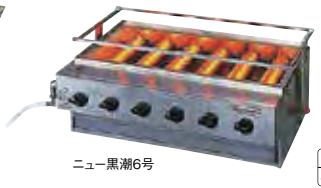
「新型の強火力・高効率の内部炎口バーナー搭載!」

●熱効率が従来に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
●ガス消費量も少なくてすみ、省エネで経済的。
●NOx(窒素酸化物)の発生量が少なく、調理場の環境改善。
●「煙が出ない」放熱板を高熱(約800℃)にすることで、放熱板に油やタレが付着せず煙の発生を大幅に削減。
●「掃除も簡単」放熱板などが簡単に取り外せて、お手入れも楽々。
※ニュー黒潮シリーズには全機種遮熱板(防熱板[高さ200㎜])が付いております。
※放熱板を750℃以上に保つ為に火力は必ず全開でご使用下さい。

煙を60〜70%カットした「NEW黒潮」シリーズ。

●新型バーナー搭載:熱効率が従来に比べ約10%アップし、焼き上がりが速くなる。
●焼物の種類に応じてロストルの高さ(最大140㎜)を自由に変えられ、焼き加減が思いのまま黒潮シリーズに煙の出ないニュー黒潮シリーズ。

ニュー黒潮4号


ニュー黒潮6号

① アサヒニュー黒潮4号(バーナー4本タイプ) G 直 納 運

JPN

規格		LP	12・13A	幅×奥行×高さ	内寸法	ガス消費量		ガス接続口		重量	標準価格
						LP	12・13A	LP	12・13A		
SG-N20	注文コード	05-0350-0101	05-0350-0102	650×533×H250(450)㎜	450×303㎜	9.8kw	8.8kw	φ9.5㎜	φ13㎜	21kg	¥128,000
	CD	355070	355071								

●付属品:焼アミ(490×360㎜)・ロストル棒・ガスライター　※遮熱板付き

② アサヒニュー黒潮6号(バーナー6本タイプ) G 直 納 運

JPN

規格		LP	12・13A	幅×奥行×高さ	内寸法	ガス消費量		ガス接続口		重量	標準価格
						LP	12・13A	LP	12・13A		
SG-N21	注文コード	05-0350-0201	05-0350-0202	830×533×H250(450)㎜	670×303㎜	14.0kw	13.2kw	φ9.5㎜	φ13㎜	27kg	¥183,000
	CD	355072	355073								

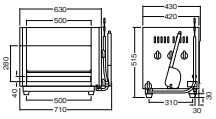
●付属品:焼アミ(700×360㎜)・ロストル棒・ガスライター　※遮熱板付き

煙を出さずにスピーディ調理

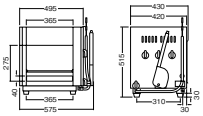
<グリルクインシリーズ>　ハンドルタイプですから、お好みの位置に焼き網をセットできます。

●赤外線が魚や肉の芯まで浸透し、程よい焦げ目と美しい照りで素早く焼きあがります。
●微口径ガスの発生により熱が平均化されますので、ムラがなく、身くずれや魚の皮がはがれることもありません。
●素材にエネルギーを与えて高熱処理しますから、魚や肉のタンパク質はアミノ酸化して常に栄養豊富な焼き上がりが得られます。
●どんな油ものでも煙らず、気持ち良く調理できるクリーン設計ですから、日常のお手入れも簡単にできます。

SG-450H LP



SG-650H LP



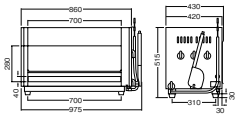
③ 上火式グリラー G 直 納 運

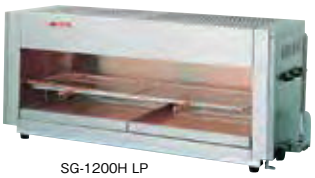
JPN

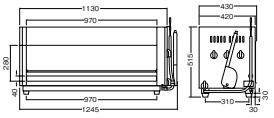
規格		LP	12・13A	外寸幅×外寸奥行×外寸高さ	内寸法	重量	ガス消費量		ガス接続口		標準価格
							LP	12・13A	LP	12・13A	
SG-450H	注文コード	05-0350-0301	05-0350-0302	575×430×H515㎜	365×420×H280㎜	26kg	4.5kw	7.3kw	φ9.5㎜	φ13㎜	¥109,500
	CD	354001	354010								
SG-650H	注文コード	05-0350-0303	05-0350-0304	710×430×H515㎜	500×420×H280㎜	29kg	7.3kw	7.3kw	φ9.5㎜	φ13㎜	¥137,000
	CD	354002	354011								

●付属品:串受棒2本・焼網1枚・汁受皿1枚・上火バーナー3本

SG-900H LP




SG-1200H LP



④ 上火式グリラー G 直 納 運

JPN

規格		LP	12・13A	外寸幅×外寸奥行×外寸高さ	内寸法	重量	ガス消費量		ガス接続口		標準価格
							LP	12・13A	LP	12・13A	
SG-900H	注文コード	05-0350-0401	05-0350-0402	975×430×H515㎜	700×420×H280㎜	39kg	8.8kw	8.4kw	φ9.5㎜	φ13㎜	¥156,500
	CD	354003	354012								
SG-1200H	注文コード	05-0350-0403	05-0350-0404	1245×430×H515㎜	970×420×H280㎜	50kg	12.8kw	14.0kw	φ9.5㎜	φ13㎜	¥215,000
	CD	354004	354013								

●付属品:串受棒3本・焼網2枚・汁受皿2枚・上火バーナー6本

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

① 18-8おでん鍋 C 直

JPN

規格		LP	12·13A	鍋(コンロ付)外寸縦×横×高さ	鍋内寸	標準価格
小	注文コード	05-0351-0101	05-0351-0102	400×290×H190㎜	350×245×H93㎜	¥34,250
	CD	112001	112001-01			
SK-12	注文コード	05-0351-0103	05-0351-0104	400×305×H210㎜	350×265×H93㎜	¥38,250
	CD	112002	112002-01			
SK-13	注文コード	05-0351-0105	05-0351-0106	440×340×H210㎜	390×295×H93㎜	¥40,000
	CD	112003	112003-01			
SK-14	注文コード	05-0351-0107	05-0351-0108	470×360×H210㎜	420×315×H93㎜	¥41,750
	CD	112004	112004-01			
SK-15	注文コード	05-0351-0109	05-0351-0110	500×400×H210㎜	450×360×H93㎜	¥51,750
	CD	112005	112005-01			
SK-18	注文コード	05-0351-0111	05-0351-0112	600×400×H210㎜	540×360×H93㎜	¥58,500
	CD	112006	112006-01			
SK-20	注文コード	05-0351-0113	05-0351-0114	660×400×H210㎜	600×360×H93㎜	¥62,000
	CD	112007	112007-01			
SK-25	注文コード	05-0351-0115	05-0351-0116	800×400×H210㎜	750×360×H93㎜	¥80,750
	CD	112008	112008-01			
SK-27	注文コード	05-0351-0117	05-0351-0118	850×400×H210㎜	800×360×H93㎜	¥99,000
	CD	112009	112009-01			

※ガス種をご指定ください。
小～SK-14まで四ッ仕切り　SK-15～SK-20までは六ッ仕切り　SK-25～SK-27までハッ仕切り

② 18-8湯煎式おでん鍋 C 直

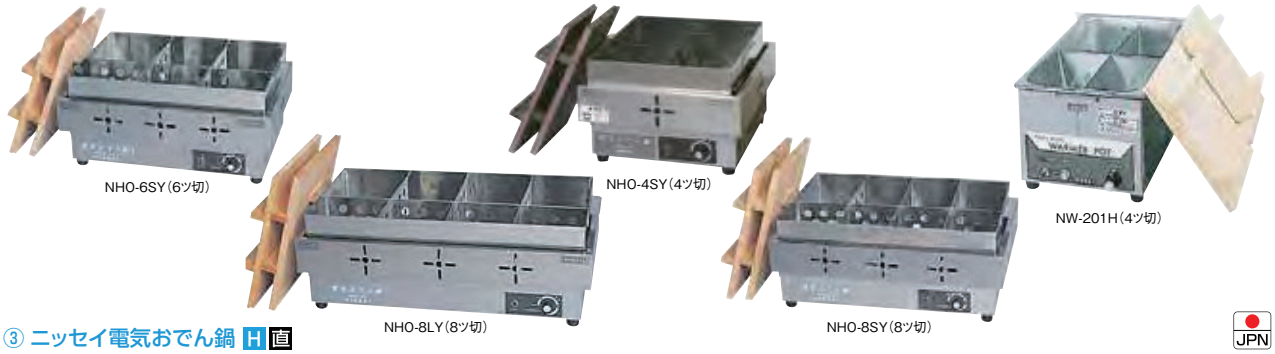
JPN

規格		LP	12·13A	6C	鍋(コンロ付)外寸縦×横×高さ	鍋内寸	標準価格
WK-13	注文コード	05-0351-0201	05-0351-0202	—	430×340×H240㎜	355×290×H93㎜	¥58,000
	CD	112010	112010-01	—			
WK-14	注文コード	05-0351-0203	05-0351-0204	—	460×360×H240㎜	385×320×H93㎜	¥60,750
	CD	112011	112011-01	—			
WK-15	注文コード	05-0351-0205	05-0351-0206	05-0351-0207	490×390×H240㎜	415×350×H93㎜	¥71,750
	CD	112012	112012-01	112012-02			
WK-18	注文コード	05-0351-0208	05-0351-0209	—	570×390×H240㎜	505×350×H93㎜	¥79,250
	CD	112013	112013-01	—			
WK-20	注文コード	05-0351-0210	05-0351-0211	—	630×390×H240㎜	570×350×H93㎜	¥85,500
	CD	112014	112014-01	—			

※ガス種をご指定ください。
WK-13、WK-14は四ッ仕切り　WK-15～WK-20までは六ッ仕切り

うまさじっくり、しみる味。本格的なおでんの風味を電気のお鍋で実現しました。

●火力調節はツマミを回すだけで無段階に調節できるサーモスタットを使用していますので、微妙な温度も簡単にセットでき、設定温度を自動的に保ちます。
●加熱には耐久性に優れた面積の広い角型プレートヒーターを使用しています。鍋底全体を加熱できますので、温度の立ち上りが早く、よりスピーディーな保温ができます。
●鍋と仕切り枠は、簡単に取り外しができ、水洗いができます。さらに鍋は高級ステンレス(SUS316)採用により、耐久性にすぐれています。
※NW-201Hは除く。



③ ニッセイ電気おでん鍋 H 直

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	安全装置	消費電力	内容器寸法	内容量	仕切板	質量	木蓋	標準価格	CD
05-0351-0301	NHO-4SY(4ツ切)	340×335×H277㎜	110℃バイメタル式サーモスタット(自動復帰)	670W	304×304×H120㎜	11.1ℓ	4ツ切	8kg	焼き杉	¥106,000	112045
05-0351-0302	NHO-6SY(6ツ切)	485×335×H277㎜	110℃バイメタル式サーモスタット(自動復帰)	1000W	450×305×H120㎜	16.5ℓ	6ツ切	10.5kg	焼き杉	¥ 99,000	112038
05-0351-0303	NHO-8SY(8ツ切)	540×360×H277㎜	110℃バイメタル式サーモスタット(自動復帰)	1000W	505×330×H120㎜	20ℓ	8ツ切	12kg	焼き杉	¥108,000	112039
05-0351-0304	NHO-8LY(8ツ切)	630×335×H277㎜	110℃バイメタル式サーモスタット(自動復帰)	1200W	594×302×H120㎜	21.5ℓ	8ツ切	14kg	焼き杉	¥119,000	112040
05-0351-0305	NW-201H(4ツ切)	250×415×H190㎜	110℃バイメタル式サーモスタット(自動復帰)	750W	253×420×H100㎜	8ℓ	4ツ切	6kg	白木	¥ 82,000	112037

材質／鍋:モリブデン鋼　●温度調整:可変式サーモスタット　●電源:単相100V　●使用温度範囲:70℃(蓋を開けた場合)～100℃(蓋を閉じた場合)

うまさを引き立てる木枠(焼き杉)も取り揃えました。

④ ニッセイ電気おでん鍋用　焼杉枠 K 直

JPN

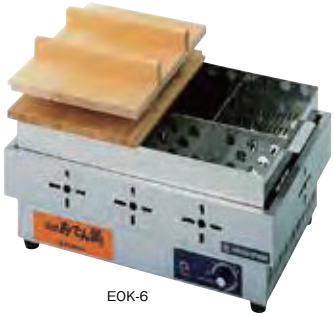
注文コード	規格	幅×奥行×高さ	質量	標準価格	CD
05-0351-0401	NHO-4SY用	373×368×H105㎜	2kg	¥11,200	112046
05-0351-0402	NHO-6SY用	518×368×H105㎜	2.4kg	¥12,300	112047
05-0351-0403	NHO-8SY用	573×398×H105㎜	2.6kg	¥13,200	112048
05-0351-0404	NHO-8LY用	663×368×H105㎜	2.8kg	¥15,300	112049

材質／杉製

安定した保温ができます。6段切替カムスイッチで火力調節できます。

【EOK-6Nの特徴】
●火力調節はツマミを回すだけで無段階で調節できるサーモスタットを使用していますので、微妙な温度も簡単にセットでき、設定温度を自動的に保ちます。
●加熱には耐久性に優れた面積の広い角型ホットプレートを使用しています。鍋底全体を加熱できますので、温度の立ち上がりが早く、よりスピーディーな調理ができます。
【EOK-6・EOK-8の特徴】
●カムスイッチで火力調節します。6段の切替により、かなりきめ細かな温度が調節できます。
●加熱には耐久性に優れたホットプレートを使用しています。
※EOK-6は、丸型ホットプレート(1個)、EOK-8は、丸型ホットプレート(2個)調理量によってお選びください。

EOK-6N


EOK-6

EOK-8

① ニチワ電気おでん鍋 E 直

JPN

注文コード	規格	外形 間口×奥行×高さ	電源	電源電線2mプラグ付(アース線別付)	消費電力	一次側最大電流値(A)	仕切り板	火力調節	質量	標準価格	CD
05-0352-0101	EOK-6N	485×335×H180㎜	100V	2P-15A	1000W	10.0A	6ツ切り又は、8ツ切り	サーモスタット	9.5kg	¥93,000	112070
05-0352-0102	EOK-6	485×335×H180㎜	100V	2P-15A	1000W	10.0A	6ツ切り	カムスイッチ(6段切替式)	9.5kg	¥80,000	112071
05-0352-0103	EOK-8	540×360×H180㎜	100V	2P-15A	1350W	13.5A	8ツ切り	カムスイッチ(6段切替式)	15kg	¥96,000	112072
05-0352-0104	EOK-8N	540×360×H180㎜	100V	2P-15A	1000W	13.5A	8ツ切り	サーモスタット	15kg	¥99,000	112073

寒くなるにつれ、恋しくなるのがやっぱりあつあつおでんや湯豆腐。

家族や仲間と温かい鍋を囲むのも、冬の季節ならではの楽しみ。そんな時に欲しいのが専用調理鍋。その名も田楽亭おでん鍋。木枠に、ステンレス製鍋と木蓋、さらに付属品には具を仕切る仕切り板。

② 電気保温おでん鍋　田楽亭 U

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0352-0201	CS3-061214	360×255×H130㎜	¥5,000	112081

材質／本体:焼き桐　内鍋・仕切り:ステンレス
●電源:100V　●消費電力:90W
●コード長:1.4m　●仕切りサイズ:200×230×H58㎜

●おでん鍋としてだけでなく、煮る、茹でる、焼く、蒸す、炒める、と1台で5役をこなせるオールラウンダー。

③ 多用途おでん鍋ふるさとのれん

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0352-0301	KS-2539	387×290×H180㎜	¥10,000	112080

材質／本体・蓋:焼杉風木枠　内鍋:アルミ鋳造
目皿:18-0ステンレス　仕切り:アルミ
●内鍋サイズ:320×240×深さ100㎜
●木蓋サイズ:168×255㎜　●重量:2630g
●満水容量:6.5ℓ　●コード長:1.4m

●ご家庭で屋台の味・雰囲気を楽しめます。
●おでん鍋以外にも湯豆腐としてもご使用頂けます。
●カセットコンロ仕様のジャストサイズなので卓上でご家庭のだんらんに最適です。
●鍋は18-8ステンレス製なので錆びにくく耐久性にすぐれております。

④ 家庭用ミニおでん鍋(湯豆腐兼用)

JPN

注文コード	幅×奥行×高さ	重量	標準価格	CD
05-0352-0401	302×234×H157㎜	約1.3kg	¥17,300	112082

材質／18-8ステンレス(板厚0.5㎜)
※カセットコンロは商品に含まれておりません。

●雪冷えから飛びきり燗までの8つの目安が付いていて、分かりやすいです。

●測定範囲:0～60℃
●好みの温度が分かる表示盤付
●転がらないホルダー付。
※完全防水ではありません。絶対に水洗いしないでください。
※汚れた場合はキッチンペーパー等で40℃以下になってから拭き取ってください。

⑤ 日本酒計 C

made in 燕三条

注文コード	規格	外径×全長	標準価格	CD
05-0352-0501	PY-130	φ44×163㎜	¥2,500	127056

① アルミガス用炊飯鍋 納 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0353-0101	3升用	内寸345×345×H175㎜	¥19,600	120007
05-0353-0102	5升用	内寸395×395×H185㎜	¥26,300	120008
05-0353-0103	7升用	内寸450×450×H195㎜	¥33,200	120009

材質／アルミニウム

頑固なご飯のこびりつきがなく、釜洗いが楽になります。
ご飯のこびりつきやこげが出来ないので、ご飯のロスが少なく、経済的です。釜洗いが楽に済むので、作業時間のロスがなくなります。釜洗いが楽なので水道代も経済的です。炊き上がりご飯は従来よりもおいしく出来上がります。

② アルミガス用丸型炊飯鍋 納 JPN

注文コード	規格	内径×高さ	標準価格	CD
05-0353-0201	3升用	内寸φ390×H170㎜	¥17,400	120010
05-0353-0202	5升用	内寸φ420×H190㎜	¥24,600	120011
05-0353-0203	7升用	内寸φ450×H210㎜	¥41,400	120012

材質／アルミニウム

③ アルマイト蒸気用炊飯鍋 納 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0353-0301	小 6.3ℓ	内寸480×300×H150㎜	¥27,500	120006
05-0353-0302	大 7.2ℓ	内寸510×330×H150㎜	¥29,400	120005

材質／アルマイト加工

世界初、チタン・アルミ・ステンレスの3層構造のライスポット。
ライスポットは「ご飯も炊ける鍋」ではなく
「美味しいご飯を炊くため」に生まれた究極の炊飯鍋です。
材質／Tタイプ:全面ステンレス・アルミ芯3層鋼
Fタイプ:全面チタニウム・アルミ芯3層鋼・フッ素樹脂加工
Sタイプ:全面ステンレス3層構造

⑥ ライスポット C

IH対応 made in 燕三条

注文コード	規格	内径×高さ	標準価格	CD
05-0353-0601	RP-2T Tタイプ 2合	φ180×H127㎜	¥20,000	122179
05-0353-0602	RP-5T Tタイプ 5合	φ220×H143㎜	¥25,000	122180
05-0353-0603	RP-2F Fタイプ 2合	φ180×H127㎜	¥12,000	122181
05-0353-0604	RP-5F Fタイプ 5合	φ220×H143㎜	¥15,000	122182
05-0353-0605	RP-2S Sタイプ 2合	φ180×H127㎜	¥10,000	122183
05-0353-0606	RP-5S Sタイプ 5合	φ220×H143㎜	¥12,000	122184

※電子レンジには使用出来ません。 ●炊飯容量5合(4.5ℓ)2合(2.4ℓ)
●200V電磁調理器対応、ガス、ハロゲンヒーター、シーズヒーター。

オススメ!

