

## コストも手間も大幅カット 調理機器充実のラインナップ

競争が激化する昨今の外食産業において、  
作業の高効率化は重要な課題のひとつです。  
調理機器を導入することによるメリットは、  
人件費削減・時間短縮・標準化などのコストカットにとどまりません。  
今まで手作業に割かれていた時間は新たな価値を生み出す時間へと変わり、  
可能性を大きく広げてくれます。

**EBM** は、職人技にせまる高品質な調理機械を  
機能別・業種別にご提案いたします。





あらゆる仕込みに

- ▶ フードプロセッサー → P565~575
- ▶ 多機能スライサー → P587

焼き肉店・しゃぶしゃぶ店など

- ▶ ミートスライサー → P579・580



とんかつ店・お好み焼き店など

- ▶ 千切りキャベツ・オニオンスライス  
→ P588・589

ラーメン店など

- ▶ ネギカッター・白髪ネギ  
→ P590



そば・うどん店、和食など

- ▶ 大根・薬味おろし → P591~594

海鮮料理・寿司屋・居酒屋など

- ▶ つま切り・かつらむき  
→ P595・596



惣菜店・弁当店など

- ▶ 千切り・ささがき → P599

25  
抜型・流し型

26  
ベーカリーシヨソフ  
関連商品

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・  
ピザ・パスタ

23  
ベーカリー用品

24  
ケーキ焼型・  
モールド

# Cuisinart®

プロのニーズをとことん追及した高機能  
クイジナートだからここまでこだわります。

## プロの厨房に支持される5つの製品特徴

**特徴① 安全装置**



**ボディ部分に配置した安全構造**  
安全機構をすべてボディ側に配置したシンプルな設計でセッティングが簡単にできます。

**特徴② 食材投入口**



**下処理楽々。広口フィードチューブ付きカバー**  
投入口は最大幅15.8cmとワイドな作りで一度に大量の下処理が可能

**特徴③ ストッパー**



**食材すべり防止ストッパー**  
小ブッシャー・ブッシャースリーブ共に底面に食材ぐらつき防止のストッパー構造を採用し、安定した作業が可能

**特徴④ 衛生面(大型)**



**モーターへの異物混入防止ネット採用**  
モーター土台下部の通気孔の裏側にネットを貼り、外部よりの異物等の侵入を極力防いだ構造になっています。

**特徴⑤ 利便性**

**単機能から多機能へ。用途に合わせて、部品を自由自在に取り付け替えられます。**



用途に合わせてワークボールを選べます。

ステンスタイプは用途によってプラスチックワークボールにも付け替えることができます。また、プラスチックタイプも同様にステンレスワークボールを取付けてご使用いただけます。

**メタルブレード(刻み・ペースト・かくはん)**

玉ねぎ950g ... 10秒 ...



※断続運転(PULSEスイッチ)で押すことにより均一なみじん切りに。

牛肉1kg ... 15秒 ...



※断続運転(PULSEスイッチ)で押すことにより均一なみじん切りに。

**ドゥブレード(こねる)**

小麦粉1kg ... 3分 ...



**1mmスライサー(薄切り)**

キャベツ1/2玉 ... 30秒 ...



ピーマン 10個 ... 10秒 ...



**グレイティングディスク(おろし)**

大根おろし 1本半 ... 40秒 ...



しょうが 1.8kg ... 1分 ...



使用用途	部品名	食材	DLC-NXJ2PG	DLC-NXJ2PS	DLC-NXJ2SS
食材の下ごしらえ (生野菜・肉・魚)	メタルブレード	玉ねぎ(みじん切り)	950g(中玉約6個)	950g(中玉約6個)	950g(中玉約6個)
		牛肉ミンチ	1.0kg	1.0kg	1.0kg
		魚すり身(いわし)	1.0kg	1.0kg	1.0kg
	1mmスライサー	ごま(ペースト)	800g	800g	800g
		食パン(パン粉)	一斤+4枚	一斤+4枚	一斤+4枚
		キャベツ	700g(1/2玉)	—	—
		きゅうり	1.2kg	—	—
	おろし金	大根	1.5kg	—	—
		生姜	1.8kg	—	—
		小麦粉	1.0kg	—	—

※ 水分量によって最大量が異なる場合があります。

**部品をご注文される前に!**  
クイジナートフードプロセッサー大型は2007年までに生産されていたモーター名「DLC-XPLUS」と新型「DLC-NX PULS」の2種類がございます。また、新型「DLC-NX PULS」には生産ロットによって部品に互換性がない場合がございますので、下記事項にてご確認の上、ご注文をお願いいたします。

互換性のないパーツ	DLC-NXJ2PG	DLC-NXJPG	DLC-XG
◎広口フィードチューブ付カバー	DLC-NXCG2 0788322 ¥8,500		
◎ワークボール	DLC-NXWBP 0788311 ¥11,000	DLC-NXWBP 0788311 ¥11,000	DLC-305 0788310 ¥11,000
◎ブッシャースリーブセット	DLC-NXPS2 0788332 ¥8,500		DLC-318B 0788330 ¥8,500
◎シンプルカバー(別売)	DLC-NXCS2 6166411 ¥8,500		
モーターベース品番	DLC-NX PLUS (DLC-NXJ2)	DLC-NX PLUS (DLC-NXJ)	DLC-XPLUS

17 レードルト・トング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

12 オーブン・ウエア・テリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食調理道具

15 庖丁・砥石

16 マナ板類

# Cuisinart®




商品動画はこちら

切る・刻む・こねる・薄切りやおろしといった  
作業を1台でこなす多機能タイプ



多機能タイプ




4.2!

**①クイジナート  
フードプロセッサー  
DLC-NXJ2PG (大型) ㊦**

0786020 ¥160,000

多機能タイプ




3.0!

**②クイジナート  
フードプロセッサー  
DLC-N7JPG (中型) ㊦**

0786110 ¥120,000

多機能タイプ



1.9!


**③クイジナート  
フードプロセッサー  
DLC-10PRO (小型) ㊦**


1646200 ¥46,000

		①DLC-NXJ2PG (大型)	
型 式		221×315×435	
サ イ ズ		単相100V 50Hz 60Hz	
電 源		370W	480W
消 費 電 力		1,500回/分 1,800回/分	
回 転 数 (分)		4.2L	
容 量		9.8kg	
重 量		30分	
定 格 時 間		1.8m(有効長) U型アースターミナル付	
電 源 コード		②DLC-N7JPG (中型)	
型 式		212×298×406	
サ イ ズ		単相100V 50Hz 60Hz	
電 源		360W	380W
消 費 電 力		1,500回/分 1,800回/分	
回 転 数 (分)		3.0L	
容 量		7.6kg	
重 量		25分	
定 格 時 間		1.8m(有効長) U型アースターミナル付	
電 源 コード		③DLC-10PRO (小型)	
型 式		182×252×348	
サ イ ズ		単相100V 50Hz 60Hz	
電 源		330W	330W
消 費 電 力		1,500回/分 1,800回/分	
回 転 数 (分)		1.9L	
容 量		5.6kg	
重 量		10分	
定 格 時 間		1.8m	
電 源 コード			

基本パーツ

A 

B 

C 

D 

E 

F 

G 

H 

I 

J 

K 

L 

M 


※DLC-N7から始まる中型用部品に関しては妙クリーニングブラシを除きDLC-7、DLC-7J、DLC-7J2の部品との互換性はございません。部品の受注の際はご注意ください。よろしくお願いいたします。


	基本パーツ ㊦	DLC-NXJ2PG (大型) 用		DLC-N7JPG (中型) 用		DLC-10PRO (小型) 用	
A	メタルブレード (刻み・ペースト・かくはん)	DLC-301BI	0786400 ¥10,000	DLC-N7MB ★	0788410 ¥9,000	FP-100TXI	6911500 ¥3,300
B	ワークボール	DLC-NXWBP ★	0788311 ¥11,000	DLC-N7WBP ★	0790411 ¥8,000	FP-631A	6911600 ¥3,800
C	広口フィードチューブ付カバー	DLC-NXCG2 ★	0788322 ¥8,500	DLC-N7CG ★	0790421 ¥7,000	DLC-117B	6911700 ¥3,300
D	プッシャースリーブセット	DLC-NXPS2 ★	0788332 ¥8,500	DLC-N7PS ★	0790431 ¥7,000	DLC-118B	6911800 ¥3,300
E	小プッシャー (白いプラスチック)	DLC-NXSP	0788341 ¥2,000	DLC-020BTX	0790440 ¥800	DLC-120B	6911900 ¥700
F	ダブルブレード (こねる)	DLC-309A	0786500 ¥4,000	DLC-N7DB ★	0788510 ¥2,500	FP-749	6912000 ¥1,400
G	1mmスライサー (薄切り用)	DLC-341CH	0786600 ¥7,500	DLC-041TXJ	0788700 ¥5,000	DLC-841TX	2710300 ¥3,000
H	グレイティングディスク (おろし金)	DLC-335CH	0787700 ¥8,500	DLC-035TXJ	0789800 ¥6,500	DLC-835TX	2711100 ¥3,500
I	ディスク用ハンドル	DLC-339	0787400 ¥4,000	DLC-N7DH ★	0789510 ¥2,500	DLC-139	6912100 ¥1,500
J	プラスチックスパチュラ	DLC-302	0787500 ¥2,000				
K	プラスチックスパチュラ			DLC-650	7435900 ¥700	DLC-650	7435900 ¥700
L	ブレードクリナー	DLC-303	0787600 ¥2,000				
M	クリーニングブラシ			DLC-N7B	7435910 ¥800		


※ モーター品番:DLC-NXPLUS (大型)・DLC-N7J (中型)・DLC-10PRO (小型) に対応しています。大型はP565をご参照ください。


★印は、旧型との互換性は、ございません。


別売パーツ


N 


O 

P 

Q 

R 

S 

T 

	別売パーツ ㊦	DLC-NXJ2PG (大型) 用		DLC-N7JPG (中型) 用		DLC-10PRO (小型) 用	
N	シンプルカバー	DLC-NXCS2 ★	6166411 ¥8,500	DLC-N7CS ★	6166510 ¥7,000	DLC-116	7436000 ¥3,800
O	ステンレスワークボール	DLC-NXWBS ★	0862400 ¥30,000	DLC-N7WBS ★	0787310 ¥22,000		
P	2mmスライサー	DLC-342CH	0786700 ¥7,500	DLC-042TXJ	0788800 ¥5,000	DLC-842TX	2710400 ¥3,000
Q	3mmスライサー					DLC-843TX	2710500 ¥3,000
R	4mmスライサー	DLC-344CH	0786900 ¥7,500	DLC-044	0789000 ¥5,000	DLC-844TX	2710600 ¥3,000
S	6mmスライサー			DLC-046	0789100 ¥5,000		
T	フィンシュレッダー			DLC-034TXJ	0789400 ¥5,000	DLC-834TX	2710800 ¥3,000
U	ミディアムシュレッダー	DLC-337CH	0787200 ¥7,500	DLC-037TXJ	0789310 ¥5,000	DLC-837TX	2710900 ¥3,000

● ステンレスワークボールはメタルブレード専用として使用可能です。

● ㊦DLC-116 (小型) は、センターに穴があります。

● モーター品番:DLC-NXPLUS (大型)・DLC-N7J (中型)・DLC-10PRO (小型) に対応しています。大型はP565をご参照ください。

★印は、旧型との互換性は、ございません。

資料集はP2011・2012をご参照ください。

※旧型の部品はP568をご覧ください。

25 抜型・流し型

26 ベーカーリーション

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 ベーカーリーション

24 ケーキ焼型

# Cuisinart®

発売以来、プロの厨房で活躍してきた実績を誇る  
フード・プロセッサー。食材の仕込み(切る・刻む・攪拌)  
下拵えを瞬時に処理する単機能タイプ



17 レードルトンク・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

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

16 マナ板類

単機能タイプ

4.2ℓ



①クイジナート  
フードプロセッサー  
DLC-NXJ2PS (大型) ㊦  
0786220 ¥130,000

単機能タイプ

3.0ℓ



②クイジナート  
フードプロセッサー  
DLC-N7JPS (中型) ㊦  
0786310 ¥100,000

単機能ステンレスタイプ

4.2ℓ



③クイジナート  
フードプロセッサー  
DLC-NXJ2SS (大型) ㊦  
0862310 ¥150,000

単機能ステンレスタイプ

3.0ℓ



④クイジナート  
フードプロセッサー  
DLC-N7JSS (中型) ㊦  
0787300 ¥110,000

型 式	①DLC-NXJ2PS(大型)		②DLC-N7JPS(中型)		③DLC-NXJ2SS(大型)		④DLC-N7JSS(中型)	
サイ ズ	221×315×343		212×298×337		311×305×346		304×298×337	
電 源	単相100V 50Hz	60Hz	単相100V 50Hz	60Hz	単相100V 50Hz	60Hz	単相100V 50Hz	60Hz
消 費 電 力	370W	480W	360W	380W	370W	480W	360W	380W
回 転 数 ( 分 )	1,500回/分	1,800回/分	1,500回/分	1,800回/分	1,500回/分	1,800回/分	1,500回/分	1,800回/分
容 量	4.2ℓ		3.0ℓ		4.2ℓ		3.0ℓ	
重 量	9.2kg		7.2kg		10kg		7.8kg	
定 格 時 間	30分		25分		30分		25分	
電 源 コ ー ド	1.8m(有効長) U型アースターミナル付		1.8m(有効長) U型アースターミナル付		1.8m(有効長) U型アースターミナル付		1.8m(有効長) U型アースターミナル付	

基本パーツ

○…基本パーツ

△…オプション部品

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
DLC-NXJ2PS	○	○		○	○		○		△
DLC-N7JPS	○	○		○		○		○	△
DLC-NXJ2SS	○		○	○	○		○		△
DLC-N7JSS	○		○	○		○		○	△

基本パーツ ㊦

パーツ名	DLC-NXJ2PS(大型)用		DLC-N7JPS(中型)用	
A メタルブレード(刻み・ペースト・かくはん)	DLC-301BI	0786400 ¥10,000	DLC-N7MB	★ 0788410 ¥9,000
B ワークボール	DLC-NXWBP	★ 0788311 ¥11,000	DLC-N7WBP	★ 0790411 ¥8,000
C ステンレスワークボール				
D シンプルカバー	DLC-NXCS2	★ 6166411 ¥8,500	DLC-N7CS	★ 6166510 ¥7,000
E プラスチックスパチュラ(へら)	DLC-302	0787500 ¥2,000		
F プラスチックスパチュラ(へら)			DLC-650	7435900 ¥700
G ブレードクリーナー	DLC-303	0787600 ¥2,000		
H クリーニングブラシ			DLC-N7B	7435910 ¥800

別売パーツ ㊦

① ドUBLEレード(こねる)	DLC-309A	0786500 ¥4,000	DLC-N7DB	★ 0788510 ¥2,500
-----------------	----------	----------------	----------	------------------

基本パーツ ㊦

パーツ名	DLC-NXJ2SS(大型)用		DLC-N7JSS(中型)用	
A メタルブレード(刻み・ペースト・かくはん)	DLC-301BI	0786400 ¥10,000	DLC-N7MB	★ 0788410 ¥9,000
B ワークボール				
C ステンレスワークボール	DLC-NXWBS	★ 0862400 ¥30,000	DLC-N7WBS	★ 0787310 ¥22,000
D シンプルカバー	DLC-NXCS2	★ 6166411 ¥8,500	DLC-N7CS	★ 6166510 ¥7,000
E プラスチックスパチュラ(へら)	DLC-302	0787500 ¥2,000		
F プラスチックスパチュラ(へら)			DLC-650	7435900 ¥700
G ブレードクリーナー	DLC-303	0787600 ¥2,000		
H クリーニングブラシ			DLC-N7B	7435910 ¥800

別売パーツ ㊦

① ドUBLEレード(こねる)	DLC-309A	0786500 ¥4,000	DLC-N7DB	★ 0788510 ¥2,500
-----------------	----------	----------------	----------	------------------

●モーター品番:DLC-NXPLUS(大型)・DLC-N7J(中型)に対応しています。大型はP565をご参照ください。  
●ステンレスワークボールはメタルブレード専用として使用可能です。

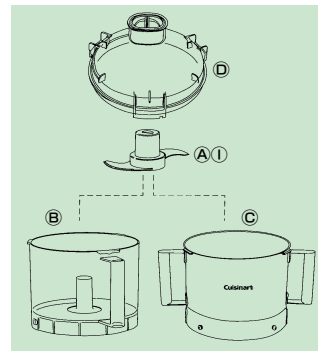


★印は、旧型との互換性は、ございません。

●単機能P566のオプション部品で多機能に組み替えてご使用いただけます。



※DLC-N7から始まる部品に関しては、クリーニングブラシを除き、DLC-7、DLC-7J、DLC-7J2の部品との互換性はございません。部品の受注の際はご注意ください。よろしくお願いいたします。



資料集はP2011・2012をご参照ください。

※旧型の部品はP568をご覧ください。

# Cuisinart®

流動食や刻み食加工などに威力を発揮する  
大容量タイプ  
病院や老人ホームなどの厨房で大活躍!

## ホットブレンダー

1.5ℓ

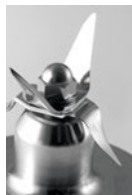


① クイジナート  
ハイスピードプロセッサー2  
ホットブレンダー  
CBT-500PRO2  
0919901 ¥60,000

## 熱い食材処理用に開発された小型高性能ハイスピードプロセッサー おかゆや熱い食材を舌触りのよい滑らかな仕上がりに

### 特徴① ブレード

攪拌性に優れた独自の  
ブレード形状



熱い食材加工に  
特化した独自に  
開発したブレード  
構造  
おかゆは短時間  
でペースト状にな  
ります。

### 特徴② 衛生的

衛生的な洗浄が  
できる分解構造



食材が直接触れる  
ボトル部分のパーツ  
6種は簡単に分解  
洗浄ができます。

### 基本パーツ



パーツ名	CBT-500PRO2	
A ステンレスブレード	CBT-501N	0919911 ¥12,000
B ステンレスクラッチ	CBT-502	0919920 ¥2,000
C ステンレスボトル	CBT-503	0919930 ¥12,000
D キャップカバー	CBT-504	0919940 ¥2,000
E ボトル台	CBT-505	0919950 ¥2,000
F パッキン(10枚セット)	SPB-105	0919960 ¥2,000

### CBT-500PRO2(ホットブレンダー)

サイズ	191×218×440	容量	最大処理1.0ℓ(容器容量1.5ℓ)
電源	100V 50/60Hz	重量	4.3kg
消費電力	270W	定格時間	連続(4分運転2分停止の連続)
回転数(分)	LOW/15,000回/分 HIGH/18,000回/分	電源コード	1.5m

※100℃までの熱い食材に対応します。

## 単機能ステンスタイプ

5.5ℓ



クイジナート  
フードプロセッサー  
FP-55JS (大型)

### 特徴① メンテナンス

衛生面を最優先した  
メンテナンス性



ブレード内部の衛  
生面を最優先し、  
ブレードホルダー  
上部を取り外し可  
能なキャップにし、  
専用クリーニング  
ブラシで細部まで  
洗浄可能です。

### 基本パーツ



### 別売パーツ

パーツ名	FP-55JS(大型)	
A ステンレスワークボール	FP-554	8778210 ¥35,000
B メタルブレード(切る・刻む)	FP-551S	8778100 ¥15,000
C シンプルカバー	FP-553	8778300 ¥10,000
別売パーツ		
D プラスチックワークボール	FP-552	8778200 ¥12,000

## クイジナート(旧タイプ) DLC-XG・7G・6G用部品パーツ



パーツ名	DLC-XG用		DLC-7G用		DLC-6G用	
③ メタルブレード(切る・刻む用)	DLC-301BI	0786400 ¥10,000	DLC-001BI	0788400 ¥6,500	DLC-861	2710100 ¥3,500
④ ワークボール	DLC-305	0788310 ¥11,000	DLC-005AGTX	0790410 ¥7,500	DLC-865A	2711710 ¥4,000
⑤ 広口フィードチューブ付カバー			DLC-017BGTX	0790420 ¥6,500	DLC-877BGTX	2711730 ¥3,500
⑥ プッシュャー(練る用)	DLC-318B	0788330 ¥8,500	DLC-018BGTX	0790430 ¥3,500	DLC-018BGTX	0790430 ¥3,500
⑦ 小プッシュャー(白いプラスチック)			DLC-020BTX	0790440 ¥800	DLC-020BTX	0790440 ¥800
⑧ ドUBLEブレード(練る用)	DLC-309A	0786500 ¥4,000	DLC-019ATX	0788500 ¥2,500	DLC-869	2710200 ¥1,500
⑨ ディスク用ハンドル			DLC-039TXJ	0789500 ¥2,500	DLC-839ATX	2711000 ¥1,600
⑩ シンプルカバー			DLC-016GTX	6166500 ¥6,500	DLC-806GTX	6166610 ¥4,000
旧タイプモーターベース品番	DLC-XPLUS		DLC-7 SUPER PRO		DLC-6 PROII	

25 抜型・流し型

26 ベーカーリネーション  
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類  
釜めし・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  
ベーカーリネーション

24 ケーキ型・モールド

# robot coupe®

## ロボ・クーブ マジミックス

ロボ・クーブとはフランス語で「切るロボット」の意。1960年フランスで生まれたロボ・クーブは世界各国の料理人、ホテル、レストラン、様々なジャンルのプロたちに大旋風を起こしました。「ロボ・クーブマジミックス」はプロ使用基準をそのままに凝縮したコンパクトなフードプロセッサーです。ヨーロッパでは小さなレストランはもちろんシェフ感覚の高級料理を楽しむグルメな家庭でも愛用されています。



フランス

### F シリーズ 多彩なニーズに対応するフルスペックモデル



投入口大

付属品

- ボウル
- インナーボウル
- ミニボウル
- ミニボウルスチール刃
- スチール刃
- ボウルカバー
- プラスチック刃
- エッグビーター
- 大根おろし盤
- スライス盤 1mm
- 丸千切り盤 2mm
- 盤取付棒
- ツールボックス
- スパチュラ
- 掃除ブラシ
- 印がVシリーズに追加されているオプションパーツです。



2.6ℓ

①ロボ・クーブ マジミックス  
RM-3200FA ¥99  
4868510 ¥69,000



3.0ℓ

②ロボ・クーブ マジミックス  
RM-4200F ¥99  
4868400 ¥118,000



3.6ℓ

③ロボ・クーブ マジミックス  
RM-5200F ¥99  
4868300 ¥159,000

### VD シリーズ 切る・刻む・混ぜるに特化したベーシックモデル



投入口小

付属品

- ボウル
- ミニボウル
- ミニボウルスチール刃
- スチール刃
- ボウルカバー
- プラスチック刃
- エッグビーター
- ツールボックス
- スパチュラ
- 掃除ブラシ



2.6ℓ

⑦ロボ・クーブ マジミックス  
RM-3200VD ¥77  
4868810 ¥53,000



3.0ℓ

⑧ロボ・クーブ マジミックス  
RM-4200VD ¥77  
4868710 ¥97,000



3.6ℓ

⑨ロボ・クーブ マジミックス  
RM-5200VD ¥77  
4868610 ¥128,000

型 式	①RM-3200FA		②RM-4200F		③RM-5200F		⑦RM-3200VD		⑧RM-4200VD		⑨RM-5200VD	
電 源	100V50/60Hz											
電 流	7.0A (20分定格)		8.5A (20分定格)		9.0A (20分定格)		7.0A (20分定格)		8.5A (20分定格)		9.0A (20分定格)	
消 費 電 力	550W		650W		700W		550W		650W		700W	
回 転 数	1,500r.p.m. (50Hz) / 1,800r.p.m. (60Hz) (無負荷時)											
容 器 寸 法	内径φ165×容器深さ113×容器高さ132		内径φ185×容器深さ113×容器高さ140		内径φ185×容器深さ130×容器高さ160		内径φ165×容器深さ113×容器高さ132		内径φ185×容器深さ113×容器高さ140		内径φ185×容器深さ130×容器高さ160	
容 器 容 量	2.6ℓ		3.0ℓ		3.6ℓ		2.6ℓ		3.6ℓ		3.6ℓ	
液 体 物 処 理 量	0.7ℓ		0.9ℓ		1.0ℓ		0.7ℓ		0.9ℓ		1.0ℓ	
質 量	6.2kg (スチール刃含む)		7.9kg (スチール刃含む)		8.0kg (スチール刃含む)		6.2kg (スチール刃含む)		7.6kg (スチール刃含む)		7.7kg (スチール刃含む)	
ミニボウル	容器容量 1.0ℓ / 液体物処理量 0.4ℓ / 質量 (刃含む) 225g											
外 形 寸 法	幅190×奥行225×高さH395 (突起物を含む; 奥行255)		幅215×奥行260×高さH432 (突起物を含む; 奥行275)		幅215×奥行260×高さH453 (突起物を含む; 奥行275)		幅190×奥行225×高さH365 (突起物を含む; 奥行255)		幅215×奥行260×高さH390 (突起物を含む; 奥行275)		幅215×奥行260×高さH415 (突起物を含む; 奥行275)	
ボウル	3551920	¥8,500	3551900	¥9,500	3551910	¥9,500	3551920	¥8,500	3551900	¥9,500	3551910	¥9,500
ボウルカバー	3552020	¥7,260	3552010	¥9,680	3552010	¥9,680	3552020	¥7,260	3552000	¥7,260	3552000	¥7,260

### ミニボウルで少量のメニュー作り

●基本となる下ごしらえに加え、ミニボウルで少量のメニュー作りもでき、調理に対するあらゆる工程に対応します。

#### バジリコペースト



材料  
・バジリコ (最後に入れる)  
・ニンニク  
・くすみ  
・パルメザンチーズ  
・オリーブオイル

#### くすみソース



材料  
・くすみ  
・ニンニク  
・パルメザンチーズ  
・オリーブオイル

#### ニンニクのみじん切り



材料  
・ニンニク  
包丁では刻みにくいニンニクのみじん切りも瞬時にできます。



#### 梅肉タレ



材料  
・梅干し  
・だし  
日本料理でのかつお、ハモなどのタレに。

#### ■ ミニボウル付だからできる「ロボ・クーブの得意技」



＜例＞つくね  
ニンジン、きくらげ、銀杏をミニボウルで最適な大きさにそれぞれ粉碎して、順次スタンダードボウルに移しかえる。次にミニボウルを取り外して、スタンダードボウルのスチール刃をセットし、鶏肉を入れて攪拌すればロボ・クーブ マジミックスならではの均一「つくね」が出来上がります。

17 レードルトンク・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

12 オーブンウェア・デリカプレート

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具

15 庖丁・砥石・差し類

16 マナ板類

robot coupe  
magimix

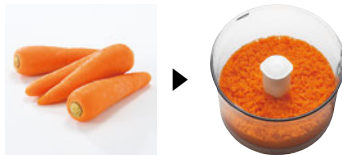
標準アタッチメントで6つの基本処理をこなします。

切る・刻む・混ぜる **Fシリーズ** **VDシリーズ**



スチール刃 **A1**

	商品コード	価格
①RM-3200用	3550520	¥9,000
②RM-4200用	3550500	¥10,000
③RM-5200用	3550510	¥12,000



