



まな板削り  
P.359



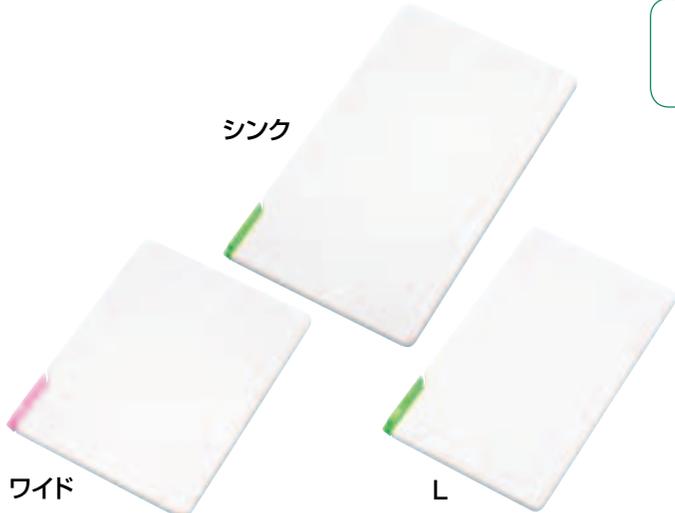
まな板掃除用ブラシ  
P.359



SIAAマークはISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

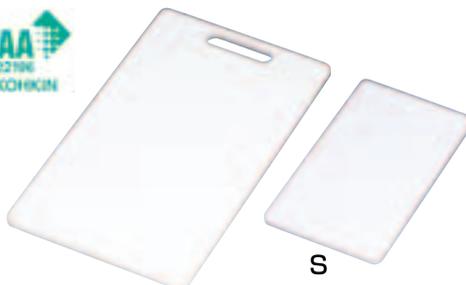
Information

シンク



ワイド

L



S



S

① トンボ スタンド付抗菌まな板〈AMN-J5〉**抗菌**

		厚さ	kg	
8-0361-0101	シンク(グリーン)	480×280×13	1.61	¥4,400
8-0361-0102	ワイド(ピンク)	350×260×13	1.10	¥2,800
8-0361-0103	L(グリーン)	370×220×13	1.01	¥2,600

耐熱温度:70℃  
●便利なスタンド付(ポリプロピレン)

② トンボ スーパー耐熱抗菌まな板**抗菌** 洗 (ポリプロピレン)〈AMN-J6〉

		厚さ	kg	
8-0361-0201	LL	420×230×10	0.89	¥2,800
8-0361-0202	L	370×220×10	0.75	¥2,400
8-0361-0203	M	320×200×10	0.58	¥1,900
8-0361-0204	S	270×160×10	0.41	¥1,500

耐熱温度:110℃

③ トンボ Ag抗菌クッキングまな板**抗菌** (ポリエチレン)〈AMN-F8〉

		厚さ	kg	
8-0361-0301	3L	450×250×10	1.04	¥2,500
8-0361-0302	LL	420×230×10	0.92	¥2,200
8-0361-0303	L	370×220×10	0.77	¥1,900
8-0361-0304	M	320×200×10	0.60	¥1,600
8-0361-0305	S	270×160×10	0.42	¥1,300

耐熱温度:70℃

④ リス 抗菌剤入り 家庭用まな板**抗菌** (ポリエチレン)〈AMN-B6〉**V**

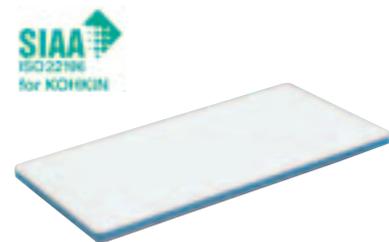
		厚さ	kg	
8-0361-0401	KSS	290×170×14	0.64	¥1,550
8-0361-0402	KS	370×210×15	1.07	¥2,500
8-0361-0403	KM	410×230×15	1.30	¥3,000
8-0361-0404	KL	440×250×15	1.52	¥3,500
8-0361-0405	KLL	440×270×17	1.86	¥4,000

耐熱温度:70℃

⑤ 抗菌まな板〈AMN-K3〉**抗菌**

		厚さ	kg	
8-0361-0501	LK-L	440×250×10	1.02	¥1,850
8-0361-0502	LK-M	410×230×10	0.87	¥1,600
8-0361-0503	LK-S	350×205×10	0.67	¥1,200

耐熱温度:70℃



⑥ 抗菌まな板 カルマくん**抗菌** 洗 (AMN-I3)**目**

		厚さ	kg	
8-0361-0601	M	410×230×15	0.9	¥4,700
8-0361-0602	L	460×260×15	1.2	¥5,300

耐熱温度:80℃

木芯入り構造のため軽く扱い易く、抗菌・防カビ効果に優れた、家庭用抗菌まな板の決定版です。

⑦ 抗菌性ラバーラ・かるがる**抗菌** 家庭用まな板〈AMN-51〉**目**

		厚さ	kg	
8-0361-0701	M	410×230×20	1.4	¥8,900
8-0361-0702	L	460×260×20	1.6	¥10,800

⑧ ニュー抗菌 家庭用プラまな板**抗菌** (AMN-L5)

		厚さ	kg	
8-0361-0801	大	450×250×12	1.3	¥4,600
8-0361-0802	中	400×225×12	1.0	¥4,000
8-0361-0803	小	350×200×12	0.8	¥3,500

耐熱温度:70℃



⑨ SA キッチンまな板 ブラック(ポリエチレン) (AMN-E8) 8-0361-0901 ¥2,500  
335×205×H10 質量0.6kg  
耐熱温度:70℃



⑩ SA カウンター用 プチまな板 ブラック(ポリエチレン) (AMN-E9) 8-0361-1001 ¥1,100  
190×140×H10 質量:0.2kg  
耐熱温度:70℃



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブ  
用品  
喫茶用品  
鉄板焼  
用品  
製菓用  
用品  
フック  
棚  
洗濯用  
ラック  
清掃用品  
長靴白  
衣  
消耗品  
ハンケ  
ット  
ウェア  
フラッ  
ット  
ウェア  
テーブ  
ル  
ウェア  
卓上備  
品  
料理演  
出  
用品  
グラス  
器  
ホテル  
旅館用  
品  
テーブ  
ル  
椅子  
サイン  
店舗備  
品



天然木まな板 コーティングシリーズ

- 水分を吸収するため、食材がまな板に密着しやすく切りやすいです。
- 側面にコーティング加工を施し、歪みなどの耐久性、カビなどの防汚性に優れています。
- 国産材を使用した、安心、安全、の日本製です。



③ 家庭用はがせるまな板  
サンドイッチ(ポリエチレン)〈AMN-C7〉目

	イエロー	ブルー	ピンク	
L	8-0362-0301	8-0362-0305	8-0362-0309	¥3,700
M	8-0362-0302	8-0362-0306	8-0362-0310	¥3,000
MS	8-0362-0303	8-0362-0307	8-0362-0311	¥2,700
S	8-0362-0304	8-0362-0308	8-0362-0312	¥2,200

●ホワイト3mm×カラー3mm×ホワイト5mmの積層です。

L:440×250×H11 1.1kg  
M:390×230×H11 0.9kg  
MS:330×210×H11 0.8kg  
S:280×160×H11 0.45kg  
耐熱温度:90℃

① ひのきまな板(張合)〈AMN-K4〉

	厚さ		価格
8-0362-0101	S	190×150×25	¥6,600
8-0362-0102	M	300×190×25	¥7,600
8-0362-0103	L	380×220×25	¥9,100
8-0362-0104	LL	480×240×25	¥11,500

●刃当たりが非常によく、乾燥に強い。

② 朴(ほお)まな板(張合)〈AMN-K5〉

	厚さ		価格
8-0362-0201	S	190×150×30	¥6,100
8-0362-0202	M	300×190×30	¥6,800
8-0362-0203	L	380×220×30	¥8,000
8-0362-0204	LL	480×240×30	¥10,000

●水はけがよく、抗菌効果に期待できる。



⑤ パステルメイト 抗菌 三層まな板 〈AMN-G5〉目 ¥1,600

	BNW-13 ミント	PNW-13 ピーチ	GNW-13 メロン	YNW-13 レモン
M	8-0362-0501	8-0362-0502	8-0362-0503	8-0362-0504

350×205×厚さ13 0.83kg  
材質:ポリエチレン(耐熱温度70℃)

⑥ フチ付便利まな板 〈AMN-F5〉目 抗菌

8-0362-0601	No.2320	M	317×262×H18	¥1,200
8-0362-0602	No.2321	L	372×282×H20	¥1,500

材質:ポリプロピレン(耐熱温度110℃)  
●フチ付で調理中の食材や水分がこぼれません。  
●両面使えるので、食材で使い分けができます。  
●食材が滑りにくい「ダイヤカットエンボス表面加工」  
●カット面が調理台に付かないので衛生的です。

④ トンボ NEWラバー付  
耐熱抗菌まな板  
(ポリプロピレン)〈AMN-K2〉 抗菌 洗

8-0362-0401	シンク	480×295×H9	¥3,400
8-0362-0402	LL	440×275×H8	¥2,900
8-0362-0403	L	370×225×H8	¥2,200
8-0362-0404	M	290×200×H8	¥1,700
8-0362-0405	S	250×150×H7	¥1,300

耐熱温度:100℃  
●滑りを防ぐラバー付(TPR)  
●両面使用可能です。



⑦ トンボ Ag抗菌シンク まな板 抗菌

〈AMN-G0〉 8-0362-0701 ¥3,500  
480×280×H13 1.64kg  
耐熱温度:70℃  
●キッチンシンクに渡してご使用出来ますので調理台を広くとれて効率よく調理出来ます。

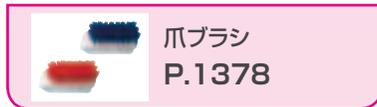
⑧ トンボ Ag抗菌ワイドまな板 抗菌

〈AMN-K8〉 8-0362-0801 ¥2,600  
390×260×H13 1.19kg  
耐熱温度:70℃

⑨ 抗菌耐熱スカロップまな板 抗菌

	厚さ	kg	価格
8-0362-0901	L	440×250×10	1.1 ¥4,200
8-0362-0902	M	390×230×10	0.9 ¥3,400
8-0362-0903	MS	330×210×10	0.7 ¥2,700
8-0362-0904	S	280×160×10	0.5 ¥1,700

耐熱温度:100℃  
●ホタテの貝殻を抗菌剤として使用した耐熱まな板で、従来の銀イオン系の抗菌剤よりも強力です。



丸めて煮沸除菌ができる衛生まな板。



鍋や電子レンジで加熱消毒する際は、丸めてストッパーで止めてください。



NEW  
③ めちやくちゃ軽いまな板 **抗菌**  
レギュラー SV-8889

〈AMN-L8〉 8-0363-0301 ¥3,000

350×225×30 質量:約540g

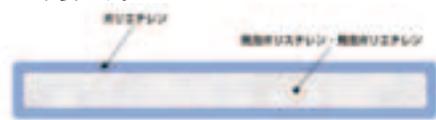
材質:外部/ポリエチレン

内部/発泡スチロール、発泡ポリエチレン

取手/ABS樹脂

耐熱温度:80℃

- 抗菌剤を使用し、ヌメリ・黒ズミ・カビ臭さを防ぎます。
- まな板本体だけで自立するので、まな板スタンドは不要です。



① 京セラ 黒いまな板 BB-99  
〈AMN-F1〉 8-0363-0101 ¥1,000

300×210×H2 120g  
材質:オレフィン系エラストマー

耐熱温度-20℃~100℃

- 食材がはっきり見えます。
- 便利な目盛り付き
- やわらかいので切った食材をそのままお鍋に移せます。

② SILTEQ  
シリコンまな板 ブラック **洗** **レンジOK**  
〈AMN-L3〉 8-0363-0201 ¥6,200

425×260×H5

耐熱温度:240℃

- 衝撃吸収力が高く、食材を切る音が静かで、庖丁も刃こぼれしにくいです。
- 丸めて鍋の中や電子レンジで加熱消毒ができます。



収納時



④ コンパクト カuttingボード  
〈AMN-G8〉 8-0363-0401 ¥3,500

275×50×H225

まな板サイズ:260×200×H3

材質:まな板/ポリプロピレン+エラストマー樹脂

(耐熱温度110℃)

収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度70℃)

- まな板3枚と収納ケースがセット。切る食材によって使い分けできます。(肉用・魚用・野菜用など)
- 薄型コンパクトデザインですので、キッチンスペースを有効利用できます。
- まな板の角には「ヒンジ」を付け、取りやすくなっています。
- 収納ケースには通気口(全面・背面)を設け湿気を溜めにくく、衛生的です。
- まな板は食器洗浄機使用可能です。

⑤ トンプロ スウィーツカラーシート 〈AMN-G3〉 **抗菌** **洗**

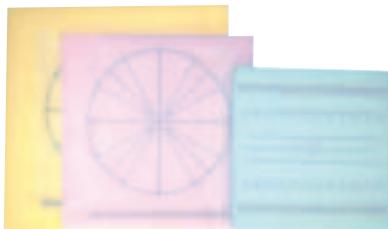
	バニラ	モカ	Nピンク	Nグリーン	バナナ	オレンジ	サイズ	質量	
S	8-0363-0501	8-0363-0503	8-0363-0505	8-0363-0507	8-0363-0509		300×200×H2	117g	¥ 740
L	8-0363-0502	8-0363-0504	8-0363-0506	8-0363-0508	8-0363-0510	8-0363-0511	365×245×H2	170g	¥ 900

材質:ポリプロピレン 耐熱温度:100℃

- 食材ごとにまな板を使い分けていただくことで、他へのにおい移りも防げます。
- 切った食材をそのまま鍋に移すのにも手軽で大変便利です。



⑥



⑦



⑥ 調理用積層式目盛り入りまな板 長方形 〈AMN-E5〉 **目**

	ピンク	ブルー	イエロー	サイズ(mm)	kg	
S	8-0363-0601	8-0363-0604	8-0363-0607	300×190×H9	0.5	¥3,700
M	8-0363-0602	8-0363-0605	8-0363-0608	350×210×H9	0.7	¥4,300
L	8-0363-0603	8-0363-0606	8-0363-0609	400×230×H9	0.9	¥5,000

⑦ 調理用積層式目盛り入りまな板 正方形 〈AMN-E6〉 **目**

	ピンク	ブルー	イエロー	サイズ(mm)	kg	
S	8-0363-0701	8-0363-0704	8-0363-0707	250×250×H9	0.6	¥4,000
M	8-0363-0702	8-0363-0705	8-0363-0708	300×300×H9	0.8	¥4,500
L	8-0363-0703	8-0363-0706	8-0363-0709	350×350×H9	1.1	¥5,500

⑧ 積層 プラスチック 目盛り付きまな板 〈AMN-E4〉 **目**

	kg	
8-0363-0801 大	450×450×H11	2.0 ¥8,800
8-0363-0802 中	400×400×H11	1.6 ¥7,800
8-0363-0803 小	350×350×H11	1.3 ¥6,800

⑥~⑧ 耐熱温度:80℃

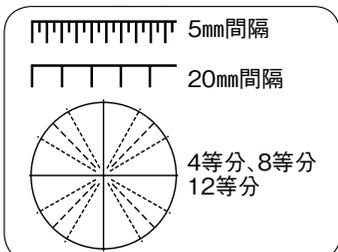
特長

- 目盛り付きの為、簡単にパンやケーキ、又巻き寿司等がお好みのサイズにカットが出来便利です。

- 両側に目盛り表示の為、裏表両面使用が出来ます。(食材により使い分け等)

※上記規格品以外に「長さ、幅、厚さ」及び「カラー(ブルー、イエロー、ピンク等)」の特注も承ります。カラーの場合は「厚さ3mm板」となります。

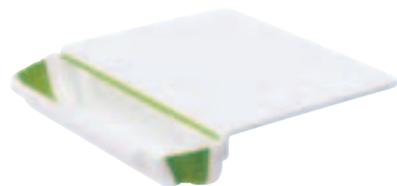
⑥~⑧ 目盛り表示



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ウェット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



Progressive®



① プログレッシヴ 折りたたみ屑入付  
カッティングボード PCB-3600 **洗**

〈AKT-F0〉 目 8-0364-0101 ¥5,000

390×395×H70

カッティングボード:380×290×H45

材質:カッティングボード/ポリプロピレン

屑入/ポリプロピレン、エラストマー

耐熱温度:90℃

- L字型のカッティングボードはカウンターなどに引っ掛けて使用します。
- 接続部は密着しているためドリップが床に落ちる事はありません。
- 食器洗浄機対応。



取り外し可能な屑入

- 屑入は取り外し可能でゴミを簡単に捨てることができます。

コンパクトに収納

- 使わないときは屑入を折りたたむのでコンパクトに収納できます。

Joseph Joseph

ジョゼフ・ジョゼフ ②③

切った食材をこぼさずお鍋に注げるまな板



折りたたんで水切り、平らにして食材をカット。



② チョップ2 (ツー) ポットプラス S **洗**

〈AMN-H6〉 目 ¥2,000

8-0364-0201 レッド

8-0364-0202 グリーン

8-0364-0203 ホワイト

215×265×全長385

材質:ポリプロピレン、サーマルプラ

スチックラバー (耐熱温度110℃)

- 握りやすいソフトグリップハンドル。
- 背面はノンスリップ加工。

③ リンス&チョッププラス **洗**

〈AMN-I7〉 目 ¥2,500

8-0364-0301 ホホワイト 600827

8-0364-0302 ピンク 600858

8-0364-0303 グリーン 600810

8-0364-0304 イエロー 600759

427×262×H25

材質:ポリプロピレン、TPR (熱可塑性ゴム)

耐熱温度:110℃

- 折りたたむと水切りや食材のストックかごに、平らにすればまな板として使用できます。
- フチや背面はノンスリップ加工



④ プラスチック まな板受け台 **入敷**  
(2ヶ1組) 〈AMN-B2〉 目

cm					
8-0364-0401	25	UKB01	250×40×H20	¥	3,650
8-0364-0402	50	UKB02	500×50×H30	¥	14,550
8-0364-0403	60	UKB03	600×60×H30	¥	19,400

- 作業台の上に直接まな板を置くよりも受け台を間にに入れて使用すれば衛生的で安全です。
- すべり止め付

⑤ まな板滑り止用 シリコンマット **入敷**  
(2枚1組) 〈AMN-54〉 目

cm					
8-0364-0501	30		300×100	¥	6,200
8-0364-0502	40		400×100	¥	7,400
8-0364-0503	45		450×100	¥	8,600

厚さ:5mm

⑥ 水ぬれOKシート 〈ASC-96〉 目 **抗菌**

8-0364-0601	YS-6030	600×300	¥	7,600
8-0364-0602	YS-5025	500×250	¥	5,300
8-0364-0603	YS-4020	400×200	¥	3,500
8-0364-0604	YS-L	300×200	¥	2,600
8-0364-0605	YS-M	250×150	¥	1,700
8-0364-0606	YS-S	200×125	¥	1,200

材質:スチレン系エラストマー樹脂

耐熱温度:80℃

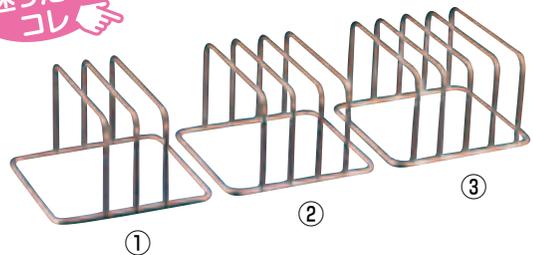
- 水濡れしたステンレス調理台の上でも滑り止め効果の高いシートです。
- 立て掛けられるので水切れが良く、早く乾燥します。



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

使用頻度の高い小まな板などを収納しシンクまわりを有効活用。  
また、衛生面を特にお気使いの方に。

迷ったらコレ

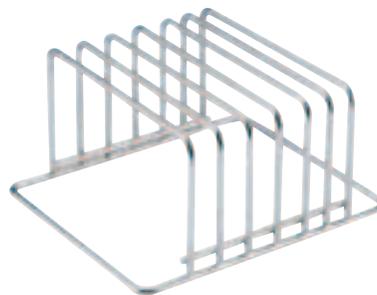


① ② ③  
Ω 18-8 コンパクトまな板立て 縦・横兼用型  
200×200×H138

- ① CMT-2 <AMN-87> 8-0365-0101 ¥4,300  
収納枚数:30mm厚のまな板 2枚
- ② CMT-3 <AMN-86> 8-0365-0201 ¥4,900  
収納枚数:30mm厚のまな板 3枚
- ③ CMT-4 <AMN-85> 8-0365-0301 ¥5,600  
収納枚数:30mm厚のまな板 4枚



※まな板を縦に収納する場合は、高さ720mm以下で御使用下さい。



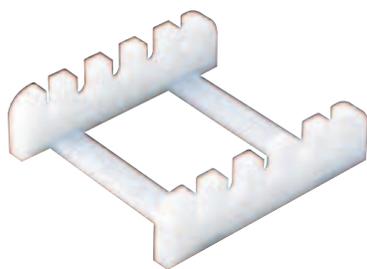
④ Ω ステンレス まな板立て 横型 MY-6  
<AMN-56> 8-0365-0401 ¥18,000  
400×345×H190  
20mm…2枚、30mm…4枚 計6枚



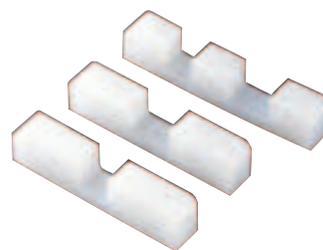
⑤ Ω ステンレス まな板立て 縦型 MT-5  
<AMN-21> 8-0365-0501 ¥13,000  
290×280×H330  
30mm…5枚



⑥ Ω イレクター まな板立て 横型 PC-6S  
<AMN-68> 8-0365-0601 ¥32,000  
455×335×H355  
30mm…6枚



⑦ プラスチック まな板立て  
<AMN-22> 8-0365-0701 ¥15,300  
370×340×H100  
20mm…2枚、30mm…3枚 計5枚



⑧ プラスチック 簡易まな板立て (2ヶ1組) <AMN-70>  
8-0365-0801 2cm用 1枚立 130×25×H30 ¥1,400  
8-0365-0802 3cm用 1枚立 130×25×H30 ¥1,400  
8-0365-0803 2・3cm用 2枚立 150×25×H30 ¥1,600



⑨ TS 18-8まな板スタンドW  
<AMN-K6> 8-0365-0901 ¥1,200  
130×95×H95  
材質:脚ゴム/エラストマー  
有効内幅:18mm 32mm



⑩ 18-8 庖丁まな板スタンド DP-1079  
<AMN-A1> 8-0365-1001 ¥2,400  
162×142×H231  
まな板収納枚数:厚さ36mmまで1枚  
庖丁収納サイズ:74×40×H226  
(刃渡り210mmが4丁まで)

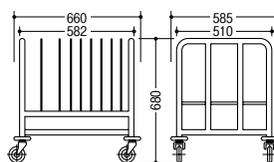


⑪ Ω IKD18-8 抗菌まな板立て 抗菌 ドーリー KMD-7  
<AMN-66> 8-0365-1101 ¥90,000

⑫ Ω 18-8 まな板立てドーリー MD-7  
<AMN-19> 8-0365-1201 ¥80,000  
⑪⑫575×515×H700  
車輪:φ65×4自在(ストッパー2ヶ付)  
有効内寸:470 40mm…7枚



⑬ Ω まな板立てドーリー SA44-A  
<AMN-20> 8-0365-1301 ¥160,000  
660×585×H680  
車輪:φ100×4自在(ストッパー2ヶ付)  
有効内寸:510  
材質フレーム:ステンレスパイプ  
30mm…6枚、40mm…2枚、80mm…2枚 計10枚  
耐荷重:100kg



⑭ Ω イレクター まな板立て ドーリー PC-6M  
<AMN-67> 8-0365-1401 ¥52,000  
420×490×H733  
車輪:φ65×4自在  
有効内寸:460  
30mm…6枚  
耐荷重:90kg

プラスチックまな板  
P.347

18-0 業務用 殺菌灯付包丁差  
P.372



① 18-8 まな板用脚 (2ヶ1組) 入数  
(AMN-F4) 目

cm	全長	高さ	価格
8-0366-0101	30	300×H160	¥17,500
8-0366-0102	35	350×H160	¥19,500
8-0366-0103	40	400×H160	¥22,000

※各種特注承ります。

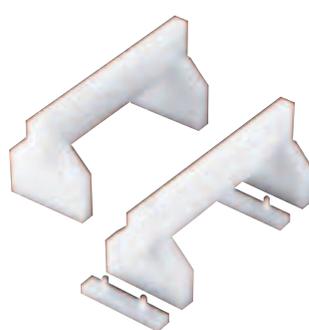
迷ったら  
コレ



② Ω プラスチック まな板用脚 入数  
(2ヶ1組) (AMN-28)

cm	全長	高さ	価格
8-0366-0201	35	350×H160	¥10,900
8-0366-0202	40	400×H160	¥12,250
8-0366-0203	45	450×H160	¥13,600
8-0366-0204	50	500×H160	¥15,050

※各種特注承ります。



③ プラスチック 高さ調整付 入数  
まな板用脚 (2ヶ1組) (AMN-63)

	全長	高さ(mm)	価格
8-0366-0301	35cm	180	¥13,600
8-0366-0302		200	¥14,700
8-0366-0303	40cm	180	¥15,050
8-0366-0304		200	¥16,050
8-0366-0305	45cm	180	¥16,400
8-0366-0306		200	¥17,500
8-0366-0307	50cm	180	¥17,700
8-0366-0308		200	¥18,850

※高さ180mmには160mm+20mmの高さ調整ブロック、200mmには160mm+40mmの高さ調整ブロックが付いて便利に使えます。



④ プラスチック まな板用脚 (スタンド兼用) 入数  
(2ヶ1組) (AMN-C8) 目

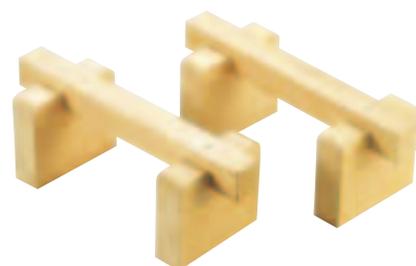
cm	全長	高さ	価格
8-0366-0401	35	350×H160	¥12,100
8-0366-0402	40	400×H160	¥13,200
8-0366-0403	45	450×H160	¥14,500
8-0366-0404	50	500×H160	¥15,600

●まな板スタンドとしてもご使用できます。  
(23mm幅、33mm幅)



⑤ ニュー抗菌  
プラスチックまな板用脚 (2ヶ1組) 入数 抗菌  
(AMN-L6) 目

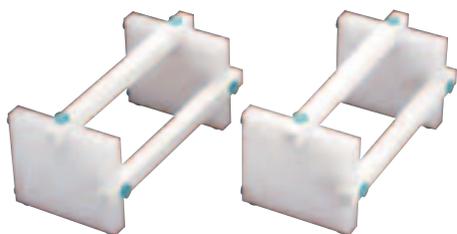
cm	全長	高さ	価格
8-0366-0501	40	400×H160	¥12,000
8-0366-0502	45	450×H160	¥14,600



⑥ 木製 まな板用脚 (2ヶ1組) 入数  
(AMN-30) 8-0366-0601 ¥7,800

400×H160  
※各種特注承ります。

高さの異なる2面により、お好みの高さでまな板をご使用できます

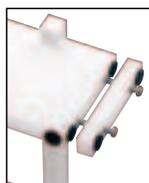


⑦ まな板用脚 スーパー台助くん (2脚1組) 入数  
(ADI-28) 目

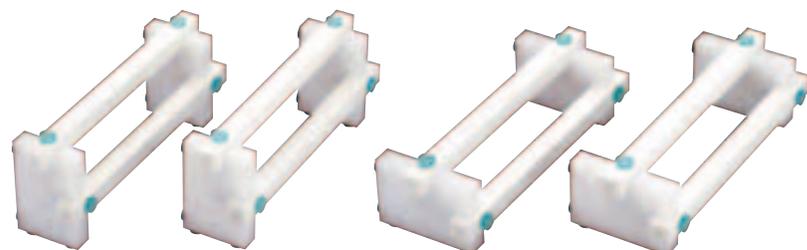
8-0366-0701	本体	¥14,500
8-0366-0702	アタッチメント20	¥3,800
8-0366-0703	アタッチメント40	¥6,300

350×H160/H180

●アタッチメント(別売り)を使用し180mmを200mm又は220mmに変更してご使用出来ます。  
※特注サイズ、色承ります。



●アタッチメントは専用のビスで固定します。



350×H100/H140

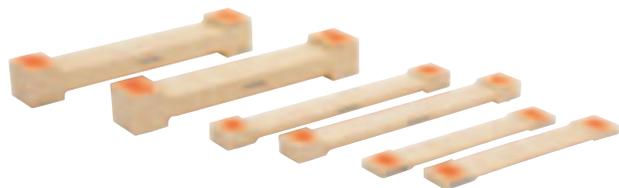
350×H120/H160

⑧ まな板用脚 台助くん (2脚1組) 入数  
(ADI-29) 目

8-0366-0801	350×H100/H140	¥10,800
8-0366-0802	350×H120/H160	¥11,800

※各種特注サイズ、色承ります。

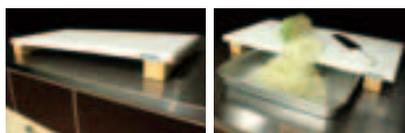
まな板の下面が汚れにくいので清潔!



