

野外での大量調理に、非常時に

このページの全商品は



57
屋台・
イベント調理機器



① イベント用ジャンボ鍋 300人用 ㊦

ページコード	商品コード	価格
TJ-90-300	1-1099-0101	6216900 ¥775,000

平鍋サイズ:φ900×H340(重量約15kg)
カマドサイズ:φ800×H660(重量約60kg)
容量:120ℓ
沸騰時間:約25～35分
●1度に300食作ることができます。(1杯250ccと換算)
●カマドと平鍋が簡単に取付ははずせ、掃除や移動などに手間がかかりません。
●1時間足らずで味噌汁ができます。
●燃料費が安い。(1時間LPガスで弱火1kg、強火4kgの消費)
●本体及び付属品、木製の枠に入りますので収納に便利です。
(積み重ね可能)
●お客様がご用意するのは、LPガスが薪だけです。
本体及び付属品:アルミ合金製平鍋、カマド(バーナー付)、
木蓋(2分割)、木製ヘラ(かき回し用)、
12cm杓子(3本)、ガスホース(5m)、調理
マニュアル
※固型燃料をご使用の場合は②をご使用ください。



② ジャンボ鍋専用 固形燃料 (火暖4kg×2個入)

ページコード	商品コード	価格
1-1099-0201	6450300	¥12,000

φ220×H180
容量:4kg
燃焼時間:約1時間30分

58
ピザ・
パスタ

59
うどん・
そば・
ラーメン



③ 防災イベント用釜 (カン付) ㊦

ページコード	商品コード	価格
TJ-33-60	1-1099-0301	6216910 ¥300,000

φ335×H840 カマド高さ:540
容量:20ℓ(4.5升)
鍋重量:19.5kg
材質:アルミ合金
付属品:釜、釜蓋、釜飯リング、カマド、
調整器・ホース5m、水杓子3本
●50名程のイベントに適しています。
●新・固形燃料も使用可能です。



④ 防災イベント用 ツル付鍋 ㊦

ページコード	商品コード	価格
TJ-45-42	1-1099-0401	6216920 ¥300,000

φ450×H600 カマド高さ:540
容量:15ℓ
鍋重量:19.5kg
材質:アルミ合金
付属品:45cm鍋、木蓋、カマド、
調整器・ホース5m、水杓子3本
●50名程のイベントに適しています。
●新・固形燃料も使用可能です。

60
ギョーザ・
フライヤー

61
すし・
蒸し器・
セイロ類



⑤ 移動かまど ㊦

ページコード	商品コード	価格
EG800	1-1099-0501	8420800 ¥370,000

φ900×H600
容量:80ℓ(φ800アルミ平釜)
重量:44kg
付属品:木蓋、すくい網、揚ザル(φ700)、ロストル、
収納袋(テント地)、LPGバーナー
ガス使用量:25.2kW

⑥ 移動かまど ㊦

ページコード	商品コード	価格
EG600	1-1099-0601	8420300 ¥300,000

φ620×H450
容量:34ℓ(φ617×H213アルミ平釜)
重量:23kg
付属品:木蓋、すくい網、ロストル、収納袋(テント地)、
LPG専用バーナー
ガス消費量:12.12kW
●炊飯容量
ご飯/53杯(1人前≒0.75合)
汁物/153人(1人前≒150ml)
※満水容量時



野外移動煮炊釜

	重量	アルミ鋳物	価格	ステンレス	価格
⑦GHRF-23 (36ℓ)	φ800×H715 約40kg	1-1099-0701 6450010	¥190,000	1-1099-0702 6450020	¥262,000
⑧GHRF-26 (55ℓ)	φ910×H750 約60kg	1-1099-0801 6450110	¥241,000	1-1099-0802 6450120	¥317,000

※内釜は、アルミ鋳物とステンレスがありますのでどちらかを指定ください。

	⑦GHRF-23	⑧GHRF-26	備考
水入量	36ℓ	55ℓ	
炊飯	120人分	180人分	240g/1人
汁物	110人分	180人分	240cc/1人
ガス消費量	18.8kW (16,200kcal/h)	31.4kW (27,000kcal/h)	

●野外活動に活躍します。
●野外での大量の煮炊きに対応できる煮炊釜です。
●移動が手軽にできます。
●工具を必要としないで組み立てられ、移動も楽にできます。
●薪でも煮炊きできます。
●薪で煮炊きの搬送ができない場所では、バーナーを外して、薪で煮炊きできます。



＜注意事項＞⑤⑥

- LPガスボンベは30kg入り以上をお使いください。
30kg以下ですと調理能力に支障があることがあります。
- ボンベ接続用ホースはLPガス専用用品をお使いください。
(ホース・バンドは付属していません。)

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

イベントや災害時などでの大人数の炊き出しに大活躍



① 角カマド

ページコード	商品コード	価格
AK-41	1-1100-0101 0936100	¥12,000

400×450×H940 (H360)
重量:4.7kg
材質:アルスター製
使用燃料:薪



② クッキングストーブ

ページコード	商品コード	価格
RS-41	1-1100-0201 0935600	¥20,000

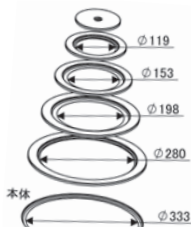
430×350×H940 (H450)
重量:6.9kg
材質:鉄銅板
使用燃料:薪



③ 薪ストーブセット ASS-60 時計1型

ページコード	商品コード	価格
	1-1100-0301 0935800	¥24,000

600×400×H1,300 (H345)
重量:6.6kg
材質:18-0ステンレス
※ステンレス薪ストーブ台は別売です。



④ 丸カマド (大)

ページコード	商品コード	価格
AM-41	1-1100-0401 0936000	¥10,000

φ400×H355
重量:4.2kg
材質:アルスター製
使用燃料:薪



⑤ レジャーカマド

ページコード	商品コード	価格
RM-410	1-1100-0501 0936200	¥11,500

415×350×H425
重量:4.4kg
材質:鉄銅板
使用燃料:薪



⑥ かまどンオープンセット

ページコード	商品コード	価格
	1-1100-0601 8420700	¥32,800

φ380×H310
重量:20kg
材質:鉄鋳
オープン容量:4L
炊飯量:5合 (0.8kg)
グリル径:φ310
●焼く、煮る、炒める、炊く、煮るがこれ一台でOK

LOTUSGRILL®
THE SMOKELESS CHARCOAL BARBECUE

無煙バーベキューグリル 炭火バーベキューの概念を覆すグリル誕生



ロータスグリル (キャリーケース付)

	サイズ	重量 (kg)	レッド	オレンジ	ダークグレー	価格
⑦ G280	上部φ292×下部φ220×H210	2.8	1-1100-0701 1141811	1-1100-0702 1141821	1-1100-0703 1141831	¥16,800
⑧ G340	上部φ350×下部φ260×H234	3.7	1-1100-0801 4013110	1-1100-0802 4013310	1-1100-0803 4013210	¥22,000
⑨ G435	上部φ435×下部φ350×H257	6.5	1-1100-0901 4013410	—	1-1100-0902 1141841	¥31,000
⑩ G600	上部φ600×下部φ488×H284	21.8	1-1100-1001 1141851	—	1-1100-1002 1141861	¥100,000

電源:単3乾電池4本、USBジャック ※G600のみ単3乾電池4本、ACアダプター

材質:ステンレス、スチール、ABS樹脂

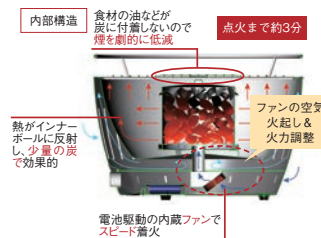
梱包内容:グリル用網/1個、チャコールコンテナー/1個、チャコールコンテナーカバー/1個
着火プレート/1個、インナーボール/1個、アウターボール/1個、キャリーケース/1個
USBケーブル/1個、お試し炭付



⑪ ロータスグリル用 くめぎ炭 2.5kg

ページコード	商品コード	価格
	1-1100-1101 4013510	¥1,980

- ロータスグリルに使いやすい高品質な炭です。
- 少量でも高温になりやすく、より長い時間(弊社比較※条件により異なる)保つことが出来る高品質な炭です。
- 細かく砕かれているのでチャコールコンテナーに入れやすい炭です。



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
ギョーザ・
フライヤー61
すし・
蒸し器・
サイロ類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

人が集まり、笑顔が生まれる、今話題の**グランピング**
本格グリルで新しい空間を演出



世界No.1 BBQグリルブランドウェーバー Weber社



1952年イリノイ州シカゴでジョージ・スティーブンは『裏庭革命』を起こし、BBQ文化を生み出し、グルメ体験の新しいエリアを開拓しました。スチール製のパイを半分に切断し、そのユニークな形状から温度を制御が可能な短時間調理を成功させたのです。蓋をする調理法は、グリル内に熱循環を起こすことで、調理時間を短くよりジューシーに焼き上げられる、従来のバーベキューグリル方式にグルメ革命をもたらしました。これにより多くの人が、それまで出来なかった大きなお肉のグリル、いわゆる『現代のアメリカンBBQ』を裏庭で簡単に調理できるようにしました。つまり、Weberは『アメリカンBBQの生みの親』でもあるのです。Weberの精神は、世界中何百万人もの人々に愛されている比類なき『高品質』、『バーベキューグリル体験』、『カスタマーサービス』にフォーカスすることです。

Weberは、蓋をする調理法を採用し、グリル内の熱を循環させることで食材を均等に調理し、従来のバーベキューに革命をもたらしました。
蓋はBBQの特徴ともいえる『香り』も閉じ込め、より繊細で奥深いフレーバーを食材へ付加することを実現し、均等に調理、食材本来の味わいを出すことが出来るようになりました。



