

Check!

T型ピーラー…大根、人参などまっすぐで面積の広い食材におすすめ!

大根1本の皮剥きが約21秒  
(従来ピーラーの約1/3)



①ぴったりフィット  
ピーラー

ページコード	商品コード	価格
1-0501-0101	3427800	¥20,000

外寸:110×180×H30 刃幅:63  
●ステンレスを刃物加工したものと違い、超硬刃を食材にそってPに加工  
●切れ味抜群!切り口もシャープで鮮やか!その為食材の痛みが少ない。  
●お手入れラクチン  
●剥きにくかった箇所も首振りヘッドでらく楽!



②ワイドピーラー

ページコード	商品コード	価格
WP-01	1-0501-0201	8193200

全長:175 刃幅:80



③両刃ワイドピーラー

ページコード	商品コード	価格
TG-1312	1-0501-0301	2915700

全長:157 幅:105 刃幅:70  
材質:刃部/ステンレス鋼  
柄部/ABS樹脂  
●本体を反転させることにより厚切り、薄切り、とできます。



④18-8 ジャンボピーラー  
(9921-803)

ページコード	商品コード	価格
1-0501-0401	3792800	¥1,800

全長:220 幅:100 刃幅:75



⑤18-8 Y型ピーラー  
(9981-189)

ページコード	商品コード	価格
1-0501-0501	2798900	¥900

全長:176



⑥レズレー 18-10  
ヨコ型ピーラー

ページコード	商品コード	価格
12735	1-0501-0601	5127400

全長:170



⑦京セラ  
セラミックピーラー

ページコード	商品コード	価格
CP-NBKN	1-0501-0701	7306300

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



⑧京セラ セラミック  
斜めピーラー

ページコード	商品コード	価格
CP-NA09	1-0501-0801	6378500

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



京セラ セラミック ワイドピーラー

ページコード	商品コード	価格
⑨ブラック CWP-17BK	1-0501-0901	1102350
⑩ピンク CWP-17PK	1-0501-1001	1102360

外寸:107×172×H19  
材質:刃/ファインセラミックス、本体/ABS樹脂  
●刃の摩耗が少なく、シャープな切れ味でお使いいただけます。  
●ファインセラミック刃だから錆びにくく清潔。お手入れ簡単。



⑪グリーンピーラー

ページコード	商品コード	価格
4421-828	1-0501-1101	3795000

全長:200 幅:98 刃幅:75  
材質:18-8  
●皮ムキスライスなど万能です。



⑫オクソ  
Y型ピーラー

ページコード	商品コード	価格
1-0501-1201	2234200	¥1,000

全長:150  
材質:ハンドル/サントプレーン®ゴム  
ブレード/ステンレス



⑬18-8 NICO ピーラー

ページコード	商品コード	価格
N-31	1-0501-1301	3643610

全長:142

17 ハサミ

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (下ごしらし)

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・栓抜き



⑭18-8 夕華 ピーラー

ページコード	商品コード	価格
1-0501-1401	6278300	¥1,400

全長:170



⑮ステンレス  
共柄皮引き

ページコード	商品コード	価格
1-0501-1501	0740100	¥190

全長:160



⑯板前さん 皮むき

ページコード	商品コード	価格
1-0501-1601	0711300	¥1,060

全長:180  
●庵丁のような切れ味です。



⑰木柄 片刃 皮引き

ページコード	商品コード	価格
1-0501-1701	0711100	¥220

全長:170



⑱木柄 両用 皮引き

ページコード	商品コード	価格
1-0501-1801	0711200	¥220

全長:195 刃間隔:約2mm

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①リッター 皮ムキ

ページコード	商品コード	価格
1-0502-0101	0712300	¥600

全長:105



②リッター ステンレスピーラー

ページコード	商品コード	価格
1-0502-0201	3866400	¥700

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



③クリッパー 皮ムキ

ページコード	商品コード	価格
1-0502-0301	0712400	¥360

全長:110  
※レッド、グリーン、イエローのアソートでの出荷になります。



④味わい食房 カーブピーラー

ページコード	商品コード	価格
ACP-695	1-0502-0401	7335210

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



⑤18-8 T型ピーラー

ページコード	商品コード	価格
DH-3000	1-0502-0501	4023300

全長:137  
●50mmのワイドな刃幅。  
●きり始めがスムーズでなめらかに切れます。



⑥プログレード スピードピーラー

ページコード	商品コード	価格
PGS-04	1-0502-0601	3179400

外寸:124×68×H14  
材質:フレーム/18-8ステンレス  
刃部/ステンレス刃物鋼



⑦フローティングピーラー

ページコード	商品コード	価格
HL-76	1-0502-0701	3542000

全長:130



⑧マジックピーラー

ページコード	商品コード	価格
1-0502-0801	3316150	¥600

全長:145  
●厚みき、薄みきと使い分けできます。



⑨皮引き

ページコード	商品コード	価格
AL-251	1-0502-0901	5843210

全長:117



⑩PC 皮むき 4役さん

ページコード	商品コード	価格
1-0502-1001	6585700	¥250

全長:130



ビクトリノックス スイスピーラー

ページコード	商品コード	価格
⑪7.6073	1-0502-1101	7306800
⑫7.6073.3 黒	1-0502-1201	7307300

外寸:54×133  
●斜めに付いた刃で使いやすい形状です。



⑬ウエストマーク ピーラー 6095 (平刃)

ページコード	商品コード	価格
1-0502-1301	1017500	¥1,400

全長:129



⑭チタンピーラー

ページコード	商品コード	価格
CC-9910	1-0502-1401	7306700

140×70×17  
材質:刃部/光触媒チタン合金  
柄部/ABS樹脂  
●チタン刃は強度があり、刃先角度が鋭角なので常にシャープな切れ味を持続します。



⑮ジョセフ ジョセフ ロータリーピーラー

ページコード	商品コード	価格
ピンク	1-0502-1501	4682020

104×80×H20  
材質:本体/コポリエステル、ブレード/ステンレス  
●標準用ブレード、千切り用ブレード、ソフトスキン用ブレードの3種類がついています。  
●ダイヤルを回して簡単にブレードが選択できます。



⑯ラクラク かぼちゃピーラー

ページコード	商品コード	価格
DH2624	1-0502-1601	2494500

外寸:90×70×H60  
材質:刃/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ポリプロピレン  
●カボチャのような硬い皮もしっかりむけます。



⑰かぼちゃピーラー かぼック

ページコード	商品コード	価格
1-0502-1701	5705900	¥1,100

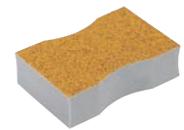
全長:185



ピーラーグローブ

ページコード	商品コード	価格
⑱右手用	1-0502-1801	7803720
⑲左手用	1-0502-1901	7803730

全長:270 中指の長さ:74  
手の平まわり:220  
材質:表面/塩化ビニール樹脂、裏面/綿  
耐熱温度:60℃



⑳野菜の皮むき

ページコード	商品コード	価格
S-712	1-0502-2001	5594310

外寸:60×25×H90  
材質:研磨材/植物性粒子(とうもろこし) 本体/ポリエチレンフォーム  
●水に濡らしてこするだけでじゃがいも・さといも・ごぼうの皮むきができます。

25 オロシ金・チース卸

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 ニンニク絞り・レモン絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

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・栓抜き

**Check!**  
I型ピーラー……じゃがいもやリンゴなど、小さくて丸みのあるものにおすすめ!  
庖丁の感覚で切れます。



**① ヴォストフ SP ピーラー** 

ページコード	商品コード	価格
4074	1-0503-0101	2740400

価格 ¥2,300  
全長:185



**② 18-8 I型ピーラー (9981-249)**

ページコード	商品コード	価格
1-0503-0201	2799000	¥900

全長:204 刃渡:50



**③ ツヴィリング ピーラー** 

ページコード	商品コード	価格
39700	1-0503-0301	5569500

価格 ¥1,300  
全長:185



**④ レズレー 18-10 タテ型ピーラー** 

ページコード	商品コード	価格
12736	1-0503-0401	5127300

価格 ¥3,500  
全長:190



**⑤ レズレー 18-10 スイブルピーラー 右利き用** 

ページコード	商品コード	価格
12732	1-0503-0501	5127100

価格 ¥3,800  
全長:195



**⑥ レズレー 18-10 スイブルピーラー 左利き用** 

ページコード	商品コード	価格
12734	1-0503-0601	5127200

価格 ¥3,800  
全長:195



**⑦ ステンレス 縦型ピーラー** 

ページコード	商品コード	価格
DH-7164	1-0503-0701	4023110

価格 ¥1,100  
全長:160  
●両刃なので左ききの方でもOK



**⑧ ウェストマーク ダブルピーラー** 

ページコード	商品コード	価格
6050	1-0503-0801	8025000

価格 ¥4,000  
全長:193 材質:アルミダイキャスト



**VICTORINOX**

**⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭**

**ビクトリノックス ユニバーサルピーラー** 

ページコード	商品コード	価格
⑨ 7.6075.1	1-0503-0901	6922100
⑩ 7.6075	1-0503-1001	6922110
⑪ 7.6075.4	1-0503-1101	6922120
⑫ 7.6075.5	1-0503-1201	6922130
⑬ 7.6075.8	1-0503-1301	6922140
⑭ 7.6075.9	1-0503-1401	6922150

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



**⑮ オクノ タテ型ピーラー** 

ページコード	商品コード	価格
1-0503-1501	1501800	¥1,000

全長:180  
材質:ハンドル/サントブレ<sup>®</sup>ゴム  
ブレード/ステンレス



**⑯ チリス トマトピーラー** 

ページコード	商品コード	価格
ZS-46501	1-0503-1601	7305810

価格 ¥2,000  
外寸:190×40  
材質:本体/ABS樹脂、刃/ステンレス  
芽取り/ステンレス  
●ギザギザの刃が滑り止めになってむきにくいトマトの皮が簡単きれいにむけます。



**⑰ PC柄 たて型ピーラー**

ページコード	商品コード	価格
1-0503-1701	7305700	¥240

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

角度を変えて削るだけで細やかな網目模様



**⑱ わっふるサラダピーラー** 

ページコード	商品コード	価格
1-0503-2101	1279800	¥1,480

価格 ¥1,480  
外寸:30×240×H35  
材質:本体/ABS樹脂 ハンドル、刃フレーム/ステンレス鋼  
切れ刃/ステンレス刃物鋼 安全ホルダー/メタクリル樹脂  
●独自開発のギザ刃で大根やニンジン、キュウリなどを細かい網目状にカットできる新発想の字型ピーラーです。  
●Xの文字を描くように角度を変えながら野菜をスライスするだけで網目模様を作れます。また、普通にスライスするとウェーブ状にカットできます。



**⑱ ピアツァ ピーリングナイフ** 

ページコード	商品コード	価格
164000	1-0503-1801	8373600

価格 ¥5,600  
全長:213 刃渡:105  
●押えを動かして皮むきの厚さ調節ができます。アスパラガスの筋引に最適です。



**⑳ アスパラピーラー**

ページコード	商品コード	価格
50186-1802	1-0503-2001	3794900

価格 ¥1,800  
外寸:178×65  
材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度約80℃)  
刃部/ステンレス刃物鋼  
●アスパラの皮がスピーディーに。  
●刃に直接手が触れない安全設計で、アスパラ以外の野菜の皮むきにも適しています。

**㉑ ヴォストフ SP アスパラガスナイフ** 

ページコード	商品コード	価格
4082	1-0503-1901	2741600

価格 ¥6,500  
全長:220

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



① 関孫六 ワイドピーラー  
(スライス&千切りセット)

ページコード	商品コード	価格
DH3301	1-0504-0101 7550250	¥2,500

外寸:110×210×H17  
材質:スライス刃/ステンレス  
千切り刃/ステンレス  
本体/18-8ステンレス

セット内容  
(スライス刃 幅75)  
(千切り刃 幅75)  
替刃(付属品)

スライス刃 1-0504-0102 7550251 ¥1,000



② ワンタッチ ピーラー  
(4Pcsセット)

ページコード	商品コード	価格
ED-552	1-0504-0201 1097200	¥3,800

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

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



ののじ  
根菜フリルサラダ・削り〜ナ

ページコード	商品コード	価格
③ピンク	1-0504-0301 8277100	¥1,200
④イエロー	1-0504-0401 8277200	¥1,200

外寸:176×98×H16  
材質:刃/420J2 ステンレス  
本体/ポリプロピレン  
●中央のリングに指をかけて、ひくだけで、軽力でスムーズにスライスができます。  
握力が強い方でも使いやすい新方式グリップです。  
●独自開発のマイクロ三角刃仕様



⑤ ののじ キャベツピーラー  
スーパーライト グリーン

ページコード	商品コード	価格
CBP-03G	1-0504-0501 8276810	¥1,000

外寸:176×96×H16  
材質:刃/420J2 ステンレス  
本体/ポリプロピレン  
●指1本で千切りもスライスサラダも楽々!  
●使い心地が軽い、「指かけリング方式」



キャベツに食い込み  
横滑りしないウシ刃



⑥ フルベジ キャベツピーラー

ページコード	商品コード	価格
FCP-01	1-0504-0601 3178700	¥700

外寸:170×120×H17  
材質:刃/ステンレス刃物鋼  
本体/ABS樹脂



まな板を使わずに  
キャベツの千切りが  
すいすいできる



⑦ オクン  
千切りピーラー

ページコード	商品コード	価格
1-0504-0701	2234120	¥1,200

全長:130  
材質:ハンドル/サントプレーン®ゴム  
ブレード/ステンレス  
●手になじむ持ちやすいグリップ



⑧ 味わい食房 ワイドピーラー

ページコード	商品コード	価格
AWP-609	1-0504-0801 7335300	¥1,100

外寸:147×95×H11 刃幅:80  
材質:刃/ステンレス刃物鋼  
本体/18-8ステンレス  
●キャベツの千切り、玉ねぎのスライス、アスパラの皮むき  
など料理の下ごしらえがスピードアップ



⑨ プログレード  
スピードツマピーラー

ページコード	商品コード	価格
PGS-06	1-0504-0901 3179600	¥1,500

124×68×H14  
材質:フレーム/18-8ステンレス  
刃部/ステンレス刃物鋼  
●ピーラーを引く距離で細千切りの長さを調節できます。



⑩ スライス&千切り  
回転ピーラー

ページコード	商品コード	価格
TG-2016	1-0504-1001 5846530	¥1,200

外寸:106×25×H164  
材質:刃/ステンレス特殊鋼  
●本体を反転すればスライス、千切りの刃が入れ替わる  
ので、本品一つでスライスと千切りができます。



⑪ ツマ&ピーラー 共柄

ページコード	商品コード	価格
1-0504-1101	0712000	¥1,900

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



⑫ PC柄 サラダピーラー

ページコード	商品コード	価格
E-542-P-OP	1-0504-1201 0182400	¥520

全長:155



⑬ ウェストマーク  
ピーラー (波刃)

ページコード	商品コード	価格
6096	1-0504-1301 1135800	¥1,600

全長:129



⑭ フルベジ  
キャベツの芯取り

ページコード	商品コード	価格
FV-613	1-0504-1401 1081760	¥1,100

外寸:47×32×H67  
重量:50g  
材質:ステンレス刃物鋼、ポリプロピレン  
●キャベツやレタスの芯が楽に抜ける



⑮ ベルナー スパイラルカッター  
くるくる 2個セット

ページコード	商品コード	価格
1-0504-1501	4213920	¥700

外寸:32×42×H106  
材質:PB樹脂(ポリブチレンテレフタレート)  
●きゅうり、ジャガイモ、大根、などの野菜を、らせん状に切ることが  
できます。  
●直径約3cmから13cmの野菜に適しています。



⑯ ウェストマーク  
スパイラル カッター

ページコード	商品コード	価格
5130	1-0504-1601 1017800	¥2,050

全長:240 ハンドル部:120

25 オロシ金・  
チーズ卸

18 ピーラー・  
野菜細工・  
芽取り

19 魚介類・  
下ごしらえ

20 肉類・  
下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・  
エッグカッター

22 レモン絞り・  
ニンニク絞り

23 デイスベンサー・  
ドレッシングボトル

24 調味料入

17 ハサミ



①プログレード  
スピードキンピラピーラー

ページコード	商品コード	価格
PGS-13	1-0505-0101	3179500 ¥1,500

外寸:124×68×H14  
材質:フレーム/18-8ステンレス  
刃部/ステンレス刃物鋼  
クシ刃/ステンレス鋼



②キンピラごぼうピーラー 切

ページコード	商品コード	価格
WP-02	1-0505-0201	8193600 ¥1,100

全長:175  
●ごぼう、にんじん、大根等の千切り専用ピーラーです。



③キンピラピーラー

ページコード	商品コード	価格
1-0505-0301	4911000	¥900

外寸:185×52×H20  
刃間隔:2.8mm  
材質:刃/ステンレス刃物鋼  
本体/ABS樹脂



④キンピラピーラー  
きんぴらくん

ページコード	商品コード	価格
1-0505-0401	5705800	¥1,350

全長:185  
刃間隔:約3mm



⑤ささがきカッター 切

ページコード	商品コード	価格
1-0505-0501	0785500	¥1,800

外寸:67×45×H20  
●ささがきが楽にできます。

18 ピーラー・芽取り・野菜細工



⑥千切りスライサー  
(安全ケース付) 切

ページコード	商品コード	価格
SSK-08	1-0505-0601	8119010 ¥2,000

外寸:210×26×H12  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
縦刃部/ステンレスハネ鋼  
柄部/18-8ステンレスチール  
安全ケース/ポリプロピレン  
●きんぴらやサラダ、コールスローがこれ1本でできます。  
巾約3mmの千切り・粗みじんが揃うにできます。



