

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ系)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

①ミートチョッパー
グレートミニミンチ

ページコード	商品コード	価格
WMG-M12ST	1-0413-0101	8263810 ¥230,000

標準仕様:プレート3.2mm

●コンパクトな車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

1-0413-0102 8263910 ¥230,000



②ボニー 電動 まめミンサー

ページコード	商品コード	価格
BK-205N	1-0413-0201	8123900 ¥73,000

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



商品動画はこちら

③ボニー 電動
キッチンミンサー

ページコード	商品コード	価格
BK-220	1-0413-0301	7061800 ¥77,000

標準仕様:プレート3.2mm

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。

標準仕様:プレート 3.2mm

1-0413-0302 7061910 ¥62,000

別売交換部品プレート12種(1.2、1.6、1.9、2.4、4.0、4.8、6.4、8.0、9.6、11.0、12.8、16.0)

④ボニー BK-220用
ウイナーメーカー

ページコード	商品コード	価格
1-0413-0401	7061850	¥10,600

セット内容:ステンレスプレートφ16

ノズルφ22・φ15

ケーシングφ24・φ17

●ケーシング材質:牛革タンパク質

型式	外形寸法 (mm)	投入寸法 (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 縦型

ページコード	商品コード	価格
Model.7V	1-0413-0501	4621400 ¥210,000

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 横型

ページコード	商品コード	価格
Model.7	1-0413-0601	4621300 ¥170,000

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

ページコード	商品コード	価格
N5750	1-0413-0701	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 横型

ページコード	商品コード	価格
Model.3	1-0413-0801	4621310 ¥71,000

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)

ページコード	商品コード	価格
⑨No.3100 ウィナー用口金セット	1-0413-0901	4621500 ¥2,700
⑩No.3200 フランクフルト用口金セット	1-0413-1001	4621600 ¥2,800
⑪No.3300 ウィナー&フランクフルト用 口金セット	1-0413-1101	4621700 ¥3,800

バラ 口金

ページコード	出口径	商品コード	価格
⑫ウィナー用	φ12	4621800	¥1,100
⑬フランクフルト用	φ13	4621900	¥1,150

ウイナーメーカー用 ケーシング

ページコード	商品コード	価格
⑭太口 φ24=8本入	1-0413-1401	7061860 ¥9,400
⑮細口 φ17=8本入	1-0413-1501	7061870 ¥9,400

●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。



①ボニー
動力直結式ミンサー

ページコード	商品コード	価格
No.22	1-0414-0101	8123800

¥400,000

標準仕様:プレート3.2mm
●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ボニー 電動
ハイパワーミンサー

ページコード	商品コード	価格
BN-550SA	1-0414-0201	1641701

¥330,000

標準仕様:プレート3.2mm
標準仕様:永タナフ (ステンレス製)
1-0414-0202 1641710 ¥9,000

- 本体と大容量のトレー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
- 煎りこ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。

別売交換部品永タナフ (タイス鋼)

1.6mm	1-0414-0203	1641720	¥35,000
1.9mm	1-0414-0204	1641730	¥30,000
2.4mm	1-0414-0205	1641740	¥26,000
3.2mm	1-0414-0206	1641750	¥18,500
4.0mm	1-0414-0207	1641760	¥18,500



トレー内に安全ガードが付きます

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-550SA	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。



③電動ミートチョッパー
デラックスミンチ

ページコード	商品コード	価格
MD-22K	1-0414-0301	5534600

¥250,000

- ステンレスヘッドの高性能ローラー・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。

型 式	MD-22K
外形寸法(mm)	245×575×H440
投入口寸法(mm)	φ60
プレート外径(mm)	φ83
本体重量(kg)	32
処理能力(kg/分)	4.3
電 源	3相200V 750W



④電動ミートチョッパー
スタンダードミンチ

ページコード	商品コード	価格
MS-12B	1-0414-0401	5534590

¥180,000

- 胴体、ローラー、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

型 式	MS-12B
外形寸法(mm)	245×535×H440
投入口寸法(mm)	φ60
プレート外径(mm)	φ70
本体重量(kg)	27
処理能力(kg/分)	2.5
電 源	単相100V 300W

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!



⑤ミートマスター

ページコード	商品コード	価格
STJ-K	1-0414-0501	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 刃利ビッチ: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)に取り付けただけで使用できます。

③、④標準仕様:プレート3.2mm
別売交換部品プレート1.1、1.8、2.4、4.0、4.8、6.4、8.0、9.6、11.0、12.8、16.0



⑥ローヤル ミートチョッパー

ページコード	商品コード	価格
22VR-750DX	1-0414-0601	8709500

¥358,000

標準仕様:プレート3.2mm 定格時間:連続

型 式	22VR-750DX
外形寸法(mm)	285×405×H430
投入口寸法(mm)	φ70
プレート外径(mm)	φ82
本体重量(kg)	39
処理能力(kg/分)	3.0
電 源	3相200V 185/210W



⑦ローヤル ミートチョッパー

ページコード	商品コード	価格
12VR-250DX	1-0414-0701	8709400

¥226,000

標準仕様:プレート3.2mm 定格時間:連続

型 式	12VR-250DX
外形寸法(mm)	280×370×H415
投入口寸法(mm)	φ70
プレート外径(mm)	φ69
本体重量(kg)	34
処理能力(kg/分)	1.2
電 源	単相100V 160/180W

別売交換部品
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

※用途表はP412ご参照ください。

robot coupe® マルチ野菜スライサー

手間のかかる野菜カット処理を大幅に省力化できるマルチ野菜スライサー
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

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

食数
50~400



食数
70~600



※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おりません。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。



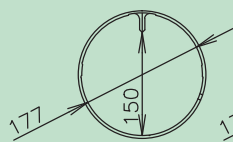
CL-50Eの
商品動画はこちら



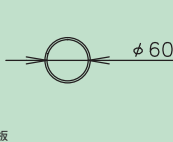
CL-52Eの
商品動画はこちら

野菜スライサー 投入口サイズ

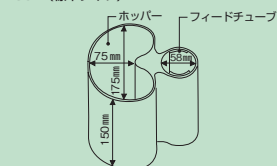
CL-52E (ワイドタイプ)
ホッパー内寸法



フィードチューブ



CL-50E (標準タイプ)



① ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
CL-50E	1-0415-0101	4488600 ¥236,000

② ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
CL-52E	1-0415-0201	7893610 ¥367,000

型 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)

「野菜の手切り」から
「マルチ野菜スライサー」へ切り替え

- カット時間の大幅な時間短縮
- 下処理の均一化(安定化)
- 安全性・けがの防止

「カット野菜の仕入れ」から
「マルチ野菜スライサー」へ切り替え

- 食材原価軽減
- 新鮮な野菜の提供

野菜スライサー CL-50E・CL-52E共通カッター盤交換部品

1/3

③スライス盤(2枚刃)	④スライス盤(1枚刃)	⑤丸千切り盤	⑥角千切り盤	⑦さいの目切り盤 (2枚セット)	⑧フレンチフライ盤 (2枚セット)	⑨リップカット盤 (液状スライス)	⑩バルメザンチーズ グレーター盤	⑪大根おろし盤
0.6mm 1-0415-0301 7893710 ¥21,300	4mm 1-0415-0401 7893800 ¥21,300	φ1.5mm 1-0415-0501 4490300 ¥18,400	2×2mm 1-0415-0601 4489400 ¥24,100	5mm 1-0415-0701 7894010 ¥48,800	8×8mm 1-0415-0801 7894700 ¥49,800	2mm 1-0415-0901 6074600 ¥26,900	1-0415-1001 4490800 ¥18,400	1-0415-1101 4489810 ¥23,000
0.8mm 1-0415-0302 7893700 ¥21,300	5mm 1-0415-0402 4488700 ¥21,300	φ2mm 1-0415-0502 4490400 ¥18,400	2.5×2.5mm 1-0415-0602 4489410 ¥24,100	5mm 1-0415-0701 7894010 ¥48,800	8×8mm 1-0415-0801 7894700 ¥49,800	2mm 1-0415-0901 6074600 ¥26,900	1-0415-1001 4490800 ¥18,400	
1mm (標準) 1-0415-0303 4489100 ¥21,300	6mm 1-0415-0403 4488710 ¥21,300	φ3mm 1-0415-0503 4490500 ¥18,400	2×4mm 1-0415-0603 6074200 ¥24,100	8mm 1-0415-0702 7894200 ¥42,600	10×10mm 1-0415-0802 7894800 ¥49,800	3mm 1-0415-0902 6074700 ¥26,900		
2mm 1-0415-0304 4489200 ¥21,300	8mm 1-0415-0404 4488800 ¥21,300	φ4mm 1-0415-0504 7893900 ¥18,400	2×6mm 1-0415-0604 6074400 ¥24,100	10mm 1-0415-0703 7894300 ¥42,600		5mm 1-0415-0903 6074800 ¥26,900		
3mm 1-0415-0305 4489300 ¥21,300	10mm 1-0415-0405 4488900 ¥21,300	φ5mm 1-0415-0505 4490600 ¥18,400	2×8mm 1-0415-0605 6074100 ¥24,100	14mm 1-0415-0704 7894400 ¥42,600				
	14mm 1-0415-0406 4489000 ¥21,300	φ7mm 1-0415-0506 4490610 ¥18,400	3×3mm 1-0415-0606 7894000 ¥24,100	20mm 1-0415-0705 7894500 ¥42,600				
		φ9mm 1-0415-0507 4490700 ¥18,400	4×4mm 1-0415-0607 4489500 ¥24,100	25mm 1-0415-0706 7894600 ¥42,600				
			6×6mm 1-0415-0608 6074300 ¥24,100					
			8×8mm 1-0415-0609 6074000 ¥24,100					

40種類の替刃で多彩なカッティング



炒め野菜



ミネストローネ



キャベツ千切り



大根サラダ

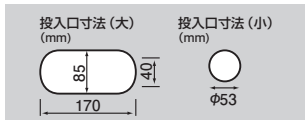
スライス
千切り
さいの目切り



① 電動野菜カッター

ページコード	商品コード	価格
170VC	1-0416-0101	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
小投入口用押し棒
●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。



毎分キャベツ1玉

スライス
千切り
さいの目切り



⑤ ハッピーマルチャー

ページコード	商品コード	価格
MSC-200	1-0416-0501	0548100 ¥200,000

外寸:280×510×H553
投入口サイズ:85×200×H150
(異形半円形状×2個)
電源:AC100V 50/60Hz
消費電力:9.5A 700W
定格時間:30分 重量:27kg
安全装置:サーマルプロテクタ付、安全スイッチ
スライス能力:50Hz/784cut(392回転/分)
60Hz/940cut(470回転/分)
厚み調節:0~10mm
(標準:無段階調整式スライス円盤)
付属品:押し棒
●円盤を交換するだけで、飲食店の各種用途に対応可能



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

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

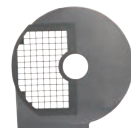
付属品交換部品



② スライスディスク

ページコード	商品コード	価格
S2	1-0416-0201 (厚さ2mm、3枚刃)	5571280 ¥11,000
S4	1-0416-0202 (厚さ4mm、2枚刃)	5571290 ¥11,000

別売交換部品



③ スライスディスク

ページコード	商品コード	価格
DS8	1-0416-0301 (厚さ8mm、2枚刃)	5571250 ¥13,000
DS10	1-0416-0302 (厚さ10mm、2枚刃)	5571260 ¥13,000
DS14	1-0416-0303 (厚さ14mm、2枚刃)	5571270 ¥13,000

ダイスディスクと共に使用します。
(例) DS8とDS8で8×8×8のダイス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

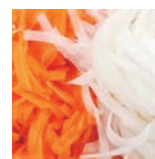
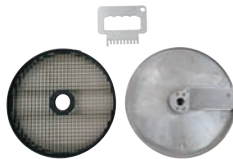
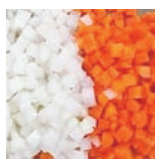
④ ダイスディスク

ページコード	商品コード	価格
D8	1-0416-0401 (8×8mm)	5571210 ¥30,000
D10	1-0416-0402 (10×10mm)	5571220 ¥25,000
D12	1-0416-0403 (12×12mm)	5571230 ¥25,000
D20	1-0416-0404 (20×20mm)	5571240 ¥25,000

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、単体では切ることはできません。

別売の刃物円盤を取り替えるだけでダイスカット、千切りができます。

ハッピー マルチャーMSC-200用 別売交換部品

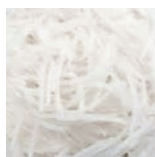


⑥ ダイスカット円盤セット

ページコード	商品コード	価格
5mm角	1-0416-0601	1149400 ¥38,000
8mm角	1-0416-0602	1149410 ¥38,000
10mm角	1-0416-0603	1149420 ¥38,000
15mm角	1-0416-0604	1149430 ¥38,000
20mm角	1-0416-0605	1149440 ¥38,000

⑦ 角千切り円盤

ページコード	商品コード	価格
2×2mm	1-0416-0701	1149500 ¥21,000
2×4mm	1-0416-0702	1149510 ¥21,000
2×6mm	1-0416-0703	1149520 ¥21,000
2×8mm	1-0416-0704	1149530 ¥21,000
3×3mm	1-0416-0705	1149540 ¥21,000

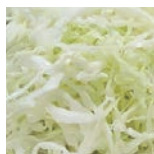
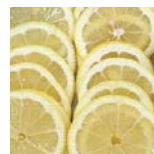


●スライス円盤
(標準装備)



⑧ 丸千切り円盤

ページコード	商品コード	価格
1.5mm	1-0416-0801	1149600 ¥16,000
2mm	1-0416-0802	1149610 ¥16,000
3mm	1-0416-0803	1149620 ¥16,000
4mm	1-0416-0804	1149630 ¥16,000



09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

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



商品動画はこちら



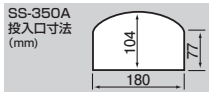
①ハッピー スライスボーイ ㊦

ページコード	商品コード	価格
MSC-90	1-0417-0101	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
※標準仕様:スライス円盤 0.8mm厚 2枚刃付

毎分キャベツ2玉

SS-250Cより
ひとまわり大きい
タイプです。



⑤プロシェフ 電動 ミニスライサー ㊦

ページコード	商品コード	価格
SS-350A	1-0417-0501	0761200 ¥138,000

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きスライサーです。
●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。調節つまみ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、千切りやおろしでもできます。