野菜も、目で確かめながら好きな状態に手早く刻んで下ごしらえ。大量の食材もまな板を使わず、あっという間に処理できます。

混ぜる・練る **Fシリーズ** **VDシリーズ**

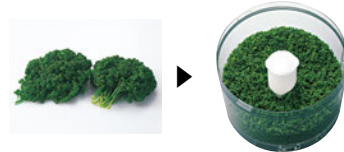


プラスチック刃 **A3**

	商品コード	価格
④RM-3200用	3550620	¥2,420
⑤RM-4200用	3550600	¥3,080
⑥RM-5200用	3550610	¥5,530



パン生地以外に、ピザや中華まんのドウ、パイ生地、ケーキ生地も作れます。



パセリやハーブ類といったデリケートな素材も、素材の繊維をいためず、香りを保ちながら、一瞬でみじん切りにします。ソースづくりやトッピング用に。



複数の食材を切削しながら混ぜ合わせ、テリーヌやハンバーグ、つくねなどの生地が作れます。押し回している間だけ回転するPULSEを使えば、お好みの食感の加減も可能です。

泡立てる **Fシリーズ** **VDシリーズ**

エッグビーター



内蔵ギアで回転スピードをコントロールして空気を効率的に取り込み、メレンゲや生クリームの泡立りがスピーディーにできます。

ロボクーブ マジミックス用パーツ

ロボクーブマジミックスは、アタッチメントの交換で、切る・混ぜる・こねる・ホイップするなどの多彩な作業が1台でこなします。

マジミックスの処理量早見表

材料	RM-3200VD/RM-3200FA		RM-4200VD/RM-4200F		RM-5200VD/RM-5200F	
	最少	最大	最少	最大	最少	最大
パン粉(30×30×30mm)	3個	40個	3個	60個	3個	80個
パセリ	4g	50g	5g	85g	5g	115g
ニンニク	80g	400g	100g	460g	100g	520g
マフィン	275g	550g	275g	825g	275g	1,100g
トマトピューレ	70g	600g	100g	700g	100g	850g
鶏胸肉	130g	400g	165g	500g	165g	560g

※数量は大ボウルを使用したものです。 ※水分の多い食材は水分量によって最大量が異なります。

**Fシリーズ** **共通スライス盤** **A1**

商品コード 価格

⑦1mm 3550730 ¥5,720

⑧2mm 3550700 ¥5,720

⑨4mm 3550710 ¥5,720

⑩6mm 3550720 ¥5,720

**Fシリーズ** **共通丸千切り盤** ¥5,720 **A1**

商品コード

⑪2mm 3550800

⑫4mm 3550810

⑬6mm 3550820

**Fシリーズ** **⑭共通角千切り盤** **A1**

3551000 ¥5,720

**Fシリーズ** **⑮共通フレンチフライ盤** **A1**

3550900 ¥5,720

**Fシリーズ** **⑯共通チーズおろし盤** **A1**

3551100 ¥5,720

**Fシリーズ** **⑰共通大根おろし盤** **A1**

3551200 ¥8,000

表面 スライス面 裏面 丸千切り面

**Fシリーズ** **共通リバーシブル盤** **A1**

商品コード 価格

⑱2mm 3551300 ¥9,460

⑲4mm 3551310 ¥9,460

⑳1mm / 2mm 3551320 ¥12,700

**⑳ 盤取付棒** ¥3,960 **A1**

商品コード

⑳Vタイプ用 3551400

㉑F・VDタイプ用 3551410

**㉒ 共通スパチュラ** **A3**

2713110 ¥1,760

**Fシリーズ**

多品種のスライス処理を行う際など、余分なロックをすることなく、簡単に作業ができるため、作業の効率化が図れます。

**インナーボウル** ¥9,790 **A1**

商品コード

㉔RM-3200F・V用 3552220

㉕RM-3200FA・VD用 3552230

㉖RM-4200F・VD用 3552110

㉗RM-4200V用 3552100

㉘RM-5200F・VD用 3552210

㉙RM-5200V用 3552200

**Fシリーズ** **VDシリーズ**

**㉚ ミニボール** **A1**

3552300 ¥4,620

**㉛ ミニボール専用刃** **A1**

3552310 ¥5,500

簡単に取り外しができるため多品種、少量のメニューづくりに大変便利。一人前の調理やタレ、ソースづくりにはかせません。

25 抜型・流し型

26 ベーカーリーション

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 ベーカーリーション用品

24 ケーキ焼型



# robot coupe カッターミキサー



※①～③、⑥、⑦の商品は単相・3相200Vにつきコンセント形状がいろいろある為、製品出荷時には差し込みプラグを付けていません。

真空状態の処理も可能なマルチタイプ(オールステンレス刃)

- より頑丈ながら扱いやすいポリカーボネイト蓋。軽い力で蓋が簡単に開められるレバーロック設計
- 背面にもグリップが付き、機械の移動がしやすくなっています。

レストラン・研究施設など  
食数の目安20～150食

社員食堂・小規模セントラルキッチンなど  
食数の目安50～200食

社員食堂・セントラルキッチンなど  
食数の目安50～250食

8.0ℓ

11.0ℓ

15.0ℓ



①ロボ・クーブ R-8E 直  
6181000 ¥597,000

②ロボ・クーブ R-10E 直  
6181300 ¥790,000

③ロボ・クーブ R-15E 直  
6181600 ¥1,020,000

型 式	①R-8E	②R-10E	③R-15E
電 源	三相200V 50/60Hz		
電 流	16A		19A
消 費 電 力	4.6kW	5.0kW	6.1kW
回転数	50Hz(無負荷時) 低速1,500r.p.m・高速3,000r.p.m		
	60Hz 低速1,800r.p.m・高速3,600r.p.m		
容 器 容 量	8.0ℓ	11.0ℓ	15.0ℓ
液 体 物 処 理 量	4.3ℓ(低速回転時)	5.2ℓ(低速回転時)	6.8ℓ(低速回転時)
重 量	39kg	43kg	50kg
外 形 寸 法	310×560×H585mm (蓋開時 H910mm)	345×575×H655mm (蓋開時 H980mm)	360×625×H680mm (蓋開時 H1,035mm)

※サーモスタット(一定温度到達で停止)

## 200Vのパワフルタイプ

速度切り換えスイッチ(無段階変速)で低速から高速の使い分けができ、処理の幅が広がります。

ホテル・ショコラティエなど  
食数の目安10～50食

ホテル・レストランなど  
食数の目安20～100食



4.5ℓ

- 高温又は熱を持つ調理にも可能なステンレス製取手付容器
- 容器・蓋をセットしないと作動しない安全スイッチ付
- 蓋を開けるとモーターがストップする安全機構

⑥ロボ・クーブR-4V.V.A 直  
2129400 ¥376,000



7.0ℓ

⑦ロボ・クーブR-6V.V.S 直  
2129501 ¥509,000

●このような作業に最適です●



**Point**  
200Vでパワフルなので、硬い食材(例:ナッツ類等)もまたたくまに粉碎し風味を損ないません。

## 料理の下ごしらえの基本処理



### Point

真空処理をして攪拌・乳化を行うと、空気を巻き込まないため、気泡がなくなるから口溶けの良い仕上りになり、品質が長持ちします。

処理量の目安(1回あたり) (単位kg)

調理	R-8E	R-10E	R-15E
肉	3.0kg	4.0kg	7.0kg
魚	3.0kg	4.0kg	7.0kg
葉野菜	3.0kg	3.5kg	5.5kg
パン生地	3.0kg	5.0kg	7.0kg
練り物	3.0kg	4.0kg	7.0kg

※処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

付属品

砥石

平刃カッター



### オプション



#### ④波刃ASSY

商品コード	価格
R-8E用 6181100	¥80,400
R-10E用 6181400	¥85,700
R-15E用 6181700	¥103,900

AM ビザ生地などの生地作成や、製菓でのナッツ類の粉碎、筋の多い肉類などの攪拌に適しています。



#### ⑤ギザ刃ASSY

商品コード	価格
R-8E用 6181200	¥80,400
R-10E用 6181500	¥85,700
R-15E用 6181800	¥103,900

AM より細かい攪拌やペースト状、乳化に適しています。また、野菜の葉物類もみじん切りに仕上げます。

型 式	⑥R-4V.V.A	⑦R-6V.V.S
電 源	単相200V 50/60Hz	単相200V 50/60Hz
電 流	10A	11A
消 費 電 力	1.1kW	1.2kW
回 転 数	300～2,500r.p.m(50/60Hz)	
	無段階変速(無負荷時)	
容 量	4.5ℓ	7.0ℓ
液 体 物 処 理 量	1.0ℓ(2,500r.p.m時)	2.4ℓ
重 量	15.1kg	22.2kg
サ イ ズ	225×305×H467	280×325×H520
付 属 品	平刃・スパチュラ・砥石	平刃・砥石

処理量の目安(1回あたり) (単位kg)

調理	R-4V.V.A	R-6V.V.S
肉	1.2kg	2kg
魚	1.2kg	2kg
葉野菜	2kg	3kg
パン生地	1.5kg	2kg
練り物	1.5kg	2kg

※処理量は食材の状況や状態により異なる場合があります。

### Point

変速で多種多様な材料に対応できるので、チョコレートの粉碎から続けてガナッシュの完成まで1台でスピーディに行う事ができます。※ガナッシュはV.V.タイプ(無段階変速)をお薦めします。

17 レードルトンダグ・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

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

15 庖丁・砥石

16 マナ板類

# robot coupe<sup>®</sup> カッターミキサー

肉・魚の攪拌、ミジン切りなど  
料理の下ごしらえはカッターミキサー

レストラン・菓子店など  
食数の目安20~80食



## ① ロボ・クーブ R-5Plus

2712100 ¥456,000

- テンボラリースイッチ付 (押し続けているときだけカッターが回転します。)
- 蓋にロック付
- 容器は扱いに便利な取手付
- 高温又は熱をもつ調理にも可能なステンレス製容器
- 容器・蓋をセットしないと作動しない安全スイッチ付
- 蓋を開けると、モーターが瞬時にストップする安全機構
- 本体はアルミ製(表面仕上)
- 容器は安全なロック付

型 式	①R-5plus
電 源	3相200V 50/60Hz
電 流	6.5A
消 費 電 力	50Hz 1.8kW / 60Hz 2.2kW
回 転 数	低速1,500rpm・高速3,000rpm(50Hz)
容 量	5.5ℓ
液体物処理容量	2.2ℓ
重 量	23kg
サ イ ズ	280×320×H480
切 刃	●平刃φ225×H124 ●波刃φ225×H124

処理量の目安(1回あたり)		(単位kg)
調理	R-5plus	
肉	0.7~	2kg
クリームバター	0.7~	2kg
パセリ・たまねぎ・うらごし野菜	0.8~	2.5kg
パン生地・お菓子	0.7~	2kg
ホイップ・ムース	0.7~	2kg
マヨネーズ	0.8~	2.5kg

容量2.9ℓ~3.7ℓの小型シリーズ  
コンパクトながら本格的なプロ仕様

レストラン・病院など  
食数の目安10~20食



## ④ ロボ・クーブ R-2A

5511600 ¥171,000  
容器に取手がついたステンレスタイプ

レストラン・病院など  
食数の目安10~30食



## ⑤ ロボ・クーブ R-3D

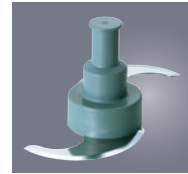
2712200 ¥231,000  
100V仕様で容量3.7ℓタイプ

型 式	④R-2A	⑤R-3D
電 源	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz
電 流	7A	9A
消 費 電 力	530W	700W
回 転 数	1,500rpm(50Hz) / 1,800rpm(60Hz) (無負荷時)	1,500rpm(50Hz) / 1,800rpm(60Hz) (無負荷時)
容 量	2.9ℓ	3.7ℓ
液体物処理量	0.8ℓ	1.2ℓ
重 量	9.2kg	10.0kg
サ イ ズ	幅210×奥行285×高さH370	幅220×奥行305×高さH430
切 刃	●平刃φ180高さ68 ●波刃φ180高さ68	●平刃φ180高さ68 ●波刃φ180高さ68

※サーモスタット(一定温度到達で停止)



①は3相200Vにつきコンセント形状がいろいろある為、  
製品出荷時には差し込みプラグを付けていません。



② ロボ・クーブ用部品  
R-5plus用  
平刃カッター  
(付属パーツ) **AV**  
5511900 ¥29,420



③ ロボ・クーブ用部品  
R-5plus用  
波刃カッター  
(付属パーツ) **AV**  
5512100 ¥32,100

### 食材を切る・混ぜる・砕く・練る



### 100Vコンパクトタイプの特長



- 攪拌中の食材が蓋を開閉することなく確認できます。
- 容器はステンレス製なので耐久性に優れています。
- 容器が定位置にセットされていないと安全装置が働き、作動開始しません。

### 処理量の目安(1回あたり)(単位kg)

調理	R-2A	R-3D
肉	0.7kg	1.0kg
魚	0.7kg	1.0kg
葉野菜	1.0kg	1.5kg
パン生地	1.0kg	1.0kg
練り物	0.7kg	1.0kg

### 基本仕様

- テンボラリースイッチ付(押し続けているときだけカッターが回転します。)
- 容器は扱いに便利な取手付
- 高温又は熱をもつ調理にも可能なステンレス製容器
- 容器・蓋をセットしないと作動しない安全スイッチ付
- 蓋を開けると、モーターが瞬時にストップする安全機構



⑥ ロボ・クーブ用部品  
平刃カッター  
(付属パーツ) **AV**  
商品コード 価格  
R-2A用 5511610 ¥16,590  
R-3D用 2712240 ¥18,400



⑦ ロボ・クーブ用部品  
波刃カッター  
(付属パーツ) **AV**  
商品コード 価格  
R-2A用 5511620 ¥15,600  
R-3D用 2712250 ¥20,500

25 抜型・流し型

26 ベーカリー・シフォン  
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類  
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 モールド・ケーキ焼型



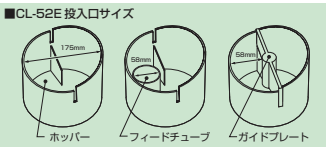
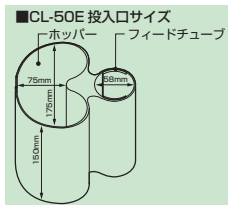
※CL-50E、CL-52Eの製品にはスライス盤1mm(標準装備)以外のカッター盤は付属していません。ご使用の処理に応じたカッター盤を別途ご購入ください。

# robot coupe マルチ野菜スライサー

毎日の連続作業に対応した業務用野菜スライスマシン  
40種類以上のカッター盤の交換で多彩な野菜カットが可能になります。

スペースを取らないコンパクトタイプ  
高齢者施設・保育園など 処理能力毎時250kg

① **ロボ・クーブ CL-50E**   
4488600 ¥220,000



形 式	①CL-50E	②CL-52E
電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
電 流	12A	9.5A
消費電力	680W	760W
回 転 数	400rpm(50Hz)/480rpm(60Hz)	400rpm(50Hz)/480rpm(60Hz)
重 量	15kg	22kg
外形寸法	380×310×H595	370×310×H660
最大処理量	250kg/h	400kg/h

※サーモスタット(一定温度到達で停止)

作業効率がアップ!大口径タイプ  
社員食堂・セントラルキッチンなど 処理能力毎時400kg

② **ロボ・クーブ CL-52E**   
7893610 ¥341,000



## 野菜スライサー CL-50E・CL-52E共通カッター盤 (オプション)

スライス盤(2枚刃)	スライス盤(1枚刃)	丸千切り盤	角千切り盤	さいの目切り盤 (2枚セット)	フレンチフライ盤 (2枚セット)	リップカット盤(液状スライス)
0.6mm 7893710 ¥19,100	4mm 7893800 ¥19,100	φ1.5mm 4490300 ¥16,500	2×2mm 4489400 ¥21,600	5mm 7894010 ¥38,200	8×8mm 7894700 ¥44,600	2mm 6074600 ¥24,100
0.8mm 7893700 ¥19,100	5mm 4488700 ¥19,100	φ2mm 4490400 ¥16,500	2.5×2.5mm 4489410 ¥21,600	8mm 7894200 ¥38,200	10×10mm 7894800 ¥44,600	3mm 6074700 ¥24,100
1mm (標準) 4489100 ¥19,100	6mm 4488710 ¥19,100	φ3mm 4490500 ¥16,500	2×4mm 6074200 ¥21,600	10mm 7894300 ¥38,200		5mm 6074800 ¥24,100
2mm 4489200 ¥19,100	8mm 4488800 ¥19,100	φ4mm 7893900 ¥16,500	2×6mm 6074400 ¥21,600	14mm 7894400 ¥38,200		
3mm 4489300 ¥19,100	10mm 4488900 ¥19,100	φ5mm 4490600 ¥16,500	2×8mm 6074100 ¥21,600	20mm 7894500 ¥38,200		
	14mm 4489000 ¥19,100	φ7mm 4490610 ¥16,500	3×3mm 7894000 ¥21,600	25mm 7894600 ¥38,200		
		φ9mm 4490700 ¥16,500	4×4mm 4489500 ¥21,600			
			6×6mm 6074300 ¥21,600			
			8×8mm 6074000 ¥21,600			
						パルメザンチーズグレーター盤 4490800 ¥16,500

40種類の  
替刃で多彩な  
カッティング



## カッターミキサー 一台二役!ミキサー容器と野菜スライサーが 取替え可能な多機能タイプ

ホテル・レストラン・病院など  
処理能力10~70食



型 式	③R-301UD
電 源	単相 100V 50/60Hz
電 流	9A
消費電力	700W
容 器 容 量	3.7ℓ(攪拌容器セット時)
液体物処理量	1.2ℓ(攪拌容器セット時)
回 転 数	1,500rpm(50Hz)/1,800rpm(60Hz)
重 量	10.2kg(野菜スライサーセット時)
外 形 寸 法	●野菜スライサーセット時 360×330×H570 ●攪拌容器セット時 220×305×H430
切 刃	■平刃(標準)φ180×H85 ■波刃(オプション)φ180×H85

※サーモスタット(一定温度到達で停止)

### ●標準カッター盤

④ スライス盤1mm 5512700 ¥7,260	⑤ 丸千切り盤2mm 5513700 ¥7,260	⑥ 大根おろし盤 5514100 ¥15,100
---------------------------	---------------------------	--------------------------

### ●R-301UD替刃 (オプション)

スライス盤	2mm	5512810	¥7,260
	4mm	5512900	¥7,260
	6mm	5513000	¥7,260
	2mm(リップカット)	5512800	¥7,260
	2×2mm	5512600	¥9,350
	2×4mm	5513100	¥9,350
	2×6mm	5513200	¥9,350
角千切り盤	4×4mm	5513300	¥9,350
	6×6mm	5513400	¥9,350
	8×8mm	5513500	¥9,350
丸千切り盤	1.5mm	5513600	¥7,260
	3mm	5513800	¥7,260
	6mm	5513900	¥7,260
	9mm	5514000	¥7,260
チーズおろし盤		5514200	¥9,350

③ **ロボ・クーブ R-301UD**   
5512410 ¥270,000

17 レードルトンク・ホイップパー  
18 調理小物  
19 調理機械  
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  
16 マナ板類

robot coupe® BLIXER

食材の粉碎からペースト状まで多彩な処理に対応  
短時間で滑らかな乳化処理を実現

ロボ・クーブ ブリクサー

病院・福祉施設など  
処理量の目安500g〜3,500g



5.5ℓ

①ロボ・クーブ  
ブリクサー 5 Plus

5514600 ¥487,000  
3相200Vのハイパワーの2段変速タイプ

病院・福祉施設など  
処理量の目安300g〜2,200g



3.7ℓ

②ロボ・クーブ  
ブリクサー 3 D

5512000 ¥292,000  
100Vで使える高速3,000回転

ミキサー専用のブリクサー刃付属  
通常のフードプロセッサの倍の3,000回転で介護食をサポート



切る・混ぜる・こねるをスピード処理

和・洋・中・飲食店など



3.0ℓ

③プロシェフ フードプロセッサ  
PS-3000S

0780400 ¥125,000

型 式	③PS-3000S
電 源	単相100V 50 60Hz
定格消費電力	440 / 430W
定 格 時 間	連続
回 転 数	1440 / 1740rpm
サ イ ズ	330×265×H432
重 量	16.4kg
ホッパー容量	3ℓ
処 理 容 量	2ℓ(液体は適合しない)
処 理 能 力	(例)魚の捌り身500g/2分

※PS-3000Sは素材の風味を十分引き出す丈夫なステンレス容器です。

標準装備



替刃 0780500 ¥14,500

別売オプション



波刃 0780600 ¥14,500  
エビの殻など堅い物の  
粉碎

別売オプション



練り刃 0780700 ¥8,500  
パン生地、ピザ生地の  
混練ができます。

コンパクトながら葉菜類・根菜類から練り物まで効率よく大量切替

給食センター・福祉施設など



外形:426×560×H535  
重量:57kg  
電源:単相100V  
消費電力:490W  
定格:連続  
※単相3芯アース付

※タッチセンサー…出口部に手  
が侵入してバーに触れると、  
タッチセンサーが作動し  
カッターを自動的に停止します。

⑤小型 フードスライサー  
FS-20

8334100 ¥697,000

各種カッタープレート

標準付属  
輪切りプレート 8334110 ¥41,200  
球根類や根菜類の輪切り。切裁の厚みは  
1〜10mmまで調整可能

別売オプション  
替刃(二枚刃) 8334120 ¥43,000

葉菜類や茎状材の輪切り、キャベツの千切り。  
切裁厚は1、2、3、5、6、10、20mmの8種類

別売オプション  
角切プレート 6× 6P 8334130 ¥35,000

角切プレート 10×10P 8334131 ¥39,000

ダイコンやニンジンなどを細長い角状に切裁

型 式	①BLIXER5Plus	②BLIXER3D
電 源	3相200V 50 60Hz	単相100V 50 60Hz
電 流	6.5A	11A
消費電力	1.8kW/2.2kW(50/60Hz)	750W
回 転 数	低速1,500rpm・高速3,000rpm(50Hz) 低速1,800rpm・高速3,600rpm(60Hz)	無負荷時 3,000rpm(50Hz) / 3,600rpm(60Hz) 無負荷時
容器容量	5.5ℓ	3.7ℓ
液体物処理量	3.5ℓ	2.0ℓ
重 量	23kg	12kg
サ イ ズ	幅280×奥行320×高さH495	幅225×奥行305×高さH450
切 刃	●スチール刃(標準)φ225×H128	●スチール刃(標準)φ180×H115

※サーモスタット(一定温度到達で停止)

●テンポラリースイッチ付(押してる時だけ回転します) ●容器・蓋をセットしないと作動しない安全スイッチ付  
●蓋を開けると、モーターが瞬時にストップする安全機構

●容器と蓋の内側の調理物をかき落としながら、  
粉碎・攪拌できます。  
容器蓋のスクレーパーハンドルを回転させると、容  
器側面及び蓋に付着した調理物をかき落としながら  
粉碎・攪拌でき、常に均一に仕上げるができます。  
また、パッキンが装備されていますので液もれの  
心配がありません。



ブリクサー機種別処理能力の目安(1回の処理量)

調理	BLIXER5Plus	BLIXER3D
クリームバター	0.7~ 2kg	0.3~ 1kg
パセリ・たまねぎ・ うらごし野菜	0.8~2.5kg	0.5~1.5kg
ホイップ・ムース	0.7~2.5kg	0.3~1.5kg
マヨネーズ	0.8~ 3kg	---
バーベキューソース	0.8~ 3kg	0.5~1.5kg

ロボ・クーブなどのミキサー  
ブレンダーの容器の洗浄・除菌に



④ FMI ミキサー専用除菌洗浄剤

2719900 ¥2,200  
内容量:1,000g 弱アルカリ性  
成分:炭酸塩、過炭酸塩、珪酸塩、非イオン系界面活性剤、漂白活性剤、酵素  
使用量の目安:ぬるま湯(30~60°C)10ℓに対し  
20g(0.2%水溶液)

●ステンレスの曇りを取り、ピカピカになります。  
さらに樹脂製パッキン、ポリカーボネイトなど  
ミキサーに使用されている材質も痛めません。

25 抜型・流し型

26 ベーカーリーション

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 ケーキ焼型

このページの全商品は 

17 レードルトレンジ・  
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

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 マナ板類



① **パナソニック  
フードプロセッサー  
MK-K81-W**   
8782120 ¥22,500  
外寸:225×154×H212  
容量:最大500g(ハンバーグのため)  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:120W 重量:2.8kg  
定格時間:30分  
●あらびきスイッチ付  
●ブラックハードチタンカッター採用  
●鬼おろしかッター付  
●3段切り替えスイッチ



② **パナソニック  
フードプロセッサー  
MK-K61-W**   
8782220 ¥17,500  
外寸:225×154×H212  
容量:最大500g(ハンバーグのため)  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:120W 重量:2.8kg  
定格時間:30分  
●あらびきスイッチ付  
●鬼おろしかッター付  
●3段切り替えスイッチ




③ **パナソニック  
フードプロセッサー  
MK-K48P-W**   
8709210 ¥12,500  
外寸:225×155×H190  
容量:最大500g(ハンバーグのため)  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:120W 重量:2.6kg  
定格時間:30分  
※あらびきスイッチはついていません。

付属品一覧表


機能・他	型式(MK-)	①K81	②K61	③K48P
パンの生地作り パンの羽根 8782640 ¥1,000 		●	●	—
きざむ・まぜる・する ナイフカッター 8782611 ¥2,400 		チタン	チタン	—
きざむ・まぜる・する ナイフカッター 8709300 ¥2,000 		—	—	●
おろす おろし・とろろカッター 4584140 ¥2,000 		●	●	●
スライス・せん切り スライス・せん切りカッター 8782630 ¥3,000 		チタン	—	—
鬼おろしかッター 4584150 ¥1,200 		●	●	—

1台6役&軽い強いステンレスポトル




④ **テスコム  
フードプロセッサー  
TK450**   
7874310 ¥16,000  
外寸:265×170×H245  
容量:500g(ハンバーグのため)  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:170W 重量:2.3kg  
定格時間:3分  
付属品: みじん切りチタンカッター、おろし刃、  
ホイップ、スライス・千切り刃、  
円盤軸、掃除ブラシ、ヘラ、  
収納カバー、レジヒック



⑤ **テスコム  
フードプロセッサー  
TK4000**   
7874200 ¥15,000  
外寸:265×160×H245  
容量:500g(ハンバーグのため)  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:170W 重量:3kg  
定格時間:3分  
付属品: みじん切り波刃チタンカッター、  
ステンおろしかッター、  
スライス/シュレドカッター、  
ホイップ、レジヒック、ヘラブラシ




⑥ **テスコム  
フードプロセッサー  
TK440**   
7874520 ¥12,000  
外寸:260×170×H215  
容量:500g(ハンバーグのため)  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:170W 重量:2.7kg  
定格時間:3分  
付属品:みじん切りチタンカッター、  
両面おろし刃(粗目/細か目)、  
ホイップ、円盤軸、掃除ブラシ、  
ヘラ、収納ケース、レジヒック



**フードプロセッサー  
マスターカット** ¥15,048   
商品コード  
⑧ **レッド MB-MM22R** 3731800  
⑨ **ブラック MB-MM22B** 3731900  
外寸:210×160×H250  
重量:3.4kg 容量:500cc  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:140W  
付属品:スパチュラ、グレーター、ウェットパッキン  
定格時間:フードプロセッサー20分/ジュース1分  
800回転〜3,000回転/分  
●きざむ、あわだてる、こねる、おろすがこれ1台




