

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



ラバーメイド 耐熱シリコン スクレイパー



	幅	全長	①グリーン	②ブルー	③イエロー	④パープル	価格	⑤レッド	価格
Na1962	55	260	1-1042-0101 1555840	1-1042-0201 1555850	1-1042-0301 1555860	1-1042-0401 1555870	¥3,800	1-1042-0501 6411900	¥3,200
Na1963	65	343	1-1042-0102 1557000	1-1042-0202 1557010	1-1042-0302 1557020	1-1042-0402 1557030	¥4,800	1-1042-0502 6412000	¥4,200
Na1964	65	419	—	—	—	—	—	1-1042-0503 6412100	¥5,400

耐熱温度:260℃
ヘラ:シリコンゴム 柄:ナイロン
●5色のカラーラインナップにより、使用する食材に応じた色分けが可能



⑥ラバーメイド スクレイパー



ページコード	幅	全長	商品コード	価格
1906 大	1-1042-0601	70×420	2564100	¥1,800
1905 中	1-1042-0602	70×340	2564200	¥1,400
1901 小	1-1042-0603	50×240	2564300	¥800

耐熱温度:90℃ 合成ゴム/PP



⑦ラバーメイド スコップ型スクレイパー



ページコード	幅	全長	商品コード	価格
1936 大	1-1042-0701	75×420	2564700	¥2,000
1934 中	1-1042-0702	75×345	2564800	¥1,800
1933 小	1-1042-0703	60×240	2564900	¥1,200

耐熱温度:90℃ 合成ゴム/PP
●ヘラ部分がスコップ型になっており、材料がすくいやすくなっております。



シリコン モノクリーナー



ページコード	幅	全長	商品コード	価格
⑧ B-012 ワイド	1-1042-0801	110×200	4546800	¥1,900
⑨ B-011	1-1042-0901	60×255	4546900	¥1,400

材質:シリコンゴム
芯部:B-012 ワイド 66ナイロン樹脂
B-011 ステンレス
耐熱温度:-20~260℃

シリコン カラークリーナー

商品コード	価格	商品コード	価格
⑩ピンク 1-1042-1001 0235200	¥1,400	⑫イエロー 1-1042-1201 0235400	¥1,400
⑪グリーン 1-1042-1101 0235300	¥1,400	⑬ブルー 1-1042-1301 0235500	¥1,400

ヘラ部:54×90 全長:250
材質:ハンドル部/66ナイロン樹脂 ヘッド部分/シリコンゴム
耐熱温度:-20℃~200℃

シリコン ハンドクリーナー



ページコード	幅	全長	商品コード	価格
⑭大 B-001	1-1042-1401	55×243	2563910	¥680
⑮小 B-002	1-1042-1501	25×256	2564010	¥500

耐熱温度:200℃



ハンドクリーナー



ページコード	幅	全長	商品コード	価格
⑯大 No.422	1-1042-1601	55×243	2563700	¥270
⑰小 No.423	1-1042-1701	25×256	2563800	¥250

耐熱温度:100℃

⑱シリコンゴムヘラ 特大 No.1640



ページコード	商品コード	価格
1-1042-1801	3898100	¥2,000

106×216
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス
耐熱温度:200℃



ウィズ シリコンゴムヘラ



ページコード	幅	全長	商品コード	価格
⑲大 Na1610	1-1042-1901	57×264	3897800	¥1,200
⑳小 Na1611	1-1042-2001	30×257	3897900	¥1,000
㉑スモール Na1230	1-1042-2101	27×225	1539220	¥800

材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス
耐熱温度:200℃



⑳シリコンゴムヘラ スプーン型 No.1627



ページコード	商品コード	価格
1-1042-2201	3898000	¥1,400

48×272
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス
耐熱温度:200℃

㉑ウィズ シリコンスプーン スモール No.1231



ページコード	商品コード	価格
1-1042-2301	1113450	¥900

35×225
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス鋼
耐熱温度:200℃



㉒ゴムヘラDL-6295



ページコード	商品コード	価格
1-1042-2401	3183410	¥850

幅95×全長180
材質:ヘラ部/合成ゴム 柄部/ポリプロピレン
耐熱温度:100℃

㉓シリコンクリーナー DL-6294



ページコード	商品コード	価格
1-1042-2501	3183310	¥1,150

幅52×全長250
ステンレス芯入一体成型 耐熱温度:200℃



㉔ケーキクリーナー ELタイプ DL-6291



ページコード	商品コード	価格
1-1042-2601	3183510	¥600

幅52×全長250
材質:ヘラ部/スチレン系エラストマー 柄部/ポリプロピレン
耐熱温度:120℃

㉕ケーキクリーナー DL-6290



ページコード	商品コード	価格
1-1042-2701	3183610	¥360

幅52×全長250
材質:ヘラ部/飽和ポリエステル樹脂 柄部/ポリプロピレン
耐熱温度:120℃



㉖替ゴム式 ゴムヘラ 大



ページコード	商品コード	価格
1-1042-2801	4547000	¥480

幅55×全長250
耐熱温度:200℃

替ゴム 大

1-1042-2802 4547100 ¥400

㉗替ゴム式 ゴムヘラ 小



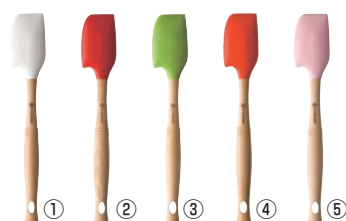
ページコード	商品コード	価格
1-1042-2901	5616200	¥320

幅25×全長255
耐熱温度:200℃

替ゴム 小

1-1042-2902 5616300 ¥240

- 耐熱温度が250℃と高く、製菓用としてだけでなく炒めものなど加熱調理にもご使用いただけます。
- 今までにない、カラーバリエーション



ル・クルーゼ グルメスパチュラ V Mサイズ

	ページコード	商品コード	価格
①ホワイト	1-1043-0101	6106011	¥2,500
②チェリーレッド	1-1043-0201	6106021	¥2,500
③フルーツグリーン	1-1043-0301	6106041	¥2,500
④オレンジ	1-1043-0401	6106051	¥2,500
⑤パウダーピンク	1-1043-0501	6106061	¥2,500

全長:320 ヘラ:80×55
材質:ヘラ/シリコンゴム
(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/木製



ル・クルーゼ グルメスパチュラ V スプーン型

	ページコード	商品コード	価格
⑥ホワイト	1-1043-0601	6106511	¥3,000
⑦チェリーレッド	1-1043-0701	6106521	¥3,000
⑧オレンジ	1-1043-0801	6106551	¥3,000
⑨パウダーピンク	1-1043-0901	6106561	¥3,000

全長:320 ヘラ:80×55
材質:ヘラ/シリコンゴム
(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)
柄/木製



ル・クルーゼ コンジメントスプレッター BH 930058-00

	ページコード	商品コード	価格
⑩パウダーブルー	1-1043-1001	2014100	¥2,000
⑪パウダーピンク	1-1043-1101	2014000	¥2,000

全長:173 ヘラ:22×56
材質:ヘラ/シリコンゴム
(耐熱温度:250℃)
柄/木製



ル・クルーゼ コンジメントスプーン BH 930008-12

	ページコード	商品コード	価格
⑫ホワイト	1-1043-1201	6130800	¥2,000
⑬チェリーレッド	1-1043-1301	6130900	¥2,000
⑭パウダーブルー	1-1043-1401	2014300	¥2,000
⑮パウダーピンク	1-1043-1501	2014200	¥2,000

全長:173 ヘラ:35×50
材質:ヘラ/シリコンゴム
(耐熱温度:250℃)
柄/木製



オクソ シリコンスパチュラ M

	ページコード	商品コード	価格
⑯ホワイト	11134801	1-1043-1601 2257720	¥1,200
⑰レッド	11135202	1-1043-1701 2257820	¥1,200
⑱グリーン	11135105	1-1043-1801 2258020	¥1,200
⑲ラズベリー	11134903	1-1043-1901 2256920	¥1,200

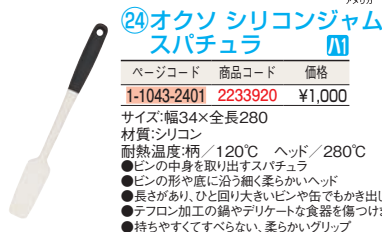
サイズ:幅55×全長300
材質:シリコン 耐熱温度:310℃



オクソ シリコンスパチュラ S

	ページコード	商品コード	価格
⑳ホワイト	11134301	1-1043-2001 2257320	¥1,000
㉑レッド	11134702	1-1043-2101 2257420	¥1,000
㉒グリーン	11134605	1-1043-2201 2257620	¥1,000
㉓ラズベリー	11134403	1-1043-2301 2256820	¥1,000

サイズ:幅38×全長235
材質:シリコン 耐熱温度:310℃



オクソ シリコンジャム スパチュラ

	ページコード	商品コード	価格
②④	1-1043-2401	2233920	¥1,000

サイズ:幅34×全長280
材質:シリコン
耐熱温度:柄/120℃ ヘッド/280℃
●ピンの中身を取り出すスパチュラ
●ピンの形や底に沿う細く柔らかいヘッド
●長さがあり、ひと回り大きいピンや缶でもかき出しが容易です。
●テフロン加工の網やデリケートな食器を傷つけません。
●持ちやすくすべらない、柔らかいグリップ



レズレー 18-10 シリコンスパチュラ

	幅	②⑤ホワイト	②⑥ブルー	②⑦レッド	②⑧イエロー	価格
20cm	25	1-1043-2501 5226400	1-1043-2601 5226700	1-1043-2701 5227000	1-1043-2801 5227300	¥1,700
26cm	50	1-1043-2502 5226500	1-1043-2702 5227100	1-1043-2802 5227400		¥1,900
32cm	75	1-1043-2503 5226600	1-1043-2703 5227200			¥2,800

耐熱温度:180℃
●柄がステンレスで衛生的です。



シリコンスパチュラ

	ページコード	商品コード	価格
㉙ホワイト	A54323	1-1043-2901 8902920	¥1,300
㉚レッド	A54333	1-1043-3001 8903020	¥1,300
㉛ブラック	A54343	1-1043-3101 8903120	¥1,300

幅52×全長265 耐熱温度:280℃
●一体型のスパチュラ。ハンドルとヘラ部分の継ぎ目がないので、接続部分に食材が詰まる心配もありません。
●柄の部分は持ちやすい形になっているので攪拌などの様々な動作も楽にできます。



シリコンミニスパチュラ

	ページコード	商品コード	価格
㉜ホワイト	A54353	1-1043-3201 8903210	¥1,000
㉝レッド	A54363	1-1043-3301 8903310	¥1,000
㉞ブラック	A54373	1-1043-3401 8903410	¥1,000

幅30×全長150 耐熱温度:280℃
●少量の塩加減、一振りの隠し味。少量のお味噌の組み合わせなど数を上げた方がよい。そんな日本の食生活向けに考案し創作したミニスパチュラです。



シリコンマイクロスパチュラ

	ページコード	商品コード	価格
㉟ホワイト	A54501	1-1043-3501 8903510	¥700
㊱レッド	A54511	1-1043-3601 8903610	¥700
㊲ブラック	A54521	1-1043-3701 8903710	¥700

幅13×全長65 耐熱温度:280℃
●世界最小サイズのスパチュラが誕生いたしました。小瓶のジャムなどを取り出す際やチューブなどの取り出し、また化粧品などのクリームやアイシャドーをつづる際にもご使用いただけます。

銅鍋

【長所】 熱伝導率が良いので弱火で使え、温度調節がしやすく、抗菌作用もあります。
鍋に使われる材質の中で最も高い熱伝導を誇ります。



① ムヴィエール 銅 ボール



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
2191-24cm	1-1044-0101	130	3.5	2538500	¥25,000
2191-26cm	1-1044-0102	140	4.5	2538600	¥28,000
2191-30cm	1-1044-0103	160	7.0	2538700	¥32,000
2191-35cm	1-1044-0104	175	11.2	2538800	¥62,000
2191-40cm	1-1044-0105	225	16.7	2538900	¥82,000

板厚:1.5mm



② ムヴィエール 銅 ボール 耳付



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
2191-30cm	1-1044-0201	160	7.0	2539000	¥45,000
2191-35cm	1-1044-0202	175	11.2	2539100	¥69,000
2191-40cm	1-1044-0203	225	16.7	2539200	¥90,000

板厚:1.5mm



③ ムヴィエール 銅 ジャムボール



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
2193-36cm	1-1044-0301	130	11	5308900	¥60,000
2193-40cm	1-1044-0302	150	15	5309000	¥66,000
2193-44cm	1-1044-0303	150	19	5309100	¥81,000