●滑り止め材を両面に組み込む事により、まな板面、調理台面とも動かず安全にご使用できます。

⑨ まな板リフター (1本) 入数 抗菌  
(AMN-J0) 目

	サイズ	対応まな板(奥行)	価格
8-0366-0901	LF10-230	230×35×H10 230~290	¥1,600
8-0366-0902	LF20-230	230×35×H20 230~290	¥2,200
8-0366-0903	LF45-230	230×50×H45 230~290	¥3,600
8-0366-0904	LF10-300	300×35×H10 300~380	¥1,800
8-0366-0905	LF20-300	300×35×H20 300~380	¥2,500
8-0366-0906	LF45-300	300×50×H45 300~380	¥3,900
8-0366-0907	LF20-390	390×35×H20 390~450	¥2,800
8-0366-0908	LF45-390	390×50×H45 390~450	¥4,400



●まな板面と調理台面の限定使用ができ、衛生上安心です。



※まな板1枚につき、2本使用が基本となります。大きなまな板で、たわみやはずみが気になる場合は、3本でのご使用をお勧めします。

高身長者の作業効率向上や疲労軽減・腰痛軽減に!



⑩ まな板リフター 高身長者用 (1本) 入数 抗菌  
(AMN-J8) 目

		対応まな板(奥行)	価格
8-0366-1001	LF 90-230	230×120×H 90 230~290	¥6,500
8-0366-1002	LF120-230	230×120×H120 230~290	¥7,500
8-0366-1003	LF150-230	230×120×H150 230~290	¥8,000
8-0366-1004	LF 90-300	300×120×H 90 300~380	¥6,800
8-0366-1005	LF120-300	300×120×H120 300~380	¥7,900
8-0366-1006	LF150-300	300×120×H150 300~380	¥9,200
8-0366-1007	LF 90-390	390×120×H 90 390~450	¥7,500
8-0366-1008	LF120-390	390×120×H120 390~450	¥8,600
8-0366-1009	LF150-390	390×120×H150 390~450	¥10,400



弘進 ソナ G5 白長靴  
P.1401



ナイロントープ胸当付  
P.1425

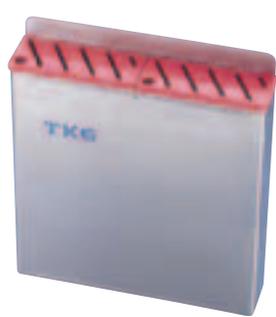
TKG



HACCPを考えた新しいナイフラック  
衛生面に優れたナイフラックです。



①～⑤背面には引掛け用の穴が付いています。  
底板がなく蓋も簡単に取り外しができるので洗浄がラクラク。  
材質:本体 18-8ステンレス  
蓋 ABS樹脂



TKG18-8プラ板付 カラーナイフラック 大

① Aタイプ<AHU-69> ¥9,400 ② Bタイプ<AHU-70> ¥9,400 ③ ABタイプ<AHU-67> ¥9,400

- 8-0367-0101 白
- 8-0367-0102 赤
- 8-0367-0103 黄
- 8-0367-0104 緑
- 8-0367-0105 青
- 8-0367-0106 黒

310×65×H315(全高340)  
最大収納数  
牛刀27cm 8本  
パーリングナイフ 2本  
スチール棒 2本  
●Aタイプ小をダブルにして牛刀類の収納数をボリュームアップ

- 8-0367-0201 白
- 8-0367-0202 赤
- 8-0367-0203 黄
- 8-0367-0204 緑
- 8-0367-0205 青
- 8-0367-0206 黒

310×65×H315(全高340)  
最大収納数  
牛刀27cm 4本  
ペティーナイフ大 8本  
ペティーナイフ小 2本  
筋引24cm 2本  
スチール棒 2本  
●Bタイプ小をダブルにして小物用のナイフ類の収納に便利です。

- 8-0367-0301 白
- 8-0367-0302 赤
- 8-0367-0303 黄
- 8-0367-0304 緑
- 8-0367-0305 青
- 8-0367-0306 黒

310×65×H315(全高340)  
最大収納数  
牛刀27cm 6本  
ペティーナイフ大 4本  
ペティーナイフ小 1本  
筋引24cm 1本  
パーリングナイフ 1本  
スチール棒 2本  
●AタイプとBタイプの蓋がセットされた多種類対応タイプです。

TKG18-8プラ板付 カラーナイフラック 小

④ Aタイプ<AHU-65> ¥7,300 ⑤ Bタイプ<AHU-66> ¥7,300

- 8-0367-0401 白
- 8-0367-0402 赤
- 8-0367-0403 黄
- 8-0367-0404 緑
- 8-0367-0405 青
- 8-0367-0406 黒

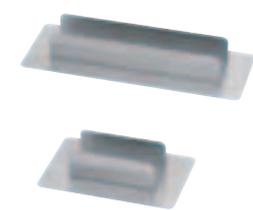
152×65×H315(全高340)  
最大収納数  
牛刀27cm 4本  
パーリングナイフ 1本  
スチール棒 1本

- 8-0367-0501 白
- 8-0367-0502 赤
- 8-0367-0503 黄
- 8-0367-0504 緑
- 8-0367-0505 青
- 8-0367-0506 黒

152×65×H315(全高340)  
最大収納数  
牛刀27cm 2本  
ペティーナイフ大 4本  
ペティーナイフ小 1本  
筋引24cm 1本  
スチール棒 1本



セットイメージ



⑥ TKGカラーナイフラック用  
スタンド<AHU-A1>

8-0367-0601 大 387×145×H53 ¥4,800  
8-0367-0602 小 230×145×H53 ¥3,300  
材質:18-8ステンレス  
●大①～③、小④⑤のナイフラックにご使用いただけます。  
●置き型としてご使用いただけます。

⑦ Ω 18-0 釘打式ゴム板付  
庖丁差<AHU-25>

8-0367-0701 大・1段 ¥8,300  
300×50×H370  
8-0367-0702 小・1段 ¥7,100  
230×50×H370

⑧ Ω 18-0 釘打式ゴム板付  
庖丁差<AHU-26>

8-0367-0801 大・2段 ¥12,000  
300×100×H370  
8-0367-0802 小・2段 ¥10,800  
230×100×H370

⑨ Ω 18-0 流掛式ゴム板付  
庖丁差<AHU-27>

8-0367-0901 大・1段 ¥8,700  
300×50×H370  
8-0367-0902 小・1段 ¥7,300  
230×50×H370  
●流掛幅最大50mmまで可能です。

⑩ Ω 18-0 流掛式ゴム板付  
庖丁差<AHU-28>

8-0367-1001 大・2段 ¥12,200  
300×100×H370  
8-0367-1002 小・2段 ¥10,900  
230×100×H370  
●流掛幅最大50mmまで可能です。



Ω庖丁差は底板が取り外しできるので洗いやすくとも衛生的です。



⑪ Ω 18-0 釘打式プラ板付  
庖丁差<AHU-29>

8-0367-1101 大・1段 ¥8,700  
300×50×H370  
8-0367-1102 小・1段 ¥7,400  
230×50×H370

⑫ Ω 18-0 釘打式プラ板付  
庖丁差<AHU-30>

8-0367-1201 大・2段 ¥12,200  
300×100×H370  
8-0367-1202 小・2段 ¥11,000  
230×100×H370

⑬ Ω 18-0 流掛式プラ板付  
庖丁差<AHU-31>

8-0367-1301 大・1段 ¥9,000  
300×50×H370  
8-0367-1302 小・1段 ¥7,800  
230×50×H370  
●流掛幅最大50mmまで可能です。

⑭ Ω 18-0 流掛式プラ板付  
庖丁差<AHU-32>

8-0367-1401 大・2段 ¥12,600  
300×100×H370  
8-0367-1402 小・2段 ¥11,300  
230×100×H370  
●流掛幅最大50mmまで可能です。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



TKG 包丁を安全に保管できる鍵付きロッカー!

※このページの写真の庖丁類は別売です。



① TKG 18-8鍵付包丁ロッカー  
4本用

〈AHU-A3〉 8-0368-0101 ¥22,000

203×108×H503  
収納数:牛刀3本  
ペティー1本

- 老健や病院、養護学校など様々な施設で包丁類を安全に保管できる鍵付ロッカーです。
- ①、②最大刃渡り280mmまで使用可能です。(鍵2個付)
- ※殺菌灯などは付いていません。



② TKG 18-8鍵付包丁ロッカー  
7本用

〈AHU-A2〉 8-0368-0201 ¥25,000

306×108×H503  
収納数:牛刀5本  
ペティー2本



③ Ω18-8 釘打式 縦型  
庖丁差〈AHU-33〉

8-0368-0301 ¥17,400  
300×105×H420



④ Ω18-8 流掛式 縦型  
庖丁差〈AHU-34〉

8-0368-0401 ¥18,000

300×105×H420  
●流掛幅最大47mmまで可能です。

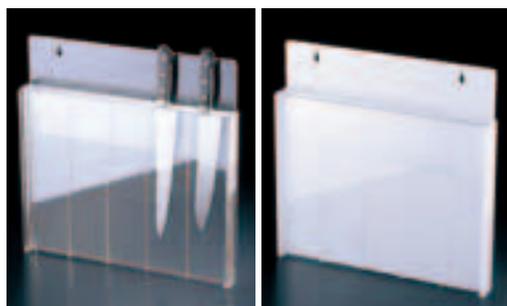


⑤ 18-0 釘打式ゴム板付  
前面アクリル庖丁差 大1段

〈AHU-92〉 8-0368-0501 ¥12,000

303×60×H405

- 中が見えるので、使いたい庖丁を簡単に取り出せます。
- 最大刃渡り330mmまで使用可能です。



⑥ アクリル 庖丁スタンド(釘打式)

〈AHU-73〉

8-0368-0601 透明色 ¥20,000

8-0368-0602 乳半色 ¥22,000

450×45×H450

- 最大刃渡り290mmまで使用可能です。



⑦ 18-10エドランド  
ナイフラック  
(釘打式)KR-699

〈AHU-87〉 8-0368-0701 ¥34,000

305×68×H310  
有効高さ:300

- 背面が開いているので洗いが簡単です。
- ※写真の庖丁は別売です。



⑧ Ω18-8 角型 庖丁桶

〈AHU-35〉 8-0368-0801 ¥16,000

197×197×H406

⑨ Ω18-8 小判 庖丁桶

〈AHU-36〉 8-0368-0901 ¥21,000

240×189×H422



⑩ 18-8中華庖丁差 横型

〈AHU-83〉 8-0368-1001 ¥36,000

187×357×H250

切込みサイズ:124×8mm×5箇所  
32×6mm×6箇所

- 最大刃渡り24cmまで使用可能です。



⑪ 18-8 中華庖丁差 斜め型

〈AHU-84〉 8-0368-1101 ¥46,000

320(255)×165×H395

切込みサイズ:124×8mm×5箇所  
32×6mm×6箇所

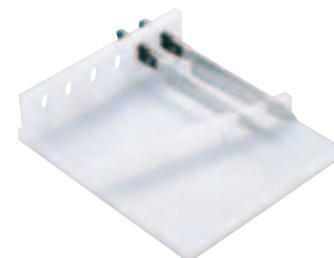
- 最大刃渡り上段25cmまで、下段29cmまで使用可能です。



⑫ PE ニュー5本用  
水平式 包丁置き台

〈AHU-A4〉 8-0368-1201 ¥16,000

400×330×H85 ①238 ②148



⑬ PE 6本用水平式 庖丁置き台

〈AHU-48〉 8-0368-1301 ¥17,600

400×330×H98 ①230 ②144  
柄を差し込む所の内寸:24×40



⑭ 木製 庖丁差

〈AHU-37〉 8-0368-1401 ¥40,000

185×255×H350



⑮ 木製 3段庖丁掛

〈AHU-49〉 8-0368-1501 ¥6,300

240×175×H240



⑯ 木製 5段庖丁掛

〈AHU-39〉 8-0368-1601 ¥10,400

300×215×H375



⑰ 木製 6段庖丁掛

〈AHU-38〉 8-0368-1701 ¥9,800

270×250×H490

※このページの写真の庖丁類は別売です。

TKG



① TKG18-8 ナイフブロック FK-1000

〈ANI-17〉 8-0369-0101 ¥25,000  
158×256×H310  
材質:本体 18-8ステンレス  
蓋 AS樹脂  
台 合成ゴム

最大収納数

幅広牛刀:26cm	2本
細身牛刀:27cm	4本
ペティナイフ:18cm	3本
スチール棒:30cm	1本



●ゴム底により滑りにくく、蓋・台の取り外しが可能なので簡単にお手入れができ、とても衛生的にご使用いただけます。

② ナイフブロックTH (ラバーウッド) LF-062

〈ANI-27〉 8-0369-0201 ¥7,800  
100×185×H225

最大収納数

洋出刃:21cm	1本
牛刀:21cm	2本
ペティナイフ:20cm	2本
キッチンバサミ	1本

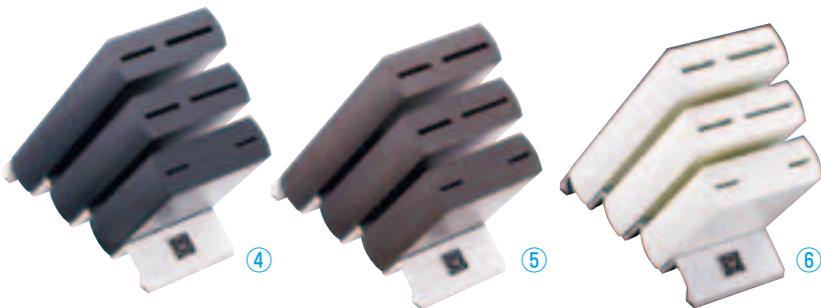
③ ツヴィリング ナイフブロック 35006-000(木製)

〈ANI-09〉 8-0369-0301 ¥20,000  
130×285×H230

最大収納数

幅広牛刀:26cm	2本
細身牛刀:23cm	3本
細身牛刀:16cm	2本
ペティナイフ:14cm	1本
スチール棒:26cm	1本
皮ムキ	1本

WÜSTHOF ヴォストフ  
Made in Solingen



WÜSTHOF ヴォストフ ナイフブロック

115×285×H237

④ ブラック 7250

〈ADL-O9〉 8-0369-0401 ¥36,200

⑤ ブラウン 7251

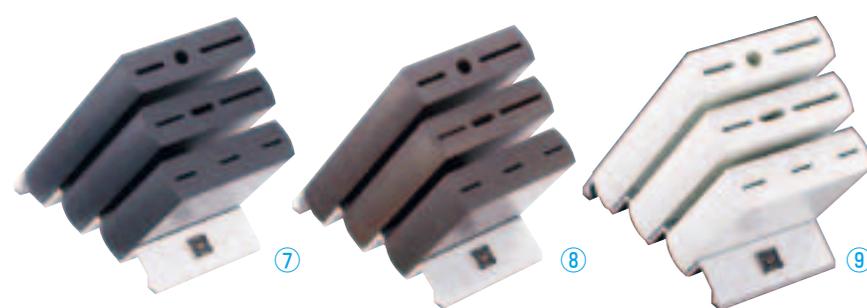
〈ADL-P1〉 8-0369-0501 ¥36,200

⑥ ホワイト 7252

〈ADL-P3〉 8-0369-0601 ¥36,200

最大収納数

パーリングナイフ	1本
ソーセージナイフ	1本
ブレッドナイフ20cm	1本
三徳包丁17cm	1本
牛刀26cm	1本
ロングスライサー26cm	1本



WÜSTHOF ヴォストフ ナイフブロック

145×285×H237

⑦ ブラック 7253

〈ADL-P0〉 8-0369-0701 ¥39,500

⑧ ブラウン 7255

〈ADL-P2〉 8-0369-0801 ¥39,500

⑨ ホワイト 7254

〈ADL-P4〉 8-0369-0901 ¥39,500

最大収納数

パーリングナイフ	1本
ビーリングナイフ	1本
ソーセージナイフ	1本
ブレッドナイフ20cm	1本
三徳包丁17cm	1本
ミートフォーク	1本
牛刀26cm	1本
ロングスライサー26cm	1本
スチール棒26cm	1本

WÜSTHOF ヴォストフ ナイフブロック

No.7240(木製)

〈ANI-08〉 8-0369-1001 ¥18,800  
115×250×H226

最大収納数

牛刀:23cm	1本
カービングナイフ:20cm	1本
細身スライサー:20cm	1本
ペティナイフ:14cm	1本
スチール棒:23cm	1本
ペティナイフ:12cm	2本
小物庖丁:12cm	6本
サンドイッチナイフ:16cm	1本
クレーパーナイフ:16cm	1本



WÜSTHOF ヴォストフ ナイフスタンド 7278

〈ADL-P8〉 8-0369-1101 ¥40,100

112×220×H270

●庖丁差し部がブラシ状の為、最大刃渡り20cmの包丁が自由に収納できます。



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上  
備品  
料理  
演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗  
備品



TKG NEO 包丁  
P.296



プラスチック中華まな板  
P.360

収めて使えば研げている!



① ダイヤモンドシャープナー付  
庖丁ケース スタンバ! STB-02

〈AHU-91〉 目 8-0370-0101 ¥2,000

50×270×H62(吸着盤含まず)

材質:本体/ABS樹脂

シャープナー部/ダイヤモンド電着加工(粒子#325)

- 収納のついでに、庖丁を研ぐことができるので、庖丁はいつも切れ味抜群です。
- 吸着盤が付いているのでシンクの上に固定でき、安全に保管できます。
- ※ 使用できる庖丁は、刃渡り200mmまで、刃の厚みが2.5cmまでのステンレス製、鋼製です。
- ※ 両刃ナイフ用です。

② 18-0 マグネット ナイフラック  
〈ANI-16〉

8-0370-0201 S ¥ 6,000

410×20×H50

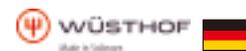
8-0370-0202 L ¥ 8,000

510×20×H50

8-0370-0203 LL ¥ 15,000

810×20×H50

付属品:ネジ×2、プラグ×2



③ ヴォストフ  
アルミ マグネットホルダー  
〈ADL-F6〉 目

cm

8-0370-0301 35 7228-35 ¥ 9,700

357×20×H46

8-0370-0302 50 7228-50 ¥ 13,000

508×20×H46

付属品:ネジ×2、プラグ×2

コンパクトで機能的な衛生庖丁差



衛生庖丁差 ラップラック

④ 大型(8本用) 〈ALT-05〉 目 ¥8,800

8-0370-0401 アイボリーホワイト

8-0370-0402 ペパーミントグリーン

8-0370-0403 ブラック

355×115×H380 保管本数:8本  
最長刃渡り:35cm 付属金具:壁掛金具  
ラップラック使用量:付属スプーンでかるく5杯

⑤ 小型(6本用) 〈ALT-11〉 目 ¥6,800

8-0370-0501 アイボリーホワイト

8-0370-0502 ペパーミントグリーン

8-0370-0503 ブラック

250×70×H360 保管本数:6本  
最長刃渡り:30cm  
付属金具:流し掛金具  
(流し掛幅最大40mmまで可能)  
ラップラック使用量:付属スプーンで2.5杯

プロの庖丁を、錆と細菌から  
ガッチリガード!!



⑥ ラップラック 500g  
PE容器入

〈ALT-25〉 目 8-0370-0601 ¥2,400

- さっと水に溶かして浸けるだけで、包丁、刃物のサビ取りが可能です。
- コロナウイルスに有効な界面活性剤配合。
- ※ ウイルス消毒の場合は、25g/500c.c.の濃度で、スプレー容器にてご使用ください。

⑦ ラップラック 抗菌  
防錆殺菌剤 〈ALT-07〉 目 ¥2,400

8-0370-0701 500g PE容器入

8-0370-0702 550g スタンドチャック袋入

使用方法と交換は——

- 庖丁差しの容量に応じて、錆止め剤を規定通りに入れるだけ。
- 水の汚れ状態によって、3日~1週間に1回の交換でOK!! (休業日の前日、または翌日と決めてお取換くだされば効果的です。)より安全のためには、毎日の交換をおすすめします。

■④⑤オプション部品 目



壁掛金具  
(2ヶ1組)

8-0370-0404

¥1,150



大型用置型金具  
(2ヶ1組)

8-0370-0405

¥1,600



流掛金具  
(2ヶ1組)

8-0370-0406

¥1,000



小型用置型金具  
(2ヶ1組)

8-0370-0407

¥1,600



1 庖丁差しの容量に応じて  
「ラップラック」を入れて  
ください。

計量スプーン



計量スプーン1杯=約20g

2 水を入れて攪拌して  
溶かしてください。  
すぐに溶けます。



3 あとはフタをして  
庖丁を差してください。



料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガス・プロパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



TKG NEO 包丁  
P.296



TKG-PRO 包丁  
P.318

庖丁の衛生管理に殺菌効果抜群!

迷ったら  
コレ



① Ω18-0 業務用 殺菌灯付庖丁差 SA-1L(1段)

〈AHU-45〉 8-0371-0101 ¥36,000

330×60×H370  
電源:単相 100V/6W  
コードの長さ:約1.8m  
●刃渡り36cmまでの庖丁が収納できます。

■①②交換部品 殺菌灯GL-6 目  
8-0371-0102 ¥4,000



② Ω18-0 業務用 殺菌灯付庖丁差 SA-2L(2段)

〈AHU-46〉 8-0371-0201 ¥40,000

330×108×H370  
電源:単相 100V/6W  
コードの長さ:約1.8m  
●刃渡り36cmと27cmまでの庖丁が収納できます。



■③交換部品  
殺菌灯GL-10 N  
8-0371-0302 ¥2,300

③ Ω18-8 殺菌灯付 庖丁差

〈AHU-23〉 8-0371-0301 ¥50,000

430×120×H410  
電源:単相 100V/10W  
コードの長さ:約1.8m  
●刃渡り36cmまでの庖丁が収納できます。  
●優れた殺菌効果。紫外線の中でも強い殺菌力のある波長を効率よく使い、庖丁を殺菌することができます。  
●手軽に使用可能。コードをコンセントに差し込むだけです。電気消費量もわずかです。

光触媒と強力殺菌ランプのW効果!



④ 18-8 業務用 殺菌灯付庖丁差

〈AHU-24〉 目

8-0371-0401 CS-S2 (6本用)340×120×H440  
¥36,000

8-0371-0402 CS-S2L (8本用)430×120×H440  
¥39,800

8-0371-0403 CS-S3L (12本用)430×170×H440  
¥43,000

電源:単相 100V 消費電力:10W  
コードの長さ:約3m  
●刃渡り36cmまでの庖丁が収納できます。Ⓜ  
※写真の庖丁は別売です。



18-8殺菌灯付 庖丁殺菌庫 アスパルキントール

⑤ C-10A(7本用)

〈AHU-81〉 目 8-0371-0501 ¥58,000

400×130×H700  
電源:単相100V/10W  
殺菌ランプ:GL-10  
庖丁寸法:最大刃渡り385mm  
質量:9.8kg  
●庖丁掛けに光触媒が塗布されているので、柄の接触部分も殺菌できます。



⑥ C-15A(15本用)

〈AHU-82〉 目 8-0371-0601 ¥94,000

600×130×H700  
電源:単相100V/10W  
殺菌ランプ:GL-10  
庖丁寸法:最大刃渡り385mm  
質量:12.5kg  
●庖丁掛けに光触媒が塗布されているので、柄の接触部分も殺菌できます。



18-8殺菌灯付 庖丁保管庫 キンキラー

⑦ K-104型(7本用)

〈AHU-86〉 目 8-0371-0701 ¥55,000

330×130×H572 質量:7kg  
●刃渡り37cmまでの庖丁が収納できます。  
※写真の庖丁は別売です。



⑧ K-108S型(8本用)

〈AHU-96〉 目 8-0371-0801 ¥58,000

460×135×H510  
●刃渡り32cmまでの庖丁が収納できます。Ⓜ



⑨ K-15S型(12本用)

〈AHU-51〉 目 8-0371-0901 ¥90,000

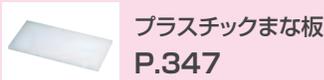
572×140×H605  
●刃渡り37cmまでの庖丁が収納できます。Ⓜ

型式	電源	消費電力	殺菌ランプ	コード長さ	付属品
K104	単相100V	13W	GL-10	1.8m	壁掛取付金具付
K108S		10W	GL-10	1.7m	
K15S		15W	GL-15	1.7m	

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



砥石  
P.335



プラスチックまな板  
P.347



① 18-0 業務用 殺菌灯付庖丁差

〈AHU-77〉 8-0372-0101 ¥59,000

348×142×H548

質量:約7kg

電源:单相100V/6W

コードの長さ:約1.75m

- 刃渡り30cmまでの庖丁が8本収納できます。



② 18-8 殺菌灯付庖丁庫  
DSC-8P(8本用)

〈AHU-78〉 8-0372-0201 ¥82,000

460×130×H595

電源:单相100V 消費電力:13W

質量:10kg

庖丁寸法:最大刃渡り36cm

殺菌方式:紫外線殺菌灯式(GL-10)

■特長

- 殺菌灯部分が脱着式で殺菌灯やグロー球の取り替え、本体部の丸洗いが楽に出来ます。



③ 18-8庖丁殺菌庫D-4S(4本差)

〈AHU-98〉 8-0372-0301 ¥54,000

310×139×H624

電源:单相100V

殺菌ランプ:GL-10

質量:6.9kg

- 最長刃渡り400mm+柄165mmまで収納可。
- ウロコ取り、骨抜き、目打ち等も収納できる小物差し付。
- 殺菌灯・グロー球も簡単に交換できます。



④ 18-8庖丁殺菌庫D-8S(8本差)

〈AHU-99〉 8-0372-0401 ¥60,000

462×139×H624

電源:单相100V

殺菌ランプ:GL-10

質量:8.9kg

- 最長刃渡り400mm+柄165mmまで収納可。
- ウロコ取り、骨抜き、目打ち等も収納できる小物差し付。
- 殺菌灯・グロー球も簡単に交換できます。



⑤ 18-8庖丁殺菌庫D-10S(10本差)

〈AHU-A0〉 8-0372-0501 ¥90,000

538×139×H624

電源:单相100V

殺菌ランプ:GL-10

質量:11.1kg

- 最長刃渡り400mm+柄165mmまで収納可。
- ウロコ取り、骨抜き、目打ち等も収納できる小物差し付。
- 殺菌灯・グロー球も簡単に交換できます。



18-8 殺菌灯付 庖丁保管庫

⑥ CS-G7(7本用)

〈AHU-41〉 8-0372-0601 ¥64,000

450×160×H580

電源:单相100V 消費電力:10W

●刃渡り33cmまでの庖丁が収納できます。

●コードの長さ:約3m

●引掛け用穴付



⑦ CS-G10(10本用)

〈AHU-40〉 8-0372-0701 ¥89,000

500×210×H700

電源:单相100V 消費電力:10W

●刃渡り36cmまでの庖丁が収納できます。

●コードの長さ:約3m

●カギ付

●引掛け用穴付



⑧ 18-8 庖丁殺菌庫 NSC6015B(10本用)

〈AHU-89〉 8-0372-0801 ¥84,000

600×150×H660

電源:单相100V 総合消費電力:20Kw

殺菌灯出力:15W

定常時最大電流:0.2A

庖丁収納数:10本

庖丁最大寸法:165(柄)×320(刃渡り)

質量:14kg

- 殺菌ランプ(低圧水銀放電灯)から照射される、高い殺菌効果を持った紫外線「殺菌線(2537A)」による常温殺菌を行います。
- ドアに取り付けられた確認窓には紫外線を透過しないガラスが採用されていますので殺菌運転中に確認窓から紫外線が漏れません。
- 壁掛け式。

特長

- ①優れた殺菌効果。紫外線の中でも強い殺菌力のある波長を効率よく使い、庖丁全体を殺菌することができます。
- ②手軽に使用可能。コードをコンセントに差しこみスイッチを入れるだけです。電気消費量もわずかです。(10W)
- ③開閉が楽な両開き、厚手のステンレスを使用し耐久性は抜群です。扉の脱着が容易です。
- ④扉をあけるとスイッチが切れるマイクロスวิตチ式。目に有害な紫外線をシャットアウト。
- ⑤親切設計。庖丁の刃先保護に刃当てを間に取り付けました。また電球部保護にステンレス製ワイヤメッシュでカバーしております。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