④ ライスクロス JPN

注文コード	規格	縦×横	標準価格	CD	
05-0353-0401	小 1～3升用	750× 750㎜	¥ 1,760	120002	20
05-0353-0402	大 3～5升用	1000×1000㎜	¥ 1,940	120001	10

材質／テトロン ●耐熱温度:約250℃

⑤ 業務用 炊飯用袋ネット

made in 燕三条

注文コード	規格	上径×底径×高さ	標準価格	CD
05-0353-0501	小 3升用	φ330×φ280×H400㎜	¥3,580	120043
05-0353-0502	大 5升用	φ470×φ420×H400㎜	¥3,950	120042

材質／ポリエステル100% ●耐熱温度:240℃

●TX-R-120T/60Tは下段スライド式
●TX-R-45は、キャスターφ50×4固定

⑦ 18-0ステンレス炊飯台 F 直 納 運 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0353-0701	TX-R- 45	450×450×H 95㎜	¥30,000	120122
05-0353-0702	TX-R- 60T	600×600×H800㎜	¥54,000	120121
05-0353-0703	TX-R-120T	1200×600×H800㎜	¥74,000	120120

材質／ステンレス

[特 徴]
①ジェット気泡水流で米同士の研ぎを強力にし、古米でも1粒1粒完全なまでに研ぎ上げます。
②超音波を発生させヌカなどを剥離させ、炊きあがりのおいしい日持ちの良い御飯ができます。
③気泡のクッション作用により割米がほとんどでません。
④使用水量が少なく、洗米時間も大幅な短縮ができ、設備スペースをほとんど必要としません。
⑤野菜・果物・穀類の洗浄や食器・調理器具洗浄にも威力を発揮します。又、冷凍食品のスピード解凍にも抜群です。

⑧ ジェット気泡万能洗浄機 C 納 JPN

注文コード	規格	長さ	標準価格	CD
05-0353-0801	JS-89-Ⅱ	全長420㎜	¥33,300	121044

●ホース:900㎜

プロが認めた完全な洗米器 【超音波による完全な米研ぎ】
MJP式超音波ジェット洗米器 世界的特許MJPポンプ使用

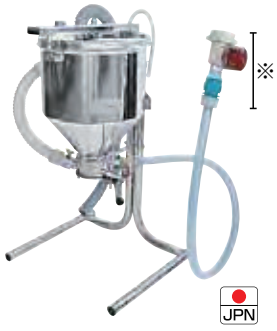
●標準価格米でも銘柄米(古米でも新米)のようなおいしさになります。
●どんな古米でも1粒1粒完全なまでに研ぎ上げます。
●日持ちが良く、ジャーに入れても臭くなりません。
●水道工事は要りません。
●泡のクッション作用により割米はほとんど出ません。
●普通の蛇口でOK!
●水道料は従来品に比べ1/3～1/5です。
●取り付け、取り外しはワンタッチです。
●従来の水の量と勢いで洗う方法とは根本的に違います(洗米時間も大幅な短縮です)。

【注意】
従来の米洗いと違う画期的な新方式ですので洗い水が澄むことはありません。
米研ぎ完了は、泡が出なくなることでわかります。

⑨ 超音波ジェット洗米器 納 JPN

注文コード	規格	直径×高さ	標準価格	CD	
05-0353-0901	KO-ME 70型 5升用	φ360×H630㎜	¥ 63,200	121041	B
05-0353-0902	KO-ME150型 8升用	φ470×H640㎜	¥ 92,000	121042	A
05-0353-0903	KO-ME300型 2斗用	φ420×H880㎜	¥172,500	121043	☆

[特 徴]
特許MJP方式により、お米が割れず、しかもヌカをすばやく分離します。
●お米の1粒1粒を完全に研ぎます。
●排水口へお米が流れ出ることは全くありません。
●炊きあがり後保温しても変色せず、臭いも出ません。
(MJP方式により耐熱殺菌の数が激減するためです)



⑩ 洗米機MINIポリッシャー J 納 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	使用水量(1.6kg/㎤)	重量	洗米処理法	洗米時間	標準価格	CD
05-0353-1001	MP-45型	360×350×H640㎜	約33ℓ	約6.5kg	最大4.5kg	150秒	¥ 207,000	121045

※自動給水停止弁はオプション(別売)です。

① キング釜 カン付 F 納

JPN

注文コード	規格(容量)	外径×高さ	ツバ下外径×深さ	標準価格	CD
05-0354-0101	28cm(2.4升)	φ355×H215mm	φ280×208mm	¥10,500	339026
05-0354-0102	30cm(3.3升)	φ378×H232mm	φ300×225mm	¥12,500	339027
05-0354-0103	33cm(4.4升)	φ420×H252mm	φ330×245mm	¥17,000	339029
05-0354-0104	36cm(5.2升)	φ460×H275mm	φ360×268mm	¥21,000	339030

材質／アルミ鋳物

② アルミ羽釜 A 直

JPN

注文コード	規格	外寸	標準価格	CD
05-0354-0201	16cm	160mm	¥ 6,500	606326
05-0354-0202	18cm	179mm	¥ 6,800	606327
05-0354-0203	20cm	200mm	¥ 8,300	606328
05-0354-0204	22cm	220mm	¥ 11,000	606329
05-0354-0205	24cm	243mm	¥ 11,500	606330
05-0354-0206	26cm	258mm	¥ 12,600	606331
05-0354-0207	28cm	280mm	¥ 13,500	606332
05-0354-0208	30cm	297mm	¥ 14,800	606333
05-0354-0209	32cm	319mm	¥ 16,800	606334

注文コード	規格	外寸	標準価格	CD
05-0354-0210	34cm	337mm	¥ 19,600	606335
05-0354-0211	36cm	360mm	¥ 20,800	606336
05-0354-0212	38cm	376mm	¥ 26,300	606337
05-0354-0213	42cm	418mm	¥ 39,400	606338
05-0354-0214	45cm	450mm	¥ 42,800	606339
05-0354-0215	48cm	484mm	¥ 48,600	606340
05-0354-0216	51cm	510mm	¥ 63,600	606341
05-0354-0217	54cm	512mm	¥ 76,200	606342
05-0354-0218	60cm	605mm	¥104,800	606343

材質／アルミ鋳物

③ キング釜フタ A 納

JPN

注文コード	規格	直径	標準価格	CD
05-0354-0301	24cm	φ240mm	¥ 3,750	339032
05-0354-0302	26cm	φ260mm	¥ 4,200	339033
05-0354-0303	28cm	φ280mm	¥ 4,800	339034
05-0354-0304	30cm	φ300mm	¥ 5,500	339035
05-0354-0305	32cm	φ320mm	¥ 6,000	339036
05-0354-0306	34cm	φ340mm	¥ 6,900	339037
05-0354-0307	36cm	φ360mm	¥ 7,850	339038

注文コード	規格	直径	標準価格	CD
05-0354-0308	38cm	φ380mm	¥ 8,600	339039
05-0354-0309	40cm	φ400mm	¥11,000	339040
05-0354-0310	42cm	φ420mm	¥13,000	339041
05-0354-0311	44cm	φ440mm	¥14,800	339042
05-0354-0312	46cm	φ460mm	¥16,900	339043
05-0354-0313	48cm	φ480mm	¥17,800	339044

材質／スプルス

④ 平がま A 直 納

JPN

注文コード	規格(容量)	外寸×深さ	標準価格	CD
05-0354-0401	48cm(18ℓ)	φ480×158mm	¥ 12,800	339100
05-0354-0402	52cm(19ℓ)	φ519×187mm	¥ 13,200	339049
05-0354-0403	55cm(23ℓ)	φ547×196mm	¥ 15,800	339050
05-0354-0404	58cm(30ℓ)	φ582×203mm	¥ 21,400	339051
05-0354-0405	60cm(34ℓ)	φ617×213mm	¥ 23,300	339052
05-0354-0406	64cm(37ℓ)	φ640×224mm	¥ 26,000	339053
05-0354-0407	67cm(41ℓ)	φ670×229mm	¥ 31,000	339054
05-0354-0408	70cm(52ℓ)	φ705×240mm	¥ 32,400	339055
05-0354-0409	73cm(64ℓ)	φ730×258mm	¥ 39,600	339056

注文コード	規格(容量)	外寸×深さ	標準価格	CD
05-0354-0410	75cm(75ℓ)	φ 764×280mm	¥ 45,000	339057
05-0354-0411	80cm(81ℓ)	φ 796×290mm	¥ 50,100	339058
05-0354-0412	85cm(104ℓ)	φ 853×331mm	¥ 63,800	339060
05-0354-0413	90cm(133ℓ)	φ 915×343mm	¥ 80,400	339061
05-0354-0414	98cm(158ℓ)	φ 966×380mm	¥125,000	339062
05-0354-0415	100cm(180ℓ)	φ1018×399mm	¥141,000	339063
05-0354-0416	105cm(234ℓ)	φ1064×435mm	¥167,000	339064
05-0354-0417	120cm(360ℓ)	φ1208×515mm	¥272,500	339065

材質／アルミ鋳物

⑤ ツバ付そば釜 A 直 納

JPN

注文コード	規格(容量)	外寸×深さ	標準価格	CD
05-0354-0501	48cm(33ℓ)	φ483×248mm	¥36,200	339110
05-0354-0502	52cm(42ℓ)	φ515×260mm	¥38,100	339111

材質／アルミ鋳物

⑥ アルミそば羽釜 A 直

JPN

注文コード	規格	外寸	標準価格	CD
05-0354-0601	52cm	φ591mm	¥25,000	606344

材質／アルミ鋳物

⑦ そば羽反 A 直 納

JPN

注文コード	規格(容量)	外寸×深さ	標準価格	CD
05-0354-0701	55cm(39ℓ)	φ514×215mm	¥29,700	339120
05-0354-0702	60cm(53ℓ)	φ603×245mm	¥36,700	339121

材質／アルミ鋳物

■寸法表
(ただし、28cm以下の釜の使用は、別売の輪金をご利用ください。)
[例]26cmの羽釜使用の場合、輪金28.5cmが必要となります。

本体高さ (mm)	上胴内径 (mm)	組輪内径 (mm)	全長 (mm)	総重量 (kg)
430	425	335	1340	21

※薪および、ガスバーナーを差し入れることにより、イベント、祭事などでのカマドとしての機能が果たせます。

●煙突が長くなって燃焼効率アップ。(煙突全長900mm)
●丈夫で長持ち、組立簡単。
●1台で28cmから40cmまでの釜が使用可能。
※40cm・36cmは、上部輪金を取り外せば使用可能。

⑧ 特用カマド F 直 運

JPN

注文コード	組輪内径×全長	標準価格	CD
05-0354-0801	335×1340mm	¥28,600	604159

TIGER

- IH加熱&2層厚釜で炊きムラもなく、たっぷりごはんも一粒一粒ふっくら炊き上げます。(IH/VFインバータ採用)
- 健康志向に合わせた玄米コース採用
- 6種類のメニューに合った火加減でおいしく炊き分けられるので、お店のメニューが広がります。(6種類:〈白米〉〈無洗米〉〈炊込み〉〈すしめし〉〈おかゆ〉〈玄米〉)
- タイマー予約で、お好みの時間においしいご飯が炊き上がります。
- 炊飯行程を〈前炊き〉〈火力〉〈温度〉〈むらし〉の4工程に分け、それぞれを調整できる「マニュアル炊飯コース」を採用。お米の質や状態に合わせてオリジナルのこだわりごはんが炊けます。
- 保温温度選択機能追加。お好みに合わせて保温温度設定温度が選べます。71℃/73℃/75℃。

① タイガー業務用IH炊飯ジャー

JPN

注文コード	規格(炊飯容量)	幅×奥行×高さ	電源	最大消費量	平均保温電力	標準価格	CD	
05-0355-0101	JIW-G361(5合~2升)	502×429×H344㎜	単相200V	2700W	50W	¥150,000	121053	F
05-0355-0102	JIW-G541(1升~3升)	502×429×H410㎜	単相200V	4570W	55W	¥201,000	121052	H

※ご使用には電波法の届出が必要(JIW-G541)

ZOJIRUSHI

- 大容量でおいしく炊ける高火力「200V IH」&2層まる厚釜(2.7㎜)
- 多彩な6つのメニュー
- 3段階保温温度切替(71・73・75℃)
- 独自の炊き加減が選べる「マニュアル炊飯」
- 時計式1メモリータイマー、保温経過時間表示付

NH-GE36

NH-GE54

② 象印業務用IH炊飯ジャー F 納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	炊飯容量	電源	最大消費電力	平均保温電力(約)	質量	標準価格	CD
05-0355-0201	NH-GE36	500×430×H345㎜	5合~2升	単相200V 15A	2700W	50W	14kg	¥150,000	122139
05-0355-0202	NH-GE54	430×500×H410㎜	3升	単相200V	4570W	55W	—	¥203,000	122143
05-0355-0203	NH-GEA54	430×500×H410㎜	3升	三相200V	4570W	55W	—	¥203,000	122144

※ご使用には電波法の届出が必要(NH-GE54)(NH-GEA54)

目盛が見やすくなり、おいしく炊くために重要な水量調整がしやすくなりました。

ZOJIRUSHI

- おいしく炊飯、おいしく保温「マイコンタイプ」。
- 釜全体に熱が伝わる「まる厚釜」(2.0mm)。
- 水位線が見やすい「親切目盛」。
- 「炊き込み」「おかゆ」「玄米」「雑穀米」が炊ける専用メニューつき。
- 炊飯・予約・メニューが簡単に操作できる「ダイレクトボタン」。
- 虫害抑制構造基板ケース

③ 象印業務用マイコン炊飯ジャー F

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0355-0301	NS-QC36	470×385×H400㎜	¥90,000	122191

- 炊飯容量:3.6ℓ(2升)
- 炊飯方式:直接加熱方式
- 電源:交流100V 50/60Hz
- 質量:約11kg
- 内釜:まる厚釜(2.0㎜)
- 消費電力:1310W
- 電源コード:1.5m(直付け式)

大容量を電気で炊いて保温。
使い勝手を考えた丈夫な業務用炊飯ジャー。

JNO-B360

JNO-A270

JNO-A360

TIGER

- JNO-A・B型:シーズヒーターで熱をすみずみまでまんべんなく伝え、さらに厚釜(1.8㎜)でおいしく炊飯を炊き上げます。
- 置き場所を選ばない電源スイッチ位置。(電源スイッチを取っ手の下に設けたのでスイッチ操作がしやすくなっています。
- 炊飯シート付(炊飯シートを内なべの底に敷くと、おこげにご飯がつかず無駄が少なく便利です。
- 丈夫で耐久性に優れたステンレス製ボディ(ボディはお店や厨房でのハードな使用にも耐える丈夫な高級ステンレス製。さびに強く、清潔に使え、お手入れもカンタンです。)
- おこげがつきにくい炊飯シートつき
- 内釜は、ご飯がこびりつきにくいフッ素加工。

④ タイガー炊飯ジャー E

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	コード長	炊飯容量	電源	最大消費電力	平均保温電力(約)	質量	標準価格	CD
05-0355-0401	JNO-A270	360×426×H350㎜	約1.5m	6~15合	単相100V	1010W	50W	7.9kg	¥40,700	121001
05-0355-0402	JNO-A360	360×426×H383㎜	約1.5m	6~20合	単相100V	1410W	52W	8.4kg	¥44,000	121002
05-0355-0403	JNO-B360	360×426×H383㎜	約1.5m	6~20合	単相200V	1610W	52W	8.6kg	¥47,300	121003

TIGER

- 丈夫で耐久性に優れたステンレス製ボディ
- 内釜はフッ素樹脂加工

⑤ タイガー業務用炊飯電子ジャー JCC-270P E

JPN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0355-0501	330×378×H352㎜	¥36,300	121060

- 炊飯容量:7合~15合
- 平均保温電力(約):39W
- 電源:単相100V
- 質量:5.5kg
- 最大消費電力:850W
- コード長:約1.45m

TIGER

- 美しく清潔に使えるステンレス蓋を使用。
- 内釜はフッ素樹脂加工

⑥ タイガー業務用炊飯電子ジャー JCC-2700 E

JPN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0355-0601	378×330×H352㎜	¥32,500	121004

- 炊飯容量:7合~15合
- 平均保温電力(約):39W
- 電源:単相100V
- 質量:5.3kg
- 最大消費電力:850W
- コード長:約1.45m

ZOJIRUSHI

- ハイパワーIH全面加熱でふっくら、おいしく炊き上げる。
- 美しさ長持ちオールステンレス蓋、ステンレスボディ
- 業務用の苛酷な使用にも耐える高耐久フック、ヒンジ構造。
- 連続炊飯もOK!
- ゴキブリ忌避基盤採用。
- 外して洗えるディンプルステンレス蓋にお手入れ簡単フラット庫内。

⑦ 象印業務用IH炊飯ジャー NH-YG18 E 納

JPN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0355-0701	275×370×H250㎜	¥55,000	121065

- 炊飯容量:1合~10合
- 平均保温電力(約):40W
- 電源:単相100V
- 質量:5.4kg
- 最大消費電力:1290W
- コード長:約1.1m

TIGER

⑧ タイガー業務用IH炊飯ジャー JKH-P18P(KS) E

JPN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0355-0801	287×383×H255㎜	¥55,000	121071

- 炊飯容量:2合~1升
- 平均保温電力:27.4W
- 電源:単相100V
- 質量:5.1kg
- 最大消費電力:1350W

ZOJIRUSHI

・メニューに合った食感に炊き分ける、4通りの「炊き分け圧力」
・保温ごはんの乾燥を抑える「うるおい二重ぶた」
・熱が伝わりやすい「まる圧釜(1.7㎜)」
・炊飯直後のキー操作もOK!次から次へ連続炊飯ができる
・忙しいときに素早く炊ける「白米急速」専用キー
・おいしく炊けるように火加減を見張る「ダブルふたセンサー」
・持続性高い防虫効果を発揮する「虫害抑制基板コート」
・高耐久仕様の「フック」「ヒンジ」