①コンパクトケトル 温度計付き 57cm

別梱包

ページコード	商品コード	価格
1321308	1-1101-0101	¥23,600

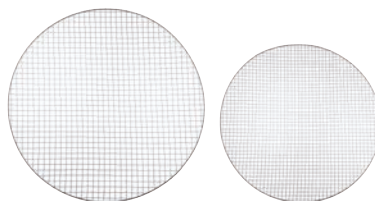
φ570×579×H980
重量:10.8kg 材質:スチール(メッキ加工)

②コンパクトケトル 温度計付き 47cm

別梱包

ページコード	商品コード	価格
1221308	1-1101-0201	¥17,200

φ470×531×H879
重量:7.6kg 材質:スチール(メッキ加工)
●コンパクトでありながらもWeberの技術が凝縮されており、どんな食材も簡単にふっくらジューシーに焼きあがります。



③チャコールグリル用 使い捨て丸焼網 50枚入

外径	ページコード	商品コード	価格
φ545	1-1101-0301	1164600	¥30,000
φ445	1-1101-0302	1164610	¥21,000

線材:φ0.9×11mm目
材質:鉄(亜鉛メッキ)
●ウェーバーグリルにピッタリな使い捨て焼網です。
※ウェーバーグリルの57cm、47cm専用です。



屋外でご使用ください。



ホテルの敷地やテラスなど使っていないスペースに新しい演出を
ウェディング、ガーデンピクニック、イベントなどにもオススメです

チャコールグリル



アメリカ

▶ チャコールグリルの特徴

- ・ホーロー加工だからキズがつきにくく掃除しやすい
- ・コンパクトサイズで持ち運び可能
- ・調整弁で温度調整も簡単



②ジャンボジョー 温度計付き 黒 47cm

ページコード	商品コード	価格
1211308	1-1102-0201	1565181 ¥17,200

φ470×500×H500

重量:6.9kg 材質:スチール(メッキ加工)

●蓋に温度計が付いているので、庫内温度が一目でわかります。



①オリジナルケトル プレミアム GBS対応焼き網付き

ページコード	商品コード	価格
14401508	1-1102-0101	1565191 ¥51,400

φ570×572×H1,003

重量:17.1kg 材質:スチール(メッキ加工)

●灰受けボウルで灰から食材をガード。GBS焼き網を備えたプレミアムモデル。GBS焼き網は、真ん中を抜きGBSダッチオーブンやGBSグリドルを簡単設置。クリーニング時の使い勝手の良さはもちろん、蓋を開けることなく温度を確認できるため、最高の状態に調理が可能です。



③スモークジョー プレミアム 温度計付き 黒 37cm

ページコード	商品コード	価格
1121308	1-1102-0301	1565171 ¥15,000

φ370×419×H432

重量:4.1kg 材質:スチール(メッキ加工)

●蓋に温度計が付いているので、庫内温度が一目でわかります。

チャコールグリル必需品



④ブリケット(炭)

ページコード	外寸	商品コード	価格
4kg 17590	1-1102-0401	199x113xH439	1566042 ¥1,900
8kg 17591	1-1102-0402	245x147xH559	1566041 ¥3,300

材質:木材

●20分で着火、表面に溝があり火起こしの際に空気を通し着火を早めます。

●燃焼時間:3時間

●大きさが均一で燃え尽きる時間が同じため扱いやすいです。



⑤着火キューブ (48個入)

ページコード	商品コード	価格
17612	1-1102-0501	1566050 ¥850

170×100×H250

材質:木(おが屑)



⑥チムニースターター 大

ページコード	商品コード	価格
7416	1-1102-0601	1566700 ¥4,600

206×322×H318

材質:スチール

●素早く安定した火おこしを実現できます。

Weber®で 炭火グリル



STEP 1

ラビッドチムニースターター(火おこし器)に炭を入れます



STEP 2

Weber®ライターキューブに点火します



STEP 3

炭がうすいグレーになったらグリルに入れて蓋をするだけ



屋外でご利用ください。



アメリカ

世界中で人気を誇る Weberのコンパクトガス・電気グリル

- 熱を効率的に循環させる形状
- グリル内の温度を正確に計る温度計付
- 作業台に便利なサイドテーブル付



高性能、簡単操作、省スペースな本格グリル

コンパクトガスグリル ボタンを押すだけでラクラク点火



①ガスグリル Q1250 専用ガス缶仕様

ページコード	商品コード	価格
51042208	1-1103-0101	1565970
1,039×420×H394		
重量:8.44kg 材質:铸铁(ホーロー加工)		
●ご使用の際は、④のガス缶をご使用ください。		
●単4型電池使用		



②ガスグリル Q2200 LP ブラック

ページコード	商品コード	価格
54010008	1-1103-0201	1565981
1,306×496×H394		
重量:9.49kg 材質:铸铁(ホーロー加工)		
●熱源はLPガス、高火力でプロも満足		
●電子連発点火ボタンで誰でもカンタン着火		
●温度調整:4ダイヤル式		
●単4型電池使用		

コンパクト電気グリル コンセントに差し込むだけ



③電気グリル Q1400

ページコード	商品コード	価格
52020013	1-1103-0301	1565960
686×420×H368		
重量:7.73kg 材質:铸铁(ホーロー加工)		
●安全装置:アース付き機能の電源3本プラグ		
●消費電力:2,200W/220V		

アクセサリ



④ガスグリル Q1250用 専用ガス缶

ページコード	商品コード	価格
17700	1-1103-0401	1566030
114×114×H152		
材質:スチール		
●使用時間目安:最大5時間		
●①にご使用ください。		



⑤グリル専用ポータブルカート Q1000&Q2000シリーズ用

ページコード	商品コード	価格
6557	1-1103-0501	1566540
936×577×H635		
材質:台座・車輪/プラスチック 脚/スチール		
●①～③にご使用ください。		
●立ち上げも折り畳みもグリルを固定したまま使用できます。		



⑥⑦



⑧⑨

铸铁製グリドル

ページコード	商品コード	価格
⑥ Q1250・Q1400用	6558 1-1103-0601	1566550
⑦ Q2200用	6559 1-1103-0701	1566560

グリルカバー

ページコード	商品コード	価格
⑧ Q1250・Q1400用	7110 1-1103-0801	1566650
⑨ Q2200用	7111 1-1103-0901	1566660

●通気性の耐候性素材は、雨や風、ホコリ等からグリルを守ります。

初心者でも簡単に扱える大型グリル 本格的な作りは、まさにアウトドアキッチン

大型ガスグリル



⑩ジェネシス II E415

ページコード	商品コード	価格
62015108	1-1103-1001	1565911
1,660×790×H1,580		
重量:85.5kg		
材質:ステンレススチール		
●4バーナーのこのガスグリルは独自のGS4クッキングシステムを搭載		
●肉や魚はもちろんピザやケーキまで、驚くほどのおいしさに		
●グリドルやダッチオーブンを使うのに便利なグルメバーベキューシステム(GBS)のホーローコーティング		
●铸铁製焼き網で料理の幅は無限大		
●組み込み蓋用温度計		
●ステンレススチール製サイドテーブル		
●グリルキャビネット		



⑪ジェネシス II S355

ページコード	商品コード	価格
61004908	1-1103-1101	1565921
1,500×790×H1,580		
重量:85.1kg		
材質:ステンレススチール		
●3バーナーの調理スペースで作るメイン料理はもちろん、サイドバーナーでソースやサイドディッシュまで調理可能		
●手軽でスマートな本格調理に、家族や友人から歓声が上がります。		
●グリドルやダッチオーブンを使うのに便利なグルメバーベキューシステム(GBS)のホーローコーティング		
●铸铁製焼き網で料理の幅は無限大		
●組み込み蓋用温度計		
●ステンレス製サイドテーブル		
●グリルキャビネット		



⑫ジェネシス II E310

ページコード	商品コード	価格
61011108	1-1103-1201	1565901
1,500×790×H1,580		
重量:74.3kg		
材質:ステンレススチール		
●グリル機能を最高レベルに押し上げるために開発されたWeber独自のGS4機能を搭載		
●グリドルやダッチオーブンを使うのに便利なグルメバーベキューシステム(GBS)のホーローコーティング		
●铸铁製焼き網で料理の幅は無限大		
●組み込み蓋用温度計		
●ステンレススチール製サイドテーブル		



屋外でご使用ください。



⑩～⑫は製品の組み立ての後、LPガス供給業者にご連絡ください。

アクセサリ



①バーベキューミット 黒 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6472	1-1104-0101	1566500

393×190×H25
材質:綿



②プレミアムグローブ 黒 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6669	1-1104-0201	1566620

131×55×H168
材質:本体/綿80%、ポリエステル20%
●耐熱温度:200℃



③ポータブルツールセット (2ピース) ㊦

ページコード	商品コード	価格
6645	1-1104-0301	1566610

5,300
トング:70×510
ターナー:88×354
材質:ステンレススチール
●ストッパー付



④3面グリル用ブラシ ㊦

ページコード	外寸	商品コード	価格
30cm 6494	1-1104-0401	308×30×H170	1566530
53cm 6493	1-1104-0402	550×28×H180	1566520

¥2,200
材質:ブラシ・本体/スチール
柄/プラスチック
●網の汚れを簡単に払い落とせます。



⑤クックボックススクレーパー ㊦

ページコード	商品コード	価格
6201	1-1104-0501	1566060

¥1,600
38×304×H5
材質:プラスチック
●ボール、蓋の内側のクリーニングに最適です。油污れをこすり取って、グリル下部のドリップパンへ落とします。



⑥すぐに測れる温度計 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6750	1-1104-0601	1566640

¥2,700
51×20×H205
材質:測定部/ステンレススチール
●華氏・摂氏どちらもボタンを押すだけで正確な温度を読み取ります。
●オートオフ機能付き
●0〜230℃まで計測可能
●電源:CR2032 ボタン電池



