刃/ステンレス
刃カバー/ポリプロピレン
(耐熱温度120°C)

●トマトの皮が、湯むきせずにきれいに剥けます。

㉓アスパラピーラー
50186-1802

3794900 ¥1,800
178×65
材質:本体/ABS樹脂
(耐熱温度約80°C)
刃部/ステンレス刃物鋼

●アスパラの皮がスピーディーに。
●刃に直接手が触れない安全設計で、アスパラ以外の野菜の皮むきにも適しています。

㉔PC柄
たて型ピーラー

7305700 ¥240
全長:154
※ハンドルカラーは5色
(赤・青・緑・白・黒)ありますが、色指定できません。

史上最強の皮剥き器誕生
大根1本の皮剥きが約21秒
(従来ピーラーの約1/3)



① **ぴったりフィット
ピーラー** 
3427800 ¥20,000
110×180×H30

特長
●ステンレスを刃物加工したものと違い、
超硬刃を食材にそってRに加工
●切れ味抜群!切り口もシャープで鮮やか!
その為食材の痛みが少ない。
●お手入れラクチン
●剥きにくかった箇所も首振りヘッドで
らく楽!



⑤ **快速 ピーラー AKP-608**

7335200 ¥800
120×70×H12
材質:刃/ステンレス刃物鋼
本体/18-8ステンレス
●野菜の丸みに合ったカーブ刃で130%
のスピードアップ

⑥ **ワイドピーラー
キャベツ AWP-609**

7335300 ¥1,100
147×95×H11
材質:刃/ステンレス刃物鋼
本体/18-8ステンレス
●キャベツの千切り、玉ねぎのスライス、
アスパラの皮むきなど料理の下ごしら
えがスピードアップ



ツマ&ピーラー

| 商品コード | 価格 |
|--------------|--------|
| ⑮共柄 0712000 | ¥1,750 |
| ⑯PC柄 0712100 | ¥850 |

全長:110
●2枚刃方式の皮引きです。持ち変える
だけで簡単に刺身のつまができます。



② **ワンタッチ ピーラー
(4Pcsセット) ED-552**

1097200 ¥3,800
165×92×H22
材質:フレーム/18-8
刃/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ナイロン樹脂

セット内容

(ワイド刃(キャベツ) 幅96
普通刃(ピーラー) 55
サラダ刃(千切り) 55
フルーツ刃(縦型ピーラー) 22×H78)

③ **匠創 替刃式ピーラー
(ワイドタイプ) DH-1108** 

7305900 ¥2,000
215×114×23
材質:刃/ステンレス刃物鋼
本体/18-8ステンレススチール
ハンドル内部品/ABS樹脂(耐熱温度80℃)
キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)
スライス用替刃 DH-1111 7306000 ¥1,000
細千切り用替刃 DH-1110 7306100 ¥1,000
千切り用替刃 DH-1109 7306200 ¥1,000



④ **18-8 プロピーラー** 

6421200 ¥2,500
全長:170 刃の幅:85
●業務用にワイドな幅の皮ムキ器です。
使いやすくなるために刃の角度を斜めに
してあります。
プロピーラー用別売部品 
替刃 平刃 6421300 ¥1,500



⑦ **18-8 T型ピーラー
DH-3000** 

4023300 ¥1,100
全長:137
●50mmのワイドな刃幅。
●ざり始めがスムーズでなめ
らかに切れます。

⑧ **PC 皮むき 4役さん** 

6585700 ¥250
全長:130

⑨ **皮引き AL-251** 

5843210 ¥650
全長:117

⑩ **クリッパー 皮ムキ**

0712400 ¥360
全長:110

⑪ **リッター 皮ムキ** 

0712300 ¥550
全長:105

⑫ **スーパーピーラー 皮ムキ**
5705500 ¥740
全長:110
(ステンレス刃使用)

⑬ **フローティングピーラー
HL-76** 

3542000 ¥600
全長:130

⑭ **リッターステンレスピーラー**

3866400 ¥700
全長:110 幅:65 刃部:50
材質:刃部/ステンレス
ハンドル/ABS樹脂



⑰ **ワイドピーラー
WP-01** 

8193200 ¥620
全長:175

⑱ **キンピラごぼう
ピーラー WP-02** 

8193600 ¥960
全長:175
●ごぼう、にんじん、大根等の千
切り専用ピーラーです。

⑲ **京セラ セラミックピーラー
CP-NBKN** 

7306300 ¥800
145×78
耐熱温度:70℃
●漂白除菌可能
●右利きの方にも左利きの方にも使いやすい
便利な芽取り付

⑳ **京セラ セラミック
斜めピーラー CP-NA09** 

6378500 ¥900
84×155×H16
材質:刃/ファインセラミックス
本体/ABS樹脂
●ファインセラミックス刃だから、錆びずにお手
入れ簡単。台所用漂白剤で、つけ置き漂白
除菌もOK なめ刃で切れ味もスムーズ



㉑ **京セラ
セラミックワイドピーラー
CWP-NWH** 

2919500 ¥1,700
110×175×H85
材質:刃/ファインセラミックス、ボディ/ABS樹脂
重さ:60g

㉒ **両刃ワイドピーラー TG-1312** 

2915700 ¥800
157×105
材質:刃部/ステンレス鋼、柄部/ABS樹脂
●本体を反転させることにより厚切り、薄切り、とできます。

㉓ **WM ピーラー
6095 (平刃)** 

1017500 ¥1,260
全長:129

㉔ **チタンピーラー LP-D** 

7306700 ¥1,500
140×70×H17
材質:刃部/光触媒チタン合金、柄部/ABS樹脂
●チタン刃は強度があり、刃先角度が鋭角なので常に
シャープな切れ味を続けます。

㉕ **WM ピーラー 6096 (波刃)** 

1135800 ¥1,600
全長:129

㉖ **PC柄 サラダピーラー
E-542-P-OP**

0182400 ¥560
全長:155

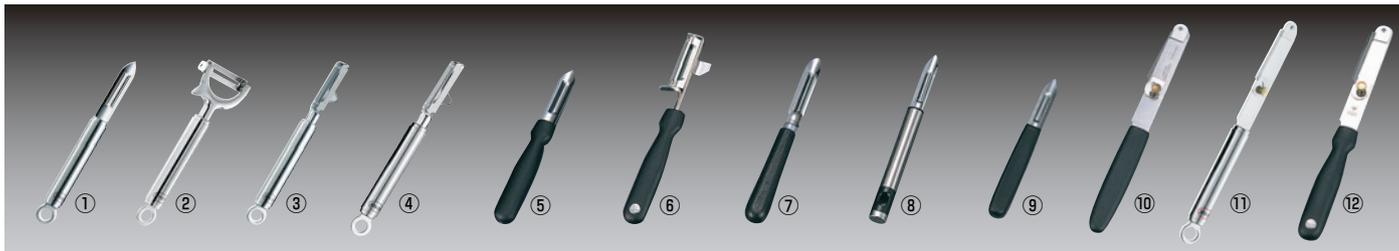
㉗ **18-8 夕華 ピーラー**

6278300 ¥1,300
全長:170

㉘ **ステンレス 共柄皮引き**

0740100 ¥160
全長:160

17
ホイッパー
レードルトンク



① レズレー 18-10
タテ型ピーラー 12736
5127300 ¥3,300
全長:190



⑤ ヴォストフ
ポテトピーラー 4072
2740100 ¥1,400
全長:170



⑨ ビクトリノックス
ポテトピーラー 50203 6cm
7348800 ¥800
全長:160



② レズレー 18-10
ヨコ型ピーラー 12735
5127400 ¥3,800
全長:57×170



⑥ ヴォストフ
SP ピーラー 4074
2740400 ¥2,200
全長:185



⑩ ピアッツァ
ピーリングナイフ 164000
8373600 ¥5,600
全長:213 刃渡:105
●押えを動かして皮むきの厚さ調節ができます。
アスパラガスの筋引に最適です。



③ レズレー 18-10 スイープルピーラー
右利き用 12732
5127100 ¥3,800
全長:55×195



⑦ マトファー
ステンレス 皮むき 20861
0711500 ¥2,750
全長:180



⑪ レズレー 18-10
アスパラガスピーラー 12730
5127000 ¥6,000
全長:230



④ レズレー 18-10 スイープルピーラー
左利き用 12734
5127200 ¥3,800
全長:55×195



⑧ ツヴィリング
ピーラー 39700
5569500 ¥1,200
全長:185



⑫ ヴォストフ
SP アスパラガスナイフ 4082
2741600 ¥6,400
全長:220



11
ストッカー・裏漉し類
スープ漉し類

12
オーブンウェア・
デリカプレート類



⑬ レズレー 18-10 ゼスター 12714
5126600 ¥3,700
全長:155



⑰ レモンゼスター FS-07
5679500 ¥700
全長:140



⑳ マトファー
レモンデコレーター 20851
0712500 ¥2,600
全長:140



⑭ ヴォストフ
レモンデコレーター 3088
2741200 ¥3,900
全長:140



⑲ レズレー 18-10
デコレーター 12716
5126700 ¥3,700
全長:160



㉓ ピアッツァ
レモンデコレーター 163500
8373500 ¥2,700
全長:145(三角の溝)



⑮ ヴォストフ
SP レモンデコレーター 3086
2741100 ¥2,500
全長:145



㉔ ヴォストフ
オレンジピーラー 3064 SP
3196900 ¥2,600
全長:145 刃部:5



㉔ ヴォストフ
ポテトフォーク 4250
2741500 ¥1,400
全長:160



⑯ マトファー ゼスター 20991
0712600 ¥3,850
全長:140



㉑ ヴォストフ
SP スジ付ナイフ 3066
2740500 ¥2,600
全長:150



13
蒸し器・セイロ類

14
和食料理道具・
抜型類

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類



⑫⑤ デコレティングナイフFS-01

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----|-----|----|-----|---------|------|
| 97 | 210 | 38 | 0.8 | 5678900 | ¥700 |

⑫⑥ マウンテンカッター No.2224

| 刃渡 | 全長 | g | 商品コード | 価格 |
|----|-----|----|---------|------|
| 98 | 210 | 45 | 8018940 | ¥550 |

材質:ハンドル/ポリプロピレン
先金/ステンレス鋼



⑫⑦ トリュフスライサー
9981-1054
7390330 ¥2,500

外寸:86×252×H16
●ネジでスライスの厚さを調整でき、薄いスライスはもちろん、食材に合わせてお好みの厚さにする事ができます。

⑫⑧ LT 18-10
トリュフ(きのこ)
スライサー N7008
8401700 ¥11,000

185×82
●切れ味抜群の波刃
0~4mmの厚さ調整



⑫⑨ LT ビクルス スライサー N8008

8401900 ¥3,470

27×177 刃渡:35

●2mm間隔に8枚の刃がついていて、ビクルスやきゅうりの飾り切りに大変便利です。

⑫⑩ WM ダブルピーラー 6050

8025000 ¥4,000

全長:193

材質:アルミダイキャスト

- ①木柄 片刃 皮引き 0711100 ¥200 全長:170
- ②木柄 両用 皮引き 0711200 ¥180 全長:195 刃間隔:約2mm
- ③板前さん 皮むき 0711300 ¥1,000 全長:180 ●包丁のような切れ味です。
- ④かぼちゃピーラー かぼクック 5705900 ¥1,030 全長:185
- ⑤キンピラピーラー きんぴらくん 5705800 ¥1,260 全長:185 刃間隔:約2mm
- ⑥ネギカッター ネギーる 5705700 ¥840 全長:130 刃間隔:約2mm

- ⑦キンピラピーラー 4911000 ¥900 185×52×H20 刃間隔:2.8mm 材質:刃/ステンレス刃物鋼 本体/ABS樹脂
- ⑧ネギカッター 4910900 ¥1,200 全長:185 刃間隔:1mm 材質:刃/ステンレス刃物鋼 本体/ABS樹脂
- ⑩ささがきカッター 77 0785500 ¥1,800 67×45×H20 ●ささがきが楽にできます。
- ⑪たまねぎホルダー 0711000 ¥1,400 80×H132 ●ミジン切りの時に玉ねぎのばらけを防ぎます。
- NEW ⑫千切りスライサー (安全ケース付) SSK-08 77 8119010 ¥2,000 210×26×H12 材質:刃部/ステンレス刃物鋼 縦刃部/ステンレスバネ鋼 柄部/18-8ステンレススチール 安全ケース/ポリプロピレン ●きんぴらやサラダ、コールスローがこれ1本でできます。巾約3mmの千切り・粗みじんが均一にできます。