毎分キャベツ1玉



プロシェフ 電動 ミニスライサー ㊦

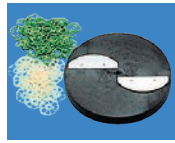
ページコード	商品コード	価格
⑧SS-250C 2枚刃仕様	1-0417-0801	0.8mm 2枚刃 0759900 ¥72,000
⑨SS-250F 3枚刃仕様	1-0417-0901	0.8mm 3枚刃 0761202 ¥73,500

外寸:SS-250C / 320×270×H505(投入口寸法:180×42×H85)
SS-250F / 316×297×H515(投入口寸法:180×42×H85)
重量:SS-250C / 7.5kg SS-250F / 6.0kg
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:SS-250C / 70/80W SS-250F / 55/65W
定格時間:連続
処理能力:SS-250C / キャベツ約1玉/分(0.8mm厚)
SS-250F / 0.7～0.9kg/分(キャベツ0.8mm厚)
(主な使用先)
和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋
※2枚刃仕様はなくなりだいSS-250Fに変更になります。

部品図は資料集P2554をご参照ください。

スライスボーイ MSC-90 交換部品

●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

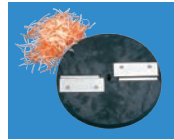


②MSC-90 スライス円盤 ハッピー (薄切、中切、厚切用) ㊦

ページコード	商品コード	価格
0.5mm厚	1-0417-0201	3544800 ¥9,800
0.8mm厚	1-0417-0202	3544900 ¥9,800
1.2mm厚	1-0417-0203	3545000 ¥9,800
1.5mm厚	1-0417-0204	3545100 ¥9,800
2.0mm厚	1-0417-0205	3545200 ¥9,800
2.5mm厚	1-0417-0206	3545300 ¥9,800
3.0mm厚	1-0417-0207	3545400 ¥9,800

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。

●ニンジン、ゴボウ、ダイコン、あえ物用キュウリ



③MSC-90 千切り円盤 ハッピー ㊦

ページコード	商品コード	価格
1.2×3.0mm厚	1-0417-0301	3545500 ¥15,000
1.5×3.0mm厚	1-0417-0302	3545600 ¥15,000
2.0×4.0mm厚	1-0417-0303	3545700 ¥15,000

●ダイコン、ニンジンのおろし



④MSC-90 おろし円盤 ハッピー ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0417-0401	3545800	¥17,000

ミニスライサーSS-350A 別売交換部品

●大根・キュウリ・ニンジン等



⑥SS-350A用 千切り円盤 ㊦

ページコード	商品コード	価格
SS-3012	1-0417-0601	(1.2×3mm) 0761300 ¥25,000
SS-3020	1-0417-0602	(2×3mm) 0761400 ¥25,000
SS-4030	1-0417-0603	(3×4mm) 0761500 ¥25,000

●大根・ニンジンのおろし



⑦SS-350A用おろし円盤 ㊦

ページコード	商品コード	価格
SS-D100	1-0417-0701	5477800 ¥29,000

ミニスライサーSS-250C 別売交換部品

●薄切りスライス キャベツ・タマネギ等



⑩薄切りスライス円盤 (2枚刃) ㊦

ページコード	商品コード	価格
SS-0.5B	1-0417-1001	(0.5mm厚) 0760110 ¥7,500
SS-0.8B	1-0417-1002	(0.8mm厚) 0760210 ¥7,500
SS-1.2B	1-0417-1003	(1.2mm厚) 0760310 ¥7,500
SS-1.5B	1-0417-1004	(1.5mm厚) 0760410 ¥7,500

●中厚切りスライス レモン・トマト・キュウリ等



⑪中厚切り スライス円盤 ㊦

ページコード	商品コード	価格
SS-2.0B	1-0417-1101	(2.0mm厚) 0760910 ¥7,500
SS-2.5B	1-0417-1102	(2.5mm厚) 0761010 ¥7,500
SS-3.0B	1-0417-1103	(3.0mm厚) 0761110 ¥7,500

●薄切り(3枚刃) 大根・キュウリ・ニンジン等



⑫薄切りスライス円盤 (3枚刃) ㊦

ページコード	商品コード	価格
SS-3B	1-0417-1201	(0.8mm厚) 0760510 ¥9,000

●千切り ニンジン・大根・キュウリ等



⑬千切り円盤 ㊦

ページコード	商品コード	価格
SS-C1B	1-0417-1301	(1.2×3mm厚) 0760610 ¥13,000
SS-C2B	1-0417-1302	(1.5×3mm厚) 0760710 ¥13,000
SS-C3B	1-0417-1303	(2.0×4mm厚) 0760810 ¥13,000

●おろし大根・ニンジンのおろし



⑭おろし円盤 ㊦

ページコード	商品コード	価格
SS-D1B	1-0417-1401	6115310 ¥15,500

●おろし用アタッチメント



⑮おろし用 アタッチメント ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0417-1501	5477600	¥5,000 (押し棒付)

※250Cと250Fは円盤の互換性はありません。

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玉入る大容量ドラム。丸刃もφ170を装着自重でスライス

キャベツ1玉約40秒

千切り



商品動画はこちら



①ハッピー ジャンボキャベツ

ページコード	商品コード	価格
DRC-80	1-0418-0101 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、温度が下がると自動)付
※刃物研磨装置付
付属品交換部品
替刃 1-0418-0102 4260100 ¥18,000
＜使用方法＞
●キャベツを半分に切って芯だけ抜き、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る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)

ページコード	商品コード	価格
1-0418-0201	4260110	¥27,000

材質:ステンレス
使用できる玉ねぎの最大径: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、玉ねぎが落ちなくなり、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。

ドラムの回転と丸刃の回転により
キャベツの自重で切れるため人手がかかりません。

キャベツ1玉2〜3分

千切り



商品動画はこちら



③ハッピー キャベツ

ページコード	商品コード	価格
RCS-71	1-0418-0301 0759720	¥173,000

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動作)付
※刃物研磨装置付
付属品交換部品
替刃 1-0418-0302 0759801 ¥12,000
＜使用方法＞
●キャベツを半分に切って芯だけ抜き、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)

ページコード	商品コード	価格
1-0418-0401	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、玉ねぎが落ちなくなり、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2玉1分

千切り



商品動画はこちら



⑤ドリマックス キャベロボ DX

ページコード	商品コード	価格
DX-150	1-0418-0501 4260200	¥168,000

電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:1180/220W
定格時間:30分
付属品交換部品
替刃 1-0418-0502 4260300 ¥13,000
＜使用方法＞
●キャベツを半分に切って芯だけ抜き、切り口を下にしてドラムに入れるだけです。

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

千切り



各パーツが外せて上部から
水をかけながら洗浄できる
設計です。

⑥新型 キャベツスライサー

ページコード	商品コード	価格
SS-6300	1-0418-0601 6408730	¥166,000

電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:75/90W
定格時間:30分
※刃物研磨装置付
付属品交換部品
替刃 1-0418-0602 8341700 ¥9,000
＜使用方法＞
●キャベツを半分に切って芯だけ抜き、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

千切り



商品動画はこちら

⑦電動 キャベツスライサー でんキャベ

ページコード	商品コード	価格
1-0418-0701	6408800	¥85,000

電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:120W
定格時間:15分
付属品交換部品
替刃 3枚組 1-0418-0702 3931900 ¥1,200
＜使用方法＞
●キャベツの頭を少し薄丁で落とし、センターシャフトをキャベツの中心に差し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。

部品図は資料集P2555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-71	364×364×H439	229×134(半円形)2個	丸刃φ146	0〜5mm	0.5玉/分	13kg
⑤ドリマックス キャベロボ DX-150	390×400×H470	φ280	丸刃φ140	0.8〜4mm	2玉/分	15kg
⑥新型 キャベツスライサー SS-6300	360×380×H502	124×229(トモ形)2個	丸刃φ155	0.8〜5mm	1玉/分	17kg
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



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

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

毎分キャベツ2玉

スライス
千切り

商品動画はこちら

①ドリマックス
マルチスライサー

ページコード	商品コード	価格
DX-100	1-0419-0101	6870100 ¥128,000

外寸:340×430×H510
投入口サイズ:φ70 φ200(変形半月型)
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:180/220W
定格時間:30分 重量:10kg
厚み調整:0.3~5mm 付属品:丸刃研ぎ器
●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。柔らかい春キャ
ベツやレタスもきれいに切れます。

小型軽量コンパクトで低価格なのに
大型機並の処理能力

毎分キャベツ1玉

スライス
千切り

商品動画はこちら

②キャベリーナ
電動 スライサー

ページコード	商品コード	価格
KB-745E	1-0419-0201	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
●スライスの厚さが変えられます*厚さ調節板(0.5mm)は
1~4枚まで入ります。
付属品交換部品
替刃:2枚1組 1-0419-0202 6409410 ¥1,800

毎分キャベツ1玉

スライス
千切り

商品動画はこちら



③ベジスライサー

ページコード	商品コード	価格
1-0419-0301	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えて、
後始末もラクなコンパクト機

千切り



商品動画はこちら



④キャベツくん(手動)

ページコード	商品コード	価格
1-0419-0401	0761800	¥19,500

外寸:240×220×H300
重量:1.8kg 厚み調節:0~2.5mm
※刃物スライド機構
※φ220 までのキャベツが切れます。
付属品交換部品
替刃:3枚1組 1-0419-0402 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し、センターシャフトに差
し込み、ハンドルを回付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

千切り



⑤キャベスラー(手動)

ページコード	商品コード	価格
1-0419-0501	0761600	¥42,000

外寸:270×330×H300
重量:4.9kg 厚み調節:0~3.5mm
※φ240 までのキャベツが切れます。
付属品交換部品
替刃:3枚1組 1-0419-0502 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
の中心に差し込み機械にセットします。上部を軽く押しながらハンド
ルを回すと千切りキャベツができます。

スライス
千切り

⑥キャベリーナ スライサー

ページコード	商品コード	価格
KB-727	1-0419-0601	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
付属品交換部品
替刃:3枚1組 1-0419-0602 0763100 ¥1,200
※ご使用の際は付属の安全手袋をお使いください。



商品動画はこちら

スライス
千切り

⑦キャベツら〜くV

ページコード	商品コード	価格
CAL-V-01	1-0419-0701	4260400 ¥16,500

外寸:380×280×H172
厚み調整:0~4mm
最大スライス幅:175mm
付属品交換部品
替刃:2枚1組 1-0419-0702 4260410 ¥3,600
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。

部品図は資料集P2554をご参照ください。



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

ネギ毎分1kg

スライス



商品動画はこちら

①ハッピー オートネギー



ページコード	商品コード	価格
OHC-220	1-0420-0101 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
●コンベアへの送りスピード調整

ネギ毎分1kg

スライス



商品動画はこちら

②ハッピー ミドルネギー



ページコード	商品コード	価格
OHC-50	1-0420-0201 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、万能ネギのスライサー
●ネギ束を挿入するだけ。あとは機械におまかせ。

ネギ毎分1.3kg

スライス



商品動画はこちら

③ハッピー ネギー



ページコード	商品コード	価格
OHC-13G	1-0420-0301 0774220	¥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

ネギ毎分5mm厚 0.5kg
1mm厚 125g

スライス



④ネギスライサー



ページコード	商品コード	価格
SW-820B	1-0420-0401 3564000	¥172,000

電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:80/80W
定格時間:25分

機種名	外形寸法	投入口サイズ	付属品交換部品	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 1-0420-0102 4260510 ¥7,000	0~10mm	1kg/分	30kg
②ハッピー ミドルネギー OHC-50	245×402×H420	50×35	S刃φ170(S字) 1-0420-0202 5494910 ¥5,000	1・2・4mm	1kg/分 (2mm厚)	11kg
③ハッピー ネギー OHC-13G	170×280×H310	30×33	平刃(S字) 1-0420-0302 0774300 ¥3,000	押し加減	1.3kg/分	4kg
④ネギスライサー SW-820B	258×437×H426	86×35	丸刃φ80 1-0420-0402 3564010 ¥5,900	1~5mm	0.5kg/分 (5mm厚) 125g/分 (1mm厚)	12kg

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

スライス



商品動画はこちら

⑤電動 ネギカッター ネギ丸



ページコード	商品コード	価格
1-0420-0501	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

スライス



⑥電動 ネギカッター ネギ平



ページコード	商品コード	価格
1-0420-0601	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



⑦ネギ丸用部品 はす切装置



ページコード	商品コード	価格
1-0420-0701	3548500	¥29,500

●可変コンベアへの採用で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送り装置付

機種名	外形寸法	投入口サイズ	付属品交換部品	厚さ調整	処理能力	本体重量
⑤電動 ネギカッター ネギ丸	470×240×H360	40×60	丸刃φ120 1-0420-0502 3931800 ¥6,800	3段階1・2・3mm	0.3kg/分	7.5kg
⑥電動 ネギカッター ネギ平	470×240×H360	36×60	平刃(4枚刃) 1-0420-0602 3931700 ¥2,000	3段階1・1.5・2mm	1.0kg/分	7.2kg

部品図は資料集P2555をご参照ください。

17
ハサミ

18
ピーラー・芽取り・野菜細工

11
調理機械
(下ごしらえ)

12
ボール・洗いの桶

13
水切り・ザル

14
水マス・計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

ネギ毎時48kg

スライス

①ローヤル
高速ねぎザミ機

ページコード	商品コード	価格
ORN	1-0421-0101 6967100	¥184,000

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、ニラも高速ネギ専用

ネギ毎時12kg

スライス

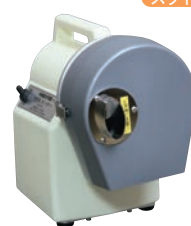
②ローヤル
高速ねぎザミ機

ページコード	商品コード	価格
RNX	1-0421-0201 6966311	¥135,000

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:固定棒・レンチ
※ヤクミのキザミネギ専用

ネギ毎分1.7kg

スライス



③ホーヨー ヤクミカッター

ページコード	商品コード	価格
MMC-100	1-0421-0301 0774400	¥63,000

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	付属品交換部品	厚さ調整	処理能力	本体重量
①ローヤル 高速ねぎザミ機 ORN	260×400×H440	φ38	丸刃φ160 1-0421-0102 6966400 ¥19,100	押し加減	48kg/1時間	14.2kg
②ローヤル 高速ねぎザミ機 RNX	200×300×H300	φ28	丸刃φ112 1-0421-0202 6966320 ¥14,600	押し加減	12kg/1時間	11.8kg

