

野外での大量調理に、非常時に

このページの全商品は



25 抜型・流し型

① イベント用ジャンボ鍋 300人用
TJ-90-300

6216900 ¥775,000

平鍋サイズ:φ900×H340(重量約15kg)

カマドサイズ:φ800×H660(重量約60kg)

容量:120ℓ

沸騰時間:約25~35分

●1度に300食作ることができます。(1杯250ccと換算)

●カマドと平鍋が簡単に取りはずせ、掃除や移動などに

手間がかかりません。

●1時間足らずで味噌汁ができます。

●燃料費が安い。

(1時間LPガスで弱火1kg、強火4kgの消費)

●本体及び付属品、木製の枠に入りますので収納に便

利です。(積み重ね可能)

●お客様がご用意するのは、LPガスが新だけです。

本体及び付属品: アルミ合金製平鍋、カマド(バーナー付)、

木蓋(2分割)、木製ヘラ(かき回し用)、

12cm杓子(3本)、ガスホース(5m)、調理

マニュアル

※固型燃料をご使用の場合は②をご使用ください。

② ジャンボ鍋専用 固形燃料
(火暖4kg×2個入)

6450300 ¥12,000

φ220×H180

容量:4kg

燃焼時間:約1時間30分

26 ベーカー・シヨップ

27 焼物用品・焼アミ・

28 餃子焼器・

29 ファーストフード・

30 簡易調理用品

23 ベーカー・シヨップ

24 ケーキ焼型

③ 防災イベント用釜 (カン付)
TJ-33-60

6216910 ¥300,000

φ335×H840 カマド高さ:540

容量:20ℓ(4.5升)

鍋重量:19.5kg

材質:アルミ合金

付属品:釜、釜蓋、釜飯リング、カマド、

調整器・ホース5m、水杓子3本

●50名程のイベントに適しています。

●新・固型燃料も使用可能です。



※ガスコンロは別売です。

④ 防災イベント用 ツル付鍋
TJ-45-42

6216920 ¥300,000

φ450×H600 カマド高さ:540

容量:15ℓ

鍋重量:19.5kg

材質:アルミ合金

付属品:45cm鍋、木蓋、カマド、

調整器・ホース5m、水杓子3本

●50名程のイベントに適しています。

●新・固型燃料も使用可能です。



⑤ 移動かまど EG800

8420800 ¥370,000

φ900×H600

容量:80ℓ(φ800アルミ平釜)

重量:44kg

付属品:木蓋、すくい網、揚鉢(φ700)、

ロストル、収納袋(テント地)、

LPGバーナー

ガス使用量:25.2kW



⑥ 移動かまど EG600

8420300 ¥300,000

φ620×H450

容量:34ℓ(φ617×H213アルミ平釜)

重量:23kg

付属品:木蓋、すくい網、ロストル、収納袋

(テント地)、LPG専用バーナー

ガス消費量:12.12kW

●炊飯容量

ご飯 / 53杯(1人前≒0.75合)

汁物 / 153人(1人前≒150ml)

※満水容量時



野外移動煮炊釜

アルミ鋳物 ステンレス

⑦ GHRF-23 (36ℓ) 6450010 ¥169,000 6450020 ¥238,000

φ800×H715 重量:約40kg

⑧ GHRF-26 (55ℓ) 6450110 ¥215,000 6450120 ¥288,000

φ910×H750 重量:約60kg

※内釜は、アルミ鋳物とステンレスがありますのでどちらかをご指定ください。

	⑦GHRF-23	⑧GHRF-26	備考
水入量	36ℓ	55ℓ	
炊飯	120人分	180人分	240g/1人
汁物	110人分	180人分	240cc/1人
ガス消費量	18.8kW (16,200kcal/h)	31.4kW (27,000kcal/h)	

●野外活動に活躍します。

●野外での大量の煮炊きに対応できる煮炊釜です。

●移動が手軽にできます。

●工具を必要としないで組み立てられ、移動も楽に

できます。

●薪でも煮炊きできます。

●ガスボンベの搬送ができない場所では、バーナーを

外して、薪で煮炊きできます。



《注意事項》⑤⑥

●LPガスボンベは30kg入り以上をお使

ください。30kg以下ですと調理能力に支

障があることがあります。

●ボンベ接続用ホースはLPガス専用を

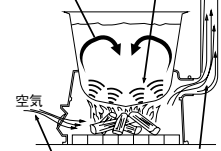
お使いください。

(ホースバンドは付属しておりません。)

イベントや災害時などでの 大人数の炊き出しに大活躍

薪を燃料として使えるため、強い火力が得られます。鉄製の釜は、保温性にも優れているので冬場でも料理の美味しさをしっかりキープ。野外研修施設や災害避難場所に備えておくとたいへん便利です。

底から温めるので「かまど」ならではの蓄熱効果で自然対流で熱がまんべんなく伝わる



焚口の空気口を調節することで火力をコントロール
煙突内の上昇気流により、燃焼室内に空気を引き込む



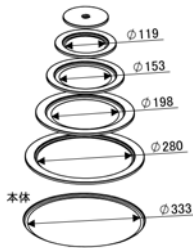
①鉄鑄 羽釜セット

8420500 ¥280,000
φ850×H900
羽釜容量:満水81ℓ
炊飯量:1斗5升(22.5kg)
重量:125kg
かまど表面処理:耐熱塗料
付属品:蓋、十能、灰かき、火バサミ
対応人数:約200人分



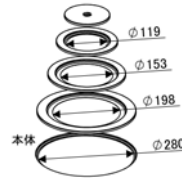
②鉄鑄 平釜セット

8420600 ¥245,000
φ850×H900
羽釜容量:満水52ℓ
炊飯量:7.3升(11kg)
重量:117kg
かまど表面処理:耐熱塗料
付属品:蓋、十能、灰かき、火バサミ
対応人数:約100人分



③角カマド AK-41

0936100 ¥11,000
400×450×H940(H360)
重量:4.7kg
材質:アルスター製
使用燃料:薪



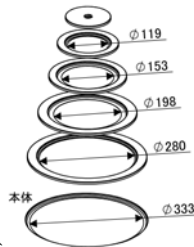
④クッキングストーブ RS-41

0935600 ¥18,000
430×350×H940(H450)
重量:6.9kg
材質:鉄鋼板
使用燃料:薪



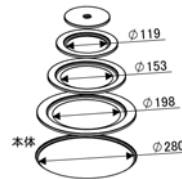
⑤かまどんオープンセット

8420700 ¥32,800
φ380×H310
重量:20kg
材質:鉄鑄
オープン容量:4ℓ
炊飯量:5合(0.8kg)
グリル径:φ310
●焼く、蒸す、炒める、炊く、煮るがこれ一台でOK