⑩ **イワタニ  
フードプロセッサー  
あっとクック IFP-170S**   
3450810 ¥9,000  
外寸:258×165×H315  
容量:500g(ハンバーグのため)  
重量:3.8kg  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:170W  
定格時間:3分  
●おろし板とナイフカッター、スライス・千切り  
カッターを回転させることで「おろす」「きざ  
む」「まぜる」「切る」の一回四役




⑪ **コンパクト  
フードプロセッサー  
DK5046**   
3182710 ¥4,000  
外寸:175×105×H115  
電源:単相100V (50/60Hz)  
容量:80g 重量:0.9kg  
消費電力:70W  
定格時間:2分  
付属品:マッシャー、ミンサー  
●スイッチを入れれば簡単にみじん  
切り/つぶし混ぜできます。




⑫ **イワタニ  
ミルサー IFM-800DG**   
8672210 ¥17,500  
外寸:133×113×H273  
容量:大容器260ml 小容器75ml  
重量:1.5kg 電源:単相100V  
消費電力:200W  
ミクロン容器60ml 定格時間:5分  
※ミクロン容器を使えば、より細かなパウ  
ダーを作ることができます。  
●煮沸消毒対応カッター  
●フードプロセッサーなどの追加機能にも  
対応  
●毎分20,000回転の粉砕力  
●ミルサーはカバースイッチ式。  
安全な構造です。




⑬ **イワタニ  
ミルサー IFM-720G**   
3634000 ¥12,000  
外寸:105.5×131.2×H272.5  
容量:大容器260ml 小容器75ml  
重量:1.5kg 電源:単相100V  
消費電力:200±30W  
定格時間:2分以内  
容器/ソーダガラス  
●野菜ジュース・緑茶・流動食などの過  
酷な使用にも対応できます。  
●カバーをかけないと作動しない、安全な  
カバースイッチ方式  
●万一モーターに強い負荷がかかっても  
自動的にモーターの焼付故障を防ぐ  
安全装置付



⑭ **万能 こなひき器  
ニューよめっこさん  
Y-308B**   
0804100 ¥14,000  
外寸:φ115×H225  
容量:約300ml  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:220W  
定格時間:3分  
(使用方法)  
粉砕カッターをセットし本体の中に  
8分目以下の材料を入れます。蓋を  
本体にセットしスイッチを入れ、本体  
を押さえて数秒で粉ひき(ゴマすり  
等)ができます。



**イワタニ ミルサー** ¥10,000   
商品コード  
⑮ **IFM-6PW-A シャイニーアプリコット** 0392600  
⑯ **IFM-6PW-S プラチナシルバー** 0392610  
外寸:94×116×H264  
容量:大容器260ml 小容器75ml  
重量:1kg 電源:単相100V 消費電力:200W  
定格時間:90秒 コード:長さ1.6m  
●電子レンジ加熱対応の容器を採用し、スープやホットスムージーなど  
すぐにできます。  
●モーター保護のリセットスイッチ機能



⑰ **電気調理器あじのさと  
Y-2400W**   
3721210 ¥22,800  
外寸:150×220×H240  
容量:500g 重量:3.1kg  
電源:単相100V 140W  
定格時間:20分  
回転数:3,000回/分  
●きざむ・あえる・まぜる・おろすがこれ1台

# ミートチョッパー



① **ボニー 手動式**  
**ミートチョッパー (ねじ止式)**  
**No.5-β** 

0799000 ¥19,000

標準仕様	商品コード	価格
ナイフ	0799400	¥1,900
プレート3.2mm	0799900	¥2,600

※押棒付

③ **ボニー 手動式**  
**ミートチョッパー (据付式)**  
**No.12** 

0800800 ¥26,000

標準仕様	商品コード	価格
ナイフ	0800100	¥2,400
プレート3.2mm	0800600	¥3,800

※押棒付

② **ボニー 手動式**  
**ミートチョッパー (ねじ止式)**  
**No.10-β** 

0799100 ¥26,000

標準仕様	商品コード	価格
ナイフ	0800100	¥2,400
プレート3.2mm	0800600	¥3,800

※押棒付

④ **ボニー 手動式**  
**ミートチョッパー (据付式)**  
**No.22** 

0800900 ¥42,000

標準仕様	商品コード	価格
ナイフ	0801900	¥3,600
プレート3.2mm	0802400	¥6,800

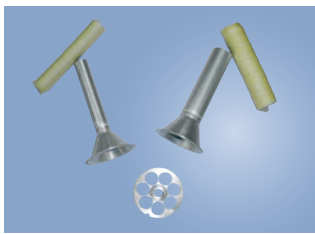
※押棒付


⑤ **ボニー 手動式**  
**ミートチョッパー (据付式)**  
**No.32** 

0801000 ¥83,000

標準仕様	商品コード	価格
右ナイフ	0803000	¥6,000
左ナイフ	0803010	¥6,300
プレート3.2mm	0803500	¥12,500

※押棒付



⑥ **ボニー ミートチョッパー用**  
**ウィンナーメーカー** 

No.5β用 0799210 ¥9,000  
No.10β・12β用 0799310 ¥9,500

セット内容:  
専用ステンレスプレート  
ノズルφ22・φ15  
ケーシングφ24・φ17


仕様	タイプ	ねじ止式			据付式		
		No.5β	No.10β	No.12	No.22	No.32	
能力/時		12kg	25kg	25kg	40kg	60kg	
サイズ	横幅	18cm	25cm	25cm	28cm	33cm	
	奥行	8.3cm	10.3cm	10cm	15cm	16cm	
	高さ	26cm	30cm	17cm	19cm	21cm	
重量		2.5kg	4.8kg	4.5kg	7.5kg	12kg	
ポート径		8cm×8cm	10cm×9.6cm	10cm×9.6cm	14cm×10cm	16cm×14cm	
プレート径		5.3cm	6.9cm	6.9cm	8.1cm	9.9cm	

(プレート目(穴)と用途)

目のサイズ	1.2mm	1.6mm	1.9mm	2.4mm	3.2mm	4.0mm	4.8mm	6.4mm	8.0mm	9.6mm	12.8mm	16.0mm	19.2mm
牛・豚肉ミンチ					●	○	○						
魚肉ミンチ				○	○	○							
魚肉(小骨付き)					○	○	●	○					
魚肉(かまぼこ用)	○	●	○	○					●	●	●	●	●
養魚餅							○	○					
養鰻餅		○	○	○									
コロッケ・じゃがいも						○	○	●	○				
みそ豆						○	○	●	○				
のり								●	●				
いか・たこ					●	○	○						
製あん用			●	○	○								

※この表は、左側に記入の材料を使用する場合●をつけたプレートが最適ですが、用途に応じて使い分けてください。



⑧ **豆ひき器**  
**大型ホッパー付** 

4548700 ¥28,000

外寸:200×300×H400  
投入口径:φ49 出口径:φ62  
重量:5kg  
※プレートはφ3.2目がセットされています。  
※ホッパーが大きいので約8合の豆が入ります。



⑨ **カロリミンチ VC-081**

3623900 ¥2,600

250×115×H202  
本体:ポリプロピレン 押え棒:木製  
カッター:ステンレス鋼  
吸盤:エラストマー樹脂  
ハンドル:ABS  
重量:0.6kg  
付属品: (プレート粗目(8mm) 押え棒  
細目(4mm))  
※底面の強力吸着盤でしっかり固定でき、楽に  
挽けます。



**YAMAMOTO フードプロセッサー**  
**マスターカット**

商品コード	価格
⑩YE-MM41R レッド	3731810
⑪YE-MM41W ホワイト	3731910

外寸:210×160×H250  
重量:3.1kg 容量:500ml  
電源:単相100V 消費電力:140W  
定格時間:フードプロセッサー 20分/  
ジュース 1分 800~3,000回転/分  
付属品:スパチュラ、グレーター、ウェットバッキン、レジピック  
●食材を活かした調理ができる継続・連続運転切り替えスイッチ付  
●きざむ、おろす、こねる、泡立てる、くたく、する、ませる、ひくがこれ1台



**ブレンダー+フードプロセッサー+ミル+ジュース+  
シトラスジュースの5つの製品が一つにまとまり、  
7つのプレートと3つのディスクを装備**

**Ferrano マルチフードプロセッサー ¥54,000** 

商品コード	価格
⑫FP-31R レッド	0393100
⑬FP-31W パールホワイト	0393110
⑭FP-31B スパークリングブラック	0393120

外寸:267×252×H464  
容量:1,500ml(ハンバーグのたね 500g)  
重量:4.4kg 電源:単相100V  
消費電力:300W  
定格時間:フードプロセッサー使用時:20分  
ブレンダー使用時:2分  
ミル使用時:1分

付属品:ナイフプレート、ねりプレート、泡たてプレート、スライス・千切り  
ディスク(大)(小)、グレーターディスク、しぼりプレート、ジュース  
スプレッド、タンパー、スパチュラ、取扱説明書(保証書付)、  
レジピ集

- ボトルは軽くて割れにくいトライタン樹脂製(200~1,500mlのメモリ付き)
- ボトルのカバー/キャップをセットしないと運転しない安全設計
- パワフルな大型モーターを搭載し、高速のミルから低速のフードプロセッサーまで可能
- 無段階のスピード調整ができ、パルス運転も可能



25 抜型・流し型

26 ベーカー・シフォン  
関連商品

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  
ベーカー用品

24 ケーキ焼型・  
モールド

17  
ホイッパ  
レードルト  
トング



①ポニー 動力直結式ミンサー No.22

8123800 ¥380,000  
標準仕様:プレート3.2mm付  
●強力なモーターを搭載しながら、コンパクトなボディを実現



②ポニー 電動 ハイパワーミンサー BN-550S

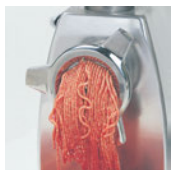
1641701 ¥270,000  
標準仕様:プレート3.2mm付  
標準仕様:永久ナイフ(ステンレス製) 1641710 ¥7,800  
●本体と大容量のトレイは耐久性のあるステンレス製  
●ギアボックスはアルミで軽量化  
●1時間に220kgもの処理が可能な強力モーターを搭載  
●煎りごまを挽くとすりごまになります。中華料理店などに最適です。  
別売品: 永久プレート(ダイス鋼) 1.6mm 1641720 ¥30,500  
1.9mm 1641730 ¥26,000  
2.4mm 1641740 ¥22,500  
3.2mm 1641750 ¥16,000  
4.0mm 1641760 ¥16,000

18  
調理小物

型式	外形寸法 (mm)	投入口寸法 (mm)	プレート外径 (mm)	本体重量 (kg)	処理能力 (kg/分)	電源
①ミンサー No.22	230×580×H410	φ50	φ81	35	4.3	3相 200V 750W
②ハイパワーミンサー BN-550S	245×560×H415	φ69	φ69	29	3.6	単相 100V 550W

※①～④はご希望により、出荷時からプレートのサイズを変更することができます。その際、標準プレートより小さい目の物は差額が発生いたします。

19  
調理機械



③電動ミートチョッパー デラックスミンチ MD-22K

5534600 ¥250,000  
●ステンレスヘッドの高性能ロール・ナイフで、原料の加熱がなく鮮度も落ちません。しかも、運転音は静かです。

④電動ミートチョッパー スタンダードミンチ MS-12B

5534590 ¥180,000  
●胴体、ロール、プレート、ナイフがオールステンレス製で衛生的、切れ味抜群

惣菜用アイテムなど、幅広い用途にご使用いただけるチョッパーアタッチメント!



12  
オーブンウエア  
デリカプレート

③、④標準仕様:プレート3.2mm  
別売品:プレート1.1、1.8、2.4、4.0、4.8、6.4、8.0、9.5、11.0、12.8、16.0

⑤ミートマスター STJ-K

5534570 ¥130,000  
外寸:195×330×H210 重量:7kg  
投入口:160×22 処理可能寸法:160×20  
刃数:右24・左23 刃列ピッチ:7mm/2列  
●ステーキ、焼肉、カツ、バーベキュー、カレーシチュー肉などの筋や皮を切り、肉を柔らかくします。  
●ミートチョッパー(MS-12B、MD-22K)に取り付けるだけで使用できます。

13  
蒸し器・セイロ類



⑥ローヤル ミートチョッパー 22VR-750DX

8709500 ¥328,000  
標準仕様:3.2mmプレート付  
定格時間:連続



⑦ローヤル ミートチョッパー 12VR-250DX

8709400 ¥198,000  
標準仕様:3.2mmプレート付  
定格時間:連続  
●ハンバーグやつくね・コロッケ・お味噌などあらゆるお肉や魚・豆類の加工に最適です。

⑥⑦  
オプションプレート

1.2mm	9.6mm
1.6mm	12.8mm
1.9mm	16.0mm
2.3mm	19.0mm
4.8mm	3ツ穴
6.4mm	4ツ穴
8.0mm	

14  
和食料理道具  
抜型類

型式	外形寸法 (mm)	投入口寸法 (mm)	プレート外径 (mm)	本体重量 (kg)	処理能力 (kg/分)	電源
③MD-22K	245×575×H440	φ60	φ83	32	4.3	3相200V 750W
④MS-12B	245×535×H440	φ60	φ70	27	2.5	単相100V 300W
⑥22VR-750DX	285×405×H430	φ70	φ82	39	3.0	3相200V 185/210W
⑦12VR-250DX	280×370×H415	φ70	φ69	34	1.2	単相100V 160/180W

※用途表はP576ご参照ください。

15  
庖丁・砥石  
差し類

保存・流通時の食肉の保護・鮮度保持に



⑧ミートラップー (2本入)

0944700 ¥44,000  
11.2kg~11.4kg×2ロール  
材質:レーヨン 幅:約550mm  
1ロールの長さ:約186~190m  
●材質は抗菌効果のあるレーヨン製です。  
●枝肉などの保護、保鮮用です。  
●食肉の輸送時のダメージから守ります。  
※ネット状で伸びる為、おおよそのサイズです。



⑨食肉用ゼロファン ミートゼロ 320DMS

商品コード	価格
250mm角 1,000枚入	250×250 1141000 ¥13,800
300mm角 2,000枚入	300×300 1141100 ¥33,500
400mm角 1,000枚入	400×400 1141200 ¥30,500
600mm角 1,000枚入	600×600 1141300 ¥67,800

材質:ニトロセルロース  
●高機能鮮度保持フィルムです。  
●空気中の酸素の透過量をコントロールして肉の鮮度・鮮赤色を保ちます。さらに表面の水分活性を下げ細菌の繁殖を抑えます。  
※デイスパンサーボックス入り

16  
マナ板類



①ミートチョッパー  
グレートミニミンチ WMG-M12ST  

8263810 ¥230,000  
標準仕様:プレート3.2mm  
●コンパクトな卓上タイプで分解できるので洗浄も楽々  
※三相200V(750W)もごさいます 8263910 ¥230,000



②ボニー 電動 まめミンサー  
BK-205N 

8123900 ¥70,000  
標準仕様:プレート4.8mm  
ホッパー容量:約3ℓ(1.7升)  
付属品:専用豆ホッパー  
みそ豆専用プレート付



③ボニー 電動 キッチンミンサー BK-220 

7061800 ¥73,000  
標準仕様:プレート 3.2mm 7061910 ¥4,700  
定格時間:20分 付属品:押棒  
煎りごまを挽くとすりごまになります。中華料理などに最適です。  
別売品:プレート13種(1.2、1.6、1.9、2.4、3.2、4.0、4.8、6.4、8.0、9.6、12.8、16.0)


型式	外形寸法 (mm)	投入口寸法 (mm)	プレート外径 (mm)	本体重量 (kg)	処理能力 (kg/分)	電源
①グレートミニミンチWMG-M12ST	300×420×H470	φ51	φ68.5	33	2.5	単相100V 400W
②まめミンサー BK-205N	170×394×H382	φ45	φ65	7	2	単相100V 400W
③キッチンミンサー BK-220	170×394×H310	φ45	φ65	7	1	単相100V 400W(直流)



⑤ソーセージフィーラー  
Model.7V 縦型 


4621400 ¥180,000  
外寸:440×220×H700  
シリンダー容量:7ℓ  
シリンダー内径:φ155  
※φ10、φ20、φ30、φ40のファンネルがセット  
されています。



⑥ソーセージフィーラー  
Model.7 横型 


4621300 ¥153,000  
外寸:610×230×H230  
シリンダー容量:7ℓ  
シリンダー内径:φ155  
※φ10、φ20、φ30、φ40のファンネルがセット  
されています。



⑦LT 18-10 ソーセージ  
フィーラー N5750 

8401000 ¥123,900  
外寸:240×165×H405  
シリンダー容量:3ℓ  
シリンダー内径:φ125×H200  
※内径φ13、φ17、φ21のファンネルがセット  
されています。



⑧ソーセージフィーラー  
Model.3 横型 

4621310 ¥70,000  
外寸:290×180×H170  
材質:オールステンレス  
シリンダー容量:3ℓ  
シリンダー内径:φ140  
※内径φ11、φ19、φ22のファンネルがセットされ  
ています。



口金セット (ソーセージ用) 

商品コード	価格
⑨No.3100 ウィンナー用口金セット	4621500 ¥2,200
⑩No.3200 フランクフルト用口金セット	4621600 ¥2,250
⑪No.3300 ウィンナー&フランクフルト用 口金セット	4621700 ¥3,200

バラ 口金 

出口径	商品コード	価格
φ12	4621800	¥850
φ13	4621900	¥900



⑭ウィンナーメーカー用  
ケーシング 

商品コード	価格
太口 φ24mm 12本入	7061860 ¥9,000
細口 φ17mm 12本入	7061870 ¥9,000

●人工コラーゲンでできています。  
※水に数分浸してからご使用ください。



⑮ソーセージメーカー  
(レシピ付) DK-524 

3105200 ¥7,000  
外寸:83×57×H270  
セット内容:本体×1 ノズル(口金)×2  
ブラシ×1 レシピブック×1  
●口金口径:大φ13mm 小φ10mm

25 抜型・流し型

26 ベーカリー・シヨップ  
関連商品

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

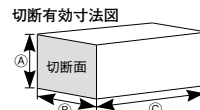
22 電子レンジ・オーブン・  
ビザ・バスター

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



## フードスライサー



## ① ハムスライサー AGS-300S

6410500 ¥362,000

外寸:625×520×H418

電源:単相100V (50/60Hz) 248W

定格時間:40分

厚さ調整:1~13mm

重量:29kg

切断有効寸法:①160 ②230 ③280

作動方式:手動式

能力:1,000~1,500枚/h

用途:ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ(半冷凍)  
野菜、タン

## ② ハムスライサー AGS-300

6410300 ¥302,500

外寸:450×340×H385

電源:単相100V (50/60Hz) 206W

定格時間:40分

厚さ調整:1~15mm

重量:28kg

切断有効寸法:①150 ②230 ③270

作動方式:手動式

能力:1,000~1,500枚/h

用途:ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ(半冷凍)  
野菜、タン

## ③ ハムスライサー AGS-250

6410200 ¥278,000

外寸:430×335×H385

電源:単相100V (50/60Hz) 206W

定格時間:40分

厚さ調整:1~15mm

重量:25kg

切断有効寸法:①130 ②215 ③260

作動方式:手動式

能力:1,000~1,500枚/h

用途:ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ(半冷凍)  
野菜、タン

## ④ ハムスライサー AGS-230

6410100 ¥205,000

外寸:430×285×H360

電源:単相100V (50/60Hz) 148W

定格時間:20分

厚さ調整:1~15mm

重量:17kg

切断有効寸法:①130 ②220 ③240

作動方式:手動式

能力:1,000~1,500枚/h

用途:ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ(半冷凍)  
野菜、タン

## ⑤ ハムスライサー AC-300S

6410600 ¥385,000

外寸:655×620×H490

電源:単相100V (50/60Hz) 248W

定格時間:40分

厚さ調整:1~13mm

重量:29kg

切断有効寸法:①150 ②220 ③330

作動方式:手動式

能力:1,000~1,500枚/h

用途:ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ(半冷凍)  
野菜、タン

## ⑥ フードスライサー D-25

5557210 ¥230,000

外寸:530×440×H350

電源:単相100V (50/60Hz) 90W

定格時間:30分

厚さ調整:0~15mm

重量:14kg

切断有効寸法:最大径φ140mm

作動方式:手動式

用途:ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ(半冷凍)  
チャーシュー、キャベツ

## ⑦ ミートスライサー MS30MB

6936300 ¥248,000

外寸:590×515×H395

電源:単相100V (50/60Hz) 93/107W

定格時間:15分

厚さ調整:1~13mm

重量:23kg

切断有効寸法:①190 ②240 ③190

作動方式:手動式

用途:ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜

## ⑧ ミートスライサー MS25MB

6410400 ¥163,000

外寸:500×424×H440

電源:単相100V (50/60Hz) 60/74W

定格時間:15分

厚さ調整:1~13mm

重量:16kg

切断有効寸法:①150 ②230 ③150

作動方式:手動式

用途:ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜

## ⑨ フードスライサー EN-250

3549900 ¥118,000

外寸:480×410×H360

電源:単相100V (50/60Hz) 90W

定格時間:20分

厚さ調整:1~12mm

重量:16kg

切断有効寸法:①140 ②160 ③230

作動方式:半自動

用途:ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)  
チャーシュー、キャベツ等

〈特長〉(MS30MA・MS25MB)

- コンパクト設計の卓上型
- 耐酸化・耐塩構造
- 刃物交換・掃除が容易
- 便利な研磨装置付

17 レードルトンク・  
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

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 マナ板類

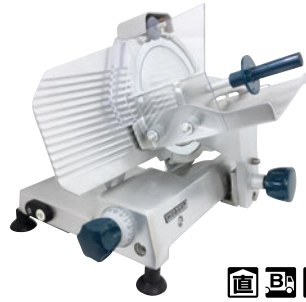


NEW



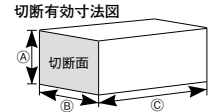
⑨ **ホバート マニュアル スライサー HS6N** 切

4491100 ¥590,000  
 外寸:562×770×H648  
 電源:単相100V (50/60Hz) 375W  
 定格時間:40分  
 スライス厚さ:0~24.5mm  
 重量:57.15kg  
 切断有効寸法:①140 ②265 ③300  
 作動方式:手動式  
 キャリッジ寸法:260×310×H140  
 キャリッジ送り巾:318mm  
 給送方法:傾斜給送  
 ●肉(半冷凍)、野菜、果物等幅広い用途にご使用できます。  
 ●本体は不要な突起物・継ぎ目の無い、残菜の留まりにくい構造です。  
 ●各ガード・カバー類は工具無しで取り外すことができ、簡単に拭き掃除ができます。



⑩ **ホバート フードスライサー SL250** 切

3721310 ¥230,000  
 外寸:430×590×H410  
 電源:単相100V (50/60Hz) 180W  
 定格時間:15分  
 スライス厚さ:1~12mmまで  
 重量:16kg  
 切断有効寸法:①155 ②210 ③233  
 作動方式:手動式  
 キャリッジ寸法:210×233×H155  
 キャリッジ送り巾:210mm  
 給送方法:傾斜給送  
 ●コンパクトタイプで高性能・高トルク設計のスライサー  
 ●多種多様な肉類・野菜類・チーズなどに威力を発揮致します。  
 ●滑らかな外型で容易な清掃・機械各部は工具無しで分解できます。



⑪ **ハッピー ハムスライサー HS-17** 切

0790500 ¥365,000  
 外寸:460×520×H520  
 電源:単相100V (50/60Hz) 150W  
 定格時間:60分  
 厚さ調整:1~20mm  
 重量:32kg  
 切断有効寸法:最大径 φ140mm  
 スライス能力:50Hz 2,400枚/h  
 60Hz 2,800枚/h  
 作動方式:自動・手動の切り換え式(研磨装置付)  
 ●とんかつ店、食堂、レストラン、焼肉店、しゃぶしゃぶ店に最適です。キャベツ、ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)チャーシューのスライス等幅広くお使いいただけます。  
**ハムスライサーHS-17用 替刃**  
 0790600 ¥42,000 切



⑫ **ハムスライサー スーパーデラックス WSD-ST** 切

8263700 ¥680,000  
 外寸:750×650×H750  
 電源:単相100V (50/60Hz) 250W  
 定格時間:30分  
 厚さ調整:0~20mm  
 重量:65kg  
 切断有効寸法:①150 ②255 ③450  
 作動方式:自動・手動の切り換え式  
 スライス能力:40枚/分(50Hz)  
 48枚/分(60Hz)  
 用途:ハム、ソーセージ、野菜類



⑬ **焼豚スライサー YBS-1** 切

5534580 ¥365,000  
 外寸:462×592×H550  
 電源:単相100V (50/60Hz) 200W  
 定格時間:15分  
 厚さ調整:1~20mm  
 重量:38.5kg  
 切断有効寸法:①150 ②130 ③380  
 作動方式:手動・自動切替式  
 能力:40枚/分(50Hz)  
 48枚/分(60Hz)  
 用途:焼豚、ローストビーフ、ハム、ソーセージ、タン



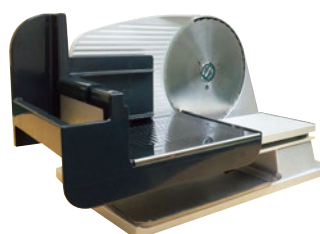
⑭ **リッタースライサー ソリダ** 切

3553520 ¥65,000  
 外寸:380×255×250  
 電源:単相100V (50/60Hz) 65W  
 定格時間:5分  
 厚さ調整:0.5~23mm  
 重量:3.8kg  
 切断有効寸法:最大径φ130mm  
 作動方式:手動式  
 用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、ローストビーフ、野菜  
 パンも切れます。



⑮ **リッター スライサー セラノ** 切

3553620 ¥85,000  
 外寸:290×370×H245  
 電源:単相100V (50/60Hz) 45W  
 定格時間:10分  
 厚さ調整:0.5~23mm  
 重量:4.8kg  
 切断有効寸法:最大径 φ130mm  
 作動方式:手動式  
 用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ  
 ローストビーフ、野菜



⑯ **小型万能 スライサー EH-180C型 クラシック** 切

0791310 ¥51,000  
 外寸:360×300×H250  
 電源:単相100V (50/60Hz) 170W  
 定格時間(連続):10分  
 厚さ調整:1~20mm  
 重量:6.4kg  
 切断有効寸法:①φ130 ②100 ③180  
 作動方式:手動式(安全装置付)  
 用途:ハム、ベーコン、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜、タン

25 抜型・流し型

26 ベーカリーシヨソソ

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・オーソソ

23 ベーカリー用品

24 ケーキ焼型

robot coupe<sup>®</sup> ステンレス製ブレードが、食材を強力粉碎攪拌17  
ホイッパー  
ブレンダー

セントラルキッチン・レストランなど

## ①スティックブレンダー MP-450UC

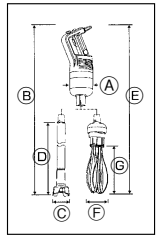
8114400 ¥106,000  
 外寸:ミキサー装着時:Ⓐφ125 Ⓑ835 Ⓒφ100 Ⓓ460  
 電源:単相100V 360W  
 電流:4.0A 最大処理物深さ:400  
 重量:5.0kg 回転数:11,000rpm  
 定格時間:30分  
 コードの長さ:3.6m  
 付属品:フットシール 1個  
           ウォールサポート 1個  
           ツールセット 1個  
           プラグアダプター 1個  
 ※サーモスタート機能(一定温度到達で停止)