① 象印業務用圧力IH炊飯ジャーNP-IG18 E 納 JPN

注文コード	炊飯容量	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0356-0101	1合~1升	280×420×H255㎜	¥100,000	122202

●電源:単相100V　●電源コード:1.5m

ZOJIRUSHI

② 象印マイコン炊飯ジャー極め炊き H 納 CHN

注文コード	規格(炊飯容量)	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0356-0201	NL-DS10(WA)5.5合	265×370×H215㎜	¥18,400	122203
05-0356-0202	NL-DS18(WA)10合	290×395×H250㎜	¥20,800	122204

●付属品:しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ　●電源:単相100V

TIGER

・ふっくらごはんが炊ける「黒遠赤厚釜(1.7㎜)」
・省スチーム30%カット「エコ炊きメニュー」
・便利な「調理メニュー」つき

③ タイガーマイコン炊飯ジャーJBH-G101W E 納 CHN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0356-0301	252×349×H215㎜	¥18,000	121095

●電源:単相100V　●コード長:約1.2m　●炊飯容量:5.5合
●最大消費電力:635W　●1時間あたりの保温時消費電力量:19.1Wh
●本体質量:3.0kg

④ タイガーマイコン炊飯ジャーJBH-G181W E 納 CHN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0356-0401	280×385×H251㎜	¥19,500	121094

●電源:単相100V　●コード長:約1m　●炊飯容量:一升
●最大消費電力:895W　●1時間あたりの保温時消費電力量:26.1Wh
●本体質量:3.9kg

Paloma ガス炊飯器

早く炊ける!そのまま保温が出来る!電子ジャー付

・熱効率が高い省エネ設計。熱効率約2割アップ。
・電源コードは差し込みプラグ式で1.5m(中間スイッチ付)
・炊き立ての温かさを12時間保ちます。
・ダイヤル式「火力調節」付き、少量で最適炊き上がりが得られます。
・圧電点火方式　・内釜は、ごはんがつきにくいフッ素樹脂加工。

⑤ パロマガス炊飯器 H 納 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	炊飯能力	毎時ガス消費量	標準価格	CD
05-0356-0501	PR-4200S LP	438×360×H385㎜	6.7~22合(12~4.0ℓ)	3.72kw	¥46,000	120061
05-0356-0502	PR-4200S 13A	438×360×H385㎜	6.7~22合(12~4.0ℓ)	3.49kw	¥46,000	120060

●最大消費電力:310W　●コード長さ:1.5m　●ガス接続口:φ9.5㎜
※都市ガス用のガス消費量は13Aを一例としてありますが、ガス種別により多少異なることがあります。

炊きムラを抑える鋳物厚釜の進化系

・火力調節つまみで火力を自在に調節できます。少量でも満量でも火力調節でおいしく炊き上げます。
・立ち消え安全装置と異常加熱防止装置で2重の安全。
・内釜はご飯がこびりつきにくいフッ素樹脂加工(PR-303SF・PR-403SFのみ)。

PR-303SF LP

PR-403SF LP

⑥ パロマガス炊飯器 H 納 JPN

規格		LP	12·13A	幅×奥行×高さ	炊飯能力	毎時ガス消費量 LP	毎時ガス消費量 12·13A	ガス接続口 LP	ガス接続口 12·13A	重量	標準価格
PR-303SF	注文コード	05-0356-0601	—	412×337×H330㎜	4.5~16.7合(0.8~3.0ℓ)	2.79kw	—	φ9.5㎜	—	6.2kg	¥27,000
	CD	120063	—								
PR-403SF	注文コード	05-0356-0602	05-0356-0603	412×338×H367㎜	6.7~22.2合(1.2~4.0ℓ)	3.72kw	3.49kw	φ9.5㎜	φ9.5㎜	6.4kg	¥31,000
	CD	120065	120064								
PR-403S	注文コード	05-0356-0604	05-0356-0605	412×338×H367㎜	6.7~22.2合(1.2~4.0ℓ)	3.72kw	3.49kw	φ9.5㎜	φ9.5㎜	6.4kg	¥30,000
	CD	120070	120071								

※都市ガス用のガス消費量は13Aを一例としてありますが、ガス種別により多少異なることがあります。

リンナイ ガス炊飯器

かまど炊きの技でプロの味を追求。厨房に映えるステンレスタイプ。

・全周加熱でかまど炊きの味を再現。
ファジィ制御による炊飯量に応じた火力調節でいつまで安定した炊きあがり。
・「自動炊飯モード」とお好みに合わせて炊飯消火温度と、蒸らし時間を設定する「ユーザー炊飯モード」を選択する事が出来ます。
・時計式タイマーを搭載。1~24時間までの予約が可能。
・釜にはフッ素(PFA)樹脂加工品を採用。
本体はオールステンレス製で清潔に使えます。

RR-S200GV LP

RR-S300G LP

RR-S500G LP

ガスホース

⑦ リンナイガス炊飯器αかまど炊き H 納 JPN

規格		LP	12·13A	幅×奥行×高さ	炊飯能力	毎時ガス消費量 LP	毎時ガス消費量 12·13A	ガス接続口 LP	ガス接続口 12·13A	重量	標準価格
RR-S200GV	注文コード	05-0356-0701	05-0356-0702	451×384×H452㎜	4.4~22.2合(0.8~4.0ℓ)	3.85kw	4.07kw	φ6.0㎜	φ6.0㎜	15.0kg	¥128,000
	CD	120134	120135								
RR-S300G	注文コード	05-0356-0703	05-0356-0704	466×439×H460㎜	10~33.3合(1.8~6.0ℓ)	5.54kw	5.52kw	φ7.0㎜	φ7.0㎜	18kg	¥108,000
	CD	120132	120133								
RR-S500G	注文コード	05-0356-0705	05-0356-0706	543×506×H460㎜	20~50合(3.6~9.0ℓ)	10.2kw	11.4kw	φ7.0㎜	φ8.0㎜	21kg	¥120,000
	CD	120130	120131								

※使用可能ガスホース RR-S200GV:LPφ6㎜ 3.0m以下　12·13Aφ6㎜ 3.0m以下
RR-S300G:LPφ7㎜ 2.0m以下　12·13Aφ7㎜ 1.0m以下　φ8㎜ 3.0m以下
RR-S500G:LPφ7㎜ 0.6m以下　12·13A φ8㎜ 1.0m以下
●専用ガスホースにて接続。　●電源:単相100V

⑧ ガスホース M JPN

注文コード	規格		ガス接続口×長さ	標準価格	CD
05-0356-0801	RGH-05K	0.5m	φ7㎜/自在型×0.5m	¥3,700	120136
05-0356-0802	RGH-10K	1.0m	φ7㎜/自在型×1.0m	¥3,900	120137
05-0356-0803	RGH-15K	1.5m	φ7㎜/自在型×1.5m	¥4,300	120138
05-0356-0804	RGH-20K	2.0m	φ7㎜/自在型×2.0m	¥4,700	120139
05-0356-0805	RGH-10K8	1.0m	φ8㎜/自在型×1.0m	¥5,700	120140

※RR-S200GV、S300G対応
※S500G用は、RGH-05K 0.5m、RGH-10K8 1.0mをご使用ください。

内釜はフッ素樹脂加工

・火が釜底全体にゆきわたり、炊きムラが少なくなりました。
・炎が消えるとガスを遮断する立消え安全装置付です。
・ガバナ付ですのでガス圧が常に一定で、炊き上がりも安定しています。

⑨ リンナイガス炊飯器 H 納 JPN

注文コード	規格		幅×奥行×高さ	炊飯能力	毎時ガス消費量	標準価格	CD
05-0356-0901	RR-20SF2(A)	LP	431×335×H348㎜	7.8~22.4合	4.65kw	¥29,000	120102
05-0356-0902	RR-20SF2(A)	12.13A	431×335×H348㎜	7.8~22.4合	4.88kw	¥29,000	120103

●ガス接続口:φ9.5㎜　●重量:6.2kg

・火が釜底全体にゆきわたり、炊きムラが少なくなりました。
・炎が消えるとガスを遮断する立消え安全装置付です。
・ガバナ付ですのでガス圧が常に一定で、炊き上がりも安定しています。

⑩ リンナイガス炊飯器 H JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	炊飯能力	毎時ガス消費量	ガス接続口	重量	標準価格	CD
05-0356-1001	RR-30S1 LP	450×421×H407㎜	10~30合	5.54kw	φ9.5㎜	12.5kg	¥36,600	120044
05-0356-1002	RR-30S1 13A	450×421×H407㎜	10~30合	5.52kw	φ13㎜	12.5kg	¥36,600	120045
05-0356-1003	RR-40S1 LP	525×481×H408㎜	15~40合	9.34kw	φ9.5㎜	14.5kg	¥41,400	120046
05-0356-1004	RR-40S1 13A	525×481×H408㎜	15~40合	9.3kw	φ13㎜	14.5kg	¥41,400	120047
05-0356-1005	RR-50S1 LP	525×481×H434㎜	20~50合	10.3kw	φ9.5㎜	15.5kg	¥45,200	120048
05-0356-1006	RR-50S1 13A	525×481×H434㎜	20~50合	11kw	φ13㎜	15.5kg	¥45,200	120049

TIGER 電子ジャー

・保温専用
・ダブルヒーター方式で大量保温できます。
・ご飯がこびりつきにくいフッ素加工内鍋。
・積み重ねOKなので厨房が有効活用できます。

JHE-A540　JHE-A720

① タイガー業務用電子ジャー E

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	炊飯容量	平均保温電力(約)	質量	標準価格	CD
05-0357-0101	JHE-A540	385×418×H257㎜	3升	39W	5.5kg	￥38,500	121036
05-0357-0102	JHE-A720	385×418×H307㎜	4升	42W	6.0kg	￥40,700	121037

●電源:単相100V

・保温専用
・ダブルヒーター方式で大量保温の業務用。
・内容器はご飯がこびりつきにくい、フッ素樹脂加工。

JHA-400A

② タイガー電子ジャー(ステンレス) E

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	炊飯容量	平均保温電力(約)	質量	標準価格	CD
05-0357-0201	JHA-400A	435×358×H270㎜	2升2合	35W	4.8kg	￥30,000	121005
05-0357-0202	JHA-540A	435×358×H315㎜	3升	38W	5.2kg	￥32,000	121006
05-0357-0203	JHC-720A	481×395×H341㎜	4升	45W	6.2kg	￥36,200	121007
05-0357-0204	JHC-900A	481×395×H406㎜	5升	48W	6.8kg	￥38,700	121008

●電源:単相100V　●コード長:約1.5m

JHA-4000

③ タイガー電子ジャー(木目) E

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	炊飯容量	平均保温電力(約)	質量	標準価格	CD
05-0357-0301	JHA-4000	435×358×H270㎜	2升2合	35W	4.8kg	￥28,400	121009
05-0357-0302	JHA-5400	435×358×H315㎜	3升	38W	5.2kg	￥30,500	121010
05-0357-0303	JHC-7200	481×395×H341㎜	4升	45W	6.2kg	￥34,700	121011
05-0357-0304	JHC-9000	481×395×H406㎜	5升	48W	6.2kg	￥37,200	121012

●電源:単相100V　●コード長:約1.5m

・保温専用
・内側は丈夫でさびにくいモリブデン鋼。
・ふたの裏にご飯のべとつきを防ぐつゆ取りつき。

タイガーSTジャー JFM-570P　STジャー(木目) JFM-3900

④ タイガーSTジャー E

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	容量	保温米飯量	保温効力(6時間)	標準価格	CD
05-0357-0401	JFM-390P	430×360×H250㎜	3.9L(2升)	2升2合	76℃以上	￥24,200	121018
05-0357-0402	JFM-570P	430×360×H310㎜	5.7L(3升)	3升2合	78℃以上	￥25,300	121019

⑤ タイガーSTジャー(木目) E

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	容量	保温米飯量	保温効力(6時間)	標準価格	CD
05-0357-0501	JFM-3900	430×360×H250㎜	3.9L(2升)	2升2合	76℃以上	￥22,600	121014
05-0357-0502	JFM-5700	430×360×H310㎜	5.7L(3升)	3升2合	78℃以上	￥23,700	121016

ZOJIRUSHI

・保温専用・内釜フッ素加工
・防水構造の電源入切スイッチを付加し、さらに操作性を向上!
・使いやすさを考えた広くて浅い内容器。
・内容器は取手付で、出し入れが簡単です。
・ご飯がこびりつきにくいフッ素樹脂加工の内容器。

THS-C40A

⑥ 象印業務用電子ジャー(ステンレス) E

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	炊飯容量	平均保温電力(約)	質量	標準価格	CD
05-0357-0601	THS-C40A	460×380×H250㎜	2升2合	65W	5.0kg	￥30,300	122005
05-0357-0602	THS-C60A	460×380×H320㎜	3升3合	77W	5.5kg	￥33,000	122006
05-0357-0603	THS-C80A	460×380×H390㎜	4升4合	77W	6.5kg	￥36,900	122007

●電源:単相100V

THA-C40A

⑦ 象印業務用電子ジャー(木目) E

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	炊飯容量	平均保温電力(約)	質量	標準価格	CD
05-0357-0701	THA-C40A	460×380×H250㎜	2升2合	65W	5.0kg	￥28,600	122008
05-0357-0702	THA-C60A	460×380×H320㎜	3升3合	77W	5.5kg	￥31,400	122009
05-0357-0703	THA-C80A	460×380×H390㎜	4升4合	77W	6.5kg	￥35,200	122010

●電源:単相100V

TIGER

・保温専用
・70℃前後の適温に自動コントロール
・内容器はご飯がこびりつきにくい、フッ素樹脂加
・収納もラクラクコードリール付

⑧ タイガー電子ジャー E

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	保温米飯容量	定格消費電力	重量	標準価格	CD
05-0357-0801	JHG-A110	302×271×H262㎜	1.0L(6合)	22W	2.1kg	￥10,700	121038
05-0357-0802	JHG-A180	322×291×H292㎜	1.8L(1升)	28W	2.5kg	￥11,700	121039
05-0357-0803	JHG-A270	342×311×H326㎜	2.7L(1.5升)	32W	3.0kg	￥14,700	121040

●電源:単相100V

ZOJIRUSHI

・色:スイートピーFX
・保温専用
・お手入れのラクなフロリン加工の内なべ。
・収納もラクラク、コードリール付。

⑨ 象印電子ジャー〈しあわせ〉 E

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	保温米飯容量	定格消費電力	重量	標準価格	CD
05-0357-0901	TYA-C18	320×280×H280㎜	1.8L(1升)	24W	2.5kg	￥11,700	122037
05-0357-0902	TYA-C27	350×310×H340㎜	2.7L(1升5合)	26W	3.5kg	￥14,700	122015

●電源:単相100V

ライス用NK-40P

ライス用NK-40S

すししゃり用NV-25

① 電気びつエバーホット H

JPN

注文コード	規格	直径×高さ	電源	容量	部品	消費電力	保温温度	重量	標準価格	CD	
05-0358-0101	ライス用NK-30	φ383×H410㎜	単相100V	3升	中	130W	約70℃固定	6.2kg	¥46,000	384073	直
05-0358-0102	ライス用NK-40P	φ415×H401㎜	単相100V	4升	大	130W	約70℃固定	9.5kg	¥52,000	384074	直
05-0358-0103	ライス用NK-40S	φ415×H401㎜	単相100V	4升	大	130W	約70℃固定	9.5kg	¥66,000	384075	直
05-0358-0104	すししゃり用NV-25	φ385×H413㎜	単相100V	2.5升	中	47W	約37℃固定	6.2kg	¥44,000	384027	
05-0358-0105	すししゃり用NV-35P	φ415×H396㎜	単相100V	3.5升	大	50W	約37℃固定	9.5kg	¥52,000	384028	
05-0358-0106	すししゃり用NV-35S	φ415×H401㎜	単相100V	3.5升	大	50W	約37℃固定	9.5kg	¥66,000	384076	直

② 電気びつエバーホット用部品 H

JPN

注文コード	規格	直径×高さ	標準価格	CD	
05-0358-0201	ステンレス内鍋 大	φ360×H200㎜	¥13,000	384080	直 運
05-0358-0202	アルミ内鍋 中	φ345×H185㎜	¥ 9,000	384067	直 運
05-0358-0203	木枠 中(NK-30・NV-25用)	φ300×H190㎜	¥ 7,000	384065	直 運
05-0358-0204	木枠 大(NK-40・NV-35用)	φ350×H205㎜	¥ 8,000	384064	直 運
05-0358-0205	底板 中(NK-30・NV-25用)	φ300㎜	¥ 1,400	384063	直 運
05-0358-0206	底板 大(NK-40・NV-35用)	φ350㎜	¥ 1,600	384062	直 運
05-0358-0207	布 小(NK-20用)	400×340㎜	¥ 600	384060	
05-0358-0208	布 中(NK-30・NV-25用)	440×340㎜	¥ 600	384059	
05-0358-0209	布 大(NK-40・NV-35用)	550×340㎜	¥ 600	384058	

③ PC保温食缶ごはん用 F

JPN

注文コード	規格	内径×高さ	容量	標準価格	CD
05-0358-0301	DF-R2 小	φ324×386×H180㎜	1升3合	¥10,500	398005
05-0358-0302	DF-R1 大	φ324×386×H312㎜	2升5合	¥14,500	398004

材質／プラスチック

THERMOS

Rice　Container　全てにおいて高性能。決め手はサーモスの技術力です。
高性能保温おひつ/シャトルジャー-GBA-Series

GBA-05(5合用) いなほ/朱　GBA-05(5合用)いなほ/アイボリー　GBA-05(5合用) いなほ/緑　GBA-05(5合用) あけぼの

GBA-03(3合用) いなほ/朱　GBA-03(3合用) いなほ/アイボリー　GBA-03(3合用) いなほ/緑　GBA-03(3合用) あけぼの

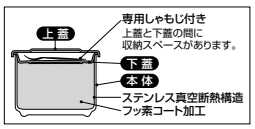
魔法瓶と同じ高真空断熱構造によって、従来のウレタン断熱製品や木製品とは比較にならない高い保温力で、ご飯の食べごろ温度を長く保ちます。福祉施設や社員寮などの配膳作業にゆとり時間を提供し、お客様には食べごろの温かいごはんをお届けします。
・2時間で75℃以上という長時間の食べごろ温度をキープできるので配膳準備・作業にゆとりができます。
・本体がステンレス製なので耐熱温度が高く、自動洗浄機の熱湯や乾燥機の熱による変形がありません。

・本体内面はフッ素コート加工。ご飯がこびりつきにくく洗浄もらくらくです。

④ サーモス高性能保温おひつシャトルジャー F

規格		いなほ/朱	いなほ/アイボリー	いなほ/緑	あけぼの	外径×高さ	標準価格
GBA-03(3合用)	注文コード	05-0358-0401	05-0358-0402	05-0358-0403	05-0358-0404	φ240×H140㎜	¥11,500
	CD	122047	122048	122049	122050		
GBA-05(5合用)	注文コード	05-0358-0405	05-0358-0406	05-0358-0407	05-0358-0408	φ240×H170㎜	¥12,000
	CD	122051	122052	122053	122054		