⑥丸カマド (大) AM-41

0936000 ¥9,000
φ400×H355
重量:4.2kg
材質:アルスター製
使用燃料:薪



⑦レジャーカマド RM-41

0936200 ¥10,500
415×350×H425
重量:4.4kg
材質:鉄鋼板
使用燃料:薪



⑧薪ストーブセット ASS-60 時計1型

0935800 ¥22,000
600×400×H345
重量:6.6kg
材質:18-0ステンレス
※ステンレス薪ストーブ台は別売です。

33 浄水器
冷・温水ポット

34 ポット・ケトル
ポット・ケトル

35 コーヒーメーカー
喫茶用品・ミキサー

36 グラスラック
効率収納用品

37 カート・台車
カート・台車

30 簡易調理用品
簡易調理用品

31 ウォーターサーバー
おでん・酒燗器

32 冷蔵庫
冷・温蔵庫

25 抜型・流し型



①シルクルーム 高級 焼肉
ロスター 王者 Y-18C ¥12,500

	ガス消費量	商品コード
LP	2.24kW (0.16kg/h)	1098010
13A	2.33kW (2,000kcal/h)	1098020

外寸:380×288×H111
重量:4.5kg
ガス接続口:φ9.5
※マッチ点火方式

②焼肉器用部品 ロスター用
イモノプレートシルクルーム

1098100 ¥3,500
外寸:374×214
重量:2kg



③シルクルーム 高級
焼肉器 じゅん Y-77C ¥11,000

	ガス消費量	商品コード
LP	1.47kW (0.105kg/h)	3751610
13A	1.86kW (1,600kcal/h)	3751620

外寸:335×265×H112
鋳物プレート外寸:260×160
重量:2.6kg
ガス接続口:φ9.5
※マッチ点火方式



④パロマ 焼肉器 PY-1 ¥12,000

	ガス消費量	商品コード
LP	2.38kW (0.17kg/h)	5035010
13A	2.79kW (2,400kcal/h)	5035020

外寸:365×200×H120
重量:3kg
ガス接続口:φ9.5
※マッチ点火方式

26 ベーকার・シヨップ
関連商品

27 焼肉器・焼アミ・
焼物用品

28 餃子焼器・
フライヤー

29 ファーストフード・
テイクアウト用品

30 簡易調理用品

23 デコレーション・
ベーকার用品

24 ケーキ焼型・
モールド



⑬パロマ 焼肉器 PY-2
ロストル仕様 ¥19,000

	ガス消費量	商品コード
LP	2.66kW (0.19kg/h)	0163300
13A	3.26kW (2,800kcal/h)	0163310

外寸:438×288×H113
ガス接続口:φ9.5
※マッチ点火方式



⑮丸型コンロ
SK-33D ¥7,000

	ガス消費量	商品コード
LP	1.96kW	0413510
13A	2.33kW	0413520

外寸:249×293×H87
重量:1kg
接続口:φ9.5ゴム管



⑭パロマ ガステーブル PA-S18H
(一口ステンレスタイプ) ¥7,700

	ガス消費量	商品コード
LP	3.51kW	0163200
13A	3.51kW	0163210

外寸:307×352×H78
重量:2.3kg
接続口:φ9.5mmゴム管
点火方式:回転式圧電点火方式



⑮パロマ ガステーブル PA-E18F
(一口フッ素タイプ) ¥6,300

	ガス消費量	商品コード
LP	2.95kW	0163100
13A	3.50kW	0163110

外寸:269×272×H68
重量:1.5kg
接続口:φ9.5mmゴム管
点火方式:回転式圧電点火方式



⑥簡易 ガス供給機
サファイヤー(H) (ボンベ2本付)

1100800 ¥20,000
外寸:250×110×H275
※カートリッジボンベ2本付 (1.2mカチットホース付)



⑦パワーエース用
カートリッジボンベ
BP-450

1101000 ¥1,200
容量:450g
※最大火力で2時間半もちます。
※LPガス仕様です。



⑧自在型 ガスコード SL

	1m	価格	2m	価格	3m	価格	5m	価格
都市ガス用	7004000	¥3,300	7004100	¥4,100	7004200	¥4,900	7004300	¥6,400
L P ガス用	7004400	¥3,400	7004500	¥4,200	7004600	¥5,000	7004700	¥6,600

※ホース内径:φ7
都市ガス用5mのみφ8
●ガス検測ソケットが回転自在に動くガスコードです。
お使いの状態によりS型(直)およびL型(曲)に切替えてお使いください。



⑩イワタニ カセットグリル
CB-G-13

3685510 ¥8,800
外寸:348×285×H109
重量:4kg
材質:ロストル/鉄鋳物
水受け皿/ホーロー加工
発熱量:約2.0kW (1,680kcal/h)
ガス消費量:約142g/h
連続燃焼時間:約110分
点火方式:圧電点火方式
ガス缶着脱方式:マグネット方式
●本格鉄鋳物を採用
●直火で美味しく本格グリル



⑪イワタニ カセットフー
炉ばた大将 CB-RBT-A

3685810 ¥9,600
外寸:387×197×H118
重量:2.2kg
材質:本体/スチール+耐熱塗装
網焼ユニット/ステンレススチール
水皿/スチール+ホーロー
最大発熱量:2.3kW (2000kcal/h相当)
連続燃焼時間:約90分
●カセットガス式の網焼き&焼き鳥専用器2本のステンレスバーが赤熱し、その輻射熱で食材を焼き上げます。
●焼網ユニットに付属する2本の焼き鳥用バーを使用すると焼き鳥器になります。

どのメーカーのカセットコンロにも
ぴったり合い安定感抜群です。



⑫こだわりのグリルメ焼肉プレート

5367410 ¥5,500
外寸:292×272×H62
重量:2.5kg
材質:プレート/鉄鋳物
受け皿/鉄(ホーロー加工)
●直火焼だからおいしく焼けます。
●受け皿に水を入れるので煙が出にくく余分な油を落とします。



⑬ピーコック 電気焼肉器
WY-B120

0404900 ¥6,000
外寸:460×308×H79
プレートサイズ:405×250×H40
電源:単相100V 消費電力:1,200W
温度調節範囲:90~230℃
コード長さ:1.8m
重量:2.3kg
材質:本体/ポリプロピレン
受皿/ホーロー
プレート/アルミダイキャスト
●余分な油を落とす穴あきプレートです。
●臭いがつきにくいホーロー製油受け皿付です。

このページの全商品は



①しちりん 卓上ガスロースター
(遠赤焼) NK-3 ¥46,000 **㊦**

ガス消費量	商品コード
LP 3.36kW	8755110
13A 3.49kW	8755150

外寸:φ355×H220
重量:6.6kg
材質:珪藻土
ガス接続口:φ9.5 点火方式:圧電式
付属品:丸焼網×2枚(使い捨て)
●便利な自動点火に手軽な火力調整ができます。

NEW



⑧しちりん ガスロースター
NK-5S ¥57,000 **㊦**

ガス消費量	商品コード
LP 2.38kW	8714210
13A 2.39kW	8714310

外寸:φ300×H172
重量:3.35kg
材質:ステンレス
ガス接続口:φ9.5 点火方式:圧電式
付属品:丸焼網×1枚、アミグリッパー1個
●炭おこしの手間いらずで、手軽にご使用できます。
●内部が高温になっても、特殊二重構造で本体は熱くなりません。
●立ち消え防止センサー付

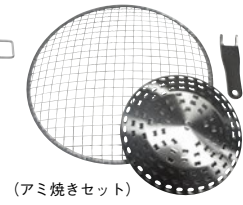
NEW



⑨しちりんガスロースター NK-7 ¥63,000 **㊦**

ガス消費量	商品コード
LP 2.38kW	0236500
13A 2.18kW	0236510

外寸:φ298×H144
重量:3.18kg
材質:ステンレス
接続口:φ9.5 点火方式:圧電点火方式
付属品:本体、熱板受け(反射板付)、掃除針
●鍋物から焼物まで幅広く対応!!
●炭火の遠赤外線に限りなく近く、食材の内部までしっかり熱を通し、旨味をひき出します。
しちりんガスロースター NK-7用 アミ焼きセット 0236520 ¥2,500 **㊦**
付属品:熱板、使い捨て網(ドーム型)、アミグリッパー 各1ヶ
しちりんガスロースター NK-7用 ジンギスカン鍋(足付28cm) 0236530 ¥7,000 **㊦**
しちりんガスロースター NK-7用 ロストル(専用置台付) 0236540 ¥9,100 **㊦**



(アミ焼きセット)

焼肉も鍋もこれ一台!