ネギ毎分10本

スライス
斜め切り④電動 ネギカッター
ネギ平 (ジュニア)

ページコード	商品コード	価格
1-0421-0401	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
付属品交換部品
替刃 1-0421-0402 5495010 ¥1,800
●華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

スライス
斜め切り
ささがき
おろし1台で4役:やくみ・ななめ切り・
ササガキ・オロシができます。

⑤電動高速 ネギカッター

ページコード	商品コード	価格
NC-2	1-0421-0501 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:
付属品交換部品
平刃(2枚刃) 1-0421-0502 6409710 ¥800
処理能力:2~3kg/分
別売交換部品
ササガキ円盤 1-0421-0503 7029400 ¥11,500
オロシ円盤セット 1-0421-0504 7029500 ¥16,800



商品動画はこちら

⑥電動高速
ネギカッター NC-2用
細ネギ専用キット

ページコード	商品コード	価格
1-0421-0601	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もご使用できます。

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

ページコード	商品コード	価格
OBS-01	1-0421-0701 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:14kg
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

付属品交換部品	価格
研磨装置、刃物押え 投入口30°(標準) 1-0421-0702 2013010	¥39,000
別売交換部品 調節式投入口15°~30° 1-0421-0703 2013020	¥39,000
投入口15° 1-0421-0704 2013030	¥39,000

斜め切り



- 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)
※硬い食材を切った後、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。

スライス

⑧手動 ネギカッター
ネギ丸

ページコード	商品コード	価格
1-0421-0801	3548300	¥65,000

付属品:丸刃研磨器
※送り装置付

スライス

⑨手動 ネギカッター
ネギ平

ページコード	商品コード	価格
1-0421-0901	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	付属品交換部品	本体重量
⑧手動 ネギカッター ネギ丸	400×230×H360	40×60	丸刃φ120 1-0421-0802 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) 1-0421-0902 3931700	¥2,000 3.8kg

部品図は資料集P2556をご参照ください。



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

光沢のある シャープな切れ味

ネギ毎時100kg

スライス
千切り



①ドリマックス 工場用カッター

ページコード	商品コード	価格
DX-1000	1-0422-0101	8715000 ¥550,000

外寸:330×470×H460
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:100W
定格時間:連続
重量:20kg
処理能力:1時間 50~100kg
スライス厚:1mm~10mm
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:丸刃研ぎ器
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。
別売交換部品
半月アタッチメント
1-0422-0102 8715100 ¥8,000
の使用によりキュウリの半月切りができます。

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・両端に緑の縁がつくきれいな千切り、本格的な大根の剣(つま)や針生姜もできる優れもの。柔らかい苺もあっ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

別売交換部品

斜め切り投入口φ41	25° 1-0422-0103 8715410 ¥35,000	輪切り投入口φ72	1-0422-0109 8715500 ¥35,000
30° 1-0422-0104 8715420 ¥35,000			
35° 1-0422-0105 8715430 ¥35,000			
40° 1-0422-0106 8715440 ¥35,000			
輪切り投入口φ100	1-0422-0107 8715600 ¥35,000	大根千切り/剣用投入口80×80mm	1-0422-0110 8715700 ¥35,000
スライス用回転盤	1-0422-0108 8715200 ¥40,000	千切り用回転盤(2.0mm幅以上)	1-0422-0111 8715300 ¥50,000

万能ネギ30束/5分

スライス



②ドリマックス マルチスライサーミニ

ページコード	商品コード	価格
DX-50B	1-0422-0201	8605500 ¥108,000

外寸:230×330×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:φ85~φ45
重量: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。

商品動画はこちら

輪切りが簡単にすばやくできる 小型ネギ切り機の決定版

ネギ45本/5分

スライス
斜め切り
ささがき



③ドリマックス マルチスライサーミニ

ページコード	商品コード	価格
DX-50	1-0422-0301	6870400 ¥98,000

外寸:230×340×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(変形三日月型)
厚さ調節:0.3~5mm(無段階)
重量:5kg
●用途:長ネギの輪切り
●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。

商品動画はこちら

ミジン切り1本/5秒

スライス
斜め切り
みじん切り



④電動高速 ネギミジンカッター

ページコード	商品コード	価格
NC-2MI	1-0422-0401	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。
●カット市はネギの投入スピードとモーター回転数の2段切り替えにより約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、ナメコカット切もできます。

ミジン切り45本/5分

みじん切り



⑤ドリマックス ネギ美人

ページコード	商品コード	価格
DX-50M	1-0422-0501	7387100 ¥108,000

外寸:230×340×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45本/5分
●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3~4mm角

商品動画はこちら

切創事故防止に向けて

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P2239~P2243をご参照ください。

部品図は資料集P2556をご参照ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ系)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

白髪ネギ5kg5分

白髪ネギ



① シャロットスライサー OFM-1004

	ページコード	商品コード	価格
1.7mm仕様 50Hz	1-0423-0101	8339430	¥190,000
60Hz	1-0423-0102	8339440	¥190,000
2.3mm仕様 50Hz	1-0423-0103	8339410	¥170,000
60Hz	1-0423-0104	8339420	¥170,000

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

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

別売交換部品

2.3mm丸刃(A、B、C、D、1セット)	1-0423-0105 8339500	¥32,640
2.3mmクシ	1-0423-0106 8339600	¥1,440
4.6mm丸刃(C、Dのみ1セット)	1-0423-0107 8339700	¥19,800
1.7mm丸刃(A、B、C、D、1セット)	1-0423-0108 8339800	¥41,760
1.7mmクシ(A、B、C、D、1セット)	1-0423-0109 8339900	¥8,640

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



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

白髪ネギ40本5分

白髪ネギ



② ドリマックス 電動白髪ネギシュレッダー 白雪姫 DX-88P

	ページコード	投入口サイズ	商品コード	価格
1.5mm幅仕様	1-0423-0201	73×11	7459000	¥168,000
2.5mm幅仕様	1-0423-0202	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40本/5分
●ネギの芯を取った後にカットします。
●超薄型刃が一瞬で美しい白髪ネギを作ります。



商品動画はこちら



(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と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。

白髪ネギ3kg5分

白髪ネギ



③ 電動 白髪ネギカッター シラガ2000 (芯ありタイプ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0423-0301	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

白髪ネギ



④ 手動 白髪ネギカッター シラガ2000 (芯ありタイプ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0423-0401	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



(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れたら(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2kg5分

白髪ネギ



⑤ 電動 白髪ネギカッター シラガ2000 (芯なしタイプ) ㊦ ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0423-0501	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

白髪ネギ



⑥ 手動 白髪ネギカッター シラガ2000 (芯なしタイプ) ㊦ ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0423-0601	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



商品動画はこちら



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

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90本/5分

スライス
千切り



商品動画はこちら



①ドリマックス
1000切りロボ

①

ページコード	商品コード	価格
DM-91D	1-0424-0101	3546000 ¥188,000

外寸:480×270×H420
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:ごぼう90本/5分
投入口:100×100×H120
標準仕様:千切盤3×3mm
●別売の刃物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。



別売交換部品
②千切盤(DM-91D用)

②

千切盤	ページコード	商品コード	価格
1.0×1.0mm	1-0424-0201	3546500	¥15,000
1.2×1.2mm	1-0424-0202	3546600	¥15,000
1.5×1.5mm	1-0424-0203	3546700	¥15,000
2.0×2.0mm	1-0424-0204	3546800	¥15,000
2.5×2.5mm	1-0424-0205	3546900	¥15,000
3.0×3.0mm	1-0424-0206	5477900	¥15,000
4.0×4.0mm	1-0424-0207	3547100	¥15,000
6.0×6.0mm	1-0424-0208	4161100	¥55,000
8.0×8.0mm	1-0424-0209	4161110	¥55,000
10.0×10.0mm	1-0424-0210	4161120	¥55,000

※4.0×10.0mmなど特注サイズも可能です。

③スライス盤(DM-91D用)

③

スライス盤	ページコード	商品コード	価格
薄切り、厚切り			
0.3~2.5mm 調節付	1-0424-0301	3546100	¥15,000
3mm	1-0424-0302	3546200	¥12,000
4mm	1-0424-0303	3546400	¥12,000
6mm	1-0424-0304	4161130	¥55,000
8mm	1-0424-0305	4161140	¥55,000
10mm	1-0424-0306	4161150	¥55,000

きんぴらだったらこれ!

ごぼう69本/5分

スライス
千切り



④ドリマックス
マルチ千切り
フードスライサー

④

ページコード	商品コード	価格
DX-80	1-0424-0401	6870700 ¥148,000

外寸:360×190×H350
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:7kg 処理能力:ごぼう69本/5分
付属品:千切盤3×3mm



⑤別売交換部品

⑤

別売交換部品	ページコード	商品コード	価格
千切り盤(2×2mm)	1-0424-0501	6870800	¥15,000
千切り盤(2×3mm)	1-0424-0502	6870900	¥15,000
千切り盤(3×3mm)	1-0424-0503	6914300	¥15,000
千切り盤(3×4mm)	1-0424-0504	6871000	¥15,000
スライス盤0.3 2.5mm 調節付	1-0424-0505	4161160	¥15,000
スライス盤3.0mm	1-0424-0506	4161170	¥12,000
スライス盤4.0mm	1-0424-0507	4161180	¥12,000

●野菜根菜の繊維にそってきれいなカットが可能です。別売千切円盤を使用すれば、千切り、たんざく切り等が自由にできます。

ごぼう10kg10分

千切り

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!



商品動画はこちら



⑥ハッピー キンピラー

⑥

ページコード	商品コード	価格
KSC-155	1-0424-0601	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
※2×3×4×4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

ごぼう2本/1分

ささがき
斜め切り



商品動画はこちら



⑦ハッピー ササガキ

⑦

ページコード	商品コード	価格
GOC-45	1-0424-0701	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)調節付コボウホルダー部にある切替スイッチにより、キュウリ・コボウの斜め切りも簡単にできます。

ごぼう3本/1分

ささがき
斜め切り



⑧電動ささがきカッター
ささがき君

⑧

ページコード	商品コード	価格
1-0424-0801	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変えられます。
※あわせて仕上がりを変えられます。

ごぼう20本/5分

ささがき
斜め切り



商品動画はこちら



⑨ドリマックス ささがき
スライサー ミニ

⑨

ページコード	商品コード	価格
DX-55	1-0424-0901	6870500 ¥98,000

外寸:230×310×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
●ごぼうのささがきが5分で20本処理可能!ねぎラメン用のねぎの斜め切りもすばやく、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。



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。



部品図は資料集P2557をご参照ください。

選別不要!! オロシ片なし

大根毎時300kg おろし

①ドリマックス
スーパーオロシ

ページコード 商品コード 価格

DX-660 1-0425-0101 2880700 ¥750,000

電源:3相200V

定格消費電力:1,500W

●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。食材を入れたら、押す必要なし。

ロータリー方式により、
1分間大根10本の高性能

大根毎分8本 おろし



商品動画はこちら

②ハッピー オロシー
デラックス

ページコード 商品コード 価格

RHG-16G 1-0425-0201 5492401 ¥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

別売交換部品

玉ねぎ用押棒(棒)

1-0425-0202 5492420 ¥9,800

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

大根毎分5本 おろし



商品動画はこちら

③ハッピー オロシー

ページコード 商品コード 価格

RHG-15G 1-0425-0301 0767510 ¥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。

●強く押すと粗く、弱く押すと細かいおろしができます。

6種類の粗さが選べる

大根10本/5分 おろし



商品動画はこちら

④ドリマックス
マルチオロシ

ページコード 商品コード 価格

DX-60 1-0425-0401 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 P426-⑤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	付属品交換部品	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	500×500×H850	φ80		300kg/時	連続	40kg
②ハッピー オロシー デラックス RHG-16G	220×305×H445	φ90	ロータリー方式(独自) 1-0425-0203 5492410 ¥23,000	10本/分	45分	12kg
③ハッピー オロシー RHG-15G	200×310×H340	60×70	両面プレート荒目 1-0425-0302 0767600 ¥21,000 オロシ盤 A極細/細 1-0425-0402 6870210 ¥10,000 B中細/中粗 1-0425-0403 6870220 ¥10,000 C粗/極粗 1-0425-0404 6870230 ¥10,000	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	φ105(変形)		2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

大根毎分8本 おろし

⑤ローヤル
高速 おろし機

ページコード 商品コード 価格

RCX 1-0425-0501 6966510 ¥135,000

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です。

※おろしプレートを交換することで山芋、長芋(M)や、

生姜、わさび(S)などをおろすことができます。(別売)

別売交換部品

おろしプレート

M(中目) 1-0425-0502 6966700 ¥19,400

S(細目) 1-0425-0503 6966800 ¥19,400

卓上機で鬼オロシができます。

大根60本/5分

おろし

⑥千客万来
電動鬼おろし機

ページコード 商品コード 価格

1-0425-0601 1132230 ¥120,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:150W

材質:本体・SUS304、ポリエチレン

投入口カバー・ポリカーボネート

底板・ABS

付属品:ドラム(鬼おろし)

●大根を投入口に入れるだけの簡単操作。

大根1本を約5秒ですばやく鬼おろしの出来上がり。水っぽくなく、大根のうま味や栄養成分がそのまま残ります。

●ドラムの交換(細目ドラム)により人参、生姜、にんにくもおろせます。



商品動画はこちら

独自開発のおろし方式(自転転動刃)
1本丸ごとおろせるφ85投入口

大根毎分3本 おろし

⑧スーパー おろし

ページコード 商品コード 価格

1-0425-0801 4584500 ¥82,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:90W

●汁の出を最少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。)

一枚の円盤で
粗さが選べる両面おろし
円盤を標準装備!

