

美味しさと、
もうひとつの
おもてなし

ご来店

会話

食

趣

リピーター(ファン)の獲得

再来店

お店での食事の楽しみ。それは、お料理の美味しさはもちろん、盛り付けと、その器の趣きを楽しむことにもあります。
立ち寄ったお店の素敵な器との出逢い。
楽しい会話と一緒に、その器もお持ち帰りできたら…。
また来たときに、もっと素敵な器に出逢えたら…。
美味しさとともに贈る、新しい飲食店のおもてなしのカタチ。
私たちからのご提案です。

コミュニケーションから生まれる
新しい収益サイクルのご提案

趣のある思い出に





和のおもてなし **RETRO レトロ**

至福の一杯を、どうぞ

ステンレスのソリッドさと日本古来の和のテイストが融合した世界観は、まさに大人にふさわしい逸品。
素材本来のおいしさを引き立てるこだわりのアイテムがプレミアムな時間へ誘う。



①

②

18-8 二重タンブラー S

	ページコード	商品コード	価格
① ゴールド	1-0021-0101	4268100	¥14,000
② シルバー	1-0021-0201	4268110	¥9,500

外寸:φ77×H105
容量(満水時):260cc



③

④

18-8 二重タンブラー オールド

	ページコード	商品コード	価格
③ ゴールド	1-0021-0301	4268120	¥13,500
④ シルバー	1-0021-0401	4268130	¥9,200

外寸:φ85×H70
容量(満水時):240cc



⑤

⑥

18-8 ぐい呑み (一重構造)

	ページコード	商品コード	価格
⑤ ゴールド	1-0021-0501	4268140	¥13,500
⑥ シルバー	1-0021-0601	4268150	¥9,200

外寸:φ57×H45
容量(満水時):85cc



⑦

⑧

18-8 角型トレイ

	ページコード	商品コード	価格
⑦ ゴールド	1-0021-0701	4268160	¥7,000
⑧ シルバー	1-0021-0801	4268170	¥3,300

外寸:180×90



⑨

⑩

18-8 角型スリムトレイ

	ページコード	商品コード	価格
⑨ ゴールド	1-0021-0901	4268180	¥7,000
⑩ シルバー	1-0021-1001	4268190	¥3,000

外寸:160×50



⑪

⑫

18-8 カクテルシェーカー 510cc

	ページコード	商品コード	価格
⑪ ゴールド	1-0021-1101	4272400	¥19,500
⑫ シルバー	1-0021-1201	4272410	¥9,800

外寸:φ84×H200



⑬

⑭

18-8 カクテルシェーカー 410cc

	ページコード	商品コード	価格
⑬ ゴールド	1-0021-1301	4272420	¥18,500
⑭ シルバー	1-0021-1401	4272430	¥9,200

外寸:φ78×H185



⑮

⑯

18-8 カクテルシェーカー 250cc

	ページコード	商品コード	価格
⑮ ゴールド	1-0021-1501	4272440	¥17,500
⑯ シルバー	1-0021-1601	4272450	¥8,200

外寸:φ65×H155



錫イオンの効果でお酒が美味しくまろやかに！

銅は熱伝導性に優れ、冷たいお酒を注ぐと一気に冷えて、
その冷たさを保持してくれます。



華 ぐいのみ 90cc

	ページコード	外寸	商品コード	価格
① 楕目	1-0022-0101	φ60×H45	5515600	¥2,200
② 花	1-0022-0201	φ60×H45	5515620	¥2,300
③ 艶消し	1-0022-0301	φ60×H45	5515640	¥1,900
④ 楕目銅ミラー	1-0022-0401	φ60×H45	5515610	¥2,300
⑤ 花銅ミラー	1-0022-0501	φ60×H45	5515630	¥2,400
⑥ 艶消し銅ミラー	1-0022-0601	φ60×H45	5515650	¥2,100

材質:銅・錫メッキ(焼付クリア塗装)
銅ミラーは、内側のみ錫メッキ

おいしい ぐい呑みシリーズ

器の全面に錫メッキすることにより銅の金臭さを抑え、
また錫の金属イオン効果で日本酒が一層まろやかにおいしく味わえます。



おいしいぐい呑み

	ページコード	外寸	商品コード	価格
⑦ 60cc	1-0022-0701	φ53×H45	1077200	¥1,400
⑧ 90cc	1-0022-0801	φ60×H52	1057900	¥1,600
⑨ 180cc	1-0022-0901	φ75×H65	1077300	¥2,100

材質:銅・錫メッキ(メッキ厚8μm以上、内面上部)

手なじみのよさと銅の風格 極上の器で味わう最高の至福の時間



銅クールカップ

	ページコード	外寸	容量	商品コード	価格
⑩ 150 CNE44	1-0022-1001	φ55×H 95	150cc	3120300	¥1,800
⑪ 300 CNE43	1-0022-1101	φ70×H120	330cc	3120200	¥3,000

材質:本体／銅(ブロンズ仕上げ) 内面／錫メッキ

UK 18-8 二重 タンブラー

	ページコード	外寸	容量(満水時)	商品コード	価格
⑫ S	1-0022-1201	φ77×H105	260cc	5706900	¥4,800
⑬ M	1-0022-1301	φ85×H127	370cc	5706800	¥5,600

銅は金属の中でも優れた熱伝導率を誇ります。そのため冷やしたビールやジュースを注げば、あっという間にカップ全体が中の飲み物と同じ温度になります。
しかも保冷効果も持続しますので、いつでも飲み物そのままの味を楽しむます。



銅タンブラー

	ページコード	外寸	容量	商品コード	価格
⑭ 小 S-501	1-0022-1401	φ60×H105	200cc	1908620	¥3,000
⑮ 中 S-502	1-0022-1501	φ70×H120	350cc	1908610	¥3,500
⑯ 大 S-503	1-0022-1601	φ80×H135	500cc	1908600	¥4,000

⑰銅ビアカップ CNE-910

ページコード	商品コード	価格
1-0022-1701	3119800	¥3,500

外寸:φ80×H150
容量:380cc
材質:本体／銅 内面／錫メッキ
仕上げ／ミラー



⑱ビアカップ CNS-S801

ページコード	商品コード	価格
1-0022-1801	3121000	¥7,500

外寸:φ55×H105
容量:160cc
材質:銅(内面:錫メッキ)
金沢箔(ウレタン塗装仕上)