ホテル・レストランなど

## ②スティックブレンダー MP-450UC

8114200 ¥163,000  
 外寸:ミキサー装着時:Ⓐφ125 Ⓑ780 Ⓒφ100 Ⓓ450  
 ホイッパー装着時:Ⓐφ125 Ⓑ805 Ⓒφ125 Ⓓ250  
 電源:単相100V 360W 電流:4.0A  
 最大処理物深さ:ミキサー420 ホイッパー220  
 重量:ミキサー装着時/5.3kg ホイッパー装着時/4.7kg  
 回転数:ミキサー無段階変速 / 3,000~9,200rpm  
           ホイッパー減速器付無段階変速 / 500~1,400rpm  
 定格時間:30分  
 コードの長さ:3.6m  
 付属品:フットシール1個 ウォールサポート1個  
           ツールセット1個 プラグアダプター1個  
 ※サーモスタート機能(一定温度到達で停止)  
 ●約80℃までの高温の食材処理が可能ですので調理中の鍋などで直接混ぜることができます。

18  
調理小物19  
調理機械一台でつぶす・きざむ・混ぜる・砕く・泡立てるが  
全てできます。

## ③ブレンドディア DK-5200

本体:φ55×H345 4023400 ¥20,000  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 消費電力:180W  
 重量:640g コード長さ:1.7m  
 回転数:Hi17,000/分 Lo12,000/分  
 定格時間:約5分  
 セット内容:本体、スタンド、ブレンダー、ブレンダー、  
           ウイスク、ミンサー、マッシャー、  
           ジューサー、グラインダー一式、  
           専用カップ、クリーナー、ブラシ



商品コード	価格	商品コード	価格
DK5200 スタンド	4023410 ¥2,000	DK5200 マッシャー	4023460 ¥700
DK5200 ブレンダー	4023420 ¥2,800	DK5200 ジューサー	4023470 ¥700
DK5200 ブレンダー	4023430 ¥3,800	DK5200 グラインダー一式	4023480 ¥3,000
DK5200 ウイスク	4023440 ¥2,000	ブレンドディア計量カップ	4023490 ¥800
DK5200 ミンサー	4023450 ¥700		

12  
オーブンウエア  
・  
テリカプレート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台5役のスマートブレンダー



## ④タイガー スマートブレンダー SKQ-A200

本体:φ62×H385 5800200 ¥15,000  
 電源:単相100V  
 重量:約830g コード長さ:1.5m  
 定格時間:60秒  
 容量:ブレンダー専用カップ / 60ml  
           カッター・ブレード専用カップ / 400ml

付属品	商品コード	価格
SKQA ブレンダー完成 SKQ1005	5800210	¥1,800
チョッパーカッター SKH1075	5800220	¥1,500
ホイップブレード SKQ1039	5800230	¥700
パンこねブレード SKQ1037	5800240	¥700
カッター・ブレード専用カップ SKQ1015	5800250	¥2,000
ブレンダー専用カップ(目盛付) SKH1170	5800260	¥1,000
別売パーツ		
おろしカッターセットSKQ-K100X SKH1188	5800270	¥1,500



## ⑥テスコム スティックブレンダー THM-510

本体:φ69×H373 7271210 ¥14,000  
 電源:単相100V (50/60Hz) 消費電力:420W  
 重量:800g(本体+ブレンダー)  
 コード長さ:1.7m  
 定格容量:ブレンダー専用カップ / 500ml  
           ビッグボトル / 650ml  
 定格時間:15秒(最大)~3分  
 ●きざむ、まぜる、つぶす、泡立てる、こねるの5つの機能  
 ●420Wのハイパワータイプ  
 ●スピード調節17段階、高回転のターボスイッチ  
 ●レンジビップ付

## 1台4役で幅広く調理をサポート

## ⑦ハンディミキサー DK-5031

本体:φ56×H185 3182800 ¥8,000  
 電源:単相100V 200W  
 重量:約470g コード長さ:1.7m  
 ●滑り止め2段階スピードコントロール

	ブレード	泡立て
回転数 (Hi)	10,400回転/分	800回転/分
(Lo)	9,000回転/分	650回転/分
定格時間	60秒	
寸法(mm)	φ65×H185	φ53×H215



## ⑧ハンドブレンダー HM-801WT

3081150 ¥9,000  
 本体:φ55×H370  
 電源:AC100V (50/60Hz)  
 消費電力:200W 定格時間:約1分  
 重量:約1,260g  
 速度調節:2段スピード  
 (ノーマル/約14,000rpm ターボ/約15,000rpm)  
 コード長さ:約1.5m  
 付属品:ブレンダー、ホイッパー、チョッパー、専用カップ(800ml)  
 ●まぜる、つぶす、きざむ、泡立ての1台4役で幅広く調理をサポート  
 ●「ノーマル」「ターボ」の2段スピード

# bamix バーミックス

バーミックスは1954年スイスで生まれ、世界各国のプロに広く愛用されている  
ハンディフードプロセッサです。

これ1本で多彩な能力!! 刻む・つぶす・砕く・混ぜる・泡立てる

NEW

## 20 バーミックスガストロ M300

3527810 ¥36,000  
電源:単相100V(50/60Hz) 300W  
モーター回転数:毎分17,500回転(高速) / 13,000回転(低速)  
サイズ:φ65×395 定格時間:5分  
重さ(本体):1.1kg コードの長さ:1.7m  
付属品:アタッチメント3種(ミンサー、ブーター、ウィスク)、  
壁掛ホルダー  
※容器はφ6cm以上の物をご使用ください。



つぶす



2 ミンサー

3527910 ¥1,500  
果物のピューレ、トマトソースやお鍋の中でポタージュもできます。魚介類のすり身、ハンバーグもできます。

混ぜる



3 ウィスク

3527920 ¥1,500  
マヨネーズやドレッシングもあつという間です。ホワイトソースにもお勧めです。

泡立てる



4 ブーター

3527930 ¥1,500  
生クリーム、卵白の泡立てに。しっとりときめ細かな泡立ちで、口あたりのよいムース状のソースが仕上がります。

別売パーツ



## 5 ニューミンサー

3527960 ¥1,800  
肉や魚、繊維の多い野菜などをつぶすときに。あらかじめ、筋や骨を取り除き、半解凍状態で使用ください。



## 6 スーパーグラインダー(丸型)

3527950 ¥4,500  
容量:250ml  
ごまをすったり、コーヒーを挽いたり、乾燥した材料の粉砕用や、少量の野菜の刻みに。



## 7 パウダーディスク

3527940 ¥1,200  
容量:125ml  
スーパーグラインダーよりもさらに細くしたいときに使うアタッチメント



## 8 クッキングジャグ&カップセット

7362300 ¥2,500  
ジャグ容量:1,200ml  
110×90×H185  
カップ容量:460ml φ80×H130  
材質:ポリプロピレン

### “つぶす、きざむ、泡立てる、混ぜる”の1台4役

NEW



スイッチ部分で自分の感覚でスピードコントロールができるスマートスピードテクノロジー機能付

## 21 ブラウン マルチクイック ハンドブレンダー MQ735

8797992 ¥19,000  
サイズ:70×70×H400(ブレンダー使用時)  
電源:単相100V(50/60Hz) 消費電力:400W  
重量:890g(ブレンダー装着時) コード長さ:1.2m  
付属品:専用計量カップ(600ml)、専用スパチュラ、  
レシピブック付  
※専用計量カップ

付属品

MR5555MCA・MQ735		10 ブレンダー	11 チョッパー	12 ミキサー
商品コード/価格		8797911 ¥3,600	8797920 ¥3,600	8797930 ¥2,400
モーター回転数	スピード1	5,400±1,000回	1,350±250回	410±80回
	スピード2	9,200±1,000回	2,300±250回	715±80回
	ターボ	11,400± 800回	2,825±200回	910±80回
連続使用時間の目安		60秒	45秒	120秒
寸法		210(L)×73(D)mm	180(L)×145(D)mm	277(L)×67(D)mm
重量		191g	324g	93g
耐熱温度		100°C	85°C	85°C

※MR5555MCA(白色)とMQ735(黒色)の部品は互換性があります。

### コードレスなので場所を選ばない優れたもの

#### 「つぶす」・「混ぜる」・「きざむ」1台3役 ～ブラウン マルチクイックの特長～

- 握りやすく、扱いラクラク  
独自の人間工学に基づいたスリム&フィット形状のグリップ。すっと手になじむだけでなく、しっかり持てて滑りにくいので、ハイパワーでの使用時でも手軽に扱えます。
- 周囲が汚れにくい、飛び散り防止設計  
ブレンダーの回転刃カバーには飛び散りを防止する独自の設計を採用しています。キッチンや衣服を汚す心配が少ないので、いつでもどこでも安心してお使いいただけます。
- 使いたい機能に、手軽にチャレンジ  
「ボタンを押す」の簡単な操作でパーツ交換が可能。使いたい機能にすぐチェンジできるので、お料理の段取りや流れを妨げることなくスムーズに調理ができます。
- 調理中の鍋にそのまま使えます。  
ブレンダーの耐熱温度は100°C。ポタージュやバスタソースなどを作る際も、鍋やボウルの中で直接調理できます。ご使用時は、必ず鍋を火からおろし、ブレンダー先端部を材料の中にかかり入れてください。
- 食洗機対応で、カンタンお手入れ  
(※本体、チョッパー接続部、充電スタンド以外は食器洗浄機で洗えます。)

## 15 ブラウン マルチクイック コードレス MR730c.c.

6755400 ¥31,000  
サイズ:64×64×H398(ブレンダー装着時)  
電源:単相100V(50/60Hz)  
充電時間:約2時間  
連続使用時間のめやす:約20分  
重量:796g(ブレンダー装着時)  
チョッパー容量:500ml  
※スピード調節機能はありません。  
※付属品のチョッパーは⑬と共通です。  
※⑬、⑭もご使用できます。

〈付属品〉



16 ブレンダーシャフト部 ¥3,600



17 専用計量カップ ¥900  
容量:600ml



18 泡立器 ¥2,400

### つぶす・混ぜる1台2役



## 19 ブラウン マルチクイック ハンドブレンダー MQ500

7873910 ¥8,100  
サイズ:69×H381  
電源:単相100V(50/60Hz) 350W  
回転数:無負荷時/通常運転  
12,800+/- 950回  
無負荷時/ターボ  
14,000+/-1,100回  
連続使用時間の目安:1分 重量:718g  
コード長さ:1.2m 計量カップ容量:600ml  
●「つぶす」、「混ぜる」の2つのベーシック機能に絞ったシンプルで使いやすい入門モデル  
●全面ソフトグリップ採用で、持ち手が滑りにくく、疲れにくい設計  
※計量カップは⑯と共通です。

25 抜型・流し型

26 ベーカーリージョン  
関連商品

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 ベーカーリージョン用品

24 ケーキ焼型・モールド

# KitchenAid®

## スタンドミキサー

特長

- キッチンエイド社が世界に先駆けて開発したプラネタリー攪拌式。ピーターが固定されたボールの中で回転すると同時に、反対方向に自転するため、均一に仕上がります。
- 高トルクの直接複式駆動ギアを使用。常に安定したパワーを保ち、耐久性にすぐれています。
- 本体が金属製なので、作業中の安定性と耐久性は抜群です。
- シンプルなデザインにエナメル焼付塗装仕上げを施していますから、洗浄が簡単で美しさをいつまでも保ちます。

17  
レードルトンク・  
ホイップバー18  
調理小物19  
調理機械12  
オーブンウェア・  
テリカプレート類13  
蒸し器・セイロ類14  
和食料理道具・  
抜型類15  
庖丁・砥石・  
差し類16  
マナ板類

4.8ℓ

アーム  
リフト式

① ホワイト

② エンバイヤーレッド

③ インベリアルブラック

### キッチンエイド ミキサー KSM5 ㊦

	商品コード	価格
① ホワイト	2714400	¥110,000
② エンバイヤーレッド	2714410	¥110,000
③ インベリアルブラック	2714420	¥110,000

付属品	商品コード	価格
ステンレスボール	2716410	¥16,100
平面ピーター	2714510	¥3,420
ワイヤーホイップ	2714710	¥4,660
ドゥーフック	2714610	¥3,420

### キッチンエイドミキサー 専用オプション



#### ⑦ ウォータージャケット (K5A-WJ) ㊦

2716000 ¥16,100  
●ホイップ中の冷却や湯せん専用ジャケットです。  
※①～③KSM5専用です。



#### ⑧ ボール蓋KSM5用 (KBC5N) ㊦

2716400 ¥2,420  
●2枚組  
※①～③KSM5専用です。



#### ⑨ KSM5用12本 ワイヤーホイップ ㊦

2128630 ¥8,060  
●攪拌時に空気の取り込みが多く、上品な出来上がりになります。  
※①～③KSM5専用です。

4.8ℓ

ヘッド  
アップ式

④ WH ホワイト

⑤ エンバイヤーレッド

⑥ オニクスブラック

### キッチンエイド ミキサー KSM150 ㊦

	商品コード	価格
④ WH ホワイト	2124300	¥73,000
⑤ エンバイヤーレッド	2124500	¥73,000
⑥ オニクスブラック	2124900	¥73,000

付属品	商品コード	価格
ワイヤーホイップ	2714700	¥4,660
平面ピーター	2714520	¥3,420
ドゥーフック	2714600	¥3,420
ステンレスボール	2716320	¥16,100

### KSM5/KSM150仕込量 ※表中の数値は目安になります。

品名	スポンジ系 (全卵の量 <sup>※1</sup> )		メレンゲ (砂糖:卵白 =2:1)		生クリーム (シャンティ <sup>※2</sup> ) (生クリーム:砂糖 =10:0.8)		パウンドケーキ (薄力粉使用)		バター使用のパン生地 (強力粉使用)	
	KSM5	KSM150	KSM5	KSM150	KSM5	KSM150	KSM5	KSM150	KSM5	KSM150
最大	生地880g (卵L玉 約8個)	生地660g (卵L玉 約6個)	730g	690g	1,300g	1,100g	生地2,000g	生地1,500g	生地1,000g	生地800g
最小	100g	100g	150g	150g	300g	220g	生地450g	生地450g	生地250g	生地200g

※1) 全卵=60gで算出しています。

※2) シャンティとは生クリームに砂糖を加え泡立てたものです。

注1) 処理量はあくまで目安です。仕込量、粉量、水分量によって左右します。

注2) 機種能力(仕込量・ミキシング速度・ミキシング時間)の限度を超えて使用するとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり急に

回転する状態によっては、機械内部のギアが破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。

注3) 連続運転をされる場合は、定格時間の15分以内でお使いください。

注4) 粘りけの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の速度目盛りは「4」以下にしてください。また、イースト入りパン生地の場合は速度目盛り「2」で混ぜてください。

注5) パスタ生地はドゥーフックを使用し、多量の作業は避けてください。又、連続攪拌は避けてください。

### 3つの標準付属ヘッド



ワイヤーホイップ (6本組)

泡立てや空気を含ませるとき

ワイヤーホイップ  
例: メレンゲ・クリームの泡



平面ピーター

粘度があるものを攪拌するとき

平面ピーター  
例: ケーキ生地・クッキー生地



ドゥーフック

重い生地を練り上げるとき

ドゥーフック  
例: パン生地・ピザ生地

# KitchenAid® スタンドミキサー



6.9ℓ アームリフト式

型 式		KSM7
外形寸法	幅	300
	奥行	370
	高さ	420
電 源		100V
電 流		6.1A
消 費 電 力		400W
ボ ー ル 容 量		6.9ℓ
重 量		12.7kg
回 転 数		105~505/分
定 格 時 間		15分

## ①キッチンエイドミキサー KSM7WH ㊦

2714300 ¥170,000

標準付属品:11本ワイヤーホイップ/平面ビーター/  
スパイラルドゥーフック/  
ステンレスボウル(6.9ℓ)/  
流し込みシールド



④KSM-7用  
11本ワイヤーホイップ ㊦  
2714310 ¥13,200



②KSM-7用 ボウル ㊦  
2714350 ¥18,700



③KSM-7用  
平面ビーター ㊦  
2714320 ¥13,200



⑤KSM-7用  
スパイラルドゥーフック ㊦  
2714330 ¥13,200



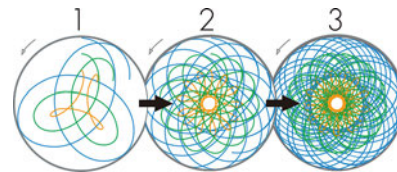
⑥KSM-7用  
流し込みシールド ㊦  
2714340 ¥7,700

## KSM7仕込量 ※表中の数値は目安になります。

品 名	スポンジ系 (全卵の量 <sup>※1</sup> )	メレンゲ (砂糖:卵白 =2:1)	生クリーム (シャンティ <sup>※2</sup> ) (生クリーム:砂糖 =10:0.8)	パウンドケーキ (薄力粉使用)	バター使用の パン生地 (強力粉使用)
最 大	1,980g (卵玉 約18個)	1,650g	2,800g	生地で4,000g	生地で2,300g
最 小	120g	150g	650g	生地で650g	生地で500g

## キッチンエイド独自のプラネタリー攪拌 全シリーズ共通

●キッチンエイド・スタンドミキサーは、独自のプラネタリー攪拌(ビーター部分と攪拌部品取付軸を、それぞれ反対方向に回転させ同じ攪拌軌跡を描かない攪拌機能)によってきめの細かい均一なミキシングを可能にします。



## 抜群のパワーで手軽にスピーディーに調理&ミキシング

●きめ細かい泡立て ●ホイッパー線の交換修理も可能 ●飛散防止カバーを標準装備

7.0ℓ ヘッドアップ式



## ⑦ケンミックス アイコー ミキサー プレミア KMM770 ㊦

4909820 ¥118,000

付 属 品	ステンレスボール(7ℓ) … 1ヶ	5552510	¥16,000
	飛散防止カバー …… 1ヶ	5553000	¥4,000
	ホイッパー(12本線) …… 1ヶ	5552610	¥12,000
	アルミビーター …… 1ヶ	5552710	¥6,000
	ホイッパー線(3本組) …… 1ヶ	5552620	¥1,800
	スパテラ …… 1ヶ	5552810	¥500
オプション	ステンレスビーター …… 1ヶ	5552720	¥13,000
	アルミフック …… 1ヶ	5552910	¥6,000
	ステンレスフック …… 1ヶ	5552920	¥12,000

### 仕様

外形寸法	274×390×343.5
ヘッド部リフト寸法	274×490×520
ボール満容量	7.0ℓ
電 源	単相100V (2極プラグ12A 125Vコード1.8m付)
攪 拌 モ ー タ ー	500W 50/60Hz
回 転 数 (rpm)	無段変速
重 量	本体:約6.9kg ボール:約1.0kg

### オプション



## ⑧リキダイザー A-993 ㊦

5553100 ¥13,000

果物や野菜のジュース作りをはじめ、ビュレ、ジャム、ナッツ類の粉碎など、色々な素材の下ごしらえにご使用できます。

## ㊦

## ⑨スーパーミンサー A-950 ㊦

7500900 ¥21,000

肉や魚などのミンチに使用し、ハンバーグ・つくねなどが手軽にできます。プレート2枚付



25 抜型・流し型

26 ベーカーリーション  
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類  
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビュレ・バスター

23 デコレーション用品  
ベーカーリーション

24 ケーキ焼型・モールド

# 縦型ミキサー マイティSシリーズ

多品種・少量生産のニーズに最適!

メンテナンスしやすいステンレスを多用した平面デザイン

NEW



12ℓ



26ℓ



31ℓ

⑭アイコー卓上型ミキサー  
マイティS MS-15

5556120 ¥398,000  
●単相100Vなので家庭用電源でOK  
●出力0.55kWの三相モーター使用でパワフル大型ミキサーのほかにもう一台とお考えの方にお薦めです。

②アイコーミキサー  
マイティS MS-25

6918410 ¥750,000  
●容器とハンドル位置が高く、腰をかめずボールの取り外しができます。  
●ベースと床の間が150mmで清掃しやすい設計です。  
●ギヤボックスはオイルレス構造。ボール内へのオイル混入はありません。

③アイコーミキサー  
マイティS MS-30

6918510 ¥798,000

	標準アタッチメント			オプションアタッチメント	
	ホイッパー	ビーター	アルミフック	⑮ステンレスホイッパー(軽量)	⑯ドラゴンフック
	泡立て用 生クリーム、スポンジ など。	打着用 クッキー、マッシュポテ トなど。	ニーディング用 少量のパン・ピザ・ド ーナツ生地など。	軽くて取り扱いが楽。 洗いやすく衛生的な 構造	生地の巻き上がりがな いオールステンレス製
MS-15	④ 5556210 ¥30,000	⑤ 5556310 ¥18,000	⑥ 5556410 ¥17,000	—	⑱ 5556420 ¥33,000 ※アルミ製
MS-25	⑦ 8203410 ¥25,000	⑧ 8203510 ¥18,000	⑨ 8203610 ¥17,000	8203430 ¥57,000	8203630 ¥70,000
MS-30	⑦ 8203420 ¥33,000	⑧ 8203520 ¥19,000	⑨ 8203620 ¥18,000	8203440 ¥57,000	8203640 ¥73,000

	⑭MS-15	②MS-25	③MS-30
外 寸	488×650×H874	550×790×H1,400	
電 源	単相100V	三相200V	
消 費 電 力	900W	1,900W	
回 転 数	120, 220, 340, 420	119, 181, 267, 407	120, 220, 320, 430
変 速	4段		
ボ ー ル 容 量	12ℓ	26ℓ	31ℓ
本 体 重 量	80kg	280kg	
付 属 品	ステンレスボール・ホイッパー・ビーター・フック 各1個		

## ■選べるさまざまなタイプ

◎ボール兼用タイプ  
2種類の処理量用にアタッチメントが用意されたタイプ  
(MS-25/15、MS-30/20)

◎Vパネルタイプ  
パネル操作で回転数を任意変更することができる便利なVパネルタイプ  
(MS-15を除く)



## ■安全カバー付

はずして洗える安全カバーを採用  
運転中でも生地状態が確認でき、安全に材料投入ができます。



## 無菌植物油



⑫アルタン  
無菌植物油ベループラス 380mℓ  
5739800 ¥3,600  
●無味・無臭・無色で食品にふれても安全、AOM値が長いのでベタ付きがなく常にさらさらした状態です。  
※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。  
※ガス抜きキャップ付

AOM値は過酸化物の値が100になるまでの時間の事です。

⑬ゼバー 330 無菌植物油 330mℓ  
8475400 ¥3,200  
※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。



⑰無菌植物油 シャリパナーレ 480mℓ

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

17 レードルトンク・ホイッパー  
18 調理小物  
19 調理機械  
12 オーブンウェア・テリカプレート類  
13 蒸し器・セイロ類  
14 和食料理道具・抜型類  
15 庖丁・砥石・庖丁差し類  
16 マナ板類

# HOBART ホバートミキサー

ギアドライブ方式を採用したホバート社のミキサーは、高性能で比類のないミキシング・パワーを発揮します。惑星運動により、どんな材料も空気を含ませながら完全攪拌。仕上がりはつねに一定で、音は大変静かです。



18.9ℓ



4.75ℓ



## ①ミキサー HL200 20QT

4585110 ¥770,000  
外寸:419×581×H737  
単相100V 消費電力:400W  
重量:93kg ボール容量:18.9ℓ  
15分タイマー付  
スピード3段切り換え  
回転数:107/分、198/分、365/分  
※50/60Hz共用です。

## ③ミキサー N-50

商品コード 価格  
50Hz 4493000 ¥490,000  
60Hz 4493010 ¥490,000  
外寸:264×400×H430  
単相100V 消費電力:125W  
重量:20kg ボール容量:4.75ℓ  
スピード3段切り換え  
回転数:139/分、285/分、591/分

## ④アタッチメント 野菜スライサー HL200用

4588210 ¥190,000  
●ミキサーにセットすればキャベツのスライス、大根や人参などの輪切りスライスができます。  
※バックケース付

## ⑤アタッチメント チョッピングエンド HL200用

4788710 ¥104,000  
●ミキサーにセットすればフルーツ、ナッツ類、肉のチョッピングが使用できます。標準プレートとしてφ3.2がセットされています。

### ホバートミキサー 部品

	⑥ボール	⑦フラットビーター	⑧ワイヤーホイップ	⑨ドゥフック
品番				
	ステンレス	アルミ		Eタイプ EDタイプ
HL200	★4585520 ¥55,000	★4585920 ¥16,000	★4587020 ¥30,000	Eタイプ ¥16,000 EDタイプ 4587320 ¥16,000
N-50	★4585400 ¥9,000	★4585800 ¥10,000	★4586900 ¥14,000	★Eタイプ 4587200 ¥8,000

※★印は標準装備です。



## ⑩マキタ カクハン機 #UT1305

4911110 ¥22,500  
全長:942 電源:単相100V 850W  
重量:3.2kg 能力:1,300毎分  
コード:2.5m  
攪拌円盤:φ165ステンレス



## ⑪リョービ パワーミキサー #PMT-1362A

0695810 ¥35,700  
全長:880 電源:単相100V 800W  
重量:3.0kg 能力:速度2段切換  
高速:1,300毎分 低速:600毎分  
●リング付ステンレスダブルスクリュー (150mm)  
リング付スクリーン (135mm) 採用  
※2種類の羽根で、用途に合わせてご使用になれます。



## ⑫EBM 18-8 電動ドリル用 泡立

全長 商品コード 価格  
10号 375 0694200 ¥10,100  
15号 490 0693900 ¥10,800  
20号 640 0694000 ¥11,500  
25号 790 0694500 ¥12,500  
チャック部分:φ10×35mm  
※⑬、⑭、⑯の電動ドリルに使用できます。



## ⑬マキタ 電動ドリル #DP4002

全長:304 4911300 ¥26,900  
電源:単相100V 710W  
回転数:0~600回転/分  
チャック能力:2~13mm  
コード:2.5m 重量2.2kg  
※泡立てには⑫をご使用ください(別売)



## ⑮リョービ 電動ドリル D-1300VR

全長:352 0695910 ¥15,000  
電源:単相100V 610W  
回転数:0~1,100回転/分  
チャック能力:1.5~13mm  
コード:2.5m 重量2.1kg  
※泡立てには⑫をご使用ください(別売)



## ⑯マキタ 電動ドリル 6305

全長:290 4911210 ¥20,000  
電源:単相100V 850W  
能力:1,300/分  
チャック能力:2~13mm  
※泡立てには⑫をご使用ください(別売)

25 抜型・流し型

26 ベーカーリージョン  
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類  
釜めし・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  
ベーカーリージョン

24 ケーキ焼型・モールド



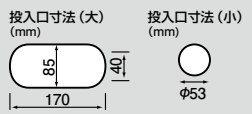
17  
ホールドレトルトنگレ



① 電動野菜カッター 170VC 72

5571200 ¥180,000  
外寸:565×295×H565  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:190W  
定格時間:30分 重量:22.5kg  
付属品:2.0mm、4.0mm厚スライスディスク  
小投入用押し棒

- ブレードや上蓋部分が本体から簡単に取り外せるので、お手入れが簡単に行え衛生的です。
- 刃物部分は切れ味の良い、日本製です。



18  
調理小物

毎分キャベツ1玉



広い投入口が自慢です。  
(15cm×8cm半円形)大根なら丸ごと、  
小さめキャベツなら半割りOK

② ハッピー スライスボーイ MSC-90 71

3544700 ¥76,000  
外寸:340×320×H520  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:58/73W  
定格時間:30分 重量:8kg  
処理能力:キャベツ1玉/1分  
(主な使用先)