TKG NEO 包丁  
P.296



TKG-PRO 包丁  
P.318

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上  
備品  
料理  
演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗  
備品

## 紫外線照射で強力殺菌・乾燥・保管!

### 紫外線照射で、短時間で確実に殺菌

キャビネット内の殺菌灯から照射される紫外線によって、洗浄では死滅しない大腸菌をはじめブドウ球菌、腸炎ビブリオ、赤痢菌、雑菌など食中毒の原因となる様々な菌を短時間で確実に殺菌します。

### 衛生的で堅牢なオールステンレス製

内外装ともオールステンレス製で、耐久性、防錆性に優れ衛生的です。また、内装は鏡面仕上げのため、殺菌効果を高めます。

### 殺菌効果を高める乾燥機能タイプ

乾燥機能付は、菌の増殖を防止し、殺菌をさらに確実なものとしします。

### 運転タイマーを標準装備

運転タイマーにより、殺菌時間を0~3時間まで自由に設定できます。

### 細部にわたる親切設計

まな板受けは出し入れがスムーズなR加工仕上げです。

### 安全設計も充実

殺菌灯は扉を開けると自動的に消灯するため安全です。



### ① 庖丁まな板殺菌庫 MCF-065B(乾燥機能・タイマー付) <AST-H8> メーカー直送 1~2日

8-0373-0101 50Hz

8-0373-0102 60Hz

600×500×H1,030

型 式	収納数		収納物最大寸法(mm)		殺菌灯	電気 単相100V	リード線2m・ プラグ付	排水口	質量 (kg)
	庖丁	まな板	庖丁	まな板					
MCF-065B	20本	5枚	刃250 柄150	600×300×H50	15W×3本	593/590	2P-15A㉔	25A	50

## 庖丁、まな板、しゃもじなどの衛生的な保管と、きれいに整理された快適キッチンをサポートする熱風式器具消毒保管機。



EKS-1610

EKS-12555

### ② 熱風式 器具消毒保管庫 <AHK-11> メーカー直送 全国 運賃別途 納 約2週間 200V

8-0373-0201 EKS-1610 ¥570,000

570×550×H1,850

8-0373-0202 EKS-12555 ¥712,000

1,020×550×H1,850

#### ■仕様

型 式	電気容量 3相200V	リード線2m (アース線別付)	収納能力			本体質量 (kg)
			庖丁(最大寸法)mm (柄:150/刃渡り:280)	まな板(最大寸法)mm (600×300×30)	そ の 他	
EKS-1610	2.2kw	直結	16本	10枚	—	120
EKS-12555	3.2kw		12本 (柄:160/刃渡り:250)	5枚 (900×400×50)	しゃもじ:5本(1.2m) 合調プレート:5枚(φ310)	145



### ③ 電気消毒槽 <JSY-01> メーカー直送 北海道 運賃別途 納 約2週間 200V

8-0373-0301 EDS-600 600×600×H800 ¥294,000

8-0373-0302 EDS-900 900×600×H800 ¥365,000

●洗浄の終わった食器を、専用カゴに入れ、煮沸槽にしばらく浸しておく(煮沸:約10~15分)確実に殺菌消毒ができます。

#### ■仕様

型式	湯槽寸法 (mm)	付属品 (ステンレスカゴ)	電気 3相200V	リード線2m ・プラグ付	コック		質量 (kg)
					給水	排水	
EDS-600	490×520×H300	1個/400×400×H250	6KW	接地 3P・20A㉔	15A	25A	42.5
EDS-900	790×520×H300	2個/330×400×H250	9KW	接地 3P・20A㉔			68



### ④ クリーンタンク (業務用まな板消毒・漂白・ 殺菌槽) <AKL-17> メーカー直送 全国 運賃別途 3~5日

8-0373-0401 CT- 50 ¥ 58,000

590×250×H790

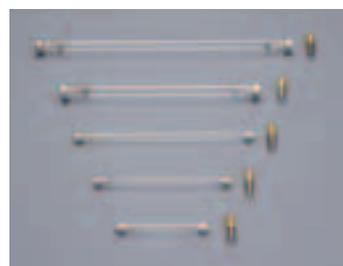
内500×130×H650

8-0373-0402 CT-150 ¥104,000

1,310×260×H795

内1,240×190×H690

材質:ポリエチレン  
●液出しホース付き  
●本体目盛付  
※特注でキャスター付も可能です。



### ⑤ 直管型 殺菌灯(グロー付) <AST-E9> メーカー直送 全国 運賃別途 7日 前後

全長(突起含まず)

8-0373-0501 4W用(HTUV- 4W) 135 ¥2,800

8-0373-0502 6W用(HTUV- 6W) 212 ¥2,900

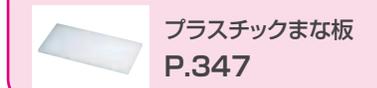
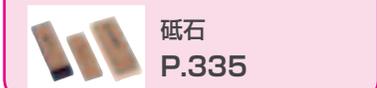
8-0373-0503 8W用(HTUV- 8W) 288 ¥3,900

8-0373-0504 10W用(HTUV-10W) 331 ¥4,700

8-0373-0505 15W用(HTUV-15W) 437 ¥5,200

寿命時間:約6,000~8,000時間(約3~4年)

●殺菌灯はフィリップス社製で国産メーカーの約2倍の長寿命  
※国産製、外国製共ほぼ共通のサイズでご使用には差し支えありません。  
※殺菌灯はランプがついていても寿命があります。寿命時間を目安に定期的に交換が必要です。

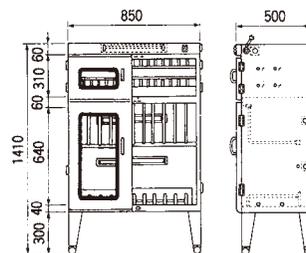


強力な紫外線で短時間に殺菌消毒!!



特長

- ① 庖丁・まな板・ふきん・小物調理器具などを殺菌し、同時に保管する便利で衛生的な殺菌庫です。
- ② 庫内に取付けてある殺菌ランプから強力な紫外線が照射され、各種菌類を短時間に強力殺菌します。
- ③ 取扱いも極めて簡単、水洗いをして収納するだけです。
- ④ 前面ガラスを使用していますので、ケース内部の収納状態が見えるように設計されています。
- ⑤ DS型は、お好みによりタイマーをセットするだけで、乾燥および殺菌が自動的にできます。



KT-103G

① 紫外線殺菌庫 キッチンエース (AST-46)

型 式	本体寸法(mm)		格 納		定 格	殺菌灯の消費電力	ヒーター・ファン消費電力	まな板最大寸法	単 相
	(扉・ガラス)	間口×奥行×高さ(足)	庖丁	まな板					
8-0374-0101	KT-101G	575×500×440(25)	20	—	100V	10W×1本	—	—	¥ 89,000
8-0374-0102	KT-102G	600×235×480(25)	10	—	100V	10W×1本	—	—	¥ 84,000
8-0374-0103	KT-103G	850×500×1410(300)	30	10	100V	15W×3本	—	620×370×55	¥305,000
8-0374-0104	KT-104G	600×500×1030(250)	20	5	100V	10W×1本 15W×2本	—	620×375×45	¥215,000
8-0374-0105	KT-105G	850×600×1410(230)	30	10	100V	15W×3本	—	1040×470×45	¥294,000
8-0374-0106	KT-104DSG	600×500×1050(250)	20	5	100V	15W×2本	550W	620×375×45	¥304,000
8-0374-0107	KT-105DSG	850×600×1410(230)	30	10	100V	15W×3本	550W	1015×470×45	¥403,000

7月  
納  
約12日間

厨房内の衛生管理を考える上で、庖丁やまな板などの小型調理器具の殺菌は必要不可欠なものです。紫外線による常温殺菌を採用していますので、熱に弱い材質を使用した調理器具でも殺菌を行うことが可能になります。

② 18-8 紫外線 殺菌庫 (AST-A8)

モデル	50Hz		60Hz		外形寸法(mm)			殺菌方式	収納数				庫内最大寸法(mm)		まな板最大寸法(mm)			出力	電源	総合消費電力	製品質量(kg)	価格
	8-0374-0201	8-0374-0202	間口	奥行	高さ	庖丁	まな板		しゃもじ	プレート	柄	刃渡	間口	奥行	厚さ	殺菌灯	ヒーター					
FSC6015B	8-0374-0201	8-0374-0202	600	150	660	10本				165	320							15	20W	14.0	¥ 84,000	
FSC6025B	8-0374-0203	8-0374-0204	600	250	470	10本				160	240							20W	18.5	¥ 82,000		
FSC6050SB	8-0374-0205	8-0374-0206	600	500	440	20本				160	305							50W	12.5	¥ 87,000		
FSC6050TB	8-0374-0207	8-0374-0208	600	500	1,030	20本	5枚			155	290	655	365	52				50W	33.0	¥225,000		
FSC8550B	8-0374-0209	8-0374-0210	850	500	1,460	30本	10枚			175	285	735	365	52				50W	57.0	¥325,000		
FSC8560B	8-0374-0211	8-0374-0212	600	600	1,650	20本	5枚	10本		165	395	1,270	465	52				50W	52.0	¥353,000		
FSC8560SB	8-0374-0213	8-0374-0214	850	600	1,430	30本	8枚			165	380	1,055	465	52				50W	57.5	¥317,000		
FSC8560TB	8-0374-0215	8-0374-0216	850	600	1,430	15本	8枚	10本		165	380	1,055	465	52				750W	55.5	¥325,000		
FSC8560UB	8-0374-0217	8-0374-0218	850	600	1,430	15本	5枚	10本	5枚	165	380	1,055	465	52				750W	56.5	¥328,000		
FSCD6050B	8-0374-0219	8-0374-0220	600	500	1,030	20本	5枚			155	290	655	365	52				750W	38.5	¥319,000		
FSCD8550B	8-0374-0221	8-0374-0222	850	500	1,460	30本	10枚			175	285	735	365	52				750W	62.5	¥421,000		
FSCD6060B	8-0374-0223	8-0374-0224	600	600	1,650	20本	5枚	10本		165	395	1,270	465	52				750W	57.5	¥449,000		
FSCD8560SB	8-0374-0225	8-0374-0226	850	600	1,430	30本	8枚			165	380	1,055	465	52				750W	63.0	¥415,000		
FSCD8560TB	8-0374-0227	8-0374-0228	850	600	1,430	15本	8枚	10本		165	380	1,055	465	52				750W	61.0	¥415,000		
FSCD8560UB	8-0374-0229	8-0374-0230	850	600	1,430	15本	5枚	10本	5枚	165	380	1,055	465	52				750W	62.0	¥423,000		

紫外線ランプによる殺菌を採用

庫内に取り付けられた紫外線ランプから照射される、極めて殺菌効果が高い波長(253.7nm)の紫外線により殺菌を行います。また、庫内には紫外線の照射効率を高める様々な工夫を施してあります。

調理器具を効率よく収納

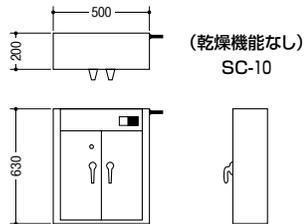
庫内には庖丁受台、まな板受台等が取り付けられていますので、小型調理器具を効率よく収納することができます。

庖丁・まな板を手軽に殺菌する。

庖丁やまな板を水洗いした後、格納して殺菌灯の点灯スイッチをONにすれば、大腸菌、コレラ菌、雑菌等を短時間に殺菌します。殺菌は紫外線だけで行いますから安全です。



SC-10

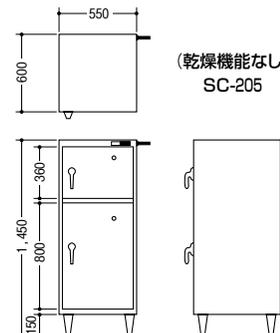


庖丁・まな板を手軽に殺菌する。

扉ののぞき窓には紫外線を遮る透明ガラスを使用し点灯中に扉を開けた場合でも、リミットスイッチで自動的に消灯しますので安心して御使用いただけます。



SC-205



③ 電気庖丁・まな板殺菌庫 (AHU-42)

型 式	外形寸法(mm)			乾燥機能なし		排水口	収納物			本体質量(kg)	価格
	間口	奥行	高さ	電 気	リード線2m・プラグ付		庖丁	まな板(収納数・サイズ)	その他		
8-0374-0301	SC-10	500	200	630	13W (10W×1)	ナシ	10本			10	¥ 61,000
8-0374-0302	SC-15	750	200	630			15本				15
8-0374-0303	SC-20	550	500	450	2P-12A	ナシ	20本			17	¥ 80,000
8-0374-0304	SC-205	550	600	1450			25A	20本	5枚 (735×465×52の収納時)		40
8-0374-0305	SC-1510	850	600	1450	57W(15W×3)	25A	15本	10枚 (950×465×52の収納時)		45	¥256,000
8-0374-0306	SC-1581	850	600	1450			25A	15本	8枚 (1055×465×52の収納時)		48
8-0374-0307	SC-15516	850	600	1450	57W(15W×3)	25A	15本	5枚 (1055×465×52の収納時)	しゃもじ1m 10本	52	¥277,000
8-0374-0308	SC-3010	850	600	1450			25A	30本	10枚 (735×465×52の収納時)	しゃもじ1m 10本 合調プレート6枚	55

1~2日

納 約2週間

※オプションで乾燥機能(ヒーター〈単相100V 330W〉およびファン〈単相100V 15W〉)付もあります。(SC-1510,1581,15516,3010)

※ガラス入り扉タイプもあります。

★印は特殊運賃がかかります。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



TKG NEO 包丁  
P.296



TKG-PRO 包丁  
P.318

ノロウイルス・食中毒予防対策品



① 熱風式スリム型庖丁・まな板殺菌庫 **メーカー直送 全国 運賃別途 納約20日間**  
(AST-H6)

- 8-0375-0101 **K** HESD-350 350×550×H1,400 **¥466,000**
- 8-0375-0102 **K** HESD-500 500×550×H1,400 **¥497,000**
- 8-0375-0103 **M** HESD-680 680×550×H1,400 **¥598,000**

■特長:ノロウイルスに有効な加熱処理(80℃5分・85℃1分)に対応する熱風タイプの庖丁まな板殺菌庫です。  
※ご注意:収納まな板は耐熱用で厚さ30mmのものをご使用下さい。

■仕様

型 式	収納数	電 源	消費電力	質量 (kg)
HESD-350	まな板(720×350) 5枚、庖丁10本	単相100V	1,290W	52
HESD-500	まな板(720×350) 8枚、庖丁16本	単相200V	1,890W	71
HESD-680	まな板(720×350) 10枚、庖丁24本	三相200V	2,500W	89

200V

超音波のミクロの泡がパワフルに、きめ細かに完全洗浄  
強力超音波食器洗浄機 トーヨーラーク

- 操作は簡単ワンタッチ、ひと押しであなたの意のまま。
- 設置工事も簡単。電源(要アース)、給湯蛇口、排水口があればOK。置き場所を選びません。
- ポリプロピレン、木製品、漆器類以外のどんな材質でもきれいに仕上げます。
- どんな形の食器でも洗浄でき並べる手間がいりません。
- 洗浄と同時に除菌効果も発揮して消毒もします。
- 消音タイプなので運転音が気になりません。



かんたん!清潔!スピーディー!一番洗いたい箸先の滑り止め  
「シボの奥」まで強力洗浄

⑧ 縦型超音波洗浄機 US-500ES **メーカー直送 全国 運賃別途 7日前後**

(AHS-40) **M** 8-0375-0801 **¥140,000**

本体寸法:250×216×H418(排水コック部を除く)  
槽内寸法:φ135×H284  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:150W  
使用水温:20~50℃(20℃以下の場合には洗浄力が若干落ちます。)  
高周波出力:135W  
槽容量:約4ℓ  
排水方式:手動排水バルブ式  
適合排水ホース:φ15  
※排水ホースは別売です。  
本体質量:約6.4kg  
付属品:洗浄カゴ(内寸法φ120)×1個



O-157対策、保育園、総合病院、老人ホーム等の給食室の必需品!!

■特長

- ふきん等の雑菌を完全殺菌する強制循環乾燥機能をそなえた殺菌消毒庫です。
- 本体の右側内部は、紫外線で効果的・経済的に庖丁、まな板等の殺菌消毒ができます。
- 庫内はステンレスで紫外線を効率良く反射して完全殺菌します。
- 扉を開けると自動的に殺菌ランプが消灯する安全設計。



② 庖丁・まな板 殺菌灯付保管庫 超スリムくん **メーカー直送 全国 運賃別途 納約20日間**

HES-300 (AHK-12) **G** 8-0375-0201 **¥318,000**

300×470×H1,400  
付属品:しゃもじバケット×1

③ スリム型 庖丁・まな板 殺菌庫 スリムくん **メーカー直送 全国 運賃別途 納約20日間**

HES-500 (AST-D2) **G** 8-0375-0301 **¥364,000**

500×600×H1,400  
付属品:しゃもじバケット×1

④ ふきん・庖丁・まな板 殺菌消毒庫 **メーカー直送 全国 運賃別途 納約20日間**

とりふるくん HES-660 (AST-B0) **L** 8-0375-0401 **¥729,000**

650×600×H1,500  
電源:単相100V 殺菌灯消費電力:6W×4  
消費電力:1,114W 質量:90kg

■仕様

型 式	収納数	電 源	消費電力	殺菌灯出力(W)	質量 (kg)
HES-300	まな板(750×350)4枚、庖丁8本	単相100V	224W	6W×4	33
HES-500	まな板(750×350)6枚、庖丁16本	単相100V	340W	10W×4	50

型 式	殺菌方式	収 納 数			収 納 寸 法 (mm)			出 力 (W)				
		ふきん・タオル	まな板	庖丁	柄	刃渡	間口	奥行	厚さ	殺菌灯	ファン	ヒーター
HES-660	熱風・殺菌灯方式	12枚	6枚	10本	190	240	750	350	30	6W×4	90	1,000

超音波洗浄機 トーヨーラーク

⑤ UPC-450 (DSV-70) **T** 8-0375-0501 **¥700,000** **メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日**

450×600×H926

⑥ UPC-600 (DSV-69) **T** 8-0375-0601 **¥900,000** **メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日**

600×600×H926

⑦ UPC-900 (DSV-68) **T** 8-0375-0701 **¥1,300,000** **メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日**

900×600×H926

■仕様

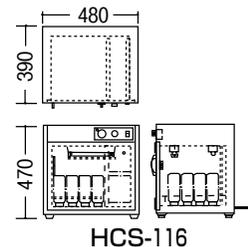
型 式	UCP-450	UCP-600	UCP-900
水 槽 寸 法	350×390×300(水深250)	500×390×300(水深250)	750×390×300(水深250)
水 槽 容 量	約30ℓ	約48ℓ	約73ℓ
高周波出力	強(700W)・弱(400W)		強(1400W)・弱(800)
発振周波数	23~28KHz		
タイマー	デジタル 1~99分 連続運転		
消費電流	12A		24A
電 源	100V 50/60Hz		
付 属 品	排水ホース(2m)×1本 底面保護ネット×1個 洗浄バスケット×1個		排水ホース(2m)×1本 底面保護ネット×1個 洗浄バスケット×2個



- 汚れに合わせて5分、10分、15分のかんたんタイマー設定。
- 手洗いや食器洗浄機では洗浄しづらい頑固な油汚れや細かい部分の汚れもしっかり洗浄。
- 箸以外にもスプーン、フォーク、ナイフ等にも。

保育園・幼稚園・小学校・福祉施設の必需品!!

O-157対策 殺菌保管庫・煮沸器



① 歯ブラシ専用殺菌灯保管庫 **歯ブラシくん (AST-M3)**

8-0376-0101 HEP-126A (26本用) ¥139,000  
8-0376-0102 HEP-136A (36本用) ¥148,000  
460×190×H470  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:70W(乾燥ユニット64W・殺菌灯6W)  
質量:約10kg  
付属品:床置用金具、壁掛用金具  
●殺菌灯効果で歯ブラシの雑菌を除菌消毒します。  
●付属の金具を使えば壁掛けにもできます。  
※写真の歯ブラシは付属していません。

② 哺乳びん用殺菌保管庫 **ざっきんくん(プレートヒーター付) HCS-116**

480×390×H470  
質量:18kg  
電源:単相100V 312W  
殺菌灯消費電力:6W×2  
付属品:消毒はさみ1本  
※写真の哺乳びんは別売です。

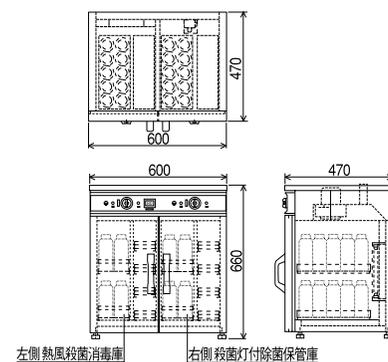
特長
●本体の内部は殺菌灯(紫外線)で安全・効率的に殺菌消毒ができます。内側面ステンレスが紫外線を反射して安全殺菌。
●プレートヒーター(50℃~60℃)付なので加熱保温も同時にできます。
●扉を開けると自動的に消灯する安全設計装備。タイマー・サーモ付。
●哺乳瓶(240ml)が最大16本まで殺菌保管出来ます。 ※哺乳瓶の乳首はシリコン製を御使用して下さい。

保育園・幼稚園の必需品。  
煮沸の必要はありません。1台で消毒・保管がOKです。



③ 哺乳びん熱風殺菌消毒保管庫 (殺菌灯付) **ニューざっきんくん HCS-2020**

600×500×H660  
電源:単相100V  
消費電力:680W  
収納本数:消毒庫20本  
保管庫20本  
熱風温度:85℃~90℃  
殺菌灯消費電力:6W×1  
質量:50kg  
※写真の哺乳びんは別売です。



特長
●左側熱風殺菌消毒は、約20~30分かかります。
●右側の収納保管庫は、殺菌灯付(除菌)保管庫です。左側で消毒した哺乳びん、乳首、キャップを右側の保管庫に入れ替えて下さい。保管庫のドアは、常時開閉可能です。



④ 電気式哺乳びん用煮沸消毒器 **ほこぼくん HEM-16A**

440×320×H310  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1kW  
排水口:15A  
質量:10kg  
付属品:消毒はさみ1本  
●哺乳びん(240ml)が最大16本まで煮沸できます。  
●煮沸しても哺乳びんが浮き上がらずに確実に煮沸消毒ができます。  
●本体が二重構造なので外装が加熱しません。



哺乳びんを超音波で除菌洗浄

哺乳びんを超音波で洗浄しますから、びんの内側も外側もキメ細かに洗浄することができます。

⑤ 超音波 哺乳びん洗浄機 **UC-1630**

352×325×H370  
水槽寸法:325×300×H200  
水槽容量:約16ℓ  
洗浄時間:3~5分(200ml哺乳びん12本)  
質量:16kg  
電源:単相100V 6A 50/60Hz  
高周波出力:350W  
発振周波数:26.8~28.3kHz  
タイマー:1~99分または連続  
排水機構:1/2ボールバルブ  
周囲温度:-10℃~+40℃ただし凍結のないこと  
洗浄液:50℃以下の水、洗剤(酸性を除く)



■付属バスケット  
※哺乳瓶は付属されていません。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



木製銅箍 飯台  
P.512



宮島杓子  
P.513



① アルミモノ 羽釜 カン付 (AKV-G8)

	cm	炊飯量	深さ	ℓ	ツバ下外径	kg	
8-0377-0101	28	2.8升	219	12	φ296	1.7	¥15,300
8-0377-0102	30	3.5升	239	15	φ311	1.9	¥17,000
8-0377-0103	32	4.0升	248	17	φ335	2.2	¥19,000
8-0377-0104	33	4.7升	252	18	φ344	2.4	¥20,000
8-0377-0105	36	5.8升	275	25	φ372	2.6	¥23,000
8-0377-0106	40	8.5升	301	34	φ412	3.2	¥35,000

※小さいサイズの釜はP.2097に掲載してあります。 %A

② アルミモノ 羽釜 カン無 (AKV-G9)

	cm	炊飯量	深さ	ℓ	ツバ下外径	kg	
8-0377-0201	30	3.5升	239	15	φ311	1.9	¥15,200
8-0377-0202	32	4.0升	248	17	φ335	2.2	¥17,200
8-0377-0203	33	4.7升	252	18	φ344	2.4	¥18,600
8-0377-0204	36	5.8升	275	25	φ372	2.6	¥21,200
8-0377-0205	40	8.5升	301	34	φ412	3.2	¥32,000
8-0377-0206	42	10升	328	41	φ433	4.2	¥43,000
8-0377-0207	45	12升	352	48	φ464	4.5	¥47,000
8-0377-0208	48	15升	372	64	φ506	5.4	¥53,000
8-0377-0209	51	18升	404	77	φ536	7.1	¥70,000
8-0377-0210	54	21升	424	92	φ563	8.5	¥84,000
8-0377-0211	60	28升	477	117	φ633	11	¥115,000
8-0377-0212	63	30升	487	135	φ662	12.5	¥178,000
8-0377-0213	67	40升	569	180	φ719	20	¥275,000
8-0377-0214	75	60升	640	270	φ818	29	¥420,000

%A

③ 羽釜専用 木蓋(スプルス) (AKV-F3)

	cm	cm用	
8-0377-0301	31	(釜28)	¥5,600
8-0377-0302	33	(釜30)	¥6,300
8-0377-0303	35	(釜32)	¥7,200
8-0377-0304	37	(釜33)	¥7,600
8-0377-0305	39	(釜36)	¥8,800
8-0377-0306	43	(釜40)	¥9,800
8-0377-0307	45	(釜43)	¥11,000
8-0377-0308	47	(釜45)	¥12,000
8-0377-0309	55	(釜51)	¥17,000

板厚:30mm

関連商品 小釜・木蓋→P.2097

注意!

ご飯の炊ける量は炊飯量の約半分位になります。

メーカー直送 1~2日  
全国 運賃別途



④ アルミ鋳物 キング釜 (カン付き) (AKV-M9) %B

	cm	炊飯量	ツバ下外径	ツバ下高さ	
8-0377-0401	28	2升4合	φ289	129	¥10,500
8-0377-0402	30	3升3合	φ309	139	¥12,500
8-0377-0403	33	4升4合	φ340	153.2	¥17,000
8-0377-0404	36	5升2合	φ371	166.5	¥21,000

⑤ 鋳鉄 小羽釜 (AKM-19) %B

	cm	炊飯量	深さ	ℓ	ツバ下外径	kg	
8-0377-0501	30	3.3升	265	15	328	7	¥64,000
8-0377-0502	33	4升	277	21	380	8.5	¥75,000

注意!