⑦ロングピーラー+プラス  
(安全ケース付) 切

ページコード	商品コード	価格
SSK-09	1-0505-0701	8119020 ¥2,000

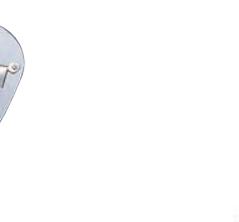
外寸:213×24×H18  
材質:刃/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/18-8ステンレスチール  
回転軸/ステンレスチール  
安全ケース/ポリプロピレン  
●皮むき・ささがき・スライスができ、野菜の下ごしらえがスピーディーにできます。



⑧LT 18-10 トリュフ  
(きのこ) スライサー フランス

ページコード	商品コード	価格
1020RTV	1-0505-0801	8401710 ¥11,000

185×82  
●切れ味抜群の波刃  
0~4mmの厚さ調整



⑨トリュフスライサー

ページコード	商品コード	価格
9981-1054	1-0505-0901	7390330 ¥3,500

外寸:86×252×H16  
●ネジでスライスの厚さを調整できます。



11 調理機械  
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶



⑩もみのりカッター  
海苔吹雪 切

ページコード	商品コード	価格
1-0505-1001	1193000	¥800

外寸:94×23×H15  
材質:ステンレス  
●海苔を欲しい時に、必要なだけ削れます。  
●削りたての海苔の香りを楽しめます。  
●刃が手に触れることがない安全設計



⑪ヴォストフ  
ポテトピーラー 切 ドイツ

ページコード	商品コード	価格
4072	1-0505-1101	2740100 ¥1,600

全長:170



⑬ヴォストフ  
ポテトフォーク 切 ドイツ

ページコード	商品コード	価格
4250	1-0505-1301	2741500 ¥1,600

全長:160



⑭LT ピクルス スライサー フランス

ページコード	商品コード	価格
N8008	1-0505-1401	8401900 ¥3,470

27×177 刃渡:35  
●2mm間隔に8枚の刃がついていて、ピクルスやきゅうりの飾り切りに大変便利です。



⑮ウエストマーク  
ラディッシュカッター ドイツ

ページコード	商品コード	価格
5120	1-0505-1501	3526100 ¥3,500

全長:180

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



⑯18-8 白髪ネギカッター

ページコード	商品コード	価格
SNC-01	1-0505-1601	3712800 ¥1,000

129×56 刃間隔:1.8mm  
材質:本体/18-8ステンレス  
刃/ステンレス刃物鋼  
●ネギの白髪切りが素早くできます。



⑰ネギカッター  
ネギーる

ページコード	商品コード	価格
1-0505-1701	5705700	¥900

全長:130  
刃間隔:約2mm



⑱ネギカッター

ページコード	商品コード	価格
1-0505-1801	4910900	¥1,200

全長:185 刃間隔:1mm  
材質:刃/ステンレス刃物鋼  
本体/ABS樹脂



⑲たまねぎホルダー

ページコード	商品コード	価格
1-0505-1901	0711000	¥1,500

80×H132  
●ミジン切りの時に玉ねぎのばらけを防ぎます。



⑳フルベジ 里芋の皮むき

ページコード	商品コード	価格
FV-631	1-0505-2001	3178600 ¥1,500

123×56×H20  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
樹脂部/ABS樹脂  
●里芋の皮がすべらずむけます。



① トマトピーラー

ページコード	商品コード	価格
4481-827	1-0506-0101	3794700
		¥1,500

外寸:175×65 材質:18-8



② トマトナイフ

ページコード	商品コード	価格
4624-851	1-0506-0201	7307000
		¥1,100

全長:223 材質:18-8  
●レモン・チーズ等のスライスにも最適



③ トマトシャーク

ページコード	商品コード	価格
087-0749	1-0506-0301	7307100
		¥900

全長:172 材質:18-8  
●トマトイテコのヘタ取りに



④ トマトキング スクーパー (1本)

ページコード	商品コード	価格
1-0506-0401	4037210	¥400

全長:115 頭部:約20  
材質:ステンレス



⑤ 野菜をうつわに  
ベジコスブーン

ページコード	商品コード	価格
LS1529	1-0506-0501	2756000
		¥1,200

外寸:23×175 材質:18-0ステンレス



⑥ ウェストマーク  
トマトスライサー

ページコード	商品コード	価格
5140	1-0506-0601	7932800
		¥3,100

全長:190 櫛部:70  
材質:アルミダイキャスト-N  
●トマトの厚さを均等に切る為の彫り押しとしてご使用できます。



⑦ ウェストマーク  
マッシュルーム  
スライサー

ページコード	商品コード	価格
5170	1-0506-0701	3526400
		¥3,400

全長:200



⑧ ウェストマーク  
マッシュルーム  
クリーニングブラシ

ページコード	商品コード	価格
5180	1-0506-0801	8025100
		¥1,100

外径:φ63 材質:プラスチック



⑨ フルベジ  
ミニトマトカッター

ページコード	商品コード	価格
FV-629	1-0506-0901	3178500
		¥800

外寸:135×100×H50 材質:ポリプロピレン  
●彫りまな板いらず  
●ミニトマトの4等分が簡単にできます。



⑩ シェフ  
アボカドカッター

ページコード	商品コード	価格
CF282	1-0506-1001	3577910
		¥1,300

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



⑪ フルベジ  
アボカドカッター

ページコード	商品コード	価格
FAK-01	1-0506-1101	2286800
		¥650

外寸:60×180×H14  
材質:ABS樹脂  
●皮むき、タネ取り、スライスができます。



⑫ アボカドスライサー

ページコード	商品コード	価格
AVC1	1-0506-1201	1140520
		¥500

外寸:158×68×H14  
材質:ナイロン 重量:35g  
●スライスしながらくり抜きができます。  
●握る強さで幅の調整ができます。



⑬ 野菜くりぬき器

ページコード	商品コード	価格
VFC1	1-0506-1301	1140530
		¥500

外寸:158×68×H14  
材質:ナイロン 重量:32g  
●野菜やフルーツのくり抜きに使用できます。  
●握る強さで幅の調整ができます。



⑭ とうもろこしカッター

ページコード	商品コード	価格
ATK-213	1-0506-1401	3735300
		¥1,100

全長:240(φ35)  
材質:ロウ金/18-8 ステンレス  
ハンドル/ポリプロピレン  
●とうもろこしの実をクラクラカット



回しながらカット



⑮ かぼちゃの種取り

ページコード	商品コード	価格
1-0506-1501	4651200	¥6,000

全長:210  
材質:本体/ステンレス  
グリップ/ABS樹脂

鬼皮と渋皮が、いっしょにむけます。



⑯ 新型 栗くり坊主

ページコード	商品コード	価格
1-0506-1601	5706100	¥2,500

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

丸洗いOK 便利なストッパー付



⑰ 栗くり坊主II

ページコード	商品コード	価格
1-0506-1701	5706000	¥2,500

全長:170  
※ABS樹脂・抗菌性  
●栗だけでなく、カボチャや里いもの皮、  
レモンやユズのかざり切りにもご使用いた  
できます。



⑱ 栗の皮むきナイフ

ページコード	商品コード	価格
FS-06	1-0506-1801	5679400
		¥700

全長:145



⑲ 梅の種取り器  
梅工門

ページコード	商品コード	価格
1-0506-1901	2863800	¥3,000

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



⑳ 木製 梅割器

ページコード	商品コード	価格
1-0506-2001	8018700	¥1,250

外寸:35×79×H50  
●梅のタネを取り出す時に使います。

25 オロシ金・  
チース卸

18 ビーラー・芽取り・  
野菜細工

19 魚介類・  
下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ボテトマッシャー・  
エッグカッター

22 レモン絞り・  
ニンニク絞り

23 デイスベンサー・  
ドレッシングボトル

24 調味料入

17  
ハサミ18  
野菜細工  
芽取り・11  
調理機械  
(下記を参照)12  
ボール・洗い桶13  
水切り・ザル14  
計量スプーン15  
ロート・スコップ16  
缶切・栓抜

さくらんぼやオリーブの種取り

貫通させない芯抜き。スタッフィングのメニューが広がります。



① デバイヤー ユニバーサルコアラー 

ページコード	全長	有効芯抜き部	商品コード	価格
① φ12mm 2612.01	1-0508-0101	198 70	7005100	¥4,000
② φ20mm 2612.02	1-0508-0201	248 90	7005200	¥5,000
③ φ30mm 2612.03	1-0508-0301	248 90	7005300	¥6,000

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

④ デコレーティングナイフ 

ページコード	商品コード	価格
FS-01 1-0508-0401	5678900	¥700

刃渡:97 全長:210  
重量:38g 背厚:0.8  
材質:ハンドル/天然木  
先金/ステンレス



⑤ マウンテンカッター 

ページコード	商品コード	価格
No.2224 1-0508-0501	8018940	¥550

刃渡:98 全長:210  
重量:45g  
材質:ハンドル/ポリプロピレン  
先金/ステンレス鋼



⑥ PC フルーツデコレーター 

ページコード	商品コード	価格
No.582 1-0508-0601	8018900	¥550

全長:190  
Vカット部:20×38  
くり抜き部:φ28mm



⑦ トライアングル ベーシックオリジナル カービングセット 3PCS 

ページコード	商品コード	価格
1-0508-0701	7358410	¥4,000

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

E1 143mm  
A1 144mm  
シャープポイント 141mm



⑧ トライアングル ベーシックオリジナル カービングセット 5PCS 

ページコード	商品コード	価格
1-0508-0801	7358430	¥6,000

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



φ12 133mm  
E1 143mm  
A2 143mm  
A1 144mm  
シャープポイント 141mm



⑨ トライアングル タイナيف (2WAYナイフ) 

ページコード	商品コード	価格
1-0508-0901	7358420	¥9,000

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

TURN'UP 和・洋・中華・美しい盛り付けに国境はない 料理を目で楽しませる新提案



ターンナップで抜いた野菜のデコレーションやフルーツの飾り切りに。



1. 適当な厚みに切ったじゃがいも、にんじん、大根などの上からターンナップを押し込みます。



2. 外側の余分な野菜を外します。



3. プッシャーを押し抜いた野菜を取り出します。底部、数ミリ残して内側に丸く切れ込みの入った野菜が出て来ます。



4. ターンナップのグリップ部に付いている底抜き用の刃を捻らず真っ直ぐに切れ込みの入っていない方の底にしっかり差し込みます。



5. フォークやナイフで内側を取れば野菜の器の出来上がり。



⑩ LT 18-10 野菜抜き ターンナップ 

ページコード	外寸	外刃	内刃	商品コード	価格
N7102 50mm	1-0508-1001	φ80×H150	内径49 内径39	8402000	¥28,600
N7101 40mm	1-0508-1002	φ80×H150	内径38 内径32	8402100	¥28,600

⑪ LT 18-10 野菜・フルーツデコレーター 

ページコード	商品コード	価格
ID2000 1-0508-1101	8402200	¥28,600

外寸:35×128 4種類の抜き刃付  
※@ターンナップでくり抜いた野菜の飾り付けに使用します。

25 オロシ金・チーヌ卸

18 ビーラー・芽取り・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ボテトマツシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

17 ハサミ

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (下ごしらし)

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・栓抜き



**① EBM 18-8 芋くり**

ページコード	外寸	商品コード	価格
2分	1-0509-0101	φ 6×145	6073300 ¥1,100
3分	1-0509-0102	φ 9×145	0712800 ¥1,100
4分	1-0509-0103	φ 12×150	0712900 ¥1,100
5分	1-0509-0104	φ 15×150	0713000 ¥1,100
6分	1-0509-0105	φ 18×155	0713100 ¥1,100
7分	1-0509-0106	φ 21×160	0713200 ¥1,100
8分	1-0509-0107	φ 24×160	0713300 ¥1,100
9分	1-0509-0108	φ 27×165	0713400 ¥1,100
10分	1-0509-0109	φ 30×165	0713500 ¥1,100

**② EBM 18-8 ダブル 芋くり**

ページコード	外寸	商品コード	価格
3-4分	1-0509-0201	φ 9×φ 12×165	0713600 ¥1,300
5-6分	1-0509-0202	φ 15×φ 18×175	0713700 ¥1,300
7-8分	1-0509-0203	φ 21×φ 24×185	0713800 ¥1,300
9-10分	1-0509-0204	φ 27×φ 30×200	0713900 ¥1,300

**③ マトファー イモクリ オーバルフラット**

ページコード	商品コード	価格
20948	1-0509-0301	0714100 ¥5,500

外寸:32×18 全長:180



**⑨ ヴォストフ イモクリ 6点セット**

ページコード	商品コード	価格
4240	1-0509-0901	5428300 ¥21,200

ケースサイズ 270×230  
内容  
イモクリ 4240-10mm、15mm、18mm、22mm、25mm、30mm



**⑩ ヴォストフ 細工17点セット**

ページコード	商品コード	価格
1-0509-1001	5428200	¥55,500

ケースサイズ 255×170

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



**⑪ レズレー 18-10 ポテトピーラー**

ページコード	商品コード	価格
12710	1-0509-1101	5126400 ¥3,900

φ30mm 全長:170

**⑫ レズレー 18-10 パリジェンヌ ピーラー**

ページコード	商品コード	価格
12712	1-0509-1201	5126500 ¥3,800

全長:175



**⑬ ツヴィリング メロンピーラー**

ページコード	商品コード	価格
39704	1-0509-1301	5570600 ¥1,300

外寸:φ30×185

**⑭ ツヴィリング アップルコアラ**

ページコード	商品コード	価格
39705	1-0509-1401	5569700 ¥1,300

φ19mm 全長:196



**⑮ ヴォストフ りんご芯抜き**

ページコード	全長	商品コード	価格
15	4245	1-0509-1501	185 φ15mm 2741300 ¥1,700
16	4246	1-0509-1601	200 φ19mm 2741400 ¥2,100

**⑯ マトファー 芯抜き**

ページコード	商品コード	価格
20981	1-0509-1701	3542400 ¥3,850

φ19mm 全長:200



**⑰ 18-8 りんご芯抜き**

ページコード	商品コード	価格
1-0509-1801	3794100	¥900

φ18mm 全長:224

**⑱ PC リンゴ芯抜き**

ページコード	商品コード	価格
1-0509-1901	0720910	¥180

φ19mm 全長:175



**⑳ 18-8 業務用 芯抜き 6pcsセット**

ページコード	商品コード	価格
1-0509-2001	0720000	¥3,600

(φ9、φ12、φ15、φ18、φ22、φ24の6本セット)  
全長:150  
※バラ売りもできます。

オールステンレスで衛生的



**⑳ EBM 18-8 ジャンボ芽取り器**

ページコード	商品コード	価格
1-0509-2101	8716810	¥2,800

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



**㉑ 18-0 木柄 芽取り器**

ページコード	商品コード	価格
1-0509-2201	8716700	¥1,580

全長:140



**㉒ ハガネ たすな抜 3pcsセット**

ページコード	商品コード	価格
1-0509-2301	0719500	¥6,000

φ9・φ7・φ5 全長:203  
●2つのカットリングがついており、1度に2本のからせん抜のものが抜けます。例えば本根と人参を同様に抜き、それぞれをばらしてから組み合わせると紅白の網を作る事ができます。

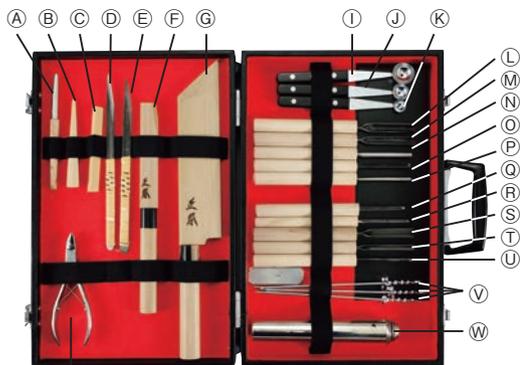


**㉓ EBM 18-8 小田巻**

ページコード	商品コード	価格
大	1-0509-2401	φ55 H137 0719600 ¥10,500
小	1-0509-2402	φ40 H129 0719700 ¥6,500

●練りつぶしの食材を筒の中に入れて押し出します。鯛ソメ、魚ソーメン、モンブランなどを作る時に大変便利です。  
※プレート5枚付 穴径:2

ムキモノ道具 季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具



写真は①です。

正本 ムキモノ

ページコード	商品コード	価格
①Aセット(13点)	1-0510-0101 5789300	¥186,400
②Bセット(11点)	1-0510-0201 8069400	¥140,800
③Cセット(6点)	1-0510-0301 8069500	¥87,800

ケースサイズ(全共通)357×235×H58



写真は④です。

関東型 料理細工セット

ページコード	外寸	商品コード	価格
④大	1-0510-0401 23点入 420×150×H40	6503600	¥78,000
⑤中	1-0510-0501 18点入 240×150×H45	6503700	¥39,000
⑥小	1-0510-0601 9点入 150×95×H30	6503800	¥21,000



写真は⑩です。

関西型 料理細工セット

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑦12点入	1-0510-0701 240×146×H45	3513700	¥51,000
⑧16点入	1-0510-0801 335×197×H45	0591000	¥70,000
⑨17点入	1-0510-0901 240×190×H45	0590800	¥95,000
⑩28点入	1-0510-1001 314×268×H45	0590900	¥128,000