- ⑬18-8 Y型ピーラー (9981-189) 2798900 ¥900 全長:176
- ⑭18-8 I型ピーラー (9981-249) 2799000 ¥900 全長:204 刃渡:50
- ⑮18-8 ジャンボピーラー (9921-803) 3792800 ¥1,800 全長:220
- ⑯ロングピーラー+プラス (安全ケース付) SSK-09 77 8119020 ¥2,000 213×24×H18 材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/18-8ステンレススチール 回転軸/ステンレススチール 安全ケース/ポリプロピレン ●皮むき・ささがき・スライスができ、野菜の下ごしらえがスピーディーにできます。
- ⑰18-8 白髪ネギカッター SNC-01 3712800 ¥1,000 129×56 刃間隔:1.8mm 材質:本体/18-8ステンレス 刃/ステンレス刃物鋼 ●ネギの白髪切りが素早くできます。

- ⑱18-8 アスバラピーラー AAP-635 3712900 ¥1,000 120×40 材質:本体/18-8ステンレス鋼 刃/ステンレス刃物鋼 ●細めの野菜にもフィットするカーブの付いた刃を使用
- ⑲2役ワイドピーラ TG-2001 77 5846520 ¥1,800 外寸:104×30×H170 材質:刃/ステンレス特殊鋼 ●本体を反転すればスライス、千切りの刃が入れ替わるので、本品一つでスライスと千切りができます。
- ⑳マジックピーラー 3316150 ¥480 全長:145 ●厚むき、薄むきと使い分けできます。
- ㉑21-0 NICO ピーラー N-31 3643600 ¥1,000 全長:142
- ㉒小魚三枚おろしピーラー DG-2004 77 7306500 ¥1,200 155×93×10 材質:ステンレス ●小魚を簡単に三枚におろせる。

- ⑳えびの殻むき DG-2140 77 7306600 ¥500 165×22×3 材質:ステンレス ●えびの下ごしらえが簡単
- ㉓ステンレス カニむっきー 77 3349000 ¥934 30×160 材質:刃部/ステンレス刃物鋼 ●硬いカニの殻を楽に安全に剥くことができます。●野菜など簡単に飾り切りもできます。

- ピーラーグローブ
- | 商品コード | 価格 |
|--------------|------|
| ㉔右手用 7803720 | ¥600 |
| ㉕左手用 7803730 | ¥600 |
- 全長:270 中指の長さ:74 手の平まわり:220 材質:表面/塩化ビニール樹脂 裏面/綿 耐熱温度:60℃
- ㉖野菜の皮むき S-251 77 5594300 ¥300 60×25×H90 材質:研磨材/植物性粒子(とうもろこし) 本体/ポリエチレンフォーム ●水に濡らしてこするだけでじゃがいも・さといも・ごぼうの皮むきができます。

貫通させない芯抜き。スタッフィングのメニューが広がります。

17 レードルト・トング・ホイッパー



デバイヤー ユニバーサルコアラール 

| | 全長 | 有効芯抜き部 | 商品コード | 価格 |
|---------|---------|--------|---------|--------|
| ① φ12mm | 2612.01 | 198 70 | 7005100 | ¥3,200 |
| ② φ20mm | 2612.02 | 248 90 | 7005200 | ¥4,000 |
| ③ φ30mm | 2612.03 | 248 90 | 7005300 | ¥4,800 |

- 「押し」「くると回して」「引っぱる」だけで、簡単に芯抜きができます。
- 先にあるステンレス刃が特長。貫通せずに芯抜きができるのでメニューの幅が広がります。
- いちごのへたとり、じゃがいもの芽とりとしても。



④ 18-8 業務用 芯抜き 6pcsセット **0720000** ¥3,600

(φ9、φ12、φ15、φ18、φ22、φ24の6本セット)
※バラ売りもできます。

⑥ PC フルーツデコレーター No.582 

8018900 ¥550
全長:190
Vカット部:20×38 くり抜き部:φ28mm

⑤ PC リンゴ芯抜き **0720910** ¥170
φ19mm 全長:175

⑦ 18-8 りんご芯抜き (9981-218) **3794100** ¥900
φ18mm 全長:224

⑧ 18-8 トング式芯取り **3735400** ¥1,200

全長:195
サテン仕上
●トング式で開く為、抜いた芯の処理が簡単

18 調理小物

 triangle®

11 ストッカー・裏漉し類



E1  143mm
A1  144mm
シャープポイント 141mm



φ12  133mm
E1  143mm
A2  143mm

A1  144mm
シャープポイント 141mm



⑨ トライアングル ベーシックオリジナル カービングセット 3PCS 

7358410 ¥3,500
材質:ハンドル(二重成形) / ポリプロピレン樹脂(耐熱温度約110℃) / エラストマー樹脂(耐熱温度約100℃) / 刃部 / 420Fステンレス鋼

⑩ トライアングル ベーシックオリジナル カービングセット 5PCS 

7358430 ¥5,000
材質:ハンドル(二重成形) / ポリプロピレン樹脂(耐熱温度約110℃) / エラストマー樹脂(耐熱温度約100℃) / 刃部 / 420Fステンレス鋼(φ12=18-8ステンレス鋼)

⑪ トライアングル タイナيف (2WAYナイフ) 

7358420 ¥9,000
ストレート刃:刃渡り47
三日月刃:刃渡り56
全長:170
材質:本体・キャップ / 18-8ステンレス、6ナイロン刃部 / 18-0ステンレス刃物鋼
●左右2種類のナイフが使い分けできるペンタイプのカービングナイフです。

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

WM ウェストマークシリーズ 

14 和食料理道具・抜型類



⑫ WM チェリー芯抜き 4070

8023900 ¥9,600
外寸:280×105×335
材質:アルミダイキャスト

⑬ WM チェリー&プラム ストナー 4020

8024200 ¥5,800
外寸:165
材質:アルミダイキャスト



⑭ WM オリーブ芯抜き 4040

8023700 ¥3,100
全長:205 受皿:18
材質:アルミダイキャスト

⑮ WM マッシュルーム クリーニングブラシ 5180

8025100 ¥1,000
外径:φ63 材質:プラスチック

⑯ WM ラディッシュカッター 5120

3526100 ¥3,200
全長:180

⑰ WM フルーツスライサー 5110

4047700 ¥2,900
12切・内径φ90

⑰ WM チェリーストナー 4000

3526000 ¥1,800
全長:162

⑱ WM トマトスライサー 5140

7932800 ¥2,800
全長:190 櫛部:70
材質:アルミダイキャスト-N
●トマトの厚さを均等に切る為の庖丁押さえとしてご使用できます。

⑲ WM マッシュルームスライサー 5170

3526400 ¥3,100
全長:200

⑳ WM ベルナー スパイラルカッター くるくる 2個セット 

4213920 ¥700
32×42×H106
材質:ABS樹脂
●きゅうり、ジャガイモ、大根、などの野菜を、らせん状に切ることができます。
●直径約3cmから13cmの野菜に適しています。

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

㉑ WM スパイラル カッター 5130

1017800 ¥1,850
全長:240
ハンドル部:120





①EBM 18-8 芋くり

| | 商品コード | 価格 |
|-----|----------|----------------|
| 2分 | φ 6×145 | 6073300 ¥1,000 |
| 3分 | φ 9×145 | 0712800 ¥1,000 |
| 4分 | φ 12×150 | 0712900 ¥1,000 |
| 5分 | φ 15×150 | 0713000 ¥1,000 |
| 6分 | φ 18×155 | 0713100 ¥1,000 |
| 7分 | φ 21×160 | 0713200 ¥1,000 |
| 8分 | φ 24×160 | 0713300 ¥1,000 |
| 9分 | φ 27×165 | 0713400 ¥1,000 |
| 10分 | φ 30×165 | 0713500 ¥1,000 |

②EBM 18-8 ダブル 芋くり

| | 商品コード | 価格 |
|-------|---------------|----------------|
| 3-4分 | φ 9×φ 12×165 | 0713600 ¥1,200 |
| 5-6分 | φ 15×φ 18×175 | 0713700 ¥1,200 |
| 7-8分 | φ 21×φ 24×185 | 0713800 ¥1,200 |
| 9-10分 | φ 27×φ 30×200 | 0713900 ¥1,200 |

③マトファー イモクリ
オーバルフラット 20948

0714100 ¥5,500
32×18 全長:180

④マトファー イモクリ
オーバルギザ 20949

0714200 ¥6,000
32×18 全長:180

⑤ヴォストフ
イモクリ 4240

| 全長 | 商品コード | 価格 |
|------|-------|----------------|
| 10mm | 146 | 2742100 ¥2,600 |
| 15mm | 152 | 2742200 ¥2,600 |
| 18mm | 155 | 2742300 ¥2,600 |
| 22mm | 158 | 2742400 ¥2,600 |
| 25mm | 161 | 2742500 ¥2,600 |
| 30mm | 166 | 2742600 ¥2,600 |

⑥ヴォストフ ダブル
イモクリ 4241

2742700 ¥3,600
φ22×φ25×166

⑦ヴォストフ ギザ
イモクリ 4243

2742900 ¥3,300
18×32×165



⑩ツヴィリング
メロンボーラー 39704

5570600 ¥1,200
φ30×185

⑪ツヴィリング
アップルコアラー 39705

5569700 ¥1,200
φ19mm 全長:196

⑫芯取り FS-08

5679600 ¥700
φ19mm 全長:190

ヴォストフ りんご芯抜
⑬4245

2741300 ¥1,600
φ15mm 全長:185

⑭4246

2741400 ¥2,200
φ19mm 全長:200

⑮マトファー 芯抜き
20981

3542400 ¥3,850
φ19mm 全長:200

オールステンレスで衛生的



⑲EBM 18-8 ジャンボ芽取器

8716800 ¥2,800
全長:150
●握りやすく使いやすいパイプハンドル
●ハンドルがプラスチック加工ですべりにくい



⑳18-0 木柄 芽取器

8716700 ¥1,580
全長:140



⑧ヴォストフ 細工17点セット

5428200 ¥47,400
ケースサイズ 255×170
(内容)

- ・イモクリ 4240-10mm、15mm、18mm、22mm、25mm、30mm
- ・アップルコアラー 4246
- ・バターカーラー 4214
- ・オレンジピーラー 3064
- ・イモクリ ぶどう型 4243
- ・チャンネルナイフ縦線引 3066
- ・ポテトピーラー 4074
- ・シャットナイフ 曲6cm 4033
- ・レモンゼスター 3086
- ・グレープフルーツナイフ 3044
- ・シャットナイフ 直8cm 4023
- ・ピーラー 4072



⑨ヴォストフ イモクリ6点セット 4240

5428300 ¥20,600
ケースサイズ 270×230
(内容)

- ・イモクリ 4240-10mm、15mm、18mm、22mm、25mm、30mm

レズレー 18-10
ステンレスシリーズ



⑯マトファー イモクリ

| 商品コード | 価格 |
|---------------|----------------|
| 20931 φ10×160 | 6432010 ¥3,630 |
| 20932 φ12×160 | 6432020 ¥3,630 |
| 20933 φ15×160 | 6432030 ¥3,630 |
| 20934 φ18×160 | 6432040 ¥3,630 |
| 20935 φ20×160 | 6432000 ¥3,850 |
| 20936 φ22×160 | 6432050 ¥3,850 |
| 20937 φ25×160 | 6432060 ¥3,850 |
| 20938 φ28×160 | 6432070 ¥3,850 |

材質:ステンレス
樹脂部耐熱220℃

⑰ポテトボーラー

| 全長 | 商品コード | 価格 |
|-----------------|---------|--------|
| 12704 160 φ18mm | 5126100 | ¥3,500 |
| 12706 160 φ22mm | 5126200 | ¥3,700 |
| 12708 165 φ25mm | 5126300 | ¥3,800 |
| 12710 170 φ30mm | 5126400 | ¥3,900 |

⑱パリエージュ
ボーラー 12712

5126500 ¥3,800
全長:175



㉑EBM 18-8 小田巻

大 φ55 H137 0719600 ¥9,000
小 φ40 H129 0719700 ¥5,050
●練りつぶしの食材を筒の中に入れて押し出します。
鯛ソメメン・魚ソメメン・モンブランなどを作る時に
大変便利です。
※プレート5枚付 穴径:2



㉒ハガネ たすな抜 3pcsセット

0719500 ¥5,800
φ9・φ7・φ5 全長:203
●2つのカットリングがついており、1度に2本のらせん状のものが抜けます。例えば大根と人参を同様に抜き、それぞれをほどいてからみ合わせるのと紅白の綱を作ることができます。