③卓上コンロ SPRT ¥55,000 **㊦**

商品コード
LP 8293200
13A 8293300

外寸:356×294×H150
重量:3.7kg
●フッ素樹脂コーティングのドレインパンは手で簡単に脱着・洗浄
できます。
※焼アミと専用コトクは別売です。
スーパーストロング焼アミ 245型 8599000 ¥2,700
スーパーストロング焼アミ 280型 8599400 ¥3,200
が使用できます。

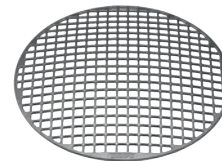


網をセットすれば焼肉コンロ
熱板を外しコトクをセットすれば
鍋物コンロとしてご使用いただけます。

ガス消費量	LP	2.2kW
	都市ガス	2.1kW
接続口	φ9.5	



④卓上コンロ SPRT用
鍋物専用ゴトク **㊦**
8293400 ¥4,300



⑤ロースター用ステンレス
スーパーネット
ドーム型 φ280 **㊦**
8293500 ¥8,500

焼く煮るが一台でできます。
小型でコンパクト1台2役



焼物時



鍋物時

⑥卓上 焼物コンロ
炭火の華 KSR-MK **㊦**

商品コード	価格
LP 7618210	¥57,000
13A 7618220	¥57,000

外寸:300×350×H100
アミ面寸法:φ230
重量:7.5kg
材質:ステンレス
●五徳をひっくり返すだけで焼物コンロと鍋物コンロ
が両方できます。

炭火の華 KSR-MK

アミ面	φ230
ガス量	2.90kW
	2,500kcal/h
接続口	φ9.5
付属品	アミ・コトク・アミグリッパー 放熱カバー・カバー受

※都市ガス13A・LPガスのみ使用
になります。
※自動点火装置付

⑦コンパクト焼物コンロ KSR-NK **㊦**

商品コード	価格
LP 7618110	¥48,000
13A 7618120	¥48,000

外寸:350×260×H147
重量:3.1kg
材質:ステンレス
●独自の特殊カバーで炎が直接当たらず放熱カバー全体を均一に
赤熱させ、輻射熱で食材を芯からサッと焼き上げます。
●3段切り替えで鍋料理にも最適。立消安全装置付の安心設計
●圧電点火式

アミ面	φ230
ガス量	2.9kW
	2,500kcal/h
接続口	LP:φ9.5
	13A:φ13
付属品	アミ・コトク・アミグリッパー・ 放熱カバー

33 冷水器

冷水ポット

34 ポット・ケトル

35 コーヒーメーカー

36 グラスラック

37 カート・台車

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷蔵庫

25
抜型
・
流し型

光で肉を焼くナノカーボン「電気炭」ロースター
ダクト工事が不要でコスト軽減、環境に優しい!
炭やガスと比較して30%以上の省エネ



①電気炭無煙ロースター
MA-3200

7781210 ¥98,000
外寸:558×300×H125
プレート:355×257
すき鍋:355×257×H48
電源:単相100V 消費電力:980W
重量:6.5kg
温度調節範囲:保温~250℃
●パイオ遠赤外線放射線で食材の芯から焼く為、ジュースで柔らかく焼きあがります。
●分解清掃が簡単で衛生的
※プレートは特殊マープルコーティングプレート

26
ベーカリー
商品27
焼物器
・
焼アミ28
餃子焼器
・
フライヤー29
ファーストフード
・
テイクアウト用品30
簡易調理用品23
デコレーション
・
ベーカリー用品24
モーキ焼型
・

②象印 ホットプレート やきやき
EA-GP35

6854820 ¥27,000
外寸:540×375×H120(3枚重ね時 H180)
電源:単相100V 消費電力:1,300W
重量:9kg
温度調節範囲:保温~250℃
付属品: やきやき平面プレート/431×310×H21
穴明焼肉プレート/431×309×H19
たご焼きプレート/431×309(30個取)
平面ハーフプレート/205×296×H12
穴明焼肉ハーフプレート/205×296×H12
樹脂製収納ホルダー、金属ヘラ
●穴明焼肉プレートで油の飛び散りを約70%カットし煙も半分、お肉の余分な油が水受け皿に落ちるので、お肉のうまみは残したまま、ヘルシーな焼肉を楽しめます。



③象印 ホットプレート EA-DC10

5487400 ¥16,000
外寸:600×380×H110
電源:単相100V 消費電力:1,350W
重量:5.5kg
温度調節範囲:80℃(保温)~250℃
●プレートはトリプルチタンセラミックコートですので長持ちします。
※メニューが広がるワイドプレート

NEW



⑨象印 ホットプレート
EA-BH20 (TD)

6854720 ¥19,000
外寸:490×390×H140
(2枚重ね時 H160)
電源:単相100V 消費電力:1,300W
重量:4.9kg
平面プレート:360×334×H25
平面スペースつき溝つき
焼肉プレート:360×334×H18
温度調節範囲:保温~250℃

NEW



⑩象印 ホットプレート
EA-BD10 (TD)

4410830 ¥17,000
外寸:490×390×H140
プレート寸法:360×334×H25
電源:単相100V 消費電力:1,300W
重量:3.5kg
温度調節範囲:保温~250℃
●丸洗いでできる「本体ガード」
●2.5m電源ロングコード採用
●かる〜くセットできる「カチッと温度調節プラグ」



⑥タイガー ホットプレート
これ1台 CRC-A300

7428341 ¥19,000
外寸:484×358×H127
平面プレート:350×280×H24
波型プレート:350×285×H22
たご焼きプレート:350×276×H15
電源:単相100V 消費電力:1,200W
重量:6kg
温度調節範囲:保温~250℃
●プレートは遠赤長持ちコート
●料理のレパートリーが広がる3枚プレート



⑦タイガー ホットプレート
<モウいちまい> CRA-A130T

2857611 ¥20,000
外寸:361×570×H124
平面プレート:480×300×H23
波形プレート:480×300×H23
電源:単相100V 消費電力:1,300W
重量:6.9kg
温度調節範囲:80℃(保温)~250℃
●プレートのセンターに穴があいた「油キャッチャー構造」の穴あき・波型プレートを採用、油を気にせずおいしく食べられます。
●プレート2枚タイプ



⑪タイガー ホットプレート
<モウいちまい> CRV-A200T

6854640 ¥22,000
外寸:523×386×H133
平面プレート:421×309×H24
波形プレート:421×309×H22
電源:単相100V 消費電力:1,300W
重量:7kg
温度調節範囲:保温~250℃
コードの長さ:3m
●プレート2枚タイプ
●プレートは遠赤土鍋コーティング 丸洗いOK
本体・蓋が縦置きできます。

NEW



⑫象印 グリルなべ EP-PD10 (TA) ㊦

5487510 ¥15,000
外寸:385×350×H195
プレートサイズ内寸:φ270×H58
電源:単相100V 消費電力:1,300W
重量:4kg
温度調節範囲:80℃～230℃
●水量目盛付
※下ごしらえも簡単
直火OKの鍋です。

NEW



⑬タイガー グリル鍋 3枚タイプ CQG-A300T ㊦

2857550 ¥19,000
外寸:402×360×H191
深鍋:φ261×H65 深鍋容量:3.6ℓ
波形プレート:φ248×H27
たこ焼きプレート:φ251×H20
蒸し合:φ245×H33
電源:単相100V 消費電力1,100W
重量:4.9kg
温度調節範囲:保温～240℃
●プレートは遠赤長持ちコート 丸洗いOK
●置き場所に困らない縦置きができるガラス
ふた採用