大根毎分3本 おろし

⑦プロシェフ おろし機

ページコード 商品コード 価格

RG-200C 1-0425-0701 0768110 ¥88,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:300/360W

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2本 おろし

⑨ホーヨー オロシラーク

ページコード 商品コード 価格

MOL-40 1-0425-0901 0768500 ¥65,000

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	付属品交換部品	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) 1-0425-0504 6966600 ¥19,400	8本/分	30分	12.6kg
⑥千客万来 電動鬼おろし機	215×350×H425	φ85	ドラム 1-0425-0602 1132240 ¥40,000 ドラム(細目) 1-0425-0603 1132250 ¥40,000	60本/5分	30分	8kg
⑦プロシェフおろし機 RG-200C	257×365×H402	82×74	鬼オロシ用円盤 1-0425-0702 0768210 ¥18,000	3.8本/分(粗目)	20分	10.5kg
⑧スーパーおろし	250×270×H280	φ85	片面プレート細目 1-0425-0802 4584700 ¥6,000 片面プレート荒目 1-0425-0803 4584600 ¥6,000	5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 1-0425-0902 0768600 ¥7,500	1~2本/分	30分	5.5kg

卓上機で
極粗鬼オロシが
できます
(DX-60Z)

大根60本/5分

大根、人参、生姜を
まるごとおろせる
万能オロシ機
(DX-60X)

大根12本/5分



大根1本/15~20秒

おろし



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15本/5分

おろし



じねんじょ(高粘度)の
オロシもおまかせ

大根13本/5分

おろし



①ドリマックス 極粗鬼オロシ

ページコード	商品コード	価格
DX-60Z	1-0426-0101	6903400 ¥200,000
電源:単相100V (50/60Hz)		
定格消費電力:160/190W		

②ドリマックス 万能タイプオロシ

ページコード	商品コード	価格
DX-60X	1-0426-0201	6903300 ¥170,000
電源:単相100V (50/60Hz)		
定格消費電力:160/190W		
●大根、人参、生姜をまるごとおろせる		
●食材の寸切り不可		

③ローヤル 縦型高速おろし機

ページコード	商品コード	価格
RCX-T	1-0426-0301	1290770 ¥150,000
電源:単相100V		
定格消費電力:200W		
定格時間:15分		
●おろした食材が、横に飛び散ることがあります。		
●おろしドラムは、当社職人の手によって目立てをさせて 頂いております。		

④ドリマックス 大根オロシ

ページコード	商品コード	価格
DX-62	1-0426-0401	6903500 ¥180,000
電源:単相100V (50/60Hz)		
定格消費電力:60/70W		
●水により、食材の保冷が可能です。		

⑤ドリマックス ハイスピード・ハイパワー マルチオロシ

ページコード	商品コード	価格
DX-66	1-0426-0501	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(特A/B/C)		
●じねんじょなど高粘度のものも5分で5本処理でき ます。		

機種名	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	投入口 サイズ	付属品交換部品	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 DX-60Z	250×290×H480	φ85	—	60本/5分	30分	13kg
②ドリマックス 万能タイプオロシ DX-60X	250×290×H480	φ85	—	12本/5分	30分	13kg
③ローヤル 縦型高速おろし機 RCX-T	205×360×H448	φ94	—	1本/15~20秒	15分	13.2kg
④ドリマックス 大根オロシ DX-62	210×250×H440	φ95(2分割)	—	15本/5分	15分	11kg
⑤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	210×270×H320	φ105(変形)	オロシ盤 特A極細/細 1-0426-0502 6870310 ¥15,000 B中細/中 1-0426-0503 6870220 ¥10,000 C粗/極粗 1-0426-0504 6870230 ¥10,000	13本/5分	20分	9kg

大根以外でもおろせる
万能タイプ

大根毎分2本



⑥電動万能おろし機 スーパーノブ

ページコード	商品コード	価格
1-0426-0601	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な
素早いおろしを実現!

大根毎分1.5本



⑦電動 スーパーおろし丸

ページコード	商品コード	価格
1-0426-0701	0854900	¥49,500
電源:単相100V (50/60Hz)		
定格消費電力:120W		
●従来の強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!簡単に洗って衛生的		

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10本/5分



⑧ドリマックス トロロ・オロシ

ページコード	商品コード	価格
M-2D	1-0426-0801	0768310 ¥58,000
電源:単相100V (50/60Hz)		
定格消費電力:60/70W		
●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



⑨ハッピー トロロオロシ

ページコード	商品コード	価格
RHG-12	1-0426-0901	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		

部品図は資料集P2557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	付属品交換部品	処理能力 (大根1本約1kg)	定格 時間	本体 重量
⑥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
⑦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
⑧ドリマックス トロロ・オロシ M-2D	170×260×H300	φ100(変形)	片面特殊プレート 1-0426-0802 0768410 ¥7,000	10本/5分	15分	4kg
⑨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 1-0426-0902 0768400 ¥8,000	3本/分	5分	4.8kg



商品動画はこちら

大根10本/5分

つま切り

①ドリマックス ハイスピード
ツマカッター

ページコード	商品コード	価格
NK-100D	1-0427-0101	0770600 ¥220,000

外寸:650×250×H340
電源:単相100V (50/60Hz) 140/155W
処理能力:大根10本/5分
定格時間:30分 本体重量:15kg
付属品:平刃、くし刃1.2mm

交換部品			
平刃	1-0427-0102	0770700	¥1,200
くし刃 1.2mm	1-0427-0103	0770800	¥3,000
0.8mm	1-0427-0104	0770840	¥3,000
1.0mm	1-0427-0105	0770810	¥3,000
1.5mm	1-0427-0106	0770820	¥3,000
2.0mm	1-0427-0107	0770830	¥3,000

●全自動強制送り装置付高性能ツマカッター
大根の両端を切り、セットするだけ。



商品動画はこちら

大根6本/5分

つま切り かつらむき あみ切り

②ドリマックス マルチツマ

ページコード	商品コード	価格
DX-70	1-0427-0201	6871200 ¥85,000

外寸:380×310×H210
電源:単相100V (50/60Hz) 100/110W
処理能力:大根6本/5分
定格時間:20分 本体重量:7.6kg
付属品:平刃、くし刃1.2mm

交換部品			
平刃	1-0427-0202	0770500	¥1,500
くし刃1.2mm	1-0427-0203	0770520	¥5,000
網造りアタッチメント	1-0427-0204	6871300	¥18,000
くし刃0.8mm	1-0427-0205	0770560	¥5,000
1.5mm	1-0427-0206	0770570	¥5,000
1.0mm	1-0427-0207	0770510	¥5,000
2.0mm	1-0427-0208	0770530	¥5,000

●舟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。
●カブらむき幅は最大で11cmまでカットできます。厚さは0.7mm固定。

大根毎時100本

つま切り



③電動 つま一番 スーパーツイン

ページコード	商品コード	価格
HS-010	1-0427-0301	0769500 ¥108,000

外寸:470×160×H220
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
付属品:くし刃1.2mm、平刃(10枚入)

交換部品			
くし刃1.2mm	1-0427-0302	0769720	¥2,800
平刃(10枚入)	1-0427-0303	0768900	¥1,200
くし刃0.8mm	1-0427-0304	0769700	¥2,800
1.0mm	1-0427-0305	0769710	¥2,800
1.5mm	1-0427-0306	0769730	¥2,800
2.0mm	1-0427-0307	0769740	¥2,800
2.5mm	1-0427-0308	0769750	¥2,800
3.0mm	1-0427-0309	0769760	¥2,800

●電動式で早く楽にツマが切れます。
クシ刃の市よりツマの太さがあがられます。
※HS-112の2倍の能力です。

大根毎時50本

つま切り



④電動 つま一番

ページコード	商品コード	価格
HS-112	1-0427-0401	0769400 ¥85,000

外寸:470×160×H220
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
付属品:くし刃1.0mm、平刃(10枚入)

交換部品			
くし刃1.0mm	1-0427-0402	0769020	¥2,800
平刃(10枚入)	1-0427-0403	0768900	¥1,200
くし刃0.8mm	1-0427-0404	0769010	¥2,800
1.2mm	1-0427-0405	0769030	¥2,800
1.5mm	1-0427-0406	0769040	¥2,800
2.0mm	1-0427-0407	0769050	¥2,800
2.5mm	1-0427-0408	0769060	¥2,800
3.0mm	1-0427-0409	0769070	¥2,800

●電動式で早く楽にツマができます。

部品図は資料集P2558をご参照ください。

洗浄、刃物交換がラクなカセット式刃物台
モーター着脱式で丸洗いOK

大根毎時50本

つま切り



商品動画はこちら

⑤NEW電動 ツマカッター つまきり君

ページコード	商品コード	価格
1-0427-0501	7386500	¥85,000

外寸:180×430×H205
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
付属品:平刃(10枚入)、くし刃(1.0mm、2.5mm)

交換部品			
平刃(10枚入)	1-0427-0502	7248500	¥1,000
くし刃1.0mm	1-0427-0503	7248600	¥2,500
2.5mm	1-0427-0504	7248700	¥2,500
4.0mm	1-0427-0505	7248800	¥2,500

●刺し身のツマに限らず、サラダ作り、切干大根、なます、ボテ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

つま切り かつらむき



商品動画はこちら

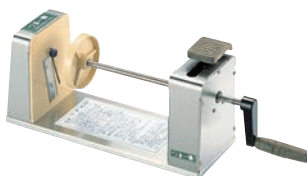
⑥ハッピー ツマ・かつら

ページコード	商品コード	価格
HNK-25	1-0427-0601	0770300 ¥85,000

外寸:320×339×H237
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
付属品:平刃、くし刃1.0mm

交換部品			
平刃	1-0427-0602	0770400	¥1,900
くし刃 1.0mm	1-0427-0603	0770410	¥6,250
1.5mm	1-0427-0604	0770420	¥6,250
2.0mm	1-0427-0605	0770430	¥6,250
3.0mm	1-0427-0606	0770440	¥6,250

つま切り



⑦ステンレス手動式 つま一番

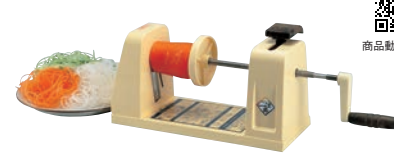
ページコード	商品コード	価格
HS-212	1-0427-0701	0769100 ¥33,000

外寸:430×120×H170 本体重量:1.6kg
付属品:くし刃1.0mm、平刃(10枚入)

交換部品			
くし刃1.0mm	1-0427-0702	0769020	¥2,800
平刃(10枚入)	1-0427-0703	0768900	¥1,200
くし刃0.8mm	1-0427-0704	0769010	¥2,800
1.2mm	1-0427-0705	0769030	¥2,800
1.5mm	1-0427-0706	0769040	¥2,800
2.0mm	1-0427-0707	0769050	¥2,800
2.5mm	1-0427-0708	0769060	¥2,800
3.0mm	1-0427-0709	0769070	¥2,800

●ネジ送り機構付です。押さずにハンドルを回すだけで楽にツマが切れます。

つま切り



商品動画はこちら

⑧PC 手動式 つま一番

ページコード	商品コード	価格
HS-313	1-0427-0801	0768800 ¥15,800

外寸:410×130×H180 本体重量:1kg
付属品:くし刃1.0mm、平刃(10枚入)

交換部品			
くし刃1.0mm	1-0427-0802	0769020	¥2,800
平刃(10枚入)	1-0427-0803	0768900	¥1,200
くし刃0.8mm	1-0427-0804	0769010	¥2,800
1.2mm	1-0427-0805	0769030	¥2,800
1.5mm	1-0427-0806	0769040	¥2,800
2.0mm	1-0427-0807	0769050	¥2,800
2.5mm	1-0427-0808	0769060	¥2,800
3.0mm	1-0427-0809	0769070	¥2,800

●HS212と同様の使用方法です。

つま切り
かつらむき
あみ切り

一台4役つま太郎
(標準装備)
かつらむき

つま切り
かつらむき



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

①つま太郎



ページコード	商品コード	価格
1-0428-0101	2721400	¥43,500

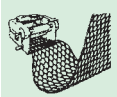
外寸:300×250×H170
重量:1.9kg
かつらむき寸法:幅120mm

付属品:兼用平刃(かつらむきブレン、ツマ切アダプター)、くし刃0.8mm付、
投げ網アダプター、おどり網アダプター

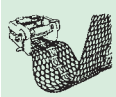
交換部品			
かつらむきブレン	兼平刃	1-0428-0102	3928800
ツマ切アダプター			
くし刃0.8mm付		1-0428-0103	3929400
投げ網アダプター		1-0428-0104	3932700
おどり網アダプター		1-0428-0105	3932800

※4種類アダプター付(替刃は別売可能です。)

投げ網



おどり網



剣・つまきり



②かつらむきピールS



ページコード	商品コード	価格
1-0428-0201	0771000	¥23,500

外寸:300×240×H165
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
付属品:平刃

交換部品 平刃 1-0428-0202 3928800 ¥1,600
(使用方法)
●大根、人参などを必要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ンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきが出来ます。
●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)

部品図は資料集P2558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

ページコード	商品コード	価格
1-0428-0301	0771400	¥9,500

付属品:くし刃0.8mm、平刃

交換部品			
くし刃0.8mm	1-0428-0302	3929400	¥5,600
平刃	1-0428-0303	3928800	¥1,600



④ブレンテーブル (つま切用)

ページコード	商品コード	価格
1-0428-0401	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。

つま切り
かつらむき



商品動画はこちら

⑤新つまさん



ページコード	商品コード	価格
1-0428-0501	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)
付属品:くし刃0.8mm、平刃

交換部品			
くし刃0.8mm	1-0428-0502	3932200	¥4,500
平刃	1-0428-0503	3932100	¥1,600

●かつらむき、ツマ切がワンタッチで切替できます。

使いやすい送り装置付!!