25 抜型・流し型

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

22 電子レンジ・オーブン・ビュッパスター

23 デコレーション用品・ベーカリー用品

24 ケーキ型

17
ホイップパー
レードルトング

18
調理小物

11
ストッパ
漉し類

12
オーブンウエア
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

15
庖丁
差し類

16
マナ板類



①シェフン バナナスライサー CF-0337 91

172×40×H50 3513000 ¥1,000
材質:本体/ポリプロピレン
刃/ステンレススチール
●皮をむいたバナナを穴に通し、ハンドルを握ると、均等にスライスができます。



⑤シェフン グレープフルーツカッター CF-0026 91

100×40×H180 3990500 ¥2,000
材質:本体、ハンドル/MBS樹脂
●V字型カーブをした二種類の刃で、グレープフルーツを房の形にカットすることができます。

さくらんぼやオリーブの種取り



⑨オクソ チェリーピーター 99 91

全長:160 2233720 ¥1,900
材質:本体/ステンレス+亜鉛合金
グリップ/ABS樹脂



②シェフン チェリーピーター CF-0338 91

117×128×H25 3512700 ¥1,200
材質:本体/ABS樹脂
スプリング/ステンレススチール
●チェリーやオリーブをセットし、ハンドルを握ると種を取ることができます。



⑥シェフン アボカドカッター CF282 91

193×75×H18 3577910 ¥1,000
材質:本体/ナイロン(耐熱:200℃)
グリップ/エラストマー樹脂(耐熱:110℃)
●包丁を使うと滑りやすく切りにくいアボカドをワンストロークで皮をむいてスライスした状態にできます。

グイッと芯も取れるいちごのヘタ取り



⑩オクソ ストロベリーハラー 99 91

先端:φ30×80 2233710 ¥1,000
材質:ポリプロピレン/エラストマー



③シェフン イチゴのヘタとり CF-0298 91

90×47×H20 3512900 ¥1,000
材質:本体/ポリプロピレン
金属部/ステンレススチール
●ヘタに差し込み引き上げるだけでヘタが取れます。



⑦シェフン アボカドマッシャー CF-0370 91

245×55×H45 3513200 ¥1,200
材質:先端/ナイロン、シリコンゴム
柄/ナイロン
ハンドル/ABS樹脂、エラストマー樹脂
●アボカドの実をすくい取り、簡単にすり潰すことができます。



⑪キウイスプーン 72 91

3304400 ¥750
160×40
材質:ステンレススチール

⑫トマトシャーク 087-0749 91

7307100 ¥800
全長:172 材質:18-8
●トマト・イチゴのヘタ取りに



④シェフン ストロベリースライサー CF-0349 91

60×200×H90 3512800 ¥2,000
材質:本体/ABS樹脂
刃/ステンレススチール
●ヘタを外したイチゴをセットし、ハンドルを握るだけで、均等にスライスができます。



⑧シェフン マッシュルーム スライサー CF0383 91

55×190×H65 3591900 ¥2,000
●片手であっという間にマッシュルームがカットできます。



⑬トマトキング スーパー (1本) 91

4037210 ¥580
全長:115 頭部:約20

⑭苺ヘタトリ 71 91

全長:85 6410000 ¥600



⑮シェフン コーンカッター CF-0297 91

42×65×H43 3513100 ¥1,000
材質:本体/ポリプロピレン
刃/ステンレススチール
●とうもろこしに沿ってカッターを動かすと、コーンを芯から簡単に外すことができます。



⑯シェフン コーンブラシ CF-0409 91

3591500 ¥800
材質:ブラシ/ポリエチレン
コーン部/ポリプロピレン
●とうもろこしの皮をむいた後の、面倒なとうもろこしのひげとりを簡単にに行うことができます。ブラシです。

⑰オクソ コーンピーラー 99 91

2233730 ¥1,200
全長:175
材質:本体/ABS樹脂
ブレード/ステンレス鋼
●コーンに沿って効率よく実を取れます。(波型の刃)

⑱オクソ コーンカッター 99 91

2234310 ¥1,800
120×70×H60
材質:本体/ポリカ
ブレード/ステンレス鋼
●芯からコーンの実を取るのが簡単にできます。分解可能で洗いやすいデザインです。



⑲とうもろこしカッター ATK-213 91

3735300 ¥1,100
全長:240(φ35)
材質:口金/18-8 ステンレス
ハンドル/ポリプロピレン
●とうもろこしの実をラクラクカット



回しながらカット

丸洗いOK・便利なストッパー付



⑳栗の皮むき DH-2233 91

3182101 ¥900
全長:135



㉑栗の皮むきナイフ FS-06 91

5679400 ¥700
全長:145



鬼皮と渋皮が、
いっしょにむけます。

NEW



㉒新型 栗くり坊主 (黒柄) 91

全長:175 5706100 ¥2,500
材質:刃部/刃物用炭素鋼
ハンドル部/鉄(クロームメッキ)、エラストマー樹脂
※替え刃1枚付
●しまう時はしっかりロック ●すべり防止グリップ

㉓栗くり坊主II 91

全長:170 5706000 ¥2,500
※ABS樹脂・抗菌性
●栗だけでなく、カボチャや里いも、皮、レモンやユズのざざり切りにもご利用いただけます。

㉔梅の種取り器 梅専門 91

2863800 ¥2,700
全長:150
●梅を割らずに、中の種だけを簡単に取り除く事ができます。
●種を割る事もできます。



㉕木製 梅割器 91

8018700 ¥1,250
35×79×H500
●梅のタネを取り出す時に使います。

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

調理小物

厨房用品

550



① デバイヤー 鉄
ナツク ローストパン



| 内径 | 深さ | 板厚 | 底径 | kg | 柄長 | 商品コード | 価格 |
|-----------|----|-----|-----|-----|-----|---------|--------|
| 5290-28cm | 38 | 1.0 | 220 | 0.7 | 195 | 7436600 | ¥3,200 |
| 5291-28cm | 40 | 1.0 | 220 | 1.1 | 665 | 7436700 | ¥5,100 |



EBM ギンナン煎り

- ② 18-8 プレス 角型 (10メッシュ)
0709700 ¥3,800
217×160×H45 全長:390
- ③ 木柄 丸型 (14メッシュ)
0709800 ¥2,700
φ220×H50 全長:435
- ④ 黒柄ゴマ煎り (16メッシュ)
0709900 ¥520
φ110×H25 全長:270
- ⑤ TS 18-8 炒り網 13cm (24メッシュ)
0710010 ¥1,700
φ130×H40 全長:300
- ⑥ TS 18-8 炒り網 16cm (24メッシュ)
4255910 ¥2,600
φ160×H50 全長:330



⑦ EBM 18-8 新型プレス
角 ギンナン煎り
(8メッシュ)

7377900 ¥3,400
210×170×H65 全長:415



⑧ WM ナツククラッカー
3300

全長:150 4047600 ¥1,500

⑨ WM ナツククラッカー
3320

全長:202 8024300 ¥3,300

モンタナ ステンレス
ナツククラッカー

- ⑩ No.341526
全長:190 2735120 ¥6,000
- ⑪ No.341622160
全長:160 2735130 ¥3,300

⑫ ヴォストフ
オープナー 十徳 5830 柄

全長:200 2746400 ¥13,200

⑬ 十徳 シャンパン
プライヤー

全長:173 1869600 ¥16,400

●数多くの機能をもったこのプライヤーは、シャンパンオープナー、ワインコルクオープナー、シャンパンのワイヤークット、アイスピック、くるみ割り、栓抜き等多目的にご利用いただけます。



⑭ ナツククラッカー H

全長:190 0710900 ¥5,200



⑮ メニュー ナツククラッカー
4790069

7125400 ¥6,000

φ100×H80

材質:ステンレス、ゴム

●メタルプレート上にナツクを乗せ、ゴムのドーム型で覆うだけで硬めのナツクも簡単に割り、食べる準備が整うナツククラッカーです。
●テーブルを傷つけないよう底面には滑り止めを施す気遣いもされています。



⑯ 銀杏坊主

5730500 ¥2,400

全長:150

●調整用レンチ付

⑳ バネ付 ギンナン割
ギンナンクン ボス

4255810 ¥1,500

全長:140

●エンボス加工なのでギンナンをしっかりと握ります。
●大きい粒の2Lサイズも割れます。



⑱ 木柄 クルミ割

全長:183 0710500 ¥1,700

ギンナン割

| | 全長 | 商品コード | 価格 |
|----------|-----|---------|--------|
| ⑲ ストッパー付 | 160 | 0710100 | ¥2,000 |
| ⑳ レジン加工 | 163 | 0710200 | ¥2,000 |

㉑ スタンダード ギンナン割

全長:175 0710300 ¥1,500

㉒ ギンナン割 黒

全長:225 0710400 ¥2,000



スプルス ところ天突

材質:刃部/ステンレス線

⑳並 0750600 ¥1,200

内寸:36×27×全長450

目の大きさ:3×3

㉑特大 0750700 ¥3,000

内寸:56×45×全長465

目の大きさ:5×5



㉕ 木製 業務用 天突
1812 (特上)

3542100 ¥5,500

内寸:44×37×全長465

材質:刃/ステンレス板

目の大きさ:約3×3

㉖ 木製 業務用 天突

0721200 ¥1,300

内寸:37×24×全長435

材質:刃/真鍮板

目の大きさ:4×2

㉗ 木製 ビアノ線 天突

0721300 ¥1,350

内寸:34×28×全長455

目の大きさ:3×3

㉘ 木製 ところん突
一人前

8018600 ¥1,300

本体:30×20×全長170

材質:刃/テングス

目の大きさ:3×3

㉙ 木製 寒天ゼリー突
(PC刃)

8120500 ¥1,300

外寸:253×55×H40

口径:32×20

目の大きさ:3×3

のどごしの良い寒天が簡単に作れます。

木製天突

| | 全長 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-----------|---------|--------|
| ㉚ 突くゾウさん | 55×40×390 | 1232980 | ¥2,400 |
| ㉛ 突くゾウさん ミニ | 55×40×230 | 1232970 | ¥2,200 |

目の大きさ:3×3
●従来の天突と違い、取り外しのできるアクリル板を使用することにより、網の内側をきれいに洗うことができます。

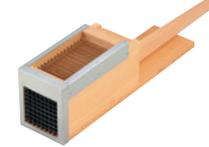


㉜ ポリエチレン
抗菌
こんにやく突

8189400 ¥15,000

内寸:75×32×全長330

目の大きさ:5×5



㉝ 木製 デラックス
こんにやく突

4003400 ¥16,900

内寸:70×30×全長190

目の大きさ:約6×6

㉞ 木製 あんみつ用
寒天つき

0231300 ¥58,000

545×140×H170

上・(挿入口)内寸法:190×100

下・(出口)内寸法:102×102

出来上がり寸法(個数):
12×12×H12(64個)

12mm角の寒天が64個出来上がります。

25 抜型・流し型

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

22 電子レンジ・オーブン・ビザ・バスター

23 デコレーション用品・ペーパーカー用品

24 ケーキ焼型・モールド

17
ホイッパー
レードルト・トング



ハンドルを何度か握るだけでみじん切りのニンニクがサクサクと落ちます。

18
調理小物

① マイクロブレイン ガーリックチョッパー MP-400

3557300 ¥4,000
108×38×H159 重量:215g
材質:本体/ABS樹脂・エラストマー
プッシャー/ポリカーボネイト
刃/ステンレススチール

●約2mm角に均一にカットされたにんにくは、そのまま落ちますので何度も同じ所をカットすることがなく、水分も少なく、大きさも均等に仕上がります。

② マイクロブレイン ハーブミル MP-300

3557400 ¥3,800
φ73×H164 重量:265g
材質:ハンドル(オーバーモールド)/エラストマー樹脂
ハンドル内部・押込部・本体/ABS樹脂
刃/18-8ステンレス

●刃がはさみのように動き、ハーブをつぶしたり、傷めることなく、新鮮なまま刻むことができます。

③ アリゲーター みじん切機 ミニ

1237900 ¥2,900
60×187×H60 重量:152g
材質:本体/ABS樹脂
刃部/ステンレス鋼
カッター:3×3ミリ幅
●にんにく、とうがらし、しょうがなどを安全に細かくカットできます。

11
ストッカー・裏漉し類



⑤ ⑥

オクソ

| | 商品コード | 価格 |
|-----------|----------------|----------------|
| ⑤ チョッパー | 250cc φ95×H200 | 2234400 ¥3,000 |
| ⑥ チョッパーミニ | 75cc φ65×H150 | 2234500 ¥2,500 |

●タマネギやハーブをみじん切りにするのに便利なチョッパー、ニンニクやショウガのみじん切りににはミニタイプが大変便利です。
●手を汚さずに取り出せる便利なスプーン付