※⑤~⑦の商品は、錆防止のため、全体に食用油を塗っています。ご使用前に良く洗浄してからご使用ください。

⑥ 鋳鉄 中羽釜 (AKM-20) %B

	cm	炊飯量	深さ	ℓ	ツバ下外径	kg	
8-0377-0601	36	5升	295	27	404	10	¥84,000
8-0377-0602	40	6.3升	320	34	426	11	¥106,000
8-0377-0603	43	8.3升	340	45	460	12.5	¥138,000
8-0377-0604	45	10升	365	54	478	14	¥160,000
8-0377-0605	48	12升	385	65	500	17	¥180,000
8-0377-0606	52	13升	410	73	542	20	¥233,000
8-0377-0607	55	15升	438	81	580	25	¥275,000
8-0377-0608	60	23升	482	126	654	31	¥379,000

%B



TKG 鋳鉄羽釜寸法は、P.2582 (資料集6) を参照下さい。

⑦ 鋳鉄 大羽釜 (AKM-21) %B

	cm	炊飯量	深さ	ℓ	ツバ下外径	kg	
8-0377-0701	67	27升	590	160	740	52	¥552,000
8-0377-0702	70	34升	620	200	764	65	¥664,000
8-0377-0703	75	43升	660	253	830	84	¥867,000
8-0377-0704	85	58升	770	343	946	125	¥1,430,000
8-0377-0705	90	77升	840	450	1,000	144	¥1,760,000
8-0377-0706	98	98升	880	575	1,074	166	¥2,180,000
8-0377-0707	105	132升	980	775	1,176	250	¥2,840,000
8-0377-0708	120	215升	1,100	1,260	1,352	337	¥4,800,000
8-0377-0709	135	369升	1,260	2,160	1,530	710	¥8,660,000

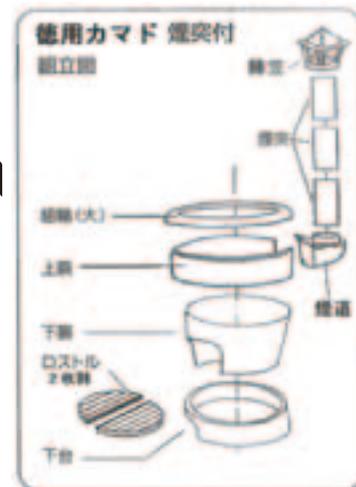
全国 運賃別途

⑧ 徳用かまど (AKM-46) %B

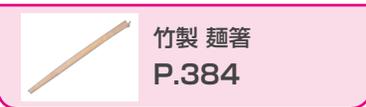
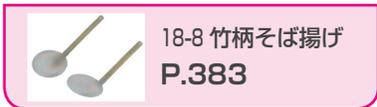
8-0377-0801 ¥25,200

内φ425(釜輪φ335)  
かまど高:430 全高:1,340  
質量:21kg

特長  
●煙突が長くなって燃焼効率アップ  
●丈夫で長持ち、組立簡単。  
●1台で28~40cmまでの釜が使用可能。



%A



① アルミモノ 特製平釜  
(ASB-28)

	cm	高さ	ℓ	
8-0378-0101	52	187	19	¥ 14,000
8-0378-0102	55	196	23	¥ 17,000
8-0378-0103	58	203	30	¥ 23,000
8-0378-0104	60	213	34	¥ 26,000
8-0378-0105	64	224	37	¥ 28,000
8-0378-0106	67	229	41	¥ 31,000
8-0378-0107	70	240	52	¥ 36,000
8-0378-0108	73	258	64	¥ 41,000
★8-0378-0109	75	280	75	¥ 50,000
★8-0378-0110	80	290	81	¥ 57,000
★8-0378-0111	85	331	104	¥ 75,000
★8-0378-0112	90	343	133	¥ 89,000
★8-0378-0113	98	380	158	¥ 122,000
★8-0378-0114	100	399	180	¥ 148,000
★8-0378-0115	105	435	234	¥ 183,000
★8-0378-0116	120	515	360	¥ 306,000

※★印の75cm～120cmは直送になります。



② 铸铁 丸底平釜 (AKM-22)

	cm	高さ	ℓ	炊飯量	
8-0378-0201	55	190	16	3.1升(4.7kg)	¥ 58,500
8-0378-0202	64	220	27	4.9升(7.3kg)	¥ 80,000
8-0378-0203	67	230	31	5.3升(8.0kg)	¥ 87,000
8-0378-0204	70	240	35	6.3升(9.5kg)	¥ 102,000
8-0378-0205	73	260	43	6.7升(10kg)	¥ 117,000
8-0378-0206	75	290	52	7.3升(11kg)	¥ 144,000
8-0378-0207	80	290	58	1斗(15kg)	¥ 173,000
8-0378-0208	82	330	62	1斗1升(16kg)	¥ 202,000
8-0378-0209	90	390	100	1斗9升(28kg)	¥ 287,000
★8-0378-0210	98	400	132	2斗3升(34kg)	¥ 343,000
★8-0378-0211	100	430	137	2斗7升(34kg)	¥ 391,000
★8-0378-0212	105	440	180	2斗9升(43kg)	¥ 528,000
★8-0378-0213	115	500	210	3斗3升(49kg)	¥ 800,000
★8-0378-0214	120	570	270		¥ 940,000
★8-0378-0215	135	630	430		¥ 1,160,000

※★印の98cm～135cmは受注生産になります。  
※錆防止のため、全体に食用油を塗っています。  
ご使用前に良く洗浄してからご使用ください。



③ アルミモノ 新型そば釜 52cm  
(ASB-70) 8-0378-0301 ¥49,000

口径:505 ツバ下外径:520  
深さ:284(ツバ下:222)  
容量:48ℓ  
質量:4.7kg



④ アルミモノ ツバ付そば釜  
(ASB-26) 8-0378-0401 ¥47,000

φ520 ツバ下外径:522  
深さ:255(ツバ下:200)  
容量:41ℓ  
質量:4.9kg



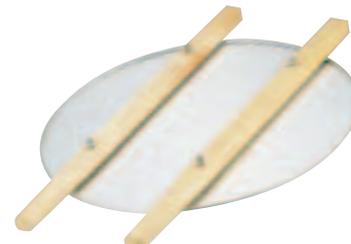
⑤ アルミモノ そば羽反  
(ASB-27)

	cm	高さ	ℓ	外径	ツバ下外径	kg	
8-0378-0501	52	218	32	φ591	525	3.2	¥26,000
8-0378-0502	55	227	39	φ623	553	3.9	¥31,000
8-0378-0503	60	246	53	φ676	616	5.0	¥38,000



⑥ サワラ 釜蓋 (AKM-11)

	cm	
8-0378-0601	58	¥32,000
8-0378-0602	60	¥34,000



⑦ アルミ 釜蓋 60cm  
(AKM-12) 8-0378-0701 ¥60,000



⑧ Ωアルミ そばゆで釜  
(ASB-23) 8-0378-0801 ¥29,000

内径φ500×H175 ツバ下外径:465  
容量:25ℓ 質量:2.8kg  
※専用リングは⑪・⑫をお使いください。(別売)



⑨ Ω18-8 そばゆで釜  
(ASB-56) 8-0378-0901 ¥47,000

φ500×H170 ツバ下外径:460  
※専用リングは⑪・⑫をお使いください。(別売)



⑩ 18-8 エコライン 麵ゆで鍋 (ASB-80) 約20日間

	cm	内径	高さ	ℓ	kg	ツバ下外径	
8-0378-1001	51	410	180	22	4.5	420	¥85,000



●フィンが炎をつかむ様にして熱を伝えます。



⑪ Ωそばゆで釜専用リング  
(ASB-24) 8-0378-1101 ¥10,000

内φ130 材質:18-8ステンレス



⑫ 18-8 デカてぼ専用リング  
(ALV-29) ¥8,500

	cm用	外径
8-0378-1201	15	φ485
8-0378-1202	16	φ485

材質:18-8ステンレス  
※そばゆで釜専用リングです。  
※P.385⑰18-8デカてぼ専用リングです。



⑬ そばゆで釜専用 噴射板  
(ASB-35) 8-0378-1301 ¥19,000

φ400  
材質:18-8ステンレス

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



電動製粉機  
P.433



木枠粉フルイ  
P.434

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① 木製麺台〈AMV-04〉  
8-0379-0101 大 750×750×H30 ¥34,000  
8-0379-0102 小 600×600×H27 ¥26,000



② 白木強化のし板〈ANS-08〉  
8-0379-0201 900×600×H21 ¥13,000  
8-0379-0202 900×900×H21 ¥19,000  
8-0379-0203 1,200×900×H21 ¥26,000  
材質:シナ合板



③ 木製三方枠付のし板〈ANS-05〉  
8-0379-0301 大(3升用) 600×600×H25 ¥8,500  
8-0379-0302 小(2升用) 540×420×H25 ¥6,600  
材質:アラスカ松



④ 木製のし台(唐桧)〈ANS-01〉  
8-0379-0401 750×600×H75 ¥25,600  
8-0379-0402 900×750×H75 ¥41,400  
8-0379-0403 1,100×900×H75 ¥55,000  
板厚:30  
※写真のめん棒は別売です。



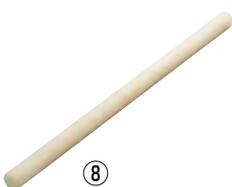
⑤ 木製のし板めん棒付(桐材)〈ANS-07〉  
8-0379-0501 大 900×850×H80 ¥23,500  
8-0379-0502 中 800×700×H80 ¥18,900  
麺棒:大/φ30×900 中/φ30×750



⑥ 木製のし板めん棒付小(桐材)〈ANS-06〉  
8-0379-0601 ¥11,800  
600×600×H24 麺棒:φ30×600



⑦ 木製引出し付めん台“キッチン主役”〈AMV-06〉  
8-0379-0701 大 500×450×H55 ¥9,000  
引き出し有効内寸:400×370×H15  
8-0379-0702 小 450×300×H55 ¥5,800  
引き出し有効内寸:310×210×H20  
材質:天然木合板  
付属品:めん棒 φ25×全長450



⑧ 木製めん棒(朴)〈BMV-01〉  
cm φ  
8-0379-0801 30 32 ¥400  
8-0379-0802 45 32 ¥640  
8-0379-0803 60 32 ¥1,060  
8-0379-0804 75 34 ¥1,340  
8-0379-0805 90 34 ¥1,900  
8-0379-0806 120 37 ¥3,500



⑩ クルミ材そば麺棒〈AMV-16〉  
cm φ  
8-0379-1001 75 29 ¥13,000  
8-0379-1002 90 29 ¥15,000  
8-0379-1003 105 29 ¥17,500  
8-0379-1004 120 29 ¥19,600

⑨ さくら材めん棒〈AMV-25〉  
cm φ  
8-0379-0901 75 30 ¥4,200  
8-0379-0902 90 30 ¥5,800  
8-0379-0903 100 30 ¥6,800  
8-0379-0904 110 30 ¥7,500  
8-0379-0905 120 30 ¥8,400

⑪ カエデ材そば麺棒〈AMV-15〉  
cm φ  
8-0379-1101 75 29 ¥13,000  
8-0379-1102 90 29 ¥15,000  
8-0379-1103 105 29 ¥17,500  
8-0379-1104 120 29 ¥19,600

●⑩⑪中芯にアルミ製角パイプが入っていますので、変形のおそれがありません。



⑫ アルミパイプテフロン加工めん棒〈WMV-26〉  
cm φ  
8-0379-1201 30 30 ¥8,700  
8-0379-1202 35 30 ¥9,700  
8-0379-1203 40 30 ¥10,700  
8-0379-1204 45 30 ¥11,600  
8-0379-1205 50 30 ¥12,800  
8-0379-1206 60 30 ¥15,000  
8-0379-1207 70 30 ¥17,000  
8-0379-1208 80 30 ¥19,500  
8-0379-1209 90 30 ¥21,000  
8-0379-1210 100 30 ¥25,000  
8-0379-1211 120 30 ¥28,000



⑬ PEめん棒〈WMV-35〉  
cm  
8-0379-1301 30 ¥3,050  
8-0379-1302 45 ¥3,750  
8-0379-1303 60 ¥6,050  
8-0379-1304 75 ¥6,050  
φ31.5  
材質:ポリエチレン  
耐熱温度:70℃

関連商品

製菓用のし台・めん棒  
P.1090・P.1089



⑭ 木製卓上麺棒掛3段〈AMV-26〉  
8-0379-1401 ¥16,000  
450×180×H280



⑮ そば・粉用はけ A-1850〈AHK-16〉  
8-0379-1501 ¥4,400  
全長:350 毛長:15  
材質:柄/ブナ 毛/黒アズロン(66ナイロン)  
●持ち手が握りやすく、毛にコシがあるので粉が残らずきれいに刷けます。



⑯ 卓上ほうき(イ草)〈BHU-01〉  
8-0379-1601 ¥300  
200×285



⑰ くるみ油〈XAB-01〉  
8-0379-1701 ¥1,160  
約90mℓ  
●麺棒や、そば道具の木部にごく薄く塗布してご使用ください。  
●湿度を保ち道具の変形を防ぎ長持ちさせます。

関連商品

粉ふるい→P.434 製粉機→P.433

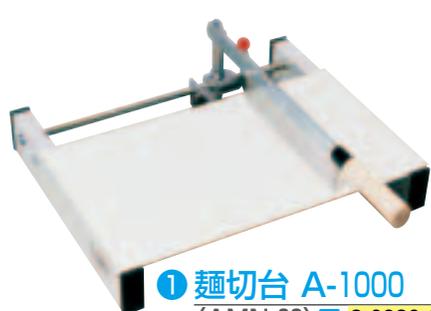


18-0 回転粉フレイ  
P.434



18-8 口付水マス  
P.485

麺切革命 そば・うどん等、麺切りが簡単・便利に…



① 麺切台 A-1000

〈AMN-60〉 8-0380-0101 ¥36,500  
445×365×H160 質量:約4.5kg  
庖丁刃渡り:約225  
台材質:アルミニウム製



② 麺切台 A-1300

〈AMV-13〉 8-0380-0201 ¥52,500  
600×400×H160 質量:約6.6kg  
庖丁刃渡り:約270  
台材質:アルミニウム製

麺、らくらくカット

簡単に切れ、大変便利です。

●女性にも簡単に使え、麺切りの仕上げもこれで安心。

自動的に庖丁が移動します。

●庖丁の上げる高さにより、自動的に右から左へ移動します。

●左側まで使った後は、簡単に庖丁部を右に移動出来ます。

麺の切り幅が自在!①・②のみ対応

●庖丁の上げる高さにより、切り幅が自在に変わります。

●麺の切り幅:約1.5~10mm。

ゴム部が水洗い出来ます。

●ゴムは、食品衛生法合格品を使用し、何でも取りはずして、水洗いが出来ます。

●台も、アルミニウムで衛生的です。



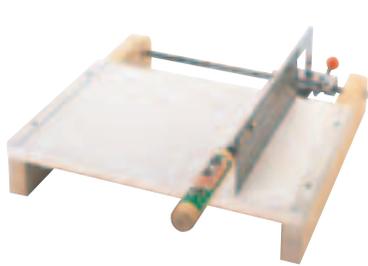
そば切りに  
細切りの連続も自在!



うどん切りに  
太切り・細切り自在!

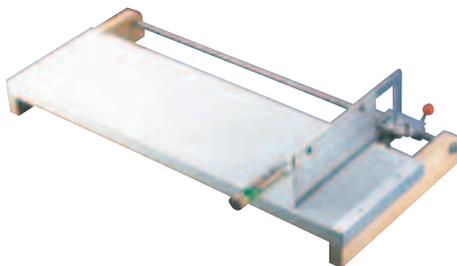


もち切りに  
食べ方にあわせて切り幅自在!



③ 木製 麺切カッター 12型

〈AMV-08〉 8-0380-0301 ¥44,000  
450×430×H180 質量:5kg  
めん切庖丁:刃渡り 265  
台材質:桐



④ 木製 麺切カッター 16型

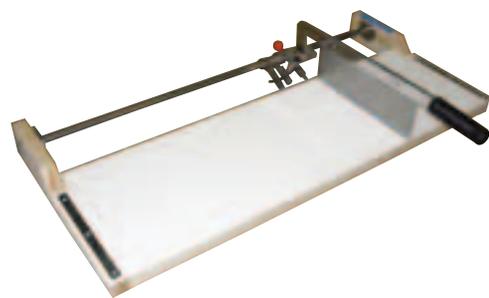
〈AMV-09〉 8-0380-0401 ¥93,800  
900×430×H180 質量:10kg  
めん切庖丁:刃渡り 265  
台材質:天然木合板

■麺切り幅調整方法 ストッパーのすきまと、調整爪の方向で調節します。

下記写真を参考に本体の切り込みと、調整爪の位置を合せて下さい。

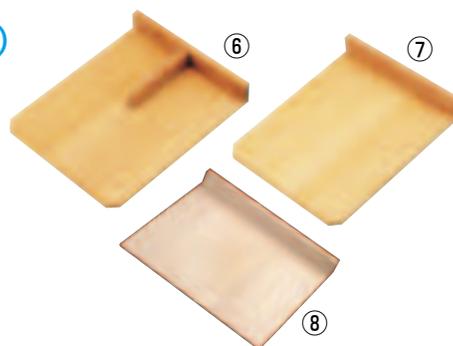
※だいたい目安ですのお好みで、調節して下さい。

そばの場合	ストッパーすきま	切り幅
	1mm	2mm
	2mm	3mm
	3mm	4mm
うどんの場合	ストッパーすきま	切り幅
	6mm	5mm
	7mm	6mm
	8mm	7mm
	9mm	8mm



⑤ スライド式 麺切台(調節なし)

〈AMV-29〉 8-0380-0501 ¥76,000  
910×425×H157 スライド台:910×275  
質量:10kg  
めん切庖丁:刃渡り 270 (ステンレス鋼)  
台材質:スプルス材(ラバー張)  
●ステンレス切刃ですから使いやすく寿命が長く経済的。  
●ラバー張ですので、清潔、刃のあたりも滑らかです。



⑥ 木製こま板 手付〈AKM-17〉

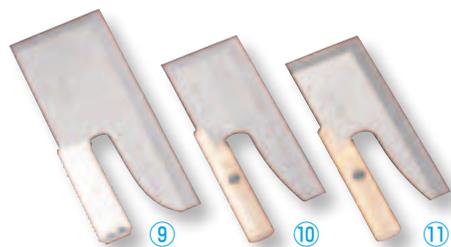
8-0380-0601 大 270×270×H35 ¥4,900  
8-0380-0602 小 245×200×H35 ¥3,800

⑦ 木製こま板 手無〈AKM-18〉

8-0380-0701 大 270×270×H35 ¥4,800  
8-0380-0702 小 245×200×H35 ¥3,650

⑧ 桐 こま板 手無〈AKM-45〉

8-0380-0801 30cm 300×270×H35 ¥4,600  
8-0380-0802 33cm 330×300×H35 ¥5,000



⑨ 切れ者 麺切庖丁 30cm A-1012(片刃)

〈AMV-19〉 8-0380-0901 ¥24,300  
全長:300 質量:650g 背厚:2.7  
材質:安来鋼青紙2号複合鋼材

⑩ 切れ者 麺切庖丁 24cm A-1013(片刃)

〈AMV-20〉 8-0380-1001 ¥17,500  
全長:260 質量:450g 背厚:2.7  
材質:安来鋼青紙2号複合鋼材

⑪ 切れ者 ステンレス鋼 麺切庖丁(片刃)〈AMV-21〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0380-1101	A-1028	24	260	410	2.5 ¥10,500
8-0380-1102	A-1048	27	300	500	2.5 ¥13,000
8-0380-1103	A-1058	30	310	600	2.5 ¥17,400

材質:ステン金II号鋼



⑫ 切れ者 ステン別型 麺切庖丁 33cm A-0020

〈AMV-23〉 8-0380-1201 ¥33,000  
全長:330 質量:850g 背厚:2.8  
材質:ステン金II号鋼

⑬ 特選麺切庖丁 24cm A-1052

〈AMV-24〉 8-0380-1301 ¥4,000  
全長:255 質量:260g 背厚:2.0  
材質:SK-6鋼

⑭ ローズ柄全鋼 麺切庖丁(片刃)〈AMV-22〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0380-1401	A-1028	24	280	300	1.8 ¥5,800
8-0380-1402	A-1048	27	320	360	1.8 ¥6,800

材質:55CSC焼入鋼



⑮ 佐文 麺切 30cm (割込白2号鋼) (片刃)

〈ASB-18〉 8-0380-1501 ¥140,000

全長:350 質量:970g 背厚:6.5

⑯ 堺孝行 イノックス 麺切 24cm(片刃)

〈AMV-11〉 8-0380-1601 ¥19,300  
全長:275 質量:380g 背厚:2.0  
材質:モリブデン鋼

⑰ 堺孝行 イノックス そば切 27cm(片刃)

〈ASB-67〉 8-0380-1701 ¥24,900  
全長:305 質量:440g 背厚:2.0  
材質:モリブデン鋼

⑱ 正本 ソバ切り庖丁(本霞・玉白鋼) (片刃)〈AMS-44〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0380-1801	30	305	980	7.7	¥151,400
8-0380-1802	36	365	1,380	8.1	¥218,400

⑲ 藤次郎作 MVモリブデン鋼 そば切 24cm F-738 (片刃)

〈ASB-36〉 8-0380-1901 ¥11,000  
全長:270 質量:375g 背厚:3.0  
材質:モリブデンバナジウム鋼

TKG マンモス浅型ざる  
P.255デジタルスケール  
P.570

うどん・そば・パンをこねる鉢として又はちらし寿司の器としてもご利用になれます。



## ① 樹脂製 普及型こね鉢 A-1201

〈AKN-23〉 8-0381-0101 ¥6,800

360(320)×H100 約1.7kg  
材質:フェノール樹脂ウレタン塗装  
●約400g(4人前)位のそばを打つことができます。  
※食器洗浄機にはご使用できません。

## ② 樹脂製 こね鉢 (AKN-09) ②

外径(内径) 高さ kg

8-0381-0201 A-1001 約360(320)×100 3.7 ¥13,900

8-0381-0202 A-1002 約480(420)×130 6.5 ¥28,000

材質:フェノール樹脂ウレタン塗装  
※食器洗浄機にはご使用できません。

## ③ 樹脂製 厚口こね鉢 内朱天黒 尺5

〈AKN-18〉 8-0381-0301 ¥18,650

φ452×H105  
材質:フェノール樹脂 (耐熱80℃)

## ④ ABS こね鉢 黒内朱天黒 尺2

〈AKN-17〉 8-0381-0401 ¥5,900

φ360×H95 (耐熱60℃)



## ⑤ コネ鉢 黒内朱 (AKN-01) 直送 受 約10日間

	cm(外)	内径	高さ	kg	
8-0381-0501	51	450×160	5.0	¥260,000	
8-0381-0502	54	480×180	6.0	¥350,000	
8-0381-0503	60	530×200	7.5	¥420,000	
8-0381-0504	66	580×200	10.0	¥470,000	
8-0381-0505	72	640×220	15.0	¥640,000	

※コネ鉢は、すべて手造りですので、  
寸法・質量に多少の相違があります。

## ⑥ コネ鉢 木地仕上げ (AKN-02) 直送 全国 運賃別途 受 約10日間

	cm(外)	内径	高さ	kg	
8-0381-0601	36	325×120	1.5	¥51,000	
8-0381-0602	39	345×120	2.0	¥60,000	
8-0381-0603	45	405×130	4.0	¥97,000	
8-0381-0604	51	450×160	5.0	¥220,000	
8-0381-0605	54	480×180	6.0	¥350,000	

※コネ鉢は、すべて手造りですので、  
寸法・質量に多少の相違があります。

## ⑦ 18-8 こね鉢 (AKN-15)

	cm(内)	外径	高さ	kg	
8-0381-0701	39	425×107	1.15	¥6,600	
8-0381-0702	45	493×128	1.55	¥8,600	



## ⑧ アルミモノねり鉢 (ANL-01)

	cm(外)	内径	高さ	kg	
8-0381-0801	43	375×92	1.1	¥9,700	
8-0381-0802	45	398×97	1.3	¥10,000	
8-0381-0803	48	424×103	1.5	¥12,000	
8-0381-0804	54	474×115	2.0	¥17,000	



## ⑨ 普及型 麺打ちセット (大) A-1260

〈AMV-28〉 8-0381-0901 ¥34,250

のし板:750×750×H25(桐製)  
めん棒:φ30×750  
こね鉢:φ480  
めん切庖丁:刃渡り270 全長320  
コマ板:200×245  
付属品:そば打ち・うどん打ち入門DVD

## ⑩ 普及型 麺打ちセット A-1200

〈AMV-12〉 8-0381-1001 ¥20,500

のし板:600×600×H21 材質 桐  
めん棒:φ30×600  
こね鉢:φ360  
めん切庖丁:刃渡り240 全長280  
コマ板(小):150×203 材質 スプルス  
付属品:麺打ち入門DVD

## ⑪ 家庭用 麺打ちセットA A-1230

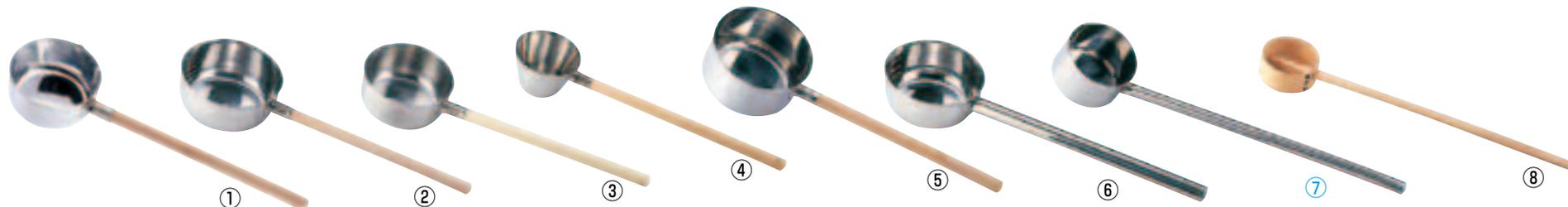
〈AMV-17〉 8-0381-1101 ¥17,800

のし板:600×600×H24 材質 桐  
めん棒:φ30×600  
こね鉢:φ360  
めん切庖丁:刃渡り240 全長255  
コマ板:150×195 材質 桐  
付属品:麺打ち入門DVD

## ⑫ 家庭用 麺打ちセットB A-1280

〈AMV-18〉 8-0381-1201 ¥14,300

のし板:500×500×H24 材質 桐  
めん棒:φ30×500  
こね鉢:φ315  
めん切庖丁:刃渡り240 全長255  
コマ板:150×195 材質 桐  
付属品:そば打ち手引き資料



① 21-0 口付水杓子 <AMZ-10>

cm	全長	容量
8-0382-0101	9 φ 90 約445	260c.c. ¥1,350
8-0382-0102	10 φ100 450	300c.c. ¥1,400

② Ω18-8 水杓子 <AMZ-01>

cm	全長	容量	目盛刻み
8-0382-0201	9 φ 90 約445	260c.c.	¥2,300
8-0382-0202	10 φ100 450	300c.c.(100c.c.)	¥1,900
8-0382-0203	12 φ120 470	500c.c.(150c.c.)	¥2,060
8-0382-0204	13 φ130 480	800c.c.(200c.c.)	¥2,200
8-0382-0205	14.5 φ145 505	1,000c.c.(200c.c.)	¥3,000
8-0382-0206	16.5 φ165 530	1,500c.c.(200c.c.)	¥3,200

③ IKD18-8抗菌 水杓子 <AMZ-06> **抗菌**

cm	全長	容量	目盛刻み
8-0382-0301	10 φ100 約445	300c.c.(100c.c.)	¥2,250
8-0382-0302	12 φ120 465	500c.c.(150c.c.)	¥2,500
8-0382-0303	14 φ140 485	1,000c.c.(300より200c.c.)	¥2,750
8-0382-0304	16 φ160 505	1,400c.c.(400c.c.)	¥3,050

柄 材質:ポリプロピレン 耐熱温度:140°C

④ Ω18-8 調理杓子 <ATY-39>

8-0382-0401	大 φ100×全長約447	360c.c. ¥2,560
8-0382-0402	中 φ 93×全長約437	270c.c. ¥2,340
8-0382-0403	小 φ 83×全長約427	180c.c. ¥2,170

⑤ Ω18-8 そば杓子(目盛付)

<BSB-01>	8-0382-0501	¥3,550
φ160×全長約510 1,800c.c.		

