

電気式 ゆで麺器



① そばかまど ENB-600R ㊦ 直

ページコード	商品コード	価格
1-0893-0101	5608200	¥1,359,000

外寸:700×750×H750
電源:3相200V, 8.4kW
接地 3P-30A ㊦
重量:92kg
●防水構造と安全設計
(漏電しゃ断器・過昇防止装置付)
●強制対流方式により麺が素早くほぐされ、加熱調理が早い
ため麺のこしが損なわれず、おいしい麺に仕上がります。
※釜容量:30ℓ～40ℓ

② 汁用 湯煎器 EWTP-350 ㊦ 直

ページコード	商品コード	価格
1-0893-0201	5608300	¥380,000

外寸:350×750×H750
電源:3相200V, 2.3kW
接地 3P-20A ㊦
重量:31kg
●うどん・そばのだしなどに食べ頃の適温に保つことができます。
●ポット容量:6.5ℓ×2個付



④ ゆで麺器 ENB-450 ㊦ 直

ページコード	商品コード	価格
1-0893-0401	4294600	¥282,000

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



③ 冷凍麺解凍調理器 FB202 ㊦ 直

ページコード	商品コード	価格
1-0893-0301	5608100	¥550,000

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

③ 解凍調理表

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

⑤ 卓上型
解凍ゆで槽
ENB-200 ㊦ 直

ページコード	商品コード	価格
1-0893-0501	5608000	¥158,000

外寸:200×400×H250
電源:単相100V 1.3kW
●専用デカゴ 2個付
(50×180×H150)



⑥ EBM 18-8 ゆで麺鍋

	ページコード	内径 ℓ	深さ ℓ	板厚 kg	適合リング	商品コード	価格
大	1-0893-0601	500	19	185	0.9 3.3 Cタイプ	0867000	¥53,000
小	1-0893-0602	475	16	185	0.9 3.0 A・Bタイプ	0867100	¥48,000

※リングは別売です。大は⑥、小は⑦⑧または⑨が適合します。



EBM 18-8 ゆで麺鍋用リング

	ページコード	内径	外径	商品コード	価格
⑦ Aタイプ	1-0893-0701	φ145	φ385	0867200	¥12,000
⑧ Bタイプ	1-0893-0801	φ135	φ385	0867300	¥12,500
⑨ Cタイプ	1-0893-0901	φ145	φ415	0867400	¥13,500



⑩ アルミモノ そば羽反 ㊦ 直

	ページコード	深さ	容量	ツバ下外径	外径	kg	商品コード	価格
52cm	1-0893-1001	218	32ℓ	525	592	3.2	0205800	¥23,400
55cm	1-0893-1002	227	39ℓ	553	630	3.9	0205900	¥28,000
60cm	1-0893-1003	252	53ℓ	616	684	5.0	0206000	¥34,600

⑪ アルミモノ ツバ付 そば釜 ㊦ 直 A

ページコード	商品コード	価格
1-0893-1101	8573300	¥42,000

外寸:φ520×H255
容量:41ℓ ツバ下外径:553
重量:4.7kg



⑫ さわら そば釜蓋

	ページコード	商品コード	価格
58 _{cm}	1-0893-1201	3045900	¥32,000
60 _{cm}	1-0893-1202	3046000	¥34,000
62 _{cm}	1-0893-1203	3046100	¥36,000

板厚:24mm



EBM 18-8 そばタンポ

	ページコード	容量	内寸	商品コード	価格
⑬浅型	1-0893-1301	20.0ℓ	φ270×H350	0868100	¥12,700
⑭深型	1-0893-1401	24.0ℓ	φ270×H420	0868200	¥13,300
⑮ツバ付	1-0893-1501	9.5ℓ	φ200×H300	0868300	¥19,000

ガス式 ゆで麺器

独自の噴流釜、燃費を30%節減



写真は煙突左

① マルゼン ガス式 日本そば釜

※総銅壺式・自動給水装置付

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

※直営店

型式	外寸(mm)				ガス消費量		ガス 接続口	給水口	排水口	LP	13A	価格
	間口	奥行	高さ	バック	LPガス	都市ガス						
MGS-STLB (煙突左)	900	1,130	H750	200	34.9kW(2.5kg/h)	34.9kW(30,000kcal/h)	25A	15A	15A×2・25A	1-0894-0101 8434310	1-0894-0103 8434320	¥594,000
MGS-STRB (煙突右)	900	1,130	H750	200	34.9kW(2.5kg/h)	34.9kW(30,000kcal/h)	25A	15A	15A×2・25A	1-0894-0102 8434410	1-0894-0104 8434420	¥594,000

スピーディーに連続調理、麺をほぐして、つるっとおいしく

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

本場イタリアの味を 素早くおいしく茹で上げます。

槽が深く湯量がたっぷり 麺がよくおどります。



新はやわき鍋



② マルゼン ガス式 ゆで麺機 MR-15M

カゴの数:7ヶ
能力:1時間120食

③ マルゼン ガス式 角槽型 ラーメン釜 MRK-066B

カゴの数:6ヶ
能力:1時間100食

マルゼン ガス式 スパゲティ釜

④ MGU-046PG
カゴ:140×300×H145×2
⑤ MGU-066PG
カゴ:140×300×H145×3

⑥ マルゼン ガス式 うどん釜 MGU-076G

※直営店

型式	外寸(mm)				槽の数	水量 (ℓ)	ガス消費量		ガス 接続口	給水口	排水口	LP	13A	価格
	間口	奥行	高さ	バック			LPガス	都市ガス						
②MR-15M	650	750	H720	180	1	12	24.4kW(1.96kg/h)	27.3kW(23,500kcal/h)	20A	15A	40/15A	1-0894-0201 8434710	1-0894-0202 8434720	¥434,000
③MRK-066B	600	600 (580)	H800	150	1	28	16.3kW(1.17kg/h)	16.3kW(14,000kcal/h)	15A	—	25A	1-0894-0301 8434810	1-0894-0302 8434820	¥388,000
④MGU-046PG	450	600	H800	150	1	40	14.7kW(1.05kg/h)	15.1kW(13,000kcal/h)	15A	—	25A・20A	1-0894-0401 8434510	1-0894-0402 8434520	¥322,000
⑤MGU-066PG	600	600	H800	150	1	58	21.4kW(1.53kg/h)	22.1kW(19,000kcal/h)	20A	—	25A・20A	1-0894-0501 8434610	1-0894-0502 8434620	¥391,000
⑥MGU-076G	750	600	H800	150	1	76	25.6kW(1.83kg/h)	25.6kW(22,000kcal/h)	20A	—	25A・20A	1-0894-0601 8434910	1-0894-0602 8434920	¥419,000



誰でも簡単、麺ゆで自在

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

⑦ ガス式 自動 ゆで麺機 《マルチ・ボイル》 NSU-6-60H

ページコード	商品コード	価格
LP	1-0894-0701	8264611
13A	1-0894-0702	8264621

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



誰でも簡単水切

⑧ 電気麺水切機 NMM-720

ページコード 商品コード 価格
1-0894-0801 0977310 ¥298,000
外寸:356×356×H583
投入口φ135
電源:100V 50/60Hz
消費電力:720W
重量:8kg
材質:ABS樹脂
●うどんテボを入れるだけで、自動的に水切りします。
●麺の水は一定に切れますので、おだしの味が安します。
※うどんテボは、18-8ステンレス製をご使用ください。

ゆで麺器クリーナー

ページコード	商品コード	価格
⑨1剤700g(粉末)	1-0894-0901	8462920
⑩2剤6kg(液体)	1-0894-1001	8462930



- ゆで麺器内部やザルにこびりついた汚れ落としに
- 1剤と2剤のダブル洗浄でつこい複合汚れを洗浄しステンレスの光沢がよみがえります。
- 1剤と2剤セットでご使用ください。

57
伊台・
イベント調理機器

①EBM スプルス製 麺台

	ページコード	外寸	商品コード	価格
大	1-0895-0101	800×700×H65	8019800	¥33,000
小	1-0895-0102	600×600×H65	8019900	¥26,000

板厚:30

58
ピザ・
パスタ

②唐檜製のし台

外寸	ページコード	商品コード	価格
1,100×900×H75	1-0895-0201	3084200	¥55,000
900×750×H75	1-0895-0202	3084300	¥41,400
750×600×H75	1-0895-0203	3084400	¥25,600

板厚:30
※めん棒は別売です。59
うどん・
そば・
ラーメン

③スプルス製 めん台(のし台)

	ページコード	外寸	商品コード	価格
大	1-0895-0301	900×800×H65	8421700	¥27,000
中	1-0895-0302	800×700×H65	8421800	¥20,000
小	1-0895-0303	600×600×H65	8421900	¥19,000

板厚:30



④桐製のし板(棒付)

	ページコード	外寸	商品コード	価格
大	1-0895-0401	900×850×H80	7005500	¥23,500
中	1-0895-0402	800×700×H80	7005600	¥18,900
小	1-0895-0403	600×600×H24	7005700	¥11,800

付属品:めん棒(ブナ材)／大 φ30×900
中 φ30×750
小 φ30×600●大・中は足に麺棒を差し込む穴が開いており、麺棒を収納する事ができます。
※小は脚無ですので収納はできません。

⑤木製 三方枠付 のし板

	ページコード	外寸	商品コード	価格
大 3升用	1-0895-0501	600×600×H25	0059200	¥11,000
小 2升用	1-0895-0502	540×420×H25	0067900	¥7,000

材質:アラスカ松
●粉の飛びちりを防ぎます。52
電気・
ガスコンロ53
焼アミ54
オーブン・
電子レンジ55
低温調理器・
フードウォーマー56
お好み焼・
たこ焼・
鉄板焼関連

⑥木製引出し付めん台「キッチン主役」

	ページコード	外寸	引き出し有効内寸	商品コード	価格
大	1-0895-0601	500×450×H55	400×370×H20	0409100	¥11,200
小	1-0895-0602	450×300×H45	310×210×H20	0409000	¥7,400

材質:天然木合板(スプルス)

付属品:めん棒(材質:松 φ25×全長450)



⑦住友 PE のし台

	ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
90cm	1-0895-0701	900×600×H12	6.0kg	6228300	¥26,300
60cm	1-0895-0702	600×450×H12	3.0kg	6228200	¥13,150
45cm	1-0895-0703	450×360×H12	1.8kg	6228100	¥7,950

材質:ポリエチレン
耐熱温度:70℃



①製粉機 やまびこ号 L-S型 ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0896-0101	6921100	¥84,000

外寸:280×365×H540
ホッパー容量:4.8ℓ
電源:単相100V/250W(コンデンサー付)
重量:22kg
処理能力:乾燥大豆7kg/時間
付属品:フルイ(60メッシュ)、工具、ブラシ
●ホッパーが大きく、材料を何度も追加する手間がいりません。



②卓上製粉機 粉エース A-8型 ㉔

ページコード	商品コード	価格
1-0896-0201	6921210	¥57,000

外寸:225×320×H370
容量:1.2ℓ
電源:単相100V/100W
重量:12kg
処理能力:乾燥大豆2〜3kg/時間
付属品:60メッシュ手フルイ、粉受容器、掃除ブラシ
※粉のキメはワンタッチハンドルで粗〜細調節をします。

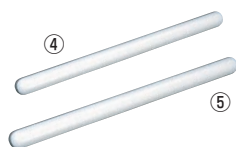


③石臼 小 ㉔ 直 A

ページコード	商品コード	価格
1-0896-0301	7891700	¥40,000

外寸:φ180(挽石φ140)×H140
重量:5.5kg
●そば・豆などの穀物がひけます。

— くっつかない、丈夫、衛生的 —



④EBM 硬質ポリエチレン 衛生タイプ めん棒

長さ	ページコード	φ	商品コード	価格
15cm	1-0896-0401	15	8597000	¥1,600
25cm	1-0896-0402	25	8597100	¥3,000
30cm	1-0896-0403	30	8597200	¥5,000
45cm	1-0896-0404	30	8597300	¥6,000
60cm	1-0896-0405	30	8597400	¥13,000
75cm	1-0896-0406	30	8597500	¥14,000

耐熱70℃

⑤EBM 硬質ポリエチレン 衛生タイプ めん棒 太口

長さ	ページコード	商品コード	価格
50cm	1-0896-0501	8597600	¥16,000

φ45
耐熱70℃

麺・菓子におすすめの
最上級の麺棒です。



⑥EBM 18-8 パイプ式 めん棒

全長	ページコード	φ	商品コード	価格
30cm	1-0896-0601	32	8597700	¥6,700
45cm	1-0896-0602	32	8597800	¥7,500
60cm	1-0896-0603	32	8597900	¥9,600



⑦EBM 木製 めん棒

全長	ページコード	φ	材質	商品コード	価格
27cmギョーガ用	1-0896-0701	20	ブナ	0210600	¥350
30cm	1-0896-0702	30	ブナ	0518100	¥430
45cm	1-0896-0703	30	ひのき	0518200	¥1,020
60cm	1-0896-0704	30	ひのき	0518300	¥1,170
75cm	1-0896-0705	30	ひのき	0518400	¥1,380
90cm	1-0896-0706	30	ひのき	0518500	¥1,910
120cm	1-0896-0707	40	ひのき	0518600	¥3,790

⑧桜材 めん棒

全長	ページコード	φ	商品コード	価格
60cm	1-0896-0801	32	8598200	¥7,700
75cm	1-0896-0802	32	8598300	¥8,100
90cm	1-0896-0803	32	8598400	¥9,000

⑨ホウ材 めん棒 太口

全長	ページコード	φ	商品コード	価格
60cm	1-0896-0901	32	8598600	¥3,600

φ43



⑩桜材(国産) 麺棒

全長	ページコード	φ	商品コード	価格
30cm	1-0896-1001	30	5466700	¥900
36cm	1-0896-1002	33	5466800	¥1,200
39cm	1-0896-1003	33	5466900	¥1,400
45cm	1-0896-1004	33	5467000	¥1,600
60cm	1-0896-1005	33	5467100	¥2,500
75cm	1-0896-1006	33	5467200	¥3,200
90cm	1-0896-1007	33	5467300	¥4,400



⑪桜材(国産) 麺棒(太口)

全長	ページコード	φ	商品コード	価格
45cm	1-0896-1101	40	5467400	¥3,500
120cm	1-0896-1102	40	5467500	¥8,700



⑫アルミ テフロン パイプ型 麺棒

全長	ページコード	φ	商品コード	価格
30cm	1-0896-1201	30	8022200	¥8,500
45cm	1-0896-1202	30	8022300	¥11,300
60cm	1-0896-1203	30	8022400	¥14,600
80cm	1-0896-1204	30	8022500	¥18,800

材質:アルミテフロン加工

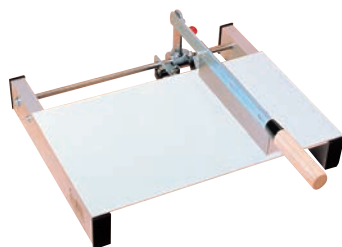
57
伊豆・
ペン・
調理機器①スライド式 麺切機 **別梱包**

ページコード	商品コード	価格
1-0897-0101	0582700	¥75,000

外寸: 麺台寸法 / 幅920×奥行280

刃渡: 270

●うどん・そばなど、お好みの太さに均一にどんどん切ることができます。



②麺切台

ページコード	外寸	庖丁刃長	重量	商品コード	価格	
A-1000	1-0897-0201	445×365×H160	225	約4.5kg	5708500	¥36,500
A-1300	1-0897-0202	600×400×H150	270	約6.6kg	8234900	¥52,500

材質: 庖丁 / SUS440A

台 / アルミニウム

●庖丁の上げる高さにより、切り巾が自在に変わります。
※麺の切り巾は約1.5～10mm



※写真は手付です

③こま板

ページコード	外寸	商品コード	価格	
大	1-0897-0301	手付 270×270×H35	5708100	¥5,600
	1-0897-0302	手無 270×270×H35	5708200	¥5,100
小	1-0897-0303	手付 230×230×H30	5708300	¥3,850
	1-0897-0304	手無 230×230×H30	5708400	¥3,650

58
ピザ・
パスタ59
うどん・
そば・
ラーメン

④そば切りまな板 L型

ページコード	商品コード	価格
1-0897-0401	7005800	¥5,000

外寸: 700×200

厚さ: 15 重量: 0.7kg

材質: 桐

●手前をL型の足で高くすることによって庖丁をまな板に平らにあてることができるので、そばが切りやすいです。



⑤全鋼 麺切庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1031 24cm	1-0897-0501	282	310	2.0	6852100	¥4,000
A-1032 27cm	1-0897-0502	323	400	2.0	6852200	¥5,250

材質: 55CSC焼入鋼

⑥麺切庖丁「切れ者」
A-1012

ページコード	商品コード	価格
1-0897-0601	5708800	¥24,300

刃渡: 300 全長: 300

重量: 670g 背厚: 2.7

材質: 安来鋼青紙2号

⑦麺切庖丁「切れ者」
A-1013

ページコード	商品コード	価格
1-0897-0701	5708900	¥17,500

刃渡: 240 全長: 260

重量: 500g 背厚: 2.7

材質: 安来鋼青紙2号

52
電気・
ガスコンロ53
焼アミ54
オーブン・
電子レンジ55
低温調理器・
フードウォーマー56
お好み焼・
鉄板焼関連

⑧正本 本霞・玉白鋼 そば切り庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0897-0801	305	1,150	7.7	5788900	¥151,400
33cm	1-0897-0802	333	1,230	7.9	5789000	¥176,000
36cm	1-0897-0803	365	1,330	8.1	5789100	¥218,400

材質: 白紙鋼

⑨共柄 そば切庖丁

ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
F-740	1-0897-0901	270	270	798	5.0	6568400	¥60,000
F-741	1-0897-0902	300	300	876	5.0	6568500	¥70,000

材質: 白紙鋼

⑩木柄 そば切庖丁
F-738

ページコード	商品コード	価格
1-0897-1001	6568200	¥11,000

刃渡: 240 全長: 270

重量: 346g 背厚: 3.0

材質: モリブデン鋼

⑪堺孝行 モリブデン鋼
そば切り庖丁

ページコード	商品コード	価格
1-0897-1101	8420900	¥41,200

刃渡: 330 全長: 330

重量: 750g 背厚: 2.5

材質: モリブデン鋼

●柄がドロップしているため、バランス良く使用できます。

⑫ステンレス鋼 別型 麺切庖丁
切れ者 A-0020

ページコード	商品コード	価格
1-0897-1201	8421100	¥33,000

刃渡: 330 全長: 330

重量: 860g 背厚: 2.8

材質: 金IIステンレス鋼



⑬ステンレス鋼 麺切庖丁 切れ者

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
A-1028 24cm	1-0897-1301	260	410	2.5	8421300	¥10,500
A-1048 27cm	1-0897-1302	300	510	2.5	8421400	¥13,000
A-1058 30cm	1-0897-1303	310	600	2.5	8421200	¥17,400

材質: 金IIステンレス鋼

●錆びにくくよく切れます。



⑭卓上型 ほうき

ページコード	商品コード	価格
1-0897-1401	7005400	¥300

外寸: 285×200

材質: いぐさ

⑮そば・粉用 はけ
A-1850

ページコード	商品コード	価格
1-0897-1501	5743200	¥4,400

外寸: 350×75

材質: 柄 / プナ

毛 / 黒アズロン



① 黒内朱 コネ鉢



外径	ページコード	内寸	kg	商品コード	価格
51cm	1-0898-0101	約φ450×H175	5.0	3082900	¥230,000
54cm	1-0898-0102	約φ480×H190	6.0	3083000	¥330,000
60cm	1-0898-0103	約φ540×H210	7.5	3083100	¥370,000
66cm	1-0898-0104	約φ595×H210	10.0	3083200	¥430,000
72cm	1-0898-0105	約φ650×H230	15.0	3083300	¥600,000

材質: 板製

※すべて手造りの為、寸法に多少相違があります。



② 普及型 コネ鉢 (薄口)



外径	ページコード	内寸	kg	商品コード	価格
A-1201 36cm	1-0898-0201	φ320×H100	1.7	8422300	¥6,800
A-1203 42cm	1-0898-0202	φ375×H115	2.2	8422400	¥9,900
A-1204 48cm	1-0898-0203	φ440×H120	2.9	8422500	¥15,400
A-1130 54cm	1-0898-0204	φ500×H120	3.8	0040800	¥20,300