⑦ドリップパン 10枚入 ㊦

ページコード	外寸	商品コード	価格
小 6415	1-1104-0701	146×43×H221	1566070
大 6416	1-1104-0702	330×50×H230	1566080

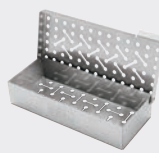
¥2,200
材質:アルミ
●グリルの下部にセットして、余分な油や燃えかすを受け止めます。
●ご使用後はそのまま捨てられ、手も汚れず後片付けも簡単です。



⑧ベジタブルバスケット 小 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6481	1-1104-0801	1566510

¥2,200
241×190×H60
材質:ステンレススチール
●焼き網に細かい具材を落とさず、刻んだ野菜をグリルするのに最適です。



⑨スモーカーボックス ㊦

ページコード	商品コード	価格
7576	1-1104-0901	1566730

¥5,300
121×62×H249
材質:ステンレススチール
●ボックスの中にウッドチップを入れて、使用します。
●燻製や香り付けに使用します。
●ウッドチップは⑩〜⑬をご使用ください。



⑩

⑪



⑫

⑬

ウッドチップ ㊦

ページコード	商品コード	価格	特長
⑩アップル 17138	1-1104-1001	1565990	¥1,060
⑪チェリー 17140	1-1104-1101	1566000	¥1,060
⑫ヒッコリー 17143	1-1104-1201	1566010	¥1,060
⑬メスキート 17149	1-1104-1301	1566020	¥1,060

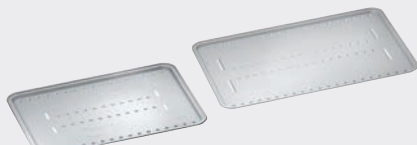
233×304×H63
●香り豊かで大きなサイズのウッドチップ



⑭フィッシュバスケット 小 ㊦

ページコード	商品コード	価格
6470	1-1104-1401	1566090

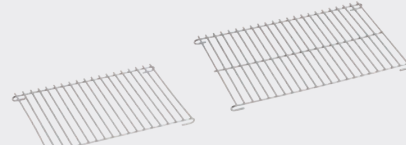
¥4,000
280×200×H56



⑮ロースティングシールド ㊦

ページコード	外寸	商品コード	価格
S 6561	1-1104-1501	330×236×H10	1566570
L 6562	1-1104-1502	393×268×H10	1566580

¥1,600
¥2,200



⑯ロースティングラック ㊦

ページコード	外寸	商品コード	価格
S 6563	1-1104-1601	290×200×H15	1566590
L 6564	1-1104-1602	350×230×H15	1566600

¥2,700
¥3,400



⑰チムニースターター (コンパクト) ㊦

ページコード	商品コード	価格
7447	1-1104-1701	1566720

¥3,400
264×147×H203



⑱ピザストーン ㊦

ページコード	商品コード	価格
8836	1-1104-1801	1566740

¥7,800
424×335×H50



⑲丸鶏ロースター ㊦

ページコード	商品コード	価格
8838	1-1104-1901	1566750

¥9,800
404×330×H90



⑳中華鍋W/スチームラック ㊦

ページコード	商品コード	価格
8856	1-1104-2001	1566780

¥15,700
424×401×H122

57
屋台・
イベント調理機器



移動、持ち運びも楽々

58
ピザ・
パスタ

①バーベキューコンロ

ページコード	商品コード	価格
CBN-450	1-1105-0101	6560120 ¥5,000

575×405×H500 重量:4.1kg
材質:本体/スチール(焼付塗装仕上)
脚/スチールパイプ
付属品:鉄板 470×330 1枚
(板厚:1.2mm)
網 416×296 1枚
※4~5人用

②バーベキューコンロ

ページコード	商品コード	価格
CBN-650	1-1105-0201	6560001 ¥6,000

650×330×H673
重量:4.6kg 材質:スチール
付属品:鉄板 360×330 1枚
(板厚:1.2mm)
網 309×298 2枚
※5~7人用

③バーベキューコンロ

ページコード	商品コード	価格
CBN-800	1-1105-0301	6559920 ¥8,000

1,000×470×H680
重量:5.4kg 材質:スチール
付属品:鉄板 360×330 1枚
(板厚:1.2mm)
網 大 465×295 1枚
小 295×295 1枚
●鉄板焼きからバーベキューまで幅広く使用できます。
※8~10人用

④ニチネン
カセットガス式バーベキューグリル
クイックリーⅡ

ページコード	商品コード	価格
CBS-333	1-1105-0401	0891310 ¥50,000

986×437×H723 重量:11kg
材質:本体/アルミダイキャスト、アルミ、鉄
クッキングトップ(プレート)/アルミダイキャスト
※フッ素樹脂加工
最大発熱量:2.4kW(2,100kcal/h)
連続燃焼時間:約80分※「マイボンベL-a」使用時
●ガスなので、炭が不要で、後片づけが楽です。手間の多いバーベ
キューを即スタートし、即撤収します。これまでのBBQコンロの概念を覆し
ます。
●大きいクッキングトップなので大人7人でも楽々対応します。その上、取り外
しができるのでお掃除も楽々です。
●圧力感知安全装置付
※P1801-⑦のボンベをご使用ください。

59
うどん・
そば・
ラーメン

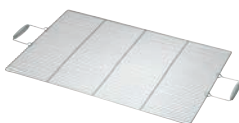
ステンレス製で耐久性の高いBBQグリル
●板厚1.2mmの頑丈で変形しにくく、耐久性の高いステンレス炉を使用
●組み立てやすく、安定性の高いクロス型のスタンド



スタッキングが可能



炭の立ち消えを防ぐ空気孔
付きロストル



60
ギョーザ・
フライヤー

⑤TS 業務用
頑丈なバーベキューグリル

ページコード	商品コード	価格
31337	1-1105-0501	6636800 ¥28,000

600×450×H700 重量:約9.3kg
材質:ステンレス鋼
付属品:網 600×400 1枚

⑥TS
ステンレスワイヤー網

ページコード	商品コード	価格
31338	1-1105-0601	6636810 ¥5,500

600×400
材質:ステンレス鋼



バーベキュー鉄板

ページコード	重量(kg)	商品コード	価格
⑧CP-44	1-1105-0801	440×440×H30 3.4	6560010 ¥4,000
⑨CP-58	1-1105-0901	580×440×H30 4.4	6560310 ¥4,500
⑩CP-68	1-1105-1001	680×440×H30 5.2	6560210 ¥5,500

板厚:2.0mm

61
すし・
蒸し器・
類



⑪イーザーバーベキューシート

ページコード	商品コード	価格
1-1105-1101	1162760	¥500

400×330 厚さ:0.15 重量:42g
材質:グラスファイバー、テフロンコーティング
熱源:炭火
耐熱温度:-70℃~260℃ 瞬間温度:300℃
●鉄板、網の上に敷いても頑丈で何度でも洗って使えます。
アルミホイルよりも頑丈で何度でも洗って使えます。



⑫ヴォストフ
バーベキュートング

ページコード	商品コード	価格
5950	1-1105-1201	2748100 ¥5,700

全長:320

⑬Gefu 18-10
グリルトング

ページコード	商品コード	価格
Art.21500	1-1105-1301	8603600 ¥5,500

全長:530
手でつかむ感覚!ユニークなトングです。
長さも有りバーベキューなどでも熱くないです。

62
製菓・
ベーカリー用品

⑭ゼリー燃料
(チューブ入) 750ml

ページコード	商品コード	価格
1-1105-1401	8160000	¥2,500

※木炭等の着火時又は、そのまま燃料として
使用します。

⚠ 燃焼中の「つぎたし」厳禁
火傷や火災の原因になります。

⑮着火剤 燃太郎 (5P×20入)

ページコード	商品コード	価格
1-1105-1501	7621611	¥10,000

●袋のまま燃やせるバック入りゼリー燃料
(1ヶ当たり25g)
燃焼時間:約12~16分

⑯18-0 火起し達人

ページコード	商品コード	価格
F-110	1-1105-1601	2889300 ¥2,000

φ110×H390
材質:18-0ステンレス
付属品:ステンレス火ばさみ 全長:360 1本、
割り箸 10本、軍手1双
1.「火起し達人」をバーベキューコンロなどの目
皿の上に立て、丸めた新聞紙を入れ、さらに
二つ折りにした割り箸を入れていきます。
2.その上に木炭を入れ、下穴から新聞紙に着
火、木炭に完全に火が着くまで約5分(備長
炭の場合は30~40分)待ちます。
3.上穴に火バサミを差し込んで「火起し達人」
をゆっくり持ち上げます。



⑰飯盒 ハンドル付

ページコード	商品コード	価格
1-1105-1701	7584500	¥3,700

外寸:205×105×H147
材質:アルミダイキャスト加工アクリル焼付塗装
※4合炊

⚠ 屋外でご使用ください。

ロースト ... ローストビーフ、チャーシュー、スベアリブ
温 クン ... 生ベーコン、スモークドハム、カキ・アサリ・ホタテ
熱 クン ... スモークドスベアリブ、スモークドチキン
冷 クン ... 生ハム、スモークサーモン、バストラミー



①ホームスモーカー ビーバー

ページコード	商品コード	価格
1-1106-0101	3554500	¥36,000

外寸:400×325×H820
重量:9kg
材質:ステンレススチール
付属品:温度計(0~100℃)1本、皿受けアーム4本、
棚網1枚、脂受け皿(ステンレス)1枚、
スモーク皿1枚、Sカン4本
※組立式(ビス止)



②ホームスモーカー ロビンII

ページコード	商品コード	価格
FS-12 1-1106-0201	5557410	¥17,000

外寸:250×250×H550
重量:6.2kg
材質:ステンレス
付属品:取っ手1個、Sカン4個、
棚網2枚、
脂受け網(ステンレス)1枚、
バイメタル温度計1本、
スモークチップ1袋(100g)