つま切り



最大取付幅180mmの幅広かつらむき器

かつらむき



商品動画はこちら

⑥かつらむき ベジキュー



ページコード	商品コード	価格
1-0428-0601	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、底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

つま切り

⑦NEW ツマカッター 手動つまきり君

ページコード	商品コード	価格
1-0428-0701	7248400	¥15,800

外寸:370×135×H210 重量:1.3kg
付属品:平刃(10枚入)、くし刃(1.0mm、2.5mm)

交換部品			
平刃(10枚入)	1-0428-0702	7248500	¥1,000
くし刃1.0mm	1-0428-0703	7248600	¥2,500
2.5mm	1-0428-0704	7248700	¥2,500
4mm	1-0428-0705	7248800	¥2,500

●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。



⑧回転つまきり君



ページコード	商品コード	価格
1-0428-0801	8783000	¥6,950

外寸:273×116×H160 重量:0.8kg
付属品:平刃、くし刃(1mm、2.5mm、4mm)

交換部品			
平刃	1-0428-0802	8783010	¥1,000
くし刃1mm	1-0428-0803	8783020	¥2,200
2.5mm	1-0428-0804	8783030	¥2,200
4mm	1-0428-0805	8783040	¥2,200

※出荷時はクシ刃1mmが、本体にセットされています。
●後自開き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。

つま切り



つま切り

⑨菜麺器



ページコード	商品コード	価格
1-0428-0901	0773000	¥8,000

外寸:270×116×H165 重量:0.56kg
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)

交換部品			
平刃	1-0428-0902	0773100	¥620
くし刃・細目	1-0428-0903	0773200	¥620
中目	1-0428-0904	0773300	¥420
荒目	1-0428-0905	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、簡単につま切りができます。

つま切り

⑩コックヘルプ



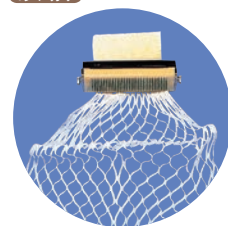
ページコード	商品コード	価格
1-0428-1001	0773500	¥4,200

外寸:135×95×H200 重量:0.31kg
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)

交換部品			
平刃	1-0428-1002	0773600	¥480
くし刃・細目	1-0428-1003	0773200	¥620
中目	1-0428-1004	0773300	¥420
荒目	1-0428-1005	0773400	¥380

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

あみ切り



⑪大漁網切器



ページコード	商品コード	価格
1-0428-1101	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て通すだけできれいな網切ができます。



商品動画はこちら



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

高性能 !! みじん切り専用機

みじん切り 毎分10kg

みじん切り



① ロイヤル 高速フードカッター

ページコード	商品コード	価格
RV-II	1-0429-0101 6967300	¥395,000

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。

みじん切り 毎分2kg

みじん切り



② プロシェフ パーチカル フードカッター

ページコード	商品コード	価格
CV-150B	1-0429-0201 0777200	¥65,000

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

ページコード	商品コード	価格
CV-220A	1-0429-0301 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

みじん切り 毎分3kg

みじん切り



④ ドリマックス パーチカルミジン

ページコード	商品コード	価格
DX-40	1-0429-0401 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)
●投げ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。静音性・耐久性に優れ、コンパクト設計

みじん切り 毎分3kg

みじん切り



⑤ ハッピー ミジン フードカッター

ページコード	商品コード	価格
HMC-65	1-0429-0501 0777600	¥68,000

電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:180W
付属品交換部品

刃組(S刃3枚組)
1-0429-0502 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ロイヤル 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	200×260×H410	調節板 3穴・5穴	3枚刃	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

みじん切り



⑥ ロイヤル フードカッター

ページコード	商品コード	価格
RJ	1-0429-0601 6966100	¥362,000

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
付属品交換部品

替刃(2枚1組)
1-0429-0602 6966200 ¥19,400

●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

みじん切り



⑦ ドリマックス マルチミジン

ページコード	商品コード	価格
DX-90	1-0429-0701 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、水っぽくなりにくいです。

ぎょうざ・しゅうまい・コロッケの
野菜切りに最適 !!

みじん切り



⑧ 電動餃子具カッター

ページコード	商品コード	価格
GGC-4	1-0429-0801 4003521	¥55,000

φ152×全長363
定格電圧:100V (50/60Hz)
定格消費電力:120W
コードの長さ:1.7m 定格時間:30分
付属品交換部品

替刃(2枚1組)
1-0429-0802 4003540 ¥9,200

●適当に切った野菜をボールなどに入れ、みじん切りができます。
※4枚刃仕様

機種名	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	直径 (mm)	血容量 (ℓ)	処理能力 (/回)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
⑥ロイヤル 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	15

餃子のタネ作りに



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

みじん切り



①ローヤル 高速 フードカッター

※

ページコード	商品コード	価格
SRV	1-0430-0101 8709100	¥165,000
電源:単相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、コロケ等の 玉ねぎのミジン切りに		

みじん切り



②ホーヨー フードカッター

※

ページコード	商品コード	価格
FCM-2	1-0430-0201 0778000	¥70,000
電源:単相100V (50/60Hz) 消費電力:160W		
●粗さ1回切りで餃子用の細さに 交換部品		
替刃	1-0430-0202 0778200	¥7,200



みじん切り

③電動ミジンガー

ページコード	商品コード	価格
	1-0430-0301 0848200	¥62,000
電源:単相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



④ダイナキューブ フードスライサー (手動式)

フランス

※

ページコード	商品コード	価格
	1-0430-0401 8768900	¥30,000
φ490(足を含む)×H260 投入口63×114		
●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。		



スライス



千切り



⑤ダイナキューブ用 スライス円盤

フランス

※

ページコード	商品コード	価格
2	1-0430-0501 8769000	¥6,500
3	1-0430-0502 8769100	¥6,500
5	1-0430-0503 8769200	¥6,500



⑥ダイナキューブ用 千切り円盤

フランス

※

ページコード	商品コード	価格
2	1-0430-0601 8769300	¥6,500
3	1-0430-0602 8769400	¥6,500
4	1-0430-0603 8769500	¥6,500

丸い食材も一回で簡単に分割カット



⑦スタンド式トマト クシ切りカッター

直

ページコード	商品コード	価格
MSKUS-6(6分割用)	1-0430-0701 6742000	¥148,000
MSKUS-8(8分割用)	1-0430-0702 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 柔らかなめ果実のクシ切りに!		



商品動画はこちら



⑧クシ切りカッター

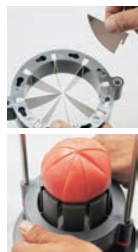
直

ページコード	商品コード	価格
KUSN-6(6分割用)	1-0430-0801 6741800	¥95,000
KUSN-8(8分割用)	1-0430-0802 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・レモンなど柔らかなめ果実のクシ切りに!		



商品動画はこちら

トマトや玉ねぎのクシ切りに



商品動画はこちら



⑨トマトウェッジャー

ページコード	商品コード	価格
TM8	1-0430-0901 1189400	¥14,800
φ168×H245 投入口径:φ85 分割数:8 重量:680g		
材質:ポリカーボネート、ステンレス		
交換部品		
替刃	1-0430-0902 1189410	¥5,800

いちごやレモンのクシ切りに



⑩いちごウェッジャー

ページコード	商品コード	価格
SS12	1-0430-1001 1189420	¥12,800
φ138×H182 投入口径:φ65 分割数:12 重量:462g		
交換部品		
替刃	1-0430-1002 1189430	¥5,800



⑪ウェッジターマー

アメリカ

セット	価格	交換用部品:替刃	価格
4切用	1-0430-1101 0765600	1-0430-1102 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。			

ヒラノ マルチプレスカッター

惣菜工場・カット野菜工場・
カットフルーツ工場・給食センターなどの現場で大活躍!!
本体と刃物部の組み合わせで
多彩なカットがラクにできる多目的カッターです。



商品動画はこちら

材質:ステンレス

●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。

●スライサーではできない「かぼちゃ4分割・大根スティックカット・キャベツ角切り・きゅうり乱切り」などのカット作業に最適なカッターです。

りんご、玉ねぎなど
小さな食材に

キャベツ、かぼちゃなど
大きめの食材に

大根まるごと、白菜等
高さのある食材に



ヒラノ マルチプレスカッター



	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
①MPM 標準タイプ	1-0431-0101	310×670×H 710	7.5kg	1127400	¥148,000
②MPL ワイドタイプ	1-0431-0201	375×670×H 710	9.8kg	1127410	¥178,000
③MPLL ワイドロングタイプ	1-0431-0301	375×670×H1,010	11.3kg	1127420	¥238,000

※本体には刃物部は付属していません。別途、下記の刃物部からお選びください。
※写真の作業台は別売りです。

⑥ワイド用ホルダー 1-0432-0601 1127450 ¥30,000 73
重量:1.1kg

作業台の中にコンテナ、台車を置くと
格段に作業効率がアップします。



ヒラノ マルチプレスカッター用作業台



	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
④MPM・MPL兼用	1-0431-0401	520×640×H665	20kg	1127430	¥120,000
⑤MPLL用	1-0431-0501	540×850×H640	23kg	1127440	¥150,000

作業台有効内寸:④420×600×H620
⑤440×810×H595

〈刃物部〉



マルチプレスカッター 標準タイプ MPM用刃物部				マルチプレスカッター ワイドタイプ MPL用刃物部		マルチプレスカッター ワイドロングタイプ MPLL用刃物部	
※⑥の 1-0431-0601 1127450 ワイド用ホルダー を使用すればワイドタイプでの使用が可能です。							
刃のサイズ:φ110	刃のサイズ:φ110	刃のサイズ:φ110	刃のサイズ:85×85	刃のサイズ:250×250	刃のサイズ:250×100	刃のサイズ:φ270	刃のサイズ:φ270
⑦分割・芯抜き C2	⑧クシ切り (固い食材向け) B2	⑨クシ切り (柔らかい食材向け) D2N	⑩スティック H1	⑪角切り A2L	⑫乱切り A3L	⑬分割 (カボチャ・キャベツ用) A4LK	⑭分割・芯抜き (カボチャ・キャベツ用) A4LK-O
6分割 1-0431-0701 1127460	6分割 1-0431-0801 1127470	6分割 1-0431-0901 1127480	10×10mm 1-0431-1001 1127490	30×30mm 1-0431-1101 1127700	1-0431-1201 1127710	4分割 1-0431-1301 1127720	4分割 1-0431-1401 1127730
8分割 1-0431-0702 1197100	8分割 1-0431-0802 1197110	8分割 1-0431-0902 1197120	12×12mm 1-0431-1002 1197130	40×40mm 1-0431-1102 1197150		6分割 1-0431-1302 1197170	6分割 1-0431-1402 1197190
			15×15mm 1-0431-1003 1197140	50×50mm 1-0431-1103 1197160		8分割 1-0431-1303 1197180	8分割 1-0431-1403 1199200
¥65,000	¥65,000	¥75,000	¥95,000	¥128,000	¥128,000	¥168,000	¥178,000

※標準刃物部は、この他にも50種類以上ございますので、詳しくはお問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ系)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

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!



商品動画はこちら

①人参用 たて割 カッター ㉙

	ページコード	商品コード	価格
KN-4 4分割	1-0432-0101	6678600	¥65,000
KN-6 6分割	1-0432-0102	6678700	¥65,000
KN-8 8分割	1-0432-0103	6678800	¥65,000

300×300×H440 投入口:φ72 重量:4kg

交換部品:替刃

	ページコード	商品コード	価格
KN-4 4分割用	1-0432-0104	6678900	¥20,000
KN-6 6分割用	1-0432-0105	6679000	¥20,000
KN-8 8分割用	1-0432-0106	6679100	¥20,000

②ゴボウ用 たて割 カッター ㉙

	ページコード	商品コード	価格
KG-4 4分割	1-0432-0201	6679800	¥61,000
KG-6 6分割	1-0432-0202	6679900	¥61,000
KG-8 8分割	1-0432-0203	6680000	¥61,000

300×300×H440 投入口:φ50 重量:4kg

交換部品:替刃

	ページコード	商品コード	価格
KG-4 4分割用	1-0432-0204	6680100	¥18,000
KG-6 6分割用	1-0432-0205	6680200	¥18,000
KG-8 8分割用	1-0432-0206	6680300	¥18,000

曲がったきゅうりも簡単に縦分割
巻き寿司のパートナー!



商品動画はこちら

③きゅうりカッター ㉙

	ページコード	商品コード	価格
KY-6 6分割	1-0432-0301	5490400	¥39,800
KY-8 8分割	1-0432-0302	5490500	¥39,800
KY-12 12分割	1-0432-0303	7274900	¥41,800

300×300×H340 投入口径:φ72 重量:3kg

交換部品:替刃

	ページコード	商品コード	価格
6分割用	1-0432-0304	5490410	¥12,000
8分割用	1-0432-0305	5490510	¥12,000
10分割用	1-0432-0306	5490520	¥14,000
12分割用	1-0432-0307	5490530	¥14,000
16分割用	1-0432-0308	5490540	¥17,000
20分割用	1-0432-0309	5490550	¥17,000

- 投入口より、きゅうりを押し込み、下から引き抜くだけです。
- 手切りに比べ正確に分割でき、目方にバラツキがありません。
- 画期的なスプリング効果によりきゅうりの曲がり、太さに左右されず手切りに比べて正確に等分割されます。
- 刃の部分のみを簡単に取りはずせますので楽に洗えます。



④オニオンフラワーカッター

	ページコード	商品コード	価格
N55700	1-0432-0401	8422600	¥240,000

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。



⑤LT フレンチフライカッター

	ページコード	商品コード	価格
CS10	1-0432-0501	0783100	¥87,600

240×440×H340

付属品:10×10mmの刃 プッシャー

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使用できます。

交換部品:替刃

	ページコード	商品コード	価格
CF106	1-0432-0502	6×6mm 0783200	¥13,260
CF108	1-0432-0503	8×8mm 0783300	¥13,260
CF110	1-0432-0504	10×10mm 0783400	¥13,260

交換部品:プッシャー

	ページコード	商品コード	価格
CF206	1-0432-0505	6×6mm用 0783500	¥4,800
CF208	1-0432-0506	8×8mm用 0783600	¥4,800
CF210	1-0432-0507	10×10mm用 0783700	¥4,800



⑥ベジ・スプリッター ㉙

	ページコード	商品コード	価格
6分割	1-0432-0601	6408810	¥29,800
12分割	1-0432-0602	6408820	¥29,800

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



⑦スティックカッター ㉙

	ページコード	商品コード	価格
NQ.2297	1-0432-0701	5313200	¥1,300

φ102×H135

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。

芯抜付タイプ



⑧ハンディータイプ きゅうりカッター ㉙

	ページコード	外寸(内寸)	商品コード	価格
HKY-6 6分割	1-0432-0801	φ52(φ48)×H90	2932610	¥24,800
HKY-8 8分割	1-0432-0802	φ52(φ48)×H90	2932600	¥24,800

材質:ステンレス 重量:0.3kg

●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③と共通です。

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

	ページコード	商品コード	価格
① 5枚刃	1-0433-0101	2474800	¥61,000
簡易ストッパー付5枚刃	1-0433-0102	2474900	¥66,000
交換用部品：5枚刃用替刃	1-0433-0103	2475000	¥15,000
② 6枚刃	1-0433-0201	2475100	¥61,000
簡易ストッパー付6枚刃	1-0433-0202	2475200	¥66,000
交換用部品：6枚刃用替刃	1-0433-0203	2475300	¥15,000