- 和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋、給食など
- ※標準装備: スライス円盤 0.8mm厚 2枚刃付

19  
調理機械

12  
オーブンウエア・  
デリカプレート類

SS-250Cより  
ひとまわり大きいタイプです。

毎分キャベツ2玉



毎分キャベツ1玉

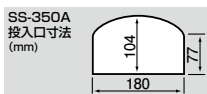


③ プロシェフ 電動 ミンスライサー SS-350A 71

0761200 ¥138,000  
商品コード 価格  
外寸:380×360×H550  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:115/125W  
定格時間:連続 重量:14.5kg  
処理能力:キャベツ2玉/分  
(1.2mm厚)

- 〈主な使用先〉  
和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋、給食など
- SS-250Cの処理能力をさらにアップした中規模店向スライサーです。

- 厚みを0～5mmまで自由に調節できるスライス円盤を標準装備。調節ツマミを回すだけで厚みの調節自由自在
- 別売りの刃物円盤を交換すれば、千切りやおろしもできます。

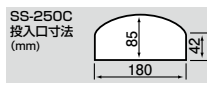


④ プロシェフ 電動 ミンスライサー SS-250C 71

商品コード 価格  
2枚刃仕様 0.8mm 2枚刃 0759900 ¥72,000  
3枚刃仕様 0.8mm 3枚刃 0760000 ¥73,500  
外寸:320×270×H505  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:70/80W  
定格時間:連続 重量:7.5kg  
処理能力:キャベツ約1玉/分(0.8mm厚)

- 〈主な使用先〉  
和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋

資料集はP2013をご参照ください。



14  
和食料理道具・  
抜型類

15  
庖丁・砥石・  
差し類

16  
まな板類

オプションのディスク、スライスディスクを使用することでディスクカットができます。

付属品	別売オプション
<p>●スライスディスク 74 S2 (厚さ2mm、3枚刃) 5571280 ¥11,000 S4 (厚さ4mm、2枚刃) 5571290 ¥11,000</p>	<p>●スライスディスク 74 DS8 (厚さ8mm、2枚刃) 5571250 ¥13,000 DS10 (厚さ10mm、2枚刃) 5571260 ¥13,000 DS14 (厚さ14mm、2枚刃) 5571270 ¥13,000</p> <p>ディスクと共に使用します。 (例) DS8とDS8で8×8×8のディスクを切ることができます。 単体でもスライス用として使用する ことができます。 (例) DS8なら厚さ8mmのスライス</p>
	<p>●ダイスディスク 74 D8 (8×8mm) 5571210 ¥30,000 D10 (10×10mm) 5571220 ¥25,000 D12 (12×12mm) 5571230 ¥25,000 D20 (20×20mm) 5571240 ¥25,000</p> <p>格子状のダイス刃がついたディスクです。スライスディスク(DS)とセットで使用する必要があり、単体では切ることができません。</p>

スライスボーイ MSC-90 用部品

別売の刃物円盤を取り替えるだけで薄切り、厚切り、千切り、おろし等ができます。1台で各種の用途に応じられる小規模店向き。		
<p>●付け合わせ用キャベツ、レモン、トマト、オニオンスライス、酢の物用キュウリ、ジャガイモ、ピーマン、タケノコ</p> <p>●MSC-90 スライス円盤 ハッピー (薄切、中切、厚切用) ¥9,800 71</p> <p>0.5mm厚 3544800 0.8mm厚 3544900 1.2mm厚 3545000 1.5mm厚 3545100 2.0mm厚 3545200 2.5mm厚 3545300 3.0mm厚 3545400</p>	<p>●ニンジン、ゴボウ、ダイコン、あえ物用キュウリ</p> <p>●MSC-90 千切り円盤 ハッピー ¥15,000 71</p> <p>1.2×3.0mm厚 3545500 1.5×3.0mm厚 3545600 2.0×4.0mm厚 3545700</p>	<p>●ダイコン、ニンジンのおろし</p> <p>●MSC-90 おろし円盤 ハッピー ¥17,000 71</p>

ミンスライサーSS-350A オプション(別売品)


<p>●大根・キュウリ・ニンジン等</p> <p>●SS-350A用 千切り円盤 ¥25,000 72</p> <p>SS-3012 (1.2×3mm) 0761300 SS-3020 (2×3mm) 0761400 SS-4030 (3×4mm) 0761500</p>	<p>●大根・ニンジンのおろし</p> <p>●SS-350A用おろし円盤 SS-D100 71</p> <p>5477800 ¥29,000</p>
--	---

ミンスライサーSS-250C オプション(別売品)

<p>●薄切りスライス キャベツ・タマネギ等</p> <p>●薄切りスライス円盤 (2枚刃) ¥7,500 71</p> <p>SS-0.5B (0.5mm厚) 0760110 SS-0.8B (0.8mm厚) 0760210 SS-1.2B (1.2mm厚) 0760310 SS-1.5B (1.5mm厚) 0760410</p>	<p>●中厚切りスライス レモン・トマト・キュウリ等</p> <p>●中厚切りスライス円盤 ¥7,500 71</p> <p>SS-2.0B (2.0mm厚) 0760910 SS-2.5B (2.5mm厚) 0761010 SS-3.0B (3.0mm厚) 0761110</p>	<p>●薄切り(3枚刃) 大根・キュウリ・ニンジン等</p> <p>●薄切りスライス円盤(3枚刃) 71</p> <p>SS-3B (0.8mm厚) 0760510 ¥9,000</p>
<p>●千切り ニンジン・大根・キュウリ等</p> <p>●千切り円盤 ¥13,000 71</p> <p>SS-C1B (1.2×3mm厚) 0760610 SS-C2B (1.5×3mm厚) 0760710 SS-C3B (2.0×4mm厚) 0760810</p>	<p>●おろし大根・ニンジンのおろし</p> <p>●おろし円盤 SS-D1B 71</p> <p>6115310 ¥15,500</p>	<p>●おろし用アタッチメント</p> <p>●おろし用アタッチメント 71</p> <p>5477600 ¥5,000 (押し棒付)</p>


丸刃の超高速遊星回転  
(自転・公転)で、きれいにスピード処理




**①ドリマックス  
マルチスライサー DX-100**   
**6870100 ¥128,000**  
 外寸:340×430×H510  
 投入口サイズ:200×120  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:180/220W  
 定格時間:連続 重量:10kg  
 厚み調整:0.3~5mm 付属品:丸刃研磨器  
 ●キャベツ、キュウリ、レモン、ウコン等の多種多様な野菜に対応できます。丸刃の超高速遊星回転(1分間に2,150回転)で驚くほどのスピード処理。軟らかい春キャベツやレタスもきれいに切れます。

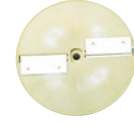
毎分キャベツ1玉



**②キャベリーナ 電動  
スライサー KB-745E**   
**6408900 ¥78,000**  
 外寸:370×380×H480  
 投入口サイズ:100×150  
 電源:100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:150/180W  
 定格時間:30分  
 重量:7.5kg 標準スライス:0.8mm  
**替刃:2枚1組 6409410 ¥1,800**



**③キャベリーナ 手動回転  
スライサー KB-733R**   
**6409000 ¥44,000**  
 外寸:370×450×H480  
 投入口サイズ:150×110  
 重量:5.3kg  
 標準スライス:0.8mm  
**替刃:2枚1組 6409410 ¥1,800**  
 ●キャベツを1/4くらいに切ります。投入口に入れて押しながら、ハンドルを回してください。



**④キャベリーナ  
回転スライサー用部品 タンザク盤  
(KB-745E・KB-733R) ¥16,000** 

商品コード	商品コード
0.8×2 6409100	1.6×3 6409300
1.2×3 6409200	2.0×4 6409400


※大根、人参、きゅうり、コボウ、じゃがいも等のタンザク切りに。  
**ミジン切り用 タンザク盤 ¥16,000**

商品コード	商品コード
3×3mm用 0775100	5×5mm用 0775300
4×4mm用 0775200	

〈使用方法〉  
 ●1/4カット玉ネギを1個ずつ、投入口後ろより向かって左の位置へ玉ネギを置きカットしてください。  
 ●タンザク盤の回転方向は左回転の為右の位置に玉ネギを置くと、左へ持って行かれ向きが安定せず、うまくカットできません。

毎分キャベツ1玉



**⑤ベジスライサー**   
**3550100 ¥75,000**  
 外寸:310×320×H516  
 投入口サイズ:185×87  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:40W  
 定格時間:30分 重量:6.4kg  
 厚み調整:~5mm ※キャベツは10mmまで  
 ●厚み無段階調整機構付スライス円盤標準装備  
 ●キュウリなどの細い野菜も付属の押し棒で簡単にスライスできます。



必要なときに手軽に使用して、  
後始末もラクなコンパクト機



**⑥キャベツくん (手動)**   
**0761800 ¥19,500**  
 外寸:240×220×H300  
 重量:1.8kg  
 厚み調整:0~2.5mm  
 ※刃物スライド機構  
 ※φ220 までのキャベツが切れます。  
**替刃:3枚1組 3931900 ¥1,200**   
 〈使用方法〉  
 ●へたを平らにしたキャベツを丸ごと逆さにし、センターシャフトに差し込み、ハンドルを取付け回すとキャベツの千切りができます。


直径24cmまで  
丸ごと切れるワイド設計



**⑦キャベスラー (手動)**   
**0761600 ¥42,000**  
 外寸:270×330×H300  
 重量:4.9kg  
 厚み調整:0~3.5mm  
 ※φ240 までのキャベツが切れます。  
**替刃:3枚1組 3931900 ¥1,200**   
 〈使用方法〉  
 ●キャベツの頭を少し庖丁で切り落とし、センターシャフトをキャベツの中心に差込み機構にセットします。上部を軽く押ししながらハンドルを回すと千切りキャベツができます。

クシ刃を付ければツマ切り、クシ刃を  
はずせばキャベツがカットできます



**⑧キャベリーナ  
手動回転カッター KB-701**   
**7374000 ¥13,800**  
 外寸:400×180×H250  
 重量:1.8kg  
 厚み調節:0~2.5mm  
 ※φ210 までのキャベツが切れます。  
 ※このタイプはカタ巻きのキャベツをご使用ください。  
 ※交換刃はつまー番の刃物P595をお使いください。  
 〈使用方法〉  
 ●キャベツを丸ごと、または半分にして縦にはさみ、おなか、腰等て後を押しながらハンドルを回せば、キャベツの千切りができます。





**⑨ニューキャベック**   
**7393000 ¥12,000**  
 外寸:280×185×H200  
 重量:1.22kg  
 厚み調整:0~2mm  
 標準仕様:平刃(4枚1組)、クシ刃(細目)  
 ●φ240 までのキャベツが切れます。  
 ※別売でクシ刃(中目・荒目)もあります。  
 平刃 4枚組 **7393010 ¥3,200**  
 サイズ:50×25  
 クシ刃 目の間隔  
 細目 **0762200 ¥1,200** 1.1mm  
 中目 **0762300 ¥1,140** 2.2mm  
 荒目 **0762400 ¥1,040** 3.3mm  
 ※つま切りもできます。





**⑩キャベリーナ  
スライサー KB-727**   
**0763000 ¥16,800**  
 外寸:350×200×H180  
 材質:18-8ステンレス  
 厚み調整:0.5~3mm  
 スライス幅:155mm  
**替刃:3枚1組 0763100 ¥1,200**   
 ※ご使用の際は付属の安全手袋をお使いください。



**⑪キャベツら〜くV  
CAL-V-01**   
**4260400 ¥15,000**  
 外寸:380×280×H172  
 厚み調整:0~4mm  
 最大スライス幅:175mm  
**替刃:2枚1組 4260410 ¥3,000**   
 V型セッティングの刃物盤は、キャベツを引く事により両方の刃にはさまれながら切れるので切れ味最高です。



**⑫ハンドスライサー  
KB-737**   
**5490610 ¥35,000**  
 外寸:200×350×H180  
 材質:18-8ステンレス  
 厚み調整:0.3~7mm  
 スライス幅:155mm  
 付属品:安全手袋(ケブラー特殊繊維)  
 ●千枚漬け用カラフトマットスライスなどの厚みのあるスライスに最適です。

 資料集はP2013をご参照ください。

25 抜型・流し型

26 ベーカリーシヨップ  
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類  
釜めし・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  
ベーカリー用品

24 ケーキ焼型・モールド

キャベツ-RCS-70の高速高級モデル。キャベツの投入量も1回で4~5玉入るドラムを装置。丸刃もφ170を装着  
自重でスライス

キャベツ1玉約40秒



ドラムの回転と丸刃の回転により  
キャベツの自重でムリなくスライスできます。

キャベツ1玉2~3分



### ① ハッピー ジャンボキャベツ DRC-80

4260000 ¥300,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:125W

ドラム部45W 丸刃部60W  
定格時間:60分

サーマルプロテクター(モーター温度が120℃に上昇するとストップ、温度が下がると作動)付

※刃物研磨装置付

替刃 4260100 ¥18,000

<使用方法>

- キャベツを半分切って芯だけ抜き、切り口を下にしてドラムに入れて(1回に4~5玉入ります)スイッチを入れれば、あとはキャベツの自重で自動的に千切りキャベツができます。
- キャベツ自身の重さによりスライスする事ができるので繊維を押し潰さず旨味が残りふんわりした千切りができます。

### ② ジャンボキャベツ DRC-80用 玉ねぎアタッチメント (3個組)

4260110 ¥27,000  
材質:ステンレス

使用できる玉ねぎの最大径:105  
●ドラムにこのアタッチメントを入れることにより壁ができ、玉ねぎが踊らなくなり、玉ねぎの輪切りがきれいになります。

- 厚さ調節は、キャベツ同様0~5mm
- オニオンスライス、鉄板焼、サラダ、サンドイッチ等に最適です。

### ③ ハッピー キャベツ RCS-70

0759710 ¥168,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:130W/150W  
定格時間:30分

サーマルプロテクター(モーター温度120℃で自動ストップ、温度が下がると自動作動)付

※刃物研磨装置付

替刃 0759801 ¥12,000

<使用方法>

- キャベツを半分切って芯だけ抜き、切り口を下にしてドラムに入れて(1回に2~3玉入ります)スイッチを入れれば、あとはキャベツの自重で自動的に千切りキャベツができます。

### ④ キャベツ RCS-70用 玉ねぎアタッチメント (2個組)

0759811 ¥20,000  
材質:ステンレス

使用できる玉ねぎの最大径:両側105mm  
●ドラムにこのアタッチメントを入れることにより壁ができ、玉ねぎが踊らなくなり、玉ねぎの輪切りがきれいにできます。

- 厚さ調節は、キャベツ同様0~5mm
- オニオンスライス、鉄板焼、サラダ、サンドイッチ等に最適です。

丸刃が自転しながら、円盤で公転する遊星回転方式でキャベツを無理なく、自動的に均一にスライス

キャベツ1玉1分



食材をセットしてスイッチONの全自動タイプ

キャベツ1玉1分



### ⑥ 新型 キャベツスライサー SS-4300

6408720 ¥158,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:150/180W  
定格時間:連続

※刃物研磨装置付

替刃 8341700 ¥9,000

<使用方法>

- キャベツを半分切って芯だけ抜き、切り口を下にしてドラムに入れるだけです。

●厚みワンタッチ調節

0.8~5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに無段階で調整できます。



キャベツが丸ごと切れるワイド設計

キャベツ1玉2分



### ⑦ 電動 キャベツスライサー でんキャベ

6408800 ¥85,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:120W  
定格時間:15分

替刃 3枚組 3931900 ¥1,200

<使用方法>

- キャベツの頭を少し庖丁で落とし、センターシャフトをキャベツの中心に差込み機械にセットします。レバーを下げて、しっかりキャベツを固定し、スイッチを入れれば千切りキャベツができます。

資料集はP2014をご参照ください。

機種名	外径寸法	投入口サイズ	刃サイズ	厚み調整	処理能力 (キャベツ中玉 1ヶ約0.8kg)	本体重量
①ハッピー ジャンボキャベツ DRC-80	430×430×H540	240×160(楕円形)3個	丸刃φ170	0~5mm	1.5玉/分	21.5kg
③ハッピー キャベツ RCS-70	378×392×H438	232×137(半円形)2個	丸刃φ146	0.3~5mm	0.5玉/分	11kg
⑤ドリマックス キャベツ・ロボ Wロータリー DX-150	393×408×H486	φ280	丸刃φ140	0.3~4mm	1玉/分	15kg
⑥新型 キャベツスライサー SS-4300	362×384×H498	270×130(ハE形)2個	丸刃φ155	0.8~5mm	1玉/分	18kg
⑦電動 キャベツスライサー でんキャベ	250×300×H320	φ240	平刃120×18(3枚組)	0~3.5mm	0.5玉/分	4.0kg

白髪ネギ5kg5分



入れるだけで瞬時に多量のネギを細切りにできます  
長ネギ1本2秒

ネギラーメン 焼肉のサイドオーダー 和食の飾りつけに スーパーマーケット

①シャロットスライサー OFM-1004

商品コード	商品コード	価格
1.7mm仕様 50Hz 8339430	60Hz 8339440	¥160,000
2.3mm仕様 50Hz 8339410	60Hz 8339420	¥140,000

外寸:220×470×H260  
電源:単相100V (50/60Hz) 定格消費電力:200W  
定格時間:30分 コード長さ:1.7m 能力:4.5~5kg/5分  
重量:17kg 材質:本体/合成樹脂 刃物/ステンレス  
付属品:機械油、六角レンチ

別売オプション

2.3mm丸刃(A、B、C、D、1セット)	8339500	¥27,200
2.3mmクシ	8339600	¥1,200
4.6mm丸刃(C、Dのみ1セット)	8339700	¥16,000
1.7mm丸刃(A、B、C、D、1セット)	8339800	¥34,800
1.7mmクシ	8339900	¥7,200

別売オプション

刃の幅	用途
1.7mm	焼肉・サラダ・和食白髪ネギ等
4.6mm	中華料理・ラーメン用等

白髪ネギ毎時50kg



水を流すだけできれいになる  
シャロットスライサー

②シャロットスライサー OFM-1007

商品コード	商品コード	価格
1.7mm仕様 50Hz 6767310	60Hz 6767320	¥230,000
2.3mm仕様 50Hz 6767410	60Hz 6767420	¥230,000

外寸:220×470×H260  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:300W 重量:17kg  
定格時間:30分  
●カット野菜工場向け  
●ネギカット部を防水加工している為、水で洗浄できます。  
●カット状況が一目でみわかる。  
●0.5mm幅の刃物を使用している為、実寸は+0.5mmの2.2mm2.8mmになります。

白髪ネギ2kg5分



③ドリマックス  
電動白髪ネギシュレッダー  
白雪姫 DX-88P

投入口サイズ	商品コード	価格
1.5mm幅仕様	73×11 7459000	¥168,000
2.5mm幅仕様	120×11 7459100	¥168,000

外寸:430×155×H270  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:100/110W  
定格時間:20分  
重量:10.5kg  
処理能力:長ネギ約2kg(8~10本)/5分間  
●ネギの芯を取った後にカットします。  
●44枚の超薄型刃が一瞬で美しい白髪ネギを作ります。



(芯ありタイプ) 白髪ネギサイズ:3mm

ネギを投入口に差し込むと、丸刃がネギをとらえ芯の部分も一緒に白髪ネギにします。刃物部分の着脱が簡単ですので、使用後のお手入れに便利です。しかも小型・軽量で取り扱いが非常にラクです。



(芯なしタイプ) 白髪ネギサイズ:1.5mm

手切りにせまる白髪ネギが簡単に切れる手動ネギカッター。芯を抜いたネギを投入口に入ると(ハンドルを回すと)、丸刃がネギをとらえ白髪ネギに仕上げます。刃物部分の着脱が自由で掃除が簡単!さらに小型・軽量ですので取扱いがラクになりました。

白髪ネギ3kg5分



④電動 白髪ネギカッター  
シラガ2000  
(芯ありタイプ)

8553200 ¥98,000  
外寸:200×370×H375  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:40W  
定格時間:30分 重量:5.5kg  
投入口サイズ:φ30  
付属品:投入口用平刃×1  
洗浄用ブラシ×1



⑤手動 白髪ネギカッター  
シラガ2000  
(芯ありタイプ)

8553400 ¥46,000  
外寸:195×240×H285  
重量:2.2kg  
処理能力(目安):3kg/10分  
投入口サイズ:φ30  
付属品:投入口用平刃×1  
洗浄用ブラシ×1

白髪ネギ2kg5分



⑥電動 白髪ネギカッター  
シラガ2000  
(芯なしタイプ)

8553300 ¥98,000  
外寸:200×370×H345  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:40W  
定格時間:30分 重量:5.5kg  
投入口サイズ:22×27  
付属品:洗浄用ブラシ×1



⑦手動 白髪ネギカッター  
シラガ2000  
(芯なしタイプ)

8553500 ¥46,000  
外寸:195×240×H255  
重量:2.2kg  
処理能力(目安):2kg/10分  
投入口サイズ:22×27  
付属品:洗浄用ブラシ×1

ミジン切り1本5秒



⑧電動高速  
ネギミジンカッター NC-2Mi

8814800 ¥77,000  
外寸:330×190×H360  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:135/160W  
定格時間:30分 重量:5kg  
投入口サイズ:φ34  
●投入口の分割刃は 8分割(標準)・6分割(中荒)・4分割(荒目)となっています。  
●カット巾はネギの投入スピードとモーター回転数の2段階切り替えにより約0.3~3ミリのカットができます。  
●投入口をはずすことにより、薬味、ナマメカ切りもできます。

ミジン切り毎分4kg



⑨ドリマックス  
マルチスライサー  
ネギ美人 DX-50M

7387100 ¥108,000  
外寸:220×310×H370  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:100/110W 重量:5kg  
定格時間:20分  
処理能力:長ねぎ/1分間3~4kg  
●一度の投入(押し込み)でねぎのミジン切りがきれいにできる大きさは、約2~3mm角  
●中華料理店、焼肉店、洋食、ラーメン店に最適 手切りの約100倍を実現

17  
ホイッパー

18  
調理小物

19  
調理機械

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

15  
庖丁・砥石

16  
まな板類

ネギ毎分1kg



①ハッピー オートネギー OHC-220

4260500 ¥420,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:215W  
定格時間:60分  
刃物回転用200W (モーター2基)  
送り用15W  
●関東ネギ、関西ネギ、万能ネギ、わけぎ、ニラ等  
長ネギ専用のスライサー  
●コンベアーの送りスピード調整

ネギ毎分1kg



②ハッピー ミドルネギー OHC-50

5494900 ¥149,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:70/89W  
定格時間:30分  
●関東ネギ、関西ネギ、万能ネギスライサー  
●ネギ束を挿入するだけ。あとは機械におまかせ。

NEW  
ネギ毎分1.3kg



⑩ハッピー ネギー OHC-13E

0774210 ¥61,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:56/66W  
定格時間:30分  
回転数:1,100rpm  
●はす切りもできます。  
※長ネギ専用

ネギ毎時48kg



④ローヤル 高速ねぎキザミ機 ORN

6967100 ¥168,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:200W  
定格時間:連続  
付属品:工具2点付 (丸刃固定棒・レンチ)  
●関東ネギ、関西ネギ、万能ネギ、ニラも  
高速キザミ

ネギ毎時12kg



⑤ローヤル 高速ねぎキザミ機 RXN

6966311 ¥123,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:200W  
定格時間:連続  
付属工具:固定棒・レンチ  
※ヤクミのキザミネギ専用

機種名	外形寸法	投入口サイズ	刃サイズ	厚さ調整	処理能力	本体重量			
①ハッピー オートネギー OHC-220	320×440×H440	70×60	丸刃φ105	4260510	¥7,000	A3	0~10mm	1kg/分	30kg
②ハッピー ミドルネギー OHC-50	245×402×H420	50×40	S刃φ170(S字)	5494910	¥5,000	A1	1.2-4mm	1kg/分(2mm厚)	11kg
⑩ハッピー ネギー OHC-13	170×280×H310	35×35	平刃(S字)	0774300	¥3,000	A1	押し加減	1.3kg/分	4kg
④ローヤル 高速ねぎキザミ機 ORN	260×400×H440	φ38	丸刃φ160	6966400	¥16,200	A3	押し加減	48kg/1時間	14.2kg
⑤ローヤル 高速ねぎキザミ機 RXN	200×300×H300	φ28	丸刃φ112	6966320	¥12,400	A1	押し加減	12kg/1時間	11.8kg

資料集はP2014をご参照ください。

高速回転の丸刃がネギをとらえ、  
青ネギ、白ネギ、ニラもOK!

ネギ毎分300g



⑥電動 ネギカッター ネギ丸

3548400 ¥160,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:40W  
定格時間:20分  
付属品:替刃(丸刃)、丸刃研磨器、ヒューズ  
●ネギを投入口に差し込めば、設定した厚みで自動で送り込み薬味となって出てきます。(自動送り装置)  
●モーター着脱方式の採用で機械の丸洗いが可能  
●3段階の厚みが任意に選べる送り装置付

4枚刃でスライス能力大幅アップ!