関連商品 ゴールドアルマイト  
水杓子→P.194

⑥ Ω18-8 パイプ柄 水杓子 <AMZ-07>

cm	全長	容量	目盛刻み
8-0382-0601	14.5 φ145 約495	1,000c.c.(200c.c.)	¥9,800
8-0382-0602	16.5 φ165 515	1,500c.c.(200c.c.)	¥10,000

⑦ モリブデンひしゃく <AHS-09> **目**

	柄長	容量	目盛刻み
8-0382-0701	大 MR-468 φ120 400	700c.c.(200c.c.)	¥9,000
8-0382-0702	中 MR-469 φ100 400	450c.c.(200c.c.)	¥8,500
8-0382-0703	小 MR-470 φ 80 400	300c.c.(100c.c.)	¥8,000

●ステンレス鋼にモリブデンが含有されていますので優れた耐食性があり、酸性食品の各種タレや薬品調合などの用途に最適です。

⑧ 桧 手杓子 <ATZ-01> 8-0382-0801 ¥2,600

φ95×全長510

UK 18-8パンチング 角型うどん揚

⑨ パイプ柄 <AUD-46> 8-0382-0901 ¥12,900

175×152×H130

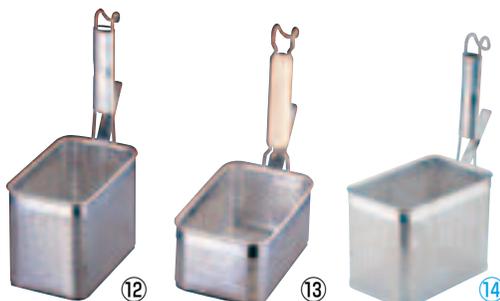
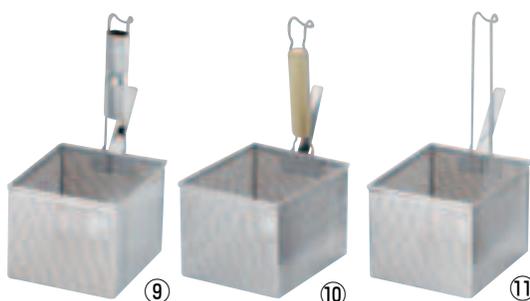
⑩ 木柄 <AUD-45> 8-0382-1001 ¥12,000

175×152×H130

⑪ ワイヤー柄 <AUD-47> 8-0382-1101 ¥11,900

175×152×H130

⑨~⑪パンチング穴径:2.2



UK 18-8 パンチング 角てぼ 縦型

⑫ パイプ柄 <ATB-09>

8-0382-1201	L 内114×185×H145	¥10,500
8-0382-1202	S 内114×185×H 85	¥10,000

⑬ 木柄 <ATB-10>

8-0382-1301	L 内114×185×H145	¥9,200
8-0382-1302	S 内114×185×H 85	¥8,100

⑭ エコクリーン **エコ**

UK18-8 パイプ柄 パンチング角てぼ 縦型 <AEK-21> **目**

	内寸	深さ
8-0382-1401	L 114×185×145	¥10,000
8-0382-1402	S 114×185× 85	¥9,500

⑫~⑭パンチング穴径:2.2



UK 18-8 パンチング 角てぼ 横型

⑮ パイプ柄 <ATB-07>

8-0382-1501	L 内185×114×H145	¥10,500
8-0382-1502	S 内185×114×H 85	¥10,000

⑯ 木柄 <ATB-08>

8-0382-1601	L 内185×114×H145	¥9,200
8-0382-1602	S 内186×114×H 85	¥8,100

⑰ エコクリーン **エコ**

UK18-8 パイプ柄 パンチング角てぼ 横型 <AEK-20> **目**

	内寸	深さ
8-0382-1701	L 185×114×145	¥10,000
8-0382-1702	S 185×114× 85	¥9,500

⑮~⑰パンチング穴径:2.2



⑱ TS ステンレス

木柄 角てぼ 深型タテ

<AUD-32> 8-0382-1801 ¥6,500  
内116×186×深さ141

⑲ 18-8 木柄 角型

うどんてぼ 横型 深型

<AUD-12> 8-0382-1901 ¥6,500  
内186×116×深さ141

⑳ TS ステンレス

パイプ柄 角てぼ深型タテ(冷凍麺用)

<AUD-08> 8-0382-2001 ¥7,200

内116×186×深さ141

⑱~⑳  
側網14メッシュ(18-8アミ)  
底網16メッシュ

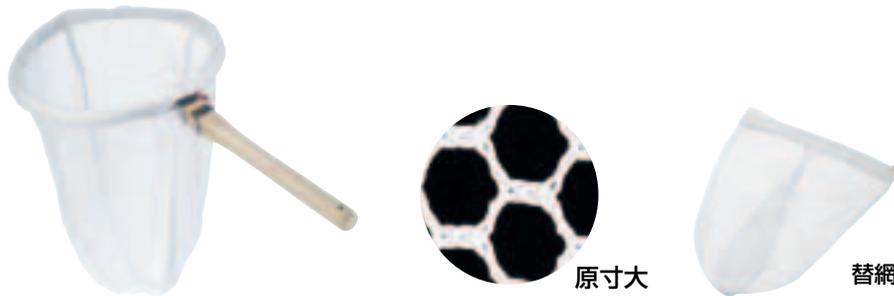


UK 18-8 パンチング冷凍麺てぼ

⑳ パイプ柄 <ATB-21> 8-0382-2101 ¥11,600

㉑ 共柄 <ATB-22> 8-0382-2201 ¥9,700

⑳㉑ 160×45×H140 柄の長さ:173  
パンチング穴径:2.2



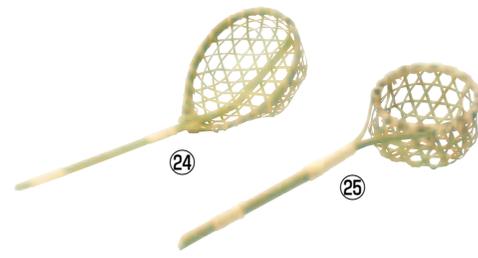
㉓ TS 替え網式 木柄讃岐たも <ASN-08> **目**

	柄長	深さ
8-0382-2301	大 φ360×390×550	¥13,800
8-0382-2302	中 φ300×390×550	¥12,800
8-0382-2303	小 φ260×240×550	¥11,800
8-0382-2304	大用(替網)	¥11,700
8-0382-2305	中用(替網)	¥10,700
8-0382-2306	小用(替網)	¥9,700

枠・巻き線/18-8ステンレス 木柄/天然木 網部/ポリエステル(食品衛生適合品)

●抜群の軽さと水切れを実現! しかも乾燥が早く衛生的です。

●ファスナー式なので網が簡単に取り外せます。



㉔ とうじそば用麺スクイ

<ATU-58> 8-0382-2401 ¥1,600  
φ90×250

㉕ とうじそば用ザル 丸

<ATU-57> 8-0382-2501 ¥2,000  
φ90×300×H50



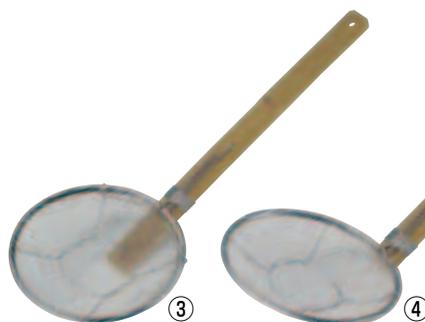
TKG ブルーチタンハンマー北京鍋  
P.406



メラミンラーメンレンゲ  
P.2351

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗浄用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ウェット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

衛生的な樹脂ハンドル



① スリースノーそば揚 タテ型 (18-8アミ・6.5メッシュ) <ASB-88>

	cm	柄の長さ	
8-0383-0101	18	φ180×360	¥2,600
8-0383-0102	21	φ210×360	¥2,800
8-0383-0103	24	φ240×360	¥3,000
8-0383-0104	27	φ270×360	¥3,300
8-0383-0105	30	φ300×360	¥4,500

材質:ハンドル/SPS樹脂(ガラス繊維入)

② スリースノーそば揚 ヨコ型 (18-8アミ・6.5メッシュ) <ASB-82>

	cm	柄長	
8-0383-0201	21	φ210×290	¥2,800
8-0383-0202	24	φ240×290	¥3,000
8-0383-0203	27	φ270×290	¥3,300
8-0383-0204	30	φ300×290	¥4,500

材質:ハンドル/66ナイロン(ガラス繊維入)

18-8 竹柄そば揚(6.5メッシュ)

③ 横柄<ASB-68>

	cm	柄の長さ	
8-0383-0301	18	φ180×285	¥1,800
8-0383-0302	21	φ210×275	¥2,000
8-0383-0303	24	φ240×270	¥2,300
8-0383-0304	27	φ270×330	¥2,600

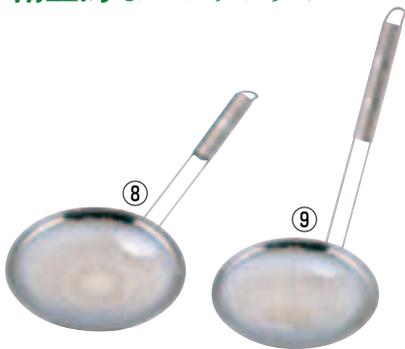
④ 立柄<ASB-69>

	cm	柄の長さ	
8-0383-0401	18	φ180×360	¥1,800
8-0383-0402	21	φ210×360	¥2,000
8-0383-0403	24	φ240×360	¥2,300
8-0383-0404	27	φ270×440	¥2,600

⑤ 陳枝記 ステンレス そば揚げ (10メッシュ) <BTK-35>

	インチ	柄の長さ	
8-0383-0501	10	SKS3010 φ260×330	¥15,000
8-0383-0502	11	SKS3011 φ280×365	¥16,000
8-0383-0503	12	SKS3012 φ300×375	¥18,000

衛生的なパンチング!



⑥ TS ステンレス 木柄そば揚 (18-8アミ・6.5メッシュ) <ASB-76>

	cm	柄の長さ	
8-0383-0601	18	φ180×500	¥2,600
8-0383-0602	21	φ210×500	¥2,800
8-0383-0603	24	φ240×500	¥3,000

UK 18-8 パンチングそば揚げ

⑧ ヨコ型 <ASB-77>

	cm	柄の長さ	
8-0383-0801	18	φ180×280	¥7,100
8-0383-0802	21	φ210×280	¥7,500
8-0383-0803	24	φ240×280	¥8,700

パンチング穴径:3.0

⑨ タテ型 <ASB-78>

	cm	柄の長さ	
8-0383-0901	18	φ180×360	¥7,200
8-0383-0902	21	φ210×360	¥7,600
8-0383-0903	24	φ240×360	¥8,800

パンチング穴径:3.0

⑩ 18-8 ローズ柄 そば揚 <ASB-32>

	インチ	柄の長さ	
8-0383-1001	7	φ179×330	¥1,700
8-0383-1002	8	φ203×350	¥1,900
8-0383-1003	10	φ254×360	¥2,350

⑪ TS ステンレス背油こし 中目(11メッシュ) (ラーメンスープこし) <AAB-12>

	cm	直径	全長	
8-0383-1101	21	210×450		¥2,200
8-0383-1102	24	240×480		¥2,400

●18-8アミ

⑫ UK 18-8 パンチング 背油こし <AAB-22>

	cm	直径	高さ	柄長	
8-0383-1201	21	210×33	250		¥7,300
8-0383-1202	24	240×33	250		¥8,500

パンチング穴径:3.0



⑬ アルミ 出前箱 <ADM-08>

8-0383-1301	縦3段 (3ヶ入)	260×250×H320	¥27,300
8-0383-1302	縦4段 (4ヶ入)	260×250×H420	¥30,000
1段当たりの内寸 246×240×H95			
8-0383-1303	横3段 (6ヶ入)	475×250×H320	¥34,100
8-0383-1304	横4段 (8ヶ入)	475×250×H420	¥37,300
1段当たりの内寸 461×240×H95			

※サイズは外寸です。



⑭ アルミ 関西式出前箱 二段式 <ADM-06>

8-0383-1401	特大	560×330×1段H125	¥36,000
8-0383-1402	大	515×300×1段H115	¥32,000
8-0383-1403	中	480×270×1段H115	¥30,000
8-0383-1404	小	440×240×1段H115	¥28,000

※サイズは外寸です。



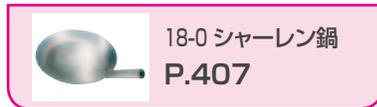
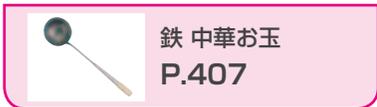
⑮ 木製 出前岡持(榎製) <ADM-07>

	cm	内寸	高さ	
8-0383-1501	45	φ420×130	¥53,000	
8-0383-1502	49	φ460×140	¥56,000	
8-0383-1503	53	φ495×145	¥63,000	
8-0383-1504	59	φ550×150	¥74,000	

POINT

⑬ アルミ出前箱は棚板高さ変更できます





① UK18-8パンチング  
丸型スクイ玉揚  
〈ASK-56〉 8-0384-0101 ¥12,000  
φ270×全長620×深さ100  
パンチング穴径:2.2



② UK18-8パンチング 小判スクイ玉揚  
〈ASK-61〉

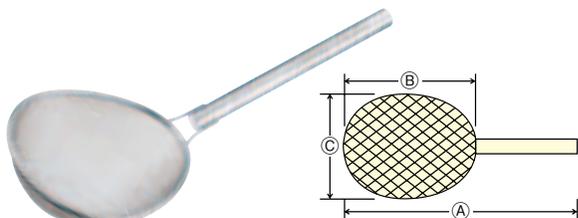
	A	B	C	深さ	価格
8-0384-0201 特大	620	280	250	70	¥12,000
8-0384-0202 大	580	250	220	70	¥10,500
8-0384-0203 中	465	220	190	70	¥8,800
8-0384-0204 小	385	190	160	55	¥7,700

パンチング穴径:2.2



③ 18-8丸型スクイ玉揚  
(6.5メッシュ)  
〈ASK-10〉 8-0384-0301 ¥4,700

A	B	C	深さ
620	270	270	100



④ TSステンレス プロすいのう  
パイプ柄(18-8アミ・6.5メッシュ)〈ASI-70〉

	A	B	C	深さ	価格
8-0384-0401 特大	608	280	250	77	¥5,400
8-0384-0402 大	584	255	220	77	¥5,000
8-0384-0403 中	458	220	190	66	¥4,000
8-0384-0404 小	428	190	160	49	¥3,700



⑤ TSステンレス プロすいのう  
木柄(18-8アミ・6.5メッシュ)〈ASI-69〉

	A	B	C	深さ	価格
8-0384-0501 特大	631	280	250	77	¥3,600
8-0384-0502 大	606	255	220	77	¥3,200
8-0384-0503 中	486	220	190	66	¥2,700
8-0384-0504 小	456	190	160	49	¥2,400

安全性、耐久性に優れた溶接金網を使用



⑥ TSステンレス  
極荒すくい網 丸型  
24cm(18-8アミ・2.5メッシュ)  
〈ASK-38〉 8-0384-0601 ¥4,500  
φ240×全長590×深さ60



⑦ TSステンレス  
極荒すくい網 スィノー型 特大  
(18-8アミ・2.5メッシュ)  
〈ASK-39〉 8-0384-0701 ¥4,800  
①630×②280×③250×深さ80  
⑥⑦  
安全性、耐久性に優れた溶接金網を使用。  
接点が溶接されている為ほつれません。



⑧ 18-8ジャンボスクイざる  
(10メッシュ)〈ASK-08〉

	全長	深さ	価格
8-0384-0801 大	φ400×630	120	¥16,500
8-0384-0802 小	φ300×500	100	¥14,500



⑨ 楽しくそばすくい網  
35cm(18-8アミ・12メッシュ)  
〈ASK-71〉 8-0384-0901 ¥9,200  
φ350×全長610×深さ120  
●軽さを追求したすくい網です。



⑩ UK18-8パンチング  
スクイザル〈ASK-36〉

cm	深さ	柄の長さ	価格
8-0384-1001 24	φ250×70	210	¥11,000
8-0384-1002 26	φ270×75	210	¥11,500
8-0384-1003 28	φ285×80	210	¥12,000
8-0384-1004 30	φ305×85	210	¥12,500
8-0384-1005 33	φ335×90	210	¥13,500

パンチング穴径:2.2



⑪ エコクリーン UK18-8  
パンチングスクイザル  
〈AEK-22〉

cm	深さ	柄長	価格
8-0384-1101 24	φ250×70	210	¥10,800
8-0384-1102 26	φ270×75	210	¥11,300
8-0384-1103 28	φ285×80	210	¥12,000
8-0384-1104 30	φ305×85	210	¥12,600
8-0384-1105 33	φ335×90	210	¥13,700

パンチング穴径:2.2



⑫ BK18-8すくいザル〈ASK-79〉

cm	全長	深さ	価格
8-0384-1201 30	φ300×530	118	¥13,800
8-0384-1202 35	φ350×580	118	¥14,800
8-0384-1203 40	φ400×630	118	¥15,800

●強度を高める構造で変形しにくい丈夫なフレームです。



⑬ 竹製 麺箸 全長:540  
〈AMV-02〉 8-0384-1301 ¥950

⑭ 竹製 ゆで箸 全長:550  
〈AYD-04〉 8-0384-1401 ¥1,250

⑮ 竹製 丸菜箸 全長:540  
〈AML-13〉 8-0384-1501 ¥1,550

⑯ 竹製 めん箸 26-206  
〈AMV-27〉 8-0384-1601 ¥1,700  
全長:555  
●太さがあるので、うどんなど大きい釜で  
麺を茹でる時に最適です。

⑰ 竹製 釜べら 丸型  
〈BHL-12〉 8-0384-1701 ¥1,350  
全長:520

⑱ 竹製 釜べら 三角型  
〈BHL-13〉 8-0384-1801 ¥1,350  
全長:520

⑲ 竹製 釜べら 平型  
〈BHL-14〉 8-0384-1901 ¥1,350  
全長:520



18-8 丸型 スクイ玉揚  
P.198



TS ステンレス そばすくい網  
P.384

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① 18-8 シリコン柄  
プレスパンチングてぼ  
<ATB-27>

	直径	深さ	
8-0385-0101	大	140×180	¥4,980
8-0385-0102	小	140×130	¥4,750

パンチング穴径:底面3.0  
側面上部4.0 側面下部2.5



② シリコン柄  
プレスパンチングてぼ  
(深型)

<ATB-25> 8-0385-0201 ¥4,800  
φ137×深さ169  
パンチング穴径:2.2

迷ったら  
コレ



③ 18-8 ローズ柄  
うどんてぼ(8メッシュ)

<AUD-07> 8-0385-0301 ¥2,600  
φ140×深さ150  
P.378⑪そばゆで釜専用リング  
に使用できます。



④ 18-8 ローズ柄  
底平煮ざる(8メッシュ)

<ANZ-03> 8-0385-0401 ¥5,000  
φ150×深さ125



⑤ TS ステンレス  
木柄 うどんてぼ  
(18-8アミ・8メッシュ)

<AUD-06>  
8-0385-0501 ¥2,400  
φ140×深さ160



フジボシ 強力ローズ柄 てぼ  
(10メッシュ)

⑥ 底丸 <ATB-16> 8-0385-0601 ¥3,000  
φ140×深さ150

⑦ 底平 <ATB-17> 8-0385-0701 ¥3,000  
φ140×深さ130

⑥~⑩ ●網止めは二重かしめ止めにより、金網が外れません。P.378⑪そばゆで釜専用リングに使用できます。



フジボシ 強力深型 ローズ柄 てぼ  
(10メッシュ)

⑧ 底丸 <ATB-28> 8-0385-0801 ¥3,400  
φ140×深さ180

⑨ 底平 <ATB-29> 8-0385-0901 ¥3,400  
φ140×深さ160



⑩ フジボシ 木柄  
うどんあげ  
(10メッシュ)

<AUD-48>  
8-0385-1001 ¥2,550  
φ140×深さ150



TS ステンレス 木柄てぼ  
(18-8アミ・8メッシュ)

⑪ 丸底 <ATB-13> 8-0385-1101 ¥2,900  
φ140×深さ150

⑫ 平底 <ATB-18> 8-0385-1201 ¥2,900  
φ140×深さ130

⑪⑫ P.378⑪そばゆで釜専用リング  
に使用できます。

大容量で麺量の多い  
「つけ麺」などに最適



⑬ TS ステンレス デカてぼ  
(18-8アミ・6.5メッシュ)  
(引掛付)<ATB-24>

	cm	直径	深さ	
8-0385-1701	15	150×140	¥4,000	
8-0385-1702	16	160×150	¥4,200	

●寸胴型のデカてぼは底面が広いので  
対流を生かすことができ、麺をより美味  
しく茹であげることができます。  
P.378⑬デカてぼ専用リングに使用で  
きます。



TS ステンレス ラーメン専用 パワーてぼ(18-8アミ・8メッシュ)

⑭ 丸底 引掛付  
<ATB-11> 8-0385-1301 ¥3,800  
φ140×深さ150

⑮ 平底 引掛付  
<ATB-12> 8-0385-1401 ¥3,800  
φ140×深さ130



⑯ フチ高 引掛付  
<ATB-26> 8-0385-1501 ¥4,000  
φ140×深さ185  
●フチが高くなり麺が吹きこぼれにくいです。



⑰ TS ステンレス  
ラーメン専用パワーてぼ  
深型引掛付(18-8アミ)  
<ATB-23>

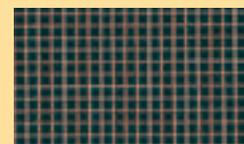
8-0385-1601 大盛用 (8メッシュ) ¥4,000  
8-0385-1602 細麺用 (10メッシュ) ¥4,000  
8-0385-1603 極細麺用(16メッシュ) ¥4,200  
φ140×深さ160



6.5メッシュ(約3.3mm目)  
太麺タイプ



8メッシュ(約2.7mm目)  
標準タイプ



10メッシュ(約2.1mm目)  
細麺タイプ



16メッシュ(約1.3mm目)  
極細麺タイプ



TKG IH 2層クラッド 雪平鍋  
P.41



18-8 そばゆで釜  
P.378



① 18-8 木柄 深型うどんてぼ(8メッシュ)

〈AUD-09〉 8-0386-0101 ¥2,200  
φ140×深さ175

② 18-8 木柄 深型 底平煮ざる(8メッシュ)

〈ANZ-07〉 8-0386-0201 ¥3,800  
φ140×深さ190

①② P.378①そばゆで釜専用リングに使用できます。



パワーGてぼ 極美(きわみ)

③ 丸底

〈APW-01〉 8-0386-0301 ¥3,800  
φ140×深さ150

④ フチ高

〈APW-02〉 8-0386-0401 ¥4,000  
φ140×深さ185

③④材質:本体/18-8ステンレス(8メッシュ)  
ハンドル/66ナイロン(ガラス繊維入)

- すば抜けにくいバットのようなグリップエンドと、滑りにくい表面シボ加工の「パワーグリップ」採用。
- 耐熱性・防カビ性に優れた樹脂製ハンドル。
- 5mmの線材を2本使用し、抜群の強度と耐久性で長持ちします。



⑤ パワーGてぼ 対流

〈APW-03〉 8-0386-0501 ¥5,300  
φ140×深さ165

材質:アミ/18-8ステンレス(8メッシュ)  
柄/66ナイロン(ガラス繊維入)

- 網の重なり無しで大容量を実現。対流でおいしく茹で上げます。
- 滑りにくく、衛生的で耐久性に優れた「パワーグリップ」採用。



⑥ TS ステンレス シリコン柄てぼ 丸底(18-8アミ・8メッシュ)

〈AUD-26〉 8-0386-0601 ¥3,300  
φ140×深さ150

- 衛生面からパイプ柄や共柄をお使いのお客様で「柄が熱くなる」とお困りの方に最適です。
- 熱にも強く、煮沸消毒にもびくともしません。
- 柄部分は滑りにくく、手に優しい凸凹形状。

※P.378①そばゆで釜専用リングに使用できます。



⑦ TS ステンレス パイプ柄てぼ 丸底(18-8アミ・8メッシュ)

〈AUD-04〉 8-0386-0701 ¥3,300  
φ140×深さ150

P.378①そばゆで釜専用リングに使用できます。



⑧ TS ステンレス そうめんてぼ(18-8アミ・24メッシュ)

〈ATB-33〉 8-0386-0801 ¥5,300  
φ160×深さ150

材質:本体/18-8ステンレス(24メッシュ)  
柄/ポリプロピレンテレフタレート

- 細いそうめんを通さないきわめて細かい24メッシュを採用。
- 重なりが無い形状のため、網切れの心配がなく、汚れやカスも溜まりにくく衛生的です。



⑨ SA 18-8 底平煮ざる 小(8メッシュ)

〈ANZ-02〉 8-0386-0901 ¥2,600  
φ140×深さ125



⑩ TS ステンレス 共柄 平底てぼ(18-8アミ)

〈ATB-15〉 8-0386-1001 大(10メッシュ) ¥4,000  
φ190×深さ145

8-0386-1002 小(8メッシュ) ¥3,200  
φ150×深さ130



⑪ 竹製振りザル(柄なし)

〈AHL-Z5〉 8-0386-1101 ¥5,200  
φ170×深さ178

独自のカーブで汚れがひと掻きでとれる!  
毎日のてぼ洗浄をもっと簡単に。



⑫ TS てぼラシ

〈ATB-34〉 8-0386-1201 ¥3,500

全長:280  
材質:毛/ポリプロピレンテレフタレート  
芯材/18-8ステンレス  
柄/ポリプロピレン

耐熱温度:120℃

- コシの強いウェーブ毛で頑固な麺汚れを絡めとります。
- 特殊な形状の芯材に毛をねじり込んでいるため毛抜けの発生に強く、耐久性に優れています。
- 毛が抜けても赤色で発見しやすいため、異物混入の対策になります。



⑬ アローラポット 1500 B-2265(パスタポット)

〈AHI-09〉 8-0386-1301 ¥1,210

φ107×H298 1,500ml

■材質 本体 AS樹脂  
蓋 ポリプロピレン  
内蓋 ポリエチレン  
パッキン シリコングム



便利な振り出し口

アローラポット1500には、大・小、2つの振り出し口付の内蓋が付いています。スパゲッティ麺の一人分、二人分の目安となり、とても便利です。

- 目安:大/約200g  
小/約100g



⑭ 木製パスタ用メジャー 16004

〈APS-60〉 8-0386-1401 ¥250

230×60×H9

材質:天然木

- パスタ1人前約90gの計測用です。



18-8 水杓子  
P.194



竹製 麺箸  
P.384



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンケット  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① エコクリーン **エコクリーン**  
UK18-8 パイプ柄パンチング  
丸底うどんてぼ **〈AEK-17〉** 目

	直径	高さ	
8-0387-0101	L	135×175	¥9,000
8-0387-0102	S	125×165	¥8,500

パンチング穴径:底面2.2・側面3.0  
※SのみP.378①そばゆで釜専用リング  
に使用できます。



② エコクリーン **エコクリーン**  
UK18-8 パイプ柄パンチング  
底平煮ざる **〈AEK-18〉** 目

	直径	高さ	
8-0387-0201	L	165×160	¥8,900
8-0387-0202	M	150×150	¥8,600
8-0387-0203	S	135×140	¥8,100

パンチング穴径:2.2



UK18-8 パンチング 丸底うどんてぼ

③ パイプ柄 **〈AUD-21〉**

	直径	高さ	
8-0387-0301	L	135×175	¥9,200
8-0387-0302	S	125×165	¥8,700

⑤ 共柄 **〈AUD-17〉**

	直径	高さ	
8-0387-0501	大	135×175	¥7,000
8-0387-0502	小	125×165	¥6,800

④ 木柄 **〈AUD-16〉**

	直径	高さ	
8-0387-0401	大	135×175	¥7,500
8-0387-0402	小	125×165	¥7,000

③~⑤  
パンチング穴径:底面2.2・側面3.0  
※小のみP.378①そばゆで釜専用リング  
に使用できます。



UK18-8 パンチング 底平煮ざる

⑥ パイプ柄 **〈ANZ-08〉**

	直径	高さ	
8-0387-0601	L	165×160	¥9,000
8-0387-0602	M	150×150	¥8,700
8-0387-0603	S	135×140	¥8,200

⑧ 共柄 **〈ANZ-06〉**

	直径	高さ	
8-0387-0801	大	165×160	¥7,000
8-0387-0802	中	150×150	¥6,600
8-0387-0803	小	135×140	¥6,300

⑥~⑧ パンチング穴径:2.2

⑦ 木柄 **〈ANZ-05〉**

	直径	高さ	
8-0387-0701	大	165×160	¥7,500
8-0387-0702	中	150×150	¥7,100
8-0387-0703	小	135×140	¥6,800



UK18-8 パンチング 平底うどん揚

⑨ パイプ柄

〈AUD-43〉 8-0387-0901 ¥11,500  
φ190×H175

⑩ 木柄

〈AUD-42〉 8-0387-1001 ¥10,500  
φ190×H175

⑪ ワイヤ柄

〈AUD-44〉 8-0387-1101 ¥10,300  
φ190×H175

⑨~⑪ パンチング穴径:側面 3.0  
底面 2.2



UK18-8 パンチング 深型  
底平煮ざるうどんてぼ

⑫ パイプ柄

〈AUD-51〉 8-0387-1201 ¥9,800  
φ130×H200

⑬ 木柄

〈AUD-49〉 8-0387-1301 ¥7,700  
φ130×H200

⑭ 共柄

〈AUD-50〉 8-0387-1401 ¥7,200  
φ130×H200

⑫~⑭ パンチング穴径:2.2



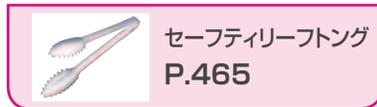
⑮ 18-8 シリコン柄 底平煮ざる  
**〈ATB-30〉**

8-0387-1501	L	160×160	¥5,700
8-0387-1502	M	150×150	¥5,400
8-0387-1503	S	140×140	¥5,100

パンチング穴径:2.5



TKG キャスト フライパン  
P.99



セーフティリーフツング  
P.465



①②

① エコクリーン UK18-8 パイプ柄パンチング  
スパゲッティてぼ (AEK-19) 目

深さ	
8-0388-0101 L	φ155×220 ￥10,800
8-0388-0102 M	φ135×180 ￥9,600
8-0388-0103 深型	φ115×300 ￥10,500

パンチング穴径:1.5

② UK18-8パイプ柄パンチング  
スパゲッティてぼ (ASP-20)

深さ	
8-0388-0201 L	φ155×220 ￥10,800
8-0388-0202 M	φ135×180 ￥9,900
8-0388-0203 深型	φ115×300 ￥10,600

パンチング穴径:1.5



③④

③ UK18-8 木柄パンチング  
スパゲッティてぼ (ASP-17)

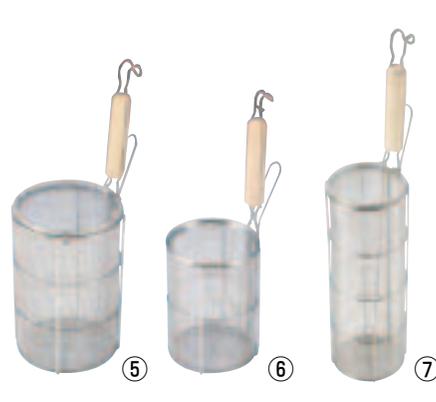
深さ	
8-0388-0301 L	φ155×220 ￥9,300
8-0388-0302 M	φ135×180 ￥8,500

パンチング穴径:1.5  
●丈夫で衛生的なパンチング材使用。  
※特注サイズ承ります。

④ UK18-8 木柄パンチング  
スパゲッティてぼ 深型

(ASP-16) 8-0388-0401 ￥9,200

φ115×深さ300  
パンチング穴径:1.5  
●丈夫で衛生的なパンチング材使用です。  
※特注サイズ承ります。



⑤⑥⑦

⑤ TS ステンレス 木柄スパゲッティ揚  
(ASP-03)

8-0388-0501 大	φ150×深さ230(16メッシュ)	￥6,300
8-0388-0502 小	φ130×深さ190(16メッシュ)	￥5,300

アミ材質:18-8ステンレス

⑥ 18-8 木柄新型スパゲッティてぼ

(ASP-15) 8-0388-0601 ￥4,900  
φ133×深さ180 側網14メッシュ 底網30メッシュ  
●底面には補強がしてあり、30メッシュの網が張って  
あります。

⑦ TS ステンレス  
木柄スパゲッティ揚スリム

(ASP-18) 8-0388-0701 ￥6,300  
内φ110×深さ300  
側網16メッシュ 底網16メッシュ  
アミ材質:18-8ステンレス



⑧⑨

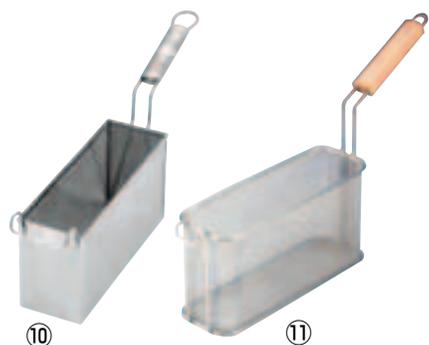
⑧ 18-8 木柄  
ラーメン・パスタあげ  
(16メッシュ)

(ALC-13) 8-0388-0801 ￥2,700  
φ140×深さ180  
アミ材質:18-8ステンレス

⑨ 18-8 木柄ラーメン・パスタあげ  
底平(16メッシュ)

(ASP-45) 8-0388-0901 ￥4,200  
φ140×深さ200  
アミ材質:18-8ステンレス

煮る・茹でる・蒸すと色々できる  
マルチな深型鍋



⑩⑪

⑩ UK18-8パンチング  
スパゲッティ揚スリム

(ASP-28) 8-0388-1001 ￥17,300  
290×100×深さ150  
柄の長さ210  
パンチング穴径:1.5

⑪ Ω18-8 スパゲッティ  
バスケット(16メッシュ)

(ASP-04) 8-0388-1101 ￥16,500  
300×100×深さ155  
柄の長さ175



IH 100V 200V

⑫ ワンダーシェフ パスタポット  
5.3ℓ LPDA53

(APS-66) 目 8-0388-1201 ￥5,600  
φ200×H170  
材質:18-8ステンレス  
●取っ手を持ち上げるだけでフタをロック。  
便利な湯切り機能付き。  
●付属ガラス蓋に菜箸などを置ける  
「ちょい置き」機能を採用。

パスタを“寝かせて”茹でられる!  
湯切りに調理もこれ一台で!