品名	セット内容		
	Aセット	Bセット	Cセット
① 極細錐	○	○	
② 坪錐用砥石 丸	○	○	
③ 坪錐用砥石 角	○	○	
④ 切出し 3分(直)	○	○	○
⑤ 切出し 3分(曲)	○	○	
⑥ 線小刀 (大)		○(小)	
⑦ ムキモノ庖丁サヤ付(本露玉白銅)	○	○	
⑧ ムキモノ用ニッパー	○		
⑨ 線ヌキ 大	○	○	○
⑩ 線ヌキ 中	○	○	○
⑪ 線ヌキ 小	○	○	○
⑫ 坪錐丸 3.5分	○	○	○
⑬ 坪錐丸 3分	○	○	○
⑭ 坪錐丸 2.5分	○	○	○
⑮ 坪錐丸 2分	○	○	○
⑯ 坪錐丸 1.5分	○	○	○
⑰ 坪錐丸 1分	○	○	○
⑱ 坪錐丸 0.5分	○	○	○
⑲ 坪錐角 3分	○	○	○
⑳ 坪錐角 2分	○	○	○
㉑ 坪錐角 1分	○	○	○
㉒ タズナ板 (3本組)	○	○	○
㉓ 筒 抜 (6本組)	○	○	○

品名	セット内容		
	大	中	小
① ムキモノ庖丁	○	○	○
② クリ抜 12mm	○	○	○
③ クリ抜 15mm	○	○	○
④ クリ抜 24mm	○	○	○
⑤ ノコギリ	○	○	○
⑥ キリフキ	○	○	○
⑦ 6本組筒抜	○	○	○
⑧ △砥石 13×100	○	○	○
⑨ ○砥石 φ13×100	○	○	○
⑩ ニッパー 130mm	○	○	○
⑪ タズナ抜 小	○	○	○
⑫ タズナ抜 中	○	○	○
⑬ タズナ抜 大	○	○	○
⑭ 切出(直) 9mm	○	○	○
⑮ 切出(曲) 9mm	○	○	○
⑯ 四方ギリ	○	○	○
⑰ 坪ギリ(三角) 3mm	○	○	○
⑱ 坪ギリ(三角) 6mm	○	○	○
⑲ 坪ギリ(三角) 9mm	○	○	○
㉑ 坪ギリ(丸) 3mm	○	○	○
㉒ 坪ギリ(丸) 6mm	○	○	○
㉓ 坪ギリ(丸) 9mm	○	○	○
㉔ 坪ギリ(丸) 12mm	○	○	○

品名	セット内容			
	12点入	16点入	17点入	28点入
① 藤巻小刀6分(直)	○	○	○	○
② 藤巻小刀3分(直)	○	○	○	○
③ 藤巻小刀3分(曲)	○	○	○	○
④ 紅白抜(タズナ)大・小	○	○	○	○
⑤ 月冠抜(芯抜)3本組			○(5本組)	
⑥ 小 錐	○	○	○	○
⑦ クリ抜 φ25	○	○	○	○
⑧ クリ抜 φ19	○	○	○	○
⑨ クリ抜 φ14	○	○	○	○
⑩ 豆ゴテ	○	○	○	○
⑪ 貝割り(赤貝ムキ)	○	○	○	○
⑫ 角ノミ 4分	○	○	○	○
⑬ 角ノミ 3分	○	○	○	○
⑭ 角ノミ 2分	○	○	○	○
⑮ 角ノミ 1分	○	○	○	○
⑯ 丸ノミ 4分	○	○	○	○
⑰ 丸ノミ 3分	○	○	○	○
⑱ 丸ノミ 2分	○	○	○	○
⑲ 丸ノミ 1分	○	○	○	○
㉑ 細工用庖丁	○	○	○	○
㉒ 皮ムキ庖丁 90mm	○	○	○	○
㉓ 皮ムキ庖丁 120mm			○(180mmサヤ付)	
㉔ 錐付ネリゴテ	○	○	○	○
㉕ 目打	○	○	○	○
㉖ 骨抜	○	○	○	○
㉗ 霧吹き	○	○	○	○
㉘ くるみぎんなん割り	○	○	○	○
㉙ 料理用ニッパー	○	○	○	○

25 オロシ金・チース卸

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシュャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

17 ハサミ

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

19 魚介類・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・栓抜き



① 真鍮 ウロコ取り

	ページコード	刃の部分	全長	商品コード	価格
大	1-0511-0101	60×35	200	0715600	¥950
中	1-0511-0102	50×25	180	0715700	¥920
小	1-0511-0103	45×24	170	0715800	¥880



② 業務用 テーパー形 ウロコ取り

	ページコード	商品コード	価格
SG-302	1-0511-0201	7352710	¥1,250

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

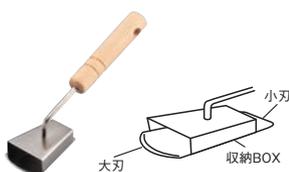


③ 業務用 テーパー形 羽根付ウロコ取り

	ページコード	商品コード	価格
SG-206	1-0511-0301	7352720	¥1,550

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

光触媒加工(金具部)で衛生的!



④ 飛び散らないウロコ取り

	ページコード	商品コード	価格
SG-204	1-0511-0401	7352730	¥2,700

外寸:33×全長220  
材質:頭/18-8ステンレス (二酸化チタン皮膜加工)  
柄/ブナ材  
●ウロコが飛び散らず、取れたウロコが収納BOXに入るので作業後の掃除が簡単です。

料理人が考え創りあげた 次世代型ウロコ取り



⑤ 鱗(ウロコ)トル

	ページコード	商品コード	価格
	1-0511-0501	5315700	¥5,500

外寸:110×長さ210×H100  
材質:高強度食品用ゴム(芯18-8)  
●一度に大量のところが飛び散る事なく綺麗に取れます。  
●大きな魚、小さな魚幅広い魚に対応します。



⑥ 丸石 ウロコ取り

	ページコード	商品コード	価格
	1-0511-0601	0715900	¥2,100

全長:210  
材質:鉄(クロームメッキ)



⑦ うろこ取り(カバー付)

	ページコード	商品コード	価格
DH-3016	1-0511-0701	1133300	¥900

全長:212  
材質:本体/ステンレススチール  
カバー/ポリプロピレン  
●うろこの飛びにくいカバー付  
ステンレスタイプなので洗いやすく衛生的



⑧ 18-8 うろこ取り (9981-518)

	ページコード	商品コード	価格
	1-0511-0801	2300000	¥1,100

全長:208



⑨ 18-8 うろこ取り 銀鱗

	ページコード	商品コード	価格
	1-0511-0901	3316100	¥4,000

外寸:φ85×全長225  
●従来のものでは難しかった、ヒラメやハマチ等の粘りのある細かいウロコも手早くきれいに取り除くことができます。  
●独自の設計でウロコが飛び散らず、身を痛つけにくくなっています。



⑩ 18-8 イモノ ウロコ取り

	ページコード	刃の部分	全長	商品コード	価格
大 SG-103	1-0511-1001	63×35	198	7352600	¥1,850
小 SG-104	1-0511-1002	49×24	180	7352700	¥1,650



ワイヤーブラシ

	ページコード	ワイヤー部分	全長	商品コード	価格
⑪ 細	1-0511-1101	85×15	270	0844300	¥260
⑫ 太	1-0511-1201	88×29	240	0844400	¥420

ブラシ部:18-8ステンレス



⑬ ウエストマーク スケールスキナー (ウロコ取)

	ページコード	商品コード	価格
6500	1-0511-1301	4048000	¥2,900

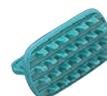
全長:210



⑭ レズレー うろこ取り

	ページコード	商品コード	価格
12749	1-0511-1401	5128000	¥3,900

全長:210 刃の幅:5mm  
材質:18-10ステンレス



⑮ ウロコ取り ウロコトレール

	ページコード	商品コード	価格
	1-0511-1501	4253800	¥800

外寸:90×50×H50  
材質:ナイロン樹脂

面倒な作業もグーンとスピードアップ



① 電動 ウロコ取り機

ページコード	商品コード	価格
F-SR	1-0512-0101	4253400 ¥132,000

ホテル・レストラン・仕出屋などの面倒なウロコ取り作業もグーンとスピードアップ  
左右回転、スピード調整ができますので魚の大・小を選びません。

〈本体〉	
サイズ	φ65×255
回転数	500~1,250rpm
重量	550g
入力	DC12V
出力	5W(1,250rpm)

〈コントローラー〉	
サイズ	110×180×90
電源	単相100V 50/60Hz
出力	DC12V



ハンディタイプ電動うろこ取り機  
うろこ取り名人

② 電動 ウロコ取り機

ページコード	商品コード	価格
HS-10R	1-0512-0201	7238910 ¥180,000

本体寸法:φ35×135(重量410g)  
電源ドライバサイズ:  
135×275×H120(重量1.5kg)  
電源:単相100V(モーター電圧 DC24V)  
回転数:0~5,500rpm(可変モータ)  
ケーブル長さ:5m

- 長時間でも疲れない
- 鯛やヒラメも思いのまま
- 進化した強力5枚刃
- 流水できれいに作業できる
- 低振動で静かな作動音



③ 電動 ウロコ取り機  
タスケール

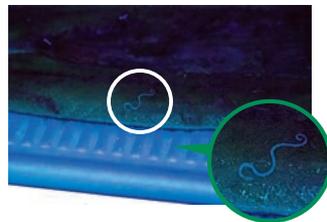
ページコード	商品コード	価格
AST-150	1-0512-0301	1516970 ¥100,000

●傾斜10枚刃の独自形状の回転刃で、細かな部分のウロコもしっかり取れます。  
●モーターはユニット本体に内蔵されているので、回転刃とグリップは水濡れを気にせず丸洗いOKです。  
●保護機能が標準搭載されていますので、異常負荷時には自動停止する安全設計です。  
●全世界対応の内蔵アダプター採用で100V~240Vまで使用可能です。

〈本体〉	
サイズ	200×150×110
回転数	0~4,500rpm
重量	2.2kg
材質	ステンレス
防水	—
消費電力	18W

〈コントローラー〉	
サイズ	フレキシブルワイヤー長さ:1.5m
電源	100V-240V 50/60Hz
重量	ハンドル部分:480g
材質	回転刃:ステンレス(電解研磨処理仕上) フレキシブルワイヤー: 樹脂ゴム、ステンレス、硬鋼線
防水	○

アニサキス(魚類の寄生虫)による食中毒を予防し、  
『食の安全・安心』を目指します。



青色フィルムカバー越しでの確認  
白身魚以外の様々な魚種に潜むアニサキスを光らせず。  
アニサキスのみを魚(寄生宿主)の上で光らせる事で  
目視確認・排除(手動)を支援します。



④ アニサキス検査装置  
アイスペクター

ページコード	商品コード	価格
1-0512-0401	1134500	¥200,000



⑤ アニサキス検査装置  
アイスペクター  
S (小型タイプ)

ページコード	商品コード	価格
1-0512-0501	1134600	¥200,000

	④アイスペクター	⑤アイスペクター-S
電源	100V±10V 0.5A 50/60Hz	
消費電力	30W	15W
外装	ステンレス、UVカット樹脂	
光源	紫外線ブラックライト(2本)	紫外線ブラックライト(1本)
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	400×330×H365	400×240×H200
コード長さ	2m	2m
本体重量	12kg	7kg
使用環境	温度0~40℃、湿度20~85% R.H.(結露なきこと)	
主な検査対象魚	アジ、イカ、イワシ、サケ、サバ、サンマ、ホッケ等	

※イカは、アニサキスと蛍光特徴が近似しているため、他の魚種に比べ検出が困難です。

25 オロシ金・チークス卸

26 レードル・お玉

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

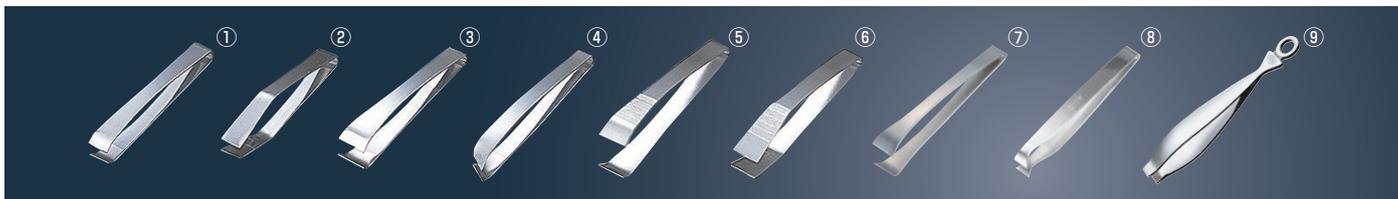
21 ボテトマッシャー・エッグカッター

22 ニンニク絞り・レモン絞り

23 デイスペンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

17 ハサミ



18 ピーラー！芽取り・野菜細工

① 18-0 骨抜き 東型

ページコード	全長	刃の幅	商品コード	価格
3寸	1-0513-0101	90 10mm	8214000	¥270
3.5寸	1-0513-0102	105 13mm	0716210	¥350
4寸	1-0513-0103	120 13mm	0716310	¥400

② 18-0 骨抜き 西型

ページコード	全長	刃の幅	商品コード	価格
3寸	1-0513-0201	90 10mm	8214100	¥300
3.5寸	1-0513-0202	105 13mm	0716410	¥450
4寸	1-0513-0203	120 13mm	0716510	¥500

③ 18-0 上物 骨抜き

ページコード	全長	刃の幅	商品コード	価格
3.5寸	1-0513-0301	105 18mm	0716600	¥750
4寸	1-0513-0302	120 18mm	0716700	¥830

④ 18-0 美粧 柳刃骨抜き 4寸

ページコード	商品コード	価格
1-0513-0401	0716810	¥640

全長:117 刃の幅:14mm

18-0 滑り止め付 骨抜き

ページコード	刃の幅	商品コード	価格
⑤丸 関東型	1-0513-0501	18mm	7247500 ¥800
⑥角 関西型	1-0513-0601	18mm	7247400 ¥800

全長:120 先端幅18mm

⑦ 18-8 仙武堂 丸型 骨ヌキ

ページコード	全長	先端幅	商品コード	価格
4寸	1-0513-0701	118 17	2863400	¥1,600
5寸	1-0513-0702	155 20	2863700	¥1,800

板厚:3.0mm  
●板厚タイプなのでしっかり持てる骨抜きです。

⑧ 18-0 板前用骨抜き 4寸 (120mm)

ページコード	商品コード	価格
1-0513-0801	0715400	¥840

全長:120  
●手にやさしい弾力性で疲労を軽減し作業効率も抜群です。

⑨ レズレー フィッシュポントング (骨抜)

ページコード	商品コード	価格
12910	1-0513-0901	5200800 ¥2,500

全長:145  
材質:18-10ステンレス

19 魚介類・下ごしらえ

12 ボール・洗い桶



⑩ ステンレス 骨抜き名人 Ⅲ

ページコード	商品コード	価格
HSB-7S	1-0513-1001	7238700 ¥8,800

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

⑪ ステンレス 骨抜き達人Ⅲ

ページコード	商品コード	価格
1-0513-1101	8436320	¥3,500

外寸:126×80  
材質:グリップ/PP 先端部:スプリング/ステンレス  
●バネを外し、ハンドルを取り外す事ができるので、きれいに洗って清潔です。

⑫ 18-0 ピンセット

ページコード	商品コード	価格
12.5cm	1-0513-1201	4875800 ¥160
15cm	1-0513-1202	0719000 ¥280
18cm	1-0513-1203	0719100 ¥370
21cm	1-0513-1204	0719200 ¥600

⑬ 18-0 先曲 ピンセット

ページコード	商品コード	価格
12.5cm	1-0513-1301	0719300 ¥180
15cm	1-0513-1302	0719400 ¥310
18cm	1-0513-1303	4875900 ¥400
21cm	1-0513-1304	4876000 ¥640

14 水マス・計量スプーン



優れた切れ味のニッパーをはじめ、世界20ヶ国以上のプロが愛用している作業工具ブランドです。

材質:SUS430  
●ステンレス製のピンセットです。  
●精度が高く、盛りなど繊細な作業に最適です。



⑭ 18-0 ツル首ピンセット

ページコード	商品コード	価格
TS-B21	1-0513-1401	1301030 ¥1,310

全長:155



18-0 ストレートピンセット

ページコード	全長	商品コード	価格
15	TS-S-09	1-0513-1501	90 1301040 ¥1,580
16	TS-S21	1-0513-1601	125 1301050 ¥1,100

15 ロート・スコップ



⑰ 18-0 ヤジリピンセット (骨抜き)

ページコード	商品コード	価格
TS-A21	1-0513-1701	1301060 ¥1,670

全長:125



16 缶切・栓抜



①銀の爪  
魚ッ平(さかなっぺ)

ページコード	商品コード	価格
1-0514-0101	3565000	¥4,000

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



②小魚三枚おろしピーラー(切)

ページコード	商品コード	価格
DH-7030	1-0514-0201 7306510	¥1,200

外寸:155×93×10 材質:ステンレス  
●小魚を簡単に三枚におろせます。



③はもはさみ (切)