12
オーブンウェア類

フレッシュジュースが手軽につくれる
ハンディージューサー

NEW



⑬ ⑭

ハリオ フルーツスムージーメーカー

| | 商品コード | 価格 |
|-------------------|---------|--------|
| ⑬ オフホワイト HDJ-L-OW | 0015000 | ¥2,500 |
| ⑭ レッド HDJ-L-R | 0015010 | ¥2,500 |

φ88×H160 実用容量:300cc
材質:本体/耐熱ガラス ツマミ・フタ・ブレード/ポリプロピレン
シャフト/ステンレス バンド・パッキン/シリコンゴム
●スパイラルシャフトを上下させる事により刃の部分が回転して果肉をすり潰し、攪拌します。
●一口大にカットしたフルーツと水・牛乳・豆乳などの液体で手軽にオリジナルジュースが作れます。
●そのまま本体をグラスとしてご使用できます。
※水や凍らせた果物、野菜はご使用できません。



13
蒸し器・セイロ類



⑨ ののじ UD オニオンチョッパー

| | 商品コード | 価格 |
|--------------|---------|------|
| イエロー ONC-01Y | 1758000 | ¥900 |
| グリーン ONC-01 | 1757900 | ¥900 |

180×120×H25
材質:本体/ポリプロピレン+エラストマー樹脂
刃/ステンレス
●刃先がクワンになっているので食材を潰さず簡単に切れます。



⑫ みじん切りまな板セット MM-2

6679400 ¥29,000
まな板外寸:φ280×H100
丸形刃物 刃渡:165 2枚刃付
※替刃:2枚1組 6679500 ¥1,800
●荒く切った食材をまな板のまん中に入れてみじん切ります。裏側は通常のまな板としてお使いいただけます。



※カッピングボード丸型は別売りです。

⑬ レズレー メツァルルーナ (チョッパーナイフ)

96190
160×40×H80 5124100 ¥9,000
●一回の動作で新鮮なハーブを最適な大きさに刻み、ハーブ本来の香りを引き出す為のツールです。



⑭ レズレー チョッパーナイフ用カッピングボード (まな板) 丸型

15077 ¥8,000
φ245 5124300 ¥8,000

14
抜型類

NEW



⑮ レズレー 18-10 ナツメグミル 16683

7508000 ¥8,000
φ55×H120
●ナツメグの香りを逃さないパッキン付

NEW



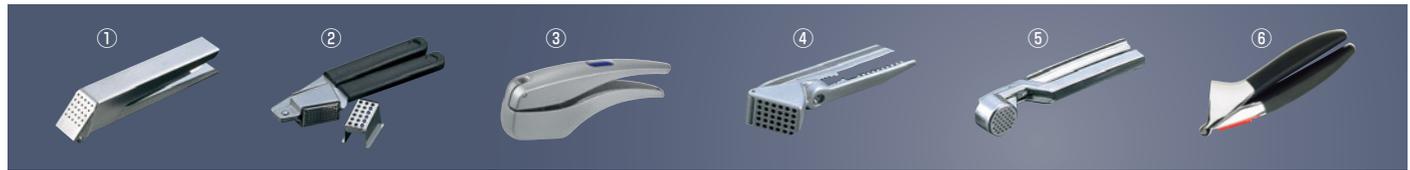
⑯ レズレー 18-10 スパイスグレーダー 95002

7507800 ¥3,800
65×22×H55
●ナツメグ、しょうが、わさび、にんにく、ゆずの皮などが手軽に削れます。
●ケース付



⑮ LT 18-10 パセリチョッパー N3008X

8400000 ¥3,600
200×70×H77
重量:220g



① 18-10 ガーリックプレス Art443 

全長:156 5851700 ¥3,800

② ヴォストフ ガーリックプレス 4290 

全長:170mm 4252900 ¥6,900
プレート2枚(φ2、φ3)付

③ チリス ガーリックプレス ZS-12150 

全長:160×30×H60 6581920 ¥3,500
材質:本体/アルミ(フッ素樹脂加工)

④ WM ガーリックプレス (芯取付) 3000 

全長:162 4047400 ¥3,550

⑤ WM ガーリックプレス 3030 

全長:165 4047500 ¥2,400

⑥ オクソン ガーリックプレス 

全長:170 2234320 ¥2,800
●一度にニンニクを2〜3個つぶすことが可能です。



⑦ アルミ ニンニクしぼり DH-3010 

157×48×H31 3739500 ¥1,400
材質:本体/アルミニウム合金
薄皮むき部:シリコンゴム(耐熱温度200℃)
●小さな穴でキメ細かく絞れます。
ニンニクの薄皮むき機能付

⑧ 18-8 にんにく絞り (9981-175)

全長:185 2299500 ¥2,300

⑨ リス 18-8 にんにく絞り

全長:175 0697100 ¥910

⑩ リス 18-0 にんにく絞り

全長:150 0697200 ¥760

⑪ 18-0 ジャンボ にんにく絞り

全長:180 3586100 ¥930

⑫ アルミダイキャスト にんにく絞り

全長:150 0697000 ¥840

⑬ にんにく絞り HL-07 

全長:155 3528300 ¥980

⑭ 18-8 カントリーハーベスト にんにく絞り

全長:170 4877300 ¥3,000



⑮ WM ガーリック シュレッダー 1190 

φ59×H171 1018000 ¥2,300
プレートφ3・φ2付
●筒をはずしてニンニクを入れます。後は回すだけで、ニンニクのシュレッダーができます。
●上部にニンニクをストックするスペースがあります。



⑯ マストラッド ガーリック スライサー 

70×H160 3727100 ¥3,400
材質:アクリル ステンレス
●ニンニクの他に生姜、パルメザンチーズ、チョコレート(スライス)などにお使いいただけます。



⑰ チリス ガーリック スライサー ZS-12330 

160×62×H70 3529100 ¥2,200
重量:0.13kg
材質:本体/ABS樹脂
ホルダートップ/ポリスチレン
フードホルダー/ポリアセタール
刃/ステンレス
●にんにくやラディッシュ、マッシュルームなどをケースに入れて上下に動かすだけで簡単にスライスできます。
●フードホルダーが付いているので、まな板や手に匂いが付きません。



⑰ シェフン ガーリックズーム Wギア (ルッコラ) CF-0437 

47×64×H77 3985910 ¥1,600
材質:本体/ABS樹脂
刃/ステンレススチール
●皮をむいたニンニクを入れ、ミニカーのように前後に動かすと、あっという間にニンニクのみじん切りをすることができます。



⑰ シェフン ガーリック スライサー CF-0335 

68×70×H76 3513300 ¥1,200
材質:本体/ポリプロピレン
刃/バネ/ステンレススチール
●皮をむいたニンニクをいれ、まわすと薄く均等なスライスができます。



⑰ シェフン ガーリック マシン CF-0398 

φ73×H193 3591200 ¥1,500
重量:160g
材質:透明容器/AS樹脂(耐熱:70℃)
その他樹脂部分/ポリアセタール(耐熱:120℃)
●皮をむいたニンニクをいれ、ハンドルを回すとカットすることができます。



⑰ レズラー 18-10 ガーリックカッター 12891 

55×H150 7507900 ¥8,000
●にんにく1、2片を入れて本体を回すだけで3mm角の均等なキューブ状のみじん切りができます。
●ペーパーミルのようにいつでも必要な分だけ作ることができ、保存も可能です。



⑰ シェフランド ガーリックピーラー

外寸:φ35×H126 7390350 ¥600
材質:本体/シリコン
耐熱温度:200℃
●ガーリックを入れて転がすだけで簡単に皮むきができます。

25 抜型・流し型

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

22 ビザ・レンジ・オーブン

23 デコレーション用品

24 モールド型

パワフルな業務用ポテトマッシャー
取りはずしが簡単で洗浄もらくらく、衛生的

17
ホイドル・トング
・



② **ゲフ スチールメッキ
ポテトプレス Art 13000**
7271700 ¥5,000
幅:90 全長:290
穴径:φ2



③ **WM ポテトマッシャー
T 18-8**
1017600 ¥11,200
材質:アルミダイカスト
φ85 全長:410
穴径:φ3



④ **ポテトマッシャー
T 18-8**
0696100 ¥6,000
φ90×H260
穴径:ステンレスプレート 大 φ4
小 φ3
プラスチックプレート 約7×7



⑤ **ポテトマッシャー
UK**
3528200 ¥4,400
φ90×H240
穴径:φ3



⑥ **EBM 18-8
パイプ柄ポテトマッシャー**
商品コード 価格
大 φ100×H335 1580300 ¥3,500
小 φ 80×H305 1580400 ¥3,400
穴の大きさ:8×8
●オールステンレスで衛生的です。

18
調理小物
・



⑦ **リス 木柄 業務用
ポテトマッシャー**
商品コード 価格
大 φ100×H335 0696500 ¥1,920
小 φ 80×H305 0696600 ¥1,760
穴の大きさ:8×8



⑧ **18-10 HACCP
ポテトマッシャー**
0074500 ¥1,200
幅80×全長285
※18-10の在庫が無くなり次第
D7 (18cr 3ni 2.5cu)に
変わります。



⑨ **18-10 レズレー
ポテトマッシャー**
12780
5200500 ¥5,500
全長:260 φ90 穴径:φ7



⑩ **ポテトマッシャー AL-18** 71
φ80×235 5841800 ¥1,800
穴の大きさ:7×7
⑪ **ハウスライン ナイロン
ポテトマッシャー HU-12** 75
φ77×全長260 5844300 ¥530



⑫ **サンダー ステンレス
木柄 ジャンボ 角
ポテトマッシャー
SLTMA018**
8468800 ¥1,650
110×105×H460

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



シリコンポテトマッシャー ¥1,800 79

商品コード
⑭ **オレンジ** 100×88×H290 4213300
⑮ **イエロー** 100×88×H290 4213200
耐熱温度:220℃

●しっかりとつぶせて、しかも離れがよい。力の入りやすい大判サイズ



⑬ **クイジプロ
ファイバーグラス
ポテトマッシャー** 71
3698570 ¥1,800
130×75×H205
材質:ナイロングラスファイバー
耐熱温度:235℃
●従来のナイロンにグラスファイバーを使用する
ことにより、強度耐熱温度もアップしました。
●本体が頑丈でハンドルも滑りにくいので、素早
く簡単にジャガイモをつぶすことができます。



⑬ **18-8 マッシャー (9921-076)**
2797500 ¥1,700
全長:273 頭部:83×75
⑭ **18-8 ナイロンマッシャー
(9934-360)**
全長:274 2798300 ¥1,400

13
蒸し器・セイロ類

14
和食料理道具・
抜型類



⑮ **バックーウッド木柄
ポテトマッシャー**
0696900 ¥700
φ80×H250



⑯ **オクン
ポテトマッシャー** 71
2234330 ¥1,700
全長:250 頭部:90×60
●柔らかくて滑りにくく、力の入れやすいグリップ



⑰ **ツヴィンガー
ポテトマッシャー L型** 39759 71
5568810 ¥2,100
幅80×全長240
材質:ステンレス



⑱ **ツヴィンガー
ミニマッシャー** 39752 71
5568820 ¥1,600
全長:180 φ45
材質:ステンレス
穴径:φ5
●小さな器の中でも食材を細かく潰せます。

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類



スムード ポテトマッシャー ¥3,500 71

⑳ **TS 18-8
ミニマッシャー**
0696010 ¥800
47×43×165
穴の大きさ:5×5
●少量に便利なミニサイズ

商品コード
㉑ **ブラック** 4213850
㉒ **レッド** 4213860
110×120×H375
材質:柄/P.P.(耐熱温度110℃)
支柱:先端部/ステンレス鋼
先端ラバー部/TPR
●スプリングコイルにより、素早く食材をつかみ、体重をかける
だけで簡単に食材が潰れます。
●手首に負担が掛からない工夫されたマッシャー

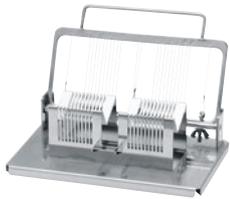


**つぶせるすくえる
スプーンマッシャー
K-290** ¥648 71
商品コード
㉓ **レッド** 0342810
㉔ **ブラウン** 0342820
㉕ **イエロー** 0342830
スプーン部:φ70 全長:230
材質:66ナイロン 耐熱温度:200℃



NEW
⑳ **ミートこねらー LS1510** 71
5053400 ¥1,500
200×62×H70
材質:18-0ステンレス
●手のようにこねる、混ぜる、すくうがこれ1本
でできます。
●先端が平くのでスペースを汚しません。