IH 100V 200V

⑬ よこ茹でパスタ(蓋付) KS-2927

(AYK-90) A 8-0388-1301 ￥7,800  
340×245×H100(深さ90) 5ℓ 1.9kg  
底面サイズ:250×180  
材質:本体/アルミニウム合金  
(内面/フッ素樹脂加工)  
蓋:つまみ/ステンレス

●蓋を押さえてカンタン湯切り。そのままパスタ鍋の中で調理や味付も可能です。



IH 100V 200V

⑭ パスタ イオーラ・ピュウ  
22cm

(APS-14) B 8-0388-1401 ￥34,500  
φ220×H300  
実容量:5ℓ  
材質:18-10ステンレス  
鍋底:三重構造  
質量:3.1kg



⑮ Murano(ムラノ)インダクション  
18-8 パスタクッカー

(APS-53) 8-0388-1501 ￥5,800

cm用	A	B	C	D
36	155	205	230	190

●Murano(ムラノ)インダクション半寸胴鍋  
36cmにご使用できます。

⑯ 18-8パスタクッカー  
(APS-48)

cm用	A	B	C	D		
8-0388-1601	36	150	210	260	170	￥18,000
8-0388-1602	39	165	225	260	170	￥18,500

●寸胴鍋に4ヶセットできます。



⑰ パスタ用ドライニングラック

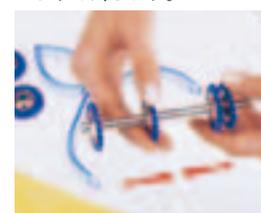
(APS-35) 8-0388-1701 ￥7,000  
全高:443 バーの長さ:200(16段)  
付属品:スティック棒(全長295)  
●パスタを付属のスティック棒ですくい、一切手を  
触れずにハンガーに掛ける事ができます。

⑱ パスタバイク

(APS-40) 8-0388-1801 ￥3,800  
全長:164 ローラーサイズ:φ38×123



回転軸上のローラーを移動させ、中央のピンをハンドルから取り外します。



ローラー幅を写真のように15mm~123mm(15mm間隔)まで調節できます。



パンチングスパゲティてぼ  
P.388



18-8スパゲティンゴ  
P.471

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
軽食  
製菓用品  
フコ  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ウェット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

イタリア製業務用電動押出式パスタマシン  
小規模レストランに最適なスペック

Chef in Casa  
シェフインカーザ



① 電動押出式パスタマシン  
シェフインカーザ

〈APS-61〉 8-0389-0101 ¥700,000

520×300×H260  
電源:単相100V 50/60Hz  
接地付(アース付)  
消費電力:750W  
能力:生地6~8kg/h  
ミキサー容量:2kg(小麦粉)  
機能:生地ミキサー、押出製麺  
付属品:電源コード(1.5m)、ダイス用レンチ  
※生地をカットするカッターユニットは別売りです。  
※パスタ用ダイスは別売りです。  
※捏ね上がりまでの時間はおよその目安となります。  
生地の配合や状態によって変化しますのでご了承下さい。  
※水気のない場所でご使用下さい。

カッターユニット(別売)

注意!

シェフインカーザにはカッターユニットが付属していません。下記の手動ユニットまたは自動ユニットよりお選びください。

③ シェフインカーザ用  
手動カッターユニット

〈APS-63〉 8-0389-0301 ¥30,000

カットブレード2種付属(シングル、ダブル)  
●シェフインカーザ本体のダイス部分に取り付けて使用します。  
●押し出されたパスタをカットするためのユニットです。

④ シェフインカーザ用  
自動カッターユニット

〈APS-64〉 8-0389-0401 ¥70,000

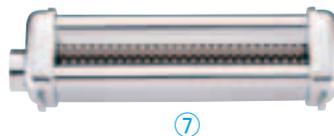
カットブレード2種付属(シングル、ダブル)  
●シェフインカーザ本体より電源供給  
●押し出されたパスタをモーターの回転により自動でカットします。  
●回転速度はダイヤルで自在に調節可能。



⑦セットイメージ



⑦セットイメージ



⑦



⑧

⑤ 電動式 パスタマシン  
RBT-220

〈APS-65〉 8-0389-0501 ¥520,000

360(630)×220×H300  
※( )のサイズはカッター装着時の寸法です。  
電源:単相100V 消費電力:220W  
ローラー麺帯幅:220  
質量:14.6kg  
材質:スチールクロームメッキ  
コード長さ:約1.7m  
※カッターはオプションです。  
●最新のギヤードモーターの採用により静かな運転音!  
●カッター(別売りオプション)を本体横にアタッチメントする新規格モデル。コンパクトサイズで様々なシーンに活躍します。

⑥ 電動式 パスタマシン  
PRO-220

〈APS-67〉 8-0389-0601 ¥420,000

360(630)×220×H250  
※( )のサイズはカッター装着時の寸法です。  
電源:単相100V 消費電力:140W  
ローラー麺帯幅:220  
質量:17.1kg  
材質:スチールクロームメッキ  
コード長さ:約1.8m  
※カッターはオプションです。  
●ギヤがプラスチックになり運転音が静かになりました。  
●ローラーに何度も通すことによって麺のコシは一段と強くなります。  
●カッター(別売りオプション)を本体横にアタッチメントする新規格モデル。コンパクトサイズで様々なシーンに活躍します。

⑦ RBT・PRO用専用カッター

〈APS-68〉 ¥40,000

8-0389-0701 NRT-1 1.5mm バヴェッテ用  
8-0389-0702 NRT-2 2.0mm タリアテッレ用  
8-0389-0703 NRT-3 4.0mm トレネッテ用  
8-0389-0704 NRT-4 6.5mm フェットチーネ用  
8-0389-0705 NRT-5 12mm ラザーニア用

⑧ 手動式 パスタマシン  
R-220

〈APS-11〉 8-0389-0801 ¥180,000

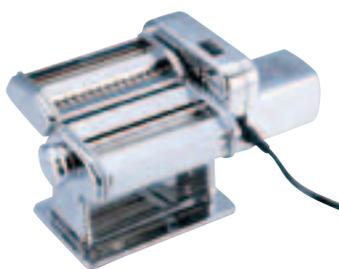
330×218×H245 ローラー麺帯幅:220  
質量:10.5kg  
材質:スチールクロームメッキ  
※カッターはオプションです。  
●最大厚5mmまで可能です。  
●カッターの交換で、スパゲッティから和風麺までOKです。

⑨ R-220専用カッター

〈APS-69〉 ¥36,000

8-0389-0901 1.5mm 8-0389-0904 6.5mm  
8-0389-0902 2.0mm 8-0389-0905 12mm  
8-0389-0903 4.0mm 8-0389-0906 2.0mm(丸麺)

コンパクトサイズなのに  
電動式でスピーディ!!



⑩ 電動パスタマシン  
アトラスモーター

〈APS-49〉 8-0389-1001 ¥25,000

330×210×H152  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:100W  
ローラー麺帯幅:145mm カッター幅:1.5・6.5  
厚さ:0.2~3mm(9段階調節)  
質量:3.9kg コード長さ:2m  
材質:スチールクロームメッキ  
付属品:固定金具  
●連続スイッチとパルススイッチの切替式です。  
●オプションカッターは⑬のカッターをご使用ください。

⑪ アトラス プレミアムカラー  
パスタマシン

〈APS-59〉 ¥15,000

8-0389-1101 Na.020404 レッド  
8-0389-1102 Na.020412 グリーン  
8-0389-1103 Na.020407 ブルー  
8-0389-1104 Na.020405 ブラック  
200×180×H155  
ローラー麺帯幅:145 カッター幅:1.5・6.5  
質量:約2kg  
材質:アルミ合金、着色アルマイト加工  
付属品:固定金具  
●オプションでカッター(1.0mm・3.5mm・12mm)があります。  
●ローラー厚さ調節9段階(0.3mm~2.5mm)まで調節可能です。  
●オプションカッターは⑬のカッターをご使用ください。

⑫ アトラス  
パスタマシン ATL-150

〈APS-25〉 8-0389-1201 ¥10,500

190×205×H150  
ローラー麺帯幅:145 カッター幅:1.5・6.5  
質量:2.75kg  
材質:スチールクロームメッキ  
付属品:固定金具  
●オプションでカッター(1.0mm・3.5mm・12mm)があります。  
●ローラーは間隔を調節することにより、お好みであった厚さの麺を作る事ができます。

⑬交換部品

8-0389-1202 標準刃(1.5/6.5) ¥6,500

⑬ アトラス  
パスタマシン  
ATL-150専用カッター

〈APS-39〉 ¥5,200

8-0389-1301 1.0mm  
8-0389-1302 3.5mm  
8-0389-1303 12.0mm(波刃)

② シェフインカーザ用ダイス(APS-62)

主な材質:ブロンズ

注意!

シェフインカーザにはダイスが付属していません。下記よりダイスをお選びください。

※麺の厚さは自在に調節可能  
パスタシート 170mm  
8-0389-0201 ¥30,000

スパゲッティ 1.9mm  
8-0389-0203 ¥20,000

タリアテッレ 2.5mm  
8-0389-0205 ¥20,000

ピーペ  
8-0389-0207 ¥20,000

フジッリ  
8-0389-0209 ¥20,000

カゼレッチ  
8-0389-0211 ¥20,000

パッケリ 25mm  
8-0389-0213 ¥20,000

※麺の厚さは自在に調節可能  
パスタシート 100mm  
8-0389-0202 ¥30,000

リングイネ 1.6mm  
8-0389-0204 ¥20,000

ラザニエッテ  
フェストナーテ 9mm  
8-0389-0206 ¥20,000

コンキリエ  
8-0389-0208 ¥20,000

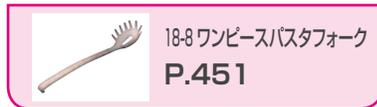
ラディアトリー  
8-0389-0210 ¥20,000

ジッリ  
8-0389-0212 ¥20,000

トルティリョーニ 10mm  
8-0389-0214 ¥20,000



TKG キャスト フライパン  
P.99



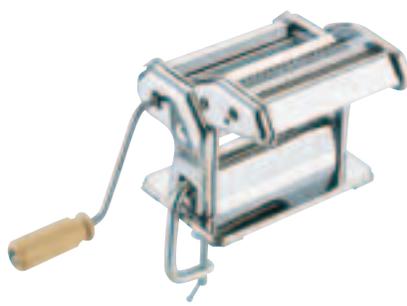
18-8 ワンピースパスタフォーク  
P.451



① インペリア電動パスタマシーン  
パスタプレスト720

〈APS-47〉 8-0390-0101 ¥97,000

280×230×H270  
電源:単相100V  
消費電力:85W  
ローラー麺帯幅:150  
質量:6.8kg  
コード長さ:約1.8m  
●ローラーは間隔を調節することによりお好みの厚さにできます。  
●2.0mmと6.5mmの2種類の cutter が内蔵されています。  
●保護安全カバー付。  
●②SP-150用 cutter 1.5mm・2mm/4mmセット・12mmがオプションで使用できます。  
※別売 cutter 使用時は、cutter にハンドルを差し込み手で回転させます。  
※cutter は②SP-150用と兼用です。  
※⑤⑥のパスタ機がご使用できます。



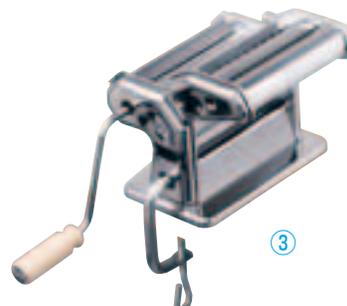
② インペリア パスタマシーン  
SP-150 (2mm、4mm仕様)

〈APS-13〉 8-0390-0201 ¥18,500

194×204×H155  
ローラー麺帯幅:150  
質量:3.5kg  
●ローラーは間隔を調節することにより、お好みであった厚さのめんを作る事ができ、cutter は2種類(2mm、4mm)付。  
●その他オプションとして cutter (1.5mm、6.5mm、12mm)があります。

②交換部品 cutter

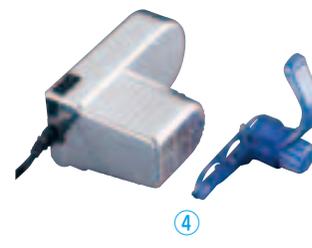
8-0390-0202	1.5mm	¥ 9,600
8-0390-0203	2.0mm	¥ 9,600
8-0390-0204	2.0・4.0mmセット	¥10,600
8-0390-0205	4.0mm	¥ 9,600
8-0390-0206	6.5mm	¥ 9,600
8-0390-0207	12mm	¥ 9,600
8-0390-0208	2.0mm(丸麺)	¥ 9,600



③ インペリア手動パスタマシーン  
SP-150 (2mm・6.5mm仕様)

〈APS-70〉 8-0390-0301 ¥18,500

194×204×H155  
ローラー麺帯幅:150  
質量:3.5kg  
●ローラーは間隔を調節することにより、お好みであった厚さのめんを作る事ができます。



④ インペリア パスタマシーン SP-150用  
パスタモーター No.620

〈APS-57〉 8-0390-0401 ¥18,000

195×130×H120  
電源:単相100V 消費電力:80W  
付属品:取付ホルダー  
●パスタスイッチとラビオリスイッチ(押した時だけ作動)の切替式  
●SP-150と併用すれば電動マシンに早変わりします。



インペリア パスタマシーン SP-150用

⑤ ラビオリ Art.400

〈APS-23〉 8-0390-0501 ¥11,000

150×110×H110  
投入口:104×50  
付属品:2連cutter、幅104mmブラシ  
●SP-150にセットして御使用ください。



⑥ マカロニ Art.550

〈APS-24〉 8-0390-0601 ¥11,000

150×90×H108  
投入口:幅108  
●SP-150にセットして御使用ください。



⑦ 鉄製物 製麺機〈ASI-90〉

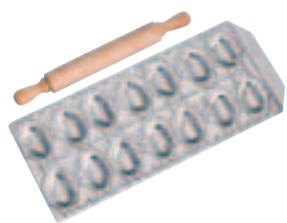
8-0390-0701 2mm幅仕様 ¥80,000

8-0390-0702 4mm幅仕様 ¥80,000

300×290×H280  
ローラー麺帯幅:112  
材質:本体・ハンドル/鋳鉄  
ローラー・cutter/ステンレス  
ガイド/ABS樹脂  
質量:約11kg  
●本体は鋳物製で安定が良く楽しく簡単に本格的な麺作りができます。  
●ローラー、cutter はステンレス製でサビに強く耐久性に優れています。  
●本体を安定よく設置できるアジャスター付。



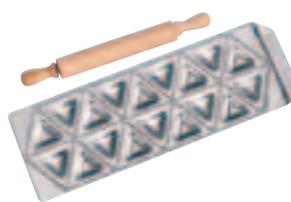
関連商品 アイコーニーダ→P.1129



⑧ ラビオリ型 魚14ヶ取 313

〈ALB-13〉 8-0390-0801 ¥4,500

320×140×H16 1ヶ当り43×65の魚  
材質:板/アルミ 本体/スチール焼付塗装  
付属品:ローラーめん棒 φ28×149



⑨ ラビオリ型 三角18ヶ取 315

〈ALB-12〉 8-0390-0901 ¥4,500

337×115×H22 1ヶ当り1辺35mmの三角形  
材質:板/アルミ 本体/スチール焼付塗装  
付属品:ローラーめん棒 φ28×149



⑩ ラビオリ24ヶ取 Art.280

〈ALB-04〉 8-0390-1001 ¥4,500

288×107×H13 1ヶ当り34×34



⑫ ラビオリ12ヶ取 Art.310

〈ALB-03〉 8-0390-1201 ¥4,500

337×116×H25 1ヶ当り52×52

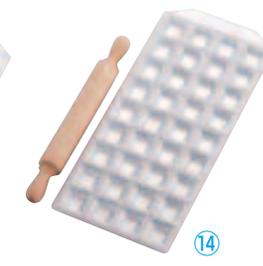
材質:板/アルミ 本体/スチール焼付塗装  
付属品:ローラーめん棒 φ28×149



⑬ ラビオリ型 星10ヶ取312

〈ALB-14〉 8-0390-1301 ¥4,500

320×140×H13 1ヶ当り約45×40



⑮ ラビオリ型 ハート12ヶ取314

〈ALB-16〉 8-0390-1501 ¥4,500

335×115×H20 1ヶ当り約40×35

材質:アルミ 本体/スチール焼付塗装  
付属品:ローラー綿棒 φ28×149



⑪ ラビオリ44ヶ取 Art.300

〈ALB-05〉 8-0390-1101 ¥4,500

288×107×H13 1ヶ当り25×25

⑭ ラビオリ型 四角36ヶ取308

〈ALB-15〉 8-0390-1401 ¥4,500

320×140×H13 1ヶ当り約20×20

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そば・うどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



桧 中華セイロ  
P.393



(並)綿 モチフキン  
P.397



① Ω 電磁専用 業務用 角蒸器 2段 (AMS-A0)

	cm	1段あたりの 茶碗数	1段あたりの ご飯容量	底面サイズ	
8-0391-0101	33	約10ヶ	約2.4升	330×330	¥44,000
8-0391-0102	36	約11ヶ	約2.8升	360×360	¥48,000
8-0391-0103	39	約16ヶ	約3.2升	390×390	¥52,000

蒸す所深さ内112

材質:水槽SUS444 深さ200 (強化ガラス水位窓付)

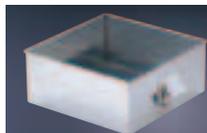
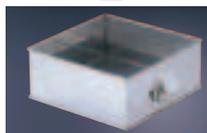
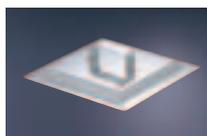
※直火での御使用は絶対にしないでください。

迷ったら  
コレ



② Ω 21-0 業務用 角蒸器 2段 (AMS-65)

	cm	蒸す所 深さ内寸	1段あたりの 茶碗数	1段あたりの ご飯容量	
8-0391-0201	30	112	約9ヶ	約2.0升	¥41,000
8-0391-0202	33	112	約10ヶ	約2.4升	¥45,000
8-0391-0203	36	112	約11ヶ	約2.8升	¥52,000
8-0391-0204	39	112	約16ヶ	約3.2升	¥59,000
8-0391-0205	42	112	約18ヶ	約3.6升	¥65,000
8-0391-0206	45	112	約20ヶ	約4.0升	¥71,000
8-0391-0207	50	107	約25ヶ	約4.4升	¥87,000



③ Ω 21-0 業務用 角蒸器 部品 (AMS-66)

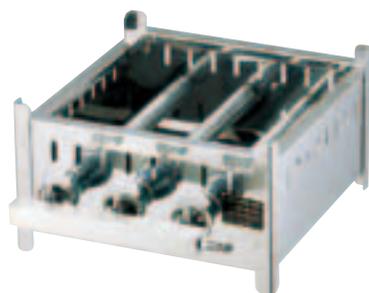
cm	蓋	枠 (目皿付)	水槽
30	8-0391-0301 ¥ 6,400	8-0391-0302 ¥ 12,400	8-0391-0303 ¥ 9,800
33	8-0391-0304 ¥ 7,000	8-0391-0305 ¥ 13,700	8-0391-0306 ¥ 10,600
36	8-0391-0307 ¥ 8,000	8-0391-0308 ¥ 15,800	8-0391-0309 ¥ 12,400
39	8-0391-0310 ¥ 9,400	8-0391-0311 ¥ 17,800	8-0391-0312 ¥ 14,000
42	8-0391-0313 ¥ 10,200	8-0391-0314 ¥ 19,600	8-0391-0315 ¥ 15,600
45	8-0391-0316 ¥ 11,200	8-0391-0317 ¥ 21,400	8-0391-0318 ¥ 17,000
50	8-0391-0319 ¥ 11,300	8-0391-0320 ¥ 27,000	8-0391-0321 ¥ 21,700

②③  
●餅米等を蒸す場合、別売のP.396②Ω18-8セイロ網を御使用になると一層効果的です。(30cm・50cmには御使用出来ません。)

④ Ω 18-0 業務用 角蒸器専用 ガス台 (ジェットバーナー使用) (AMS-67)

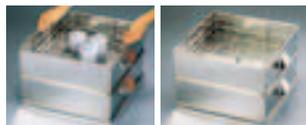
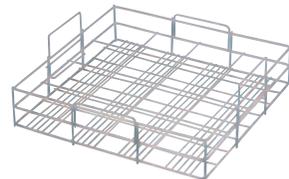
	LPガス	12・13A	サイズ (mm)	ガス消費量kw (kcal/h)	
30cm用	8-0391-0401	8-0391-0402	400×305×H175	4.7 (4,050)	¥38,000
33cm用	8-0391-0403	8-0391-0404	430×335×H175	5.7 (4,900)	¥39,000
36cm用	8-0391-0405	8-0391-0406	460×365×H175	6.8 (5,850)	¥42,000
39cm用	8-0391-0407	8-0391-0408	490×395×H175	8.1 (6,975)	¥44,000
42cm用	8-0391-0409	8-0391-0410	520×425×H175	9.4 (8,100)	¥53,000
45cm用	8-0391-0411	8-0391-0412	550×455×H175	10.7 (9,225)	¥55,000
50cm用	8-0391-0413	8-0391-0414	600×555×H175	13.1 (11,250)	¥58,000

ガス接続口:φ9.5mm



⑤ TKG 18-8 飲茶蒸器 角型 (AYM-05) 8-0391-0501 ¥9,800

388×388×H32 (セット時H130)  
有効内寸法:356×356  
穴径:φ20×4  
●中華セイロφ150が4個、ご使用できます。  
※中華セイロはP.2096をご参照ください。  
※穴数の特注を承ります。  
※写真の角蒸器水槽は別売です。  
(③Ω 21-0業務用角蒸器36cm用 水槽参照。)



⑥ Ω 18-8 茶碗蒸しラック (16仕切) (スライド取手付) (ALT-10)

cm用	有効 内径	有効 高さ	
8-0391-0601	39	¥12,000	380×380×H85 88 110
8-0391-0602	42	¥13,000	400×400×H85 95 110
8-0391-0603	45	¥14,000	430×430×H85 102 110

※各種特注承ります。



⑦ Ω 18-8 茶碗蒸しつかみ (ATY-87) 8-0391-0701 ¥1,350

109×46×H200 (収納時)  
●茶碗蒸しの熱い器を取り出す時に、とても便利です。



⑧ Ω 21-0 うなぎ蒸器 (AUN-01)

	蒸す所深さ	
8-0391-0801 大	内寸390×300×H340	230 ¥41,000
8-0391-0802 小	内寸330×270×H340	230 ¥36,000

⑨ アルマイト角型蒸器 (AMS-71) □

内寸	一重	二重	蒸す所 深さ内寸	1段あたりの ご飯容量
26cm	8-0391-0901 ¥15,000	8-0391-0902 ¥22,300	116mm	約1.6升
28cm	8-0391-0903 ¥19,000	8-0391-0904 ¥27,800	120mm	約2升
30cm	8-0391-0905 ¥21,600	8-0391-0906 ¥31,700	120mm	約2.5升
33cm	8-0391-0907 ¥24,000	8-0391-0908 ¥34,200	120mm	約3升
36cm	8-0391-0909 ¥38,000	8-0391-0910 ¥53,100	120mm	約3.5升

※段数は水槽を含みません。☒

⑩ 桃印18-0 角型蒸器 (AMS-69)



内寸	2段	3段	底寸法	1段あたりの ご飯容量
22cm	8-0391-1001 ¥12,000	8-0391-1002 ¥16,000	220×220	約6合
24cm	8-0391-1003 ¥13,500	8-0391-1004 ¥18,000	240×240	約8合
27cm	8-0391-1005 ¥15,000	8-0391-1006 ¥20,500	260×260	約1升
29cm	8-0391-1007 ¥16,500	8-0391-1008 ¥22,500	290×290	約1.2升

蒸す所深さ内寸 100mm (段数は水槽を含みます) ※写真は3段です。

⑪ T 18-8 角型蒸器 (AMS-68)

内寸	2段	3段	1段あたりの ご飯容量
24cm	8-0391-1101 ¥19,000	8-0391-1102 ¥26,000	約8合
27cm	8-0391-1103 ¥20,500	8-0391-1104 ¥29,000	約1升
29cm	8-0391-1105 ¥22,000	8-0391-1106 ¥31,000	約1.2升

蒸す所深さ内寸 120mm (段数は水槽を含みます) ※写真は3段です。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
衛生  
消耗品  
ハンカチ  
ウェット  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



電気蒸し器  
P.396



杉製 ミニ中華セイロ  
P.2096



① 桃印18-0 丸型蒸器 (AMS-72)



	2段		3段		蒸す所 深さ(内)	底径	1段あたり のご飯容量
27cm内	8-0392-0101	¥10,500	8-0392-0102	¥13,500	102mm	φ230	約 1升
29cm内	8-0392-0103	¥13,500	8-0392-0104	¥17,000	108mm	φ260	約1.2升