ページコード	商品コード	価格
SK-4049	1-0514-0301 3554400	¥14,000

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



④EBM 18-8 目打ち

ページコード	商品コード	価格
1-0514-0401	0716900	¥1,000

全長:145



⑤EBM 18-8 T型 目打ち

ページコード	商品コード	価格
1-0514-0501	0717000	¥1,260

全長:145



⑥18-0 木柄 くじり

ページコード	全長	商品コード	価格
大	1-0514-0601 140	3542210	¥1,150
小	1-0514-0602 110	3542310	¥700



⑦魚の内臓取り ササラ

ページコード	商品コード	価格
1-0514-0701	5303530	¥800

全長:190 重量:30g  
材質:ポリプロピレン  
●洗い易く衛生的です。



⑧ウナギのツメ

ページコード	商品コード	価格
大	1-0514-0801 親指用 0717200	¥1,000
中	1-0514-0802 中指用 0717300	¥800
小	1-0514-0803 人差指用 0717400	¥800

材質:ステンレス



⑨EBM 18-8 ふぐのわた缶

ページコード	商品コード	価格
18cm	1-0514-0901 0507400	¥8,400

外寸:φ180×H180  
※ふぐのわた缶には錠を必要とします。



⑩南京錠 (フグのカギ)

ページコード	商品コード	価格
1-0514-1001	3082100	¥1,200



⑪ステンレス 魚カギ

ページコード	商品コード	価格
30cm	1-0514-1101 6420600	¥7,200
36cm	1-0514-1102 6420800	¥8,200
39cm	1-0514-1103 6420900	¥8,800
45cm	1-0514-1104 6421000	¥9,300
60cm	1-0514-1105 6421100	¥10,000

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



⑫木柄 ステンレス 唐津鉤

ページコード	商品コード	価格
30cm	1-0514-1201 1232800	¥6,200
33cm	1-0514-1202 1232810	¥6,400
36cm	1-0514-1203 1232820	¥6,600
39cm	1-0514-1204 1232830	¥6,800
42cm	1-0514-1205 1232840	¥7,200
45cm	1-0514-1206 1232850	¥7,600
54cm	1-0514-1207 1232860	¥9,800
60cm	1-0514-1208 1232870	¥10,200



⑬活魚用 玉網 長三角形

ページコード	外寸	商品コード	価格
28cm	1-0514-1301 280×280× 840	3542700	¥14,000
33cm	1-0514-1302 330×330×1,080	3542800	¥17,000
40cm	1-0514-1303 400×400×1,150	3542900	¥20,000

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

25 オロシ金・チース卸

26 レードル・お玉

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

17 ハサミ



①EBM ステンレス カキムキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-0101	0714800	¥800

全長:190



オイスターナイフ

ページコード	全長	商品コード	価格	
②大	1-0515-0201	210	0715000	¥1,300
③小	1-0515-0301	150	0715100	¥880

材質:ステンレス



④オイスターナイフ T型

ページコード	商品コード	価格
1-0515-0401	1081750	¥1,500

全長:155 刃渡:130



PPオイスターナイフ

ページコード	全長	刃渡	商品コード	価格	
⑤大	1-0515-0501	220	94	0698100	¥1,000
⑥小	1-0515-0601	192	65	0698200	¥800

材質:ハンドル/ポリプロピレン、刃部/ステンレス

18 ピーラー！ 芽取り・野菜細工



⑦ジャン・ネロンラ・フルミ オイスターナイフ ブラック

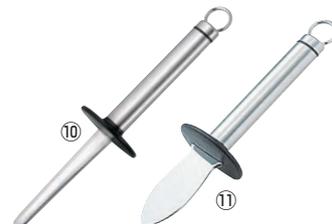
ページコード	商品コード	価格
1-0515-0701	1072760	¥2,500

全長:145 材質:ステンレス



ヴォストフ カキ割り

ページコード	全長	商品コード	価格	
⑧	1-0515-0801	160	2741800	¥9,800
⑨	1-0515-0901	170	2742000	¥9,800



18-8 オイスターナイフ

ページコード	全長	商品コード	価格		
⑩L	(9981-704)	1-0515-1001	227	3792900	¥1,100
⑪S	(9981-145)	1-0515-1101	201	2300300	¥1,100

12 ボール・洗い桶



⑫EBM ステンレス ハمامキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-1201	0714700	¥800

全長:190



⑭18-8 黒柄 ハمامキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-1401	6586000	¥1,800

全長:220 ハンドル:フェノール樹脂



⑯EBM ステンレス ミル貝ムキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-1601	0714900	¥900

全長:220



⑱18-8 黒柄 ミル貝ムキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-1801	6586100	¥2,000

全長:255 ハンドル:フェノール樹脂

13 水切り・ザル



⑬EBM 鉄 ハمامキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-1301	0714400	¥460

全長:180



⑮18-0 貝割り

ページコード	商品コード	価格
1-0515-1501	5713500	¥2,250

全長:227



⑰EBM 鉄 ミル貝ムキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-1701	0714600	¥480

全長:220



⑲18-8 黒柄 赤貝ムキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-1901	6585900	¥1,800

全長:195 ハンドル:フェノール樹脂

15 ロート・スコップ



⑳ステンレス 帆立貝ムキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-2001	5713400	¥1,000

全長:210

㉑EBM 鉄 ホタテ貝ムキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-2101	0715300	¥1,500

全長:210



㉒18-8 黒柄 ホタテ貝ムキ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-2201	6586200	¥2,000

全長:210 ハンドル:フェノール樹脂

㉓木柄 アワビヘラ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-2301	4253500	¥3,600

全長:210 材質:ステンレス



㉔ステンレス カニむっきー

ページコード	商品コード	価格
1-0515-2401	3349000	¥934

外寸:30×160  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
●硬いカニの殻を楽に安全に剥くことができます。  
●野菜など簡単に飾り切りもできます。

㉕ステンレス カニナイフ

ページコード	商品コード	価格
1-0515-2501	2758300	¥320

全長:160



㉖サザエのつぼ焼取り (大小2本セット)

ページコード	商品コード	価格
1-0515-2601	3554300	¥480

大/全長66 小/全長55  
材質:鉄 クロームメッキ  
●回して引き抜くと簡単にとることができます。



おいしいお肉の手助けに  
**Super-Tendermatic**

- あらゆる種類の骨抜き肉をわずかの時間でやわらかくします。肉をカット又はスライスすることなく厚さ1.1cm、幅2.5cmまでブロック肉のままテンダースライスできます。
- 肉を硬くしている結合組織を544本(34列)の薄い特殊ステンレス強靱刃にて肉をいためることなく切断します。
- 肉の自然色、肉汁等を通常以上に損ないません。

①ジャカード  
スーパーテンダー  
マッチックH型

ページコード	商品コード	価格
1-0516-0101	7691700	¥415,000

外寸:幅424×奥行403×高さ(ハンドル含)950  
重量:22kg  
シートテーブル:幅245×長さ762、重量:5kg



ジャカード  
ニューミート テンダライザー

ページコード	刃	商品コード	価格
③1枚刃仕様	1-0516-0301	15列×1枚	6424800 ¥4,500
④3枚刃仕様	1-0516-0401	15列×3枚	6424900 ¥12,000

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



ジャカード ミート テンダライザー

ページコード	刃	商品コード	価格
⑤16本刃仕様	1-0516-0501	16列×1枚	6421900 ¥3,800
⑥48本刃仕様	1-0516-0601	16列×3枚	6422000 ¥10,000

外寸:145×105  
替刃(1枚) 1-0516-0602 0735731 ¥2,100



⑦キングミート  
テンダー

ページコード	商品コード	価格
1-0516-0701	0735800	¥14,800

外寸:160×35×H115  
刃:16列×3枚



⑧ビクター  
イージーシェア  
45枚刃

ページコード	商品コード	価格
1-0516-0801	2001690	¥5,500

外寸:145×45×H103  
重量:290g  
材質:刃/ステンレス刃物鋼



⑨ミートソフター

ページコード	商品コード	価格
1-0516-0901	0735600	¥2,300

外寸:130×130  
刃:8列×1枚



⑩ビクター  
プロシェア  
56枚刃

ページコード	商品コード	価格
1-0516-1001	0938600	¥8,500

幅70×全長255 重量:350g  
刃:14列×4枚  
※肉たたきと筋切りが同時にできます。



⑪お肉の筋切り器  
スジキリー番

ページコード	商品コード	価格
NSI-01	1-0516-1101	7307900 ¥1,000

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



⑫木柄  
ミートローラー

ページコード	商品コード	価格
1-0516-1201	0735500	¥700

外寸:幅50×全長180



⑬EBM 18-0 肉押え  
丸型

ページコード	商品コード	価格
1-0516-1301	8019010	¥17,500

外寸:φ180×H68 重量:1.2kg  
板厚:6mm



⑭EBM 18-0 肉押え 角型

ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
大	1-0516-1401	210×150×H68	1.4	0735910 ¥13,500
中	1-0516-1402	180×135×H68	1.1	0736010 ¥12,500
小	1-0516-1403	150×100×H65	0.4	0736110 ¥2,800

板厚:大/中/6mm 小/3mm



⑮ベーコンプレス 丸型

ページコード	商品コード	価格
A-146	1-0516-1501	7486010 ¥4,000

外径:φ220×H80 重量:1.3kg  
材質:鋳鉄



⑯megumi fujii  
ベーコンプレス兼用蒸し台

ページコード	商品コード	価格
M-0116	1-0516-1601	5166800 ¥3,000

外寸:200×180×H30 重量:0.5kg  
材質:本体/ステンレス(表面加工:フッ素樹脂加工)



⑰ベーコンプレス 角型 格子柄

ページコード	商品コード	価格
A-148	1-0516-1701	6284910 ¥3,800

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



⑱ベーコンプレス 角型

ページコード	商品コード	価格
A-147	1-0516-1801	6284920 ¥3,000

外寸:170×100×H83 重量:0.8kg  
材質:鋳鉄



⑲ミート&ベーコンプレス

ページコード	商品コード	価格
DH2508	1-0516-1901	2494900 ¥4,000

外寸:145×145×H47 重量:1.1kg  
材質:鉄(シリコン焼付塗装)

25 オロシ金  
チース卸

26 レードル  
お玉

27 ターナー

20 肉類  
下ごしらえ

21 ボテトマッシャー  
エッグカッター

22 レモン絞り  
ニンニク絞り

23 デイスベンサー  
ドレッシングボトル

24 調味料入

EBMたこ糸ホルダーが全て解決

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

衛生的で作業性もUP

17 ハサミ



①EBM 18-8 たこ糸ホルダー テーブルモデル

ページコード	商品コード	価格
1-0517-0101	3537800	¥3,500

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



②EBM 18-8 たこ糸ホルダー マグネットモデル

ページコード	商品コード	価格
1-0517-0201	3537900	¥3,500

外寸:φ135×H176  
●調理戸棚等にマグネットでしっかり固定できます。  
※安全性を考慮して必ず取付場所の確認をお願いいたします。



③肉しばり用 伸縮糸

ページコード	商品コード	価格	
BC900	1-0517-0301	1238810	¥5,900

約660m(伸ばさない状態) 太さ:約3.0mm  
材質:ポリエステル  
※ISO9001を取得している高品質の肉しばり用の糸です。

18 ピーラー 野菜細工 芽取り



④EBM たこ糸 バインダー巻

ページコード	太さ	商品コード	価格	
6号 550m巻	1.0mm位	1-0517-0401	6585600	¥1,900
8号 425m巻	1.2mm位	1-0517-0402	3544100	¥1,900
10号 340m巻	1.4mm位	1-0517-0403	3544200	¥1,900
12号 280m巻	1.6mm位	1-0517-0404	3544300	¥1,900
15号 225m巻	1.9mm位	1-0517-0405	3543500	¥1,900
20号 160m巻	2.0mm位	1-0517-0406	3543600	¥1,900
30号 100m巻	3.0mm位	1-0517-0407	3543700	¥1,900



⑤たこ糸 ポピン巻

ページコード	太さ	商品コード	価格	
6号 165m巻	0.9mm位	1-0517-0501	0736810	¥1,100
8号 125m巻	1.2mm位	1-0517-0502	0736910	¥1,100
10号 95m巻	1.5mm位	1-0517-0503	0737010	¥1,100
12号 85m巻	1.7mm位	1-0517-0504	0737020	¥1,100
15号 65m巻	2.0mm位	1-0517-0505	4876110	¥1,100
30号 32m巻	2.8mm位	1-0517-0506	4876210	¥1,100

19 魚介類 下ごしらえ



⑥EBM プレミアム調理用糸 バインダー巻

ページコード	太さ	商品コード	価格	
8号 425m	1.2mm位	1-0517-0601	1565140	¥2,100
10号 340m	1.4mm位	1-0517-0602	1565150	¥2,100
12号 280m	1.6mm位	1-0517-0603	1565160	¥2,100

重量:360g 材質:レーヨン  
●通常の糸と違い木材/丸フを原料としているため、引張強さも伸び率も非常に高く綿に比べると固の付着率は十分の一で衛生面に適した調理用糸となっております。



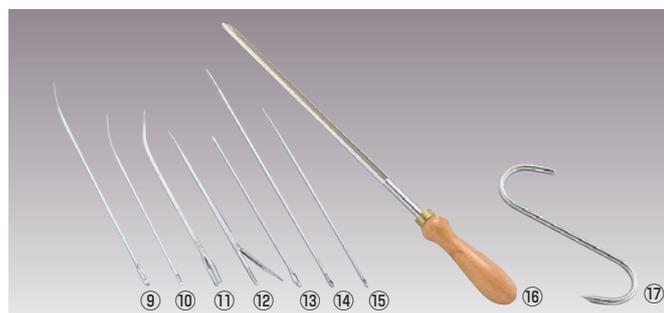
⑦EBM たこ糸 Vパック

ページコード	太さ	商品コード	価格	
6号 170m巻	1mm位	1-0517-0701	6585500	¥880
8号 130m巻	1.2mm位	1-0517-0702	3543800	¥880
10号 100m巻	1.4mm位	1-0517-0703	3543900	¥880
12号 85m巻	1.6mm位	1-0517-0704	3544000	¥880

⑧たこ糸 カード巻 (100m巻)

ページコード	太さ	商品コード	価格	
4号	1-0517-0801	0.8mm位	6585200	¥320
5号	1-0517-0802	0.9mm位	6585300	¥350
6号	1-0517-0803	1mm位	6585400	¥380

20 肉類 下ごしらえ



18-10 チキン針

ページコード	商品コード	価格	
⑨4mm 太	1-0517-0901	0737700	¥1,000
26cm	1-0517-0902	0737800	¥1,000
24cm	1-0517-0903	0737900	¥1,000
⑩3mm 細	1-0517-1001	0738000	¥1,000
18cm	1-0517-1002	0738100	¥1,000

⑮鉄 チキン針

ページコード	商品コード	価格	
8寸	1-0517-1501	240 0736500	¥2,050
9寸	1-0517-1502	270 0736600	¥2,500
尺	1-0517-1503	300 0736700	¥3,500

⑯18-8 肉さしパイプ

ページコード	商品コード	価格
1-0517-1601	0737500	¥8,900

全長:415

⑰EBM 18-8 肉つり

ページコード	商品コード	価格	
特大	1-0517-1701	210 0737100	¥1,000
大	1-0517-1702	180 0737200	¥950
中	1-0517-1703	150 0737300	¥900
小	1-0517-1704	120 0737400	¥850

φ7

⑱18-8 スモーク用 肉つり (太さ3mm)

ページコード	商品コード	価格	
8cm	1-0517-1801	5558200	¥300
10cm	1-0517-1802	5558100	¥300
12cm	1-0517-1803	5558000	¥300

18-8 北京ダック用 肉つりフック

ページコード	針の長さ	全長	商品コード	価格
⑰A型	1-0517-1901	240×400	5558300	¥3,600
⑰T型	1-0517-2001	355×218	5558400	¥3,600

14 水マス 計量スプーン

ヴォストフ 18-10 チキン針

ページコード	全長	商品コード	価格
⑪4382 曲がり	1-0517-1101	200 2743300	¥2,100
⑪2ピケ針4380	1-0517-1201	200 2743100	¥1,100
⑪3チキン針4385	1-0517-1301	180 2743200	¥680

⑭18-8 チキン針

ページコード	商品コード	価格	
5寸	1-0517-1401	150 6056700	¥940
6寸	1-0517-1402	180 6056800	¥1,100
7寸	1-0517-1403	210 6056900	¥1,300
8寸	1-0517-1404	240 6057000	¥1,460
9寸	1-0517-1405	270 6057100	¥1,780
尺	1-0517-1406	300 6057200	¥2,000

15 ロート・スコップ



⑳マトファー ピケ針 セット 13本セット

ページコード	商品コード	価格
1-0517-2501	8717200	¥27,500



㉑ゲフ 18-10 ミートクリップ

ページコード	商品コード	価格
1-0517-2101	8604400	¥1,000

全長85 ※6ヶ組

サーモピンロースター

ページコード	全長	商品コード	価格
㉒大	1-0517-2201	400 2739300	¥5,500
㉒中	1-0517-2301	325 2739400	¥5,300
㉒小	1-0517-2401	275 2739500	¥5,000

ハンドル長さ:85 材質:18-10ステンレス

※電子レンジ使用不可 ※オープンで260℃以上使用不可

【サーモピンロースター使用方法】

- ・食材に刺し5秒間待機し、食材から引抜き先端から数センチの箇所の温度を計ることで中まで火が通ったか確認できます。
- ・ローストする際、先端の穴に紐を通すことで食材を縫う事ができます。