板厚:1.4mm



④ 銅 さわり鍋

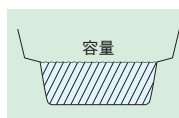
内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
30cm	1-1044-0401	135	7.6	2539300	¥48,000
33cm	1-1044-0402	155	10.5	2539400	¥54,000
36cm	1-1044-0403	165	13.4	2539500	¥66,000
39cm	1-1044-0404	175	16.0	2539600	¥78,000
42cm	1-1044-0405	195	21.3	2539700	¥92,000
45cm	1-1044-0406	215	26.8	2539800	¥110,000

板厚:1.5mm

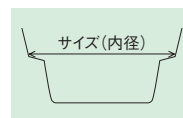


⑤ EBM 銅 段付鍋 錫引きあり

外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-1044-0501	5.5	275	138	1.5	2.0	0020500	¥26,500
33cm	1-1044-0502	7.0	305	148	1.5	2.5	0020600	¥28,000
36cm	1-1044-0503	8.9	330	150	1.5	2.8	4000000	¥34,000
39cm	1-1044-0504	11.5	360	170	1.5	3.2	4000100	¥42,000
42cm	1-1044-0505	14.6	390	180	1.5	3.7	4000200	¥48,000
45cm	1-1044-0506	17.5	420	185	1.5	4.1	4000300	¥56,000
48cm	1-1044-0507	22.0	450	195	1.5	4.6	4000400	¥78,000
54cm	1-1044-0508	31.0	510	220	2.0	8.0	4000500	¥103,000
60cm	1-1044-0509	42.0	570	240	2.0	10.1	4000600	¥130,000



料理鍋は段下(九分目)の容量になります。



⑥ EBM 銅 段付鍋 錫引きなし

外径	ページコード	ℓ	内径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
30cm	1-1044-0601	5.5	275	138	1.5	2.0	0020510	¥26,500
33cm	1-1044-0602	7.0	305	148	1.5	2.5	0020610	¥28,000
36cm	1-1044-0603	8.9	330	150	1.5	2.8	4000010	¥34,000
39cm	1-1044-0604	11.5	360	170	1.5	3.2	4000110	¥42,000
42cm	1-1044-0605	14.6	390	180	1.5	3.7	4000210	¥48,000
45cm	1-1044-0606	17.5	420	185	1.5	4.1	4000310	¥56,000
48cm	1-1044-0607	22.0	450	195	1.5	4.6	4000410	¥78,000
54cm	1-1044-0608	31.0	510	220	2.0	8.0	4000510	¥103,000
60cm	1-1044-0609	42.0	570	240	2.0	10.1	4000610	¥130,000

●銅イオンの効果により、野菜などの色彩がきれいに出来ます。



⑦ S 銅 ボール



内径	ページコード	外径	深さ	ℓ	商品コード	価格
21cm	1-1044-0701	230	110	3.2	6609000	¥7,000
24cm	1-1044-0702	260	130	5.0	6609100	¥8,000
27cm	1-1044-0703	290	150	7.0	6609200	¥10,000

板厚:0.9mm



⑧ ムヴィエール 銅 サバインボール 2195-16



ページコード	商品コード	価格
1-1044-0801	5753200	¥26,000

内寸:φ160×H120 1.8ℓ

板厚:1.2mm

⑨ ムヴィエール 銅ポエロン (スズメッキ無)



内径	ページコード	深さ	ℓ	商品コード	価格
06571-12cm	1-1044-0901	70	0.8	2613800	¥24,000
06572-14cm	1-1044-0902	75	1.2	2613900	¥26,000
06573-16cm	1-1044-0903	85	1.8	2614000	¥32,000
06574-18cm	1-1044-0904	92	2.5	2614100	¥35,000
06575-20cm	1-1044-0905	107	3.5	2614200	¥37,000

熱伝導率が良いので火加減の難しい調理に適しています。



⑩



⑪

⑩ 銅 片口雪平鍋 (内面錫引)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-1044-1001	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥6,300
18cm	1-1044-1002	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥7,500
21cm	1-1044-1003	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥9,900
24cm	1-1044-1004	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥15,000
27cm	1-1044-1005	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥21,000
30cm	1-1044-1006	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥24,000

⑪ 銅 打出 片口雪平鍋 (内面錫引無)

内径	ページコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-1044-1101	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920	¥6,600
18cm	1-1044-1102	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930	¥7,800
21cm	1-1044-1103	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940	¥10,500
24cm	1-1044-1104	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950	¥15,300
27cm	1-1044-1105	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960	¥21,000
30cm	1-1044-1106	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970	¥24,000



⑫



⑬

⑫ 銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-1044-1201	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥9,400
18cm	1-1044-1202	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥12,200
21cm	1-1044-1203	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥14,900
24cm	1-1044-1204	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥20,000
27cm	1-1044-1205	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥26,100
30cm	1-1044-1206	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥30,300

⑬ 銅 片手 ボーズ鍋 (錫引無)

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-1044-1301	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥8,500
18cm	1-1044-1302	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥11,300
21cm	1-1044-1303	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥13,500
24cm	1-1044-1304	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥18,300
27cm	1-1044-1305	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥23,800
30cm	1-1044-1306	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥28,000



⑭ ナカオ アルミ 打出片手 ボウズ鍋

内径	ページコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	1-1044-1401	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥6,300
18cm	1-1044-1402	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥7,000
21cm	1-1044-1403	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥7,400
24cm	1-1044-1404	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥7,900

57
イベント調理機器①マトファー アメランプ
740473

ページコード	商品コード	価格
1-1045-0101	2614400	¥237,000

外寸:460×350×H500
電源:単相200V/1kW
高さ調整可能
温度40℃~115℃(設定可能)
●スライド式でランプの高さを調節できます。
●通赤外線が目や手にやさしい設計です。
●アメの固まりを柔らかく保ち、加工するときに使用します。

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61
すし・蒸し器・セイロ類62
製菓・ベーカリー用品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②アメランプ 2灯式 312500
(トランクタイプ)

ページコード	商品コード	価格
1-1045-0201	2794900	¥248,000

外寸:625×425×H110(作業台585×385)
重量:9.5kg 電源:単相100V/500W(×2)
セット内容
トランク1
ランプ100V 500W×2
コントロールBOX1
風防1
シリコンマット1

③テーブル固定式
アメランプ 375W

ページコード	商品コード	価格
1-1045-0301	6943500	¥52,000

傘の直径:φ175 首長:560
電源:単相100V 375W
温度調節用電子コントローラー付
テーブルに固定してご使用ください。
(最大4cmの厚みまで対応)



④マトファージュガーグローブ

ページコード	(2枚1組)	商品コード	価格
60612	6インチ	1-1045-0401	女性用 3621110 ¥3,000
60613	7インチ	1-1045-0402	男性用 3621120 ¥3,000

材質:ラテックス 耐熱温度:140℃
全長:350mm
●アメ細工に最適です。

⑤マトファー アメポンプ
82001

ページコード	商品コード	価格
1-1045-0501	3621300	¥39,900

全長:425mm
材質:本体/ゴム
ノズル/アルミ
①大量の空気を流入させることができます。
②少量の空気を流入させ、膨らませ方を微調節することができます。

⑥テルモハウザー
マジパンナイフ 38273

ページコード	商品コード	価格
1-1045-0601	7138500	¥1,200

全長:280
材質:ポリプロピレン
●補強にグラスファイバーが入っており、表面は生地がつきにくくなっています。

⑦マトファー
マジパンローラー 82401

ページコード	商品コード	価格
1-1045-0701	8547900	¥74,580

φ36×220
プラスチック製

⑧マトファー マジパンスティック
12本セット 80381

ページコード	商品コード	価格
1-1045-0801	2607200	¥26,800

長さ:145
材質:プラスチック製



マジパン細工棒 6本セット

ページコード	サイズ	材質	商品コード	価格
⑨No.1056 1号	1-1045-0901	35×143 スチロール樹脂	2284200	¥1,300
⑩No.1228 2号	1-1045-1001	18×142 メタクリル樹脂	2284300	¥1,300

●人形や花・動物などを立体的に形を作ったり、デコレーションをするのにご使用ください。

⑪18-8 マジパンニッパ
(6本入) No.510

ページコード	商品コード	価格
1-1045-1101	3900500	¥1,300

サイズ:15×35×87
●マジパンの模様付けのほか、パイやタルトに縁取りすることで豪華に演出します。

マトファー シリコンゴム
葉型 アメ・マジパン用

ページコード	幅	全長	商品コード	価格
⑫80518 バラ小	1-1045-1201	35×75	6431000	¥16,500
⑬80525 バラ大	1-1045-1301	52×70	6431100	¥17,300
⑭80522 クリ	1-1045-1401	60×100	6431200	¥16,500
⑮80524 桜草	1-1045-1501	45×110	6431300	¥19,000

⑯マトファー マジフラワー
17ヶセット 779497
(ブロンズ製)

ページコード	商品コード	価格
1-1045-1601	2684900	¥115,000

●表面にチョコレートやアメをぬり、固まったらそれをはがして、デコレーションとして使用します。使用前に冷凍庫や氷水で充分冷やしておくとう簡単にはがれます。



⑰銅 カルメ焼

ページコード	商品コード	価格
1-1045-1701	2612300	¥1,250

外径:φ110 柄:木製



⑱菓子ゴテ

ページコード	商品コード	価格
1-1045-1801	3619600	¥1,200

サイズ:35×17(全長243)
材質:鉄鍍物 柄:木製



⑲T 18-0 ヘガシ金

ページコード	サイズ	商品コード	価格
大	1-1045-1901	75×225	1073800 ¥360
中	1-1045-1902	65×217	1073900 ¥310
小	1-1045-1903	60×210	1074000 ¥290



①電気式 キャラメライザー
112924

ページコード	商品コード	価格
1-1046-0101	5438900	¥72,000

サイズ:φ115×430
単相 110V/800W
※故障の原因となりますので連続して20分以上ご使用にならないでください。



②デバイヤー
キャラメライザー 3052-15

ページコード	商品コード	価格
1-1046-0201	8558600	¥59,600

サイズ:320×100×H225
カートリッジガスボンベCT-200
1-1046-0202 7368600 ¥1,200
燃焼時間:約120分



③キャラメライザー
SCT-530CZ

ページコード	商品コード	価格
1-1046-0301	7846000	¥15,000

サイズ:240×90×H293
コテ部:60×70
材質:コテ/18-8ステンレス
熱量:1800kcal/h
圧電着火式(ワンタッチ着火)
火炎温度:1,500℃
燃焼時間:約90分
専用ガスボンベ PG300
1-1046-0302 7843100 ¥470
●コテは60秒加熱後に使用可能(600℃)となります。
●コテを外してガス Torch としても使用できます。
●逆さ使用できます。

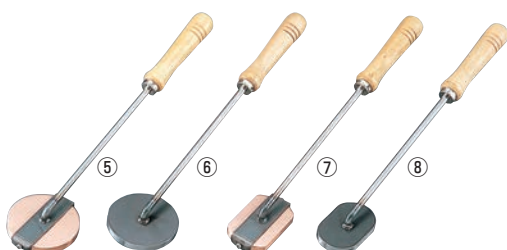


④キャラメライザー
KC-810CL

ページコード	商品コード	価格
1-1046-0401	1502100	¥9,800

サイズ:238×100×H285
コテ部:60×70
材質:コテ/18-8ステンレス
熱量:2800kcal/h
電子着火式
火炎温度:1,600℃
燃焼時間:約80分
専用ガスボンベ KC-860
1-1046-0402 1838011 ¥700
●コテ部を外せば、各種炙り・加熱作業に
●蓄熱性の高い3mm厚のコテ部
●工具不要で簡単着脱

Check!
●キャラメライザー・焼ごては、ケーキの上にふりかけた砂糖を
キャラメル状にするために使用します。



⑤銅 木柄 丸 キャラメライザー 8cm

ページコード	商品コード	価格
1-1046-0501	8344200	¥17,000

サイズ:φ80×370
板厚:10

⑥鉄 木柄 丸 キャラメライザー

ページコード	サイズ	板厚	商品コード	価格
5cm	1-1046-0601	φ 50×360	18	8344300 ¥12,300
8cm	1-1046-0602	φ 80×365	9	8344400 ¥12,300
10cm	1-1046-0603	φ 100×380	9	8344500 ¥13,200

木柄 小判 キャラメライザー

ページコード	サイズ	板厚	商品コード	価格
⑦銅製	1-1046-0701	80×50×370	10	8344600 ¥19,800
⑧鉄製	1-1046-0801	80×50×365	9	8344700 ¥14,800