材質／本体:ステンレス　上下蓋:ポリプロピレン　付属品:専用しゃもじ
●魔法瓶と同じ真空断熱構造。ウレタン断熱品や樹脂製品とは比較にならない高い保温力で温度を長く保ちます。
●自動洗浄機、乾燥庫にもご使用できます。



⑤ サーモス高性能保温おひつシャトルジャー F

JPN

規格		ライスホワイト	アイボリー	幅×奥行×高さ	実容量	保温効力(1時間)	質量	標準価格
GBA-20 いなほ	注文コード	05-0358-0501	05-0358-0502	370×330×H205㎜	8.5ℓ	89℃以上	3.2kg	¥35,000
	CD	122043	122044					

材質／本体:ステンレス
●本体内面はフッ素コート加工。ご飯がこびりつきにくく洗浄もらくらくです。

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

SP-15Dに4枚収納、深型SP-20Dに5枚収納できます。

① エスレンコンテナ C

JPN

注文コード	規格	縦×横×高さ	容量	標準価格	CD
05-0359-0101	SP-10D 蓋付	483×373×H179㎜	2升入	¥ 9,000	604578
05-0359-0102	SP-15D 蓋付	483×373×H218㎜	3升入	¥ 9,600	398020
05-0359-0103	深型SP-20D 蓋付	483×373×H256㎜	5升入	¥10,000	398018

材質／ポリプロピレン・断熱材　●耐熱温度:80℃

② エスレンコンテナ用SPトレー C

JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	内寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0359-0201	―	370×300×H31㎜	364×294×H28㎜	¥2,100	398019
05-0359-0202	中	371×294×H45㎜	323×287×H38㎜	¥2,100	604579
05-0359-0203	深	374×294×H60㎜	323×287×H53㎜	¥2,200	604580

材質／ABS樹脂　●耐熱温度:80℃

③ ウー米パック ☆

JPN

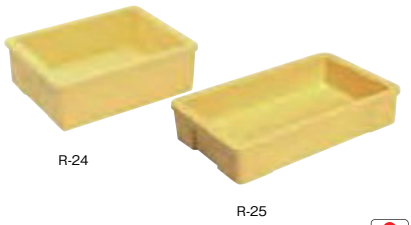
注文コード	規格	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0359-0301	大(200枚入)	410×340×H600㎜	¥63,000	398008

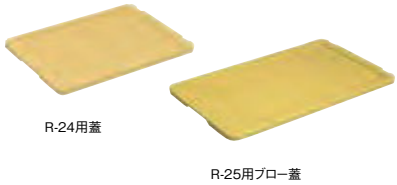
材質／PP・断熱材　●エスレンコンテナ深型SP-20Dに合います。
●容量:11ℓ　●蓋付き

④ ウー米シート ☆

JPN

注文コード	規格	縦×横	標準価格	CD
05-0359-0401	(100枚入)	1070×370㎜	¥6,800	398009





⑤ ホレコン 本体 A

JPN

注文コード	規格	縦×横×高さ	容量	標準価格	CD
05-0359-0501	R-24	550×415×H185㎜	23ℓ	¥16,230	604531
05-0359-0502	R-25	730×440×H155㎜	26ℓ	¥17,680	604533

材質／PP・断熱材

⑥ ホレコン 蓋 A

JPN

注文コード	規格	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0359-0601	R-24用蓋	550×415×H34㎜	¥10,890	604532
05-0359-0602	R-25用ブロー蓋	730×440×H40㎜	¥10,660	604534

材質／PP・断熱材

⑦ ホレコン A

JPN

注文コード	規格	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0359-0701	HC-20	400×280×H239㎜	¥21,220	604535

⑧ サーモキーパー(保温食缶)角型 A

JPN

注文コード	規格(容量)	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0359-0801	小 13ℓ	380×310×H230㎜	¥12,000	398031
05-0359-0802	大 23ℓ	380×310×H290㎜	¥14,000	398030

材質／ポリプロピレン
●約75℃のお湯を入れて6時間後で約65℃
※酸が含まれるものは不可　※100℃以上のものは入れないでください。

⑨ サーモキーパー(保温食缶)丸型 A

JPN

注文コード	規格(容量)	外径×高さ	標準価格	CD
05-0359-0901	小 7.8ℓ	φ300×H200㎜	¥ 9,000	398033
05-0359-0902	大 13ℓ	φ300×H310㎜	¥11,000	398032

材質／ポリプロピレン
●約75℃のお湯を入れて6時間後で約65℃
※酸が含まれるものは不可　※100℃以上のものは入れないでください。

⑩ ストックス冷蔵庫用米びつ3kg用(計量カップ付) ☆

CHN

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0359-1001	H-5541	185×260×H130㎜	¥900	606477

材質／ポリプロピレン

・1合～3合の計量レバー
・計量ストッパー付

⑪ コメラックス H 納 運

抗菌 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	米の収納量	標準価格	CD
05-0359-1101	RC-323W	310×320×H640㎜	約23kg	¥ 7,200	122142
05-0359-1102	RC-333W	310×320×H750㎜	約33kg	¥ 8,400	122141
05-0359-1103	RC-377W	390×510×H870㎜	約77kg	¥23,300	122140

※RC-333W・RC-323Wは抗菌仕様。

⑫ 象印精米機 BR-WA10 F

JPN

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	消費電力	標準価格	CD
05-0359-1201	一升	210×435×H400㎜	260/280W(50/60Hz)	¥42,200	122185

●電源:100V　●付属品:お手入れブラシ付き

① ホリデーランドクーラー C

JPN

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	容量	標準価格	CD
05-0360-0101	33H	574×315×H369㎜	33ℓ	¥ 8,100	398036
05-0360-0102	48H	765×350×H360㎜	48ℓ	¥12,300	398035
05-0360-0103	76H	910×430×H360㎜	76ℓ	¥15,400	398034

材質／ポリプロピレン

・角をおとしたデザインなので、落としても割れにくく丈夫です。
・使用後も凍らせれば繰り返し使用できます。

③ 保冷パック 抗菌クールインパック(ハードタイプ) C

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0360-0301	350	165×110×H30㎜	¥280	607008
05-0360-0302	750	210×175×H30㎜	¥500	607009
05-0360-0303	1000	265×200×H30㎜	¥800	607010

⑤ 検食保存容器　S-230K

食洗対応　made in 燕三条

注文コード	容量	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0360-0501	1550㎖	230×165×H65㎜	¥1,870	358060

材質／ポリプロピレン　●耐熱温度:120℃

⑦ 検食容器

made in 燕三条

注文コード	規格	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0360-0701	A型(小16個・大1個入)	395×200×H44㎜	¥16,800	600788
05-0360-0702	B型(小12個・大3個入)	395×200×H44㎜	¥16,500	600789
05-0360-0703	C型(大9個入)	395×200×H44㎜	¥15,200	600790
05-0360-0704	普及型(小9個入)	200×200×H44㎜	¥ 9,000	600791
05-0360-0705	中子(蓋付) 小	φ62×H42㎜	¥ 700	600793
05-0360-0706	中子(蓋付) 大	124× 62×H42㎜	¥ 1,200	600792
05-0360-0707	バット(蓋付) 小	200×200×H44㎜	¥ 2,800	600795
05-0360-0708	バット(蓋付) 大	395×200×H44㎜	¥ 4,500	600794

材質／18-8ステンレス　●板厚:0.7㎜

・500㎖:11本、または
350㎖:22本入ります。

② シエロクーラーボックス14 ブルー

CHN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0360-0201	M-8175	375×270×H280㎜	¥3,500	606543

材質／ポリプロピレン　●質量:約1.4kg

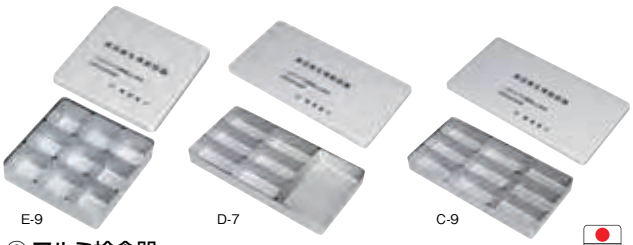
セット内容:Lサイズ　265×370×100㎜
Mサイズ 230×325× 90㎜
Sサイズ 200×285× 80㎜

④ アルミインナー保冷パック MP-0439 ☆

CHN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0360-0401	3サイズセット	¥350	377520

材質／ポリエチレンフォーム(アルミ蒸着シート)

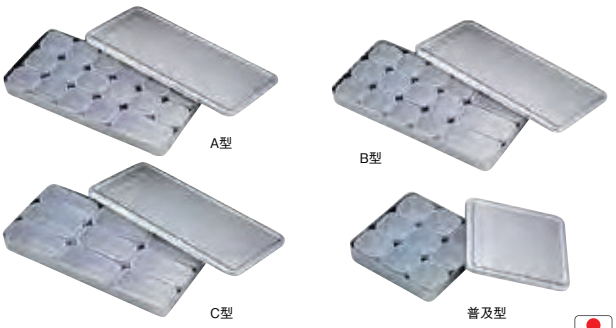


⑥ アルミ検食器

JPN

注文コード	規格	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0360-0601	E-9	150×150×H38㎜	¥4,700	358035
05-0360-0602	D-7	300×150×H38㎜	¥7,900	358036
05-0360-0603	C-9	300×150×H38㎜	¥7,900	358037

材質／アルミニウム



⑧ MA検食容器 ☆

JPN

注文コード	規格	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0360-0801	A型	340×170×H38㎜	¥14,540	358043
05-0360-0802	B型	340×170×H38㎜	¥13,950	358044
05-0360-0803	C型	340×170×H38㎜	¥12,180	358045
05-0360-0804	普及型	170×170×H38㎜	¥ 7,880	358046

材質／本体・中子:18-8ステンレス　フタ:ポリプロピレン（−20℃〜120℃）

fusion Chef by Julabo

真空調理法とは？

生もしくは下ごしらえをした食材を、調味料とともに真空パックし、それぞれの食材に適した加熱温度で湯煎やスチームで低温加熱する調理方法です。
「焼く」・「蒸す」・「煮る」につぐ第４の調理法とも呼ばれています。

ダイアモンドモデル（バス無）

パールモデル（バス無）

パールとダイアモンドの主な違い

パール:芯温センサー無し
　　温度表示0.1℃、タイマー×1
ダイアモンド:オプションで芯温センサー接続可能
　　温度表示0.01℃、タイマー×3

※電源プラグは含まれおりません。オープンエンドでのお届けです。フュージョンシェフは真空包装機ではございません。食材を直接調理することはできません。

真空調理器 フュージョンシェフ

■真空調理器 フュージョンシェフ 導入のメリット

一店に一台。真空パックがあれば真空低温調理が可能です
●食材には科学的根拠に基づき、食材が本来持つ最高の旨味を出す加熱温度が決まっています。研究の分野で世界的に信頼された温度精度が味覚の分野でも信頼をいただいています。

美味しく手軽に作業の合理化も図れる調理方法
●生の食材、または焼き目を付けた食材を調味料と一緒に真空パックに入れ、お湯にて 100℃以下の低温で一定時間加熱する調理方法が真空低温調理法です。

食材の旨味、栄養分を逃がしません
●真空パック内で食材と調味料を一緒に調理するため、旨味、風味等が逃げず、調味料や香料なども食材に均一に行き渡ります。

柔らかく、ジューシー、しっとりな出来上がり
●肉、魚などに含まれるたんぱく質は、62℃から凝固が始まり、68℃から水分が分離します。同時に空気が膨張し、細胞を破壊します。これが「食材が硬くなる」「パサ付く」といった原因です。そこで、真空調理法が開発されました。空気を遮断し、低温で長時間焼けば柔らかくジューシーに仕上げられます。

やさしく、簡単に料理を何時でも行えます
●真空パック内なので空気がなく、熱伝導率が高く温度が一定に保ちやすくなります。また、水分の分離が少ないので、食材の煮崩れや目減りが少なくなり、今まで経験に頼っていた調理法と違い加熱時間、調味料の量等をマニュアル化し易く、美味しさを高いレベルで保ちやすい調理方法です。

綺麗に清潔に調理、品質保持期間を大きく延ばします
●パックに入れて調理を行うので取扱が楽になり、油汚れやニオイ移りも少なくなります。また細菌の繁殖のリスクも少なくなり、品質保持期間が通常よりも長くなります。もちろんパックなので空気に触れず、保存時も整理もし易い利点があります。

注意!!
※フュージョンシェフは真空パックされた食材を、正確に温度コントロールしながら加熱をおこなう調理器です。ご使用いただくには真空パックができる環境が必要になりますのでご注意ください。
※食材を直接バス内に入れて使用することはできません。必ず真空パックされた状態でご使用ください。異物が混入し故障の原因となります。
※コンセントプラグは付属していません。電源口に合わせたオスコネクタ 200V 用が別途必要になります。

・3種類の異なる食材のプログラミングメモリーキー（肉、魚、野菜）
・3つのタイマーセット可能（最大99時間59分まで）
・芯温度センサー取付可能（別売）
・設定温度校正機能
・HACCPデータロギング可能
・防滴キーパット
・ステンレス製安全保護グリッド
・大容量ポンプ（14ℓ/分）
・液面低下アラーム

① 真空調理器フュージョンシェフ ダイアモンドモデル（バス付） F 直 納 DEU

注文コード	規格（バス容量）	外幅×奥行×高さ	バス開口部	質量	標準価格	CD
05-0361-0101	XS（13ℓ）	332×398×H374㎜	292×195×H132㎜	12kg	¥506,000	355100
05-0361-0102	S（19ℓ）	332×557×H374㎜	292×366×H132㎜	14kg	¥588,000	355101
05-0361-0103	M（27ℓ）	332×557×H424㎜	292×366×H182㎜	15kg	¥616,000	355102
05-0361-0104	バス無	133×212×H330㎜	―	5kg	¥465,000	355103

●電源:単相200V　●消費電力:1.5kW　●使用温度範囲:室温+5～95℃　●温度安定性:±0.01℃
●安全規格:空炊き防止・液面低下アラーム

・防滴キーパット
・ステンレス製安全保護グリッド
・大容量ポンプ（14ℓ/分）
・液面低下アラーム
・タイマー（150時間1分まで）

② 真空調理器フュージョンシェフ パールモデル（バス付） F 直 納 DEU

注文コード	規格（バス容量）	外幅×奥行×高さ	バス開口部	質量	標準価格	CD
05-0361-0201	XS（13ℓ）	332×398×H374㎜	292×195×H132㎜	12kg	¥320,000	355104
05-0361-0202	S（19ℓ）	332×557×H374㎜	292×366×H132㎜	14kg	¥393,000	355105
05-0361-0203	M（27ℓ）	332×557×H424㎜	292×366×H182㎜	15kg	¥421,000	355106
05-0361-0204	バス無	133×212×H330㎜	―	5kg	¥252,000	355107

●電源:単相200V　●消費電力:1.5kW　●使用温度範囲:室温+5～95℃　●温度安定性:±0.03℃
●安全規格:空炊き防止・液面低下アラーム

③ フュージョンシェフダイアモンド用 芯温度センサー F 直 納 DEU

注文コード	標準価格	CD
05-0361-0301	¥18,000	355108

●センサー針:φ1.5×80㎜　●ケーブル:1.5m
●ダイアモンドモデル専用。食材の芯温度をディスプレーに表示します。設定温度に達したらアラームと点滅でお知らせします。
※芯温度センサーと④粘着シーリングテープは基準適用サンプルにのみ使用します。真空シールが破れた場合、中の食材を食べることはお勧めしません。

④ フュージョンシェフ用 粘着シーリングテープ F 直 納 DEU

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0361-0401	1m（4本入）	¥70,000	355109

●真空パックに芯温センサーを刺す前にこの粘着テープを真空パックに貼ります。真空状態を保つのに役立ちます。

低温調理器

“ほったらかし調理”で高級レストランの味を再現!!

お肉以外にもお魚・野菜などもジューシーに仕上がります！

低温調理とは?

食材本来の旨味やビタミン等多くの栄養分を逃がさず閉じ込めて調理できるヘルシーな調理法として今、世界に注目されています。

低温調理のメリットとは?