※(段数は水槽を含みます)写真は3段です。

② アルミ長生セイロ(デラックス) (ASI-08) S

	一重		二重		蒸す所 深さ(内)	スタレ寸法	1段あたり のご飯容量
26cm内	8-0392-0201	¥18,300	8-0392-0202	¥26,300	131mm	φ252mm	約1.5升
28cm内	8-0392-0203	¥20,300	8-0392-0204	¥29,200	141mm	φ271mm	約 2升
30cm内	8-0392-0205	¥22,100	8-0392-0206	¥31,700	151mm	φ290mm	約 3升
33cm内	8-0392-0207	¥25,200	8-0392-0208	¥36,200	166mm	φ309mm	約4.5升



⑤ アルマイト スチームクッカー (AST-09) S

cm内	一重		二重		蒸す所 深さ(内)	1段あたり のご飯容量
33	8-0392-0501	¥20,000	8-0392-0502	¥27,000	140mm	約3.5升
36	8-0392-0503	¥25,000	8-0392-0504	¥33,000	140mm	約4.2升

材質:本体/アルミニウム(アルマイト加工)  
ハンドル・ツマミ/フェノール樹脂



⑦ 板セイロ(羽釜用)(スタレ付) (ASI-10)

cm用	外径	底内径	深さ	スタレ直径	ごはんの容量	価格
8-0392-0701	24	270	250×105	235	約1.0升	¥15,000
8-0392-0702	27	300	280×120	265	約1.5升	¥15,900
8-0392-0703	30	330	310×120	295	約2.0升	¥16,500
8-0392-0704	33	360	340×130	320	約3.0升	¥19,800

※木蓋は板セイロより1サイズ大きいサイズを御使用ください。(P.39を御参照ください。)  
※スタレは⑥和セイロと共通ですが、1サイズ大きいサイズを御使用下さい。  
材質:桧製

⑧ アルミ 長生セイロ(羽釜用) (ASI-73) S

	内径	深さ	ごはんの容量	価格
8-0392-0801	26	256	122 約1.5升	¥ 6,800
8-0392-0802	28	276	132 約 2升	¥ 7,600
8-0392-0803	30	297	142 約 3升	¥ 8,200
8-0392-0804	32	318	153 約3.5升	¥ 9,200
8-0392-0805	33	326	157 約 4升	¥10,000

●竹スタレ付



③ アルミキャスト IH ベストセイロセット (ASI-91) S

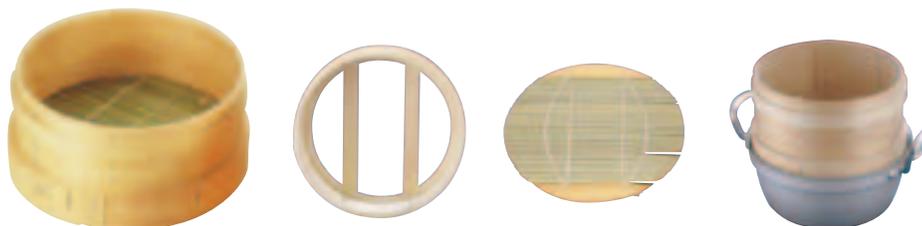


	一重		二重		蒸す所 深さ	IH 反応底径	1段あたり のご飯容量
30cm	8-0392-0301	¥36,000	8-0392-0302	¥45,000	151	φ215	約3升

底面:鉄溶射  
※段数は水槽を含みません。  
●竹スタレ付

④ アルマイト ゆうげ紀行 蒸し器セット (AMS-N4) S

cm内	蒸し器セット		セイロのみ		蒸す所 深さ(内)	1段あたり のご飯の容量
22	8-0392-0401	¥5,000	8-0392-0402	¥2,600	106	約 8合
24	8-0392-0403	¥5,800	8-0392-0404	¥2,700	119	約1.2升
26	8-0392-0405	¥6,500	8-0392-0406	¥3,000	129	約1.5升
28	8-0392-0407	¥7,200	8-0392-0408	¥3,300	131	約2.2升
30	8-0392-0409	¥8,000	8-0392-0410	¥3,800	133	約 3升



⑥ 和セイロ(円付鍋用) (ASI-09)

cm用(外)	スタレ付		スタレのみ		底内径	深さ	スタレ直径	ごはんの容量
27	8-0392-0601	¥18,000	8-0392-0602	¥ 2,300	235×110	235	235	約 1.0升
30	8-0392-0603	¥18,600	8-0392-0604	¥ 2,400	265×130	265	265	約 1.5升
33	8-0392-0605	¥20,000	8-0392-0606	¥ 2,600	295×130	295	295	約 2.0升
36	8-0392-0607	¥22,100	8-0392-0608	¥ 3,500	325×130	325	325	約 3.0升
39	8-0392-0609	¥25,300	8-0392-0610	¥ 4,100	345×110	345	345	約 4.0升
42	8-0392-0611	¥27,100	8-0392-0612	¥ 4,600	375×110	375	375	約 5.0升
45	8-0392-0613	¥28,900	8-0392-0614	¥ 5,400	400×115	400	400	約 6.0升
48	8-0392-0615	¥32,700	8-0392-0616	¥ 6,300	430×110	430	430	約 7.0升
51	8-0392-0617	¥40,600	8-0392-0618	¥ 9,400	460×110	460	460	約 8.0升
54	8-0392-0619	¥48,500	8-0392-0620	¥10,300	490×115	490	490	約 8.5升
60	8-0392-0621	¥54,000	8-0392-0622	¥10,800	550×115	550	550	約10.0升

※木蓋は和セイロと同じサイズを御使用ください。(P.39を御参照ください。)  
材質:桧製



NEW  
⑨ フライパン用 蒸し調理皿(サテン) (AMS-08)

cm用	価格
8-0392-0901	16 156×H30 ¥ 980
8-0392-0902	18 164×H30 ¥1,000
8-0392-0903	20 198×H30 ¥1,100
8-0392-0904	22 218×H40 ¥1,200
8-0392-0905	24 235×H40 ¥1,350

材質:18-8ステンレス  
●フライパンにセットし、簡単に蒸す事ができます。  
●落とし蓋としても使えます。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

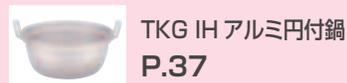
ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
製菓用品  
軽食  
鉄板焼用品  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① 桧 中華セイロ 蓋 (ATY-18)

	cm	高さ	
8-0393-0101	21	60	¥ 9,200
8-0393-0102	24	60	¥ 9,400
8-0393-0103	27	75	¥ 10,000
8-0393-0104	30	75	¥ 10,600
8-0393-0105	33	75	¥ 10,900
8-0393-0106	36	75	¥ 11,800
8-0393-0107	39	75	¥ 14,100
8-0393-0108	42	75	¥ 15,300
8-0393-0109	45	75	¥ 15,900
8-0393-0110	48	75	¥ 21,200
8-0393-0111	51	75(手付)	¥ 27,400
8-0393-0112	54	75(手付)	¥ 31,200
8-0393-0113	60	75(手付)	¥ 37,100

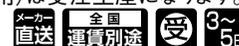
② 桧 中華セイロ 身 (ATY-19)

	cm	外高さ	内径	深さ	
8-0393-0201	21	60	190	43	¥ 8,700
8-0393-0202	24	60	210	40	¥ 8,800
8-0393-0203	27	75	235	55	¥ 9,400
8-0393-0204	30	75	265	55	¥ 9,700
8-0393-0205	33	75	295	55	¥ 10,300
8-0393-0206	36	75	325	55	¥ 11,200
8-0393-0207	39	75	355	55	¥ 13,200
8-0393-0208	42	75	385	55	¥ 14,100
8-0393-0209	45	75	415	55	¥ 15,000
8-0393-0210	48	90	445	60	¥ 21,200
8-0393-0211	51	90	465	60(手付)	¥ 28,800
8-0393-0212	54	90	490	60(手付)	¥ 32,400
8-0393-0213	60	90	545	60(手付)	¥ 37,100

③ 桧 中華セイロ 台輪 (ATY-20)

cm	中華鍋用	円付鍋用	内サイズ(mm)
★ 18	8-0393-0301 ¥ 5,700	8-0393-0302 ¥ 6,100	φ150×H60
★ 21	8-0393-0303 ¥ 7,600	8-0393-0304 ¥ 6,400	φ180×H60
24	8-0393-0305 ¥ 7,800	8-0393-0306 ¥ 8,100	φ210×H60
27	8-0393-0307 ¥ 8,200	8-0393-0308 ¥ 8,800	φ235×H75
30	8-0393-0309 ¥ 8,500	8-0393-0310 ¥ 9,100	φ265×H75
33	8-0393-0311 ¥ 9,100	8-0393-0312 ¥ 9,700	φ295×H75
36	8-0393-0313 ¥ 10,000	8-0393-0314 ¥ 10,600	φ325×H75
39	8-0393-0315 ¥ 11,500	8-0393-0316 ¥ 12,100	φ355×H75
42	8-0393-0317 ¥ 12,400	8-0393-0318 ¥ 12,900	φ385×H75
45	8-0393-0319 ¥ 13,200	8-0393-0320 ¥ 14,100	φ415×H75
48	8-0393-0321 ¥ 17,500	8-0393-0322 ¥ 19,000	φ445×H75
51	8-0393-0323 ¥ 22,000	8-0393-0324 ¥ 24,400	φ465×H75
★ 54	8-0393-0325 ¥ 25,000	8-0393-0326 ¥ 29,000	φ490×H75
★ 60	8-0393-0327 ¥ 30,000	8-0393-0328 ¥ 33,000	φ545×H75

※★印の18cm・21cm・54cm(円付鍋用)・60cm(円付鍋用)は受注生産になります。又、深さは御注文に応じて製作が可能です。



桧のような高級感



④ 松 ミニ中華セイロ 蓋 (QSI-65)

cm用	
8-0393-0401	15 φ153×H43 ¥ 4,500
8-0393-0402	18 φ180×H45 ¥ 5,500

⑤ 松 ミニ中華セイロ 身 (QSI-64)

cm	
8-0393-0501	15 φ153×H60 ¥ 4,500 (内φ135×H40)
8-0393-0502	18 φ180×H73 ¥ 5,500 (内φ158×H45)

NEW ⑥ 松 中華セイロ 蓋 (ATY-D0)

cm	高さ	
8-0393-0601	21 60	¥ 8,100
8-0393-0602	24 60	¥ 9,100
8-0393-0603	27 75	¥ 10,700
8-0393-0604	30 75	¥ 11,900
8-0393-0605	33 75	¥ 12,900
8-0393-0606	36 75	¥ 14,000
8-0393-0607	39 75	¥ 15,500
8-0393-0608	42 75	¥ 17,300
8-0393-0609	45 75	¥ 18,800

NEW ⑦ 松 中華セイロ 身 (ATY-C9)

cm	外高さ	内径	深さ	
8-0393-0701	21 60	186	40	¥ 7,800
8-0393-0702	24 60	216	40	¥ 8,800
8-0393-0703	27 75	244	50	¥ 10,400
8-0393-0704	30 75	274	50	¥ 11,600
8-0393-0705	33 75	304	50	¥ 12,500
8-0393-0706	36 75	334	50	¥ 13,400
8-0393-0707	39 75	364	50	¥ 14,900
8-0393-0708	42 75	394	50	¥ 16,700
8-0393-0709	45 75	424	50	¥ 18,200

18-0 ステンレス張り 中華セイロ



⑧ 蓋(手付) (ATY-21)

cm	
8-0393-0801	48 ¥ 33,500
8-0393-0802	51 ¥ 37,000
8-0393-0803	54 ¥ 41,000
8-0393-0804	60 ¥ 50,000

⑩ 台輪 (ATY-23)

cm	内径	高さ	
8-0393-1001	48	φ445×H75	¥ 27,000
8-0393-1002	51	φ465×H75	¥ 32,000
8-0393-1003	54	φ490×H75	¥ 35,000
8-0393-1004	60	φ550×H75	¥ 42,000

⑨ 身(手付) (ATY-22)

cm	内径	高さ	
8-0393-0901	48	φ445×H60	¥ 34,000
8-0393-0902	51	φ465×H60	¥ 41,000
8-0393-0903	54	φ490×H60	¥ 45,000
8-0393-0904	60	φ550×H60	¥ 50,000

※深さは注文に応じます。

⑪ Ω18-8 桧 中華セイロ用板 (ATY-26)

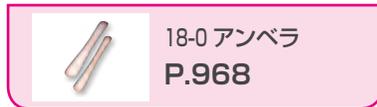
cm用	
8-0393-1101	15 φ125 ¥ 710
8-0393-1102	18 φ150 ¥ 970
8-0393-1103	21 φ185 ¥ 1,150
8-0393-1104	24 φ210 ¥ 1,350
8-0393-1105	27 φ230 ¥ 5,200
8-0393-1106	30 φ260 ¥ 5,800
8-0393-1107	33 φ290 ¥ 7,300
8-0393-1108	36 φ316 ¥ 11,200
8-0393-1109	39 φ348 ¥ 13,000
8-0393-1110	42 φ380 ¥ 22,000
8-0393-1111	45 φ410 ¥ 24,000
8-0393-1112	48 φ430 ¥ 26,000
8-0393-1113	51 φ462 ¥ 28,000
8-0393-1114	54 φ490 ¥ 30,000
8-0393-1115	60 φ546 ¥ 35,000

穴径:φ5

⑫ 業務用両面シリコンペーパー リンシート 丸型・穴型 (ASL-54)

8-0393-1201	RSM-110 (500枚入)	φ110	¥ 2,920
8-0393-1202	RSM-130 (500枚入)	φ130	¥ 4,100
8-0393-1203	RSM-150 (500枚入)	φ150	¥ 5,020
8-0393-1204	RSM-180-02(500枚入)	φ180	¥ 6,880
8-0393-1205	RSM-200 (500枚入)	φ200	¥ 7,000
8-0393-1206	RSM-220 (500枚入)	φ220	¥ 7,600
8-0393-1207	RSM-240 (500枚入)	φ240	¥ 8,400
8-0393-1208	RSM-290 (500枚入)	φ290	¥ 13,070
8-0393-1209	RSM-300 (500枚入)	φ300	¥ 13,550
8-0393-1210	RSM-355 (250枚入)	φ355	¥ 12,000
8-0393-1211	RSM-385 (250枚入)	φ385	¥ 12,950
8-0393-1212	RSM-415 (250枚入)	φ415	¥ 13,900
8-0393-1213	RSM-445 (250枚入)	φ445	¥ 14,800
8-0393-1214	RSM-465 (250枚入)	φ465	¥ 15,400





アルミ 中華セイロ

① 蓋<ATY-24>

	cm	高さ	
8-0394-0101	30	120	¥15,000
8-0394-0102	33	120	¥16,600
8-0394-0103	36	120	¥20,000
8-0394-0104	39	130	¥23,500
8-0394-0105	42	140	¥26,100
8-0394-0106	45	145	¥26,500
8-0394-0107	48	145	¥37,000
8-0394-0108	51	160	¥43,000
8-0394-0109	54	160	¥57,000
8-0394-0110	60	170	¥65,000

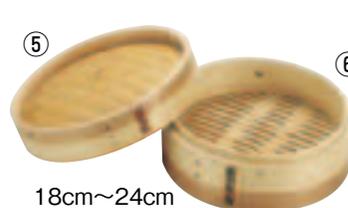
② 身(円付鍋用)<ATY-25>

	cm(外)	餅米蒸し量(kg)	
8-0394-0201	30	1.0	¥16,600
8-0394-0202	33	1.4	¥18,200
8-0394-0203	36	1.9	¥22,500
8-0394-0204	39	2.5	¥26,500
8-0394-0205	42	3.0	¥30,000
8-0394-0206	45	4.0	¥33,000
8-0394-0207	48	5.0	¥42,000
8-0394-0208	51	6.0	¥52,000
8-0394-0209	54	7.5	¥83,000
8-0394-0210	60	11.0	¥110,000



安心コート加工 杉中華セイロ

安全性が高く撥水性の強いフッ素樹脂MFUをセイロ全体に染み込ませました。耐久性、強度がアップし、経済的です。キズや汚れ、油脂や菌が付きにくく、衛生的です。食品衛生検査に適合しておりますので安心してご使用できます。



③ 安心コート加工 杉中華セイロ 蓋<ATY-B4>

	cm	高さ	
8-0394-0301	10	37	¥1,500
8-0394-0302	13	40	¥1,650
8-0394-0303	15	50	¥1,700
8-0394-0304	18	50	¥2,300
8-0394-0305	21	50	¥2,700
8-0394-0306	24	45	¥3,150
8-0394-0307	27	70	¥4,500
8-0394-0308	30	73	¥4,700

④ 安心コート加工 杉中華セイロ 身<ATY-B3>

	cm	高さ	
8-0394-0401	10	55	円φ 80×H36 ¥1,500
8-0394-0402	13	60	円φ113×H38 ¥1,750
8-0394-0403	15	68	円φ134×H41 ¥1,800
8-0394-0404	18	65	円φ161×H40 ¥2,400
8-0394-0405	21	69	円φ190×H41 ¥2,800
8-0394-0406	24	71	円φ218×H44 ¥3,250
8-0394-0407	27	72	円φ240×H42 ¥4,600
8-0394-0408	30	81	円φ269×H52 ¥4,900

中国製 中華セイロ

⑤ 蓋<ATY-27>

	cm	高さ	
8-0394-0501	18	40	¥1,100
8-0394-0502	21	40	¥1,300
8-0394-0503	24	40	¥1,700
8-0394-0504	27	65	¥2,250
8-0394-0505	30	70	¥2,500

⑥ 身<ATY-28>

	cm	高さ	
8-0394-0601	18	55	円φ158×H43 ¥1,150
8-0394-0602	21	55	円φ182×H46 ¥1,350
8-0394-0603	24	60	円φ214×H54 ¥1,800
8-0394-0604	27	70	円φ230×H40 ¥2,400
8-0394-0605	30	80	円φ260×H50 ¥2,750



⑦ TKG 18-8 中華セイロ用台輪丸型(円付鍋用)<ATY-97>

	cm用	サイズ	適応中華セイロサイズ	
8-0394-0701	36	6穴 φ392×H60	φ100	¥9,300
8-0394-0702	39	5穴 φ422×H60	φ130	¥10,400
8-0394-0703	42	4穴 φ454×H60	φ150	¥11,000

穴径:φ20  
※円付鍋はP.38④DON打出円付鍋をご使用ください。  
※各サイズ、穴数の特注を承ります。



⑧ アルマイト 中華セイロ用 台輪<ATY-86>

	cm用	外径	内径	高さ	
8-0394-0801	27	300(280)	×57	¥6,100	
8-0394-0802	30	330(310)	×57	¥6,700	
8-0394-0803	33	360(330)	×57	¥7,900	
8-0394-0804	36	390(370)	×57	¥8,500	
8-0394-0805	39	420(400)	×57	¥11,000	
8-0394-0806	42	450(430)	×57	¥14,000	
8-0394-0807	45	480(460)	×57	¥16,000	
8-0394-0808	48	520(498)	×80	¥21,000	
8-0394-0809	51	551(535)	×85	¥23,000	

●今まで円付鍋でのセイロ調理は、取手のビス等にセイロが当たり悩みの種でしたが、この台輪をセットするだけで中華セイロもしっかり固定でき、安全に調理できます。※アルミ打出円付鍋の同サイズのものにセットできます。



⑨ アルミ中華セイロ用 受け台<AUK-02>

	cm用	外径	内寸	高さ	
8-0394-0901	18	196(170)	×9	¥1,000	
8-0394-0902	20	222(190)	×10	¥1,200	
8-0394-0903	24	256(230)	×14	¥1,500	



■お使いの鍋でミニ中華セイロがご使用できます。

サイズ	使える鍋	使える中華セイロ
18cm用	内径18cmの鍋	10~15cm
20cm用	内径20cmの鍋	10~18cm
24cm用	内径24cmの鍋	10~21cm

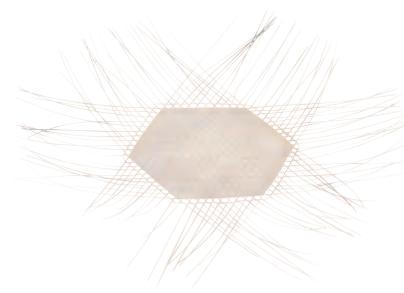


⑩ 中国製竹製ふかひれムシ網(佐渡製)<AMS-A1>

8-0394-1001	¥4,000
-------------	--------

⑪ 中国製竹製ふかひれムシ網<AHK-15>

8-0394-1101	¥660
-------------	------



⑫ 竹製魚蒸網小<AMS-73>

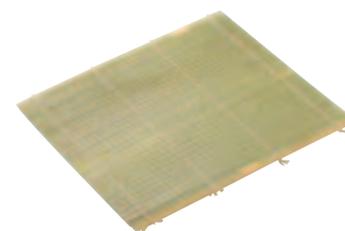
8-0394-1201	¥2,700
-------------	--------



21-0 業務用 角蒸器  
P.391



電気蒸し器  
P.396



① 木製 角セイロ 関東型(サワラ材)〈WSI-01〉

高さ:120

	cm	高さ	ごはんの容量	最大外寸	
8-0395-0101	30	内305×305×100	約1.5升	440×440	¥12,200
8-0395-0102	33	内335×335×100	約2升	470×470	¥12,500
8-0395-0103	36	内365×365×100	約2.5升	500×500	¥13,200
8-0395-0104	39	内395×395×100	約3.5升	530×530	¥13,700
8-0395-0105	42	内425×425×100	約4升	560×560	¥14,400
8-0395-0106	45	内455×455×100	約5升	590×590	¥15,000

※写真の竹スタレ及びスリ蓋は別売です。

② 木製 角セイロ 浅口(サワラ材)〈WSI-02〉

高さ:90

	cm	高さ	ごはんの容量	
8-0395-0201	30	内305×305×69	約1.2升	¥10,000
8-0395-0202	33	内335×335×69	約1.5升	¥10,600
8-0395-0203	36	内365×365×69	約1.9升	¥10,700
8-0395-0204	39	内395×395×69	約2.7升	¥11,200
8-0395-0205	42	内425×425×69	約3升	¥11,700
8-0395-0206	45	内455×455×69	約3.8升	¥12,700

※外寸は①と同じです。

③ 木製 角セイロ用 竹スタレ  
〈WSI-03〉

	cm用	
8-0395-0301	30	300×300 ¥1,100
8-0395-0302	33	330×330 ¥1,200
8-0395-0303	36	360×360 ¥1,300
8-0395-0304	39	390×390 ¥1,450
8-0395-0305	42	420×420 ¥1,650
8-0395-0306	45	450×450 ¥1,850



④ 木製 角セイロ用 台す  
(サワラ材)〈WSI-07〉

	cm用	
8-0395-0401	30	390×390 ¥10,300
8-0395-0402	33	420×420 ¥10,900
8-0395-0403	36	450×450 ¥11,800
8-0395-0404	39	480×480 ¥12,900
8-0395-0405	42	510×510 ¥13,900
8-0395-0406	45	540×540 ¥16,500

※穴の直径は約20mmです。

⑤ 木製 角セイロ用 スリ蓋  
(サワラ材)〈WSI-06〉

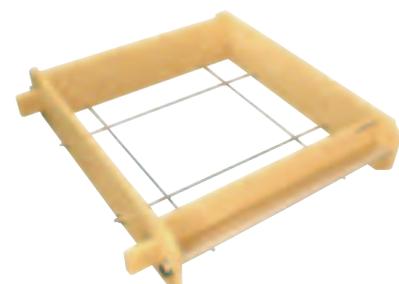
	cm用	
8-0395-0501	30	390×390 ¥10,100
8-0395-0502	33	420×420 ¥10,700
8-0395-0503	36	450×450 ¥11,600
8-0395-0504	39	480×480 ¥12,700
8-0395-0505	42	510×510 ¥13,700
8-0395-0506	45	540×540 ¥14,800

⑥ 木製 角セイロ用 手付蓋  
(サワラ材)〈WSI-05〉

	cm用	
8-0395-0601	30	390×390 ¥11,300
8-0395-0602	33	420×420 ¥12,000
8-0395-0603	36	450×450 ¥13,000
8-0395-0604	39	480×480 ¥14,000
8-0395-0605	42	510×510 ¥15,100
8-0395-0606	45	540×540 ¥16,300

⑦ 木製 角セイロ用 傾斜蓋  
(サワラ材)〈WSI-08〉

	cm用	
8-0395-0701	30	390×390×H54(H21) ¥16,400
8-0395-0702	33	420×420×H54(H21) ¥17,300
8-0395-0703	36	450×450×H54(H21) ¥18,000
8-0395-0704	39	480×480×H54(H21) ¥18,800
8-0395-0705	42	510×510×H54(H21) ¥20,600
8-0395-0706	45	540×540×H54(H21) ¥21,700



⑧ 高機能 角セイロ ベージュ 深口 **抗菌**  
〈WSI-12〉 目 高さ:120

	cm	高さ	ごはんの容量	
8-0395-0801	39	内390×390×H120	約3.5升	¥43,100
8-0395-0802	45	内450×450×H120	約5升	¥47,700

材質:超高分子ポリマー樹脂 **PA**

⑨ 高機能 角セイロ 深口 ブルー **抗菌**  
〈WSI-27〉 目

	cm	高さ	ごはんの容量	
8-0395-0901	39	内392×392×H120	約3.5升	¥43,100
8-0395-0902	45	内452×452×H120	約5升	¥47,700

材質:超高分子ポリマー樹脂

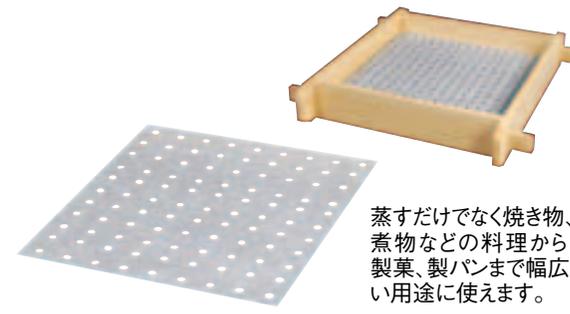
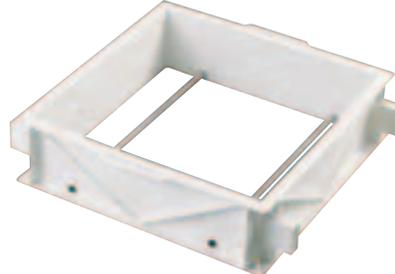
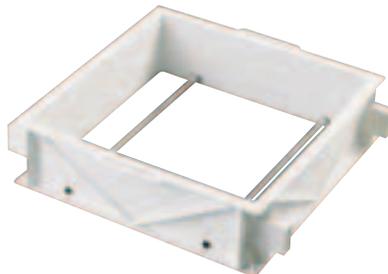
● 欠け、割れにも強く、異物混入のリスクを軽減します。

⑩ 高機能 角セイロ用台す **抗菌**  
〈WSI-14〉 目

	cm用	
8-0395-1001	39	485×485 ¥27,300
8-0395-1002	45	545×545 ¥31,600

材質:超高分子ポリマー樹脂 **PA**

※穴の直径は約18mmです。



蒸すだけでなく焼き物、煮物などの料理から製菓、製パンまで幅広い用途に使えます。

⑪ 高機能 角セイロ用平蓋 **抗菌**  
〈WSI-15〉 目

	cm用	
8-0395-1101	39	485×485 ¥24,400
8-0395-1102	45	545×545 ¥28,900

材質:超高分子ポリマー樹脂 **PA**

⑫ FRPセイロ1型  
〈ASI-19〉 目 8-0395-1201 ¥12,600

外寸:500×462×H120  
内寸:402×402×H100  
ごはんの容量:約3升  
※ステンレス、サン付  
※③角セイロ用竹スタレ39cm用・P.396①㊦18-8クリンプ目セイロ網39cm用が合います。  
※蓋は⑤⑥角セイロ36cm用が合います。

⑬ FRPセイロ2型  
〈ASI-20〉 目 8-0395-1301 ¥11,240

外寸:495×464×H85  
内寸:404×404×H65  
ごはんの容量:約2升  
※ステンレス、サン付  
※③角セイロ用竹スタレ39cm用・P.396①㊦18-8クリンプ目セイロ網39cm用が合います。  
※蓋は⑤⑥角セイロ36cm用が合います。

⑭ 業務用両面シリコンペーパー  
リンベシート 角型・穴明 **入**  
(250枚入) 〈ASL-53〉

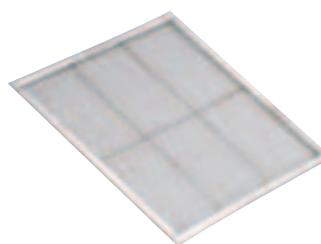
8-0395-1401	RSM-008	305×305	¥6,300
8-0395-1402	RSM-007	335×335	¥7,000
8-0395-1403	RSM-006	365×365	¥11,450
8-0395-1404	RSM-005	395×395	¥12,250
8-0395-1405	RSM-004	425×425	¥13,200
8-0395-1406	RSM-003	455×455	¥14,100