お菓子やパンの
ワンポイントに



18-8 焼きごて

	ページコード	サイズ	全長	商品コード	価格
⑭ススキ	No.1592	17×22	305	6749600	¥2,400
⑮松	No.1593	16×11	300	6749700	¥2,400
⑯菊	No.1594	φ22	305	6749800	¥2,400
⑰千鳥	No.1595	15×18	300	6749900	¥2,400
⑱桜	No.1596	φ17	300	6750000	¥2,400
⑲あしあと	No.1597	12×11	300	6750010	¥2,400
⑲あしあと 大	No.1598	17×41	300	1191470	¥2,400
⑲にこり	No.1591	φ17×12	285	6750020	¥2,400

⑨マトファー 焼ごて
ボルカ 80471

ページコード	商品コード	価格
1-1046-0901	2613600	¥8,250

コテ部φ50×19(全長450)

⑩ケーキ用 焼ごて

ページコード	商品コード	価格
1-1046-1001	3620700	¥17,000

コテ部φ60×12(全長415)



電気式 焼印(絵柄)

ページコード	サイズ	商品コード	価格
②②松	1-1046-2201	φ20×270×H12	3620200 ¥42,000
②③竹	1-1046-2301	φ20×270×H12	3620300 ¥42,000
②④梅	1-1046-2401	φ20×270×H12	3600000 ¥42,000

単相100V/100W
※文字・絵柄の差し替えができます。
※文字・絵柄の特注承ります。

木柄 焼印

ページコード	サイズ	商品コード	価格
②⑤寿	1-1046-2501	φ25×420×H12	3620000 ¥11,000
②⑥祝	1-1046-2601	φ25×420×H12	3620100 ¥11,000

※文字・絵柄の特注承ります。

木柄 キャラメライザー

	ページコード	コテ部サイズ	全長	商品コード	価格
⑪丸 鉄製	1-1046-1101	φ80×18	325	3620800	¥9,600
⑫長方 鉄製	1-1046-1201	50×215×H7	395	3600100	¥9,600
⑬丸 銅製	1-1046-1301	φ80×10	370	3621000	¥17,500

特注焼印 お申込みについて

- ①方式
・焼きコテ(直火で温める)
・電気コテ(電気で温める)
- ②柄
・曲柄
・直柄
- ③対象物
・食品、木工品、革等
- ④図案
・手描き
・画像(写真等)
・Illustrator(aiデータ)
- ⑤サイズ
・それぞれの図案にミリ単位で記入



②⑦焼印バーナー

ページコード	商品コード	価格
LP 1-1046-2701	2950600	¥18,000
13A 1-1046-2702	2950700	¥18,000

182×182×H232
バーナー筒径:φ100
●焼印コテを2本加熱する事が可能です。

57
イベント調理機器



①EBM 木製 ケーキめん台

ページコード	外寸	商品コード	価格
大 1-1047-0101	600×450×H9	2584900	¥3,000
小 1-1047-0102	450×300×H9	2585000	¥1,900

材質:シナ合板



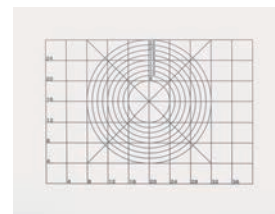
②ノンスリップのし台 (パン生地用) ㊦

ページコード	外寸	重量	商品コード	価格
N-1 1-1047-0201	450×300×H30	4.0kg	1054000	¥16,750
N-2 1-1047-0202	500×350×H30	5.3kg	1054100	¥19,500
N-3 1-1047-0203	600×450×H30	8.0kg	1054200	¥32,000

材質:ポリエチレン

●パン生地をこねるためののし台です。

●両手でこねてもし台は下の作業台に張り付いて動きにくく、作業が手早くできます。



③人工大理石 製パン・製菓ボード ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1047-0301	0404630	¥1,700

530×420×H6 重量:2.3kg

材質:ポリエステル系樹脂 耐熱:200℃

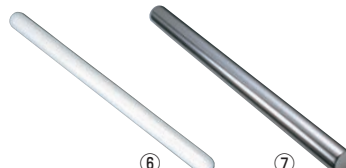
●マスキングで製パン、内でパイやタルト作りにも。

※インク部分に金属などが当たると欠落することがあります。

58
ピザ・パスタ

くっつかない、丈夫、衛生的

ペストリー用として



④人工大理石 キッチンボード ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1047-0401	0404640	¥1,350

530×420×H6 重量:2.3kg

材質:ポリエステル系樹脂

耐熱:200℃

⑤EBM ポリエチレン 硬質 めん棒 衛生タイプ

ページコード	商品コード	価格
15cm 1-1047-0501	φ15 8597000	¥1,600
25cm 1-1047-0502	φ25 8597100	¥3,000
30cm 1-1047-0503	φ30 8597200	¥5,000
45cm 1-1047-0504	φ30 8597300	¥6,000
60cm 1-1047-0505	φ30 8597400	¥13,000
75cm 1-1047-0506	φ30 8597500	¥14,000

耐熱:70℃

⑥EBM ポリエチレン 硬質 めん棒 衛生タイプ 太口 50cm

ページコード	商品コード	価格
1-1047-0601	8597600	¥16,000

φ45 耐熱:70℃

⑦EBM 18-8 パイプ式 めん棒

ページコード	商品コード	価格
30cm 1-1047-0701	φ32 8597700	¥6,700
45cm 1-1047-0702	φ32 8597800	¥7,500
60cm 1-1047-0703	φ32 8597900	¥9,600

⑧桧材 めん棒 ㊦

ページコード	寸法	商品コード	価格
60cm	φ32×600	8598200	¥7,700
75cm	φ32×750	8598300	¥8,100
90cm	φ32×900	8598400	¥9,000

59
うどん・そば

60
フライヤー

61
すし・蒸し器

62
製菓・ベーカリー用品

⑨桜材 (国産) 麺棒

全長	ページコード	φ	商品コード	価格
30cm	1-1047-0901	30	5466700	¥900
36cm	1-1047-0902	33	5466800	¥1,200
39cm	1-1047-0903	33	5466900	¥1,400
45cm	1-1047-0904	33	5467000	¥1,600
60cm	1-1047-0905	33	5467100	¥2,500
75cm	1-1047-0906	33	5467200	¥3,200
90cm	1-1047-0907	33	5467300	¥4,400

⑩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	1-1047-1001	40	5467400	¥3,500
120cm	1-1047-1002	40	5467500	¥8,700

木製 ケーキ麺棒 ㊦

ページコード	寸法	商品コード	価格
⑪No. 466 大	φ30×448	7246800	¥650
⑫No.7140 中	φ33×350	1113460	¥500
⑬No. 467 小	φ33×250	7246900	¥450

⑭アルミ テフロン パイプ型 麺棒

ページコード	寸法	商品コード	価格
30cm 1-1047-1401	φ30×300	8022200	¥8,500
45cm 1-1047-1402	φ30×450	8022300	¥11,300
60cm 1-1047-1403	φ30×600	8022400	¥14,600
80cm 1-1047-1404	φ30×800	8022500	¥18,800

材質:アルミテフロン加工

⑰ダイヤモンド 麺棒 ㊦

ページコード	寸法	商品コード	価格
大 1-1047-1701	φ32×365	2582700	¥950
小 1-1047-1702	φ32×230	2582800	¥750

本体:ABS樹脂

両端部:スチロール樹脂

●表面の凹凸が生地をしっかりとえ、ガス抜きが同時にできます。

ガス抜き めん棒 ㊦

ページコード	全長	商品コード	価格
⑮(大) No.7238	1-1047-1501	φ34×375 2583410	¥900
⑯(小) No.7239	1-1047-1601	φ34×250 2583420	¥700

材質:ABS樹脂

⑱マトファーめん棒 ㊦

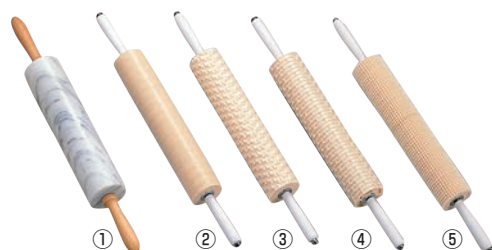
ページコード	寸法	商品コード	価格
82283 ツゲ	1-1047-1801	φ45×500 2584100	¥28,280

⑲天然木 ケーキめん棒 ㊦

ページコード	寸法	商品コード	価格
大 1-1047-1901	φ30×450	2582400	¥500
中 1-1047-1902	φ30×360	2582500	¥450
小 1-1047-1903	φ30×300	2582600	¥420

55
低温調理器

56
鉄板焼肉



①大理石 ロールピン

ページコード	商品コード	価格
1-1048-0101	2582300	¥4,350

φ62×254×全長460

ローラー式 麺棒

ページコード	商品コード	価格
②千筋	1-1048-0201 2582900	¥16,600
③バスケット	1-1048-0301 2583000	¥16,600
④レンガ	1-1048-0401 2583100	¥16,600
⑤スター	1-1048-0501 2583200	¥16,600

φ50×265×全長440

⑥テルモハウザー 木製 ローリングピン

ページコード	径	商品コード	価格
44915 30cm	1-1048-0601 φ90 1,800g	7141700	¥26,000
44925 35cm	1-1048-0602 φ90 2,050g	7141800	¥29,000
44935 40cm	1-1048-0603 φ90 2,300g	7141900	¥30,000

●精密なボールベアリングを使用していますので、スムーズに回転します。

⑦テルモハウザー ポリエチレン ローリングピン

ページコード	径	商品コード	価格
44911 30cm	1-1048-0701 φ90 1,700g	7142100	¥32,200
44921 35cm	1-1048-0702 φ90 2,000g	7142200	¥35,600
44931 40cm	1-1048-0703 φ90 2,200g	7142300	¥39,100
44941 45cm	1-1048-0704 φ90 2,500g	7142400	¥38,000

●衛生的で洗浄しやすく、どんな生地にもご使用できます。

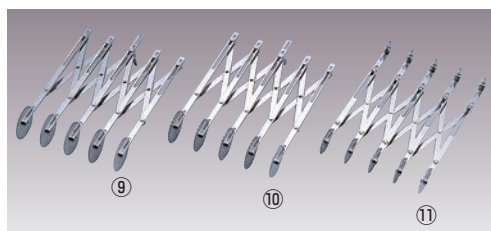


⑧アルミローリング めん棒 1735

ページコード	商品コード	価格
1-1048-0801	6658410	¥2,700

φ60×258 全長478

●0・2・4・6・8mmの厚さ調整付
●脇の目盛に合わせてお好みの厚さに伸ばせます。



テルモハウザー 5連カッター

ページコード	全長	商品コード	価格
⑨68805 無地	1-1048-0901 240	7143200	¥30,000
⑩68825 ギザ	1-1048-1001 240	7143300	¥30,000
⑪68845 W式 無地/ギザ	1-1048-1101 275	7143400	¥38,000

●ホイール:φ55mm
最大125mm幅のカットができます。



⑫ローラーカッター 5連

ページコード	商品コード	価格
1-1048-1201	5510700	¥9,000

φ55×470 間隔固定式:40mm



⑬クリススケー

ページコード	商品コード	価格
1-1048-1301	2583600	¥7,300

450×67

クリススケー用ツメのみ

1-1048-1302 2583610 ¥400



⑭テルモハウザー カッティングローラー

ページコード	カット幅	商品コード	価格
44701 1-1048-1401	10mm	7142800	¥80,000
44711 1-1048-1402	15mm	7142900	¥77,000

ローラーサイズφ100×235

材質:ポリエチレン



PC柄 ローラー

ページコード	商品コード	価格
⑮メッシュ 4217 1-1048-1501	193×128×H41	8068110 ¥9,400
⑯ピケ 4218 1-1048-1601	197×131×H46	8068010 ¥6,500

材質:ハンドル/ポリプロピレン、ローラー部/18-8ステンレス
間隔:4217/6mm、4218/10mm



⑰テルモハウザー ラインローラー 34073

ページコード	商品コード	価格
1-1048-1701	7141500	¥2,500

幅:60mm 刃の間隔:12mm

材質:ポリプロピレン



テルモハウザー メッシュローラー

ページコード	商品コード	価格
⑱68875 1-1048-1801	7141300	¥19,200

幅:120mm 材質:ステンレス

●ハンドルは丈夫なポリエチレンです。

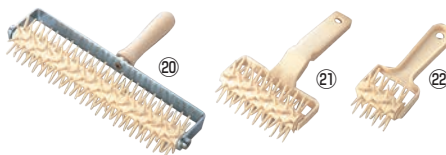
ホイールの間隔は7mm

ページコード	商品コード	価格
⑲34253 1-1048-1901	7141400	¥3,500

幅:120mm 材質:ポリプロピレン

●ハンドルが強化されています。

ホイールの間隔は7mm



テルモハウザー パイローラー

ページコード	ローラー 全長	商品コード	価格
⑳34233 大 1-1048-2001	270×205	7088200	¥24,000
㉑34093 中 1-1048-2101	115×205	7088100	¥3,600
㉒34083 小 1-1048-2201	60×190	7088000	¥2,600