⑲ビアカップ CNS-L801

ページコード	商品コード	価格
1-0022-1901	3120900	¥12,000

外寸:φ80×H150
容量:380cc
材質:銅(内面:錫メッキ)
金沢箔(ウレタン塗装仕上)

⑳冷酒カップ CNS-G801

ページコード	商品コード	価格
1-0022-2001	3121100	¥7,000

外寸:φ52×H54
容量:65cc
材質:銅(内面:錫メッキ)
金沢箔(ウレタン塗装仕上)

㉑タンブラー CNS-T801

ページコード	商品コード	価格
1-0022-2101	3121200	¥10,000

外寸:φ81×H105
容量:350cc
材質:銅(内面:錫メッキ)
金沢箔(ウレタン塗装仕上)

㉒ロックカップ CNS-D801

ページコード	商品コード	価格
1-0022-2201	3121300	¥10,000

外寸:φ70×H85
容量:340cc
材質:銅(内面:錫メッキ)
金沢箔(ウレタン塗装仕上)

漆器の伝統技術と現代技術の統合により ガラスや金属に「うるし」を 加飾した商品が実現。

伝統的なうるしの繊細さや優雅さを持ちつつ、
現代のニーズにお応えするために洗浄機も対応可能と
より扱い易い商品となっております。
特別な空間を唯一無二の食器で演出致します。



※このような形状の加工も
別途お見積りいたします。



漆塗ワイングラス L

	ページコード	商品コード	価格
①シルバー	1-0023-0101	6919200	¥4,900
②ブロンズ	1-0023-0201	6919300	¥4,900
③根来	1-0023-0301	6919000	¥4,300
④曙	1-0023-0401	6919100	¥4,300

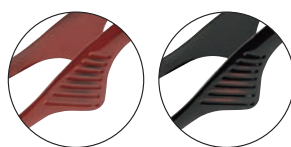
550cc φ91.5×H235 入数:2

漆塗ワイングラス M

	ページコード	商品コード	価格
⑤シルバー	1-0023-0501	6919600	¥4,650
⑥ブロンズ	1-0023-0601	6919700	¥4,650
⑦根来	1-0023-0701	6919400	¥4,050
⑧曙	1-0023-0801	6919500	¥4,050

430cc φ85×H220 入数:2

一点一点職人の手によって漆を加飾し、
優雅に和を演出します。



●化粧箱入り

EBM 18-0 チョップスティックトング

	ページコード	商品コード	価格
⑨根来(ねごろ)	1-0023-0901	0103430	¥3,800
⑩曙	1-0023-1001	0103440	¥3,800

全長:240
●直火を避けてご使用ください。
●食器洗浄器対応です。

取り分け、盛り付けに高級感をプラス



⑪ EBM 18-0 チョップ スティックトング 楳目

ページコード	商品コード	価格
1-0023-1101	0109300	¥1,400

全長:240
●伝統的な模様が高級感を演出します。
●程よい凹凸が手に馴染み、指紋を目立ちにくします。



⑫ EBM 18-0 チョップ スティックトング 楳目 (化粧箱入)

ページコード	商品コード	価格
1-0023-1201	0109310	¥1,900

全長:240

艶美に咲く 薔薇の華やぎ

ROSE



①ステン シーク 黒酸化発色 ローズ

	ページコード	全長	商品コード	価格
デザートナイフ(共柄)鋸刃	1-0024-0101	218	2175700	¥1,700
デザートフォーク	1-0024-0102	181	2175710	¥900
デザートスプーン	1-0024-0103	178	2175720	¥900
ティースプーン	1-0024-0104	138	2175730	¥560
コーヒースプーン	1-0024-0105	120	2175740	¥550
ヒメフォーク	1-0024-0106	124	2175750	¥550
バターナイフ	1-0024-0107	155	2175760	¥580
ケーキフォーク	1-0024-0108	157	2175770	¥580
ブイヨンスプーン	1-0024-0109	151	2175780	¥740

●レーザーマーキング加工

気品漂う クリスタルの煌めき

CRYSTAL



②ステン シーク 黒酸化発色 クリスタル

	ページコード	全長	商品コード	価格
デザートナイフ(共柄)鋸刃	1-0024-0201	218	2175800	¥1,700
デザートフォーク	1-0024-0202	181	2175810	¥900
デザートスプーン	1-0024-0203	178	2175820	¥900
ティースプーン	1-0024-0204	138	2175830	¥560
コーヒースプーン	1-0024-0205	120	2175840	¥550
ヒメフォーク	1-0024-0206	124	2175850	¥550
バターナイフ	1-0024-0207	155	2175860	¥580
ケーキフォーク	1-0024-0208	157	2175870	¥580
ブイヨンスプーン	1-0024-0209	151	2175880	¥740

●レーザーマーキング加工

落ち着いた色あいが存在感を醸し出す、
新しい発想から生まれたカトラリー
“黒酸化発色シリーズ”

「ステンレス酸化発色」という特殊技術を用いて、塗装や染料とは違う独特の色彩を実現しました。
また、耐久性、耐食性にも優れ、はがれて混入する恐れもありません。

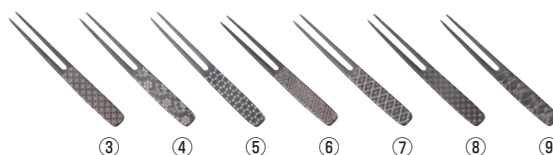


和のおもてなし



もてなしに 和ごころを一差し

PICK FORK



18-8 黒酸化発色 ピックフォーク かんざし

	ページコード	全長	商品コード	価格
③七宝	1-0024-0301	90	2175900	¥350
④唐花唐草	1-0024-0401	90	2175910	¥350
⑤花籠目	1-0024-0501	90	2175920	¥350
⑥紗綾形	1-0024-0601	90	2175930	¥350
⑦業平菱	1-0024-0701	90	2175940	¥350
⑧花菱	1-0024-0801	90	2175950	¥350
⑨漣	1-0024-0901	90	2175960	¥350