①真空パック内で調理することにより旨味やビタミンなどの栄養素の流失を防ぐことができます。
②一定の温度で調理するので、常時温度管理をする必要がありません。
③肉厚の食材でもしっかり中まで温めることができ、ほどよく水分を残すことができるのでジューシーに仕上がります。
④コンロの火を使わず調理器がお湯を対流させながら低温でじっくり加熱する調理法です。

安めのお肉でもやわらかくなるため高級牛を使う必要がなく経済的！

調理例：～ローストビーフ～

材料
牛(もも)400g
塩:肉の0.8%
にんにく(スライス):1片
ホースラディッシュ:適量

ソース
醤油:大さじ2
バルサミコ:大さじ2
赤ワイン:大さじ2
みりん:大さじ2
砂糖:大さじ2
ニンニクすりおろし 1片

作り方
①低温調理器の温度を55℃にセットする(60℃でもOK)
②塩・胡椒を肉に擦り込み、ニンニクスライスと一緒に密閉袋に入れ、タイマー5時間～5時間半にセットする。
③その間にソースの材料をすべて合わせておく。
④出来上がったら袋から取り出し、フライパンを温めて、オリーブオイルを入れ強火で表面のみさっと香ばしく焼く。
⑤肉をうすくスライスして皿に盛り付けてホースラディッシュとソースを添えて、あらびき胡椒をお好みでかけて完成。

簡単操作でスムーズに調理開始

・調理時間と温度を設定するだけの簡単操作です。
・電動ポンプによるパワフル循環機能で水温を一定に保ちます。
・調理が終了するとブザーでお知らせします。
・IPX7級準拠の防水仕様です。水がかかっても安心です。
・電源コードはアース付きです。
・AC-100Vの国内仕様です。

① 低温調理器 Ferio Sous vide cooking F

CHN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0362-0101	370×160×H80㎜	¥18,000	122210

材質／ABS樹脂・ステンレス
●消費電力:1000W　●設定温度:0～95℃(0.5℃単位)　●設定時間:0～99:59(分単位)
●電源:100V/50-60Hz　●コード長さ:108㎝

② 低温調理器 TC-900 J

CHN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0362-0201	85×165×H320㎜	¥25,000	122220

材質／ABS樹脂・ステンレス　●温度設定範囲:5～95℃(0.1℃単位)
●時間設定範囲:5～99時間(1分単位)　●最大水量は30ℓまで対応。

・錆びにくいオールステンレスとプロユースの耐久力。
・庫内はターンテーブルのないフラット底面。
・10メモリー機能付

① パナソニック業務用電子レンジ NE-710GP J 納 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0363-0101	50Hz	510×360×H306㎜	¥100,000	123051
05-0363-0102	60Hz	510×360×H306㎜	¥100,000	123051-01

●電源:単相100V　●電源プラグ形状:並行型15A/125V
●消費電力:1260W　●庫内寸法:330×330×H200㎜
●庫内容量:22ℓ　●質量:18kg
※注文の際は50/60Hzをご指定ください。

・3段階切替と蒸気センサーで、あたためも解凍もおまかせの1台。
・ごはんやおかず、冷凍ものもワンタッチでホカホカ。
・蒸気センサー付き「自動あたため」
・すばやくあたため「850Wインバーター」

② パナソニック電子レンジNE-E-22A1-W H JPN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0363-0201	488×368×H279㎜	¥27,000	123219

●庫内寸法:315×353×H206㎜
●手動出力:700・500・150W
●電源:100V(50/60Hz)　●重量:9.4kg

使わないときは庫内が見えず、風景がガラスに映えるデザインです。
押すだけのシンプル操作で使いやすく仕上げています。

フラットタイプでお手入れらくらく。
回転軸やターンテーブルがないフラット構造。
大きめのコンビニ弁当もそのまま温められます。

③ フラット電子レンジDR-4259B C 納 JPN

注文コード	幅×奥行×高さ(ハンドル含まず)	標準価格	CD
05-0363-0301	460×350×H275㎜	¥25,000	123220

材質／本体:SPCC　操作パネル・ドア:ABS
ドアガラス:強化ガラス(ミラー仕様)　セラミックプレート:陶器
●電圧:AC100V　50/60Hz
●消費電力:900/1200W(50/60Hz)　●庫内容量:20ℓ
●質量:約13.5kg

・こんがり焦げ目をつけたいときに便利な「上火グリル」で加熱もでき、メニューに適した5段階の火力が選べます。
・調理時間(30分タイマー)が長いメニューや焼きいもにも対応します。
・8インチ(20cm)のピザが切らずに焼けるトレーつき。
・底のスライド式くず受皿に、パンくずが落ちるので、サッと捨てることができます。
・ハイパワー1000W

④ 象印オーブントースター EQ-AG22(BA) F 納 CHN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0363-0401	385×270×H230㎜	¥8,500	123223

●庫内寸法:260×220×H105㎜　●電源:100V
●トレー内寸:227×H200㎜　●重量:約4kg

・山形パンが2枚焼け、グラタン皿もたてに2皿置ける。
・底のスライド式くず受皿に、パンくずが落ちるので、サッと捨てることができます。

・15分タイマー
・ハイパワー1000W

⑤ 象印オーブントースター EQ-AA22(NM) F 納 CHN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0363-0501	385×270×H230㎜	¥7,000	123224

●庫内寸法:260×220×H105㎜　●電源:100V
●トレー内寸:227×H200㎜
●本体重量:約3.9kg

・庫内幅約30㎝のワイドサイズ(25㎝ピザ対応)
・無段階温度調節&30分ロングタイマー

レッド　ネイビー

⑥ タイガーオーブントースターKAM-G130 E CHN

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0363-0601	レッド	377×385×H245㎜	¥12,600	123207
05-0363-0602	ネイビー	377×385×H245㎜	¥12,600	123208

材質／本体:鋼板　調理トレー:ホーロー仕上
●消費電力:1312W　●庫内有効寸法:325×270×H100㎜
●本体重量:5.1kg　●電源コード:1.2m

・シームレスミラーガラスで焼きムラ軽減、美味しさアップ
・用途に合わせて使える出力切替4段階
・網が大きくせり出して食品の取り出しがラクラク

⑦ ミラーガラス オーブントースター TS-D047B ブラック C 納 CHN

注文コード	外形幅×奥行×高さ	庫内幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0363-0701	340×340×H225㎜	280×270×H90㎜	¥12,000	607002

材質／本体カバー:SPCC　扉ガラス:強化ガラス+ミラー処理
ハンドル:PF+ABS(メッキ)　ツマミ:ABS(メッキ)　脚:PF
●本体重量:5kg　●電源:AC100V　50Hz/60Hz
●消費電力:1200W　●付属品:天板×1枚

・ガラスがまるごと開くから、より手前までせり出すようになり、奥の調理物も簡単に取り出せます。

⑧ オーブントースター TS-D037PB C 納 CHN

注文コード	外幅×奥行×高さ	庫内幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0363-0801	210×310×H230㎜	140×240×H90㎜	¥8,000	123221

材質／本体カバー:SPCC　扉ガラス:強化ガラス+ミラー処理
ハンドル:PF+ABS(メッキ)　ツマミ:ABS(メッキ)　脚:PF
●本体重量:3kg　●電源:AC100V　50Hz/60Hz
●消費電力:960W　●付属品:天板×1・焼き網×1

ホコリをふせぐ蓋付き。蓋を本体に正しく収納しないと作動しない安全設計。

⑨ ポップアップトースター TS-4424B C 納 CHN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0363-0901	110×370×H210㎜	¥8,000	123222

材質／本体カバー:SPCC
●本体重量:1.4kg　●電源:AC100V　50Hz/60Hz
●消費電力:950W

[機能]
・焼き色調節レバー
・追加焼きスイッチ
・解凍焼きスイッチ

⑩ テスコムポップアップトースター CT30 ☆ 納 CHN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0363-1001	275×170×H175㎜	¥8,000	423031

材質／本体:PP　投入口:SUS
●本体質量(重量):1.1kg　●消費電力:850W　●使用可能な厚さ:4枚～8枚切り
●とりけしスイッチ　●追加焼きスイッチ　●解凍焼きスイッチ　●焼き色調節レバー
●パンウォーマー　●素早く両面焼き

・焼アミにこびりつきにくいシリコン加工を採用フッ素加工よりも熱に強く、耐久性のあるシリコン加工の焼アミ採用で、よりこびりつきにくくなりました。熱の吸収を向上させる効果がある黒色塗装を施しました。
・ハイパワー1300Wで、しかも焼ムラの少ない「クロスワイドヒーター」
ヒーターの方向が上下で違うクロスワイドヒーターは、両面焼きで裏返す手間が無く、焼ムラが少ない、タイガー独自のヒーターです。

⑪ タイガーフィッシュロースター〈両面魚焼器〉KFA-H130 E 納 CHN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0363-1101	438×332×H199㎜	¥24,500	605479

材質／蓋:鋼板　焼き網:SUS304+シリコン系塗装
蓋取手・本体取手:フェノール
●消費電力:1300W　●本体質量:5.1kg

TIGER タイガー マイコンスープジャー

みそ汁、スープ、カレー、など汁物の保温専用スープジャー
「オープンキッチンやバイキング形式のホテル、レストランにおすすめです。」

・お湯を張る手間のいらない乾式保温方式
　準備、あとかたづけ、お手入れが簡単です。
　煮詰まりにくく、メニューに最適な温度でおいしく保温
・耐久性にすぐれたステンレス採用
・蓋半分開口タイプ
　蓋の開閉に伴う温度低下を抑えます。

みそ汁 30～40杯

JHI-N050

みそ汁 40～60杯

JHI-N080

みそ汁 60～100杯

JHI-N120

① タイガーマイコンスープジャー（乾式保温方式） E

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	電源	コード長	保温温度	消費電力	質量	容量	標準価格	CD
05-0364-0101	JHI-N050	315×271×H331㎜	単相100V	1.5m	70℃～90℃、5℃間隔（70℃、75℃、80℃、85℃、90℃）	150W	4.1kg	－	￥52,800	122096
05-0364-0102	JHI-N080	362×315×H335㎜	単相100V	1.5m	70℃～90℃、5℃間隔（70℃、75℃、80℃、85℃、90℃）	220W	5.1kg	8ℓ	￥55,000	122097
05-0364-0103	JHI-N120	426×368×H355㎜	単相100V	1.5m	70℃～90℃、5℃間隔（70℃、75℃、80℃、85℃、90℃）	240W	6.5kg	12ℓ	￥71,500	122098

材質／本体・内容器:ステンレス
●メニューキー:みそ汁（90℃）・ポタージュ（80℃）・カレー（70℃）　●3種類のダイレクトメニュー設定が可能。　●容量確認ができるナベ目盛付。　●セット温度を記憶するメモリー機能付。
●耐熱樹脂製の取っ手付。　●内鍋は200V　IH調理器および直火対応。

ZOJIRUSHI マイコンスープジャー

つくりたての風味と温度が味わえます。

・「マイコン温度設定」により5℃から1℃間隔で保温調節が可能。メニューに合わせて適温が選べ、よく使う90℃（みそ汁）85℃（コンソメ）80℃（ポタージュ）のメニューはダイレクトキーで簡単に選択出来ます。
・保温ヒーターを底と側面に設置。側面温度を抑制し、内鍋の焦げ付きを防ぎます。
・設定簡単、温度が一目で分かるデジタル温度表示
・開閉時の保温温度低下を抑える半分開口蓋
・直火・IH調理器（100V・200V）対応の内鍋

② 象印マイコンスープジャー（乾式保温方式） E

JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	電源	コード長	消費電力	平均保温電力	質量	標準価格	CD
05-0364-0201	TH-CU045	315×260×H350㎜	単相100V	1.4m	140W	103W	4.0kg	￥50,000	122073
05-0364-0202	TH-CU080	365×315×H375㎜	単相100V	1.4m	210W	125W	5.5kg	￥55,000	122074
05-0364-0203	TH-CU120	460×395×H355㎜	単相100V	1.4m	240W	145W	7.5kg	￥71,500	122075
05-0364-0204	TH-CU160	460×395×H405㎜	単相100V	1.4m	280W	170W	8.0kg	￥88,000	122076

材質／本体:ステンレス
●TH-CU045:4.5ℓ（20～30人分）　●TH-CU080:8.0ℓ（40～60人分）
●TH-CU120:12.0ℓ（60～90人分）●TH-CU160:16.0ℓ（80～120人分）

③ 象印マイコンスープジャー TH-CU専用内鍋 H

IH対応　JPN

注文コード	規格	適合スープジャー	標準価格	CD
05-0364-0301	TH-N045	TH-CU045専用	￥17,600	122077
05-0364-0302	TH-N080	TH-CU080専用	￥18,700	122078
05-0364-0303	TH-N120	TH-CU120専用	￥35,200	122079
05-0364-0304	TH-N160	TH-CU160専用	￥38,500	122080

材質／SUS316

沸騰+保温　1台2役

[特長]
・設定保温温度まで加熱し保温フローに切り替える加熱フロー機能付。
・ダイレクトセンサー方式で正確な温度をマイコンが自動コントロール。
・50℃～90℃まで5℃間隔で選択出来る「マイコン温度設定」。
・ボタンひとつでレトルトパックや冷凍食品、真空調理品も袋のままボイル機能付。

④ 象印マイコンスープクックジャー E

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	容量	標準価格	CD
05-0364-0401	TH-DW06	365×315×H385㎜	6ℓ	￥88,000	122026

材質／本体:ステンレス　●電源:単相100V　●消費電力:980W　●平均保温電力:152W　●質量:6.5kg　●コード長:1.4m

[特長]
・センサーが温度管理の難しい温泉たまごを適温70℃に一定保持。
・スタート・ストップをブザーでお知らせ。
・半熟たまご・固ゆでたまごも作れます。
・一度に温泉たまごが35個作れる専用カゴ付。

⑤ 象印マイコン温泉たまご&スープクックジャー E

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	容量	標準価格	CD
05-0364-0501	TH-DE06	365×315×H385㎜	6ℓ	￥91,300	122090

材質／本体:ステンレス　●電源:単相100V　●消費電力:980W　●コード長:1.4m

湿熱が優しい保温を促し、焦げつき・煮詰まりを抑え、美味しい物を美味しいまま提供できる「蒸気熱保温式」

・本体に湯を入れ、その蒸気熱でスープを保温する湯煎式二重構造ですので、直熱式と違いスープ全体を優しく温めます。
・蒸気熱で優しく温める事で、スープを安定した温度で保温し、スープの温度ムラを少なくします。
・スープの油分なども分離しにくく、粘度のあるポタージュやおかゆなどの保温に最適です。

⑥ スープウォーマーエバーホット（蒸気熱保温） F 直 納

JPN

注文コード	規格	直径×高さ	消費電力	容量	質量	標準価格	CD
05-0364-0601	NMW-088	φ353×H360㎜	200W	8ℓ（30～ 60人用）	約7.2kg	￥66,000	384061
05-0364-0602	NMW-128	φ353×H414㎜	230W	12ℓ（40～ 60人用）	約8.2kg	￥72,000	384077
05-0364-0603	NMW-168	φ355×H458㎜	230W	16ℓ（80～100人用）	約9.2kg	￥92,000	384070

材質／本体:ステンレス　●電源:単相100V　●設定温度:70～90℃（可変式 5度刻み）

⑦ スープウォーマーエバーホットステンレス型（蒸気熱保温） H

JPN

注文コード	規格	直径×高さ	消費電力	容量	質量	標準価格	CD
05-0364-0701	NL-16S	φ415×H355㎜	250W	16ℓ（60～80人用）	9.5kg	￥64,000	384072
05-0364-0702	NL-16P	φ415×H355㎜	230W	16ℓ（60～80人用）	9.5kg	￥52,000	384030

材質／NL-16S 本体:ステンレス　NL-16P 本体:鋼板　●電源:単相100V　●保温温度:80℃

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

卓上ウォーマー

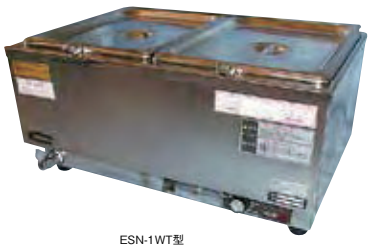
ESN シリーズ

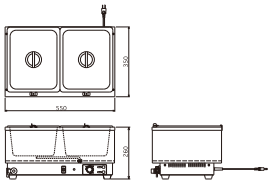
スープ、ポタージュ、シチュー、味噌汁などを出来立ての味のまま保存する湯煎タイプのウォーマーです。
湯温はサーモセンサーの動きで希望のダイヤルに合わせるだけで一定に保てます。

特注サイズ可 ORDER OK!　※詳しくはお問い合わせください。

【ESN 共通】
●空焚き防止装置付で、安心・安全（フロートスイッチ等の簡易型過昇防止装置ではありません）
●水の入れ忘れや水が無くなった場合でも、安全装置がヒーターへの通電を遮断
●空焚きによるヒーターへの負担がありません！
●水を入れ、リセットスイッチを押すだけで手動復帰

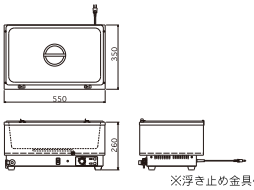
ESN-2W型
●容量 1 ／ 2（9.6ℓ）×2





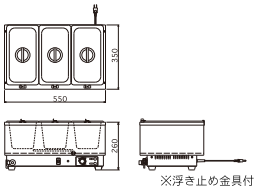
※浮き止め金具付

ESN-1W型
●容量 1 ／ 1（19.6ℓ）×1



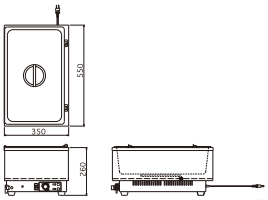
※浮き止め金具付

ESN-3W型
●容量 1 ／ 3（6ℓ）×3



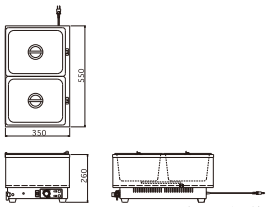
※浮き止め金具付

ESN-1WT型
●容量 1 ／ 1（19.6ℓ）×1



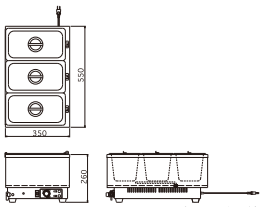
※浮き止め金具付

ESN-2WT型
●容量 1 ／ 2（9.6ℓ）×2



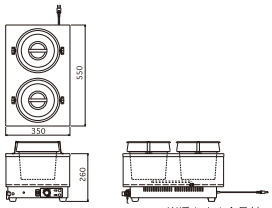
※浮き止め金具付

ESN-3WT型
●容量 1 ／ 3（6ℓ）×3



※浮き止め金具付

ESN-11WT型
●容量 丸ポット（6.5ℓ）×2（フタ付）



※浮き止め金具付

① 電気ウォーマー（卓上タイプ） F 直 納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	電源	消費電力	重量	標準価格	CD
05-0365-0101	ESN-1W型	550×350×H260㎜	1φ 100V	1.0kw	15kg	￥103,000	117070
05-0365-0102	ESN-2W型	550×350×H260㎜	1φ 100V	1.0kw	15kg	￥110,000	117071
05-0365-0103	ESN-3W型	550×350×H260㎜	1φ 100V	1.0kw	15kg	￥112,000	117072
05-0365-0104	ESN-1WT型	350×550×H260㎜	1φ 100V	1.0kw	15kg	￥103,000	117073

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	電源	消費電力	重量	標準価格	CD
05-0365-0105	ESN-2WT型	350×550×H260㎜	1φ 100V	1.0kw	15kg	￥110,000	117074
05-0365-0106	ESN-3WT型	350×550×H260㎜	1φ 100V	1.0kw	15kg	￥112,000	117075
05-0365-0107	ESN-11WT型	350×550×H260㎜	1φ 100V	1.0kw	15kg	￥110,000	117076

※タテ型(WT仕様）も製作可能です。 ※排水口はすべて15Aです。 ●温度調節:30℃～95℃サーモ可変式

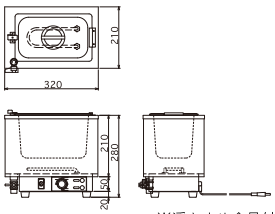
卓上ウォーマー

ES シリーズ

スープ、ポタージュ、シチュー、味噌汁などを出来立ての味のまま保存する湯煎タイプのウォーマーです。
湯温はサーモセンサーの動きで希望のダイヤルに合わせるだけで一定に保てます。