材質: フェノール樹脂 (樹脂と木粉の混合)



③ 樹脂製 こね鉢 (厚口)



外径	ページコード	内寸	kg	商品コード	価格
A-1001 36cm	1-0898-0301	φ320×H 85	3.7	5741600	¥13,900
A-1002 48cm	1-0898-0302	φ425×H120	6.5	5741700	¥28,000
A-1205 60cm	1-0898-0303	φ525×H165	10.5	5741800	¥75,000

材質: フェノール樹脂 (樹脂と木粉の混合) ウレタン塗装



④ R2 こね鉢 外黒内朱天黒

ページコード	商品コード	価格
1-0898-0401	0199800	¥5,900

外寸: φ360×H95
重量: 1.5kg
材質: ABS樹脂



⑤ 18-8 コネ鉢

内径	ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
45cm	1-0898-0501	φ500×H125	1.6	6555600	¥8,600
39cm	1-0898-0502	φ425×H105	1.2	7536400	¥6,500



⑥ 普及型麺打セット (大)
A-1260



ページコード	商品コード	価格
1-0898-0601	0040810	¥34,250

セット内容	サイズ(mm)	材質	数
1 麺台	750×750	桐	1
2 麺棒	φ30×750	ボプラ	1
3 こね鉢	φ480	フェノール樹脂	1
4 こま板	200×245	スプルス	1
5 麺切庖丁	270		1

そば打ち入門DVD (約20分) 付



⑦ 麺打ちセット A-1200

ページコード	商品コード	価格
1-0898-0701	7313600	¥20,500

セット内容	サイズ(mm)	材質	数
1 麺台	600×600	桐	1
2 麺棒	600	イエローボプラ	1
3 こね鉢	φ360	フェノール樹脂	1
4 麺切庖丁	刃渡240	焼入鋼	1
5 こま板	150×200	スプルス	1
6 実演DVD			1



⑧ 家庭用麺打セット (A)
A-1230



ページコード	商品コード	価格
1-0898-0801	0040500	¥17,800

セット内容	サイズ(mm)	材質	数
1 麺台	600×600×25	桐	1
2 麺棒	φ30×600	白楊	1
3 こね鉢	φ360	ABS樹脂	1
4 こま板	150×195×25	桐	1
5 麺切庖丁	240		1

そば打ち入門DVD (約20分) 付



⑨ 家庭用麺打セット (B)
A-1280



ページコード	商品コード	価格
1-0898-0901	0040600	¥14,300

セット内容	サイズ(mm)	材質	数
1 麺台	500×500×20	桐	1
2 麺棒	φ30×500	白楊	1
3 こね鉢	φ315	ABS樹脂	1
4 こま板	150×195×25	桐	1
5 麺切庖丁	240		1

そば打ち手引資料付

スープ大革命

EBM
おすすめ



蛇口内径約25mmの太口蛇口の為、細かいカスがつまりません。

①EBM 18-8 蛇口付 スープ寸胴鍋 (水量計付)

ページコード	内径	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格	
60型	1-0899-0101	600	165	630	600	1.2	17.0	3584200	¥165,000
80型	1-0899-0102	600	226	630	800	1.2	21.0	3584300	¥240,000

②EBM 18-8 蛇口付 スープ寸胴鍋

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
45cm	1-0899-0201	71	468	450	0.9	7.6 3589400	¥61,000
48cm	1-0899-0202	86	503	480	1.1	9.2 3589300	¥69,000
51cm	1-0899-0203	102	528	510	1.1	10.3 3589200	¥72,000
55cm	1-0899-0204	130	580	550	1.2	13.9 3589100	¥88,000
60cm	1-0899-0205	165	627	600	1.2	16.8 3589000	¥100,000

●スープサポーターと組み合わせて使えば、なお効果的



蛇口付寸胴を直火で使用する場合は蛇口に火が当たらないようご注意ください。



③EBM 18-8 スープサポーター

ページコード	内径	高さ	板厚	穴径	商品コード	価格
45cm用	1-0899-0301	φ440×H55	1.0	10	3589900	¥17,000
48cm用	1-0899-0302	φ470×H55	1.0	10	3589800	¥19,000
51cm用	1-0899-0303	φ500×H55	1.0	10	3589700	¥21,000
55cm用	1-0899-0304	φ540×H55	1.0	10	3589600	¥25,000
60cm用	1-0899-0305	φ590×H55	1.0	10	3589500	¥27,000

●スープ作りの際に、具材のこげ付きを防ぎ、対流を促進し、蛇口からスープを取り出す時はストレーナーと、大変便利



④EBM 18-8 蛇口付寸胴鍋 目盛付

内径	ページコード	外径	高さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0899-0401	20	316	300	0.9	3.4 5749600	¥27,000
33cm	1-0899-0402	28	347	330	0.9	4.1 5749700	¥30,000
36cm	1-0899-0403	37	380	360	0.9	4.7 5749800	¥37,000
39cm	1-0899-0404	46	410	390	0.9	5.5 5749900	¥43,000
42cm	1-0899-0405	58	440	420	0.9	6.8 8039300	¥45,000
45cm	1-0899-0406	71	470	450	0.9	7.4 8039400	¥49,000

蛇口内径約20mmの太口蛇口の為、細かいカスがつまりません。



⑤EBM 18-8 蛇口付寸胴鍋専用置台

ページコード	商品コード	価格
30cm用	1-0899-0501 8038700	¥11,400
33cm用	1-0899-0502 8038800	¥12,500
36cm用	1-0899-0503 8038900	¥13,000
39cm用	1-0899-0504 8039000	¥14,000
42cm用	1-0899-0505 8039100	¥15,000
45cm用	1-0899-0506 8039200	¥16,000

※全高150mm

●床土120mmの高さに置けます。



⑥EBM 18-8 スープ取りアミ

内径	ページコード	外径	高さ	商品コード	価格
175	1-0899-0601	200	290	300 8236200	¥10,500

取手寸法:150

アミ 18メッシュ

●1,000ccまでのレードルがすっぽり入るので、スープだけをすくうのに大変便利です。



⑦UK 18-8 パンチング スープ取りザル 普及型

外径	ページコード	高さ	商品コード	価格
200	1-0899-0701	295	5618500	¥29,000

穴径:1.5

⑧EBM 18-8 寸胴型 スープ取りザル

ページコード	外径	高さ	商品コード	価格
27cm用	1-0899-0801	245	240 5672800	¥13,400
30cm用	1-0899-0802	275	270 0016800	¥14,200
33cm用	1-0899-0803	315	295 0016900	¥14,800
36cm用	1-0899-0804	335	325 0017000	¥16,000
39cm用	1-0899-0805	365	355 0017100	¥17,300
42cm用	1-0899-0806	395	390 0017200	¥18,000
45cm用	1-0899-0807	425	420 0017300	¥19,300
48cm用	1-0899-0808	455	450 0017400	¥21,900
51cm用	1-0899-0809	485	480 0017500	¥23,800

使用金網:0.53mm (線径)×8メッシュ 平織

※お客様のご希望により特注サイズの製作も承ります。

⑨EBM 18-8 半円型 スープ取りザル

ページコード	外径	高さ	商品コード	価格
27cm用	1-0899-0901	255	220 5672700	¥14,700
30cm用	1-0899-0902	290	250 0016000	¥16,000
33cm用	1-0899-0903	315	280 0016100	¥16,700
36cm用	1-0899-0904	345	310 0016200	¥18,600
39cm用	1-0899-0905	375	340 0016300	¥20,500
42cm用	1-0899-0906	405	350 0016400	¥21,900
45cm用	1-0899-0907	435	380 0016500	¥22,500
48cm用	1-0899-0908	465	410 0016600	¥23,800
51cm用	1-0899-0909	495	440 0016700	¥26,900

使用金網:0.53mm (線径)×8メッシュ 平織

※お客様のご希望により特注サイズの製作も承ります。

目詰まりしにくい。水切れが良く、洗しやすい。ほつれが無く安全



⑩UK 18-8 パンチング スープ取りザル 丸型

ページコード	外径	高さ	商品コード	価格
36cm用	1-0899-1001	350	350 7302300	¥42,000
39cm用	1-0899-1002	380	380 7302400	¥45,000
42cm用	1-0899-1003	410	410 7302500	¥54,000
45cm用	1-0899-1004	440	440 7302600	¥61,000
48cm用	1-0899-1005	470	470 7302700	¥70,000

穴径:丸目 2.2 板厚:0.5mm



⑪UK 18-8 パンチング スープ取りザル 半丸型

ページコード	外径	高さ	商品コード	価格
36cm用	1-0899-1101	350×180	300 7302800	¥29,400
39cm用	1-0899-1102	380×200	330 7302900	¥31,500
42cm用	1-0899-1103	410×210	360 7303000	¥35,700
45cm用	1-0899-1104	440×230	390 7303100	¥42,000
48cm用	1-0899-1105	470×250	420 7303200	¥43,000

穴径:丸目 2.2 板厚:0.5mm

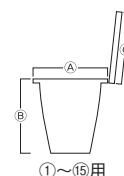
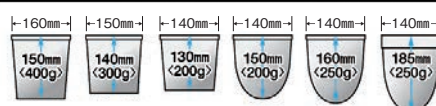
Check!

パンチングの特徴

- 針金が折れて異物混入になる心配がない。
- ほつれがなく目詰まりにくい。
- 耐久性抜群で、錆びに強く衛生的。

テボ選び目安表

麺の量で選ぶ 6つのサイズ



①UK 18-8 パンチング
木柄 丸底 うどんテボ

ページコード	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格	
L	1-0900-0101	140	175	195	7303500	¥7,500
S	1-0900-0102	125	165	195	7303600	¥7,000

●パンチング穴径:側面 3.0mm
底面 2.2mm

②UK 18-8 パンチング
木柄 底平 煮ざる

	ページコード	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
L	1-0900-0201	165	160	195	7303900	¥7,500
M	1-0900-0202	150	150	195	7304000	¥7,100
S	1-0900-0203	135	140	195	7304100	¥6,800

●パンチング穴径:2.2mm



③UK 18-8 パンチング
共柄 丸底 テボ

ページコード	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
L 1-0900-0301	140	175	195	7303700	¥7,000
S 1-0900-0302	125	165	195	7303800	¥6,800

●パンチング穴径:側面 3.0mm
底面 2.2mm

④UK 18-8 パンチング
共柄 底平 煮ざる

	ページコード	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
L	1-0900-0401	165	160	195	7304200	¥7,000
M	1-0900-0402	150	150	195	7304300	¥6,600
S	1-0900-0403	135	140	195	7304400	¥6,300

●パンチング穴径:2.2mm



⑤UK 18-8 パンチング
パイプ柄 丸底 うどんテボ

ページコード	①	②	③	商品コード	価格	
L	1-0900-0501	135	175	195	8425000	¥9,200
S	1-0900-0502	125	165	195	8425100	¥8,700

●パンチング穴径:側面 3.0mm
底面 2.2mm

⑥UK 18-8 パンチング
パイプ柄 底平 煮ざる

ページコード	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格	
L	1-0900-0601	165	160	195	8424700	¥9,000
M	1-0900-0602	150	150	195	8424800	¥8,700
S	1-0900-0603	135	140	195	8424900	¥8,200

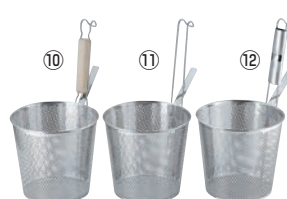
●パンチング穴径:2.2mm



UK 18-8 パンチング 深型
底平煮ざる

	ページコード	商品コード	価格
⑦木柄	1-0900-0701	4349000	¥7,700
⑧共柄	1-0900-0801	4349100	¥7,200
⑨パイプ柄	1-0900-0901	4349200	¥9,800

⑦A130 B200 C185
●パンチング穴径:2.2mm



UK 18-8 パンチング
平底うどん揚

	ページコード	商品コード	価格
⑩木柄	1-0900-1001	4349240	¥10,500
⑪共柄	1-0900-1101	4349220	¥10,300
⑫パイプ柄	1-0900-1201	4349260	¥11,500

⑩A190 B175 C185
●パンチング穴径:側面 3.0mm
底面 2.2mm

衛生的で熱くならない シリコン柄



UK 18-8 シリコン柄
パンチング底平煮ざる

	ページコード	A	B	C	商品コード	価格
⑬L	1-0900-1301	170	155	185	1272630	¥5,700
⑭M	1-0900-1401	162	145	185	1272640	¥5,400
⑮S	1-0900-1501	152	135	185	1272650	¥5,100

材質:本体/18-8ステンレス ハンドル/シリコン
●パンチング穴径:2.5mm



UK 18-8 シリコン柄
プレスパンチング てぼ

	ページコード	サイズ	商品コード	価格
⑯	L 1-0900-1601	φ140×H180	4371000	¥4,980
⑰	S 1-0900-1701	φ140×H130	4371100	¥4,750

材質:本体/18-8ステンレス ハンドル/シリコン
●パンチング穴径:底面 3.0mm
側面上部 4.0mm
側面下部 2.5mm



UK 18-8 シリコン柄 カラーハンドルてぼ

サイズ	⑱レッド	⑲ブルー	⑳イエロー	㉑グリーン	価格
L φ140×H180	1-0900-1801	1-0900-1901	1-0900-2001	1-0900-2101	¥5,600
	1272390	1272600	1272610	1272620	
S φ140×H130	1-0900-1802	1-0900-1902	1-0900-2002	1-0900-2102	¥4,950
	1272350	1272360	1272370	1272380	

材質:本体/18-8ステンレス ハンドル/シリコン

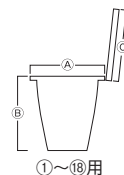
●パンチング穴径:底面 3.0mm
側面上部 4.0mm
側面下部 2.5mm

テボ選び目安表

麺の量で選ぶ 6つのサイズ



麺の太さで選ぶ 6つのメッシュ



①～⑮用

57
イベント調理機器58
ピザ・パスタ59
ラーメン・そば52
電気・ガスコンロ53
焼アミ54
オーブン・電子レンジ55
低温調理器・フードウォーマー56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連

衛生的で熱くならないシリコン柄

①TS 18-8 木柄
うどんてぼ 丸底

ページコード	商品コード	価格
1-0901-0101	0214300	¥2,400
①135 ②155 ③185		

②TS シリコン柄 18-8
てぼ 丸底

ページコード	商品コード	価格
1-0901-0201	3684210	¥3,300
①140 ②150 ③210		
材質:シリコンゴム(熱硬化性)		
耐熱温度: -60℃～260℃		
●熱に強く、煮沸消毒にもびくともしない。		
●滑りにくい凹凸加工		

③TS 18-8 パイプ柄
丸底 てぼ

ページコード	商品コード	価格
1-0901-0301	0216110	¥3,300
①140 ②150 ③200		
●パイプ柄にはすべり止め加工を施してあります。		



④BK 18-8 木柄 うどん揚 丸底

	ページコード	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	商品コード	価格
大	1-0901-0401	137	165	200	3027500	¥2,500
小	1-0901-0402	127	165	200	0214400	¥2,420



TS 18-8 平木柄 うどんてぼ

	ページコード	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
⑤丸底	1-0901-0501	140	150	210	0215910	¥2,900
⑥平底	1-0901-0601	140	130	210	0215810	¥2,900



MI 18-8 ローズ柄 うどん揚

	ページコード	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
⑦丸底	1-0901-0701	139	150	200	0214600	¥2,400
⑧平底	1-0901-0801	139	130	200	0214700	¥2,600



MI 18-8 白木柄 うどんテボ

	ページコード	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
⑨丸底	1-0901-0901	140	150	185	6383900	¥2,300
⑩平底	1-0901-1001	140	130	185	6384000	¥2,400

⑪MI NEW 木柄うどん揚

ページコード	商品コード	価格
1-0901-1101	0214500	¥2,600

- ①140 ②140 ③210
- 使いやすい角度に曲げられて「振てば」としても!
- 従来の重さそのままに強化補強
- 業務用の激しい使用にも対応



⑫フジボシ 18-8 木柄 丸底 うどん揚

ページコード	商品コード	価格
1-0901-1201	0195800	¥2,550
①140 ②150 ③200		

フジボシ ローズ柄 強力 うどんてぼ

	ページコード	A	B	C	商品コード	価格
⑬丸底	1-0901-1301	140	150	200	0195900	¥3,000
⑭平底	1-0901-1401	140	130	200	0196000	¥3,000



TS 18-8 黒柄 パワーGてぼ 極美

	ページコード	A	B	C	商品コード	価格
⑮丸底	1-0901-1501	140	150	220	1753270	¥3,800
⑯フチ高	1-0901-1601	140	185	235	1753280	¥4,000

柄:66ナイロン(ガラス繊維入)

⑰TS 18-8 黒柄
パワーGテボ 対流 10176

ページコード	商品コード	価格
1-0901-1701	0216400	¥5,300

- ①140 ②165 ③220
- 材質:柄/66ナイロン(ガラス繊維入)
- 耐熱温度:200℃

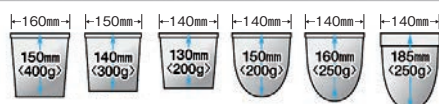
⑱TS 18-8
そうめんてぼ 10708

ページコード	商品コード	価格
1-0901-1801	1251530	¥5,300

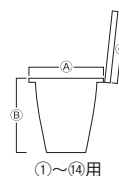
- ①160 ②150 ③220
- 材質:本体/18-8ステンレス
- 柄/PBT樹脂
- 耐熱温度:150℃
- そうめんの細さに最適

テボ選び目安表

麺の量で選ぶ 6つのサイズ



麺の太さで選ぶ 6つのメッシュ



65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

59 うどん・そば・ラーメン

60 ギョーザ・フライヤー

61 すし・蒸し器・セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスプレー用品

64 加熱調理器

大盛用の深型テボ



ピーコック 18-8 木柄 うどん揚 深型

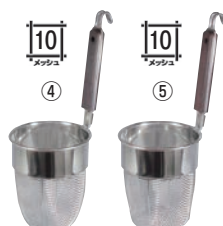
ページコード	A	B	C	商品コード	価格
①丸底	1-0902-0101	140	180	220	5618000 ¥2,100
②平底	1-0902-0201	140	195	220	8122500 ¥3,700



③TS 18-8 ケヤキ柄 深型 うどん揚

ページコード	商品コード	価格
1-0902-0301	3814900	¥2,900

●フチ高 25mm
●吹きこぼれにくい



フジボシ 18-8 ローズ柄 強力深型うどんてぼ

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
④丸底	1-0902-0401	140	180	200	1975000 ¥3,400
⑤平底	1-0902-0501	140	160	200	1975100 ¥3,400



⑥TS 18-8 デカてぼ

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
16cm	1-0902-0601	160	150	210	6333600 ¥4,200
15cm	1-0902-0602	150	140	210	6333700 ¥4,000

●大容量で麺量の多い「つけ麺」などに最適



TS 18-8 深型 ラーメン専用パワーてぼ

ページコード	商品コード	価格
⑦丸底	1-0902-0701	8777710 ¥4,000
⑧細麺用	1-0902-0801	8777810 ¥4,000
⑨極細麺用	1-0902-0901	8777910 ¥4,200

柄:天然木

●そうめんからうどん・そばまで、用途に応じて選べます。

首部の線材が極太で丈夫



TS 18-8 木柄 ラーメン専用パワーてぼ

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
⑩丸底	1-0902-1001	140	150	220	3771300 ¥3,800
⑪平底	1-0902-1101	140	130	220	3771400 ¥3,800
⑫フチ高	1-0902-1201	140	185	230	3814800 ¥4,000

⑬TS 18-8 共柄 平底 てぼ

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
大	1-0902-1301	190	145	175	0215010 ¥4,000
小	1-0902-1302	150	130	145	0214810 ¥3,200

⑭BK 18-8 共柄 平底 うどん揚

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
特大	1-0902-1401	193	150	170	3027700 ¥3,440
大	1-0902-1402	173	140	165	0214900 ¥2,880
中	1-0902-1403	153	130	160	3027800 ¥2,580
小	1-0902-1404	139	125	160	3027900 ¥2,300