⑭着脱グリルパン取手付 27cm SGP-27T ㊦

6442300 ¥6,000
外寸:約390×365×H180
鍋深さ:65 鍋内寸:φ270
電源:単相100V 消費電力:1,200W
重量:2.7kg
容量:3ℓ
コード長さ:1.8m
材質:樹脂部/ポリプロピレン、
鍋/アルミ板+2コートフッ素樹脂塗装
●取っ手付のお鍋が外せて丸洗いができます。
●深型なので煮込み料理に最適です。



⑮ホットプレート 36cm SHP-120 ㊦

6442200 ¥5,000
外寸:約425×425×H135
プレートサイズ:φ360(内寸)
電源:単相100V 消費電力:1,200W
重量:3.39kg
温度調節範囲:保温～230℃
コード長さ:1.8m
材質:樹脂部/ポリプロピレン、
プレート/アルミダイキャスト製+エンボ
ス加工+2コートフッ素樹脂塗装

カセットガスを燃料とする、マルチに使えるグリルパンです。
グリル鍋、ホットプレート、の調理がこれ1台でき、
プレートをはずせばカセットコンロとしても使えます。



⑯イワタニ カセットフービストロの達人II CB-GP-2 ㊦

3684910 ¥10,000
外寸:406×320×H187
重量:3.4kg

材質:本体/鋼板、汁受皿/鋼板(フッ素コート)
プレート/アルミ(フッ素コート)(プレート内寸法(約):φ260×H30)
ごとく/耐熱アルミニウム、フタ/耐熱ガラス、フェノール樹脂
点火つまみ/耐熱ABS樹脂
連続燃焼時間:約120分 点火方式:圧電点火方式
容器着脱方式:マグネット方式 最大発熱量:2.3kW(2,000kcal/h相当)

電気ホットプレートの2倍の火力



⑰イワタニ ガスホットプレート 焼き上手さん CB-GHP-1 ㊦

3685400 ¥10,000
外寸:460×336×H155
プレートサイズ:360×301×H37.5
重量:4.3kg

材質:本体/冷廷鋼板
プレート表面加工/フッ素加工
ガス消費量:約152g/h 連続燃焼時間:約90分
点火方式:圧電点火方式 容器着脱方式:マグネット方式
最大発熱量:約2.1kW(1,800kcal/h)
●中身が見えて便利なガラス蓋



南部鉄 マルチオープン ㊦

	全長	外寸	商品コード	価格
⑦	26001	30cm	370×200×H160	0408600 ¥28,000
⑧	26002	35cm	430×235×H155	0408700 ¥35,000

●重い蓋が、気密性の高い空間を作り出し、食材の旨みを封じ込め、料理を美味しく仕上げます。
●煮る・焼く・炊く他、五徳や中敷きにもなるロストルを追加することで、煮る・蒸すまでの機能を実現しました。
●蓋は裏返すとグリルプレートになります。
※30cmは、電磁調理器にもご使用できます。



⑨盛栄堂 ダッチオープン 26cm F-358 ㊦

0235000 ¥25,000
外寸:280×405 高さ:220 容量:6ℓ
内径:260 深さ:130 板厚:5.0 重量:9.7kg

材質:鉄鋳物
●鳥が丸ごと一羽入ることにこだわった深めのダッチオープンです。
●蓋はひっくり返しても安定感が良く、焼物に適しています。
※鍋底に3カ所脚がついています。



⑩盛栄堂 ダッチオープン 20cm F-357 ㊦

0235100 ¥12,000
外寸:210×385 高さ:125 容量:4.3ℓ
内径:195 深さ:90 板厚:4.0 重量:4.3kg

材質:鉄鋳物
●家庭や野外、キャンピングカー内での調理にぴったりのダッチオープンです。
●蓋はフライパンとしてご使用できます。



⑪ステンレスダッチオープン FK-1016 ㊦

264×H122 3648000 ¥18,000
重量:5.9kg
容量:5.2ℓ
板厚:4mm

材質:本体/ステンレス鋼(18-0)
上蓋/ステンレス鋼(18-0)
丸アミ/鉄クロムメッキ
スタンド/ステンレス鋼(18-8)
●ステンレス製でお手入れ簡単
●上下から加熱できる為、煮物はもちろんローストビーフやパン、ケーキなど通常の鍋ではできない調理が可能です。

33 浄水器

34 ボット・ケトル

35 コーヒーメーカー

36 グラスラック

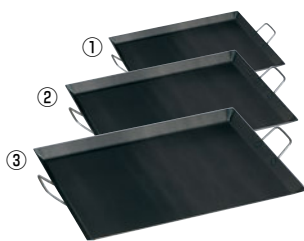
37 カート・台車

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷・温蔵庫

25 抜型・流し型



バーベキュー鉄板

	重量(kg)	商品コード	価格
①CP-44 440×440×H30	3.4	6560010	¥3,500
②CP-58 580×440×H30	4.4	6560310	¥4,400
③CP-68 680×440×H30	5.2	6560210	¥4,800

板厚:2.0mm

④バーベキューコンロ
CBN-450

6560120 ¥5,500
575×405×H500 重量:4.1kg
材質:本体/スチール(焼付塗装仕上)
脚/スチールパイプ
付属品:鉄板 470×330 1枚
(板厚:1.2mm)
網 416×296 1枚
※4~5人用

⑤バーベキューコンロ
CBN-650

6560001 ¥6,400
650×330×H673
重量:4.6kg 材質:スチール
付属品:鉄板 360×330 1枚
(板厚:1.2mm)
網 309×298 2枚
※5~7人用

⑥バーベキューコンロ
CBN-800

6559920 ¥10,000
1,000×470×H680
重量:5.4kg 材質:スチール
付属品:鉄板 360×330 1枚
(板厚:1.2mm)
網 大 465×295 1枚
小 295×295 1枚
●鉄板焼きからバーベキューまで
幅広く使用できます。大人数の
屋外パーティーに最適です。
※8~10人用

26 ベーカー・シヨップ
関連商品27 焼物器・焼アミ・
焼物用品28 餃子焼器・
フライヤー29 フェアストフード・
テイクアウト用品

30 簡易調理用品

23 デコレーション・
ベーカー用品24 ケーキ焼型・
モールド

屋外調理を快適にする2バーナーモデル



⑦ハイパワー 2バーナー ST-525 ㊦

550×340×H550 1838100 ¥18,000
収納時:550×340×H90
重量:5.1kg
発熱量:4.9W(4,200kcal/h)×2
連続使用:約1.9時間(専用ボンベ2本使用時)
点火方式:圧電着火
使用ガス:カセットガス(別売)
●常に2本のボンベから同時に各バーナーへガスを供給する「ガスシンクロシステム」により、長時間使用でも安全・安定した火力をキープします。
※ボンベは、RZ-760 1838050 ¥400 ㊦
をご使用ください。

⑧キャンピング
ロースター
大足付き

7680600 ¥1,600
380×500×H160
材質:鉄線 ユニクロメッキ
φ1.4×12mm目(クリンプ目)

⑨ヴォストフ
バーベキュートング
5950 ㊦

2748100 ¥5,700
全長:320

⑩Gefu 18-10
グリルトング Art.21500

8603600 ¥5,500
全長:530
手でつかむ感覚!ユニークなトングです。
長さも有りバーベキューなどでも熱くないです。

⑪ゼリー燃料
(チューブ入) 750mL

8160000 ¥2,160
※木炭等の着火時又は、そのま
燃料として使用します。



燃焼中の「つぎたし」厳禁
火傷や火災の原因になります。

⑫着火剤 燃太郎
(5P×20入)