●レーザーマーキング加工

COFFEE STIRRER

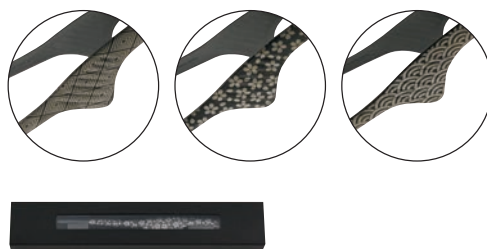


18-8 黒酸化発色 コーヒーモドラー アスティ

	ページコード	全長	商品コード	価格
⑩七宝	1-0024-1001	115	2176000	¥350
⑪唐花唐草	1-0024-1101	115	2176010	¥350
⑫花籠目	1-0024-1201	115	2176020	¥350
⑬紗綾形	1-0024-1301	115	2176030	¥350
⑭業平菱	1-0024-1401	115	2176040	¥350
⑮花菱	1-0024-1501	115	2176050	¥350
⑯漣	1-0024-1601	115	2176060	¥350

●レーザーマーキング加工

CHOPSTICK TONG



EBM 18-0 黒酸化発色 チョップスティック Tong

	ページコード	商品コード	価格
⑰菱	1-0024-1701	0103400	¥2,750
⑱桜	1-0024-1801	0103410	¥2,750
⑲波	1-0024-1901	0103420	¥2,750

全長:240
●レーザーマーキング加工

OMOTENASHI

求められる、
ケータリングに大切なこと

Catering

需要が高まっているケータリングサービス。
美味しい食事を提供することはもちろんですが、
最も大切なことは、お客様に安心して食べていただくことです。
衛生面を配慮した温度管理と、スムーズな配送を考慮したケータリング用品が、
行き届いたサービスをサポートします。

CAMBRO. キャンブロ 断熱キャリアコンテナー カムゴーボックスフロントローダー



①カムキャリアUPC 400

カラー	ページコード	商品コード	価格
ダークブラウン	1-0025-0101	6240510	¥137,000
コーヒーマージュ	1-0025-0102	6240500	¥137,000

外寸:635×457×H635
内寸:533×335×H490
容量:57ℓ



②カムゴーボックス EPP400

ページコード	商品コード	価格
1-0025-0201	8929100	¥48,500

外寸:645×440×H630
内寸:535×330×H525
容積:86ℓ 重量:3.9kg

軽量で
持ち運び
やすい



料理にあわせて温度を持続 オプションアクセサリー

保冷するには



③カムゴーボックス用 カムチラー CP3253

ページコード	商品コード	価格
1-0025-0301	8929200	¥13,400

外寸:530×325×H30
重量:3.9kg
※冷蔵庫で8時間冷やしてカムゴーボックスに
セットすれば、冷たさを持続します。

保温するには



④カムゴーボックス用 カムウォーマー HP3253

ページコード	商品コード	価格
1-0025-0401	8929300	¥19,600

外寸:530×325×H30
重量:3.25kg
※コンベクションオープン95℃で40分、
湯せんで35分加熱して使います。

CAMBRO. 関連商品はP725からをご参照願います。

ケータリングサービスを安心・安全、そしてスムーズに。



ガストロノームカート ステンレス
▶ 関連商品アクセス:P259

カートイン冷蔵庫にもらくらく搬送
全メーカーのスチコンに対応した
ガストロノームパンシリーズ



食品をホコリから守るダストガードや専用保温カバーなど、安全面を配慮したオプションも豊富に取り揃えております。



ガストロノーム(国際基準)規格(GN規格)を採用したフードパンも充実。



ガストロノームパン ▶ 関連商品アクセス:P243



キャンプロ
フードパン
▶ 関連商品
アクセス:
P655

食の安心・安全のために…

行き先ごとの色分けで配送の管理をサポート。EBM カラー番重シリーズ



今も昔も食の世界では安心・安全がキーワードとなっています。クロスコンタミネーション(交差汚染)を防ぐための色分けも一般的になってきています。カラー番重が、食材ごとの使い分け、セクションごとの使い分けを可能にします。

用途・配送を
瞬時に識別

混入・誤送の
防止

スムーズな
物流

作業効率の
向上

① EBM PP 半透明カラー番重
特大(サンコー製)

	ブルー	レッド	価格
A型	1-0026-0101 1084310	1-0026-0102 1084330	¥8,510

容量:36.2ℓ 外寸:684×423×H160
内寸:644×383×H147

▶ 関連商品アクセス:P713

コンテナ・テンパンドーリー

固定タイプ・フリー(可動式)タイプで
ほとんどのコンテナ・テンパンに対応します。



▶ 関連商品アクセス:P717

大切な温度管理の必需品

衛生面において適切な温度管理はとても大切です。
信頼できる温度計で
食の安全管理の徹底
をサポートします。



② テスト 防水ミニ温度計
データロガー本体
testo 174T 1560

ページコード	商品コード	価格
1-0026-0201	2869310	¥8,000

38×60×19
測定精度:±0.5℃(−30~70℃)
分解能:0.1℃ メモリ:16,000計測分
計測間隔:1分~24時間(選択可能)
使用温度:−30~70℃
保管温度:−40~70℃

▶ 関連商品アクセス:P769

流通の合理化の決定版!

③ サンクレット
オリコン75B

ページコード	商品コード	価格
1-0026-0301	8147340	¥12,440

外寸:650×440×H329(77)
内寸:600×405×H317
容量:76ℓ 材質:ポリプロピレン

▶ 関連商品アクセス:
P738



TAKE
OUT

テイクアウトを 安全・安心に

飲食店の料理を、自宅に持ち帰って食べる人が増えています。
ご自宅でも安全にそして安心して、料理を楽しんでいただきたい。
そんな想いを実現するため、調理時の注意点や疑問にお答えし、おすすめの
商材をご提案いたします。