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



手作業にくらべカット寸法や品質のバラツキをなくし、格段にスピードアップします！



③定尺カッター TCL

カット寸法	カット刃数	ページコード	商品コード	価格
3cm	9枚	1-0433-0301	5490600	¥135,000
4cm	7枚	1-0433-0302	5490700	¥125,000
5cm	5枚	1-0433-0303	5490800	¥120,000
6cm	5枚	1-0433-0304	5490900	¥120,000
7cm	4枚	1-0433-0305	5491000	¥115,000
8cm	4枚	1-0433-0306	5491100	¥115,000

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。

従来の機械式スライサーでは切りにくい
ななめ切り及び厚手のスライスに
適しています。



④スライスカッター

ページコード	商品コード	価格
SK-1 1-0433-0401	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

サツマイモ、ハス、人参、大根、
クッキー生地等の定寸の厚切りに
最適です。



⑤スライスカッター

ページコード	商品コード	価格
SK-4N 1-0433-0501	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

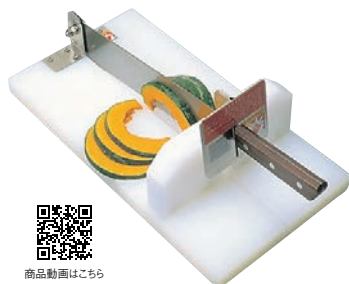
サツマイモ・人参・大根・かぼちゃなどの
厚切りスライスに最適です！
ガイドにより厚さが一定してカット出来ます。



⑥スライスカッター

ページコード	商品コード	価格
SK-4NS 1-0433-0601	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。



かぼちゃ等のスライスを
重視したタイプです。

⑦かぼちゃカッター
薄刃タイプ

ページコード	商品コード	価格
KC-5S 1-0433-0701	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



固いかぼちゃもテコ式で
スムーズにカット！

⑧かぼちゃカッター

ページコード	商品コード	価格
KC-5 1-0433-0801	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。

⑩万能プロカッター
背金なし

ページコード	商品コード	価格
A-5665 1-0433-1001	0937300	¥22,500

140×650×H130 背厚:2.5mm 刃渡:360
重量:3.25kg カット可能幅:300mm
本体:木製ステンレス鋼刃物使用
※農園芸用(かぼちゃ、ワラチ、野菜の根切、花の茎切など)
漁業用(魚の頭落とし、昆布切など)
餅餅切、のしもち切などに使用できます。



⑨万能カッター ミニ

ページコード	商品コード	価格
A-0803 1-0433-0901	0937400	¥16,000

240×450×H110 背厚:2mm 刃渡:265
重量:2.9kg カット可能幅:230mm
本体:木製ステンレス鋼刃物使用
※餅・野菜(かぼちゃ等)・魚・昆布等の押し切り機です。





① かまぼこカッター

ページコード	商品コード	価格
TC-K7	1-0434-0101	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。



商品動画はこちら



② 玉子カッター

ページコード	商品コード	価格
TC-T7	1-0434-0201	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。

コンブまで切れる



商品動画はこちら

③ 電動マルチロータリーカッター MRC-55RE

ページコード	商品コード	価格
1.8mm巾カット	1-0434-0301	0774700 ¥318,000
2.5mm巾カット	1-0434-0302	0774800 ¥298,000
3.5mm巾カット	1-0434-0303	0774900 ¥268,000

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:100×15mm 重量:約15kg
●ヒール・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。

イチゴのハーフカットが 一度に10個できます。



④ イチゴ2等分カッター

ページコード	商品コード	価格
TC-S2	1-0434-0401	5490620 ¥125,000

300×310×H110
重量:1.9kg
材質:ステンレス
●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。

⑤ キウイフルーツカッター

ページコード	商品コード	価格
TC-KI7	1-0434-0501	5490630 ¥105,000

220×290×H160
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。

豆腐のさいの目も簡単カット



商品動画はこちら

⑥ 豆腐さいの目カッター TF-1

ページコード	商品コード	価格
10mm角用 910分割	1-0434-0601	6680500 ¥88,000
15mm角用 192分割	1-0434-0602	6680600 ¥88,000
20mm角用 90分割	1-0434-0603	6680700 ¥88,000

200×170×H270
重量:2.6kg
最大取寸法:100×70×H130
●ゼリー、杏仁豆腐等も使用可能です。
●わずかに2工程で簡単かつ正確にさいの目ができます。

1人前約3秒でカット!



⑦ 豆腐カッター

ページコード	商品コード	価格
TFC1	1-0434-0701	1140510 ¥600

117×153×H68
重量:154g
材質:AS樹脂
●容器の上から豆腐を入れてスライドさせるだけで簡単にさいの目切りにできます。



商品動画はこちら

⑧ イカソーメンカッター

ページコード	カット幅	商品コード	価格
HS-550H3.5	1-0434-0801	3.5 260×290×H250	6680400 ¥148,000
HS-550H2.5	1-0434-0802	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
●投入口よりイカを入れながらハンドルを回すだけです。
●刃物部のみ取り外せ簡単に洗えます。

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、 ウィンナーのかざり切りに!



⑨ いかにも

ページコード	商品コード	価格
HS-5001	1-0434-0901	160×66×H25 0716000 ¥5,800
HS-5002V	1-0434-0902	160×66×H25 5728800 ¥9,500
HS-5003	1-0434-0903	250×190×H25 5728900 ¥15,000

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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



洋菓子店・青果店・
フルーツパーラーなど
毎日の商品作りで活躍します！

①パインスライスカッター



ページコード	商品コード	価格
TC-P15 1-0435-0101	15mm幅 8枚刃	5490680 ¥175,000
TC-P20 1-0435-0102	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。



1回でパインの両端を
平行にカットできます。



商品動画はこちら

②両切カッター



ページコード	商品コード	価格
TC-2 1-0435-0201	5491300	¥50,000

390×200×H210 重量:4.5kg
●大量のパインホール抜き、スティック作りの手助けに
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)



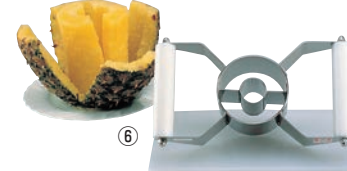
芯と外皮を同時にカット



商品動画はこちら

芯と外皮を別々に2回でカット

芯と外皮を同時にカットし、1/2のたて割に



③パインボトル



ページコード	商品コード	価格
M 1-0435-0301	0775900	¥27,000

内径:φ85
●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。
※6ヶ玉のパイナップル・メロン・スイカのボトル抜き用

パインピーラー



	M	価格	L	価格	LL	価格
④PW ワンタッチタイプ	1-0435-0401 0776100	¥55,000	1-0435-0402 0776200	¥65,000	1-0435-0403 0776300	¥65,000
⑤PS セパレートタイプ	1-0435-0501 0776400	¥25,000	1-0435-0502 0776500	¥28,000	—	—
⑥PC センターカットタイプ	1-0435-0601 5491600	¥32,000	1-0435-0602 5491700	¥36,000	1-0435-0603 5491800	¥36,000

付属品:まな板、ブラシ

サイズ	でもが径	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



⑦パインスティックカッター



ページコード	商品コード	価格
SC-6 6分割用	1-0435-0701	5491400 ¥45,000
SC-8 8分割用	1-0435-0702	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、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。

⑧スーパーパインポート



ページコード	カット寸法	商品コード	価格
SPB-M 7玉クラス	1-0435-0801	130×95	5490640 ¥85,000
SPB-S 8・9玉クラス	1-0435-0802	115×90	5490650 ¥85,000
SPB-SS 9玉クラス	1-0435-0803	95×85	5490660 ¥85,000

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



⑨パインポート



ページコード	商品コード	価格
1-0435-0901	0776700	¥7,000

107×113
●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・
スイカ等のポート用



⑩パイナップルスライサー & ウェッジャー ステンレス



ページコード	商品コード	価格
1-0435-1001	1532241	¥3,800

φ90×225
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」「皮をむく」「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 & ウェッジャー プラスチック



ページコード	商品コード	価格
1-0435-1101	5491210	¥1,800

φ90×225
材質:本体/ABS樹脂
ウェッジャー/ABS樹脂
スプリング/POM樹脂
●「芯を抜く」「皮をむく」「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。

等分割と芯とりが同時作業で可能に
作業効率大幅アップ!



①アップルカッター (分割器)

	ページコード	商品コード	価格
AP-6 6分割用	1-0436-0101	0776900	¥26,000
AP-8 8分割用	1-0436-0102	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、パインのスティック切りができます。
※対応サイズ:φ110まで



④レモン&ライムカッター

	ページコード	商品コード	価格
CS10	1-0436-0401	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度)
●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



②アップルカッター

	ページコード	商品コード	価格
215×135×H45	62886	1-0436-0201	7389400

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



⑤リンゴ芯抜き器8切

	ページコード	商品コード	価格
No.590	1-0436-0501	0149600	¥850

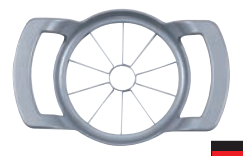
170×108×H42
材質:ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度80℃)
刃/ステンレス
●リンゴの芯を取り除くと同時に8等分にカットすることができます。
※対応サイズ:φ90まで



③ジャンボアップルカッター

	ページコード	商品コード	価格
244×148×H60	002-732	1-0436-0301	4426100

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



⑥WM ウェストマーク
フルーツスライサー

	ページコード	商品コード	価格
5110	1-0436-0601	4047700	¥3,100

10切・内径φ90



楽々正確に分割カットができます!
スーパーなどでカット販売する際に便利です!



商品動画はこちら

⑦スイカカッター
6・8分割兼用タイプ

	ページコード	商品コード	価格
WM-6・8	1-0436-0701	6679610	¥99,000

450×290×H700 刃厚:1.2mm 刃渡:360
重量:7kg ステンレス鋼刃物使用
●1台で6分割と8分割兼用出来ます。
●2色の位置決めマーカーストッパー
正確に6分割カット、8分割カットが出来ます。
●カット台のスイカホルダーが3段階の調整機構付きです。
スイカの大小にかかわらず安定したカットが出来ます。



作業の省力化・効率化

電動ピーラー

リンゴなどの
丸い形状専用1時間で
りんご約700個

商品動画はこちら

①電動ピーラー 瞬助



ページコード	商品コード	価格
KA-700H	1-0437-0101	1023970 ¥380,000

300×270×H125
材質:ステンレス、プラスチック 防水
電源:単相100V
消費電力:150W 重量:6kg 刃渡:80
処理能力:りんご約700個/時
対応サイズ:30~100mm(丸い形状)
●果物・野菜用自動皮剥き機
●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台でこなせます。
●剥いた表面の酸化やドリップを抑え、鮮度が保てます。
●本体ごと水洗いが可能です。
●卓上式で持ち運べます。

食品工場、セントラルキッチンに



- りんご、梨、柿、キウイ、グレープフルーツ、レモン、ゆず、桃、洋梨、トマト、カブ、じゃがいも、玉ねぎなど多種の皮剥きが可能です。
- 卓上式で持ち運びでき、コンパクトでせまい厨房でも使用できます。
- 軟らかい材料にも対応でき、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。

パイナップル
専用1個あたり
約12秒

商品動画はこちら

②高速電動ピーラー 大助



ページコード	商品コード	価格
KA-750	1-0437-0201	1023980 ¥980,000

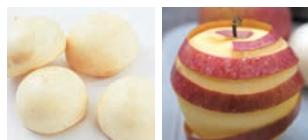
500×260×H480
材質:ステンレス、アルミニウム
防水(1部防水機能無)
電源:単相100V 単3リチウム電池3本
消費電力:240W 重量:20kg 刃渡:200
処理能力:12秒/個
対応サイズ:パイナップル100~170mm(φ60~160mm)
●パイナップル・メロン用自動皮剥き機
●パイナの歩留まり約6割実現
●ピーラーによりパイナを形状に沿って剥きます。
●本体ごと水洗いが可能です。

歩留まり約6割を実現!!
パイナップルを無駄なく剥きます。

※別売りの部品を使用すれば、メロンの皮を剥く事ができます。

- サイズが異なってもタッチパネルで調整可能
- 剥いた後の変色を抑えます。
- なめらかな表面は酸化とドリップを抑えます。
- 処理能力はベテランの手作業より速く、作業者を選びません。
- 高い歩留りと処理能力により、大幅なコストダウンが実現出来ます。

果物・野菜の皮むきに

③ドリマックス
丸果皮むき機

ページコード	商品コード	価格
F-P1	1-0437-0301	2880800 ¥500,000

350×320×H460
電源:単相100V
消費電力:40W 重量:16kg
定格時間:20分
処理能力:りんご毎時60~100kg
材質:SUS304ステンレス
用途:かぶ・りんご・梨の皮むき
※対応サイズ:φ100まで

④プロシェフ
じゃがいも用 皮ムキ機

ページコード	商品コード	価格
HP-10N	1-0437-0401	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

投入口寸法
(mm)

果物・野菜の皮むきに



①GS アップルピーラー

ページコード	商品コード	価格
10239	1-0438-0101	¥3,600
40×113×H170		
材質:本体 / SAN (アクリルの一種)		
ギア / PP、刃 / ステンレス鋼		
重量:357g		

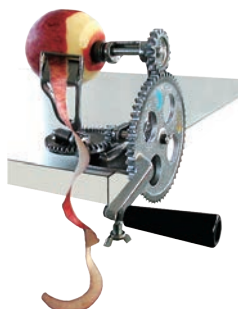


②家庭用フルーツ皮むき機 チョイむきスマート

ページコード	商品コード	価格
CP61WJ	1-0438-0201	¥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。

差して回すだけで簡単



③リンゴ皮ムキ機

ページコード	商品コード	価格
IS-310型	1-0438-0301	¥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。



④LT アップルカッター 「KALI」

ページコード	商品コード	価格
N4230	1-0438-0401	¥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です。

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・にんじん小用」をご指定ください。



⑤ベジタブルピーラー スタンド式

ページコード	商品コード	価格
EP003 きゅうり用(グリーン)	1-0438-0501	¥59,700
EP001 にんじん小用(オレンジ)	1-0438-0502	¥59,700

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



⑥ベジタブルピーラー 壁面固定式 (プッシャー付)

ページコード	商品コード	価格
EM003 きゅうり用(グリーン)	1-0438-0601	¥51,700
EM001 にんじん小用(オレンジ)	1-0438-0602	¥51,700