材質:ポリプロピレン



㉓PC メッシュローラー No.760

ページコード	商品コード	価格
1-1048-2301	6430000	¥1,300

φ43×107

㉔PC エアローラー No.756

ページコード	商品コード	価格
1-1048-2401	5340300	¥1,000

巾120×全長200

57
屋台・
イベント調理機器

58
ピザ・
パスタ

59
うどん・そば

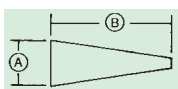
60
ギョーザ・
フライヤー

61
すし・蒸し器・
類

62
製菓・
ベーカリー用品

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



① マトファー クロワッサンカッター 82311

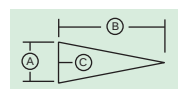
ページコード	商品コード	価格
1-1049-0101	2583300	¥45,760

φ80×350
カット寸法: A110×B210
●連続して均一の大きさの生地をカットできます。

② テルモハウザー クロワッサンカッター

ページコード	商品コード	価格
44775 ミニ	1-1049-0201	φ78×380 A110×B150 7143000 ¥27,000
44075	1-1049-0202	φ78×435 A 97×B210 7244800 ¥39,000

●連続して均一の大きさの生地をカットできます。



③ 1658 クロワッサンカッター 切

ページコード	商品コード	価格
1-1049-0301	2583500	¥1,500

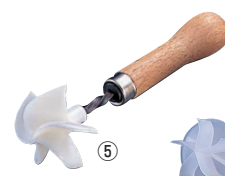
φ65×374
カット寸法: A100×B170
●Cの部分に切れ目入り巻き込む時に便利です。



④ パテローラー

ページコード	商品コード	価格
7cm	1-1049-0401	5545500 ¥8,200
8cm	1-1049-0402	5545600 ¥8,200
9cm	1-1049-0403	5545700 ¥8,200

●押すだけで連続してパテを抜くことができます。



⑤ マトファー カイザーロール 82335

ページコード	商品コード	価格
1-1049-0501	3612300	¥18,150

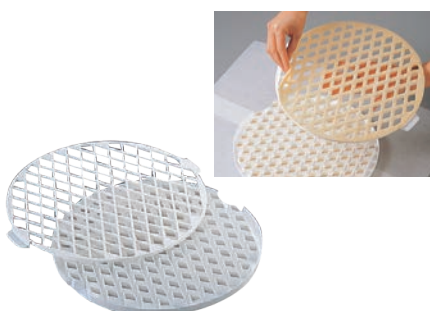
φ70×150
材質:プラスチック 柄:木製



⑥ テルモハウザー ブレッドマーカ 43791

ページコード	商品コード	価格
1-1049-0601	6915500	¥700

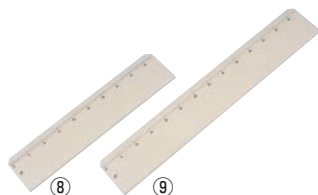
φ67×63
材質:ポリプロピレン



⑦ テルモハウザー PP ギッター 44265

ページコード	商品コード	価格
1-1049-0701	7141600	¥3,600

φ300mm



フランスパン生地取り板 (目盛り入り) KG-1090

ページコード	商品コード	価格
8 50cm	1-1049-0801	巾115 0598300 ¥2,500
9 70cm	1-1049-0901	巾115 0598200 ¥3,300

材質:ABS樹脂
●パン成形時、目盛りで確認!! 同じパンを同じ長さに仕上げるのに一役お手伝い
●裏面に目盛付

フランスパン等の切れ目を入れるのに最適



⑩ マトファー クープナイフ (12本セット) 22212

ページコード	商品コード	価格
1-1049-1001	3618800	¥13,500

120mm
材質:炭素鋼



⑪ プラ柄クープナイフ DL-6283

ページコード	商品コード	価格
1-1049-1101	3183910	¥430

180×13×5
材質:刃/ステンレス刃物鋼 柄/ABS樹脂
●安全キャップ付

⑫ ビクトリノックス ベーカースブレード ストレート

ページコード	商品コード	価格
1-1049-1201	6921930	¥1,300

8×0.5×H135
材質:ステンレス
●パン生地に切れ目(クープ)を入れる専用ナイフです。薄いブレード本体の先端に波刃を施すことで生地に引っかかりず、切れ目を入れることができます。



⑬ PC カミソリ刃ホルダー

ページコード	商品コード	価格
1-1049-1301	7357700	¥480

全長160

⑭ カミソリ刃 (両刃) 10枚入

ページコード	商品コード	価格
1-1049-1401	7357800	¥300

43×23
※⑬⑭のセットでご使用ください。



⑮ メロンパン 筋付け 4181

ページコード	商品コード	価格
1-1049-1501	8068800	¥980

φ104×H33
材質:ABS樹脂



アルミ コルネ

ページコード	商品コード	価格
⑬ 三角型4161	1-1049-1601	φ28×135 8067100 ¥650
⑭ フッ素丸型4212	1-1049-1701	φ28×145 8067300 ¥700



ステンレス ホーン型

ページコード	商品コード	価格
⑬ Na571 三角型3pcsセット	1-1049-1801	φ30×128 2603100 ¥650
⑭ Na1666 丸型2pcsセット	1-1049-1901	φ22×120 2603200 ¥550



●パン・ケーキのあらゆる用途に!銀の抗菌力をプラス

生地の保湿・保温・熟成に
生地ののし台・型抜き台に
生地の分割・熟成に

①EBM ミューファン抗菌パン生地マット

	ページコード	商品コード	価格
No.1	460× 900mm	1-1050-0101 8323600	¥2,900
No.2	460× 1500mm	1-1050-0102 8323700	¥4,200
No.6	460× 2500mm	1-1050-0103 8323800	¥5,200
No.3	920× 1000mm	1-1050-0104 8323900	¥5,500
No.4	920× 2000mm	1-1050-0105 8324000	¥10,600
No.5	920× 3000mm	1-1050-0106 8324100	¥15,800
原反	920× 1m*	1-1050-0107 8324200	¥4,300

材質:綿100%(8号帆布)・スリット糸「ミューファン®」使用

色:無蛍光白

●検針済み

●純銀の糸「ミューファン®」の抗菌力は、酵母菌・カビ菌には影響しません。

ご使用の状況によっては、カビが発生する場合もあります。

※原反は1m単位の販売となります。最長5mまで対応できます。

また、ふちかがりは加工してありませんのであらかじめご了承ください。



②EBM パン生地マット

	ページコード	外寸	商品コード	価格
No.1	1-1050-0201	500× 900	5508700	¥1,700
No.2	1-1050-0202	480× 1,500	5508800	¥1,850
No.3	1-1050-0203	960× 1,000	5508900	¥2,450
No.4	1-1050-0204	960× 2,000	6919900	¥4,700
No.5	1-1050-0205	960× 3,000	6920000	¥6,700

材質:キャンバス地

●検針済み

籐 醗酵ねかしカゴ



③VC-1 丸型

	ページコード	内寸	商品コード	価格
S	1-1050-0301	φ190×H75	8356610	¥2,800
M	1-1050-0302	φ205×H75	8656710	¥3,000
L	1-1050-0303	φ220×H75	8356810	¥3,200



④VC-4 オーバル型

ページコード	内寸	商品コード	価格
1-1050-0401	200×130×H62	8357010	¥3,000



⑤VC-5 オーバルロング型

ページコード	内寸	商品コード	価格
1-1050-0501	350×120×H65	8357110	¥4,000



⑥VC-6 オーバル型

ページコード	内寸	商品コード	価格
1-1050-0601	245×140×H65	8357020	¥3,800



⑦VC-7-L オーバル型

ページコード	内寸	商品コード	価格
1-1050-0701	230×150×H62	8357030	¥3,400



⑧VC-7-S 角型

ページコード	内寸	商品コード	価格
1-1050-0801	205×125×H62	8357120	¥3,000



⑨VC-10 角型

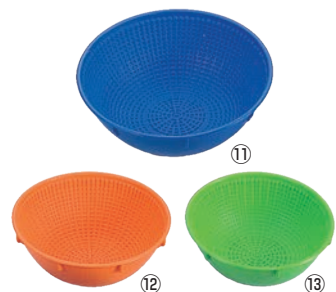
ページコード	内寸	商品コード	価格
1-1050-0901	165×100×H62	8357130	¥2,400



⑩布製 醗酵ねかしカゴ用
カバー MC-K

	ページコード	商品コード	価格
S・M兼用	1-1050-1001	8357300	¥2,600
L用	1-1050-1002	8357400	¥2,600

※③のVC-1専用です。醗酵ねかしカゴのヨコレを防げます。



テルモハウザー PP 丸型 醗酵カゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑪48729 ブルー	1-1050-1101	φ250×80 パン生地1,500g対応	7151200 ¥3,800
⑫48719 オレンジ	1-1050-1201	φ220×80 パン生地1,000g対応	7151300 ¥3,600
⑬48709 グリーン	1-1050-1301	φ190×65 パン生地 500g対応	7151400 ¥3,100



テルモハウザー PP 長角型 醗酵カゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑭48779 ブルー	1-1050-1401	420×140×H68 パン生地1,500g対応	7151500 ¥4,100
⑮48769 オレンジ	1-1050-1501	350×130×H65 パン生地1,000g対応	7151600 ¥3,800
⑯48759 グリーン	1-1050-1601	270×120×H60 パン生地 500g対応	7151700 ¥3,300



最初に乳液(脂肪分40~50%)を全体にスプレーします。オイルはさけてください。



つぎに小麦粉を全体に振り、余分な粉を落とします。

最後にパン生地に合わせて粉を振って、生地を入れてください。

57
イベント調理機器

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば・ラーメン

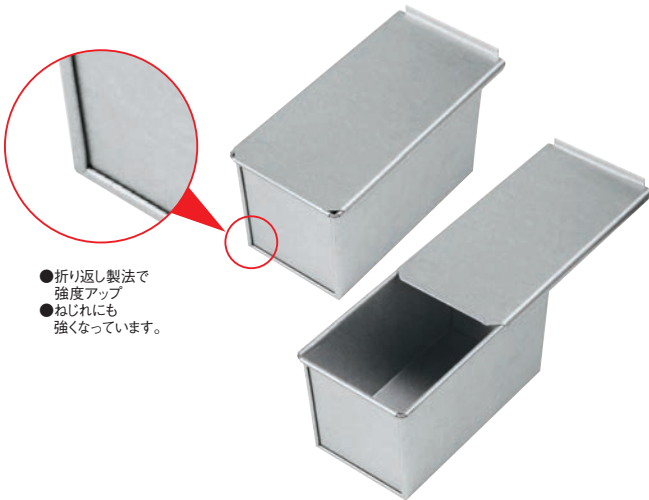
60
ギョーザ・フライヤー

61
すし・蒸し器・セイロ類

62
製菓・ベーカリー用品

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



- 折り返し製法で強度アップ
- ねじれにも強くなっています。

①EBM アルタイト食パン型

	ページコード	サイズ 内寸()は底寸法	商品コード	価格
1斤 蓋付	1-1051-0101	220(200)×105(80)×H 90	1140950	¥1,650
1.5斤 蓋付	1-1051-0102	225(200)×120(110)×H120	1140960	¥1,900
2斤 蓋付	1-1051-0103	265(240)×135(100)×H125	1140970	¥2,500

Check!