丈夫な18-8ステンレス製



①18-8 横割二連
エッグカッター **71**
7915200 ¥75,000
260×156×H80
スライス幅:4mm
(サイズは取手部も含んでいます。)
●一度にゆで玉子を2個横割りできます。



②18-8 縦割三連
エッグカッター **71**
7915100 ¥55,000
247×180×H66
(サイズは取手部も含んでいます。)
●一度にゆで玉子を3個縦割りできます。



③18-8 業務用
ゆで玉子マッシャー
S-100 **73**
3432400 ¥7,000
本体:240×190×H85
網:165×70×H5
アミ目:5mm角



玉子切器

- ④ステンレス (8本線) 140×85 0687400 ¥470
スライス幅:6mm
- ⑤PC台 (8本線) 112×85 0687510 ¥220
スライス幅:6mm
- ⑥縦型 (6分割) 210×65 0687600 ¥560
- ⑦縦型 (2分割 1本線) 210×65 0256500 ¥550
- ⑧回転花型 エッグスター
φ135×85 0687800 ¥2,200
※3段階調節でLLサイズの玉子まで切れます。



縦切りエッグカッター

| | 商品コード | 価格 |
|-------------------|---------|------|
| ⑨GM-1501(6分割・3本線) | 7391100 | ¥600 |
| ⑩GM-1500(2分割・1本線) | 7391200 | ¥550 |

79×219×45
材質:本体/ポリプロピレン
線材/ステンレススチール



⑪オクソ エッグスライサー **79**

2233740 ¥2,400
160×105×H70
材質:本体/ABS樹脂
ワイヤー/ステンレス(10本線)
スライス幅:5mm
●ゆで卵をエッグホルダーに置いて、スライスしたい向き(横か縦)によってタブをそのまま、もしくは90°回します。
●さらに細かくする場合には、タブを90°回し、もう一度ハンドルを押し下げてスライスします。
●エッグホルダーに残った卵はネットを持ち上げて取り出します。



⑫シェフン
エッグスライサー
CF-0397 **71**
重量:248g 3591300 ¥1,500
材質:枠/ABS樹脂
ワイヤー/ステンレススチール
ホルダー/ポリプロピレン
●片面はゆでたまご用、片面はモッツアレラチーズ用として両面使用可能なスライサーです。



⑬シェフン
エッグマッシャー
CF-0421 **71**
3591400 ¥1,200
φ67×H243
材質:先端部/シリコンゴム
ワイヤー/ステンレススチール
ハンドル/ABS樹脂
●ゆでたまごをマッシュし、先端のスパチュラでボウルの縁までしっかり混ぜることができます。



⑭エッグスライサー 62885
7389600 ¥1,050
本体:ABS樹脂(耐熱温度80度)
線材:18-8ステンレス鋼
ストッパー:発泡ゴムスポンジ(耐熱温度110度)
サイズ:135×107×H40
スライスカッター/線9本
くし形カッター/6分割
スライス幅:5mm
●スライスカッターとくし形カッターの2種類が選べます。



⑮PCエッグカッターデュオ
(縦・横兼用) **71**
195×92 3455000 ¥1,200
スライス幅:5mm
●1台で6分割と11枚スライスができます。
●殻の穴明け機能付(ロック式)



⑯サンドイッチ用
玉子メーカー
DG2062 **71**
7308000 ¥1,200
175×116×H80



ゆで玉子を半分に切ってメッシュにのせ、スプーンで裏ごしします



カップに落ちた玉子に、調味料を加えるだけ



⑰LT 18-10
エッグトッピング
N4183 **71**
8401800 ¥8,500
φ33×H110
●ゆで玉子の頭に本体をフィットさせ黒いツマミを引き、手を離すとパネの力で殻が割れます。



⑱エッグハンマー
Na2275 **79**
8023600 ¥900
サイズ:φ34×H105
材質:18-0ステンレス
※半熟玉子専用です。



⑲うすらカッター
ブッチ **71**
0688000 ¥750
全長:135



⑳プラスチック
マヨネーズ立 **71**
6817200 ¥6,600
260×130×H135



㉑竹
マヨネーズ立
5662300 ¥2,000
φ95×H140



㉒18-8 N型
マヨネーズ
スタンド **71**
6863100 ¥1,100
170×85×H235

25 抜型・流し型

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

22 ビザ・レンジ・オーブン

23 デコレーション用品

24 モールド

guzzini 
グッチーニ イタリア

17
ホィップバー
レードルト・トング



チーズグラター
285300 ¥6,000 **95**
商品コード

- ①レッド 5952460
- ②クリア 5952430
- ③グリーン 5952440
- ④オレンジ 5952450
- ⑤レモンイエロー 5952470

215×125×H80
材質:ステンレス刃 / メタクリル樹脂容器

細目は硬いパルメザンチーズなど粉状に、粗目はセミハードチーズのスライス用。チーズ以外にも野菜やフルーツなど幅広く使えます。

18
調理小物



- ⑥18-10 チーズナイフ 2Pセット 269700 **95**
5952400 ¥7,500
L 175×65×H55
S 105×40×H35
- ⑦18-10 フレーキング チーズナイフ 269800 **95**
5952410 ¥4,900
175×65×H55

11
ストッカー・裏漉し類
ストフ漉し類



⑨マルチグラター 285400 ¥3,700 **95**
商品コード
クリア 5952480
レッド 5952490
200×90
●万能タイプ。野菜、チョコ、チーズなどマルチにご使用いただけます。



⑩ファイングラター 285401 ¥3,500 **95**
商品コード
クリア 5952500
レッド 5952510
285×70
●細目、粉状、スリオロシなど



⑪ダブルエッジグラター 285402 ¥3,500 **95**
商品コード
クリア 5952520
レッド 5952530
285×70
●粗目、リボン状、千切りなど



⑫シェービンググラター 285403 ¥3,000 **95**
商品コード
クリア 5952540
レッド 5952550
320×45
●野菜、果物など便利なスライサー

12
オーブンウェア類
テリカブレート類



⑬モンタナチーズナイフ 241334
8683100 ¥7,200
100×230(刃渡り140)

13
蒸し器・セイロ類
和食料理道具類



⑭ボスカチーズナイフ デラックス **95**
7535020 ¥3,400
刃:120 全長:250
材質:刃/ステンレス、ハンドル/木製
●オランダの代表的なチーズのゴーダなどの大型チーズをカットするジャンボカッターの小型版
●お客様の目の前でチーズをカットしてサーブしてください。



⑮ボスカデザートスライサー **91**
7535010 ¥2,300
幅:80 全長:280
材質:刃/ステンレス、ハンドル/木製
●スライサー部分でハードチーズをスライス、両側の面は大きな波型と細かい波型になっていきますので、セミハードチーズのカットナイフとしてお使い下さい。また、先端部分はカットしたチーズをお皿に盛り付け用としてお使いください。

RÖSLE  ドイツ



- ⑯レズレー 18-10
⑯16 チーズスライス 12738 **91** ⑯18 パルメザンナイフ 12725 **91**
5200200 ¥4,200 5200000 ¥4,800
55×240 25×160(刃渡り:60)
- ⑯17 チーズナイフ 12724 **91**
5200100 ¥5,200
全長:240(刃渡り:160)

14
和食料理道具類
抜型類



⑳ヴォストフ チーズナイフ **99**
刃渡り 全長 g 背厚 商品コード 価格
4800 12cm 246 82 1.7 3193300 ¥8,700
4802 18cm 335 162 2.0 3193400 ¥13,200



㉒ツヴィリング チーズスライサー **91**
39709
8019200 ¥1,500
全長:235



㉓チリス チーズスライサー **91** 
ZS-11800
3529000 ¥2,200
220×85×H27
材質:取っ手 / ABS樹脂
刃 / ステンレス
調整ローラー / 亜鉛合金
厚み調整板 / ナイロン



㉔YA ロイヤル 18-8 チーズスライサー
6583900 ¥3,830
幅:75 全長:220
重量:86g

15
庖丁・砥石類
庖丁差し類

16
まな板類

●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木製チーズスライサー
硬質チーズ用

7534900 ¥29,000
外寸:300×105×H100
重量:1.45kg 材質:木製
●ハードタイプチーズ(エメンタル・スプリン等)のスライスにご使用ください。長い方の足をテーブルの端に引っかければ、スライスの時に本体がずれません。



②ボスカ ジョール
チーズスライサー

7535000 ¥13,500
外寸:φ200×H150
重量:700g
材質:台部/木製
軸・ハンドル部/ステンレス
●ハードタイプチーズ(テドモア等)を花びらのようにスライスできます。



③ボスカ ジョール
(大理石仕様)
チーズスライサー

7539400 ¥16,000
外寸:φ220×H150
重量:620g
材質:台部/木
軸/スチール



④T 18-8 チーズボード

0700600 ¥4,000
外寸:130×250

⑤並 チーズカッター

120 0700900 ¥230



⑥モッツアレラ
チーズカッター

48565 ¥700
φ145×H28
材質:ABS樹脂
●柔らかいモッツアレラチーズもきれいにカット

チーズ用セラファン



| 商品コード | 価格 |
|-------------------------|-----------------|
| ⑦チーズゼロ 340XS 1000枚入 | 1140600 ¥17,500 |
| ⑧ブルーチーズゼロ 320DMS 1000枚入 | 1140700 ¥13,000 |

225×330
材質:ニトロセルロース
●⑦チーズゼロは両面防湿タイプ
●⑧ブルーチーズゼロは片面防湿タイプ、吸収する面にチーズを乗せます。
●防臭・防湿を追求したセラファンです。チーズの匂いを外に移さず、冷蔵庫の臭い移りを防ぐ性能は湿気や乾燥からもチーズを守ります。
●接着範囲が広く、低音接着が可能で、取扱いも大変楽です。
●プラスチックフィルムと違い帯電性がなく、ほこりを吸い寄せないのも、セラファンの特徴です。
●有機分解して土に戻る自然にやさしいフィルムです。
●チーズから遊離するホエーを吸収し、且つ相対湿度をコントロールします。



⑨プリンスキャッスル
バタースプレッダー 50

4951800 ¥24,000
外寸:163×177×H128 ローレル部:φ130
本体の中に溶かしたバターを入れます。本体をグリドルの上、またはお湯の中に入れてバターを溶かした状態に保持します。あとはパンをローラーの上で流すようにスライドしてください。バターがスピーディーにパンの表面に付きます。また、ハンバーガーなどのケチャップ、ピザソースなどにもご利用できます。



チーズ切ナイフ

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----|-----|-----|-----|-------------|--------|
| ⑩大 | 180 | 310 | 125 | 1.6 0606500 | ¥4,300 |
| ⑪小 | 105 | 210 | 54 | 1.2 0606600 | ¥1,350 |

刃部:ステンレス鋼

⑫木柄 チーズナイフ

5851500 ¥730
全長:190 刃渡:85

⑰木柄 チーズナイフ
(カッター仕上)

0347600 ¥1,000
全長:230 刃渡り:120



⑬ビクトリノックス
チーズナイフ 51363 11cm

7349200 ¥1,300
全長:215 刃渡:110

⑭オランダ型
チーズ切ナイフ 小

5851400 ¥700
全長:190 刃渡:80

⑮文明銀丁 チーズ切ナイフ

| 刃渡 | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| 137 | 260 | 50 | 1.8 | 3514500 | ¥3,700 |

※モリブデン・バナジウム鋼



⑯ヴォストフ SP
チーズカッター 3112

2743400 ¥3,300
全長:255

⑰ヴォストフ
バタースプレッダー
ナイフ 4170

2744900 ¥4,100
全長:220

⑱WM チーズ&
バターカーラー 3110

3525500 ¥1,200
全長:150



⑲ヴォストフ SP
バターローラー 4214

2743000 ¥2,700
全長:190

⑳マトファー バターカーラー
20611

0701200 ¥4,000
全長:170

㉑バターマルメ

0701300 ¥1,900
全長:85×205

㉒WM チーズスライサー 8311

4046700 ¥2,800
全長:260

ホットケーキなどにおすすめ



㉓18-8 らくらくバターカッター TF2

5040110 ¥2,500
230×100×H20
●バターが一度に20等分に切れます!
●200gのバターなら一切れ約10g。お菓子やパンづくりの分量の目安になります。



㉔カットできちゃうバターケース ST-3005

7805000 ¥1,500
165×95×H68

㉕バターカッティングケース ST-3006

7805010 ¥2,000
167×95×H102

材質:フタ/ポリエチレン(耐熱-30℃~80℃)
ワイヤープレート/ABS樹脂(耐熱-30℃~80℃)
ケース/AS樹脂(耐熱-30℃~70℃)
ワイヤー/18-8
●フタをギュッと押すだけで手を汚さずに、バターを約5gに薄切りカットできます。
●カットしたバターはケースごと、そのまま冷蔵庫にストックできます。
●ST-3006は450gのバターを10gのプロックにカットできます。

面倒な作業もグーンとスピードアップ

ハンディタイプ電動うろこ取り機
うろこ取り名人

- 小型軽量で疲れず、速く作業できる。(女性にも好評)
- 鯛、ひらめ、カレイ、キス、アジなど、どんな魚もOK
- 腹底、頭部まできれいに仕上げる。

17 レードルトンク・ホイッパー
18 調理小物
11 ストッカー・裏漉し類
12 オーブンプレート・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
15 庖丁・砥石

① 電動 うろこ取り機 F-SR 91

4253400 ¥120,000
ホテル・レストラン・仕出屋・宴会場などの面倒なうろこ取り作業もグーンとスピードアップ
左右回転、スピード調整ができますので魚の大・小を選びません。

| | | | |
|------|--------------|-----------|----------------|
| (本体) | | (コントローラー) | |
| サイズ | φ65×255 | サイズ | 110×180×90 |
| 回転数 | 500~1,250rpm | 入力 | AC100V 50/60Hz |
| 重量 | 550g | 出力 | DC12V |
| 入力 | DC12V | | |
| 出力 | 5W(1,250rpm) | | |

② 電動 うろこ取り HS-10S 91



7238900 ¥160,000
本体寸法:φ34×165(重量430g)
電源ドライバー寸法:
130×265×H120(重量1.4kg)
電源:AC100V(モーター電圧 DC24V)
回転数:0~5,500rpm(可変モーター)
ケーブル長さ:5m

光触媒加工(金具部)で衛生的!