！ テイクアウト調理の注意点

- ✓ 常温で保存しない**
 常温は最も菌が繁殖しやすいので、日陰や冷蔵で保存しましょう。
 食べる時は再加熱すると安全です。
- ✓ 温かい状態で販売しない**
 温かい温度帯で菌は繁殖しやすいです。特に冷たいものに付いて
 いる菌が温められてしまうと、一気に増殖するので危険です。
- ✓ 加熱後は急冷却**
 魚・肉は中心温度を75℃以上にしてから、卵は完全に火を通して
 から急冷却します。ご飯は冷めてから詰めること。混ぜ合わせ料理
 の場合は冷たい温度帯で混ぜることが大切です。
- ✓ フルーツや生野菜はそのまま入れない**
 洗浄消毒し、他の食材と容器を分けましょう。
- ✓ 半生の卵料理、刺身類は入れない**
 温かい料理と一緒に、半生の卵料理や刺身を入れるのは菌が増殖
 して危険です。
- ✓ 菌が増えやすい、食中毒をおこしやすい料理は避ける**
 生野菜、刺身、卵、炊き込みご飯、おから、汁気が多いもの、常温で
 おいたカレーなどは避けましょう。
- ✓ 土付き野菜は同じ場所で調理しない**
 土には無数に菌がいます。一緒にしてしまうと、微量でも他の食材
 を汚染してしまいます。
- ✓ 交差汚染を避ける**
 食材同士、人と人、容器、器具、手袋などの交差によって起こる汚
 染に注意。

テイクアウトのQ&A

- Q** 営業許可は飲食店のままでも
大丈夫でしょうか？

A 飲食店営業以外に、場合により新たな許可が必要
 になります。
 気になることは保健所にご相談ください。
- Q** いつもの調理で
大丈夫でしょうか？

A 安全のために、調理ごとに庖丁やまな板などを替
 えましょう。容器など包材の清潔な管理も徹底す
 ること。調理人はマスクやビニール手袋、ヘア
 キャップを着け、衛生管理に注意します。
- Q** 注文の都度詰める弁当なら、
温かいまま提供しても大丈夫でしょうか？

A 注文を受け都度調理している場合でも、温かいま
 ままで大丈夫とは言い切れません。大丈夫が確かめ
 るには、菌数検査や経時劣化の検証が必要です。
 それにより消費期限がわかります。

EBMおすすめ テイクアウト商材

容器

お弁当の盛り付けに多彩なバリエーションを



FM 弁当容器

▶ 関連商品:P2346



井 無地新

▶ 関連商品:P2344



CY-井 黒



正角クラフトピザBOX 窓付10インチ

▶ 関連商品:P2351

エコバンブーシリーズ eco

脱プラ宣言!! ECOでお持ち帰り



トレー/仕切付

▶ 関連商品:P2342



バーガーBOX

▶ 関連商品:P2351



スナックBOX

▶ 関連商品:P2342



バルブモールドカレー容器

▶ 関連商品:P2343

カトラリー・箸・おしぼり・弁当用袋

環境に配慮したバイオマスシリーズ



バイオプラスプーン
バイオプラフォーク
バイオプラフォークスプーン

▶ 関連商品:P2357



バイオハンドハイパー

▶ 関連商品:P2367



イーザーバッグバイオ

▶ 関連商品:P2367



平型おしぼり

▶ 関連商品:P2363



完封箸
アスペン元禄 楊枝入

▶ 関連商品:P1447



OPP完封箸

▶ 関連商品:P1447

のぼり・のぼりスタンド



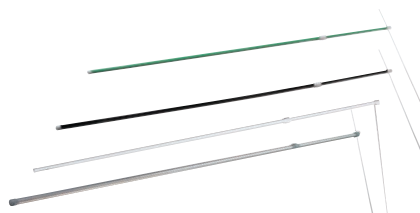
のぼり

▶ 関連商品:
P2007



ウィンドウシール

▶ 関連商品:P1988



職用 竿 (伸縮自在)