アルタイト製食パン型(スーパーコート無)は使用前に空焼きが必要です。

- ①洗剤をつけやわらかいスポンジなどで良く洗いきれに水気を取ります。
- ②フタと本体を別々にして170℃くらいのオーブンで30分ほど焼きます。
- ③型がまだ熱いうちにショートニングやスプレーオイルを型の内側にまんべんなく薄く塗ります。
- ④再度、250℃くらいのオーブンで20分ほど焼けば空焼きは終了です。

※油脂膜が張るので型は少し茶色っぽく色付いた状態になります。



②アルタイト 食パンケース

	ページコード	サイズ 内寸()は底寸法	商品コード	価格
1斤 浅型 蓋無	1-1051-0201	200(170)×110(90)×H 75	2575100	¥1,300
1斤 深型 蓋付	1-1051-0202	200(170)×110(90)×H 90	2575200	¥1,500
1.5斤 浅型 蓋付	1-1051-0203	270(245)×130(105)×H 90	2575300	¥1,750
1.5斤 深型 蓋付	1-1051-0204	205(180)×135(110)×H125	4869700	¥1,750
2斤 蓋付	1-1051-0205	265(240)×135(110)×H125	2575400	¥2,000
3斤 蓋付	1-1051-0206	385(360)×135(110)×H125	2575500	¥2,400

●スポット溶接製法

③EBM アルタイト スーパーコート 食パンケース

	ページコード	商品コード	価格
1斤 浅型 蓋無	1-1051-0301	7091700	¥2,900
1斤 深型 蓋付	1-1051-0302	7091800	¥3,200
1.5斤 浅型 蓋付	1-1051-0303	7091900	¥3,900
1.5斤 深型 蓋付	1-1051-0304	7092000	¥3,900
2斤 蓋付	1-1051-0305	7092100	¥4,300
3斤 蓋付	1-1051-0306	7092200	¥6,000

●内面フッ素樹脂2コート加工です。
※サイズは②をご参照ください。



0.5斤

0.75斤

④プロベーカー 食パン焼型

㊦

	ページコード	サイズ 内寸()は底寸法	商品コード	価格
0.5斤	1-1051-0401	95(85)× 95(85)×H95	4396300	¥1,200
0.75斤	1-1051-0402	85(75)×170(160)×H85	4396400	¥1,300
1斤	1-1051-0403	95(85)×195(185)×H95	4396500	¥1,500

材質:溶融アルミニウム銅板



⑤食パンケース(蓋付)

㊦

	ページコード	内寸	商品コード	価格
No2401	1-1051-0501	60× 59×H 59	1113470	¥1,200
No2382	1-1051-0502	94× 94×H 94	6689300	¥1,400
No2375	1-1051-0503	119×121×H120	6688300	¥1,750

材質:スチール・アルミメッキ

- フタの向きは自由自在にどちら側からでも取り付けられます。
- 蓋を外して、山食パンもつくれます。
- ハニートーストなどにご使用ください。



⑥パン焼型 No2369 ㊦

	ページコード	商品コード	価格
122×124×H100	1-1051-0601	6688200	¥1,100

●食べやすいサイズの山食パンが焼けます。

遠赤セラミック加工

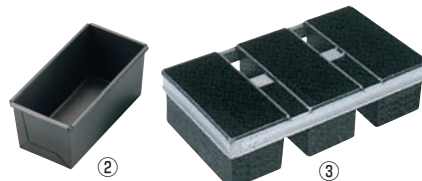
材質:アルスター(アルミメッキ銅板)

●遠赤外線放射なので焼きムラがなく中はふっくらしっとり焼け、非常に効率が良いです。



①遠赤セラミック加工S 食パン型 (フタ付)

	ページコード	サイズ	内寸()は底寸法	商品コード	価格
1斤	1-1052-0101	190(180)×90(80)×H90		1439600	¥7,600
1.5斤	1-1052-0102	190(180)×110(105)×H125		1439700	¥8,300
2斤	1-1052-0103	250(240)×120(115)×H125		1439800	¥9,200
3斤	1-1052-0104	370(360)×120(115)×H125		1439900	¥11,000



②遠赤セラミック加工S ワンローフ

	ページコード	サイズ	内寸()は底寸法	商品コード	価格
A フタ無	1-1052-0201	180(170)×85(80)×H80		1452700	¥6,100
B フタ無	1-1052-0202	190(180)×95(90)×H70		1452800	¥6,100

③遠赤セラミック加工S ワンローフ

	ページコード	外寸	商品コード	価格
A3連結 フタ無	1-1052-0301	356×195×H80	1452900	¥25,000



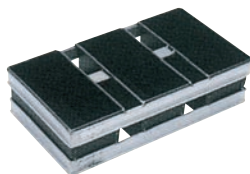
④遠赤セラミック加工S
ミニ食パン型 (フタ無)

	ページコード	サイズ	内寸()は底寸法	商品コード	価格
単品	1-1052-0401	100(95)×50(45)×H50		1452400	¥5,200



⑤遠赤セラミック加工S
ミニ食パン型 (フタ無)

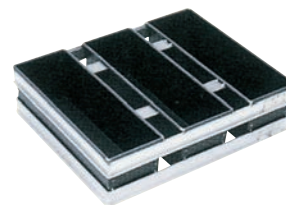
	ページコード	外寸	商品コード	価格
4連結	1-1052-0501	330×120×H50	1452500	¥26,500
5連結	1-1052-0502	420×120×H50	1452600	¥30,000



⑥遠赤セラミック加工S 食パン型
2斤3連結

	ページコード	外寸	商品コード	価格
フタ付	1-1052-0601	490×295×H130	1424200	¥40,000
フタ無	1-1052-0602	470×265×H125	1424300	¥33,000

単体サイズは①をご参照ください。



⑦遠赤セラミック加工S 食パン型
3斤3連結

	ページコード	外寸	商品コード	価格
フタ付	1-1052-0701	500×410×H130	1454200	¥51,000
フタ無	1-1052-0702	470×375×H125	1454300	¥40,000

単体サイズは①をご参照ください。



アルタイト ミニ食パンケース(蓋付)

⑧7cm 5連結

ページコード	商品コード	価格
1-1052-0801	5425110	¥9,300

外寸:495×87×H73

内寸:70×70×H70

●6取天板に4ヶ並べることができます。



⑨7cm 3連結

ページコード	商品コード	価格
1-1052-0901	5425120	¥6,400

外寸:355×87×H73

内寸:70×70×H70

●6取天板に6ヶ並べることができます。



⑩5cm 6連結

ページコード	商品コード	価格
1-1052-1001	5425130	¥10,000

外寸:495×65×H53

内寸:50×50×H50

●6取天板に5ヶ並べることができます。



⑪5cm 4連結

ページコード	商品コード	価格
1-1052-1101	5425140	¥7,400

外寸:355×65×H53

内寸:50×50×H50

●6取天板に7ヶ並べることができます。

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 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

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



① マトファー
ダンドループ 77281



ページコード	商品コード	価格
1-1053-0101	2591300	¥11,300

外寸:300×300
材質:スチール・スズメッキ
1本の幅35mm(深さ25)
●焼いたものをすぐの上のせて形をつけるのに使います。



② マトファー
チュイール ステンレス 310713



ページコード	商品コード	価格
1-1053-0201	2591410	¥25,450

外寸:350×300
材質:スチール・スズメッキ
1本の幅42mm(深さ25)
●焼いたものをすぐの上のせて形をつけるのに使います。

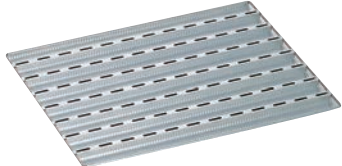


③ マトファー
アルミ バケット 6本取



ページコード	外寸	商品コード	価格
77591	1-1053-0301	650×430	2585100 ¥35,550
77593	1-1053-0302	750×430	2585200 ¥36,300
77595	1-1053-0303	850×430	7311400 ¥41,950

●フランスパンを作るための天板です。

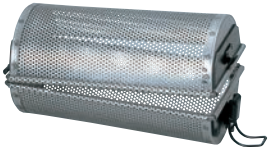


④ マトファー アルミ
フィッセル 8本取 77625



ページコード	商品コード	価格
1-1053-0401	7311500	¥44,250

外寸:600×430
●フランスパンを作るための天板です。



⑤ アルタイト メッシュ
丸型 食パン焼型

ページコード	商品コード	価格
1-1053-0501	8335300	¥4,800

内寸:φ110×H200
●メッシュ加工できれいに、ふっくら丸型パンが出来上がります。



パン焼合せウェブ



ページコード	内寸	商品コード	価格
⑥ No.2387	1-1053-0601	80×132×H80	1113480 ¥2,000
⑦ No.2390	1-1053-0701	80×232×H80	6688310 ¥2,500

材質:アルタイト
●波型のパンやバウンドケーキができます。



⑧ 遠赤セラミック加工
シュトレン型

ページコード	商品コード	価格
1-1053-0801	1443900	¥6,100

内寸:180×120×H70



⑨ アルタイト スーパーシリコン仕上
球体パン型

ページコード	内径	外寸	商品コード	価格
大6連	1-1053-0901	φ100 385×300	5424510	¥23,000
中6連	1-1053-0902	φ85 355×270	5424520	¥21,700
小6連	1-1053-0903	φ70 280×230	5424530	¥20,000
小8連	1-1053-0904	φ70 370×230	5424540	¥23,400

●スーパーシリコン加工で生地がくっつきにくい



①盛栄堂 タミパンクラシック F-100 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1054-0101	2548710	¥8,000
外寸:φ182×240×H93		
底径:140		
材質:鉄鋳物		
重量:3kg		



②南部 鉄イモノ パン焼器 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1054-0201	1089600	¥7,500
外寸:φ200×260×H100		
重量:2.8kg		



③プロベーカー 三角焼型 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1054-0301	4396100	¥1,600
サイズ(内寸):80×240×H60		
材質:溶融アルミニウム銅板		



④プロベーカー 半円焼型 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1054-0401	4396200	¥1,600
サイズ(内寸):80×240×H60		
材質:溶融アルミニウム銅板		



トースト型

	ページコード	内寸	商品コード	価格
⑤No.2376 サークルブレッド	1-1054-0501	78×220	6689400	¥1,200
⑥No.2377 ハートブレッド	1-1054-0601	85×224	6689500	¥1,200
⑦No.2378 スターブレッド	1-1054-0701	85×224	6689600	¥1,200
⑧No.2379 フラワーブレッド	1-1054-0801	77×220	6689700	¥1,200

材質:アルタイト

●いろいろな形のかわいいソングが焼けます。

●チーズ・野菜・ハムなどをのせたり、サンドしたりとお好みに合わせて作ってみてください。



⑨ラ・カナッペメーカー保存容器付 No.2268 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1054-0901	2284680	¥2,400

179×108×H65

材質:メタクリル樹脂

●パンやハム、チーズを重ね、きれいにカナッペが作れます。

また、ピストンで圧縮しながらお好みの厚さにできます。

●パーティなどのオードブルに最適です。

65
冷温機器

66
ビュッフェ関連

67
ビュッフェ・宴会

68
カフェ・サービス用品・トレー

69
ブレンドサー・かき氷

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

57
イベント調理機器



①EBM 製菓用 特上 白ハケ (三味系三段)

商品コード	価格	商品コード	価格
1寸 30mm 1-1055-0101 6334300	¥1,300	2寸5分 75mm 1-1055-0105 6334700	¥2,460
1寸2分 36mm 1-1055-0102 6334400	¥1,460	3寸 90mm 1-1055-0106 6334800	¥2,860
1寸5分 45mm 1-1055-0103 6334500	¥1,640	3寸5分 105mm 1-1055-0107 6334900	¥3,400
2寸 60mm 1-1055-0104 6334600	¥2,000	4寸 120mm 1-1055-0108 6335000	¥3,800

全長:235 毛の長さ:35
毛質:白山羊毛

58
ピザ・パスタ

②マトファー ブラシ

ページコード	商品コード	価格
81232 2.5cm 1-1055-0201 2605000	2605000	¥400
81233 3cm 1-1055-0202 2605100	2605100	¥550
81234 3.5cm 1-1055-0203 2605200	2605200	¥630
81235 4cm 1-1055-0204 2605300	2605300	¥710
81237 5cm 1-1055-0205 2605500	2605500	¥930

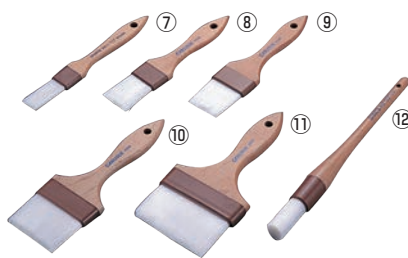
全長:210 毛の長さ:40
毛質:豚毛

ジャストマン 耐熱カラー ペストリーブラシ

	幅	全長	毛の長さ	クリア	タン	価格
③1016	43	180	45	1-1055-0301 7903910	1-1055-0302 7904110	¥2,630
④1017	56	186	45	1-1055-0401 7904210	—	¥2,760

材質:特殊衛生加工ナイロン
耐熱温度:160℃
●バクテリアに侵されません。

59
うどん・そば



ジャストマン 耐熱フック付 ペストリーブラシ

ページコード	商品コード	価格
⑤1020CL クリア 1-1055-0501 7903610	7903610	¥3,320
⑥1020T タン 1-1055-0601 7903800	7903800	¥3,320