⑮竹 振りザル 柄なし 15-037

ページコード	商品コード	価格
1-0902-1501	0742200	¥5,500

外寸:φ170×H180



⑯メッシュブラシ M 40000

ページコード	商品コード	価格
ホワイト	1-0902-1601	3577200 ¥2,450
ブルー	1-0902-1602	3577001 ¥2,450
グリーン	1-0902-1603	3577100 ¥2,400
レッド	1-0902-1604	3577400 ¥2,400
イエロー	1-0902-1605	3577300 ¥2,400

サイズ:φ70×全長300 線径:0.35mm
毛の材質:ソフトポリエステル
●ボトルの内部やザルなどの網目の洗浄に

⑰メッシュブラシ L 40001

ページコード	商品コード	価格
ホワイト	1-0902-1701	3576700 ¥3,000
ブルー	1-0902-1702	3576500 ¥2,900
グリーン	1-0902-1703	3576600 ¥2,900
レッド	1-0902-1704	3576900 ¥2,900
イエロー	1-0902-1705	3576800 ¥2,900

サイズ:φ80×全長400 線径:0.35mm
毛の材質:ソフトポリエステル
●ボトルの内部やザルなどの網目の洗浄に



麺類などのタンパク質がお湯で固まってしまうことで目詰まりを起こします。押し付けてゴシゴシするのではなく、毛先を使って汚れを押し出すようにすると効率よく洗えます。



⑱TS てぼラシ 31902 洗

ページコード	商品コード	価格
1-0902-1801	1251520	¥3,500

全長:280
材質:毛/PBT樹脂
柄/PP樹脂
芯/18-8ステンレス
耐熱温度:150℃
●毎日のてぼ洗浄をもっと楽にするため専用洗浄ブラシです。
●毛の強さと先端のカーブで汚れをかきとります。

冷凍麺に最適

57
屋台・
イベント調理機器①EBM 18-8 木柄
角型 うどん揚

ページコード	商品コード	価格
1-0903-0101	3027600	¥6,300

内寸:145×170×H130

●12メッシュ
※冷凍麺用です。②TS 18-8 木柄
角型 うどんテボ 深型

ページコード	商品コード	価格
1-0903-0201	5618100	¥6,500

内寸:116×186×H141

●側面14メッシュ
底面16メッシュ③TS 18-8 パイプ柄
角型 うどんテボ 深型

ページコード	商品コード	価格
1-0903-0301	5618300	¥7,200

内寸:116×186×H141

●側面14メッシュ
底面16メッシュ④UK 18-8 パンチング
木柄 角テボ 縦型

ページコード	内寸	深さ	商品コード	価格
L 1-0903-0401	114×185	145	8033600	¥9,200
S 1-0903-0402	114×185	85	8033700	¥8,100

●パンチング穴径:2.2mm

58
ピザ・
パスタ59
うどん・
そば・
ラーメン52
電気・
ガスコンロ53
焼アミ54
オーブン・
電子レンジ55
低温調理器・
フードウォーマー56
お好み焼・
たこ焼・
鉄板焼関連⑤UK 18-8 パンチング
パイプ柄 角テボ 縦型

ページコード	内寸	深さ	商品コード	価格
L 1-0903-0501	114×185	145	8033200	¥10,500
S 1-0903-0502	114×185	85	8033300	¥10,000

●パンチング穴径:2.2mm

⑥UK 18-8 パンチング
木柄 角テボ 横型

ページコード	内寸	深さ	商品コード	価格
L 1-0903-0601	185×114	145	8033800	¥9,200
S 1-0903-0602	186×114	85	8033900	¥8,100

●パンチング穴径:2.2mm

⑦UK 18-8 パンチング
パイプ柄 角テボ 横型

ページコード	内寸	深さ	商品コード	価格
L 1-0903-0701	185×114	145	8033400	¥10,500
S 1-0903-0702	186×114	85	8033500	¥10,000

●パンチング穴径:2.2mm

⑧UK 18-8 パンチング
角型うどん揚 木柄

ページコード	商品コード	価格
1-0903-0801	4349230	¥12,000

内寸:175×152×H130

●パンチング穴径:2.2mm

⑨UK 18-8 パンチング
角型うどん揚 パイプ柄

ページコード	商品コード	価格
1-0903-0901	4349250	¥12,900

内寸:175×152×H130

●パンチング穴径:2.2mm

⑩UK 18-8 パンチング
角型うどん揚 共柄

ページコード	商品コード	価格
1-0903-1001	4349210	¥11,900

内寸:175×152×H130

●パンチング穴径:2.2mm

⑪UK 18-8 パンチング
冷凍麺てぼ パイプ柄

ページコード	商品コード	価格
1-0903-1101	4348700	¥11,600

内寸:160×45×H140

柄長:173 パンチング穴径:2.2mm

⑫UK 18-8 パンチング
冷凍麺てぼ 共柄

ページコード	商品コード	価格
1-0903-1201	4348800	¥9,700

内寸:160×45×H140

柄長:173 パンチング穴径:2.2mm

驚くほど軽い!!
抜群の水切れを実現⑬TS 木柄 ポリエステル 替網式
讃岐たも

ページコード	柄長	深さ	商品コード	価格
大 36cm 1-0903-1301	φ360×380	500	3123600	¥13,800
中 30cm 1-0903-1302	φ300×380	550	3123700	¥12,800
小 26cm 1-0903-1303	φ260×240	550	3123800	¥11,800

材質:枠・巻き線/18-8ステンレス
木柄/天然木 網部/ポリエステル

穴径:約7.5mm

●乾燥が早く衛生的

●フラスカー式で網を簡単脱着

※小のみ柄の補強金具1本です。

⑭TS ポリエステル
替網 讃岐たも

ページコード	商品コード	価格
大 36cm用 1-0903-1401	3123610	¥11,700
中 30cm用 1-0903-1402	3123710	¥10,700
小 26cm用 1-0903-1403	3123810	¥9,700

穴径:約7.5mm

食洗機対応、揚げものにも使用可能な耐熱ハンドル



①EBM 18-8 亀甲目 竹柄
そば揚 (6mm目) 縦型

外径	ページコード	柄長	商品コード	価格
18cm	1-0904-0101	360	0211300	¥2,000



②TS 18-8 黒柄
そば揚 縦型

外径	ページコード	柄長	商品コード	価格
18cm	1-0904-0201	360	1088840	¥2,600
21cm	1-0904-0202	360	1088830	¥2,800
24cm	1-0904-0203	360	1088820	¥3,000
27cm	1-0904-0204	360	1088810	¥3,300
30cm	1-0904-0205	360	1088800	¥4,500

柄:SPS樹脂(ガラス繊維入り)
耐熱温度:200℃
●使用金網:6.5メッシュ



③TS18-8 黒柄
そば揚 横型

外径	ページコード	柄長	商品コード	価格
21cm	1-0904-0301	290	1753100	¥2,800
24cm	1-0904-0302	290	1753200	¥3,000
27cm	1-0904-0303	290	1753250	¥3,300
30cm	1-0904-0304	290	1753260	¥4,500

柄:SPS樹脂(ガラス繊維入り)
耐熱温度:200℃
●使用金網:6.5メッシュ



④18-8 普及タイプ
竹柄そばあげ 縦型

外径	ページコード	柄長	商品コード	価格
18cm	1-0904-0401	360	3177600	¥1,800
21cm	1-0904-0402	360	3177700	¥2,000
24cm	1-0904-0403	360	3177800	¥2,300
27cm	1-0904-0404	440	3177900	¥2,600

●使用金網:6.5メッシュ



⑤18-8 普及タイプ
竹柄そばあげ 横型

外径	ページコード	柄長	商品コード	価格
18cm	1-0904-0501	300	3178000	¥1,800
21cm	1-0904-0502	300	3178100	¥2,000
24cm	1-0904-0503	300	3178200	¥2,300
27cm	1-0904-0504	350	3178300	¥2,600

●使用金網:6.5メッシュ



⑥中国製 真鍮 手造り 油こし

ページコード	外径	柄長	商品コード	価格
10インチ	1-0904-0601	255 320	0214000	¥5,300



⑦中国製 ステンレス
手造り 油こし

ページコード	外径	柄長	商品コード	価格
11インチ	1-0904-0701	279 340	5617730	¥9,000



⑧18-8 ローズ柄 そば揚
(8メッシュ)

ページコード	外径	柄長	商品コード	価格
7インチ	1-0904-0801	179 330	0212900	¥1,700
8インチ	1-0904-0802	203 350	0213000	¥1,900
10インチ	1-0904-0803	254 360	0213100	¥2,350



⑨TS 18-8
木柄厚網そば揚

外径	ページコード	商品コード	価格
18cm	1-0904-0901	0213210	¥2,600
21cm	1-0904-0902	0213310	¥2,800
24cm	1-0904-0903	0213410	¥3,000

柄の長さ:500
●使用金網:6.5メッシュ



⑩EBM 18-8 亀甲目
木柄 そば揚 (6mm目)

外径	ページコード	商品コード	価格
24cm	1-0904-1001	0213700	¥3,300

柄の長さ:500



⑪UK 18-8 パンチング そば揚 縦型

外径	ページコード	柄長	商品コード	価格
18cm	1-0904-1101	360	4349300	¥7,200
21cm	1-0904-1102	360	4349400	¥7,600
24cm	1-0904-1103	360	4349500	¥8,800

パンチング穴径:3.0mm



⑫UK 18-8 パンチング そば揚 横型

外径	ページコード	柄長	商品コード	価格
18cm	1-0904-1201	280	4349600	¥7,100
21cm	1-0904-1202	280	4349700	¥7,500
24cm	1-0904-1203	280	4349800	¥8,700

パンチング穴径:3.0mm



⑬UK 18-8 パンチング
尺長そば揚 21cm

ページコード	商品コード	価格
1-0904-1301	4362000	¥9,100

柄長:500
パンチング穴径:3.0mm

57
イベント調理機器①UK 18-8 パンチング
スクイザル

	ページコード	外径	柄長	深さ	商品コード	価格
24 _{cm}	1-0905-0101	260	190	70	8192910	¥11,000
26 _{cm}	1-0905-0102	270	190	75	8192920	¥11,500
28 _{cm}	1-0905-0103	300	190	80	8192700	¥12,000
30 _{cm}	1-0905-0104	320	190	85	8192800	¥12,500
33 _{cm}	1-0905-0105	350	190	90	8192900	¥13,500

- パンチング穴径:2.2mm
- パンチ材は網に比べ
 - ・目詰まりにくい
 - ・水切れが良く、洗やすい
 - ・はづれが無く安全



②BK 18-8 すくいざる

外径	ページコード	柄長	深さ	商品コード	価格	
30 _{cm}	HF-111	1-0905-0201	215	118	0818200	¥13,800
35 _{cm}	HF-112	1-0905-0202	215	118	0818300	¥14,800
40 _{cm}	HF-113	1-0905-0203	215	118	0818400	¥15,800

- 使用金網:φ0.65×10メッシュ
- 変形しにくい丈夫なフレーム



フレームの体積が小さいので
水が入りづらい形状です。

③TS 18-8
楽らくそばすくい網 35cm

ページコード	商品コード	価格
1-0905-0301	2565000	¥9,200

- 柄の長さ:260
- 深さ:120
- 重量:750g
- 使用金網:12メッシュ
- 軽くて水切れが良いそばすくい

58
ピザ・パスタ59
うどん・そば・ラーメン52
電気・ガスコンロ53
焼アミ54
オーブン・電子レンジ55
低温調理器・フードウォーマー56
お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連④TS 18-8
共柄すくい網 30cm

ページコード	商品コード	価格
1-0905-0401	8359500	¥4,500

- 柄の長さ:350
- 使用金網:6.5メッシュ

⑤UK 18-8 パンチング
背油こし 23cm

ページコード	商品コード	価格
1-0905-0501	1222060	¥6,500

- 柄の長さ:200
- 深さ:40
- パンチング穴径:3.0mm



⑥UK 18-8 パンチング 背油こし

外径	ページコード	深さ	商品コード	価格
21cm	1-0905-0601	33	4347500	¥7,300
24cm	1-0905-0602	33	4347600	¥8,500

- 柄の長さ:250
- パンチング穴径:3.0mm

「握りやすく」「滑りにくい」仕上り

麺の水切りはもちろんラーメンに入れる豚の背油切りにもご使用できます。

⑦TS 18-8 油こし
背油用11メッシュ

	ページコード	商品コード	価格
21 _{cm}	1-0905-0701	8359600	¥2,200
24 _{cm}	1-0905-0702	8359900	¥2,400

- 柄の長さ:245

⑧TS 18-8 油こし
ラーメンスープ用24メッシュ

	ページコード	商品コード	価格
21cm	1-0905-0801	8359710	¥2,200
24cm	1-0905-0802	8360010	¥2,400

- 柄の長さ:245

⑨TS 18-8
ラーメンスープこし 極細目

	ページコード	商品コード	価格
21cm	1-0905-0901	8359800	¥2,300
24cm	1-0905-0902	8359810	¥2,500

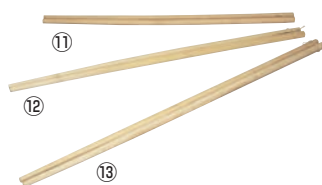
- 柄の長さ:245
- 60メッシュ



⑩竹製 麺箸 26-206

ページコード	商品コード	価格
1-0905-1001	0215700	¥1,700

- 全長:555



竹製 手削菜箸

	ページコード	全長	商品コード	価格
⑪ 尺6寸	1-0905-1101	480	4881800	¥600
⑫ 尺8寸	1-0905-1201	540	4881900	¥640
⑬ 2尺	1-0905-1301	600	4882000	¥680



⑭竹製 そうめんすくい

ページコード	商品コード	価格
1-0905-1401	0225500	¥1,100

- 全長:223



⑮竹製 うどんすくい

ページコード	商品コード	価格
1-0905-1501	0225600	¥1,100

- 全長:255



⑯竹製 うどんかき

ページコード	商品コード	価格
1-0905-1601	0225800	¥1,100

- φ50 全長:300



①鉄 ギョーザ鍋

内径	ページコード	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0906-0101	340	40	4.5	4.6	0204400	¥7,800
30cm	1-0906-0102	370	40	4.5	5.0	0204500	¥8,800
33cm	1-0906-0103	395	40	5.0	6.4	0204600	¥11,300
36cm	1-0906-0104	420	40	6.0	8.0	0204700	¥13,900
39cm	1-0906-0105	470	40	6.5	9.4	0204800	¥16,300
42cm	1-0906-0106	505	45	6.5	11.8	0204900	¥20,300
45cm	1-0906-0107	540	45	6.5	12.8	0205000	¥24,200

※餃子鍋の板厚が厚いのは、熱が均一に広がり熱効率にすぐれ、ムラなく焼きあげるためです。



②アルミ
ギョーザ鍋用 蓋

ページコード	商品コード	価格
27cm用	1-0906-0201 0205100	¥3,100
30cm用	1-0906-0202 0205200	¥3,800
33cm用	1-0906-0203 0205300	¥4,200
36cm用	1-0906-0204 0205400	¥4,900
39cm用	1-0906-0205 0205500	¥6,800
42cm用	1-0906-0206 0205600	¥8,500
45cm用	1-0906-0207 0205700	¥10,000



③EBM さわら
木蓋 (ギョーザ鍋用蓋兼用)

ページコード	厚さ	商品コード	価格
30cm (27cm用)	15	0145300	¥2,300
33cm (30cm用)	15	0145400	¥2,600
36cm (33cm用)	15	0145500	¥3,100
39cm (36cm用)	15	0145600	¥3,400
42cm (39cm用)	15	0145700	¥4,500
45cm (42cm用)	15	0145800	¥5,100
48cm (45cm用)	15	0145900	¥5,800

※①に使用する木蓋は鍋のサイズより1サイズ(3cm)大きくなります。



④ステンレス
ギョーザ鍋用蓋

ページコード	商品コード	価格
27cm用	1-0906-0401 5745800	¥4,900
30cm用	1-0906-0402 5745900	¥5,500
33cm用	1-0906-0403 5746000	¥6,000
36cm用	1-0906-0404 5746100	¥7,000
39cm用	1-0906-0405 5746200	¥9,100



⑤EBM 鉄 ギョーザ返し

ページコード	商品コード	価格
1-0906-0501	0210300	¥2,100

外寸:180×75×柄の長さ210



⑦UK 18-8 ギョーザ返し

ページコード	商品コード	価格
1-0906-0701	0210400	¥1,240

外寸:170×75×柄の長さ195

⑥EBM 18-0 木柄
万能ターナー 穴無

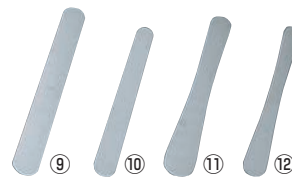
ページコード	商品コード	価格
1-0906-0601	0678600	¥1,700

外寸:180×76×柄の長さ150

⑧ステンレス 木柄 ギョーザ返し

ページコード	商品コード	価格
1-0906-0801	5746300	¥1,350

外寸:185×75×柄の長さ190



ステンレス アンペラ

ページコード	全長	幅	商品コード	価格
⑨大	1-0906-0901	230 30	0210700	¥340
⑩小	1-0906-1001	205 25	0210800	¥270
⑪中細	1-0906-1101	220 34	0210900	¥350
⑫中細	1-0906-1201	205 26	0211000	¥270

板厚:1.2



⑬EBM ギョーザ用 めん棒
(ブナ材)

ページコード	商品コード	価格
1-0906-1301	0210600	¥350

外寸:φ20×270



⑭18-8 万能ヘラ

ページコード	商品コード	価格
1-0906-1401	7818500	¥410

全長:180 幅:30
板厚:2.5



⑮18-8 餃子ヘラ

ページコード	商品コード	価格
1-0906-1501	3327300	¥410

外寸:25×150
●餃子型の凸凹で柄が滑りにくいです。



竹ペラ

ページコード	幅	全長	商品コード	価格
⑬大	1-0906-1601	30×280	0211100	¥260
⑬小	1-0906-1701	25×230	0211200	¥230



⑮ナイロン ギョーザ絞り袋

ページコード	商品コード	価格
1-0906-1801	0210500	¥2,800

外寸:幅460×長さ750
目開き:0.45mm
●野菜の水切りと使用すると便利です。



⑮18-0 角型 給食皿

ページコード	外寸	高さ	板厚	商品コード	価格
S	1-0906-1901	200×140	18 0.6	1252410	¥570
M	1-0906-1902	218×153	18 0.6	1252420	¥630
L	1-0906-1903	258×178	18 0.6	1252430	¥740



⑮EBM 18-0 給食皿

ページコード	内径	深さ	商品コード	価格
10cm	1-0906-2001	φ100 14	2464300	¥240
12cm	1-0906-2002	φ120 17	2464400	¥280
14cm	1-0906-2003	φ140 18	2464500	¥350
16cm	1-0906-2004	φ160 19	2464600	¥400
18cm	1-0906-2005	φ180 19	2464700	¥450
20cm	1-0906-2006	φ200 21	2464800	¥600



⑮FK ブリキ パイ皿

ページコード	外径	内径	底内寸	深さ	商品コード	価格
#1	1-0906-2101	φ228	φ210	176 18	2594500	¥310
#2	1-0906-2102	φ203	φ186	152 17	2594600	¥260
#3	1-0906-2103	φ184	φ168	130 16	2594700	¥250
#4	1-0906-2104	φ152	φ131	105 11	2594800	¥280
#5	1-0906-2105	φ124	φ110	89 12	2594900	¥230
#6	1-0906-2106	φ171	φ153	120 14	2595000	¥280
#9	1-0906-2107	φ260	φ240	208 24	2595100	¥600



⑮竹 中華菜ザル

外径	ページコード	内径	高さ	商品コード	価格
15cm	90-110A	1-0906-2201	140 60	3065910	¥860
18cm	90-110B	1-0906-2202	170 70	3066010	¥960
21cm	90-110C	1-0906-2203	200 80	3066110	¥1,150
24cm	90-110D	1-0906-2204	230 90	3066210	¥1,300

57
屋台・
イベント調理機器58
ピザ・
パスタ59
うどん・
ラーメン・
そば60
ギョーザ・
フライヤー53
焼アミ54
オーブン・
電子レンジ55
低温調理器・
フードウォーマー56
お好み焼・
たこ焼・
鉄板焼関連①EBM 18-8
ギョーザ絞り器

ページコード	商品コード	価格
1-0907-0101	0804300	¥68,000

外寸:φ250×H310
全高810mm
容量:約5kg
重量:17.3kg

②EBM 鉄
ギョーザ絞り器

ページコード	商品コード	価格
1-0907-0201	0804600	¥40,000

外寸:φ250×H260
全高630mm
容量:約5kg
重量:20.6kg

資料集はP2560をご参照ください。

タイマーセットで全自動脱水! ギョーザの具等に最適!