7621611 ¥10,000
●袋のまま燃やせるバック入り
ゼリー燃料(1ヶ当たり25g)
燃焼時間:約12~16分



⑬18-0 火起し達人 F-110 ㊦

φ110×H390 2889300 ¥1,900
材質:18-0ステンレス
付属品:ステンレス火ばさみ 全長:360 1本、
割り箸 10本、軍手1双

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

ヒーターとバーナー、両方使える
2役セット⑭フィールドヒーター
ボンベセット ST-801 ㊦

1838320 ¥6,400
170×240×H320
重量:650g(本体のみ)
付属品:ボンベST-760 1本
スタビライザー付
(ヒーター使用時)
使用時間:約4時間
点火方式:圧電点火
(バーナー使用時)
使用時間:約1時間30分
炎温度:約1,300°C
点火方式:圧電点火
※使用時間は天候・気温等により異なります。



⑭飯盒 ハンドル付

7584500 ¥3,300
外寸:205×105×H147
材質:アルマイト加工アクリル焼付塗装
※4合炊



⑮ハンゴージャック

7621400 ¥2,160
外寸:500×H500
重量:480g
材質:鉄、ユニクロームメッキ
※写真のハンゴージャックは別売りです。

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

簡易調理用品

厨房用品

844

ロースト ... ローストビーフ、チャーシュー、スベアリブ
 温クン ... 生ベーコン、スモークドハム、カキ・アサリ・ホタテ
 熱クン ... スモークドスベアリブ、スモークドチキン
 冷クン ... 生ハム、スモークサーモン、バストラミー



①ホームスモーカー ビーバー 91 自

3554500 ¥36,000
 外寸:400×325×H820
 重量:9kg
 材質:ステンレススチール
 付属品:温度計(0~100℃)1本、皿受けアーム4本、
 棚網1枚、脂受け皿(ステンレス)1枚、
 スモーク皿1枚、Sカン4本
 ※電熱器をご使用の際は②の専用コンロをご使用ください。
 ※組立式(ビス止)



②シュアー電気コンロ SK-65 91

5557600 ¥5,000
 外寸:290×220×H85
 消費電力:100V/600W
 重量:1.3kg
 電源コード:長さ1.8m
 スイッチ:3段切替
 切弱(内)300W・弱(外)300W・強600W



③ホームスモーカー くんちゃん FS-51 91 自

5557500 ¥21,000
 外寸:270×270×H730
 重量:5.7kg
 材質:銅板焼き付け塗装
 付属品:スモーク皿、金網大、金網小、
 電熱器カバー、燻製吊し棒、
 Sカン、温度計、電熱器(300W)



④ホームスモーカー・ロビン FS-06 91

5557400 ¥14,000
 外寸:250×250×H550
 容量:34ℓ 重量:5.3kg
 材質:塗装鋼板
 付属品:取っ手 1個、Sカン 4個
 棚網 3枚
 バイメタル温度計 1本
 スモークチップ(サクラ) 100g

●角形なので丸形の
 スモーカーより広く
 使え、多くの燻製品
 を作る事ができます。
 バイメタル式の
 温度計で、スモーカー
 内の温度が外
 から確認できます。
 前扉式ですので材
 料やスモークチップ
 の出し入れが簡単
 に行えます。



⑤ステンレス マルチオープン

	内寸	商品コード	価格
WS-24	φ240×H430	※18-0	5557700 ¥27,000
WL-33	φ330×H660	※18-8	5557800 ¥56,000

付属品:スモーク皿 肉つり10本



⑥18-0 オープン21 (スモーク用)

	内寸	商品コード	価格
24cm	φ240×H340	0805600	¥19,300
27cm	φ270×H370	0805700	¥26,000



⑦サンフィールド スモーカー F-160 97

0933600 ¥4,200
 外寸:φ172×H395
 重量:約2kg
 付属品:Sカン3個
 サクラチップ125g1袋



⑧おかもち香房 ST-123 97

1838200 ¥22,000
 外寸:275×230×H520
 重量:2.5kg
 材質:アルミニウム
 セット内容:温度計、燻煙網(3枚)、チップ皿、皿受け
 皿、吊り下げフック(大、小各3)、吊り下げ
 フック取り付けバー(3本)、洗浄用ブラシ
 ●3段階の燻煙網で大小いろんな食材をたっぶり置けます。
 ●スモークチップ、スモークウッドの両方とも使用可能

折りたたみ式で収納場所いらず。
 使いやすく、洗い易い。



⑨お手軽香房 ST-124 97

1838210 ¥4,100
 組立サイズ:222×194×H415
 収納サイズ:230×440×H40
 材質:本体、チップ皿/鉄(メッキ鋼板)
 網、フック/鉄(亜鉛メッキ)
 付属品:燻煙網×2、チップ皿×1、吊り下げフック×3
 ●本体正面がフルオープン。大きな食材も簡単に入ります。
 ●スモークチップ、スモークウッドの両方とも使用可能



折りたたみ時



⑩EBM 18-8 肉つり (太さ7mm)

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



⑪18-8 スモーク用 肉つり (太さ3mm)

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

18-8 北京ダック用 肉つりフック

	針の長さ	全長	商品コード	価格
⑫A型	240	400	5558300	¥3,600
⑬T型	355	218	5558400	¥3,600

⑭串干し ネット 35cm

5731100 ¥2,100
 350×350×H600
 35cm・2段
 材質:ネット/ポリエチレン
 芯材/鉄線PVCコーティング
 金串/ステンレス
 付属品:ステンレスで清潔な金串10本
 棚網2枚



⑮万能干しかご ネット 40cm

5731000 ¥1,200
 約400×400×H600
 材質:ネット/ポリエチレン
 棚枠/鉄(塩化ビニールコーティング)
 ●洗った食器や野菜などを一気に自然乾燥
 ●折りたたみ式で持ち運びに便利



NEW



⑯干し野菜 バスケット 97

0165400 ¥1,370
 φ450×140(吊り紐の長さは含まず)
 材質:本体、下敷きマット/ポリエステル
 芯材/鉄
 フック/ポリアセタール
 ●手軽に干し野菜がつけれます。
 ●野菜をのせる下敷きマットは汚れたら、まる
 洗いできるのでいつも清潔に使えます。

33 浄水器

34 ポット・ケトル

35 コーヒーメーカー

36 効率収納用品

37 カート・台車

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷蔵庫

あっという間に簡単スモーク!!