▶ 関連商品:P2009



注水型マルチのぼりスタンド

▶ 関連商品:P2009



美味しい料理 × 他店にないサービス × 居心地の良い雰囲気 総合力でお客様の満足度アップ

今や「おいしい」だけでは、お客さまは満足しません。

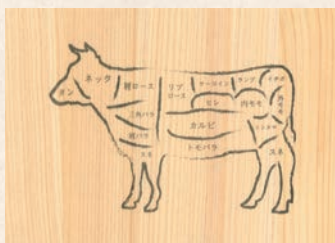
スタッフの気遣いある接客や演出、そしてお店の雰囲気、

それらが一体となってお店の付加価値を高めます。

雰囲気作りに、会話作りに、他店との差別化に…ひと工夫でお客様の満足度を上げ、
また来店したいと思って頂けるアイテムをご提案します。

et. 1 木製メニューシート

ひのきの温もり、風合いが、場を引き立てる。
オリジナルデザインで、お客さまの心を掴みます。



ご自身の手書きや、
プリントアウトでも
お使い頂けます。

メニュー表やランチョンマットなど
使い方はアイデア次第。
カットもできるので、お好きな形に合わせて使えます。

■ P1919
天然木シート

et. 2 メニュー・伝票バイNDER

演出効果の高い木製デザイン。
お客様も手にするものだから、
良いものを使いたい。



伝票はもちろん、おすすめメニューや
日替わりメニュー等をはさんで、
簡単におしゃれな演出ができます。

■ P1932 木製 伝票バイNDER-S
■ P1923 木製 バイNDER-L

止め具部分は皮製で、
高級感もあります。
マグネット式で、
使いやすいです。

ex. 3 ひのきマス、盛込

驚きが、そこに生まれる。
アイデアひとつで、場の引き立て役に様変わり。



ドリンクや料理が席に届いたときの驚きが、
お客さまの心を掴みます。
見せるサービスで、また来なくなるお店づくりを。

メニューに合わせて
段数などを変更した
別注品製作可能！



別途オプションで、
レーザー加工できます。
ロゴやデザインを入れる事で、
オリジナル商品へと変身！

- P1524 ひのき 祝マス
- P1590 立体盛込



他店と差をつける

完全オーダーメイドだからこそ出来る、驚きの演出。

ex. 4 オリジナル ライス型

楽しさ・おいしさ倍増！
地域おこしや、お店オリジナルプレートに。



トッピングを一工夫することで、
より完成度が上がります。



古墳型、ダム型、山型、キャラクター型など、
オリジナル型で他店にはないメニューを作ってみませんか。
おいしい料理と楽しい見た目で、笑顔があふれるひと時を。

- 完全オーダーメイド ライス型
詳しくは、お問い合わせください。

ex. 5 オリジナル クッキー型

季節やシーンに合わせて。
もらって嬉しい食べて楽しい、オリジナルクッキーを。



一体型(バネ付)と手動型が
あります。



一体型(バネ付)タイプは、クッキーの
形を抜くと同時に、模様を押すことができます。



イラストや文字、ロゴなども
押すことができます。

複雑な形状も正確に再現。
アイデア次第で金型のバリエーションが広がります。

- 完全オーダーメイド クッキー型
詳しくは、お問い合わせください。



小さな工夫で
大きな効果！

飲食店・食品工場の 生産性向上

「少ない時間と労力で、安定した品質を提供する」

飲食店における生産性の向上は利益を生み出す大きなテーマです。

人手不足も悩みのタネな飲食業…なかなか解消できないときは、便利なアイテムに頼ってみませんか。

あなたのお店にぴったりな、頼りになる即戦力を見つけてください！

飲食店向け

小さなお店だと仕込みだけでもいっぱいに…
スッキリとした厨房なら仕事も早い！



小さなお店にピッタリ。
1.9リットルのコンパクトタイプ

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

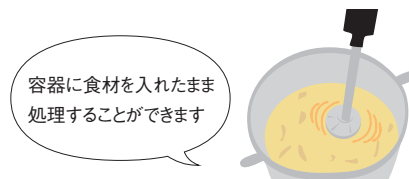
クイジナート フードプロセッサ
DLC-10PRO (小型)

▶ 関連商品：P383



商品動画はこちら

飲食店向け



容器に食材を入れたまま
処理することができます

コードレスタイプだから、
場所を選ばずサッと使える！

スープ、ピューレ、ドレッシングに最適。
パンケーキ、乳化作業、離乳食や介護食作りにも
適しています。

クイジナート コードレスハンドブレンダー
ボルト CSB-38XJ

▶ 関連商品：P404



10.8Vのパワフルバッテリー。
1.5時間の急速充電回路を備えたチャージャーとバッテリー。
約20分の断続運転可能

いつもの作業をスピードアップ！ 下準備の強い味方

毎日多くの時間を取られる下準備。
「食材の処理を効率よく進めたい」
「導入コストは抑えて、野菜を楽にカットしたい」
「とにかく早く大量に仕込みたい」
そんな悩みを強い味方が解消！
下準備の省力化で生まれた時間を、
お客さまのために使いましょう！



食品工場向け

「カッターミキサー」に「野菜スライサー」をプラス
1台2役のマルチフードプロセッサー

上の容器を取り替えるだけで、カッターミキサー・
野菜スライサーに簡単に取り替えが可能です。
コンパクトタイプなので、スペースが足りない厨房にも
お勧めです。

ロボクーブ R-301UD

▶ 関連商品：P390

食数目安

10~70食

カッターミキサー
(攪拌容器)



透明な蓋なので、中の処理
具合を確認できます。



平刃カッター

マルチ野菜スライサー



手間のかかる野菜の
処理を大幅に
疲労軽減・時間短縮。
3枚の標準替え刃で
幅広いメニューに
対応できます。



スライス盤

丸千切り盤

大根おろし盤



食べやすく
栄養価も高い介護食を
スピーディーに調理したい



病院・老健施設向け

滑らかなペーストでより食べやすく。
手間もかからず、
病院、福祉施設の介護食にお勧め。

高速回転で、加水しなくても滑らかなペースト状に処理。
ステンレス機器なので、耐久性があり衛生的。
お粥などの処理も可能です。

ロボクーブ BLIXER 4V.V.B

▶ 関連商品：P391

食数目安

3~20食

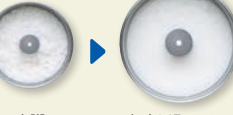
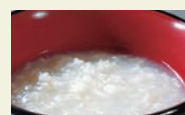


商品動画はこちら

BLIXER導入のメリット

- ① 栄養価の高い食事を提供できる
加水量を抑えられるため、栄養価を損なうことはありません。
- ② コスト削減が可能
とろみ調整剤の使用量を最小限に抑えることができます。
- ③ 処理の均一化
攪拌中にスクレーパーで食材を掻き落とし、均一に処理をすることができます。

介護食の処理例



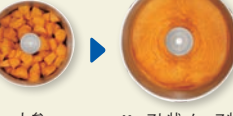
全粥

完璧な滑らかさ！



ほうれん草

ペースト状



人参

ペースト状・ムース状



大量調理の強い味方。
タフな仕込みも
スライサーでラクラク！



千切りもスライスも、思いのまま。
投入口交換で、多彩な加工が可能です。

光沢のあるシャープな切れ味が特徴で、鮮度長持ち。
衛生的で、高耐久性のステンレスボディ。

ドリマックス
工場用カッター DX-1000
▶関連商品：P422

処理目安 1時間で50～100kg

コスト控えめで働きもの。
この手軽さがうれしいね。



商品動画はこちら



多彩なカットがこの一台で。
多目的手動カッター

50種類以上の選べる刃物部で、
多彩なカットがラクにできます。
テコ式で通常の約5倍の力が入り
ラクに作業ができます。

ヒラノ マルチプレスカッター
▶関連商品：P431



どんな料理にも
もってこい！



ハードな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です。
大口径タイプで作業効率がアップ！

ロボクーブ CL-52E
▶関連商品：P415



商品動画はこちら

食数目安 70～600食



卓上式で持ち運びでき、
せまい厨房でも使用できる
コンパクト設計。



動画で
チェック！

リンゴなどの丸い形状専用
果物・野菜用電動ピーラー

りんご・梨をはじめ、柑橘類、キウイ、桃、トマト
等の軟らかい材料もこの1台でこなせ、さらに
材料の表面を傷めずに皮が剥けるので鮮度保
持になります。本体ごと水洗いができます。

電動ピーラー 瞬助 KA-700H
▶関連商品：P437

処理目安 1時間でりんご約700個



使いたい分を、手軽にスライス。
滑り止め付きで、力を入れても安定感抜群。
本体下面の溝は、ボール等の縁に引っ掛けて使え、
スライスした野菜をそのまま調理でき便利です。

ベンリナー No.64
▶関連商品：P440

食数目安 少量の場合



あっという間に、
千切りに！



キャベツの千切りに特化。
1玉約40秒の高速カット。

キャベツの投入量は1回で4～5玉入る大容量ドラム。
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。

ハッピー ジャンボキャベツ DRC-80
▶関連商品：P418



商品動画はこちら



スムーズ
に入ります



パツ!と取り出して サッ!とかける

何度も繰り返す作業こそ、少しでもスピーディーに行いたい。
時間はもちろん、食材の無駄もなくしたい。
そんな願いを叶えるアイテムが、厨房の効率化に貢献します!