16 缶切・栓抜

㉒ポップアップタイマー ローストビーフ用

ページコード	商品コード	価格	
145S(200本)	1-0517-2601	1156610	¥14,000

外寸:φ12×H28

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

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



肉たたき

ベージコード	全長	重量	商品コード	価格
①平型 1-0518-0101	80×65	210	520g	0734500 ¥2,400
②ギザ型 1-0518-0201	80×60	210	520g	0734600 ¥2,400

材質:鉄鋳物

ヴォストフ ステンレス  
ミートハンマー

ベージコード	全長	重量	商品コード	価格
③4701 1-0518-0301	86×140	310	1,170g	7307700 ¥46,500
④4702 1-0518-0401	90×138	317	1,350g	7307800 ¥36,800

⑤レズレー  
ミートハンマー

ベージコード	商品コード	価格
12820 1-0518-0501	5200700	¥6,500

φ50 全長:280 重量:380g  
材質:18-10ステンレス

⑥ミートハンマー

ベージコード	商品コード	価格
No.446 1-0518-0601	0734900	¥1,800

55×55×全長250 重量:380g  
材質:アルミダイキャスト

⑦ウエストマーク  
ミートハンマー

ベージコード	商品コード	価格
6200 1-0518-0701	8024700	¥5,400

全長:245 重量:440g  
材質:アルミダイキャスト

⑧ウエストマーク  
ミートハンマー

ベージコード	商品コード	価格
6210 1-0518-0801	4047800	¥2,700

全長:220 重量:250g  
材質:アルミダイキャスト

⑨肉たたき 丸型

ベージコード	商品コード	価格
1-0518-0901	0735000	¥700

φ33 全長:205 重量:180g  
材質:アルミダイキャスト

⑩木槌

ベージコード	全長	商品コード	価格
大 1-0518-1001	φ60 330	0735100	¥1,600
小 1-0518-1002	φ42 300	0735200	¥1,000

JetNet JET-HORN

ジェットネットは安心と信頼のブランドです。

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



① ネットをホーンにかぶせて、たくしあげます。

② ホーンの前から2cm余り残して切り



③ 肉をホーンの後から押し入れ

④ 付属の突き棒で押し出します。

⑤ ネットを切って出来上がりです。

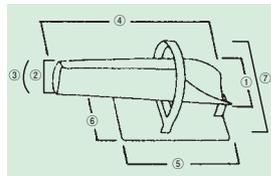
⑪ ジェットネット (1ロール)

3LNS			5LNS		
ベージコード	商品コード	価格	ベージコード	商品コード	価格
12 1-0518-1101	8074500	¥8,000	10 1-0518-1107	6394700	¥6,900
14 1-0518-1102	8074600	¥8,700	12 1-0518-1108	6394800	¥7,300
16 1-0518-1103	8074700	¥9,200	14 1-0518-1109	6394900	¥7,800
18 1-0518-1104	8074800	¥10,300	18 1-0518-1110	8075600	¥9,700
22 1-0518-1105	8075000	¥12,600	24 1-0518-1111	8075800	¥12,800
32 1-0518-1106	8075400	¥18,000	32 1-0518-1112	8076100	¥16,000

3LNSタイプ:50m巻 3LNS12 この12という数字は、縦糸が12本あるということです。  
5LNSタイプ:46m巻 5LNS12

⑫ ジェットホーン

ベージコード	商品コード	価格
JH-10 1-0518-1201	8076200	¥47,000
JH-20 1-0518-1202	6395100	¥47,000
JH-30 1-0518-1203	8076300	¥60,000
JH-35 1-0518-1204	8076350	¥68,000
JH-40 1-0518-1205	8076400	¥120,000
JH-50 1-0518-1206	8076500	¥155,000
JH-60 1-0518-1207	8076550	¥187,000



サイズ表

	JH-10	JH-20	JH-30	JH-35	JH-40	JH-50	JH-60
①後部開口部径※	90	100	120	150	190	210	245
②前部開口部径※	65	75	100	130	100	110	140
③前部開口部の伸縮※	60~80	70~90	90~110	120~160	100~110	110~170	140~230
④円筒部長さ	400	400	400	400	555	680	810
⑤基台長さ	255	255	255	255	405	405	405
⑥基台幅	190	190	190	220	255	255	255
⑦全高	185	185	185	225	260	280	330
付属品	突き棒(小)	突き棒(小)	突き棒(小)	突き棒(大)	無し	無し	無し

※口径はおおよその目安サイズです。

ポリエステルネット ⑬ ジェットネット  
ポリネット



ベージコード	商品コード	価格
P3LNS12 1-0518-1301	1238600	¥5,100
P5LNS12V 1-0518-1302	1238710	¥4,800

50m巻 材質:ポリエステル

ネットマン・デリネット

焼豚、ローストビーフに。



⑭ ネットマンⅢ

ベージコード	商品コード	価格
10型 1-0518-1401	φ6~9cm 0944200	¥41,000
20型 1-0518-1402	φ7~10cm 0944300	¥41,000
30型 1-0518-1403	φ9~11cm 0944400	¥52,000

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



⑮ デリネット (ポリエステル)  
荒目タイプ 50m巻

ベージコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
P5-8R 1-0518-1501	5~9cm	10型	0938110	¥3,150
P5-10R 1-0518-1502	6~11cm	10・20型	0938210	¥3,350
P5-12R 1-0518-1503	7~13cm	20・30型	0938220	¥3,600
P5-14R 1-0518-1504	8~15cm	20・30型	0938230	¥4,000
P5-16R 1-0518-1505	9~17cm	30・40型	0938310	¥4,350
P5-18R 1-0518-1506	11~20cm	30・40型	0938320	¥4,800

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

⑯ デリネット (ポリエステル)  
細目タイプ 50m巻

ベージコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
P3-10R 1-0518-1601	4.5~8cm	10型	0938410	¥4,050
P3-12R 1-0518-1602	5~9.5cm	10・20型	0938420	¥4,550
P3-14R 1-0518-1603	6~11cm	20・30型	0938430	¥4,900
P3-16R 1-0518-1604	7~13cm	20・30型	0939110	¥5,250
P3-18R 1-0518-1605	8~15cm	30・40型	0939120	¥5,550

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

⑰ デリネット (綿) 荒目タイプ 46m巻

ベージコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
10/5EX-SP 1-0518-1701	5~8cm	10型	0939200	¥5,100
12/5EX-SP 1-0518-1702	7~10cm	20型	0939300	¥5,800
18/5EX-SP 1-0518-1703	10~15cm	30型	0939400	¥8,900

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

⑱ デリネット (綿) 細目タイプ 50m巻

ベージコード	肉の直径の目安	適合ネットマン	商品コード	価格
10/3EX-ZA 1-0518-1801	5~8cm	10型	0939600	¥6,500
12/3EX-ZA 1-0518-1802	7~10cm	20型	0939700	¥7,400
18/3EX-ZA 1-0518-1803	10~15cm	30型	0939800	¥11,400

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

25 オロシ金・チース卸

26 レードル・お玉

27 ターナー

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

17  
ハサミ①EBM 18-8  
パイプ柄ポテトマッシャー

ページコード	商品コード	価格
大 1-0519-0101	φ100×H335 1580300	¥3,700
小 1-0519-0102	φ80×H305 1580400	¥3,600

穴の大きさ:8×8  
●オールステンレスで衛生的です。

②18-10 レズレー  
ポテトマッシャー 

ページコード	商品コード	価格
12780 1-0519-0201	5200500	¥6,000

全長:260 φ90 穴径:φ7

③リス 木柄 業務用  
ポテトマッシャー

ページコード	商品コード	価格
大 1-0519-0301	φ100×H335 0696500	¥2,100
小 1-0519-0302	φ80×H305 0696600	¥1,900

穴の大きさ:8×8

④パッカーウッド木柄  
ポテトマッシャー 

ページコード	商品コード	価格
1-0519-0401	0696900	¥770

外寸:φ80×H250  
穴の大きさ:7×7

18  
野菜細工  
ピーラー・芽取り・19  
魚介類・  
下ごしらえ20  
肉類・下ごしらえ21  
ポテトマッシャー・  
エッグカッター14  
水マス・  
計量スプーン15  
ロート・スコップ16  
缶切・栓抜⑤メインコック  
ポテトマッシャー 

ページコード	商品コード	価格
No522 1-0519-0501	4923130	¥600

外寸:φ80×H260  
穴の大きさ:7×7  
材質:18-0ステンレス、ナイロン樹脂  
●ジャガイモ等の調理に最適です。



⑥ポテトマッシャー

ページコード	商品コード	価格
AL-18 1-0519-0601	5841800	¥1,800

外寸:φ80×235  
穴の大きさ:7×7

⑦18-8 ナイロンマッシャー  
(9934-360)

ページコード	商品コード	価格
1-0519-0701	2798300	¥1,500

全長:274 頭部:φ86



⑧シリコンポテトマッシャー

ページコード	商品コード	価格
イエロー 1-0519-0801	4213200	¥1,800

外寸:100×88×H290  
耐熱温度:220℃ 穴の大きさ:23×7  
●しっかりとつぶせて、しかも離れがよい。  
力の入りやすい大判サイズ

⑨18-8 マッシャー  
(9921-076)

ページコード	商品コード	価格
1-0519-0901	2797500	¥1,800

全長:273 頭部:83×75

⑩ツヴィリング  
ポテトマッシャー L型 

ページコード	商品コード	価格
39759 1-0519-1001	5568810	¥2,200

外寸:幅80×全長240 材質:ステンレス

⑪オクソン  
ポテトマッシャー 

ページコード	商品コード	価格
1-0519-1101	2234330	¥1,700

全長:250 頭部:90×60  
●柔らかくて滑りにくく、力の入れやすいグリップ

⑫18-0  
マッシャースプーン 

ページコード	商品コード	価格
TF1 1-0519-1201	1171600	¥1,200

外寸:幅61×全長180  
●つぶす、混ぜる、盛り付けるが一本でできる  
スプーン型ポテトマッシャーです。

⑬ツヴィリング  
ミニマッシャー 

ページコード	商品コード	価格
39752 1-0519-1301	5568820	¥1,700

全長:180 φ45  
材質:ステンレス 穴径:φ5  
●小さな器の中でも食材を細かく潰せます。

⑭TS 18-8  
ミニマッシャー

ページコード	商品コード	価格
1-0519-1401	0696010	¥850

外寸:47×43×165  
穴の大きさ:5×5  
●少量に便利なミニサイズ  
●他の使用方法として卵の攪拌もスピーディーに入ります。



⑮スムード ポテトマッシャー

ページコード	商品コード	価格
⑮ブラック 1-0519-1501	4213850	¥3,500
⑮レッド 1-0519-1601	4213860	¥3,500

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

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①T 18-8  
ポテトマッシャー

ページコード	商品コード	価格
1-0520-0101	0696100	¥6,200

外寸:φ90×H260  
穴径:ステンレスプレート 大 φ4  
小 φ3  
プラスチックプレート 約7×7



②UK  
ポテトマッシャー

ページコード	商品コード	価格
1-0520-0201	3528200	¥5,350

外寸:φ90×H240 穴径:φ3  
材質:カゴ部/ステンレス  
ハンドル/アルミ

パワフルな業務用ポテトマッシャー  
取りはずしが簡単で洗浄もらくらく、衛生的



③ゲフ スチールメッキ  
ポテトプレス Art

ページコード	商品コード	価格
13000	1-0520-0301	7271700

外寸:90×290 穴径:φ2



④ウエストマーク  
ポテトマッシャー

ページコード	商品コード	価格
6110	1-0520-0401	1017600

材質:アルミダイカスト  
外寸:φ85×410 穴径:φ3



つぶせるすくえる  
スプーンマッシャー K-290

ページコード	商品コード	価格
⑤レッド	1-0520-0501	0342810
⑥イエロー	1-0520-0601	0342830

スプーン部:φ70 全長:230  
材質:66ナイロン 耐熱温度:200℃



⑦ミートこねらー

ページコード	商品コード	価格
LS1510	1-0520-0701	5053400

外寸:200×62×H70  
材質:18-0ステンレス  
●手のようにこねる、混ぜる、すくうがこれ1本でできます。  
●先端が厚くのでスペースを汚しません。



⑧手間なし  
ポテトマッシャー

ページコード	商品コード	価格
DH2625	1-0520-0801	2494600

外寸:222×130×H40  
材質:ポリプロピレン  
耐熱温度:110℃  
●皮付きのまま茹でたポテトを一気に潰せます。



⑨のじ 18-8  
ポテッとポテサー 21  
まぜ名人

ページコード	商品コード	価格
1-0520-0901	8276500	¥1,800

外寸:242×53×24  
材質:ステンレス鋼  
●ワイヤー構造によって食材が離れやすく、余分な力を使わず簡単に調理できます。



⑩UK 18-8  
アイスクリームディッシャー

品番	ページコード	直径	容量	全長	商品コード	価格
# 6	1-0520-1001	φ78	130cc	240	0970000	¥3,200
# 8	1-0520-1002	φ72	110cc	235	0970100	¥3,200
# 10	1-0520-1003	φ68	90cc	230	0970200	¥2,800
# 12	1-0520-1004	φ65	80cc	225	0970300	¥2,800
# 14	1-0520-1005	φ59	60cc	223	0970400	¥2,800
# 16	1-0520-1006	φ55	50cc	220	0970500	¥2,800
# 18	1-0520-1007	φ50	35cc	215	0970600	¥2,800
# 20	1-0520-1008	φ44	25cc	208	0970700	¥2,800
# 22	1-0520-1009	φ42	20cc	206	0970800	¥2,800
# 24	1-0520-1010	φ39	18cc	204	0970900	¥2,800
# 26	1-0520-1011	φ37	16cc	200	0971000	¥2,800
# 27	1-0520-1012	φ35	12cc	198	0971100	¥2,800
# 28	1-0520-1013	φ30	8cc	193	0971200	¥2,800



⑪18-8 穴明  
アイスクリームディッシャー

ページコード	直径	容量	全長	商品コード	価格	
#16	1-0520-1101	φ55	50cc	220	7914800	¥3,950
#18	1-0520-1102	φ50	35cc	215	7914900	¥3,950
#20	1-0520-1103	φ44	25cc	208	7915000	¥3,950

●2mmの穴が7ヶ空いています。  
●水分の多い食材や味増ダレの計量に最適です。



⑫GS 18-8  
アイスクリームディッシャー

品番	ページコード	直径	容量	全長	商品コード	価格
# 8	1-0520-1201	φ74	113cc	240	3792000	¥2,600
# 10	1-0520-1202	φ70	100cc	235	2795000	¥2,500
# 12	1-0520-1203	φ66	80cc	230	2795100	¥2,300
# 14	1-0520-1204	φ58	60cc	225	2795200	¥2,100
# 16	1-0520-1205	φ56	50cc	220	2795300	¥2,100
# 18	1-0520-1206	φ50	40cc	215	2795400	¥2,100
# 20	1-0520-1207	φ44	25cc	210	2795500	¥2,100
# 22	1-0520-1208	φ42	20cc	208	2795510	¥2,100
# 24	1-0520-1209	φ39	18cc	205	2795600	¥2,100
# 26	1-0520-1210	φ37	16cc	200	2795700	¥2,000
# 28	1-0520-1211	φ31	8cc	195	2795800	¥2,000
# 30	1-0520-1212	φ27	5cc	193	2795810	¥2,000



⑬18-8 DX  
アイスクリームディッシャー  
Bタイプ

品番	ページコード	直径	容量	全長	商品コード	価格
# 6	1-0520-1301	φ78	130cc	240	8973200	¥2,000
# 8	1-0520-1302	φ71	110cc	235	8973300	¥2,000
# 10	1-0520-1303	φ69	100cc	233	8973400	¥1,900
# 12	1-0520-1304	φ66	85cc	227	8973500	¥1,900
# 14	1-0520-1305	φ60	60cc	220	8973600	¥1,900
# 16	1-0520-1306	φ56	50cc	218	8973700	¥1,900
# 18	1-0520-1307	φ50	35cc	208	8973800	¥1,900
# 20	1-0520-1308	φ43	30cc	204	8973900	¥1,900
# 22	1-0520-1309	φ41	20cc	200	8974000	¥1,900
# 24	1-0520-1310	φ39	18cc	198	8974100	¥1,900
# 26	1-0520-1311	φ35	15cc	195	8974200	¥1,900
# 28	1-0520-1312	φ30	10cc	187	8974300	¥1,900

25  
オロシ金  
チーズ卸

26  
レードル  
お玉

27  
ターナー

28  
スパチュラ  
スケッパー

21  
ポテトマッシャー  
エッグカッター

22  
レモン絞り  
ニク絞リ

23  
アイスベンダー  
ドレッシングボトル

24  
調味料入

丈夫な18-8ステンレス

17 ハサミ



①18-8 横割二連  
エッグカッター

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0101	7915200	¥82,000

外寸:260×156×H80  
スライス幅:4mm  
(サイズは取手部も含んでいます。)  
●一度にゆで玉子を2個横割りができます。



②18-8 縦割三連  
エッグカッター

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0201	7915100	¥57,000

外寸:247×180×H66  
(サイズは取手部も含んでいます。)  
●一度にゆで玉子を3個縦割りができます。



③玉子切器  
ステンレス (8本線)

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0301	0687400	¥540

外寸:140×85 スライス幅:6mm



④玉子切器  
PC台 (8本線)