③プロシェフ 野菜脱水機
卓上型 VS-250N

ページコード	商品コード	価格
1-0907-0301	0804700	¥220,000

外寸:430×388×H457
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:175/135W
定格時間:連続
重量:26kg
●タイマースイッチ付(最長15分)
●4kgタイプ
●キャベツなら約2分で3kgを脱水することができます。
※絞り袋付

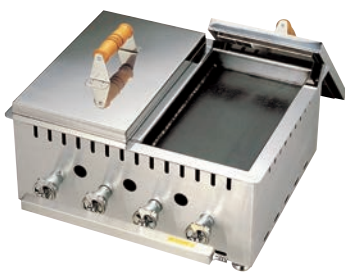


④プロシェフ 野菜脱水機 VS-500A

ページコード	商品コード	価格
1-0907-0401	6408610	¥360,000

外寸:500×422×H718
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:140/160W
定格時間:20分
重量:33kg
●タイマースイッチ付(最長5分)
●10kgタイプ
※絞り袋付

ガス餃子焼器

⑤EBM 角 ギョーザ焼器
ダブル

ジェットバーナー使用
鍋材質:鉄(厚さ12mm)
蓋材質:18-8ステンレス

	ガス種	外形寸法(mm)	焼鍋内径寸法(mm)	ガス消費量	商品コード	価格
⑤ダブル	大	LP	515×425×H265	10.3kW	1-0907-0501 0868610	¥100,000
		13A			1-0907-0502 0868620	¥100,000
	小	LP	465×365×H265	7.74kW	1-0907-0503 0868710	¥82,000
		13A			1-0907-0504 0868720	¥82,000

※ガス接続口は、ゴム管3分口(φ9.5)です。



⑥マルゼン ガス 餃子焼器

	LP	13A	価格
MGZ-044	1-0907-0601 8435010	1-0907-0604 8435020	¥72,000
MGZ-046	1-0907-0602 8435110	1-0907-0605 8435120	¥85,000
MGZ-066	1-0907-0603 8435210	1-0907-0606 8435220	¥111,000

●厚手の鍋底全面の均等加熱を実現、強火力により芯まで加熱し香ばしくムラなく焼き上げます。

	外寸	鍋寸法	ガス消費量	ガス接続口
				LP 13A
MGZ-044	450×450×H270	360×228	5.47kW	φ9.5 φ13
MGZ-046	450×600×H270	360×378	6.98kW	φ9.5 φ13
MGZ-066	600×600×H270	510×378	11.6kW	φ9.5 φ13

電気餃子焼器

香ばしく美しい焦げ目に、
ふっくらと柔らかく蒸された、
きわめ付けのおいしい餃子が
自動式で焼けます。

- 最適な調理マニュアルをセッティングすることができます。注水量・焼き時間(30秒～10分(30秒単位))・加熱時間(30～250℃)むらし時間の理想的な独自のプランをセッティングしてください。
- この一度のセッティングによってマニュアルは正確に自動的に毎回実行されます。
- 餃子を焼く熱板は厚手で均一な熱回りと熱効率にすぐれて使いやすく、むらしもよく、焦げ目もきれいにできます。
- 調理待機中は20%の省電力で熱板を保温してムダがなく、いつでもすぐに調理のスタートができます。



ニチワ 電気 餃子焼器



型式	ページコード	調理量	全調理量	商品コード	価格
①NGM-2.8AC	1-0908-0101	36個/1面(3列×12)	36個	8313300	¥388,000
②NGM-5.6AC	1-0908-0201	36個/1面(3列×12)2連	72個	8313410	¥638,000

※ぎょうざの大きさにより調理量は多少増減します。

型 式	タイプ	外形寸法(mm)			焼面寸法(mm)	電気容量	リード線 2m・プラグ付	一次側最大 電流値	給水口	重量 (kg)
		間口	奥行	高さ						
① NGM-2.8AC	自動式	330	600	250	250×395×H60	単相 200V 2.8kW	接地2P-20A ㊦	14A	15A	35
② NGM-5.6AC		650	600	250	250×395×H60 (同寸法・2連付)	3相 200V 5.6kW	接地3P-20A ㊦	16.2A	15A	65

※ただし①NGM-2は手動給水になります。



③GS-2STR-N



④GS-1LTR-N



⑤GS-1STR-N



例えば2人前

水返しブロックを使う事により
水の量を調節する事ができ、
美味しく焼く事ができます。

電気式餃子鍋 龍(ロン)



ページコード	商品コード	価格
③GS-2STR-N	1-0908-0301 0966100	¥368,000
④GS-1LTR-N	1-0908-0401 0965900	¥368,000
⑤GS-1STR-N	1-0908-0501 0966000	¥184,000

- 南部鉄鍋物鍋の大きな蓄熱量で黒焦げ、ムラ焼きを解消
- タイマーのストップ位置を好みの焼き方にあわせて決められます。
- 油をひき、餃子を並べ水返しブロックを前後させてミニがひたる量のお湯を注ぎます。

型 式	③GS-2STR-N 2連	④GS-1LTR-N 大型	⑤GS-1STR-N 1連
外形寸法(mm)	460×460×H270 (開蓋時H750～760)	405×470×H290 (開蓋時H755～765)	225×460×H270 (開蓋時H760)
鍋寸法(mm)	180×340×H40	350×365×H40	180×340×H40
本体外装材質	ステンレススチール		
鍋材質	南部鉄鍋物		
蓋材質	アルミ鍋物(フッ素樹脂塗装)		
脚部	アジャスト可(10mm)		
電気 (コードの長さ 約150cm)	単相200V 3.9kW 又は 3相200V 3.9kW 3相200V 5.4kW ㊦ 単相200V時差し込みプラグ形状 3芯20Aストレート	単相200V 3.9kW 又は 3相200V 3.9kW 3相200V 5.4kW ㊦ 3相200V時差し込みプラグ形状 4芯20Aストレート	単相100V 1.4kW 又は 単相200V 1.95kW 又は 3相200V 1.95kW 単相200V 2.7kW 又は 3相200V 2.7kW ㊦ 100V時差し込みプラグ形状 2芯15Aストレート
昇温速度	20℃→200℃(約7分30秒～12分)		
使用可能温度	190℃～220℃		
温度調節方式	可変式液膨タイプサーモスタット(off機能付)		
タイマー	ベル付(0～15分) ストッパー付		
給水装置	手動式		
重量	30kg	30kg	17kg
付属品	水返しブロック×2 餃子返し、掃除用金ヘラ	餃子返し、掃除用金ヘラ	水返しブロック×1 餃子返し、掃除用金ヘラ
処理能力	20gの餃子30個(×2鍋部)が約3分	20gの餃子60個が約3分	20gの餃子30個が約3分

※ご注文の際は、電源を確認の上、単相か3相・ボルト・出力をご指定ください。

ガスフライヤー スタンダードシリーズ

- 油温の急速加熱ができるので、ピーク時でもお客さまを待たせることなく、スピード調理ができます。
- 油の酸化が少なく、いつも新鮮でおいしく提供できます。



①一槽式 フ라이어

	LP	13A	価格
MGF-13K	1-0909-0101 8393311	1-0909-0106 8393321	¥161,000
MGF-18K	1-0909-0102 8393411	1-0909-0107 8393421	¥177,000
MGF-23K	1-0909-0103 8393511	1-0909-0108 8393521	¥183,000
MGF-30K	1-0909-0104 8393611	1-0909-0109 8393621	¥239,000
MGF-40K	1-0909-0105 8393711	1-0909-0110 8393721	¥267,000



③ファーストフード用 フ라이어

	LP	13A	価格
MGF-13FK	1-0909-0301 8394211	1-0909-0302 8394221	¥204,000



②二槽式 フ라이어

	LP	13A	価格
MGF-13WK	1-0909-0201 8393811	1-0909-0205 8393821	¥258,000
MGF-18WK	1-0909-0202 8393911	1-0909-0206 8393921	¥289,000
MGF-23WK	1-0909-0203 8394011	1-0909-0207 8394021	¥299,000
MGF-30WK	1-0909-0204 8394111	1-0909-0208 8394121	¥459,000



④卓上型 フ라이어

	LP	13A	価格
MGF-12TJ	1-0909-0401 8393210	1-0909-0402 8393220	¥134,000

型 式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ×バック	油量 (ℓ)	ガス消費量		ガス接続口		重量 (kg)	
			都市ガス	LPガス	都市ガス	LPガス		
①	MGF-13K	330×600×H800×150	13	6.40kW(5,500kcal/h)	6.40kW(0.46kg/h)	15A	15A	32.5
	MGF-18K	430×600×H800×150	18	8.72kW(7,500kcal/h)	8.72kW(0.62kg/h)	15A	15A	34.0
	MGF-23K	530×600×H800×150	23	11.6kW(10,000kcal/h)	11.6kW(0.83kg/h)	15A	15A	41.0
	MGF-30K	680×600×H800×150	30	14.5kW(12,500kcal/h)	14.5kW(1.04kg/h)	15A	15A	51.0
	MGF-40K	880×600×H800×150	40	17.4kW(15,000kcal/h)	17.4kW(1.24kg/h)	15A	15A	57.0
②	MGF-13WK	630×600×H800×150	13×2	12.8kW(11,000kcal/h)	12.8kW(0.91kg/h)	15A	15A	49.5
	MGF-18WK	830×600×H800×150	18×2	17.4kW(15,000kcal/h)	17.4kW(1.24kg/h)	15A	15A	57.0
	MGF-23WK	1,030×600×H800×150	23×2	23.2kW(20,000kcal/h)	23.2kW(1.66kg/h)	15A	15A	70.0
	MGF-30WK	1,330×600×H800×150	30×2	29.1kW(25,000kcal/h)	29.1kW(2.08kg/h)	15A×2	15A×2	96.0
③	MGF-13FK	330×600×H800×150	18	6.40kW(5,500kcal/h)	6.40kW(0.46kg/h)	15A	15A	32.5
④	MGF-12TJ	400×500×H400× 65	12	6.40kW(5,500kcal/h)	6.40kW(0.46kg/h)	13mm(ゴム管口)	9.5mm(ゴム管口)	25.0



①～④は、ガス接続工事が必要です。

快適な厨房環境をお届けする「涼厨(すずちゅう)」認定商品です。

ガス天ぷらフライヤー

- 自動温度調節器を搭載 ●油温調節はダイヤル1つ
- 電子温度調節機能を搭載、50℃～200℃までの油温を自由に設定できます。
- 温度感知部が油槽に入っていないと着火しない安全機構や、立消安全装置を内蔵しています。

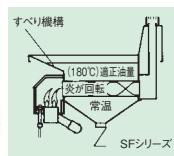
⑤ガス天ぷらフライヤー
FGF400TPC

ページコード	商品コード	価格
LP	1-0909-0501	7561712 ¥314,000
13A	1-0909-0502	7561722 ¥314,000

電源:単相100V
消費電力:10W
付属品:専用天ぷら鍋φ400
安全装置:フレームロッド式+
バイメタルサーモスタット

型 式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)		油量 (ℓ)	ガス消費量 (kW)		ガス接続口		温度調節 (℃)	重量 (kg)	点火方式
	間口	奥行	高さ	間口	奥行		深さ	LP	13A	LP			
⑤ FGF400TPC	530	600	265	φ400×93		5	9.35	10.50	φ9.5	φ13	50～200	32	連続スパーク

ガスフライヤー

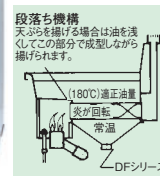


揚げ物を斜面をすべらす
ようにして投入する一般
的なフライヤーです。

①サミー スライド式 フライヤー

	LP	13A	価格
SF-013	1-0910-0101 0864110	1-0910-0109 0864120	¥187,000
SF-018	1-0910-0102 0864210	1-0910-0110 0864220	¥202,000
SF-023	1-0910-0103 0864310	1-0910-0111 0864320	¥217,000
SF-026	1-0910-0104 0864410	1-0910-0112 0864420	¥399,000
SF-036	1-0910-0105 0864510	1-0910-0113 0864520	¥429,000
SF-046	1-0910-0106 0864610	1-0910-0114 0864620	¥454,000
SF-013W	1-0910-0107 0864710	1-0910-0115 0864720	¥441,000
SF-018W	1-0910-0108 0864810	1-0910-0116 0864820	¥472,000

付属品: サンプル、天蓋、すくい網、油切り、
油切り網、プラスチックバケツ、角かご
●ハイリミット過熱防止装置付



②サミー 段落ち式 フライヤー

	LP	13A	価格
DF-015	1-0910-0201 0863510	1-0910-0207 0863520	¥187,000
DF-020	1-0910-0202 0863610	1-0910-0208 0863620	¥202,000
DF-025	1-0910-0203 0863710	1-0910-0209 0863720	¥217,000
DF-030	1-0910-0204 0863810	1-0910-0210 0863820	¥399,000
DF-040	1-0910-0205 0863910	1-0910-0211 0863920	¥429,000
DF-050	1-0910-0206 0864010	1-0910-0212 0864020	¥454,000

付属品: サンプル、天蓋、すくい網、油切り、
油切り網、プラスチックバケツ、角かご
●ハイリミット過熱防止装置付



③サミー 卓上型 ガスフライヤー TF-012

	ページコード	商品コード	価格
LP	1-0910-0301	0865010	¥129,000
13A	1-0910-0302	0865020	¥129,000

付属品: 天蓋、サンプル、前カゴ、スクエアミ
安全装置: サーマスタット

型 式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)			油量 (ℓ)	ガス消費量 (kw)		ガス接続口		温度調節 (℃)	重量 (kg)	点火方式
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	深さ		LP	13A	LP	13A			
①	SF-013	360	600	800	300	300	130	13	8.7	φ9.5	φ13	150~200	39	マッチ
	SF-018	450	600	800	390	300	130	18	11.6	φ9.5	φ13	150~200	43	マッチ
	SF-023	540	600	800	480	300	130	23	14.5	φ9.5	φ13	150~200	48	マッチ
	SF-026	630	600	800	570	300	130	26	17.4	φ9.5	φ13	150~200	65	マッチ
	SF-036	810	600	800	750	300	130	36	23.3	φ9.5	φ13	150~200	75	マッチ
	SF-046	990	600	800	930	300	130	46	29.1	φ9.5	φ13	150~200	80	マッチ
	SF-013W	680	600	800	300	300	130	13×2	17.4	φ9.5	φ13	150~200	69	マッチ
②	SF-018W	860	600	800	300	300	130	18×2	23.3	φ9.5	φ13	150~200	77	マッチ
	DF-015	360	600	800	300	460	130	15	8.7	φ9.5	φ13	150~200	39	マッチ
	DF-020	450	600	800	390	460	130	20	11.6	φ9.5	φ13	150~200	43	マッチ
	DF-025	540	600	800	480	460	130	25	14.5	φ9.5	φ13	150~200	48	マッチ
	DF-030	630	600	800	570	460	130	30	17.4	φ9.5	φ13	150~200	65	マッチ
	DF-040	810	600	800	750	460	130	40	23.3	φ9.5	φ13	150~200	75	マッチ
	DF-050	990	600	800	930	460	130	50	29.1	φ9.5	φ13	150~200	80	マッチ
③	TF-012	400	500	400	340	355	155	11	5.8	φ9.5		160~220	27	マッチ

電磁フライヤー(卓上タイプ)

- 中間加熱方式
- 電磁誘導加熱
- テーブルトップ

●燃焼排気のない最新式電磁誘導加熱と、油の
劣化が少ない中間加熱方式を採用した卓上型
のフライヤーです。



④卓上電磁フライヤー

	50Hz	60Hz	価格
FIF114	1-0910-0401 7559700	1-0910-0405 7559800	¥492,000
FIF154	1-0910-0402 7559900	1-0910-0406 7560000	¥521,000
FIF11475	1-0910-0403 7560100	1-0910-0407 7560200	¥503,000
FIF15475	1-0910-0404 7560300	1-0910-0408 7560400	¥546,000

型 式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ 形状	コード 長さ (m)	温度調整	重量 (kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
FIF114	350	600	265	300	455	115	11	単相200V 4kW	直結	2	50℃~200℃	34	網 コシ網 スクイ網 底網 各1	過熱防止 バイメタルサーモ 空焚き安全装置 液体膨張式 サーモスタット
FIF154	350	600	265	300	455	155	15	単相200V 4kW	直結	2	50℃~200℃	35		
FIF11475	350	750	265	300	455	115	11	単相200V 4kW	直結	2	50℃~200℃	35		
FIF15475	350	750	265	300	455	155	15	単相200V 4kW	直結	2	50℃~200℃	36		

電気天ぷらフライヤー



⑤天ぷらフライヤー SEFD-4H

	ページコード	商品コード	価格
	1-0910-0501	4295500	¥446,000

●天ぷらをおいしく揚げるためのセンサー付

型 式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ 形状	コード 長さ (m)	温度調整	重量 (kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
⑤ SEFD-4H	500	600	300	φ420	φ420	115	6~7	単相200V 4.0kW	2P-30A	2	0℃~210℃	30	天ぷら鍋(アルミ)42cm× 115深さ×1個、 パンチングスノコ×1	ハイリミット 258℃

世界のフライヤーは分子調理器という新たな次元へ

『WOW』は、独自の水分子コントロール技術で
揚げる・焼く・蒸すという異なる調理機能を同時に実現する
全く新しい多機能分子調理器具です。
現在使用中のフライヤーの油槽に沈めるだけで設置完了です。



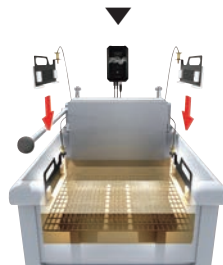
商品動画はこちら



①分子調理器 WOW (ワウ)

ページコード	外形	重量	商品コード	価格
一槽式 1-0911-0101	88×33×H146	220g	1250330	¥398,000
二槽式 1-0911-0102	146×88×H 33	230g	1250340	¥568,000

材質:難燃性ABS樹脂及びエラストマー(TPE)
防水(ケーブル接続状態)
防塵防水等級:IP67
耐熱温度:-10℃~60℃
消費電力:3W
電源:単相100V 9V角型マンガン電池×1本
付属品:電極パネル(2枚)、テフロンケーブル(1.5m×2本)、
ACアダプター、電波検知器(9V角型)



- 独自の電波振動により、フライヤー槽内の油/食材の水分をコントロールします。
- 通常フライヤーでの調理では損なってしまう水分(旨味・香り他)をWOWを使えば維持したまま調理可能。今までとは違った揚げ物になります。
- 水分をコントロールする事で油ハネを軽減。水分が多い食材も調理可能です。
- 揚げ/焼く/蒸すがクオリティ高く調理可能になります。
- 誰が調理しても一流シェフの美味しさになります。
- 食材への吸油量削減(最大50%削減)
- 油の使用量削減(平均30%削減)
- オイルミスト削減(47%削減)
- 揚げ時間短縮(最大25%短縮)
- 食材の匂い移りが激減

カロリー最大50%オフでヘルシーな揚げ物を提供してみませんか？

- ・お惣菜コーナーや飲食店での揚げ調理メニューの占有率は、平均で37%超！
- ・クオリティアップされた、話題になる揚げ物で集客とリピーター増加できます。

電気フライヤー(卓上タイプ)
抜群の熱効率で、カラッと揚がる。

遠赤外線効果でカラッと揚がる
ヒーターから放射される遠赤外線が、油の局部加熱を防ぎながらムラなく加熱。これによって油の劣化を抑え、食材の風味を生かしておいしく揚げることが可能です。