料理人が考え創りあげた
次世代型うろこ取り

③ 飛び散らないうろこ取り SG-204

7352730 ¥2,500
サイズ:33×全長220
材質:頭/18-8ステンレス
(二酸化チタン皮膜加工)
柄/ブナ材
●うろこが飛び散らず、取れたうろこが収納BOXに入るので作業後の掃除が簡単です。

④ 業務用 テーパー形 うろこ取り SG-302

7352710 ¥1,100
刃の部分:60×35 全長:200
材質:真鍮
●金具の外刃にテーパーを付けてあるので、うろこの間に入りやすくなっています。

⑤ 業務用 テーパー形 羽根付うろこ取り SG-206

7352720 ¥1,450
刃の部分:45×45(羽根含む) 全長:190
材質:真鍮
●金具の外刃にテーパーを付けてあるので、うろこの間に入りやすくなっています。
●両サイドに付いた羽根が、取れたうろこが上方向へ飛び散るのを最小限に抑えます。

⑥ 鱗(うろこ)トル

5315700 ¥5,500
110×長さ210×H75
材質:高強度食品用ゴム(芯18-8)
●一度に大量のうろこが飛び散る事なく綺麗に取れます。
●大きな魚、小さな魚幅広い魚に対応します。

⑦ 18-8 うろこ取り 銀鱗

3316100 ¥3,500
φ85×全長225
●従来のものでは難しかった、ヒラメやハマチ等の粘りのある細かいうろこも手早くきれいに取り除くことができます。
●独自の設計でうろこが飛び散らず、身を傷つけにくくなっています。

⑧ 18-8 うろこ取り (9981-518)

2300000 ¥1,000
全長:208

⑨ うろこ取り(カバー付) DH-3016 91

1133300 ¥800
全長:212
材質:本体/ステンレススチール
カバー/ポリプロピレン
●うろこの飛びにくいカバー付ステンレス一体型なので洗いやすく衛生的

⑩ レズレー うろこ取り 12749 91 ドイツ

5128000 ¥3,500
全長:210 刃の幅:5mm
材質:18-10ステンレス

⑪ 18-8 セフティー 魚のうろこ取り SFU-01

8227500 ¥600
全長:191
●力をいれなくても、皮を傷つけることなくラクらくうろこが取れます。
●シンプル構造で、うろこが詰まらず簡単に洗えますので、とても衛生的です。



⑫ 真鍮 うろこ取り

| | 刃の部分 | 全長 | 商品コード | 価格 |
|---|-------|-----|---------|------|
| 大 | 60×35 | 200 | 0715600 | ¥650 |
| 中 | 50×25 | 180 | 0715700 | ¥620 |
| 小 | 45×24 | 170 | 0715800 | ¥590 |

⑬ 18-8 イモノ うろこ取り

| | 刃の部分 | 全長 | 商品コード | 価格 |
|---|--------|-------|-------------|--------|
| 大 | SG-103 | 63×35 | 198 7352600 | ¥1,700 |
| 小 | SG-104 | 49×24 | 180 7352700 | ¥1,500 |

ワイヤーブラシ

| | ワイヤー部分 | 全長 | 商品コード | 価格 |
|-----|--------|-----|---------|------|
| ⑭ 細 | 85×15 | 270 | 0844300 | ¥210 |
| ⑮ 太 | 88×29 | 240 | 0844400 | ¥380 |

ブラシ部:18-8ステンレス

⑭ 共柄 うろこ取り

8018500 ¥300
刃の部分:65×35
全長:180
材質:鉄(クロームメッキ)

⑮ 丸石 うろこ取り

0715900 ¥1,850
全長:210
材質:鉄(クロームメッキ)

⑯ ウロコ取り ウロコトレール 91

4253800 ¥800
90×50×H50
ナイロン樹脂

⑰ WM スケールスキナー(うろこ取) 6500

4048000 ¥2,600
全長:210



⑳ EBM 18-8 ふぐのわた缶

| | 商品コード | 価格 |
|----------------|---------|--------|
| 18cm φ180×H180 | 0507400 | ¥7,200 |
| 20cm φ200×H200 | 0507500 | ¥8,900 |

※ふぐのわた缶には錠を必要とします。

㉑ 南京錠(フグのカギ)

3082100 ¥1,200



18-0 骨抜き

| | 全長 | 刃の幅 | 商品コード | 価格 | |
|-----|------|-----|-------|---------|------|
| ①東型 | 3寸 | 90 | 10mm | 8214000 | ¥270 |
| | 3.5寸 | 105 | 13mm | 0716210 | ¥350 |
| | 4寸 | 120 | 13mm | 0716310 | ¥400 |
| | 4寸 | 120 | 13mm | 0716410 | ¥300 |
| ②西型 | 3寸 | 90 | 10mm | 8214100 | ¥300 |
| | 3.5寸 | 105 | 13mm | 0716410 | ¥450 |
| | 4寸 | 120 | 13mm | 0716510 | ¥500 |

③18-0 上物 骨抜き

| | 刃の幅 | 商品コード | 価格 | |
|------|-----|-------|---------|------|
| 3.5寸 | 105 | 18mm | 0716600 | ¥750 |
| 4寸 | 120 | 18mm | 0716700 | ¥830 |



⑫18-0 先曲 ピンセット

| | 商品コード | 価格 |
|--------|---------|------|
| 12.5cm | 0719300 | ¥140 |
| 15cm | 0719400 | ¥260 |
| 18cm | 4875900 | ¥320 |
| 21cm | 4876000 | ¥550 |

⑩はもはさみ SK-4049

3554400 ¥12,000
全長370×刃長200
材質:身材/特殊ステンレス刃物鋼
ハンドル材/サーモプラスチック
●鋭い歯を持つ危険な鱈(はも)もこれなら安心



⑳EBM 18-8 目打ち

0716900 ¥900
全長:145

㉑EBM 18-8 T型 目打ち

0717000 ¥1,100
全長:145

㉒18-0 木柄 くじり

| | 商品コード | 価格 | |
|---|-------|---------|------|
| 大 | 140 | 3542210 | ¥960 |
| 小 | 110 | 3542310 | ¥520 |

㉓ウナギのツメ

| | 商品コード | 価格 |
|--------|---------|------|
| 大 親指用 | 0717200 | ¥780 |
| 中 中指用 | 0717300 | ¥640 |
| 小 人差指用 | 0717400 | ¥640 |

EBM 18-8
ウナギタレカケ

| | 商品コード | 価格 |
|------|---------|--------|
| ㉔3本口 | 4819400 | ¥1,600 |
| ㉕4本口 | 4819500 | ¥1,850 |

容量:40cc 全長:270



⑬ステンレス 骨抜き名人 HSB-7S

7238700 ¥8,800
全長:126
●従来の1/10~1/20以下の程度の軽い力で疲れが少なく、早く作業ができます。
●独自の刃先で、骨が途中で切れる事はありません。



⑰魚の内臓取り ササラ

5303530 ¥800
全長:190
重量:30g
●ポリプロピレン製、衛生的です。

⑱手振り鈴

| | 商品コード | 価格 |
|--------|---------|--------|
| 10cm | 0721400 | ¥7,900 |
| 11cm | 0721500 | ¥8,200 |
| 12.5cm | 0721600 | ¥8,500 |
| 15cm | 0721700 | ¥9,700 |



㉖ステンレス 魚カギ

| | 商品コード | 価格 |
|------|---------|--------|
| 30cm | 6420600 | ¥6,100 |
| 36cm | 6420800 | ¥6,800 |
| 39cm | 6420900 | ¥7,400 |
| 45cm | 6421000 | ¥7,800 |
| 60cm | 6421100 | ¥8,400 |

●ステンレス製でさびにくく、ゴム製グリップで、すべりにくい加工になっています。

㉗木柄 ステンレス 唐津鉤

| | 商品コード | 価格 |
|------|---------|---------|
| 30cm | 1232800 | ¥4,400 |
| 33cm | 1232810 | ¥4,600 |
| 36cm | 1232820 | ¥4,700 |
| 39cm | 1232830 | ¥5,000 |
| 42cm | 1232840 | ¥5,400 |
| 45cm | 1232850 | ¥5,700 |
| 54cm | 1232860 | ¥7,700 |
| 60cm | 1232870 | ¥8,100 |
| 75cm | 1232880 | ¥9,700 |
| 90cm | 1232890 | ¥11,000 |

㉘鉄 魚カギ

| | 商品コード | 価格 | |
|------|-------|---------|--------|
| 尺 | 300 | 0717700 | ¥2,900 |
| 尺1 | 330 | 0717800 | ¥3,000 |
| 尺2 | 360 | 0717900 | ¥3,200 |
| 尺3 | 390 | 0718000 | ¥3,300 |
| 尺4 | 420 | 0718100 | ¥3,400 |
| 尺5 | 450 | 0718200 | ¥3,700 |
| 尺6 | 480 | 0718300 | ¥4,000 |
| 尺7 | 510 | 0718400 | ¥4,300 |
| 尺8 | 540 | 0718500 | ¥4,500 |
| 尺9 | 570 | 0718600 | ¥4,900 |
| 2尺 | 600 | 0718700 | ¥5,000 |
| 2尺5寸 | 750 | 0718800 | ¥6,500 |
| 3尺 | 900 | 0718900 | ¥7,600 |

㉙ステンレス 骨抜き達人II

8436310 ¥3,000
全長:120
●軽い力ですばやくきれいに骨が抜ける。
●小魚などの中骨・腹骨抜きに。
●鮭などのピンボーン抜きに。
●細い先端で身切れせず美しい仕上り。
●握りやすく、疲れにくい人間工学に基づいたデザイン



〈完全焼入軽量仕上げ〉



⑩銀の爪 パートI

6103300 ¥1,700
全長:108
材質:ステンレス鋼(420J2)
●フキ、焼きナス等の皮むき、魚の骨抜きや皮はぎ、イチゴ、トマト等のヘタ取りにご使用できます。

⑪銀の爪 パートII

6103500 ¥1,850
全長:108
材質:ステンレス鋼(420J2)
●窓があるので遠くで見え、目づまりしません!
●ニンニクの皮を切ったり、むいたり、ジャガイモの芽取り、イチゴ、トマト等のヘタ取りに最適です。



⑮銀の爪 魚ツッパ

3565000 ¥3,800
全長:155
●中アジが約30秒、豆アジなら約10秒で三枚おろしができます。
●面倒なイカの皮剥も皮を挟んで引っ張るだけの簡単作業です。
●水を使わず、魚をおろすことができるのでキッチン周りを汚さず後始末が簡単です。