ネギ毎分1kg



⑦電動 ネギカッター ネギ平

3548600 ¥87,500  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:40W  
定格時間:20分  
付属品:替刃1セット  
●ネギを投入口に差し込めば、設定した厚みで自動で送り込み薬味となって出てきます。(自動送り装置)  
●3段階で厚みが調整できる厚み調整装置付

肉・鮮魚・野菜のカット作業でスライサーを扱う際、刃物部の清掃、メンテナンス時にはケガ防止のために耐切創タイプの手袋の着用をお薦めします。



●事故発生状況は、業種別でみると食品関連業が全体の4分の1以上を占め、他の業種より多く発生しています。  
※耐切創手袋はP1018~P1083をご参照ください。



⑧ネギ丸用部品 はす切装置

3548500 ¥29,500  
●可変コンベアーの採用で10°~50°まで切断角度が無段階で設定できます。  
●厚みが3種類選べるコンベアー送り装置付

ネギ毎分1.7kg



⑨ホーヨー ヤクミカッター MMC-100

0774400 ¥49,500  
外形寸法:200×300×H300  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:80W  
定格時間:30分  
●高速・低速スピード切り換え可能

機種名	外形寸法	投入口サイズ	刃サイズ	厚さ調整	処理能力	本体重量			
⑥電動ネギカッターネギ丸	470×240×H360	40×60	丸刃φ120	3931800	¥6,800	B1	3段階1.2~3mm	0.3kg/分	7.5kg
⑦電動ネギカッターネギ平	470×240×H360	36×60	平刃(4枚刃)	3931700	¥2,000	B1	3段階1.1~5.2mm	1.0kg/分	7.2kg

ネギ毎分1.5kg



① マルチスライサーミニ DX-50B

8605500 ¥108,000  
 外寸:220×330×H370  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:100/110W  
 定格時間:20分  
 投入口サイズ:φ45×φ85 重量:5kg  
 処理能力:万能ネギ(1分間1~1.5kg)  
 ●万能ネギの輪切りが楽々切れるラッパ状投入口タイプ。丸刃の超高速遊星回転できれいに、すばやく切裁が可能です。

② ドリマックス マルチスライサー ミニDX-50

ネギ毎分2kg



6870400 ¥98,000  
 外寸:220×340×H370 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:100W/110W 定格時間:20分 投入口サイズ:95×38  
 厚さ調節:0.3~5mm(無段階) 処理能力:長ネギ1.5kg~2kg/分  
 付属品:丸刃研磨器 重量:5kg  
 ●用途:長ネギの輪切り  
 ●投入口を交換するだけで、スライスの変更が可能  
 ●丸刃でカットするので、ネギの水分が出にくく仕上がる。  
 ●オプションのササガキ専用カバー(DX-50S-1)と交換すれば、ごぼうのササガキ、ネギの斜め切りもできる。

光沢のある  
シャープな切れ味

ネギ毎時120kg



③ ドリマックス 工場用カッター DX-1000

8715000 ¥550,000  
 外寸:340×500×H465  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:180/220W  
 定格時間:連続  
 重量:20kg  
 処理能力:1時間 60~120kg  
 スライス厚:1mm 2mm 3mm(ワッシャー調節)  
 5mm~10mm(特注)  
 刃物:φ100回転丸刃/くし刃3mmピッチ  
 用途:スライス・千切り  
 付属品:丸刃研磨器  
 投入口はオプション各種の中から1つお選びください。  
 ※斜め切り投入口のご指定がない場合は30°(標準)で出荷させていただきます。  
 ※半月アタッチメント 8715100 ¥8,000 の使用によりキュウリの半月切りができます。(別売)

投入口を  
換え多彩な  
切り方

丸刃の遊星回転(特許)による超引き切りで、カット面に光沢があり鮮度が長持ち。投入口の交換で、レモン・ピーマン等の輪切りはもとより、キュウリの斜め切り・両端に緑の縁がつきれいな千切り、本格的な大根の剣(つま)や針生姜もできる優れたもの。柔らかい母もあつという間にスライスできます。衛生的・高耐久性のステンレスボディ採用

別売オプション各種

斜め切り投入口φ41	輪切り投入口φ72	輪切り投入口φ100	大根千切り・剣用投入口 80×80mm
25° 8715410 ¥35,000	8715500 ¥35,000	8715600 ¥35,000	8715700 ¥35,000
30° 8715420 ¥35,000			
35° 8715430 ¥35,000			
40° 8715440 ¥35,000			
	スライス用回転盤	千切り用回転盤	
	8715200 ¥40,000	8715300 ¥50,000	

ネギ毎分10本



④ 電動 ネギカッター ネギ平(ジュニア)

5495000 ¥53,000  
 外寸:180×270×H310  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:80W  
 定格時間:約20分  
 投入口サイズ:35×40  
 重量:2.0kg  
 替刃 5495010 ¥1,800  
 ●薬味切りと、はす切りが一台でできる便利なネギ切り機  
 ●本体側に刃物が無いので、安全で手早く掃除ができる。(カバーと刃物が一体設計)

ネギ毎分3kg



⑤ 電動高速 ネギカッター NC-2

6409700 ¥53,000  
 外寸:300×190×H360  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:120W 定格時間:30分  
 投入口サイズ:35×35 重量:3kg  
 標準仕様:平刃(2枚刃) 6409710 ¥800  
 処理能力:2~3kg/分  
 別売品  
 ササガキ円盤 7029400 ¥11,500  
 オロシ円盤セット 7029500 ¥16,800



⑥ 電動高速 ネギカッター NC-2用 細ネギ専用キット

0035100 ¥24,000  
 ●細ネギの投入が楽にできる。  
 ●ニラのカット・ネギのミジン切り  
 カット用としてご使用できます。

斜めに長く切ったネギが、お客様の評判を高める

⑦ ハッピー電動斜め切り機 シャライサー OBS-01

2013000 ¥330,000  
 外寸:333×405×H491 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:55/69W 定格時間:60分 重量:1.4kg  
 処理能力:0.6kg/10分 (50Hz投入口30°ネギ1mm厚)  
 3.6kg/10分 (50Hz投入口30°きゅうり3mm厚)  
 厚さ調節範囲:約1~15mm

付属品  
 研磨装置、刃物押え  
 投入口30°(標準) 2013010 ¥39,000  
 別売品  
 調節式投入口15°~30° 2013020 ¥39,000  
 投入口15° 2013030 ¥39,000



●手切りと同様の仕上がりで、ネギの薄い斜め切りはネギラーメンに、きゅうりの斜め切りはサンドイッチに最適です。  
 ●長ネギ(関東ネギ)、きゅうりなど、やわらかく腰の強い食材に対応します。太さは35mm程度までで曲がりの少ないものに適しています。

【切れない食材】  
 硬い曲がりが多いやわらかく腰が弱い(葉ネギ、ニラなど)  
 ※硬い食材を切った機械が故障した場合、保証期間内であっても保証の対象となりませんのでご注意ください。

資料集はP2014をご参照ください。



⑧ 手動 ネギカッター ネギ丸

3548300 ¥65,000  
 付属品:丸刃研磨器  
 ※送り装置付



⑨ 手動 ネギカッター ネギ平

3548700 ¥39,500  
 付属品:替刃1セット  
 ※送り装置付

機種名	外形寸法	投入口サイズ	刃サイズ	本体重量
⑧手動ネギカッター ネギ丸	400×230×H360	40×60	丸刃φ120 3931800	¥6,800 4.5kg
⑨手動ネギカッター ネギ平	400×230×H360	36×60	平刃(4枚刃) 3931700	¥2,000 3.8kg

25 抜型・流し型

26 ベーカーリーション

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・ビサ・バスター

23 ベーカーリーション

24 モールド

連続使用可能なタフなモーター

ロータリー方式により、  
1分間大根10本の高性能

大根、山芋、じねんじょ、人参、生姜等  
おろし機のベストセラー  
職人による目立てプレート採用

6種類のキメが選べる  
オロシ機の決定版

大根毎時300kg

大根毎分10本

大根毎分5本

大根毎分3本



①ドリマックス  
スーパーオロシ  
DX-660

②ハッピー オロシー  
デラックス RHG-16

③ハッピー オロシー  
RHG-15

④ドリマックス  
マルチオロシ DX-60

2880700 ¥750,000  
電源:3相200V (50/60Hz)  
定格消費電力:2300W  
●ダイコン・ニンジン・ニンニク・しょうが・玉ねぎ等を無駄なくおろします。食材を入れるだけ、押す必要なし。ゆで玉子も細かく加工でき、サンドウィッチ等の具材作りに最適です。  
※食材によって付属プレートが異なります。(12種類)ご注文時に使用する食材をご指定ください。

5492400 ¥128,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:145/168W  
●大根、山芋、人参、生姜等のおろしのほか、特に玉ねぎのおろしに最適  
玉ねぎ用押棒(選)  
5492420 ¥9,800

0767500 ¥88,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:145/168W  
●手おろしの食感・風味を再現するために、おろしプレートは、すべて職人が一つ一つ手作業で目立てをしています。  
●強く押しと粗く、弱く押しと細かいおろしができます。

6870200 ¥88,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:180/220W  
付属品:オロシ盤3種類(A/B/C)  
※じねんじょには、スピード・パワー共に優れたマルチオロシDX-66 P594-④をご参照ください。

資料集はP2015をご参照ください。

機種名	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	投入口 サイズ	替プレート	処理能力 (大根1本約1kg)	定格 時間	本体 重量
①ドリマックス スーパーオロシ DX-660	500×490×H780	φ80		300kg/時	連続	36kg
②ハッピー オロシー デラックス RHG-16	220×305×H445	φ90	ロータリー方式(独自) 5492410 ¥23,000	10本/分	45分	12kg
③ハッピー オロシー RHG-15	200×310×H340	60×70	両面プレート細・荒目 0767600 ¥21,000	5本/分	45分	9.7kg
④ドリマックス マルチオロシ DX-60	210×270×H300	D型105×90	オロシ盤 A極細/細 6870210 ¥10,000 B中細/中 6870220 ¥10,000 C粗/極粗 6870230 ¥10,000	3本/分	30分	7kg

プレート交換で  
おろしはおまかせ!  
抜群のおろし性能

一枚の円盤で  
粗さが選べる両面おろし  
円盤を標準装備!

独自開発の  
おろし方式(自転転刃)  
1本丸ごとおろせる  
φ85投入口

特殊おろし刃で  
手おろしと同じ状態に!

セラミック特殊プレートで  
山芋のおろしに最適

大根毎分8本

大根毎分3本

大根毎分5本

大根毎分3本

大根毎分2本



⑤ローヤル 高速  
おろし機 RCX

⑥プロシェフ  
おろし機 RG-20B

⑦スーパー おろし

⑧ホーヨー オロシラーク  
MOL-30

⑨ホーヨー オロシラーク  
MOL-40

6966510 ¥123,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:200W  
標準:おろしプレートL(大根用)付き  
●汁の出を最少におさえたスピード加工、手でおろした時と同様の仕上がります。  
※おろしプレートを交換することで山芋、長芋(M)や、生薑、わさび(S)などをおろすことができます。(別売)  
**(別売)おろしプレート**  
M(中目) 6966700 ¥16,500  
S(細目) 6966800 ¥16,500

0768100 ¥88,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:300/360W

4584500 ¥82,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:90W  
※汁の出を最小におさえたスピード加工  
※大根、人参、生姜、山芋などがおろせる  
(従来は難しかった生姜も簡単におろせます。)

0767700 ¥71,500  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:180W

0768500 ¥52,800  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:150W

機種名	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	投入口 サイズ	替プレート	処理能力 (大根1本約1kg)	定格 時間	本体 重量
⑤高速おろし機 RCX	220×340×H315	100×68	片面プレート(標準目) 6966600 ¥16,500	8本/分	30分	12.6kg
⑥プロシェフおろし機 RG-20B	265×365×H405	φ85	両面プレート細・中目 0768200 ¥14,000	2.5~3本/分	20分	12kg
⑦スーパーおろし	250×270×H280	φ85	片面プレート細目 4584700 ¥6,000 片面プレート荒目 4584600 ¥6,000	5本/分	30分	5kg
⑧オロシラーク MOL-30	200×250×H380	D型 110×83	片面プレート細目 0767800 ¥9,000	3本/分	30分	5kg
⑨オロシラーク MOL-40	200×300×H300	D型 105×87	片面特殊プレート 0768600 ¥7,000	1~2本/分	30分	5.5kg

17 レードルトニング・  
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

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

15 庖丁・砥石

16 マナ板類

卓上初!鬼オロシ機  
手作業の120倍の  
実力を誇ります

大根毎分8本



①ドリマックス  
極粗鬼オロシ機  
DX-60Z

6903400 ¥200,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:250/290W  
●大根一本7秒で鬼オロシ!

大根、人参、生姜を  
まるごとおろせる  
万能オロシ機

大根毎分4本



②ドリマックス  
万能タイプオロシ機  
DX-60X

6903300 ¥170,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:250/290W  
●人参、生姜もまるごとおろせる  
●食材のす切り不用

オロシたての風味、  
鮮度をそのままに!  
一人前ずつ提供可能

大根毎分2本



③ドリマックス  
大根オロシ機  
DX-62

6903500 ¥180,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:225/258W  
●大根オロシ120人前4分で済ませることが  
できます。  
●水により、食材の保冷が可能です。

じねんじょ(高粘度)の  
オロシもおまかせ

大根毎分3本



④ドリマックス  
ハイスピード・ハイパワー  
マルチオロシ DX-66

6870300 ¥98,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:230/250W  
付属品:オロシ盤3種類(A/B/C)  
●DX-60に比べて、スピード50%アップ、パワー  
30%アップ。じねんじょなど高粘度のものも1分間  
に1~3kg処理できます。

機種名	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	投入口 サイズ	替プレート	処理能力 (大根1本約1kg)	定格 時間	本体 重量
①ドリマックス 極粗鬼オロシ機 DX-60Z	270×300×H500	φ89		8本/分	30分	13kg
②ドリマックス 万能タイプオロシ機 DX-60X	270×300×H500	φ89		4本/分	30分	13kg
③ドリマックス 大根オロシ機 DX-62	210×250×H440	φ95(2分割)		1~2本/分	15分	11kg
④ドリマックス マルチオロシ DX-66	210×270×H300	D型 105×90	オロシ盤	じねんじょ専用 1~3kg/分	20分	7kg
			A極細/細 6870310 ¥15,000	3本/分		
			B中細/中 6870220 ¥10,000 C粗/極粗 6870230 ¥10,000			

大根以外でもおろせる  
万能タイプ

大根毎分2本



⑤電動万能おろし機  
スーパーノブ

3549800 ¥98,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:90W  
投入口深さ(おろし板まで):110  
1分当たりの処理能力:  
しょうが約1,000g、大和芋約800g、  
自然薯2~2.5本、にんにく約800g  
付属品:押し棒

独自の自転公転式のおろし刃が  
手おろしに匹敵する仕上がりと  
素早いおろしを実現!

大根毎分1.5本



⑥電動 スーパーおろし丸

0854900 ¥49,500  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:120W  
●従来難しい繊維の強いショウガも楽におろせます。  
●φ50までの大根なら一本丸ごとおろせます。  
●部品の着脱も簡単!簡単に洗えて衛生的

手おろしと同じ状態におろせます。  
小型、軽量、価格も小型

大根毎分2本



⑦ドリマックス  
トロロオロシ M-2D

0768310 ¥58,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:225/258W  
●特殊設計によるオロシ金なので特にトロロおろし  
には最適、手おろしと同じ状態におろせます。  
もちろん大根・人参もOK!女性でも簡単に持ち  
運びができる小型設計

山芋・大根・人参も  
手おろしの味!!

大根毎分3本



⑧ハッピー  
トロロオロシ  
RHG-12

0768300 ¥68,000  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:180W  
●特殊設計によるオロシ金なので特にトロ  
ロおろしには最適、手おろしと同じ状態に  
おろせます。もちろん大根・人参もOK

資料集はP2015をご参照ください。

機種名	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	投入口 サイズ	替プレート	処理能力 (大根1本約1kg)	定格 時間	本体 重量
⑤電動万能おろし機 スーパーノブ	400×210×H400	φ85		1.5~2本/分	30分	6.2kg
⑥電動 スーパーおろし丸	180×270×H310	D型 70×65		1~1.5本/分	10分	3kg
⑦ドリマックス トロロオロシ M-2D	160×260×H300	D型 100×80	片面特殊プレート 0768410 ¥7,000	1~2本/分	15分	4kg
⑧ハッピー トロロオロシ RHG-12	188×284×H352	D型 134×90	片面特殊プレート 0768400 ¥8,000	3本/分	5分	4.8kg

25 抜型・流し型

26 ベーカー・シフォン

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

24 モーター・ケトル型



板前さんが作るのと同じやり方で、100人分の刺身の「つま」が  
わずか5分。むずかしいカツラむきもあっという間に!

17  
ホイッパー  
レードルトング

18  
調理小物

19  
調理機械

12  
オーブンウェア  
デリカプレート

13  
蒸し器・セイロ類

14  
和食料理道具  
抜型類

15  
庖丁・砥石  
差し類

16  
まな板類

大根毎分2本



① ドリマックス ハイスピード  
つまカッター NK-100D

外寸:650×250×H340 0770600 ¥220,000  
電源:単相100V (50/60Hz) 140/155W  
処理能力:大根2本/分  
定格時間:30分 本体重量:15kg

標準仕様:	平 刃	0770700	¥1,200
	くし刃 1.2mm	0770800	¥3,000
別売品:	くし刃 0.8mm	0770840	¥3,000
	1.0mm	0770810	¥3,000
	1.5mm	0770820	¥3,000
	2.0mm	0770830	¥3,000

●全自動強制送り装置付高性能つまカッター  
大根の両端を切り、セットするだけ。20秒程で見事なつま  
ができます。

大根毎分1本



② ドリマックス マルチつま DX-70

外寸:380×310×H210 6871200 ¥85,000  
電源:単相100V (50/60Hz) 100/110W  
処理能力:大根1本/分  
定格時間:20分 本体重量:7.6kg

標準仕様:	平 刃	0770500	¥1,500
	くし刃 1.2mm	0770520	¥5,000
別売品:	網造りアタッチメント	6871300	¥18,000
	くし刃 0.8mm	0770560	¥5,000
	くし刃 1.5mm	0770570	¥5,000
	くし刃 1.0mm	0770510	¥5,000
	くし刃 2.0mm	0770530	¥5,000

●船盛り用の網造りが別売りアタッチメントで簡単に作れます。  
●カツラむき幅は最大で11cmまでカットできます。厚さは0.7mmです。

大根毎時100本



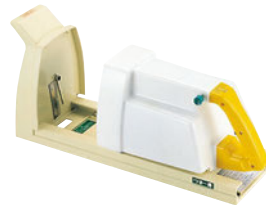
③ 電動 つま一番 スーパーツイン  
HS-010

外寸:470×160×H220 0769500 ¥108,000  
電源:単相100V (50/60Hz) 80W  
処理能力:大根50~100本/1h  
定格時間:5分 本体重量:4.1kg

標準仕様:	くし刃 1.2mm	0769720	¥2,800
	平 刃 (10枚入)	0768900	¥1,200
別売品:	くし刃 0.8mm	0769700	¥2,800
	1.0mm	0769710	¥2,800
	1.5mm	0769730	¥2,800
	2.0mm	0769740	¥2,800
	2.5mm	0769750	¥2,800
	3.0mm	0769760	¥2,800

●電動式で早く楽につまが切れます。  
クシ刃の巾によりつまの太さがかえられます。  
HS-112の2倍の能力です。

大根毎時50本



④ 電動 つま一番 HS-112

外寸:470×160×H220 0769400 ¥85,000  
電源:単相100V (50/60Hz) 80W  
処理能力:大根30~50本/1h  
定格時間:5分 本体重量:4.0kg

標準仕様:	くし刃 1.0mm	0769020	¥2,800
	平 刃 (10枚入)	0768900	¥1,200
別売品:	くし刃 0.8mm	0769010	¥2,800
	1.2mm	0769030	¥2,800
	1.5mm	0769040	¥2,800
	2.0mm	0769050	¥2,800
	2.5mm	0769060	¥2,800
	3.0mm	0769070	¥2,800

●電動式で早く楽につまができます。

資料集はP2016をご参照ください。

洗浄、刃物交換がラクなセット式刃物台  
モーター着脱式で丸洗いOK

大根毎時50本



⑤ NEW 電動 つまカッター  
つまきり君

外寸:180×430×H205 7386500 ¥85,000  
電源:単相100V (50/60Hz) 40W  
処理能力:大根40~50本/1h  
定格時間:30分 本体重量:4.0kg

標準仕様:	平刃 (10枚入)	7248500	¥1,000
	くし刃 1.0mm	7248600	¥2,500
	2.5mm	7248700	¥2,500
別売品:	くし刃 4.0mm	7248800	¥2,500

●刺し身のつまに限らず、サラダ作り、切干大根、なます、  
ポテトバスケットなどアイデア次第で色々利用できます。

大根毎分1本



⑥ ハッピー ツマ・かつら  
HNK-25

外寸:320×339×H237 0770300 ¥85,000  
電源:100V (50/60Hz) 90W  
処理能力:大根1本/分  
定格時間:30分 本体重量:5.8kg

標準仕様:	平 刃	0770400	¥1,900
	くし刃 1.0mm	0770410	¥6,250
別売品:	くし刃 1.5mm	0770420	¥6,250
	2.0mm	0770430	¥6,250
	3.0mm	0770440	¥6,250

大根20分10kg



⑦ ホーヨー 全自動  
つまカッター MTC-1000A

外寸:370×370×H310 0769800 ¥74,800  
電源:単相100V (50/60Hz) 160W  
処理能力:10kg/20分 定格時間:15分 本体重量:13kg

標準仕様:	平 刃	0769810	¥1,500
	くし刃 1.2mm	0769910	¥6,000
別売品:	くし刃 1.0mm	0769900	¥6,000
	1.5mm	0769920	¥6,000

●くし刃をはずすとかつらむきになります。

⑧ ステンレス手動式 つま一番  
HS-212

外寸:430×120×H170 0769100 ¥33,000  
本体重量:1.6kg  
標準仕様:くし刃 1.0mm 0769020 ¥2,800  
平 刃 (10枚入) 0768900 ¥1,200

別売品:	くし刃 0.8mm	0769010	¥2,800
	1.2mm	0769030	¥2,800
	1.5mm	0769040	¥2,800
	2.0mm	0769050	¥2,800
	2.5mm	0769060	¥2,800
	3.0mm	0769070	¥2,800

●ネジ送り機構付ですから前に押さずにハンドルを回す  
だけで楽につまが切れます。

⑨ PC 手動式 つま一番  
HS-313

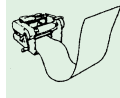
外寸:410×130×H180 0768800 ¥15,800  
本体重量:1kg  
標準仕様:くし刃 1.0mm 0769020 ¥2,800  
平 刃 (10枚入) 0768900 ¥1,200

別売品:	くし刃 0.8mm	0769010	¥2,800
	1.2mm	0769030	¥2,800
	1.5mm	0769040	¥2,800
	2.0mm	0769050	¥2,800
	2.5mm	0769060	¥2,800
	3.0mm	0769070	¥2,800

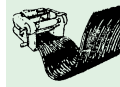
※HS212と同様の使用方法です。



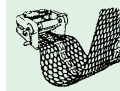
一台4役つま太郎  
(標準装備)  
かつらむき



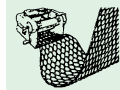
剣・つまきり



おどり網



投げ網



② かつらむきピールS

外寸:300×240×H165 0771000 ¥23,500  
かつらむき寸法:幅120mm  
厚み0.5mm(厚み調整シートなし)

重量:1.7kg  
標準仕様:平刃 3928800 ¥1,600

- (使用方法)  
●大根、人参などを必要な寸法に輪切りにします。  
(12cm位まで)パイプ(シャフト)に大根(又は人参等)を差し込みハンドルを右へ回しながらブレーンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきができます。  
●ツマを作る場合は③ピールS用ツマ切アダプターセットをご使用ください。(別売)

資料集はP2016をご参照ください。



③ かつらむきピールS用部品  
ツマ切アダプターセット

標準仕様 0771400 ¥9,500  
<し刃0.8mm 3929400 ¥5,600  
平刃 3928800 ¥1,600

① つま太郎

外寸:300×250×H170 2721400 ¥43,500  
重量:1.9kg  
かつらむき寸法:幅120mm

標準仕様  
かつらむきブレーン } 兼 平刃 3928800 ¥1,600  
ツマ切アダプター }  
<し刃0.8mm付 3929400 ¥5,600  
投げ網アダプター 3932700 ¥10,000  
おどり網アダプター 3932800 ¥12,000

※4種類アダプター付(替刃は別売可能です。)

最大取付幅 180mmの  
幅広かつらむき器



④ 新つまさん

0771800 ¥22,500  
外寸:240×260×H160 重量:1kg  
かつらむき寸法:幅80  
かつらむき厚さ:4段階調整  
(0.8 / 1.0 / 1.2 / 1.4mm)

標準仕様  
<し刃0.8mm 3932200 ¥4,500  
平刃 3932100 ¥1,600

●かつらむき、ツマ切がワンタッチで切替できます。

使い易い送り装置付!!



⑧ 回転つまきり君

8783000 ¥6,950  
外寸:273×116×H160 重量:0.8kg

標準仕様  
平刃 8783010 ¥1,000  
<し刃1mm 8783020 ¥2,200  
2.5mm 8783030 ¥2,200  
4mm 8783040 ¥2,200

- ※出荷時はクシ刃1mmが、本体にセットされています。  
●独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単にツマ切りができます。  
●リボン切り(ラセン状のかつらむき)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。



⑤ かつらむき ベジキュー

3547900 ¥28,000  
外寸:360×160×H210 重量:1.4kg  
かつらむき寸法:幅180 厚み0.5mm  
太さφ100まで対応

- ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、包丁でむいたようなみずみずしいツマを生み出します。  
●大根の取付は、簡単なパイプ固定式



⑨ 菜麺器

0773000 ¥8,000  
外寸:270×116×H165 重量:0.56kg  
標準仕様:平刃 0773100 ¥620  
<し刃・細目 0773200 ¥620  
中目 0773300 ¥420  
荒目 0773400 ¥380

- 皮をむいた大根を10cm位に切り、センターに差し込みハンドルを回すだけで、簡単にツマ切りができます。



⑥ NEW ツマカッター  
手動つまきり君

7248400 ¥15,800  
外寸:370×135×H210 重量:1.3kg

標準仕様  
平刃(10枚入) 7248500 ¥1,000  
<し刃1.0mm 7248600 ¥2,500  
2.5mm 7248700 ¥2,500  
別売品  
<し刃4mm 7248800 ¥2,500 もあります。

- 粗さの変更、刃物のお手入れがラク  
●自動送り(1mmピッチ)と手押し送りの両用  
●材料をセットしてまわすだけでツマが簡単にできます。



⑦ ブレーンテーブル  
(つま切用)

0771600 ¥2,700  
外寸:195×164×H46 重量:0.3kg  
●かつらむきした材料で簡単に美しいツマが  
つくれます。

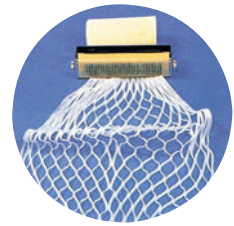
⑩ コックヘルプ

0773500 ¥4,200  
外寸:135×95×H200 重量:0.31kg  
標準仕様:平刃 0773600 ¥480  
<し刃・細目 0773200 ¥620  
中目 0773300 ¥420  
荒目 0773400 ¥380

- ※サイズはハンドル部分を含みません。  
●菜麺器の純型  
●皮をむいた大根を8cm位に切り、ハンドルを回すだけ

⑪ 大漁網切器

0771700 ¥9,500  
外寸:139×36×H53 重量:0.61kg  
●かつらむきしたものを専用ゴム板等に置いて押し廻すだけできれいな網切ができます。



25 抜型・流し型

26 ベーカリー・シフォン  
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類  
釜めし・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  
ベーカリー用品

24 ケーキ焼型・  
モールド

## 高性能!! みじん切り専用機

ミジン切り毎分10kg



## ① ローヤル 高速フードカッター RV-II

6967300 ¥348,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:185/175W

投入口:105×180

●お好み焼き・もんじゃ焼・ハンバーグ・コロッケの具材にも最適

●投入口が広くて作業効率アップします。

ミジン切り毎分2kg



## ② プロシェフ パーチカル フードカッター CV-150B

0777200 ¥58,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:160/150W

※スライド式粗さ調節

## ③ プロシェフ パーチカル フードカッター CV-220A

0777400 ¥174,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:320/350W

※スライド式粗さ調節

ミジン切り毎分6kg



## ④ ドリマックス パーチカルミジン DX-40

6871800 ¥68,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:100/110W

付属品:粗さ調節板(5穴・3穴)