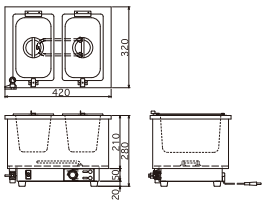
特注サイズ可 ORDER OK!　※詳しくはお問い合わせください。

ES-1W型
●容量 4.2ℓ×1ヶ



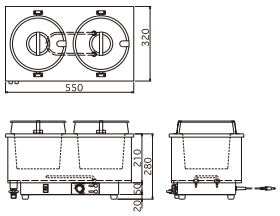
※浮き止め金具付

ES-3W型
●容量 4.2ℓ×2ヶ



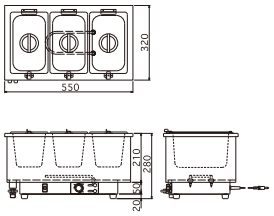
※浮き止め金具付

ES-4W型
●容量 6.5ℓ×2ヶ



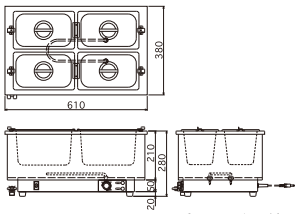
※浮き止め金具付

ES-5W型
●容量 4.2ℓ×3ヶ



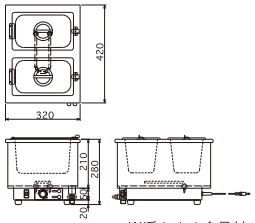
※浮き止め金具付

A-4型
●容量 4.2ℓ×4ヶ



※浮き止め金具付

ES-3WT型
●容量 4.2ℓ×2ヶ



※浮き止め金具付

② 電気ウォーマー（卓上タイプ） F 直 納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	消費電力	重量	標準価格	CD
05-0365-0201	ES-1W型	320×210×H280㎜	0.75kw	6kg	￥53,000	117054
05-0365-0202	ES-3W型	420×320×H280㎜	0.75kw	10kg	￥63,000	117055
05-0365-0203	ES-3WT型	320×420×H280㎜	1.0kw	11kg	￥68,000	117056

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	消費電力	重量	標準価格	CD
05-0365-0204	ES-4W型	550×320×H280㎜	1.0kw	11kg	￥87,000	117110
05-0365-0205	ES-5W型	550×320×H280㎜	1.0kw	12kg	￥87,000	117057
05-0365-0206	A-4型	610×380×H280㎜	0.75kw	10kg	￥120,000	117059

※タテ型（WT仕様）も製作可能です。　※排水口はすべて15Aです。　●電源:1φ　100V　●温度調節:30℃～95℃サーモ可変式

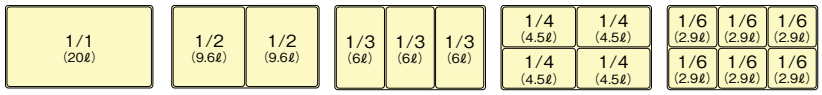
NWL-870 シリーズ【給水口・水位計付／オールステンレス製】

いつでも温かいお料理を心を込めてお客様へ提供し、ミートソース、カレー、スープ、みそ汁、八宝菜などを美味しく保温しさらにレトルトパックの保温も最適です。

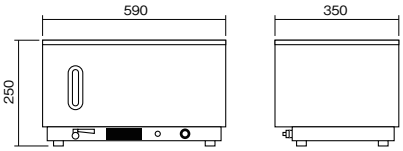
- ●料理に合わせて温度調節が自在。最もおいしい適温が選べます。
- ●ホテルパンの組み替えも自由なので、大変便利で重宝です。
- ●ホテルパンの高さ寸法は(H) 150㎜です。
- ●本体、容器ともステンレス製。サビに強く衛生的です。
- ●過熱防止装置、給水口、水位計付なので安全性も確保しています。
- ●ヒーターが直接水に触れない構造になっていますので漏電の心配がありません。
- ●容器(ホテルパン) はカバー付きです。

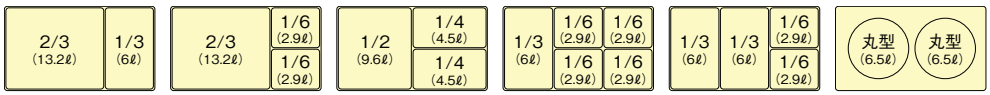
ヨコ型 NWL-870WA

タテ型 NWL-870VA



NWL-870A NWL-870AH　NWL-870B NWL-870BH　NWL-870C　NWL-870D　NWL-870E





NWL-870F　NWL-870G　NWL-870H　NWL-870L　NWL-870J　NWL-870P

① 電気ウォーマーポット F 直 納

JPN

注文コード	規格	収容量	標準価格	CD
05-0366-0101	ヨコ型 NWL-870WA	1/1(20.0ℓ)×1	¥105,000	117122
05-0366-0102	タテ型 NWL-870VA	1/1(20.0ℓ)×1	¥105,000	117123
05-0366-0103	ヨコ型 NWL-870WAH	1/1(20.0ℓ)×1	¥105,000	117124
05-0366-0104	タテ型 NWL-870VAH	1/1(20.0ℓ)×1	¥105,000	117125
05-0366-0105	ヨコ型 NWL-870WB	1/2(9.6ℓ)×2	¥112,000	117126
05-0366-0106	タテ型 NWL-870VB	1/2(9.6ℓ)×2	¥112,000	117127
05-0366-0107	ヨコ型 NWL-870WBH	1/2(9.6ℓ)×2	¥112,000	117128
05-0366-0108	タテ型 NWL-870VBH	1/2(9.6ℓ)×2	¥112,000	117129
05-0366-0109	ヨコ型 NWL-870WC	1/3(6.0ℓ)×3	¥117,000	117130
05-0366-0110	タテ型 NWL-870VC	1/3(6.0ℓ)×3	¥117,000	117131
05-0366-0111	ヨコ型 NWL-870WD	1/4(4.5ℓ)×4	¥118,000	117132
05-0366-0112	タテ型 NWL-870VD	1/4(4.5ℓ)×4	¥118,000	117133
05-0366-0113	ヨコ型 NWL-870WE	1/6(2.9ℓ)×6	¥126,000	117134

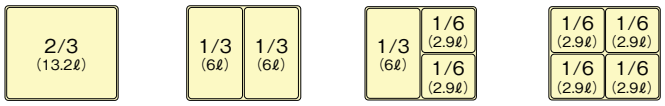
注文コード	規格	収容量	標準価格	CD
05-0366-0114	タテ型 NWL-870VE	1/6(2.9ℓ)×6	¥126,000	117135
05-0366-0115	ヨコ型 NWL-870WF	1/3(6.0ℓ)×1,3/2(13.2ℓ)×1	¥114,000	117136
05-0366-0116	タテ型 NWL-870VF	1/3(6.0ℓ)×1,3/2(13.2ℓ)×1	¥114,000	117137
05-0366-0117	ヨコ型 NWL-870WG	1/6(2.9ℓ)×2,3/2(13.2ℓ)×1	¥116,000	117138
05-0366-0118	タテ型 NWL-870VG	1/6(2.9ℓ)×2,3/2(13.2ℓ)×1	¥116,000	117139
05-0366-0119	ヨコ型 NWL-870WH	1/4(4.5ℓ)×2,1/2(9.6ℓ)×1	¥116,000	117140
05-0366-0120	タテ型 NWL-870VH	1/4(4.5ℓ)×2,1/2(9.6ℓ)×1	¥116,000	117141
05-0366-0121	ヨコ型 NWL-870WI	1/6(2.9ℓ)×4,1/3(6.0ℓ)×1	¥123,000	117142
05-0366-0122	タテ型 NWL-870VI	1/6(2.9ℓ)×4,1/3(6.0ℓ)×1	¥123,000	117143
05-0366-0123	ヨコ型 NWL-870WJ	1/6(2.9ℓ)×2,1/3(6.0ℓ)×2	¥120,000	117144
05-0366-0124	タテ型 NWL-870VJ	1/6(2.9ℓ)×2,1/3(6.0ℓ)×2	¥120,000	117145
05-0366-0125	ヨコ型 NWL-870WP	丸型(6.5ℓ)×2	¥113,000	117146
05-0366-0126	タテ型 NWL-870VP	丸型(6.5ℓ)×2	¥113,000	117147

● W：ヨコ型、V：タテ型　● AH・BH はヒンジ付カバー　●サイズ:幅590×奥行350×高さH250㎜

NWS-830シリーズ【給水口・水位計付/オールステンレス製】

いつでも温かいお料理を心を込めてお客様へ提供し、ミートソース、カレー、スープ、みそ汁、八宝菜などを美味しく保温しさらにレトルトパックの保温も最適です。

- ●料理に合わせて温度調節が自在。最もおいしい適温が選べます。
- ●ホテルパンの組み替えも自由なので、大変便利で重宝です。
- ●ホテルパンの高さ寸法は(H) 150㎜です。
- ●本体、容器ともステンレス製。サビに強く衛生的です。
- ●過熱防止装置、給水口、水位計付なので安全性も確保しています。
- ●ヒーターが直接水に触れない構造になっていますので漏電の心配がありません。
- ●容器(ホテルパン) はカバー付きです。



NWS-830A　NWS-830B　NWS-830C　NWS-830D

② 電気ウォーマーポット F 直 納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	収容量	標準価格	CD
05-0366-0201	NWS-830A	420×350×H250㎜	2/3(13.2ℓ)×1	¥ 95,000	117101
05-0366-0202	NWS-830B	420×350×H250㎜	1/3(6.0ℓ)×2	¥ 99,000	117102
05-0366-0203	NWS-830C	420×350×H250㎜	1/3(6.0ℓ)×1・1/6(2.9ℓ)×2	¥104,000	117103
05-0366-0204	NWS-830D	420×350×H250㎜	1/6(2.9ℓ)×4	¥107,000	117104

●電源:単相100V(50/60Hz)　●消費電力:850W　●温度調節:可変式サーモスタット　●使用温度範囲:30℃～93℃　●付属品:漏斗×1

① 電気温泉玉子クッカー F 直 納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	電源	消費電力	調理能力	重量	標準価格	CD
05-0367-0101	NSEC-30	400×350×H300㎜	単相100V	1000W	30個/1回	14kg	￥278,000	117062
05-0367-0102	NSEC-60	530×350×H300㎜	単相100V	1350W	60個/1回	16kg	￥306,000	117063

ビュッフェに最適なスープウォーマーです。
社食、寿司屋、ビュッフェなどに。
温度調整が可能なので、料理に
合わせた温度で保温が可能です。

② スープフードウォーマー C 直 納

TWN

注文コード	規格	直径×高さ	標準価格	CD
05-0367-0201	TS-6000	φ345×H360㎜	￥48,000	124018

材質／本体:ステンレス
●電源:単相120V　●保温温度:20～90℃ ●消費電力:600W　●容量:8ℓ

魔法瓶と同じ高真空断熱構造による抜群の保温力で、お味噌汁・お吸い物・スープ・シチューなどをおいしく保温します。
●2時間で75℃以上というアツアツ温度をキープできるので配膳準備・作業にゆとりができます。
●老人施設/ユニットケアなどでの食事サービスに最適です。
●本体はステンレス製なので耐熱温度が高く、自動洗浄器の熱湯や乾燥庫の熱による変形がありません。

カエデ
GBF-25KAE

ナゴミ
GBF-25NAG

③ 高性能保温汁容器シャトルスープ F 納

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0367-0301	カエデ GBF-25KAE	325×240×H190㎜	￥20,000	122110
05-0367-0302	ナゴミ GBF-25NAG	325×240×H190㎜	￥20,000	122111

材質／本体:ステンレス　蓋:PP
●容量:約3.4ℓ　●質量:約1.5kg

DF-M1

DF-M2

④ PC保温食缶 みそ汁用 F

食洗対応 JPN

注文コード	規格	直径×高さ	容量	標準価格	CD
05-0367-0401	DF-M1	φ324×386×H312㎜	13ℓ	￥14,500	398006
05-0367-0402	DF-M2	φ324×380×H180㎜	6.5ℓ	￥10,500	398007

材質／ポリプロピレン　●耐熱温度:−20℃～120℃
●保温能力:5時間/約80℃　10時間/約69℃

"DA-602/602GS"は水を使わないドライタイプのカップウォーマー
乾燥、保温の2段階切り替え
DA-602GSは、スライド扉仕様で2通りのカップの取り出しが可能

⑤ カップウォーマー(ドライタイプ) C 直 納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	庫内温度	標準価格	CD
05-0367-0501	DA-602	445×418×H329㎜	L(保温)60℃、H(乾燥)80℃(標準温度)	￥64,000	606953
05-0367-0502	DA-602GS	445×418×H324㎜	L(保温)50℃、H(乾燥)70℃(標準温度)	￥82,000	606954

●定格電圧:単相100V　50／60Hz　●消費電力:150W　●安全装置:温度ヒューズ
●庫内寸法：幅:383　奥行き:288　高さ:190㎜
●庫内容量:23リットル(コーヒーカップ25～45個)　●質量:7.5kg　●付属品:棚皿1

DA-602

DA-602GS

コーヒーカップを最適に保温しクリーンに保管できます。
●コンパクトタイプなので、わずかなスペースにも設置できます。

⑥ カップウォーマー F 直 納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	カップ収容数	質量	標準価格	CD
05-0367-0601	CW-41	432×414×H285㎜	約 40コ	7kg	￥ 74,000	115070
05-0367-0602	CW-41G(カゴ付)	432×414×H285㎜	約 40コ	7kg	￥ 94,000	115072

●電源:単相100V 50/60Hz　●消費電力:240W　●温度調節:固定サーモスタット75℃
●使用温度範囲:65℃～75℃　●安全装置:マイクロテンプ(10A 113℃)
●付属品:取っ手付アミカゴ　1コ

●ランプの付いたおしゃれなカップの保温ストッカーです。

CW-41G(カゴ付)

●自動温度調節器付なので、電気代も経済的です。
●透明引き戸で中が見え、カップの出し入れがスムーズです。

CW-41

⑦ カップウォーマー F 直 納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	棚板	カップ収容数	質量	標準価格	CD
05-0367-0701	NWC-41	600×300×H415㎜	565×250㎜ 2段	約 40コ	15kg	￥109,000	115001
05-0367-0702	NWC-61	600×300×H615㎜	565×250㎜ 3段	約 40コ	22kg	￥129,000	115002

材質／ステンレス
●電源:単相100V 50/60Hz　●消費電力:300W(ヒーター240W照明灯60W)
●温度調節:可変式サーモスタット　●使用温度範囲:40℃～70℃
●安全装置:110℃バイメタル式サーモスタット

NWC-41

NWC-61

●封を切ってタオルウォーマー庫内へ入れるだけ
●香りの強さは、枚数で調整(タオル蒸し器の大きさやおしぼり本数により異なり、100本以上の場合は2枚が目安)
●タオル蒸し器用芳香剤として開発!カルキ臭や蒸気熱の独特の臭いを解消!

ジャスミン　レモン　森の香り

① アロマチップ30個入 H

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0368-0101	レモン	￥3,000	114051
05-0368-0102	ジャスミン	￥3,000	114053
05-0368-0103	森の香り	￥3,000	114054

② タイジホットキャビ HC-8 C 直納

JPN

注文コード	規格	外寸 縦×横×高さ	内寸 縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0368-0201	ミルクオレンジ	300×340×H261㎜	227×237×H152㎜	¥39,000	114031

●電源:100V　50/60Hz　●消費電力:140W　●温度調節:バイメタル式サーモススタット
●庫内温度:L60～70/H70～80℃　●安全装置:119℃(温度ヒューズ)
●庫内内容:8ℓ　●質量:4.5kg　●おしぼり約45本

ホワイト

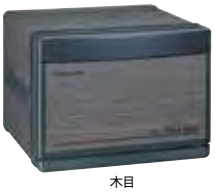
パールピンク

パールイエロー

パールグリーン

パールブルー

ブラック



木目

SUSステンレス

③ タイジホットキャビ HC-6 C 直納

JPN

注文コード	規格	外寸 縦×横×高さ	内寸 縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0368-0301	ホワイト	300×307×H230㎜	220×220×H135㎜	¥34,000	114034
05-0368-0302	パールピンク	300×307×H230㎜	220×220×H135㎜	¥37,000	114035
05-0368-0303	パールイエロー	300×307×H230㎜	220×220×H135㎜	¥37,000	114036
05-0368-0304	パールグリーン	300×307×H230㎜	220×220×H135㎜	¥37,000	114037
05-0368-0305	パールブルー	300×307×H230㎜	220×220×H135㎜	¥37,000	114038
05-0368-0306	ブラック	300×307×H230㎜	220×220×H135㎜	¥37,000	114039
05-0368-0307	木目	300×307×H230㎜	220×220×H135㎜	¥37,000	114040
05-0368-0308	SUSステンレス	300×307×H230㎜	220×220×H135㎜	¥37,000	114041

●電源:100V　50/60Hz　●消費電力:120W　●温度調節:バイメタル式サーモススタット　●庫内温度:標準70～80℃　●安全装置:119℃(温度ヒューズ)　●庫内内容:6ℓ
●質量:4kg　●おしぼり:約32本

作りたての温かさを保ちます。
ファストフード、デリカテッセン等の店頭販売に便利です。

カラー

クリアー

④ ホットエース F 直納運

JPN

注文コード	規格	外寸幅×奥行×高さ	電源	消費電力	背面	付属品	標準価格	CD
05-0368-0401	カラー	450×340×H520㎜	単相100V 50/60Hz	185W(赤外線ランプ)	アクリル引き戸付	ケーキバット16インチ×1	¥48,000	116009
05-0368-0402	クリアー	430×320×H520㎜	単相100V 50/60Hz	250W(赤外線ランプ)	オープン	ケーキバット16インチ×1	¥30,000	116010

ミルオイル

フライ油に革命!!

【フライパウダーを使えば】
・フライ油の劣化成分をフライパウダーが吸着します。
・いつも新油で調理されたように、揚げ物のおいしさのバラツキが少なくなります。
・揚げ物は必要以上に油を吸い込まないので「カラリ」と芯までよく揚がります。
・フライ油の寿命を延ばし、コストを大幅節減できます。
※フィルターバッグEZフローと併用すればより効果的です。

【使い方は簡単です。】フライパウダーを入れて、フィルターでこすだけ。

① ミルオイルフライパウダー C USA

注文コード	規格	容量×袋数	標準価格	CD
05-0369-0101	Bサイズ(27ℓフライヤー用)	240mℓ×32袋	¥7,040	118027
05-0369-0102	Cサイズ(18ℓフライヤー用)	160mℓ×46袋	¥7,820	118026

材質／酸化防止安定剤

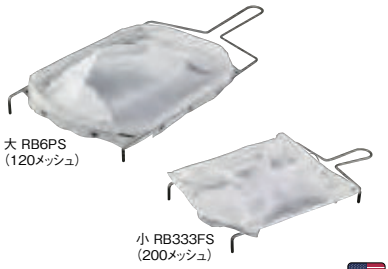
② ミルオイルフライパウダー 業務用(計量カップ付) C USA

注文コード	容量	標準価格	CD
05-0369-0201	11.25ℓ	¥8,160	118028

材質／酸化防止安定剤

驚異の極細孔ミクロンメッシュで素早くろ過!!