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

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記に示す)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

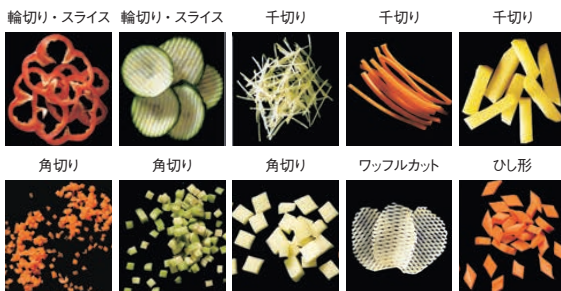
08 庖丁



① マンドリンレボリューション

ページコード	商品コード	価格
2012.01	1-0439-0101	7015060 ¥45,000

外寸:185×50×H180
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
●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、庖丁のようなシャープな切り口が特徴です。

イチゴ、プチトマトのスライスや
柑橘類の皮の千切りに

イチゴスライサー

ページコード	商品コード	価格
②HD50-4 4.0mm仕様	1-0439-0201	1189440 ¥76,000
③HD50-6 6.0mm仕様	1-0439-0301	1189450 ¥76,000

外寸:240×175×H235 重量:3.5kg
材質:ステンレス、ポリカーボネート
交換部品
HD50-4 刃物ユニット 4.0mm 1-0439-0302 1189460 ¥48,000
HD50-6 刃物ユニット 6.0mm 1-0439-0303 1189470 ¥48,000
投入口サイズ:φ40

④ トマトスライサー トマトくん

ページコード	商品コード	価格
TMS80-10	1-0439-0401	1240430 ¥15,800

外寸:165×224×H254 重量:800g
材質:本体/ポリカーボネート
本体シャフト/SUS304
刃物/SUS301H
●刃物ユニットのグリップを押し下げるだけの簡単操作
●幅約10mmのトマトの輪切りが均一です。
●扇型の刃物で刃の入りがよく、長切れます。
●替刃式で一枚ずつ差し替え可能
●本体長辺約224mmとコンパクト設計
●トマト最大径φ80mm

⑤ LT マンドリンカッター

ページコード	商品コード	価格
38枚刃	1-0439-0501	くし刃3.0・10mm切換 0765400 ¥63,000
60枚刃	1-0439-0502	くし刃2.0・4.5mm切換 0765510 ¥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
(手持ちタイプ)

ページコード	商品コード	価格
N4280	1-0439-0601	6288200 ¥45,200

外寸:402×115×H41
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 フードスライサー
ハイ・スライス

ページコード	商品コード	価格
1-0439-0701	5478100	¥24,800

外寸:380×260×H220
厚み調節:0.5~15mm
●投入口の大きさが変わります(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・はす切り交換用部品 23
でさらに便利になります。

サイズ	商品コード	価格
2×2mm	1-0439-0702 5478200	¥4,200
3×3mm	1-0439-0703 5478210	¥4,200
4×4mm	1-0439-0704 5478220	¥4,200
4×8mm	1-0439-0705 5478230	¥4,200



⑧ フードスライサー スライスママD

ページコード	商品コード	価格
1-0439-0801	0766700	¥19,000

外寸:430×170×H210 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
交換部品

平刃2枚入	商品コード	価格
くし刃ブロック	1-0439-0802 0766800	¥2,000
	1-0439-0803 0766810	¥4,000



千切オプション

ページコード	商品コード	価格
2mm用	1-0439-0902	2mm千切り刃・千切り厚みゲージ 2mm用・投入口 2mm用 0854700 ¥6,300
4mm用	1-0439-0903	4mm千切り刃・千切り厚みゲージ 4mm用・投入口 4mm用 0854800 ¥6,300

※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。



商品動画はこちら

⑨ スライサー スライス君

ページコード	商品コード	価格
1-0439-0901	0854600	¥17,800

外寸:415×170×H170
投入口:90×90
厚み調整:スライス厚0.5~10mm 千切り幅: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。



商品動画はこちら

⑩ Vスライサー

ページコード	商品コード	価格
MV-50D	1-0439-1001	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、ザーサイ、リンゴ、レモン等のスライスに最適です。
●SUS304ステンレス製で衛生的です。

ベンリナープロフェッショナルシリーズ ①～③

①～⑧材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス

部品図は資料集P2559をご参照ください。



エラストマー樹脂の滑り止めが付き安定してスライスできます。

本体下面に溝を付け、ボールやバットの縁に引っかけて使えます。

大きくなった厚さ調節ダイヤルで、板を水平に保ち、野菜を均一にスライスします。

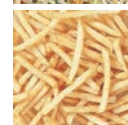
調理例



細目
お刺身のケン・ツマに



中目
きんぴらごぼうに



荒目
フライドポテトに

17
ハサミ

18
ピーラー・芽取り・野菜細工

11
調理機械
(下ごしらえ)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
計量スプーン
水マス・

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜

①ベンリナー



ページコード	商品コード	価格
No.64	1-0440-0101 0783820	¥3,200

323×92×H35 厚み調整:0.5～5mm
付属品:平刃(穴あき)、くし刃(細目1mm、中目3mm、荒目7mm)
交換部品

平刃 穴あき	1-0440-0102	0783830	¥840
くし刃細目 1mm	1-0440-0103	0784000	¥780
中目 3mm	1-0440-0104	0784100	¥580
荒目 7mm	1-0440-0105	0784200	¥500

②スーパーベンリナー



ページコード	商品コード	価格
No.95	1-0440-0201 0784601	¥5,200

365×130×H50 厚み調整:0.5～8mm
付属品:平刃、くし刃(細目1mm、中目3mm、荒目11mm)
交換部品

平刃		1-0440-0202	0784710	¥1,250
くし刃細目	1mm	1-0440-0203	0784800	¥1,000
中目	3mm	1-0440-0204	0784900	¥780
荒目	11mm	1-0440-0205	0785000	¥660

③スライス専用 ジャンボベンリナー



ページコード	商品コード	価格
No.120	1-0440-0301 0784401	¥5,200

325×160×H50 厚み調整:0.5～9mm
付属品:平刃
交換部品

平刃	1-0440-0302	0784710	¥1,250
----	-------------	---------	--------

④スーパーベンリナー スタンダード



ページコード	商品コード	価格
1-0440-0401	2500940	¥4,400

355×130×H40 厚み調整:0.5～4mm
付属品:平刃、くし刃(細目1mm、中目3mm、荒目18mm)
交換部品

平刃	1-0440-0402	0784710	¥1,250
くし刃 細目 1mm	1-0440-0403	0784800	¥1,000
中目 3mm	1-0440-0404	0784900	¥780
荒目 18mm	1-0440-0405	2500950	¥800

⑤ベンリナー グリーン



ページコード	商品コード	価格
1-0440-0501	0783800	¥2,800

315×90×H24 厚み調整:0.3～5mm
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)
交換部品

平刃	1-0440-0502	0783900	¥680
くし刃細目	1-0440-0503	0784000	¥780
中目	1-0440-0504	0784100	¥580
荒目	1-0440-0505	0784200	¥500

⑥ベンリナー アイボリー



ページコード	商品コード	価格
1-0440-0601	0783810	¥2,800

315×90×H24 厚み調整:0.3～5mm
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)
交換部品

平刃	1-0440-0602	0783900	¥680
くし刃細目	1-0440-0603	0784000	¥780
中目	1-0440-0604	0784100	¥580
荒目	1-0440-0605	0784200	¥500

⑦ベンリナー 受皿付 グリーン



ページコード	商品コード	価格
1-0440-0701	0784300	¥3,600

320×100×H70 厚み調整:0.3～5mm
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)
交換部品

平刃	1-0440-0702	0783900	¥680
くし刃細目	1-0440-0703	0784000	¥780
中目	1-0440-0704	0784100	¥580
荒目	1-0440-0705	0784200	¥500

⑧ベンリナー 受皿付 アイボリー



ページコード	商品コード	価格
1-0440-0801	0784310	¥3,600

320×100×H70 厚み調整:0.3～5mm
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)
交換部品

平刃	1-0440-0802	0783900	¥680
くし刃細目	1-0440-0803	0784000	¥780
中目	1-0440-0804	0784100	¥580
荒目	1-0440-0805	0784200	¥500

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ系)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

①かんたんスライスくん
(保護ホルダー付) 切

ページコード	商品コード	価格
1-0441-0101	5487900	¥4,500

350×145×H28
スライス幅:120mm
厚み調整:0~3.0mm
付属品:平刃、保護ホルダー
交換部品

平刃	1-0441-0102	5488100	¥1,150
保護ホルダー	1-0441-0103	5488600	¥800



商品動画はこちら

¥1,150
¥800

②せんざりスライスくん 切

ページコード	商品コード	価格
1-0441-0201	5488000	¥5,500

350×145×H28 スライス幅:120mm
厚み調整:0~3.0mm
付属品:平刃、くし刃(細目1mm、中目2.5mm、荒目8mm)、
保護ホルダー

交換部品			
平刃	1-0441-0202	5488100	¥1,150
くし刃細目(1mm)	1-0441-0203	5488200	¥1,900
くし刃中目(2.5mm)	1-0441-0204	5488300	¥1,700
くし刃荒目(8mm)	1-0441-0205	5488400	¥1,500
保護ホルダー	1-0441-0206	5488600	¥800
<別売>			
くし刃 16mm	1-0441-0207	5488500	¥1,900

¥1,150
¥1,900
¥1,700
¥1,500
¥800

③ベジタリアンスライサー

ページコード	商品コード	価格
VS-101	1-0441-0301	3431900 ¥2,500

325×107×H28
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス
厚み調整:0.5~2.0mm
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)
交換部品

平刃	1-0441-0302	3431910	¥520
くし刃細目	1-0441-0303	3431940	¥630
中目	1-0441-0304	3431930	¥520
荒目	1-0441-0305	3431920	¥450

④スーパーベジタリアン
スライサー

ページコード	商品コード	価格
VS-901	1-0441-0401	2963900 ¥3,000

325×128×H30
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス
厚み調整:0.5~2.0mm
付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)
交換部品

平刃	1-0441-0402	2963910	¥600
くし刃細目	1-0441-0403	2963940	¥730
中目	1-0441-0404	2963930	¥600
荒目	1-0441-0405	2963920	¥500

●調理台が76mmのワイドタイプ



⑤セラミックスライサー

ページコード	商品コード	価格
CSN-182WHP	1-0441-0501	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



⑥せん切りスライサー

ページコード	商品コード	価格
CSN-182SWH	1-0441-0601	1782810 ¥1,800

277×92×H24
材質:本体/ABS樹脂 刃/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

⑦セラミックスライサー
薄切り

ページコード	商品コード	価格
CSN-152WHP	1-0441-0701	1782720 ¥1,500

277×92×H24
材質:本体/ABS樹脂 刃/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厚み1.3mm
●指先を守るプロテクター付

⑧おろしプレート

ページコード	商品コード	価格
CSN-060 WH	1-0441-0801	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

⑩スーパー
フードスライサー

ページコード	商品コード	価格
SFS-102	1-0441-1001	4910800 ¥1,800

390×130×H28 スライス幅:95mm
厚み調整:0.5~3.0mm

⑪ワイド
フレッシュスライサー

ページコード	商品コード	価格
FSW-01	1-0441-1101	8362600 ¥1,500

381×146×H18 スライス幅:120mm

⑫V型スライサー
(ホルダー付)

ページコード	商品コード	価格
VSV-01	1-0441-1201	4231100 ¥800

270×98×H40 スライス幅:75mm厚み1mm

⑬V型千切り器
(ホルダー付)

ページコード	商品コード	価格
VSV-02	1-0441-1301	4231110 ¥850

270×98×H40
●幅3mmの千切りができます。

⑭スライサー
ワイドウッディ

ページコード	商品コード	価格
1-0441-1401	0763600	¥5,200

390×150×H35
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

ページコード	商品コード	価格
NNS-01	1-0441-1501	1085400 ¥700

175×60×H52
●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)

ページコード	商品コード	価格
AMS-610	1-0441-1601	7335400 ¥480

175×53×H11
●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

ページコード	商品コード	価格
1-0441-1701	8362500	¥1,200

145×90×H17



①ベルナーVスライサー Bセット

ページコード	商品コード	価格
I-0442-0101	8264510	¥6,800

360×125×H85

セット内容:本体

ブレードガード(裏面は3.5mmスライス部品機能付)

安全ホルダー

薄切り厚切り部品(薄切り2mm、厚切り5mm)

1.6mm千切り部品、3.5mm千切り部品、ブレードケース

②Vスライサー 本体 白
(ブレードガード付)

ページコード	商品コード	価格
I-0442-0201	8264431	¥2,800



⑤ベジタブルスライサー
野菜工房2

ページコード	商品コード	価格
VSY-01	I-0442-0501	8361510

85×85×H237 重量:415g

材質:ステンレス鋼

AS樹脂(耐熱温度80度)

ポリプロピレン(耐熱温度110度)

ABS樹脂(耐熱温度80度)

付属品:スライス、千切り、つま切り、おろし、

収納ケース(容器兼用)、ホルダー

●すべり止めゴム付ですべらずラク調理



⑧コンパクト調理器セット

ページコード	商品コード	価格
CS-400-FP	I-0442-0801	1245290

172×97×H80

重量:352g

材質:刃/ファインセラミックス

本体、プロテクター/ABS樹脂

櫛刃/ポリアセタール 容器/AS樹脂

底/熱可塑性エラストマー

耐熱温度:70℃

●3つの機能(うす切り・せん切り・おろし)をひとつにセット

●大型ラバーすべり止め付

●プロテクター付

③セラミックコンパクト
調理器セット ベージュ

ページコード	商品コード	価格
CS-350	I-0442-0301	6378600

173×98×H76

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



⑥KHS スライサー&千切り器
(3段階厚さ調節式)