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0401	0687510	¥250

外寸:112×85 スライス幅:6mm



⑤エッグスライサー

ページコード	商品コード	価格
62885	1-0521-0501	7389600

¥1,200

外寸:135×107×H40  
本体:ABS樹脂(耐熱温度80℃)  
線材:18-8ステンレス鋼  
ストッパー:発泡ゴムスポンジ(耐熱温度110℃)  
スライスカッター/線9本  
くし形カッター/6分割  
スライス幅:5mm  
●スライスカッターと、くし形カッターの2種類が選べます。

18 ピーラー・芽取り  
野菜細工



⑥玉子切器 縦型  
(6分割)

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0601	0687600	¥740

外寸:210×65



⑦玉子切器 縦型  
(2分割 1本線)

ページコード	商品コード	価格
1-0521-0701	0256500	¥720

外寸:210×65



縦切りエッグカッター

ページコード	商品コード	価格
⑧GM-1501(6分割・3本線)	1-0521-0801	7391100
⑨GM-1500(2分割・1本線)	1-0521-0901	7391200

¥600 ¥550

外寸:79×219×45  
材質:本体/ポリプロピレン、線材/ステンレススチール



⑩玉子半分ご

ページコード	商品コード	価格
1-0521-1001	0687700	¥620

外寸:85×120×40  
材質:樹脂部/ポリプロピレン  
(耐熱温度-20~120℃)  
金属部/ステンレス鋼  
●縦割り、横割り、両方対応しています。  
食器洗浄機対応

19 魚介類  
下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー  
エッグカッター



生卵の白身切り まぜ卵

ページコード	商品コード	価格
⑪イエロー	1-0521-1101	5843040
⑫オレンジ	1-0521-1201	5843050

¥380 ¥380

全長:228  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)  
●生たまごをならめらにまぜることができ、白身のとろり感がなくなります。  
●取りにくいカラザもすりとれ取れます。

14 水マス  
計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜



⑭LT 18-10  
エッグトップカッター

ページコード	商品コード	価格
N4183	1-0521-1401	8401800

¥8,500

外寸:φ33×H110  
●ゆで玉子の頭に本体をフィットさせ黒いツツミを引き、手を離すとパネの力で殻が割れます。



⑮エッグハンマータッチ

ページコード	商品コード	価格
No.2275	1-0521-1501	8023600

¥900

外寸:φ34×H105  
材質:ハンマー・ハンドル部/スチール  
蓋/ステンレス  
塗装:ハンマー/クロムメッキ  
ハンドル/アクリル塗装  
※半熟玉子専用です。



⑬リンデンヨナス  
PP エッグピーラー

ページコード	商品コード	価格
1-0521-1301	1005770	¥700

外寸:165×24×11 重量:6g  
材質:ポリプロピレン 耐熱温度:90℃  
●ゆで卵の殻を綺麗に剥がせるエッグピーラーです。  
●先端を殻の割れ目から自身と殻(薄皮の内側)の間に差し込んで使用します。  
●自身に沿って滑らせて殻を剥くのがコツです。



⑯うずらカッター  
プッチ

ページコード	商品コード	価格
1-0521-1601	0688000	¥750

全長:135



⑰サンドイッチ用  
玉子メーカー

ページコード	商品コード	価格
DH-7001	1-0521-1701	7308010

¥1,200

外寸:175×116×H80



ゆで玉子を半分に切ってメッシュにのせ、スプーンで裏ごしします



カップに落ちた玉子に、調味料を加えるだけ

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



### ① エッグスライドセパレーター

ページコード	商品コード	価格
GM-4045	1-0522-0101	1053650 ¥13,000

外寸:227×510×H300 重量:1.2kg  
材質:本体/ポリプロピレン レール/18-8ステンレス  
容量:2.3ℓ(トレー)×2 耐熱温度:-20~120℃  
●生鶏卵を連続で黄身と白身に分離できます。  
●M玉50個入る容量  
●省スペースで使用できます。  
●食器洗い乾燥機に使用できます。



### ② PE 卵黄分離器 セパレーター

ページコード	商品コード	価格
1-0522-0201	1555590	¥13,700

外寸:φ195×30  
重量:420g 耐熱温度:90℃  
●10個以上の卵を一度に黄身と白身に分離することができます。



### ③ 18-8 黄味取り (9981-141)

ページコード	商品コード	価格
1-0522-0301	2299700	¥1,100

全長:215 頭部:φ83

### ④ 18-8 たまご黄身わけスプーン

ページコード	商品コード	価格
1-0522-0401	1617470	¥840

外寸:φ62×210  
●生たまごの黄身と白身を速く、手も汚さず分けることができます。



### ⑤ 黄味取ステンレス T

ページコード	商品コード	価格
1-0522-0501	2612700	¥400

外寸:φ94×135



### ⑥ P. エッグストレーナー

ページコード	商品コード	価格
No.422	1-0522-0601	6658800 ¥250

外寸:φ87×126 材質:ABS樹脂



### ⑦ まんまる目玉焼リング 6個焼用 (テフロン加工)

ページコード	外寸	内寸	商品コード	価格
大	1-0522-0701	298×221 (φ83×H19)	3556600	¥32,000
小	1-0522-0702	280×210 (φ75×H19)	3556700	¥29,000

材質:鉄製 ハンドル/ステンレス



### ⑧ まんまる目玉焼リング 6個焼用カバー (大・小兼用)

ページコード	商品コード	価格
1-0522-0801	3556800	¥17,400

外寸:300×225  
材質:アルミ ハンドル/樹脂



### ⑨ まんまる目玉焼リング 1個焼用 (テフロン加工)

ページコード	内寸	商品コード	価格
大	1-0522-0901	φ83×H19	3556900 ¥6,000
小	1-0522-0902	φ75×H19	3557000 ¥5,300

材質:鉄製 ハンドル/ステンレス



### ⑩ まんまる目玉焼リング 1個焼用カバー (アルミ製)

ページコード	サイズ	商品コード	価格
大	1-0522-1001	φ93	3557100 ¥1,150
小	1-0522-1002	φ85	3557200 ¥880



### ⑪ EBM 18-8 目玉焼リング

内寸	ページコード	商品コード	価格
5cm	1-0522-1101	0733200	¥170
6cm	1-0522-1102	0733300	¥180
7cm	1-0522-1103	0733400	¥210
8cm	1-0522-1104	0733500	¥240
9cm	1-0522-1105	0733600	¥260
10cm	1-0522-1106	0733700	¥290
11cm	1-0522-1107	0733800	¥310

深さ:H20



### ⑫ EBM 18-8 小判 リング

ページコード	内寸	商品コード	価格
大	1-0522-1201	86×71×H12	0734100 ¥480
小	1-0522-1202	77×57×H10	0734200 ¥450



### ⑬ EBM 18-8 ハンバーグリング 丸型

目安	ページコード	内寸	商品コード	価格
150g	1-0522-1301	φ105×H15	5729900	¥1,150
180g	1-0522-1302	φ110×H15	5730000	¥1,200
200g	1-0522-1303	φ120×H15	5730100	¥1,650



### ⑭ EBM 18-8 ハンバーグリング 小判型

目安	ページコード	内寸	商品コード	価格
150g	1-0522-1401	125×95×H15	5730200	¥1,650
180g	1-0522-1402	135×100×H15	5730300	¥1,800
200g	1-0522-1403	145×110×H15	5730400	¥2,300



### ⑮ AM 手付 目玉焼リング

ページコード	内寸	商品コード	価格
4インチ	1-0522-1501	φ105×H23	7008800 ¥1,600
5インチ	1-0522-1502	φ124×H23	7009000 ¥1,650
6インチ	1-0522-1503	φ148×H23	7009200 ¥1,700

材質:ステンレス製  
●目玉焼はもとよりホットケーキ等にもご使用できます。



### ⑯ AM 目玉焼リング用カバー

ページコード	内寸	商品コード	価格
5インチ用	1-0522-1601	φ136	7009100 ¥1,700

材質:ステンレス製

### ⑰ ステンレス エッグリング

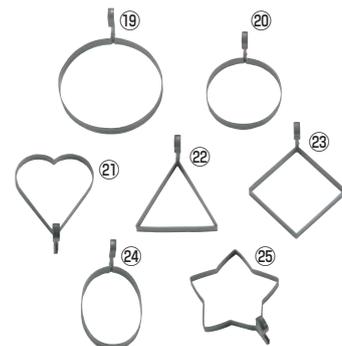
ページコード	内寸	商品コード	価格
1504 大	1-0522-1701	φ115×H15	0733920 ¥660
1511 小	1-0522-1702	φ85×H15	0734020 ¥440



### ⑱ UK 18-8 エッグパン ケーキリング

ページコード	商品コード	価格
1-0522-1801	4364200	¥1,980

外寸:φ100×H100



### アルブリット リング

ページコード	内寸	商品コード	価格
⑲丸型 大	1-0522-1901	φ115×H16	2856400 ¥600
⑲丸型 小	1-0522-2001	φ84×H16	2856500 ¥550
⑳ハート型	1-0522-2101	82×87×H16	2856600 ¥550
㉑三角形	1-0522-2201	88×80×H16	2856700 ¥550
㉒正方形	1-0522-2301	75×75×H16	2856800 ¥550
㉓楕円型	1-0522-2401	97×65×H16	2856900 ¥550
㉔星型	1-0522-2501	95×87×H16	2857000 ¥600

材質:本体/アルブリット(アルミニウム:フッ素樹脂2コート) ツマミ/メラミン樹脂(耐熱温度120℃)  
特長:熱伝導率の高いアルブリットですから、こびりつきにくく、洗うのも簡単です。



### ⑳ PP ウィナーカット

ページコード	商品コード	価格
UC-1H	1-0522-2601	4231120 ¥100

外寸:40×75×H24

### ㉑ PP タコウィンナー

ページコード	商品コード	価格
UC-2H	1-0522-2701	4231160 ¥120

外寸:φ45(内径φ27)×H36  
●押し込むだけでタコ形にカットできます。

### PP ウィナー型

ページコード	外寸	商品コード	価格
㉒チュウリップ UC-5H	1-0522-2801	35×85×H20	4231130 ¥150
㉒ペンギン UC-4H	1-0522-2901	35×85×H20	4231140 ¥150
㉒カニ UC-3H	1-0522-3001	35×85×H20	4231150 ¥150

※㉒～㉔耐熱温度:110℃

25 オロシ金・チース卸

26 レードル・お玉

27 ターナー

28 スパチュラ・お玉

21 エッグカッター

22 ニンニク絞り

23 デイスベンサー

24 調味料入

17 ハサミ

EBM  
おすすめ



①EBM 18-8 両口  
レモン絞り

ページコード	商品コード	価格
1-0523-0101	6248000	¥730

外寸:φ105×H43



③18-8 片口  
ミニレモン絞り

ページコード	商品コード	価格
1-0523-0301	3516800	¥500

外寸:φ90×H45



④スリーバード 18-8  
ペアレモン

ページコード	商品コード	価格
1-0523-0401	0746700	¥2,200

外寸:φ105×H90



⑤レモン絞り器 (三層式) **切**

ページコード	商品コード	価格
No.586	1-0523-0501	0149500

外寸:72×H78 材質:ABS樹脂

18 ピーラー！ 芽取り・野菜細工



⑥リユミナーク  
レモン絞り器

ページコード	商品コード	価格
75146	1-0523-0601	7890900

外寸:φ136×H68  
材質:ガラス



⑦ガラスレモン絞り器 **切**

ページコード	商品コード	価格
1-0523-0701	0747300	¥2,150

外寸:φ145×H62(カップ高さ40)

magisso.



⑨マジッソ  
ステンレスシトラススクイザー **切**

ページコード	商品コード	価格
70308	1-0523-0901	7124000

外寸:φ70×H120 スタンド/φ55×H20  
材質:本体/18-0ステンレススチール スタンド/竹  
●上下のサイズが異なるため、オレンジ、レモン、ライムなど果実のサイズに合わせた使い分けが可能です。  
●人体工学に基づいたデザインは手にぴったりとフィットするサイズです。

19 魚介類・下ごしらえ

⑧ガラスグレープフルーツ絞り器 **切**

ページコード	商品コード	価格
1-0523-0801	0747400	¥2,650

外寸:170×H100(カップ高さ45)



⑪クリア メジャーカップ **切**

ページコード	商品コード	価格
No.207	1-0523-1101	0149400

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



⑩プレスアート トライタン  
レモン絞り器 **切**

ページコード	商品コード	価格
LM-10	1-0523-1001	1038950

外寸:120×28×54 材質:トライタン  
耐熱温度:-30~120℃ 重量:50g  
●美しい透明感と柔らかなデザイン  
●レモンを無駄なく絞ることができます。  
●強度があり酸にも強い

20 肉類・下ごしらえ



⑫グラスにダイレクト  
トルネードジュースャー **洗**

ページコード	商品コード	価格
1-0523-1201	1173560	¥1,800

外寸:150×145×H100 重量:140g  
材質:本体/受け皿/コポリエステル樹脂  
ガラス滑り止め・キャップ/シリコンゴム  
●グラスに載せたままでも搾れる。新感覚のジュースャーです。



パイナップルソーサー・カクテルにオススメ!

21 ポテトマッシャー・エッグカッター



⑬シトラスポート

ページコード	商品コード	価格
62870	1-0523-1301	7389700

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



⑭PC フルーツジュースャー

ページコード	商品コード	価格
1-0523-1401	0747500	¥730

外寸:φ145×H135  
容量:500ml  
材質:アクリル



⑮ステンレス  
グレフル種取物語 **切**

ページコード	商品コード	価格
LSQ-SG01	1-0523-1501	4452300

外寸:φ145×H57 材質:18-8ステンレス  
●種や雑味が多い芯を残して搾れるので、甘さがきわ立ちます。



⑯ポリプロピレン  
パイナップルスクイザー **切**

ページコード	商品コード	価格
18172	1-0523-1601	1022500

外寸:φ164×H78 最大幅:192  
●生搾りならではのフルーツの自然な甘味・旨み・果肉感をたっぷりと感じられるパイナップルジュースをカンタン!手軽に!

22 レモン絞り・ニンニク絞り



⑰ライム/レモン絞り

ページコード	商品コード	価格
No.41271	1-0523-1701	7489100

全長:75 材質:ステンレス



⑱レモンスクイズバック  
2pcs **切**

ページコード	商品コード	価格
087-0850	1-0523-1801	7390340

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



⑲UK 18-8 レモン絞り丸型

ページコード	商品コード	価格
1-0523-1901	3532000	¥1,950

外寸:65×H120



⑳UK 18-8  
レモン絞り半丸

ページコード	商品コード	価格
1-0523-2001	3532100	¥1,350

外寸:65×H85



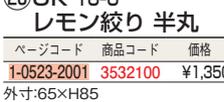
㉑18-8 レモン絞り  
うぐいす

ページコード	商品コード	価格
1-0523-2201	0746900	¥1,040

外寸:34×120×H43

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜



㉒18-8 扇型 レモン絞り

ページコード	商品コード	価格
1-0523-2101	0746600	¥150

外寸:70×H80

フルーツ絞り



① クイック ジューサー

ページコード	商品コード	価格
1-0524-0101	6383300	¥8,600

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



② ウェストマーク  
レモンプレス

ページコード	商品コード	価格
5000	1-0524-0201	8023800

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



③ 18-8  
ビタミンジューサー

ページコード	商品コード	価格
1-0524-0301	3518400	¥6,500

外寸:φ100×300  
●滑り止めゴムベースとアミ付です。



④ アルミ ミニしぼり

ページコード	商品コード	価格
DH-3011	1-0524-0401	4023200

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

にんにく絞り



⑤ リス 18-0  
にんにく絞り

ページコード	商品コード	価格
1-0524-0501	0697200	¥830

全長:150



⑥ リス 18-8  
にんにく絞り

ページコード	商品コード	価格
1-0524-0601	0697100	¥980

全長:175



⑦ 18-0 ジャンボ  
にんにく絞り

ページコード	商品コード	価格
1-0524-0701	3586100	¥930

全長:180



⑧ 18-8 にんにく絞り  
(9981-175)

ページコード	商品コード	価格
1-0524-0801	2299500	¥2,500

全長:185



⑨ アルミ ニンニクしぼり

ページコード	商品コード	価格
DH-3010	1-0524-0901	3739500

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



⑩ ウェストマーク  
ガーリックプレス  
(芯取付)

ページコード	商品コード	価格
3000	1-0524-1001	4047400

全長:162



⑪ ウェストマーク  
ガーリックプレス

ページコード	商品コード	価格
3030	1-0524-1101	4047500

全長:165



⑫ にんにく絞り

ページコード	商品コード	価格
HL-07	1-0524-1201	3528300

全長:155



⑬ オクソ  
ガーリックプレス

ページコード	商品コード	価格
1-0524-1301	2234321	¥2,800

全長:170  
●一度にニンニクを2〜3個つぶすことが可能です。



⑭ ヴォストフ  
ガーリックプレス

ページコード	商品コード	価格
3734	1-0524-1401	4252910

全長:200mm 孔径:φ2mm



⑮ マイクロブレイン  
ガーリックカッター&スライサー

ページコード	商品コード	価格
MP-411 ブラック	1-0524-1501	3294600

外寸:90×40×H78  
材質:ブレード/18-8ステンレス フレーム/ABS樹脂  
ケース/ポリメタクリル酸メチル 滑り止め/エラストマー  
●手を汚さずにニンニクのスライスとみじん切りが簡単にできます。