① スモーキングガン

外寸:240×250×H60 6571100 ¥20,000
付属品:単3電池4本
サンプル用スモークチップ2個(ヒッコリー、アップル)
延長ホース/ゴム製(45cm)
専用スタンド/プラスチック

キッチンで手軽に短時間でスモーク製品が作れます。お肉、お魚はもちろんウイスキーなどのアルコールの香り付けにもご使用できます。



スモーキングガン 専用ウッドチップ

	特徴	重量	商品コード	価格
② サクラ	一般向け 強い香り	ハム・ウインナー及び肉系	140g 6571110	¥1,300
③ オーク	一般向け 色付きが良い	魚介系	142g 6571130	¥1,300
④ ヒッコリー	一般向け ナッツの香り	ハム・ベーコンなど肉系	161g 6571120	¥1,300
⑤ アップル	一般向け やわらかい香り	魚介系	137g 6571140	¥1,300

Super-Aladin® スーパーアラジン(電動スモークマシン)

手軽に、すばやく燻す 香り付けも思いのまま



⑥ スーパーアラジン

8362700 ¥54,000
φ45×H260
電源:単三乾電池×4個(付属)



スーパーアラジン専用
ガラスカバー
(バルブ付)

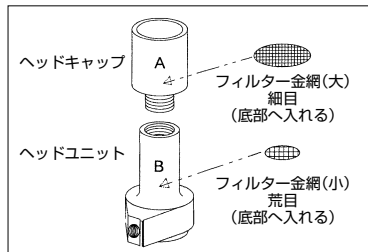
	商品コード	価格
⑦ DM-13 13cm	8362900	¥7,600
⑧ DM-15 15cm	8363000	¥8,600
⑨ DM-21 21cm	8363100	¥13,200

⑩ スーパーアラジン専用
ガラスカバー
タジン 18cm

8363200 ¥7,900

A部分の底に付属のフィルター大(金アミ)をセットし、その上にチップを入れて軽く押します。本体のスイッチをONにし、A部分のチップにロングライターで点火するとスモークが発生します。(アラジンチップは多少水分を含ませてからご使用ください。燃焼時間が長くなります。)スイッチをON/OFFすることで燃焼の加減をコントロールすることができます。A部分のフィルターは燃焼の為に焦げますが破損するまでご使用できます。(洗浄時に紛失しないよう気をつけてください。)付属のアダプターホースを使って食品、容器、ガラスカバーに注入できます。

フィルターセット展開図



⑪ アラジンチップ
(100g入) プナ

8362800 ¥1,200



スモークチップ

	特長	100g	価格	500g	価格
⑫ サクラ	香りが強く、肉などの持つ嗅味をマイルドに仕上げます。	3554610	¥180	3554600	¥640
⑬ ヒッコリー	欧米では一般的な燻煙材。クルミに似た香りで肉類によく用いられます。	3554710	¥200	3554700	¥700
⑭ リンゴ	果物特有の甘い香りがあり、鶏肉などのあまりクセのない素材に適しています。	4877610	¥180	4877600	¥640
⑮ クルミ	肉、魚介類など色々な素材にマッチする香りの良い燻煙材です。	5558510	¥180	5558500	¥640
⑯ ナラ	色つきも良く、ソフトな香りを醸し出します。ピギナー向きです。	5558610	¥180	5558600	¥640
⑰ プナ	多少の渋みはありますが、クセのない香りで魚類に合います。色つきも良いです。	5558710	¥180	5558700	¥640
⑱ ホワイトオーク	ウイスキーの樽をチップにしてありますので甘い香りが何とも言えません。	8059110	¥200	8059100	¥700

●チャック袋入りで残ったチップの保管も便利です。

スモークウッド



	ロング	価格	ミニ	価格
⑲ サクラ	3554800	¥580	6920200	¥390
⑳ ヒッコリー	3554900	¥830	6920500	¥470
㉑ リンゴ	4877700	¥530	6920300	¥390
㉒ クルミ	5558800	¥580	6920600	¥390
㉓ ナラ	5558900	¥580	6920400	¥390
㉔ プナ	5558910	¥580	5558920	¥390

ロング:50×50×300 ミニ:40×38×180
●発煙時間:ロング4~5時間 ミニ2時間30分(小型スモーカー用)
●各特長はスモークチップをご覧ください。

25 抜き型・流し型

26 ベーカーリ・シヨップ
関連商品

27 焼物用品・焼アミ・
焼物用品

28 餃子焼器・
フライヤー

29 フェアーストフード・
テイクアウト用品

30 簡易調理用品

23 デコレーション・
ベーカーリ用品

24 ケーキ焼型・
モールド

燻製料理を、家庭で気軽に

IH対応の陶器製スモーカー

NEW



⑳ スモークポットIH ST-128 ㉞

0167600 ¥6,150
 外寸:φ260×H140 重量:2,280g
 材質:本体/耐熱陶器、フタ/陶器、金網/スチール(亜鉛メッキ)
 付属品:金網
 ●金網、オリジナルレシピ付
 ●燻製料理を家庭で手軽に。
 ●フタをしっかり閉じるため、燻煙が循環し、少ないチップで燻製料理ができあがり、しかも室内に煙が出にくいスモーカーです。
 ※温度計は別売です。



スモークポット ㉞

商品コード	価格
②黄ST-126YL 2972600	¥4,500
③茶ST-126BW 2972700	¥4,500
④赤ST-126RD 2972800	¥4,500

外寸:φ230×H165
 重量:1,560g
 材質:本体/耐熱陶器(美濃焼)、フタ/陶器(美濃焼)、金網/鉄(クロムメッキ)
 ●金網、温度計、オリジナルレシピ付
 ●燻製料理をお客様へ提供するときはこの容器のまま、お出しすることも可能です。
 ●フタをしっかり閉じるため、燻煙が循環し、少ないチップで燻製料理ができあがり、しかも室内に煙が出にくいスモーカーです。
 ※燻製中、鍋は大変高温になります。そのため家庭用のカセットコンロでのご使用はできません。
 ※IH調理器、電子レンジでのご使用はできません。

㉝ ピートスモークパウダー ST-160 ㉞

2972900 ¥1,060
 重量:150g
 材質:ピート(地中で植物が炭化した物)
 ●スモークウッドやチップにふりかけてご使用ください。
 ●燻煙材に混ぜてご使用頂くことで、スモーカーフレーバーが更に食材の旨味を引き出します。
 ※スモークウッド、チップと合わせてご使用ください。



㉞ 保温燻製器イージースモーカー RPD-13 ㉞

8351100 ¥12,000
 外寸:285×225×H140
 重量:約2kg
 材質:超耐熱セラミックス(耐熱温度差400℃)
 付属品:スモークチップ(サクラ)50g・焼き石・網
 ●加熱時間が短い。
 ●煙の出る量が少ない。

作り方

- 鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。
- 鍋を火にかけて、チップから煙が出始めたら弱火にし、ふたをして所定時間加熱します。
- 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。
- 時間がきたらできあがりです。



㉞ スモークバッグ ST-1054L ㉞

1838240 ¥800
 外寸:275×H495
 材質:調理専用アルミホイル
 成分:ナチュラルヒッコリーチップ、堅木シロップ、ナチュラルシュガー
 ※直火には当てないでください。
 ※電子レンジでのご使用はできません。
 ※1回のご使用で使いきります。



1・2・3で、できあがり!
 スモークバッグにはスモークに必要なチップが入っています。だから①食材を中に入れて②加熱するだけで③簡単にスモーク料理ができます!

㉞ お手軽燻製鍋セット TSP/PN-31D5 ㉞

5534790 ¥7,000
 外寸:255×55×H150
 重量:2kg 容量:1.5L
 材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃
 付属品:18-8金網(低)、18-8金網(高)、スモークチップ5袋
 ●調理時間は、大抵の食材なら10分程度で出来上がり。
 なにかと大掛かりになる燻製が、手軽に楽しめます。

いぶし処



スモークチップス熱燻の素

商品コード	価格	特長
⑨老舗さくら ST-1311	¥520	香りが強く、酸味もやや強くてどんな食材にも合います。
⑩熟成りんご ST-1312	¥520	甘くマイルドソフトな香り。鶏・白身魚などせの無い淡白な素材によく合います。
⑪純粋くるみ ST-1313	¥520	クセのない香りながらも濃厚で上品な味に仕上がります。肉・魚におすすめ。
⑫新鮮ヒッコリー(オニグルミ) ST-1314	¥520	香りがよく、オールマイティーに使えます。
⑬厳選なら ST-1315	¥520	タンニンを多く含む為、色づきがとても良く魚におすすめ。
⑭黒樽ウイスキーオーク ST-1317	¥650	洋酒の甘い香りで鶏・白身魚におすすめ。