材質:特殊衛生加工ナイロン
サイズ:幅:55mm 全長:260mm 毛の長さ:45mm
●容器に引っかけられる便利なブラシ

60
フライヤー

カーライル シェフ ペストリーブラシ

ページコード	全長	商品コード	価格
⑦40395 1インチ 1-1055-0701 25×210	25×210	7029700	¥1,750
⑧40396 1½インチ 1-1055-0801 38×210	38×210	7029800	¥2,050
⑨40397 2インチ 1-1055-0901 51×215	51×215	7029900	¥2,200
⑩40398 3インチ 1-1055-1001 76×235	76×235	7030000	¥2,500
⑪40399 4インチ 1-1055-1101 102×235	102×235	7030100	¥3,700
⑫40400 ラウンド 1-1055-1201 φ25×300	φ25×300	7030200	¥2,450

材質:ナイロン
耐熱温度:130℃
●バクテリアも防ぎ、いつまでも清潔に使えます。
●においのつきにくい材質を使用しています。

カーライル ギャラクシー ペストリーブラシ

ページコード	全長	商品コード	価格
⑬40390 1½インチ 1-1055-1301 38×180	38×180	7030300	¥2,150
⑭40391 2インチ 1-1055-1401 51×190	51×190	7030400	¥2,200
⑮40392 3インチ 1-1055-1501 76×207	76×207	7030500	¥2,650
⑯40393 4インチ 1-1055-1601 102×215	102×215	7030600	¥3,500
⑰40394 ラウンド 1-1055-1701 φ25×250	φ25×250	7030700	¥2,400

材質:ナイロン
耐熱温度:130℃

61
すし・蒸し器



カーライル フック付 ブラシ (毛)

ページコード	全長	商品コード	価格
⑱40378 2インチ 1-1055-1801 51×255	51×255	3500300	¥2,750
⑲40379 3インチ 1-1055-1901 76×255	76×255	3500400	¥3,650

毛質:豚毛
●容器にかけられる便利なフック付



カーライル フック付 ブラシ (ナイロン)

ページコード	全長	商品コード	価格
⑳40401 2インチ 1-1055-2001 51×250	51×250	3500500	¥2,650
㉑40402 3インチ 1-1055-2101 76×250	76×250	3500600	¥3,100

耐熱温度:130℃
●容器にかけられる便利なフック付

62
製菓・ベーカリー用品



②②カーライル ワッフルブラシ 40114

ページコード	商品コード	価格
1-1055-2201	1228500	¥4,500

75×185
材質:フッ素樹脂毛
耐熱温度:260℃



②③カーライル ワッフルブラシ 40115

ページコード	商品コード	価格
1-1055-2301	1228600	¥4,500

φ27×240
材質:フッ素樹脂毛
耐熱温度:260℃

②④ジャストマン カラー ペストリーブラシ ブルー

	ページコード	幅	全長	毛の長さ	商品コード	価格	
	1006	1-1055-2401	43	180	45	1228210	¥1,000
	1007	1-1055-2402	56	186	45	1228310	¥1,050
	1008	1-1055-2403	80	186	45	1228410	¥1,200

材質:ポリプロピレン
耐熱温度:88℃



シースカバー付 料理ハケ

	ページコード	幅	全長	商品コード	価格
②⑤No.489	1-1055-2501	45	×200	6655700	¥450
②⑥No.490	1-1055-2601	30	×200	6655800	¥380

材質:毛/ポリプロピレン
本体/ポリプロピレン
●毛が波型加工してありますので、たれもちが良く、塗りやすいです。
●カバーを動かすと刷毛の長さが変えられ、カバーの取り外しもできます。長さ調整は6段階

55
低温調理器

56
お好み焼・たこ焼

※その他の調理用ハケ・シリコンハケは、P617、618をご参照ください。

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



①EBM アルミ
ドーナツメーカー

ページコード	商品コード	価格
1-1056-0101	2540000	¥42,000

上径160×下径75×全高300
●パネ下のダイヤルを回す事により6段階で生地の出る量を調節できます。



※写真は①と②のセットです。

②EBM ドーナツメーカー
スタンド

ページコード	商品コード	価格
1-1056-0201	2540100	¥2,200

上径160×下径220×高さ155
材質:ステンレス
※アルミドーナツメーカーは別売りです。



③PC ドーナツメーカー
No.205

ページコード	商品コード	価格
1-1056-0301	2540210	¥1,500

上径100×下径50×全高190
容量:500ml
●底ふたは熱い油に触れても溶けないステンレス製



④スイートコレクション
ソースレードル

ページコード	商品コード	価格
1-1056-0401	2608200	¥510

235mm

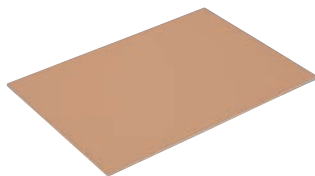


⑤木柄
横口レードル

ページコード	商品コード	価格
1-1056-0501	5731200	¥700

235mm

プラスチックとアルミの複合ボード



- 雑菌が繁殖しづらく衛生的です。
- アルミ層を挟みこむことにより反りにくいです。
- ささくにくく、食品への異物混入の可能性を低減します。



⑥取り板 アルミン
軽量タイプ CTL-51300

ページコード	商品コード	価格
530型(白)	1-1056-0601	530×380×H6.3 7619810 ¥4,350
600型(白)	1-1056-0602	600×400×H6.3 7619820 ¥4,900
530型(茶)	1-1056-0603	530×380×H6.3 7619830 ¥4,350
600型(茶)	1-1056-0604	600×400×H6.3 7619840 ¥4,900

材質:ポリプロピレン アルミ(中間層に発泡PP)
耐熱温度:-30~100℃
重量:0.9kg

⑦取り板 アルミン
ハードタイプ CTL-51100

ページコード	商品コード	価格
530型(白)	1-1056-0701	530×380×H4.6 7619850 ¥5,850
600型(白)	1-1056-0702	600×400×H4.6 7619860 ¥6,500
530型(茶)	1-1056-0703	530×380×H4.6 7619870 ¥5,850
600型(茶)	1-1056-0704	600×400×H4.6 7619880 ¥6,500

材質:ポリプロピレン アルミ(中間層にソリッドPP)
耐熱温度:-30~100℃
重量:1.4kg

⑧抗菌 カラー取り板
TCSK8-6040

ページコード	商品コード	価格
グリーン	1-1056-0801	6815500 ¥6,500
ブルー	1-1056-0802	6815600 ¥6,500
ベージュ	1-1056-0803	6815700 ¥6,500

600×400×H8 材質:ポリエチレン 耐熱:85℃
●ナイフ・庖丁が使えます。
●汚れが染み込まない、全面非発泡製



⑥⑦は庖丁のご使用をお避けください。



⑨テルモハウザー 木柄
パンブラシ ベージュ 44381

ページコード	商品コード	価格
1-1056-0901	7152400	¥3,400

300×30×H80 毛質:馬毛

⑩テルモハウザー 木柄
パンブラシ ブラック 44375

ページコード	商品コード	価格
1-1056-1001	7152500	¥3,400

300×30×H80 毛質:馬毛

⑪テルモハウザー PE柄
パンブラシ ブラック 44745

ページコード	商品コード	価格
1-1056-1101	7152600	¥3,400

300×30×H80 毛質:馬毛



⑫マトファー
フランスパンブラシ 79401

ページコード	商品コード	価格
1-1056-1201	2586500	¥8,800

全長350×H65 毛質:豚毛

⑬マトファー
パンブラシ 79402

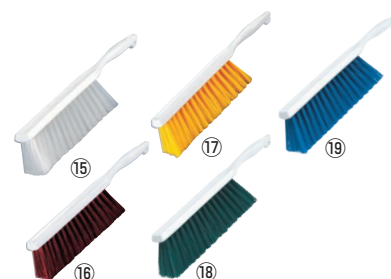
ページコード	商品コード	価格
1-1056-1301	2586600	¥5,830

全長330×H65 毛質:豚毛

⑭マトファー
黒ブラシ 79404

ページコード	商品コード	価格
1-1056-1401	2586700	¥6,600

全長210×H65 毛質:豚毛



カーライル
カウンターブラシ 40480

ページコード	商品コード	価格
⑮ホワイト	1-1056-1501	7030800 ¥3,000
⑯レッド	1-1056-1601	7030840 ¥3,000
⑰イエロー	1-1056-1701	7030830 ¥3,000
⑱グリーン	1-1056-1801	7030820 ¥3,000
⑲ブルー	1-1056-1901	7030810 ¥3,000

幅40×全長335 毛長:60
線径:0.4mm
耐熱温度:130℃
●小麦粉、パウダーなどの掃き取りに



⑳カーライル
カウンターブラシ
ブラック 40481

ページコード	商品コード	価格
1-1056-2001	6128700	¥3,000

幅40×全長335 毛長:60
線径:0.2mm
耐熱温度:130℃
●小麦粉などの小さなほこりを払うのに最適
●細くやわらかい毛質です。
●直径0.2mmの極細でソフトな毛は、より細かな粉末やパウダーの掃き取りに最適

KitchenAid®

スタンドミキサー

4.8ℓ

アーム
リフト式



①ホワイト

②エンパイアレッド

③インペリアルブラック

4.8ℓ

ヘッド
アップ式



④ホワイト

⑤エンパイアレッド

⑥オニクスブラック

キッチンエイドミキサー KSM5 専用オプション



⑦キッチンエイドミキサー
KSM5・7・150用
フードグラインダー

ページコード	商品コード	価格
1-1057-0701	1111560	¥24,900
外形寸法:138×281×213 材質:アルミニウム、ステンレス、ABS ※アルミ素材のため、食洗器の使用はできません。		



⑧KSM5用12本
ワイヤーホイップ

ページコード	商品コード	価格
1-1057-0801	2128630	¥9,490
●攪拌時に空気の取り込みが多く、上質な 出来上がりになります。 ※①～③KSM5専用です。		

特長

- キッチンエイド社が世界に先駆けて開発したプラネタリー攪拌式。ピーターが固定されたボールの中で回転すると同時に、反対方向に自転するため、均一に仕上がります。
- 高トルクの直接複式駆動ギアを使用。常に安定したパワーを保ち、耐久性にすぐれています。
- 本体が金属製なので、作業中の安定性と耐久性は抜群です。
- シンプルなデザインにエナメル焼付塗装仕上げを施していますから、洗浄が簡単で美しさをいつまでも保ちます。

仕様

型 式	KSM5	
外形寸法	幅	270
	奥行	340
	高さ	415
電 源	単相100V 50/60Hz	
電 流	4.0A(15分定格)	
消費電力	250W	
材 質	本体	アルミダイキャスト(白色焼付塗装)
	容器	ステンレス(SUS304)
ボール容量	4.8ℓ	
重 量	12.7kg	
回 転 数	ミキサー・ホイップ	60～250回/分
	アタッチメント(公転部)	50～200回/分

仕様

型 式	KSM150	
外形寸法	幅	220
	奥行	360
	高さ	350
電 源	単相100V 50/60Hz	
電 流	2.5A(15分定格)	
消費電力	225W	
ボール容量	4.8ℓ	
重 量	10.2kg	
回 転 数	50～250回/分 (標準付属品装着時)	
	60～200回/分 (アタッチメント装着時)	

3つの標準付属ヘッド



ワイヤーホイップ
(6本組)

泡立てや空気を含ませるとき
ワイヤーホイップ
例:メレンゲ・クリームの泡



平面ビーター

粘度があるものを攪拌するとき
平面ビーター
例:ケーキ生地・クッキー生地



ドゥーフック

重い生地を練り上げるとき
ドゥーフック
例:パン生地・ピザ生地

KSM5/KSM150仕込量 ※表中の数値は目安になります。

品名						
		スポンジ系 (全卵の量 ^{※1})	メレンゲ (砂糖:卵白 =2:1)	生クリーム (シャンティー ^{※2}) (生クリーム:砂糖 =10:0.8)	パウンドケーキ (薄力粉使用)	バター使用の パン生地 (強力粉使用)
最大	KSM5	生地で880g (卵L玉 約8個)	730g	1,300g	生地で2,000g	生地で1,000g
	KSM150	生地で660g (卵L玉 約6個)	690g	1,100g	生地で1,500g	生地で800g
最小	KSM5	100g	150g	300g	生地で450g	生地で250g
	KSM150	100g	150g	220g	生地で450g	生地で200g

- ※1) 全卵=60gで算出しています。
 ※2) シャンティーとは生クリームに砂糖を加え泡立てたものです。
 注1) 処理量はあくまで目安です。仕込量、粉量、水分量によって左右します。
 注2) 機種能力(仕込量・ミキシング速度・ミキシング時間)の限度を超えて使用するとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり急に回転する状態によっては、機械内部のギアが破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。
 注3) 連続運転をされる場合は、定格時間の15分以内でお使いください。
 注4) 粘りけの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の速度目盛りは「4」以下にしてください。また、イースト入りパン生地の場合は速度目盛り「2」で混ぜてください。
 注5) パスタ生地はドゥーフックを使用し、多い量の作業は避けてください。又、連続攪拌は避けてください。