⑲活魚用 玉網 長三角形

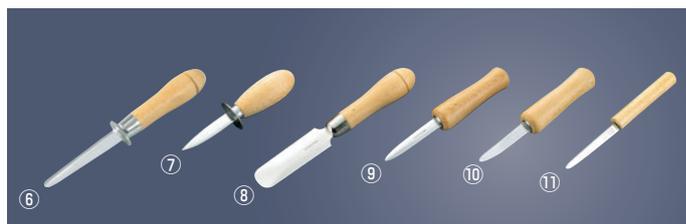
| | 全長 | 商品コード | 価格 | |
|------|----------|-------|---------|---------|
| 28cm | 280×280× | 840 | 3542700 | ¥10,000 |
| 33cm | 330×330× | 1,080 | 3542800 | ¥12,000 |
| 40cm | 400×400× | 1,150 | 3542900 | ¥14,200 |

材質:網/ナイロン 柄/アッシュ材
※写真と商品が多少異なる場合がございます。



17
レードルトンダグ・
ホイッパー

- ① **EBM** ステンレス ハマムキ
全長:190 0714700 ¥770
- ② **EBM** ステンレス カキムキ
全長:190 0714800 ¥770
- ③ **EBM** ステンレス ミル貝ムキ
全長:220 0714900 ¥900
- ④ **EBM** 鉄 ハマムキ
全長:180 0714400 ¥460
- ⑤ **EBM** 鉄 ミル貝ムキ
全長:220 0714600 ¥480



オイスターナイフ

- | | 全長 | 商品コード | 価格 |
|----|-----|---------|------|
| ⑥大 | 210 | 0715000 | ¥900 |
| ⑦小 | 150 | 0715100 | ¥600 |
- 材質:ステンレス
- ⑧ **木柄** アワビヘラ
全長:210 4253500 ¥3,000
材質:ステンレス

TOP オイスターナイフ

- | | 全長 | 商品コード | 価格 |
|----|-----|---------|------|
| ⑨直 | 172 | 4253600 | ¥560 |
| ⑩曲 | 172 | 4253700 | ¥580 |
- 材質:ステンレス
- ⑪ **木柄** アサリムキ
全長:167 0715200 ¥900
材質:ステンレス

11
ストッカー・裏渡し・
スリッパ類

- ⑫ **EBM** 鉄 ホタテ貝ムキ
全長:210 0715300 ¥1,100
- ⑬ ステンレス 帆立貝ムキ
全長:210 5713400 ¥900
- ⑭ 18-0 貝割り
全長:227 5713500 ¥2,100



- ⑮ 18-8 黒柄 赤貝ムキ
全長:195 6585900 ¥1,750
- ⑯ 18-8 黒柄 ミル貝ムキ
全長:255 6586100 ¥1,900
- ⑰ 18-8 黒柄 ハマムキ
全長:220 6586000 ¥1,750
- ⑱ 18-8 黒柄 ホタテ貝ムキ
全長:210 6586200 ¥1,900
- ※⑮～⑱ハンドル=フェノール樹脂



- ヴォストフ カキ割り 刃** 
- | | 全長 | 商品コード | 価格 |
|---|------|-------------|--------|
| ⑲ | 4281 | 160 2741800 | ¥7,100 |
| ⑳ | 4284 | 170 2742000 | ¥7,400 |

12
オーブンウェア・
デリカプレート類

- ⑳ 18-8 オイスターナイフL
(9981-704)
全長:227 3792900 ¥1,100



- ㉑ 18-8 オイスターナイフ
(9981-145)
全長:201 2300300 ¥1,000



- ㉒ 片刃 貝割りナイフ
全長:184 0174600 ¥520
材質:ステンレス



- ㉔ ステンレス カキナイフ
全長:190 2758200 ¥240
- ㉕ ステンレス カニナイフ
全長:160 2758300 ¥300

13
蒸し器・セイロ類

- ㉖ 18-0 松島型 カキムキ
108×182 6198500 ¥1,100



- ㉗ ウニ割器 ウニくん
全長:240 6461900 ¥6,400



- ㉘ ウニスプーン
全長:205 6464500 ¥1,200
重量:約38g



- ㉙ サザエのつぼ焼取り
(大小2本セット)
3554300 ¥480
大/全長66 小/全長55
材質:鉄 クロームメッキ
●回して引き抜くと簡単にとる
ことができます。

14
和食料理道具・
抜型類15
庖丁・砥石・
庖丁差し類16
マネ板類



おいしいお肉の手助けに
Super-Tendermatic

- あらゆる種類の骨抜き肉をわずかの時間でやわらかくします。肉をカット又はスライスすることなく厚さ11cm、幅25cmまでブロック肉のままテンダースライスできます。
- 肉を硬くしている結合組織を544本(34列)の薄い特殊ステンレス強靱刃にて肉をいためることなく切断します。
- 肉の自然色、肉汁等を通常以上に損やしません。

① **ジャカード スーパーテンダー マチック H型**

6394600 ¥420,000
幅424×奥行403×高さ(ハンドル含)950
重量:20kg
シートテーブル:幅245×長さ762



ジャカード ニューミート テンダライザー

| 刃 | 商品コード | 価格 |
|--------|--------|-----------------|
| ②1枚刃仕様 | 15列×1枚 | 6424800 ¥4,500 |
| ③3枚刃仕様 | 15列×3枚 | 6424900 ¥12,000 |

外寸:150×47×H115
材質:本体 / ABS樹脂
刃 / ステンレス
※本体から刃の部分を簡単にとりはずせます。



ジャカードミート テンダライザー

| 刃 | 商品コード | 価格 |
|---------|--------|-----------------|
| ④16本刃仕様 | 16列×1枚 | 6421900 ¥3,800 |
| ⑤48本刃仕様 | 16列×3枚 | 6422000 ¥10,000 |

外寸:145×105
替刃(1枚) 0735731 ¥1,850



⑥ **キングミート テンダー**

0735800 ¥14,800
160×35×H115
刃:16列×3枚



⑦ **ミートソフター**

0735600 ¥2,200
130×130
刃:8列×1枚



⑧ **木柄 ミートローラー**

0735500 ¥550
幅50×全長180



⑨ **お肉の筋切器 スジキリー番 NSI-01**

7307900 ¥1,000
24×62×H147
材質:本体 / ABS樹脂
刃 / 18-8ステンレス
●ワンタッチで分解、洗うのに便利です。



⑩ **EBM 丸型 肉押え**

8019000 ¥8,000
外寸:180×100
重量:1.9kg
材質:鉄鋳物
(クロームメッキ)
※板厚:6mm



⑪ **ベーコンプレス 丸型 A-146**

7486010 ¥4,000
外径:φ220×H80
重量:1.3kg 材質:鉄鋳



⑫ **肉押え**

| 板外寸 | kg | 商品コード | 価格 |
|------------|-----|---------|--------|
| 大 210×150 | 2.3 | 0735900 | ¥7,000 |
| 中 180×135 | 1.8 | 0736000 | ¥6,600 |
| 小 150×135 | 1.5 | 0736100 | ¥6,200 |
| ミニ 130×100 | 1.0 | 0738600 | ¥3,800 |

材質:鉄鋳物(クロームメッキ)
※板厚:6mm



⑬ **ベーコンプレス 角型 格子柄 A-148**

6284910 ¥3,800
229×130×H60 重量:1.3kg
材質:鉄鋳
●ベーコンや肉を軽く押さえて表面を早く焼くことで肉の旨みを閉じ込め、美味しく焼き上げます。
●余分な油が抜け、ベーコンもカリカリに美味しく焼けます。



⑭ **ベーコンプレス 角型 A-147**

6284920 ¥3,000
170×100×H83
重量:0.8kg
材質:鉄鋳



ヴォストフ ステンレス ミートハンマー

| | 全長 | 重量 | 商品コード | 価格 |
|---|------|------------|--------|-----------------|
| ⑮ | 4701 | 86×140 310 | 1,170g | 7307700 ¥39,600 |
| ⑯ | 4702 | 90×138 317 | 1,350g | 7307800 ¥36,000 |



肉たたき

| | 全長 | 重量 | 商品コード | 価格 |
|------|-------|----------|---------|--------|
| ⑰平型 | 80×65 | 210 520g | 0734500 | ¥2,400 |
| ⑱ギザ型 | 80×60 | 210 520g | 0734600 | ¥2,400 |

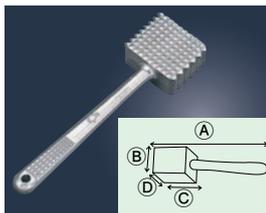
材質:鉄鋳物

⑲ **ミートハンマー No.446**

0734900 ¥1,800
55×55×全長250 重量:380g
材質:アルミダイキャスト

⑳ **レズレー ミートハンマー 12820**

5200700 ¥6,000
φ50 全長:280 重量:380g
材質:18-10ステンレス



⑳ **アルミダイキャスト 四面式 ミートハンマー XL**

8460100 ¥3,620
A250 B72 C68 D47
重量:650g



㉑ **アルミ 肉たたき角型 (両面)**

0040910 ¥1,800
全長:250
幅(頭):58×58
重量:430g
材質:本体 / アルミダイキャスト
ハンドル / サントブレーン



㉒ **肉たたき 丸型**

0735000 ¥640
φ33 全長:205
重量:180g
材質:アルミダイキャスト

㉓ **WM ミートハンマー 6210**

4047800 ¥2,700
全長:220 重量:250g
材質:アルミダイキャスト

㉔ **WM ミートハンマー 6200**

8024700 ¥5,400
全長:245 重量:440g
材質:アルミダイキャスト

㉕ **WM ミートハンマー 6210**

| | 全長 | 商品コード | 価格 |
|-------|-----|---------|--------|
| 大 φ60 | 330 | 0735100 | ¥1,200 |
| 小 φ42 | 300 | 0735200 | ¥800 |

㉖ **木槌**

17
ホイルパー
レードルトンク

18
調理小物

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・拔型類

15
庖丁・砥石・庖丁差し類

16
マナ板類

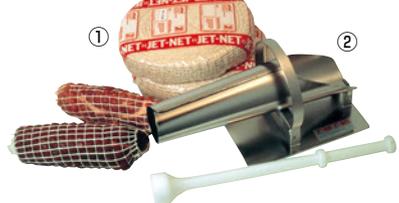
JetNet JET-HORN®

(実用新案・商標登録済)
ジェットネット
ジェットホーン



ジェットネットは安心と信頼のブランドです。

ジェットネットは全てアメリカ・ジェットネット社が製造しているネットです。耐熱性、安全性には絶対の自信を持っています。ジェットネットは滅菌処理されていますので、芽胞菌等の細菌、カビの心配はありません。



① ネットをホーンにかぶせて、たくしあげます。 ② ホーンの前から2cm余り残して切り ③ 肉をホーンの後ろから押し入れ ④ 付属の突き棒で押し出します。 ⑤ ネットを切って出来上がりです。

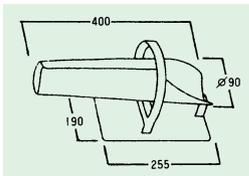
① ジェットネット (1ロール)

| 3LNS | | 5LNS | |
|------------|---------|------------|---------|
| 商品コード | 価格 | 商品コード | 価格 |
| 12 8074500 | ¥8,000 | 10 6394700 | ¥6,900 |
| 14 8074600 | ¥8,700 | 12 6394800 | ¥7,300 |
| 16 8074700 | ¥9,200 | 14 6394900 | ¥7,800 |
| 18 8074800 | ¥10,300 | 16 6395000 | ¥8,800 |
| 20 8074900 | ¥11,600 | 18 8075600 | ¥9,700 |
| 22 8075000 | ¥12,600 | 24 8075800 | ¥12,800 |
| 32 8075400 | ¥18,000 | 32 8076100 | ¥16,000 |

3LNSタイプ:50m巻 3LNS 12 この12という数字は、縦糸が12本あるということです。
5LNSタイプ:46m巻 5LNS 12

② ジェットホーン

| 商品コード | 価格 |
|---------------|----------|
| JH-10 8076200 | ¥47,000 |
| JH-20 6395100 | ¥47,000 |
| JH-30 8076300 | ¥60,000 |
| JH-40 8076400 | ¥97,000 |
| JH-50 8076500 | ¥123,000 |



ポリエステルネット

③ ジェットネット ポリネット

| 商品コード | 価格 |
|------------------|--------|
| P3LNS12 1238600 | ¥4,600 |
| P5LNSV12 1238710 | ¥4,300 |