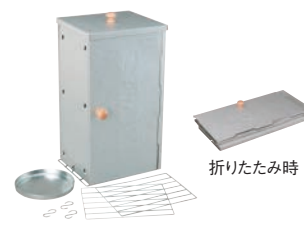


③ホームスモーカー くんちゃんII

ページコード	商品コード	価格
FS-55 1-1106-0301	5557510	¥22,000

外寸:270×270×H720
重量:7.5kg
材質:ステンレス
付属品:電熱器(300W)、棚網小2枚、
棚網大1枚、スモーク皿、
電熱器カバー、バイメタル温度計、
Sカン、スモーククッキングノート

折りたたみ式で収納場所いらず。
使いやすく、洗い易い。



④お手軽香房

ページコード	商品コード	価格
ST-124 1-1106-0401	1838210	¥4,000

組立サイズ:222×194×H415
収納サイズ:230×440×H40
材質:本体、チップ皿 / 鉄(メッキ銅板)
網、フック / 鉄(亜鉛メッキ)
付属品:煙煙網×2、チップ皿×1、
吊下げフック×3
●本体正面がフルオープン。
大きな食材も簡単に入ります。
●スモークチップ、スモークウッドの両方とも使用可能



⑤ステンレス マルチオープン

ページコード	内寸	商品コード	価格
WS-24 1-1106-0501	φ240×H430 ※18-0	5557700	¥31,000
WL-33 1-1106-0502	φ330×H660 ※18-8	5557800	¥65,000

付属品:スモーク皿 肉つり10本



⑥18-0 オープン21 (スモーク用)

ページコード	内寸	商品コード	価格
24cm 1-1106-0601	φ240×H340	0805600	¥21,000
27cm 1-1106-0602	φ270×H370	0805700	¥29,000

付属品:肉つり10本



⑦サンフィールド スモーカー

ページコード	商品コード	価格
F-160 1-1106-0701	0933600	¥4,500

外寸:φ172×H395
重量:約2kg
付属品:Sカン3個
サクラチップ125g1袋



⑧シュアー電気コンロ

ページコード	商品コード	価格
SK-65S 1-1106-0801	5557610	¥5,000

外寸:290×220×H85
消費電力:100V/600W
重量:1.3kg
電源コード:長さ1.8m
スイッチ:3段切替
切・弱(内)300W・弱(外)300W・強600W



⑨18-8 北京ダック用 肉つりフック A型

ページコード	商品コード	価格
1-1106-0901	5558300	¥3,600

針の長さ:240
全長:400



⑩18-8 北京ダック用 肉つりフック T型

ページコード	商品コード	価格
1-1106-1001	5558400	¥3,600

針の長さ:355
全長:218



⑪EBM 18-8 肉つり (太さ7mm)

ページコード	商品コード	価格
小 1-1106-1101	120 0737400	¥850
中 1-1106-1102	150 0737300	¥900
大 1-1106-1103	180 0737200	¥950
特大 1-1106-1104	210 0737100	¥1,000



⑫18-8 スモーク用 肉つり (太さ3mm)

ページコード	商品コード	価格
8cm 1-1106-1201	5558200	¥300
10cm 1-1106-1202	5558100	¥300
12cm 1-1106-1203	5558000	¥300



⑬パナソニック スモーク&ロースター けむらん亭

ページコード	商品コード	価格
NF-RT1000-T 1-1106-1301	7704100	¥37,800

外寸:450×355×H185
電源:単相100V
消費電力:1300W
重量:本体 5.4kg <んせい>容器・網 0.5kg
●部屋で手軽に「薫製」が作れる
●水分を逃さず焼き上げる「切身」メニュー搭載
●ワンボタンでお手入れらくらく「オートクリーン」モード搭載



⑭薫製スモークロースター シルバー (SL)

ページコード	商品コード	価格
ASR-240 1-1106-1401	4268200	¥35,000

外寸:426×355×H283
電源:単相100V 消費電力:750W
重量:6.5kg
付属品:専用ローラー、煙製網、油受けトレイ、
レンヒック、スモークチップ(サクラ100g、
ブレンド100g)、ミトン(一組)
●約30分で薫製を簡単にたくさん作ることが出来る薫製
専用機
●換気単独運転が可能な、触媒フィルターにのびや煙
を抑えます。

あっという間に簡単スモーク!!

キッチンで手軽に短時間でスモーク製品が作れます。お肉、お魚はもちろんウイスキーなどのアルコールの香り付けにもご使用できます。



①スモッキングガン PRO

ページコード	商品コード	価格
1-1107-0101	1026520	¥32,000

外寸:155×82×H170

重量:910g

材質:ステンレス、鉄、プラスチック、ゴム

付属品:ウッドチップ2種、単3電池4本、交換用メッシュ3枚、

フレキシブルホース

●用意するものはライター一つ、何の苦労もなく冷燻製ができます。

●煙の量は調節できます。



付属のゴムチューブを使えばホルダーに置いたまま作業することができます。



料理の仕上げにガラスカバーを使い燻煙を閉じ込めます。



アルコールや液体にも香り付けができます。



②ブレビル スモッキングガン

ページコード	商品コード	価格
1-1107-0201	6571150	¥24,500

外寸:122×60×H166

付属品:単3電池4本、リムーバブルチャンバー、メッシュフィルター

サンプル用スモークチップ2個(ヒッコリー、アップル)

延長ホース・ゴム製(45cm)

●デュアル(強・弱)電源スイッチです。



③スモッキングガン 専用ウッドチップ サクラ

ページコード	商品コード	価格
1-1107-0301	6571110	¥1,500

重量:140g

特徴:一般向け 強い香り
ハム・ウィンナー及び肉系



④スモッキングガン 専用ウッドチップ オーク

ページコード	商品コード	価格
1-1107-0401	6571130	¥1,500

重量:142g

特徴:一般向け 色付きが良い
魚介系



⑤スモッキングガン 専用ウッドチップ ヒッコリー

ページコード	商品コード	価格
1-1107-0501	6571120	¥1,500

重量:161g

特徴:一般向け ナッツの香り
ハム・ベーコンなど肉系



⑥スモッキングガン 専用ウッドチップ アップル

ページコード	商品コード	価格
1-1107-0601	6571140	¥1,500

重量:137g

特徴:一般向け やわらかい香り
魚介系

Super-Ahadin® スーパーアラジン(電動スモークマシン)

手軽に、すばやく燻す 香り付けも思いのまま



⑦スーパーアラジン

ページコード	商品コード	価格
1-1107-0701	8362700	¥54,000

φ45×H260

電源:単三乾電池×4個(付属)



スーパーアラジン専用 ガラスカバー (バルブ付)

ページコード	商品コード	価格
⑧DM-13 13cm	1-1107-0801	8362900 ¥7,600
⑨DM-15 15cm	1-1107-0901	8363000 ¥8,600
⑩DM-21 21cm	1-1107-1001	8363100 ¥13,200



⑪スーパーアラジン専用 ガラスカバー タジン

ページコード	商品コード	価格
18cm	1-1107-1101	8363200 ¥10,000

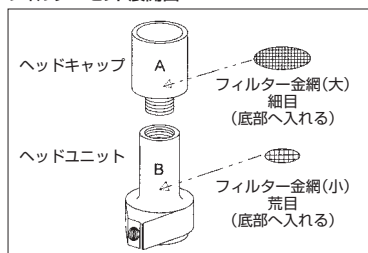
A部分の底に付属のフィルター大(金アミ)をセットし、その上にチップを入れて軽く押します。本体のスイッチをONにし、A部分のチップにロングライターで点火するとスモークが発生します。(アラジンチップは多少水分を含ませてからご使用ください。燃焼時間が長くなります。)

スイッチをON/OFFすることで燃焼の加減をコントロールすることができます。

A部分のフィルターは燃焼の為に焦げますが破損するまでご使用できます。(洗浄時に紛失しないよう気を付けてください。)

付属のアダプターホースを使って食品、容器、ガラスカバーに注入できます。

フィルターセット展開図



⑭アラジンチップ アルゼンチニアン アサド (80g)

ページコード	商品コード	価格
1-1107-1401	1025620	¥2,000

●ハムやソーセージ、肉類と合います。



⑮アラジンチップ オレンジウッド (80g)

ページコード	商品コード	価格
1-1107-1501	1025630	¥2,000

●わずかにフルーツの風味のある香り。牛肉、豚肉、鳥肉との相性が良いです。



⑯アラジンチップ ジャックダニエル テネシーウイスキー (80g)

ページコード	商品コード	価格
1-1107-1601	1025640	¥2,100

●ウイスキーの甘味が、淡白な肉や魚に合います。



⑰アラジンチップ オリーブウッド (80g)

ページコード	商品コード	価格
1-1107-1701	1025650	¥2,000

●羊肉や鶏肉などに、スモークなオリーブの香りが付きます。



⑱アラジンチップ アーモンドウッド (80g)

ページコード	商品コード	価格
1-1107-1801	1025660	¥2,000

●ナッツ調で甘い薫香、すべての肉に合います。

薫製料理を、家庭で気軽に



スモークポット コロ

	ページコード	商品コード	価格
①つばき ST-126TB	1-1108-0101	1561000	¥4,620
②藍 ST-126NV	1-1108-0201	1561010	¥4,620
③うぐいす ST-126UG	1-1108-0301	1561020	¥4,620

外寸:φ230×H165

重量:1,560g

材質:本体/耐熱陶器(美濃焼)、フタ/陶器(美濃焼)、

金網/鉄(クロームメッキ)

●金網、温度計、オリジナルレシピ付

●フタをしっかりと閉じるため、煙が循環し、少ないチップで薫製料理ができます。

●また、室内に煙が出にくいスモーカーです。

※薫製中、鍋は大変高温になります。そのため家庭用のカセットコンロでのご

使用はできません。

※IH調理器、電子レンジでのご使用はできません。



④スモークポット IH ブラック

	ページコード	商品コード	価格
ST-128BK	1-1108-0401	1141650	¥6,480

外寸:230×190×H142 重量:1,400g

材質:本体/耐熱陶器、フタ/陶器

金網/鉄(亜鉛メッキ)