立ち上がりスピーディーで、経済的
油槽内のヒーターが油を均一に加熱するので熱効率にムタがなく、設定温度までスピーディーに立ち上げるので、調理者もお客様も待たせません。

正確な油温管理で、揚げ加減をおいしくキープ
高性能サーモスタットが、油温を一定に保ちます。正確な油温管理が、衣はサクサク・中はジューシーという理想的な揚げ上がりを実現します。

安心の加熱防止機構搭載
油温が異常に上昇した場合は、自動的に回路を遮断するハイリミットスイッチを内蔵した加熱防止機構を搭載しているため、万一のときも安心です。

取り外し可能油槽だから
お手入れ簡単
ヒーターユニットと油槽は簡単に取り外しできる構造となっているので、すみずみまで清掃でき、日々のお手入れも簡単。いつでも清潔でクリーンな状態を保つことができます。

設置・移動もラクラク
開口300mmで軽量の省スペース設計。さらに100V電源対応なので、コンパクトな厨房内でも設置場所も選ばず、限られたスペースを有効にご活用いただけます。

小さなボディに最新の機能を搭載
自動ホップアップ機能でかんたん調理

場所をとらず、使いやすい
卓上フライヤーのスタンダード

卓上タイプでこの処理能力
熱効率のよい省電力タイプ

カフェなどのサイドメニューに
ぴったりのコンパクト設計



②フライヤー FM-3HR

ページコード	商品コード	価格
1-0911-0201	5584510	¥238,000

※全自動リフトタイマー付

③フライヤー F-8DG

ページコード	商品コード	価格
1-0911-0301	5584610	¥320,000

④フライヤー F-13TDG

ページコード	商品コード	価格
1-0911-0401	5584710	¥360,000

⑤卓上型 ミニフライヤー F-4TM

ページコード	商品コード	価格
1-0911-0501	558410	¥128,000

●ヒーターコントロールユニットは取り外せて、清掃が簡単

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量(ℓ)	電源電力	プラグ形状	コード長さ(m)	温度調整	重量(kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
② FM-3HR	262	533	189	200	319	135	3	単相100V 1.3kW	㊦	1	サーモスタット 90℃~210℃	13		異常油温230℃ 空焚280℃
③ F-8DG	300	580	300	250	346	50	8	3相200V 3.45kW	直結	4	サーモスタット 90℃~210℃	20	すくい網…1 油缶φ27cm(専用カゴ付)…1	異常油温230℃ 空焚280℃
④ F-13TDG	380	600	300	320	362	55	13	3相200V 4.6kW	直結	4	サーモスタット 90℃~210℃	25	すくい網…1 油缶φ27cm(専用カゴ付)…1	異常油温230℃ 空焚280℃
⑤ F-4TM	250	483	305	200	319	45	4	単相100V 1.3W	㊦	1	サーモスタット 90℃~210℃	8	仕切り網	異常油温240℃ 空焚280℃

電気フライヤー(卓上型ミニタイプ)



①電気フライヤー

	ページコード	商品コード	価格
卓上タイプ	TEF-13-4	1-0912-0101	5886410 ¥295,000
卓上オートリフトタイプ	TEF-13-4-1LN	1-0912-0102	5886420 ¥410,000
卓上タイプ	TEF-13-6	1-0912-0103	5886430 ¥295,000
卓上オートリフトタイプ	TEF-13-6-1LN	1-0912-0104	5886440 ¥410,000
卓上タイプ	TEF-18-9	1-0912-0105	5886450 ¥369,000

- タッチパネル操作だけで油の温度管理が簡単!
- ヒーターを直接油槽に入れる直接加熱方式で熱効率に優れています。
- ヒーターはスイングアップハンドルで上げる事ができる為油槽のお手入れが楽にできます。
- コンパクトな卓上タイプで少量の揚げ物に最適です。



②ミニ フライヤー MTEF-3D

ページコード	商品コード	価格
1-0912-0201	8465410	¥295,000

●ヒーターはスイングアップ方式で油槽のお手入れもスムーズに行えます。



③ミニミニ フライヤー (スライドタイプ) MMF-82T

ページコード	商品コード	価格
1-0912-0301	4295310	¥111,000

型 式		外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ 形状	コード 長さ (m)	温度調整	重量 (kg)	付属品	安全装置
		間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
①	TEF-13-4	380	600	300	277	388	240	13	3相200V 4.0kW		2	0℃～210℃	23	ハーフサイズバスケット(2個)、天蓋(1個) 仕切板(1個)、ドレンパイプ(1個)	ハイルミット250℃
	TEF-13-4-1LN	380	650	300	277	388	240	13	3相200V 4.0kW		2	0℃～210℃	27	フルサイズバスケット(1個)、天蓋(1個) 仕切板(1個)、ドレンパイプ(1個)	ハイルミット250℃
	TEF-13-6	380	600	300	277	388	240	13	3相200V 6.0kW		2	0℃～210℃	23	ハーフサイズバスケット(2個)、天蓋(1個) 仕切板(1個)、ドレンパイプ(1個)	ハイルミット250℃
	TEF-13-6-1LN	380	650	300	277	388	240	13	3相200V 6.0kW		2	0℃～210℃	27	フルサイズバスケット(1個)、天蓋(1個) 仕切板(1個)、ドレンパイプ(1個)	ハイルミット250℃
	TEF-18-9	480	600	300	377	388	240	18	3相200V 9.0kW		2	0℃～210℃	29	ハーフサイズバスケット(2個)、天蓋(1個) 仕切板(1個)、ドレンパイプ(1個)	ハイルミット250℃
②	MTEF-3D	330	500	250	227	276	200	8	単相200V 3.0kW		2	0℃～210℃	15	バスケット180×220×H140(1個)、仕切板、 天蓋、ドレンパイプ、油面ゲージ(各1個)	ハイルミット258℃
③	MMF-82T	252	462	195	226	394	150	8	単相100V 1.4kW		2	0℃～210℃	8	すべり板×1、揚げ物台1、スノコ×1	ハイルミット258℃



④ミニミニ フライヤー (バスケットタイプ) MMF-82B

ページコード	商品コード	価格
1-0912-0401	6967210	¥112,000



⑤TB 卓上電気フライヤー 7L TBEF-7

ページコード	商品コード	価格
1-0912-0501	0027200	¥118,000



⑥タイジ 卓上 フライヤー TF-40A

ページコード	商品コード	価格
1-0912-0601	2860600	¥82,000

●ヒーターユニットが脱着式のため、油槽部分や外装部分の丸洗いが簡単にできます。

型 式	外形寸法(mm)			油槽寸法(mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ 形状	コード 長さ(m)	温度調整	重量 (kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
④ MMF-82B	252	462	195	226	394	150	8	単相100V 1.4kW	⓪	2	0℃～210℃	8	バスケット160×260×H140(1個)、スノコ×1	ハイルミット258℃
⑤ TBEF-7	267	377	333	239	299	149	7	単相100V 1.45kW	⓪	1.8	60℃～200℃	5	スノコ板、揚げカゴ、アクリルカバー	サーモスタット
⑥ TF-40A	357	319	280	300	238	150	4	単相100V 1.1kW	⓪	2	90℃～220℃	5	フタ1、網2、バスケットタイ1	サーモスタット



⑦タイジ 卓上 フライヤー TF-20A

ページコード	商品コード	価格
1-0912-0701	8465500	¥62,000



⑧象印 フライヤー あげあげ EFK-A10

ページコード	商品コード	価格
1-0912-0801	5585600	¥11,000

- 油温調節機能(160～200℃)
- マグネットプラグ
- フッ素樹脂加工



⑧は家庭用のため長時間のご使用はお避けください。

型 式	外形寸法 (mm)			油槽寸法 (mm)			油量 (ℓ)	電源電力	プラグ 形状	コード 長さ (m)	温度調整	重量 (kg)	付属品	安全装置
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ								
⑦ TF-20A	195	319	280	163	265	150	2	単相100V 1.1kW	⓪	2	90℃～220℃	3.7	蓋1、網1	サーモスタット
⑧ EFK-A10	300	170	180	210	140	100	1	単相100V 1kW	⓪	1.4	160℃～200℃	2.1	バスケット、飛びちり防止用ガードフタ	ナシ

57
イ
ベ
ン
ト
調
理
機
器58
ピ
ザ
・
パ
ス
タ59
ラ
ー
メ
ン
・
ソ
ー
ス60
キ
ョ
ウ
ザ
ー
・
フ
ラ
イ
ヤ
ー53
焼
ア
ミ54
オ
ー
ブ
ン
・
電
子
レ
ン
ジ55
低
温
調
理
器
・
フ
リ
ド
ウ
オ
ー
マ
ー56
お
好
み
焼
・
た
こ
焼
・
鉄
板
焼
関
連EBM
おすすめ

①EBM 鉄 プレス 厚板 揚鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0913-0101	1.5	58	3.2	2.0	0228100	¥5,900
30cm	1-0913-0102	2.0	59	3.2	2.5	0228200	¥6,500
33cm	1-0913-0103	3.0	77	3.2	3.1	0228300	¥8,300
36cm	1-0913-0104	4.0	85	3.2	3.9	0228400	¥10,300
39cm	1-0913-0105	6.0	87	3.2	4.3	0228500	¥12,400
42cm	1-0913-0106	8.0	102	3.2	5.1	0228600	¥16,000
45cm	1-0913-0107	10.0	113	3.2	5.7	0228700	¥18,500
48cm	1-0913-0108	12.0	119	3.2	6.6	0228800	¥22,000
51cm	1-0913-0109	14.0	133	3.2	7.3	0229000	¥35,000

※容量は6分目の容量です。
※51cmのみ取手ビス止めになります。

山田



②山田 鉄 打出 揚鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0913-0201	2.0	70	1.6	110	0.9	0229100	¥4,100
27cm	1-0913-0202	3.0	70	1.6	140	1.0	0229200	¥5,100
30cm	1-0913-0203	4.0	80	1.6	150	1.3	0229300	¥6,200
33cm	1-0913-0204	5.0	80	1.6	170	1.7	0229400	¥7,300
36cm	1-0913-0205	6.0	90	1.6	180	1.8	0229500	¥8,300
39cm	1-0913-0206	7.0	90	1.6	190	2.1	0229600	¥10,300
42cm	1-0913-0207	9.0	100	1.6	240	2.4	0229700	¥13,000
45cm	1-0913-0208	11.0	100	1.6	270	2.6	0229800	¥17,600
48cm	1-0913-0209	13.0	105	1.6	290	2.8	0229900	¥22,000
51cm	1-0913-0210	14.0	105	1.6	330	3.5	0230000	¥28,000

※容量は満水の容量です。

③ナカオ 鉄 揚鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0913-0301	4.8	80	3.2	2.4	7395200	¥6,000
30cm	1-0913-0302	6.3	85	3.2	2.9	7395300	¥6,800
33cm	1-0913-0303	8.1	90	3.2	3.1	7395400	¥7,200
36cm	1-0913-0304	10.0	95	3.2	3.9	7395500	¥9,400
39cm	1-0913-0305	12.5	105	3.2	4.7	7395600	¥11,300
42cm	1-0913-0306	15.5	110	3.2	5.1	7395700	¥15,000
45cm	1-0913-0307	18.5	115	3.2	5.8	7395800	¥15,400
48cm	1-0913-0308	21.5	120	3.2	6.5	7395900	¥19,700
51cm	1-0913-0309	25.5	125	3.2	7.2	7396000	¥24,000

※容量は満水の容量です。



④EBM モリブデンジⅡ 揚鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
30cm	1-0913-0401	3.0	315	80	2.5	245	1.9	8559300	¥29,800
33cm	1-0913-0402	5.0	345	91	2.5	267	2.2	8559400	¥31,800
36cm	1-0913-0403	6.0	380	98	2.5	290	2.5	8559500	¥35,500
39cm	1-0913-0404	8.0	405	101	3.0	316	3.6	8559600	¥38,500
42cm	1-0913-0405	10.0	440	104	3.0	342	4.1	8559700	¥50,000
45cm	1-0913-0406	12.0	473	118	3.0	362	4.6	8559800	¥58,000

材質:SUS444
※容量は満水の容量です。

⑥18-10 ロイヤル 天ぶら鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
XPD-240	1-0913-0601	3.5	250	90	1.5	195	1.4	7325200	¥22,000
XPD-270	1-0913-0602	4.5	280	90	1.5	205	1.6	6247600	¥27,000
XPD-300	1-0913-0603	6.0	315	95	1.5	225	1.8	5315000	¥31,000
XPD-330	1-0913-0604	7.5	345	100	1.5	240	2.2	6247700	¥33,000
XPD-360	1-0913-0605	9.0	375	105	1.5	270	2.5	6247800	¥36,000
XPD-390	1-0913-0606	12.0	405	120	1.5	290	2.8	5315100	¥39,000

※容量は満水の容量です。

⑧アルミ 打出 揚鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
21cm	1-0913-0801	2.4	80	3.0	0.6	0230100	¥6,800
24cm	1-0913-0802	3.5	85	3.0	0.8	0230200	¥7,100
27cm	1-0913-0803	4.8	90	3.0	1.0	0230300	¥8,000
30cm	1-0913-0804	6.1	95	3.0	1.2	0230400	¥9,700
33cm	1-0913-0805	7.7	100	3.0	1.5	0230500	¥11,100
36cm	1-0913-0806	9.4	105	3.3	1.9	0230600	¥13,100
39cm	1-0913-0807	12.0	110	3.3	2.3	0230700	¥15,900
42cm	1-0913-0808	14.0	115	3.3	2.6	0230800	¥19,500
45cm	1-0913-0809	17.0	125	3.3	3.1	0230900	¥20,800
48cm	1-0913-0810	22.0	135	3.3	3.7	0231000	¥24,700

※容量は満水の容量です。



⑤キングデンジ 揚鍋 (目盛付)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
24cm	1-0913-0501	3.0	254	85	2.0	180	1.6	4826400	¥20,000
27cm	1-0913-0502	4.3	285	90	2.0	215	2.0	4826500	¥22,000
30cm	1-0913-0503	5.5	317	95	2.5	235	2.5	4826600	¥25,000
33cm	1-0913-0504	7.2	344	100	2.5	260	2.8	4826700	¥28,500
36cm	1-0913-0505	9.0	377	105	2.5	285	3.3	4826800	¥33,000

※容量は満水の容量です。



⑦クローバー 18-8 揚鍋

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0913-0701	2.0	285	80	2.5	1.8	0231700	¥9,190
30cm	1-0913-0702	2.5	310	80	2.5	2.2	0231800	¥10,760
33cm	1-0913-0703	3.0	340	80	2.5	2.5	0231900	¥11,650
36cm	1-0913-0704	3.5	370	80	2.5	3.0	0232000	¥13,670
39cm	1-0913-0705	4.0	400	80	2.5	3.5	0232100	¥14,120
42cm	1-0913-0706	5.0	430	80	2.5	3.9	0232200	¥15,460
45cm	1-0913-0707	6.0	460	80	2.5	4.4	0232300	¥17,480

※容量は満水の容量です。

⑨キング アルミ打出揚鍋用蓋

ページコード	商品コード	価格
21cm用	1-0913-0901	3993400
24cm用	1-0913-0902	3993500
27cm用	1-0913-0903	3993600
30cm用	1-0913-0904	3993700
33cm用	1-0913-0905	3993800
36cm用	1-0913-0906	3993900
39cm用	1-0913-0907	3994000
42cm用	1-0913-0908	3994100
45cm用	1-0913-0909	3994200
48cm用	1-0913-0910	3994300



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

EBM
おすすめ

老舗天ぷら屋の定番



極厚

①EBM 銅 プレス 揚げ鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
27cm	1-0914-0101	1.5	60	2.3	1.7	0226100	¥16,000
30cm	1-0914-0102	2.0	61	2.3	2.3	0226200	¥17,500
33cm	1-0914-0103	3.0	77	3.0	3.0	0226300	¥26,000
36cm	1-0914-0104	4.7	87	2.0	2.8	0226401	¥32,000
39cm	1-0914-0105	6.0	87	3.0	4.3	0226500	¥37,500
42cm	1-0914-0106	8.0	103	3.0	4.9	0226600	¥42,000
45cm	1-0914-0107	10.0	114	3.0	6.4	0226700	¥49,000
48cm	1-0914-0108	12.0	119	3.5	6.8	0226800	¥60,000
51cm	1-0914-0109	14.0	121	3.5	7.6	0226900	¥66,000

●天ぷらを入れて油の温度が下がっても、すぐに温度が上がる為、カリリと揚がります。

※容量は6分目の容量です。

※特注でスリ引き無しもできます。

※プレス加工商品がなくなり次第、下1ケタ1コードの絞り加工商品に変更になります。

②アルミイモノ 揚げ鍋

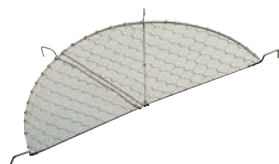
内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0914-0201	2.1	67	3.5	1.0	3029100	¥9,300
33cm	1-0914-0202	2.8	75	3.5	1.3	3029200	¥12,000
36cm	1-0914-0203	3.8	77	3.5	1.7	3029300	¥14,300
39cm	1-0914-0204	5.9	87	3.5	2.2	3029400	¥18,700
42cm	1-0914-0205	7.7	87	3.5	2.8	3029500	¥24,900
45cm	1-0914-0206	9.0	97	3.5	3.6	3029600	¥31,700

※容量は6分目の容量です。

③鉄イモノ 揚げ鍋

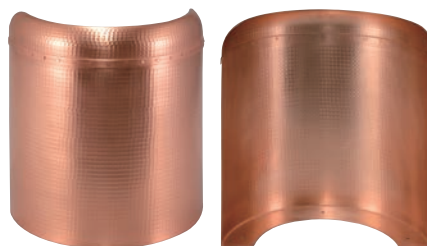
内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-0914-0301	3.5	67	3.0	2.0	8415700	¥13,200
33cm	1-0914-0302	4.7	75	3.0	2.5	8415800	¥17,500
36cm	1-0914-0303	5.8	77	3.0	3.0	8415900	¥20,500
40cm	1-0914-0304	7.7	87	3.0	3.5	8416000	¥26,200
43cm	1-0914-0305	8.9	87	3.5	4.0	8416100	¥35,700
45cm	1-0914-0306	10.0	97	3.5	4.5	8416200	¥43,000
48cm	1-0914-0307	15.0	110	4.0	5.0	8416300	¥64,000
55cm	1-0914-0308	20.0	123	4.0	7.0	8416400	¥86,000
60cm	1-0914-0309	30.0	135	4.0	12.0	8416500	¥114,000
67cm	1-0914-0310	40.0	150	4.0	13.0	8416600	¥144,000

※容量は満水の容量です。



④EBM 半月型 天ぷらアミ

ページコード	商品コード	価格
27cm 1-0914-0401 (30cm用)	0232400	¥1,600
30cm 1-0914-0402 (33cm用)	0232500	¥1,650
33cm 1-0914-0403 (36cm用)	0232600	¥1,800
36cm 1-0914-0404 (39cm用)	0232700	¥1,950
39cm 1-0914-0405 (42cm用)	0232800	¥2,100



⑤銅 フード付天ぷらガード

ページコード	高さ	奥行	商品コード	価格
40cm 1-0914-0501	430	190	3693510	¥114,000
50cm 1-0914-0502	510	230	3693610	¥136,000
60cm 1-0914-0503	510	285	3693710	¥162,000

板厚:フチ1.5mm 銅1.0mm

●油の飛び散りを防ぎ演出効果も抜群です。

●植付付

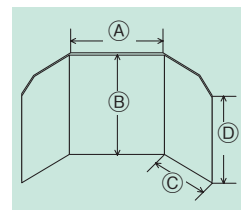


⑥天ぷらガード

ページコード	商品コード	価格
1-0914-0601	1759300	¥2,700

600×H475

材質:鉄/フッ素樹脂加工



※⑦～⑨寸法図



⑦EBM 18-0 天ぷらガード

ページコード	商品コード	価格
1-0914-0701	0235800	¥9,000

③300 ④450 ⑤300 ⑥365



⑧使うときだけ! レンジガード (N)