⑯ レズレー 18-10  
ガーリックカッター

ページコード	商品コード	価格
12891	1-0524-1601	7507900

外寸:55×H150  
●にんにく1.2片を入れて本体を回すだけで3mm角の均等なキューブ状のみじん切りができます。  
●ペーパーミルのようにいつでも必要な分だけ作ることができ、保存も可能です。



⑰ シェフランド  
ガーリックピーラー

ページコード	商品コード	価格
0002-560	1-0524-1701	7390350

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

25 オロシ金・チース卸

26 レードル・お玉

27 ターナー

28 スパチュラ・ヘラ・スケッパー

29 泡立

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

ソースの数だけ色分け管理



カラーキャップディスペンサー

外寸	①レッド	②イエロー	③グリーン	④ブルー	⑤オレンジ	⑥ブラック	⑦ブラウン	価格
170㎖ φ45×H165	1-0525-0101 4528700	1-0525-0201 4528800	1-0525-0301 2760700	1-0525-0401 2761200	1-0525-0501 2761700	1-0525-0601 2762200	1-0525-0701 2762700	¥220
★270㎖ φ50×H190	1-0525-0102 4528900	1-0525-0202 4529000	1-0525-0302 2760800	1-0525-0402 2761300	1-0525-0502 2761800	1-0525-0602 2762300	1-0525-0702 2762800	¥240
★320㎖ φ52×H200	1-0525-0103 4529100	1-0525-0203 4529200	1-0525-0303 2760900	1-0525-0403 2761400	1-0525-0503 2761900	1-0525-0603 2762400	1-0525-0703 2762900	¥280
★400㎖ φ60×H205	1-0525-0104 4529300	1-0525-0204 4529400	1-0525-0304 2761000	1-0525-0404 2761500	1-0525-0504 2762000	1-0525-0604 2762500	1-0525-0704 2763000	¥310
720㎖ φ70×H235	1-0525-0105 2763200	1-0525-0205 2763300	1-0525-0305 2761100	1-0525-0405 2761600	1-0525-0505 2762100	1-0525-0605 2762600	1-0525-0705 2763100	¥420

材質:ポリエチレン  
※先端はカットされておりません。  
※★マークのディスペンサーは①の専用スタンドがご使用になれます。

17 ハサミ

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デスペンサー・ドレッシングボトル

16 缶切・栓抜き

CKS ディスペンサー

外寸	⑧白	⑨赤	⑩黄	価格
170㎖ φ45×H165	1-0525-0801 3675000	1-0525-0901 3675100	1-0525-1001 3675200	¥200
★270㎖ φ50×H190	1-0525-0802 3674700	1-0525-0902 3674800	1-0525-1002 3674900	¥220
★320㎖ φ52×H200	1-0525-0803 3674400	1-0525-0903 3674500	1-0525-1003 3674600	¥240
★400㎖ φ60×H205	1-0525-0804 3674100	1-0525-0904 3674200	1-0525-1004 3674300	¥280
720㎖ φ70×H235	1-0525-0805 2968200	1-0525-0905 2968500	1-0525-1005 2968600	¥360

材質:ポリエチレン  
※先端はカットされておりません。  
※★マークのディスペンサーは⑧の専用スタンドがご使用になれます。



EBM ディスペンサー

外寸	⑫赤	⑬黄	価格
170㎖ φ45×H160	1-0525-1201 0729100	1-0525-1301 0729300	¥180
★270㎖ φ50×H185	1-0525-1202 0728800	—	¥200
★400㎖ φ58×H200	1-0525-1203 0728500	1-0525-1302 0728700	¥260

材質:ポリエチレン  
※先端はカットされておりません。  
※★マークのディスペンサーは⑬の専用スタンドがご使用になれます。



マジックファイブ ディスペンサー ㊦

外寸	⑭レッド	⑮ホワイト	価格
200㎖ φ50×H140	1-0525-1701 8029700	1-0525-1801 8029800	¥330
300㎖ φ53×H170	1-0525-1702 8029500	1-0525-1802 8029600	¥380
500㎖ φ55×H220	1-0525-1703 8029300	1-0525-1803 8029400	¥430

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



⑰3ツ穴 ディスペンサー

ページコード	外寸	商品コード	価格
170㎖	φ45×H160	1175200	¥250
★270㎖	φ50×H180	1175300	¥270
★320㎖	φ52×H195	1175400	¥310
★400㎖	φ60×H200	1175500	¥350

材質:ポリエチレン  
●マヨネーズ等を格子模様にかけることができます。  
※先端はカットされておりません。  
※★マークのディスペンサーは⑰の専用スタンドがご使用になれます。



⑱竹 マヨネーズ立 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0525-2201	5662300	¥1,600

φ95×H140

⑳プラスチック マヨネーズ立 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0525-2101	6817200	¥7,300

260×130×H135

㉑竹 マヨネーズ立 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0525-2201	5662300	¥1,600

φ95×H140

㉒竹 マヨネーズ立 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0525-2301	6863100	¥1,100

170×85×H235

㉓18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉔18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉕18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉖18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉗18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉘18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉙18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉚18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉛18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉜18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉝18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉞18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㉟18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊱18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊲18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊳18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊴18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊵18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊶18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊷18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊸18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊹18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊺18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊻18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊼18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊽18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	3540700
4連	1-0525-2002	3540800

●トレー付

㊾18-8 N型 マヨネーズスタンド

ページコード	商品コード	価格
3連	1-0525-2001	354070

振らずに簡単!! 汚れない



すばやく作業ができる!!  
ファストフードに最適!!

ここから補充するため  
常に先入れ先出しが  
できます。



フィフボトル ディスペンサー

	①青(大量)	②黄(レギュラー)	③緑(少量)	価格
12 oz 350ml φ62×H163	1-0526-0101 4444420	1-0526-0201 4444400	1-0526-0301 4444410	¥570
16 oz 470ml φ62×H188	1-0526-0102 4444502	1-0526-0202 4444500	1-0526-0302 4444510	¥600

材質:ポリエチレン  
多めにしたい時や、タルタルのような固形物が入ったソース向き  
●ディスペンサーの口部分がシリコンになっているため、液だれしません。  
●通常保管時は、口部分が下側になるので中のソース等が常に出やすい状態になっています。

ディスペンサー用 替キャップ

	ページコード	商品コード	価格
④青(大量)	1-0526-0401	4444520	¥280
⑤黄(レギュラー)	1-0526-0501	4444530	¥280
⑥緑(少量)	1-0526-0601	4444510	¥280

上部のキャップも口部に応じて色分けを!



⑦ディスペンサー用  
ブラシ付キャップ

ページコード	商品コード	価格
5360-100	1-0526-0701	4444800 ¥2,100



ディスペンサー用 ラベルキャップ

ページコード	商品コード	価格
⑧赤 4810-110	1-0526-0801	4444820 ¥220
⑨黄 4810-120	1-0526-0901	4444830 ¥220
⑩青 4810-130	1-0526-1001	4444840 ¥220
⑪緑 4810-141	1-0526-1101	4444850 ¥220



⑫ディスペンサー用  
シリコンファンネル

ページコード	商品コード	価格
7210-480	1-0526-1201	4444860 ¥1,000

誰が使っても定量充填!!

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



フィフボトル ポーションバル

容量	全高	⑬青(大量)	⑭黄(レギュラー)	⑮緑(少量)	価格	
16 oz 1ツ穴	470ml φ82×H160(ボトル)	390	1-0526-1301 4444602	1-0526-1401 4444600	1-0526-1501 4444601	¥6,500
16 oz 2ツ穴	470ml φ82×H160(ボトル)	390	1-0526-1302 4444612	1-0526-1402 4444610	1-0526-1502 4444611	¥6,860
16 oz 3ツ穴	470ml φ82×H160(ボトル)	390	1-0526-1303 4444622	1-0526-1403 4444620	1-0526-1503 4444621	¥7,220
24 oz 1ツ穴	710ml φ82×H210(ボトル)	450	1-0526-1304 4444702	1-0526-1404 4444700	1-0526-1504 4444701	¥6,800
24 oz 2ツ穴	710ml φ82×H210(ボトル)	450	1-0526-1305 4444712	1-0526-1405 4444710	1-0526-1505 4444711	¥7,160
24 oz 3ツ穴	710ml φ82×H210(ボトル)	450	1-0526-1306 4444722	1-0526-1406 4444720	1-0526-1506 4444721	¥7,520

●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。  
●ハカリ並の精度はありませんが誰が使っても同量であるので、味のバラつきをへらす事ができます。  
●出過ぎる事がないので原価計算の精度も上がります。

固形物の入ったソースが  
一定量で出せます。



⑯タルタルソースディスペンサー

	ページコード	商品コード	価格
10gタイプ(ボトル1本付)	1-0526-1601	1/3oz 0731400	¥53,000
15gタイプ(ボトル1本付)	1-0526-1602	1/2oz 0731500	¥53,000

外寸:φ86×H297  
材質:本体/ステンレス ボトル/ポリエチレン  
●タルタルソースなど固形物の入ったソースが一定量ずつ出せる、ピストル型のディスペンサーです。  
●ボトル一本には10g取出で78回分、15g取出で52回分が入ります。  
●カートリッジ式ですので交換ボトルをご用意になれば、作業を連続して操作できます。

交換ボトル(780ml)  
外寸:φ83×200 1-0526-1603 0731600 ¥3,200

25 オロシ金・チース卸

26 レードル・お玉

27 ターナー

28 スパチュラ・ヘラ・スケッパー

29 泡立

30 キッチンツール

23 ディスペンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

17 ハサミ



ブルー ディスペンサー

外寸	①ナチュラル	②ブルー	価格
S 180ml	φ60×H136 1-0527-0101 7298300	1-0527-0201 7298500	¥450
M 280ml	φ62×H181 1-0527-0102 7298000	1-0527-0202 7298200	¥500
L 380ml	φ64×H208 1-0527-0103 7297700	1-0527-0203 7297900	¥550

材質:本体/ポリエチレン 蓋/AS樹脂 ノズル/ステンレス

18 野菜細工  
ピーラー・芽取り



ブルーヘルシーオイルボトル

外寸	③クリアブルー	④クリアブルー	⑤クリアレッド	価格
S 200ml	φ58×H149 1-0527-0301 2367000	1-0527-0401 2367100	1-0527-0501 2367200	¥550
L 280ml	φ60×H183 1-0527-0302 2366700	1-0527-0402 2366800	1-0527-0502 2366900	¥600

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

19 魚介類  
下ごしらえ



ママクラブ キャップ付 ディスペンサー

外寸	⑥レッド	⑦ホワイト	⑧ブラック	価格
MC-18 100ml	φ45×109 1-0527-0601 0846800	1-0527-0701 0846900	1-0527-0801 0846700	¥180
MC-25 180ml	φ61×124 1-0527-0602 7271000	1-0527-0702 7271100	1-0527-0802 7878900	¥250
MC-30 300ml	φ61×167 1-0527-0603 7270700	1-0527-0703 7270800	1-0527-0803 7879000	¥300
MC-35 400ml	φ61×203 1-0527-0604 7270400	1-0527-0704 7270500	1-0527-0804 7879100	¥350

材質:本体・キャップ/ポリエチレン 蓋/ポリプロピレン

20 肉類・下ごしらえ



ママクラブドレッシング

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑨MCD-25 180ml	φ60×H100	1-0527-0901 7269900	¥250
⑩MCD-30 300ml	φ60×H155	1-0527-1001 7270000	¥300
⑪MCD-35 400ml	φ60×H190	1-0527-1101 7270100	¥350

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

ブッシュミーフレッシュ

外寸	⑫赤	⑬白	価格
M 300ml	φ60×174 1-0527-1201 6912500	1-0527-1301 6811400	¥380
L 400ml	φ66×200 1-0527-1202 6912600	1-0527-1302 6811500	¥440

材質:本体/ポリエチレン 蓋/ポリプロピレン

21 ポテトマッシャー  
エッグカッター



キャップ部分は簡単に着脱可能。様々なシーンに応じて使い分けできます。

ブルー ドレッシングキーパー

外寸	⑭ナチュラル	⑮ブルー	価格
S 180ml	φ60×H130 1-0527-1401 7877800	1-0527-1501 7878000	¥250
M 280ml	φ62×H175 1-0527-1402 7877400	1-0527-1502 7877600	¥300
L 380ml	φ64×H202 1-0527-1403 7877000	1-0527-1503 7877200	¥350

材質:本体・キャップ/ポリエチレン 蓋/ポリプロピレン

22 レモン絞り  
ニンニク絞り



フォルマ 調味料ボトル細口

外寸	⑯ホワイト	⑰ブラウン	価格
大 400ml	φ68×H194 1-0527-1601 1246830	1-0527-1701 1246840	¥340
中 300ml	φ66×H164 1-0527-1602 1246850	1-0527-1702 1246860	¥290

材質:ポリエチレン  
耐冷・耐熱温度:-30~60℃  
●適量をさっと注げるオイル・ソース・みりん・ドレッシングに最適です。  
●口径φ5

23 デスヘンサー  
ドレッシングボトル

16 缶切・栓抜

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



調味料ボトル さじかげん ME-600S

	ページコード	商品コード	価格
①ホワイト	1-0528-0101	3004240	¥900
②ブラック	1-0528-0201	3004250	¥900
③ライムグリーン	1-0528-0301	3004260	¥900

600ml 外寸:φ80×H240

材質:本体・蓋・調整パイプ/ポリエチレン

キャップ・計量筒/ポリプロピレン

- 出したい分量の部分を押すと、約10cc、25cc、30ccが出せますので調理する時に手間が省けます。
- たっぷり600ml入るので中身を補充する手間が軽減します。
- 大量調理の現場やチェーン店等で味のバラツキや調味料の出し過ぎを防止します。
- 計量筒は取り外して洗えますので衛生的です。

ワンタッチで大さじ1 & 小さじ2が簡単にだせます。



さじかげん ME-400S

	ページコード	商品コード	価格
④クリアホワイト	1-0528-0401	3677200	¥600
⑤クリアレッド	1-0528-0501	3677100	¥600
⑥クリアブルー	1-0528-0601	2950400	¥600
⑦クリアイエロー	1-0528-0701	1293460	¥600

360ml 外寸:φ62×H196

材質:ポリエチレン

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

さじかげん ME-400S

	ページコード	商品コード	価格
⑧酒	1-0528-0801	3677000	¥600
⑨みりん	1-0528-0901	3677010	¥600
⑩醤油	1-0528-1001	3677020	¥600

360ml 外寸:φ62×H196

材質:本体・蓋/ポリエチレン

キャップ・中筒/ポリプロピレン

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



クリーンしょう油差し

外寸	⑪赤	⑫青	価格
CS-9 230ml φ70×H114	1-0528-1101 7758900	1-0528-1201 7758800	¥140
CS-10 300ml φ65×H140	1-0528-1102 3539200	1-0528-1202 3539300	¥190
CS-11 350ml φ70×H155	1-0528-1103 3539000	1-0528-1203 3539100	¥200

材質:本体/ポリエチレン 蓋/AS樹脂



ペンギン正油

ページコード	商品コード	価格
⑬グリーン	1-0528-1301	0729500
⑭ピンク	1-0528-1401	0729400

320ml 外寸:φ70×H145

材質:本体/ポリエチレン

蓋/AS樹脂



ドレッシングボトル (ネジキャップ式)

外寸	オレンジ	ホワイト	価格
⑮FTP-250 250ml φ60×H175	1-0528-1501 7049310	1-0528-1502 7878400	¥200
⑯FTP-280 280ml φ65×H185	1-0528-1601 7049410	1-0528-1602 7898300	¥200
⑰FTP-360 360ml φ70×H205	1-0528-1701 7049510	1-0528-1702 7878500	¥250

材質:本体/ポリエチレンテレフタレート 蓋/ポリプロピレン  
注ぎ口径:7mm



洗浄の際は、40℃以下の低温で行ってください。  
変形の原因になります。



ドレッシングボトル (ネジキャップ式)

外寸	オレンジ	ホワイト	価格
⑱HPP-360 360ml φ67×H180	1-0528-1801 7049600	1-0528-1802 7878600	¥210
⑲HPP-470 470ml φ71×H185	1-0528-1901 6481300	1-0528-1902 6481400	¥230
⑳HPP-740 740ml φ89×H205	1-0528-2001 6481500	1-0528-2002 6481600	¥420

材質:本体/ポリプロピレン 蓋/ポリプロピレン  
注ぎ口径:7mm



ドレッシングボトル (ネジキャップ式)

外寸	オレンジ	ホワイト	価格
㉑FD-220 220ml 63×43×H167	1-0528-2101 7049700	1-0528-2102 7878700	¥150
㉒FD-300 300ml 68×48×H185	1-0528-2201 7049800	1-0528-2202 7878800	¥160
㉓FD-360 360ml 73×48×H200	1-0528-2301 6480500	1-0528-2302 6480600	¥180
㉔FD-740 740ml 90×55×H240	1-0528-2401 6480700	1-0528-2402 6480800	¥250

材質:本体/軟質ポリエチレン 蓋/ポリプロピレン  
注ぎ口径:9mm

25 オロシ金・チース卸

26 レードル・お玉

27 ターナー

28 スパチュラ・お玉

29 泡立

30 キッチンツール

23 ディスペンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

## 味ブレを無くし調味料のロス軽減・業務の効率化を図る

5cc~9,999ccまで1cc単位での吐出量設定が可能

感覚ではなくデータで測る!