付属品:金網

●キッチンで手軽に薫製ができる陶器製スモーカー

●IH調理器、ガスコンロどちらでも使えます。



⑤お手軽薫製鍋セット

	ページコード	商品コード	価格
TSP/PN-31D5	1-1108-0501	5534790	¥7,000

外寸:255×55×H150

重量:2kg 容量:1.5L

材質:耐熱陶器 耐熱温度:700℃

付属品:18-8金網(低)、18-8金網(高)、スモークチップ5袋

●調理時間は、大抵の食材なら10分程度で出来上がり。なにが

大掛かりになる薫製が、手軽に楽しめます。



⑥ステンレス スモーカー

	ページコード	商品コード	価格
SS-25	1-1108-0601	6566200	¥8,000

外寸:295×290×H185

材質:本体/ステンレス

網/スチール(メッキ)

つまみ/天然木

●取っ手がついているので持ち運びが簡単です。

●底蓋と本体に各10か所空気穴があり、食材によ

って空気の量を調整できます。

スモークチップ
スモークウッドに対応



空気穴の調整が可能なのでスモークチップ
の時は空気穴を閉じ煙たたくらずに色付きが
良くなります。スモークウッドのときは空気穴を
開き、温度や煙の量を調整できます。

キッチンで簡単に薫製料理ができます。



⑦キッチン香房

	ページコード	商品コード	価格
ST-125	1-1108-0701	1838220	¥4,000

外寸:φ210×H160

収納時:φ210×H120

材質:ステンレス

煙網/鉄(クロームメッキ)

●ハンドルは収納時に便利な折りたたみ式



⑧保温薫製器イージースモーカー

	ページコード	商品コード	価格
RPD-13	1-1108-0801	8351100	¥12,000

外寸:285×225×H140

重量:約2kg

材質:超耐熱セラミックス(耐熱温度差400℃)

付属品:スモークチップ(サクラ)50g・焼き石・網

●加熱時間が短い。

●煙の出る量が少ない。

作り方

- 鍋の底にチップを敷き、網の上に食材をのせます。
- 鍋を火にかけて、チップから煙が出始めたら弱火にし、ふたをして所定時間加熱します。
- 鍋ごと保温容器に入れて、そのまま所定時間保温します。
- 時間がきたらできあがりです。



(チーズの場合)

(チーズの場合)

食材をシートに包むだけ



⑨薫製シート
SF058100-5 (5枚入)

	ページコード	商品コード	価格
	1-1108-0901	3574700	¥7,000

1,000×580

●植物性繊維セルロースにスモークアロを染み込ませた不織布で、食品を巻いて冷蔵庫で保管するとスモーク風味が食品に染み込んで簡単に薫製になります。

●火を使わないので固くならず、旨味とほろよい水分のある柔らかい仕上がります。

●色々な食材が薫製になります。



⑩スモークバッグ

	ページコード	商品コード	価格
ST-1054L	1-1108-1001	1838240	¥800

外寸:275×H495

材質:調理専用アルミホイル

成分:ナチュラルヒッコリーチップ、

堅木チップ、ナチュラルシュガー

●味付けをした食材を入れて加熱するだけで簡単にスモーク料理ができます。

※直火には当てないでください。

※電子レンジでのご使用はできません。

※1回のご使用で使いきりです。

※煙は出ません

スモークウッド

ロング:50×50×300 ミニ:40×38×180
重量:ロング/約240〜約280g ミニ/約90〜約110g
●発煙時間:ロング4〜5時間 ミニ2時間30分(小型スモーカー用)
●各特長はスモークチップをご覧ください。



サクラ

	ページコード	商品コード	価格
① ロング	1-1109-0101	3554800	¥580
② ミニ	1-1109-0201	6920200	¥430



ヒッコリー

	ページコード	商品コード	価格
③ ロング	1-1109-0301	3554900	¥900
④ ミニ	1-1109-0401	6920500	¥520



リンゴ

	ページコード	商品コード	価格
⑤ ロング	1-1109-0501	4877700	¥580
⑥ ミニ	1-1109-0601	6920300	¥430



クルミ

	ページコード	商品コード	価格
⑦ ロング	1-1109-0701	5558800	¥580
⑧ ミニ	1-1109-0801	6920600	¥430



ナラ

	ページコード	商品コード	価格
⑨ ロング	1-1109-0901	5558900	¥580
⑩ ミニ	1-1109-1001	6920400	¥430



ブナ

	ページコード	商品コード	価格
⑪ ロング	1-1109-1101	5558910	¥580
⑫ ミニ	1-1109-1201	5558920	¥430



SOTO スモークウッド

	ページコード	商品コード	価格
⑬ さくら	ST-1551	3554802	¥480
⑭ りんご	ST-1552	4877702	¥480
⑮ くるみ	ST-1553	5558802	¥480
⑯ ヒッコリー	ST-1554	3554902	¥480
⑰ ナラ	ST-1555	5558902	¥480
⑱ ウィスキーオーク	ST-1557	8059200	¥620

外寸:50×25×285 重量:240g
●新鮮な国産原木使用 ●使いやすさにこだわった3分割構造
●1本で約90分×3本入り

スモークチップ

●チャック袋入りで残ったチップの保管も便利です。



サクラ

	ページコード	商品コード	価格
⑲ 100g	1-1109-1901	3554610	¥230
⑳ 500g	1-1109-2001	3554600	¥700

特長:香りが強く、肉などの持つ嗅味をマイルドに仕上げます。



ヒッコリー

	ページコード	商品コード	価格
㉑ 100g	1-1109-2101	3554710	¥260
㉒ 500g	1-1109-2201	3554700	¥750

特長:欧米では一般的な燻煙材。クルミに似た香りで肉類によく用いられます。



リンゴ

	ページコード	商品コード	価格
㉓ 100g	1-1109-2301	4877610	¥230
㉔ 500g	1-1109-2401	4877600	¥700

特長:果物特有の甘い香りがあり、鶏肉などのあまりクセのない素材に適しています。



クルミ

	ページコード	商品コード	価格
㉕ 100g	1-1109-2501	5558510	¥230
㉖ 500g	1-1109-2601	5558500	¥700

特長:肉、魚介類など色々な素材にマッチする香りの良い燻煙材です。



ナラ

	ページコード	商品コード	価格
㉗ 100g	1-1109-2701	5558610	¥230
㉘ 500g	1-1109-2801	5558600	¥700

特長:色づきも良く、ソフトな香りを醸し出します。ビギナー向きです。



ブナ

	ページコード	商品コード	価格
㉙ 100g	1-1109-2901	5558710	¥230
㉚ 500g	1-1109-3001	5558700	¥700

特長:多少の渋みはありますが、クセのない香りで魚類に合います。色づきも良いです。



ホワイトオーク

	ページコード	商品コード	価格
㉛ 100g	1-1109-3101	8059110	¥260
㉜ 500g	1-1109-3201	8059100	¥750

特長:ウィスキーの樽をチップにしてありますので甘い香り何とも言えません。



SOTO スモークチップ

	ページコード	商品コード	価格	特長
㉝ さくら	ST-1311	1-1109-3301	3554602	¥550 香りが強く、酸味もやや強どんな食材にも合います。
㉞ りんご	ST-1312	1-1109-3401	4877602	¥550 甘くマイルドなソフトな香りで鶏、白身魚などクセの無い淡白な素材によく合います。
㉟ くるみ	ST-1313	1-1109-3501	5558502	¥550 クセのない香りながらも濃厚で上品な味に仕上がります。肉・魚におすす。
㊱ ヒッコリー	ST-1314	1-1109-3601	3554702	¥550 香りがよく、オールマイティーに使えます。
㊲ ナラ	ST-1315	1-1109-3701	5558602	¥550 タンニンを多く含む為、色づきがとても良く魚におすす。
㊳ ウィスキーオーク	ST-1317	1-1109-3801	8059102	¥680 洋酒の甘い香りで鶏・白身魚におすす。

重量:500g(㉝のみ400g)
●新鮮な国産原木使用



㉟ ビート スモークパウダー

	ページコード	商品コード	価格
ST-160	1-1109-3901	2972900	¥1,100

重量:150g
材質:ビート(地中で植物が炭化した物)
●スモークウッドやチップにふりかけてご使用ください。
●燻煙材に混ぜてご使用頂くことで、スモークフレーバーが更に食材の旨味を引き出します。
※スモークウッド、チップと合わせてご使用ください。

余った食材を有効利用 ドライフルーツや乾燥野菜が手軽にできます



- 規格外品や余った食材をドライフード作りで店舗の収入アップ
- 店舗でドライフードコーナーを作って他店との差別化に
- 一粉末にすれば料理に使える幅が広がりますー
- (例)・地産地消の商品作りに
- ・パン、クッキー、アイスクリームに
- ・病院の機能性食品作りに

液晶表示&タッチパネル



ランニングコスト(例)

DSJ-mini (50℃設定の時)
(外気温20℃)
1時間当り約3円
24時間使っても、約**80円**

型 式 名	DSJ-mini
ド ア 枚 数	1
温度表示方式	デジタル方式
電 源	単相100V
本 体 質 量	10.5kg
消 費 電 力	0.416kW
温 度 調 節	0℃～60℃
制 御 装 置	マイコン制御
断 熱 材	高密度ポリウレタンフォーム 10mm
乾 燥 ト レ ー	4枚
排 湿 ダ ン パ ー	有
電 源 コ ー ド	100V用2P7Aアース線付 1.7m