ページコード	商品コード	価格
1-0914-0801	1759200	¥2,900

③320 ④280 ⑤243 ⑥240

材質:鉄/フッ素樹脂加工



⑨オールステンレス 使うときだけ! コンロガード

ページコード	商品コード	価格
1-0914-0901	1759400	¥3,400

③320 ④280 ⑤243 ⑥240

材質:18-0ステンレス

57 屋台・イベント調理機器



① エレックマスタープロ 天ぷら鍋



ページコード	ℓ	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
21cm	1-0915-0101	2.3	223	80	135	0.9	5293800 ¥8,000

材質:アルミクラッド三層銅
●熱伝導に優れ熱効率が良いのでスピーディーにおいしく調理できます。

② 18-0 ステンレス揚げ鍋 (揚げアミ付)



外径	ページコード	ℓ	高さ	底径	kg	商品コード	価格
20cm	1-0915-0201	2.0	79	130	0.7	2265400	¥2,500
22cm	1-0915-0202	2.6	85	160	0.8	2265500	¥3,000

※容量は8分目の容量です。

③ クロワッサン 鉄 温度計付天ぷら鍋



内径	ページコード	ℓ	外径	高さ	底径	商品コード	価格
20cm	1-0915-0301	1.4	217	115	65	140	8122220 ¥3,500
22cm	1-0915-0302	1.6	237	121	70	150	8122320 ¥4,000
24cm	1-0915-0303	2.1	258	130	75	160	8122420 ¥4,500

※容量は8分目の容量です。

58 ピザ・パスタ



④ 極み揚げ 温度計付深型揚げものの鍋



内径	ページコード	ℓ	直径	高さ	kg	底径	商品コード	価格
20cm	FA-200	1-0915-0401	3.2	285	135	1.16	140	5445100 ¥4,000
22cm	FA-220	1-0915-0402	3.9	310	140	1.36	160	5445110 ¥4,500

材質:鉄(シリコン焼付塗装)
※容量は満水の容量です。
※適正油量は20cmが1.0ℓ、22cmが1.5ℓになります。

59 うどん・そば・ラーメン



⑤ マグマプレート匠 天ぷら鍋 24cm



内径	ページコード	ℓ	高さ	底径	kg	商品コード	価格
240	1-0915-0501	3.3	110	165	0.9	5474900	¥3,500

60 キョーザー・フライヤー



⑥ 五進 鉄 S型 天ぷら鍋



外径	ページコード	内径	ℓ	高さ	底径	kg	商品コード	価格
23cm	1-0915-0601	220	2.5	75	180	2.5	3279900	¥6,800

※容量は8分目の容量です。

53 焼アミ



⑦ 南部鉄 フォンデュ兼用 ミニ天ぷら鍋



内径	ページコード	ℓ	高さ	底径	kg	商品コード	価格
170	1-0915-0701	1.6	87	130	2.1	1648300	¥6,000

※容量は8分目の容量です。



⑧ ミニミニ天ぷら鍋 KS-2861



内径	ページコード	ℓ	高さ	底径	kg	商品コード	価格
158	1-0915-0801	1.1	78	140	0.47	3286000	¥1,500

材質:鉄フッ素樹脂加工
※容量は8分目の容量です。
※適正油量は0.6ℓになります。

54 オーブン・電子レンジ

オイルポットがそのまま揚げ鍋に、
場所を取らない揚げ鍋とオイルポットセット



⑨ 南部鉄 木柄 揚げ鍋16



内径	ページコード	ℓ	高さ	底径	kg	商品コード	価格
160	1-0915-0901	1.1	75	140	1.4	1843000	¥5,500

※容量は8分目の容量です。



⑩ 揚げ鍋セット 取っ手も場所を取らない 油 (ユウ) ターン



ページコード	商品コード	価格
1-0915-1001	1279900	¥4,500

本体:190×145×H155
材質:ステンレス
網皿:φ150×H30
容量:1.3ℓ
アミ目:φ0.16×40メッシュ
セット内容:鍋本体2個、網皿1個



55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼 鉄板焼関連



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からポリウムは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。



①EBM 18-8 手アミ式 丸型 カス揚

A	B	細目	価格	荒目	価格
12cm	225	1-0916-0101 0222200	¥730	1-0916-0105 0222600	¥730
15cm	290	1-0916-0102 0222300	¥920	1-0916-0106 0222700	¥920
18cm	290	1-0916-0103 0222400	¥1,160	1-0916-0107 0222800	¥1,160
21cm	320	1-0916-0104 0222500	¥1,430	1-0916-0108 0222900	¥1,430

●細目40メッシュ 荒目18メッシュ

②TS 18-8 丸型 カス揚

A	B	細目	価格	荒目	価格
12cm	235	1-0916-0201 0223010	¥850	1-0916-0205 0223410	¥850
15cm	265	1-0916-0202 0223110	¥950	1-0916-0206 0223510	¥950
18cm	270	1-0916-0203 0223210	¥1,200	1-0916-0207 0223610	¥1,200
21cm	360	1-0916-0204 1088850	¥1,800	1-0916-0208 1088860	¥1,800

●細目40メッシュ 荒目16メッシュ

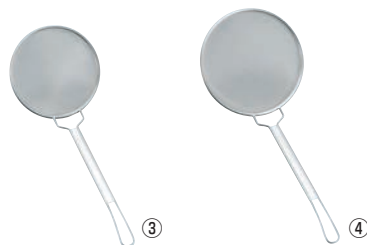


⑦TS 18-8 mini 丸型 カス揚

ページコード	商品コード	価格
1-0916-0701	0218800	¥750

⑧90 ⑨205 40メッシュ

●アクリルとしてもご使用いただけます。



③フジボシ18-8 強力丸カス揚

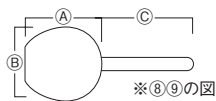
A	B	極細目	価格	細目	価格	荒目	価格
大180mm	260	1-0916-0301 8816500	¥1,330	1-0916-0304 8816600	¥1,200	1-0916-0307 8816700	¥1,200
中155mm	250	1-0916-0302 8816200	¥1,050	1-0916-0305 8816300	¥950	1-0916-0308 8816400	¥950
小135mm	230	1-0916-0303 8815900	¥930	1-0916-0306 8816000	¥850	1-0916-0309 8816100	¥850

●極細目:50メッシュ 細目:32メッシュ 荒目:14メッシュ

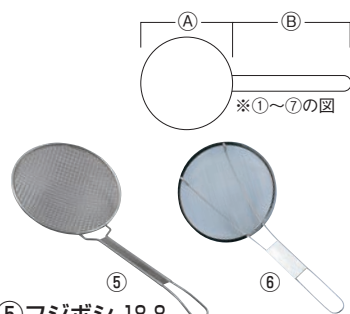
A	B	細目	価格	中目	価格	荒目	価格
④特大210mm	295	1-0916-0401 8816800	¥2,300	1-0916-0402 8816900	¥2,300	1-0916-0403 8817000	¥2,300

●細目:32メッシュ 中目:24メッシュ 荒目:10メッシュ

●全網端を板金で巻き締めし、中に全周芯金を入れてありますので、使用中に網が切れたり外れたりしない構造になっています。



※⑧⑨の図



⑤フジボシ 18-8 丸型フライ揚 4メッシュ

ページコード	A	B	商品コード	価格
特大	1-0916-0501	210 295	8375120	¥2,300
大	1-0916-0502	180 265	8375130	¥1,420
中	1-0916-0503	155 265	8375140	¥1,120
小	1-0916-0504	135 245	8375150	¥970

●カスをすくわず、揚物だけをすばやくキャッチできます。

⑥ステンレス 平測 丸型 カス揚

A	B	細目	価格	荒目	価格
8cm	160	1-0916-0601 2500880	¥280	1-0916-0605 2500890	¥280
10cm	160	1-0916-0602 2500900	¥330	1-0916-0606 0223800	¥330
12cm	160	1-0916-0603 2500910	¥420	1-0916-0607 0223900	¥420
15cm	200	1-0916-0604 0224000	¥720	1-0916-0608 2500920	¥720

●細目:40メッシュ 荒目:8cmは14メッシュ 10~15cmは18メッシュ



⑨18-8 手アミ式 角型 カス揚

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
大	1-0916-0901	150 170 250		8837400	¥1,200
中	1-0916-0902	135 147 210		8837500	¥1,070
小	1-0916-0903	120 128 210		8837600	¥1,000

●40メッシュ

⑩EBM ステンレス 天ぷらトング

ページコード	商品コード	価格
1-0916-1001	0706100	¥400

全長:235



⑪ステンレス ロング天ぷらトング

ページコード	商品コード	価格
1-0916-1101	3586900	¥500

全長:300



⑫UK 18-8 フライトング

ページコード	商品コード	価格
1-0916-1201	4364000	¥2,350

全長:280

⑬竹 天ぷらバサミ

ページコード	全長	商品コード	価格
大	1-0916-1301	400 5851900	¥1,100
小	1-0916-1302	300 5852000	¥900

⑭天然木 天ぷら揚箸

ページコード	全長	商品コード	価格
大	1-0916-1401	420 0240100	¥1,350
小	1-0916-1402	350 0240200	¥1,150

⑮木柄 揚箸

ページコード	全長	商品コード	価格
大	1-0916-1501	420 0240300	¥830
小	1-0916-1502	350 0240400	¥800

⑯ローズ柄 揚箸

ページコード	全長	商品コード	価格
大	1-0916-1601	420 0240500	¥1,400
小	1-0916-1602	350 0240600	¥1,200

⑰アルミ 温度計付 揚箸 天ぷらメーター

ページコード	商品コード	価格
1-0916-1701	0240700	¥1,900

100℃~200℃ 全長350

⑱ステンレス 温度計付 揚箸 天ぷらメーター

ページコード	商品コード	価格
1-0916-1801	0240800	¥3,800

50℃~200℃ 全長350

⑲粉箸

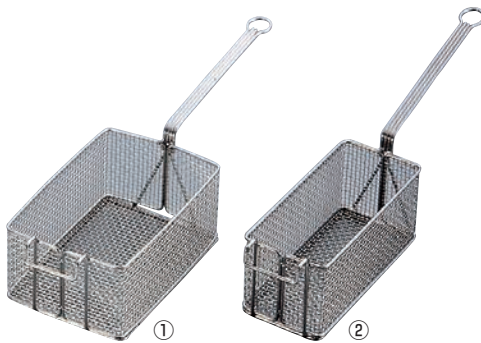
ページコード	商品コード	価格
1-0916-1901	0241100	¥600

全長360

⑳カバ材(国産) 天ぷら粉とき箸

ページコード	商品コード	価格
30cm	1-0916-2001	8487700 ¥1,400
33cm	1-0916-2002	8487800 ¥1,700
36cm	1-0916-2003	8487900 ¥2,000

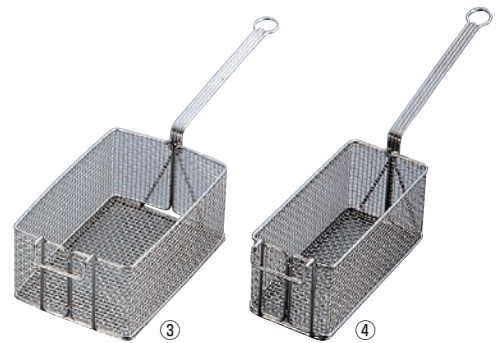
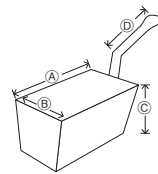
●カバ材を使用している為反りもなく耐久性に優れています。

57
屋台・
イベント調理機器58
ピザ・
パスタ59
うどん・そば・
ラーメン60
キョウザ・
フライヤー53
焼アミ54
オーブン・
電子レンジ55
低温調理器・
フードウォーマー56
お好み焼・たこ焼・
鉄板焼関連

EBM 18-8 ポテトフライヤー

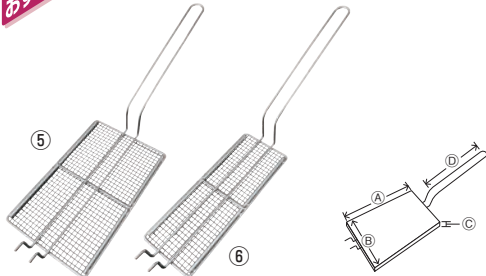
	ページコード	A	B	C	D	g	商品コード	価格
①大	1-0917-0101	270	180	120	280	880	0225300	¥9,200
②小	1-0917-0201	270	120	120	280	790	0225400	¥8,200

アミ目:1.1×4メッシュ

EBM 鉄 ポテトフライヤー
(クロームメッキ)

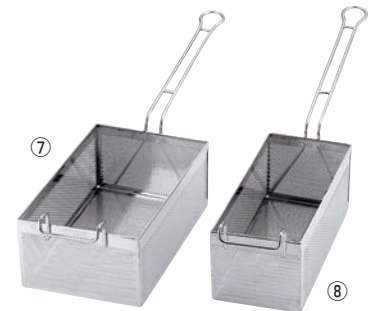
	ページコード	A	B	C	D	g	商品コード	価格
③大	1-0917-0301	270	180	120	280	1,110	0225100	¥8,200
④小	1-0917-0401	270	120	120	280	980	0225200	¥7,200

アミ目:1.1×4メッシュ

EBM
おすすめ
均一に熱を伝え、
ひっくり返す手間を無くす!

EBM ポテトフライヤー用 浮き上がり防止蓋

	ページコード	A	B	C	D	g	商品コード	価格
⑤大サイズ用	1-0917-0501	237	166	10	250	380	0992480	¥5,000
⑥小サイズ用	1-0917-0601	237	96	10	250	330	0992490	¥4,700

材質:SUS304 アミ目:1.1×4メッシュ
※①～④にご使用ください。

UK 18-8 パンチング ポテトフライヤー

	ページコード	A	B	C	D	g	商品コード	価格
⑦L	1-0917-0701	285	185	110	185	1,000	7303300	¥13,500
⑧S	1-0917-0801	285	125	110	185	800	7303400	¥12,600

パンチング穴径:φ2.2

⑨EBM 18-8 フライドポテト
バスケット (4メッシュ)

ページコード	商品コード	価格
1-0917-0901	6966900	¥10,000

A:210 B:150 C:150 D:280 610g

⑩EBM 18-8 フランクフルト
バスケット (4メッシュ)

ページコード	商品コード	価格
1-0917-1001	6967000	¥9,500

φ170 C:150 D:280 492g

⑪UK 18-8 パンチング
フランクフルトバスケット

ページコード	商品コード	価格
1-0917-1101	3676210	¥12,000

φ170 C:170 D:260 650g
パンチング穴径:φ5.0⑫TS 18-8
揚げものバスケット

外径	ページコード	C	D	g	商品コード	価格
22cm	1-0917-1201	130	160	360	6383860	¥3,800
24cm	1-0917-1202	140	160	400	6383870	¥5,200

アミ目:6.5メッシュ

EBM
おすすめ

従来のカス揚げよりも衝撃にも強く頑丈！
油切りもバツグン！



リングとリングで金アミを挟み込み、数箇所スポット溶接
をしていますので頑丈です。
異物の有無も目視で確認しやすく安心です。

①EBM 18-8 丸型フライヤー

	ページコード	外径	柄長	g	商品コード	価格
21cm	1-0918-0101	φ210	296	343	1251430	¥6,500
24cm	1-0918-0102	φ240	296	387	1251440	¥6,800
27cm	1-0918-0103	φ270	296	432	1251450	¥7,300
30cm	1-0918-0104	φ300	296	475	1251460	¥7,800

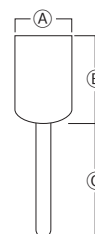
アミ目:1.1×4メッシュ
●握りやすい取手形状



②UK 18-8 パンチング カス揚げ

	A	B	C	パイプハンドル	価格	板ハンドル	価格
L	180	225	485	1-0918-0201 8425200	¥6,800	1-0918-0203 8804800	¥5,000
M	140	190	400	1-0918-0202 8425300	¥5,700	1-0918-0204 8804900	¥4,400
S	100	140	305			1-0918-0205 8425400	¥3,800

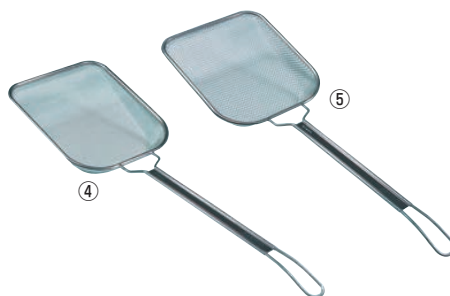
パンチング穴径:φ2.2



③18-8 プロ角型フライヤー

	ページコード	A	B	C	商品コード	価格
大	1-0918-0301	180	225	360	0224410	¥2,300
中	1-0918-0302	145	190	350	0224510	¥1,800
小	1-0918-0303	130	160	300	8367200	¥1,700

※使用金網 φ0.45×10メッシュ



フジボシ 18-8 フライヤー用カス揚げ

	ページコード	A	B	C	アミ目	商品コード	価格
④細目	1-0918-0401	145	175	280	30メッシュ	8375200	¥1,800
⑤荒目	1-0918-0501	145	175	280	12メッシュ	8375100	¥1,800

柄部にカスがつまりにくく衛生的です。



⑥TS 18-8 楽らく角フライヤー 10メッシュ

ページコード	商品コード	価格
1-0918-0601	2565100	¥1,800

●軽量で、開口が広く、揚げものがすくいやすい形状です。



⑦フジボシ 18-8 角型フライヤー 4メッシュ

ページコード	商品コード	価格
1-0918-0701	8375110	¥1,800

●カスをすくわず、揚げ物をすばやくキャッチできます。



⑧UK 18-8 パンチング 丸カス揚げ (パイプハンドル)

外径	ページコード	全長	商品コード	価格
17cm	1-0918-0801	φ170×470	8012100	¥4,700
20cm	1-0918-0802	φ200×590	8012200	¥5,600
23cm	1-0918-0803	φ230×675	8012300	¥6,500

パンチング穴径:φ2.2



⑨UK 18-8 パンチング 丸カス揚げ (板ハンドル)

外径	ページコード	全長	商品コード	価格
17cm	1-0918-0901	φ170×470	8012400	¥3,700
20cm	1-0918-0902	φ200×590	8012500	¥4,300
23cm	1-0918-0903	φ230×675	8012600	¥4,800

パンチング穴径:φ2.2

57
屋台・
イベント調理機器58
ピザ・
パスタ59
うどん・そば・
ラーメン60
キョーザ・
フライヤー53
焼アミ54
オーブン・
電子レンジ55
低温調理器・
フットウオーマー56
お好み焼・たこ焼・
鉄板焼関連

① EBM カキ揚げリング 6連 スライド式

ページコード	商品コード	価格
1-0919-0101	4435400	¥23,000

212×320

取手の長さ:320

リングサイズ:φ100×H70 穴径:φ10

※スライド板無(1-0919-0102 4435410 ¥17,400)もございます。

●このカキ揚げリングの使用でバラ付きのないカキ揚げを誰もが簡単に作れます。
スキルがいらないのでマニュアル化するには最適です。

※特注対応可能です。



② EBM カキ揚げリング 6連 底付

ページコード	商品コード	価格
1-0919-0201	4435500	¥21,000

212×320

取手の長さ:320

リングサイズ:φ100×H55 穴径:φ10



③ 18-8 かき揚げ丼用 リング

ページコード	商品コード	価格
11cm 1-0919-0301	φ110×H100 4364110	¥3,200
12cm 1-0919-0302	φ120×H100 4364120	¥3,700
13cm 1-0919-0303	φ130×H100 4364130	¥4,200