異物混入対策用の
ブルー吸盤

時間も食材もムダ無くエコ。
振る動作がいらないから、
ソースが飛散せずコストも削減!

ボトルが下を向いているので、いつでも素早く作業に移れます。受皿付なので、床や作業台も汚れず衛生的です。

EBM eco eco ソースボトル スタンド
▶関連商品：P525

ソースを手早く効率よく!
便利な3ツ穴タイプ

3ツ穴なので簡単にバランス良くソースをかけることができます。ソースボトルスタンドにも設置可能です。

3ツ穴 ディスペンサー
▶関連商品：P525



おいしさそのまま、 いつでもアツアツを提供



おいしい温度をいつでもキープ。
すぐにお客さまに提供できます!

ひと目で設定温度がわかるデジタル表示。
スープを温め直す手間がなく、すぐにお客さまへ提供できるので時短に効果的です。
準備や後片付けも簡単な乾式保温タイプ。

象印 マイコン スープジャー
▶関連商品：P817



食数目安

- 4.5ℓ…みそ汁約30杯
- 6.0ℓ…みそ汁約40杯
- 8.0ℓ…みそ汁約50杯
- 12.0ℓ…みそ汁約 90杯
- 16.0ℓ…みそ汁約100杯

毎日の“アノ”手間を解消

二重構造で、結露にサヨナラ!
こまめに水滴を拭く手間がなくなります

冷たい水を入れても結露しにくい二重構造。手やテーブルが濡れないので、お手入れの時短になります。種類・残量が確認しやすいクリアタイプ。受皿が不要です。

BK ポリカーボネイト ノンウェットピッチャー
▶関連商品：P1292



「あれ、どこ?」を ひと目で解決

職場の環境整備に!
定位置管理で業務効率アップ

シールで管理することで、探し物をする時間をなくしましょう。何度も貼ってはがせて経済的。はがした後もきれいなので、従来のシールの悩みがありません。

定位置管理シール
▶関連商品：P2402



どこにあるのか
ひと目でわかる!

初めてのスタッフでも心配なし！

品質安定、さらにスピーディ、
定量充填アイテム

小さな作業でも積み重なれば大きな時間に。
毎日使うものだから、早く作業ができるモノがいい。
誰もが使いやすく、しかもムダの少ない、
安定した品質を提供できる定量充填アイテムで
毎日のストレスを解消しましょう！

誰が使っても定量で出せる！
大量サービスやチェーン店で
味のバラつき防止・コスト削減に

誰が使っても同量出せるので、味のバラつきを減らし、出過ぎる事がなくコスト削減にも効果的です。

フィフォボトル ポーションバル
▶関連商品:P526



カラーリングを変えるだけで、ポーションを約30、15、10、7.5mlと定量出すことができます。



仕上げるひと振り。
味を決める
この加減が難しいね…

サッ！とひと振り定量を振りかけ。
フライドポテトなどの味付けに最適

付属のカラーポーショントリガーを変えるだけで、お好みの量を均一に振りかけることができます。振りかけのタイプはスプレッド(拡散タイプ)とドロップ(直下タイプ)の2タイプ。
※小麦粉等の粉物は使用できません。

シーズニングディスペンサー
スプレッド(拡散タイプ) 87100

▶関連商品:P1876

容量:290ml 外寸:φ80×H165

重量:160g

材質:ポリサルフォン(耐熱温度:160℃)

ポーショントリガー:ブラック(1.2ml) ●

:グリーン(2.5ml) ●

:ブルー(1.6ml) ●



2タイプ揃えれば
料理にあわせた
使い分けが可能

スプレッドタイプは
中央に小さい穴が
あります。

スプレッド
(拡散タイプ)

ドロップ
(直下タイプ)

この
ポーショントリガーの交換で
量の調整ができます

動画で
チェック！

シーズニングディスペンサー
ドロップ(直下タイプ) 87090

▶関連商品:P1876

容量:290ml 外寸:φ80×H165

重量:180g

材質:ポリサルフォン(耐熱温度:160℃)

ポーショントリガー:ブラック(1.2ml) ●

:マールン(0.6ml) ●

:タン(0.3ml) ●



振らずにカンタン、
汚れずラクラク。



ここから補充するため
常に入れ先出しが
できます。

FIFO
BOTTLE®



12 oz



16 oz

**すばやく作業ができる!!
ファストフードに最適!!**

口部分が下側になるので、中の
ソース等が常に出やすい状態
になっています。口部分がシリ
コンになっているため、液だれ
しません。

フィフォボトル ディスペンサー
▶ 関連商品 : P526

くっ付かなくて、離れやすい。
ポテトサラダ作りに
大活躍のこの一本。



4連ワイヤーが
こびり付いた食材を
無駄なく集めます。



**力を入れずに、ラクラク調理。
洗いやすさも嬉しいね**

粘り気の高いポテトサラダがくっ付かず、
且つ離れやすく、「混ぜる・すくう・集める・
盛り付ける」が簡単にできます。卵溶きや泡
立て、湯切りや油切り、和え物を混ぜる際
にも活躍。小さなボディに様々な機能が盛り
込まれています。

**のじ 18-8
ポテッとポテサー 21 まぜ名人**
▶ 関連商品 : P520



隅々まで
洗いやすい!



動画で
チェック!



**定量をブザーでお知らせ。
素早く計れるデジタルスケール**

上限下限値を設定することで計量値設定範囲内か
どうかをブザーでお知らせする「上限下限値設定機能」が
付いた業務用スケール。袋づめ作業にも最適です。

タニタ デジタルスケール TL-280(片面表示)
▶ 関連商品:P751

ピッ
ピッ
ピッ



**ワンプッシュで
大さじ1&小さじ2が簡単に出来る**

出したい分量の部分を押すと、約10ccまたは、15ccが
出せますので、調理する時に手間が省けます。計量筒は、
取り外して洗えますのでとても衛生的です。

さじかげん ME-400S
▶ 関連商品:P528



色分け、表示で
使い分けもしやすい!