調理現場のオペレーションから生まれた調味料定量ディスペンサー。  
衛生面にもしっかりと配慮。ワンタッチ操作でタレやソースなどの調味料を正確に計量し、  
自動で定量供給・吐出量のデジタル設定ができます。

スタッキング可能

① ECOSAS  
調味料定量ディスペンサー

ページコード	商品コード	価格
ECS-TD1	1-0529-0101 3013900	¥200,000

外形:140×280×H220

重量:3kg

材質:18-8ステンレス

電源:AC100V

付属品:洗浄キット、専用洗剤(20g×30袋)、

DCアダプター、調味料ボトル用キップ

●5cc~50cc±1cc未満・51cc~9,999cc±2%未満の誤差で定量吐出できます。

専用洗剤(20g×30袋)

1-0529-0102 3013910 ¥5,000

やっかいな焼肉のタレ、  
ドレッシングも簡単に小分け

## ② 定量充填機 粘体小分太

ページコード	商品コード	価格
TP-700型	1-0529-0201 8705200	¥245,000

外形:220×310×H340 電源:単相100V 70W

能力:700cc/分 12cc/秒

●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

●スピードコントローラー付

自給式でボタン1つで  
簡単に定量充填可能

## ③ 定量充填機 小分太

ページコード	商品コード	価格
KBB-1TH型	1-0529-0301 5467910	¥170,000

外形:180×360×H340 電源:単相100V 50W

能力:3,600cc/分 60cc/秒

吸上可能容器:口径10mm以上

●各種容器への定量充填に最適です。

●吸い上げはパイプを差し込むだけです。

●タイマーを量に合わせて設定、つぎは手動ボタンを押すだけで簡単です。



## ④ 定量充填機 粘体小分太

ページコード	商品コード	価格
TP-600型	1-0529-0401 8705000	¥130,000

外形:220×310×H340 電源:単相100V 40W

能力:600cc/分 10cc/秒

●顆粒の入った液体、粘性の液体まで高精度で充填

●チューブ式なので洗浄が簡単

●量はタイマーで簡単設定

- 味の一定** 表面張力の影響を受けず正確に量り吐出することが可能です。
- 簡素化** 調味料入れや備品(レードル・スプーン)が必要ありません。
- 簡単操作** 無駄を省いたタッチパネルを採用して簡単・正確に操作できます。3つのメモリ機能で作業性も向上します。
- ロス軽減** 吐出量を正確に管理することにより、調味料のロスを軽減します。
- 衛生管理** 害虫・異物の混入を防ぎます。

〈液体粘度について〉



- 低粘度TYPEは水を基準としてウスターソース(MAX粘度)までの吐出が可能です。
- 粘度の高い調味料(ケチャップ・マヨネーズ等)にはご使用いただけません。
- 粘度の高い調味料や固形物の入った調味料は故障の原因となりますので使用しないでください。

17  
ハサミ18  
野菜細工  
芽取り・19  
魚介類  
下ごしらえ20  
肉類  
下ごしらえ21  
ポテトマシヤー  
エッグカッター22  
レモン絞り  
ニンニク絞り23  
デズベンサー  
ドレッシングボトル16  
缶切・栓抜

## ⑤ エコノミーポンプディスペンサー

ページコード	商品コード	価格
No.38502	1-0529-0501 2本立 255×220×H210 3541000	¥48,500
No.38503	1-0529-0502 3本立 370×220×H210 3541100	¥73,000
No.38504	1-0529-0503 4本立 485×220×H210 3541200	¥89,000

材質:本体・フタ/ステンレス 中容器/ポリプロピレン

容量:2,200ml

●液状のソース・ドレッシング等の使用に最適です。ワンタッチ約28gです。

●すべり止め用ゴム足付



① デバイヤー ステンレス ピストンファンネル

ページコード	外寸	口径	商品コード	価格
① 3.3g 3354.50	1-0530-0101	φ200×H380	φ15	7017700 ¥49,500
② 1.9g 3354.00	1-0530-0201	φ190×H180	φ8	7017800 ¥38,500
③ 1.5g 3354.10	1-0530-0301	φ175×H165	φ8	7017900 ¥36,000

- オールステンレスなので熱い食材もご使用になれます。
- ①はスタンド付
- ②③はスリウエイタイプ(購入時口径8mm・付属品口径4mm・6mm)ノズルが付いており、ご使用に合わせセットができます。
- ※②③はスタンド別売りです。

④ デバイヤー  
ピストンファンネル用  
スタンド

ページコード	商品コード	価格
3354.01	1-0530-0401	7018000 ¥5,700



⑤ デバイヤー ステンレス  
ミニピストン ファンネル

ページコード	商品コード	価格
3353	1-0530-0501	7003500 ¥22,000

- 外寸:φ150×H155 容量:0.8ℓ 口径:φ7
- 生地、ソース、クリームをドロップするのに大変便利です。本体内部に支柱等がないので攪拌しながらの作業も可能。洗浄しやすく、洗浄機もOK
- 収納時はコンパクトに場所を取りません。



⑥ レズレー 18-10  
コンフェクショナリー  
ディポジッター

ページコード	商品コード	価格
16229	1-0530-0601	5083900 ¥28,000

- φ190×H220 付属ノズル:φ4mm、φ6mm
- ハンドル部分にあるつまみを回すことで、生地とし具合を調整できます。
- 作業中に置いておける台が付いているので、非常に便利です。
- スタンド付



⑦ トラエックス ソースポス

ページコード	商品コード	価格
# 2800	1-0530-0701	4650100 ¥40,900

- 外寸:280×160×H230
- 容量:1.76ℓ ナイロン樹脂製
- ケチャップ、マヨネーズ、ドレッシング、ソース等が連続して3cc~15cc (8段階)までの一定量で出すことができます。



レディーサーブ

	外寸 (mm)	クリア	レッド	ブラウン	グリーン	オレンジ	イエロー	価格	
⑧	480ml	φ 90×H260	1-0530-0801 1456800	1-0530-0802 1456900	1-0530-0803 1457000	1-0530-0804 1457100	1-0530-0805 1457200	1-0530-0806 1457300	¥1,900
⑨	960ml	φ 90×H330	1-0530-0901 0730500	1-0530-0902 0730400	1-0530-0903 0731700	1-0530-0904 0731900	1-0530-0905 0731900	1-0530-0906 0732000	¥2,150
⑩	1,900ml	φ 125×H350	1-0530-1001 0730700	1-0530-1002 0730600	1-0530-1003 0732100	1-0530-1004 0732200	1-0530-1005 0732300	1-0530-1006 0732400	¥2,300
⑪	3,800ml	φ 125×H420	1-0530-1101 1488200	1-0530-1102 1488300	1-0530-1103 1488400	1-0530-1104 1488500	1-0530-1105 1488600	1-0530-1106 1488700	¥2,400

- 材質:ポリエチレン
- サラダオイル・ソース・シロップ・塩・サラダドレッシング・グラニュー糖・粉・ケチャップなどを入れ、調理を手軽にスピーディーにこなすことができます。
  - ネック部分をはずせば、そのまま保存容器として、冷蔵庫等に入れる事ができます。
  - 大ピンから小ピンへ容器の移しかえの時にも非常に便利です。
  - カラーの注ぎ口と首部分は全サイズ共通になっています。

バックアップ

	容量	外寸 (mm)	ホワイト	レッド	ブラウン	グリーン	オレンジ	イエロー	価格	
⑫	PS502N	480ml	φ 92×H 95	1-0530-1201 0730800	1-0530-1202 0730810	1-0530-1203 0730820	1-0530-1204 0730830	1-0530-1205 0730840	1-0530-1206 0730850	¥830
⑬	PS602N	960ml	φ 90×H175	1-0530-1301 0730900	1-0530-1302 0730910	1-0530-1303 0730920	1-0530-1304 0730930	1-0530-1305 0730940	1-0530-1306 0730950	¥1,050
⑭	PS702	1,900ml	φ 125×H190	1-0530-1401 0731000	1-0530-1402 0731010	1-0530-1403 0731020	1-0530-1404 0731030	1-0530-1405 0731040	1-0530-1406 0731050	¥1,150
⑮	PS802	3,800ml	φ 150×H260	1-0530-1501 0731100	1-0530-1502 0731110	1-0530-1503 0731120	1-0530-1504 0731130	1-0530-1505 0731140	1-0530-1506 0731150	¥1,250

- ⑧~⑮レディーサーブの容器としてもご使用できます。



25 オロシ金・チース卸

26 レードル・お玉

27 ターナー

28 スパチュラ・ヘラ・スケッパー

29 泡立

30 キッチンツール

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入

17 ハサミ

18 ピーラー！ 芽取り・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デスヘンサー・ドレッシングボトル

16 缶切・栓抜



ボルミオリロッコ スイングボトル

ページコード	商品コード	価格
① 3.14730 角 1-0531-0101	250ml 55×H206	7165730 ¥590
② 3.14740 丸 1-0531-0201	500ml 77×H253	7165740 ¥640
③ 3.14720 丸 1-0531-0202	1,000ml 82×H315	7165790 ¥790
④ 6.66261 丸 1-0531-0301	500ml φ70×H253	7165800 ¥630
⑤ 6.66260 丸 1-0531-0302	1,000ml φ86×H306	7165750 ¥780

材質:ガラス  
●テーブルサーブ用のピッチャーとして



カブリ オイル&ビネガージャー

ページコード	商品コード	価格
⑦ S 1-0531-0701	150ml 50×50×H206	8217300 ¥500
⑧ M 1-0531-0801	250ml 50×50×H260	8217200 ¥550
⑨ L 1-0531-0901	500ml 58×58×H310	8217100 ¥600

材質:ガラス、ステンレス、シリコン



⑫ オイルビネガージャー

ページコード	外寸	商品コード	価格
KY-219	1-0531-1201 300ml φ70×H220	2005901	¥1,000
KY-263	1-0531-1202 800ml φ95×H285	2005902	¥1,400

材質:本体/MS樹脂  
蓋/ABS・ポリプロピレン



⑬ トラエックス ドリップカット ハニースーパードレッシングボトル

ページコード	外寸	商品コード	価格
960ml	1-0531-1601 110×H150	8014600	¥5,450
1,300ml	1-0531-1602 130×H180	1767300	¥5,400

材質:ポリエチレン  
●ドレッシング、シュガーなどの万能サーバー



ハリオ 三角フラスコストッカー

ページコード	商品コード	価格
④ S SFS-S 1-0531-0401	100ml (塩 120g) φ67×H118	5429200 ¥1,300
⑤ M SFS-M 1-0531-0501	200ml (塩 250g) φ80×H142	5429300 ¥1,500
⑥ L SFS-L 1-0531-0601	300ml (塩 350g) φ91×H164	5429400 ¥1,700

材質:本体/耐熱ガラス  
フタ/オーブウッド  
フタパッキン/シリコンゴム



⑩ イワキ耐熱ガラス ドレッシングボトル

ページコード	商品コード	価格
KT5014-BK 1-0531-1001	0168400	¥1,200

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



⑪ イワキ 耐熱ガラス ドレッシングボトル ミニ

ページコード	商品コード	価格
KT5013-BK 1-0531-1101	1849500	¥1,000

外寸:φ59×H115  
容量:100ml  
材質:本体/耐熱ガラス フタ/シリコンゴム



⑬ 調味ドレッシングボトル

ページコード	外寸	商品コード	価格
300	1-0531-1301 300ml φ68×H145	8777020	¥900
500	1-0531-1302 500ml φ78×H186	8777010	¥1,100

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

焼肉のタレ、トンカツソース等に!



ガラス キッチンサーバー

外寸	⑭ オレンジ	⑮ ブラウン	価格
小 250ml φ66×92×H127	1-0531-1401 4527000	1-0531-1501 4535700	¥880
大 350ml φ76×92×H148	1-0531-1402 4526900	1-0531-1502 4535600	¥940



パルマ オイルポット

ページコード	商品コード	価格
⑬ ピンク 1-0531-1801	2006050	¥600
⑭ グリーン 1-0531-1901	2006040	¥600

外寸:115×76×H135  
容量:300ml  
材質:本体/ガラス 中フタ/ABS樹脂  
透明蓋/ポリスチレン



⑮ デバイヤー パンチボトル

ページコード	商品コード	価格
44085	1-0531-1701 5432700	¥6,650

サイズ:φ80×H290  
容量:1,000ml  
●指で中のシロップに圧力を加えないと逆さにしてもシロップは出ません。  
※穴:13個

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

振って・作って・注いで・保存もOK!



ハリオ ドレッシングボトルスリム ㊦

外寸		①グリーン	②ブラック	価格
DBS-120	120ml φ55×H135	1-0532-0101 2041400	1-0532-0201 2041500	¥1,100
DBS-240	240ml φ55×H203	1-0532-0102 2041600	1-0532-0202 2041700	¥1,200

材質:本体/耐熱ガラス フタ/PCT樹脂 注ぎ口/シリコンゴム  
●冷蔵庫のドアポケットで保存できます。



スタビアリュクス  
オイルスプレー M ㊦

ページコード	商品コード	価格
③黒	1-0532-0301 5602300	¥1,300
④白	1-0532-0401 5602400	¥1,300

外寸:φ54×H161 容量:140ml  
材質:本体/ソーダガラス キャップ/PP  
ポンプ/PP-PE  
●空気圧を加えるポンプ式で、オイルが霧状に噴射  
でき、油量の調節に最適です。

醤油差し&スプレー1台2役



⑤醤油差し  
ポタッシュプレミアム

ページコード	商品コード	価格
1-0532-0501	0711700	¥1,600

φ47×H124 容量:60ml

材質:本体/ガラス スプレー部/PP  
キャップ/PS

●フンブッシュまたは一滴でも0.1mlです。

⑥醤油差し ポタッシュ

ページコード	商品コード	価格
1-0532-0601	0711600	¥960

φ47×H124 容量:85ml

材質:本体/PET スプレー部/PP  
キャップ/PS

●フンブッシュまたは一滴でも0.1mlです。

⑦ちょいかけスプレー ㊦

ページコード	商品コード	価格
17364	1-0532-0701 4299900	¥570

φ37×H140 容量:80ml

材質:容器/PET樹脂

蓋・スプレー部/ポリプロピレン

●フンブッシュで約0.1cc噴霧されます。  
●食材に万遍なくかけることができ、少量でも味が均  
一になじみ、塩分を抑えることができます。

⑧スプレー瓶

ページコード	外寸	商品コード	価格
100ml	1-0532-0801 φ41×140	7880010	¥420
120ml	1-0532-0802 φ40×158	7880020	¥420
200ml	1-0532-0803 φ46×182	7880030	¥460
400ml	1-0532-0804 φ60×214	7880040	¥540
500ml	1-0532-0805 φ64×231	7880050	¥580

材質:PET樹脂 使用温度範囲:0℃~65℃



⑨エコノ丸型洗浄瓶

ページコード	商品コード	価格
125ml	1-0532-0901 φ45×H215 5123710	¥340
250ml	1-0532-0902 φ60×H230 5123810	¥380
500ml	1-0532-0903 φ75×H260 5123910	¥460
1ℓ	1-0532-0904 φ85×H330 5124010	¥600

材質:ポリエチレン

⑩エコノ角型洗浄瓶

ページコード	外寸	商品コード	価格
250ml	1-0532-1001 50×84×H132 5122700	¥520	
500ml	1-0532-1002 57×98×H173 5122800	¥660	

材質:ポリプロピレン

カラーキャップ広口洗浄瓶 ㊦

外寸	⑪イエロー	⑫レッド	⑬グリーン	⑭ブルー	⑮ブラック	価格
250ml φ64×H199	1-0532-1101 3875201	1-0532-1201 3875211	1-0532-1301 3875221	1-0532-1401 3875230	1-0532-1501 3875240	¥470
500ml φ78×H241	1-0532-1102 3875301	1-0532-1202 3875311	1-0532-1302 3875321	1-0532-1402 3875331	1-0532-1502 3875341	¥560
1ℓ φ90×H303	1-0532-1103 3875401	1-0532-1203 3875411	1-0532-1303 3875421	1-0532-1403 3875431	1-0532-1503 3875441	¥820

材質:ポリエチレン



食品用 耐熱プラスチック容器 (蓋無)

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑩170cc PP150T	1-0532-1601 49×49×H113 15.6g	1133860	¥70
⑩220cc PP200T	1-0532-1701 53×53×H130 19.5g	1133870	¥80
⑩530cc PP500T	1-0532-1801 64×64×H208 42.0g	1133880	¥160

材質:ポリプロピレン

●食品、飲料用のポリプロピレン製の容器

●ホット充填・後殺菌が可能で、幅広い用途で使用可能

●耐熱温度85~87℃

※充填後、40℃以下まで冷却。殺菌温度ではありません。また乳等省令には適合していません。

※キャップは別売です。⑬を使用してください。



食品用 PETボトル (蓋無)

ページコード	商品コード	価格
⑩350cc	1-0532-1901 φ67×163 3527600	¥110
⑩500cc	1-0532-2001 φ64×189 3527610	¥120
⑩1,000cc	1-0532-2101 90×76×227 3527620	¥220
⑩2,000cc	1-0532-2201 105×89×305 3527630	¥300

材質:PET樹脂

※キャップは別売です。⑬を使用してください。

⑩PETボトル用キャップ  
28φF-CAP

ページコード	商品コード	価格
1-0532-2301	3527640	¥20

※全サイズ共通です。

25 オロシ金・チース卸

26 レードル・お玉

27 ターナー

28 スパチュラ・ヘラ・スケッパー

29 泡立

30 キッチンツール

23 デイスイベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入