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

61 すし・蒸し器・セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

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

KitchenAid® スタンドミキサー



6.9ℓ アーム
リフト式

型 式	KSM7	
外形寸法	幅	300
	奥 行	370
	高 さ	420
電 源	100V	
電 流	6.1A	
消 費 電 力	400W	
ボ ー ル 容 量	6.9ℓ	
重 量	12.7kg	
回 転 数	105～505/分	
定 格 時 間	15分	

①キッチンエイドミキサー KSM7WH ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1058-0101	2714300	¥179,000

標準付属品:11本ワイヤーホイップ/平面ビーター/
スパイラルドゥーフック/
ステンレスボール(6.9ℓ)/
流し込みシールド



④KSM-7用 11本ワイヤーホイップ ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1058-0401	2714310	¥15,500

KSM7仕込量 ※表中の数値は目安になります。

品 名	スポンジ系 (全卵の量 ^{※1})	メレンゲ (砂糖:卵白 =2:1)	生クリーム (シャンティ ^{※2}) (生クリーム:砂糖 =10:0.8)	パウンドケーキ (薄力粉使用)	バター使用の パン生地 (強力粉使用)
最 大	1,980g (卵1玉 約18個)	1,650g	2,800g	生地で4,000g	生地で2,300g
最 小	120g	150g	650g	生地で650g	生地で500g

抜群のパワーで手軽にスピーディーに調理&ミキシング

●きめ細かい泡立て ●ホイッパー線の交換修理も可能

6.7ℓ ヘッド
アップ式

⑦ケンミックス アイコー シェフPRO KPL9000S ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1058-0701	4909830	¥128,000

付 属 品	ステンレスボール(7ℓ) …… 1ヶ	1-1058-0001	5552510	¥18,000
	ホイッパー(12本線) …… 1ヶ	1-1058-0002	5552610	¥14,000
	アルミビーター …… 1ヶ	1-1058-0003	5552710	¥6,000
	ホイッパー線(3本組) …… 1ヶ	1-1058-0004	5552620	¥1,800
オプション	スパテラ …… 1ヶ	1-1058-0005	5552810	¥500
	ステンレスビーター …… 1ヶ	1-1058-0006	5552720	¥13,000
	アルミフック …… 1ヶ	1-1058-0007	5552910	¥6,000
	ステンレスフック …… 1ヶ	1-1058-0008	5552920	¥12,000

仕様

外 形 寸 法	240×410×350
ヘッド部リフト寸法	240×500×520
ボ ー ル 満 容 量	6.7ℓ
電 源	単相100V (2極プラグ12A 125Vコード1.8m付)
攪 拌 モ ー タ ー	500W 50/60Hz
回 転 数 (rpm)	無段変速(120～660rpm)
重 量	本体:約7.5kg ボール約1.1kg
定 格 時 間	40～45分



フィンガーガードがついているので指が
巻き込まれにくい構造です。

KSM7は、ハイパワーモーター搭載でスタンドミキサー 史上最高の性能を生み出します

- 最大処理量でKSM5の2倍を実現
- 単相100Vのスタンドミキサーでは史上初めてDCモーターを採用回転速度を40%遅くし静音性を向上しギア比の調整で搅拌速度は2倍以上の高速回転を実現

付属品



②KSM-7用 ボール ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1058-0201	2714350	¥22,000



③KSM-7用 平面ビーター ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1058-0301	2714320	¥15,500



⑤KSM-7用 スパイラルドゥーフック ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1058-0501	2714330	¥15,500

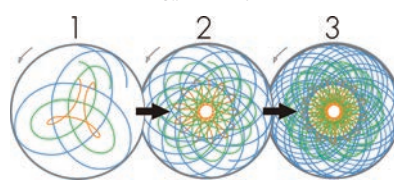


⑥KSM-7用 流し込みシールド ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1058-0601	2714340	¥9,060

キッチンエイド独自のプラネタリー搅拌 全シリーズ共通

- キッチンエイド・スタンドミキサーは、独自のプラネタリー搅拌(ビーター部分と搅拌部品取付軸を、それぞれ反対方向に回転させ同じ搅拌軌跡を描かない搅拌機能)によってきめの細かい均一なミキシングを可能にします。



■搅拌子/用途(使用例)

	■ホイッパー/ ホイッピング・泡立てる 生クリーム・メレンゲ・スポンジ・マヨネーズ・ カスター・バター
	■ビーター/ ビーディング・かき混ぜる シュークリーム生地・クッキー生地・マッシュポ テト・バタークリーム・バター・ソーセージ・肉類
	■フック/ ニーディング・こねる ハンバーグ・サブ・肉類 パン生地・ピザ生地等にはご使用できません。

オプション



⑧アイコープロKMM760・770用 スーパーミキサー KAX950ME ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1058-0801	7500910	¥21,000

肉や魚などのミンチに使用し、ハンバーグ・つくねなどが手軽に
できます。プレート3枚付

縦型ミキサー マイティSシリーズ

多品種・少量生産のニーズに最適!

メンテナンスしやすいステンレスを多用した平面デザイン



12ℓ

①アイコー卓上型ミキサー
マイティS MS-15S ㉗

ページコード	商品コード	価格
1-1059-0101	5556110	¥578,000

- 単相100Vなので家庭用電源でOK
- 出力0.55kWの三相モーター使用でパワフル!
- 大型ミキサーのほかにもう一台とお考えの方にオススメです。



26ℓ

②アイコーミキサー
マイティS MS-25 ㉗

ページコード	商品コード	価格
1-1059-0201	6918410	¥861,000

- 容器とハンドル位置が高く、腰をかがめずボールの取り外しができます。
- ベースと床の間の隙が150mmで清掃しやすい設計です。
- ギヤボックスはオイルレス構造。ボール内へのオイル混入はありません。



31ℓ

③アイコーミキサー
マイティS MS-30 ㉗

ページコード	商品コード	価格
1-1059-0301	6918510	¥878,000

- 容器とハンドル位置が高く、腰をかがめずボールの取り外しができます。
- ベースと床の間の隙が150mmで清掃しやすい設計です。
- ギヤボックスはオイルレス構造。ボール内へのオイル混入はありません。

	標準アタッチメント			オプションアタッチメント	
	ホイッパー	ピーター	アルミフック	ステンレス ホイッパー (軽量)	ドラゴン フック
	泡立て用 生クリーム、スポンジ など。	打餅用 クッキー、マッシュポテ トなど。	ニーディング用 少量のパン・ピザ・ド ナツ生地など。	軽くて取り扱いが楽。 洗いやすく衛生的な 構造	生地の巻き上げがな いオールステンレス製
MS-15S	④ 1-1059-0401 5556210 ¥30,000 ㉗	⑤ 1-1059-0501 5556310 ¥18,000 ㉗	⑥ 1-1059-0601 5556410 ¥17,000 ㉗	—	⑦ 1-1059-0701 5556420 ¥33,000 ㉗ ※アルミ製
MS-25	⑧ 1-1059-0801 8203410 ¥43,000 ㉗	⑨ 1-1059-0901 8203510 ¥23,000 ㉗	⑩ 1-1059-1001 8203610 ¥22,000 ㉗	⑪ 1-1059-1101 8203430 ¥57,000 ㉗	⑫ 1-1059-1201 8203630 ¥70,000 ㉗
MS-30	⑬ 1-1059-1301 8203420 ¥43,000 ㉗	⑭ 1-1059-1401 8203520 ¥23,000 ㉗	⑮ 1-1059-1501 8203620 ¥22,000 ㉗	⑯ 1-1059-1601 8203440 ¥57,000 ㉗	⑰ 1-1059-1701 8203640 ¥73,000 ㉗

	①MS-15S	②MS-25	③MS-30
外 寸	493×655×H874	550×790×H1,400	
電 源	単相100V	三相200V	
消 費 電 力	900W	1,900W	
回 転 数	120、220、 340、420	119、181、 267、407	120、220、 320、430
変 速	4段		
ボ ー ル 容 量	12ℓ	26ℓ	31ℓ
本 体 重 量	80kg	280kg	
付 属 品	ステンレスボール・ホイッパー・ピーター・フック 各1個		

■選べるさまざまなタイプ

◎ボール兼用タイプ
2種類の処理量用にアタッチメントが用意されたタイプ
(MS-15S/25/30)

◎Vパネルタイプ
パネル操作で回転数を任意変
更することができる便利なVパネ
ルタイプ
(MS-15Sを除く)



■安全カバー付

はずして洗える安全カバーを採用
運転中에서도生地状態が確認でき、
安全に材料投入ができます。



無菌植物油

⑱



⑲

⑱アルタン
無菌植物油ベルーブラス 380mℓ軽減
税率

ページコード	商品コード	価格
1-1059-1801	5739800	¥3,600

- 無味・無臭・無色で食品にふれても安全、AOM値が長いのでベタ付きがなく常にさらさらした状態です。
- ※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。
- ※ガス抜きキャップ付

AOM値は過酸化値の値が100になるまでの
時間の事です。

⑲セハー 330 無菌植物油 330mℓ

軽減
税率

ページコード	商品コード	価格
1-1059-1901	8475400	¥3,200

- ※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。

⑳無菌植物油
シャリパナーレ 480mℓ軽減
税率

ページコード	商品コード	価格
1-1059-2001	0164500	¥1,500

- 国際的な品質安全規格である[NSF認証]を取得
- 一体型噴霧角切り替えノズル(ガス抜き機能付)でノズル粉失による異物混入等の事故を防ぎます。
- 高級食用油脂を使用した、食品機械・器具用の潤滑・離型・サビ止め剤です。
- 高度な精製技術でにおい・残りありません。
- 食品・容器に付着しても安全です。

HOBART ホバートミキサー

ギアドライブ方式を採用したホバート社のミキサーは、高性能で比類のないミキシング・パワーを発揮します。惑星運動により、どんな材料も空気を含ませながら完全攪拌。仕上がりはつねに一定で、音は大変静かです。



4.75ℓ



18.9ℓ



①ミキサー N-50

ページコード	商品コード	価格
50Hz	1-1060-0101	4493000 ¥515,000
60Hz	1-1060-0102	4493010 ¥515,000

外寸:264×400×H430
単相100V 消費電力:125W
重量:20kg ボール容量:4.75ℓ
スピード3段切り換え
回転数:139 / 分、285 / 分、591 / 分

②ミキサー HL200 20QT

ページコード	商品コード	価格
	1-1060-0201	4585110 ¥809,000

外寸:419×581×H737
単相100V 消費電力:400W
重量:93kg ボール容量:18.9ℓ
15分タイマー付
スピード3段切り換え
回転数:107 / 分、198 / 分、365 / 分
※50 / 60Hz共用です。

③アタッチメント 野菜スライサー HL200用

ページコード	商品コード	価格
	1-1060-0301	4588210 ¥242,000

●ミキサーにセットすればキャベツのスライス、大根や人参などの輪切りスライスができます。
※バックケース付

④アタッチメント チョッピングエンド HL200用

ページコード	商品コード	価格
	1-1060-0401	4788710 ¥126,000

●ミキサーにセットすればフルーツ、ナッツ類、肉のチョッピングが使用できます。標準プレートとしてφ3.2がセットされています。

ホバート ミキサー 部品

品番	⑤ボール	⑥フラットビーター	⑦ワイヤーホイップ	⑧ドゥック
				
	ステンレス	アルミ		Eタイプ EDタイプ
N-50	1-1060-0501 ★4585400 ¥11,000	1-1060-0601 ★4585800 ¥11,000	1-1060-0701 ★4586900 ¥15,000	★Eタイプ 1-1060-0801 4587200 ¥9,000
HL200	1-1060-0502 ★4585520 ¥61,000	1-1060-0602 ★4585920 ¥18,000	1-1060-0702 ★4587020 ¥34,000	EDタイプ 1-1060-0802 4587320 ¥19,000

※★印は標準装備です。

小規模店舗で多数導入

ベーカリーカフェ、喫茶店、イタリアンレストラン、中華店など、小規模店舗でユニークなメニューをお手伝いします。

⑨業務用 パンニーダー PK2025 (2.5kgタイプ)