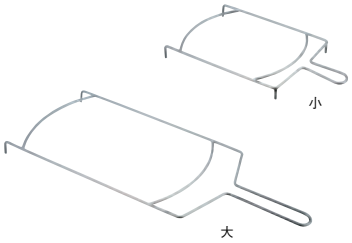
・どんな細かい揚げカスでもミクロン級の細孔で素早く簡単にろ過します。
・ペットボトルと同類の材質ですから、有害なものは一切染み出しません。
・1000回以上のご使用に耐える厚手タイプです。
・洗浄は熱湯で洗い流すだけできれいになります。
※石鹸・洗剤は使用しないでください。



③ ミルオイルEZフロー フィルターバッグ(厚手) H USA

注文コード	規格	外寸 縦×横×深さ	標準価格	CD
05-0369-0301	小 RB333FS(200メッシュ)	210×210×180mm	¥8,000	118017
05-0369-0302	大 RB6PS(120メッシュ)	280×230×180mm	¥9,800	118016

材質／ポリエチレンテレフタレート　●耐熱温度:256℃
※フレームは別売



④ ミルオイルEZフロー用 ホルダーフレーム H made in 燕三条

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	標準価格	CD
05-0369-0401	小	340×180mm	¥3,200	118022
05-0369-0402	大	575×230mm	¥3,800	118021

材質／ステンレス

フライ油をリフレッシュ!フライキッドの特長

①低温で早くカラッと揚がる！
油が揚げ物の内部、表面に必要以上残らず、油切れがよくカラッとジューシーに揚がります。エネルギーの節減にもなります。
②油の寿命が伸びる！
油の劣化を遅らせるので、長く使えてコストもセーブング。30 ～ 40% 削減が可能。
③環境にやさしい！
油の劣化が遅くなるため、廃油が減少。エコロジーに貢献。
④ヘルシー
低温なので、アクリルアミド、トランス脂肪酸などが生じにくい。

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

⑤ ミルオイルフライリキッド 1ℓ(ディスペンサー付) H USA

注文コード	ディスペンサー容量	標準価格	CD
05-0369-0501	65cc	¥7,200	118031

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

簡単に油を固めて燃えるゴミとして処理できます。原料は無添加・無着色の天然油脂成分ですから、安心して捨てられます。

⑥ ジョンソン テンポイ(天プラ油固化剤) C JPN

注文コード	入数	標準価格	CD	
05-0369-0601	250g×4ヶ	¥1,900	090035	16

材質／主成分:天然油脂

・用途:食用油処理剤
・使用方法:廃油の処理に。油が熱いうちに投入するだけの簡単タイプ。処理後は通常ゴミとして捨てられます。
・16ℓに対して500g使用。80℃以上の油にかき混ぜながら入れて、20分～30分放置。40℃以下になると固まります。

⑦ 固めてポイ C JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0369-0701	500g	¥750	427183

材質／主成分:天然油脂

SBW-100 角型

SBW-200 角型

① ベルジャンワッフルベーカー G 直 納 JPN

注文コード	規格	外寸巾×奥行×高さ	消費電力	標準価格	CD
05-0370-0101	SBW-100 角型	255×445×H180㎜	750W	￥105,000	423051
05-0370-0102	SBW-200 角型	510×465×H195㎜	1,500W	￥186,000	423050

※SBW-200は特注にて200V仕様もできます。
●電源:単相100V　●サーモスタット:30～200℃　●焼き上がりサイズ:98×150×H26㎜

SBW-100 4/4

SBW-200 4/4

② ベルジャンワッフルベーカー G 直 納 JPN

注文コード	規格	外寸巾×奥行×高さ	消費電力	標準価格	CD
05-0370-0201	SBW-100 4/4	255×445×H180㎜	750W	￥105,000	423053
05-0370-0202	SBW-200 4/4	510×465×H195㎜	1,500W	￥186,000	423052

※SBW-200 4/4は特注にて200V仕様もできます。
●電源:単相100V　●サーモスタット:30～200℃　●焼き上がりサイズ:87×87×H26㎜

③ ワッフルベーカー G 直 納 JPN

注文コード	規格	外寸巾×奥行×高さ	消費電力	標準価格	CD
05-0370-0301	ST-1	255×445×H165㎜	750W	￥98,000	423055
05-0370-0302	ST-2	510×445×H165㎜	1,500W	￥176,000	423054

※ST-2は特注にて200V仕様もできます。
●電源：単相 100V　●サーモスタット：30～200℃
●焼き上がりサイズ：φ 174 × H16㎜

プレート交換式のマルチベーカーMINI。付属のホットサンドプレートを使用すれば、ホットサンドを簡単に作ることができます。コンパクトサイズなので、小さなスペースを有効活用して手軽にメニューを増やすことができます。

④ マルチケーカーMINI MSM-1 H 直 納 運 JPN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0370-0401	273×280×H205㎜	￥128,000	602295

●電源:100V　●消費電力:1000W

あらゆるパンのホットサンドをスピード調理。

⑤ プレスサンドメーカー G 直 納 JPN

注文コード	規格	外寸巾×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0370-0501	SP-1	355×470×H330㎜(蓋開時560㎜)	￥145,000	423058

●電源:単相100V　●消費電力:1,250W
●サーモスタット:0～300℃　●水平最大幅:45㎜

⑥ マルチベーカー PRO H 直 納 JPN

注文コード	規格	外寸巾x奥行(取っ手含)x高さ	標準価格	CD
05-0370-0601	MSP-100	485×350×H240㎜	￥398,000	602296
05-0370-0602	MSP-200	485×350(450)×H240㎜	￥398,000	606210

ベンジャミンワッフル 正角型6個取り

ベンジャミンワッフル 長角型6個取り

ベンジャミンワッフル 丸型 2個取り

ベンジャミンワッフル 丸型 6個取り

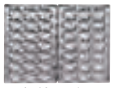
チェロキーバー 8本取り

ベビーカステラ 32個取り

ベビーカステラ 丸型 40個取り

鯛焼き 3個取り

たい丸君 6個取り


ミニ鯛焼 21個取り

チェロス 7本取り

大判焼 6個取り

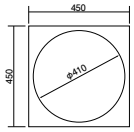
鉄板型(フラット)

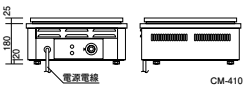
⑦ マルチベーカー専用型 H 直 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0370-0701	ベンジャミンワッフル正角型6個取り	¥35,000	606211
05-0370-0702	ベンジャミンワッフル長角型6個取り	¥35,000	606212
05-0370-0703	ベンジャミンワッフル丸型 2個取り	¥35,000	606213
05-0370-0704	ベンジャミンワッフル丸型 6個取り	¥35,000	606214
05-0370-0705	チェロキーバー 8本取り	¥35,000	606215
05-0370-0706	ベビーカステラ 32個取り	¥35,000	606216
05-0370-0707	ベビーカステラ丸型 40個取り	¥35,000	606217

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0370-0708	鯛焼き 3個取り	¥35,000	606218
05-0370-0709	たい丸君 6個取り	¥35,000	606219
05-0370-0710	ミニ鯛焼 21個取り	¥35,000	606220
05-0370-0711	チェロス 7本取り	¥35,000	606221
05-0370-0712	大判焼 6個取り	¥35,000	606222
05-0370-0713	鉄板型(フラット)	¥35,000	606223

熱板温度はサーモスタットで簡単に設定できます。
熱板(鋳鉄製・厚み17㎜)は均等な温度分布で薄いクレープが美しくスムーズに焼けます。

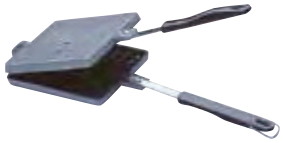




⑧ 電気 クレープ焼器 E 直 納 JPN

注文コード	規格	外寸間口×奥行×高さ	熱面寸法	消費電力	電源電線2m	一次側最大電流値	本体重量	標準価格	CD
05-0370-0801	CM-360	410×410×H120㎜	φ360㎜	100V 1400W	接地2P・15A㋮ プラグ付	14.0A	22kg	￥165,000	423070
05-0370-0802	CM-410	450×450×H180㎜	φ410㎜	100V 1400W	接地2P・15A㋮ プラグ付	14.0A	31kg	￥180,000	423071
05-0370-0803	CM-410H	450×450×H180㎜	φ410㎜	1φ200V 2.5kw	接地2P・20A㋮ 引掛プラグ付	12.5A	31kg	￥180,000	423072
05-0370-0804	CM-410WH	900×450×H180㎜	φ410㎜×2	1φ200V 5.0kw (2.5kw×2)	接地2P・30A㋮ 引掛プラグ付	25.0A	51kg	￥345,000	423073

●付属品:クレープ焼用ヘラ・トンボ 各1ヶ



① バウルホットサンドトースター ワッフル H JPN

注文コード	規格	幅×全長×高さ	標準価格	CD
05-0371-0101	BW-03	125×357×H28㎜	¥4,800	423007

材質／本体:アルミダイキャスト　取手:ステンレス・フェノール樹脂
内側:フッ素樹脂加工
●重量:640g

② バウルホットサンドトースター ダブル H JPN

注文コード	規格	幅×全長×高さ	標準価格	CD
05-0371-0201	BW-02	142×350×H37㎜	¥4,500	423006

材質／本体:アルミダイキャスト　取手:ステンレス・フェノール樹脂
内側:フッ素樹脂加工
●重量:420g

③ バウルホットサンドトースター シングル H JPN

注文コード	規格	幅×全長×高さ	標準価格	CD
05-0371-0301	BW-01	142×350×H30㎜	¥4,500	423005

材質／本体:アルミダイキャスト　取手:ステンレス・フェノール樹脂
内側:フッ素樹脂加工
●重量:450g

アルミ合金とステンレス底板の間に空気層を設けることで熱が柔らかく伝わり、ふっくらと焼き上げます。IH100V対応。

④ スナックホットサンド KS-2935 A

IH対応　made in 燕三条

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0371-0401	345×150×H33㎜	¥ 3,000	423025

材質／本体:アルミニウム合金(底の厚さ3.0㎜)
内面:ふっ素樹脂塗膜加工貼り
底:18-0ステンレス(板厚0.7㎜)　取っ手:フェノール樹脂

熱伝導に優れたアルミニウム合金とステンレス底板の複合構造。アルプレッサ構造で保温性よく熱を均一に伝え焼きムラを防ぎます。

⑤ スナックワッフル KS-2936 A

IH対応　made in 燕三条

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0371-0501	338×138×H33㎜	¥ 3,000	423026

材質／本体:アルミニウム合金(底の厚さ3.0㎜)
内面:ふっ素樹脂塗膜加工貼り
底:18-0ステンレス(板厚0.7㎜)　取っ手:フェノール樹脂

はさんで焼くだけ!市販の食パンでみみがついたままでも焼けます。パン同士がくっつく構造になっています。また、焼きムラを防ぎ保温性にも優れています。

⑥ サンド de グルメ KS-2887 ☆

IH対応　made in 燕三条

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0371-0601	375×160×H40㎜	¥ 4,000	423027

材質／本体:アルミニウム合金(底の厚さ3.0㎜)
内面:ふっ素樹脂塗膜加工貼り
底:18-0ステンレス(板厚0.7㎜)　取っ手:フェノール樹脂

⑦ タイガー 電気式コンパクトピッツァ窯 KPX-S300 K JPN

注文コード	外幅×奥行×高さ	重量	標準価格	CD
05-0371-0701	534×634×H397㎜	30.6kg	¥500,000	355063

●庫内サイズ:320×320×190㎜　●電源:コード2m
●電源:単相100V　●付属品:木製パーラー・清掃用ヘラ

電気式ならではの低ランニングコスト

◆光熱費（目安）

	1日(8時間使用)	年間(300日使用)
【お得!】タイガー 電気式 ピッツァ窯	約350円前後	約10.5万円前後
200V 電気式 ピッツァ窯	約600～800円	約18万～24万円
ガス式 ピッツァ窯	約2,000～2,500円	約60万～75万円

■1日の光熱費は 200V 電気窯の約 1/2　ガス窯の約 1/6
■年間光熱費はガス窯・200V 電気窯に比べ 最大 64.5 万円お得

手軽に温度コントロールでき、本格ピッツアはもちろん、炭焼きオーブン料理まで

■ 180℃～ 320℃の温度調整ダイヤル
焼き野菜からスイーツまで驚くほどおいしく！

■タイマー設定　10 秒～ 60 分
10 分未満は 10 秒単位
10 分以上は 30 秒単位で調整可能
※タイマーが 0 になってもヒーターは切れません。
温度は 10℃単位で調節可能

温度は 10℃単位で調節可能

●あらゆる種類のパンが短時間に大量に焼きムラがなく、トーストできます。
●コンパクト設計で後方からもパンが取り出せます。
●全面に操作パネルがあり、使いやすい省電力型。
●オールステンレス製で耐久性抜群。
●使用後の清掃も簡単。

⑧ コンベアトースター TQ-400H H 直 納 運 JPN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0371-0801	370×555×H435㎜　(開口部244×H70㎜)	¥344,000	606256

●電源:単相200V　●消費電力:2064W

●あらゆる種類のパンが短時間に大量に焼きムラがなく、トーストできます。
●コンパクト設計で後方からもパンが取り出せます。
●全面に操作パネルがあり、使いやすい省電力型。
●オールステンレス製で耐久性抜群。
●使用後の清掃も簡単。

⑨ コンベアトースター TQ-800H H 直 納 運 JPN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0371-0901	370×680×H435㎜　(開口部244×H70㎜)	¥427,000	606257

●電源:単相200V　●消費電力:3080W

① 業務用わた菓子機CA-120型 F 直 納 運

JPN

注文コード	外径×高さ	標準価格	CD
05-0372-0101	φ640×H800㎜	¥186,000	423012

●電源:単相100V　50/60Hz　●消費電力:1.2kw
●能力:1分間に3～5本　●重量:14kg

② わた菓子機TK-5型 F 直 納 運

JPN

注文コード	外径×高さ	標準価格	CD
05-0372-0201	φ500×H600㎜	¥92,000	423013

●電源:単相100V　50/60Hz　●消費電力:700W
●能力:1分間に1～1.5本　●重量:5kg

③ ポップコーン機PA-36型 F 直 納 運

JPN

注文コード	外寸巾×外寸奥行×高さ	標準価格	CD
05-0372-0301	W480×D380×H510㎜	¥120,000	423015

●電源:単相100V　●消費電力:1.01kw
●能力:3分毎に350g　●重量:6.7kg

④ わた菓子機　CA-7型 P 直 納 運

JPN

注文コード	外径×高さ	標準価格	CD
05-0372-0401	φ500×H650㎜	¥96,000	423080

●電源:単相100V　50/60Hz　●消費電力:750W　●能力:1分間に2～5本
●重量:10kg　●付属品:木製スプーン

⑤ ポップコーン機POP-4F型 G 直 納 運

JPN

注文コード	外寸巾×外寸奥行×高さ	標準価格	CD
05-0372-0501	450×350×H650㎜	¥220,000	423022

●電源:単相100V　●消費電力:1.2kw
●能力:3分毎に120g　●重量:19kg

⑥ ポップコーン機POP-8F型 G 直 納 運

JPN

注文コード	外寸巾×外寸奥行×高さ	標準価格	CD
05-0372-0601	470×400×H715㎜	¥290,000	423021

●電源:単相100V　●消費電力:1.21kw
●能力:3分毎に280g　●重量:25kg

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

マジックカット® 付き規格袋

飛竜®

●食品などの一時的な保存、小売り用食品の包装など、小ロット・多品種のご使用に最適です。
●用途に合わせて4タイプの規格袋をサイズも豊富にご用意いたしました。
ご要望に合わせて、お選びいただけます。

マジックカットの特長:どの箇所からでも手で簡単に開封できます。従来の開口方式にくらべ、袋の外観を損なう事はありません。
位置表示により、開封の簡便さが増し、消費者に喜ばれます。

どこからでも、スッと切れるマジックカット
従来のVノッチなどと違い、どこからでも簡単に開封できる特殊なフィルム加工です。

品　名		① BN タイプ	② N タイプ	③ KN タイプ	④ HN タイプ
特　長		N タイプよりもシール強度・耐熱性に優れ、さらに大容量にも対応可能。	ヒートシール性、シール強度に優れた汎用タイプです。	N タイプよりもさらにバリア性が高く、食品の酸化・変質を防ぎます。	耐油性・耐熱性に優れ、油性食品にもピッタリです。
耐熱性（ボイル）	水	90℃	85℃	85℃	100℃
	サラダ油	90℃	70℃	70℃	100℃

※水またはサラダ油を充填したときの破袋の無い最高温度（ボイル時間 30 分）
●上記数値は、測定値の一例で規格値ではありません。

① 業務用卓上密封包装機専用袋 飛竜BNタイプ ☆直納運

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	入数	標準価格	CD
05-0373-0101	BN-1	120×200㎜	2,000枚	¥24,800	377095
05-0373-0102	BN-2	130×200㎜	2,000枚	¥25,800	377096
05-0373-0103	BN-3	140×200㎜	2,000枚	¥27,600	377097
05-0373-0104	BN-4	150×220㎜	2,000枚	¥31,600	377098
05-0373-0105	BN-5	160×250㎜	2,000枚	¥38,200	377099
05-0373-0106	BN-6	170×250㎜	2,000枚	¥42,000	377100
05-0373-0107	BN-7	180×270㎜	1,000枚	¥23,200	377101
05-0373-0108	BN-8	200×300㎜	1,000枚	¥28,800	377102
05-0373-0109	BN-9	220×330㎜	1,000枚	¥34,000	377103
05-0373-0110	BN-10	240×360㎜	1,000枚	¥40,200	377104
05-0373-0111	BN-11	250×370㎜	1,000枚	¥43,800	377105
05-0373-0112	BN-12	270×400㎜	1,000枚	¥56,400	377106
05-0373-0113	BN-13	300×450㎜	1,000枚	¥67,800	377107
05-0373-0114	BN-14	320×480㎜	1,000枚	¥79,600	377108
05-0373-0115	BN-15	350×500㎜	1,000枚	¥91,000	377109

材質／ナイロン・PE　●−40℃の冷凍から90℃で30分のボイルが可能　●ヒートシールの強度に優れ耐油、耐熱性にも優れています。　※発注はケース単位でお願いします。

② 業務用卓上密封包装機専用袋 飛竜Nタイプ ☆直納運

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	入数	標準価格	CD
05-0373-0201	N-1	120×200㎜	2,000枚	¥23,000	377110
05-0373-0202	N-2	120×230㎜	2,000枚	¥26,000	377111
05-0373-0203	N-3	130×200㎜	2,000枚	¥24,600	377112
05-0373-0204	N-4	140×200㎜	2,000枚	¥25,800	377113
05-0373-0205	N-5	150×250㎜	2,000枚	¥33,000	377114
05-0373-0206	N-6	160×250㎜	2,000枚	¥35,000	377115
05-0373-0207	N-7	170×250㎜	2,000枚	¥38,800	377116
05-0373-0208	N-8	180×260㎜	1,000枚	¥21,600	377117
05-0373-0209	N-9	200×300㎜	1,000枚	¥26,600	377118
05-0373-0210	N-10	240×350㎜	1,000枚	¥35,400	377119
05-0373-0211	N-11	270×400㎜	1,000枚	¥52,400	377120
05-0373-0212	N-12	300×450㎜	1,000枚	¥63,000	377121
05-0373-0213	N-S1	260×660㎜	500枚	¥36,700	377122
05-0373-0214	N-S3	290×660㎜	500枚	¥44,000	377124