傾ける
だけで
定量

**簡単にボトルに取り付け
可能。ボトルを傾ける
だけで定量出せます**

30ml、40ml、45mlの定量を調整できる球形の
定量ボーラー。どんな酒類も定量を注げます。

球形定量ボーラー 07040
▶ 関連商品:P1565



忙しいときこそ
お待たせさせたくない

押す
だけで
定量

現場で
役立つ裏技!!



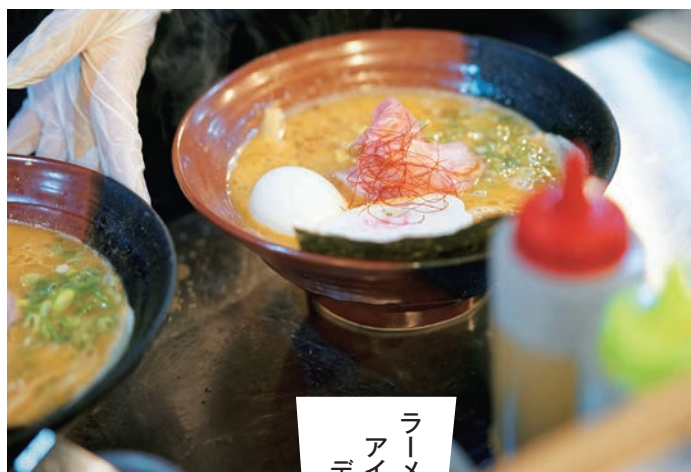
このラインに合わせて
ポンプを押すと、15ml
抽出の目安に。
「45ml 測りたい」とき、
1プッシュ30ml+1/2
プッシュ(ラインまで)15ml
で45ml抽出できます。

**素早く次々に定量30ml抽出。
大量注文でもお客様をお待たせしません**

誰でも簡単・正確に定量30ml注げます。
経験の浅いスタッフでも大丈夫!

ポンプディスペンサー 一押くん(10320)
▶ 関連商品:P1566

生産性・作業効率アップ



ラーメン店で
アイスクリーム
ディッシャー
!?



すくう。早く、そして正確に

味付けや盛り付けにバラつきがあっては
サービスの品質低下や、コストの増大に繋がりがねません。
誰もが早く、そして正確にすくうことができる道具が
安定したサービスの提供をサポートします。

欲しいレードルが 一目でわかる！

お手持ちのレードルにセットするだけで容量を
確認しなくてもすぐに必要な1本が分かります。
色で使用メニューを分けることでオペレーション
の簡略化、時短ができます。

EBM シリコン レードルマーカー (5個入)

▶ 関連商品:P548



レッド イエロー グリーン ブルー ブラック

便利に使える5色入り
タイプもあります！



ラーメン店で大活躍!! 味噌ダレをサクッと計量

アイスクリーム用のディッシャーですが
水分の多い食材や味噌ダレなどの
計量にも最適です。

アイスクリームディッシャー

▶ 関連商品:P1361

簡単操作でラクラク、スピーディ。定量充填機

やっかいな焼肉のタレ、ドレッシングも 簡単に小分け

量はデジタルタイマーで簡単設定。顆粒や
ゴマ粒もラクラク対応します。スピードコン
トローラー付。

定量充填機 粘体小分太 TP-700型

▶ 関連商品:P529



ワンプッシュで定量出せます

液状のソース・ドレッシング等の使用に最適、
すべり止め用ゴム足付。

エコノミーポンプ ディスペンサー

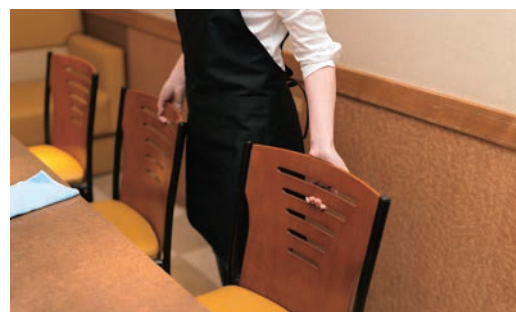
▶ 関連商品:P529



この数は、さすがに大変だ！

スタッフのモチベーションが店を盛り上げる！ 時短、軽量、手間いらず、 従業員の負担を軽減、効率UP

ストレスのない気持ちのいい職場は、スタッフのやる気を高め、サービスの質が上がることにより、お店に大きな成果をもたらします。働きやすい環境を作ることは、従業員の定着も向上させ、人手不足の解消につながります。スタッフにやさしい工夫を。そんなアイテムのご紹介です。



テーブルの“ガタつき”を
手を触れずに自動的に解消。
開店前の面倒な作業がなくなります

油圧方式により床にフィットするように自動的に伸縮。数秒で“ガタつき”を安定させます。テラコッタや木質材などの質感床材にも対応し調整できます。

テーブル用アジャスター
ティ・バランス Nセット
▶関連商品:P2029



動画で
チェック！



サイズ：φ33×H27（本体部分）
重量：23g 耐荷重：9～30kg
段差対応：±5mm（ストローク10mm程度）
セット内容：油圧可動アジャスター×2
固定アジャスター×2
ネジ径変換アダプター3連×4
対応ネジ：6mm、8mm、3/8インチ、5/16インチ
※6mmネジは本体に装着済み

専用のアダプターで
様々なネジ径に対応！



取付は簡単！テーブルに装着されている既存のアジャスターを外し、ティ・バランスに交換するだけ。
ネジ径変換アダプターで4種類のネジに対応します。





HACCP対応9カラー
 ● シルバー ● ブルー
 ○ ホワイト ● ブラック
 ● レッド ● ブラウン
 ● イエロー ● ピンク
 ● グリーン

オールステンレス
だからとっても軽い！

モナカ(空洞)ハンドルで手になじむフィット感

切れ味最高。ハンドルのフィット感は絶妙かつ衛生的です。

ハンドルのマークは9色のカラーを用意。

HACCPに対応した使い分けも可能です。

EBM E-pro PLUS 牛刀

▶ 関連商品:P265

片手でできるから
とってもラクラク



便利なスタンドで
移動作業がラクに

重く、つらい充填作業を助ける便利なスタンド。
18kg缶からの小分け作業が手軽にムズなく
できます。

一斗缶スタンド らくする

▶ 関連商品:P2469

負担の少ない軽量アイテムで 疲労を解消

毎日使う道具を、もっと軽いものにできたら…

道具の軽量化は、作業効率に大きな効果をもたらす対策のひとつです。

女性にも高齢者にも負担なく活躍できる環境づくりは

人材の確保にもつながっていきます。

軽い!!