ページコード	商品コード	価格
	1-1060-0901	6813010 ¥146,000

306×404×H443
電源:単相100V(50 / 60Hz) 消費電力:300W
重量:本体 / 6.0kg ポット / 2.0kg
容量:粉(0.6~2.5kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:こね羽根、ドームふた、保冷剤
●餃子の皮、中華まんの皮、うどん作りにも
●グルテンを壊さない特許取得のこね羽根を使用
●ポット温度表示機能。ポットの温度が常に表示されるので、生地の状態の目安になります。

⑩パンニーダー PK2025用 ドームふた PD-L

ページコード	商品コード	価格
	1-1060-1001	6813050 ¥1,500



⑪パンニーダー PK1012 plus

ページコード	商品コード	価格
	1-1060-1101	6812910 ¥58,000

274×375×H387
電源:単相100V(50 / 60Hz)
消費電力:180W
重量:約5.2kg
容量:粉(0.3~1.2kg)
こねスピード切替:5段階切替
付属品:ドームふた、こね羽根、ステンレスポット
保冷剤、泡立て羽根、レンビック
●付属の泡立て羽根に付け替えることでメレンゲや生クリームを作ることができます。
●ポット温度表示機能 ●安全装置付

〈パンニーダー PK2025用オプション〉



⑫ステンレスポット SP-01

ページコード	商品コード	価格
	1-1060-1201	6813022 ¥31,000

●ステンレスポット
こね羽根付き



⑬泡立て羽根 PM-25

ページコード	商品コード	価格
	1-1060-1301	6813031 ¥3,000

●生クリームやメレンゲの泡立てができます。



⑭混ぜ込み羽根 PB-25

ページコード	商品コード	価格
	1-1060-1401	6813041 ¥4,000

●餃子やシューマイの餡、ハンバーグの種などが作れます。

生地こね機

57
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61
す
し
・
蒸
し
器
・
セ
イ
ロ
類62
製
菓
・
ベ
ー
カ
リ
ー
用
品55
フ
リ
ー
ド
ウ
ー
マ
ー
・
低
温
調
理
器56
お
好
み
焼
・
た
こ
焼
・
鉄
板
焼
関
連① 生地こね機
レディースニーダー KN-30 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0101	6944000	¥32,000

370×270×H240
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:120/125W
重量:8.5kg
容量:粉(0.3~0.6kg)
うどん(0.3~0.4kg)
●発酵タイマー付
(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)
羽根は樹脂製、ボットはテフロン加工になっています。
用途としてパン・生地・うどん・餅などが作れます。

② 生地こね機
レディースミキサー KN-200 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0201	6943900	¥38,000

370×270×H245
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:50Hz 高速100W 低速127W
60Hz 高速140W 低速156W
重量:10.7kg
容量:粉(0.6kg) 玉子(3~6個)
餅(1kg) うどん(0.4kg)
●高速・低速回転の切り替えスイッチ付発酵タイマー付
(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)
羽根は樹脂製、ボットはテフロン加工になっています。

③ 生地こね機
エルニーダ KN-1000 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0301	6944100	¥39,000

370×270×H300
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:130W
重量:9.5kg
容量:粉(0.4~1kg)
うどん(0.4~0.6kg)
●発酵タイマー付
(スイッチ兼用60分タイマー・チャイム付)
スミフロン加工のボットに樹脂製の羽根を使用しています。
用途としてパン・生地・うどん・餅などが作れます。

④ 生地こね機
レディースニーダー KN-1500 ㊦

ページコード	商品コード	価格
50Hz 1-1061-0401	6943300	¥44,100
60Hz 1-1061-0402	6943400	¥44,100

370×270×H310
電源:単相100V
消費電力:200W
重量:9.8kg
容量:粉(0.4~1kg)
うどん(0.4~0.6kg)

⑤ 電子発酵器 SK-15 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0501	6944210	¥52,000

430×475×H680
電源:単相100V 260W
タイマー:マイコン式 1~60分
温度制御範囲:マイコン式 28~41℃
重量:8kg
付属品:加湿皿(8号バット)1個・棚4枚
●パン作りに大切な「最適な温度・湿度」をマイコン制御と高精度のセンサーの組み合わせにより自動制御します。
●電源スイッチを切り忘れた場合でも安心の「電源オートオフ」付です。
●前カバー左右のファスナーが、裏に同時に開閉できるアームバー式です。



⑥ 業務用 洗えてたためる発酵器 PF203 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0601	6812800	¥198,000

外形寸法:(組み立て時)460×580×H680
(保管時)510×700×H230
電源:単相100V
消費電力:390W
タイマー:1分~48時間
安全装置:電流・温度ヒューズ、温度監視システム、オートオフ機能
温度設定範囲:20~45℃ ※室温以下にはなりません。
庫内寸法:400×475×H600 重量:14.5kg
コード長:約2m ※取り外し可能
天板収納枚数:最大12枚 棚ピッチ:45mm
付属品:加湿皿、加湿皿ふた、取付ノブ(2個)、電源コード、側板&背板固定金具(2個)、変換プラグ(3P→2P)
●8取天板5枚までの発酵が可能です。
●工具不要で分解・組立が可能。お手入れがやすく、洗浄ができるので長く清潔にご使用いただけます。



⑦ 洗えてたためる発酵器 PF102 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0701	6813521	¥53,000

外形寸法:(組み立て時)498×424×H455
(保管時)495×398×H206
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:150W
タイマー:1分~24時間
安全装置:電流・温度ヒューズ、オートオフ機能
温度設定範囲:20~45℃
庫内温度表示:10~45℃

10℃未満→「Lo」表示
46℃以上→「Hi」表示
庫内寸法:434×348×H360 重量:約7.0kg
コード長:約2m ※取り外し可能
付属品:棚板(2枚)、コンベクションボード(下段棚板)、加熱皿、レシピブック
●デジタル表示で、簡単に温度・時間の設定ができます。
●プラスチック2重構造で軽度で保温性・耐久性に優れており、密閉度が高く、良好な状態で発酵ができます。
●予熱および発酵完了時にはブザーでお知らせします。
●自動OFF機能採用による安全設計
●分解してすすぎまで拭くことができるので衛生的!
コンバートに折りたたみなので、収納に場所をとりません。

⑧ 洗えてたためる発酵器mini
PF110D ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0801	6813540	¥24,000

外形寸法:約360×350×H310
(保管時)370×215×H375
電源:交流100V 50/60Hz共用
消費電力:100W
安全装置:電流・温度ヒューズ、温度監視システム
タイマー:タイマー設定(1分~24時間)
温度設定範囲:25~42℃(±2℃)
推奨室内温度18~28℃
※室温以下にはなりません。

庫内寸法:約310×265×H200 重量:約3.5kg
コード長:約2.0m
付属品:加湿皿、棚板2枚、コンベクションボード、レシピブック、取扱説明書
●工具なし1分で組み立てが可能。
●手ごねやホームベーカリーの方でも使いやすいお手頃サイズです。
●天然酵母や自家製酵母のパン作にも便利です。
※冷却機能はないので、室温以下にはなりません。



ミニサイズなので、置き場所にも困りません。
水洗い可能で衛生的。
※ヒーター本体は水洗いできません。
付属のスクエアパン型や、2斤の食パン型が1度に2本入ります。

⑨ 象印ホームベーカリー BB-HE10 ㊦

ページコード	商品コード	価格
1-1061-0901	6813150	¥36,900

約215×285×H310
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:ヒーター/450W モーター/69/63W
重量:約5.5kg 容量:1斤
●残ったご飯でももちもち焼ける「ごはん入りパンコース」
●手間のかかるジャムなどもワンタッチ「ジャムコース」



⑩ ホームベーカリー ふくらパン屋さん HBK-101P ㊦

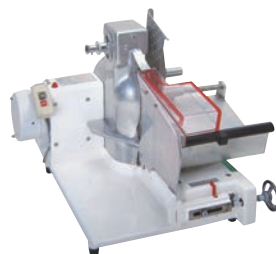
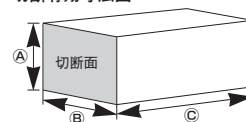
ページコード	商品コード	価格
1-1061-1001	5727530	¥26,000

345×230×H290
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:ヒーター/360W モーター/90/80W
重量:5.5kg 容量:1斤
●メニュー設定は16コース
(食パン、米粉パン、天然酵母パン、バウンドケーキ、ジャム、フレッシュバターなどがつくれます)
●焼り、発酵、焼きの単独コースもあり、各々で焼り速度、発酵時間、焼き温度の設定が可能
●タイマー機能により、夜に仕込んで朝に焼くことも可能(最長16時間後まで設定可能)
●話題の米粉パンは、グルテン入りもグルテン無しでもどちらにも対応可能



パンスライサー

切断有効寸法図



① パンスライサー FK-4H ジャンボ

ページコード	商品コード	価格
1-1062-0101	4491200	¥300,000

580×590×H460
電源:単相100V 200W(プレーキモーター)
厚さ調整:5~60mm 平刃φ280mm
重量:31kg
切断有効寸法:①180×②130×③370
※手動式、1枚切りタイプ。
●刃物研磨装置付で刃先はいつもシャープです。φ280mmのジャンボ丸刃で群を抜いた安定性と耐久性で量販店、工場用に最適なスライサーです。



② パンスライサー Soft-101

ページコード	商品コード	価格
1-1062-0201	4491400	¥165,000

495×480×H305
電源:単相100V 125W(プレーキモーター)
厚さ調整:6~55mm 平刃φ195mm
重量:18kg
切断有効寸法:①180×②130×③370
※手動式、1枚切りタイプ。
●本体ステンレス仕様の為、清掃が容易で衛生的です。
●店舗の小型化に対応したコンパクトな設計です。



③ 自動式 パンスライサー アルファ 100

ページコード	商品コード	価格
1-1062-0301	7239700	¥267,000

530×595×H440
電源:単相100V (50/60Hz) 115W
定格時間:25分
厚さ調整:0~38mm 平刃φ203mm
重量:19kg 切断有効寸法:①180×②130
ストローク:往0.5秒~2秒 復0.4秒(不変)
(1枚切りタイプ)
●速度調節つまみで焼きたてのパンをそのままスライスできます。
●スライスしたパンはキャッチ受皿に重なりず。
●自動停止装置は、切り終わると最初の位置に戻り自動停止します。



④ 1枚切りスライサー AT700Z

ページコード	商品コード	価格
1-1062-0401	7239820	¥159,000

590×565×H320
電源:単相100V (50/60Hz) プレーキモーター
定格時間:連続
厚さ調整:7~40mm
丸刃φ203mm
重量:18kg
モーター出力:100W
●丸刃の露出をより小さくするよう各部に透明樹脂カバーを取付
●制御装置は清掃しやすいコンパクト設計
●砥石交換が簡単



⑤ ワーリング コードレス エレクトリックナイフ WEK-200J 22cm

ページコード	商品コード	価格
1-1062-0501	1021900	¥30,000

外寸:50×500×H120(ブレッド装着時)
電源:単相100-240V 50/60Hz
消費電力:DC 9.0V 0.85A
重量:0.58kg
連続使用時間:約25分(フル充電時)
付属品:キャリングケース 充電アダプター
スライニング・ガイド
カービング・ブレード
ブレード・ブレード
●2種類の専用ブレードでハード系のパン、肉類、サンドイッチまで場所を選ばず使用できる
充電式のコードレスタイプ



ブレード・ブレード
フランスパンやハード系のパン、サンドイッチ、クロワッサン、ロールパンなどのカットに最適。食材をブレードに軽く当てるだけで、簡単に均一の厚みにスライスします。



カービング・ブレード
ターキー、チキン、ローストビーフなどの肉類に加え、パイナップルなどのフルーツやチーズ、太巻き寿司、ロールケーキにも使用可能。



⑥ WM 手動ユニバーサルスライサー 9700 (折りたたみ式)

ページコード	商品コード	価格
1-1062-0601	1137600	¥11,500

311×277×H192
スライス厚:2~14mm(調節可能)
重量:1.5kg
切断有効寸法:①155×②125
波型刃径:φ170mm
材質:本体/ABS樹脂
刃物部/ステンレス
●収納に場所を取らない折りたたみ式
●固定の為の吸盤付



⑦ ベーグルバトラー

ページコード	商品コード	価格
1-1062-0701	6410800	¥1,800

外寸:160×280×H140
内寸:φ130×H120
●ベーグル専用保存プラスチックケース
●蓋を広げると12個収納できるサービストレーになります。



⑧ LT フランスパンカッター N7004

ページコード	商品コード	価格
1-1062-0801	2586900	¥37,800

刃渡:350mm
全長490×幅125×H160
●フランスパンの表面の固い部分をつぶすことなく切ることができ
ます。

65 冷温機器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サロンの用品・トリー

69 プレンダー・ジュース・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスプレイ用品

64 加熱調理器