①食品乾燥機 ドラッピー

ページコード	商品コード	価格
DSJ-mini	1-1110-0101	5730700 ¥63,000

外寸:380×325×H484
トレイサイズ外寸:325×240×H25



食品乾燥機 ドラッピー

ページコード	外 寸	商品コード	価格
②DSJ-3-1A	1-1110-0201 650×595×H 885	5723700	¥142,000
③DSJ-7-1A	1-1110-0301 650×595×H1,280	5723800	¥222,000

トレイサイズ外寸:560×430×H60

操作パネル



見やすく、使いやすい操作パネル。

ランニングコスト(例)

DSJ-3-1A (50℃設定の時)
(外気温20℃)
1時間当り約11円
24時間使っても、約**270円**

ランニングコスト(例)

DSJ-7-1A (50℃設定の時)
(外気温20℃)
1時間当り約16円
24時間使っても、約**385円**



型 式 名	DSJ-3-1A	DSJ-7-1A
ド ア 枚 数	1	1
温度表示方式	デジタル方式	デジタル方式
電 源	単相100V	単相200V
本 体 質 量	51kg	68kg
消 費 電 力	1.28kW	1.6kW
温 度 調 節	0℃～75℃	0℃～75℃
制 御 装 置	マイコン制御	マイコン制御
断 熱 材	高密度ポリウレタンフォーム 40mm	高密度ポリウレタンフォーム 40mm
乾 燥 ト レ ー	3枚	7枚
排 湿 ダ ン パ ー	有	有
電 源 コ ー ド	100V用2P15A アース線付プラグ付 ⊖ ⊕	3P20Aプラグ付 ⊖ ⊕
	2.8m	2.8m

海産物・農産物の日干しに



④ワイドバスケット

ページコード	商品コード	価格
1-1110-0401	5721000	¥1,900

770×505×H55
重量:1.0kg
材質:ポリエチレン
●洗った食器や野菜などを一気に自然乾燥
●積み重ねたまま使用可能です。



※写真はワイドバスケットと
ハーフを重ねたものです。

⑤ワイドバスケット ハーフ

ページコード	商品コード	価格
1-1110-0501	5721100	¥980

505×385×H55
重量:0.5kg
材質:ポリエチレン
●洗った食器や野菜などを一気に自然乾燥
●積み重ねたまま使用可能です。



⑥串干し ネット 35cm

ページコード	商品コード	価格
1-1110-0601	5731100	¥2,500

350×350×H600
35cm×2段
材質:ネット/ポリエチレン
芯材/鉄線PVCコーティング
金串/ステンレス
付属品:ステンレスで清潔な金串10本
棚網2枚



⑦万能干しかご ネット 40cm

ページコード	商品コード	価格
1-1110-0701	5731000	¥1,700

約400×400×H600
材質:ネット/ポリエチレン
棚枠/鉄(塩化ビニールコーティング)
●洗った食器や野菜などを一気に自然乾燥
●折りたたみ式で持ち運びに便利



⑧干し野菜 バスケット

ページコード	商品コード	価格
1-1110-0801	0165400	¥1,370

φ450×140(吊り紐の長さは含まず)
材質:本体、下敷きマット/ポリエステル
芯材/鉄
フック/ポリアセタール
●手軽に干し野菜がつくれます。
●野菜をのせる下敷きマットは汚れたら、まる
洗いできるのでも清潔に使えます。

安全・清潔な電気おでん鍋で“おいしいおでん”をどうぞ

EBM
おすすめ

① EBM 18-8 電気 おでん鍋

ページコード	商品コード	価格
8寸	1-1111-0101 4ツ仕切	0876000 ¥68,000
尺5	1-1111-0102 6ツ仕切	0876100 ¥84,000
2尺	1-1111-0103 8ツ仕切	0876200 ¥119,000

※電気おでん鍋の中鍋は、ガス式に比べ熱量が高くなる為、板厚が厚くなっています。



② ※湯煎式の為、調理はできません。
※保温専用です。
※ご使用の際は外鍋にお湯を張り
ご使用ください。

② EBM 電気おでん チューフィンク (湯煎式)

ページコード	内鍋内寸	ℓ	外寸	商品コード	価格
1-1111-0201	495×290×H100	8.5	560(取手込640)×355×H195	1484000	¥55,000

電源:単相100V 350W 無段階温度調整付

※中仕切板は取りはずし式で、1マスの大きさを替える事ができます。

サイズ	外形寸法(mm)	内鍋寸法(mm)	単相100V (kW)	容量 (ℓ)
8寸	幅×奥行×高さ 390×300×H310	幅×奥行×高さ 360×260×H95	1.00	8.0
尺5	480×380×H310	450×360×H95	1.00	14.0
2尺	630×380×H310	600×360×H95	1.44	19.0

※6段切替ダイヤル式



③



④ (専用木枠セット例)

電気おでん鍋



ページコード	商品コード	価格
③NHO-6SY	1-1111-0301	0143510 ¥99,000
④NHO-8SY	1-1111-0401	0143410 ¥108,000

材質:鍋/モリブデン(SUS316)

温度調節:70℃(蓋を開けた場合)

～100℃(蓋を閉じた場合)

(可変式サーモスタット)

サイズ	外形寸法(mm)	木枠寸法(mm)	鍋寸法(mm)	消費電力 (W)	電源 (V)	容量 (ℓ)
③NHO-6SY	幅×奥行×高さ 485×335×H277	幅×奥行×高さ 518×368×H105	幅×奥行×高さ 450×305×H120	1,000	単相100(50/60HZ)	16.5
④NHO-8SY	540×360×H277	573×398×H105	505×330×H120	1,000	単相100(50/60HZ)	20

※③④の木枠(焼杉)はオプションになります。

専用木枠 (焼杉)



ページコード	商品コード	価格
⑤NHO-6SY用	1-1111-0501	0143520 ¥12,300
⑥NHO-8SY用	1-1111-0601	0143420 ¥13,200

デジタル表示で簡単操作

⑦エイシンマイコン電気
おでん鍋 CVS-6D

ページコード	商品コード	価格
1-1111-0701	8775300	¥98,000

材質:鍋/18-8ステンレス 枠/焼杉

温度調節:マイコン制御(デジタル温度表示)

●デフロンコーティングにより、煮こぼれなどの拭き掃除が簡単です。

●簡単操作で安定した温度を保ちます。

⑧エイシンマイコン電気
おでん鍋 CVS-8D

ページコード	商品コード	価格
1-1111-0801	8775500	¥196,000

材質:鍋/18-8ステンレス 枠/焼杉

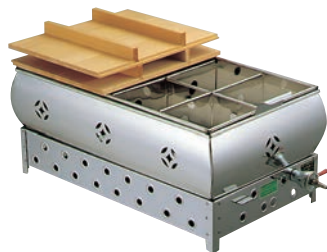
温度調節:マイコン制御(デジタル温度表示)

●デフロンコーティングにより、煮こぼれなどの拭き掃除が簡単です。

●簡単操作で安定した温度を保ちます。

サイズ	外形寸法(mm)	鍋寸法(mm)	消費電力 (W)	電源 (V)	容量 (ℓ)	重量 (kg)
⑦CVS-6D	幅×奥行×高さ 370×470×H279	幅×奥行×高さ 275×369×H125	750W	単相100V	10	12
⑧CVS-8D	655×470×H279	275×369×H125×2	1.5kw(750W×2)	単相100V	10×2	25

EBM
おすすめ



① EBM 18-8 おでん鍋

サイズ	外形寸法 (mm)		鍋寸法 (mm)	ガス消費量 (kw/h)	容量 (ℓ)	LP	13A	価格
	幅×奥行×高さ	幅×奥行×高さ						
8寸	4ツ仕切	465×290×H310	360×260×95	2.91	8	1-1112-0101 0876310	1-1112-0107 0876320	¥40,000
R2	4ツ仕切	470×380×H310	360×360×95	2.91	11	1-1112-0102 0876410	1-1112-0108 0876420	¥43,500
R4	6ツ仕切	525×380×H310	360×420×95	3.26	13	1-1112-0103 0876510	1-1112-0109 0876520	¥47,000
R5	6ツ仕切	555×380×H310	360×450×95	3.72	14	1-1112-0104 0876610	1-1112-0110 0876620	¥51,000
R8	8ツ仕切	640×380×H310	360×540×95	4.42	16	1-1112-0105 0876710	1-1112-0111 0876720	¥57,500
2R	8ツ仕切	700×380×H310	360×600×95	4.82	19	1-1112-0106 0876810	1-1112-0112 0876820	¥60,000

●マッチ点火
※ガス接続口は各サイズ共、ゴム管3分口 (φ9.5) です。
※外形寸法はコックを含んだサイズです。

② EBM 18-8 湯煎式 おでん鍋

サイズ	外形寸法 (mm)		鍋寸法 (mm)	ガス消費量 (kw/h)	容量 (ℓ)	LP	13A	価格
	幅×奥行×高さ	幅×奥行×高さ						
R2	4ツ仕切	458×400×H350	360×360×95	3.72	11	1-1112-0201 0885110	1-1112-0203 0885120	¥70,000
R5	6ツ仕切	550×400×H350	450×360×95	4.42	14	1-1112-0202 0885210	1-1112-0204 0885220	¥80,000

●マッチ点火
※湯煎式は煮詰まりを防ぎます。
※ガス接続口は各サイズ共、ゴム管3分口 (φ9.5) です。

③ EBM 18-8 関東煮 おでん鍋

サイズ	外形寸法 (mm)		鍋寸法 (mm)	ガス消費量 (kw/h)	容量 (ℓ)	LP	13A	価格
	幅×奥行×高さ	幅×奥行×高さ						
8寸	4ツ仕切	505×328×H195	360×280×95	3.26	9	1-1112-0301 0885510	1-1112-0307 0885520	¥38,000
R2	4ツ仕切	517×405×H195	360×360×95	3.26	11	1-1112-0302 0885610	1-1112-0308 0885620	¥41,000
R4	6ツ仕切	560×405×H195	420×360×95	3.72	13	1-1112-0303 0885710	1-1112-0309 0885720	¥46,000
R5	6ツ仕切	595×405×H195	450×360×95	4.42	14	1-1112-0304 0885810	1-1112-0310 0885820	¥47,000
R8	8ツ仕切	685×405×H195	540×360×95	4.83	17	1-1112-0305 0885910	1-1112-0311 0885920	¥52,000
2R	8ツ仕切	740×405×H195	600×360×95	5.23	19	1-1112-0306 0886010	1-1112-0312 0886020	¥55,000