ページコード	商品コード	価格
DH-7078	I-0442-0601	1081790

330×130×H60

材質:本体/ABS樹脂、

柄部表面/熱可塑性エラストマー、

可変プレート/ABS樹脂、

指ガード/ポリプロピレン、

刃部/ステンレス刃物鋼

●1台でスライスと千切りができ、指ガード付なので無駄なく調理ができます。それぞれ3段階(約1.5・3・4.5mm)の厚さ調整ができます。



ちよこっとミニ3点セット

ページコード	商品コード	価格
⑨イエロー 3226	I-0442-0901	6547400
⑩ブルー 3227	I-0442-1001	6547500

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。



④フリフリ調理器

ページコード	商品コード	価格
HS-490	I-0442-0401	8021100

230×150×120

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。



⑦コンパクト調理器セット

ページコード	商品コード	価格
DH-7357	I-0442-0701	1083800

200×82×H72

材質:ABS樹脂、ステンレススチール、

ステンレス刃物鋼、ポリプロピレン、

スチロール樹脂、シリコンゴム

●千切り・スライサー・両面おろし器・受け皿・指ガード付き

で、1台4役の調理器セット

●おろし器は両面おろしで表面はシャキシャキ、裏面はふわふわの食感に仕上がります。



ちよこっとミニシリーズ

ページコード	商品コード	価格
⑪ミニおろし 3220	I-0442-1101	1623700
⑫ミニ千切り 3221	I-0442-1201	1623800
⑬ミニスライサー 3222	I-0442-1301	1623900

120×64×H14

材質:本体/ABS 金属部/ステンレス鋼板

千切り幅:2.5mm スライス幅:39mm

●卓上でお料理に直接かけたり、少量の薬味などに最適です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しるす)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



① アジャスタブル
スライサー L
(ハンドガード付) 91

ページコード	商品コード	価格
95028	1-0443-0101 5073640	¥8,900

405×123×H40
厚み調整:0.5~3mm



② アジャスタブル
スライサー用
ハンドガード 91

ページコード	商品コード	価格
95035	1-0443-0201 5073660	¥1,500

118×78×H23
●手を安全にガードして食材をスライスできます。



③ アジャスタブル
V-スライサー 91

ページコード	商品コード	価格
95095	1-0443-0301 0609100	¥7,500

435×130×H38 厚み調整:0.5~5mm
材質:フレーム/18-10ステンレス
刃/ステンレス鋼
グリップ/ポリプロピレン
●V字の刃で、ストレート形状の刃よりも楽に野菜や果物をスライスすることができ、ステンレス製のスライサーです。
●厚みを0.5mmから5mmまで、5段階調節することができます。



④ マイクロブレイン
アジャスタブルスライサー アメリカ

ページコード	商品コード	価格
34040	1-0443-0401 3593000	¥4,000

328×108×H30 刃幅:80
材質:刃部・ジュリエンス刃/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。付属のジュリエンス刃を取り付けると3種の厚みの千切りができます。
●安全ホルダー付



⑤ チタンスライサー 抗菌

ページコード	商品コード	価格
CC-9909	1-0443-0501 3699700	¥1,700

250×90×H12
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



⑥ 抗菌セラミック
スライサー 抗菌

ページコード	商品コード	価格
C-9905	1-0443-0601 3699900	¥1,700

250×90×H12
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



⑦ 味わい食房 ステンスライス

ページコード	商品コード	価格
ASS-604	1-0443-0701 3115800	¥850

255×90×H13
材質:ABS樹脂、ステンレス鋼



⑧ 味わい食房 ステン千切り ツマ切り

ページコード	商品コード	価格
AST-605	1-0443-0801 3115900	¥850

255×90×H13
材質:ABS樹脂、ステンレス鋼



大根やごぼう、にんじんの千切りに



大根やきゅうりに刺身のつまに



⑨ きゅうりウェーブスライサー

ページコード	商品コード	価格
CH-2062	1-0443-0901 1013560	¥1,000

41×215×H13
材質:スチロール樹脂、ステンレススチール
耐熱温度:-30~70℃
●サラゲによく使うきゅうりを簡単に飾り付けできるスライサーです。
●楽しい食感のウェーブカットがらくらくスライスできます。



ウェーブ



ワッフル



千切り



⑩ フルベジ
なみじゃがナイフ

ページコード	商品コード	価格
FV-616	1-0443-1001 3179300	¥900

105×98×H20
材質:刃部/18-8ステンレス
ハンドル/ABS樹脂
●断面をなみなみにカットできます!



⑪ WM ポテトスライサー ドイツ

ページコード	商品コード	価格
6080	1-0443-1101 8024900	¥3,300

全長:258
材質:アルミダイキャスト



①プログレード
快速千切り器

ページコード	商品コード	価格
PG-618	1-0444-0101	1312950
295×95×H25		¥1,500
材質:本体 / ABS樹脂		
刃 / 18-8ステンレス		
●千切り幅:約2mm		
●抵抗が少ない極薄の両刃		



②プログレード
快速細千切り器

ページコード	商品コード	価格
PG-619	1-0444-0201	1312960
295×95×H25		¥1,500
材質:本体 / ABS樹脂		
刃 / 18-8ステンレス		



③プログレード
快速おろし器

ページコード	商品コード	価格
PG-620	1-0444-0301	1312970
295×95×H25		¥1,300
材質:本体 / ポリプロピレン		
刃 / 18-8ステンレス		
●力がある大根おろしが素早くできます。		



④プログレード
ワッフルスライサー

ページコード	商品コード	価格
PG-617	1-0444-0401	1312930
295×95×H25		¥1,400
材質:本体 / ABS樹脂		
刃 / 18-8ステンレス		
●手軽にワッフルスライスができます。		



⑤プログレード
たんざくカッター

ページコード	商品コード	価格
PG-616	1-0444-0501	1312940
295×95×H25		¥1,100
材質:本体 / ABS樹脂		
刃 / 18-8ステンレス		



⑥プログレード
野菜ホルダー (回転式)

ページコード	商品コード	価格
PG-615	1-0444-0601	1312920
105×120×H50		¥1,000
材質:樹脂部 / ポリプロピレン		
ヒン / 18-8ステンレス		
●野菜をしっかり固定してスライスできます。		



⑦ののじ サラダおろし

ページコード	商品コード	価格
LDS-01	1-0444-0701	4542900
108×293		¥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:トレー / PCTG樹脂		
●裏表で「粗め」「細かめ」の2WAYブレード		
●滑り防止のストッパーヘッド仕様		
●簡単に着脱できるトレーも付いて、こぼさず安心です。		



⑧フルベジ
たんざくカッター

ページコード	商品コード	価格
FV-615	1-0444-0801	3179200
283×90×H15		¥1,200
材質:金属部 / 18-8ステンレス		
本体 / ABS樹脂		
●均一な厚さの短冊切りができます!		



⑨フルベジ
太千切り器しりしり

ページコード	商品コード	価格
FSF-01	1-0444-0901	3178800
268×90×H14		¥1,000
材質:金属部 / 18-8ステンレス		
樹脂部 / ポリプロピレン		
●太千切り(しりしり)がらくらく作れます。		



⑩18-0 野菜調理器
大根つき

ページコード	商品コード	価格
PG-1001	3534000	¥380
90×235×H13		
●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。		



⑪ジュジュ
ケンツマ突 調理器

ページコード	商品コード	価格
JJJ-1101	5693600	¥1,100
270×85×H10(2mm幅)		



⑫ジュジュ
タンザク突 調理器

ページコード	商品コード	価格
JJJ-1201	5693700	¥1,100
270×85×H10(13mm幅)		



⑬ジュジュ
蜂の巣 調理器

ページコード	商品コード	価格
JJJ-1301	5693500	¥1,300
270×85×H10		



キリボシ突

ページコード	商品コード	価格
(14)R5	1-0444-1401	450×110×H13
	3550200	¥3,640
(15)2R	1-0444-1501	600×110×H13
	3550300	¥3,740



⑬木製
キャベツスライサー

ページコード	商品コード	価格
1-0444-1601	0763200	¥2,900
383×120×H30		
スライス:幅85×厚み1mm		



⑭羽子板切干突き

ページコード	商品コード	価格
1-0444-1701	5693710	¥3,000
350×115×H22		



⑮木製 両用調理器

ページコード	商品コード	価格
1-0444-1801	0785100	¥620
268×82×H15		
●つま切りとせん切りができます。		

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記に示す)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



商品動画はこちら

① オクン
テーブルトップ
ベジヌードルカッター

ページコード	商品コード	価格
1-0445-0101	4223100	¥5,500

外寸:180×315×H205

重量:1,078g

付属品:3mm刃 (スパゲティ)

6mm刃 (フェットチーネ)

ストレート刃 (スライス)

- 野菜や果物を簡単にスパゲティやフェットチーネ状にカットできます。
- 使用中しっかり安定する吸盤付
- ブレードケースとベースは食器洗浄機・乾燥機使用不可



商品動画はこちら

② オクン ベジヌードルカッター

ページコード	商品コード	価格
1-0445-0201	4223200	¥2,400

75×75×H90 重量:121g

材質:ABS樹脂

●野菜をぐるぐるヌードル状にカットしヘルシーなメニューづくりに。

●食器洗い乾燥機使用可

グリーン ブラック

③ マイクロブレイン スパイラルカッター

ページコード	商品コード	価格
MP-311 グリーン	1-0445-0301	3294400 ¥2,400
MP-310 ブラック	1-0445-0302	3294500 ¥2,400

76×130×H60 (穴サイズ:大φ62小φ38)

材質:ブレード/ステンレススチール 本体/ABS樹脂、ポリウレタン

●大、小の大きさの異なる刃で細かい野菜と太い野菜をパスタ状にカットします。

④ 18-8
カベツリーニピーラー

ページコード	商品コード	価格
No.3950	1-0445-0401	1113410 ¥1,600

54×120×H14

材質:本体/18-8ステンレス、

刃/ステンレス焼入れ鋼

付属品:レシピ

●ソースもスープもしっかり絡む、極細麺の野菜麺に仕上がります。

⑤ 18-8
スパゲティニピーラー

ページコード	商品コード	価格
No.3951	1-0445-0501	1113420 ¥1,600

54×120×H13

材質:本体/18-8ステンレス、

刃/ステンレス焼入れ鋼

付属品:レシピ

●本物パスタに最も近い食感の野菜麺に仕上がります。

⑥ 18-8
タリオリニピーラー

ページコード	商品コード	価格
No.3952	1-0445-0601	1113430 ¥1,600

54×120×H13

材質:本体/18-8ステンレス、

刃/ステンレス焼入れ鋼

付属品:レシピ

●野菜のシャキシャキ感が愉しめる野菜麺に仕上がります。

⑦ 18-8
フィットチーニピーラー

ページコード	商品コード	価格
No.3953	1-0445-0701	1113440 ¥1,600

54×120×H14

材質:本体/18-8ステンレス、

刃/ステンレス焼入れ鋼

付属品:レシピ

●平麺状のフェットチーネは、野菜の味が強く出る野菜麺に仕上がります。



OXO



オクン



	ページコード	商品コード	価格
①チョッパー	1-0446-0101	250cc φ95×H200	2234400 ¥3,000
②チョッパーミニ	1-0446-0201	75cc φ65×H150	2234500 ¥2,500

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



⑥野菜調理器
クルッキー

ページコード	商品コード	価格
1-0446-0601	4584400	¥2,500

φ175×115

●適当な大きさに切った材料を入れて、ハン
ドルを回すだけでみじん切りができます。



⑨レズレー
チョッパーナイフ用
カッティングボード
(まな板) 丸型



ページコード	商品コード	価格
15077	1-0446-0901	5124300 ¥8,000

φ245



⑫フルベジ 小ねぎハサミ

ページコード	商品コード	価格
FV-401	1-0446-1201	3179100 ¥1,000

170×78×H11

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル・カバー/ABS樹脂
●まな板いらずで均一に切れます!



トラモンディーナ ポリウッド
ミンチングナイフ



ページコード	商品コード	価格
③レッド 21147/170	1-0446-0301	2592100 ¥6,000
④ダーク 21147/190	1-0446-0401	2592200 ¥6,000

250×H160

材質:刃部/ステンレス ハンドル/パッカーウッド



⑦ののじ UD オニオンチョッパー

ページコード	商品コード	価格
イエロー ONG-01Y	1-0446-0701	1758000 ¥900
グリーン ONG-01	1-0446-0702	1757900 ¥900

180×120×H25

材質:本体/ポリプロピレン+エラストマー樹脂 刃/ステンレス

●刃先がクシ刃になっているので食材を満たす簡単に切れます。



⑩マイクロブレイン
NEWハーブミル2IN1



ページコード	商品コード	価格
MP-301	1-0446-1001	3557410 ¥3,800

φ65×H152 重量:280g

材質:ブレード/18-8ステンレス

本体/ABS樹脂

ハンドルトップ/ポリプロピレン

●カットしたハーブがフワッと落ちるので、同じ所をカットす
ること無く、お皿や鍋に降りかかります。



⑬チンしてチップス
(スライサー付)



ページコード	商品コード	価格
RE-165	1-0446-1301	8020300 ¥1,500

152×130×H113

材質:本体/ポリメチルペンテン

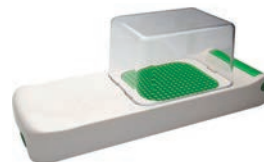
スライサー・安全具/ABS樹脂

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。



⑤アリゲーター みじん切機

ページコード	商品コード	価格
1-0446-0501	1237800	¥4,700

105×280×H105 重量:465g

材質:本体/ABS樹脂 刃部/ステンレス鋼

カッター:6×6mm幅

●皮をむいて半分にしたたまねぎをセットしたら、上からスライ
サーをグッと押すだけでみじん切りが完成

●みじん切りになったたまねぎは上の透明容器に入るのを目に
しめず、散らばりません。

●刃に触れず上のカバーを押すだけなので簡単に安全です。

●透明容器はもちろん、スライサーの上部と下部も取り外し可
能でお手入れが簡単です。

●スライサー下部には野菜の切りくずが詰まらない様に、くず受
けのシートが付属されています。

●にんにく、とうがらし、しょうがなどを安全に細かくカットできます。

RÖSLE



※カッティングボード丸型は別売りです。

⑧レズレー メツァルナー
(チョッパーナイフ)



ページコード	商品コード	価格
96190	1-0446-0801	5124100 ¥9,000

160×40×H80

●一回の動作で新鮮なハーブを最適な大きさに刻み、
ハーブ本来の香りを引出す為のツールです。



⑪LT 18-10
パセリチョッパー



ページコード	商品コード	価格
N3008X	1-0446-1101	8400000 ¥4,900

200×70×H77

重量:220g



⑭オニオンブロッサム
メーカー



ページコード	商品コード	価格
NP5143	1-0446-1401	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底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。

17
ハサミ

18
ピーラー・芽取り・
野菜細工

11
調理機械
(下ごしらえ)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
水マス・
計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