重量:500g(①のみ400g)
 ●新鮮な国産原木使用

キッチンで簡単に燻製料理ができます。



㉞ キッチン香房 ST-125 ㉞

1838220 ¥4,600
 外寸:φ210×H160
 収納時:φ210×H120
 材質:ステンレス
 燻煙網/鉄(クロムメッキ)
 ●ハンドルは収納時に便利な折りたたみ式。



スモークウッドこだわり派 ¥460 ㉞

商品コード	価格
⑮老舗さくら ST-1361	3554801
⑯熟成りんご ST-1362	4877701
⑰純粋くるみ ST-1363	5558801
⑱新鮮ヒッコリー(オニグルミ) ST-1364	3554901
⑲厳選なら ST-1365	5558901

外寸:50×30×285 重量:300g
 ●新鮮な国産原木使用
 ●使いやすいようにこだわった3分割構造
 ●効率良く燃える「凹構造採用」
 ●1本で約90分×3本入り

33 冷水器

34 ポット・ケトル

35 コーヒーメーカー

36 効率収納用品

37 カート・台車

38 簡易調理用品

39 ウォーマー・酒燗器

32 冷蔵庫

25 抜型・流し型

26 ベーカー・シヨップ
関連商品

27 焼物用品・焼アミ

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・酒燗器

24 ケーキ焼型・モールド



① EBM 18-8 ゆで麺鍋

	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
大	500	19	185	0.9	3.3 Cタイプ	0867000 ¥50,000
小	475	16	185	0.9	3.0 A・Bタイプ	0867100 ¥45,500

※リングは別売です。大は④、小は②または③が適合します。



EBM 18-8 ゆで麺鍋用リング

	内径	外径	商品コード	価格
②Aタイプ	φ145	φ385	0867200	¥11,000
③Bタイプ	φ135	φ385	0867300	¥11,500
④Cタイプ	φ145	φ415	0867400	¥12,400

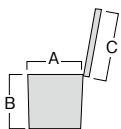
首部の線材が極太で丈夫



TS 18-8 木柄
ラーメン専用パワーてぼ ¥3,400

	A	B	C	商品コード
⑤丸底	140	150	220	3771300
⑥平底	140	130	220	3771400

※8メッシュ
●リングBタイプに合います。



⑦ TS 18-8 共柄 平底 てぼ 小

0214810 ¥2,350
④150 ⑥130 ④145

※8メッシュ
●リングA・Cタイプに合います。



⑧ EBM 18-8 うどんドコ

	商品コード	価格
LP	0867510	¥95,500
13A	0867520	¥95,500

外寸:505×448×H415
ジェットバーナー使用
マッチ点火 2,800kcal/h
タンクサイズ:φ210
※ガス接続は3分口(φ9.5)です。



EBM 18-8 そばタンポ

	内寸	商品コード	価格
⑨浅型	φ270×H350	0868100	¥12,700
⑩深型	φ270×H420	0868200	¥13,300
⑪ツバ付	φ200×H300	0868300	¥16,700

電気式 ゆで麺器



⑫ そばかまど ENB-600R ㊦ ㊧

5608200 ¥1,359,000
外寸:700×750×H700
電源:3相200V、8.4kW
接地 3P-30A ㉞
重量:92kg
●防水構造と安全設計
(漏電しゃ断器・過昇防止装置付)
●強制対流方式により麺が素早くほぐされ、加熱調理が早い。ため麺のこしが損なわれず、おいしい麺に仕上がります。
※釜容量:30ℓ~40ℓ

⑬ 汁用 湯煎器 EWTP-350 ㊦ ㊧

5608300 ¥380,000
外寸:350×750×H750
電源:3相200V、2.25kW
接地 3P-20A ㉞
重量:31kg
●うどん・そばのだしなどに食べ頃の適温に保つことができます。
※ポット容量:6.5ℓ×2個付

⑮ ゆで麺器 ENB-450 ㊦ ㊧

4294600 ¥282,000
外寸:450×550×H340
電源:3相200V、3kW
接地 3P-20A ㉞
コック:オーバーフロー15A 排水 25A
重量:26kg
●うどん揚げ4本用卓上タイプ
付属品:うどん揚げ(4本)
カス取用バスケット(1個)

おいしくスピード調理 55秒のスチームマジック



⑭ 冷凍麺解凍調理器 FB202 ㊦ ㊧

5608100 ¥550,000
外寸:400×570×H435
電源:3相200V 50/60Hz
消費電力:5.6kW 21A
トレイ寸法:130×180×H45 2ヶ
容量:約8.5ℓ 重量:20kg
タイマー:左右3メニュー設定(0~9分59秒)
●8ℓの湯槽の水温は97℃にデジタル制御しておき、レイに食材をのせて押し下げると電磁ロックされ設定時間後リフトアップしヒーターが切れます。
※設置時に給水元と本体の間に浄水器または軟水器を取り付けてください。

⑮ 解凍調理表

冷凍スパゲティ	約50~60秒
冷凍うどん・そば	約50~60秒
調理済冷凍食品	約60秒
ほうれん草	約50~60秒
しゅうまい	約120~180秒
枝豆	約180秒



⑯ 卓上型 解凍ゆで槽 ENB-200 ㊦ ㊧

5608000 ¥158,000
外寸:200×400×H250
電源:単相100V 1.3kW
※専用テボカゴ 2個付
(50×180×H150)

他、うどん揚は、P207、208をご参照ください。

ガス式 ゆで麺器

独自の噴流釜、燃費を30%節減



写真は煙突左

① マルゼン ガス式 日本そば釜

※総銅壺式・自動給水装置付

- 銅壺、貯湯槽は余熱を利用して沸かします。
- フィンの間を炎が蛇行するので熱の吸収力が優れた省エネタイプです。
- フィン採用により湯が手前から集中して沸騰するので麺がうまく回転します。
- 噴流釜の回転状態は手前から後ろへ効果的に循環し、そばを適度にほぐしながらおいしくゆで上げができます。
- 一度に最大15食ゆで上げができます。

型式	外寸(mm)				ガス消費量		ガス接続口	給水口	排水口	LP	13A	価格
	間口	奥行	高さ	バック	LPガス	都市ガス						
MGS-STLB (煙突左)	900	1,130	H750	200	34.9kW(2.5kg/h)	34.9kW(30,000kcal/h)	25A	15A	15A×2・25A	8434310	8434320	¥594,000
MGS-STRB (煙突右)	900	1,130	H750	200	34.9kW(2.5kg/h)	34.9kW(30,000kcal/h)	25A	15A	15A×2・25A	8434410	8434420	¥594,000