●掛け込み式小型ミジン機の決定版。すべて1回の投入が可能。粗・細の2種類の粗さが選べます。

●切る野菜をあらかじめ適当な大きさに切って投入するだけ。真下に落下する方式で粗さにバラつきが少なく、静音性、耐久性に優れ、コンパクト設計

ミジン切り毎分3kg



## ⑤ ハッピー ミジン HMC-65 フードカッター

0777600 ¥68,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:180W

刃組(S刃3枚組) 0777710 ¥19,000

機種名	外形寸法(mm)	粗さ調節	刃の仕様(形状)	処理能力(/分)	定格時間(分)	本体重量(kg)
①ローヤル 高速フードカッター RV-II	270×475×H510	フィルター取替式	4枚刃	10kg	連続	20
②プロシェフ パーチカル フードカッター CV-150B	230×272×H380	レバー式 荒～細	S刃3枚	2kg	30	5
③プロシェフ パーチカル フードカッター CV-220A	364×365×H470	レバー式 荒～細	S刃3枚	6kg	30	19
④ドリマックス パーチカルミジン DX-40	220×260×H410	調節板 3穴・5穴	斜めカミノリ刃 3枚×2個	3kg	20	5
⑤ハッピー ミジン HMC-65 フードカッター	188×284×H422	調節板 8穴・16穴	S刃3枚	3kg	20	5.1

玉ネギ1回6kg



## ⑥ ローヤル フードカッター RJ

6966100 ¥315,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:200W

付属工具:刃軸固定棒、レンチ

※自動停止安全装置付

替刃(2枚1組) 6966200 ¥16,500

●ぎょうざ用のキャベツ、玉ねぎなどの生野菜のみじん切りができます。

玉ネギ1回3kg



## ⑦ ドリマックス マルチミジン DX-90

6870600 ¥138,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:180/220W

●コンパクトな本体で、静音性に優れ、

●耐久性が抜群な高性能モデルです。

●粗さ自由自在、水っぽくなりません。

玉ネギ1回3kg



## ⑧ プロシェフ 皿式 フードカッター SC-350A

0778700 ¥140,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:180/210W

●野菜や肉を混ぜながら切れる優れもの。

●餃子の具などの下処理に最適です。

●粗さを目で確認しながらみじん切りができます。

## ⑩ ハンドカッター

0779510 ¥74,000

φ140×全長380

定格電圧:100V (50/60Hz)

定格消費電力:450W

●適当に切った野菜をボールなどに入れ、

みじん切りできます。

※4枚刃仕様

機種名	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	皿径 (mm)	皿容量 (ℓ)	処理能力 (/回)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
⑥ローヤル フードカッター RJ	490×490×H430	φ400	7	玉ネギ6kg	連続	29
⑦ドリマックス マルチミジン DX-90	580×390×H240	φ370	4	玉ネギ3kg	20	13
⑧プロシェフ 皿式 フードカッター SC-350A	549×407×H211	φ384	6	玉ネギ3kg	25	14

餃子のタネ作りに…



① ローヤル 高速  
フードカッター SRV

8709100 ¥150,000  
電源:单相100V (50/60Hz)  
消費電力:90W  
投入口:105×135  
●お好み焼きのキャベツやハンバーグ、  
コロッケ等の玉ねぎのミジン切りに



② ホーヨー  
フードカッター FCM-2

0778000 ¥60,500  
電源:单相100V (50/60Hz)  
消費電力:160W  
●粗さ1回切りで餃子用の細さに  
替刃 0778200 ¥6,000



③ 電動ミジンガー

0848200 ¥62,000  
電源:单相100V (50/60Hz)  
消費電力:100W  
●キャベツ、白菜、ニンジン、玉ねぎなど野菜の  
ミジン切りに最適

機種名	外形寸法 (mm)	粗さ調節	刃の仕様 (形状)	処理能力 (/分)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
①ローヤル 高速 フードカッター SRV	200×310×H380	フィルター取替式	刃 (2枚1組)	4kg	20	7.6
②ホーヨー フードカッター FCM-2	270×240×H410	調節板 5穴	平刃3枚×2個	2kg	30	7
③電動ミジンガー	190×300×H315	粗・中・細 (3種類のフィルター)	S刃2枚刃	2kg	15	3.9



素早く1分間に50回スライス

④ 電動Vスライサー M-300V

1917800 ¥550,000  
外寸:580×300×H490  
投入口サイズ:φ93  
電源:单相100V (50/60Hz)  
定格時間:連続  
重量:22kg  
厚さ調整:1~15mm  
処理能力:毎時800~1,500本  
●本体SUS304ステンレス製  
●トマト、玉ネギ、りんご等丸ごと自動で水平にスライスできます。



⑤ Vスライサー MV-50D

5478000 ¥45,000  
外寸:410×195×H250  
投入口サイズ:φ100  
厚み調整:0.5~10mm  
無段階・ダイヤル目盛付  
●トマト、玉ネギ、サーサイ、リンゴ、レモン等の  
スライスに最適です。

食材を凍らせたまま加工する「パコジェット」

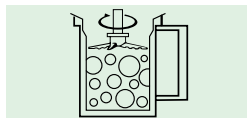


⑥ 冷凍粉砕調理機  
パコジェット PJ-1

5514700 ¥605,000  
外寸:180×360×H498  
電源:单相100V (50/60Hz)  
消費電力:1kW  
定格時間:10分  
重量:13kg  
ポーション設定範囲:1~10段階  
ピーカー容量:800cc  
加工食品冷凍温度:-18℃~-23℃  
コード長さ:2m  
付属品:専用ピーカー2個  
洗浄セット一式、スプーン

パコジェット PJ-1  
専用ピーカー (フタ付4ヶ入り)

5514710 ¥23,500  
内寸:φ110×H130  
材質:本体/18-0ステンレス  
フタ/ポリエステル



パコジェットの工程



① 仕込み



② フリージング



③ パコタイズ(加工)



④ 後片付け

「パコタイズとは…」  
専用容器で冷凍した食材を解凍する  
ことと特殊刃の回転によって、0.1ミリ  
以下に粉砕しピューレ、ムース状に仕  
上げるシステム

まったく新しい調理法「パコタイズ」を確立

- レンビに合わせて、いろんな食材を専用ピーカーに仕込むだけ
- 冷凍した食材を瞬時にピューレ状、ムース状に仕上げます。
- 操作はすべてワンタッチ。加工からポーション(分量)設定  
まで4つのボタンでシンプルコントロール

裏ごし作業を秒速処理

カシス、チェリーなどのフルーツや各種スープを、液体と固形物に分離します。  
また、テリーヌなどの裏ごし作業にも利用できます。



⑦ オートマチックシノア C-80

50Hz 2718500 ¥526,000  
60Hz 2718510 ¥526,000  
定格時間:20分  
付属品:容器×2、攪拌羽根ゴム×2

サイズ	630×360×H510
電源	单相100V 50Hz・115V 60Hz
電流	10A
消費電力	800W
回転数	1,500rpm(50Hz)
重量	19kg
ストレーナー	●メッシュ#1.0mm(標準) ●メッシュ#0.5mm(オプション) ●メッシュ#3.0mm(オプション)

※60Hz地区は別置トランス付

▼自動分離された不用品



高速裏ごしされたスープ▲

作業時間を大幅に短縮

手間ひまのかかる裏ごし作業がわずかな時間で  
できます。たとえばエビのビスクの場合、手作業で  
1時間かかる裏ごしが7~8分で出来上がります。



ストレーナーに投入された食材は、2枚  
の攪拌羽根によってまんべんなく裏ごし  
され、液体と固形物に分離され処理され  
ます。

1度の投入で定寸切りと千切りが可能

ごぼう25kg 10分



①ドリマックス スーパー千切りW DX-800W

2880900 ¥500,000  
 外寸:550×430×H900  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:160/180W  
 定格時間:連続  
 投入口:100×100×H80  
 切断サイズ:3×3mm(標準)、2×2mm  
 4×4mm(特注も可能)  
 重量:25kg 処理能力:10分間25kg  
 材質:本体/18-8ステンレス製

大量処理に最適

ごぼう20kg 10分



②ドリマックス 大型 キンピラ切り機 BS-160D

0764700 ¥450,000  
 外寸:640×280×H560  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:320/345W  
 定格時間:連続  
 重量:30kg 処理能力:10分間 20kg  
 投入口:96×107×H90  
 標準仕様:千切盤3×3mm  
 ●本体オールステンレス製  
 ●キンピラ切りの他、長ネギ、山芋、キュウリ、  
 タケノコ等の千切りに最適

グルメ時代にピッタリ 本物指向の万能カッター出現!

ごぼう13kg 10分



③ドリマックス 1000切りロボ DM-91D

3546000 ¥178,000  
 外寸:470×300×H430  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:165/200W  
 定格時間:30分 重量:13kg  
 処理能力:10分間 13kg  
 投入口:100×100×H120  
 標準仕様:千切盤3×3mm  
 ●別売の刃物盤を差し替えるだけで、薄切り、  
 厚切り、千切り、タンザク切り等ができる  
 多目的万能カッターです。



別売パーツ

④千切盤(DM-91D用) ¥15,000  
 各種千切り

商品コード	価格
1.0×1.0mm	3546500
1.2×1.2mm	3546600
1.5×1.5mm	3546700
2.0×2.0mm	3546800
2.5×2.5mm	3546900
3.0×3.0mm	5477900
4.0×4.0mm	3547100

※4.0×10.0mmなど特注サイズも可能です。

⑤スライス盤(DM-91D用) ¥12,000

商品コード	価格
0.3~2.5mm 調節付	3546100 ¥15,000
3mm	3546200 ¥12,000
4mm	3546400 ¥12,000

17 レードルトンク・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

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

16 マナ板類

ごぼう2本 1分



⑥ハッピー ササガキ GOC-45

6209100 ¥230,000  
 外寸:405×399×H1,012  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:65/75W 定格時間:15分  
 重量:12.5kg 処理能力:ごぼう2本/分  
 ●角度(7°)、厚さ(0~3mm)調節付ゴボウホルダーにある切替  
 スイッチにより、キュウリ・ゴボウの斜め切りも簡単にできます。

ごぼう3本 1分



⑦電動ささがきカッター ささがき君

3699600 ¥98,000  
 外寸:260×190×H720  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:120W 定格時間:15分 重量:5kg  
 処理能力:ごぼうの最大長さ30cm×3本/分  
 ●投入口の角度と切り厚がえらめますので用途にあわせて  
 仕上がりを変えられます。

ハイスピード処理  
コンパクトで使いやすい  
高性能キンピラ切り!

ごぼう10kg 10分



⑧ハッピー キンピラー KSC-155

0763300 ¥148,000  
 外寸:241×405×H438  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:75W 定格時間:30分 重量:9.8kg  
 投入口:80×76 能力:10kg/10分 標準仕様:千切盤3×3mm  
 ※2×3・3×4・4×4等の特注も可能です。ネギラメン用のネギ切りもOK!  
 <ご使用方法> ●長さ7~8cmに材料を切る  
 ●付属の押棒で軽く押しながらスイッチをいれる

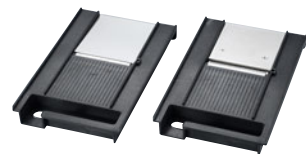
キンピラだったらこれ!

ごぼう10kg 10分



⑨ドリマックス マルチ千切り  
フードスライサー DX-80

6870700 ¥138,000  
 外寸:380×230×H380  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:100/110W  
 投入口:80×80×H70  
 定格時間:30分 重量:7.8kg  
 処理能力:10分間 10kg  
 付属品:千切盤3×3mm



別売パーツ

- 千切り盤(2×2mm) 6870800 ¥15,000
  - 千切り盤(2×3mm) 6870900 ¥15,000
  - 千切り盤(3×3mm) 6914300 ¥15,000
  - 千切り盤(3×4mm) 6871000 ¥15,000
  - スライス専用盤 6871100 ¥15,000
- 野菜根菜の繊維にそってきれいなカットができます。  
 別売スライス盤を使用すれば、千切り、たんざく切り等が  
 自由にできます。

ごぼう1~1.5kg 1分



⑩ドリマックス ささがき  
スライサー ミニ DX-55

6870500 ¥98,000  
 外寸:220×330×H370  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:100/110W  
 厚さ調節:0.3~5mm(無段階)  
 定格時間:20分 重量:5kg  
 付属品:丸刃研ぎ器  
 ●ごぼうのささがき1分間で1~1.5kg処理  
 可能なぎらメン用のねぎの斜め切りも  
 ずばやく、おいしくできあがります。  
 ※ごぼうを手で回す必要があり、その分多少  
 のロスが出ます。

コンブまで切れる



⑪電動マルチロータリー  
カッター MRC-55RE

8747400 ¥318,000  
 外寸:580×230×H280  
 電源:単相100V (50/60Hz)  
 定格消費電力:150/180W  
 定格時間:連続  
 投入最大寸法:110×15mm  
 重量:約15kg  
 ※ピーマン・白ネギ・しょうが・オレンジの皮・コン  
 ブ等細切りカット、油揚げもカットできます。



本場フランスのシェフ達が選んだ頼れる右腕 クリーン&コンパクト

**ダイナミック**

別売のスライス円盤・千切り円盤を取り付けば  
庖丁いらすの名シェフに



スライス



千切り

① **ダイナクープ フードスライサー (手動式)** **77**

φ490(足を含む)×H260 投入口63×114 **8768900** ¥30,000  
●プラスチック製のボディで、簡単に分解ができ、洗浄し易く衛生的  
●足を折り畳んでコンパクト収納  
足には吸盤と木ネジ固定部品と両方セットされています。



フランス



フランス

② **ダイナクープ用 スライス円盤** **77**

商品コード  
2mm **8769000**  
3mm **8769100**  
5mm **8769200**

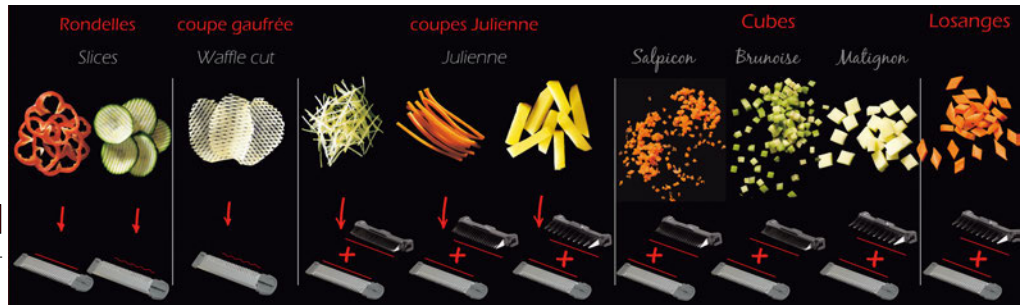
③ **ダイナクープ用 千切り円盤** **77**

商品コード  
2mm **8769300**  
3mm **8769400**  
4mm **8769500**



④ **ウルトラマンドリンカッター 2012.00** **77**

外寸:185×50×H180 **7015000** ¥45,000  
厚み調節:0~10mm  
材質:本体部/18-10ステンレス  
付属品:平刃、くし刃、2mm・4mm・10mm刃、安全ホルダー、取扱いDVD  
●千切り・スライス・ワッフルカットはもちろん、今まで不可能だった2、4、10mmのさいの目カット、ひし形カットも簡単にできます。  
●刃は刃物製造で有名なフランスのティエリーで製造されていますので、包丁のようなシャープな切り口が特徴です。



⑤ **LT マンドリンカッター** **77**

商品コード	価格
38枚刃 くし刃3.0・10mm切換	<b>0765400</b> ¥63,000
60枚刃 くし刃2.0・4.5mm切換	<b>0765500</b> ¥69,300

外寸:415×115×H238  
投入口:98×79  
厚み調節:0~15mm(本体裏レバー)  
材質:18-10ステンレス  
用途:ジャガイモ、人参等の薄切り千切りに、また  
ゴブレット(網目)もできます。  
※本体横のレバーで切り方が替えられます。



⑥ **LT マンドリンカッター NEW グルメ N4280 (手持ちタイプ)** **77**

外寸:402×115×H41 **6288200** ¥45,200  
くし刃2mm・4mm・7mm・10mmの  
4サイズ(交換)付  
厚み調節:0~15mm(本体裏レバー)  
材質:18-10ステンレス



⑦ **チリス スマートガード・グルメマンドリン ZS-11760** **77**

外寸:155×460×H158 **6587900** ¥12,300  
刃物プレート:3.5・7mm  
スライス厚:1~6mm  
●V字の刃で千切り・薄切りができます。



⑧ **フードスライサー ハイ・スライス** **77**

外寸:380×260×H220 **5478100** ¥24,800  
厚み調節:0.5~15mm  
●投入口の大きさが変えられます(最大160×109)  
切られた素材はバラバラにならず重なって切れます。  
●別売品の **千切り・はす切り用部品** **4,200** **77**  
でさらに便利になります。  

2×2mm	<b>5478200</b>	4×4mm	<b>5478220</b>
3×3mm	<b>5478210</b>	4×8mm	<b>5478230</b>



⑨ **フードスライサー スライスママD** **77**

外寸:430×170×H210 **0766700** ¥19,000  
投入口:98×98×H75  
厚み調節:1~10mm(ダイヤル式)  
千切り幅 3×3mm  
●レモン、トマト、ピーマン、キュウリ等の薄切りに、ネギ、大根、人参、ジャガイモの千切りに最適  
替刃(付属品) **77**  
平刃2枚入 **0766800** ¥2,000  
くし刃ブロック **0766810** ¥4,000



⑩ **スライサー スライス君** **77**

外寸:415×170×H170 **0854600** ¥17,800  
投入口:90×90  
厚み調整:スライス厚0.5~10mm 千切幅:3mm  
材質:ABS樹脂・ステンレス・アルミニウム  
●独自開発のVカッターの採用で抜群の切れ味を実現  
●スライスと千切り(3mm千切り刃が付属)ができます。

千切オプション

商品コード	価格
2mm用 2mm千切り刃・千切り厚みゲージ 2mm用・投入口 2mm用	<b>0854700</b>
4mm用 4mm千切り刃・千切り厚みゲージ 4mm用・投入口 4mm用	<b>0854800</b>

※オプション千切り刃は各千切り幅にあった投入口・厚みゲージが必要です。

25 抜型・流し型

26 ベーカーリーション  
関連商品

19 調理機械

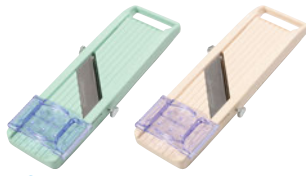
20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・  
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・  
ピザ・バスター

23 デコレーション  
ベーカーリー用品

24 ケーキ焼型・  
モールド

17  
ホイップパー  
レードルト・トング18  
調理小物19  
調理機械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・  
差し類16  
まな板類① ベンリナー **加**

商品コード	価格
グリーン 0783800	¥2,800
アイボリー 0783810	¥2,800

315×90×H24  
厚み調整:0.5~3mm  
替刃(付属品)

平刃	0783900	¥680
くし刃細目	0784000	¥780
中目	0784100	¥580
荒目	0784200	¥500

② スーパーベンリナー **加**

0784600	¥4,400
---------	--------

340×127×H24  
厚み調整:0.5~8mm  
替刃(付属品)

平刃	0784700	¥1,250
くし刃細目	0784800	¥1,000
中目	0784900	¥780
荒目	0785000	¥660

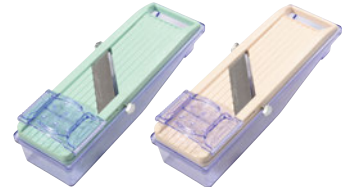
③ ジャンボベンリナー  
(スライス専用) **加**

305×144×H24	0784400	¥4,000
-------------	---------	--------

厚み調整:0.5~8mm  
替刃(付属品)

平刃	0784500	¥1,140
----	---------	--------

※クシ刃は付けられません。

④ ベンリナー 受皿付 **加**

商品コード	価格
グリーン 0784300	¥3,600
アイボリー 0784310	¥3,600

320×100×H70  
※仕様・替刃等は①と同じです。

①~④材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス

⑥ かんたんスライスくん  
(保護ホルダー付) **加**

350×145×H28	5487900	¥4,500
-------------	---------	--------

スライス幅:120mm  
厚み調整:0~3.0mm

付属品	
平刃	5488100 ¥1,150
保護ホルダー	5488600 ¥800

⑦ せんじりスライスくん **加**

350×145×H28	5488000	¥5,500
-------------	---------	--------

スライス幅:120mm  
厚み調整:0~3.0mm

付属品	
平刃	5488100 ¥1,150
くし刃細目(1mm)	5488200 ¥1,900
くし刃中目(2.5mm)	5488300 ¥1,700
くし刃荒目(8mm)	5488400 ¥1,500
保護ホルダー	5488600 ¥800
<別売>	
くし刃 16mm	5488500 ¥1,900

⑧ ベジタリアンスライサー  
VS-101

325×107×H28	3431900	¥2,500
-------------	---------	--------

材質:本体/ABS樹脂  
刃/ステンレス

厚み調整:0.5~2.0mm 替刃(付属品)	
平刃	3431910 ¥520
くし刃細目	3431940 ¥630
中目	3431930 ¥520
荒目	3431920 ¥450

⑨ スーパーベジタリアン  
スライサー VS-901

325×128×H30	2963900	¥3,000
-------------	---------	--------

材質:本体/ABS樹脂  
刃/ステンレス

厚み調整:0.5~2.0mm 替刃(付属品)	
平刃	2963910 ¥520
くし刃細目	2963940 ¥630
中目	2963930 ¥520
荒目	2963920 ¥450

●調理台が76mmのワイドタイプ

⑩ アジャスタブル スライサー  
L 95028 (ハンドガード付) **加**

405×123×H40	5073640	¥5,800
-------------	---------	--------

厚み調整:0.5~3mm

⑪ アジャスタブル スライサー用  
ハンドガード 95035 **加**

118×78×H23	5073660	¥1,500
------------	---------	--------

●手を安全にガードして食材をスライスできます。

⑫ チタンスライサー  
LT-B **抗菌**

250×90×H12	3699700	¥1,700
------------	---------	--------

材質:刃部/光触媒チタン合金  
柄部/ABS樹脂

野菜ホルダー/ポリプロピレン  
スライス:幅74×厚み1.3mm  
●光触媒の効果で刃が抗菌

⑭ V型スライサー  
VSV-01 (ホルダー付)

270×98×H40	4231100	¥800
------------	---------	------

スライス:幅75×厚み1mm

⑬ 抗菌セラミック  
スライサー CO-L **抗菌**

250×90×H12	3699900	¥1,700
------------	---------	--------

材質:刃部/抗菌ジルコニアセラミック  
柄部/ABS樹脂

野菜ホルダー/ポリプロピレン  
スライス:幅81×厚み1.8mm

⑮ V型千切り器  
VSV-02 (ホルダー付)

270×98×H40	4231110	¥850
------------	---------	------

●幅3mmの千切りができます。

⑯ ベルナー  
Vスライサー Lセット **加**

370×180×H120	8264400	¥8,700
--------------	---------	--------

厚み調節:2.0mm~5.0mm(両面切換)  
くし刃1.6mm・3.5mm・7.0mmの3サイズ(交換)付  
付属品:収納ケース・安全ホルダー  
●野菜の繊維をつぶさずみずみずしく切れる。  
長寿命・多目的スライサー

⑰ ベルナー DL Vスライサー Nセット **加**

375×135×H85	8264500	¥6,500
-------------	---------	--------

材質:本体・薄厚切り部分・千切り挿入部分/ABS樹脂  
(耐熱温度:80℃)

刃・安全ホルダー・ピン/18-10ステンレス  
安全ホルダー/P.P. 収納ケース/スチロール樹脂

- 厚・薄切りスライスプレート(両面使用)
- 1.6mmクシ刃プレート(細い千切り)
- 3.5mmクシ刃プレート(中太千切り・みじん切り)
- 安全ホルダー・収納ケース付

⑱ マイクロブレイン  
アジャスタブルスライサー 34040 **加**

328×108×H30	3593000	¥4,000
-------------	---------	--------

刃幅:80

材質:刃部・ジュリエンヌ刃/ステンレス  
本体・ホルダー/ポリカーボネイト  
グリップ・滑り止め/エラストマー

- 1mm~3mmの3段階に厚さを変える事ができます。  
付属のジュリエンヌ刃を取り付けると3種の厚みの千切りができます。
- 安全ホルダー付



①セラミックスライサー  
CSN-182WHP

1782710 ¥1,800  
277×92×H24  
材質:本体/ABS樹脂  
刃部/ファインセラミックス  
プロテクター/ポリプロピレン  
スライス:幅7.5mm  
●3段階厚み調整機能付(厚さ0.5mm、  
1.3mm、2.0mmのスライスが可能)  
●指先を守るプロテクター付



②せん切りスライサー  
CSN-182SWH

1782810 ¥1,800  
277×92×H24  
材質:本体/ABS樹脂  
刃部/ファインセラミックス  
くし刃/ポリアセタール  
●幅2.5mmの千切りができます。  
●指先を守るプロテクター付



③おろしプレート  
CSN-060 WH

1782900 ¥600  
276×91×H24  
材質:ABS樹脂  
●目詰まりがしにくく、お手入  
れも簡単



④セラミックスライサー  
薄切り CSN-152WHP

1782720 ¥1,500  
277×92×H24  
材質:本体/ABS樹脂  
刃部/ファインセラミックス  
プロテクター/ポリプロピレン  
スライス:幅7.5×厚み1.3mm  
●指先を守るプロテクター付



⑤調理器5点セット  
CSN-550WHN

6711030 ¥5,500  
295×102×H101  
材質:本体/ABS樹脂  
刃部/ファインセラミックス  
●セラミックスライサー、せん切りスライサー、  
おろし、プロテクター、収納容器の5点セット  
●スライサーは3段階厚み調整機能付  
(厚さ0.5mm、1.3mm、2.0mm)  
●せん切りスライサーは2.5mm幅の形の  
そろったせん切りが可能



セラミックスライサー

¥1,500

商品コード	商品コード
⑥CSN-99BU ブルー 5705610	⑨CSN-99PK ピンク 5705640
⑦CSN-99GR グリーン 5705620	⑩CSN-99RD レッド 5705650
⑧CSN-99OR オレンジ 5705630	⑪CSN-99YL イエロー 5705660

276×91×H24  
材質:本体/ABS樹脂  
刃部/ファインセラミックス  
プロテクター/ポリプロピレン  
スライス:幅7.5×厚さ1.3mm  
●指先を守るプロテクター付



⑬匠創調理器  
ワイドタイプセット DH5505

290×100×H14 3704200 ¥3,500  
材質:スライス刃/ステンレス刃物鋼  
本体・千切り刃/ステンレススチール  
ハンドル内部品/ABS樹脂(耐熱温度80℃)  
(スライス) 食感重視の新刃付と斜め刃で繊維をつぶさ  
ずスパッと切れます。  
(千切り) 食感重視の本格刃付クランク刃で細くシャ  
キッと切れます。



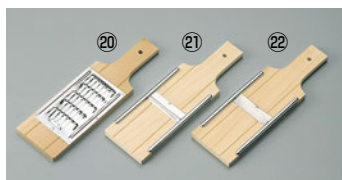
⑭スライサー ワイドウッディ  
390×150×H35 0763600 ¥5,000  
スライス幅:120mm  
厚み調整:最大4mm(無段階調整)  
材質:本体/天然木  
刃/ステンレス  
ネジ/鉄  
●幅が広く使いやすい  
●微妙な厚さをネジで調整できます。



⑮にんにくスライサー  
スタミナくん NNS-01  
175×60×H52 1085400 ¥700  
●ホルダーを外せば、長ねぎ・きゅうりのスラ  
イスができます。



⑯ミニスライサー  
(薬味おろし付) AMS-610  
175×53×H11 7335400 ¥480  
●輪切りがスピーディーにできます。  
⑰木製 ちょっとスライス  
145×90×H17 8362500 ¥1,100