柄の長さ:250
穴径:φ8

④ EBM 18-8 かき揚げ丼用 リング 10cm

ページコード	商品コード	価格
1-0919-0401	0359900	¥2,800

φ100×100

柄の長さ:150 穴径:φ8



⑤ かき揚げリング SKR-01

ページコード	商品コード	価格
1-0919-0501	0022800	¥1,200

φ90×70

柄の長さ:220 穴径:φ8



⑥ EBM ステンレス らくらくカキ揚げ (フッ素コート) 1連

ページコード	商品コード	価格
1-0919-0601	6762610	¥4,000

外寸:125×125

全長:330 1ヶ当たり:φ122×18



⑦ EBM ステンレス らくらくカキ揚げ (フッ素コート) 3連

ページコード	商品コード	価格
1-0919-0701	8145110	¥13,700

外寸:250×240

全長:330 1ヶ当たり:φ122×18



⑧ EBM ステンレス らくらくカキ揚げ (フッ素コート) 5連

ページコード	商品コード	価格
1-0919-0801	8145210	¥20,500

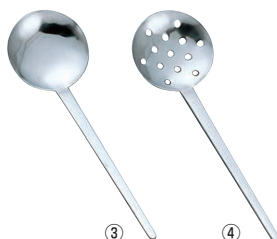
外寸:380×240

全長:330 1ヶ当たり:φ122×18



18-8 共柄 カキ揚げリング

	ページコード	柄長	商品コード	価格
①大	1-0920-0101	φ108×H20 250	8316610	¥1,100
②小	1-0920-0201	φ 80×H20 250	8316710	¥850



T 18-0 共柄 カキ揚げお玉

	ページコード	商品コード	価格
③穴無	1-0920-0301	0239800	¥660
④穴明	1-0920-0401	0239900	¥720

φ77×265



65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

60 フライヤー・ギョーザ・

61 すし・蒸し器・セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 ディスプレイ用品

64 加熱調理器

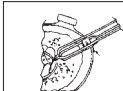


MI 18-8 パーズネストフライヤー

	ページコード	外アミ	内アミ	柄長	g	商品コード	価格
⑤特大	1-0920-0501	φ170	φ150	300	340	7336500	¥3,600
⑥大	1-0920-0601	φ130	φ115	255	182	0209200	¥2,500
⑦小	1-0920-0701	φ 85	φ 75	255	133	0209300	¥1,800



①中アミをそっとネットに押しあてるように重ね、ストッパーをします。



②お鍋の大きさに合わせてフチ止めをして揚がるまで待ちます。(フチ止めは前後に移動できます。)



③揚げたら裏返してA部を2〜3回軽くトントンとたたいて中アミと外アミの間のパーズネストフライをはずします。



⑧EBM 18-0 角天台

	ページコード	外寸	商品コード	価格
大	1-0920-0801	465×315	0233700	¥6,000
中	1-0920-0802	375×255	0233800	¥4,900
小	1-0920-0803	335×240	0233900	¥4,500

●アミ:18-8ステンレス



⑨ブラックフィギュア 天ぷらバット D-049 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0920-0901	5621400	¥1,500

外寸:270×200×H50
●シルバーストーン加工



⑩フッ素天ぷらバット ㊦

ページコード	外寸	商品コード	価格
大 (325×228)	55006	1-0920-1001 365×240×H50	3028910 ¥1,800
小 (279×178)	55005	1-0920-1002 325×190×H40	3029010 ¥1,500

●フッ素樹脂加工でこびりつきにくく、お手入れ簡単、丈夫で長持ちします。
●オープン用の焼き皿にも適しています。
●便利なアミ付き
●ウィットフォード社のスキャンディア(フッ素樹脂加工)を使用

57
屋台・
イベント調理機器58
ピザ・
パスタ59
うどん・そば・
ラーメン60
ギョーザ・
フライヤー53
焼アミ54
オーブン・
電子レンジ55
低温調理器・
フーデッドウオーマー56
お好み焼・たこ焼・
鉄板焼関連① EBM 18-8
天ぷらカス入 手無

ページコード	外寸	商品コード	価格
大 1-0921-0101	φ220×H230	0235900	¥7,100
中 1-0921-0102	φ190×H180	0236000	¥5,400
小 1-0921-0103	φ158×H150	0236100	¥4,200

② EBM 18-8
天ぷらカス入 手付

ページコード	商品コード	価格
大 1-0921-0201	0236200	¥7,600
中 1-0921-0202	0236300	¥5,900
小 1-0921-0203	0236400	¥4,800

※サイズは①と同じです。

③ EBM 18-8
替アミ式 天カス入 手付

ページコード	外寸	商品コード	価格
大 1-0921-0301	φ220×H230	8772700	¥7,600
中 1-0921-0302	φ190×H180	8772800	¥6,200

※交換用の網は大・中とも共通で

18-8クローバー 油こし用替網No.2-3

1-0921-0303 0239400 ¥560

をお使いください。



④ アルミ 天カス入

ページコード	内寸(上径×下径)	商品コード	価格
大 1-0921-0401	φ330×φ270×H270	8570600	¥17,300
中 1-0921-0402	φ300×φ240×H240	8570700	¥15,400
小 1-0921-0403	φ270×φ210×H210	8570800	¥13,800



⑤ アルミ 揚玉入

ページコード	内寸	商品コード	価格
1-0921-0501	φ235×H220	8570900	¥14,500



⑥ 18-8 中華カス入れ

ページコード	内径	深さ	商品コード	価格
27cm 1-0921-0601	φ210	H210	8166500	¥5,830
30cm 1-0921-0602	φ240	H240	8166600	¥7,170
33cm 1-0921-0603	φ270	H270	8166700	¥8,960



⑦ ステンレス 油受け

ページコード	商品コード	価格
1-0921-0701	6014610	¥14,500

容量:7ℓ

外寸:φ300(255)×H160

⑧ ステンレス 中華用
穴明ボール 9インチ

ページコード	内径	深さ	商品コード	価格
1-0921-0801	226	65	6014500	¥5,600



⑨ EBM 18-8 オイルポット

ページコード	内径	深さ	商品コード	価格
2ℓ 1-0921-0901	φ140	H140	0237000	¥5,200
3ℓ 1-0921-0902	φ160	H160	0237100	¥6,400
5ℓ 1-0921-0903	φ188	H205	0237200	¥8,700

アミ目:φ0.22×30メッシュ

⑩ 18-8 フラットタイプ
オイルポット

ページコード	内径	深さ	商品コード	価格
2.0ℓ 1-0921-1001	φ140	H140	5620410	¥6,300
2.8ℓ 1-0921-1002	φ160	H160	5620310	¥7,600
4.0ℓ 1-0921-1003	φ180	H180	5620200	¥9,000

アミ目:φ0.23×30メッシュ

※2.0.2.8ℓはツヤ消し仕上げ

4.0ℓはミラー仕上げ

⑪ 18-8 二重アミ式
オイルポット 1.2ℓ

ページコード	商品コード	価格
1-0921-1101	0237400	¥3,100

φ130×H120

⑫ ブラックフィギュア オイルポット
(シルバーストーン加工)

ページコード	内径	深さ	商品コード	価格
D-047 1-0921-1201	1.2ℓ	φ125×H135	5620800	¥2,500
D-048 1-0921-1202	1.5ℓ	φ140×H135	5620900	¥2,800

●受血付

⑬ テフロンセレクト
オイルポット

ページコード	内径	深さ	商品コード	価格
1.2ℓ 1-0921-1301	φ120	H137	0237500	¥1,800
1.5ℓ 1-0921-1302	φ136	H134	0237600	¥2,000

アミ目:φ0.14×60メッシュ

油 長持ち 経済的
約20ミクロンの粒子まで濾します。

耐熱温度 230℃
ポリエステル不織布



①EBM ステンレス 両手ハンドル
パンチング 油こし

ページコード	外径	高さ	商品コード	価格
20cm 1-0922-0101	200×86		1289600	¥3,300
23cm 1-0922-0102	230×105		1289700	¥3,900
25cm 1-0922-0103	250×105		1289800	¥4,400
30cm 1-0922-0104	300×105		1289900	¥5,900
35cm 1-0922-0105	350×130		1291400	¥9,200
38cm 1-0922-0106	380×130		1291500	¥10,500

●メッシュ網と違い、パンチング材を使用しているため丈夫で長持ち、安全です。
●パンチング穴:φ1.5



②EBM だしこしシート(10枚入)

ページコード	商品コード	価格
No. 500 1-0922-0201	500×500	5515000 ¥950
No. 700 1-0922-0202	700×700	5514900 ¥2,300
No.1000 1-0922-0203	1,000×1,000	5514800 ¥2,800

●耐熱温度が230℃と高く、揚げ物をした直後でもすぐこせ、油が大変きれいになります。
●和食は勿論のこと、洋食、中華を問わず全ての料理にお使いいただけるシートです。



きれいに濾せる
油濾し革命

油こし・油こしカゴなどに敷いて
ご使用いただくと大変便利です。
熱いお湯で洗って、繰り返し
ご使用になれます。



③ステンレス 強力 油こし

ページコード	上径	高さ	商品コード	価格
No.1 1-0922-0301	146	64	0237900	¥1,380
No.2 1-0922-0302	182	58	0238000	¥1,550
No.3 1-0922-0303	215	66	0238100	¥1,800
No.4 1-0922-0304	235	75	0238200	¥2,240
No.5 1-0922-0305	275	87	0238300	¥2,560

●32メッシュ

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

60 フライヤー・ギョーザ・ライザー

61 すし・蒸し器・セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスプレー用品

64 加熱調理器



④クローバー 18-8
替網式 油こし

ページコード	上外径	上内径	高さ	商品コード	価格
No.1 1-0922-0401	155	140	55	0238800	¥1,570
No.2 1-0922-0402	198	190	60	0238900	¥1,910
No.3 1-0922-0403	225	215	60	0239000	¥2,150
No.4 1-0922-0404	250	230	70	0239100	¥2,800
No.5 1-0922-0405	285	265	80	0239200	¥2,960

●40メッシュ
●アミが傷んだら交換できます。



⑤クローバー 18-8
油こし用 替網

ページコード	直径	商品コード	価格
No.1 1-0922-0501	97	0239300	¥540
No.2 1-0922-0502	125	0239400	¥560
No.3 1-0922-0503	125	0239400	¥560
No.4 1-0922-0504	155	0239600	¥650
No.5 1-0922-0505	175	0239700	¥770

●40メッシュ
※④の油こし専用です。

油こしの特徴
●キッチンポットにスポリはまり安定性があります。

●③④のおすすめのキッチンポット
No.1: EBM 14cm
No.2: UK 17cm
No.3: EBM 20cm
No.4: EBM 22cm
No.5: EBM 26cm



⑥UK 18-8 片手ハンドル
パンチング 油こし

ページコード	上径	高さ	替え網サイズ	商品コード	価格
19.0cm 1-0922-0601	200×60		S	8427100	¥4,250
21.5cm 1-0922-0602	230×60		S	8427200	¥4,450
23.0cm 1-0922-0603	245×70		M	8427300	¥5,350
26.5cm 1-0922-0604	275×80		L	8427400	¥6,000
30.0cm 1-0922-0605	305×80		L	8427500	¥6,600

●パンチング穴径1.1



⑦UK 18-8 片手ハンドル
パンチング段付 油こし

ページコード	上径	高さ	替え網サイズ	商品コード	価格
18cm 1-0922-0701	215×60		S	8427600	¥5,000
22cm 1-0922-0702	255×75		M	8427700	¥6,200
26cm 1-0922-0703	295×80		L	8427800	¥7,100

●パンチング穴径1.1



⑧UK 18-8 両手ハンドル
パンチング 油こし

ページコード	上径	高さ	替え網サイズ	商品コード	価格
19.0cm 1-0922-0801	200×60		S	8426600	¥3,850
21.5cm 1-0922-0802	230×60		S	8426700	¥4,250
23.0cm 1-0922-0803	245×70		M	8426800	¥4,800
26.5cm 1-0922-0804	275×80		L	8426900	¥5,550
30.0cm 1-0922-0805	305×80		L	8427000	¥6,150

●パンチング穴径1.1

⑨UK 18-8 両手ハンドル
パンチング段付 油こし

ページコード	上径	高さ	替え網サイズ	商品コード	価格
18cm 1-0922-0901	215×60		S	8427900	¥4,450
22cm 1-0922-0902	255×75		M	8428000	¥5,550
26cm 1-0922-0903	295×80		L	8428100	¥6,400

●パンチング穴径1.1



⑩UK 18-8
油こし用替えパンチ網

替え網サイズ	ページコード	商品コード	価格
S	1-0922-1001	8428400	¥1,700
M	1-0922-1002	8428300	¥1,900
L	1-0922-1003	8428200	¥2,200

●パンチング穴径1.1
※⑥⑧の油こし専用です。



⑪ブリキ 油こし

ページコード	上径	高さ	商品コード	価格
No.2 1-0922-1101	180×57		0238400	¥1,950
No.3 1-0922-1102	218×62		0238500	¥2,000
No.4 1-0922-1103	240×75		0238600	¥2,300
No.5 1-0922-1104	275×85		0238700	¥2,900

●30メッシュ



⑫PE オイルジョッキー 蓋付

ページコード	径	高さ	取手の色	商品コード	価格
No.310 1-0922-1201	114×210		レッド	8235600	¥1,150
No.320 1-0922-1202	144×266		ブルー	8235700	¥1,500
No.330 1-0922-1203	168×287		ホワイト	8235800	¥1,650
No.340 1-0922-1204	182×317		ホワイト	8235900	¥2,000
No.350 1-0922-1205	196×333		ホワイト	8236000	¥2,300

●No.310目盛:300cc、500cc、750cc、1000cc
●No.320、330、340、350目盛:500cc
※1L、2Lはこし網付です。



⑬パデルノ
オイルポット 1780

ページコード	商品コード	価格
1-0922-1301	8745900	¥19,700

外径:φ150×H230
容量:1.5L

驚異の極細孔ミクロンメッシュで素早くろ過!!

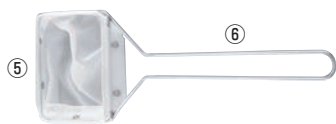
ミルオイルフィルター

- 米国NASAの宇宙服技術を採用した、樹脂フィルター
- ろ過機に匹敵するろ過性能で設備の必要なし
- 耐熱温度は200℃、揚げ温度のままろ過できます。
勿論冷めてもOK



- 【特長】
- どんな細かい揚げカスでもミクロン級の細孔で素早く簡単にろ過します。
 - ペットボトルと同様の材質ですから、有害なものは一切染み出しません。
 - 1000回以上のご使用に耐える厚手タイプです。
 - 洗浄は熱湯で洗い流すだけできれいになります。

※石鹸・洗剤は使用しないでください。



※フィルターとフレームは別売りです。

⑤ミルオイルスキムフィルター RB8PS (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-0501	8804750	¥4,500

120×150×70
材質:PET樹脂相当
●小型フライヤー向け 食用油ろ過フィルター
(寸胴直径200mm以上向け)

⑥スキムフィルター 8PS用ホルダー 長柄 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-0601	8804760	¥2,900

120×450
材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

①ミルオイル EZフロー フィルターバッグ (厚手) ㊦

ページコード	商品コード	価格
大 1-0923-0101	280×230×180 8804500	¥9,800
中 1-0923-0102	280×230×130 8804600	¥8,500

材質:PET樹脂相当
耐熱温度:256℃
●120メッシュ

②ミルオイル EZフロー用 ホルダーフレーム ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-0201	8804700	¥3,800

570×220
材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

⑦ミルオイルスキムフィルター SKIM 4F (200メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-0701	8804730	¥4,500

170×190×150
材質:PET樹脂相当
●フライヤーの底に溜まった天カスや細かいゴミまで除去します

⑧スキムフィルター 4F用ホルダー 長柄 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-0801	8804740	¥2,900

170×450
材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

③ミルオイルフィルター RB10PS (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-0301	8804710	¥5,500

120×150×130
材質:PET樹脂相当
●小型フライヤー向け 食用油ろ過フィルター
(寸胴直径200mm以上向け)

④ミルオイルフィルター RB10PS用 ホルダー ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-0401	8804720	¥3,000

120×330
材質:18-8ステンレス



※フィルターとフレームは別売りです。

⑨ミルオイルキャッチスキム フィルター S (120メッシュ) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-0901	8804100	¥2,800

100×118×45
材質:PET樹脂相当

⑩キャッチスキムS用 ホルダー ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-1001	8804110	¥900

100×370
材質:18-8ステンレス
●フライヤーの角に合わせた「丸み」を設けたことにより、隅々に溜まった揚げカスを取り除くことができます。

フライ油に革命!!

【フライパウダーを使えば】

- フライ油の劣化成分をフライパウダーが吸着します。
- いつも新油で調理されたように、揚げ物のおいしさのバラツキが少なくなります。
- 揚げ物は必要以上に油を吸い込まないので「カリリ」と芯までよく揚げられます。
- フライ油の寿命を延ばし、コストを大幅削減できます。

※フィルターバッグEZフローと併用すればより効果的です。
※油の温度165℃～170℃が最適です。(高温は避けてください)



フライパウダー ミルオイル

	ページコード	商品コード	価格
⑪Bサイズ	1-0923-1101	240ml×32袋入 27ℓフライヤー用	8804300 ¥7,700
⑫Cサイズ	1-0923-1201	160ml×46袋入 18ℓフライヤー用	8804400 ¥8,500



⑬業務用 フライパウダー ミルオイル 箱入 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-1301	8804200	¥8,800

11.25ℓ 計量カップ付
※フライパウダーを入れて、フィルターでこすだけ。



⑭ミルオイルフライリキッド 1ℓ (ディスペンサー付) ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-0923-1401	8804410	¥7,200

ディスペンサー容量:165cc

フライリキッド成分

クエン酸、アスコルビン酸(ビタミンC)、ウコン、ローズマリー、レシチン、水等

- 油10ℓに対して、専用ディスペンサー1目盛りをフライヤーに注入します。
- ※フライ開始3分前に注入してください。

フライ油をリフレッシュ!

フライリキッドの特長
低温で早くカラッと揚がる!

油が揚げ物の内部、表面に必要以上残らず、油切れがよくカラッとジューシーに揚げられます。エネルギーの節減にもなります。

油の寿命が伸びる!

油の劣化を遅らせるので、長く使えてコストもセービング。30～40%削減が可能

環境にやさしい!

油の劣化が遅くなるため、廃油が減少エコロジーに貢献

ヘルシー

低温なので、アクリルアミド、トランス脂肪酸などが生じにくい。

オイルフィルター

「環境保護の時代」
「大量消費からリサイクルの時代」に
最適なシステム

驚異の極細孔ミクロンメッシュで素早くろ過!!