●マッチ点火
※ガス接続口は各サイズ共、ゴム管3分口 (φ9.5) です。
※外形寸法はコックを含んだ寸法です。



④ EBM 18-8 電磁丸型 おでん鍋 4ツ仕切

ページコード	内径	ℓ	深さ	板厚	底径	kg	商品コード	価格
1-1112-0401	340	10.4	115	1.0	320	5.1	5614500	¥22,000

●木蓋39cm付



⑤ EBM 18-8 丸型 おでん鍋 4ツ仕切

ページコード	内径	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
1-1112-0501	340	10.0	110	0.6	2.5	5614300	¥14,000

●木蓋39cm付

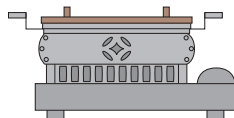
カセットコンロに合うミニサイズです。



⑥ ミニ おでん鍋 湯豆腐セット付

ページコード	内鍋内寸	ℓ	外寸	商品コード	価格
1-1112-0601	215×215×H72	3.0	300×230×130	3944600	¥17,300

※外枠は箱目入になります。
※適応下台サイズ: 217×217×H45
※お手持ちの卓上カセットコンロのごく部分が下台のサイズ形状と合わない場合はご使用できません。
※お手持ちの卓上カセットコンロに下台をセットした際に卓上カセットコンロの形状により下台が浮く・ガタつくなどの不安定な場合はご使用できません。



⑦ EBM ステンレス おでん鍋用 ポットホルダー

ページコード	商品コード	価格
1-1112-0701	1066000	¥1,000

φ110×140×H60

Check!

EBMおでん鍋用ポットホルダーにφ10cmのキッチンポットをセットするだけで、お玉やトングのホルダーになります。



タイジ電気式自動酒燗器「かちどき」

このページの全商品は 

57 屋台・イベント調理機器

58 ビザ・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

63 デイスフレイ用品

64 加熱調理器



型式	外形寸法(mm)			水槽量	空炊防止装置	加熱方式	採酒口	重量	酒容量
	幅	奥行	高さ						
①TSK-110B	250	375	H595	4.7ℓ	○	間接	1ウェイ	9.5kg	1升ビン1本立
②TSK-210B	250	375	H595	4.7ℓ	○	間接	1ウェイ	9.6kg	1升ビン2本立
③TSK-220B	330	375	H595	6.7ℓ	○	間接	2ウェイ	11.9kg	1升ビン2本立
④TSK-420B	330	375	H595	6.7ℓ	○	間接	2ウェイ	12.0kg	1升ビン4本立
⑤TSK-230B	357	375	H890	6.7ℓ	○	間接	2ウェイ	12.1kg	

※採酒時間(5本/1分間)
※オプションで①～④兼用の紙バックホルダーもございます。

①酒燗器

94

ページコード	商品コード	価格
TSK-110B	1-1113-0101 0896420	¥113,000
電源:100V 消費電力:1kW		

②酒燗器

94

ページコード	商品コード	価格
TSK-210B	1-1113-0201 0896520	¥139,000
電源:100V 消費電力:1kW		



③酒燗器

94

ページコード	商品コード	価格
TSK-220B	1-1113-0301 0896610	¥180,000
電源:100V 消費電力:1kW		



④酒燗器

94

ページコード	商品コード	価格
TSK-420B	1-1113-0401 5614720	¥186,000
電源:100V 消費電力:1kW		



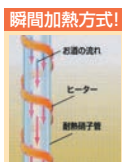
⑤酒燗器

94

ページコード	商品コード	価格
TSK-230B	1-1113-0501 3125520	¥205,000
キュービテナー専用型(酒量計付) 電源:100V 消費電力:1kW 酒容量:キュービテナー5ℓ～18ℓ対応可能		



瞬間加熱方式だから
あつ燗～ぬる燗即対応



⑥瞬間加熱式酒燗器 TSK-11

94

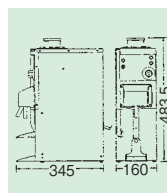
ページコード	商品コード	価格
1-1113-0601	7384510	¥120,000
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:1.3kW 重量:4.5kg ●お酒が特殊ガラス管ヒーターの中を通る間に加熱されるため、旨味が損なわれません。 ●ぬる燗(45℃)～あつ燗(65℃)まで、マイコン制御の温度管理により、いつでもお好みの温度で採酒できます。 ●お燗をせずに、常温酒を採酒したい時はヒータースイッチを切るだけで採酒できます。 ●「採酒終了」「酒補給」をアラームで知らせる親切設計 ※紙バックでのご使用もできます。その際は専用スタンドを別途取付加工が必要となります。		



⑦酒燗器

94

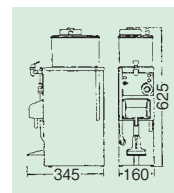
ページコード	商品コード	価格
Ti-1	1-1113-0701 0811100	¥90,000
電源:100V 消費電力:500W		



⑧酒燗器

94

ページコード	商品コード	価格
Ti-2	1-1113-0801 0811200	¥95,000
電源:100V 消費電力:500W		



型式	外形寸法(mm)			水槽量	空炊防止装置	加熱方式	採酒口	重量	酒容量
	幅	奥行	高さ						
⑥TSK-11	200	395	H388			瞬間加熱	1ウェイ	4.5kg	1升ビン1本立

型式	外形寸法(mm)			水槽量	空炊防止装置	加熱方式	採酒口	重量	酒容量
	幅	奥行	高さ						
⑦Ti-1	160	345	H483.5	2.3ℓ		間接	1ウェイ	5.8kg	1升ビン1本立
⑧Ti-2	160	345	H625.0	2.3ℓ		間接	1ウェイ	6.7kg	3.6ℓ

サンシン電気式全自動酒燗器「良燗さん」①～⑥

- マイコン制御でつぎたしく、液面制御でつぎこぼれなし、連続採酒機能付です。
- 湯せん方式でそのつど1本ずつ燗をつけるので、美味しさそのまま味を変えません。
- お店の徳利に合わせて必要な分だけしか燗をつけないので、湯せんの中にお酒が残りません。
- 適温・適量が常に一定。①～⑥サーモスタット(ダイヤル式30℃～93℃)で熱くなりすぎることがありません。



①酒燗器



ページコード	商品コード	価格
RE-1	1-1114-0101	6967900 ¥98,000

1升ビン1本立
採酒口:1ウェイ



②酒燗器



ページコード	商品コード	価格
REW-1	1-1114-0201	4296000 ¥107,000

1升ビン2本立
採酒口:1ウェイ



③酒燗器



ページコード	商品コード	価格
RE-2	1-1114-0301	6968000 ¥154,000

1升ビン2本立
採酒口:2ウェイ



④酒燗器



ページコード	商品コード	価格
REW-2	1-1114-0401	4296100 ¥177,000

1升ビン4本立
採酒口:2ウェイ



⑤酒燗器



ページコード	商品コード	価格
RE-3	1-1114-0501	6968100 ¥257,000

1升ビン3本立
採酒口:3ウェイ



⑥酒燗器



ページコード	商品コード	価格
REW-3	1-1114-0601	4296200 ¥276,000

1升ビン6本立
採酒口:3ウェイ



⑦自動酒燗器 ミニ燗太

ページコード	商品コード	価格
NS-1	1-1114-0701	1028500 ¥64,000



⑧ガス 自動 酒燗器
「お燗番」GNT-5

ページコード	商品コード	価格
LP	1-1114-0801	4296310 ¥650,000
L3A	1-1114-0802	4296320 ¥650,000

採酒口:5ウェイ
能力:120本/6分間
※温度:30℃～93℃可変
●バーナーの取付位置を左側に取付けすることが可能のため奥行の少ないスペースへの設置ができます。

型式	ガス消費量 (kcal/h)	電源 (V)	消費電力 (W)	水槽量 (ℓ)	外形寸法(mm)		
					幅	奥行	高さ
⑧GNT-5	6,000	100	150	24	570	600	H910

※ガス接続:都市ガス用/4分口、LPG用/3分口

型式	電源	消費電力	水槽量	外形寸法(mm)		
				幅	奥行	高さ
①RE-1	100V	1kW	4.5ℓ	200	280	H675
②REW-1	100V	1kW	4.5ℓ	200	280	H675
③RE-2	100V	1kW	9ℓ	300	300	H680
④REW-2	100V	1kW	9ℓ	300	300	H680
⑤RE-3	100V	1.3kW	10.5ℓ	340	340	H680
⑥REW-3	100V	1.3kW	10.5ℓ	340	340	H680
⑦NS-1	100V	500W	2ℓ	200	280	H680

●酒燗器の使い方

- 1.まずお燗用の水(または湯)を湯槽に水位計を見ながら適量分注水します。
- 2.電源スイッチを入れて湯槽の水を温めます。
- 3.一升瓶(またはキュービーターなど)をセットします。
- 4.お銚子を採酒口に差し込めば、一定量の酒燗がとれます。(酒が採酒ノズルの先端に触れると自動的に止まります。)採酒量の調整はお銚子台を上下にスライドさせて行なってください。
- 5.終了後は酒燗器の中に残っているお酒(コップ1杯程度)を抜き取り、酒が通るパイプにぬるま湯等を通して洗浄し、明日に備えます。