50m巻
材質:ポリエステル

| ネット番手 | ネットタイプ | | 適合肉重量 | 適合ジェットホーン |
|-------|--------------|-----------------------|------------|-----------|
| | 3LNS | 5LNS | | |
| 10 | | ミニ焼豚 | 300g~400g | JH10 |
| 12 | | 焼豚・ローストビーフ | 400g~600g | JH20 |
| 14 | | | 500g~700g | |
| 16 | | | 600g~800g | |
| 18 | | ポレンス・ロースハム・ローストビーフ など | 700g~900g | JH30 |
| 20 | | | 750g~950g | |
| 22 | | | 800g~1kg | JH40 |
| 24 | | | 900g~1.5kg | |
| 32 | ポレンス・ローストビーフ | ローストビーフ | 2kg~3kg | JH50 |

| ジェットホーン | 適用ネット | 主な用途 |
|----------------------|------------------------|-----------|
| JH-10(φ 5.0~7.0cm) | 3LNS12 | チキン 焼豚 |
| JH-20(φ 6.5~9.5cm) | 3LNS14~16 5LNS12~16 | |
| JH-30(φ 8.5~12.5cm) | 3LNS18~20 5LNS16~18 | ローストビーフ |
| JH-40(φ 9.0~20.0cm) | 3LNS20~28 5LNS18~24 | ポレンス ラックス |
| JH-50(φ 10.0~24.0cm) | 3LNS28~32 5LNS24~32 | |

ネットマン・デリネット

焼豚、ローストビーフに。



④ ネットマンⅢ

| 商品コード | 価格 |
|---------------------|---------|
| 10型 φ6~9cm 0944200 | ¥41,000 |
| 20型 φ7~10cm 0944300 | ¥41,000 |
| 30型 φ9~11cm 0944400 | ¥52,000 |

外寸:390×190×H190
材質:ステンレス
●筒部に0.8mm厚の高級ステンレスを使用した、壊れにくく使い易いネットがけ補助具です。
●表面には指先がはつかないプラスト処理がほどこされています。



デリネット (ポリエステル)

| ⑤ 荒目タイプ 50m巻 | 肉の直径の目安 | 適合ネットマン | 商品コード | 価格 |
|--------------|---------|---------|---------|--------|
| P5-8R | 5~9cm | 10型 | 0938110 | ¥3,150 |
| P5-10R | 6~11cm | 10・20型 | 0938210 | ¥3,350 |
| P5-12R | 7~13cm | 20・30型 | 0938220 | ¥3,600 |
| P5-14R | 8~15cm | 20・30型 | 0938230 | ¥4,000 |
| P5-16R | 9~17cm | 30・40型 | 0938310 | ¥4,350 |
| P5-18R | 11~20cm | 30・40型 | 0938320 | ¥4,800 |

| ⑥ 細目タイプ 50m巻 | 肉の直径の目安 | 適合ネットマン | 商品コード | 価格 |
|--------------|---------|---------|---------|--------|
| P3-10R | 4.5~8cm | 10型 | 0938410 | ¥4,050 |
| P3-12R | 5~9.5cm | 10・20型 | 0938420 | ¥4,550 |
| P3-14R | 6~11cm | 20・30型 | 0938430 | ¥4,900 |
| P3-16R | 7~13cm | 20・30型 | 0939110 | ¥5,250 |
| P3-18R | 8~15cm | 30・40型 | 0939120 | ¥5,550 |

※ポリエステル製デリネットの耐熱性は綿ネットと同等です。ISO9002工場で生産されている世界最高品質の食肉用ネットです。

デリネット (綿)

| ⑦ 荒目タイプ 46m巻 | 肉の直径の目安 | 適合ネットマン | 商品コード | 価格 |
|--------------|---------|---------|---------|--------|
| 10/5EX-SP | 5~8cm | 10型 | 0939200 | ¥5,100 |
| 12/5EX-SP | 7~10cm | 20型 | 0939300 | ¥5,800 |
| 18/5EX-SP | 10~15cm | 30型 | 0939400 | ¥8,900 |

| ⑧ 細目タイプ 50m巻 | 肉の直径の目安 | 適合ネットマン | 商品コード | 価格 |
|--------------|---------|---------|---------|---------|
| 10/3EX-ZA | 5~8cm | 10型 | 0939600 | ¥6,500 |
| 12/3EX-ZA | 7~10cm | 20型 | 0939700 | ¥7,400 |
| 18/3EX-ZA | 10~15cm | 30型 | 0939800 | ¥11,400 |

●綿製デリネットは伝統的な風合をそのままに、厳密な品質管理のもと生産されている定番製品です。勿論全種類とも滅菌処理済

広東料理用調理道具



| | | | |
|--------------|--------------|---------|--------|
| ⑨ 木柄 皮むき | 全長 | 商品コード | 価格 |
| | 2号 188 | 6018600 | ¥2,800 |
| | 3号 164 | 6018700 | ¥1,560 |
| ⑩ 琵琶鴨用フォーク | 全長:670×幅:180 | 商品コード | 価格 |
| | | 6018800 | ¥3,850 |
| | フォーク部:490 | | |
| ⑪ 北京ダック用 フック | 全長:375 | 商品コード | 価格 |
| | | 6018900 | ¥1,000 |
| | フック部:220 | | |
| ⑫ 焼豚用 フック 縦型 | 全長:290 | 商品コード | 価格 |
| | | 6019000 | ¥1,000 |
| | フック部:140 | | |

| | | | |
|--------------|----------|---------|--------|
| ⑬ 焼豚用 フック 横型 | 全長:410 | 商品コード | 価格 |
| | | 6019100 | ¥1,100 |
| ⑭ 鶏用フック | 全長 | 商品コード | 価格 |
| | 7インチ 185 | 6019200 | ¥240 |
| | 6インチ 165 | 6019300 | ¥240 |
| ⑮ 焼豚用ハンガー | 全長:168 | 商品コード | 価格 |
| | | 6019400 | ¥1,200 |
| | 幅:107 | | |
| ⑯ ポーク用刺し針 | 全長:630 | 商品コード | 価格 |
| | | 6019500 | ¥600 |

| | | | |
|-------------|--------|---------|--------|
| ⑰ 刺し針 (5本入) | 全長:145 | 商品コード | 価格 |
| | | 6019600 | ¥600 |
| ⑱ 焼肉用刺し針 | 全長:170 | 商品コード | 価格 |
| | | 6019700 | ¥2,020 |
| ⑲ 手鉤長型 | 全長:410 | 商品コード | 価格 |
| | | 6019800 | ¥1,680 |
| ⑳ 手鉤 T型 | 全長:180 | 商品コード | 価格 |
| | | 6019900 | ¥2,900 |

EBMたこ糸ホルダーが全て解決
衛生的で作業性もUP

- ポビン巻・玉巻・バンダー巻と、全てのたこ糸にご使用いただけます。
- 最大φ125×H130mmまでのたこ糸が入ります。



① **EBM 18-8**
たこ糸ホルダー
テーブルモデル

3537800 ¥3,500
外寸:φ135×H176
●底に重りが着いておりまして、少々揺れても倒れません。



② **EBM 18-8**
たこ糸ホルダー
マグネットモデル

3537900 ¥3,500
外寸:φ135×H176
●調理戸棚等にマグネットでしっかり固定出来ます。
※安全性を考えて必ず取付場所の確認をお願いいたします。



③ **EBM 18-8**
たこ糸ホルダー
壁固定モデル

3538000 ¥3,500
外寸:φ135×H176
●作業のしやすい所にネジでしっかり固定できます。



たこ糸
④ **カード巻(100m巻)**

| 太さ | 商品コード | 価格 |
|-----------|---------|------|
| 4号 0.8mm位 | 6585200 | ¥290 |
| 5号 0.9mm位 | 6585300 | ¥320 |
| 6号 1mm位 | 6585400 | ¥350 |

⑤ **ポビン巻**

| 太さ | 商品コード | 価格 |
|-----------------|---------|------|
| 6号 165m巻 0.9mm位 | 0736810 | ¥950 |
| 8号 125m巻 1.2mm位 | 0736910 | ¥950 |
| 10号 95m巻 1.5mm位 | 0737010 | ¥950 |
| 12号 85m巻 1.7mm位 | 0737020 | ¥950 |
| 15号 65m巻 2.0mm位 | 4876110 | ¥950 |
| 20号 32m巻 2.8mm位 | 4876210 | ¥950 |

EBM たこ糸
⑥ **Vパック入**

| 太さ | 商品コード | 価格 |
|------------------|---------|------|
| 6号 170m巻 1mm位 | 6585500 | ¥830 |
| 8号 130m巻 1.2mm位 | 3543800 | ¥820 |
| 10号 100m巻 1.4mm位 | 3543900 | ¥820 |
| 12号 85m巻 1.6mm位 | 3544000 | ¥820 |

⑦ **バンダー巻**

| 太さ | 商品コード | 価格 |
|------------------|---------|--------|
| 6号 550m巻 1mm位 | 6585600 | ¥1,750 |
| 8号 430m巻 1.2mm位 | 3544100 | ¥1,750 |
| 10号 320m巻 1.4mm位 | 3544200 | ¥1,750 |
| 12号 280m巻 1.6mm位 | 3544300 | ¥1,750 |
| 15号 225m巻 1.9mm位 | 3543500 | ¥1,800 |
| 20号 160m巻 2.0mm位 | 3543600 | ¥1,800 |
| 30号 100m巻 3.0mm位 | 3543700 | ¥1,800 |



肉しばり用 伸縮糸

⑧ **BC600 1238910** ¥5,900
約408m(伸ばさない状態)
太さ:約3.4mm

⑨ **BC900 1238810** ¥5,900
約660m(伸ばさない状態)
太さ:約3.0mm
材質:ナイロン
※ISO9001を取得している高品質の肉しばり用の糸です。



⑩ **18-10 ピケ針**
全長:195 0737600 ¥1,480

18-10 チキン針

| 商品コード | 価格 |
|--------------|----------------|
| ⑪ 4mm 太 30cm | 0737700 ¥2,270 |
| 26cm | 0737800 ¥2,120 |
| 24cm | 0737900 ¥2,000 |
| ⑫ 3mm 細 20cm | 0738000 ¥1,470 |
| 18cm | 0738100 ¥1,440 |

ヴォストフ 18-10
チキン針

⑬ **4382 曲がり** 2743300 ¥1,400
全長:200

⑭ **ピケ針4380** 2743100 ¥840
全長:200

⑮ **チキン針4385** 2743200 ¥650
全長:180

⑯ **18-8 チキン針**

| 商品コード | 価格 |
|--------|----------------|
| 5寸 150 | 6056700 ¥860 |
| 6寸 180 | 6056800 ¥1,000 |
| 7寸 210 | 6056900 ¥1,200 |
| 8寸 240 | 6057000 ¥1,350 |
| 9寸 270 | 6057100 ¥1,620 |
| 尺 300 | 6057200 ¥1,900 |

⑰ **鉄 チキン針**

| 商品コード | 価格 |
|--------|----------------|
| 6寸 180 | 0736300 ¥1,500 |
| 7寸 210 | 0736400 ¥1,620 |
| 8寸 240 | 0736500 ¥2,050 |
| 9寸 270 | 0736600 ¥2,500 |
| 尺 300 | 0736700 ¥3,500 |

⑱ **18-8 肉さしパイプ**
全長:415 0737500 ¥8,000

⑲ **EBM 18-8 肉つり**

| 商品コード | 価格 |
|--------|----------------|
| 特大 210 | 0737100 ¥1,000 |
| 大 180 | 0737200 ¥950 |
| 中 150 | 0737300 ¥900 |
| 小 120 | 0737400 ¥850 |

φ7



⑳ **18-8 スモーク用 肉つり**
(太さ3mm)

| 商品コード | 価格 |
|-------|--------------|
| 12cm | 5558000 ¥300 |
| 10cm | 5558100 ¥300 |
| 8cm | 5558200 ¥300 |

18-8 北京ダック用 肉つりフック

| 針の長さ | 全長 | 商品コード | 価格 |
|------|---------|---------|--------|
| ⑳ A型 | 240×400 | 5558300 | ¥3,600 |
| ㉑ T型 | 355×218 | 5558400 | ¥3,600 |



㉓ **ゲフ 18-10 ミートクリップ**
全長85 8604400 ¥1,000
※6ヶ組



㉔ **マトファー ピケ針セット**
13本セット
8717200 ¥27,500



㉕ **サーモピンロースター**

| 全長 | 商品コード | 価格 |
|--------|---------|--------|
| ㉕大 400 | 2739300 | ¥5,500 |
| ㉕中 325 | 2739400 | ¥5,300 |
| ㉕小 275 | 2739500 | ¥5,000 |

ハンドル長さ:85
材質:18-10
●電子レンジ使用不可
●オープンで260℃以上使用不可



㉘ **ポップアップタイマー**
ローストビーフ用145S(200本)

φ12×H28 1156610 ¥14,000
●肉塊中にポップタイマーを差し込みます。肉の表面から3cmの肉中温度が63℃に達すると中心部分(オレンジ色)が飛び出して焼きあがった事を知らせてくれます。