材質／ナイロン・PE　●−40℃の冷凍から85℃で30分のボイルが可能　●ヒートシール性、シール強度に優れた凡用タイプ。　※発注はケース単位でお願いします。

③ 業務用卓上密封包装機専用袋 飛竜KNタイプ ☆直納運

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	入数	標準価格	CD
05-0373-0301	KN-201	120×200㎜	2,000枚	¥26,600	377126
05-0373-0302	KN-202	120×230㎜	2,000枚	¥30,400	377127
05-0373-0303	KN-203	130×230㎜	2,000枚	¥32,200	377128
05-0373-0304	KN-204	140×200㎜	2,000枚	¥29,600	377129
05-0373-0305	KN-205	150×250㎜	2,000枚	¥40,200	377130
05-0373-0306	KN-206	160×250㎜	2,000枚	¥41,400	377131
05-0373-0307	KN-207	170×250㎜	2,000枚	¥45,000	377132
05-0373-0308	KN-208	180×260㎜	1,000枚	¥24,800	377133
05-0373-0309	KN-209	180×300㎜	1,000枚	¥27,800	377134
05-0373-0310	KN-210	200×300㎜	1,000枚	¥29,400	377135

材質／Kナイロン・PE　●−40℃の冷凍から85℃で30分のボイルが可能　※発注はケース単位でお願いします。

④ 業務用卓上密封包装機専用袋 飛竜HNタイプ ☆直納運

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	入数	標準価格	CD
05-0373-0401	HN-101	130×230㎜	2,000枚	¥31,600	377136
05-0373-0402	HN-102	150×250㎜	2,000枚	¥38,400	377137
05-0373-0403	HN-103	160×250㎜	2,000枚	¥41,400	377138
05-0373-0404	HN-104	180×260㎜	1,000枚	¥24,200	377139
05-0373-0405	HN-105	200×300㎜	1,000枚	¥30,200	377140

材質／ナイロン・PE　●−40℃の冷凍から100℃で30分のボイルが可能　※発注はケース単位でお願いします。

機能バージョンアップ!　さらに進化した簡単タッチパネル採用

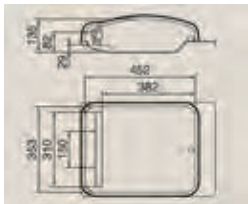
- ●タッチナビで簡単操作
- ●専用コースのアイコン作成
- ●コース設定を簡単に変更
- ●底面に包装物がフィットする新設計!
- ●浅い掘り込みが入り、液体が底面にたまるのでその分、液体の包装容量がアップ! さらにシール位置が高くなったことで吹きこぼれを抑制する効果を発揮します。
- ●オイル交換・バッテリー交換時期お知らせ機能
- ●特殊プログラム搭載
  ①吹きこぼれ機能　②間欠真空機能　③シフト開放機能
  ④オート含浸(介護食の新調理法(凍結含浸調理)プログラム機能

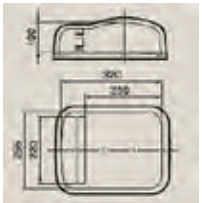
ドーム型真空チャンバーの全面透明化。更に、使い勝手と衛生管理を徹底追求しました。

簡単清掃、徹底した衛生管理の実現。あらゆる角度から見える真空チャンバー。

- ●全面、透明チャンバー採用で、あらゆる角度からパック状態を常に確認。
- ●シールミスや液体の吹き出しを未然に防ぎ、確実なパッキングを実現。
- ●高性能マイコン搭載で簡単操作、高機能化。
- ●コース選択、パック作業をマニュアル化。(誰でも簡単ワンタッチ選択)
- ●センサー制御で真空度を微調整。
- ●自己診断機能でトラブルを早期発見。
- ●オイル交換時期の目安となる累積運転時間表示。
- ●イージーメンテナンス、フロントオープン機構採用。
- ●本体の全面からの開閉で、作業性を大幅アップ。
- ●ポンプオイル、ミストフィルターの前面交換。
- ●清掃がしやすく、常に衛生的な庫内フラットタイプ。
- ●シール部、フィルター付吸引口のワンタッチ脱着により、消耗品の清掃、交換がらくらく。
- ●液体の吹き出し受け皿で、拡散防止。しかも取り外して水洗い可能。
- ●窒素ガス、炭酸ガスを封入し酸化による食材の劣化および増菌による腐敗を抑制するガス封入機能付。

V-392





V-280A

①トスパック卓上型真空包装機 J 直 納 運

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	電源	コンセント形状	コース選択数	チャンバー内寸法	チャンバー容量	シール有効寸法	最大包装寸法(横×縦)	真空ポンプ(ℓ/min)	ガス封入装置機能	定格消費電力	電動機容量	重量	標準価格	CD
05-0374-0101	V-392	423×625×H380㎜	単相100V (50/60Hz)	2P-15(A)	—	353×452×H135㎜	14.1ℓ	310㎜	300×450㎜	167/200 (50/60Hz)	—	1.1kw	—	49kg	¥680,000	377302
05-0374-0102	V-280A	309×456×H375㎜	単相100V (50/60Hz)	2P-15(A)	5	255×320×H100㎜	7ℓ	220㎜	200×320㎜	133 (50Hz)	—	1.2kw	0.35kw	31kg	¥418,000	377301

出来たてアツアツ60～95℃をそのまま真空パックにできます。もちろん冷却後の真空パックもできます。

HVP-282

HVP-382N

- ●高温の食材パック可能
- ●通常のパックもできる
- ●非接触温度センサー搭載
- ●大容量５kgパック対応

HVP-482

② TOSEIホットパック K 直 納 運

JPN

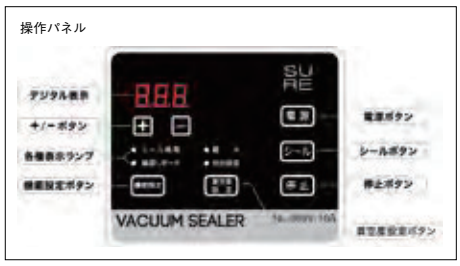
注文コード	規格	外寸 チャンバー開時 幅×奥行×高さ (チャンバー閉時)	シール有効寸法	最大包装材寸法	パック推奨温度帯	チャンバー内寸法(幅×奥行×高さ)	真空ポンプ	電源	コンセント形状	定格消費電力	電動機容量	チャンバー傾斜角度	製品質量	標準価格	CD
05-0374-0201	HVP-282	320×575×H620㎜ (320×535×H446㎜)	220㎜	ホットパックモード:横200×縦300㎜ 通常モード:横200×縦320㎜	ホットパックモード:60～95℃ 通常モード:10℃以下	255×320×H 55㎜	133/160L/min (50/60Hz)	AC100V 50/60Hz	2P-15(A)	1.35kW (50/60Hz)	0.35/0.45kW (50/60Hz)	0°/10°	33kg	¥585,000	606999
05-0374-0202	HVP-382N	418×690×H723㎜ (418×641×H468㎜)	310㎜	ホットパックモード:横300×縦400㎜ 通常モード:横300×縦450㎜	ホットパックモード:60～95℃ 通常モード:10℃以下	350×453×H100㎜ (専用トレイ取り外し時)	167/200L/min (50/60Hz)	AC100V 50/60Hz	2P-15(A)	1.1kW (50/60Hz)	0.55kW (50/60Hz)	0°/10°	49kg	¥898,000	607000
05-0374-0203	HVP-482	540×774×H790㎜ (540×740×H470㎜)	420㎜	ホットパックモード:横400×縦500㎜ 通常モード:横400×縦600㎜	ホットパックモード:60～95℃ 通常モード:10℃以下	473×579×H100㎜	416/500L/min (50/60Hz)	AC200V 3相50/60Hz	3P接地 -20(A)	2.3kW (50/60Hz)	0.9/1.1kW (50/60Hz)	—	75kg	¥1,177,000	607001

●HVP-282／チャーシュー厚み55㎜まで　●HVP-382N・HVP-482／チャーシュー厚み100㎜まで

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

●高温(250℃)ハイパワーヒーター搭載。袋口にシワが発生した事によるシール不良を減少する事が出来ます。
●オイルレスポンプでランニングコストを低減。オイルに関わるランニングコストの必要がありません。余分な作業時間も削減できます。
●スピード浸透モード(間欠真空機能)。下ごしらえに時間がかかる食材の時短調理が可能になります。



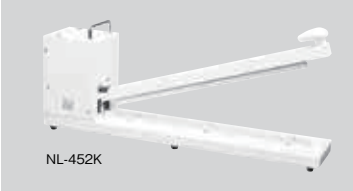
① 小型真空包装機 J 直 納

CHN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	最大適応フィルム寸法(幅×長さ)	真空槽寸法(幅×奥行×高さ)	真空ポンプ	重量	標準価格	CD
05-0375-0101	NL-280V-10	372×470×H350㎜	280×340㎜	300×350×H105㎜	オイルレス	約27.5kg	￥448,000	377500
05-0375-0102	NL-280V-10A	372×470×H350㎜	280×340㎜	300×350×H105㎜	オイルレス	約27.5kg	￥475,000	377501

●電源:AC100V(50/60Hz)　●シール寸法:長さ280×幅10㎜　●接着部の温度:約250℃　●真空設定:最大100%、自由設定50～100%　●シール時間:6.0～0秒(0.5秒間隔)
●繰返しモード:3分毎に設定真空度と大気圧付近の繰返しを最大10回行う。　●冷却時間:2秒　●連続使用時間(ショット間休止時間:30秒、約100ショット)

●長尺を、卓上シーラーで実現。
●素材対応力、最高レベル
●高性能ヒーター&トランスだから、3㎜巾の美しいシールが可能。
●握りやすく疲れにくい、特殊形状グリップを採用。


NL-452K

NL-602K

② 卓上シーラー J 直 納 運

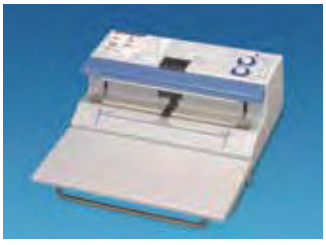
TWN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	シール寸法(幅×高さ)	接着部の温度	シール時間(SEC)	重量	電力	標準価格	CD
05-0375-0201	NL-452K	122×650×H300㎜	3.0×H450㎜	280℃	0.5～2.2	8.9kg	920W	￥45,000	377502
05-0375-0202	NL-602K	122×800×H350㎜	3.0×H600㎜	250℃	0.5～2.2	10.9kg	1130W	￥60,000	377503

●電圧:100V　●加熱方式:瞬間通電　●付属品:ヒーター×2本・テフロンシート×2本・テフロン粘着テープ(定寸)×2枚

コンパクトな卓上タイプの高性能密封包装機!

●吸気もシールもボタンを押すだけのワンタッチ操作
●ぐんぐん空気を吸い出す強力吸引。
●ヒートシールでしっかり密封。
●横幅は30センチまでで長い袋もパック可能。
●吸水クリーニングにより、ポンプ内の洗浄が可能。
●ノズル・集水タンクが取り外せてお手入れ簡単
●店頭でも使いやすいコンパクトサイズ。
【付属品】
シールヒーター3本・テフロンテープ3枚・ノズル清掃具1個・シールヒーター交換用具1ケ・試供袋　旭化成パックス(飛竜)1式・排水ホース1本・本体カバー1枚



●吸水クリーニングにより、ポンプ内の洗浄が可能。
●ノズル・集水タンクが取外せてお手入れ簡単。
●店舗、厨房でも使い易いコンパクトサイズ。
【付属品】
シールヒーター3本・テフロンテープ3枚・ノズル清掃具1個・シールヒーター交換用具1ケ・試供袋　旭化成パックス(飛竜)1式・排水ホース1本・本体カバー1枚

③ 業務用卓上密封包装機(シール幅3㎜タイプ) H 直 納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0375-0301	SQ-203S	410×260×H177㎜	￥186,000	377093

●機能:吸気シール・シールのみ
●電源:単相100V　●吸気性能:水銀柱 50/60Hz-66.7KPa(ノズル外気温度25℃)
●温度過昇防止装置:電気式保護装置　●電源の長さ:2m
●吸気時間:連続　約2～10秒　●シール時間:約1～4秒
●最大連続使用:吸気シール 3回/分 シールのみ 6回/分　●定格消費電力:530W
●接着部温度:160℃　●質量:13.5kg　●シール可能幅:290㎜以下
※業務用卓上密封包装機SQシリーズはP373の専用袋をご使用ください。

④ 業務用卓上密封包装機(シール幅5㎜タイプ) H 直 納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0375-0401	SQ-205S	410×260×H287㎜	￥198,000	377320

●機能:吸気シール・シールのみ
●電源:単相100V　●吸気性能:水銀柱　50/60Hz-66.7KPa(ノズル外気温度25℃)
●温度過昇防止装置:電気式保護装置　●電源の長さ:2m　●吸気時間:連続　約2～10秒
●シール時間:約1～4秒　●最大連続使用:吸気シール 3回/分　シールのみ 6回/分
●定格消費電力:720W　●接着部温度:160℃　●質量:15.3kg
●シール可能幅:290㎜以下
※業務用卓上密封包装機SQシリーズはP373の専用袋をご使用ください。

アリス V952
- ●ムダな作業がいらないシンプル設計。
- ●別売りの万能フタとホースで液体の真空保存も可能。
- ●空気を遮断することにより食品の酸化、カビの発生、腐敗を最小限におさえることが出来ます。
- ●食品以外にも銀製品・宝石類などを酸化変色から守ります。
- ●ニオイ移りがありません。
- ●そのまま直接、お鍋に入れてゆでることができます。
- ●脱気からシールまでの動作がワンタッチ。

① 真空パック器マジックバック アリス C

ITA

注文コード	規格	外寸 幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0376-0101	V952S	380 × 147 × H82㎜	¥34,800	377261

材質／ABS樹脂
●電気定格:100V 50/60Hz　●定格電流:1.7A　●脱気圧:約79kPa　●重量:2.3kg
●コード長:1.5m　●付属品:ロール袋1本(幅30×長さ600㎝)・カット袋20枚(幅20×長さ30㎝)

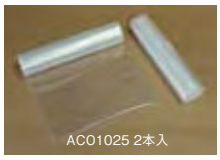
- ●電子レンジにもご使用できます。(角に穴をあけてから電子レンジにかけてください。)
- ●袋はよく水洗いし、乾かしてから接着部を切り取れば再利用できます。

② 真空パック器マジックバック 専用カット袋 K

JPN

注文コード	規格	幅×長さ	標準価格	CD
05-0376-0201	ACO1059 50枚入	20㎝×30㎝	¥2,000	377260

●耐熱温度:100℃



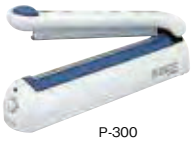
③ 真空パック器マジックバック 専用ロール袋 K

JPN

注文コード	規格	幅×長さ	標準価格	CD
05-0376-0301	ACO1025 2本入	30㎝×6m	¥2,400	377258
05-0376-0302	ACO1026 2本入	20㎝×6m	¥2,000	377259

●耐熱温度:100℃

- ●レバーを軽く押さえるだけで丈夫なシールができます。
- ●シールの終了をピッという音で知らせます。


P-300

P-200

⑥ 卓上型ポリシーラー M

JPN

注文コード	規格	外寸 縦×横×高さ	消費電力	シール長さ	質量	標準価格	CD
05-0376-0601	P-200	310×72×H117㎜	250W	200㎜	2.2kg	¥ 17,900	377141
05-0376-0602	P-300	428×82×H145㎜	380W	300㎜	4kg	¥ 38,800	377142

●電源:単相100V(50/60Hz)　●加熱タイマー:0～1.6秒　●シール幅:2㎜

- ●薄手のフィルム袋にも適したシールが可能

AZ-200S

AZ-300S

④ 卓上シーラー(下片側加熱方式) G 直 納 運

JPN

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	消費電力	シール幅	ヒーター長	重量	標準価格	CD
05-0376-0401	AZ-200S	240×300×H170㎜	400W	5㎜	200㎜	3.8kg	¥40,000	377332
05-0376-0402	AZ-300S	340×300×H170㎜	580W	5㎜	300㎜	4.5kg	¥47,000	377333

⑤ 足踏ミスタンドシーラー H 直 納 運

JPN

注文コード	規格	機械寸法	重量	標準価格	CD
05-0376-0501	WN-300-10	340×380×900㎜	25.4kg	¥80,000	606697

●シール幅×長さ:300×10㎜　●下片側加熱　●電源:100V　50/60Hz

- ●軽量、小型、ユニークな卓上タイプ。低価格の洗練されたシーラーです。
- ●インパルス方式のため、優れた電子回路により自動的に美しいシールができます。
- ●ヒートタイプに比べ電気使用量は1/3で済みます。

CS-300Ⅱ

CS-200Ⅱ

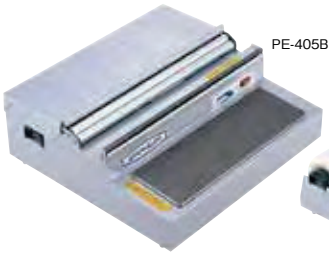
⑦ 電気式インパルスシーラー A 直 運

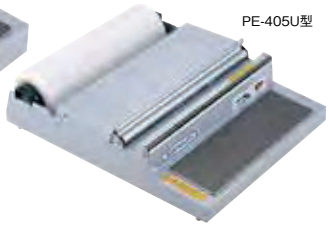
JPN

注文コード	規格	外寸 縦×横×高さ	加熱タイマー	消費電力	シール長さ	質量	標準価格	CD
05-0376-0701	CS-200Ⅱ	320×80×H150㎜	0.2～1.3秒	310W	200㎜	2.7kg	¥19,000	377331
05-0376-0702	CS-300Ⅱ	450×85×H180㎜	0.2～1.3秒	400W	300㎜	4.5kg	¥36,000	377330

●電源:単相100V(50/60Hz)　●シール幅:2㎜

ピオニーパッカー


PE-405B型


PE-405U型

生鮮食品のラップ包装が簡単

- ●熱版に特殊金属板を使用。使用電力が165Wと少なく他社製パッカーより大幅軽減。
- ●全てのメーカーのポリエチレンフィルムと塩ビフィルムが使用できます。
- ●熱板の温度制御は電子サーモによって設定温度は常に一定です。温度調節を低にしてカッター刃だけの使用もできます。
- ●ピオニーパッカーは他社製品よりコンパクトで450㎜幅フィルムまで使用できます。フィルム幅550㎜用もあります。

⑧ ピオニーパッカー 直 納 運

JPN

注文コード	規格	外寸 幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0376-0801	PE-405B型	475×433×H175㎜	¥ 28,000	377146
05-0376-0802	PE-405U型	474×590×H145㎜	¥ 28,000	377147

●最大フィルム寸法:450㎜×750m　●重量:5.3kg　●最大紙管幅:466㎜
●電源:100V　50/60Hz　●消費電力:165W
※PE-405B型:ボックスタイプ　※PE-405U型:オープンタイプ