ホワイト/イエロー/ピンク
グリーン/ブルー/レッド/ブラウン/ブラック

熱風	食洗機	煮沸	熱湯	漂白剤	紫外線
90℃	90℃	5分迄	OK	酸素系 塩素系 OK	OK

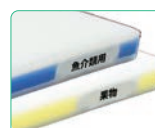


標準タイプ



肉厚タイプ

※標準タイプSD(片面5mm厚)と肉厚タイプHD(片面10mm厚)があります。



食材用途等
印刷できます

下処理用/果物/肉類/野菜類/
魚介類/加工用/調理済/その他/
除去食用/代替食用/アレルギー用



赤・茶・黒の3色は、
受注生産にて承ります。
別途お問い合わせください。



お手入れカンタン、手間いらず。

こびりつきやすい食材の調理にノンスティック加工が力を発揮。
洗いやすくお手入れもカンタンで時間と水道光熱費等を削減できます。

ノンスティック加工で
こびりつかない、優れもの。

料理の後の洗い物は、大変で意外と
重労働。そんな時間も手間さえも解
決してくれるアイテムです。

プロシェフ18-8
ノンスティック
ガストロノームパン
▶関連商品:P247



繰り返し作業の軽減に。 働くあなたをサポート。

毎日繰り返される作業。そこに時間短縮のヒントが。
今日から使える便利アイテムで、時間も負担も軽減。

保冷剤付きだからこぞできる
「冷たさ」と「鮮度」のダブルキープ

冷蔵庫の出し入れが不要で
手間いらず。新鮮なままの
ヤクミを提供できます。

EBM 18-8 開閉式ヤクミ入
取り外し透明カバー
▶関連商品:P673



冷蔵庫からの
出し入れ不要!

保冷剤で冷却し鮮度そのまま。
冷蔵庫からの出し入れをなくし、
よりスピーディーに使用できます。

毎日やらなければならない作業なのに、

グリストラップには 問題がいっぱい

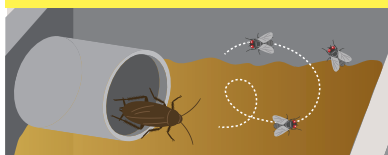
飲食店の掃除で、一番きついと言われるグリストラップの清掃。
でも放置してしまうと、それこそ大変なことに…

グリストラップ清掃の必要性 ③つの大きなリスク

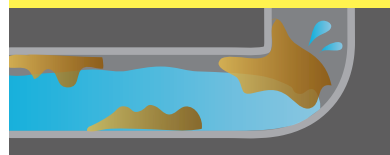
① 悪臭の発生

溜まった汚れを放置すると、腐敗臭や生ゴミ臭などが混じり合い強烈な悪臭に！
悪臭は従業員のモチベーションを下げるばかりか、客席や店外にまで漂ってしまう可能性もあります。

② 害虫の発生

排水管・排水溝・排水槽は不衛生になりやすい箇所なので、清掃しなければ害虫の温床に。
雑菌を持った害虫が厨房を歩き回ると、職場環境全体が不衛生になり、提供するメニューに害虫が混入する危険も！

③ 排水管の詰まり

グリストラップをメンテナンスしなければ、流れた油脂が排水管内に固着し、詰まる原因となってしまいます。
排水管が詰まると、グリストラップがオーバーフローして営業ができなくなる可能性も…いろいろなリスクがありますが、特に「**従業員のモチベーション**」「**お客様への迷惑**」は営業に大きく悪影響をもたらします。そうならないためにも、しっかりグリストラップをメンテナンスする必要があります。

必要なのはわかっているけど、問題点が沢山あってなかなかできない…

中腰作業、
悪臭で
キツイ大量のヘドロ・
油汚れで汚い転落・転倒の
危険性水気を
含んだゴミは
収集して
もらえない清掃道具の
準備・片付けが
面倒かがみながらの姿勢が大変なのはもちろんのこと、とにかく汚れがひどく、臭いもキツイ仕事です。
必要だとわかってはいても、ツライものはツライ…

そこで

私たちがおすすめする
便利な清掃用品で

労力もコストも大幅カットしましょう！

グリストラップの完全管理を実施して 労務軽減／人件費・コスト削減!!

最強コラボで実現できます!!

グリストラップ改善セット

1-0042-0001 3013800 ¥18,000 ▶P2467

<1カ月分のセット内容>

ECOSASグリストラップ浄化剤 300g×1袋

ECOSASマジックファイバー 300mm×600mm×12枚

※一般的なグリストラップ専用となります。(300ℓ未満)



改善セットで費用対効果を向上!

▶ 排水管のトラブルを抑制

沈殿物を強力に分解するので排水管のトラブルを抑制できます。

▶ 廃棄コスト削減

廃棄物の減少により廃棄コスト削減ができます。

▶ イメージダウンを阻止

悪臭によるお店のイメージダウンを阻止できます。

微生物を強力に活性化!

油分やヘドロ、悪臭を分解消臭し、さらに排水管のつまりを防ぎます。

グリストラップ浄化剤

1-0042-0002 3013810 ¥7,000

▶P2467

水質浄化・水質改善



特徴

- ① 油分の分解
- ② ヘドロの分解
- ③ 排水管のつまり防止
- ④ 臭気の軽減
- ⑤ 害虫の軽減

吸着した油は漏らすことなく保持し続け、1枚のシートで1リットルの油を吸着!

マジックファイバー

1枚 1-0042-0003 1212750 ¥540

50枚入り 1-0042-0004 1212760 ¥26,000

▶P2467

油・スカム・洗剤の吸着



特徴

- ① 圧倒的な吸着力
- ② 強力な保持力
- ③ コストパフォーマンスの向上
- ④ 高い撥水性
- ⑤ スピード効率向上

1日20分もかかっていた掃除を1週間に1回 約5分に短縮!

1ヶ月グリストラップ清掃オペレーション

※必ずグリストラップの掃除をしてから浄化剤を入れてください。

週に1回

マジックファイバーを交換します。

月に1回

グリストラップ浄化剤を入れます。

●1ヶ月グリストラップ清掃オペレーションの結果...



Before



After

詳しいオペレーションはこちらから▼

汚水の臭いなくなり、汚泥の量が減った!