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマン  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ウェット  
フラット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① 18-8 クリンプ目  
セイロ網(10mm目)  
(WSI-17)

cm用			
8-0396-0101	30	300×300	¥4,000
8-0396-0102	33	330×330	¥4,200
8-0396-0103	36	360×360	¥4,400
8-0396-0104	39	390×390	¥5,000
8-0396-0105	42	420×420	¥5,300
8-0396-0106	45	450×450	¥5,500



② 18-8 セイロ網  
(6.5メッシュ) (WSI-04)

cm用			
8-0396-0201	33	330×330	¥4,000
8-0396-0202	36	360×360	¥4,300
8-0396-0203	39	390×390	¥4,700
8-0396-0204	42	420×420	¥5,100
8-0396-0205	45	450×450	¥5,900
8-0396-0206	54	540×540	¥7,400



③ 電気蒸し器 YM-22

〈AMS-60〉 8-0396-0301 ¥175,000  
500×550×H300  
電源:3相200V  
消費電力:4.5kW  
温度調節:3段切替式  
水量:約22ℓ  
質量:20kg  
プラグ形状:接地3P20A引掛式(最大電流)13A  
※ミニ中華セイロは別売です。P.2096参照  
※ミニ中華セイロ(φ150)27ヶまで使用できます。  
※角セイロは使用できません。



④ 電気蒸し器 YM-11

〈AMS-61〉 8-0396-0401 ¥97,000  
390×400×H270  
電源:単相100V  
消費電力:1.5kW  
温度調節:2段切替式  
水量:約11ℓ  
質量:12kg  
プラグ形状:接地2P15Aストレート(最大電流)15A  
※ミニ中華セイロは別売です。P.2096参照  
※ミニ中華セイロ(φ150)12ヶまで使用できます。  
※角セイロは使用できません。



⑤ 電気蒸し器 HBD-5L

〈AMS-57〉 8-0396-0501 ¥106,000  
φ410×H310  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,050W  
質量:約4.5kg(本体のみ)  
湯槽:7ℓ  
●電気式空だき防止付。  
●保温機能付  
●蒸気立上がりまでの時間約30分。  
※写真の中華セイロは別売です。



⑥ 電気蒸し器 HBD-200・N

〈AMS-51〉 8-0396-0601 ¥262,000  
蒸気噴出口(ノズル穴5穴)  
500×500×H400  
電源:単相200V 50/60Hz  
消費電力:3,100W/600W  
質量:約18kg(本体のみ)  
湯槽:17ℓ  
給水:水道直結も可能です。  
●電気式空だき防止付。(プザー・ランプ表示)  
●蒸気立上がりまでの時間約30分。  
※21-0角蒸しをお使いの場合は、  
◎角蒸し専用リング(別売品)が必要です。  
※21-0角蒸し器は別売です。P.391参照



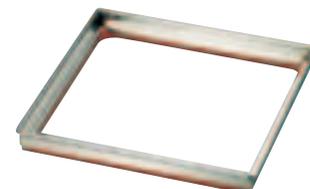
⑦ 電気蒸し器 HBD-120・N

〈AMS-52〉 8-0396-0701 ¥181,000  
480×480×H335  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,470W/350W 切替方式  
質量:約11kg(本体のみ)  
湯槽:11ℓ  
●電気式空だき防止付。(ランプ表示)  
●蒸気立上がりまでの時間約50分。  
※21-0角蒸しをお使いの場合は、◎角蒸し専用リング(別売品)が必要です。  
※中華セイロは別売です。P.393参照



⑧ 饅頭専用電気蒸し器 HBD-80・N

〈AMS-53〉 8-0396-0801 ¥150,000  
415×415×H350  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,470W/350W 切替方式  
質量:約11kg(本体のみ)  
湯槽:11ℓ  
●饅頭蒸し専用器です。  
中華セイロはHBD-80・N専用39cm(オプション)を御使用ください。  
●電気式空だき防止付。(ランプ表示)  
●蒸気立上がりまでの時間約50分。  
※専用中華セイロ以外は御使用になれません。  
※中華セイロはP.393②39cm(別売)を御使用下さい。



⑨ 18-8 角蒸し専用リング

〈AMS-54〉

cm用		
8-0396-0901	39	¥18,000
8-0396-0902	42	¥21,000
8-0396-0903	45	¥30,000
8-0396-0904	50	¥32,000

●使用できる蒸し器・セイロ類の寸法と能力

	HBD-200・N	HBD-120・N	HBD-80・N
ミニセイロ	5穴×5段	4穴×4段	
中華セイロ	45cm×4段	39cm×3段	39cm×4段
角セイロ	39cm×3段	39cm×2段	
丸蒸し器			
角蒸し器	42cm×3段	39cm×2段	
ノズル穴数	5穴	4穴	5穴



⑩ 電気蒸し器 M-11

〈AMS-F8〉 8-0396-1001 ¥92,000  
390×400×H270  
電源:単相100V  
消費電力:1.5kW  
温度調節:2段切替式  
質量:12kg  
プラグ形状:接地2P15Aストレート(最大電流)15A  
※角セイロは別売です。P.395参照  
※角セイロは33cmまで、2段で使用できます。  
※空焚き防止付。



⑪ 電気蒸し器 M-22

〈AMS-62〉 8-0396-1101 ¥170,000  
500×550×H300  
電源:3相200V  
消費電力:4.5kW  
温度調節:3段切替式  
水量:約22ℓ  
質量:20kg  
プラグ形状:接地3P20A引掛式(最大電流)13A  
※角セイロは別売です。P.395参照  
※角セイロは45cmまで、3段で使用できます。

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガストロノームパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・  
保存容器

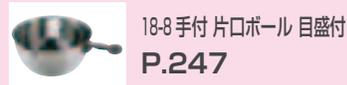
ボール・ザル・  
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・  
砥石

まな板 庖丁差・  
殺菌庫

そばうどん・  
パスタ用品

蒸し器・中華・  
揚げ物用品

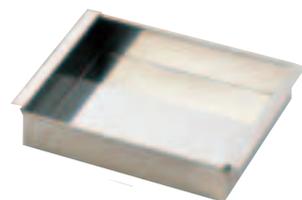


料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上  
備品  
料理  
演出  
用品  
グラス  
ス  
ホテル  
旅館  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗  
備品



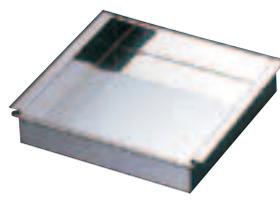
① 18-8 玉子豆腐器 関東型  
(ATM-07)

cm	
8-0397-0101	15 内150×150×H37 ¥2,400
8-0397-0102	18 内180×180×H37 ¥2,850
8-0397-0103	21 内210×210×H37 ¥3,300
8-0397-0104	24 内240×240×H42 ¥3,600
8-0397-0105	27 内270×270×H42 ¥4,200
8-0397-0106	30 内300×300×H44 ¥4,800
8-0397-0107	33 内330×330×H50 ¥6,100
8-0397-0108	36 内360×360×H50 ¥7,000
8-0397-0109	39 内390×390×H50 ¥7,300



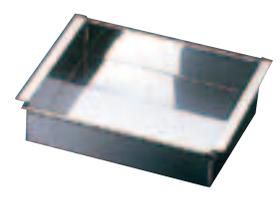
② 18-8 玉子豆腐器 関西型  
(ATM-08)

cm	
8-0397-0201	12 内120×150×H42 ¥1,800
8-0397-0202	13.5 内135×165×H42 ¥2,200
8-0397-0203	15 内150×180×H42 ¥2,400
8-0397-0204	16.5 内165×195×H42 ¥2,700
8-0397-0205	18 内180×210×H42 ¥3,000
8-0397-0206	19.5 内195×225×H42 ¥3,300
8-0397-0207	21 内210×240×H47 ¥3,600
8-0397-0208	22.5 内225×255×H47 ¥3,800
8-0397-0209	24 内240×270×H47 ¥4,200
8-0397-0210	27 内270×300×H47 ¥4,900
8-0397-0211	30 内300×330×H47 ¥5,500



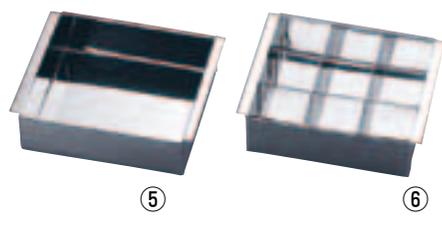
③ 18-8 アルゴン溶接玉子豆腐器  
関東型(ATM-20)

cm	
8-0397-0301	15 内150×150×H40 ¥2,100
8-0397-0302	18 内180×180×H40 ¥2,500
8-0397-0303	21 内210×210×H40 ¥3,000
8-0397-0304	24 内240×240×H44 ¥3,500
8-0397-0305	27 内270×270×H44 ¥4,000
8-0397-0306	30 内300×300×H44 ¥4,600
8-0397-0307	33 内330×330×H44 ¥6,050
8-0397-0308	36 内360×360×H44 ¥6,800
8-0397-0309	39 内390×390×H44 ¥7,700



④ 18-8 アルゴン溶接玉子豆腐器  
関西型(ATM-21)

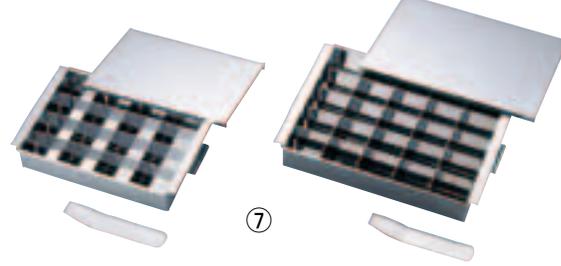
cm	
8-0397-0401	12 内120×150×H47 ¥2,000
8-0397-0402	13.5 内135×165×H47 ¥2,150
8-0397-0403	15 内150×180×H47 ¥2,350
8-0397-0404	16.5 内165×195×H47 ¥2,600
8-0397-0405	18 内180×210×H47 ¥2,850
8-0397-0406	19.5 内195×225×H47 ¥3,100
8-0397-0407	21 内210×240×H47 ¥3,350
8-0397-0408	22.5 内225×255×H47 ¥3,650
8-0397-0409	24 内240×270×H47 ¥4,000
8-0397-0410	27 内270×300×H47 ¥4,600
8-0397-0411	30 内300×330×H47 ¥5,300



⑤ 18-0 家庭用 玉子豆腐器(ATM-09)

8-0397-0501	特大 内225×140×H47 ¥2,530
8-0397-0502	大々 内168×133×H45 ¥1,060
8-0397-0503	大 内150×135×H47 ¥ 970
8-0397-0504	中 内140×110×H47 ¥ 910
8-0397-0505	小 内120× 75×H47 ¥ 780

※特大のみ18-8になります。

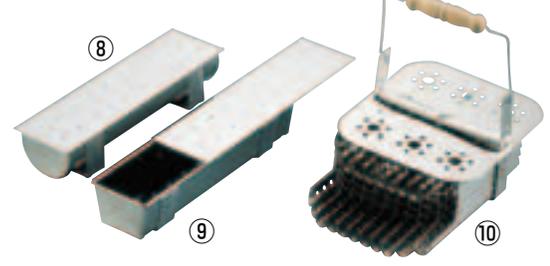


⑥ サンエー 18-0 玉子豆腐器  
仕切付9個取

(ATM-27) 8-0397-0601 ¥1,400  
148×135×H44

⑦ サンエー 18-0 玉子豆腐器  
仕切付(蓋付)(ATM-28)

8-0397-0701 16個取 240×170×H47 ¥4,200  
8-0397-0702 25個取 290×223×H47 ¥5,600



⑧ 18-0 丸ガラパテ(AGL-47)

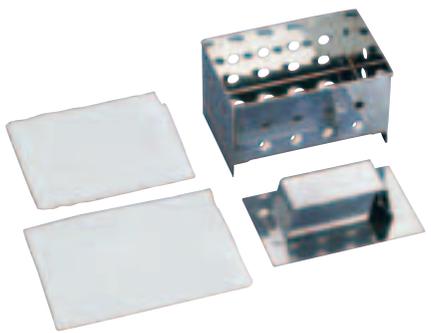
8-0397-0801 大 381×90×H63 内370×80×H57 ¥3,600  
8-0397-0802 小 316×90×H63 内300×80×H57 ¥3,500

⑨ 18-0 角ガラパテ(AGL-48)

8-0397-0901 大 381×90×H63 内370×80×H56 ¥3,700  
8-0397-0902 小 316×90×H63 内300×80×H56 ¥3,500

⑩ 18-8 えび茹器

(AEB-01) 8-0397-1001 ¥24,000  
205×220 1段11列×5段 1列幅15



⑪ ステンレス 手作り豆腐造り型  
(レシピ付)

(ATU-53) 8-0397-1101 ¥5,800  
152×98×H87  
質量:約600g  
セット内容:豆腐型・押し蓋・敷布・こし布  
材質:本体/18-8ステンレス  
押し蓋/18-0ステンレス  
こし袋・敷布/綿100%  
縫製糸/ナイロン100%  
※蛍光染料は使用していません。



⑫ 豆腐作り器(にがり16丁分)

81159  
(ATU-78) 8-0397-1201 ¥3,500  
168×123×H98  
セット内容:豆腐木型 1組  
呉こし布 1枚  
仕上げ布 1枚  
天然にがり 16丁分1袋

おからが出ない、誰でも簡単につくれる、にがり100%のこだわり豆腐!  
従来の豆腐製造装置と異なり、冷却豆乳を使用することにより、にがり100%の豆腐ができる装置です。  
将来性ある豆腐ビジネスに最適です。

メーカー直送 全国 運賃別途 3~5日

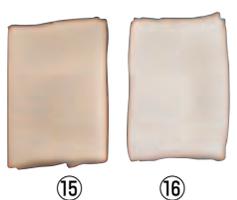
⑬ 電気式 小型豆腐製造装置  
豆クック Mini

(ATU-31) 8-0397-1301 ¥365,000  
330×445×H265  
電源:単相100V 15A  
消費電力:1.5kW  
能力:300g豆腐 10丁/バッチ  
生産時間:約20分  
質量:約15kg  
※ゆばを作ることはできません。



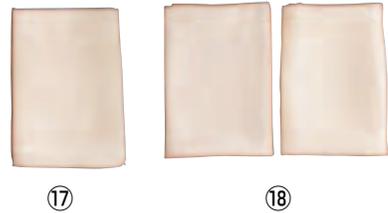
⑭ ポリエステル モチフキン

(AMT-48)  
8-0397-1401 大 1,000×1,000 ¥2,400  
8-0397-1402 中 650× 800 ¥2,100  
8-0397-1403 小 700× 700 ¥2,000  
材質:ポリエステル100%  
●もち米の他に、大豆など穀物の「炊き上げ」「茹で上げ」「蒸し上げ」にも使用可能です。



⑮ ホテイ印 綿 モチフキン (5枚1組)

(WMT-05) 入数  
8-0397-1501 大 750×780 ¥6,900  
8-0397-1502 小 620×640 ¥4,850  
●綿100%



⑰ 綿(並)モチフキン 1枚

(AMT-51) 8-0397-1701 ¥800  
650×650 ●綿100%

⑱ ホテイ印 綿まんじゅうフキン

(WMT-18) ¥820  
8-0397-1801 厚口 500×450  
8-0397-1802 薄口 500×500  
●綿100%



⑲ プロユーザーの蒸し器ネット

(AMS-H9)  
8-0397-1901 大 880×880 ¥600  
8-0397-1902 小 660×660 ¥400  
材質:綿100%  
●ネット状の織物ですので、蒸気の通りが良く、余分な蒸気が水滴となりにくいため、食品がベタ付かず、おいしく蒸し上がります。  
●蒸し器ネットを使用して頂きますと、蒸し器に食品がこびり付きにくく、後の片付けが楽に出来ます。  
●この製品は蛍光染料を使用していないので、安心してご使用頂けます。  
※洗濯機はご使用にならずに中性洗剤で手洗いして下さい。



アサヒ ソフト食シリコン型



見て楽しめる食事を実現します。食べる意欲もアップします。

- ペースト状にした食材を、型に流し込み加熱すれば出来上がり。
- 応用が効く、魚・肉・野菜の調理例の3種類を揃えました。
- 現場調査の結果、最も多くのケースで提供されていた容量を参考に製品化しました。
- 食器洗浄機、消毒保管庫にも対応、シリコンゴムは医療製品にも使われている安全な素材です。

耐熱温度:220℃

スチームコンベクションオーブンで  
高速加熱調理。

シリコンゴムは衛生的で熱に強い安全な素材です。できたての熱い調理品を入れても大丈夫。ホテルパンにぴったりサイズで、スチームコンベクションオーブンでの、加熱工程にも使用できます。



ホテルパンに  
ぴったりサイズ

食がおしゃれにグレードアップ!



魚型の使用例



肉型と野菜型の使用例



野菜型の使用例

① アサヒ ソフト食シリコン型  
魚型 (BSL-30) ¥1,700  
8-0398-0101 AS-R レッド  
8-0398-0102 AS-Y イエロー  
260×100×H27 容量:65ml

② アサヒ ソフト食シリコン型  
肉型 (BSL-31) ¥1,700  
8-0398-0201 AN-R レッド  
8-0398-0202 AN-Y イエロー  
280×114×H26 容量:70ml

③ アサヒ ソフト食シリコン型  
野菜型 (BSL-32) ¥1,700  
8-0398-0301 AY-R レッド  
8-0398-0302 AY-Y イエロー  
260×96×H13 容量:21ml



エビフライ型の使用例



トマト型の使用例



煮物型の使用例

④ アサヒ ソフト食シリコン型  
エビフライ型 (BSL-35) ¥1,700  
8-0398-0401 ASE-R レッド  
8-0398-0402 ASE-Y イエロー  
260×118×H25 容量:50ml

⑤ アサヒ ソフト食シリコン型  
トマト型 (BSL-36) ¥1,700  
8-0398-0501 AST-R レッド  
8-0398-0502 AST-Y イエロー  
280×85×H27 容量:30ml

⑥ アサヒ ソフト食シリコン型  
煮物型 (BSL-37) ¥1,700  
8-0398-0601 ASN-R レッド  
8-0398-0602 ASN-Y イエロー  
280×102×H30 容量:50ml



すし型の使用例



ハンバーグ型の使用例



ソテー型の使用例

⑦ アサヒ ソフト食シリコン型  
すし型 ASU-B  
(BSL-41) ¥2,000  
8-0398-0701 ¥2,000  
278×115×H25 容量:25ml

⑧ アサヒ ソフト食シリコン型  
ハンバーグ型 AHA-B  
(BSL-42) ¥2,000  
8-0398-0801 ¥2,000  
280×114×H25 容量:85ml

⑨ アサヒ ソフト食シリコン型  
ソテー型 ASO-B  
(BSL-43) ¥2,000  
8-0398-0901 ¥2,000  
280×114×H25 容量:18ml



ブチトマト型の使用例



ブロッコリー型の使用例



鮭切り身型の使用例

⑩ アサヒ ソフト食シリコン型  
ブチトマト型 APU-B  
(BSL-44) ¥2,000  
8-0398-1001 ¥2,000  
280×111×H25 容量:15ml

⑪ アサヒ ソフト食シリコン型  
ブロッコリー型 ABR-B  
(BSL-45) ¥2,000  
8-0398-1101 ¥2,000  
283×119×H30 容量:20ml

⑫ アサヒ ソフト食シリコン型  
鮭切り身型 ASA-B  
(BSL-46) ¥2,000  
8-0398-1201 ¥2,000  
280×120×H30 容量:80ml

スーパーブレンダーで  
素早く滑らかに

関連商品

フードプロセッサ →P.609  
ブレンダー →P.610

料理道具

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガスストーブ・  
ホテルパン

バット・  
コンテナ

食缶・  
給食道具

キッチンポット・  
保存容器

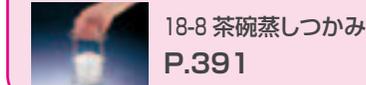
ボール・  
ザル・  
漬物・  
米びつ

庖丁・  
ナイフ・  
砥石

まな板・  
庖丁差・  
殺菌庫

そば・  
うどん・  
パスタ用品

蒸し器・  
中華・  
揚げ物用品



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



超耐熱ガラス パイロフラムシリーズ

パイロフラムは急冷蔵、急加熱に強く、フリーザー・冷蔵庫から直火・オーブン・電子レンジへの調理が可能です。蒸し料理、グラタン、ローストチキンなど様々なレシピにご利用いただけます。

材質：超耐熱セラミックガラス  
耐冷・耐熱温度：-40～+800℃  
(耐熱温度差約500℃)



1 フードスチーマー SP-4138W

〈AST-M8〉目 8-0399-0101 ¥8,000

340×285×H385

電源：単相100V 50/60Hz

消費電力：800W

質量：約2.3kg

蒸す所サイズ：上段/280×220×H11 約4.7ℓ

下段/270×215×H11 約4.4ℓ

蒸す所材質：ポリプロピレン

コード長さ：1.4m

付属品：トレー、調理容器、レシピ集

- 主菜と副菜を同時に調理できる便利な2段タイプ。
- 容器は重ねてコンパクトに収納できます。
- おこわや赤飯も美味しく作れる専用調理容器付。

2 ココット・スチーマー20cm P25U000/5042

〈API-13〉目 8-0399-0201 ¥12,500

260×230×H205

蒸す所のサイズ：内φ220×深さ70

鍋サイズ：内φ200×深さ80 2ℓ

- 蒸す所を外せばココット・ Rond2ℓとしてご利用いただけます。

3 ステンレス 蒸籠鍋 DY5300



〈AMS-I7〉目 8-0399-0301 ¥12,000

218×218×H195

内 190×190×蒸す所深さ70

- 蓋はドーム型で水蒸気が循環する形状で無駄に蒸気を逃がしません。

フロン

洗濯用

清掃用品

長靴白衣

消耗品

ハンケット

ウェア

ウェア

テーブル

卓上備品

料理演出

用品

グラス

食器

ホテル

旅館用品

8

8 手造り天然ケヤキ臼 〈AUS-03〉 受納 約1ヶ月

内寸 穴深さ

8-0399-0801 2 升用 φ400(φ280)×H410(145) 30kg ¥260,000

8-0399-0802 3 升用 φ450(φ300)×H480(210) 65kg ¥340,000

8-0399-0803 4 升用 φ480(φ330)×H500(210) 80kg ¥380,000

9 手造り 木製キネ 〈AKN-07〉 受納 3~5日

8-0399-0901 大 φ90×450×全長900 約 3kg ¥15,200

8-0399-0902 小 φ75×390×全長900 約1.8kg ¥12,000

●イタヤカエテ材

※⑧⑨は天然材の為、質量に多少の違いが生じる場合があります。

5 18-0 ジャンボスチーマー

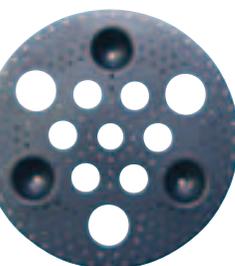
〈AST-58〉 8-0399-0501 ¥1,000

φ260

6 18-0 スチーマー

〈AST-60〉 8-0399-0601 ¥830

φ240



7 18-8 便利プレート

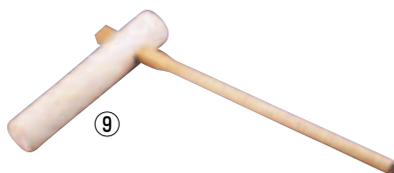
〈APL-43〉目 8-0399-0701 ¥2,500

φ205×H20

表面加工：フッ素樹脂塗膜加工

板厚：0.7mm

- お手持ちの鍋・フライパンで蒸し調理。
- 落とし蓋にもなります。



10 PE 臼 3升用(木台付) 〈AUS-08〉 受納 全国 運賃別途

内寸 穴深さ

8-0399-1001 φ500(φ400)×H250(180) 約27kg ¥250,000

セット時高さ：約550

材質：本体/ポリエチレン樹脂 スタンド/天然木

- ひび割れの心配がなくお手入れも簡単です。

11 PE 杵 〈AKN-24〉 受納 全国 運賃別途

8-0399-1101 大 φ97×430×全長900 約3.8kg ¥19,800

8-0399-1102 小 φ70×430×全長900 約2.2kg ¥14,900

材質：本体/ポリエチレン樹脂 柄/天然木

- ささくれや木屑が臼に入る事がなく衛生的です。

12 餅つき用 石臼(スタンド付)

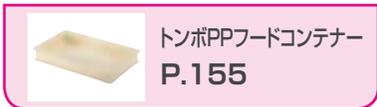
〈AUS-04〉 8-0399-1201 ¥270,000

φ505×H260 全高：約580

約2升

質量：約75kg(石臼本体)

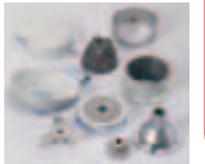
スタンド材質：ステンレス



切りもちが絶品料理に。



1台4役、むす・つく・生地づくり・つぶす



**① もちブレンダー RMB-02KW**

〈AMT-55〉 8-0400-0101 ¥19,091

190×300×H220  
電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：モーター 75W  
ヒーター 200W

容量：もち米/2合  
切りもち/2~7枚

つき時間：もちつきコース/60分  
質量：約3.3kg

付属品：レシピブック、計量カップ

- もち米と水を入れてボタンを押すだけでコシのあるつきたてのおいしいおもちができてくれます。
- 切りもちもつきたてのようなおもちとして楽しめます。(約25分)
- おもちを使ったアレンジ料理が簡単に作れます。

**② タイガー 餅切り まる餅くん SMX-5401**

〈AMT-34〉 8-0400-0201 ¥8,500

245×250×H360  
最大容量：5.4ℓ(3升)

本体質量：約1.2kg

- お餅がくっつきにくい「フッ素加工」ナイフを採用。
- 一度に5.4ℓ(3升)のお餅が入る大容量ホッパー。
- 吸着力がアップした吸着盤つきスタンド。

**注意!** ※季節商品の為、シーズンオフになりますと長期欠品になる場合がございますので、予めご了承ください。

**③ 餅つき機 かがみもち RM-301SN**

〈AMT-49〉 8-0400-0301 ¥50,000

415×315×H305  
電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：蒸す 795W  
つく 280/350W

質量：13kg  
容量：2.7~5.4ℓ(1.5升~3升)

つき時間：6~8分

付属品：もち用羽根

- 上蒸し式でおもちに水気が残らずこしの強いもちが出来ます。つき頃プザー付。
- ねり容器は手入れが簡単なフッ素樹脂加工。
- むす機能で、蒸し料理もつくれます。

**④ こだま号万能機 K2-BMS(M) (全アタッチ付)**

〈ABN-02〉 8-0400-0401 ¥113,000

390×480×H670  
電源：単相100V 50/60Hz

消費電力：400W

ホッパー容量：13ℓ φ360

能力：製餅 4.2kg(3升)/3~5分

製粉 20~50kg/時間

(味噌プレート5mm付)

豆腐豆摺 大豆60kg/時間(標準)

- 1台で多目的にご利用いただける多機能タイプです。

お餅をうす~くスライス!



●おもちを約1mmにスライスします。



●オーブントースターでぷっくりスナックも。

**⑤ モチスラ SE-2504**

〈AMT-52〉 8-0400-0501 ¥2,000

65×42×H200

材質：本体/ABS樹脂

刃/ステンレススチール

- 型抜き用カッター付

お餅を1・2・3mmの厚さにスライス!



●付属の抜き型を使えば動物型に型抜きできます。

**⑥ モチスラ1・2・3! SE-2507**

〈AMT-54〉 8-0400-0601 ¥3,000

65×42×H200

材質：本体/ABS樹脂

刃/ステンレススチール

- 型抜き用カッター、抜き型付。



**⑦ モチワリ SE-2506 洗**

〈AMT-53〉 8-0400-0701 ¥800

113×62×H29

材質：ABS樹脂・ポリアセタール

- 庖丁を使わず切り餅を簡単にカットできます。



**⑧ 雪藤 もち切(両手) ステンレス鋼 30cm**

〈AYK-89〉 8-0400-0801 ¥23,000

全長：65.5cm

材質：ステンレス鋼

- かぼちゃ切にもご使用出来ます。



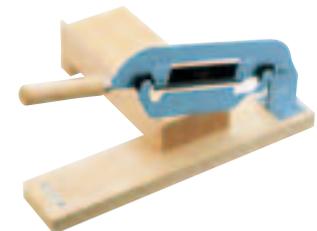
**⑨ のしもち切り器**

〈AMT-05〉 8-0400-0901 ¥20,400

替刃式、刃止用プラスチックアテ付

刃渡り：26cm

540×230×H160



**⑩ かきもち切り器**

〈AMT-06〉 8-0400-1001 ¥15,700

刃渡り：16cm

475×340×H150

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板 庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品