スピーディーに連続調理、麺をほぐして、つるっとおいしく

瞬間給湯式。強火力省エネバーナーと、燃焼室の余熱までもムダなく吸収する独自の設計により少ないエネルギーで麺ゆでから連続給湯までができます。

本場イタリアの味を
素早くおいしく茹で上げます。

槽が深く湯量がたっぷり
麺がよくおどります。



② マルゼン ガス式 ゆで麺機 MR-15M

カゴの数:7ヶ
能力:1時間120食



新はやき鍋



③ マルゼン ガス式 角槽型 ラーメン釜 MRK-066B

カゴの数:6ヶ
能力:1時間100食



④ マルゼン ガス式 スパゲティー釜

カゴ:140×300×H145×2
カゴ:140×300×H145×3



⑥ マルゼン ガス式 うどん釜

型式	外寸(mm)				槽の数	水量(ℓ)	ガス消費量		ガス接続口	給水口	排水口	LP	13A	価格
	間口	奥行	高さ	バック			LPガス	都市ガス						
②MR-15M	650	750	H720	180	1	12	24.4kW(1.96kg/h)	27.3kW(23,500kcal/h)	20A	15A	40/15A	8434710	8434720	¥434,000
③MRK-066B	600	600(590)	H800	150	1	28	16.3kW(1.17kg/h)	16.3kW(14,000kcal/h)	15A	—	25A	8434810	8434820	¥388,000
④MGU-046PG	450	600	H800	150	1	40	14.7kW(1.05kg/h)	15.1kW(13,000kcal/h)	15A	—	25A・20A	8434510	8434520	¥322,000
⑤MGU-066PG	600	600	H800	150	1	58	21.4kW(1.53kg/h)	22.1kW(19,000kcal/h)	20A	—	25A・20A	8434610	8434620	¥391,000
⑥MGU-076G	750	600	H800	150	1	76	25.6kW(1.83kg/h)	25.6kW(22,000kcal/h)	20A	—	25A・20A	8434910	8434920	¥419,000



⑦ ガス式 自動 ゆで麺機 《マルチ・ボイル》 NSU-6-60H

¥1,100,000

商品コード
LP 8264611
13A 8264621

寸法	ガス接続		給水	排水	電気接続		重量
	接続	消費量			接続	消費電力	
600×750×H750	15A	20.9kW(18,000kcal/h)	15A	25A	単相100V アースプラグ付き	50W	104kg

誰でも簡単、麺ゆで自在

- 独自パワーリフト方式(自動昇降装置)によりセットしたゆで時間で自動的にゆであげます。(デジタル表示タイマー採用)
- ジェット噴射装置により各テボの下の噴射口より高温の熱湯を噴き上げますので、しこしこした歯ごたえのある麺になります。
- 二段吸収式貯湯タンクは排熱利用により運転中いつでも高温のそそぎ湯(75℃/1.4ℓ/分)を給湯できる、省エネ設計となっています。
- 立消安全機構、空焚き防止装置が内蔵されています。
- オートリフト(独自パワーリフト方式)タイマー設定に合わせてテボが自動的に上昇します。尚、上昇の際には「ピーッ」という音でお知らせします。



誰でも簡単水切

⑧ 電気麺水切機 USR-710

外寸:356×356×H583 0977300 ¥298,000

投入口:φ135
電源:100V 50/60Hz
消費電力:720W
重量:8kg

- うどんテボを入れるだけで、自動的に水切りします。
- 麺の水は一定に切れますので、おだしの味が安くなります。
- ※うどんテボは、18-8ステンレス製をご使用ください。

ゆで麺器クリーナー

商品コード 価格
⑨1剤700g(粉末) 8462920 ¥6,000

酸性剤:スケールを除去します
⑩2剤6kg(液体) 8462930 ¥7,000

- アルカリ剤:麺や油脂による有機汚れを除去します(PTR法該当物質を含みません)
- ゆで麺器内部やザルにこびりついた汚れ落としに
- 1剤と2剤のダブル洗浄でつこい複合汚れを洗浄しステンレスの光沢がよみがえります。
- 1剤と2剤セットでご使用ください。

このページのうどん揚は別売りです。P207、208をご参照ください。

33 冷・温水ボトル・浄水器

34 ボット・ケトル

35 喫茶用品・ミキサー・コーヒーマシーン

36 効率収納用品・グラスラック

37 カート・台車

38 棚・シンク・作業台

31 ウォーマー・酒燗器

32 冷・温蔵庫

風味そのままにおいしく加熱・保温



EBM 電気式フードウォーマー (湯煎式)

容量	商品コード	価格
①1/1タイプ 20ℓ	3790000	¥56,000
②1/2タイプ 8.7ℓ×2	3790100	¥58,000
③1/3タイプ 5.5ℓ×3	3790200	¥60,000

外寸:540×340×H245 内寸:510×300×H160
 電源:単相100V 750W 50/60Hz
 温度調節:30℃~90℃(ダイヤル式)
 電源コード:1m
 ※水槽に水抜きは付いておりません。
 ※プロジェガストロノームパンはP154をご参照ください。

＜ロイヤルガストロノームパン(陶器)を入れた組合せ例＞



※ロイヤルガストロノームパンはP179をご参照ください。

電気ウォーマーポットNWS-830型

外寸:420×350×H250 過昇防止装置付(バイメタル110℃・水位計付)
 単相100V 850W 温度調節:30℃~93℃ サーモ可変式

容器の組み替えで4通りの組み合わせができます。



④NWS-830A 直 雷 2/3 (13.2ℓ)
 0870300 ¥95,000
 収容量:2/3(13.2ℓ)×1



⑤NWS-830B 直 雷 1/3 (6ℓ) 1/3 (6ℓ)
 0870400 ¥99,000
 収容量:1/3(6ℓ)×2



⑥NWS-830C 直 雷 1/3 (6ℓ) 1/6 (2.9ℓ) 1/6 (2.9ℓ)
 0870500 ¥104,000
 収容量:1/3(6ℓ)×1 1/6(2.9ℓ)×2



⑦NWS-830D 直 雷 1/6 (2.9ℓ) 1/6 (2.9ℓ) 1/6 (2.9ℓ) 1/6 (2.9ℓ)
 0870600 ¥107,000
 収容量:1/6(2.9ℓ)×4



⑧ニッセイ 電気 ウォーマーポット NWL-870WP (ヨコ型)

外寸:590×350×H250 0872300 ¥113,000
 電源:100V/1,200W
 温度調節:30℃~93℃ サーモ可変式
 収容量:丸型(6.5ℓ)×2 みそ汁40杯×2
 給水口/水位計付
 ●過昇防止装置付
 ※タテ型NWL-870VP 5623500 ¥113,000 もあります。



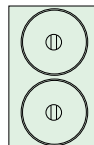
⑨電気 インセット ウォーマー IW-400NT(湿式)

外寸:260×260×H270(350) 5652110 ¥98,000
 電源:単相100V/400W
 収容量:6ℓ みそ汁40杯
 ●過昇防止装置付



⑩卓上 ウォーマー (湯煎式) TEW-A型

外寸:350×550×H260 8364500 ¥94,000
 電源:単相100V/900W
 リード線2m・プラグ付:2P-15A
 丸型ポット(6.5ℓ)×2 みそ汁40杯×2
 排水コック:15A 重量:14kg



⑪スープウォーマーカート



型式	外形寸法(mm)			丸ポットサイズ	消費電力	本体重量(kg)	みそ汁	商品コード	価格
	間口	奥行	高さ						
SWC-500S	単相100V	500	500	φ330×H330 約25ℓ	1.4kW	25	150杯	5652500 6065000	¥271,000
	単相200V								
SWC-550S	単相100V	550	550	φ350×H350 約33ℓ	1.4kW	30	200杯	5652600 6065100	¥280,000
	単相200V								
SWC-600S	単相100V	600	600	φ406×H355 約45ℓ	1.4kW	36	300杯	5652700 6065200	¥293,000
	単相200V								

温度調節:乾湿両用30℃~110℃
 ※リード線2mプラグ付() :接地2P-15A、排水バルブ:25A×1
 それぞれ100V用と200V用があります。ご注文の際はご指定ください。

※お湯を入れての湯煎・お湯を入れてずに乾式保温でもOK

25 抜型・流し型

26 ベーカリーショップ

27 焼物用品・焼アミ

28 餃子焼器・フライヤー

29 ファーストフード・テイクアウト用品

30 簡易調理用品

31 ウォーマー・おでん・酒燗器

24 ケーキ焼型・モールド