- 米国NASAの宇宙服技術を採用した、樹脂フィルター
- ろ過機に匹敵するろ過性能で設備の必要なし。
- 耐熱温度は200℃ですので揚げ温度のままろ過できます。勿論冷めてもOK

【特長】

- どんな細かい揚げカスでもミクロン級の細孔で素早く簡単にろ過します。
 - ペットボトルと同様の材質ですから、有害なものは一切染み出しません。
 - 1000回以上のご使用に耐える厚手タイプです。
 - 洗浄は熱湯で洗い流すだけできれいになります。
- ※石鹸・洗剤は使用しないでください。



①EBM
オイルフィルター
油缶20ℓ用

ページコード	商品コード	価格
1-0924-0101	0390600	¥7,600

外寸:φ280×H125
アミ目:120メッシュ
耐熱温度:200℃



②EBM
オイルフィルター
油缶20ℓ用ホルダー

ページコード	商品コード	価格
1-0924-0201	0390500	¥5,500

外寸:φ285×H117
材質:18-8ステンレス



③EBM 18-0 フライヤー用 油缶

	ページコード	内径	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15ℓ	1-0924-0301	270	285	300	0.6	1.5	0866000	¥8,000
18ℓ	1-0924-0302	300	316	275	0.6	1.8	9815500	¥7,900
20ℓ	1-0924-0303	300	316	300	0.6	2.1	0866100	¥8,700

③

④EBM 18-8 油缶 専用カゴ

ページコード	商品コード	価格
15ℓ	1-0924-0401	φ240×H107 0866200 ¥8,300
18ℓ・20ℓ兼用	1-0924-0402	φ280×H107 0866300 ¥8,800

アミ目:0.29×24メッシュ



⑧EBM 18-8
一斗缶用ロート

ページコード	商品コード	価格
1-0924-0801	4434800	¥11,000

外寸:205×210×H210
注ぎ口径:φ32



⑨EBM 18-8
一斗缶用ロート 専用カゴ

ページコード	商品コード	価格
1-0924-0901	4434810	¥7,800

外寸:203×203×H50
取手含む外寸:245
アミ目:40メッシュ



⑤EBM
オイルフィルター
一斗缶用

ページコード	商品コード	価格
1-0924-0501	0390610	¥8,000

外寸:200×200×H120
アミ目:120メッシュ
耐熱温度:200℃

⑥EBM
オイルフィルター
一斗缶用ホルダー

ページコード	商品コード	価格
1-0924-0601	0390510	¥5,500

外寸:203×203×H110
材質:18-8ステンレス



⑦EBM 18-0
一斗缶用蓋 取手付

ページコード	商品コード	価格
1-0924-0701	0387800	¥7,600

外寸:245×245×H20



⑩強化耐熱プラスチック
フライヤー用
油缶 (カゴ付)

ページコード	商品コード	価格
1-0924-1001	5622500	¥31,200

外寸:275×550×H335 容量:30ℓ
耐熱温度:265℃
材質:本体・キャスター/ナイロン66GS
把手部/ステンレス製

⑪油缶用カゴ

ページコード	商品コード	価格
1-0924-1101	7231000	¥6,200

240×330×H100
材質:スチール アミ目:24メッシュ



⑫T 18-8 フライヤー用籠

ページコード	商品コード	価格
1-0924-1201	8471200	¥5,200

φ280×H115
アミ目:φ0.35×20メッシュ



⑬ECOSAS
ベルサイユのわた
油吸着材 20g

ページコード	商品コード	価格
1-0924-1301	1212780	¥500

材質:ポリプロピレン
●1箱(20g)で500mlの油を吸収できます。
●必要な分だけちぎって使えます。
●お手軽にキッチン回りのお掃除に使えます。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

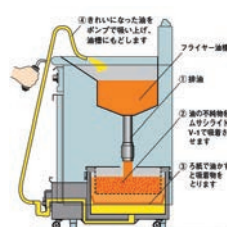
60 フライヤー・ギョーザ・

61 すし・蒸し器・セイロ類・

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスプレー用品

64 加熱調理器

57
屋台・
イベント調理機器

①ろ過材式オイルフィルター



ページコード	商品コード	価格
NOFA18R 18ℓ 1-0925-0101	330×735×H315	1607300 ￥215,000
NOFA27R 27ℓ 1-0925-0102	400×735×H315	1607400 ￥220,000

電源:単相100V 消費電力:200W

ろ過能力:5.4ℓ/分

- ろ過材方式を採用し、食用油の不純物を吸着除去し、油をいつもフレッシュに保ちます。
- 食用油の寿命をのばし、廃油交換コストを抑え、経費を大幅に削減します。
- ろ過材・ろ紙の交換が簡単で、清掃性に優れています。
- コンパクト設計により省スペースを実現

※専用ろ過材 ムサシライトV-2ろ紙は別売

58
ピザ・
パスタ59
うどん・そば・
ラーメン60
キョウザー・
フライヤー53
焼アミ54
オーブン・
電子レンジ55
低温調理器・
フードウォーマー56
お好み焼・たこ焼・
鉄板焼関連

④食用油濾過機



ページコード	タンク容量	外寸	本体重量	商品コード	価格
NK-35 1-0925-0401	35ℓ	334×630×H330	20kg	7429700	￥218,000
NK-25 1-0925-0402	25ℓ	334×500×H330	18kg	7429800	￥200,000

電源:単相100V 消費電力:0.2kW

濾過能力:約6ℓ/分 リード線2mプラグ付:接地2P-15A ①

- 食用油の酸化・劣化を防ぎフライの品質を高めます。
- 使用した油中の微粒子、炭化物、不純物を取り除き、食用油の寿命を延ばし(2~3倍)、廃油発生を防ぐ高性能濾過機です。
- 濾過紙の交換が容易であと処理も簡単です。
- 濾紙 30ミクロン

付属品:メタルフィルター、カス取りコ、カス取バスケット、濾紙押さえ金具
耐熱ホース、濾布(各1)濾紙(5枚)

②ろ過材 ムサシライトV-2



ページコード	商品コード	価格
NOFA18R用 1-0925-0201	300g/袋×30袋入	1607510 ￥17,000
NOFA27R用 1-0925-0202	400g/袋×22袋入	1607610 ￥17,000

●活性白土を素材とした吸着精製材が熱によって酸化された劣化物質や混入した不純物を吸着除去します。

③ろ紙



ページコード	商品コード	価格
NOFA18R用 1-0925-0301	620×300mm×60枚入	2145100 ￥9,000
NOFA27R用 1-0925-0302	620×400mm×60枚入	2145200 ￥10,000



⑤食用油濾過機 マツハフィルター



ページコード	タンク容量	外寸	商品コード	価格
MF-35 1-0925-0501	27ℓ	340×700×H305	5622300	￥218,000
MF-25 1-0925-0502	18ℓ	340×570×H305	5622400	￥218,000

電源:単相100V 消費電力:0.2kW

濾過能力:6ℓ/分 適性油温:約150℃

- 食用油の炭化物、不純物を取り除き、油の寿命がのび(約30%節約)、とても経済的です。
- フライヤー本体の下に収納できるコンパクト設計です。
- 重い油缶を持ち上げる必要がなく、すべてフィルターが自動で油を濾過して油槽に戻してくれます。

別売品

専用紙フィルター(100枚入) ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

1-0925-0503 7273600 ￥10,000

※ガスフライヤーにもご使用できます。



⑥食品油濾過機 (リモコン付) ECS-35



ページコード	商品コード	価格
1-0925-0601	8048700	￥340,000

外寸:322×636×H320

重量:24kg 容量:27ℓ

電源:単相100V 消費電力:250W

濾過能力:6ℓ/分 コード:3m

※濾紙別売り

●日本初のリモコン付で油の循環を自分のタイミングで操作できます。

●国内メーカー全てのフライヤー(27ℓ未満)に対応します。濾過タンク容量35ℓ

付属品:カス揚げ、数アミ、濾紙押さえ板

油濾過機 ECS-35用濾紙 (30枚入) ⑪ ⑫

1-0925-0602 8048800 ￥21,000

材質:セルロース・活性炭・食品添加物

●1枚の濾紙で23ℓ未満のフライヤー3槽まで濾過できます。

●濾紙は食品添加物なので人体に影響ありません。

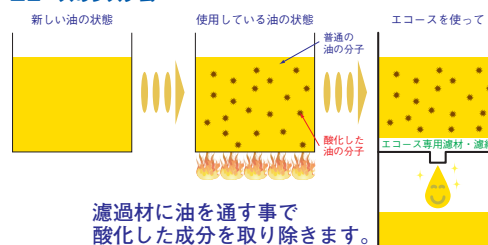
廃油を出さず環境にやさしい!



エコース「ECORS」とは

料理などで使用した古い油から酸化した成分を取り除き再び使用可能にするリデュース(還元)の考えを基に製作した自然濾過による電源不要の油濾過機

エコースのシステム



①エコースⅡ(食用油精製器) 直

ページコード	商品コード	価格
1-0926-0101	7165000	¥198,000
330×330×H580		
濾過時間:およそ1時間半〜2時間		
エコース添加剤(10kg) 1-0926-0102 7165100 ¥25,000		
エコース用濾紙(GMコッタペーパー)		
25枚入×2 1-0926-0103 7165200 ¥4,800		



②シーバイエス 油固化剤 テンボイ (250g×4袋入) 直

ページコード	商品コード	価格
1-0926-0201	7387500	¥2,000

(天プラ油固化剤)
標準使用量:1斗缶油に500g(250g×2袋)
●手の周りを汚さずに、簡単に油を固めて燃えるゴミとして処理できます。原料は植物から抽出した無添加・無着色の天然油脂成分ですから、安心して捨てられます。



③オイル・エンド (500g×20袋入) 直

ページコード	商品コード	価格
1-0926-0301	0717100	¥16,000

●使い終わった廃油を、手や衣服または厨房を汚さずに、手軽に固めて燃えるゴミとして捨てられます。環境にやさしい廃油処理剤です。



④業務用 油固化剤 油っ固 (ゆっこ) 500g 直

ページコード	商品コード	価格
1-0926-0401	4295800	¥600

使用量:1ℓにつき34g位
●手や厨房を汚さずに食用油を手軽に固めて捨てられます。
●無添加、無着色の植物性油脂成分ですから安心してお使いいただけます。

使用済み油を再利用!
混ぜるだけで天ぷら油を流せるように処理します。



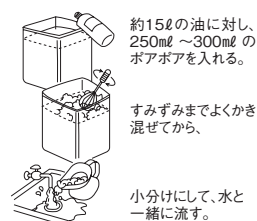
天ぷら油処理剤 油コックさん 直

ページコード	商品コード	価格
⑤1ℓ	1-0926-0501 4039740	¥3,000
⑥5ℓ(計量カップ付)	1-0926-0601 4039750	¥11,000

中性洗浄剤及び食用油処理剤
使用量の目安:1ℓに対し30mℓ
●混ぜ終わった黄白色のエマルジョン液は油と異なり、水で簡単に薄めることができます。
●生分解性は石鹼に近く油脂、機械油などの落ちにくい汚れを除去する力を持っていますので、適当に薄めたり、クレンザーを加え床、フライパン、換気扇、油汚れの酷い器具等の粗洗浄にご使用できます。
●水で数倍に薄め、土と混ぜて数週間放置しますと堆肥としてもご利用できます。



一斗缶の油の場合



⑦中性洗剤 無リン ニューボアボア 1ℓ

ページコード	商品コード	価格
1-0926-0701	7379110	¥4,000

成分:界面活性剤(90%以上)、非イオン系界面活性剤
●動物油の廃油は溶けた状態にして、廃油の量に対して「ニューボアボア」1/40〜1/50を混入してよくかき混ぜてください。
●廃油は「ニューボアボア」で処理すると超々微粒子に分散されます。分散された廃油は微生物によって水と炭酸ガスに分解されるので、環境に対して非常に安心してご使用いただけます。
●「ニューボアボア」を直接油汚れ箇所にふりかけ固く絞ったスポンジ等でこすればガンコな油汚れも落とせます。

まだ使える油を棄てていませんか？



① Testo デジタル食用油テスター 270 M

ページコード	商品コード	価格
1-0927-0101	2870820	¥66,000

外形:170×50×H300
仕様:計測単位 TPM:% (極性化合物量)
温度:℃
TPM:静電容量式センサー
温度:PTC
計測範囲 TPM:0.5~40%
温度:+40~+190℃
精度±1 digit TPM:±2.0%TPM(+40~+190℃)
温度:±1.5℃
保護等級 IP65
計測可能なフライ油の温度範囲:+40~+190℃
電源:単4乾電池2個付
●誰にでもわかりやすい表示機能
自動ホールド機能を使うと計測が完了した時点でホールド表示
TPM値とLEDの表示により、油の状態が一目でわかります。



カラー表示だから
油の交換時期が
ひと目で確認可能



持ちやすい
T字型筐体



洗浄し何度でも
使えるセンサー

- 約190℃までの油で測定可能
- 本体がIP65の防水仕様なので水洗いできて衛生的
- 試験紙での計測に比べランニングコストの大幅削減
- 油の劣化度を色と数値で表示
- 繰り返し何度でも使える

② 3M ショートニングモニター M

ページコード	商品コード	価格
20枚入	1-0927-0201	4301200
50枚入	1-0927-0202	4301300
		¥2,626

油の劣化を計測できるカンタン試験紙

青色から黄色に変ったバンド数	1本	2本	3本	4本
含有遊離脂肪酸 (FFA)	1%以上	1.5%以上	2%以上	2.5%以上

(使用方法)

1. フライに使用中の油(160℃~180℃)に試験紙を赤い線まで漬かる様に1秒漬けて油から引き出します。
2. 試験紙の余分な油をペーパータオル等で吸い取り、きれいな場所に置き30秒放置した後、青色から黄色に変ったバンドの数を調べ、判定します。



③ 油脂劣化度 AV試験紙 (50枚入) 080570-55 M

ページコード	商品コード	価格
1-0927-0301	5761200	¥2,000

測定範囲:3段階(1.5、2.5、3.5)
●フライヤー油の交換目安をつけるための酸価値の測定紙
(使用方法)
試験紙の試験部分を油(常温~150℃)に浸し、1分間後に標準カラーチャートと比較します。
交換時期の目安を酸価値が2.5を超えたものとしており、2.5付近の測定が簡単にできます。



油交換の目安

●厚生省「弁当及び惣菜の衛生規範」

原材料としては酸価が1以下及び過酸化価値が10以下のものを使用すること
揚げ処理中の油脂の酸価が2.5を超えたものは新しい油と交換すること

●食品衛生法 指導要項

油で処理した菓子(油分10%以上)の場合
酸価3を超え、かつ過酸化価値30を超えないこと及び酸価のみで5を超えないこと
と、又は過酸化価値のみで50を超えないこと

品目コード	識別記号	測定値
080520-351	AV1	0.5以下、1.0、1.5以上
080520-352	AV2	1.5以下、2.0、2.5以上
080520-3525	AV2.5	2.0以下、2.5、3.0以上
080520-353	AV3	2.5以下、3.0、3.5以上

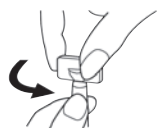
④ 油脂検査シンプルパック M

ページコード	商品コード	価格
酸価1	080520-351	1-0927-0401 4141600 ¥4,000
酸価2	080520-352	1-0927-0402 4141700 ¥4,000
酸価2.5	080520-3525	1-0927-0403 4141800 ¥4,000
酸価3	080520-353	1-0927-0404 4141900 ¥4,000

呈色:青→黄緑→黄(3段階)
反応時間:1分
測定回数:48回
入数/箱:48コ入(12コ入/1袋×4)

<操作手順>

1



ノズル部を指でささえながら、ノブをねじって切り取ります。

2



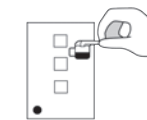
ポンプ部を指で押して、パック内の空気を追い出します。

3

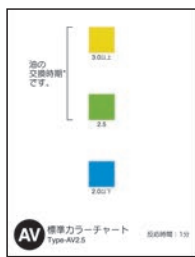


測定する油を、目安線まで吸い上げ、中の発色剤と10秒間よく振り混ぜます。その後、1分間放置します。

4



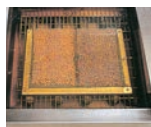
1分間放置後、付属の標準カラーチャートの色と2層に分かれた液の上層と比較(比色)し、濃度の判定をします。



⑤ グルメボール M

ページコード	商品コード	価格
GB-2	1-0927-0501	235×195×H15 8788700 ¥19,000
GB-4	1-0927-0502	260×330×H15 8788600 ¥27,000

材質:セラミック
※GB-2は8~15ℓのフライヤー専用です。
※GB-4は18ℓ以上のフライヤー専用です。



バリッと旨い!

内部にジューシーな旨味を閉じ込めたまま表面はパリッとした揚げ上がりになります。

早く揚がる

160℃という低温でありながら短時間で芯までしっかり加熱することができます。

油をパワーアップ

油に含まれる極微量な不純物や異臭も吸着し、フライの油臭を抑えます。



⑥ 油ながもちくん (12入) M

ページコード	商品コード	価格
1-0927-0601	1172070	¥7,920

φ25 重量:232g
材質:天然セラミックス

特長1 油が長持ち、食感サクサク

- 「油ながもちくん」の有効成分が油の痛み原因(酸化・劣化)を防ぐことにより、油が長持ちします。
- 揚げ物の油切れがよくなり、食感がサクサクになります。

特長2 誰でも簡単に使用

- 油10ℓにつき「油ながもちくん」を1個使用
- 初回のみ150℃以上に加熱した油に入れてください。5分後に使用できます。

特長3 エコ活動の一環として

- 廃油にする量が少なくなり環境保全に役立ちます。
- 油ハネや油煙が少なくなり空気中への飛散が減少します。

お客様の健康志向に新提案!!



油切りバットの
代わりに...



タッチパネルで簡単操作

①業務用油切り装置 OCM-T10型

ページコード	商品コード	価格
1-0928-0101	7047000	¥360,000
310×425×H297		
単相100V 150W		
電源コード:2m		
重量:13kg		
材質:本体/ステンレス製(耐油性コード付)		
※本体の中に入るバスケット(標準)は1個付属されています。		
オプション:バスケット(標準)		
1-0928-0102	7047010	¥15,000
内寸:φ245×H150		

OCM5つの特色

OCM(オーシーエム)は、揚げ物の余分な油を減らし揚げ物をヘルシーにしたいと考え開発された機器です。

- 含油量を減らしヘルシーに!
カロリーダウンで他店と差別化!
食品のカロリー表示があたり前の時代、消費者の健康志向は今後ますます高まります。
余分な油をカットしてカロリーダウン
ヘルシーな揚げ物メニューで他店との差別化が図れます。
- 油切り時間短縮!
3秒〜5秒と極く短時間で油切り完了。通常のバットでの油切り(1〜2分)よりも大幅に短縮
オペレーションがより早くなります。
- 簡単な操作!
フライヤーから直接OCMに入れてスタートボタンを押すだけでOK
- 食感が向上!
衣が吸収した余分な油が取れ、サッパリするので素材本来の味が活きます。
- 形くずれ防止!
新技術により衣がはがれ落ちることなく形くずれしにくくします。

- 性能
- 1.短時間で油をカット(1秒〜30秒設定可能)
- 2.回転時間と回転数の小刻み調節でお好みの油残りを実現
回転数:100〜1,200回転/分
回転時間:1秒〜30秒
- 3.スロースタートによる食品の形崩れを抑えた機能構造、起動電力を抑えた省エネ設計
- 4.安全装置(防振停止、運転中ふたロック)

使える油を揚げカスと一緒に捨てていませんか?



②業務用揚げカス油分離機 OCM-R7S

ページコード	商品コード	価格
1-0928-0201	8302200	¥378,000
外寸:210×415×H315		
バスケット内径:φ167		
高さ:151.9		
電源:100〜120V 50/60Hz		
消費電力:30W		
電源コードの長さ:2.0m		
重量:13kg		
回転数:100〜1,300rpm		
材質:18-8ステンレス		



【処理前】



【処理後】

- 揚げカス総重量の約50%の油を分離できますので、揚げカスとともに廃棄していた油の再利用も可能です。
- 熱い油を分離し揚げカスの温度を下げるので水冷の必要がなくなります。
- 水と一緒に油を流さないからグリーストラップの負担が軽減!
- 揚げカスの重量が軽くなるため運搬時の作業者の負担も軽くなります。

使いやすさ、衛生的、美しさがさらにアップ!!
どこでも、すばやく、だれにでも評判の味ができます。



③生パン粉製造機 ハイ・バンコー PK-2N

ページコード	商品コード	価格
1-0928-0301	4494700	¥550,000
外寸:460×500×H1,500		
電源:3相200V		
定格消費電力:750W		
処理能力:90kg/1H		
重量:59kg		



④生パン粉製造機 ミニ・バンコー PK-3N

ページコード	商品コード	価格
1-0928-0401	4494800	¥250,000
外寸:360×300×H560		
電源:単相100V		
定格消費電力:250W		
処理能力:20kg/1H		
重量:28kg		



⑤生パン粉製造機 PT-300

ページコード	商品コード	価格
1-0928-0501	7239920	¥152,000
外寸:270×515×H520		
電源:単相100V 50/60Hz		
モーター出力:200W 定格時間:連続		
アミ目(mm):標準6		
別売り9/12(購入時選択可能)		
処理能力:20kg/1H 重量:18kg		

- 食パンをすりおろしたり、粉砕するのではなく独自の機構でパンを切ってほぐしますので粒のつぶれない生パン粉がどなたにも手軽にできる1台です。
- アミ目の異なるアミの交換で粒の大きさが3種類から選べます。
- フタが開いていると動作しないインターロック方式

●ハイ・バンコー、ミニ・バンコーは、フライの種類や調理方法に合わせスクリーン(オプション)を替えることにより、パン粉のキメを変えられ、使用量に合わせて新鮮なパン粉をつくることができます。(標準スクリーンは5mmです。)
●ハイ・バンコー、ミニ・バンコーには4mm、6mm、8mm、10mm、12mmのスクリーンがオプションであります。その他サイズのスクリーンは、特別注文承ります。