⑳ジュジュ 蜂の巣 調理器  
270×85×H10 5693500 ¥1,300  
㉑ジュジュ ケンツマ突 調理器  
270×85×H10(2mm幅) 5693600 ¥1,100  
㉒ジュジュ タンザク突 調理器  
270×85×H10(13mm幅) 5693700 ¥1,100



㉓キリボシ突  
商品コード 価格  
R5 450×110×H13 3550200 ¥3,640  
2R 600×110×H13 3550300 ¥3,740



㉔木製 キャベツスライサー  
0763200 ¥2,700  
383×120×H30  
スライス:幅85×厚み1mm



㉕羽子板切干突き  
5693710 ¥3,000  
350×115×H22



㉖木製 両用調理器  
0785100 ¥560  
268×82×H15  
●つま切りとせん切りができ  
ます。

25 抜型・流し型

26 ベーカーリージョン  
関連商品

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・  
ベーカーリージョン

24 モールド  
ケーキ焼型



17  
ホィットボード・トング①イワタニ 電動スライサー  
(あっとスライス) IFP-60A

370×120×H230 1875920 ¥12,500

電源:単相100V

定格消費電力:45W

重量:約1.8kg

- 投入口をワイドな角型投入口に。広口なので一度にたくさんの材料を投入できます。
- 材料の受け容器をスライド式容器にしました。できた材料をすく簡単に取り出すことができます。
- プレート類(カッタープレート、スライスプレート、千切りプレート大・小)に抗菌効果のある銀イオンを配合※水プレートは別売りです。

18  
調理小物②キッチンスライサー  
野菜工房 KSY-01

8361500 ¥1,500

236×84×H87

セット内容: 収納ケース(容器兼用)、つま切り、おろし、千切り、スライス、ホルダー

③セラミックコンパクト  
調理器セット CS-350 ベージュ

173×98×H76 6378600 ¥3,500

材質:刃/ファインセラミック

本体/ABS樹脂

受け皿・ふた/AS樹脂

- うす切りスライサー・せん切りスライサー・おろしプレート・安全プロテクター・受け容器(すべり止め付)の5点セット。ファインセラミック刃は、錆びずに切れ味長持ち。
- 台所用漂白剤でつけおき漂白除菌OK

19  
調理機械

## ④ベジタブルポケット BL-797

232×123×H90 8021110 ¥2,500

材質:本体/スチロール樹脂

刃部/ステンレス鋼

セット内容: 収納容器、受け容器(水切り付)、スライサー、千切り、おろし器、薬味おろし、ピーラー、安全ホルダー

- 黒い調理板の為、食材もよく見えます。



## ⑤フリフリ調理器 HS-490

230×150×120 8021100 ¥2,000

おろし板・スライサー・千切り・スライスホルダー/スチロール樹脂

耐熱80℃、耐冷-30℃

受け容器/AS樹脂 容量750ml

ベース/エラストマ樹脂

●使いやすい角度で調整できます。

●本体はメモリ・注ぎ口付です。

12  
オーブンウェア・  
デリカプレート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  
マナ板類

## ちよこっとミニ3点セット

商品コード 価格

⑨イエロー 3226 6547400 ¥2,200

⑩ブルー 3227 6547500 ¥2,200

71×128×H67

材質:本体/ABS樹脂

金属部/ステンレス鋼板

●さっと使える手のひらサイズ

●薬味、付け合せ、下ごしらえが手早くできます。



## ⑪のじ サラダおろし LDS-01

108×293 4542900 ¥1,600

材質:本体/ABS樹脂

刃/430ステンレス

柄/エラストマー樹脂

付属品:トレイ/PCTG樹脂

●裏表で「粗め」「細かめ」の2WAYブレド

●滑り防止のスタッパヘッド仕様

●簡単に着脱できるトレイも付いて、こぼさず安心です。



## ⑫18-0 野菜調理器 大根つき

90×235×H13 3534000 ¥380

●ステンレス製で一体型なので衛生的で

お手入れ楽々

●色々な野菜に使えてとても便利です。

⑬WM ポテトスライサー  
6080

8024900 ¥3,000

全長:258

材質:アルミダイキャスト

●色々な野菜に使えてとても便利です。



## ⑭テーターキングスクーバー

0785400 ¥11,000

155×65×H53

フライドポテト用ジャガイモのカットに

お使いいただけます。

⑮チンしてチップス  
(スライサー付) RE-165

8020300 ¥1,500

材質:本体/ポリメチルペンテン

スライサー・安全具/ABS樹脂

受け容器/AS樹脂

●電子レンジで8分～9分で、パリパリのポテトチップスが作れます。

●油を使わない、ヘルシーな自然味が楽しめます。

●野菜を均一の厚みにスライスする、野菜スライサーがついています。

⑯レンジで楽チン!  
もちアミ&チップスメーカー  
RE-173

8020400 ¥2,000

●電子レンジで約10分～11分(500W)で、

パリパリのポテトチップスが28枚作れます。

●ジャガイモの他、かぼちゃ、れんこん等の

チップスも作れます。

⑰オニオンブロッサム  
メーカー NP5143

0382600 ¥1,600

材質:ABS樹脂

耐熱:90℃

カット用ガイド:φ109×H93

芯取部:134

●玉ねぎをセットしガイドに沿って包

丁でカットすれば簡単にオニオンブ

ロッサムができます。



①定尺カッター TCL

600×310×H120  
刃厚:1.8mm 刃渡:290 重量:12.5kg  
ゴボウ(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)フキ、セロリ、大根、人参等の規格サイズのカットにご利用ください。  
※カットできないものもありますので、お求めの前にお問い合わせください。

カット寸法	カット刃数	商品コード	価格
3cm	9枚	5490600	¥135,000
4cm	7枚	5490700	¥125,000
5cm	5枚	5490800	¥120,000
6cm	5枚	5490900	¥120,000
7cm	4枚	5491000	¥115,000
8cm	4枚	5491100	¥115,000



②スライスカッター SK-1

6678400 ¥48,000  
560×240×H410  
刃厚:1.8mm 刃渡:360 重量:5kg  
本体:プラスチックまな板  
ステンレス鋼刃物使用



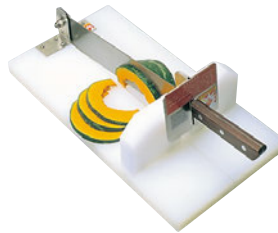
③スライスカッター SK-4N

6678510 ¥80,000  
440×330×H160  
カット幅:5~60mm  
刃厚:1.8mm 刃渡:360 重量:6kg  
本体:プラスチックまな板  
ステンレス鋼刃物使用  
※カットガイド付



④スライスカッター SK-4NS

0758300 ¥65,000  
360×360×H110  
刃厚:1.2mm 刃渡:190 重量:4kg  
カット可能幅:約165mm  
※カットガイド調整ネジにて約3~60mmまでカットガイドの厚さ調整が可能です。



⑤かぼちゃカッター 薄刃タイプ KC-5S

6679200 ¥45,000  
510×240×H150  
刃厚:1.8mm 刃渡:360 重量:5.8kg  
本体:プラスチックまな板  
ステンレス鋼刃物使用  
※かぼちゃ等のスライスを重視したタイプです。



⑥かぼちゃカッター KC-5

5491900 ¥45,000  
510×240×H150  
刃厚:3mm 刃渡:360 重量:6kg  
本体:プラスチックまな板  
ステンレス鋼刃物使用  
※2分割、4分割、スライス小間切もできます。

材料を投入口より入れてハンドルを押すだけでカンタンにカット!



⑦人参用 たて割カッター

商品コード	価格
KN-4 4分割	6678600
KN-6 6分割	6678700
KN-8 8分割	6678800

300×300×H440  
投入口:φ72  
重量:4kg

替刃 ¥20,000  
KN-4 4分割用 6678900  
KN-6 6分割用 6679000  
KN-8 8分割用 6679100



⑧ゴボー用 たて割カッター

商品コード	価格
KG-4 4分割	6679800
KG-6 6分割	6679900
KG-8 8分割	6680000

300×300×H440  
投入口:φ50  
重量:4kg

替刃 ¥18,000  
KG-4 4分割用 6680100  
KG-6 6分割用 6680200  
KG-8 8分割用 6680300



⑨クン切りカッター

商品コード	価格
KUHN-6(6分割用)	6741600
KUHN-8(8分割用)	6741700

300×300×H430  
投入口径:φ110  
重量:4.5kg  
●たまねぎ・ジャガイモ・カブなど硬めの野菜のクン切りに



⑩きゅうりカッター

商品コード	価格
KY-6 6分割	5490400 ¥39,800
KY-8 8分割	5490500 ¥39,800
KY-12 12分割	7274900 ¥41,800

300×300×H340  
投入口径:φ72  
重量:3kg

替刃  
6分割用 5490410 ¥12,000  
8分割用 5490510 ¥12,000  
10分割用 5490520 ¥14,000  
12分割用 5490530 ¥14,000  
16分割用 5490540 ¥17,000  
20分割用 5490550 ¥17,000



⑪ベジ・スプリッター

商品コード	価格
6分割	6408810
12分割	6408820

200×230×H310  
投入口径:φ40  
重量:1.0kg  
対応キュウリ径:約25~40mm  
替刃式12分割・6分割

簡単 きれい 安全



⑫スティックカッター NO.2297

φ102×H135 5313200 ¥1,300  
材質:本体/ポリプロピレン 刃/ステンレス  
●材料を載せ安全フードを押すだけで簡単にカット  
●スティック状にカットできます。



⑬ハンディータイプ きゅうりカッター

商品コード	価格
HKY-6 6分割	2932610
HKY-8 8分割	2932600

材質:ステンレス 重量:0.3kg  
φ52(φ48)×H90  
●早い、簡単、正確で切れ味が良い  
●そうじが簡単で、優れた耐久性で経済的  
※替刃は⑩と共通です。



## ①パインスライスカッター 直

商品コード	価格
TC-P15 15mm幅 8枚刃	5490680 ¥175,000
TC-P20 20mm幅 6枚刃	5490690 ¥165,000

210×540×H190

重量:11.5kg 材質:ステンレス

●芯と皮をカットしたパイナップルの規格カットが一度にできます。



## ②両切カッター TC-2 直

390×200×H210 5491300 ¥50,000

重量:4.5kg

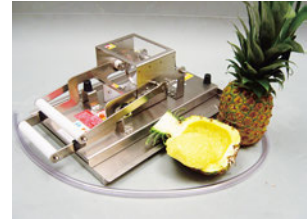
●1回でパインの両端を平行にカットできます。

●大量のパインホール抜き、スティック作りの

手助けにご使用ください。

※カット寸法は9~18cmまで換えられます。

(5、6、7玉兼用)



## ③スーパーパインボート ¥85,000 直

カット寸法 商品コード

SPB-M 7玉クラス 130×95 5490640

SPB-S 8・9玉クラス 115×90 5490650

SPB-SS 9玉クラス 95×85 5490660

330×510×H190

重量:7kg 材質:ステンレス

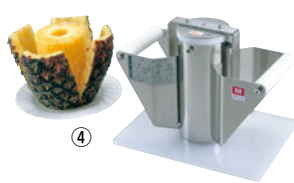
●ダブルカッターでハンドルを前後に90°回転させるだけで外皮

を傷めずに中身だけがキレイにくり抜けます。

●透明カバーでよく見えるのでカット状態が一目瞭然です。

※ステンレスバット・ホース付

芯と外皮を同時にカット



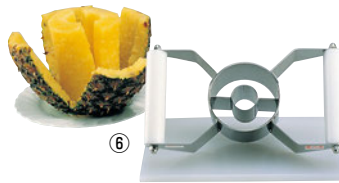
④

芯と外皮を別々に2回でカット



⑤

芯と外皮を同時にカットし、1/2のたて割に



⑥



## ⑦パインスティックカッター 直

商品コード 価格

SC-6 6分割用 5491400 ¥45,000

SC-8 8分割用 5491500 ¥45,000

内径:190(5、6、7玉兼用)

付属品:まな板

●外皮付きのままで、芯を小さめに抜き、1回で

スティックパインがカットできます。

## パインピーラー 直

	M	価格	L	価格	LL	価格
④PW ワンタッチタイプ	0776100	¥55,000	0776200	¥65,000	0776300	¥65,000
⑤PS セパレートタイプ	0776400	¥25,000	0776500	¥28,000	0776600	¥28,000
⑥PC センターカットタイプ	5491600	¥32,000	5491700	¥36,000	5491800	¥36,000

付属品:まな板、ブラシ

サイズ	できあがり径	使用パインの 大きさ
M	φ85	おもに6ヶ玉用
L	φ90	おもに5ヶ玉用
LL	φ95	大きめの5ヶ玉用



## ⑧パインボトル 直

内径 商品コード 価格

S φ72 7ヶ玉用 0775800 ¥26,000

M φ85 6ヶ玉用 0775900 ¥27,000

L φ90 5ヶ玉用 0776000 ¥29,000

●側面カッターと底部カッターとの組み合わせ

により、外皮を傷めずに中身だけがキレイに

くり抜けます。

※パイナップル・メロン・スイカのボトル抜き用



## ⑨パインボート 直

107×113 0776700 ¥7,000

●特殊な形状の刃物ですので、外皮を

いためずに中身だけがキレイに

くり抜けます。

※5・6・7ヶ玉のパイナップル・メロン・

スイカ等のボート用



## ⑩パイナップルスライサー &amp; ウェッジャー ステンレス 直

φ90×225 1532241 ¥3,800

材質:本体/ステンレススチール

ウェッジャー/ABS樹脂

スプリング/POM樹脂

ハンドル/ABS樹脂

●「芯を抜く」「皮をもく」「実をくりぬく」、そして「一口大にカットする」という4工程を1つでこなすことができます。

●パイナップルの身を1度に8等分にできます。



## ⑪パイナップルスライサー &amp; ウェッジャー プラスチック 直

φ90×225 5491210 ¥1,800

材質:本体/ABS樹脂

ウェッジャー:ABS樹脂

スプリング:POM樹脂

スプリング:POM樹脂

●「芯を抜く」「皮をもく」「実をくりぬく」、そして「一口大にカットする」という4工程を1つでこなすことができます。

●パイナップルの身を1度に8等分にできます。



## ⑫イチゴ2等分カッター TC-S2 直

300×310×H110 5490620 ¥125,000

重量:1.9kg

材質:ステンレス

●イチゴのハーフカットが一度に10個できます。

●V型カット台ですので、いちごが安定してカットできます。



## ⑬キウイフルーツカッター TC-K17 直

220×290×H160 5490630 ¥105,000

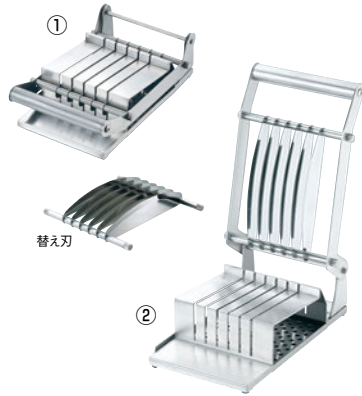
重量:2.8kg

材質:ステンレス

カット幅:7mm 17枚刃

●簡単作業で一度に7mm幅のスライスができます。

トンカツの幅を一定に、一気に切る事ができるように開発された商品です。



18-8 カツカッター

	商品コード	価格
① 5枚刃	2474800	¥67,000
簡易ストッパー付5枚刃	2474900	¥61,000
5枚刃用替刃	2475000	¥12,000
② 6枚刃	2475100	¥57,000
簡易ストッパー付6枚刃	2475200	¥61,000
6枚刃用替刃	2475300	¥13,800

330×208×H120(台の有効サイズ178×145)  
●刃の間隔は5枚刃、6枚刃とも20mmです。  
※簡易ストッパー付  
上げたハンドルが自然に落ちない様に(安全装置)ロック機能付



③かまぼこカッター TC-K7 24 直

5490670 ¥98,000  
200×280×H140  
重量:1.9kg  
材質:ステンレス  
7mm幅 17枚刃  
●簡単作業で一度に7mm幅のスライスができます。



④玉子カッター TC-T7 24 直

5490710 ¥128,000  
300×320×H190  
重量:2.8kg  
材質:ステンレス  
7mm幅 28枚刃  
●簡単作業で一度に7mmスライスができます。  
●寿司ネタ用のカットに最適です。



⑤オニオンフラワーカッター N55700 アメリカ

8422600 ¥177,000  
340×280×H425  
使用方法  
適当なサイズのタマネギの皮をむき、カッター部に入れ、ハンドルを下ろし、もどし、注意して芯を取り除き、逆さまにして、190~205℃位の油で1分半程揚げれば出来上がり。



⑥ウェッジターマー アメリカ

セット	価格	替刃	価格	
4切用	0765600	¥61,000	0766000	¥19,000
φ140×355 受皿径:φ80				
●トマト・オレンジ・レモンなどφ80mm程の果実を縦に切ることができます。				



⑦LT フレンチフライカッター CS10 フランス

0783100 ¥87,600  
240×440×H340  
10×10mmの刃付 プッシャー付  
用途ジャガイモ・人参のたんざく切りに  
●100×100mmまでのサイズのものにご使用できます。  
※替刃・プッシャー別売りができます。

替刃	商品コード	価格	プッシャー	商品コード	価格
CF106 6×6mm	0783200	¥4,800	CF206 6×6mm用	0783500	
CF108 8×8mm	0783300		CF208 8×8mm用	0783600	
CF110 10×10mm	0783400		CF210 10×10mm用	0783700	

豆腐のさいの目も簡単カット



⑧豆腐さいの目カッター TF-1 24 直

商品コード	価格
10mm角用 910分割	6680500
15mm角用 192分割	6680600
20mm角用 90分割	6680700
200×170×H270 重量:2.6kg 最大取入寸法:100×70×H130 ●ゼリー、杏仁豆腐等も使用可能です。 ●わずか2工程で簡単かつ正確にさいの目ができます。	

替刃のみ	価格
10mm角用 910分割	6680800
15mm角用 192分割	6680900
20mm角用 90分割	6681000



⑨豆腐パレット 24 直

6731200 ¥600  
135×230×H33  
材質:ポリプロピレン  
重量:78g  
●マス目に合わせて切るだけのカンタン豆腐さいの目切り器です。(マス目は10mm間隔)  
●包丁の刃先が直接手に触れず安心です。  
●左右いずれの手でも使用できるユニバーサルデザイン



⑩イカソーメンカッター 24 直

カット幅	商品コード	価格
HS-550H3.5 3.5	260×290×H250	6680400 ¥148,000
HS-550H2.5 2.5	290×260×H250	6680410 ¥178,000
重量:4kg 刃:ステンレス鋼丸刃55mm 最大カット寸法:幅110×厚み15mm 本体:ステンレス ●1人前約3秒でカット ●投入口よりイカを入れながらハンドルを廻すだけです。 ●刃物部のみ取り外せ簡単に洗えます。		



⑪いかにも 24 直

商品コード	価格
HS-5001 0716000	¥5,800
HS-5002V 5728800	¥9,500
HS-5003 5728900	¥15,000

●イカの姿焼、松笠切り、ミソ漬、ロールイカに!  
ナス、フランクフルト、ウインナーのかざり切りに!

品番	切り込の深さ	標準切り込巾	刃全体の巾
HS-5001	0~3.5	6	60
HS-5002V	3.5~8	6	60
HS-5003	0~3.5	6	180

※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使いください。

25 抜型・流し型

26 ベーカーリー・シヨソフ  
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

22 ビサ・バスター  
電子レンジ・オーブン

23 ベーカーリー用品

24 モーリング機

## 丸い食材も一回で簡単に分割カット

① スタンド式トマト  
クシ切りカッター

商品コード	価格
MSKUS-6(6分割用)	6742000 ¥148,000
MSKUS-8(8分割用)	6742100 ¥148,000

290×290×H270  
投入口径:φ110  
重量:4.5kg  
材質:本体/ステンレス  
刃部/ステンレス鋼カミソリ刃  
上部押さえ握り/ABS樹脂  
●トマト・オレンジ・キウイ・レモン・グレープフルーツなど  
柔らかめの果実のクシ切りに!



## ② クシ切りカッター

商品コード	価格
KUSN-6(6分割用)	6741800 ¥95,000
KUSN-8(8分割用)	6741900 ¥95,000

300×300×H430  
投入口径:φ110  
重量:4.5kg  
材質:本体/ポリエチレン  
スタンド部/18-8ステンレス  
刃部/ステンレス鋼カミソリ刃  
上部押さえ/ポリエチレン  
●トマト・オレンジ・キウイ・レモンなど柔らかめの果実  
のクシ切りに!

③ エドランド  
レシプロスライサー RSL-350

スライス幅	商品コード	価格
4.8mm仕様	4.8 7919900	¥454,000
6.4mm仕様	6.4 7920000	¥454,000

295×450×H300  
投入寸法:98×100  
重量:9kg 電源:単相100V 消費電力:150W  
●果物や野菜を簡単・スピーディにブレードの往復運動により、手作業と同じ様にソフトな切れ味を見せます。熟れたトマトもわずか3秒で形くずれなくきれいにスライスでき、2度、3度とスライサーに通せば、細切りやサイ/目切りも自由自在です。(直径・長さ90mm以上の材料・生玉ネギ等の固いものはスライスできません)

## スイカも楽々正確に分割カット



## ④ スイカカッター

商品コード	価格
WM-6 2・6分割用	6679600 ¥79,000
WM-8 2・4・8分割用	6679700 ¥79,000

450×290×H660  
刃厚:1mm 刃渡:360  
重量:6.8kg  
ステンレス鋼刃物使用  
●ホルダーが3段階に調節できるので、スイカの大小にかかわらず安定した支持、及びカットができます。  
●カット後もカット後も球状に保持していますので、カット中のフレグが少なくなります。



## ⑤ スイカカット台

商品コード	価格
WM-S8 8分割用	6409500 ¥35,000
WM-S6 6分割用	6409600 ¥35,000

φ290×110  
●包丁のみでの6分割の場合5回カットが必要でしたが、カット台を使用すると3回でカットできますので作業能率が著しくアップします。

## 等分割と芯とりが同時作業で可能に

⑦ アップルカッター  
(分割器)

商品コード	価格
AP-6 6分割用	0776900 ¥26,000
AP-8 8分割用	0777000 ¥26,000

本体サイズ:220×120  
マナ板サイズ:220×133×H6  
●リンゴ・ナシの分割、ハインのスティック切りができます。φ110までの大きさが分割できます。  
※対応サイズ:φ110まで



## ⑧ アップルカッター 62886

7389400	¥1,050
215×135×H45	
本体:ABS樹脂(耐熱温度80℃)	
刃部:ステンレス鋼	
ネジカバー:ポリエチレン	
(耐熱温度80℃)	
●実と芯をきれいに切り分ける事ができます。	
※10分割カット	
※対応サイズ:φ90まで	

⑨ ジャンボアップルカッター  
002-732

4426100	¥3,500
244×148×H60	
材質:本体/18-8ステンレス	
刃部/301ステンレス鋼	
プロテクター/ポリプロピレン樹脂	
(耐熱温度120℃)	
●リンゴやナシが簡単に8等分できます。	
※対応サイズ:φ120まで	



## ⑩ レモン&amp;ライムカッター CS10

4425800	¥1,200
126×108×H88	
重量:180g	
材質/刃部:420J2ステンレス鋼	
カッター・ベース:ABS樹脂(耐熱温度80℃)	
●レモンやライムを一度に8等分にカットすることができます。	
※対応サイズ:φ60まで	

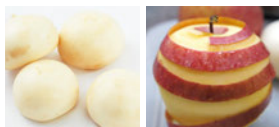
NEW



## ⑪ リンゴ芯抜き器8切 No.590

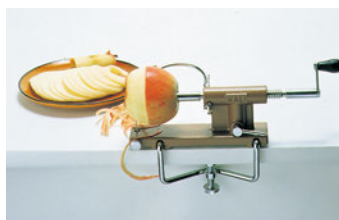
0149600	¥850
170×108×H42	
材質:ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度80℃)	
刃/ステンレス	
●リンゴの芯を取り除くと同時に8等分にカットすることができます。	
※対応サイズ:φ90まで	

## 果物・野菜の皮むきに



① **ドリマックス  
丸物皮剥き機 F-P1**

2880800 ¥500,000  
350×320×H460  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:100W 重量:16kg  
定格時間:20分  
処理能力:70~120kg/h  
本体:ステンレス  
用途:かぶ・リンゴ・梨の皮むき  
※対応サイズ:φ110まで



② **LT アップルカッター  
[KALIJ] N4230**

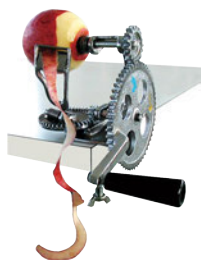
5492100 ¥93,600  
70×340×H190  
●リンゴの皮ムキと同時に果肉をスライス状に切削しながら、最後は芯だけにします。切削刃をはずせば、リンゴの皮ムキ専用にもご使用できます。  
※厚さが35~63mmまでのテーブルに取付けが可能



⑩ **家庭用フルーツ皮むき機  
チョイむきスマート CP61WJ**

1759010 ¥5,000  
171×171×H205  
●深さ2段切替の回転刃により、様々な厚みの皮に対応できます。  
※φ36~120mm 長さ50~100mmまでの大きさに対応できます。  
※柿もむけます。

## 差して回すだけで簡単



④ **リンゴ皮ムキ機  
IS-310型**

0775610 ¥18,000  
140×130×240  
材質:鋳物(クロームメッキ)  
重量:2kg  
●堅牢で、回転がスムーズ、スプリングにも工夫を加えてリンゴ・ナシ等の大小に良くマッチし、刃は特殊鋼を使用しています。



⑤ **リンゴ皮ムキ機  
ナイフ型**

0775700 ¥3,600  
210×125×H150  
※対応サイズ:φ110まで



⑥ **プロシェフ ジャがいも用  
皮ムキ機 HP-10N**

0805200 ¥240,000  
外寸:500×485×H622  
投入口径:φ180  
電源:単相100V (50/60Hz)  
消費電力:225/270W  
定格時間:連続  
重量:28kg  
能力:10kg/1~2分  
付属品:排水ホース1m(取付バンド)付  
15分タイマー付

投入口径法  
(mm) φ180

## 皮むき一発

きゅうり、にんじんなどを上から押し込み下から引っぱれば、素早く大量に皮むきができます。  
用途に合わせて、「きゅうり・にんじん大・小用」をご指定ください。



⑧ **ベジタブルピーラー  
スタンド式**

外寸:140×220×H510  
材質:ピーラーヘッド/プラスチック  
スタンド/鉄・エポキシコーティング  
EP003 きゅうり用(グリーン) 8401100 ¥59,700  
直径50までの野菜の皮むきができます。  
EP001 にんじん小用(オレンジ) 8401300 ¥59,700  
直径35までの野菜の皮むきができます。



⑨ **ベジタブルピーラー  
壁面固定式 (プッシャー付)**

外寸:125×170×H165  
材質:ピーラーヘッド/プラスチック  
スタンド/鉄・エポキシコーティング  
EM003 きゅうり用(グリーン) 8401400 ¥51,700  
直径50までの野菜の皮むきができます。  
EM002 にんじん大用(オレンジ) 8401500 ¥51,700  
直径50までの野菜の皮むきができます。  
EM001 にんじん小用(オレンジ) 8401600 ¥51,700  
直径35までの野菜の皮むきができます。