本物の木樽をディスプレイに使い、
日本酒のよさを強烈にアピール



⑨酒樽サーバー

ページコード	商品コード	価格
TSR-1型	1-1114-0901	8136300 ¥70,000

φ400×H370(1斗樽使用)
中タンク容量:4ℓ
質量:3.5kg
●樽の中のタンクのまわりに氷を入れておくだけで庫内は飲み温度8℃で維持します。
●ロックアイス(4袋)で約24時間飲み温度保持(室温24℃)

57
イベント調理機器

58
ピザ・パスタ

59
ラーメン・そば

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
ディスプレイ用品

64
加熱調理器



① タイジ 電気燗ドコ (どうこ仕様)

ページコード	商品コード	価格
HS-120	1-1115-0101	0895800 ¥50,000

外寸:427×295×H210
 内寸:372×262×H114
 電源:100V
 消費電力:720W 50/60Hz
 収容数:一合銚子 約24本 / 二合銚子 約15本
 専用バット容量:12ℓ
 温度調節:可変式サーモスタート
 標準温度40℃~100℃
 安全装置:温度ヒューズ
 重量:6kg
 付属品:スノコ、ピンキャップ、デジタル酒温度計各1



② タイジ 電気燗どうこ

ページコード	商品コード	価格
HS-8N	1-1115-0201	3134300 ¥48,000

内寸:249×194×H170
 電源:100V 50/60Hz
 消費電力:500W
 収容数:1合銚子 12本 / 2合銚子 8本
 温度調節:可変式サーモスタート
 標準温度30~90℃
 重量:6kg
 付属品:スノコ、ピンキャップ、フタ、デジタル酒温度計各1



③ タイジ 電気燗どうこ HS-8N用木枠

ページコード	商品コード	価格
1-1115-0301	3126000	¥9,000

外寸:284×229×H255
 材質:焼杉
 ●HS-8Nにかぶせるだけで、簡単にセットできます。



エイシン 電気燗ドコ

型式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	電気 AC100V	温度調節	容量 (1合徳利で)	重量 (kg)	商品コード	価格
④ ES-1	320×210×H280	750W	30℃~95℃サーモ可変式	8~12本	5	1-1115-0401 0895600	¥48,000
⑤ ES-3	380×260×H280	1kW	30℃~95℃サーモ可変式	15~20本	7	1-1115-0501 0895700	¥54,000
⑥ ES-5	530×300×H280	1kW	30℃~95℃サーモ可変式	28~40本	10	1-1115-0601 8029200	¥75,000

※ES-1、ES-3は排水バルブなし



⑦ 電気燗どうこ かんすけ

ページコード	商品コード	価格
TK-4型	1-1115-0701	1093400 ¥42,000

外寸:260×260×H260
 水槽内寸:215×215×H115
 (1合徳利8~9本)
 温度:30℃~90℃(可変サーモ)
 電源:100V 消費電力:1kW
 ※酒タンボは別売りです。

⑧ 卓上酒燗器 ミニかんすけ 匠

ページコード	商品コード	価格
1-1115-0801	1093310	¥25,000

チロリ外寸:85×150×H173 360cc
 本体外寸:135×135×H155
 重量:2kg
 材質:本体/天然木・陶器 チロリ/錫
 ●陶器にお湯を入れ、チロリをセットするだけで簡単に燗ができます。
 ●燗温度は陶器の中のお湯の量だけで決まり、そのままキープ
 ●電気・ガス不要で燗が早い(90秒/1合)



⑨ 酒燗器

ページコード	商品コード	価格
TW-D418B	1-1115-0901	3911610 ¥8,000

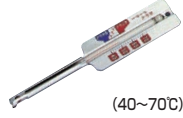
外寸:175×140×H220
 電源:100V 50/60Hz共用
 消費電力:250W
 酒器容量:約300ml(一合半)
 温度調節範囲:37~60℃
 (4段階:人肌燗/上燗/熱燗/飛切燗)
 材質:酒器/アルミ(フッ素加工)
 取手・蓋/ポリプロピレン



⑩ 日本酒計

ページコード	商品コード	価格
PY-130	1-1115-1001	3423000 ¥3,500

全長:160 φ45
 材質:表示部・ホルダー・感熱部 / 18-8ステンレス



⑪ おかんメーター

ページコード	商品コード	価格
1-1115-1101	6944600	¥1,700

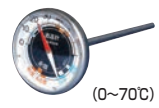
全長:160



⑫ タイジ デジタル酒温度計

ページコード	商品コード	価格
TST-100A	1-1115-1201	0896300 ¥3,000

全長:230
 材質:本体・キャップ / ABS
 センサー / ステンレス
 電源:リチウム電池CR2032 1個
 防滴性能:IPX2相当
 ●設定温度に達するとアラームが60秒鳴動
 ●温度上昇だけでなく下降時にも設定可能なのでこだわった使い方も対応できます。



⑬ サンシン 酒温計

ページコード	商品コード	価格
1-1115-1301	0165500	¥1,500

φ45×140



①ワンショットメジャー
マルチ一連型（固定式）

ページコード	商品コード	価格
1-1116-0101	4923800	¥12,000

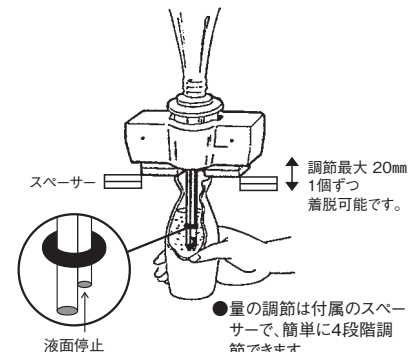
本体外寸:145×H390
最大固定ピッチ:42mm



②ワンショットメジャーマルチⅡ
クランプタイプ ロングマルチ

ページコード	商品コード	価格
1-1116-0201	4923810	¥14,000

本体外寸:110×140×H605
●標準タイプより70mm長い120mmのロングノズル仕様
●ノズルの先端に液体が触れると注入が止まる為、長さのあるグラスで少量必要な場合に適しています。
●焼酎の水割等に最適です。



③ワンショットメジャー
マルチ一連型（スタンド式）

ページコード	商品コード	価格
1-1116-0301	5615000	¥20,000

本体外寸:145×190×H400~750



④ワンショットメジャー
マルチ四連型（スタンド式）

ページコード	商品コード	価格
1-1116-0401	4923900	¥48,000

本体外寸:φ300×H400~760



⑤蓋付錫チロリ
匠 2合

ページコード	商品コード	価格
1-1116-0501	4921310	¥17,000

85×150×H173
容量:360ml
材質:錫製
●イオン効果で味がまろやか
●蓋付なので香りが残り、風味そのまま
●錫だから湯せんで90秒/1合で、飲み頃と素早い焔



⑥純銅チロリ（酒タンポ／錫被）雪月花

ページコード	商品コード	価格
1合 CF-31-1SN 1-1116-0601	72×72×105 0.33ℓ (0.18ℓ)	5384410 ¥12,000
2合 CF-32-1SN 1-1116-0602	85×85×140 0.52ℓ (0.36ℓ)	5384420 ¥14,000

●存在感のある千段巻き模様に職人が丹念に淡雪模様を手打ちにて施しました。
※容量は満水容量、()内は上のラインまでの容量です。



⑦純銅チロリ（酒タンポ）

ページコード	板厚	商品コード	価格
1合 SN-21 1-1116-0701	φ73×H115 1.0	0.33ℓ (0.18ℓ)	8315500 ¥10,000
2合 SN-22 1-1116-0702	φ85×H140 1.5	0.52ℓ (0.36ℓ)	8315600 ¥12,000

※容量は満水容量、()内は上のラインまでの容量です。

手なじみのよさと銅の風格
極上の器で味わう
最高の至福の時間



⑧銅酒タンポ

ページコード	商品コード	価格
CNE41 1-1116-0801	3120400	¥4,000

φ70×110×H120
重量:150g
容量:330ml
材質:本体／銅
内面／錫メッキ
柄／真鍮・藤
仕上げ／ブロンズ



⑨モモ 18-8 酒タンポ

ページコード	商品コード	価格
0.8合 1-1116-0901	φ62×H 85	0894900 ¥1,600
1.0合 1-1116-0902	φ62×H 95	0895000 ¥1,700
2.0合 1-1116-0903	φ82×H133	0895200 ¥2,700
3.0合 1-1116-0904	φ92×H160	0895300 ¥3,700



⑩アルミ 酒タンポ 藤なし

ページコード	商品コード	価格
1号 1-1116-1001	0.29ℓ (0.195ℓ) φ 77×H107	3859300 ¥930
2号 1-1116-1002	0.37ℓ (0.27ℓ) φ 89×H118	3859400 ¥1,040
3号 1-1116-1003	0.51ℓ (0.36ℓ) φ 92×H135	3859500 ¥1,250
4号 1-1116-1004	0.68ℓ (0.47ℓ) φ 110×H140	3859600 ¥1,450
5号 1-1116-1005	1.08ℓ (0.8ℓ) φ 128×H155	3859700 ¥1,800
10号 1-1116-1006	2.16ℓ (1.6ℓ) φ 147×H220	3859800 ¥3,100

※容量は満水容量、()内は上のラインまでの容量です。



⑪アルミ 酒タンポ 藤巻

ページコード	商品コード	価格
1号 1-1116-1101	0.29ℓ (0.195ℓ) φ 77×H107	7883100 ¥1,300
2号 1-1116-1102	0.37ℓ (0.27ℓ) φ 89×H118	7883200 ¥1,450
3号 1-1116-1103	0.51ℓ (0.36ℓ) φ 92×H135	7883300 ¥1,700
4号 1-1116-1104	0.68ℓ (0.47ℓ) φ 110×H140	7883400 ¥1,950
5号 1-1116-1105	1.08ℓ (0.8ℓ) φ 128×H155	7883500 ¥2,300

※容量は満水容量、()内は上のラインまでの容量です。